

Oferata zakupu świeżego pstrąga źródłanego z Beskidów!

Oferujemy sprzedaż pstrąga źródłanego dla restauratorów, prowadzących punkty gastronomiczne stałe i sezonowe, sklepy rybne oraz osób prywatnych. Prowadzimy stałe dostawy świeżej ryby na teren całych Beskidów i okolic. Latem do współpracy zapraszamy prowadzących sezonowe punkty gastronomiczne. Nasz produkt idealnie nadaje się na wesela, imprezy okolicznościowe (imieniny, urodziny), imprezy integracyjne, kuligi, biesiady góralskie. Serdecznie polecamy!

Opis: Pstrąg źródłany (*Salvelinus fontinalis*) – gatunek słodkowodnej ryby z rodziny łososiowatych (Salmonidae). Naturalnie występuje w Ameryce Północnej, w zlewni Atlantyku. Sprowadzony do Europy (w tym Polski) w końcu XIX wieku. W Polsce od 1890 roku, nielicznie występuje w niektórych rzekach górskich, pochodząc z zarybień bądź uciekając z hodowli. Zasadza zimne potoki i rzeki o bystrym prądzie. Jest rybą osiadłą. Osiąga zwykle 20–35 (maksymalnie 50) cm i masę ciała do 3 kg. Ciało wydłużone, lekko bocznie ściętnione. Otwór gębowy sięga za tylną krawędź oka. Grzbiet zielonobrazowy. Na zielonożółtych bokach charakterystyczny marmurkowy wzorek oraz zielone, czerwone i żółte plamki. Płetwy ogonowa i grzbietowa są pomarańczowe, ich białe krawędzie mają czarną obwódkę. Samce w okresie rozrodu mają jaskrawopomarańczowe podbrzusze. Drobne łuski cykloidalne.

Gospodarstwo rybackie: nasze pstrągi hodowane są w certyfikowanym gospodarstwie rybackim położonym blisko Żywca. Wszystkie nasze produkty pochodzą ze stawów zasilanych czystą górską wodą oraz ze stawów na których prowadzona jest prawidłowa zgodna z kanonami rzemiosła rybackiego chów i hodowla, stosowana jest profilaktyka zdrowotna i monitoring weterynaryjny. Promujemy zdrowy produkt z czystych wód Beskidu, nie zawierające konserwantów oraz niedozwolonych związków chemicznych.

Walory smakowe: Mięso z pstrąga źródłanego jest zdecydowanie zdrowsze i smaczniejsze od mięsa z pstrąga tęczowego.

Proces wędzenia: Pstrągi wędzimy na pół ciepło w temperaturze +40 st. C. w tradycyjnym piecu wędzarniczym, opalanym bukiem i olszyną, co sprawia, że pstrąg ma doskonały smak i zapach oraz piękny złocisty kolor.

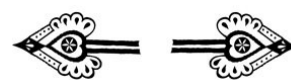
Przeciętna waga pstrąga: ok. 40 gram

Cennik:

- X 12 zł brutto (świeży, patroszony pstrąg bez dodatków)
- X 15 zł brutto (gotowy do upieczenia na grillu, patroszony pstrąg źródłany, z dodatkiem ziół, swojskiego masła, zapakowany w folię)
- X 17 zł brutto (gotowy do upieczenia na grillu, patroszony pstrąg źródłany, z dodatkiem ziół, swojskiego masła, pieczarek, zapakowany w folię)
- X 19 zł brutto (pstrąg wędzony)

Pstrąg źródłany to zdrowie: ryby uzupełniają naszą dietę w elementy i składniki niezbędne dla prawidłowego funkcjonowania organizmu człowieka, a szczególnie ważne są dla rozwoju naszych pociech. W odróżnieniu od mięsa zwierząt hodowlanych, w rybach, oprócz kwasów nasyconych występują kwasy nienasycone, w tym kwasy Omega 3, które spowalniają proces starzenia komórek. Sprzyjają one wzmocnieniu odporności i mogą zapobiegać rozwojowi chorób cywilizacyjnych - nadciśnienia, miażdżycy i chorób układu krążenia. Efekt ten zaobserwowano w krajach, gdzie głównym punktem jadłospisu są ryby i owoce morza. Co więcej, jedzenie ryb powinno stanowić rodzaj profilaktyki antynowotworowej (zwłaszcza w przypadku raka piersi, okrężnicy i prostaty) i antyzawałowej. Wystarczy zjeść około 150 g pstrąga, aby zapewnić sobie dzienną dawkę kwasów Omega 3. Najwięcej cennych składników odżywczych zachowują ryby pieczone i gotowane na parze. Zawartość kwasów Omega 3 w rybach związana jest ze środowiskiem bytowania, oraz z ich dietą. Największe stężenie kwasów omega3 posiadają zimnolubne drapieżne ryby słonowodne, do których należy pstrąg. Co prawda pstrąg jest rybą dwuśrodowiskową, żyjącą zarówno w wodach słodkich jak i słonych, ale w naszym kraju na nasze stoły trafia głównie z hodowli opartych na tzw. wodzie słodkiej. Głównym składnikiem pasz dla pstrąga hodowanego jest mączka rybna pozyskiwana ze słonowodnych i zimnolubnych ryb, co powoduje, że mają one wyższą zawartość kwasów omega 3 niż ich odpowiedniki żyjące w naturze.

Polecamy!



ZAMÓWIENIA

Zamówienia można składać

kontaktując się z nami

Tel/fax. 33 475 96 52

www.jadlo.zbojnickie.pl

e-mail: jadlo@zbojnickie.pl

ZBÓJNICKI SZLAK LESZEK MŁODZIANOWSKI

34-300 Żywiec, ul. Sienkiewicza 40A

NIP: 553-230-63-40 REGON: 240 745 145

Tel. / fax. +48 33 475 96 52 Tel. kom. +48 609 789 879

Tel. kom. +48 505 443 222 e-mail: jadlo@zbojnickie.pl

www.jadlo.zbojnickie.pl

BIURO PODRÓŻY ZBÓJNICKI TRAVEL

Zaświadczenie o wpisaniu do Rejestru Organizatorów Turystyki i Pośredników Turystycznych Marszałka Woj. Śląskiego nr. 944

Gwarancja ubezpieczeniowa AXA

Konto bankowe złotówkowe ING BANK ŚLĄSKI 84 1050 1070 1000 0023 2267 3688

