

Aqualife



Mantener el pescado debidamente

Detrás de cualquier pescado, pertenezca a una especie u otra, hay todo un proceso, el cual integra a diversas tareas, siendo cada una de ellas de singular importancia. De ahí que cuando el producto llega a las pescaderías y a los puntos de venta resulte imprescindible una acción más: mantenerlo fresco, en perfecto estado, con una humedad constante.

Al tratar de adquirir un producto pesquero de inmediato nos fijamos en su brillo, color, frescura, peso, porque a través de esos factores llegaremos a la calidad deseada. Y en este sentido es fácil entender el significado de una empresa como AQUALIFE, con cuya

dedicación a los sistemas de nebulización para secciones de pescadería, contribuye a prolongar la vida del producto fresco, manteniendo todas sus cualidades y, en definitiva, a colaborar en buena medida en la aceptación y comercialización de los mismos.

AQUALIFE –certificada con acuerdo a las normas UNE-EN-ISO 9001 y UNE-EN-ISO 22000- ofrece todas las garantías a sus clientes, a los que además puede desarrollar di-

seños personalizados e incluso realiza, llave en mano, la instalación requerida para cada necesidad.

Las aplicaciones de los sistemas de Aqualife –puesto de manifiesto en Conxemar- son, evidentemente, un aliado y un valor añadido a los productos frescos.

AQUALIFE
C/ Geranis 25
08338 Premià de Dalt (Barcelona)
Tel.: (+34) 902 222 602
E-mail: info@aqualife.com.es
www.aqualife.com.es