



## ***Мальдивский желтоперый тунец***

**1**

### **Исключительные условия добычи**

Вылов желтоперого тунца на Мальдивах разрешен только на **крючковую** снасть. Так на уровне государства проявляется забота о сохранении вида.

Рыба, выловленная на крючок, не выбрасывает в кровь адреналин, который губительно сказывается на вкусе продукта.

**2**

### **Специальные условия хранения**

Свежевыловленного тунца потрошат и закладывают в охлаждающие камеры, оборудованные на борту каждого рыболовного судна под мальдивским флагом. Затем доставляют на перерабатывающую фабрику, где туши и филе упаковываются в вакуумные пакеты и пенопластовые контейнеры.

Все этапы обработки совершаются в таких условиях, что температура рыбы составляет 0...+2 °С.

**3**

### **Особые условия транспортировки**

В Россию поставки желтоперого мальдивского тунца осуществляются прямыми авиарейсами каждые четверг и воскресенье.

Путешествие тунца из тропического моря до Москвы занимает **от 1 до 3 суток**.

Уже **5 лет** RYBA international завозит охлажденного тунца в Великобританию и страны Европейского союза. Уверены, что и в России есть настоящие ценители здорового и богатого вкуса. На сегодняшний день **Компания RYBA international (ООО «Рыба Интернэшнл»)** – **эксклюзивный** поставщик высококачественных охлажденных морепродуктов государства Мальдивы в Российскую Федерацию.

Мальдивский желтоперый тунец рождается, растет и нерестится в нетронутых природных условиях. Экология его природной ниши защищена законами и экономическим устройством Мальдивской Республики.

Свежесть бывает только одна – первая, она же и последняя. А если рыба второй свежести, то это означает, что она тухлая!

(М.А. Булгаков)



## Мальдивский желтоперый тунец

Филе		Туша (без головы)	
от <b>1600</b> рублей за кг		от <b>1350</b> рублей за кг	
Срок реализации (при температуре хранения от 0 до +2 °С)	<b>14</b> суток	Объем разовой поставки	от <b>120 кг</b> до <b>12 т</b>
		Срок поставки по утвержденной заявке	до <b>10</b> дней

### Изысканный натуральный вкус тунцу придают:

- **Свежесть продукта.** С момента вылова до поступления в продажу проходит 24–72 часа.
- **Условия хранения.** Выпотрошенная и быстро охлажденная рыба не накапливает гистамины и другие вещества, отрицательно влияющие на вкус.  
**Тунца НЕ подвергают заморозке.** Филе рыбы остается в идеальном состоянии, в отличие от всей прочей рыбной продукции, которую поставляют замороженной и оттаявшей.
- **Экологическая чистота.** В ареале обитания мальдивского желтоперого тунца нет вредных и грязных добывающих или перерабатывающих производств.
- **Способ добычи.** Разрешена только ловля на крючок, каждая особь вылавливается отдельно.

Каждый продавец рыбы знает, что замораживают только тот продукт, который не смогли продать в свежем виде. Но далеко не каждый продавец скажет об этом.

