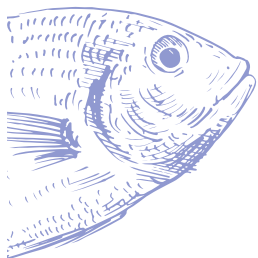


LA ASOCIACIÓN DE LAS PESCADERÍAS TRADICIONALES DE LA COMUNIDAD VALENCIANA

AMIPEVAL es la asociación que representa al **colectivo de pescaderías tradicionales de la Comunidad Valenciana**. Su labor es clave para:

- **Promover el sector** y fomentar el consumo de productos pesqueros locales.
- **Reforzar la competitividad** del comercio minorista.
- **Mejorar la comunicación** con los consumidores.
- **Impulsar la colaboración** con otros agentes clave del sector.



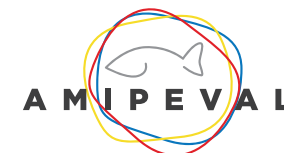
PEIX DE LLOTJA



Cofinanciado por
la Unión Europea



GENERALITAT
VALENCIANA
Conselleria de Agricultura,
Ganadería y Pesca



Material realizado por AMIPEVAL en el marco de la convocatoria 2025 de ayudas a la pesca sostenible, acuicultura sostenible, transformación y comercialización de los productos de la pesca y la acuicultura, en la línea para la mejora de la comercialización mediante campañas de promoción de los productos pesqueros y acuícolas, de la Conselleria de Agricultura, Ganadería y Pesca de la Generalitat Valenciana.

¿QUÉ ES PEIX DE LLOTJA?

Peix de Llotja es el pescado y marisco fresco capturado en nuestras costas y comercializado a través de las lonjas de la Comunidad Valenciana. Este sello garantiza un producto de proximidad, de máxima calidad y frescura, que refleja el trabajo diario de nuestros pescadores y el valor de la pesca local. Es sinónimo de confianza para el consumidor y de compromiso con un modelo alimentario más responsable.

Peix de Llotja representa la unión entre **tradición, sostenibilidad y territorio**. Por un lado, refuerza la importancia de la pesca local y de las cofradías de pescadores que forman parte de nuestra identidad cultural y económica. Por otro, contribuye a un modelo de consumo más responsable, al reducir los tiempos de transporte y comercialización y garantizar un producto de kilómetro cero.

Apostar por Peix de Llotja es apostar por la riqueza de nuestro litoral y por el futuro de un sector que genera empleo, dinamiza la economía y preserva un patrimonio pesquero con siglos de historia.

¿POR QUÉ APOSTAR POR EL PEIX DE LLOTJA?

- ▶ **Frescura y calidad.** El pescado de Peix de Llotja procede de capturas recientes, lo que garantiza un sabor auténtico, mejor textura y óptimas propiedades nutritivas.
- ▶ **Seguridad y confianza.** Detrás de Peix de Llotja hay profesionales del mar y de la venta tradicional que trabajan cada día con rigor y compromiso, garantizando al consumidor un producto cuidado desde su captura hasta su exposición en la pescadería.



- ▶ **Proximidad y apoyo local.** Comprar Peix de Llotja significa respaldar directamente a la flota pesquera y a las comunidades costeras de la Comunidad Valenciana, así como por el comercio de barrio especializado y apostar por lo nuestro
- ▶ **Sostenibilidad.** Peix de Llotja fomenta una pesca profesional responsable y respetuosa con el medio marino, contribuyendo a preservar nuestro litoral.
- ▶ **Salud y bienestar.** Un alimento clave de la dieta mediterránea, rico en proteínas, grasas saludables y nutrientes esenciales para toda la familia.

TU PESCADERÍA, TU PUNTO DE CONFIANZA PEIX DE LLOTJA

En las pescaderías tradicionales puedes encontrar nuestro **Peix de Llotja**:

- **Producto fresco,** con menor tiempo de tránsito y calidad garantizada.
- **Asesoramiento experto** de profesionales que conocen a fondo el pescado y marisco de nuestras costas.
- **Recomendaciones personalizadas sobre:** especies de temporada, cortes más adecuados y mejores formas de preparación.

Todo ello refuerza la experiencia de compra y mantiene vivo el vínculo con la cultura marinera y gastronómica de nuestra comunidad.

