

LLOBARRO DE ROSES!



Peix fresc d'aqüicultura de la Badia de Roses



LLOBARRO DE ROSES

Peix fresc d'aqüicultura de la Badia de Roses



EL LLOBARRO (*Dicentrarchus labrax*)

Viu en aigües poc profundes (0 - 100 m) sobre fons rocosos i sorrenços de la Mediterrània, el mar Negre i l'Atlàntic Oriental.

Instal·lacions d'aqüicultura de la Badia de Roses

A Roses, els llobarros d'aqüicultura es crien en estructures flotants d'entre 11 i 14 metres de diàmetre, de les quals pengen xarxes de 9 m de fons.



Procés de cria

El procés de cria dura tres anys. S'inicia amb la introducció d'alevins de llobarro amb un pes d'entre 4-5 grams i finalitza amb la seva extracció quan assoleixen la talla comercial (400 - 500 grams).



Alimentació

Alimentats amb nutrients d'alta qualitat, s'aconsegueix un producte amb una carn tendra, de textura fina i delicada, amb un gust suau de mar.



Venda

L'any 2022, la Confraria de Pescadors de Roses va vendre 114 tones de llobarro.