



CARING FOR OCEAN AND HUMAN HEALTH

Cobia – La Ricciola Nera

Open Blue è un'azienda pioniera nel settore dell'itticoltura specializzata nello sviluppo di soluzioni innovative ed ecosostenibili. Siamo i primi e gli unici ad aver creato una piattaforma in mare aperto con un impatto neutro sull'ambiente. Openblue Cobia viene allevato in mezzo all'oceano a **12 km dalla costa** in acque profonde con forti correnti; allevandolo a basse densità nel suo ambiente naturale viene così garantito un pesce puro, sano, e delizioso

- Openblue Cobia è allevato dall'uovo al mercato in 10 mesi nell'Oceano Atlantico del Panama senza l'uso di antibiotici, ormoni o prodotti chimici
- Le correnti oceaniche di oltre 2 nodi forniscono acqua pulita, priva di parassiti e satura di ossigeno; creando in questo modo un pesce sano e forte
- Nuova specie per la ristorazione : i cobia selvatici non vivono in banchi, perciò è un pesce pescato solamente nella pesca sportiva. La piattaforma innovativa di Open Blue utilizza metodi di allevamento che rendono invece il prodotto disponibile 365 giorni all'anno
- Una **alternativa ecosostenibile** al nasello o al merluzzo nero

Open Blue Cobia

- Il cobia ha una pelle spessa con poche squame, una testa piatta e spine dorsali affilate – aspetto simile allo squalo
- La carne è composta da scaglie grosse – circa 5 mm di spessore; una consistenza compatta, un sapore oleoso e dolce. Cotta diventa di un color bianco puro
- L'aspetto e il sapore è molto simile al tonno alalunga con una consistenza leggermente più soda, simile al pesce spada
- La carne diventa leggermente più morbida dopo lo scongelamento, ma il sapore rimane inalterato
- Il ventre e la pelle hanno un contenuto molto alto di grasso rendendoli molto saporiti quando ben cotti
- Fornito sia come pesce fresco intero eviscerato che come filetti freschi o congelati
- Taglie (g): 3500/4500 – 4500/5500 – 5500 UP
- Rendimento: 66 – 70 %, un rendimento maggiore si può ottenere in base al taglio e all'utilizzo della pancia e del collo
- Shelf life esteso:

I pesci vengono pescati portando in superficie le gabbie d'alto mare, e in seguito, dopo essere stati rimossi delicatamente tramite acqua corrente, vengono trasferiti vivi a bordo di apposite navi.

Open Blue usa la tecnologia di raccolta più avanzata al mondo che rispetta il benessere del pesce e che fornisce un prodotto di alta qualità. I pesci sono meccanicamente storditi e dissanguati immediatamente; riducendo in questo modo lo stress e ritardando l'insorgenza del rigor mortis.



CARING FOR OCEAN AND HUMAN HEALTH

In seguito Openblue Cobia viene subito posto in una miscela sterilizzata di ghiaccio fondente ed acqua salata a 0 – 1 °C. Ciò rallenta la crescita di batteri che causano il deterioramento e ritarda l'attivazione enzimatica del pesce. Studi di laboratorio dimostrano che se tenuto nel ghiaccio, la carica batterica non varia fino al 18° giorno post-pesca

- Open Blue è stata accreditata da Global GAP / BAP in ottobre 2014. Siamo ancora in attesa di essere certificati dalla ASC in quanto gli standard per il Cobia sono ancora in via di sviluppo.

Alcuni consigli dai nostri chef

- La pelle arrostisce molto bene grazie allo strato adiposo sottocutaneo; la pelle seccata e sbriciolata è un contorno dal sapore intenso. Il ventre è ottimo arrostito a fuoco alto
- Il brodo di cobia è gelatinoso; frammenti di pesce possono essere recuperati dalla pentola del brodo e trasformati in mousse, tortine di pesce, e condimenti.
- Piccoli ritagli possono essere utilizzati per sashimi, tartare, o ceviche

Ora disponibile in tutta Italia ! Per ulteriori informazioni contattare :

Nicholas Sawyer

nsawyer@openblueglobal.com / sales@openblue.com

+39 344 047 2000

