



Pez Limón Premium Cultivado en España

Seriola Dumerili
Kampachi Mediterráneo

Exclusividad
Sostenibilidad
Alta cocina





Un origen controlado, un sabor excepcional.

- Carne firme

- Sabor ligero y elegante

- Disponibilidad todo el año

- Calidad constante y segura

- Producción sostenible

- Hecho para inspirar al Chef



“Seriola Dumerili, cultivada en España.
Un pescado exclusivo para la creatividad del Chef.”



Tartar de Pez Limón

Seriola Dumerili
(Kampachi)



· Textura firme y elástica, con grasa equilibrada.

· Ideal para sashimi, tataki o a la brasa.

· Cortes limpios, fáciles de trabajar en cocina profesional.



Pez limón Kampachi (*Seriola dumerili*)

La nueva referencia en pescado gourmet.

- Frescura, versatilidad y carácter propio.
- Disponible en piezas frescas de 3kg
- Entrega Península y Baleares

Aquanoble SL
www.aquanoble.es
info@aquanoble.es
+34 648 683 942

Instagram: @aquanoble_es



AQUANOBLE