

# ЛОСОСЬ

ООО «РАШ»

г. Москва

+7(905)743-83-35

ИНН 5012103842

## Фарерский лосось

Позиционируется на мировом рынке как рыба премиум качества в силу своей "экологичности", а именно условий выращивания и качества кормов. Отличительной чертой рыбы является хорошая цветность и плотность мяса

### ► Superior

Наивысший уровень качества, идеальное состояние кожного покрова рыбы, его светло-серебристый цвет, высокий уровень цветности мяса (минимум 25 по шкале цветности лососевых пород), а также высокое качество разделки, т.е. отсутствие сгустков крови и внутренних повреждений мяса рыбы при разделке.

### ► Ordinary

Высокий уровень качества, отличается от «Супериор» более темным оттенком кожного покрова на спинке рыбы и возможным наличием незначительного количества гематом, а также выпадением чешуек.

### ► Секунда – (только Фареры)

Наличие повреждений кожного покрова, значительные потери чешуи, востребована в глубокую переработку из-за низкой цены.

## Чилийский лосось

Обычно, дешевле фарерского, объём производства в 6-7 раз больше фарерского, составляет более 600 тысяч тонн в год

### ► Премиум (Premium)

Идеальное состояние кожного покрова, светло-серебристый цвет, высокий уровень качества и цветности мяса (23-24 по шкале цветности лососевых пород), а также высокое качество разделки, т.е. отсутствие сгустков крови и внутренних повреждений мяса рыбы при разделке.

### ► Грейд 1 (Grade 1)

Высокий уровень качества, отличающийся от качества «Премиум» более темным оттенком кожного покрова на спинке рыбы и возможным на личием незначительного количества выпадения чешуек. Возможно искривление плавников, хвоста и брюшек.



### ► Индастриал А (Industrial A)

Кожный покров более темного оттенка, может быть не однородного



цвета, наличие большего количества выпадения чешуек, наличие язв не допускается.

► Индастриал Б (Industrial B)  
Цвет шкуры может быть от буро-коричневого до зеленого оттенка с яркими точками-пятнами. Наличие язв не допускается.



Срок хранения у фарерского 16 суток (у норвежского 14 суток), укладывается в пенопластовые короба средним весом 18-23 кг, от 3 до 10 штук в каждом коробе в зависимости от размерного ряда. Для поставки рыбы с Фарер требуется от 5 до 9 дней, и рыба может быть как замороженной, так и охлажденной. В случае с охлажденной рыбой, стоит учитывать тот факт, что для прохождения таможенного контроля требуется от нескольких часов до нескольких суток. Это значительно сокращает время на реализацию и употребление рыбы

Для доставки рыбы из Чили требуется от 9 дней, рыба приезжает в замороженном виде