

Barcelona, 6 de febrer de 2017

Benvolguts,

Davant de les últimes informacions aparegudes en els mitjans de comunicació en els darrers dies sobre el panga en referència a la seva "no comercialització" per part d'alguna cadena de distribució i la prohibició per part d'algunes entitats, volem manifestar que:

F. Roca **MAI** ha fet servir panga en els seus menús.

Els peixos amb els que treballem i que conformen el nostre menú són:

- El salmó
- El bacallà
- El lluç
- La llenguadina
- Cap de rap

Molt esporàdicament consumim productes elaborats de peix com les crestes de tonyina i els calamars a la romana.

Les fitxes tècniques dels productes que utilitzem estan a cadascuna de les nostres cuines i detallen la informació concreta facilitada per la distribuïdora, o per l'armador directament, sobre els productes que rebem en aquest moment, informació que pot canviar en tant en quant canviïn un o l'altre.

Els criteris amb els que prioritzem la compra de peix són concretament:

- **Que no siguin de piscifactoria.** Aquest aspecte limita l'entrada de certes espècies però entenem que el peix de mar és de més qualitat que el de piscifactoria perquè aquest s'alimenta de pinso en una part de la seva vida. Cap dels nostres peixos és de piscifactoria.

- **Que siguin de pesca respectuosa** amb el medi marítim . No sempre ho aconseguim però treballem perquè així sigui. En concret, el cap de rap, el 50% del bacallà, aproximadament, i el salmó complirien aquest criteri.

- **Que sigui de primera congelació.** Això ho aconseguim en el cas del bacallà. Hi ha altres espècies que no són manipulades en alta mar i requereixen un procés a terra per filetejar.

Ramon Luque Baños

Direcció de Qualitat i Producte