

Seafood Expo
GLOBALSeafood Processing
GLOBAL

LE CHEF MULTI ÉTOILÉ MARTIN BERASATEGUI SUBLIME LA PALOURDE AZURA ATLANTIC SUR LE SEAFOOD EXPO DE BARCELONE

Hicham Harakas, CEO du Groupe Azura, le chef Martin Berasategui, Olivier Boniface poissonnier et restaurateur, Nicolas Calo, directeur communication du Groupe Azura, Youcef Aichoune directeur Business Unit Azura Atlantic, Antonio Gamero directeur commercial Azura Atlantic

Première éclosion au monde à proposer un élevage de palourdes 100% intégré d'une espèce rare et premium, la « *Ruditapes Decussatus* », AZURA ATLANTIC est l'acteur de référence, sur le marché de l'aquaculture haut-de-gamme. En direct du Seafood Expo de Barcelone, les palourdes AZURA ATLANTIC ont été cuisinées par le chef de renom et multi étoilé Martin Berasategui, ambassadeur de la marque. Une véritable fierté pour les équipes AZURA ATLANTIC et une reconnaissance de la très haute qualité de ce met d'exception !

UN AMBASSEUR DE PRESTIGE

Chef basque espagnol mondialement connu, **Martín Berasategui** est devenu au fil des ans l'un des meilleurs cuisiniers du monde : il est le chef le plus étoilé d'Espagne avec 12 étoiles au Guide Michelin et le 3^{ème} à l'échelle mondiale.



Véritable expert et friand des palourdes **AZURA ATLANTIC**, le chef les a cuisinées et sublimes **sur le stand de l'éclosion**, à l'occasion de l'ouverture du **Seafood Expo**, le 26 avril dernier.



La marque AZURA ATLANTIC est fière et honorée de bénéficier de la caution de Martín Berasategui pour ses palourdes *Ruditapes Decussatus*. Un partenariat fort de sens et révélateur de la très haute qualité du coquillage.



UNE PALOURDE RARE ET PREMIUM

La variété de palourdes **AZURA ATLANTIC**, la « *Ruditapes Decussatus* », destinée aux plus belles tables et poissonneries d'Europe, est reconnaissable par sa finesse, sa noblesse, son goût et ses nombreux bienfaits.

Un met délicat, gourmand et premium à destination des Grands Chefs, des professionnels de la gastronomie et des métiers de bouche en quête d'excellence et de sens : le produit à suivre sur le Seafood Expo !