



FAO27
SEAFOOD THE RIGHT WAY

"Fraîcheur, Origine, Traçabilité"

Tel: + 44 1381 655 055
Email: sales@fao27.com
www.fao27.com



FAO27

SELECTION

KAMES

Un élevage en mer
proche de l'état sauvage
Truites
(*Oncorhynchus mykiss*)

KAMES

- Des pratiques d'élevage responsables et durables
- Une croissance naturelle, lente et harmonieuse
- Un éco-système respecté
- Une attention exceptionnelle au bien être de l'animal
- Des eaux froides cristallines, constamment en mouvement qui donnent à la truite une saveur et texture exceptionnelles



Kames, établie en 1972 par Stuart Cannon, est la **plus ancienne ferme aquacole d'Écosse**, située au nord ouest du pays, au Loch Melfort à Kilmelford. **Kames a une intégration complète de l'écloserie aux sites d'élevage.**

Toujours dirigée par Stuart Cannon, la ferme élève en mer des truites arc-en-ciel (*Oncorhynchus mykiss*) et assure le **contrôle total de leur cycle de vie, de la sélection des oeufs à la sortie des eaux.**

Leurs pratiques d'élevage favorisent avant tout un environnement le plus proche possible de l'état sauvage.

La production annuelle est d'environ 2,000 tonnes et Kames, à l'heure actuelle, possède 5 sites de production.

-  Loch Melfort
-  Craignish
-  Loch Tay
-  Shuna
-  Pooltiel



Les truites de Kames sont élevées selon le Marine Scotland Code of Best Practice et ont les certifications Freedom Food et Global Gap.

-  **Sélection des oeufs** pour leur aptitude à évoluer en mer
-  **Élevées dans leur propre écloserie** pendant à peu près 1 an jusqu'à ce qu'elles atteignent un poids d'environ 150g et soigneusement transférées en mer
-  **Une densité faible dans des eaux naturelles cristallines**, constamment en mouvement, les truites bénéficient d'un maximum d'oxygène et d'espace - 15kg/m³
-  Une alimentation de composition durable: **sans OGM ni promoteurs de croissance**, faible en huile et en densité énergétique
-  **Une politique de prévention:** la recette spécifique à Kames contient des vitamines naturelles permettant aux poissons de renforcer leurs défenses immunitaires et d'être en bonne santé
-  Elles atteignent **un poids d'environ 4.5kg à la sortie des eaux.**

Grâce à leurs pratiques d'élevage, Kames produit une truite en bonne santé et de qualité.

-  Ses eaux naturelles marines et pures contribuent à leur **qualité gustative:** une saveur douce et beurrée, une texture qui se détache en filets
-  **Une couleur attrayante** en moyenne de 28 sur l'échelle de Roche

Les truites de mer Kames grandissent doucement, **selon des pratiques d'élevage responsables et durables avec une attention exceptionnelle au bien être de l'animal et de son environnement**

