



КОРОЛЕВСКИЙ КРАБ

ПРЯМЫЕ ПОСТАВКИ ОТ ПРОИЗВОДИТЕЛЯ

ООО «Дом Лосося Камчатка»
Морские деликатесы Дальнего востока и России

г. Москва

КАМЧАТСКИЙ КРАБ

Дальневосточный краб издавна является деликатесом. Мясо краба кроме его отличительных вкусовых и питательных свойств, также богато белками и витаминами, полезными микроэлементами.

Сегодня редкое уважаемое кафе или ресторан обходится без блюд из этого продукта. Основным потребителем краба являются рестораны японской кухни, которые используют его в виде крабового мяса в роллах, суши и салатах. Рестораны европейской кухни используют краба в виде целых фаланг запекая их на гриле.

В кулинарных задачах применяют белое нежное мясо камчатского краба, которое находится в конечностях, сочленениях ног и карапакса, а также в клешнях.



КРАБ – ВСЕМУ ГОЛОВА!



Всё больше шеф поваров по всей стране используют мясо краба для приготовления новых блюд. А бренд Камчатского – Королевского краба говорит сам за себя и уже давно зарекомендовал себя среди ценителей ресторанной кухни.

Очень большое, если не главное значение, определяющее качество мяса краба имеет технология производства самого варено-мороженого краба. Краб варится в морской воде, затем замораживается в соленом растворе после чего глазируется. Мясо при этом приобретает приятный солоноватый вкус и плотную структуру. Эта технология позволяет хранить краба по российским стандартам год, по международным – два года.

Мы имеем своё производство, на котором происходит переработка конечностей краба в мясо. Это позволяет нам контролировать качество нашего продукта, оперативно реагировать на запросы наших клиентов, подстраиваясь под конъюнктуру ресторанного рынка.

ГДЕ У КРАБА МЯСО?

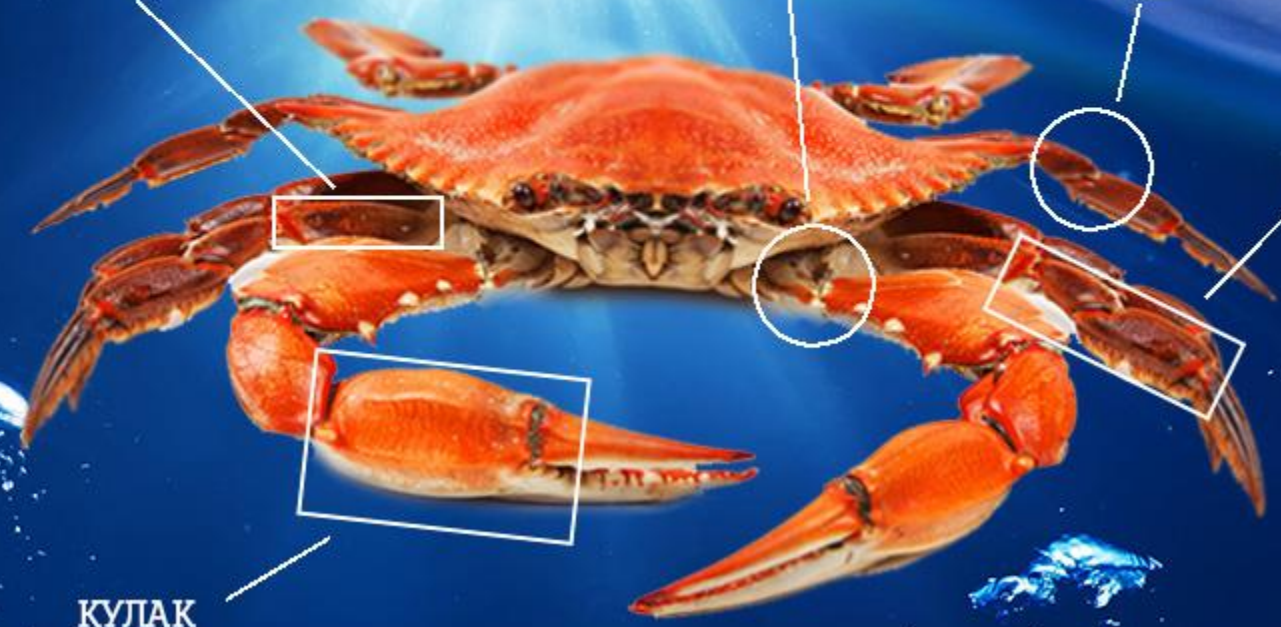
1-Я ФАЛАНГА

РОЗА

КОЛЕНО

2-Я ФАЛАНГА

КУЛАК



КРАБОВОЕ МЯСО. ВИДЫ.



1-я фаланга

лучшая часть конечности краба,
самая длинная и мясистая ее часть



2-я фаланга

немного меньше по размерам,
поэтому и чистого мяса в ней
не так много



Колено краба

сочленение 1-ой и 2-ой фаланги,
самая маленькая часть краба

КРАБОВОЕ МЯСО. ВИДЫ.



Роза краба

место, где конечность крепится к туловищу, очень нежное и вкусное мясо



Кулак краба

или же коготь, содержит самое плотное мясо



Салатное мясо

нарезка различного мяса краба, идеально для салатов

ПОЛЕЗНЫЕ СВОЙСТВА

Состав:

Отдельно стоит отметить биохимический состав мяса краба, который обуславливает полезные свойства ракообразного. В него входят витамины А, В, С и РР, микро- и макроэлементы: фосфор, селен, натрий, калий, цинк, магний, железо, йод и кальций. Самым ценным в камчатском крабе является мясо ног, клешней, а также области соединения тела и ног.

Полезные свойства краба камчатского:

Мясо краба рекомендуют употреблять людям страдающим малокровием и сердечно-сосудистыми заболеваниями, а также нарушениями зрения.

В кулинарии:

Мясо камчатского краба особо ценно в мире деликатесов. Оно имеет отменные вкусовые характеристики, богатый химический состав и при этом содержит минимальное количество калорий (калоризатор). В пищу кроме мяса камчатского краба можно употреблять и икру.

Краб - это самый популярный деликатес любителей морепродуктов. Из мяса краба получают изысканные салаты, супы и закуски.

НАДЕЖНАЯ КОМАДА

9

лет на рынке

Производственный цех в Москве – специалисты с Камчатки.

Все от руководства компании до главного технолога работали на Дальнем востоке. Наивысший уровень качества и знания специфики производственных и бизнес процессов.

Легальный продукт премиум качества.

Прямые поставки от добытчиков.
Продукт прошел обязательную сертификацию.

Собственное производство

Прямые поставки и собственный цех по переработке позволяет контролировать качество продукции, а так же обеспечивать конкурентные цены. Мы не посредники. Мы производители.

Оперативная логистика.

Долгосрочные партнерские отношения с добытчиками в Камчатском крае обеспечивают бесперебойные поставки продукции.

СХЕМА СОТРУДНИЧЕСТВА

Осуществлять заказ продукции

Предлагаем заключить договор на постоянные поставки крабового мяса для Вашего предприятия.

Объём закупки: от 50 тыс. руб.

Организационные работы: Не требует складских помещений.
100 кг. продукта без труда помещается в стандартном холодильном оборудовании.

Оплата: Возможен наличный и безналичный расчет.

Доставка: в течение 2-5 дней в зависимости от региона.

Опции:

- Изготовление деликатесного продукта под Ваш бренд (дополнительная упаковка).
- Изготовление продукта в прозрачный ПЭТ пакет с ч/б этикеткой и указанием ваших контактов.
- Услуги по переработки вашего сырья, морских деликатесов, рыбы

СТОИМОСТЬ ПРОДУКТА:

Текущий прайс на продукцию запрашивайте у Вашего менеджера.

ШАГ ЗА ШАГОМ

1



Вы отправляете нам заказ (спецификацию).

2



Мы связываемся с Вами сообщаем срок выполнения заказа, сумму заказа, сроки исполнения, стоимость логистики (согласование).

3



Вы оплачиваете 50% заказа (после получения предоплаты заказ поступает в работу, идёт подготовка партии продукта).

4



После подготовки продукта к отправке Вы оплачиваете оставшиеся 50%, мы отгружаем заявленную Вами партию согласно договору и спецификации.



КОРОЛЕВСКИЙ КРАБ К ВАШЕМУ СТОЛУ!

Остались вопросы? С радостью ответим!

☎ 8 985 772 4334

📞 WhatsApp: 8 924 783 3070

✉ SalmonHouse@mail.ru

ООО «Дом Лосося Камчатка»
LTD «Kamchatka Salmon House»
г. Москва