Русский
Икорный
Дом

КОПЧЁНАЯ РЫБА

Копчёная рыба

24 года мы производим для Вас икру. Пришло время предложить Вам больше. Больше натуральных, вкусных и полезных деликатесов, созданных из отборного сырья в экологически-чистом регионе России. Новая линейка продуктов собственного производства ГК «Русский икорный дом»: рыба холодного копчения.

Рыба арктических рек и морей, выловленная в дикой природе или выращенная в условиях максимально приближенным к естественным.

Давно любимые и широко известные, а также редкие и уникальные сорта: кижуч, нерка, омуль, семга, масляная рыба, сиг, сом, лещ, форель, терпуг, скумбрия, муксун, осетр, зубатка, белуга, горбуша, кета

Метод холодного копчения ГК «Русский икорный дом» позволяет улучшить вкус, сохранив при этом уникальный витаминный и минеральный состав исходного продукта.

Никаких усилителей вкуса, красителей и вредных химических добавок: 100 % натуральный состав.

Следование принципам здорового питания – одна из ключевых тенденций нашего времени. Покупатели все чаще отдают предпочтение полезным продуктам, произведенным из качественного сырья максимально бережными и щадящими методиками. Поэтому рыба холодного копчения – особенно актуальный и перспективный продукт в ассортименте любой компании.

Рыба холодного копчения:

- Содержит витамины (B6, PP, C), фосфор, железо, йод, цинк, кальций, натрий, медь, магний, селен, никель, калий
- Укрепляет иммунитет
- Предупреждает развитие сердечно-сосудистых заболеваний
- Нормализует жизненные процессы на клеточном уровне
- Ускоряет метаболизм
- Положительно влияет на умственную деятельность
- Помогает бороться с депрессией и упадком сил

Холодное копчение – сложный технологический процесс, в котором важен каждый фактор:

- Свежий и натуральный исходный продукт
- Точная разделка и правильная засолка
- Верный температурный режим
- Современное коптильное оборудование
- Идеальная щепа для копчения
- Соблюдение условий хранения

Технологи ГК «Русский икорный дом» контролируют каждый этап производства. Качество продукции соответствует нормам установленных ГОСТов.

Рыба холодного копчения от ГК «Русский икорный дом»:

- Хороша как в качестве самостоятельной закуски, так и в составе рыбных нарезок-ассорти. Рекомендуем использовать также для приготовления салатов.
- Ломтики упругие, прекрасно держат форму. Холодный дым не расщепляет структуру волокон и не высушивает, поэтому текстура рыбы остается плотной и сочной.
- Вкус нежный, гастрономичный, чуть пряный с пикантными дымными нотами. Ароматы копченостей есть, но не превалируют.
- Цвет от золотисто-медового до насыщенно-янтарного.
- Правильная дымовая обработка обладает бактерицидным свойством: избавляет волокна от всех возможных микробов. Поэтому закопченный продукт может храниться длительное время – до 60 суток. Упаковано под вакуумом.

Белуга

Белуга – самый крупный и древний представитель осетровых. Некоторые особи достигали веса 2 тонн! С ней связано множество народных легенд и сказаний. Попробуйте редкую и чрезвычайно ценную рыбу с нежным и питательным белым мясом! У белуги, как и у акулы, нет костей, а ее скелет состоит из хрящей, которые с годами становятся все тверже и прочнее. Текстура мяса белуги и акулы схожи: плотная, волокнистая и вместе с тем необычайно сочная. Белуга содержит минимальное количество жира – всего около 10% от общей массы и не теряет своих полезных свойств при холодном копчении.

Состав:

- белуга (нарезка)
- соль
- белки 15
- жиры 10,5
- калорийность 92/307 кКал/кДж

Срок годности **30** суток при t° хранения от **+1° до +4 °C**
Срок годности **60** суток при t° хранения от **-5° до 0 °C**
Упаковано под вакуумом
Продукт готов к употреблению

Зубатка

Зубатка обитает в акватории Балтийского, Северного, Баренцева морей. По количеству белковых соединений не уступает даже тигровой креветке. В этой рыбе также содержится рекордное количество йода. Диетологи рекомендуют включать эту рыбу в рацион как минимум дважды в неделю, особенно если Вы стремитесь похудеть: на диете с зубаткой вес убывает постепенно, за счет плавного уничтожения жировых прослоек. Метод холодного копчения по технологии ГК «Русский икорный дом» позволят сохранить все вкусовые и диетические свойства продукта.

Состав:

- зубатка
- соль
- белки 20,6
- жиры 5,3
- калорийность 130/545 кКал/кДж

Срок годности **30** суток при t° хранения от **+1° до +4 °C**
Срок годности **60** суток при t° хранения от **-5° до 0 °C**
Упаковано под вакуумом
Продукт готов к употреблению

Кета

Кета холодного копчения имеет натуральный янтарно-розовый цвет, обладает приятным, чуть дымным рыбным ароматом и мягким слегка солоноватым вкусом. Мясо нежнейшей консистенции. Рыба относится к семейству лососевых. В большом количестве обитает в водах Камчатки, Курильских островов, Сахалина.

Состав:

- кета
- соль
- белки 22,6
- жиры 10,3
- калорийность 182/762 кКал/кДж

Срок годности **30** суток при t° хранения от **+1° до +4 °C**

Срок годности **60** суток при t° хранения от **-5° до 0 °C**

Упаковано под вакуумом

Продукт готов к употреблению

Масляная

Вкусно или полезно? Проблемы выбора больше не существует! Мясо масляной рыбы холодного копчения это и то, и другое! Рыба относится к семейству макрелей. Живет лишь в кристально чистых водах, насыщенных кислородом, что объясняет выдающиеся вкусовые свойства мяса. Масляную рыбу часто упоминают фитнес-инструкторы, диетологи и даже психологи. Продукт не только помогает сбросить лишний вес, но и позволяет держать под контролем выработку гормона стресса – кортизола. Особенно ценится масляная рыба именно холодного копчения, т.к. этот способ обработки позволяет удалить излишки жира, сохранив натуральный вкус и естественную пользу для здоровья продукта. Оптимальная периодичность употребления: раз в неделю.

Состав:

- масляная
- соль

Срок годности **30** суток при t° хранения от **+1° до +4 °С**
Срок годности **60** суток при t° хранения от **-5° до 0 °С**
Упаковано под вакуумом
Продукт готов к употреблению

Муксун

Муксун – пресноводная рыба из рода сигов. Считается одной из самых ценных промысловых рыб Сибири. Отличительная особенность – мясо розового оттенка. Чтобы легко переносить суровые климатические условия таежных рек, природа наделила её толстой прослойкой жира. Именно поэтому муксун, приготовленный по методу холодного копчения, получается таким вкусным.

Состав:

- муксун
- соль
- белки 16
- жиры 7
- калорийность 127/532 кКал/кДж

Срок годности **30** суток при t° хранения от **+1° до +4 °С**

Срок годности **60** суток при t° хранения от **-5° до 0 °С**

Упаковано под вакуумом

Продукт готов к употреблению

Нерка

По вкусу мясо нерки немного напоминает краба. Это легко объяснимо: нерка питается мелкими ракообразными. Отсюда – характерный гастрономичный вкус и насыщенно-красный оттенок мякоти. Обитает нерка только в Тихом океане. Рыба практически не содержит костей. Ломтики нерки холодного копчения - сочные, маслянистые, нежной консистенции.

Состав:

- нерка
- соль
- белки 38,3
- жиры 11,7
- калорийность 267/1117 кКал/кДж

Срок годности **30** суток при t° хранения от **+1° до +4 °C**
Срок годности **60** суток при t° хранения от **-5° до 0 °C**
Упаковано под вакуумом
Продукт готов к употреблению

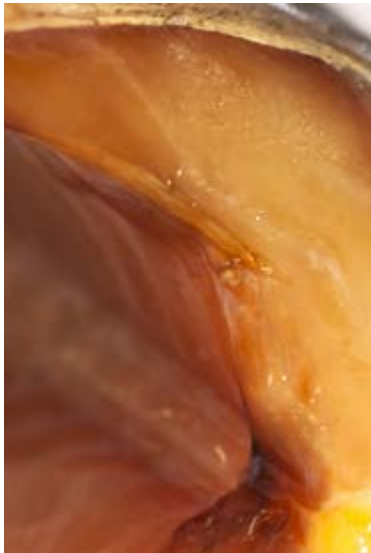
Омуль

Омуль холодного копчения – один из главных деликатесов Российского Севера. Еще до недавнего времени его могли попробовать лишь те, чьи родственники или друзья гостили в Сибири. Рыбаки утверждают, что рыба на удивление хитра и поймать её может далеко не каждый. Омуль относится к семейству лососевых и обитает в ледяных и чистых, наполненных кислородом реках Сибири. Отсюда необыкновенно тонкий и натуральный вкус, приятный и свежий аромат. Цвет мяса – белый с розоватым или светло-коричневым отливом.

Состав:

- омуль (спинка)
- соль
- белки 12
- жиры 9,7
- калорийность 135/558 кКал/кДж

Срок годности **30** суток при t° хранения от **+1° до +4 °C**
Срок годности **60** суток при t° хранения от **-5° до 0 °C**
Упаковано под вакуумом
Продукт готов к употреблению



Омуль

Омуль холодного копчения – один из главных деликатесов Российского Севера. Еще до недавнего времени его могли попробовать лишь те, чьи родственники или друзья гостили в Сибири. Рыбаки утверждают, что рыба на удивление хитра и поймать её может далеко не каждый. Омуль относится к семейству лососевых и обитает в ледяных и чистых, наполненных кислородом реках Сибири. Отсюда необыкновенно тонкий и натуральный вкус, приятный и свежий аромат. Цвет мяса – белый с розоватым или светло-коричневым отливом.

Состав:

- омуль (филе)
- соль
- белки 12
- жиры 9,7
- калорийность 135/558 кКал/кДж

Срок годности **30** суток при t° хранения от **+1° до +4 °С**

Срок годности **60** суток при t° хранения от **-5° до 0 °С**

Упаковано под вакуумом

Продукт готов к употреблению

Осётр

Осетры появились на планете более 200 миллионов лет назад! И с тех пор практически не изменились. Однако изменилось их количество. Рыба, которая раньше обитала практически во всем Северном Полушарии, теперь – редкое и ценное лакомство. Вкусовые свойства уникальные: филе мягкое и сочное, структура волокон напоминает птицу, акулу, рыбу-меч. Пикантный «мясной» оттенок во вкусе обусловлен наличием глутаминовой кислоты, необычайно полезной для организма человека. Осетр холодного копчения – роскошный и изысканный деликатес, который хочется дегустировать снова и снова.

Состав:

- осётр (нарезка)
- соль
- белки 26,2
- жиры 16,5
- калорийность 163/685 кКал/кДж

Срок годности **30** суток при t° хранения от **+1° до +4 °C**
Срок годности **60** суток при t° хранения от **-5° до 0 °C**
Упаковано под вакуумом
Продукт готов к употреблению

Сёмга

Семга издавна считается деликатесом. На Руси эту рыбу называли «царской»: присутствие семги на праздничном столе говорило о достатке хозяина дома. И сейчас блюда из семги непременная составляющая частных вечеринок и государственных торжеств. Семга холодного копчения - уникальный диетический продукт, который к тому же обладает изысканным вкусом и содержит массу полезных витаминов и микроэлементов. На 100 г веса семги приходится лишь 12 г жира. Рыба содержит большое количество мелатонина – гормона сна, который также называют «гормоном жизни» и «гормоном долголетия». Филе ровного кораллового оттенка, сочное, маслянистое с приятным ароматом копчения на ольховой щепе. Вкус ровный, обволакивающий с легкой сладостью.

Состав:

- сёмга
- соль
- белки 20,83
- жиры 12,93
- калорийность 200/835 кКал/кДж

Срок годности **30** суток при t° хранения от **+1° до +4 °С**

Срок годности **60** суток при t° хранения от **-5° до 0 °С**

Упаковано под вакуумом

Продукт готов к употреблению

Форель

Самой гастрономичной и полезной считается форель именно холодного копчения. В результате обработки дымом вкус этой благородной рыбы становится еще более насыщенным и ярким. А золотисто-розовая мякоть – еще более сочной. Мясо плотное, легко нарезается на ломтики. Все диетические свойства, а в этом отношении форель нередко сравнивают с телятиной, при холодном копчении сохраняются.

Состав:

- форель
- соль
- белки 19
- жиры 10,5
- калорийность 142/596 кКал/кДж

Срок годности **30** суток при t° хранения от **+1° до +4 °С**
Срок годности **60** суток при t° хранения от **-5° до 0 °С**
Упаковано под вакуумом
Продукт готов к употреблению

Цены:

название		вес / г	цена / рубли
Горбуша	х/к, филе юкола	150	220,00
Кета	х/к, кусок	300	315,00
Кета	х/к, филе	300	410,00
Кета	х/к, юкола	200	275,00
Нерка	х/к кусок	300	410,00
Нерка	х/к филе	300	440,00
Нерка	х/к юкола	200	349,00
Кижуч	х/к, кусок	300	240,00
Кижуч	х/к, филе	300	320,00
Кижуч	х/к, юкола	200	210,00
Масляная	х/к ,н/ш, филе	300	350,00

название		вес / г	цена / рубли
Белуга	х/к, филе, балык, нарезка	150	830,00
Зубатка	х/к , филе, н/ш	300	280,00
Семга	х/к, филе	300	610,00
Осетр	х/к, нарезка	150	380,00
Осетр	х/к, кусок	200	505,00
Омуль	х/к ,филе	200	205,00
Муксун	х/к, филе	200	280,00
Терпуг	х/к, спинка	300	190,00
Форель	х/к, кусок	300	350,00
Форель	х/к ,филе	300	425,00
Сом	х/к филе	200	125,00

Приятного аппетита!