|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| NAZWA  | KG |  OPIS PRODUKTU |
| 1. Filet z dorsza „gadus bez skóry
 | 120kg | Filet bez skóry o masie jednostkowej od 170-230g, mrożone metodą SHP pozbawione glazury, każda tafla ryby oddzielona folią ochronną, barwa mięsa biała i pozbawiona ości. Intensywny zapach charakterystyczny dla ryby bez oznak psucia. Struktura zwarta. |
| 1. Kostka rybna z mintaja w panierce
 | 120kg |  Kostka rybna w gotowej panierce. Barwa mięsa biała pozbawiona ości. Delikatny zapach charakterystyczny dla ryby bez oznak psucia. Struktura zwarta. Kostka około 100g. Skład 55% ryby. |
| 1. Łosoś filet świeży
 | 30kg | Filet pozbawiony glazury, świeży jędrny. Barwa mięsa pomarańczowa, pozbawiona ości. Intensywny zapach charakterystyczny dla ryby bez oznak psucia. Struktura zwarta. Ryba świeża nie mrożona. |
| 1. Filet z miruny bez skóry
 | 120g | Filet bez skóry o masie jednostkowej od 170-230g, mrożone metodą SHP pozbawione glazury, każda tafla ryby oddzielona folią ochronną. Barwa mięsa biała, pozbawiona ości. Intensywny zapach charakterystyczny dla ryby bez oznak psucia. Struktura zwarta. |
| 1. Paluszki rybne z dorsza
 | 30kg | Paluszki rybne w gotowej panierce. Barwa mięsa biała, pozbawiona ości. Intensywny zapach charakterystyczny dla ryby bez oznak psucia. Struktura zwarta. Paluszek około 25g. Skład 55%ryby. |
| 1. Filet z dorsza czerniak
 | 120kg | Filet bez skóry o masie jednostkowej 170-230g, mrożone metodą SHP pozbawione glazury, każda tafla ryby oddzielona folią ochronną. Barwa mięsa szarawo- biała, pozbawiona ości. Intensywny zapach charakterystyczny dla ryby bez oznak psucia. Struktura zwarta. |