

cromaris fileti



Zašto Cromaris?

VRHUNSKA SVJEŽINA

Izlove vršimo 6 dana u tjednu te se riba svakodnevno sustavom brze dostave doprema ravno u ruke potrošača.

BOGATSTVO HRANJIVIH SASTOJAKA

Bogato omega-3 masnim kiselinama, bjelančevinama, fosforom i vitaminom D.

DOKAZANA KVALITETA

Jedini smo proizvođač mediteranske bijele ribe s ASC certifikatom za sva svoja uzgajališta. Certificirani smo za sustav upravljanja kvalitetom prema normi ISO 9001 i sustave upravljanja sigurnošću hrane prema normama ISO 22000 i FSSC 22000 od strane certifikacijskog tijela SGS.

RAVNO IZ JADRANA

Cromaris ribu uzgajamo na pomno odabranim lokacijama u Jadranskom moru.

BRIGA ZA OKOLIŠ

Proizvodnju temeljimo na principima održivog razvoja, redovito pratimo utjecaj na okoliš i savjesno gospodarimo svim vrstama otpada.

DOBROBIT ŽIVOTINJA

Svu našu ribu uzgajamo u nasadima niske gustoće te smo razvili vlastitu recepturu riblje hrane prilagođenu pojedinoj vrsti, bez antibiotika i GMO sirovina.



Zašto Cromaris fileti?

BRZA I JEDNOSTAVNA PRIPREMA

Zbog užurbanog načina života potrošači se u pripremi jela odlučuju za kupnju fileta, a Cromaris svojom ponudom fileta prati potrošačke trendove.

DOBRA VRIJEDNOST ZA NOVAC

Cromaris filete od najkvalitetnije bijele ribe certificirane kvalitete odlikuje dobra dobra vrijednost za novac.

IZNIMAN OKUS I TEKSTURA FILETA

Cromaris brancin je nagrađen s 3 Superior taste award zvjezdice, orađa i hama s 2 zvjezdice, a izniman okus i tekstura Cromaris ribe još više dolaze do izražaja u njezinim filetima.

DIFERENCIRANA PONUDA FILETA

Ponuda Cromaris fileta osim „classic” fileta uključuje i premium očišćene „gourmet” i „selection” filete bez kostiju. U ponudi su i organski fileti brancina i orađe.



Classic

„Classic” fileti su djelomično otkošteni fileti koji predstavljaju osnovu ponude Cromaris fileta dobivenih od najkvalitetnije bijele ribe.



Filet brancina



80-120 g | 120-160 g | 160-200 g | 200-300 g

Filet orade



80-120 g | 120-160 g | 160-200 g | 200-300 g

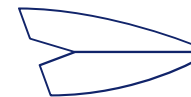
Filet hame



400 g+ | 700g+

Gourmet

„Gourmet” svježi fileti su očišćeni fileti bez kostiju iz premium ponude Cromaris fileta. Rezom središnjeg dijela mesa i kože fileta u obliku slova V odstranjuju se kosti (PBO). Završnom obradom rubnih dijelova fileta dobije se filet visoke kvalitete i premium izgleda.



Filet brancina



75-115 g | 115-155 g | 155-195 g | 195-295 g

Filet orade



75-115 g | 115-155 g | 155-195 g | 195-295 g

Filet hame



380 g+ | 660 g+

Selection

„Selection” svježi fileti su očišćeni fileti bez kostiju koji predstavljaju najviši segment premium ponude Cromaris fileta. Rezom središnjeg dijela mesa i kože fileta u obliku slova V odstranjuju se kosti (PBO). Rezom se odstranjuje i potrbušnica na donjoj strani fileta i rep fileta da bi se dobio filet najviše kvalitete i premium izgleda.



Filet brancina



70-100 g | 110-150 g | 150-190 g | 190-290 g

Filet orade



70-100 g | 110-150 g | 150-190 g | 190-290 g

Filet hame



360 g+ | 630 g+

Svježa organska riba

**Proizvedena u Jadranskom moru,
na ekološki održiv način**

Cromaris organska riba uzgojena je u prirodnom okruženju u skladu sa strogim ekološkim standardima. Proizvodnju temeljimo na principima održivog razvoja i brizi o dobrobiti životinja. Naša riba hrani se isključivo prirodnim sastojcima iz održivih izvora, bez antibiotika i GMO sirovina.



HR-EKO-01
EU Agriculture



Organski fileti brancina i orade

Classic



80-160 g

Gourmet



75-155 g

Selection



70-150 g

Logistički podaci



3 kg



39,5 x 29,5 x 14,1 cm



100 x 120 cm



10



12



120



10 dana



0 - 2°C



Ako želite vidjeti gdje naše ribe odrastaju,
skenirajte QR kod i pođite na virtualnu
turu jednog od naših uzgajališta.



Sufinancirano sredstvima Europskog
fonda za pomorstvo i ribarstvo

