

Ante el desconcierto generado tras la reciente emisión del documental sobre el cultivo del Pez Panga, queremos comunicar a nuestros clientes que nuestra empresa **no elabora** este tipo de pescado ni ningún otro de dudosa procedencia.

Nuestro compromiso es la calidad más allá de la variedad y equilibrio nutricional.

A día de hoy, las limitaciones en cuanto al uso de pescados es amplia ya que tenemos que tener en cuenta las especies pequeñas con demasiada espina para nuestros comensales y, por otro lado las especies muy grandes que pueden tener alto contenido en mercurio.

Por lo que el consumo de pescado entre nuestros usuarios se reduce a Merluza, Bacalao, Atún, Palometa, Salmón y siempre teniendo en cuenta las edades de los comensales.

Queremos transmitir a nuestros usuarios la tranquilidad de que no utilizamos ni utilizaremos Panga en nuestras elaboraciones.

La Dirección

En Vincios, a 17 de Enero de 2017.