

Svježije iz Jadranskog mora

Cromaris je svježja riba vrhunske kvalitete koja iz netaknutih dijelova Jadrana, u svega nekoliko sati, stiže do Vas.

Brancin

Brancin je grabežljivac, čvrste i robusne građe, izdužene i elegantne linije tijela. Meso brancina je odlična okusa, te se on smatra jednom od najkvalitetnijih vrsta bijele ribe.



Raspoložive pecature: 300-400 g, 400-600 g, 600-800 g, 800-1000 g, 1000-1500 g, 1500+ g
Raspoložive pecature očišćene* ribe:
 160-250 g, 250-330 g, 330-500 g, 500-670 g, 670-840 g, 840-1300 g
Kašeta (s poklopcem): 6 kg
Rok trajanja: 14 dana od izlova

Orada

Orada je jedna od najplemenitijih vrsta jadranske bijele ribe. Zahvaljujući svom atraktivnom izgledu poznata je i kao "kraljica mora", ime je dobila po karakterističnoj zlatnoj pjegi. Gastronomski je vrlo cijenjena zbog svog ukusnog bijelog mesa.



Raspoložive pecature: 300-400 g, 400-600 g, 600-800 g, 800-1000 g, 1000-1500 g, 1500+ g
Raspoložive pecature očišćene* ribe:
 160-250 g, 250-330 g, 330-500 g, 500-670 g, 670-840 g, 840-1300 g
Kašeta (s poklopcem): 6 kg
Rok trajanja: 14 dana od izlova

Hama

Hama je pomalo zaboravljena jadranska bijela riba okusom najsličnija brancinu. Meso hame je niskokalorično i s niskim udjelom masti, a ipak vrlo sočno i ukusno te čvrste teksture.



Raspoložive pecature: 1800-3000 g, 3000-4000 g, 4000+ g
Raspoložive pecature očišćene* ribe:
 1500-2500 g, 2500-3400 g, 3400+ g
Kašeta (s poklopcem): 10 kg
Rok trajanja: 12 dana od izlova

Cromaris fileti

Vrijeme je novac, a Cromaris fileti vam štede oboje! Uz ograničeni prostor, vrijeme i ljudstvo predstavljaju odličan izbor za pripremu vrhunskih jela za Vaše goste. "Classic" fileti su djelomično strojno otkošteni. Kod "Gourmet" fileta kosti su dodatno odstranjene rezom središnjeg dijela mesa i kože fileta u obliku slova V. "Selection" fileti su "Gourmet" fileti kojima su uz to odstranjeni potrbušnica i rep fileta.

Filet brancina



Raspoložive pecature svježih fileta
"Classic":
 80-120 g, 120-160 g, 160-200 g, 200-300 g
"Gourmet":
 75-115 g, 115-155 g, 155-195 g, 195-295 g
"Selection":
 70-100 g, 110-150 g, 150-190 g, 190-290 g
Kašeta (s poklopcem): 3 kg
Rok trajanja "Classic" fileta:
 10 dana od izlova
Rok trajanja "Gourmet", "Selection" fileta:
 8 dana od izlova

Filet orade



Raspoložive pecature svježih fileta
"Classic":
 80-120 g, 120-160 g, 160-200 g, 200-300 g
"Gourmet":
 75-115 g, 115-155 g, 155-195 g, 195-295 g
"Selection":
 70-100 g, 110-150 g, 150-190 g, 190-290 g
Kašeta (s poklopcem): 3 kg
Rok trajanja "Classic" fileta:
 10 dana od izlova
Rok trajanja "Gourmet", "Selection" fileta:
 8 dana od izlova

Filet i odrezak hame



Raspoložive pecature svježih fileta
"Classic": 400 g+, 700 g+
"Gourmet": 380 g+, 660 g+
"Selection": 360 g+, 630 g+
Kašeta (s poklopcem): 3 kg
Rok trajanja "Classic" fileta i odrezaka:
 10 dana od izlova
Rok trajanja "Gourmet", "Selection":
 8 dana od izlova

BIO brancin i orada

Cromaris BIO 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.



Raspoložive pecature:
 Brancin 300-600 g, 600-800 g
 Orada 300-600 g, 600-800 g
Rok trajanja: 14 dana od izlova
Raspoložive pecature očišćene* ribe:
 Brancin 250-500 g, 500-670 g
 Orada 250-500 g, 500-670 g

Rok trajanja: 12 dana od izlova
Raspoložive pecature svježih fileta
"Classic": 80-160 g
"Gourmet": 75-155 g
"Selection": 70-150 g
Rok trajanja: 8 dana od izlova

* odstranjene ljuske, škрге i utroba

MAP Brancin i orada pakirani u kontroliranoj atmosferi*



KONVENCIONALNI

Asortiman: Svježa orada 360 g, Svježi brancin 360 g, Svježa orada 720 g, Svježi brancin 720 g, Mix svježa orada i brancin 720 g
Broj plitica u transportnom pakiranju: 6
Rok trajanja: 12 dana od izlova

BIO

Asortiman: Svježa bio orada 360 g, Svježi bio brancin 360 g, Svježa bio orada 720 g, Svježi bio brancin 720 g
Broj plitica u transportnom pakiranju: 6
Rok trajanja: 12 dana od izlova

Fileti** i odresci u SKIN pakiranju



Asortiman: Svježi filet orade 130 g, Svježi filet brancina 130 g, Svježi filet hame 130 g, Svježi odrezak hame 200 g
Broj plitica u transportnom pakiranju: 4
Rok trajanja: +2 dana od izlova

Cromaris delikatese

Cromaris dimljeni fileti brancina i orade, specijalitet su iz Jadranskog mora. Pripravljani su na tradicionalan način, metodom toplog dimljenja dimom bukve uz prethodni tretman mediteranskim začinskim biljem – ružmarinom, bosiljkom, lovrom i kaduljom.

Marinirani fileti brancina i orade Cromaris pripremljeni su postupkom blagog mariniranja svježe ribe uz dodatak začinskog bilja – vlasca i rikole, te arome provansalskih trava i limuna. Nisu termički obrađeni. Dimljeni i marinirani fileti ne sadrže nikakve konzervanse. Predstavljaju odličan izbor za topla ili hladna predjela, a mogu se koristiti i kao glavni sastojak u raznim salatama, rižotima ili jelima od tjestenine. Duži rok trajanja (dimljeni fileti orade i brancina 45 dana, dimljeni fileti hame 30 dana; marinirani fileti 75 dana).

Marinirani fileti brancina i orade



Neto količina: 100 g
Rok trajanja: 75 dana
Transportno pakiranje: 10 komada
Gastro pakiranje: 500 g

Dimljeni fileti brancina, orade i hame



Neto količina: 100 g
Rok trajanja: 45 dana
Transportno pakiranje: 10 komada
Gastro pakiranje: 1 kg



Neto količina: 150 g
Rok trajanja: 30 dana
Transportno pakiranje: 6 komada
Gastro pakiranje: 900 g

NOVO
Dimljeni
fileti
hame

Cromaris certifikati IFS Food, ISO 9001, ISO 14001, ISO 22000 za upravljanje kvalitetom, okolišem i sigurnošću hrane, ASC, Friend of the Sea i GlobalG.A.P. za održivu i odgovornu akvakulturu te Kosher, Riba Hrvatske i Izvorno hrvatsko potvrđuju našu vrhunsku kvalitetu.



GLOBALG.A.P.



riba Hrvatske
 jedi na vrhu



Izvorno hrvatsko



Kontakt za narudžbe: narudzba@cromaris.hr · www.cromaris.hr

* odstranjene ljuske, škrge i utroba

** "Selection" obrada

