

NABÍDKA MOŘSKÝCH ČERSTVÝCH RYB

Připravily jsme pro Vás nabídku ryb na objednávku.



PŘÍJEM OBJEDNÁVEK OD: 10.6. - 14.6. 2019

OBJEDNÁVEJTE NA TELEFONU: 602 466 898

EXPEDICE: 27.6. 2019

Losos

Jedna z nejoblíbenějších ryb Losos Skotský patří mezi tučnější ryby, ale obsah tuku se například s vepřovým masem nedá srovnat. Losos je zdrojem dobře stravitelných bílkovin, nenasycených kyselin omega 3, vitamínů B, D a dalších minerálů.

Způsob prodeje:

filety (celá ryba 4-6kg)



Treska

Dravá ryba jejíž velmi aromatické, libové maso je za syrova šedočervené. Chuť masa vynikne především při smažení. Vhodná též ke grilování.

Způsob prodeje:

celá ryba(2-4kg)
(na přání možno vyfiletovat)



Tuňák

Maso tuňáka připomíná chuť telecí. Jasně červená barva při tepelných úpravách bledne. Maso je tučné a velmi šťavnaté, není cítit rybinou. Maso tuňáka patří mezi vybrané lahůdky.

Způsob prodeje:

500g a více



Vlk

Má bílé jemné maso a málo kostí. Nízkokalorické maso (97kcal/100g) obsahuje množství selenu, vitamínu B6, hořčíku, fosforu, a proteinů. Mezi klasické úpravy patří grilování marinovaného v oleji, nebo dušení v troubě ve vývaru s trochou bílého vína.

Způsob prodeje:

celá ryba(600-800g)
(na přání možno vyfiletovat)



Pražma královská

Bílé jemné maso s vynikající chutí. Obsahuje málo kostí i tuku. Bohaté na bílkoviny. Pražma je vhodná jak k pečení tak i grilování.

Způsob prodeje:

celá ryba(600-800g)
(na přání možno vyfiletovat)



Filet z mečouna s kůží

Původ z Indonésie, velikost 3-4kg

Způsob prodeje:

minimální odběr 1kg

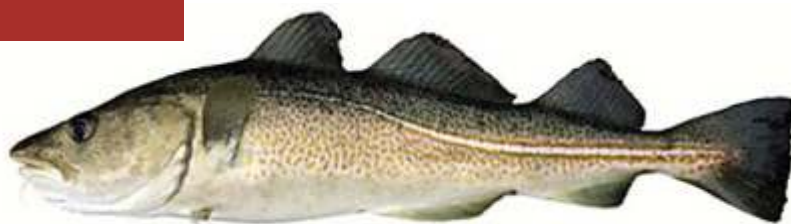


Svíčková z Tresky obecné

bez kůže. Původ Norsko

Způsob prodeje:

minimální odběr 500g



Filet z Halibuta

původ Norsko, velikost 200-400g

Způsob prodeje:

odběr min.: 200g



Krevety předvařené

Velikost 17-20, původ Itálie

Způsob prodeje:

odběr min.: 1 kg



Prodejní ceny se řídí dle aktuální ceny na burze. Bližší informace na telefonu

+420 602 466 898