



Siempre en su momento óptimo de consumo

# La única dorada de origen español certificado: *Crianza de Nuestros Mares*

- El litoral mediterráneo de la Península Ibérica y las costas canarias, las aguas marinas donde se crían las doradas con el sello de origen español garantizado
- Unos estándares insuperables de frescura, calidad y seguridad alimentaria fruto de la proximidad
- Una especie, la *Sparus aurata*, siempre autóctona en sus lugares de cría para fomentar el cuidado de la biodiversidad

(15 abr. 2021). La sociedad española está ganando puestos a nivel internacional en **esperanza de vida** gracias, entre otras cosas, a la buena alimentación que llevamos desde siempre. La **Dieta Mediterránea** es un elemento clave para el bienestar colectivo. Entre los elementos que figuran como indispensables en esa dieta, están los **pescados**. Atribuirles la importancia que necesitan en la cesta de la compra es una medida de éxito a la hora de cuidar la **salud de toda la familia**.

A la hora de elegir los pescados con los que podemos alimentar a los miembros del hogar, las doradas de *Crianza de Nuestros Mares* son una opción con **todo lo necesario** para satisfacer a los **consumidores del siglo XXI**. Estas doradas han desarrollado toda su vida en un **entorno controlado**, bajo la atenta mirada de los profesionales que se encargan de que todo el proceso, desde el nacimiento hasta el consumidor, se realice bajo los **máximos niveles de calidad y garantía alimentaria**.

### Dos años disfrutando del mar

El desarrollo de sistemas de trazabilidad permite conocer a fondo cómo ha sido la vida de las doradas de *Crianza de Nuestros Mares* en cada una de las fases de su vida. Cuando nacen, estos peces se alimentan de organismos microscópicos vivos, que reciben el nombre de rotíferos y artemia. Con esta edad, los peces viven en espacios aislados del mar, porque su pequeño tamaño les convierte en presa fácil para cualquier tipo de depredador y porque las redes



## Nota de Prensa

necesarias para contenerlos deberían ser microscópicas. Es necesario tener paciencia y esperar hasta que la naturaleza siga su curso y estos pargos dorados alcancen unas dimensiones que les permitan desenvolverse en el mar.

Tres o cuatro meses después del nacimiento, las doradas *Crianza de Nuestros Mares* ya están listas para su nuevo hábitat: Los **viveros en mar abierto** donde gozarán de todo lo necesario para su desarrollo. Desde una **alimentación** que refleja milimétricamente las necesidades en cada una de sus fases vitales hasta el **espacio** para nadar y moverse libremente. Unos viveros con millones de metros cúbicos de agua permanentemente renovada en los que solamente **2 partes sobre 100** son ocupadas por los peces.

### Una apuesta saludable

Las doradas de *Crianza de Nuestros Mares* permiten dar una **respuesta afirmativa** a todas las preguntas que se hacen los ciudadanos que quieren apostar por un **consumo saludable y responsable**. Al ser pescados de acuicultura y proximidad, son inigualables en **frescura, eficiencia, calidad y seguridad alimentaria**.

El origen español permite certificar estas doradas como un alimento con **alto contenido de proteínas**, ya que más del **20 por ciento** de su valor energético lo compone este nutriente. Las doradas *Crianza de Nuestros Mares* garantizan, también, un **alto contenido** de ácidos grasos **omega-3** y de ácidos grasos **insaturados**.

En lo que respecta a los **minerales**, estos pescados son notables por su **alto contenido de fósforo**, por contener más del 30 por ciento de la cantidad diaria recomendada. Son también **fuentes de potasio**, con más del 15 por ciento del CDR. A la hora de establecer la presencia de **vitaminas**, las doradas amparadas por el sello de origen español poseen un **alto contenido de vitaminas B3 y B12**. En ambos casos, la aportación está por encima del 30 por ciento del consumo recomendado por día.

### Recetas de Dorada de Crianza de Nuestros Mares

<https://www.crianzadenuestrosmares.com/recetas-de-pescado/dorada/>



RECETAS DE RECETAS DE  
DORADA DE CRIANZA DE  
NUESTROS MARES

**Más información:** [ramon.arias@agrfoodmarketing.com](mailto:ramon.arias@agrfoodmarketing.com) - Tlf: 650 39 02 23



## *Nota de Prensa*



[crianzadenuestrosmares](https://www.facebook.com/crianzadenuestrosmares)



[crianzadenuestrosmares](https://www.instagram.com/crianzadenuestrosmares)



[YouTube www.youtube.com/channel/UCYGaazvGqtLUkDFBGcz8FpA](https://www.youtube.com/channel/UCYGaazvGqtLUkDFBGcz8FpA)



[www.crianzadenuestrosmares.com](http://www.crianzadenuestrosmares.com)



[@Nuestros\\_Mares](https://twitter.com/Nuestros_Mares)