

# NABÍDKA MOŘSKÝCH ČERSTVÝCH RYB

Připravily jsme pro Vás nabídku ryb na objednávku.



PŘÍJEM OBJEDNÁVEK OD: 8. - 11.1. 2018

OBJEDNÁVEJTE NA TELEFONU: 602 466 898

EXPEDICE: 25.-26.1. 2018

## 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 4-5kg)



## 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. Níkokalorické 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(400-600g)  
(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(400-600g)  
(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 1kg



## Set na sushi

1kg rýže, wasabi, ocet, sojová omáčka, 2 druhy zázvoru, plátýnko, tyčky

**Způsob prodeje:**

minimální odběr 1sada



## Filet z Halibuta

původ Norsko, velikost 150-300g

**Způsob prodeje:**

odběr min.: 150g



## 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**