



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 1600 рублей за кг		от 1350 рублей за кг	
Срок реализации (при температуре хранения от 0 до +2 °С)	14 суток	Объем разовой поставки	от 120 кг до 12 т
		Срок поставки по утвержденной заявке	до 10 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.

