

ADMIRAL HUSSO

STURGEON & CAVIAR HOUSE

СОДЕРЖАНИЕ

2 История

4 Бренд и производство

5 Производство

6 Икра

12 Балык

14 Замороженный стейк

16 Осетр горячего копчения

18 Сотрудничество

21

Сотрудничество



Первозданный вкус

ИСТОРИЯ

ПО ДАННЫМ АРХЕОЛОГОВ, ОСЕТРОВЫЕ РЫБЫ СУЩЕСТВОВАЛИ НА ЗЕМЛЕ ЕЩЕ ЗА 250 МИЛЛИОНОВ ЛЕТ ДО РОЖДЕНИЯ ЧЕЛОВЕЧЕСТВА. ИМЕННО ОНИ СТАЛИ ВПОСЛЕДСТВИИ ИСТОЧНИКОМ ОДНОГО ИЗ САМЫХ ЗАГАДОЧНЫХ ИЗЫСКОВ МИРА – ЧЕРНОЙ ИКРЫ.

В то время рыбы спокойно плавали по соседству с динозаврами юрского периода в окружении первозданной природы. Удивительно, что за этот колоссальный отрезок времени их вид практически не изменился, и сегодняшний осетр мало чем отличается от своего доисторического предка.

около 250 млн. лет до н.э.

История фиксирует существование первых осетровых рыб

III в. до н.э.

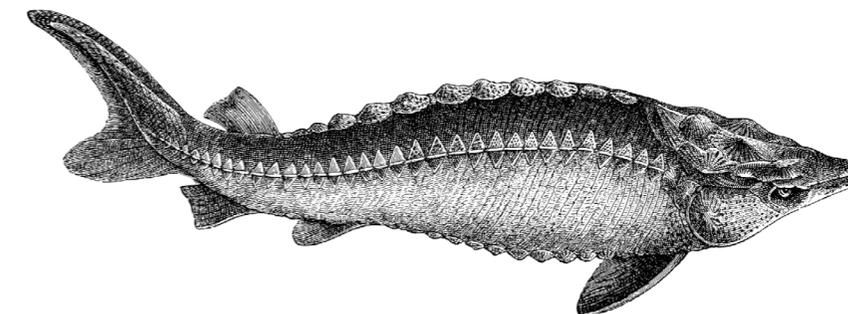
Черной икрой наслаждаются древние греки и римляне

XIX в.

Америку, Европу и Россию охватила "икорная лихорадка"

Наше время

Легально получить черную икру можно только от специально выращенного осетра



Нежная осетровая икра пользовалась уважением уже у древних греков, хотя по-настоящему распробовали ее вкус значительно позже. Сначала блюдо вошло в моду в России, затем – в Европе и Америке. К XIX веку весь цивилизованный мир захлестнула "икорная лихорадка", которая привела к почти полному исчезновению осетров по обе стороны океана.

Сегодня многочисленные виды осетровых занесены в Красную книгу, и вылавливать их в дикой природе запрещено законом. Единственным экологически безопасным и легальным способом разведения столь ценного вида рыб стали специализированные аквакультурные хозяйства.

БРЕНД ADMIRAL HUSSO

КОМПАНИЯ ADMIRAL HUSSO СТАЛА ПЕРВЫМ В БЕЛАРУСИ ПРОИЗВОДИТЕЛЕМ НАТУРАЛЬНОЙ ЧЕРНОЙ ИКРЫ ЗАБОЙНЫМ МЕТОДОМ.

Начиная собственное производство, мы поставили задачу создать продукт, способный всецело раскрыть благородный, глубокий вкус икры. Исключить появление дополнительных привкусов может только 100% натуральный состав и повышенное внимание к условиям содержания рыбы. Все это было внедрено в систему производства ADMIRAL HUSSO.

Под брендом ADMIRAL HUSSO выпускается черная икра осетровых рыб, а также балык – вяленая и подкопченная осетрина. Для изготовления всех продуктов мы используем только рыбу, выращенную в аквакультурных хозяйствах. До возраста 8-10 лет осетры растут под пристальным присмотром опытных ихтиологов и рыбаководов: такой подход позволяет отслеживать их состояние на каждом этапе.

ПРОИЗВОДСТВО

1 2 3

Инновационная система очистки воды

Для производства ADMIRAL HUSSO была создана особая технология, не имеющая аналогов в мире. Она очищает водную среду и саму рыбу на глубинном уровне, позволяя создавать продукты кристального вкуса без посторонних ароматов и примесей. Так мы максимально приближаем черную икру к первозданному виду, какой она была задолго до появления человека.

Забойный метод получения икры

Компания ADMIRAL HUSSO стала первым предприятием в Беларуси, использующим забойный метод производства вместо так называемого “доения”. При доении одну рыбу используют для многократного получения икры, подвергая ее воздействию химических и гормональных составов. При забойном методе мы получаем икру единожды, не применяем искусственных стимуляторов и оставляем продукт безопасным.

Отсутствие консервантов и пастеризации

Компания ADMIRAL HUSSO не использует консервантов и добавок: в составе только отборная икра, осетрина и соль. Все продукты упаковываются свежими, не подвергаясь дополнительной обработке или пастеризации: такой подход полностью раскрывает их оригинальный вкус и сохраняет пользу.

::: IKRA

ORGANIC STURGEON
BLACK CAVIAR

ADMIRAL HUSSO ПРИБЛИЖАЕТ ЧЕРНУЮ ИКРУ
К ПЕРВОЗДАННОМУ ВИДУ, КАКОЙ ОНА БЫЛА
ЗАДОЛГО ДО ПОЯВЛЕНИЯ ЧЕЛОВЕКА.

Сложный режим содержания и питания рыбы, технология диагностики и глубокой очистки среды, хирургическая стерильность производства и принципиальное отсутствие консервантов – вся система ADMIRAL HUSSO была выстроена, чтобы достичь максимального качества продукта и полностью раскрыть вкус царского деликатеса.

Гастрономическое удовольствие от продукта соседствует с ощутимой пользой. Черная икра насыщена витаминами и аминокислотами, которые в полном составе попадают под крышку ADMIRAL HUSSO.





ЛИНЕЙКА ИКРЫ

Бренд ADMIRAL HUSSO выпускает несколько серий икры осетровых рыб. Каждая предлагается в фирменных упаковках по 30, 50, 125 и 250 грамм.

Линейка Original создана как воплощение классического вкуса черной икры. Продукт произведен по традиционному рецепту и отличается нежным пряным оттенком, который узнает любой ценитель икорной классики.

Икра серии Premium, благодаря дополнительным этапам очистки, обладает редким кристаллизированным ароматом осетрового деликатеса и бархатным послевкусием.



ORGANIC STERLET BLACK CAVIAR

Икра стерляди



ORGANIC STURGEON BLACK CAVIAR | PREMIUM

Икра осетра



ORGANIC STURGEON BLACK CAVIAR | ORIGINAL

Икра осетра

“ИКРА РУССКОГО ОСЕТРА,
ВОЗМОЖНО, БОЛЬШЕ ДАЛА
ДЛЯ МЕЖДУНАРОДНЫХ
ОТНОШЕНИЙ, ЧЕМ ВСЕ
РУССКИЕ САНОВНИКИ ВМЕСТЕ
ВЗЯТЫЕ ЗА ВСЮ ИСТОРИЮ.

Эта простая на первый взгляд еда стоит в одном ряду с такими общемировыми ценностями, как жемчуга, соболя, старое серебро и кубки Челлини”.

Джеймс Бирд, легендарный американский повар



≈ BALYK

SUN-DRIED AND SMOKED
STURGEON

БАЛЫК ADMIRAL HUSSO ГОТОВИТСЯ ПО СТАРИННОМУ РЕЦЕПТУ, КОТОРЫЙ ИСПОЛЬЗОВАЛИ РУССКИЕ РЫБАКИ ЕЩЕ ДВА ВЕКА НАЗАД.

Согласно рецептуре осетрину сначала вялят, а затем томят в горячей коптильне. Такая обработка придает готовому продукту особенно мягкий вкус, а глубокая очистка воды подчеркивает деликатную структуру осетрового мяса.

Балык из осетра считается лучшим в своей категории и относится к особому классу деликатесов. Продукт богат белками, жирами, витаминами и микроэлементами, которые сохраняются при копчении и в упаковке ADMIRAL HUSSO попадают на ваш стол. Балык выпускается в вакуумных упаковках по 200 грамм.



≈ OSETR

FROZEN STURGEON STEAK

ОСЕТР ADMIRAL HUSSO ГОТОВИТСЯ ПО СТАРИННОМУ РЕЦЕПТУ, КОТОРЫЙ ИСПОЛЬЗОВАЛИ РУССКИЕ РЫБАКИ ЕЩЕ ДВА ВЕКА НАЗАД.

Наш осетр, нарезанный на идеальные стейки и лишенный всех посторонних запахов, свойственных пресноводным рыбам, позволит Вам всецело насладиться безупречным вкусом этого чуда природы «Королевского осетра». Блюдо, без сомнений, вызовет восторг, даже если из всех специй Вы выберете только соль. Перед Вами идеальный деликатес для воплощения самых ярких гастрономических фантазий.



≈ OSETR

SMOKED STURGEON

ОСЕТР ГОРЯЧЕГО КОПЧЕНИЯ ADMIRAL HUSSO ГОТОВИТСЯ ПО СТАРИННОМУ РЕЦЕПТУ, КОТОРЫЙ ИСПОЛЬЗОВАЛИ РУССКИЕ РЫБАКИ ЕЩЕ ДВА ВЕКА НАЗАД.

Осетр горячего копчения заслуживает особого внимания. Нежное мясо осетра, приготовленное в горячей коптильне с добавлением минимума соли, деликатно подчеркнутое тонким дымным ароматом, подарит Вам удивительное наслаждение, которое Вы захотите разделить со своими близкими вновь и вновь.

Данный деликатес не зря являлся излюбленным блюдом королевских семей на протяжении многих веков. Наш осетр, сохранив лучшие традиции и восхитительный вкус, и сегодня, безусловно, станет украшением любого обеденного стола.



СЕРВИРОВКА

ЗА СВОЮ МНОГОВЕКОВУЮ ИСТОРИЮ ЧЕРНАЯ ИКРА СТАЛА ЧАСТЬЮ РАЗНООБРАЗНЫХ ГАСТРОНОМИЧЕСКИХ ГАРМОНИЙ, ПОБЫВАЛА НА КРЕСТЬЯНСКОМ СТОЛЕ И КОРОЛЕВСКИХ ПИРШЕСТВАХ, ОСТАВИВ ВАРИАНТЫ СОЧЕТАНИЙ ПРАКТИЧЕСКИ В КАЖДОЙ КУХНЕ МИРА.

Ее ели ложками и намазывали на кусок теплого хлеба, посыпали шафраном и закусывали клюквой, сервировали в раковины устриц и, конечно, покрывали ею стопки пышных блинов.

Черный деликатес не нуждается в термической обработке, поэтому его можно подавать самостоятельно; не менее оригинален он в составе закусок и основных блюд. ADMIRAL HUSSO отобрал несколько любимых рецептов с черной икрой разной степени сложности.



Хрустящие хлебцы с черной икрой и зеленью



Тонкие гречневые блины с черной икрой и сметаной



“Оливье” с черной икрой, телячьим языком и рябчиками



Капеллини с черной икрой, лимоном и топленным маслом

Найдите больше рецептов с икрой на сайте admiralhusso.com



СОТРУДНИЧЕСТВО

КОМПАНИЯ ADMIRAL HUSSO РАДА СОТРУДНИЧЕСТВУ
И СОЗДАНИЮ НОВЫХ ПАРТНЕРСКИХ КОНТАКТОВ

Выгоды для партнеров:

- Прирост оборота за счет высокой доходности продуктов ADMIRAL HUSSO
- Повышение имиджа места продаж благодаря премиальности сегмента
- Рост среднего чека вследствие покупки сопутствующих товаров премиум-класса

Отдел маркетинга ADMIRAL HUSSO
тел./факс: +375 (44) 534-6666
e-mail: info@admiralhusso.com

Узнайте, где нас попробовать
на www.admiralhusso.com

