

Na półkach MAKRO Polska pojawił się jedyny w swoim rodzaju produkt – Łosoś Jurajski, hodowany w proekologicznej fermie wykorzystującej wodę geotermalną sprzed 150 milionów lat.

Łosoś Jurajski pochodzi z pierwszej na świecie, w pełni proekologicznej fermy łososia atlantyckiego Jurassic Salmon. Ryby hodowane są w bardzo czystej i bezpiecznej mikrobiologicznie wodzie geotermalnej z okresu Dolnej Jury, wydobywanej z głębokości 1225 metrów. Woda ta jest wolna od metali ciężkich i substancji toksycznych, za to bogata w szereg korzystnych mikro i makroelementów. Dzięki temu łosoś jurajski nie jest narażony na pasożyty i zanieczyszczenia oraz nie musi być szczepiony przeciwko chorobom. Dodatkowo karmiony jest ekologiczną paszą bez dodatku GMO. W procesie produkcji nie stosuje się także antybiotyków czy pestycydów.

Wyjątkowe i maksymalnie zbliżone do naturalnych warunki rozwoju pozytywnie wpływają na kondycję i zdrowotność ryb oraz jakość mięsa. MAKRO Polska wprowadziła Łososia Jurajskiego do swojej oferty w odpowiedzi na stale rosnące zapotrzebowanie na proekologiczne produkty bez GMO, toksyn i antybiotyków. Łosoś sprawdzi się w wielu kompozycjach smakowych - np. z pigwówką, paloną czarnuszką, kwaśną śmietaną i burakiem.

MAKRO Cash & Carry
press box