

CROMARIS RIBA — UKUSNA I ZDRAVA



Operativni program
**ZA POMORSTVO
I RIBARSTVO**



cromaris



Izrada ove publikacije sufinancirana je sredstvima Europske unije iz Europskog fonda za pomorstvo i ribarstvo.

SVJEŽE IZ JADRANSKOG MORA

Mi smo Cromaris, proizvođač najkvalitetnije bijele ribe iz Jadranskog mora – orade, brancina i hame. Naša je misija razvijanje i širenje kulture zdrave prehrane konzumacijom ribe i ribljih proizvoda kao izrazito zdravih namirnica.

Vrhunska kvaliteta proizvoda naš je imperativ – potrošačima želimo ponuditi isključivo ribu besprijekorne svježine i vrhunskog nutritivnog sastava.

Pritom se sve naše aktivnosti temelje na principima održivog razvoja s ciljem očuvanja okoliša i prirodnih resursa.





PREPOZNAJTE CROMARIS KVALITETU

PODRIJETLO RIBE

Riblja mlad potječe iz našeg vlastitog mrijestilišta, što znači da za svaku ribu znamo tko su joj “mama i tata”. Riba se potom premješta na naša uzgajališta koja se nalaze u čistom Jadranskom moru.

DOBROBIT RIBE

Naša uzgajališta, na kojima uzgajamo samo autohtone vrste – brancina, oradu i hamu, nalaze se na pomno odabranim lokacijama s visokom kvalitetom morske vode, a ribu

uzgajamo u nasadima niske gustoće s uzgojnim ciklusom koji prati prirodni ritam rasta ribe. Specifičnim tehnikama hranjenja i vlastitom recepturom riblje hrane prilagođene svakoj pojedinoj vrsti ribe te održavanjem dobrih veterinarsko-higijenskih uvjeta doprinosimo zdravlju naše ribe.

OPTIMALNI NEPREKINUTI HLADNI LANAC

Od izlova i sortiranja do transporta kupcima, osiguravamo optimalni hladni lanac na od 0 do 2 °C.

“EXTRA FRESH” KONCEPT

Izlove obavljammo šest dana u tjednu, a zatim se riba kroz sustav brze dostave svakodnevno doprema do kupaca u najkraćem mogućem roku.

KONTROLA KVALITETE

Vršimo redovite stroge kontrole svih elemenata proizvodnog procesa – riblje hrane, mlađi, tehnoloških procesa, gotovih proizvoda i njihovih nutritivnih vrijednosti te utjecaja na okoliš.

SLJEDIVOST

O svakoj ribi znamo sve. Uz pomoć LOT broja, koji prati svaki CROMARIS proizvod dostupan na prodajnom mjestu, možemo utvrditi iz kojeg matičnog jata riba potječe, na kojem je uzgajalištu uzgojena, koju je hranu riba jela u svakoj fazi uzgojnog ciklusa, na koji je način procesuirana kao i temperature prilikom dostave.

VLASTITA RECEPTURA RIBLJE HRANE

U želji da postignemo najbolje uvjete za rast i zdravlje naših riba, sastav hrane prilagođavamo pojedinim vrstama, njihovim životnim ciklusima i okolišnim čimbenicima. U njihovoj prehrani ne koristimo pospješivače rasta, odnosno hormone, kao ni GMO sirovine.

Na osnovu dugogodišnjih ulaganja u istraživanje i razvoj razvili smo vlastitu recepturu riblje hrane, čime smo postigli da CROMARIS riba bude bogata OMEGA-3 masnim kiselinama te ima povoljan omjer OMEGA-3 i OMEGA-6 masnih kiselina.

To je važno jer hrana bogata OMEGA-3 masnim kiselinama (EPA i DHA) doprinosi održavanju normalne funkcije srca*.

Osim toga, naša riba je bogata bjelančevinama, fosforom i vitaminom D.

Bjelančevine, fosfor i vitamin D pridonose normalnom razvoju kostiju, a posebno su bitni za rast i razvoj kostiju kod djece.



Važno je pridržavati se uravnotežene i raznovrsne prehrane i zdravog načina života.

* Blagotvorni učinak postiže se dnevnim unosom od 250 mg EPA i DHA.



CROMARIS ribu strogo kontroliramo u svakom dijelu procesa proizvodnje te posluje uz primjenu najviših ekoloških standarda po načelima održivog razvoja. Cilj od kojeg nikada ne odstupamo jest očuvanje zdravog prirodnog okoliša u kojem uzgajamo našu ribu i zato:

- u svim našim uzgajalištima redovito se prate utjecaji na okoliš, čiji su parametri definirani stručnim studijama, s posebnim naglaskom na kontrolu kvalitete vode, koncentracije kisika, utjecaja na sediment i učinka na bioraznolikost morskih organizama;
- otpadne vode iz svih naših objekata prolaze kroz sustav pročišćavanja prije otpuštanja u okoliš;
- pratimo potrošnju energenata te emisiju stakleničkih plinova u svim našim procesima proizvodnje s ciljem implementacije mjera kojima bi kontinuirano unapređivali, odnosno smanjivali negativan utjecaj na okoliš;
- na našim uzgajalištima ne koristimo nikakva protuobraštajna sredstva (premaze bakrom) koja onečišćuju okoliš.

Certifikati ASC (Aquaculture Stewardship Council), GlobalG.A.P., Friend of the Sea, ISO 14000 jamče održivost, odgovornost i brigu o okolišu.



KVALITETA KOJOJ VJERUJEMO



Naši proizvodi nose domaće i međunarodne certifikate i žigove koji potvrđuju CROMARIS kvalitetu.

ZA SIGURNOST HRANE: BRC Global Standard for Food Safety, IFS Food i ISO 22000

ZA UPRAVLJANJE KVALITETOM I ZAŠTITOM OKOLIŠA, ODRŽIVOM AKVAKULTUROM I DRUŠTVENO ODGOVORNOM PROIZVODNOM: ASC (Aquaculture Stewardship Council), Friend of the Sea, GlobalG.A.P., ISO 9001, ISO 14001

ZA ORGANSKU PROIZVODNJU: Naturland, EU organic, Agriculture Biologique i Bio Siegel

KOSHER CERTIFIKAT jamči da je CROMARIS riba pogodna za prehranu u skladu sa židovskim zakonima.

ZNAK "IZVORNO HRVATSKO" dodjeljuje Hrvatska gospodarska komora kvalitetnim hrvatskim proizvodima.

JAMSTVENI ŽIG "ŽIVJETI ZDRAVO" kojim Zavod za javno zdravstvo Republike Hrvatske potvrđuje da je CROMARIS svježa riba izvrstan izbor kao dio zdrave u uravnotežene prehrane.





KVALITETA KOJOJ VJERUJEMO

Naši proizvodi nose domaće i međunarodne certifikate i žigove koji potvrđuju CROMARIS kvalitetu.

ZA SIGURNOST HRANE: BRC Global Standard for Food Safety, IFS Food i ISO 22000

ZA UPRAVLJANJE KVALITETOM I ZAŠTITOM OKOLIŠA, ODRŽIVOM AKVAKULTUROM I DRUŠTVENO ODGOVORNOM PROIZVODNJO: ASC (Aquaculture Stewardship Council), Friend of the Sea, GlobalG.A.P., ISO 9001, ISO 14001

ZA ORGANSKU PROIZVODNJU: Naturland, EU organic, Agriculture Biologique i Bio Siegel

KOSHER CERTIFIKAT jamči da je CROMARIS riba pogodna za prehranu u skladu sa židovskim zakonima.

ZNAK "IZVORNO HRVATSKO" dodjeljuje Hrvatska gospodarska komora kvalitetnim hrvatskim proizvodima.

JAMSTVENI ŽIG "ŽIVJETI ZDRAVO" kojim Zavod za javno zdravstvo Republike Hrvatske potvrđuje da je CROMARIS svježa riba izvrstan izbor kao dio zdrave u uravnotežene prehrane.



BRANCIN

- grabežljivac, čvrste i robusne građe, izdužene i elegantne linije tijela
- meso je blagog i nježnog okusa, meko i sočno, odlično izbalansirane masnoće te se smatra jednom od najkvalitetnijih vrsta bijele ribe
- bogat OMEGA-3 masnim kiselinama, fosforom, bjelančevinama i vitaminom D

SVJEŽI PAKIRANI OČIŠĆENI BRANCIN



PROSJEČNA HRANJIVA VRIJEDNOST U 100 G:

energija	641 kJ/153 kcal
bjelančevine	20 g
masti	7,9 g
višestruko nezasićene masne kiseline	1,8 g
OMEGA-3 masne kiseline (EPA+DHA)	0,58 g
Fosfor	245 mg (35% PV*)
Vitamin D	3,0 µg (60% PV*)

* PV = preporučeni unos.

SVJEŽI BRANCIN

Dostupno i kao očišćena cijela riba
ili fileti



SVJEŽA ORADA

Dostupno i kao očišćena cijela riba
ili fileti



SVJEŽA PAKIRANA OČIŠĆENA ORADA



ORADA

- jedna od najplemenitijih vrsta jadranske bijele ribe, poznata i kao “Kraljica mora” zbog karakteristične zlatne pjege na čelu
- meso je vrlo ukusno i mekano, zaokruženog okusa prirodne slatkoće
- bogata OMEGA-3 masnim kiselinama, fosforom, bjelancevinama i vitaminima D

PROSJEČNA HRANJIVA VRIJEDNOST U 100 G:

energija	719 kJ/172 kcal
bjelancevine	20 g
masti	10 g
višestruko nezasićene masne kiseline	2,2 g
OMEGA-3 masne kiseline (EPA+DHA)	0,52 g
Fosfor	261 mg (27% PV*)
Vitamin D	11,7 µg (234% PV*)

* PV = preporučeni unos.

HAMA

- vrhunska bijela riba iz Jadranskog mora koja može narasti i više od 2 m
- meso je ukusno i lagano, odlične teksture i vrlo sočno, okusom najbližnije brancinu
- bogata OMEGA-3 masnim kiselinama, fosforom, bjelanjčevinama i vitaminom D

PROSJEČNA HRANJIVA VRIJEDNOST U 100 G:

energija	460 kJ/109 kcal
bjelanjčevine	20 g
masti	3,0 g
višestruko nezasićene masne kiseline	0,5 g
OMEGA-3 masne kiseline (EPA+DHA)	0,25 g
Fosfor	228 mg (35% PU*)
Vitamin D	2,0 µg (40% PU*)

* PU = preporučeni unos.

SVJEŽA HAMA

Dostupno i kao očišćena cijela riba, fileti ili odresci





CROMARIS RIBA U SKIN PAKIRANJU

Vrhunski svježa, kvalitetna bijela riba, brancin, orada, hama, dostupna je već filetirana, očišćena od kosti i potrbušice, spremna za brzu i jednostavnu pripremu.

Novo, inovativno skin pakiranje bez nabora čuva svježinu, boju i cjelovitost proizvoda te Vam pruža bolje iskustvo kupnje.

SVJEŽA RIBA IZ EKOLOŠKOG UZGOJA

CROMARIS organsku ribu uzgajamo na posebno odabranim lokacijama u skladu s načelima ekološke proizvodnje.



Naša riba živi u nasadima posebno niske gustoće, a hrani se isključivo prirodnim sastojcima iz održivih izvora, bez antibiotika i GMO sirovina. Uz to, primjena strogih pravila u očuvanju okoliša, i bioraznostivosti te društvena odgovornost prema zaposlenicima i zajednici osnovna su načela ekološke akvakulture kojih se pridržavamo. To su potvrdili i neovisni certifikatori koji su nam dodijelili certifikate: Naturland, EU organic farming, AB i Bio Siegel.

SVJEŽI ORGANSKI BRANCIN I ORADA

Dostupno i kao očišćena cijela riba ili fileti



SVJEŽA PAKIRANA ORGANSKA RIBA

- pakirani očišćeni organski brancin
- pakirana očišćena organska orada



DELIKATESE

*CROMARIS dimljene i marinirane filete
pripravljamo na tradicionalan način, bez dodataka
konzervansa ili umjetnih boja.*

Proizvodi su odmah spremni za konzumaciju pa predstavljaju odličan izbor za zdravi brzi obrok. Mogu se pripremiti kao razna topla i hladna predjela, salate, ali i kao sastojak ukusnih rižota i tjestenina.

DIMLJENI FILETI

od brancina, orade i hame

MARINIRANI FILETI

od brancina i orade



*Zanimljive CROMARIS recepte pogledajte na našoj
internetskoj stranici www.cromaris.hr*

*Mi volimo more i ono nam uzvraća na najbolji način.
Unesite blagodati mediteranske kuhinje u svoj život
uz jedinstvenu CROMARIS svježinu i kvalitetu.*



Svježe iz Jadranskog mora

www.cromaris.hr



Europska Unija



Sadržaj ove publikacije isključivo je odgovornost Cromaris d.d.