



ООО «АКВАФЕРМА АСТАПОВО»

ФЕРМЕРСКОЕ ХОЗЯЙСТВО ПО ВЫРАЩИВАНИЮ ЦЕННЫХ ПОРОД
РЫБЫ В МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ

ЧТО ПРОДАЕМ?

Угревидный кларий новый для московского потребителя диетический продукт в доступном ценовом сегменте.

ЧТО ЭТО ЗА РЫБА?

Кларий относится к классу лучеперых рыб, отряд «сомообразные», семейство клариевых, род кларий. Латинское название *Clarias gariepinus*.

Разновидности клария встречаются по всей Африке, включая водоёмы по периметру Сахары, бассейн реки Иордан, в Южной и в Юго-Восточной Азии. В естественной среде на территории России кларий жить не может, так как температура его выращивания 24-30° С.

Как объект индустриального рыбоводства кларий выращивается как в странах традиционного разведения (Африка, страны Юго-Восточной Азии), так и в Европе. Особенно популярен кларий в Германии и Бельгии. В отличие от европейских стран, в России только начинается активное разведение этой ценной рыбы.

АССОРТИМЕНТ И ЦЕНЫ

Мы продаем нашу продукцию в следующем ассортименте (цены указаны без учета транспортных расходов):

- **В живом виде навеской 1,2-2 кг и 2,5-4,5 кг по цене 300 руб. за кг;**



- **Разделанная охлажденная рыба:**
 - филе на шкуре навеской 0,5-1 кг в/у;
 - стейки на шкуре навеской 0,5-1 кг в/у;
 - тушка потрошенная с головой в/у;
 - тушка потрошенная без головы в/у;
 - суповой рыбный набор.



INFO@SOLFIPRO.RU



ИННА ПЕТРОВА
ФИНАНСОВЫЙ
ДИРЕКТОР



+7 (915) 283-16-64
+7 (495) 923-18-04



АДРЕС ФЕРМЫ:
Г.О.ЛУХОВИЦЫ, ТЕР. 11
КМ ТРАССЫ ЛУХОВИЦЫ-
ЗАРАЙСК, СТР.1



ООО «АКВАФЕРМА АСТАПОВО»

ФЕРМЕРСКОЕ ХОЗЯЙСТВО ПО ВЫРАЩИВАНИЮ ЦЕННЫХ ПОРОД
РЫБЫ В МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ

ТОВАРНЫЕ СВОЙСТВА

Рыба поставляется на разделку только в живом виде и немедленно после разделки упаковывается в вакуумные пакеты.

Любая рыба, даже при самой деликатной заморозке, необратимо теряет свои вкусовые качества. Тем не менее, благодаря оптимальному содержанию жиров в мясе клария, он относится к тем немногим видам рыбы, для которых правильная заморозка не приводит к заметной для потребителя потере вкусовых качеств.

Благодаря низкому содержанию в мясе клария липидов, полуфабрикаты из клария **имеют повышенную способность к хранению**, они долго не прогорают и у них при длительном хранении не появляются неприятный запах и привкус.

▪ Свежзамороженная продукция:

- жареный под соусом Унаги в/у;
- горячего копчения кусок в/у;
- филе в/у;
- стейк в/у;
- шашлычок на шпажках в/у.

▪ Продукция глубокой переработки из клария:

- горячего копчения кусок в/у;
- балычного копчения кусок в/у;
- балычного копчения нарезка в/у;
- сыро-вяленый балык в/у.

Вся готовая продукция имеет срок хранения 12 мес. при температуре минус 18°C. При размораживании продукция не теряет своих товарных свойств и вкусовых качеств.

ПОТРЕБИТЕЛЬСКИЕ СВОЙСТВА

- Кларий не имеет чешуи, что позволяет быстро и легко его приготовить.
- Кларий совсем не имеет мелких костей, которые отпугивают многих от рыбных блюд. Только плоский, как у угря, хребет и совсем немного крупных реберных костей.
- Кларий не имеет настырного рыбного запаха и привкуса, который присущ многим видам рыбы. При этом вкус блюд из клария тонкий, но яркий.
- Мясо этой рыбы имеет розовый цвет и многим сразу приходится по вкусу: по текстуре оно немного похоже на мясо телятины, при кулинарной обработке напоминает свинину или мясо курицы, только заметно нежнее.
- При готовке мясо клария светлеет и его можно отнести к белым сортам рыбы.
- Эта рыба при готовке хорошо перенимает яркие вкусы.



INFO@SOLFIPRO.RU



ИННА ПЕТРОВА
ФИНАНСОВЫЙ
ДИРЕКТОР



+7 (915) 283-16-64
+7 (495) 923-18-04



АДРЕС ФЕРМЫ:
Г.О.ЛУХОВИЦЫ, ТЕР. 11
КМ ТРАССЫ ЛУХОВИЦЫ-
ЗАРАЙСК, СТР.1



ООО «АКВАФЕРМА АСТАПОВО»

ФЕРМЕРСКОЕ ХОЗЯЙСТВО ПО ВЫРАЩИВАНИЮ ЦЕННЫХ ПОРОД
РЫБЫ В МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ

КОМУ РЕКОМЕНДОВАНО?

1. **Детям.** Рыба полезна и детям, и молодым людям, имеющим большую потребность в белке в процессе роста. Плюс в кларии почти нет костей.
2. **Приверженцам здорового и диетического питания.**
3. **Людям пожилого возраста, больным, людям, ведущим малоподвижный образ жизни.** Из-за небольшого содержания соединительной ткани эта рыба легче и быстрее переваривается.
4. **Спортсменам.** Рыба содержит большое количество белка (16,2 г против 25 г в курином мясе), а также полезные жиры Омега-3 и Омега-6.

- Под рукой умелого повара блюдам из клария удастся придать узнаваемо мясные оттенки. Поэтому кларий приходится по вкусу даже непримиримым сторонникам мясных блюд. При этом вместо холестерина такие блюда содержат Омега-3, Омега-6 и массу других полезных веществ, которых совсем нет в красном и белом мясе.
- Мясо клария хорошо сочетается с соусами Терияки и Умаги, а также с любым кисло-сладким соусом, с розовым маринованным имбирем, черным и белым перцем.

ПРОДУКТ ДЛЯ ЗДОРОВОГО И ДИЕТИЧЕСКОГО ПИТАНИЯ

Мясо клария – полезный диетический и гипоаллергенный продукт.

В одной порции такой рыбы содержится суточная доза незаменимых Омега-3 жирных кислот. Омега-3 в кларии в 2,5-3 раза больше, чем в семге.

А еще эта рыба содержит Омега-6, очень полезную и редкую в привычных нам продуктах.

Также там присутствуют природные антиоксиданты, вещества-афродизиаки, широкий набор биологически активных веществ.

Кларий имеет невысокое содержание жира – в среднем 5,1%, но на вкус это совсем не сухая, а очень сочная рыба.

Рыба очень сытная. Потребление 200 г этого рыбьего мяса удовлетворяет дневную потребность в животном белке. Особенно ценно то, что в нем высоко содержание аминокислоты лизина.



INFO@SOLFIPRO.RU



ИННА ПЕТРОВА
ФИНАНСОВЫЙ
ДИРЕКТОР



+7 (915) 283-16-64
+7 (495) 923-18-04



АДРЕС ФЕРМЫ:
Г.О.ЛУХОВИЦЫ, ТЕР. 11
КМ ТРАССЫ ЛУХОВИЦЫ-
ЗАРАЙСК, СТР.1



ООО «АКВАФЕРМА АСТАПОВО»

ФЕРМЕРСКОЕ ХОЗЯЙСТВО ПО ВЫРАЩИВАНИЮ ЦЕННЫХ ПОРОД
РЫБЫ В МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ

Благодаря высокому содержанию биологически активных веществ мясо клария полезно:

ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Кларий угревидный (Пресная Аквакультура)
• Калорийность (на 100 г)
144
• Жиры
5,1 г
• Белки
16,2 г
• Условия и срок хранения
Охлажденная рыба: 12 дней при t 0/-2°C. Замороженная рыба: 12 мес. при t -18°C.

- для здоровья кожи и слизистых оболочек;
- для нервной и пищеварительной системы;
- для предотвращения старения организма (этому способствуют содержащиеся в мясе клария природные антиоксиданты);
- для защиты сердца и сосудов (действие полиненасыщенных жирных кислот);
- для сохранения активности мозга, снижения риска болезни Альцгеймера и дегенерации сетчатки;
- для регулирования сахара в крови.

УСЛОВИЯ ВЫРАЩИВАНИЯ КЛАРИЯ

Наша рыбная ферма была построена и введена в эксплуатацию в августе 2017 г. в Луховицком районе Московской области. Проект запущен при поддержке Минсельхозпрода Московской обл.

ФОТО ФЕРМЫ



Выращивание тепловодного клария производится нами по технологии УЗВ с учетом новейших инновационных разработок в области рыбоводства и аквакультуры. Вода в бассейны с рыбой после спецподготовки подается из артезианской скважины. Непрерывно ведется контроль жизненно важных параметров среды обитания. Рыба постоянно находится в движении, что положительно сказывается на ее вкусовых качествах.

Мы не пытаемся экономить на качестве кормов и кормим нашу рыбу только натуральными кормами от лучших европейских и отечественных производителей. При кормлении используются экструдированные комбикорма из полностью натуральных компонентов, без ГМО и красителей. Кларий – хищная рыба, поэтому доля сырого протеина в кормах составляет более 40%. Каждая поставка корма сопровождается ветеринарным свидетельством и декларациями о составе и соответствии.



INFO@SOLFIPRO.RU



ИННА ПЕТРОВА
ФИНАНСОВЫЙ
ДИРЕКТОР



+7 (915) 283-16-64
+7 (495) 923-18-04



АДРЕС ФЕРМЫ:
Г.О.ЛУХОВИЦЫ, ТЕР. 11
КМ ТРАССЫ ЛУХОВИЦЫ-
ЗАРАЙСК, СТР.1



ООО «АКВАФЕРМА АСТАПОВО»

ФЕРМЕРСКОЕ ХОЗЯЙСТВО ПО ВЫРАЩИВАНИЮ ЦЕННЫХ ПОРОД
РЫБЫ В МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ



При выращивании нашей рыбы **мы НЕ используем:**

- антибиотики - в контролируемой среде растет здоровая рыба, неподверженная болезням и незараженная гельминтами и прочими паразитами;
- стимуляторы роста - выбранная нами для выращивания порода рыбы генетически имеет естественный быстрый рост (при оптимальном микроклимате среды обитания и 10-разовом кормлении вырастает до товарного размера в течение 6 месяцев).

ПРИМЕРЫ БЛЮД ИЗ КЛАРИЯ



Фишбургер из филе Клария, зажаренного под соусом Унаги.



Шашлык «по-карски» из клария (не уступающий по вкусу шашлыку из осетрины, но имеющий более тонкий и нежный вкус).



Теплый салат из клария.



INFO@SOLFIPRO.RU



ИННА ПЕТРОВА
ФИНАНСОВЫЙ
ДИРЕКТОР



+7 (915) 283-16-64
+7 (495) 923-18-04



АДРЕС ФЕРМЫ:
Г.О.ЛУХОВИЦЫ, ТЕР. 11
КМ ТРАССЫ ЛУХОВИЦЫ-
ЗАРАЙСК, СТР.1



ООО «АКВАФЕРМА АСТАПОВО»

ФЕРМЕРСКОЕ ХОЗЯЙСТВО ПО ВЫРАЩИВАНИЮ ЦЕННЫХ ПОРОД
РЫБЫ В МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ

СЕРТИФИКАЦИЯ

Наша продукция имеет ветеринарное свидетельство и декларацию о соответствии. Отпуск продукции осуществляется строго через **систему «Меркурий»**.



Суши из угревидного клария.

Запечённый целиком кларий станет прекрасным украшением Вашего банкетного стола. Благодаря нежному вкусу из этой рыбы получается очень вкусная выпечка, например, расстегаи с кларием и натуральным саго, классический французский киш с рыбой. Из жаренной икры клария получается отличная закуска. Ну и, конечно, нельзя не упомянуть традиционные блюда - жаренное филе клария на шкурке, стейки на гриле, котлеты, рагу из рыбы с овощами, уха с очень тонким вкусом, а также многие мясные рецепты, в которых кларий, заменяя мясо, делает блюда вкуснее и полезнее.



INFO@SOLFIPRO.RU



ИННА ПЕТРОВА
ФИНАНСОВЫЙ
ДИРЕКТОР



+7 (915) 283-16-64
+7 (495) 923-18-04



АДРЕС ФЕРМЫ:
Г.О.ЛУХОВИЦЫ, ТЕР. 11
КМ ТРАССЫ ЛУХОВИЦЫ-
ЗАРАЙСК, СТР.1