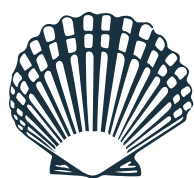
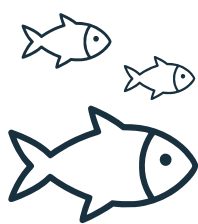


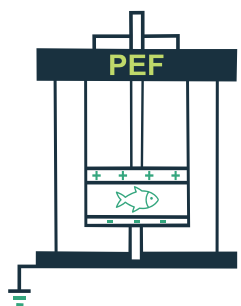
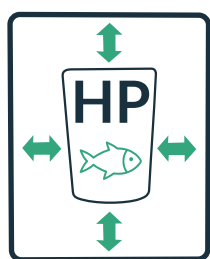
ICHTHYS

Valorização da qualidade e conservação dos produtos do Mar

PRODUTOS
PESCA E
AQUACULTURA



PASSAM POR
PROCESSAMENTO
NÃO TERMICO



PARA ASSEGURAR
A QUALIDADE E
CONSERVAÇÃO



Rótulo inteligente



Monitorização da qualidade

ATÉ CHEGAR AO
CONSUMIDOR
FINAL



- ▲ Qualidade alimentar
- ▲ Tempo de conservação
- ▼ Desperdício alimentar
- ▼ Alergénicos alimentares



SABIAS QUE:

O desperdício alimentar desde a captura até ao consumo é 1/3 da produção anual?