



foodservice

Tilapia – un poisson populaire depuis des siècles



Tilapia est d'origine africaine ou des pays de la Méditerranée orientale. Le poisson y a toujours été important pour la pêche artisanale et pour l'approvisionnement en aliments protéiniques. Pendant le vingtième siècle, le tilapia était introduit en Amérique centrale, en Amérique latine et en Asie du Sud-Est. Le tilapia est un poisson d'eau douce (sub)tropicale, qui a besoin d'eau de 20° C pour survivre.



Certification ASC

Notre tilapia a été élevé dans un environnement spécifiquement sélectionné en Indonésie dans des lacs d'eau douce profonds. Ce poisson est certifié ASC; cela veut dire que le tilapia a été élevé dans une aquaculture **responsable**, aussi bien en ce qui concerne l'environnement que par rapport à la **responsabilité sociale** et aux bonnes conditions sociales des employés et des communautés environnantes de l'élevage de tilapia.

C'est un poisson robuste qui grandit rapidement avec un bon rendement ce qui fait qu'alimentaire. La nourriture est constituée d'ingrédients végétaux de haute valeur, comme les céréales et les graines, il ne faut pas pêcher d'autres poissons pour alimenter le Tilapia. La qualité de l'eau dans l'élevage est constamment contrôlée. Les additifs, les antibiotiques ou les produits chimiques ne sont pas utilisés. Ces conditions strictes vous assurent un produit pur de la nature, qui peut être mangé en toute confiance par des femmes enceintes ou allaitantes et par de jeunes enfants.

Tilapia: l'alimentation savoureuse, légère et bonne

Le tilapia a une chair blanche, une structure ferme et un goût de poivre doux, à combiner avec des nombreuses saveurs et plats.

Le poisson contient beaucoup de protéines de haute valeur et presque pas de graisse. Un repas idéal pour des gens qui veulent manger sain, léger et avec un goût raffiné et qui aiment manger plus de variété de poisson. Le goût doux est très accessible pour tout le monde, aussi pour les enfants.

Le tilapia est également une bonne source de vitamines B12 (important pour l'énergie et la santé mentale) et de vitamine B3, de sélénium, du phosphore et du potassium. Ce poisson contient plus de magnésium et de fer que le saumon.

Les possibilités de préparation sont très diverses: cuire dans la poêle, faire mijoter, sauter, préparer dans la four ou dans le micro-ondes. C'est aussi un poisson idéal pour le grill ou pour le barbecue. On le retrouve dans des recettes des diverses cuisines du monde.

