

AMARRA

ITSASOKO MUSKUILUA
MEJILLÓN DE MAR



www.amarra.eus



itsasoak baduelako oraindik zer emana



2010

-

2014

- AZTI zentro teknologikoak, ITSASKORDAren kolaborazioarekin, muskuilu hazkuntzan oinarritutako proiektu pilotu bat aurrera eramaten du.
- **Itsaso zabalean**, Ondarroa eta Lekeitio artean, Mendexa aurrean.
- Arrantzaleek *Sagustango Ensanada* moduan ezagutzen dute leku hau.
- *LONGLINE* hazkuntza sistemaren bideragarritasun teknikoa eta ekonomikoa balioztatzen da.
- Muskuiluaren kalitatea bereizgarria dela ondorioztatzen da.







2015

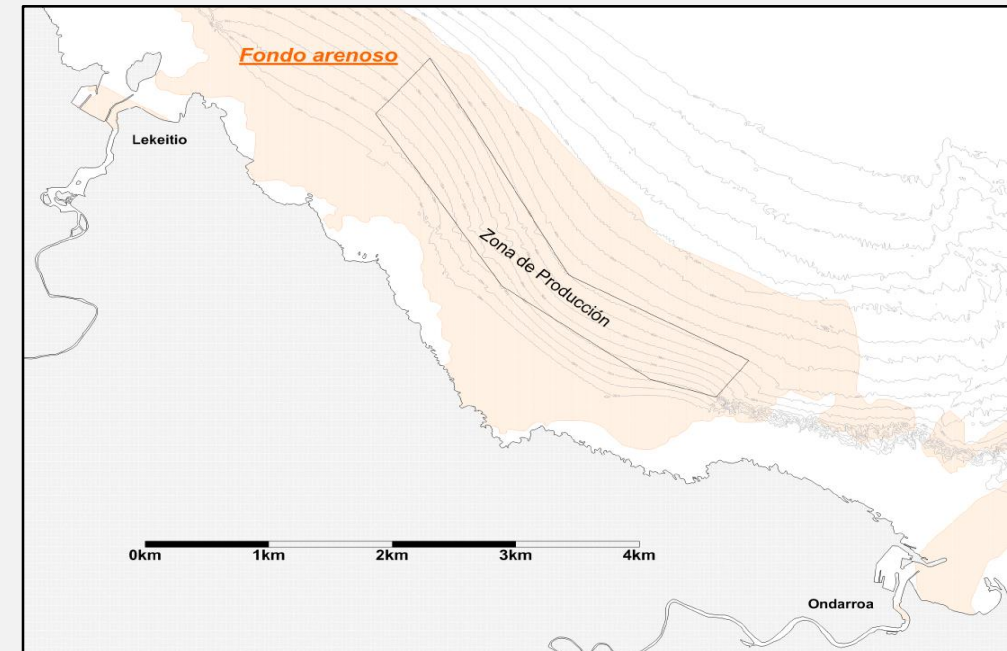
- Matxitxako Moluscos S.L. sortzen da arrantza sektorearen partaidetza nagusiarekin.

2016

-

2018

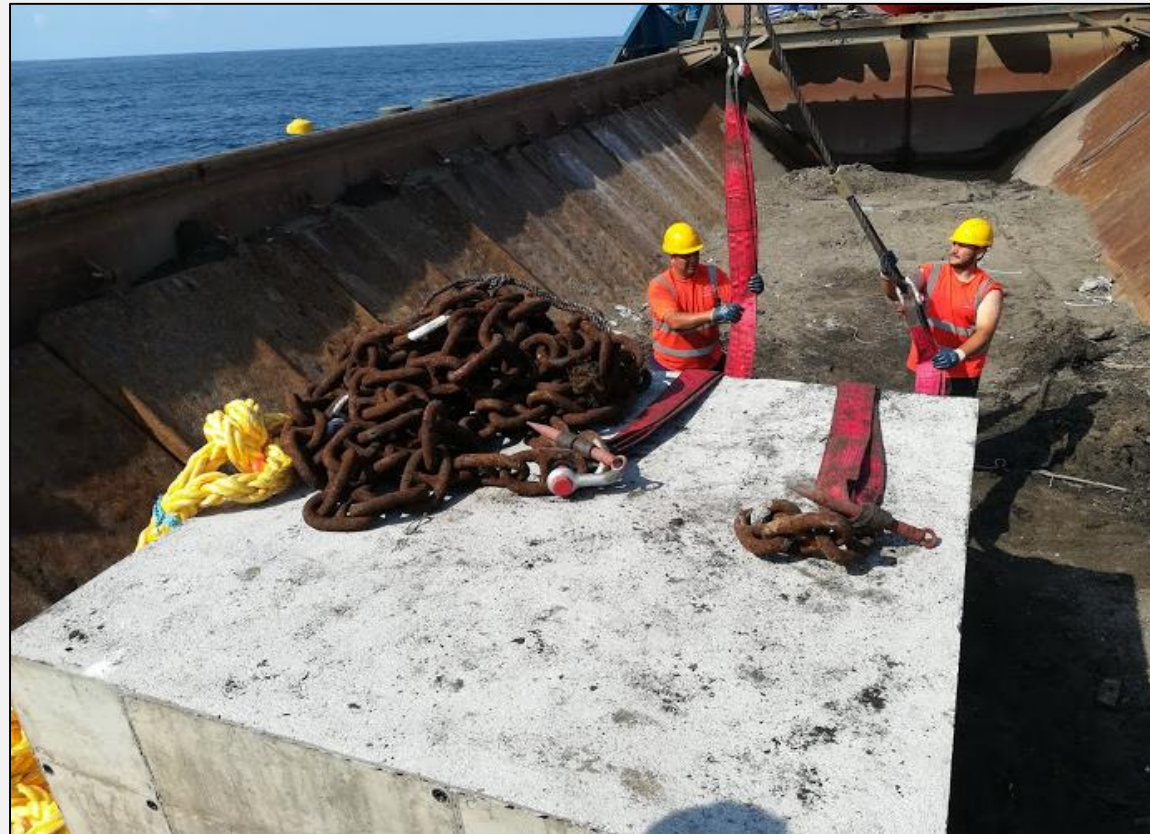
- 2016ko urtarrilean Eusko Jaurlaritzak 290Ha-ko akuikulturako polígonoa deklaritzen du .
- 2017ko bukaeran Matxitxako Moluscos SL enpresak 13Ha-ko kontzesioa lortzen du.



Ondarroa eta Lekeitio arteko produkzio poligonoa. Argazkia: AZTI

2018

- 2018ko udan lehen instalakuntza muntatzen dugu.
- Itsaso azpiko 12 longline muntatzen dira.



Langileak instalakuntza muntatzen. Argazkia: Matxitxako Moluscos SL.



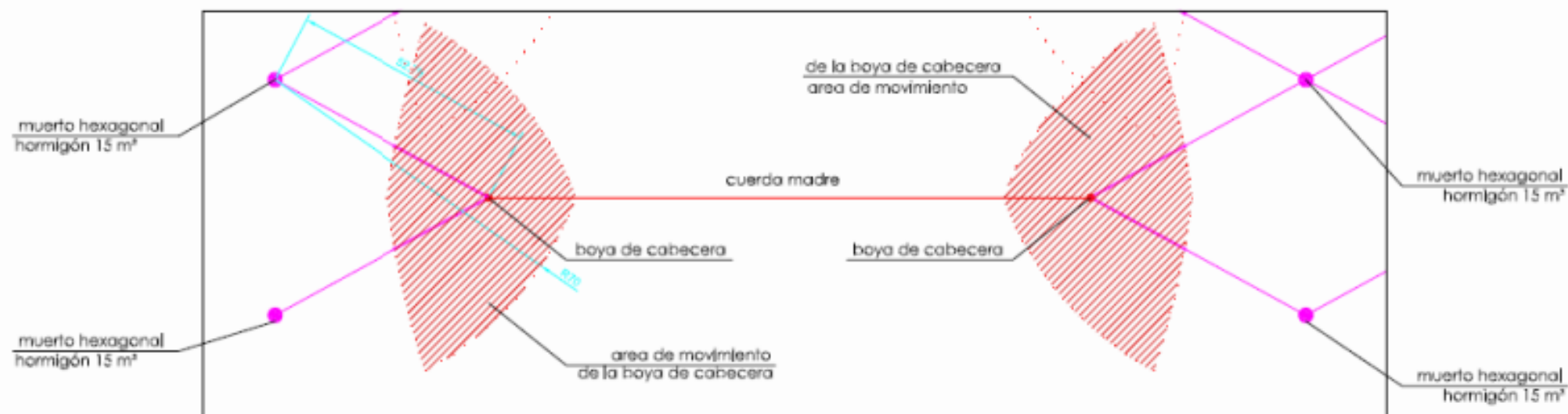
ITSASGARAPEN ELKARTEA, FLAD



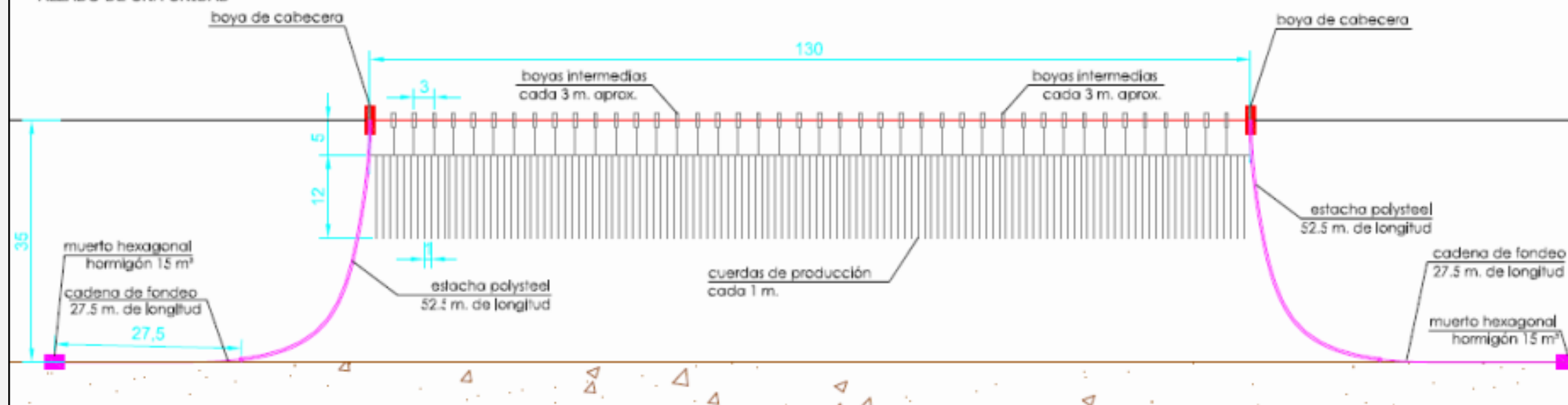
Gánguila fondeando la instalación. Foto: Itsasgarapen Elkarteak.

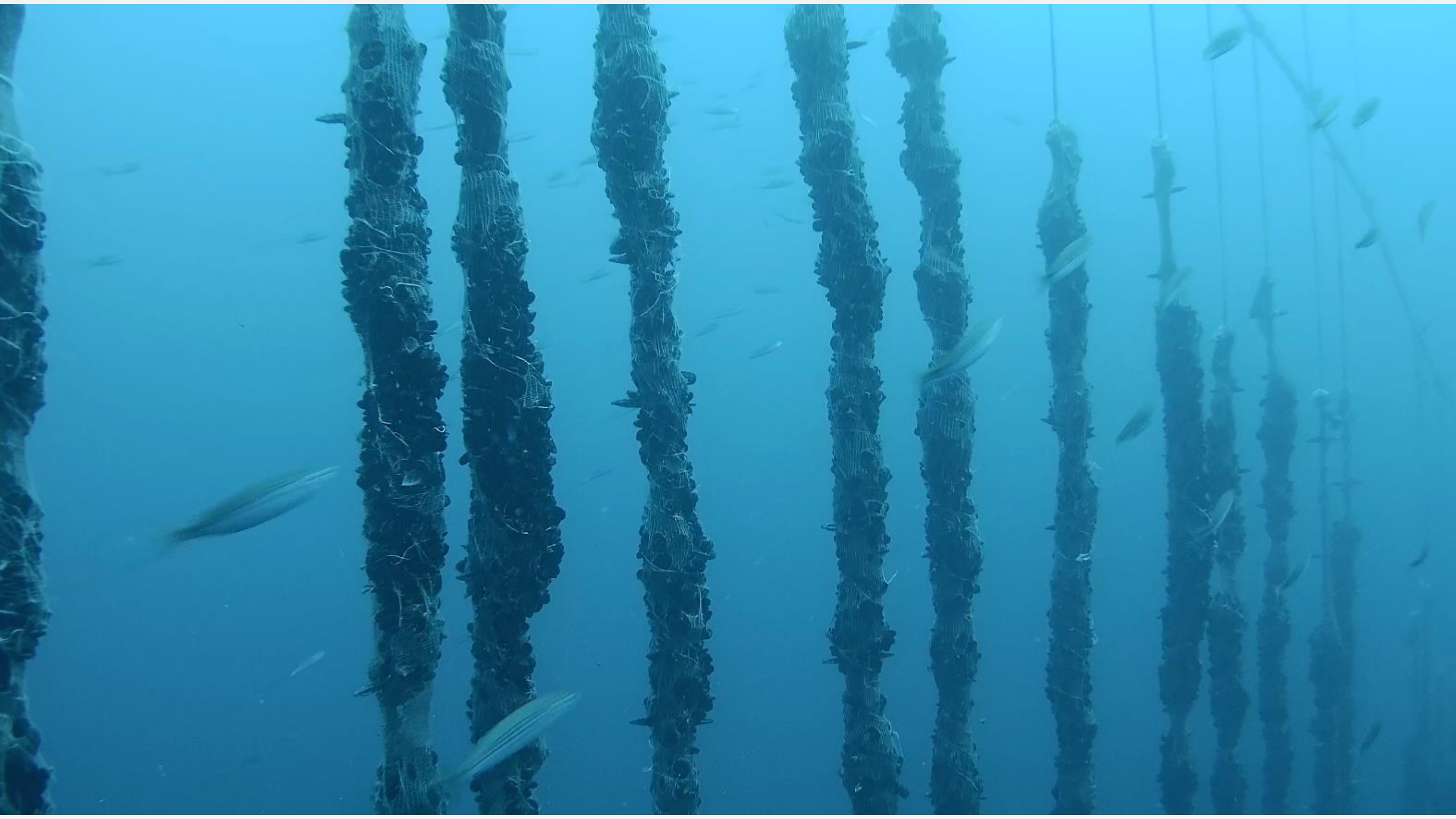


PLANTA UNIDAD



ALZADO DE UNA UNIDAD





AMARRA, mejillón de Euskadi

Porque amamos el mar, te presentamos
**AMARRA, la primera marca de mejillones
cultivados en Euskadi.**

No es posible pensar en Euskadi sin imaginar el mar. Ligado a
nuestra tierra y a nuestra cultura, forjando nuestro carácter.

Gracias al mar en AMARRA somos quienes somos y hacemos
las cosas como las hacemos.

Amar el mar



7 razones para probar AMARRA



Sabor marino único

Nuestras aguas, libres de depuración, dan a nuestros
mejillones todo el sabor característico del Mar Cantábrico.



Carácter salvaje

Nuestra zona de cultivo en mar abierto, en el tramo litoral
entre Lekeitio y Ondarroa da un carácter especial al mejillón
AMARRA.



Textura carnosa

Además del sabor, la textura carnosa es otra de sus
características distintivas.



Apoyo a la economía local

Fomentamos la economía de KM 0, el producto local,
apostando además por un producto ecológico.



Tamaño mediano

El tamaño perfecto, ideal para raciones, para que los saborees
solo o en compañía.



Alto estándar de calidad

Nuestro proceso de producción ecológico, que emplea
materiales y prácticas sostenibles y respetuosas con el mar, nos
permite producir mejillones exclusivos y de gran calidad.



Seguridad biosanitaria y alimentaria

Aplicamos rigurosos protocolos de seguridad biosanitaria y
alimentaria para hacer de AMARRA el mejillón más seguro
del mercado.

AMARRA

ITSASOKO MUSKUILUA
MEJILLÓN DE MAR

Itsasoa maitatzea



www.amarra.eus









Eskerrik asko!