



CMA CGM+

CARE
Préservez votre activité

AQUAVIVA SEAFOOD SOLUTION

AS FRESH AS IT GETS

Une technologie conçue pour transporter les homards et autres fruits de mer vivants dans des conditions optimales vous permettant de garantir une fraîcheur absolue même après un transport de longue durée.

VOS AVANTAGES

QUALITÉ ET FRAÎCHEUR INÉGALÉES

Les conditions de transport reproduisent celles de l'habitat naturel des fruits de mer permettant d'améliorer la qualité et d'optimiser leur conservation.

LE MODE DE TRANSPORT LE PLUS ÉCONOMIQUE

Une solution rentable et disponible pour la plupart de nos destinations.

DES SOLUTIONS PARTICULIÈREMENT RESPECTUEUSES DE L'ENVIRONNEMENT

Des conditions optimales pour des animaux vivants, mais aussi écologiques, avec une gestion de l'eau permettant notamment d'éviter tout gaspillage.


COMMENT ÇA MARCHE ?

- L'unité est équipée d'un système de filtration et d'oxygénation permettant de maintenir les homards ou les fruits de mer vivants dans leur habitat naturel.
- L'eau est purifiée toutes les deux heures de manière à assurer la qualité de vos produits pendant toute la durée du voyage.
- Le taux de mortalité est inférieur à 1%, même trois mois après l'arrivée du conteneur.

DÉMARREZ TOUT DE SUITE

OPTEZ POUR AQUAVIVA SEAFOOD SOLUTION

Veillez contacter votre agent habituel.

Disponible chez nos marques : 



Contactez-nous pour
plus d'informations

