

Lenguados Soleé Lenguado criado para gourmets

Un pescado de gran calidad, obtenido tras un riguroso proceso de cultivo llevado a cabo bajo las máximas condiciones sanitarias y un estricto control de calidad, lo que garantiza al consumidor el poder llevar a su plato solo piezas en óptimas condiciones desde un punto de vista higiénico, organoléptico y nutricional. Así es el Lenguado Solee, un lenguado cultivado por la empresa Cupimar, mimado en todo su proceso para satisfacer a los paladares más exigentes.

Cultivado, criado y engordado por la empresa Cupimar, dedicada desde hace más de 30 años a la acuicultura marina, el lenguado Solee crece y se desarrolla aprovechando los recursos del Parque Natural Bahía de Cádiz y de la Ría de Arousa, que son los dos entornos naturales en los que se ubican sus instalaciones, donde este pescado se produce de un modo impecablemente riguroso con el medio ambiente, lo que convierte al Lenguado Solee en un referente a nivel europeo. “Cupimar desarrolla sus cultivos en las salinas del Parque Natural Bahía de Cádiz, contando con el inestimable recurso que nos ofrece el agua de mar filtrada subterránea, que dota a nuestras instalaciones de una calidad de agua inmejorable y con unas condiciones inalterables a lo largo del año; y en Aquacria Arousa, donde aprovechamos la especial riqueza de las maravillosas aguas de la ría gallega, que nos permiten desarrollar la acuicultura marina en unas condiciones únicas en toda Europa, y

además cumpliendo siempre protocolos que se ajustan a las condiciones de bienestar animal de la especie”, afirma Samuel Cañavate-Fernández, Gerente de Desarrollo de Nuevos Mercados.

Lenguados Solee está especializado en la producción y venta de lenguados de acuicultura de alta calidad

Más que una marca, un sello de calidad

Más que una marca, “Lenguados Solee se convierte prácticamente en un sello de calidad, asegurando al consumidor que el lenguado que está comprando proviene de un entorno controlado, limpio y cumple un es-

tándar de calidad alto”, explica nuestra fuente en Cupimar.

“En Lenguados Solee –continúa– nos orientamos a satisfacer las necesidades de nuestros clientes, ya sean grandes distribuidores de pescado nacionales e internacionales; o compradores personales que accedan a través de nuestra Lonja Solee, un nuevo portal de compra online que permite al consumidor final adquirir nuestros lenguados directamente desde nuestras instalaciones, recibidos en 24 horas.

Mediante una producción programada, Cupimar puede ofrecer un precio estable y un suministro constante a los clientes de los mejores pescados gourmet, siendo referente para distribuidores del canal HORECA. Muy posicionado en Europa, Lenguados Solee está presente también en Estados Unidos y en Emiratos Árabes, donde el pescado de esta marca llega todas las semanas a los paladares más exquisitos, de la mano de importadores extracomunitarios y mediante envíos aéreos refrigerados.

