

OFERTA DLA GASTRONOMII

RYBY I OWOCE MORZA

2024



makro

TWÓJ SUKCES TO NASZ BIZNES



ETAP 1.

Ryby ze sprawdzonych łowisk i hodowli



ETAP 2.

PLATFORMA RYBNA
I KONTROLA JAKOŚCI



ETAP 3.

SPECJALISTYCZNY TRANSPORT DO HALI



ETAP 4.

KONTROLA JAKOŚCI W HALI



ETAP 5.

STOISKO W HALI MAKRO

KONTROLA JAKOŚCI

Co robi MAKRO, aby zachować łańcuch chłodniczy?

Konsumenci przywiązują dużą uwagę do pochodzenia, bezpieczeństwa oraz wysokiej jakości ryb. Naszym priorytetem jest zachowanie pełnej **identyfikowalności** oferowanych produktów „od kutra do stołu”.

MAKRO współpracuje wyłącznie z certyfikowanymi lub audytowanymi dostawcami, którzy przestrzegają **najwyższych standardów** podczas połowów, produkcji oraz transportu. Wspólnie z naszymi partnerami logistycznymi dbamy o **zachowaniu prawidłowej temperatury na każdym etapie łańcucha chłodniczego**. W Centrach logistycznych produkty są dodatkowo **sprawdane przez naszych doświadczonych Kontrolerów Jakości**, weryfikowane jest m.in., spełnianie restrykcyjnych wymagań jakościowych, w tym temperatury produktów. W każdej hali MAKRO jest **wdrożony i certyfikowany system zarządzania bezpieczeństwem żywności ISO 22000:2018**.

Umożliwiamy również naszym Klientom dbałość o zachowanie łańcucha chłodniczego oferując artykuły niezbędne podczas transportu produktów spożywczych:

- wkłady termiczne
- torby termoizolacyjne
- pojemniki termoizolacyjne
- wkłady żelowe

Niebieski certyfikat **MSC (Marine Stewardship Council)** można znaleźć tylko na opakowaniach dzikich ryb i owoców morza pochodzących ze zrównoważonych połowów, spełniających najbardziej rygorystyczne globalne wymogi środowiskowe. Takie połowy w mniejszym stopniu wpływają na ekosystemy morskie oraz pozwalają zachować stada ryb na stabilnym poziomie, dzięki czemu możemy mieć pewność, że ryb i owoców morza nie zabraknie także w przyszłości.



Produkty rybne z certyfikatem **ASC (Aquaculture Stewardship Council)** pochodzą z odpowiedzialnych hodowli, które prowadzone są z poszanowaniem środowiska i lokalnej społeczności, co zostało potwierdzone podczas kontroli przeprowadzanych w hodowli przez niezależnych audytorów. Wymogi określone w standardzie ASC zapewniają, że hodowla ryb oferuje lepsze warunki dla ludzi, zwierząt i środowiska.



Dorada - cała

kal. 300/400
nr art. 644022
kal. 600/800
nr art. 96249

kal. 800/1000
nr art. 152141
kal. 1000+
nr art. 761435



Labraks - cały

kal. 300/400
nr art. 800176
kal. 600/800
nr art. 96250

kal. 800/1000
nr art. 152142
kal. 1000+
nr art. 761424



Makrela - cała

nr art. 159433



Sardynka - cała

nr art. 805168



Dorada - patroszona

kal. 330/500
nr art. 131354



Labraks - patroszony

kal. 330/500
nr art. 131355



**Łosoś atlantycki
- patroszony**

kal. 2/3
nr art. 630052
kal. 3/4
nr art. 645809

kal. 5/6
nr art. 163655
kal. 6/7
nr art. 644022



**Tuńczyk żółtopłetwy
- patroszony**

nr art. 117111



Miecznik - patroszony

nr art. 125542



Kulbin - patroszony

kal. 800/1200
nr art. 163637
kal. 1200/1800
nr art. 163654

kal. 800/3000
nr art. 163655
kal. 3000+
nr art. 197569



Makrela - patroszona

nr art. 655889



**Kaliodon natalski
- patroszony**

nr art. 125457





RYBY MORSKIE CAŁE I PATROSZONE



Ostrobok pospolity - cały

kal. 500/900
nr art. 160128

Barwena - cała

kal. 400+
nr art. 155190



Kurek czerwony - cały

kal. 400/600
nr art. 306569



Śledź atlantycki - cały

nr art. 180139



Lucjan - patroszony

nr art. 7736



Koryfena - patroszona

nr art. 125457



Sola zwyczajna - patroszona

kal. 200/300
nr art. 155166



Granik - patroszony

nr art. 22213



Złocica - patroszona

nr art. 155165



Gładzica - patroszona

kal. 200/300
nr art. 155166
kal. 300/400
nr art. 155167

kal. 400/600
nr art. 155169
kal. 600+
nr art. 155188

Turbot - patroszony

kal. 1/2
nr art. 155162
kal. 2/3
nr art. 241694
kal. 3/4
nr art. 155163
kal. 4+
nr art. 220316





RYBY MORSKIE TUSZE



Halibut niebieski - tusze

kal. 1/2
nr art. 125513
kal. 2+
nr art. 661960



Dorsz atlantycki - tusze

nr art. 148812



Karmazyn - tusze

nr art. 247910



Śledź bałtycki - tusze

nr art. 197912



Żabnica - tusze

nr art. 803751



Flądra - tusze ze skórą

nr art. 634678

RYBY MORSKIE - FILETY



Śledź - płaty

nr art. 70479



Molwa - filety bez skóry

kal. 500/1000
nr art. 578938



Morszczuk kapski - filety bez skóry

nr art. 106476



Żębacz - filety bez skóry

nr art. 253111



Żębacz - filety ze skórą

nr art. 177212



Karmazyn - filety ze skórą

nr art. 94003



RYBY MORSKIE – POŁĘDWICE I FILETY



**Dorsz atlantycki
– połędwice**

nr art. 148817



Dorsz atlantycki – filety ze skórą

kal. 300+
nr art. 148816



Dorsz atlantycki – filety bez skóry

kal. 300 g+
nr art. 148814



Dorsz czarny – połędwice

nr art. 148599



Dorsz czarny – filety bez skóry

nr art. 304222



Dorsz czarny – filety ze skórą

nr art. 547779



Halibut niebieski – filety bez skóry

nr art. 630037



Łupacz – filety ze skórą

nr art. 152391



Kulbin – filety ze skórą

nr art. 692472



Tuńczyk – połędwica, MAP

nr art. 127836, 127833



Tuńczyk – połędwica, vacuum

nr art. 375753



Tuńczyk – połędwica

nr art. 159439





ŁOSOŚ – FILETY

 NORWEGIA

Łosoś atlantycki
– filety ze skórą, trym A

kal. 1-1,5 kg
nr art. 58459



 NORWEGIA

Łosoś atlantycki
– filety ze skórą, trym C

kal. 1-1,5 kg
nr art. 39149



SPOSOBY OPRAWIANIA ŁOSOSIA

 NORWEGIA

MQWI
Łosoś atlantycki
– filety ze skórą, trym D

kal. 1,3 kg+
nr art. 348139



 NORWEGIA

METRO
Chef
Łosoś atlantycki
– filety ze skórą,
trym D

kal. 1,5 kg+
nr art. 104157



 NORWEGIA

MQWI
Łosoś atlantycki
– filety ze skórą,
trym D

pre rigor
kal. 1,4 kg+
nr art. 717835



 NORWEGIA

Łosoś atlantycki
– filety bez skóry,
trym E

kal. 1-1,5 kg
nr art. 124612



 NORWEGIA

MQWI
Łosoś atlantycki
– trym sushi

pre rigor
nr art. 137365



TRYM A

Usunięte: wyrostki ościste, kręgosłup oraz łuki skrzelowe.

TRYM SUSHI

Filetowany przed stężeniem pośmiertnym, dzięki czemu mięso jest mocno zwarte. Skóra pozbawiona łuski. Filety cięte są w trymie A.

TRYM B

Usunięte: wyrostki ościste, kręgosłup, łuki skrzelowe, tylna płetwa, pas barkowy, płetwa grzbietowa i płetwy brzuszne oraz ości żebrowe. Tłuszcz brzuszny częściowo usunięty.

TRYM C

Usunięte: wyrostki ościste, kręgosłup, łuki skrzelowe, pas barkowy, płetwa grzbietowa, tłuszcz brzuszny i płetwy brzuszne, ości żebrowe, całe płaty brzuszne.

TRYM D

Usunięte: wyrostki ościste, kręgosłup, łuki skrzelowe, pas barkowy, płetwa grzbietowa, tłuszcz brzuszny i płetwy brzuszne, ości żebrowe, całe płaty brzuszne, trzon ogonowy oraz ości śródmięśniowe.

TRYM E

Usunięte: wyrostki ościste, kręgosłup, łuki skrzelowe, pas barkowy, płetwa grzbietowa, tłuszcz brzuszny i płetwy brzuszne, ości żebrowe, całe płaty brzuszne, trzon ogonowy, ości śródmięśniowe oraz skóra.





**Pstrąg tęczowy
- patroszony**

kal. 250/350
nr art. 207974

kal. 350/400
nr art. 175068
kal. 800+
nr art. 147093



**Jesiotr
- patroszony**

nr art. 181298



Szczupak - patroszony

nr art. 197548



Sum afrykański - patroszony

nr art. 208923



Amur - patroszony

nr art. 205634



Okoń - patroszony

nr art. 206856



Lin - patroszony

nr art. 206128



Karaś - patroszony

nr art. 213109



**Tołpyga świeża
- patroszona**

nr art. 208364



Miętos - tusze

nr art. 82847





Pstrąg
– filety ze skórą
nr art. 196950



Pstrąg łososiowy – filety ze skórą
nr art. 150658



Jesiotr – filety ze skórą
nr art. 181337



Sum afrykański
– filety ze skórą
nr art. 630044



Okoń nilowy – filety bez skóry
nr art. 240204



Amur – filety ze skórą
nr art. 224270



Tołpyga – filety bez skóry
nr art. 198068



Tołpyga – filety ze skórą
nr art. 630060



Szczupak – filety ze skórą
nr art. 465089



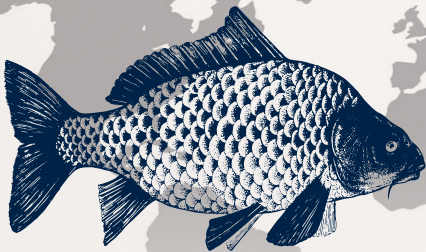
Sandacz – filety ze skórą
nr art. 197353



SANDACZ



Sandacz to drapieżna ryba z gatunku okoniowatych. Ma długą, lekko spłaszczoną budowę i charakterystyczne, opalizujące oczy, które świecą w ciemnościach. Jest bardzo ceniony przez szefów kuchni ze względu na chude, bardzo delikatne w smaku, białe mięso pozbawione typowego dla wielu słodkowodnych ryb posmaku mułu. Doskonale nadaje się do smażenia, gotowania oraz grillowania.



NIE TYLKO OD ŚWIĘTA: **KARP**

W Polsce **karp stanowi blisko połowę odławianych ryb słodkowodnych**. Ze względu na stosunkowo niską cenę i łatwą hodowlę stał się bardzo popularny w okresie powojennym i do dziś jest nieodłącznym elementem świątecznego menu. Co ciekawe, w wielu krajach uważany jest za szkodnika, a w innych ma z kolei status ryby królewskiej.

Mięso karpia zaliczane jest do średnio tłustych. **Dzięki wysokiej zawartości wapnia, fosforu, potasu i sodu jego spożywanie korzystnie wpływa na pracę serca i na pamięć.**

Usunięcie licznych i małych ości z karpia przed jego obróbką jest trudne. Ułatwieniem dla szefów kuchni jest wykorzystanie karpia nacinanego. Technika gęstego (co 2-3 mm) nacinania mięsa w poprzek mięśni sprawia, że ości ulegają fragmentacji i stają się niewyczuwalne podczas konsumpcji.



Karp – filety bez skóry
nr art. 224271



Karp – filety nacinane
nr art. 136170



Karp – filety ze skórą
nr art. 136169



Karp – płyty ze skórą
nr art. 142731



Karp – steki
nr art. 211094



Karp – cały
nr art. 196586



Karp – tusze
nr art. 136166



Karp – patroszony
nr art. 136167




KARP Z OKSY

Sukces jedynego w swoim rodzaju karpia z Oksy to przede wszystkim rezultat prowadzonej z pasją i zaangażowaniem hodowli opartej na ekologii i tradycyjnej formie żywienia karpia, bazującej na zbożach pochodzących z własnych upraw. Dolina Białej Nidy słynie ze szczególnych warunków środowiskowych: czysta woda, świeże i wolne od zanieczyszczeń powietrze – to podstawa do hodowli tego wyjątkowego karpia, dostępnego w wybranych halach MAKRO. Wieloletnia tradycja hodowli i ekologiczny klimat ich rozwoju to gwarancja najlepszej jakości produktu (certyfikat ISO 22000), który cieszy się szczególnym szacunkiem wśród klientów gastronomii z Kielc, Częstochowy, Krakowa i ze Śląska.



 HOLLANDIA
Omułki jadalne - MAP
nr art. 188857



 HOLLANDIA
Omułki jadalne
nr art. 381993




 HISZPANIA
Omułki śródziemnomorskie - pasteryzowane
nr art. 648689




 HISZPANIA
 WŁOCHY
Omułki śródziemnomorskie
nr art. 241698




 HOLLANDIA
Vongole
nr art. 184132



 HOLLANDIA
Sercówki
nr art. 153383



 HOLLANDIA
Okładniczki atlantyckie
nr art. 153386



 FRANCJA
 WIELKA BRYTANIA
Małże św. Jakuba (przegrzebki)
nr art. 768092



 HOLLANDIA
Małże Amande
nr art. 153378



 HOLLANDIA
Ostrygi pacyficzne N1
nr art. 224673



 HISZPANIA
 HOLLANDIA
 IRLANDIA
Ostrygi pacyficzne N2
nr art. 195732




 FRANCJA
Ostrygi pacyficzne N3
nr art. 771135



Krewetki białe – surowe, całe

kal. 30/40
nr art. 162647



Krewetki białe – surowe, całe

kal. 40/60
nr art. 90802



Krewetki argentyńskie – wędzone

nr art. 7478



Homar europejski

nr art. 176838



Homar amerykański

kal. 400+ kal. 600/700
nr art. 624481 nr art. 832272
kal. 500/600 kal. 1 kg+
nr art. 899378 nr art. 21015



Homarzec 21/30

nr art. 150849



Kalmary baby

nr art. 55371



Kalmary pospolite

nr art. 282022



Ośmiornica

nr art. 807924



Ośmiorniczki małe

nr art. 520557



Kałamarnica Humboldta – macki

nr art. 197950





Seriola japońska
- patroszona
nr art. 125444



Seriola lalanda
- patroszona
nr art. 476722



Tuńczyk
- połędwica sashimi
nr art. 143033



Miecznik - połędwica
nr art. 127838



Halibut biały - patroszony
kal. 1-3
nr art. 211971
kal. 3-5
nr art. 211972



Ryba maślana - filety ze skórą
kal. ok. 3 kg
nr art. 763580



Węgorz unagi
opak. 160 g
nr art. 95277



ASC-C-00532



Krewetki nobashi¹
kal. 21/25
nr art. 937314

kal. 26/30
nr art. 937325



NORWEGIA

Łosoś atlantycki filety bez skóry, trym E
kal. 1-1,5 kg
nr art. 124612



Ikra tobiko
pomarańczowa
opak. 500 g
nr art. 105543



Ikra tobiko
- imitacja
czarna
opak. 300 g
nr art. 890319
pomarańczowa
nr art. 890330



Wodorosty
wakame
opak. 500 g
nr art. 95267





RYBY WĘDZONE



Makrela wędzona na gorąco – tusze
kal. 300/500
nr art. 195302



Makrela wędzona na gorąco – tusze
kal. 400/600
nr art. 195303



Pstrąg tęczowy wędzony na gorąco
nr art. 195315



Halibut wędzony na gorąco – steki
nr art. 195306



Węgorz wędzony na gorąco
kal. 400+
nr art. 210178
kal. 800+
nr art. 198674



Dorsz atlantycki wędzony na gorąco – tusze
nr art. 176403



Brzuszki z łososia 2+ wędzone na gorąco
nr art. 195297



Brzuszki z łososia 3+ wędzone na gorąco
nr art. 639425



Łosoś wędzony na gorąco – miniporcje
nr art. 630075



Łosoś atlantycki wędzony na zimno – filety ze skórą
nr art. 195298



Łosoś atlantycki wędzony na zimno – plastry
opak. 1 kg
nr art. 136159



Tuńczyk wędzony na zimno – połędwica
nr art. 195316





ASC-C-02662



Krewetki¹ 16/20
– surowe, obrane,
z ogonkami
masa netto
bez glazury 800 g
nr art. 133786



Krewetki¹ 31/40
– surowe, obrane,
z ogonkami
masa netto
bez glazury 800 g
nr art. 133777



Krewetki¹ 16/20
– gotowane, obrane,
z ogonkami
masa netto
bez glazury 800 g
nr art. 133792



Krewetki¹ 31/40
– gotowane, obrane,
z ogonkami
masa netto
bez glazury 800 g
nr art. 133783



Krewetki¹ 16/20
– surowe, obrane,
z ogonkami
masa netto
bez glazury 750 g
nr art. 133799



Krewetki¹ 31/40
– surowe, obrane,
z ogonkami
masa netto
bez glazury 750 g
nr art. 133795



**Krewetki
argentyńskie 16/20**
– surowe, obrane, z ogonkami
masa netto bez glazury 900 g
nr art. 773005



**Krewetki
tygrysie 16/20**
– surowe,
bez głów
masa netto
bez glazury 1,5 kg
nr art. 146803



Krewetki koktajlowe kidi 200/300
masa netto bez glazury 1,7 kg
nr art. 188270



**Krewetki
tygrysie 8/12**
– surowe, całe
masa netto
bez glazury 800 g
nr art. 223623



**Krewetki
tygrysie 16/20**
– surowe, całe
masa netto
bez glazury 800 g
nr art. 223624





OWOCE MORZA MROŻONE



ASC-C-01430



Krewetki Butterfly¹
opak. 1 kg
nr art. 385930



Krewetki Twister¹
opak. 1 kg
nr art. 385932



Krewetki w cieście ziemniaczanym¹
opak. 1 kg
nr art. 385943



Krewetki Torpedo¹
opak. 1 kg
nr art. 736035



Mieszanka morska

masa netto bez glazury 450 g
nr art. 149024



Mieszanka morska

masa netto bez glazury 1,8 kg
nr art. 188269



Kalmary – krążki panierowane
opak. 1 kg
nr art. 134621



Kalmary – krążki panierowane
opak. 2 kg
nr art. 221736



Kalmary – pierścienie
glazura 25%
masa netto 750 g
nr art. 30632



Kalmary – tuby
glazura 25%
masa netto 750 g
nr art. 29635



Kalmary – cięte
opak. 800 g
nr art. 171430





W ofercie dostępne również ośmiornice o innych rozmiarach.



Ośmiornica - kwiat
opak. ok. 1,2-1,5 kg
nr art. 894791



Ośmiornica
opak. ok. 1,2-2 kg
nr art. 479751
opak. ok. 2-3 kg
nr art. 479753
opak. ok. 4-5,5 kg
nr art. 479764



Ośmiorniczki baby
masa netto 800 g
nr art. 28453



CERTYFIKAT ZRÓWNOWAŻONEGO RYBOLÓWSTWA MSC www.msc.org/pl



MSC-C-55543



Przegrzebki² 20/30
opak. 1 kg
nr art. 64286



Raki 30/40 - surowe, całe
opak. 1 kg
nr art. 213398



Żabie udka
masa netto bez glazury 400 g
nr art. 90169



Ślimaki po burgundzku
opak. 12 szt.
nr art. 385332



Małże św. Jakuba (przegrzebki)
opak. 800 g
nr art. 98815



Małże Venus
opak. 1 kg
nr art. 184239



Małże nożence - surowe
masa netto 1 kg
nr art. 128993



Omułki chilijskie
masa netto bez glazury 450 g
nr art. 499485



Omułki chilijskie
opak. 1 kg
nr art. 849640



2) Ze zrównoważonych potłów posiadających certyfikat MSC. Szukaj certyfikatu na opakowaniach ryb i owoców morza oraz na stronie www.msc.org/pl.



OWOCE MORZA MROŻONE



Langustynki 17/20

opak. 800 g
nr art. 38519



MSC-C-53934

Homar¹
– gotowany
opak. 400 g
nr art. 136255



MSC-C-51048



Homar¹
– ogony
opak. 250 g
nr art. 64284



Kraby – surowe, połówki

masa netto 800 g
nr art. 213399



MSC-C-50621



Paluszki krabowe surimi¹, długie
opak. 1 kg
nr art. 227117



Paluszki krabowe surimi¹
opak. 750 g
nr art. 299183

KUPUJ W MAKRO

BOGACTWO RYB I OWOCÓW MORZA

- ryby prosto od producentów i rybaków
- dostawy nawet pięć razy w tygodniu
- gwarancja jakości i świeżości
- wyłącznie zaufani dostawcy

POLECAMY:

DUŻE RYBY – miecznika oraz tuńczyka
IDEALNE NA SUSHI – połędwicę z miecznika oraz połędwicę z tuńczyka w trzech klasach jakości

GWARANTUJEMY:

ODPOWIEDNIE WARUNKI PRZECHOWYWANIA
Monitorujemy temperatury ryb na stołach, zapewniamy pełną identyfikowalność. Dbamy o dobrostan ryb w akwariach.

SPECJALNE OPAKOWANIA – do przewożenia żywych i świeżych ryb. Gwarantują łatwy i wygodny transport w optymalnych warunkach.

NAJWYŻSZE STANDARDY JAKOŚCIOWE
– mamy w ofercie ryby pochodzące ze zrównoważonych połowów i odpowiedzialnych hodowli, a nasi dostawcy są pod regularnym nadzorem.

W MAKRO ZNAJDZIESZ OGROMNY WYBÓR RYB DO KARTY MENU, W TYM:



20 rodzajów **OWOCÓW MORZA** w stałej ofercie, m.in. ślimaki, cztery rodzaje ostryg i żywe homary

70 rodzajów **ŚWIEŻYCH RYB**, od karpia po żabnicę

60 rodzajów **RYB WĘDZONYCH** – od łososia i makreli, aż po śledzie, pstrągi, halibuta i węgorza. Dostępne w różnych rozmiarach i wariantach.





Mątwą w oleju

opak. 200 g
nr art. 199447



Ośmiornica w oleju

opak. 200 g
nr art. 199444



Ośmiornica z oliwkami i kaparami

opak. 200 g
nr art. 199445



Sałatka z owoców morza

opak. 200 g
nr art. 199437



Sałatka z owoców morza

opak. 200 g
nr art. 199439



Sałatka z owoców morza

opak. 1 kg
nr art. 199440



Białe anchovies w oleju

opak. 200 g
nr art. 199428



Białe anchovies w oleju

opak. 1 kg
nr art. 199429



Małże w oleju

opak. 200 g
nr art. 199441



RYBY MROŻONE



ASC-C-00026



Łosoś – filety
opak. 1-1,5 kg
nr art. 937364



Łosoś¹ – porcje
opak. 10 szt. x 150 g
nr art. 937286



Miruna nowozelandzka – filety ze skórą
masa netto bez glazury 900 g
nr art. 39092



MSC-C-55458



Tuńczyk² – połówca
opak. 1,5-3 kg
nr art. 848069



Tuńczyk² – steki
opak. ok. 1 kg
nr art. 848080



Sandacz – filety ze skórą
masa netto bez glazury 900 g
nr art. 91373



MSC-C-54764



Mintaj² – filety bez skóry
masa netto 540 g
nr art. 853165



MSC-C-52010



Dorsz czarny² – połówce
masa netto bez glazury 450 g
nr art. 465193



Paluszki rybne²
opak. 300 g
nr art. 110630



Kostka panierowana z fileta z morskiczka
opak. 6 kg
nr art. 878253



Kostka panierowana z białej ryby
opak. 5 kg
nr art. 709318



Paluszki rybne
opak. 6 kg
nr art. 878242



1) Z odpowiedzialnej hodowli posiadającej certyfikat ASC. Szukaj certyfikatu na opakowaniach ryb i owoców morza oraz na stronie www.asc-aqua.org.

2) Ze zrównoważonych połowów posiadających certyfikat MSC. Szukaj certyfikatu na opakowaniach ryb i owoców morza oraz na stronie www.msc.org/pl.



MSC-C-52010



Dorsz czarny² – polędwice bez skóry
masa netto bez glazury 2,7 kg
nr art. 465191



Dorsz czarny² – filety bez skóry
masa netto bez glazury 4,5 kg
nr art. 224356



Mintaj² – filety bez skóry
masa netto bez glazury 4,5 kg
nr art. 729561



MSC-C-54764



Mintaj² – kostka
masa netto bez glazury 2,85 kg
nr art. 107202



Miruna nowozelandzka – filety ze skórą
masa netto bez glazury 4,5 kg
nr art. 224028



Miruna nowozelandzka – filety bez skóry
opak. 20,4 kg
nr art. 875473



Morszczuk argentyński – filety bez skóry
masa netto bez glazury 4,5 kg
nr art. 736202



Morszczuk kapski – filety ze skórą
opak. 10 kg
nr art. 95587



Miruna patagońska – filety ze skórą
masa netto bez glazury 4 kg
nr art. 76801



Tilapia – filety bez skóry
masa netto bez glazury 3,5 kg
nr art. 163940



ASC-C-00093



Panga – filety bez skóry¹
masa netto bez glazury 4 kg
nr art. 458717





RYBY MROŻONE



Limanda – filety bez skóry
masa netto bez glazury 3,5 kg
nr art. 225488



Karmazyn – filety ze skórą
opak. 5 kg
nr art. 875471



**Okoń nilowy
filety bez skóry**
kal. 300-500
opak. 6 kg
nr art. 95602



Sandacz – filety ze skórą
masa netto bez glazury 4,5 kg
nr art. 212049



Pstrąg – filety ze skórą
kal. 150-200
opak. 5 kg
nr art. 763543



Lin – filety ze skórą
kal. 60-200
opak. 4 kg
nr art. 199048



Szczupak – filety ze skórą
kal. 200-400 g
opak. 5 kg
nr art. 108381



Miętus – filety bez skóry
opak. 10 kg
nr art. 875484



Halibut – filety bez skóry
kal. 800+
opak. 8 kg
nr art. 872065



PRZECHOWYWANIE RYB GŁĘBOKO MROŻONYCH

- Głęboko mrożone glazurowane filety najlepiej przechowywać owinięte papierem pergaminowym i folią aluminiową – nie tylko dla dodatkowej ochrony przed parowaniem wilgoci, ale także łatwiejszego oddzielania ich od siebie po wyjęciu z chłodzi.
- Głęboko mrożone ryby należy przechowywać w temperaturze minimum -18°C do daty minimalnej trwałości.





Filety śledziowe a'la Matjas w oleju

opak. 3/2 kg
nr art. 892111



Filety śledziowe w sosie śmietanowym

opak. 3 kg
nr art. 892202



Filety śledziowe po kaszubsku

opak. 3 kg
nr art. 221974



Filety śledziowe a'la Matjas w zalewie solnej

opak. 5/4 kg
nr art. 892191



Filety śledziowe w sosie śmietanowym

opak. 400 g
nr art. 133294

musztardowym
nr art. 133290
koperkowym
nr art. 133297



Filety śledziowe a'la Matjas w oleju

opak. 250 g
nr art. 892204



Filety śledziowe a'la Bismarck

opak. 400 g
nr art. 899354



Rolmopsy

opak. 400 g
nr art. 899352

Oferta ważna w halach: Białystok, Bielsko-Biała, Bydgoszcz, Częstochowa, Gdynia, Katowice, Kielce, Koszalin, Kraków – Jasnogórska, Kraków – Zakopiańska, Lublin, Łódź, Olsztyn, Opole, Poznań, Przejazdowo k. Gdańska, Rybnik, Rzeszów, Sosnowiec, Szczecin, Toruń, Warszawa – Al. Jerozolimskie, Warszawa-Bielany, Wrocław, Zabrze, Ząbki k. Warszawy.

Sprawdź dostępność w swojej hali. Katalog dostępny również na www.makro-dla-gastronomii.pl oraz na www.makro.pl/gazetki-i-promocje.

Centrum Zaopatrzenia MAKRO CASH AND CARRY POLSKA S.A. Zdjęcia umieszczone w „Ofercie MAKRO” mogą odbiegać od wyglądu produktów znajdujących się w sprzedaży. Ze względu na sytuację w kraju dostępność niektórych produktów może być ograniczona. Dokładamy wszelkich starań, aby zagwarantować Państwu płynność zakupów.



**Nasza książka kucharska już dostępna!
„TUTTO IL MARE. RYBY I OWOCE MORZA”**

Zobacz, jak mistrzowie kuchni,
wykorzystując różnorodność ryb i owoców
morza, tworzą wyjątkowe receptury.

Poleca włoski ambasador MAKRO

SPRAWDŹ



Giancarlo Russo