

## «Картас Морепродукт» - давний, хорошо зарекомендовавший себя, производитель икры Лососёвых пород рыб.

На основе производственных мощностей, было открыто еще два производства.

1. Линия по производству икры из частиковых, тресковых, сельдевых пород рыб. С линией, комплексом по соусам самого широкого спектра;
2. Консервный завод с полным производственным циклом, мощностью до 1 млн. шт. ед. продукции в месяц. Ассортиментом от производства паштетной до традиционной масляной и томатной группы консервов в Ж.Б банках № 38, 3, 5, Стекло банках «твист-OFF».

*Хотим вам представить уникальный «эксклюзивный» продукт не имеющий ничего подобного, даже близких аналогов.*

### Лососевая Икра - Структурированная.

В основе идеи производства положен способ формирования из икры В/С, ястычной лососёвых пород рыб (Горбуша, Кета, Нерка), нового зерна, методом структурирования, который в корне отличается как технологически (уникальное специальное оборудование, линия для производства икры Структурированной), так и по самому составу. Или даже традиционной икры «Ястычной» (икры из мороженых Ястыков), в которой зачастую добавляются вредные и опасные (в ряде случаев запрещённые) «химикаты» (уротропин) БКМ, и т.д. и выдаётся за продукцию под знаком ГОСТ.

Метод, способ вкратце выглядит следующим образом так: икра (В/С, ястыковая) гомогенизируется и из неё формируется новое зерно, для придание устойчивой формы используются специальный компонент (натуральный) служащей новой, тончайшей «оболочкой» икринок.

Хотим заметить, что икра Л.И.С – это именно ИКРА, а не имитация из морских водорослей, мяса «ценных» в кавычках, пород рыб, белка и т.д. Специальные Тех Условия и Тех Инструкции разработаны под вид оборудования выведенного в специальную производственную линию, не имеющую аналогов, только для производства данной икры.

Икра добывается в зоне вылова, за счёт чего обусловлена в среднем и не высокая цена по сравнению с той же икрой Ястыковой, и желанием выдавать её за настоящий икорный продукт В/С. Икра Л.И.С. тем самый – это наиболее ЧЕСТНЫЙ ПРОДУКТ, являющийся действительной альтернативой как дорогой икры ГОСТ так и её более дешёвым заменителям (Ястычная, ТУ и т.д.).

Л.И.С. зарегистрирована в программах «Меркурий» и «Цербер», хотим отметить именно как натуральная икра. И имеет свой уникальный (специально сгенерированный) код.



Цены: ж/б 95 гр.(ключ) - 152 рублей с НДС, ж/б 140 гр. (ключ) – 182 рублей с НДС