



АЛЬБАТРОС

ДИСТРИБЬЮТОР РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ



Каталог продукции

Телефон: +7 778 974 8316.

Адрес склада: г. Алматы, ул. Бурундайская, 93Б.

Адрес офиса: г. Алматы, ул. Сейфуллина, 531, оф. 507.

Instagram: albatros.ved



АЛЬБАТРОС

ДИСТРИБЬЮТОР РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ

АЛЬБАТРОС – дистрибьютор рыбы и морепродуктов на территории Казахстана. За годы работы мы создали крепкую репутацию надежного партнера, способного предложить широкий ассортимент и гарантировать оперативную доставку. Мы помогаем нашим клиентам успешно развивать свой бизнес и удовлетворять запросы и предпочтения своих покупателей.

Наша миссия

Сделать высококачественные морепродукты доступными для каждого казахстанца.

Нам доверяют

Крупные торговые сети, рыбоперерабатывающие предприятия, магазины специализированной торговли, HoReCa, E-Retail.

Наши преимущества:

Широкий ассортимент поставленной продукции

Благодаря многолетнему опыту и компетенциям в области дистрибуции морской продукции мы можем предложить наиболее оптимальные решения для вашего бизнеса.

Возможность индивидуального заказа

Мы помогаем нашим клиентам успешно развивать свой бизнес и удовлетворять запросы и предпочтения своих покупателей, предоставляя возможность индивидуального заказа позиций, не входящих в общий прайс, а также успешно создаем и реализуем продукцию под частными торговыми марками.

Телефон: +7 778 974 8316.

Адрес склада: г. Алматы, ул. Бурундайская, 93Б.

Адрес офиса: г. Алматы, ул. Сейфуллина, 531, БЦ Сарыарка, офис 507.

Подписывайтесь на наш аккаунт в Instagram, чтобы быть в курсе акций и новостей: [albatros.ved](https://www.instagram.com/albatros.ved)



АЛЬБАТРОС

ДИСТРИБЬЮТОР РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ

Телефон: +7 778 974 8316.

Адрес склада: г. Алматы, ул. Бурундайская, 93Б.

Адрес офиса: г. Алматы, ул. Сейфуллина, 531, БЦ Сарыарка, офис 507.

Подписывайтесь на наш аккаунт в Instagram, чтобы быть в курсе акций и новостей: [albatros.ved](https://www.instagram.com/albatros.ved)

Лосось атлантический

Атлантический лосось, также известный как семга, принадлежит к роду благородных лососей семейства лососевых. Рыба обитает в Атлантическом и Тихом океанах. Имеет длинное сжатое с боков тело, покрытое серебристой, легко отслаивающейся мелкой чешуей круглой формы с гребенчатым краем.

Его мясо содержит множество витаминов и минералов: кальций, калий, натрий, магний, фосфор, цинк, йод, фтор, витамины Д, А и В. Атлантический лосось очень богат белком и является более калорийным, чем белая рыба. В семге содержится много омега-3 жирных кислот, которые положительно влияют на сердечно-сосудистую систему человека.

- Супериор/Премиум – рыба ресторанного качества, упругое мясо, отсутствие сгустков крови и внутренних повреждений.
- Ординари/Грейд – более темный оттенок на спинке рыбы, возможны выпадения чешуек и искривление плавников, хвоста и брюшек.
- Industrial – рыба с небольшим набором дефектов, допустимы сколотые плавники и деформированная голова.

Применение: Универсален в использовании - сливочная уха, стейки на гриле, филе слабой соли. Не требует особой подготовки, можно готовить разными способами - варить, жарить, запекать, солить и т.д.

Каналы сбыта: оптовики, переработчики, рынки, HoReCa.



Сыромороженный, потрошенный с головой премиум/грейд/индустриал
Размерный ряд:
2/3, 3/4, 4/5, 5/6, 6/7, 7/8, 8/9, 9/10, 10/12
Производство: Норвегия, Чили



Филе Трим Д
Размерный ряд: 4/5, 5+ LB
Производство: Чили



Стейки
Производство: Чили

Кижуч

Кижуч – принадлежит к роду тихоокеанских лососей семейства лососевых. Он обладает красивой блестящей чешуей, за что его также называют «серебряным лососем». Обитает в Тихом океане у берегов Северной Америки и России.

В рейтинге лососевых кижуч идет следом за атлантическим лососем. Он меньше по размеру, но также богат витаминами В1 и В2, а также минералами и микроэлементами, среди которых железо, фтор, цинк и хром.

Мясо кижучей по праву считается одним из лучших по вкусовым качествам среди других дальневосточных лососей. Благодаря высокому содержанию жира плотная мышечная ткань приобретает вкусные, нежные, ароматные оттенки.

Применение: Универсален в использовании – от ухи до стейков. Кижуча можно готовить разными способами – жарить, коптить, варить, мариновать, тушить, готовить на пару, вертеле.

Каналы сбыта: оптовики, переработчики, рынки, HoReCa.



Сыромороженный, потрошенный без головы
Размерный ряд: 9+ (4-5 кг)
Производство: Чили



Филе Трим Д
Размерный ряд: 2/3 LB (1,2-1,5 кг)
Производство: Чили



Стейки
Производство: Россия



АЛЬБАТРОС
ДИСТРИБЬЮТОР РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ

Телефон: +7 778 974 8316.
Адрес склада: г. Алматы, ул. Бурундайская, 93Б.
Адрес офиса: г. Алматы, ул. Сейфуллина, 531, БЦ Сарыарка, офис 507.

Подписывайтесь на наш аккаунт в Instagram,
чтобы быть в курсе акций и новостей: [albatros.ved](https://www.instagram.com/albatros.ved)

Форель радужная

Радужная форель, также известная как микижа, принадлежит к роду тихоокеанских лососей семейства лососевых. Название радужной рыба получила за серебристую окраску с черными пятнышками на спине и широкую радужную полосу вдоль боковой линии. Ее мякоть – нечто среднее между семгой и речной рыбой. В продаже можно встретить радужную форель со светло-оранжевой и светло-розовой мякотью.

Рыба богата Омега-3 жирными кислотами, является отличным источником высококачественного легкоусвояемого белка, витаминов и минералов: омега-3 кислоты, витамины А, D, Е, группы В, натрий, фосфор, цинк, магний, железо, калий.

Радужная форель поставляется в замороженном виде: целая, потрошёная без головы, стейки и филе.

Каналы сбыта: оптовики, переработчики, рынки, HoReCa.



Сыромороженный, потрошенный с головой

Размерный ряд: 300-350, 350-400

Производство: Турция



Филе

Производство: Турция



Стейки

Производство: Турция

Горбуша

Горбуша – принадлежит к роду тихоокеанских лососей семейства лососевых. Тело стройное, покрытое мелкой чешуей. Боковая линия хорошо различима. На хвостовом плавнике крупные и мелкие темные пятна, на спине – мелкие. Обитает в прибрежных зонах Тихого и Северно-ледовитого океанов. Ареал обитания дальневосточной горбуши – от сибирской реки Лены вплоть до корейского побережья.

Мясо горбуши имеет нежно-розовый цвет, который становится белым после термической обработки продукта. По цвету мяса горбушу часто именуют розовым лососем. Мясо горбуши обладает нежным букетом с тонким ароматом, без характерного резкого рыбного привкуса, запаха. Отчасти напоминает вкус форели, семги, но мясо менее сочное.

Горбуша богата витаминами А, С, РР, Е и минеральными веществами: йод, железо, калий, кальций, фосфор, фтор, марганец, магний, селен.

Горбуша поставляется в замороженном виде: филе и медальоны из филе.

Каналы сбыта: оптовики, переработчики, рынки, HoReCa.



Сыромороженный, потрошенный без головы

Производство: Россия



Филе

Производство: Россия



Медальоны из филе

Производство: Россия



АЛЬБАТРОС

ДИСТРИБЬЮТОР РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ

Телефон: +7 778 974 8316.

Адрес склада: г. Алматы, ул. Бурундайская, 93Б.

Адрес офиса: г. Алматы, ул. Сейфуллина, 531, БЦ Сарыарка, офис 507.

Подписывайтесь на наш аккаунт в Instagram, чтобы быть в курсе акций и новостей: [albatros.ved](https://www.instagram.com/albatros.ved)

Дорадо

Дорадо, также известна как аурата, спарус, корифена, золотистый спар и морской карась, принадлежит к семейству спаровых. Атлантика и Средиземноморский бассейн в зоне тропиков и субтропиков – естественный ареал обитания дорадо.

Дорадо – популярная в средиземноморской кухне белая рыба с небольшим количеством костей. Мясо дорадо – плотное, розоватого оттенка, с тонким ароматом. Богато белком, йодом, минералами и витаминами группы В, А, РР, С, D, Е, К, Омега-3, 6 и 9.

Дорадо поставляется в замороженном виде: целая, потрошенная с головой, с чешуей и без чешуи.

Каналы сбыта: оптовики, HoReCa.



Сыромороженный
потрошенный/непотрошенный
Размерный ряд: 300-400
Производство: Турция

Сибас

Сибас – морская рыба отряда окунеобразных. Её называют морским волком из-за уникального окраса – серебристой чешуи с маленькими пятнышками на спинке.

Сибас – деликатесная рыба премиум сегмента. Мясо белого цвета, нежирное, мягкое и нежное, с приятным сладковатым вкусом. Скелет имеет мало костей и легко удаляется из филе. Мясо сибаса является источником легкоусвояемого белка, имеет богатый состав полезных веществ: высокую концентрацию Омега-3, витамины (А, Е, D, К) и минералы.

Сибас поставляется в замороженном виде: целая, потрошёная с головой, с чешуей и без чешуи.

Каналы сбыта: оптовики, HoReCa.



Сыромороженный
потрошенный/непотрошенный
Размерный ряд: 300-400
Производство: Турция

Минтай

Минтай – самый многочисленный вид морской рыбы отряда тресковых. Тело у рыбы продолговатое, пятнистой или серебристой окраски, глаза большие. Наиболее распространённая рыба в северной части Тихого океана.

Минтай ценится за высокое содержание йода, фосфора, калия, серы, фтора, кобальта и витаминов А, РР и группы В. По наличию йода и степени его усвояемости замены минтаю просто не найти. Вкус минтая – приятный и не слишком резкий, мясо минтая – мягкое и нежное.

Дальневосточный минтай очень ценится на рынке. Филе удобно для приготовления, так как не имеет хребта и костей. Морская заморозка, а это значит минтай сохраняет свои вкусовые качества и плотность текстуры.

Минтай поставляется в замороженном виде: филе с кожей, филе без кожи.

Каналы сбыта: переработка, HoReCa, розница.



Сыромороженный, без головы
Блок
Размерный ряд: 35+
Производство: Россия



Филе, брикет 1кг
Производство: Россия



Филе, блок 7,5кг
Производство: Россия



АЛЬБАТРОС
ДИСТРИБЬЮТОР РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ

Телефон: +7 778 974 8316.

Адрес склада: г. Алматы, ул. Бурундайская, 93Б.

Адрес офиса: г. Алматы, ул. Сейфуллина, 531, БЦ Сарыарка, офис 507.

Подписывайтесь на наш аккаунт в Instagram, чтобы быть в курсе акций и новостей: [albatros.ved](https://www.instagram.com/albatros.ved)

Тунец

Тунец – дикая рыба, добывается исключительно в местах своего естественного обитания.

Мясо тунца содержит наибольшее среди рыб количество белка (около 23%). Стейки – самая жирная часть тунца, которая вырезается из боковой части брюшка. Тунец по вкусу напоминает красное мясо и считается едва ли не самой диетической рыбой в мире.

Применение: Рыба подходит для привлекательных ресторанных блюд и универсальна в использовании. Тунец хорош для приготовления роллов, суши, сашими, гаспачо, севиче, тар-тара.

Каналы сбыта: HoReCa, розница.



Филе
Размерный ряд: 50+
Производство: Китай

Корюшка

Корюшка — небольшая промысловая рыба, которая обитает в морских и пресных водах бассейнов Северной Атлантики, Северного Ледовитого океана и северной части Тихого океана. Самое удивительное в этой маленькой рыбке – запах: она пахнет свежим огурцом.

Корюшка содержит много фосфора, йода, кальция, а также витамина PP.

Применение: Корюшку чаще всего жарят на сковороде. Эта рыба очень вкусна в копченом и даже сушеном виде.

Каналы сбыта: HoReCa, розница, оптовики, переработка.



Сыромороженная
Размерный ряд: 23+
Производство: Аргентина

Мойва

Мойва относится к семейству корюшковых, класс лучеперых рыб. Мясо мойвы очень питательное, содержит много белка и быстро готовится благодаря небольшим размерам рыбки и низкому содержанию соединительных тканей. В мойве содержится больше витаминов А, В12 и D, чем в мясе, а кроме этого, в ней также много жирных кислот омега-3 и омега-6.

Применение. Мойву маринуют, коптят, жарят, вялят, сушат, производят консервы. Мясо этой рыбы нежное, жирное, легко отделяется от костей. Мойва с Фарерских островов обладает приятным вкусом и запахом.

Каналы сбыта: переработка и розница.



Сыромороженная
Размерный ряд: 30-40
Производство: Фарерские острова

Скумбрия

Атлантическая скумбрия, также известна как макрель. Максимальная длина тела 60 см, окрашена в сине-зеленоватые оттенки, на спинке имеются поперечные волнистые полосы и точки. Рыба водится на побережьях Исландии и Канарских островов, в Северной Каролине, водах Северного моря.

Мясо скумбрии нежное и жирное, без мелких костей и богато витамином В12, фосфором, йодом, кальцием и жирными кислотами Омега-3.

Применение: Скумбрия будет хороша в любом виде: вареная, тушеная, жаренная, фаршированная или копченая. Является прекрасным сырьем для производства пресервов, продукции холодного копчения и балыков, консервов.

Каналы сбыта: переработка и розница.



Сыромороженная
Размерный ряд: 400-600
Производство: Великобритания



АЛЬБАТРОС

ДИСТРИБЬЮТОР РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ

Телефон: +7 778 974 8316.

Адрес склада: г. Алматы, ул. Бурундайская, 93Б.

Адрес офиса: г. Алматы, ул. Сейфуллина, 531, БЦ Сарыарка, офис 507.

Подписывайтесь на наш аккаунт в Instagram, чтобы быть в курсе акций и новостей: [albatros.ved](https://www.instagram.com/albatros.ved)

Тилапия

Тилапия — пресноводная рыба из семейства цихлид. Китай, Индонезия и Египет занимают ведущие места среди стран, вовлеченных в производство тилапии.

Филе можно отличить по равномерно окрашенным прожилкам розового цвета. Это низкокалорийная рыба, которая содержит высокое количество легкоусвояемых белков, полезных витаминов, макро- и микроэлементов. Мясо имеет упругую текстуру, со сладковатым мягким вкусом без специфического рыбного запаха.

Применение: Тилапию готовят разными способами: варят, запекают, тушат и жарят. Фарш из ее филе подходит для приготовления котлет, тефтелей и рыбных запеканок.

Каналы сбыта: HoReCa, розница.



Сыромороженое филе
Размерный ряд: 3-5ун/шт
Производство: Китай

Пангасиус

Пангасиус - пресноводная рыба из семейства сомообразных. Так же известна как — акулий сом. Это связано с острой формой плавника, похожего на акулий. Основной мировой производитель и экспортер этой рыбы – Вьетнам.

Содержит немалое количество легкоусвояемого белка. Также в составе некоторые витамины группы В, витамины А, С, Е, а также ценные аминокислоты. Из большого разнообразия полезных микроэлементов наиболее ощутимо присутствие калия, натрия, железа, кальция, цинка и магния.

Применение: Филе используют для приготовления супов, закусок, котлет, рыбных рулетов, заливного и начинки для пирогов.

Каналы сбыта: HoReCa, розница.



Сыромороженое филе
Размерный ряд: 220+
Производство: Вьетнам

Марлин

Марлиновые (парусниковые) - это немногочисленное по количеству видов семейство лучеперых рыб, принадлежащее к семейству Окунеобразные.

По своим вкусовым качествам марлин наиболее близок к тунцу. В блюдах японской кухни это взаимозаменяемые ингредиенты. Мясо марлина упругое по консистенции, без мелких костей и содержит мало жира, обладает нежно-розовым цветом. Помимо привычного морским рыбам набора витаминов и полезных кислот, марлин содержит большое количество фосфора, необходимого для хорошего состояния костей, зубов и суставов.

Применение: Подают марлина в свежем, копченом и соленом виде.

Каналы сбыта: переработка, HoReCa.



Сыромороженое филе с кожей
Размерный ряд: 2+
Производство: Россия

Эсколар

Эсколар, также известен как масляная рыба, является морской рыбой из семейства гемпиловых. Рыба обитает в водах тропического и умеренного климата. Специального коммерческого вылова эсколара не ведется, он добывается ярусным способом в прилове тунцового промысла и замораживается на борту. Рыба экспортируется из Индонезии, Китая, Вьетнама и Эквадора.

Мясо рыбы белого цвета, плотное, с большим количеством жира. Рыбу рекомендуют употреблять при интенсивных нагрузках, так как мясо рыбы дают много нужной энергии и придают бодрость.

Каналы сбыта: переработка, HoReCa.



Сыромороженое филе
Размерный ряд: 6+
Производство: Россия



АЛЬБАТРОС

ДИСТРИБЬЮТОР РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ

Телефон: +7 778 974 8316.

Адрес склада: г. Алматы, ул. Бурундайская, 93Б.

Адрес офиса: г. Алматы, ул. Сейфуллина, 531, БЦ Сарыарка, офис 507.

Подписывайтесь на наш аккаунт в Instagram, чтобы быть в курсе акций и новостей: [albatros.ved](https://www.instagram.com/albatros.ved)

Креветки северные

Северная креветка (*Pandalus borealis*) — дикая холодноводная креветка, обитающая в северных районах Тихого океана и Атлантики. И до, и после термической обработки панцирь северной креветки имеет розово-красный цвет. Текстура мяса плотная, мясо сочное, упругое со сладковатым вкусом. Мясо креветок является источником высококачественного протеина и жирных кислот Омега-3, также в составе много полезных элементов – фосфор, натрий, йод, кальций.

Применение: Продукт готов к употреблению сразу после разморозки и очистки, рекомендуется минимальная тепловая обработка. Идеальны в качестве закуски или самостоятельного блюда, отлично сочетаются с соусами.

Каналы сбыта: HoReCa, оптовики, розница.



Вареномороженые с головой в панцире
Размерный ряд: 90/120, 90/120+
Производство: Гренландия

Креветки аргентинские

Аргентинские креветки, также известные как лангустины (*Pleoticus muelleri*) — дикие холодноводные креветки крупных размеров. Отличаются природным ярко-красным цветом панциря и поступают в продажу свежемороженым.

Тело креветки плотное, с мясистой сочной мякотью. Вкус мяса ярко выраженный, сладковатый. Содержит большое количество белка и углеводов, витамины группы В и минералы: фосфор, натрий, кальций, магний.

Применение: Непременный ингредиент азиатской и средиземноморской кухни. Превосходно получаются на гриле и сковороде. Служат компонентом паст, супов и овощных салатов.

Каналы сбыта: оптовики, HoReCa, розница.



Сыромороженые без головы в панцире
Размерный ряд: 30/55
Производство: Аргентина

Креветки тигровые

Данный вид креветки отличает от креветки ваннамей более крупный размер и «тигровый» полосатый окрас с яркими желто-оранжевыми пятнами у каждой лапки.

Мясо нежное и сочное, вкус напоминает деликатесное крабовое мясо. Содержит антиоксиданты, Омега-3 жирные кислоты, легкоусвояемый белок, различные витамины и микроэлементы. После термической обработки полоски приобретают ярко красный оттенок.

Применение: Не требуют долгого времени приготовления. Тигровые креветки добавляются в различные блюда, жарятся, варятся, маринуются и др. Панцири можно использовать для приготовления бульонов и соусов.

Каналы сбыта: HoReCa, розница.



Сыромороженые
Размерный ряд: 30-40
Производство: Фарерские острова

Креветки королевские

Креветка королевская «Ваннамей» или Тихоокеанская белоногая креветка (*Penaeus vannamei*) — крупный тепловодный вид креветки. Цвет в сыром виде бледный серо-зеленый, в вареном — лососево-оранжевый.

Мясо нежное, упругое, с приятным сладковатым вкусом. Креветки – это ценный легкоусвояемый белок, обогащенный витаминами и минералами. В мясе содержится фолиевая кислота, цинк, витамины группы В.

Применение: Они прекрасно подходят для японской, паназийской и европейской кухни. Рекомендуются для приготовления основных блюд, а также закусок, салатов и супов.

Каналы сбыта: HoReCa, оптовики, розница.



Вареномороженые
Размерный ряд: 31/40, 50/70,
60/80, 200/300
Производство: Китай, Индия,
Вьетнам



Сыромороженые
Размерный ряд: 16/20, 21/25, 26/30
Производство: Китай, Индия



АЛЬБАТРОС

ДИСТРИБЬЮТОР РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ

Телефон: +7 778 974 8316.

Адрес склада: г. Алматы, ул. Бурундайская, 93Б.

Адрес офиса: г. Алматы, ул. Сейфуллина, 531, БЦ Сарыарка, офис 507.

Подписывайтесь на наш аккаунт в Instagram, чтобы быть в курсе акций и новостей: [albatros.ved](https://www.instagram.com/albatros.ved)

Мидии

Мидии – это морские двустворчатые моллюски. Выращиваются в холодных водах Тихого океана, что гарантирует экологичность и чистоту продукта.

Плотная, упругая структура мяса. Мидии в панцире отличаются особой сочностью, ведь поступают на фабрику в живом виде сразу после вылова, где моются, сортируются, вакуумируются, затем варятся в собственном соку и замораживаются.

Богаты медью, натрием, кобальтом, йодом, марганцем, цинком, витаминами PP, B1, B6, B2, E, D и множеством незаменимых для организма аминокислот. Содержат много легкоусвояемого белка и жиров.

Применение: Используются как самостоятельное блюдо, мясо также используют в ризотто, пазле, салатах, супах, панируют и жарят в масле, запекают. Мидии на створке идеально подходят для запекания. При выборе мидий на створке важно обращать внимание на целостность раковин.

Каналы сбыта: HoReCa и розничная торговля.



Зеленые на полустворках
Размерный ряд: 30/45
Производство: Китай



Вареномороженые в створках
Размерный ряд: 40/60
Производство: Чили



Вареномороженое мясо
Размерный ряд: 100/200
Производство: Чили

Осьминоги

Осьминоги – головоногие моллюски, обитающие во всех тропических, субтропических морях и океанах. Мясо нежное, со сладковатым вкусом, мягче, чем мясо кальмаров. В мясе осьминога содержится большое количество белка, важных для организма элементов, таких как магний, кальций, натрий, калий, железо, фосфор, медь, селен, марганец и цинк, а также витаминов группы B, A, C, E, K, PP и омега-3.

Применение: Их можно готовить разными способами – жарить, запекать, тушить, мариновать и отваривать. Отварные мини-осьминоги добавляют в салаты и закуски. Важно помнить, что осьминоги готовятся достаточно быстро, поэтому рекомендуется добавлять их за 3-4 минуты до готовности блюда.

Каналы сбыта: оптовики, HoReCa, переработчики, торг.сети.



Сыромороженые, неразделанные
Размерный ряд: 40/60, 80/100
Производство: Китай

Морской коктейль

Богатый состав из 5 компонентов: мясо мидий, очищенные креветки, кусочки осьминога, полоски и щупальца кальмара. Великолепно подобранные компоненты тонко передают аромат моря и создают изысканный гармоничный вкус.

Морской коктейль относится к диетическому питанию, из него готовят различные блюда, а все ингредиенты содержат много витаминов и минеральных веществ, необходимых для полноценного развития организма.

Каналы сбыта: HoReCa, розница.



Сыромороженые, неразделанные
Размерный ряд: 40/60, 80/100
Производство: Китай



АЛЬБАТРОС

ДИСТРИБЬЮТОР РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ

Телефон: +7 778 974 8316.

Адрес склада: г. Алматы, ул. Бурундайская, 93Б.

Адрес офиса: г. Алматы, ул. Сейфуллина, 531, БЦ Сарыарка, офис 507.

Подписывайтесь на наш аккаунт в Instagram, чтобы быть в курсе акций и новостей: [albatros.ved](https://www.instagram.com/albatros.ved)

Краб голубой

Голубой краб интересный и вкусный морской деликатес, добываемый в Средиземном, Северном и Адриатическом море, а также на западном побережье Атлантики.

Мясо богато железом, медью, фосфором, цинком, кальцием и магнием, содержит витамины группы В, А и С и аминокислоты. Голубой краб популярен среди спортсменов и людей, ведущих здоровый образ жизни. От своего старшего сородича, камчатского краба, он отличается окрасом и более нежным мясом, в котором практически отсутствуют волокна.

Применение: их варят, жарят, запекают в духовке или на гриле.

Каналы сбыта: HoReCa, розница.



Вареномороженые конечности
Размерный ряд: 3L
Производство: Китай

Краб камчатский

Камчатский краб добывается по всему дальневосточному побережью Тихого океана. Занимает ведущее место в промысле ракообразных.

Нежное сочное мясо считается настоящим деликатесом, богатым белком и полезными веществами. Мясо состоит из плотных толстых волокон, которые легко отделяются друг от друга.

Применение: Сырым мясом краба есть нельзя. Камчатского краба используют для приготовления салатов, супов, вторых блюд, подают с соусами.

Каналы сбыта: HoReCa, розница.



Вареномороженые конечности
Размерный ряд: 900-, 1100+
Производство: Россия

Кальмар

Командорский кальмар – вид головоногих моллюсков из отряда десятируких. Кальмары имеют обтекаемое торпедообразное тело, что позволяет им двигаться с большой скоростью «хвостом» вперед, основной способ движения – реактивный. Кальмары ценятся во всем мире за великолепный вкус, высокую питательность и пользу для здоровья.

Мясо кальмара сочное, мягкое и нежное, имеет запоминающийся вкус и целый ряд полезных свойств. В кальмарах много белка, витаминов В6, РР, Е, С, полиненасыщенных жиров, важных для сбалансированного питания человека. Кроме того, кальмары богаты микроэлементами (фосфор, железо, медь, йод).

Применение: Мясо кальмара можно готовить разными способами – на гриле, мариновать, жарить, тушить, вялить и т.д. Оно отлично сочетается с овощами, грибами, зеленью и рисом. Чаще всего кальмаров добавляют в салаты, но они прекрасно подходят и для основных блюд: рагу с тушеными кальмарами, жареные кальмары на гриле, кальмары, фаршированные овощами и многое другое.

Каналы сбыта: HoReCa, оптовики, розница, переработчики



Сыромороженое филе
Производство: Россия



Сыромороженые кольца
Производство: Россия



АЛЬБАТРОС

ДИСТРИБЬЮТОР РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ

Телефон: +7 778 974 8316.

Адрес склада: г. Алматы, ул. Бурундайская, 93Б.

Адрес офиса: г. Алматы, ул. Сейфуллина, 531, БЦ Сарыарка, офис 507.

Подписывайтесь на наш аккаунт в Instagram, чтобы быть в курсе акций и новостей: [albatros.ved](https://www.instagram.com/albatros.ved)

Каракатица

Каракатица обыкновенная — морской моллюск класса головоногих. Обитает на небольших глубинах в водах тропических и субтропических широт.

По вкусу имеет сходство с кальмарами и осьминогами, аромат свежий, морской, с тонкими ореховыми нотами. Мясо каракатицы считается нежнейшим среди всех моллюсков. Насыщенный омега-3 аминокислотами белок усваивается в разы лучше животного и при этом содержит множество витаминов и природных минералов.

Применение: Очищенная каракатица представляет собой полноценное филе. Его можно включать в рецепты многих блюд, например, пазлы или пасты с морепродуктами.

Каналы сбыта: оптовики, HoReCa, розница, переработчики.



Сыромороженная
Размерный ряд: 20/40
Производство: Китай

Клемы Вонголе

Клемы вонголе — двустворчатый моллюск, обитающий в Атлантике и примыкающих водах. Популярный вид ракушек, который, в отличие от множества других двустворчатых моллюсков, является диким, а не разводится в аквакультурных хозяйствах.

Мясо плотно заполняет створки раковины, имеет нежный кремовый цвет. На вкус вонголе сладкие с легким морским послевкусием.

Применение: Широко используется для приготовления традиционных блюд в Европе и Азии. С ним можно приготовить множество вкусных блюд, таких как паста, суп, ризотто или свежий яркий салат.

Каналы сбыта: оптовики, HoReCa, розница.



Вареномороженные
Размерный ряд: 41/50
Производство: Китай

Гребешок

Морской гребешок — двустворчатый моллюск, традиционно считающийся премиальным морским деликатесом. Съедобная часть — отводящая мышца, белое мясо цилиндрической формы.

Обладает очень нежным, немного сладковатым мясом, которое на 3/4 состоит из воды. Вкус отдаленно напоминает мясо краба. В небольшой порции дальневосточного гребешка содержится суточная норма йода, тиамина и железа. Филе морского гребешка используют в сыром виде для приготовления севиче, карпаччо, крудо и тартара.

Применение: Суши, сашими, карпаччо, салаты, супы, приготовленный на гриле, пасты, ризотто, тартар.

Каналы сбыта: HoReCa, розница, оптовики.



Сыромороженое филе
Размерный ряд: 40/60, 100+
Производство: Китай



Сыромороженный на половине раковины с икрой
Размерный ряд: 9/13
Производство: Китай



АЛЬБАТРОС
ДИСТРИБЬЮТОР РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ

Телефон: +7 778 974 8316.
Адрес склада: г. Алматы, ул. Бурундайская, 93Б.
Адрес офиса: г. Алматы, ул. Сейфуллина, 531, БЦ Сарыарка, офис 507.

Подписывайтесь на наш аккаунт в Instagram,
чтобы быть в курсе акций и новостей: [albatros.ved](https://www.instagram.com/albatros.ved)

TM Fish&More

Креветка Ваннамей в панировке

Креветка Ваннамей в кокосовой панировке

Креветка Ваннамей в панировке, Торпедо

У бренда Fish&More широкий ассортимент сыромороженных и варено-мороженных креветок, которых быстро и удобно готовить. Шоковая заморозка сохраняет свежесть и сочность креветок. Мясо креветок содержит большое количество аминокислот и витаминов, а также полезных микроэлементов.

Креветка в пушистой и хрустящей панировке можно жарить во фритюре, сотейнике или запекать. Можно подавать с соусами как закуску. Идеально подходит для фастфуда и посиделок с друзьями.

Каналы сбыта: розница, HoReCa, оптовики.



Сыромороженные. 500 г и 1000 г
Размерный ряд: 21/25
Производство: Вьетнам



Сыромороженные. 1000 г
Размерный ряд: 21/25
Производство: Вьетнам



Сыромороженные. 1000 г
Размерный ряд: 21/25
Производство: Вьетнам

Креветочные шарики в панировке

Котлеты в панировке из мяса королевской креветки "Эби Кацу"

Креветочные шарики в хрустящей панировке изготовлены из охлажденного сырья по системе Single frozen. Мясо креветок содержит большое количество аминокислот и витаминов, а также полезных микроэлементов.

Легко и быстро готовить во фритюре, на сковороде и в духовке. Использование различных соусов предоставляет безграничные возможности в вариативности вкусов.

Каналы сбыта: розница, HoReCa, оптовики.

Котлеты изготовлены из королевских креветок в хрустящей панировке по японскому рецепту. Одинаковая толщина до 1 см позволяет равномерно прожаривать котлету. Упаковка состоит из 6 котлет (450 г) — точно хватит на всю семью. Специально подобранная панировка придает продукту яркий и насыщенный вкус.

Не требуют разморозки — можно сразу приступать к приготовлению. Можно готовить во фритюре, на сковороде или в духовке. Идеальны для бургеров, прекрасно сочетаются с салатами и гарнирами.

Каналы сбыта: розница, HoReCa, оптовики.



Сыромороженные. 1 000 г
Размерный ряд: 21/25
Производство: Вьетнам



Сыромороженные. 450 г
Размерный ряд: 21/25
Производство: Вьетнам



АЛБАТРОС
ДИСТРИБЬЮТОР РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ

Телефон: +7 778 974 8316.

Адрес склада: г. Алматы, ул. Бурундайская, 93Б.

Адрес офиса: г. Алматы, ул. Сейфуллина, 531, БЦ Сарыарка, офис 507.

Подписывайтесь на наш аккаунт в Instagram,
чтобы быть в курсе акций и новостей: [albatros.ved](https://www.instagram.com/albatros.ved)

Полуфабрикаты

Рыбные котлеты состоят из переработанной рыбы, не содержат костей. Благодаря этому их выбирают не только взрослые, но и дети. Уже переработанный фарш с добавлением специй и приправ сформирован в виде порционных котлет одинакового веса и формы. Это позволяет значительно сократить время приготовления блюда и накормить семью вкусными рыбными котлетами через 10-15 минут после вскрытия упаковки.



Рыбные фигурки в панировке
сыроморожены
Производство: Россия



Котлеты лососевые в панировке
сыроморожены
Производство: Россия



Палочки рыбные в панировке
сыроморожены
Производство: Россия

Салат Чука

Чука – салат из маринованных водорослей вакаме, имеет очень нежный, слегка островатый вкус. Для изготовления салата используются только молодые дикорастущие водоросли. В отличие от морской капусты Чука обладает нейтральным ароматом и не имеет столь ярко-выраженного запаха йода.

В водорослях вакаме содержится фукоксантин, способствующий сжиганию жиров, эйкозапентаеновая кислота – одна из трёх Омега-3 кислот, ниацин, тиамин и множество минералов.

Применение: Самостоятельное блюдо, гарнир, начинка для роллов и гунканов.

Основные каналы сбыта: HoReCa, розница.



Производство: Китай

Крабовые палочки

Крабовыми палочками называют продукт, изготовленный из сурими - измельченного и обработанного мяса белой океанической рыбы.

Крабовые палочки имеют очень нежную и упругую структуру. Они легко делятся на небольшие волокна, поэтому их можно использовать для приготовления самых разнообразных блюд. Крабовые палочки очень сочные и имеют приятный свежий вкус и аромат.

Применение.

Крабовые палочки используются для приготовления множества блюд, в том числе салатов и гарниров. Благодаря своей консистенции, продукт не расслаивается и не разваливается при нарезании.

Основные каналы сбыта: HoReCa, розница.



Вареномороженные
Производство: Китай



АЛЬБАТРОС

ДИСТРИБЬЮТОР РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ

Телефон: +7 778 974 8316.

Адрес склада: г. Алматы, ул. Бурундайская, 93Б.

Адрес офиса: г. Алматы, ул. Сейфуллина, 531, БЦ Сарыарка, офис 507.

Подписывайтесь на наш аккаунт в Instagram,
чтобы быть в курсе акций и новостей: [albatros.ved](https://www.instagram.com/albatros.ved)

Икра горбуши

Размер икринок этой породы рыб варьируется от 3 до 5 миллиметров, цвет — ярко-оранжевый. Оболочка тонкая, поэтому легко лопается, выделяя икорный сок — джус. Икринки обладают сливочным вкусом без горчинки. Именно это, а также нежное послевкусие и отсутствие рыбного привкуса так ценится гурманами.

Применение: Деликатес часто используют для канапе, тарталеток, бутербродов, применяют как ингредиент для салатов и употребляют в чистом виде под белое вино или более крепкие напитки.

Каналы сбыта: розница, HoReCa.



Охлажденная, соленая
Пластиковая тара: 25 кг
Производство: Россия