|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | РЫБА | ВЕС 1 ШТУКИ | ЦЕНА 1 КГ |  |  |
| 1 | Скумбрия холодного копчения без головы | 250гр + | 430 рублей |  |  |
| 2 | Скумбрия холодного копчения без головы в вакуумной упаковке | 250гр + | 460 рублей |  |  |
| 3 | Сельдь Х.К | 250+ | 220-00 |  |  |
| 4 | Терпуг Х.К |  | 450-00 |  |  |
| 5 | Масляная Х.К |  | 1080-00 |  |  |
| 6 | Форель Х.К | 2700+ | 1580-00 |  |  |
| 7 | Кета Х.К |  | 580-00 |  |  |
| 8 | Горбуша Х.К |  | 550-00 |  |  |
| 9 | Нерка Х.К |  | 880-00 |  |  |
| 10 | Семга Х.К |  | 1600-00 |  |  |
| 11 | Тунец Х.К куски |  | 1350-00 |  |  |
| 12 | Голец ХК |  | 550-00 |  |  |

Коптильный цех г.Златоуст ПРАЙС-ЛИСТ

Доставка имеется за отдельную плату.

Копчение рыбы осуществляется только по классической технологии на основе ольховой стружки. Процесс копчения занимает не менее 7 – 8 часов. Без применения жидкого дыма и прочей химии. Экологически чистый продукт готовый к употреблению. Продукция полностью сертифицирована и имеет евразийскую таможенную декларацию евросоюза и протокол испытаний. В Меркурии состоим. Цена указана без вакуумной упаковке. Навес. Рыба в крупном размере. Цена на рыбу меньшей размерности надо уточнять (она меньше)

Так же имеется мойва. Теща всех рыб. И отдельно пресервы горбуши сельди скумбрии.

05.03.2022г ИП Вечканов С.А. +79127750845