AGAMA PROFESSIONAL

КАЧЕСТВЕННАЯ РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ ДЛЯ ПРОФЕССИОНАЛОВ

КАТАЛОГ 2014/2015

О КОМПАНИИ:

ООО «АГАМА ФУДСЕРВИС» стремится стать лидером в категориях «Рыба», «Креветка» и «Морепродукты», оперируя в сегменте поставок продукции глубокой заморозки для предприятий общественного питания.

МИССИЯ:

«Развитие отечественной индустрии «питание вне дома», постоянное предложение качественной и безопасной рыбы и морепродуктов - ингредиентов для вкусных и здоровых блюд»

СТРАТЕГИЯ:

Владелец торговой марки AGAMA PROFESSIONAL, под которой предлагаются продукты следующих товарных групп:

a. Северная креветка;
b. Южная креветка;
c. Российская белая рыба: треска, пикша;
d. Российские морепродукты: гребешок, кальмар;
e. Готовые решения для быстрого питания;
f. Импортная рыба: лосось, чилийский сибас, тилапия, тунец;
g. Импортные морепродукты: кальмар, мидии, морской коктейль;

УНИКАЛЬНОЕ ЦЕННОСТНОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ:

Продукты под торговой маркой AGAMA PROFESSIONAL являются решением для профессионалов российского рынка «питание вне дома», позволяющим унифицировать высокое качество и привлекательный вкус блюд в ресторанах, сократить время подачи блюда, снизить потери от кухонной обработки и стабильно генерировать трафик.

ГАРАНТИИ БЕЗОПАСНОСТИ ПРОДУКЦИИ:

Система Менеджмента Качества сертифицирована по ISO 22000:2005

SGS

Certificate CH13/0283

The management system of

AGAMA GROUP:
«Agama Royal Greenland»LLC
«Agama Logistic» LLC
«AGAMA FOODSERVICE» LLC

VILLAGE LESHKOVO, 210, PAVLO-SLOBODSKY S.O. ISTRINSKY DISTRICT, MOSCOW REGION, RUSSIA, 143581

has been assessed and certified as meeting the requirements of

ISO 22000:2005

For the following activities

The processing of seafood. The packaging of frozen fish. The realization, distribution, storage and transportation of food products by different temperature conditions.
[Food sectors: C2 - Fish and fish product; J1 - Transport and storage; H1 - Retails/ wholesales/ trading].

This certificate is valid from 6 March 2013 until 5 March 2016 and remains valid subject to satisfactory surveillance audits
Recertification audit due before 21 February 2016
Issue 1. Certified since March 2013

Authorised by

SWISS CERTIFICATION

Accreditation No. SCESm 017

Page 1 of 1

SGS

Сертификат CH13/0283

Система Менеджмента

Группа компаний «АГАМА»:
ООО «Агама Роял Гринланд»
ООО «Агама Логистик»
ООО «АГАМА ФУДСЕРВИС»

143581, Россия, Московская обл., Истринский р-н, Павло-Слободское с/п, д. Лешково, 210

Была оценена и сертифицирована, как отвечающая требованиям

ISO 22000:2005

Для следующих видов деятельности (область применения)

Переработка морепродуктов. Фасовка рыбы. Реализация, дистрибуция, хранение и транспортировка пищевых продуктов при различных температурных режимах.

Настоящий сертификат действителен с 6 марта 2013 г. по 5 марта 2016 г. и действует при удовлетворительном прохождении инспекционных аудитов.
Срок ресертификации до 21 февраля 2016 г.
Выпуск 1. Сертифицировано с марта 2013 г.

Уполномоченные лица

SWISS CERTIFICATION

Accreditation No. SCESm 017

Страница 1 из 1

Уважаемые партнеры!

2015-ый год проходит под знаком перемен. Перемен к лучшему. Нашими совместными усилиями растет культура потребления качественной рыбы, креветки и морепродуктов. Профессионалы всё чаще выбирают лучшие ингредиенты, отказываются от фосфатированных и излишне глазированных продуктов.

Всего лишь за год качественная российская треска вернула утраченные позиции. Приятно констатировать факт, что повара разобрались в продукте, требуют от поставщиков не просто «филе», а товар высокого качества, обязательно однократной заморозки и даже определенного производства – морского или прибрежного.

Одновременно с общим ростом потребления трески в сегменте общественного питания мы отмечаем значительное увеличение спроса на порционное филе. Благодаря стабильному качеству и гарантированным объемам поставок продукции завода «Рыбные Мануфактуры Мурманск», началось массовое использование порций трески на бизнес-ланчи и для питания авиапассажиров эконом-класса. Калиброванные лоины трески также пользуются спросом на борту самолета – у пассажиров бизнес-класса. Кроме того, мы получаем множество положительных отзывов по продажам блюд из лоинов трески от рестораторов, дополнивших меню блюдами из лучшей российской белой рыбы.

В категории «Морепродукты» хитом 2015-го года стала панированная креветка. Как и с другими продуктами, нам пришлось глубоко разобраться в технологии производства и даже выбирать определенные ингредиенты у определенного поставщика панировки. Но конечный результат стоит затраченных усилий! Панированная креветка AGAMA PROFESSIONAL получилась замечательно вкусной, сочной и хрустящей и, что немаловажно, предлагается по привлекательной цене. В 2016-ом году мы продолжим развивать линейку панированных продуктов.

Отдавая должное популярности экзотических блюд, в 2016-ом году мы вводим в ассортимент калиброванные стейки из филе чилийского сибаса, тайский суп Tom Yum, замечательно вкусный салат Hiyashi Wakame, расширяем предложение по крупной очищенной отваренной креветке.

Коллеги, активно пробуйте новинки, вводите в меню больше здоровых, вкусных блюд из рыбы и морепродуктов! Вместе мы лучшие!

С уважением,
Денис Полозов
Генеральный директор
ООО «АГАМА ФУДСЕРВИС»

АТЛАНТИЧЕСКАЯ ТРЕСКА
(GADUS MORHUA)

филе трески (лойн)

Треска – популярная среди российских потребителей рыба. Однако до недавнего времени, рестораторам было практически невозможно получить действительно качественное филе трески. Рыба, предлагаемая в рестораны, содержала значительное количество фосфатов и глазури. В ряде случаев за треску выдавали более дешевую рыбу, например, минтай. Невозможность получать качественный ингредиент вынудила рестораторов вывести из меню блюда из трески.

Ситуация кардинально изменилась с запуском завода «Рыбные Мануфактуры Мурманск», входящим в группу компаний АГАМА. Завод еженедельно получает от рыбаков охлажденную треску свежего вылова. Свежесть выловленной рыбы гарантированно сохраняется до попадания в цех. Переработка и шоковая заморозка продукции происходит в течение нескольких часов, что позволяет производить филе трески высочайшего качества. Европейские и американские экспортеры по достоинству оценили качество нашей рыбы. Но мы нацелены на Россию!

Нам видится недостаточным производить ординарное филе, чтобы вернуть интерес профессионалов к треске. Поэтому мы установили на заводе оборудование для порционирования и калибровки филе трески. Мы калибруем порционное филе с минимальными допусками (± 5 гр) и предлагаем рестораторам, как штучный товар. Заявленный вес порции нетто сохраняется после дефростации, т.к. филе калибруется до заморозки, а глазурь исключительно защитная.

Преимущества порционного филе трески AGAMA PROFESSIONAL:

- Штучный учет;
- Гарантированный размер порции;
- Отсутствие потерь на обработку;
- Минимальные потери на дефростацию;
- Высокие вкусовые характеристики и привлекательный внешний вид блюда;

Наша гордость – лоин трески (спинка). Лоин (спинка) – лучшая часть филе, основной продукт из трески, используемый в европейской кухне. Филе трески на гриле, fish & chips, запеченное филе под соусом – все эти популярные блюда европейской кухни готовятся из лоина.

Ваши гости мечтают о вкусной белой рыбе.
Подарите им замечательные блюда из трески
AGAMA PROFESSIONAL!

Размерный ряд:
- спинки трески без кожи 110(+/-10)г, 120(+/-10)г, 140(+/-10)г, 160(+/-10)г, 180(+/-10)г, 200(+/-10)г

АТЛАНТИЧЕСКАЯ ТРЕСКА
(GADUS MORHUA)

филе трески (порция)

Еще один инновационный продукт из филе трески – порция. Порция нарезается из центральной и хвостовой части филе, сохраняет все достоинства знаменитой российской трески, при этом доступна по цене.

Для нарезки порций мы используем уникальное оборудование компании MAREL. Лазер сканирует движущееся по транспортеру филе, прибор автоматически рассчитывает ширину порции в зависимости от плотности филе и подает команду на электрический нож, который производит нарезку филе. Аппарат обеспечивает высокую точность нарезки, например, для порций 75гр допуск составляет всего ±5гр.

Порция идеальна для использования на предприятиях:

- Корпоративного питания и кейтеринга;
- Уличного питания и фаст-фуд;
- Комбинатах школьного питания и Школьных базовых столовых;
- Бортового (авиационного и поездного) питания;

Размерный ряд:
- порции без кожи 65(+/-10)г, 85(+/-10)г, 110(+/-10)г, 130(+/-10)г

УГОРЬ РЕЧНОЙ ЖАРЕНЫЙ «УНАГИ КАБАЯКИ»
(BROILED FRESHWATER EEL “UNAGI KABAYAKI”)

В чем секрет популярности угря «Unagi Kabayaki»? Однозначно, в неповторимом вкусе, в нежной коже, в красивой подаче. Ролл с угрем «Unagi Maki», салат с угрем «Unagi Sarada», угорь на рисе «Unaju» - хиты продаж любого ресторана, предлагающего блюда японской кухни.

К сожалению, российский рынок наводнен продукцией низкого качества: рыба с привкусом тины, нежующаяся толстая кожа, кости, неполная термическая обработка, из-за которой рыба рвется при нарезке… Многие рестораторы отмечают падение продаж блюд из угря, потому что потребитель чувствует дискомфорт при употреблении блюд, приготовленных из рыбы низкого качества.

Кроме того, сложилась практика наносить на угря перед заморозкой значительное количество соуса. Высокое содержание соуса позволяет снизить закупочную цену, однако значительно удорожает готовый продукт, т.к. после разморозки угря соус удаляется и утилизируется.

С декабря 2012 года мы рады предложить Вам угря «Unagi Kabayaki» превосходного качества:

- Для производства отбираются только молодые угри Anguilla Anguilla возрастом от 12 до 18 месяцев;
- После доставки на фабрику живая рыба 48 часов выдерживается без пищи в бассейнах для избавления от естественного запаха и привкуса тины;
- При обжарке угря используется аутентичный японский соус;
- Среднее содержание соуса в готовом продукте соответствует строгому японскому стандарту 10%;

Приглашаем Вас попробовать угря AGAMA PROFESSIONAL – действительно премиальный продукт!

Размерный ряд угря:
250 гр. (9 унций)
280г р. (10 унций)

ФИЛЕ ЖЕЛТОПЕРОГО ТУНЦА
(YELLOWFIN TUNA SAKU)

Наиболее востребованным среди профессионалов видом тунца на российском рынке является желтоперый тунец Thunnus Albacares. Данный вид тунца обеспечивает лучшее сочетание качества и цены. Филе темно-красного цвета, упругое, обладает выраженным вкусом. Из филе тунца готовят стейк на гриле, теплый салат с тунцом. В ресторанах японской кухни филе тунца подают также в сыром виде (роллы, суши и сашими).

Филе тунца AGAMA PROFESSIONAL производится исключительно из крупных рыб весом от 40кг, выловленных в Андаманском и Балийском морях. У крупных рыб широкие упругие мышечные волокна, из которых можно нарезать богатое жирами филе с минимальным содержанием сухожилий.

Наши поставщики используют корабли, вылавливающие тунца ярусным методом (longliner). Такие суда оборудованы танками, в которых тунец после вылова охлаждается в ледяной воде. Быстрое и правильное охлаждение – залог сохранения вкуса, цвета и консистенции мяса.

Важным фактором при производстве качественного филе тунца является нарезка и сортировка. Филе тунца AGAMA PROFESSIONAL нарезается исключительно вручную. Опытные резчики зачищают филе от сухожилий, кровотока и темного мяса. Одновременно отбраковываются поврежденные куски филе.

Для безопасного употребления тунца AGAMA PROFESSIONAL в сыром виде филе обрабатывается озонированной водой. Бактерии при обработке погибают и филе готово к употреблению.

Для производства филе тунца AGAMA PROFESSIONAL мы используем сырьё высшего качества: AAA «sashimi grade» и AA. Выбирайте лучшее!

Размерный ряд:
саку 5-8 см AAA
8-12 см AAA
5-12 см AA
стейки AA 140-230 грамм
кубики из филе тунца 15*15 мм
измельченное филе тунца

ФИЛЕ ТИЛАПИИ
TILAPIA FILLET (OREOCHROMIS NILOTICUS)

Из четырех регионов Китая, где выращивается тилапия, остров Хайнань является признанным лидером по качеству. Это неудивительно, т.к. законодательно на Хайнане, помимо туризма, разрешено развивать только аквакультуру. Великолепные природные условия, мягкий климат, чистейшая речная вода – таковы составляющие успеха.

Помимо естественных условий, в которых выращивается лучшая в Китае тилапия, важную роль играет технология производства. Для производства филе используется только живая рыба (уснувшая рыба на филе не разделывается, а замораживается целиком). Перед заморозкой филе обрабатывается озоном, бактерии гибнут и рыбу можно употреблять в сыром виде.

Спецификация филе тилапии AGAMA PROFESSIONAL значительно строже спецификации массового продукта, поставляемого в Россию:

Рыба выращивается в водохранилищах с чистым песчаным дном. Благодаря этому мы гарантируем отсутствие привкуса тины;
Живая рыба перед разделкой на 30 минут помещается в бассейн с водой, насыщенной моноксидом углерода (CO). Филе приобретает красивый розоватый оттенок и сохраняет высокие вкусовые характеристики.
Филе не обрабатывается фосфатами для насыщения водой и увеличения веса

Плотное, сочное, мясо хайнаньской тилапии AGAMA PROFESSIONAL с ярко выраженным вкусом значительно отличается от аналогичного продукта, произведенного на материковой части Китая. Даже неискушенный потребитель может оценить разницу. Выбирайте лучшее!

Размерный ряд:
6 – 8 унций
9 -11 унций

ЧИЛИЙСКИЙ СИБАС
CHILEAN SEA BASS (DISSOSTICHUS ELEGINOIDES)

Чилийский Сибас, также известный как Патагонский Клыкач – крупная дикая рыба с жирным белым мясом. Стейк из чилийского сибаса, жареный на гриле – непременный хит продаж в премиальных ресторанах. Секрет успеха блюд из сибаса - в расположении жировых прослоек между мышечными волокнами. В процессе жарения мясо равномерно пропитывается соком, стейк получается нежным, с насыщенным вкусом.

Точная калибровка веса порции – одно из главных требований поваров. Поэтому под маркой AGAMA PROFESSIONAL производится стейк из филе чилийского сибаса весом 200гр ± 5гр и 250гр ± 5гр., в коробке фиксированное количество порций. Преимущества штучного учета очевидны!

К сожалению, на рынке РФ покупателям массово предлагается чилийский сибас, инжектированный пищевым раствором для снижения себестоимости и цены продажи. Вкус блюд из такого сибаса значительно хуже, консистенция мяса после жарки хрупкая, кашеобразная. Нам стоило определенного труда убедить чилийского поставщика не инжектировать стейки, потому что для марки AGAMA PROFESSIONAL сниженная цена не является приоритетом.

Смело отказывайтесь от закупки чилийского сибаса в тушках, самостоятельной разделки и повторной заморозки. Под маркой AGAMA PROFESSIONAL вы можете приобрести высококачественное готовое решение по заранее известной цене за порцию.

ТАЙСКИЙ СУП Tom Yum
THAI TOM YAM SOUP

Одно из самых ярких впечатлений, с которым российские туристы возвращаются из Таиланда – вкус супа Том Ям. Неудивительно, что и на родине, в России, посетители ресторанов азиатской кухни активно спрашивают полюбившийся суп и расстраиваются, когда не находят его в меню.

Под маркой AGAMA PROFESSIONAL выпускается настоящий тайский суп Tom Yum, который варится из рыбного бульона, кокосового молока, лемонграсса, галангала и лайма, с добавлением грибов и перца чили.

Замороженный суп удобно расфасован по 250гр, повару достаточно снять упаковку, разогреть суп и добавить основной наполнитель – креветку, курицу или рыбу.

Аутентичный тайский вкус, адекватная цена и минимальное время отдачи – порадуйте ваших гостей супом Tom Yum вместе с AGAMA PROFESSIONAL!

САЛАТ ЧУКА
(HIYASHI WAKAME)

Основа салата Чука – бурые водоросли Ундария, также известные, как Wakame (яп.). Водоросли Wakame используются во многих блюдах японской кухни – супах, салатах. Одним из наиболее известных салатов является Hiyashi Wakame, известный в РФ как Чука.

Сезон сбора Wakame – с февраля по июнь. За эти месяцы структура водорослей меняется от жесткой к мягкой. Искушенные японские потребители убеждены, что наиболее подходящие для салата водоросли – приятно хрустящие, сладкие и сочные - должны быть собраны в марте. Мы согласны с этим мнением, поэтому для производства салата Чука AGAMA PROFESSIONAL используются исключительно водоросли, собранные в марте.

Хорошие водоросли – половина успеха. Другие ингредиенты также имеют немалое значение. Рецепт салата Чука «AGAMA PROFESSIONAL» – один из наших тщательно охраняемых секретов! Ингредиенты для салата – кунжутное масло, агар-агар, уксус, перец – закупаются у лучших производителей, в том числе, в Японии.

Важный момент – содержание жидкости в готовом салате. Потребителям не нравится, когда сервированный салат буквально плавает в маринаде. Кроме того, излишки маринада, которые остаются в упаковочном пакете, не используются для сервировки, утилизируются и увеличивают себестоимость блюда. В салате Чука «AGAMA PROFESSIONAL» содержание маринада тщательно рассчитано для сохранения свойств продукта, поэтому сервированное блюдо выглядит привлекательно, а потери на утилизацию излишков – минимальны.

Угощайте гостей салатом Чука «AGAMA PROFESSIONAL» - повторные заказы гарантированы!

СЕВЕРНАЯ КРЕВЕТКА
COLDWATER SHRIMP (PANDALUS BOREALIS)

Креветка из северных морей вылавливается в Норвежском и Баренцевом морях, около Гренландии. Корабли оснащены оборудованием для варки и заморозки креветки, обработка происходит непосредственно после вылова, свежесть и вкус креветки прекрасно сохраняются. Кроме того, креветка на корабле тщательно сортируется по размерам.

Но в каком виде креветка поставляется в рестораны? До 50% глазури, обломанные хвостики и усы, панцирь в пятнах от термических ожогов, сухое мясо, бледный розовый цвет… «Зато низкая цена», - парируют закупщики в иных ресторанах. Цена низкая, но продажи падают, гости возвращают блюда на кухню – есть ли смысл «экономить»?

Северная креветка AGAMA PROFESSIONAL поставляется в рестораны именно в том качестве, в каком была изготовлена на корабле. Яркий цвет, отсутствие лома, минимальная глазурь, сочное мясо, свежий вкус – такой должна быть правильная северная креветка!

Гости не любят, когда у поданной им креветки много черных голов. Факт: черный цвет головы говорит лишь о цвете планктона, которым питалась креветка. Но мы уважаем мнение уважаемых потребителей! Поэтому наши специалисты по качеству тщательно отбирают из множества партий креветку с минимальным процентным содержанием черных голов для поставок в рестораны.

Северная креветка AGAMA PROFESSIONAL. Выбирайте лучшее!

Совет: варить креветку не нужно, т.к. она сварена на корабле. Повторная варка ухудшает консистенцию мяса, креветка теряет вкус. Достаточно разогреть креветку перед подачей на водяной бане.

Размерный ряд:
80/100, 90/120, 120/150, 150/180, 180/200, 200+, 220+.

КАМЧАТСКАЯ КРЕВЕТКА
DEEPWATER COOKED SHRIMP (PANDALUS BOREALIS)

На глубине 3 км в Охотском море рыбаки добывают креветку Pandalus для японского рынка. Взыскательные японские потребители ценят эту креветку за крупный размер, характерный, выраженный сладкий вкус и яркий красный цвет.

Поскольку основным рынком сбыта является Япония, креветка производится в соответствии со строгой японской спецификацией:

- Минимум черных голов;
- Тщательная калибровка;
- Размер не более 60 штук в килограмме;

Камчатская креветка AGAMA PROFESSIONAL. Крупная креветка эксклюзивно для премиальных ресторанов.

Совет: варить креветку не нужно, т.к. она сварена на корабле. Повторная варка ухудшает консистенцию мяса, креветка теряет вкус. Достаточно разогреть креветку перед подачей на водяной бане.

Размерный ряд:
50/70

РЫБНЫЙ БУРГЕР
FISH BURGER

Растущая среди российских потребителей популярность бургеров привела к логичному развитию линейки премиальных панированных продуктов. В 2014м году под маркой AGAMA PROFESSIONAL мы выводим на рынок панированный бургер из 100% филе белой рыбы.

Замороженный бургер достаточно пожарить во фритюре и добавить соус – аппетитное блюдо готово за несколько минут!

Гости ищут альтернативу мясным бургерам? Есть готовое решение - аппетитный, сочный рыбный бургер «AGAMA PROFESSIONAL»!

вес замороженного бургера 75 ± 5 гр.

ПАНИРОВАННАЯ КРЕВЕТКА
BREADED PEELED SHRIMP (LITOPENAEUS VANNAMEI)

Новинка на российском рынке быстрого питания – полностью очищенная панированная креветка. Жареная во фритюре панированная креветка – популярная закуска в Европе, Азии, Америке.

Сырье для производства панированной креветки AGAMA PROFESSIONAL выращивается в соленой воде, поэтому жареная креветка обладает ярко выраженным вкусом. Мелкая панировка не осыпается при обжарке, сохраняет сочность креветки и приятно хрустит.

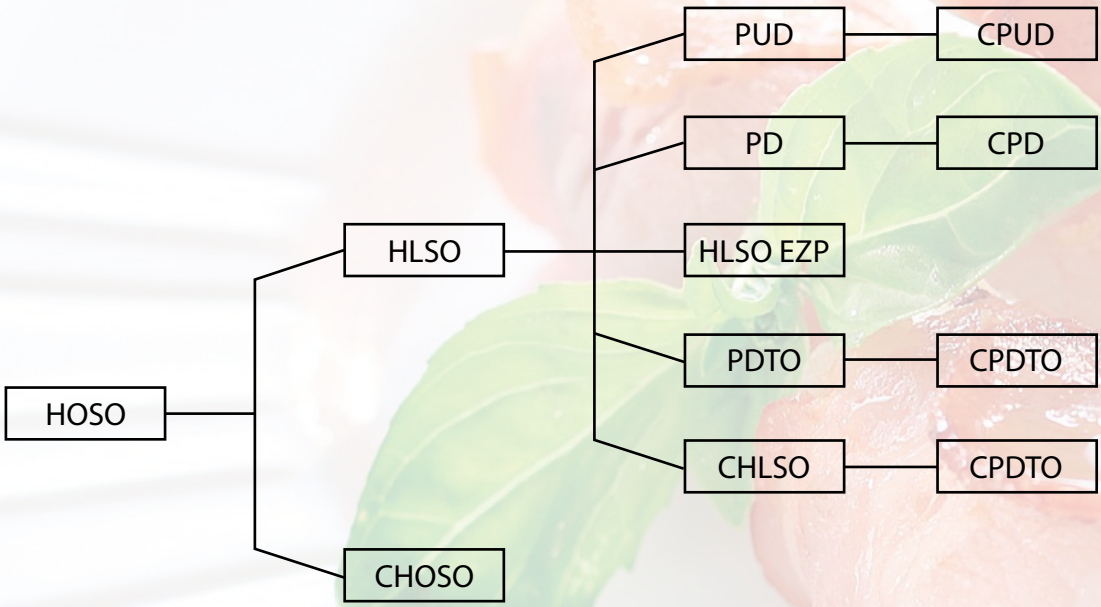
Для подачи креветку следует обжарить во фритюре и подать с соусом.

Креветка тщательно калиброванa, в килограмме от 48 до 52 штук. Штучный учет осуществим без сложностей.

Панированная креветка AGAMA PROFESSIONAL - новинка, которая придется по вкусу потребителям.

ЧЕРНАЯ ТИГРОВАЯ КРЕВЕТКА
(PENAEUS MONODON)

Условные обозначения видов разделки креветки



Расшифровка
H (head) - голова
S (shell) - панцирь
O (on) - с/в (*напр.* с головой *или* в панцире)
L (less) - без (*напр.* без головы)
C (cooked) - отваренная
P (peeled) - очищенная
UD (undeveined) - с веной
D (deveined) - без вены
T (tail) - хвост
EZP (easy peel) - с надрезанным панцирем (для легкой очистки)
Примеры
HLSO 21/25: Head-Less Shell-On (без головы в панцире) размер 21/25 шт в фунте
CPDTO 31/40: Cooced Peeled Deveined Tail-On (отваренная, очищенная с хвостом, без вены) размер 31/40 шт в фунте

Размеры
В соответствии с общепринятой мировой практикой размер креветок указывается как количество штук на единицу веса:
- для креветок с головой - в 1 кг
- для креветок без головы - в 1 фунте (~454 г)

ЧЕРНАЯ ТИГРОВАЯ КРЕВЕТКА
(PENAEUS MONODON)

Блюда из крупной креветки пользуются заслуженной популярностью в ресторанах. Основным видом крупной креветки, поставляемым в рестораны, является черная тигровая креветка. Эту креветку легко отличить по ярким черным полосам на панцире.

Черная тигровая креветка поставляется в Россию из Юго-Восточной Азии (Бангладеш, Таиланд, Вьетнам, Индонезия, Индия, Мьянма). Лишь незначительная часть креветки – дикая, морского вылова. Основной объем приходится на аквакультуру - креветку, выращенную на фермах.

У черной тигровой креветки, выращиваемой на фермах, есть несколько интересных особенностей:

Креветка растет тем быстрее, чем менее соленая вода в пруду. Если креветка растет быстро, цена на неё ниже;
Лучшие по вкусу и текстура мяса креветки вырастают в соленой воде;
Цвет креветки, в основном, зависит от типа почвы и водорослей;

Обычно, фермеры наполняют пруды речной водой во время приливов или с помощью помпы. Соленость речной воды невелика, в пределах 10‰. Креветка, выращенная в прудах с низкой соленостью воды, - среднего качества.

Значительно реже креветку выращивают в морской воде с соленостью 30 - 40‰. Устройство прудов на побережье достаточно затратно, т.к. необходимо устанавливать сооружения для защиты от наводнений. Кроме того, в соленой морской воде выживает меньше мальков. Цена на такую креветку выше.

Для рестораторов важным параметром качества является однородность креветки на тарелке. Наши специалисты по качеству контролируют соответствие поставляемого продукта жесткой спецификации, поэтому креветка AGAMA PROFESSIONAL тщательно калиброванa.

Мы убеждены, что креветка должна не только ровно выглядеть на тарелке. Правильная креветка - вкусная и красивая, одновременно доступная по цене. Потратив значительное время на поиски «идеальной» креветки, сумели найти такой продукт в индийском штате Андра-Прадеш, на побережье Бенгальского залива. Креветка выращивается в соленой морской воде, её мясо имеет плотную текстуру и выраженный вкус. Чернозем, в котором устроены пруды, придает креветке темно-серый цвет. После тепловой обработки наша креветка отличается особенно красным цветом.

Немаловажно, что цена на вкусную и красивую тигровую креветку AGAMA PROFESSIONAL лишь немного выше средне-рыночной. Результат того стоит!

Предложите гостям блюда из черной тигровой креветки AGAMA PROFESSIONAL.
Гости останутся очень довольны!

Размерный ряд:
С головой HOSO, полублок:
13/15 шт/кг
16/20 шт/кг
Без головы HLSO, блок:
16/20 шт/фунт
21/25 шт/фунт
Очищенная до хвоста PDTO , блок
21/25 штук на фунт
Без головы HLSO, IQF:
8/12 штук на фунт
13/15 штук на фунт
16/20 штук на фунт
21/25 штук на фунт

БЕЛАЯ КРЕВЕТКА
(LITOPENAEUS VANNAMEI)

Ваннамей или Белая креветка – один из наиболее востребованных видов аквакультуры в мире. Наряду с карпом и тилапией Ваннамей занимает лидирующую позицию по объемам производства.

Ваннамей имеет несколько существенных отличий от Черной тигровой креветки:
- Максимальный товарный размер креветки Ваннамей 13/15 штук без головы на фунт чистого веса. Ваннамей не вырастает до крупных размеров, присущих тигровой креветке (до 6/8 штук б/г чистого веса на фунт), однако наиболее популярные среди профессионалов размеры – 16/20 и 21/25 штук на фунт – легко доступны.
- Улов креветки Ваннамей с пруда до четырех раз выше, чему у тигровой креветки, при сопоставимом периоде роста. Поэтому цена на креветку Ваннамей в сопоставимом размере ниже цены на тигровую креветку.
- Панцирь у креветки Ваннамей легкий и тонкий, поэтому процент отхода на очистку меньше, чем у тигровой креветки.
- Креветка Ваннамей, за редким исключением, имеет нейтральный вкус. Тигровая креветка, кроме произведенной во Вьетнаме, обладает характерным, выраженным вкусом.

Для производства креветки Ваннамей AGAMA PROFESSIONAL мы тщательно отбираем сырье из прудов, расположенных на побережье Бенгальского залива (Индия) и Южно-Китайского моря (Китай). Выращенная в соленой морской воде, креветка после термической обработки обладает выраженным вкусом и более ярким цветом. Почувствуйте разницу!

Размерный ряд:
Без головы HLSO, блок:
16/20 шт/фунт
21/25 шт/фунт
26/30 шт/фунт
Очищенная до хвоста PDTO, блок:
26/30 штук на фунт
Очищенная до хвоста PDTO, IQF:
26/30 штук на фунт
Вареная очищенная, с хвостом CPDTO, IQF:
31/40 штук на фунт
Вареная очищенная, без хвоста CPD, IQF:
41/50 штук на фунт

ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ
DATA SHEET

ОБЩЕПРИНЯТАЯ МИРОВАЯ ПРАКТИКА СТАНДАРТИЗАЦИИ РАЗМЕРОВ КРЕВЕТКИ

Каунтом креветки (от английского count - считать) называется количество штук в единице веса - килограмме или фунте, в зависимости от обработки
- для креветки с головой применяется каунт "количество штук на килограмм"
- для креветки без головы, а также разной степени очистки, применяется каунт "количество штук на фунт"

В общепринятой практике различают:
- каунт нетто (net count) - используется производителями для сортировки свежей креветки в процессе обработки
- каунт с глазурью (frozen count) - используется для фасованной креветки, покрытой защитной ледяной оболочкой (глазурью)

Вся креветка, предлагаемая в потребительской упаковке, перед упаковыванием сортируется по каунту с глазурью 20%. В соответствии с СанПиН 2.3.2.1078-01, уровень глазури, наносимой на креветку для реализации в РФ, составляет 7% от массы продукта. Поскольку российская практика отличается от общепринятой, предлагаем ознакомиться с таблицами для определения соответствия каунта и веса креветки.

Соответствие каунта и веса нетто креветки с головой

	Каунт с глазурью 20%, штук на килограмм									
	2/4	4/6	6/8	8/12	13/15	16/20	21/30	31/40	41/50	51/60
Вес нетто без глазури, грамм	от 200 до 400	от 133 до 200	от 100 до 133	от 67 до 100	от 53 до 67	от 40 до 53	от 27 до 40	от 20 до 27	от 16 до 20	от 13 до 16
Количество штук креветки без глазури в пачке 1кг, не более	4	6	8	12	15	20	30	40	50	60

Соответствие каунта и веса нетто креветки без головы и разной степени очистки

	Каунт с глазурью 20%, штук на фунт (454гр)									
	6/8	8/12	13/15	16/20	21/25	26/30	31/40	41/50	100/200	200/300
Вес нетто без глазури, грамм	от 41 до 61	от 30 до 45	от 24 до 30	от 18 до 24	от 15 до 23	от 12 до 15	от 9 до 12	от 7 до 9	от 2,3 до 4,6	от 1,5 до 2,3
Количество штук креветки без глазури в пачке 1кг, не более	22	33	41	55	69	83	110	138	551	826

Покупая креветку под маркой "AGAMA PROFESSIONAL",
Вы всегда уверены в соответствии реального каунта заявленному на пакете

ЭКСКЛЮЗИВНОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ ОТ AGAMA PROFESSIONAL
EXCLUSIVELY FROM AGAMA PROFESSIONAL

КРУПНАЯ СЫРАЯ КРЕВЕТКА, ОЧИЩЕННАЯ, С СОХРАНЕНИЕМ ХВОСТОВОГО ПЛАВНИКА
КРУПНАЯ СЫРАЯ КРЕВЕТКА, ОЧИЩЕННАЯ

Ваши повара тратят значительное время на очистку креветки от панциря и удаление пищевода? Теперь Вы можете использовать рабочее время поваров более эффективно! Представляем эксклюзивный продукт от AGAMA PROFESSIONAL:
Сырая креветка, очищенная, с сохранением хвостового плавника (PDTO)

Свежая креветка очищается на заводе и замораживается в ледяной блок. Подобная заморозка предохраняет нежное мясо от вымораживания и лома, гарантирует сочность и вкус креветки в готовом блюде. Перед тепловой обработкой креветку достаточно разморозить.

Цена на очищенную креветку сопоставима с себестоимостью полуфабриката, который заготавливают повара.

Подобный технологичный продукт идеально подходит для предприятий с высокой проходимостью горячих блюд с креветкой. Креветка AGAMA PROFESSIONAL – технологично, вкусно и быстро. Выбирайте лучшее!

Размерный ряд:
Очищенная до хвоста PDTO, блок:
21/25 штук на фунт
26/30 штук на фунт
Очищенная до хвоста PDTO, IQF:
26/30 штук на фунт
Очищенная PD, блок:
31/40 штук на фунт
41/50 штук на фунт

ЭКСКЛЮЗИВНОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ ОТ AGAMA PROFESSIONAL
EXCLUSIVELY FROM AGAMA PROFESSIONAL

КРУПНАЯ КРЕВЕТКА ВАРЕНАЯ, ОЧИЩЕННАЯ ДО ХВОСТА
КРУПНАЯ КРЕВЕТКА ВАРЕНАЯ, ОЧИЩЕННАЯ

Размерный ряд:
Вареная очищенная CPDTO, IQF:
31/40 штук на фунт
Вареная очищенная, без хвоста CPD, IQF:
41/50 штук на фунт

САЛАТНАЯ КРЕВЕТКА
COOKED PEELED SHRIMP (LITOPENAEUS VANNAMEI)

Размерный ряд:
100/200 и 200/300

СЕВЕРОМОРСКИЙ ГРЕБЕШОК
COLDWATER SCALLOP (CHLAMUS ISLANDICA)

Гребешок из акватории Баренцева моря вырастает до некрупных размеров, 30/40 и 40/60 штук на кг. Естественная среда обитания и холодная соленая вода придают филе гребешка плотную структуру и выраженный вкус.

В отличие от продукции из Канады и США, российский гребешок поставляется неотбеленным и без фосфатов. Поэтому, при минимальных потерях на тепловую обработку, обжаренное филе гребешка AGAMA PROFESSIONAL замечательно смотрится на тарелке или деревянной шпажке и вне конкуренции по вкусовым характеристикам.

Для горячих блюд используйте филе гребешка AGAMA PROFESSIONAL.
Гребешок должен быть вкусным!

Размерный ряд:
30/40, 40/60

ГОТОВЫЕ МИДИИ В СТВОРКАХ (ЧИЛИ)
COOKED SHELL-ON MUSSELS (CHILE)

Холодные глубокие воды у побережья Чили – идеальная среда для выращивания мидий. В отличие от Китая, где мидии собирают с илистого дна Южно-Китайского моря, чилийские фермеры выращивают мидий на канатах, погруженных в чистую морскую воду.

Мидии из Чили обладают рядом преимуществ по сравнению с китайскими:

- Выраженный вкус;
- Привлекательный ярко-желтый и оранжевый цвет;
- Отсутствие песка;

Сырьё для наших продуктов производится на юге Чили, в водах, граничащих с холодными антарктическими течениями. Строгий контроль качества позволяет получить действительно премиальный продукт - Готовые к употреблению мидии в створках AGAMA PROFESSIONAL:

- Строгая калибровка
- В ракушках только крупные мидии
- Варка мидий в вакуумной упаковке позволяет сохранить естественный вкус и драгоценный сок, за который гурманы так любят это блюдо
- Размер упаковки – 450 гр – соответствует размеру порции;

Это интересно: в странах Бенилюкса ежегодно употребляется свыше 10 тысяч тонн готовых мидий в створках. Рестораторы покупают замороженные готовые мидии, перед подачей разогревают в течение нескольких минут, добавляют сухое белое вино или несложный соус и сервируют.

Попробуйте также варёно-мороженое мясо мидий из Чили.

Размерный ряд мидий в створках:
50/60 шт/кг.
Размерный ряд очищенных мидий:
200/300 шт/фунт, 300/500 шт/фунт.

ФИЛЕ КОМАНДОРСКОГО КАЛЬМАРА (РОССИЯ)
COMANDOR'S SQID FILLET (RUSSIA)

Представляем замечательный российский продукт – филе командорского кальмара. Российский кальмар обладает рядом существенных преимуществ перед аналогичным продуктом из Китая:

Выраженный вкус;
Корабельная переработка – минимальное время с момента вылова до заморозки позволяет сохранить свежесть, упругую структуру и вкус продукта;
Однократная заморозка;
Отсутствие фосфатов;
Отсутствие глазури – минимальный отход на дефростацию;

Больше вкусных блюд из кальмара!
Выбирайте командорский кальмар AGAMA PROFESSIONAL

Размерный ряд U/10
(до 10 штук в килограмме)

Попробуйте также филе кальмара из Китая.

Размерный ряд U/10
(до 10 штук в килограмме)

МОРСКОЙ КОКТЕЙЛЬ
SEAFOOD MIX

Длительное время считалось, что лучший морской коктейль поставляется в Россию из Таиланда. Мелкая нарезка, микс из ингредиентов лучшего качества, высокая цена – таковы показатели премиального продукта. Поскольку дорогой премиальный продукт по карману лишь узкому кругу покупателей, большинство профессионалов либо перестали покупать дорогой качественный продукт, либо перешли к использованию недорогих миксов из Китая. Однако невысокая цена имеет обратную сторону: большое содержание невкусного гигантского кальмара, по консистенции напоминающего каучук, бледно-желтые мидии с большим количеством песка… Разве таких морепродуктов хотят отведать гости?

AGAMA PROFESSIONAL доказывает, что существует премиальный морской коктейль, доступный по цене!

Морской коктейль AGAMA PROFESSIONAL обладает рядом замечательных особенностей:

Идеальный подбор компонентов – филе и щупальца молодого кальмара, мидии, креветки – только качественные и вкусные ингредиенты.
Мелкая нарезка, позволяющая легко употреблять продукт в пищу после тепловой обработки;
Тщательная очистка и промывка компонентов – песок не хрустит на зубах гостей;
Разумная цена.

У Вас в меню салат или паста с морепродуктами?
Используйте морской коктейль AGAMA PROFESSIONAL!

Состав морского коктейля:
Полоски кальмара 20%
Сырые кольца кальмара 10%
Мясо мидий бланшированное 35%
Щупальца осьминога сырые 25%
Креветки очищенные бланшированные 10%

Контакты ООО «АГАМА ФУДСЕРВИС»

МОСКВА И МОСКОВСКАЯ ОБЛАСТЬ
143581, Московская область,
Истринский район, д. Лешково, дом 210.
Тел.: +7 (495) 933-75-21
Факс: +7 (495) 580-96-40
foodservice@agama.info

СЕВЕРО-ЗАПАДНЫЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ ОКРУГ
1920756, Санкт-Петербург, Усть-Славянка,
Советский проспект, дом 42К.
Контакт: Гузов Александр Михайлович
Тел.: +7 (911) 840-55-89
Тел.: +7 (812) 346-75-21
guzov_am@agama.info

ПОВОЛЖСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ ОКРУГ
443122, Самара, ул. Дзержинского, дом 29.
Контакт: Федоров Константин Васильевич
Тел.: +7 (917) 810-02-06
Тел.: +7 (8462) 70-78-24
fedorov_kv@agama.info

ЮЖНЫЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ ОКРУГ
344091, Ростов-на-Дону,
ул. Малиновского, дом 9/15.
Контакты: Дьячкин Александр Евгеньевич
Тел.: +7 (989) 728-18-49
dyachkin_ae@agama.info
Тел. +7 (863) 204-15-76
Тел. +7 (863) 237-58-10

УРАЛЬСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ ОКРУГ
620151, Екатеринбург,
ул. Завокзальная, дом 13.
Контакт: Ситников Василий Михайлович
Тел.: +7 (902) 253-09-25
Тел.: +7 (343) 370-49-71
sitnikov_vm@agama.info

ЦЕНТРАЛЬНЫЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ ОКРУГ
ООО «Агама Истра»
142581, Московская область,
Истринский район, д. Лешково, дом 210.
Контакт: Сотченков Дмитрий Валерьевич
Тел.: +7 (495) 580-70-80
Факс: +7 (495) 580-96-40
sotchenkov@agama.info