



GOLFSTRIM

ВИРОБНИК
РИБИ ТА МОРЕПРОДУКТІВ



GOLFSTRIM

"Якість та смак на зустріч до Вас"

В 2004 році в Україні з'явилася нова торгівельна марка - «Гольфстрім».

За 20 років ми перетворилися з невеликого сімейного бізнесу в успішне підприємство, в якому дружний колектив однодумців втілює головну мету: забезпечити ринок України свіжою та натуральною продукцією з риби високої якості.

Сьогодні Приватне виробничо-торгівельне підприємство «Гольфстрім» пропонує понад трьохста найменувань риби і рибної продукції: в'ялена та солена риба, продукція гарячого та холодного копчення, рибні пресерви та морські делікатеси, риба в вакуумній упаковці і багато іншого.

В асортименті продукції ТМ «Гольфстрім» представлена риба, виловлена в різних частинах світу - це може бути глибоководний район річки Дніпро, а може бути узбережжя Нової Зеландії. Це й Атлантичний океан, й Тихий, і теплий Індійський, і холодні північні моря.

НАША МІСІЯ - впливати на ДОБРОБУТ ТА ЗДОРОВ'Я НАЦІЇ шляхом ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ЛЮДЕЙ ВИСОКОЯКІСНОЮ, НАТУРАЛЬНОЮ, ЕКОЛОГІЧНО ЧИСТОЮ ПРОДУКЦІЄЮ ІЗ РИБИ ТА МОРЕПРОДУКТІВ ВИГОТОВЛЕНОЮ ЗА ІНОВАЦІЙНИМИ ТА КЛАСИЧНИМИ ТЕХНОЛОГІЯМИ, А ТАКОЖ ВСІЛЯКО ПІДТРИМУВАТИ І ДОПОМАГАТИ НАШОМУ СУСПІЛЬСТВУ.



GOLFSTRIM

ХОЛОДНЕ КОПЧЕННЯ



Холодно копчення - це обробка риби димом при температурі +25 +32 С, а значить що білок залишається сирым .тому час холодного копчення 6-12 годин. Процес копчення відбувається у шафрі "ТЕРМІКС" на справжній щепі фруктових дерев.



Барабуля х/к



Вомер х/к



Шинка
масляна з тунцем х/к



Варехоу х/к



Камбала х/к



Карась х/к



Рулет делікатесний х/к



Скумбрія блакитна х/к



Мідії на шпажках х/к



Лосось стріпси х/к



Хребет лосося х/к



Лящ морський
х/к, 6/г



Лящ х/к пласт





GOLFSTRIM



Лящ х/к стейк



Марлін х/к балик



Масляна х/к філе



Мойва х/к



Оселедець х/к



Товстолоб х/к пласт



Путасу х/к



Салака х/к



Судак х/к



Скумбрія 6/г, х/к



Скумбрія с/г, х/к



Товстолоб х/к стейк





GOLFSTRIM



Сом стейк х/к



Сом х/к



Ставрида х/к, 6/г



Товстолоб х/к балик



Форель 6/г, х/к



Товстолоб х/к тіша



Черевця лосося х/к



GOLFSTRIM

ГАРЯЧЕ КОПЧЕННЯ





Гаряче копчення - обробка риби димом за високої температури +55,+100 С. Процес копчення відбувається у шафі "ТЕРМІКС" на справжній щепі фруктових дерев. Цей метод обробки забезпечує збереження вологості та соковитості продукту. Продукція набуває вираженого присмаку дину та золотавого кольору.



Форель в скупбрії г/к



Вієр 4 риби і /к



Ковбаса лосось
з кальмаром г/к



Ковбаса лососева
г/к



Скупбрія блакитна г/к



Ковбаса тріскава г/к



Шашлик із скупбрії г/к



Окунь морський
г/к б/г



Оселедець г/к



Рулет г/к скумбрії



Оселедець матіас
г/к тушка



Салака б/г г/к



Рулет г/к Черепашка





GOLFSTRIM



Скупбрія 6/г, г/к



Товстолоб стейк г/к



Хек 6/г, г/к



Ставрида г/к, 6/г



Хребти лосося г/к



Шашлик із лосося
г/к



GOLFSTRIM

В'ЯЛЕНА ПРОДУКЦІЯ





В'ялена продукція - це різновид холодного сушіння риби. При виробництві в'яленої продукції велика увага приділяється технології. Процес в'ялення відбувається у камері, яка використовується тільки для в'ялення з регулюванням температури та вологості повітря, завдяки цьому в'ялена риба дуже смачна та має переваги серед інших виробників. Процес в'ялення споріднений з процесом дозрівання. Температура при в'яленні від +25 до +29 С. Час в'ялення 3-4 дні. На в'ялення пряме вже солоний напівфабрикат. Посол в'яленої риби відбувається сухим посолом.



Вомер в'ялений



Батіг в'ялений



Товстолоб слайси сол.суш



Лосось снєк сол.суш



Корюшка Балтійська



Лящ в'ялений



Лящ в'ялений б/ч



Ікра мойви в'ялена



Лящ в'ялений
по татарськи



Лящ в'ялений стейк



Оселедець
провісний сушений



Варехоу провісна



Плітка в'ялена, 6/ч



Товстолоб в'ялений стейк



Плоскирка 6/ч



Судак в'ялений





GOLFSTRIM



Плоскирка в'ялена



Рубіновий снєк
сол.суш



Скумбрія 6/г
провісна



Ставрида 6/г
провісна



Форель 6/г
провісна



Скумбрія
блакитна провісна



Мойва провісна 6/г



Чехоня в'ялена



GOLFSTRIM

ПРЕСЕРВИ



Пресерви - це винахід людства ХХІ сторіння. Завдяки відсутності термічної обробки, у продукті зберігаються вітаміни, а також смакові якості. Нашими професійними технологами, шляхом багатьох спроб, було винайдено індивідуальну рецептуру та технологію при виробництві пресервної групи, що призвело рибний продукт готовим до вживання.



Варехоу г/к
з паприкою в олії 300г



Варехоу г/к
зі спеціями в олії 300г



Лосоś слабосолений
стріпси в олії 450г



Ікра мойви с/с,
230г с/6



М'ясо лосося
слабосолене в олії 200г



Ікра мойви с/с 900г



Оселедець шматочки
з паприкою в олії 200г



Оселедець шматочки
зі спеціями в олії 200г



Пате лосось
кальмар 230г с/б



Івасі тушка
с/с в/о 250г



Кальмар філе
смужки в/о 200г





GOLFSTRIM



Кілька б/г, с/с, в/о
зі спеціями 1.4кг



Кілька б/г, с/с, в/о
зі спеціями 200г



Лосось шматочки
с/с, в/о 0.45кг



Лосось шматочки
с/с, в/о, 2,5 кг



Сьомга філе порції
н/ш, с/с, в/о, 3 кг



Корюшка б/г с/с в/о
зі спеціями 200г



Сьомга с/с філе
шматочки в/у



М'ясо мідії в/о 0.45кг



М'ясо мідії ск./б
в соусі Ісландія 230г



М'ясо мідії в/о, ск./б
зі спеціями 230г



М'ясо мідії ск./б
в/о підкопчені 230г



М'ясо мідії ск./б, в/о
у лимонному соусі
230г





GOLFSTRIM



М'ясо мідії в/о 1.4кг



Мойва 6/г, с/с, в/о
зі спеціями 200г



Мойва 6/г, с/с, в/о
1.4кг зі спеціями



Морський коктейль
в/о 1.3кг



Морський коктейль
в/о 500г



Мікс мідія-
восьминіг в/о, 300 г



Мікс кальмар
-восьминіг в/о, 300 г



Мікс креветка-
кальмар в/о, 300 г



Щупальці восьминіга
в/о 300г



Щупальці восьминіга
в/о 1.2кг



Оселедець філе 6/ш
с/с, в/о зі спеціями
1.4кг



Оселедець в соусі
Ісландія 200г



Оселедець
шматочки в/о 200г





GOLFSTRIM



Роли оселедець в/о
з грибами 500



Роли оселедець в/о
з маслинами 500г



Роли оселедець в/о
з корнішонами 500г



Роли оселедець в/о
з оливками 500г



Роли оселедець
зі спеціями в/о 500г



Роли оселедець в/о
з морквою по корейськи, 500г



Рулет оселедець
з морквою по корейськи в/о 1.2кг



Ставрида
маринована в/о 300г



Івасі тушка с/с,
в/о 1.2кг



Ставрида стейк
маринований в/о 1.4кг



Скумбрія філе
в/о зі спеціями, 1,2 кг



Скумбрія філе
в/о з паприкою, 300 г



Скумбрія філе
в/о з кунжутом, 300 г



Скумбрія філе
в/о з гірчицею, 300 г





GOLFSTRIM



Шпроти в олії 0.450г



Шпроти в олії 200г



Шпроти в олії 1.5кг



Товстолоб шматочки
мариновані в/о 300г



Товстолоб
маринований в/о 1.4кг



Лящ маринований
стейк в/о 1.4кг



Лящ маринований
стейк в олії 300г



GOLFSTRIM

СОЛОНА ПРОДУКЦІЯ



Розморожену рибу направляють на засолювання соляним розчином (тузлук). Тузлук - це соляний розчин, що готується шляхом збагачення води з сіллю в солеконцентраторі. На власному виробництві використовуємо новаторський посол риби. Технологи нашої компанії використовують метод плавного посолу. Для посолу риби використовується артезіанська вода "Знанівська" - це є нашою особливістю.



Івасі с/с



Кілька п/п



Кілька с/с



Кілька салака
б/г, п/п



Кілька салака б/г, с/с



Мойва п/п



Черевця лосося
с/с 3кг



Оселедець с/с філе



Рулет оселедця
з ароматом духмяних трав



Скумбрія с/с



Ставрида тушка п/п



Хамса с/п



Оселедець с/с





GOLFSTRIM

Компанія «Гольфстрім», завжди відкрита співпраці!

З нами Ви отримаєте:

- гарантії високої якості товару
- наявність сертифікатів
- індивідуальні комерційні умови
- доставка фірмовим транспортом
- інформаційну підтримку

📍 м. Дніпро, вул. Журналістів, 13К

☎ +38 067 007 42 42



golfstrimfish.com

