



**АКВАФЕРМА
АСТАПОВО**

Ценовое предложение ООО «Акваферма Астапово»

Угревидный кларий и продукты его переработки



Январь 2019

О нас (1 из 2)

Кларий угревидный или африканский сом (Clarias gariepinus) – очень популярен в странах Европы, Африки и Юго-Восточной Азии.

В Европе охлажденный кларий в вакуумной упаковке активно продается через супермаркеты Ашан.

В России эта рыба только начинает завоёвывать покупателя.

- ООО «Акваферма Астапово» выражает Вам свое почтение и предлагает сотрудничество по поставке свежей рыбной продукции собственного производства **мощностью 80 тонн живой рыбы в год.**
- Наше фермерское хозяйство расположено в городском округе Луховицы Московской области, в одном из самых экологически чистых районов Подмосковья, знаменитом своими луховицкими огурцами.
- Мы выращиваем рыбу – клария угревидного, а также производим рыбные деликатесы из него.
- Выращивание рыбы производится в установке замкнутого водообмена (УЗВ). Наша рыба – это продукт аквакультуры. То есть мы контролируем качество выращиваемой нами продукции - химический состав воды и используем комбикорма от лучших производителей.

Фото 1. Здание фермы



Фото 2. Кормление рыбы



О нас (2 из 2)

Наличие собственной переработки дает нам уникальную возможность:

- **по оперативной модернизации линейки выпускаемой продукции;**
 - **по обеспечению длительных сроков хранения продукции благодаря соблюдению строгих технологических норм.**
- Переработка живой рыбы производится в сертифицированном цехе переработки, расположенном на ферме. То есть потери качества сырья не происходит на этапе передачи его в переработку.
 - Наличие собственного цеха переработки дает нам гибкость в подстройке ассортимента под пожелания заказчика – мы можем разделать рыбу или приготовить полуфабрикаты или готовую продукцию в том количестве, виде, фасовке, упаковке, которую заказывает потребитель.
 - Нам незачем работать на склад – мы можем быстро переработать рыбу в момент получения заказа, а значит мы готовы отгрузить **наисвежайшую** продукцию из рыбы, которая еще несколько часов назад плавала в воде.

Фото 3. Цех переработки



О выращиваемой рыбе

При желаниии, не опасаясь за свое здоровье, клария можно есть даже сырым, что категорически не рекомендуется для большинства речных и озерных рыб.

При кулинарной обработке клария главное не передержать эту рыбу на огне.

Для варки достаточно 10 минут, для жарки 4-10 минут, при тушении 10 минут.

- Кларий, как тунец, относится к мясным рыбам – по вкусу напоминает молодую телятину.
- Кларий имеет низкокалорийное мясо – всего 6 г жира на 100 г продукта. Жиры в кларии правильные – это ненасыщенные жирные кислоты Омега 3 и Омега 6. За счет этих жиров мясо клария сочное и нежное.
- Белка в кларии, как в говядине, аж 17 г на 100 г продукта, при этом нет холестерина.
- У клария нет чешуи и ... внимание! практически нет костей (только хребет и крупные реберные кости).
- Готовится кларий очень быстро – от 4 до 10 минут в зависимости от блюда.
- От живого клария практически нет отходов – выбрасываются только кишки в объеме столовой ложки и жабры. Всё остальное - в готовку!
- Кларий – эта рыба, которая никогда не надоест. В зависимости от используемых ингредиентов вкус у клария каждый раз звучит ***по-новому!*** Поэтому эта рыба очень отзывчива на кулинарные эксперименты.

Как покупают нашу рыбу

Вкусная и доступная по цене еда – НЕ частый гость в магазинах. Поэтому главная миссия нашей фермы – открыть для рядового потребителя очень вкусную и полезную продукцию.

Как и все новое, кларий потребителя поначалу настораживает, но **любопытство** берет свое.

Если покупатели берут живую рыбу с фермы, то сначала для пробы покупают маленькую, а попробовав и оценив – возвращаются уже за большой. В третий раз уносят с фермы пакет с рыбой для себя, пакет для соседей и еще пакет для друзей.

Как все хорошее, наш кларий вызывает привыкание. Привыкшие к нашей рыбе за лето окрестные дачники требуют, чтобы клария они могли купить и в Москве.

Мы создали сайт www.fish-gurman.ru, и там не только рассказываем о нашей рыбе, но и даем рекомендации по готовке, включая видеорецепты от шеф-поваров. Также извещаем, где нашу рыбку можно найти в городе. Пока точек продаж очень немного – в основном это рыбные фестивали, ярмарки выходного дня, которые, увы, имеют сезонность в работе.

При посещении нашего сайта – fish-gurman.ru - самым популярным стало посещение страницы «Где купить». Мы получаем очень много звонков – где приобрести вашу рыбу? Поэтому сейчас для нас главная задача – наладить точки регулярных продаж.

Мы формируем линейку нашей продукции так, чтобы для каждого блюда можно было выбрать тот формат полуфабриката, который максимально сокращает время и усилия при готовке.

Некоторые отзывы

✓ Божественно!

Добрый день! Не могу не высказать свое восхищение рыбой! Жарю просто на гриле – божественно! Эх, жаль, что взяла в последний момент на рыбной ярмарке в Одинцово, уже на закрытии. Знала бы, за акрила бы всю морозилку)))

... (WhatsApp)

✓ Очень полюбила вашу рыбу!

К сожалению, не могу приехать на ферму. С ностальгией вспоминаю о вашей рыбе. Тут увидела во ВкуссВиле рулет из клария копченого – обрадовалась! Купила. Вкусно, но с вашим копченым кларием не сравнить. Ваш вкуснее!

Светлана Алексеевна 916 861 61 50 (телефонный звонок)

✓ Покупал не раз

Очень вкусная рыба, покупал не один раз.

Рома Р. (Яндекс Отзывы)

✓ Инна, спасибо, рыба очень вкусная, особенно с терияки. Обязательно еще купим

916 108-... (SMC)

✓ Советую всем попробовать

Очень вкусная!!! Советую всем попробовать!

answer a. (Яндекс Отзывы)

Кларий угревидный живой

Артикул: 0101

Вес: 2-3 кг

Цена за 1 кг: 300 руб.

Страна: Россия

Бренд: Акваферма Астапово

Продукция собственного производства. Не содержит антибиотиков, гормонов роста. Выращено на высококачественных натуральных кормах без ГМО.

По предварительному заказу поставляется рыба банкетного размерного ряда – 3 - 4+ кг

Описание товара: Кларий угревидный

Пищевая ценность на 100г продукта: белки: 17г, жиры: 5-6г.

Энергетическая ценность на 100г продукта: 115ккал.



Рекомендации для кулинарной обработки: жарка, тушение (особенно хорошо с овощами), варка (в супах или на пару), горячее копчение и соление.

Кларий угревидный охл. филе на коже в/у

Артикул: 0201

Вес упаковки: 500-800 г.

Цена за 1 кг: 550 руб.

Страна: Россия

Бренд: Акваферма Астапово

Продукция собственного производства из живой рыбы, не подвергавшейся заморозке.

Описание товара: Филе Клария угревидного на шкурке охлажденное в в/у

Срок годности: 10 суток от даты производства при t хранения -2 +2° С.

Состав: свежая фермерская рыба, продукция аквакультуры. Выращено в Подмосковье.

Не содержит антибиотиков, ГМО, гормонов роста, консервантов и пищевых добавок

Пищевая ценность на 100г продукта: белки: 17г, жиры: 5-6г.

Энергетическая ценность на 100г продукта: 115ккал.

Упаковано в вакуумный пакет.



Рекомендация по готовке:

- Филе Клария требует минимальных усилий и затрат времени при приготовлении очень вкусных и полезных блюд.
- Филе можно жарить без муки (только соль и немного перца, чтобы подчеркнуть вкус) – сначала 4 минуты на шкурке (жарить его надо обязательно со шкуркой – она очень вкусная), потом 4 минуты со стороны мяса. И всё. Блюдо можно подавать на стол.
- Если перед жаркой смазать филе соусом Терияки, то при нагреве он карамелизуется и это не даст части соков из рыбы уйти на сковородку.

Кларий угревидный охл. стейк в/у

Артикул: 0202

Вес упаковки: 500-700 г.

Цена за 1 кг: 480 руб.

Страна: Россия

Бренд: Акваферма Астапово

Продукция собственного производства из живой рыбы, не подвергавшейся заморозке.

Описание товара: Стейки Клария угревидного охлажденные в в/у

Срок годности: 10 суток от даты производства при t хранения -2 +2° С.

Состав: свежая фермерская рыба, продукция аквакультуры. Выращено в Подмосковье.

Не содержит антибиотиков, ГМО, гормонов роста, консервантов и пищевых добавок

Пищевая ценность на 100г продукта: белки: 17г, жиры: 5-6г.

Энергетическая ценность на 100г продукта: 115ккал.

Упаковано в вакуумный пакет.



Рекомендация по готовке:

- Стейк Клария прекрасно подходит для того, чтобы поджарить его на решетке мангала, на гриль-сковородке или на любом другом гриле.
- Кларий отлично сочетается с различными овощами при жарке или запекании в духовке.
- Любителям здоровой пищи прекрасно подойдет готовка в пароварке с рисом или овощами, например с брокколи.
- Любые кисло-сладкие соусы отлично подчеркнут достоинства Вашего блюда из клария. .

Кларий угревидный охл. потрошенный без головы

Артикул: 0203

Вес упаковки: 500-1000 г.

Цена за 1 кг: 400 руб.

Страна: Россия

Бренд: Акваферма Астапово

Продукция собственного производства из живой рыбы, не подвергавшейся заморозке.

Описание товара: тушка Клария угревидного охлажденного в в/у без головы, потрошенный.

Срок годности: 10 суток от даты производства при t хранения -2 +2° С.

Состав: свежая фермерская рыба, продукция аквакультуры. Выращено в Подмосковье.

Не содержит антибиотиков, ГМО, гормонов роста, консервантов и пищевых добавок

Пищевая ценность на 100г продукта: белки: 17г, жиры: 5-6г.

Энергетическая ценность на 100г продукта: 115ккал.

Упаковано в вакуумный пакет.



Рекомендация по готовке:

- Тушка Клария прекрасно подходит для ухи, для запекания целиком в духовке, для нарезки кусочками для шашлыка.
- Тушку можно разделить самим на филе или стейки или приготовить фарш для очень сочных котлет.
- Плотное и сочное мясо Клария позволяет использовать его в любой удобной Вам нарезке – лепестки для приготовления Хе по корейскому рецепту, солонку для теплых салатов.
- Крупная тушка Клария позволит Вам без лишних затрат приготовить прекрасное банкетное блюдо.

Кларий угревидный шашлычок на шпажке охл. в/у

Артикул: 0204

Вес упаковки...г.

Цена за 1 кг: 600 руб.

Страна: Россия

Бренд: Акваферма Астапово

Продукция собственного производства из живой рыбы, не подвергавшейся заморозке.

Описание товара: Кларий угревидный кусочки на шпажке

Срок годности: 10 суток от даты производства при t хранения -2 +2° С.

Состав: свежая фермерская рыба, продукция аквакультуры

Выращено в Подмосковье.

Не содержит антибиотиков, ГМО, гормонов роста, консервантов и пищевых добавок

Пищевая ценность на 100г продукта: белки: 17г, жиры: 5-6г.

Энергетическая ценность на 100г продукта: 115ккал.

Упаковано в вакуумный пакет.



Рекомендация по готовке:

- Жарить на гриле. Приправить маринованным имбирем, красным сладким перцем, репчатым луком.

Икра Клария охл. в в/у

Артикул: 0205

Вес упаковки: 500 г.

Цена за 1 кг: 500 руб.

Страна: Россия

Бренд: Акваферма Астапово

Продукция собственного производства из живой рыбы, не подвергавшейся заморозке.

Описание товара: Икра Клария угревидного, охлажденная в в/у, без соли и консервантов.

Срок годности: 10 суток от даты производства при t хранения -2 +2° С.

Состав: свежая фермерская рыба, продукция аквакультуры. Выращено в Подмосковье.

Не содержит антибиотиков, ГМО, гормонов роста, консервантов и пищевых добавок

Пищевая ценность на 100г продукта: белки: 17г, жиры: 5-6г.

Энергетическая ценность на 100г продукта: 115ккал.

Упаковано в вакуумный пакет.



Икра Клария необычного ярко-зеленого цвета, по своим пищевым качествам ни чуть не уступает привычной всем красной икре. Она хорошо усваивается организмом, поэтому при умеренном употреблении не откладывается в жиры. Икра Клария содержит массу необходимых для человеческого организма веществ, она особо богата микроэлементами, незаменимыми аминокислотами, антиоксидантами. Это очень полезный диетический продукт.

Рекомендация по готовке:

- Жареная икра, имеющая тонкий, слегка печеночный аромат, является прекрасной закуской, которая отлично смотрится на бутербродах и в тарталетках. Это хорошая основа для различных суфле, заправок для пасты и прочих необычных блюд для настоящих гурманов.

Суповой набор

Артикул: 0205 (охл.) 0303 (копченый)

Вес упаковки: 500 г.

Цена за 1 кг: 70 руб.

Страна: Россия

Бренд: Акваферма Астапово

Продукция собственного производства из живой рыбы, не подвергавшейся заморозке.

Описание товара: голова клария охлажденная в/у и копченая в/у

Срок годности: 10 суток от даты производства при t хранения -2 +2° С.

Состав: свежая фермерская рыба, продукция аквакультуры.
Выращено в Подмосковье.

Не содержит антибиотиков, ГМО, гормонов роста, консервантов и пищевых добавок

Пищевая ценность на 100г продукта: белки: 17г, жиры: 5-6г.

Энергетическая ценность на 100г продукта: 115ккал.

Упаковано в вакуумный пакет.



Рекомендация по готовке:

- Рыбный суп: уха, финский суп со сливками, гороховый суп с копченой головой.

Кларий угревидный горячего копчения кусок в/у

Артикул: 0301

Вес упаковки: 200-400 г.

Цена за 1 кг: 850 руб.

Страна: Россия

Бренд: Акваферма Астапово

Продукция собственного производства из живой рыбы, не подвергавшейся заморозке.

Описание товара: Кларий угревидный слабосоленый копченый на ольховой щепе, без добавления ароматизаторов.

Срок годности: 14 дней при от минус 2 °С до 2 °С

Состав: свежая фермерская рыба, продукция аквакультуры, соль. Выращено в Подмосковье.

Не содержит антибиотиков, ГМО, гормонов роста, консервантов и пищевых добавок

Пищевая ценность на 100г продукта: белки: 17г, жиры: 5-6г.

Энергетическая ценность на 100г продукта: 115ккал.

Упаковано в вакуумный пакет.



Продукт готовый к употреблению.

Кларий угревидный балычного копчения нарезка в в/у

Артикул: 0302

Вес упаковки: 150-250 г.

Цена за 1 кг: 900 руб.

Страна: Россия

Бренд: Акваферма Астапово

Продукция собственного производства из живой рыбы, не подвергавшейся заморозке.

Описание товара: Кларий угревидный слабосоленый копченый на ольховой щепе, без добавления ароматизаторов.

Срок годности: 14 дней при от минус 2 °С до 2 °С

Состав: свежая фермерская рыба, продукция аквакультуры, соль.
Выращено в Подмосковье.

Не содержит антибиотиков, ГМО, гормонов роста, консервантов и пищевых добавок

Пищевая ценность на 100г продукта: белки: 17г, жиры: 5-6г.

Энергетическая ценность на 100г продукта: 115ккал.

Упаковано в вакуумный пакет.



Продукт готовый к употреблению.

Кларий угревидный савиче в в/у

Артикул: 0401

Вес упаковки: 150-250 г.

Цена за 1 кг: 900 руб.

Страна: Россия

Бренд: Акваферма Астапово

Продукция собственного производства из живой рыбы, не подвергавшейся заморозке.

Описание товара: Кларий угревидный ломтики (без кожи) слабосоленый с приправами.

Срок годности: 14 дней при от минус 2 °С до 2 °С

Состав: свежая фермерская рыба, продукция аквакультуры, соль, пряности.

Выращено в Подмосковье.

Не содержит антибиотиков, ГМО, гормонов роста, консервантов и пищевых добавок

Пищевая ценность на 100г продукта: белки: 17г, жиры: 5-6г.

Энергетическая ценность на 100г продукта: 115ккал.

Упаковано в вакуумный пакет.



Продукт готовый к употреблению. Выпускаются с разными вкусами:

- Укроп настоящий на коньяке
- Эстрагон
- Кардамон
- Бадьян
- Лимонный перец и цедра лимона
- Розовый перец и паприка
- Можжевельник
- Цедра апельсина

Кларий угревидный Унаги-гриль заморозж. в/у

Артикул: 0501

Вес упаковки: 250-400 г.

Цена за 1 кг: 900 руб.

Страна: Россия

Бренд: Акваферма Астапово

Продукция собственного производства из живой рыбы, не подвергавшейся заморозке.

Описание товара: Кларий угревидный жареный в соусе Унаги замороженный

Срок годности: 12 дней при от минус 2 °С до 2 °С

Состав: кларий угревидный (*Clarias gariepinus*) филе (продукт пресноводной аквакультуры) жареный под соусом Терияки, соевый соус Унаги, включающие соевые бобы, пшеницу (вкл. глютен), сахар, карамельный сироп, кукурузный крахмал, уксус, стабилизатор - ксантановая камедь; регулятор кислотности – кислота молочная

Выращено в Подмосковье.

Не содержит антибиотиков, ГМО, гормонов роста, консервантов и пищевых добавок

Пищевая ценность на 100г продукта: белки: 17г, жиры: 5-6г.

Энергетическая ценность на 100г продукта: 115ккал.

Упаковано в вакуумный пакет.



Продукт готов к употреблению.

Используется при приготовлении суши и роллов как заменитель угря.