



CATALOG PRODUSE





DESPRE DELTAICA

Deltaica Seafood SRL Tulcea, în trecut denumită Miadmar HDP, este o societate comercială care operează din anul 2002, fiind specializată în comercializarea și procesarea peștelui și a produselor din pește.

Compania noastră și-a propus să valorifice, pe de-o parte, îndelungata tradiție pescărească (de peste 100 de ani) a familiei asociaților-fondatori, și pe de altă parte, resursele piscicole variate și abundente din Delta Dunării și Marea Neagră. Astfel, pe lângă comercializarea de pește proaspăt marin și/ sau de apă dulce provenit din capturi sau achiziții proprii, firma a dezvoltat și promovat o serie de produse din pește, după rețete tradiționale și/ sau BIO, multe dintre ele fiind certificate de M.A.D.R. dar și la nivel European (certificări STG și IGP).

Produsele oferite de către noi sunt alimente de înaltă calitate și reprezintă o excelentă sursă de sănătate datorită faptului că au un conținut important de Omega-3. De asemenea, unul dintre cele mai importante aspecte care ne diferențiază de concurență este faptul că în procesul de producție nu se folosesc niciun fel de aditivi (E-uri), doar ingrediente naturale.

Toate produsele atestate Tradițional sunt înregistrare în Registrul Produselor Tradiționale al M.A.D.R. (Ministerul Agriculturii și Dezvoltării Rurale) și sunt comercializate sub numele DELTAICA, marcă înregistrată la OSIM. Cele trei produse care au obținut certificări europene până în momentul de față, sunt: „Scrumbie de Dunăre afumată” - certificare IGP, „Salată cu icre de stiuță de Tulcea” - certificare IGP și „Salată tradițională cu icre de crap” - certificare STG, alte produse fiind de asemenea în curs de certificare la nivelul Uniunii Europene.



SCRUMBIA DE DUNARE AFUMATA

Povestea Scrumbiei de Dunare afumata

Scrumbia de Dunăre afumată este un produs unic deoarece este realizată dintr-o specie de pește care se întâlnește numai în Marea Neagră, fiind un relict pontic adaptat la condițiile singulare ale acestei mari.

La începutul primăverii, scrumbia se concentrează în bancuri la gurile Dunării pentru a se acomoda cu apa dulce și a acumula grăsimi necesare migrației pe Dunăre în vederea reproducerii. În timpul migrației, aceasta nu se hrănește.

Scrumbia este cel mai gras pește din lume luând în considerare dimensiunile ei, având peste 20% grăsimi, printre care acizi grași Omega 3 și Omega 6, fapt ce îi conferă gust și calități unice.

Metoda de preparare este una din vechime, respectiv sărarea și afumarea la rece cu rumeguș din lemn de esență tare.



Ingrediente: Scrumbie de Dunăre desolzită, eviscerată (*Alosa pontica*) 96%, sare.

Capturată în Rezervația Biosferei Delta Dunării, delimitată de la Cotul Pisica până la vărsare în Marea Neagră, la setcă de scrumbie. Produs afumat la rece cu fum din lemn de esență tare. Condiții de păstrare: a se păstra între +2 / +8 °C.

După deschidere: a se păstra între +2 / +8 °C și a se consuma în maxim 48 ore.



MACROU AFUMAT LA RECE

Povestea Macroului afumat la rece

Macroul sau scrumbia albastră, cum era denumit în trecut, era prezent cândva în bancuri imense la gurile marelui fluviu, însoțind-o pe ruda sa "Scrumbia de Dunăre" în marșul nupțial, la începutul primăverii.

Prin afumarea la rece, metodă atribuită pescarilor ruși-lipoveni, scrumbia albastră a ținut la primul loc printre delicatesele pierdute ale Deltei.



Ingrediente: Macroul eviscerat 95% (Somber scombrus)(pește), sare, zahăr, fum natural (rumguș din fag).

Capturat la plasă - pungă și traul. Produs afumat. Produs ambalat în vid.

Condiții de păstrare: a se păstra între +2 / +8 °C.

După deschidere: a se păstra între +2 / +8 °C și a se consuma în maxim 48 ore.



BATOG „DELTAICA” DE CRAP ARGINTIU

Povestea Batogului de Crap Argintiu

La porțile Deltei Dunării, pentru prepararea acestei delicatese rafinate, se folosește o rețetă moștenită din generație în generație, păstrată cu sfințenie. Batogul, prețios la înfățișare, se obține cu mult suflet, răbdare și grijă, acestea fiind o parte din secretele rețetei tradiționale.

Produsul este obținut prin vechea metodă de afumare la rece, cu lemn de esență tare. În el se găsește presărat piperul verde (condiment exotic dobrogean), ce face legătura dintre Dunăre și Mare.



Ingrediente: File crap argintiu (*Hypophthalmichthys molitrix*) dezosat, depielat, sare, zahăr, condimente (piper verde boabe), fum natural (rumeguș de fag). Poate conține urme de oase.

Capturat la setcă și năvod. Zona de captură: în ape dulci / crescătorie (Delta Dunării, Complex Razim Sinoe)

Produs afumat. Produs ambalat în vid.

Condiții de păstrare: a se păstra între +2 / +8 °C.

După deschidere: a se păstra între +2 / +8 °C și a se consuma în maxim 48 ore.



BATOG „DELTAICA” DE STURION

Povestea Batogului „Deltaica” de Sturion

Batogul de sturion este un adevărat delciu culinar, realizat după o rețetă veche, transmisă din generație în generație, în care aroma fină a fumului de lemn de esență tare învaluiе carnea, conferindu-i un gust aparte.



Ingrediente: file de sturion 95% (pești din familia Acipenseridae: Huso huso, Acipenser gueldenstaedtii, Acipenser baerii) fără piele, sare, zahăr.

Metoda de producție: de crescătorie, din UE și din afara UE. Categoria de unealtă de pescuit: setcă și năvod.

Produs afumat cu fum din lemn de esență tare. **Condiți de păstrare:** a se păstra între +2 și +8 °C.

După deschidere a se păstra la frigider și a se consuma în decurs de 48 ore.



PASTRAMA „DELTAICA” DE CRAP ARGINTIU

Povestea Pastramei „Deltaica” de Crap Argintiu

În Delta Dunării, paradisul peștilor, tradiția este la ea acasă prin Pastrama de Crap Argintiu, obținută din fileuri din pește proaspăt, tăvălite printr-un amestec sofisticat de mirodenii și plante aromatice dintre care, tantos, iese în față gustul de usturoi temperat de aromă de cimbru.

În savoea finală a acestei specialități se transpune armonia convietuirii numeroaselor neamuri și seminții care se regăsesc pe aceste meleaguri.



Ingrediente: File crap argintiu 94,25% (*Hypophthalmichthys molitrix*) dezosat, depielat, sare, zahăr, usturoi, condimente (boia de ardei dulce, boia de ardei iute, cimbru), fum natural (rumeguș de fag). Poate conține urme de oase.
Capturat la setcă și năvod. Zona de captură: în ape dulci / crescătorie (Delta Dunării, Complex Razim Sinoe)
Produs afumat. Produs ambalat în vid. Condiții de păstrare: a se păstra între +2 / +8 °C.
După deschidere: a se păstra între +2 / +8 °C și a se consuma în maxim 48 ore.



COTLET „DELTAICA” DE CRAP ARGINTIU AFUMAT

Povestea Cotletului „Deltaica” de Crap Argintiu

Cotletul de crap argintiu este un produs specific ținutului deltaic, obținut numai din pești atent selecționați, din care se pot porționa și alege cotlete arătoase. Metoda sărării ușoare și a afumării la rece determină atât aspectul deosebit, cât și gustul unic al produsului final.



Ingrediente: file de crap argintiu/sanger porționat cu os 94% (*Hypophthalmichthys molitrix*) (contine pește), sare, zahăr, fum natural (rumegus din fag).

Capturat la setcă și năvod. Zona de captura: în ape dulci/crescătorie (Delta Dunării, Complex Razim Sinoe).

Produs afumat la rece și refrigerat. Produs ambalat în vid.

Condiții de păstrare: a se păstra între +2°C și +8°C, inclusiv după deschidere, a se consuma în maxim 48 de ore.



SALATA CU ICRE DE STIUCA DE TULCEA

Povestea salatei cu icre de stiuca de Tulcea

Salată cu icre este produsul cel mai reprezentativ al Deltei Dunării, fiind nelipsită de la toate ospăturile pescărești din zona.

Rețeta de la origine este una grecească (taramasalata) și a fost pusă în valoare de populația grecească în zona Dobrogei, dar fiind adaptată asemenea altor produse la ingredientele locale, respectiv la icre de crap și stiucă, aflate din abundență în această zonă. Metoda a fost preluată și îmbunătățită de toți locuitorii Deltei, în special a locuitorilor din Sulina, Tulcea, Sf. Gheorghe și Chilia. Rețeta nou adaptată este net superioară ca și savoare retetei initiale.

Este important de menționat că aceste produse nu se regăsesc în bucătăriile altor țări, constituind un motiv de mândrie a culturii culinare deltaice.



Ingrediente: ulei vegetal de floarea soarelui, icre de stiucă sărate 15% (*Esox lucius*)(derivate din pește), icre tarama sărate 14% (icre neformate de la specii din familia Cyprinidae)(derivate din pește), apă carbogazoasă, zeamă de lămâie. Capturat la setcă și năvod. Zona de captură: în ape dulci (Delta Dunării, Complex Razim Sinoe). Condiții de păstrare: a se păstra între +2°C și +8°C, inclusiv după deschidere, a se consuma în maxim 48 de ore.



SALATA „DELTAICA” CU ICRE DE STIUCA SI CEAPA

Povestea Salatei „Deltaica” cu icre de stiuca si ceapa

Salată cu icre este produsul cel mai reprezentativ al Deltei Dunării, fiind nelipsită de la toate ospăturile pescărești din zona.

Rețeta de la origine este una grecească (taramasalata) și a fost pusă în valoare de populația grecească în zona Dobrogei, dar fiind adaptată asemenea altor produse la ingredientele locale, respectiv la icre de crap și stiucă, aflate din abundență în această zonă. Metoda a fost preluată și îmbunătățită de toți locuitorii Deltei, în special a locuitorilor din Sulina, Tulcea, Sf. Gheorghe și Chilia. Rețeta nou adaptată este net superioară ca și savoare retetei initiale.

Este important de menționat că aceste produse nu se regăsesc în bucătăriile altor țări, constituind un motiv de mândrie a culturii culinare deltaice.



Ingrediente: ulei vegetal de floarea soarelui, icre de stiucă sărate 15% (*Esox lucius*)(derivate din pește), icre tarama sărate 14% (icre neformate de la specii din familia Cyprinidae)(derivate din pește), apă carbogazoasă, zeamă de lămâie, ceapă 0,5%.

Produs tartinabil. Capturat la setcă și năvod. Zona de captură: în ape dulci (Delta Dunării, Complex Razim Sinoe).

Condiții de păstrare: a se păstra între +2°C și +8°C, inclusiv după deschidere, a se consuma în maxim 48 de ore.



SALATA TRADITIONALA CU ICRE DE CRAP

Povestea Salatei traditionale cu icre de crap

Salată cu icre este produsul cel mai reprezentativ al Deltei Dunării, fiind nelipsită de la toate ospăturile pescărești din zona.

Rețeta de la origine este una grecească (taramasalata) și a fost pusă în valoare de populația grecească în zona Dobrogei, dar fiind adaptată asemenea altor produse la ingredientele locale, respectiv la icre de crap și stiucă, aflate din abundență în această zonă. Metoda a fost preluată și îmbunătățită de toți locuitorii Deltei, în special a locuitorilor din Sulina, Tulcea, Sf. Gheorghe și Chilia. Rețeta nou adaptată este net superioară ca și savoare retetei initiale.

Este important de menționat că aceste produse nu se regăsesc în bucătăriile altor țări, constituind un motiv de mândrie a culturii culinare deltaice.



Ingrediente: ulei vegetal de floarea soarelui, icre de crap sărate 12,5% (*Cyprinus carpio*)(derivate din pește), icre tarama sărate 12% (icre neformate de la specii din familia Cyprinidae)(derivate din pește), apă carbogazoasă, zeamă de lămâie. Produs tartinabil. Capturat la setcă și năvod. Zona de captură: în ape dulci (Delta Dunării, Complex Razim Sinoe). Condiții de păstrare: a se păstra între +2°C și +8°C, inclusiv după deschidere, a se consuma în maxim 48 de ore.



SALATA TRADITIONALA CU ICRE DE CRAP SI CEAPA

Povestea Salatei „Deltaica” cu icre de stiuca si ceapa

Salată cu icre este produsul cel mai reprezentativ al Deltei Dunării, fiind nelipsită de la toate ospăturile pescărești din zona.

Rețeta de la origine este una grecească (taramasalata) și a fost pusă în valoare de populația grecească în zona Dobrogei, dar fiind adaptată asemenea altor produse la ingredientele locale, respectiv la icre de crap și știucă, aflate din abundență în această zonă. Metoda a fost preluată și îmbunătățită de toți locuitorii Deltei, în special a locuitorilor din Sulina, Tulcea, Sf. Gheorghe și Chilia. Rețeta nou adaptată este net superioară ca și savoare rețetei inițiale.

Este important de menționat că aceste produse nu se regăsesc în bucătăriile altor țări, constituind un motiv de mândrie a culturii culinare deltaice.



Ingrediente: ulei vegetal de floarea soarelui, icre de crap sărate 12,5% (*Cyprinus carpio*)(derivate din pește), icre tarama sărate 12% (icre neformate de la specii din familia Cyprinidae)(derivate din pește), apă carbogazoasă, zeamă de lămâie, ceapă 0,5%.
Produs tartinabil. Capturat la setcă și năvod. Zona de captură: în ape dulci (Delta Dunării, Complex Razim Sinoe).
Condiții de păstrare: a se păstra între +2°C și +8°C, inclusiv după deschidere, a se consuma în maxim 48 de ore.



SALATA „DELTAICA” CU ICRE DE HERING

Povestea Salatei „Deltaica” cu icre de hering

Salată cu icre este produsul cel mai reprezentativ al Deltei Dunării, fiind nelipsită de la toate ospăturile pescărești din zona.

Rețeta de la origine este una grecească (taramasalata) și a fost pusă în valoare de populația grecească în zona Dobrogei, dar fiind adaptată asemenea altor produse la ingredientele locale, respectiv la icre de crap și stiucă, aflate din abundență în această zonă. Metoda a fost preluată și îmbunătățită de toți locuitorii Deltei, în special a locuitorilor din Sulina, Tulcea, Sf. Gheorghe și Chilia. Rețeta nou adaptată este net superioară ca și savoare retetei initiale.

Este important de menționat că aceste produse nu se regăsesc în bucătăriile altor țări, constituind un motiv de mândrie a culturii culinare deltaice.



Ingrediente: ulei vegetal de floarea-soarelui, icre de hering sărate 12,5% (*Clupea harengus*), icre tarama sărate 12% (icre neformate de la specii din familia Cyprinidae, Percidae, Gadidae), apă carbogazificată, zeamă de lămâie. Icrele provin din UE și din afara UE.

Condiții de păstrare: a se păstra între +2°C și +8°C, inclusiv după deschidere, a se consuma în maxim 48 de ore.



SALATA „DELTAICA” CU ICRE DE HERING SI CEAPA

Povestea Salatei „Deltaica” cu icre de hering si ceapa

Salată cu icre este produsul cel mai reprezentativ al Deltei Dunării, fiind nelipsită de la toate ospăturile pescărești din zona.

Rețeta de la origine este una grecească (taramasalata) și a fost pusă în valoare de populația grecească în zona Dobrogei, dar fiind adaptată asemenea altor produse la ingredientele locale, respectiv la icre de crap și stiucă, aflate din abundență în această zonă. Metoda a fost preluată și îmbunătățită de toți locuitorii Deltei, în special a locuitorilor din Sulina, Tulcea, Sf. Gheorghe și Chilia. Rețeta nou adaptată este net superioară ca și savoare rețetei inițiale.

Este important de menționat că aceste produse nu se regăsesc în bucătăriile altor țări, constituind un motiv de mândrie a culturii culinare deltaice.



Ingrediente: ulei vegetal de floarea-soarelui, icre de hering sărate 12,5% (Ciupea harengus), icre tarama sărate 12% (icre neformate de la specii din familia Cyprinidae, Percidae, Gadidae), apă carbogazificată, zeamă de lămâie, ceapă 0,5% (origine România).

Icrele provin din UE și din afara UE.

Condiții de păstrare: a se păstra între +2°C și +8°C, inclusiv după deschidere, a se consuma în maxim 48 de ore.



SARDELUTA “DELTAICA” MARINATA IN ULEI

Povestea Sardelutei “Deltaica” Marinata in Ulei

Sărdeluța în ulei are la origine o străveche rețetă mediteraneană pe care pescarii ruși-lipoveni din Sulina au preluat-o de la negustorii greci din zona și au adaptat-o la ingredientele actuale. Astfel au utilizat sprotul de Marea Neagră (denumit local “kiulca”) care se găsea din belșug, capturat de acestia la talienele marine, în loc de hamsie de Marea Egee (denumită “gavros”), iar la marinare în loc de zeamă de lămâie au folosit vinuri albe seci dobrogene în amestec cu oțetul din vin.

Șprotul de Marea Neagră, pește pelagic de dimensiuni mici, aproximativ 8 cm, prin migăloasă prelucrare manuală, decapitare și eviscerare, devine produsul “sardeluța”, o excelentă sursă de Omega 3, Vitamina D și B12. Sardeluța marinată în ulei și ulei picant, în opinia unor cunoscători, ar întrece produsul realizat după rețeta inițială, având în prezent personalitate proprie.



Ingrediente: șprot decapitat și eviscerat 74,4% (*Sprattus sprattus*)(pește), ulei vegetal de floarea soarelui 21,3%, sare, oțet din vin (conține sulfiți), vin alb (conține sulfiți), zahăr, condimente (piper negru boabe, foi de dafin, ienibahar boabe, coriandru).

Capturat maritim la traul. Zona de captură: ape sărate (Marea Neagră, FAO-37).

Condiții de păstrare: a se păstra între +2°C și +8°C, inclusiv după deschidere, a se consuma în maxim 48 de ore.



SARDELUTA “DELTAICA” MARINATA IN ULEI PICANT

Povestea Sardelutei “Deltaica” Marinata in Ulei Picant

Sărdeluța în ulei are la origine o străveche rețetă mediteraneană pe care pescarii ruși-lipoveni din Sulina au preluat-o de la negustorii greci din zona și au adaptat-o la ingredientele actuale. Astfel au utilizat sprotul de Marea Neagră (denumit local “kiulca”) care se găsea din belșug, capturat de acestia la talienele marine, în loc de hamsie de Marea Egee (denumită “gavros”), iar la marinare în loc de zeamă de lămâie au folosit vinuri albe seci dobrogene în amestec cu oțetul din vin.

Șprotul de Marea Neagră, pește pelagic de dimensiuni mici, aproximativ 8 cm, prin migăloasă prelucrare manuală, decapitare și eviscerare, devine produsul “sardeluța”, o excelentă sursă de Omega 3, Vitamina D și B12. Sardeluța marinată în ulei și ulei picant, în opinia unor cunoscători, ar întrece produsul realizat după rețeta inițială, având în prezent personalitate proprie.



Ingrediente: șprot decapitat și eviscerat 74,4% (*Sprattus sprattus*)(pește), ulei vegetal de floarea soarelui 21,2%, sare, oțet din vin, (conține sulfiți), vin alb (conține sulfiți), zahăr, condimente (piper negru boabe, piper roșu boabe, foi de dafin, ienibahar boabe, coriandru, boia de ardei iute, boia de ardei dulce).

Capturat maritim la traul. Zona de captură: ape sărate (Marea Neagră, FAO-37).

Condiții de păstrare: a se păstra între +2°C și +8°C, inclusiv după deschidere, a se consuma în maxim 48 de ore.



SARDELUTA “DELTAICA” MARINATA IN VIN

Povestea Sardelutei “Deltaica” Marinata in Vin

Aperitivul de şprot în sos de vin este produsul care echilibrează perfect orice meze (mezeli) dinaintea tuturor festinurilor pescăreşti dobrogene. Are la bază o reţetă simplă dar extrem de savuroasă şi sănătoasă în acelaşi timp, unde ingredientele de bază: sardeluţa (şprotul decapitat şi eviscerat) se întâlneşte cu vinul alb Aligote de Niculiţel şi oţetul natural din vin aseasonat cu mirodenii şi plante aromatice locale.

De asemenea este important de menţionat că acest produs făcea adevărate minuni când era consumat a doua zi după dese petreceri ce aveau loc în Delta Dunării, care erau menite să întărească spiritul localnicilor şi moralul vizitatorilor, acţionând ca un medicament pentru aceştia.



Ingrediente: şprot decapitat şi eviscerat 65,5% (*Sprattus sprattus*)(peşte), condimente (conţine muştar), sare, oţet din vin (conţine sulfiţi), vin alb 0,6% (conţine sulfiţi), zahăr, ulei vegetal de floarea-soarelui.

Capturat maritim la traul. Zona de captură: Marea Neagră, Marea Baltică.

Condiţii de păstrare: a se păstra între +2°C şi +8°C, inclusiv după deschidere, a se consuma în maxim 48 de ore.



MARINATA LIPOVENEASCA

Povestea Marinatelor Lipovenesti

Produsul este realizat după o rețetă veche a pescarilor ruși-lipoveni, transferată de la gurile Donului la gurile Dunării, odată cu sosirea acestora pe aceste meleaguri.

Metoda de preparare a marinatei de crap argintiu este inedită - se realizează prin prăjirea și apoi marinarea peștelui porționat.

Metoda are avantajul că facilitează macerarea rapidă a oaselor de pește, produsul final având o savoare unică, obținută prin combinarea gustului de pește prăjit cu marinată de oțet din vin și selecția specială de condimente.



Ingrediente: Amestec de rondelle din pește prăjit 54% [babușcă (*Rutilus rutilus*)(pește), caras (*Carrassius auratus gibelio*) (pește), ulei de floarea soarelui, făina albă de grâu (gluten)], oțet din vin (conține sulfiți), sare, zahăr, condimente (coriandru, foi de dafin, ienibahar boabe, piper negru boabe).

Capturat la setcă și năvod. Zona de captură: Delta Dunării, Complex Razim Sinoe

Condiții de păstrare: a se păstra între +2°C și +8°C, inclusiv după deschidere, a se consuma în maxim 48 de ore.



MARINATA LIPOVENEASCA DE CRAP ARGINTIU

Povestea Marinetei Lipovenesti de crap argintiu

Produsul este realizat după o rețetă veche a pescarilor ruși-lipoveni, transferată de la gurile Donului la gurile Dunării, odată cu sosirea acestora pe aceste meleaguri.

Metoda de preparare a marinatei de crap argintiu este inedită - se realizează prin prăjirea și apoi marinarea peștelui porționat.

Metoda are avantajul că facilitează macerarea rapidă a oaselor de pește, produsul final având o savoare unică, obținută prin combinarea gustului de pește prăjit cu marinată de oțet din vin și selecția specială de condimente.



Ingrediente: Rondele de crap argintiu/ sanger (*Hypophthalmichthys molitrix*), prăjite în ulei de floarea-soarelui 52%, apă, oțet din vin, sare, zahăr, condimente (coriandru boabe, foi de dafin, ienibahar boabe, piper negru boabe, în proporții variabile).

Capturat în ape dulci/ crescătorie din Delta Dunării, Complex Razim Sinoe (FAO-05), la setcă sau năvod.

Produs prăjit și marinat.

Condiții de păstrare: a se păstra între +2°C și +8°C, inclusiv după deschidere, a se consuma în maxim 48 de ore.



RAPANE “DELTAICA” MARINATE IN ULEI CU ZEAMA DE LAMAIE

Povestea Rapanelor “Deltaica” marinate in ulei cu zeama de lamaie

Rapana este un melc marin, ce trăiește pe straturile nisipoase și stâncoase. Este o specie provenită din Marea Chinei, ajunsă în Marea Neagră, pe carenele navelor. Este un produs extrem de apreciat de bucătăria asiatică, în special de cea japoneză și coreeană.

Tradițiile locale și-au pus accentul și pe acest produs; astfel rapanele sunt supuse procedurilor de marinare locale cu oțet din vin și condimente.



Ingrediente: Rapane fără cochilie marinate 58,1%, (*Rapana venosa*), ulei de floarea-soarelui 33,4%, zeamă de lămâie 6%, oțet din vin, zahăr, sare gema neiodată, condimente (piper negru boabe, foi de dafin, ienibahar boabe, coriandru boabe, în proporții variabile).

Capturat în Marea Neagră (FAAO-37.4.2), cu traule sau cu scafandri. Produs marinat și refrigerat.

Condiții de păstrare: a se păstra între +2°C și +8°C, inclusiv după deschidere, a se consuma în maxim 48 de ore.



RAPANE “DELTAICA” MARINATE IN ULEI CU USTUROI

Povestea Rapanelor „Deltaica” marinate in ulei cu usturoi

Rapana este un melc marin, ce trăiește pe straturile nisipoase și stâncoase. Este o specie provenită din Marea Chinei, ajunsă în Marea Neagră, pe carenele navelor. Este un produs extrem de apreciat de bucătăria asiatică, în special de cea japoneză și coreeană.

Tradițiile locale și-au pus accentul și pe acest produs; astfel rapanele sunt supuse procedeelor de marinare locale cu oțet din vin și condimente.



Ingrediente: Rapane fără cochilie marinate 58,1%, (*Rapana venosa*), ulei de floarea-soarelui 36,4%, usturoi 3%, oțet din vin, zahăr, sare gema neiodată, condimente (piper negru boabe, foi de dafin, ienibahar boabe, coriandru boabe, în proporții variabile).

Capturat în Marea Neagră (FAAO-37.4.2), cu traule sau cu scafandri. Produs marinat și refrigerat.

Condiții de păstrare: a se păstra între +2°C și +8°C, inclusiv după deschidere, a se consuma în maxim 48 de ore.



RAPANE „DELTAICA” MARINATE IN ULEI PICANT

Povestea Rapanelor „Deltaica” marinate în ulei picant

Rapana este un melc marin, ce trăiește pe straturile nisipoase și stâncoase. Este o specie provenită din Marea Chinei, ajunsă în Marea Neagră, pe carenele navelor. Este un produs extrem de apreciat de bucătăria asiatică, în special de cea japoneză și coreeană.

Tradițiile locale și-au pus accentul și pe acest produs; astfel rapanele sunt supuse procedeelor de marinare locale cu oțet din vin și condimente.



Ingrediente: Rapane fără cochilie marinate 58,1%, (*Rapana venosa*), ulei de floarea-soarelui picant 39,4% (ulei de floarea-soarelui, boia de ardei dulce, ardei iute) oțet din vin, zahăr, sare gema neiodată, condimente (piper negru boabe, foi de dafin, ienibahar boabe, coriandru boabe, în proporții variabile).

Capturat în Marea Neagră (FAAO-37.4.2), cu traule sau cu scafandri. Produs marinat și refrigerat.

Condiții de păstrare: a se păstra între +2°C și +8°C, inclusiv după deschidere, a se consuma în maxim 48 de ore.



SCRUMBIE DE DUNARE MARINATA “DELTAICA”

Povestea Scrumbiei de Dunare marinata “Deltaica”

Scrumbia de Dunăre marinată este un produs unic deoarece este realizată dintr-o specie de pește care se întâlnește numai în Marea Neagră, fiind un relict pontic adaptat la condițiile singulare ale acestei mari.

La începutul primăverii, scrumbia se concentrează în bancuri la gurile Dunării pentru a se acomoda cu apa dulce și a acumula grăsimi necesare migrației pe Dunăre în vederea reproducerii. În timpul migrației, aceasta nu se hrănește.

Scrumbia este cel mai gras pește din lume luând în considerare dimensiunile ei, având peste 20% grăsimi, printre care acizi grași Omega 3 și Omega 6, fapt ce îi conferă gust și calitate unice.



Ingrediente: Rondele de scrumbie (Alosa Pontica) 60%, oțet din vin, sare, zahăr, condimente (piper negru boabe, foi de dafin, ienibahar boabe, coriandru).

Produs marinat și refrigerat. Produs în România.

Condiții de păstrare: a se păstra între +2°C și +8°C, inclusiv după deschidere, a se consuma în maxim 48 de ore.



MACROU MARINAT „DELTAICA”

Povestea Macroului marinat „Deltaica”

Macroul sau scrumbia albastră, cum era denumit în trecut, era prezent cândva în bancuri imense la gurile marelui fluviu, însoțind-o pe ruda sa “Scrumbia de Dunăre” în marșul nupțial, la începutul primăverii.



Ingrediente: Rondele macrou (Scomber scombrus) 65,7%, apă, sare, oțet din vin, zahăr, condimente (piper negru boabe, ienibahar boabe, coriandru boabe, foi de dafin).

Capturat maritim la plasă-pungă și traul. Zone de captură: Marea Baltică (FAO 27.3).

Condiții de păstrare: a se păstra între +2°C și +8°C, inclusiv după deschidere, a se consuma în maxim 48 de ore.



PUNCT DE LUCRU

Magazin de prezentare si desfacere Deltaica Seafood – Piata Sfantu
Gheorghe (Piata Noua), Tulcea

Depozit și magazin de prezentare și desfacere Deltaica Seafood,
Strada Cernica nr.19, Tulcea

DISTRIBUTIE

Căutăm distribuitori în toată țara. Dacă doriți să deveniți
distribuitori oficiali Deltaica Seafood, vă rugăm să ne contactați la:

Telefon: +40 729 995 529

E-mail: vanzari@deltaica.ro

RETAIL

Produsele noastre sub marca proprie sau națională le găsiți pe
rafturile următoarelor lanțuri comerciale din România:
Carrefour, Mega Image, Auchan, Lidl, Kaufland, Selgros.



Cele mai inalte Certificari pentru Sistemele de Management al Calitatii si Atestari Nationale pentru produse





