

каталог продукции



ООО "Вавож-рыба"



Продукция из сельди

Сельдь слабосоленая



Слабосолёная сельдь по-мурмански – один из самых простых и вкусных продуктов, часто присутствующих на столах российских потребителей. Поэтому у одних она может быть ежедневно в рационе, у других является неотъемлемой частью праздничного стола. Рецептура взята из г.Мурманска – города богатого опытом переработки и соления рыбы.
Тара: пластиковое ведро 4 кг., 9 кг.

Сельдь холодного копчения



Сельдь – уникальная рыба. Этот вкусный продукт считается «доступным деликатесом». А тонкий аромат копчёности придаёт ей приятный вкус.

Упаковка: вакуумный пакет

Сельдь слабосоленая в банке



Мало кто знает, что сельдь является одной из самых жирных рыб, а белка в ней столько, что 250 граммов селёдки покрывают дневную потребность человека. Кроме того, она содержит незаменимые кислоты Омега-3, витамин Д, очень полезна для сердца и сосудов.

Тара: пластиковая банка 1,3кг.

Сельдь пряного посола в банке



Хорошо сочетаются с сельдью многие пряные травы. В ассортименте представлена позиция сельди слабой соли с добавлением измельчённых специй и сахара, которые придают продукту особую нежность.

Тара: пластиковая банка 1,3 кг.

Сельдь с/с кусок



Кусок сельди представлен в двух вариантах 400 гр. и 700 гр. Под воздействием особой рецептуры рыба приобретает тонкий аромат и привкус специй. Данная разделка освобождает от трудностей очистки и уже готова к употреблению.

Тара: пластиковая банка 0,4 и 0,7 кг.

Сельдь филе с/с



Филе сельди выполнено из цельной рыбы, посоленной естественным способом без добавления созревателей. Состав заливки максимально упрощён, не содержит масла; в качестве ароматической составляющей используется красная и зелёная паприка, которая придаёт рыбе более мягкий вкусовой оттенок.

Тара: пластиковая банка 400 гр.

Сельдь филе в сал. заливке



Специально разработанная салатная заливка идеально дополняет естественный вкус сельди. А содержащийся в ней дроблённый чёрный перец придаёт лёгкую остроту этому продукту. Кроме того, позиция выполнена из цельного филе, что позволяет потребителю использовать рыбу в разных видах сервировки.

Тара: пластиковая банка 500 гр.

Кипперс из сельди



Неплохим вариантом в качестве закуски может прийтись по вкусу кипперс из сельди. Оригинальный набор специй выступает и как красивая декоративная обсыпка и как яркое вкусовое дополнение.

Упаковка: вакуумный пакет на подложке 150гр.

Форшмак из сельди



Форшмак употребляют в виде холодной закуски. Основным компонентом форшмака является сельдь. Предложенный вариант можно использовать как самостоятельное блюдо, или дополнить варёным яйцом, сливочным маслом, зелёным луком, свежим огурцом, яблоком...

Тара: пластиковая баночка 80гр.

Пресервы из сельди 200 гр.

Сельдь филе с/с с паприкой



Пресервы – это продукция приготовленная без термической обработки. За счёт этого вкус рыбы получается более ярким, она сохраняет свои полезные качества. Натуральные специи, в частности разноцветная паприка, служит как отличное декоративное и вкусовое дополнение.

Тара: пластиковая баночка 200 гр.

Сельдь филе с/с "Пикантная"



Свообразный рыбовоощной салат представлен сочетанием филе сельди и пикантной морковки по-корейски. Это не только красиво, но и очень вкусно.

Тара: пластиковая баночка 200 гр.

Сельдь филе с/с "Ассорти"



Определённую популярность нашла у потребителей композиция «ассорти». Благодаря давно полюбившимся салатам, она выглядит оригинально и не требует каких-либо дополнений.

Тара: пластиковая баночка 200 гр.

Пресервы из сельди 180 гр.

Сельдь филе с/с в томате



Для пресервов из разделанной рыбы часто используют различные соусы и маринады. Достаточно востребованным считается томатный соус. Он отлично сочетается с любым видом рыбы, в том числе с сельдью. Придаёт ей насыщенный вкус.

Тара: пластиковая баночка 180 гр.

Сельдь филе с/с с лимоном



Классическим вариантом являются пресервы из сельди с лимоном, который всегда активно участвует в создании аппетитных блюд. В качестве заливки используется растительное масло, с добавлением щепотки зелени укропа.

Тара: пластиковая баночка 180 гр.

Сельдь филе с/с в майонезе



Ещё один распространённый вид: пресервы из сельди в майонезе. Майонез – соус любимый многими потребителями. В сочетании с рыбой имеет достаточно высокие вкусовые качества. Для наших пресервов мы используем майонезы проверенных популярных производителей.

Тара: пластиковая баночка 180 гр.

Сельдь филе с/с "Радужная"



Красочную композицию представляют собой пресервы из сельди в уксусно-масляной заливке «радужная». Входящие в состав овощи служат отличным привлекательным оформлением не в ущерб вкусовым качествам рыбы.

Тара: пластиковая баночка 180 гр.

Сельдь филе с/с в салатной заливке



Сохраняет свой натуральный вкус селёдочка в салатной заливке не обременённая добавлением вкусовых и декоративных компонентов.

Тара: пластиковая баночка 180 гр.

Сельдь филе с/с "Клюковка"



Изюминкой пресервного ряда стала сельдь в масле «Клюковка». Благодаря сочному контрасту красных ягод и зелёных листьев петрушки, позиция выглядит очень аппетитно.

Тара: пластиковая баночка 180 гр.

Сельдь филе с/с с кунжутом



По особенному хорошо сочетается филе сельди с семенами кунжута, нарядно украшенное красной паприкой.

Тара: пластиковая баночка 180 гр.

Сельдь филе с/с майонез/горчица



Кусочки сельди в майонезно-горчичной заливке будут по вкусу любителям «чего-то поострее».

Тара: пластиковая баночка 180 гр.

Сельдь филе с/с "Мехико"



Солнечное настроение создаёт вкусовая композиция «мехико». Оригинально подобранный состав специй передаёт характерный мексиканский привкус.

Тара: пластиковая баночка 180 гр.

Сельдь филе с/с с зеленью



Фаворитом продаж является сельдь в масле с зеленью петрушки. Лёгкий ненавязчивый аромат свежей зелени пришёлся по нраву многим потребителям, мягко намекая на уютную домашнюю обстановку.

Тара: пластиковая баночка 180 гр.

Сельдь филе с/с с луком



Репчатый лук – приправа, которая придаёт незаменимый вкус привычных любимых блюд.

Тара: пластиковая баночка 180 гр.

Сельдь филе с/с с чесноком



Приятный аромат чеснока неизменно вызывает аппетит, а в дополнении с цветной паприкой продукт выглядит более нарядно.

Тара: пластиковая баночка 180 гр.

Пресервы из сельди 150 гр. Сельдь филе с/с с зеленью



Фаворитом продаж является сельдь в масле с зеленью петрушки. Лёгкий ненавязчивый аромат свежей зелени пришёлся по нраву многим потребителям, мягко намекая на уютную домашнюю обстановку.

Тара: пластиковая баночка 150 гр.

Сельдь филе с/с с лимоном



Классическим вариантом являются пресервы из сельди с лимоном, который всегда активно участвует в создании аппетитных блюд. В качестве заливки используется растительное масло, с добавлением щепотки зелени укропа.

Тара: пластиковая баночка 150 гр.

Сельдь филе с/с в майонезе



Ещё один распространённый вид: пресервы из сельди в майонезе. Майонез – соус любимый многими потребителями. В сочетании с рыбой имеет достаточно высокие вкусовые качества. Для наших пресервов мы используем майонезы проверенных популярных производителей.

Тара: пластиковая баночка 150 гр.



Продукция из скумбрии

Скумбрия холодного копчения



Копчёную скумбрию можно часто увидеть на праздничных столах, так как она является превосходной закуской. Данный деликатес имеет пикантный вкус, аромат и отлично сочетается со многими овощами.

Тара: картон. коробка 3 кг.

Скумбрия слабосоленая



Скумбрия – это сытная и вкусная рыба. Благодаря огромному количеству полезных веществ, приём в пищу способствует улучшению памяти, регулированию обмена веществ и уровня гормонов, увеличению защитных сил организма.

Тара: пластиковое ведро 4 кг.

Скумбрия кусок слабосоленая



Приятно порадует нежный с лёгким приятным ароматом пряностей кусок скумбрии. Несмотря на высокую калорийность, скумбрия считается диетическим продуктом за счёт большого содержания белка. А данный вид посола позволяет сохранять пищевую ценность продукта практически в неизменном виде.

Тара: пластиковая банка 400 гр.

Скумбрия холодного копчения



Главным преимуществом данного вида упаковки является продление сроков хранения продукта. А благодаря тому, что каждая рыбка имеет индивидуальную этикетку с весом продукта, работать с этим товаром максимально просто.

Тара: вакуумный пакет по весу.

Скумбрия х/к тушка



Хорошим вариантом может стать тушка скумбрии х/к с фиксированным весом 200 гр. Это самая мясистая часть рыбы, у которой удалены хвостик и приголовная часть.

Тара: вакуумный пакет с подложкой 200 гр.

Кипперс из скумбрии



Кипперс из скумбрии – разделанная на филе рыба и посыпанная декоративной обсыпкой, которая придаёт блюду в сочетании с копчением незабываемый аромат. Вакуумная упаковка в свою очередь защищает от внешних воздействий и продлевает срок хранения.

Тара: вакуумный пакет с подложкой 150 гр.

Пресервы из скумбрии

Скумбрия филе с/с с перчиком



Гораздо большей нежностью в сравнении с сельдью отличаются пресервы из скумбрии. Специальный способ посола придаёт ей необыкновенный изысканный вкус.

Чёрный дроблённый перец подчёркивает натуральный аромат, придавая продукту лёгкую оструинку.

Тара: пластиковая баночка 180 гр.

Скумбрия филе с/с в майонезе



Майонез в большинстве случаев используют как универсальный соус, подходящий ко многим блюдам. Не составила исключения и скумбрия. Эти пресервы отличаются насыщенным вкусом, не требующим дополнения.

Тара: пластиковая баночка 180 гр.

Скумбрия филе с/с с укропом



Скумбрию в масле с укропом можно поистине назвать «царским угощением». Тающая во рту рыбка слегка сдобрана зеленью укропа.

Тара: пластиковая баночка 180 гр.



Продукция из мойвы

Мойва холодного копчения



Мойва достаточно популярный вид рыбы у любителей морепродуктов. Эта рыбёшка, благодаря своему химическому составу, обладает массой полезных свойств: от нормализации артериального давления и обмена веществ в организме до участия в повышении иммунитета и образовании гормонов. Кроме этого мойва очень вкусная и питательная рыбка. Золотистый цвет копчения делает её очень аппетитной.

Тара: картонная коробка 3 кг.

Мойва х/к в вак. упаковке



Разовая порция вкуснейшей золотистой рыбки в вакуумной упаковке очень удобна, поскольку она съедается сразу после её вскрытия. Пакет защищает от внешних воздействий, а также даёт возможность подробно рассмотреть продукт.

Тара: вакуумный пакет 160 гр.

Мойва подкопченая в масле



Это разновидность пресервов, напоминающая внешним видом и вкусовыми качествами шпроты. Преимуществом этого вида продукта неизменно является то, что его содержимое легко просматривается со всех сторон.

Тара: пластиковая баночка 200 гр.

Мойва х/к в коробочке



Упаковка в стиле «ретро» напоминает потребителям старые добрые советские времена. Но, помимо ностальгии, она обладает определённым преимуществом: благодаря картонной коробке и, проделанным по бокам отверстиям, рыба «дышит», а значит, менее подвержена порче.
Тара: картонная коробочка 250 гр.

Мойва х/к на лоточке



Рыба, упакованная под плёнку, лучше защищена от внешних воздействий, а также легко просматривается.
Тара: пенная подложка в пленке 300 гр.



Продукция из красной рыбы

Горбуша холодного копчения



Горбушу по другому ещё называют розовый лосось. Её мясо содержит в своём составе вещества, которые отвечают за функционирование внутренних желёз человека. Наряду с другими рыбами, горбуша относится к диетически продуктам. Она регулирует работу нервной системы, влияя на настроение и работоспособность. Благодаря традиционному копчению полезные свойства горбуши максимально сохранены.

Тара: картонная коробка 3 кг.

Горбуша филе с/с в масле



Горбуша очень вкусный диетический продукт, однако, содержание жира, в отличие от атлантического лосося, значительно меньше. Для того, чтобы повысить её питательную ценность в пресервах для заливки используют растительное масло. Оно размягчает волокна и делает рыбу более мягкой и сочной.

Тара: пластиковая баночка 180 гр..

Горбуша х/к филе кусок



Порционные куски горбуши, представляющие собой пласт рыбы на коже с отделёнными от него костями, очень удобны в использовании. В этом случае исключается трудоёмкий процесс разделки. Ничто не мешает насладиться вкусненькой рыбкой.

Тара: вакуумный пакет 250 гр..

Форель с/с кусок



Мясо форели является деликатесом.

Оно очень вкусно и ароматно из-за особого межмышечного жирового слоя. Эта рыба присутствует во всех кухнях мира. И всегда на особом, почитаемом месте. Наиболее выгодный вариант для подачи – слабосолёная форель. В таком виде она наиболее полно сохраняет свои питательные свойства.

Тара: вакуумный пакет с подложкой 200 гр.

Рулет Горбуша/Скумбрия



Когда хочется чего-то особенного – аппетитный рулет горячего копчения будет как раз кстати. Он состоит из горбуши, внутри которой располагается скунбрия и небольшое количество специй. Это очень сытное и вкусное блюдо. Отлично подойдёт на завтрак или как перекус во время полдника.

Отпускается по весу.



Рыбопродукция в вакуумной упаковке

Ломтики Горбуша х/к ломтики



Ломтики горбуши х/к хороши тем, что их удобно взять в дорогу. Они представляют собой небольшие порционные кусочки, которые легко использовать в бутербродах. В ассортименте также присутствуют ломтики: горбуша со скумбрией и горбуша с сельдью.

Тара: Вакуумный пакет с подложкой 100 гр.

Скумбрия х/к ломтики



Нарезка скумбрии также удобна для того, чтобы её взять с собой или быстро сформировать небольшую порционную закуску.

Тара: Вакуумный пакет с подложкой 100 гр.

Сельдь х/к ломтики



Ломтики сельди холодного копчения будут хорошим дополнением к ланчу. Также в ассортименте присутствует позиция – сельдь+скумбрия.

Тара: Вакуумный пакет с подложкой 100 гр.

Пивные наборы

Набор закусочный



Набор закусочный представляет собой филе рыбы (сельдь, скумбрия, горбуша) на коже, измельчённое на небольшие квадратики и завяленное. В меру солёные кусочки являются отличной закуской к пенным напиткам.

Тара: Вакуумный пакет с подложкой 100 гр.

Пивной набор "Ассорти"



В состав пивного набора входят кусочки скумбрии и сельди холодного копчения, также завяленные, как для наборов закусочных.

Существует ещё и пивной набор «ассорти-2», состоящий только из кусочков горбуши.

Тара: Вакуумный пакет с подложкой 50 гр.

Салака х/к на лоточке



Эта, казалось бы, непримечательная рыбка является национальным продуктом в Швеции и Финляндии. Там из неё готовят большое многообразие блюд. В России же салаку предпочитают употреблять в копчёном виде. Мясо её плотное, упругое, от костей отделяется хорошо. Для удобства покупателей рыба упакована на лоточки по 300г под плёнку. Любители копчёностей обязательно оценят по достоинству скромную родственницу сельди.

Тара: Пенная подложка в пленке

Килька х/к в масле



По внешним и вкусовым качествам этот продукт можно отнести к шпротам. Бессспорно, это хорошая копчёная закуска, вкусная и ароматная.

Тара: Пластиковая баночка 230 гр.

Килька пряного посола



Нежнейшая малосолёная рыбка имеет прямой вкус. Килька легко чистится и хорошо подходит к употреблению с варёной картошечкой, луком, чёрным хлебушком.

Тара: Пластиковая баночка 300 гр.



Салаты

Салаты из морской капусты

Радужный



Самый популярный в линейке салатов из морской капусты стал салат «радужный». Помимо морской капусты, в его состав входит кукуруза, крабовые палочки и репчатый лук. В итоге получается довольно красочная смесь, которая и порождает название салата.

Тара: Пластиковая баночка 220 гр., вакуумный пакет 500 гр., пластиковое ведро по 1 и 2 кг.

Закусочный



Этот салат состоит из морской капусты, кусочков сельди, репчатого лука и заправлен майонезом. Замечательное сочетание его компонентов покоряет своей простотой и яркостью вкуса.

Тара: Пластиковая баночка 220 гр.

Весенний



Оказывается, морская капуста так многолика, в сочетании с различными продуктами приобретает всё новые и новые вкусы. В комбинации с кусочками натуральных овощей выходит удивительно нежный и очень вкусный салат «Весенний».

Тара: Пластиковая баночка 220 гр.

Испанский



Аппетитная морская капуста отлично сочетается с нежной фасолью и украшается семенами кунжута.

Ингредиенты салата богаты микроэлементами, йодом и белком, поэтому этот салат можно по праву назвать диетическим. При низкой калорийности он имеет высокую пищевую ценность.

Тара: Пластиковая баночка 220 гр.

Острый



Оригинальный и вкусный, настоящий салат здоровья представлен сочетанием ламинарии и свеклы по-корейски, сдобренной чесноком и майонезом. Этот салат обладает не только приятным вкусом, но и многочисленными полезными свойствами. В составе салата грубая клетчатка и витамины из овощей, а также полезные минеральные вещества, содержащиеся в морской капусте.

Тара: Пластиковая баночка 220 гр.

Домашний



Простой и одновременно вкусный салат «домашний». В его составе нет ничего лишнего. Маринованную морскую капусту смягчает чуть сладковатый привкус жареного лука. Лёгкую пикантную нотку салату придаёт смесь специй в корейском стиле.

Тара: Пластиковая баночка 220 гр.

Салаты из овощей

Морковка по-корейски



Очень популярная, вкусная, в меру оструя морковка стала одним из любимых продуктов наших покупателей. Для удобства предложено несколько вариантов упаковки.

Тара: Пластиковая баночка 300 гр., пластиковое ведро по 1 и 3 кг.

Острая свекла в корейском стиле



Яркий и очень вкусный салат получается из свеклы. Благодаря острым специям и чесноку он приобретает необычный ореховый привкус. Салат обязательно понравится любителям корейской кухни.

Тара: Пластиковая баночка 300 гр.