



LLOBARRO DE ROSES



Peix fresc d'aqüicultura de la Badia de Roses



LLOBARRO DE ROSES

Peix fresc d'aqüicultura de la Badia de Roses



EL LLOBARRO (*Dicentrarchus labrax*)

Viu en aigües poc profundes (0 - 100 m) sobre fons rocosos i sorrencs de la Mediterrània, el mar Negre i l'Atlàntic Oriental.

Instal·lacions d'aqüicultura de la Badia de Roses

A Roses, els llobarros d'aqüicultura es crien en estructures flotants d'entre 11 i 14 metres de diàmetre, de les quals penjen xarxes de 9 m de fons.

Procés de cria

El procés de cria dura tres anys. S'inicia amb la introducció d'alevins de llobarro amb un pes d'entre 4-5 grams i finalitza amb la seva extracció quan assoleixen la talla comercial (400 - 500 grams).

Alimentació

Els llobarros de la Roses són alimentats amb nutrients d'alta qualitat, s'aconsegueix un producte amb una carn molt bona.

Venda

L'any 2022, la Confraria de Pescadors de Roses va vendre 114 tones de llobarro.

