

# COMUNICATO SWISS LACHS STAMPA pure alpine salmon

## Dopo una tragica frana: i dipendenti e i pesci di Swiss Lachs AG stanno bene

**Lostallo, 25. giugno 2024 - Fortuna nella sfortuna: così si può riassumere la situazione della Swiss Lachs AG. La frana di Lostallo ha causato enormi danni e molte sofferenze nella valle, ma le nostre strutture sono rimaste indenni. In questo momento difficile, desideriamo esprimere le nostre più sentite condoglianze alle famiglie e ai cari delle vittime. I nostri pensieri sono con loro e speriamo che possano trovare conforto e sostegno in questo momento.**

Grazie all'efficace supporto delle autorità locali e agli efficaci piani di emergenza del nostro team aziendale, siamo stati in grado di adottare tempestivamente tutte le misure di sicurezza necessarie. Nonostante l'enorme quantità di acqua e le interruzioni di corrente per diverse ore, siamo riusciti a ridurre al minimo l'impatto sulle nostre attività.

Le nostre attività proseguono normalmente e i nostri processi produttivi non sono stati intaccati. Il Farm Shop di Lostallo è aperto e facilmente raggiungibile da sud attraverso l'autostrada N13 all'uscita di Lostallo. Il Farm Shop è raggiungibile da nord attraverso la strada cantonale.

E per tutti i clienti che non possono raggiungerci in auto: È possibile ordinare le nostre provate specialità di salmone svizzero anche online! Tutti gli ordini effettuati entro le ore 12.00 partono dalla nostra sede il giorno stesso e vi vengono consegnati freschi e refrigerati il giorno successivo con un corriere espresso notturno.

### **Informazioni su Swiss Lachs AG**

L'azienda è specializzata nella produzione di pesce di alta qualità e utilizza metodi di allevamento innovativi per garantire il benessere dei pesci e un impatto minimo sull'ambiente. I salmoni atlantici sono allevati nella struttura al coperto di Lostallo, nei Grigioni. L'impianto utilizza le tecnologie più avanzate. Ciò lo rende uno degli allevamenti ittici più puliti e sostenibili al mondo. Swiss Lachs AG alleva il salmone secondo i più alti standard qualitativi e si concentra costantemente sulla sostenibilità a tutti i livelli. I salmoni sono privi di ormoni, antibiotici e altre sostanze chimiche dannose. Il risultato è un salmone fresco e sano che non danneggia l'ambiente o gli ecosistemi. La tecnologia dei sistemi a ricircolo chiuso è particolarmente efficiente dal punto di vista delle risorse e riduce il fabbisogno di acqua dolce al 2-5%.

Nel 2023, un totale di circa 97.500 pesci è stato raccolto e trasformato nelle migliori prelibatezze a base di salmone.

### **CONTATTO CON LA STAMPA**

Ronald Herculeijns , Direktor Sales & Marketing , +41 78 817 89 55 , rh@swisslachs.ch