



ПОЩВОРЬЕ

Ч А С Т Н А Я К О П Т И Л Ь Н Я

1. Семейное производство, на котором используют только рыбу, соль, натуральный дым и мороз. Здесь на всех этапах трудятся настоящие мастера, выполняющие с 2005 года эксклюзивные заказы ресторанов Петербурга.
2. Копчение без канцерогенов – обеспечивает уникальный для России дымогенератор трения, а не горения.
3. В ассортимент включены популярные и полезные рыбы. Он невелик, чтобы постоянно обеспечивать однажды заданный вкус.
4. Традиционные товары, такие как сельдь и палтус, изготавливаются по ГОСТам, а инновационные, такие как клыкач и кальмар, по рецептам гурманов.
5. Дикая рыба закупается из мест её естественного вылова у промысловиков, оснащенных современным оборудованием для первичной обработки и щадящего лова.
6. Сезонность всегда учитывается при лове рыбы в период естественной жирности и плотности её ткани.
7. Выращиваемая рыба закупается у местных рыбоводов при обязательной аттестации их систем кормления, содержания и убоя.
8. Холод и строжайшая гигиена дают возможность не добавлять консерванты.
9. Малое количество соли выгодно подчеркивает естественный вкус рыбы.

Приготовленная таким способом рыба - очень нежная. Это должны учитывать все её ценители при перевозке и хранении, тогда результат превзойдет ожидания!