



SVJEŽE IZ JADRANSKOG MORA



Sufinancira
Europska unija



Program
ZA RIBARSTVO
I AKVAKULTURU



CROMARIS DANAS

Cromaris je **lider u proizvodnji i preradi** premium mediteranske ribe vrhunske kvalitete i **šesta kompanija** u uzgoju brancina i orade na svijetu po količini proizvodnje.



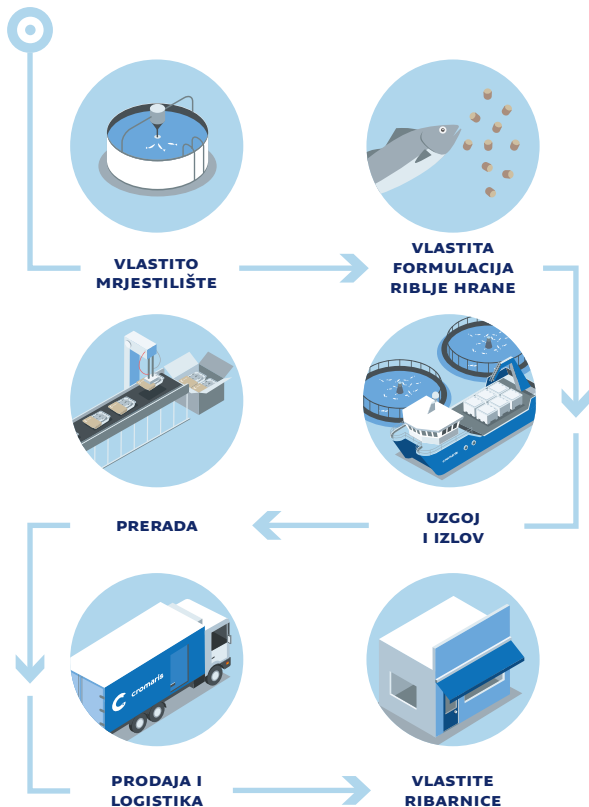
NAŠA MISIJA

- je razvoj i širenje kulture zdrave i uravnotežene prehrane te konzumacije ribe i ribljih proizvoda.

NAŠA VIZIJA

- je biti vodeći proizvođač organske bijele mediteranske ribe i top 3 akvakulturna kompanija u EU, prepoznata kao lider u premium kvaliteti, održivosti, inovacijama, razini usluge i komercijalnoj izvrsnosti.

POTPUNA VERTIKALNA INTEGRACIJA OD MORA DO STOLA



VRHUNSKA KVALITETA I KONCEPT “EXTRA FRESH”

- Stručnost i znanje – pioniri u akvakulturi s više od 40 godina iskustva
- Podrijetlo – proizvod iz Jadranskog mora
- Prirodna metoda uzgoja – najbolje prakse akvakulture, najviši standardi zoohigijenskih uvjeta, kavezi na otvorenom moru s niskom gustoćom nasada, dobrobit životinja i briga za okoliš
- Kontrola kvalitete svakog proizvodnog procesa i svih proizvoda potvrđena je vodećim certifikatima (IFS, ASC, GlobalG.A.P., Antibiotic Free)
- Vlastita receptura hrane za ribu koja osigurava izvrsnu nutritivnu vrijednost proizvoda – Omega-3, omjer Omega-3/Omega-6, vitamini i minerali
- Svakodnevni izlovi i isporuka iznimno svježe ribe
- Svi proizvodi iznimnog okusa – Superior Taste Award



ODRŽIVA I ODGOVORNA PROIZVODNJA

- Uzgoj isključivo autohtonih vrsta
- Praćenje u skladu s procjenom utjecaja na okoliš (EIA) i strogim zahtjevima ASC standarda, s posebnim naglaskom na kvalitetu vode i sedimenta, zasićenost kisikom te utjecaj na bentosku bioraznolikost
- Praćenje i smanjenje potrošnje energije i emisija stakleničkih plinova (GHG), uz sve veće korištenje obnovljivih izvora energije svake godine
- Riblja hrana isključivo iz održivih izvora
- Zdravlje riba osigurano vlastitom veterinarskom službom i visokom razinom preventivnih mjera
- Društvena odgovornost prema zaposlenicima i lokalnoj zajednici – volontiranje, donacije i sponzorstva
- Najrelevantniji i neovisni certifikati za održivost i brigu o okolišu jamče naš odgovoran uzgoj: ASC, GlobalG.A.P. i ISO 14001



BRANCIN

Brancin (*Dicentrarchus labrax*) je grabežljivac, čvrste i robusne građe, izdužene i elegantne linije tijela. Meso brancina je odlična okusa, te se on smatra jednom od najkvalitetnijih vrsta bijele ribe.

Cromaris brancin sedmu je godinu zaredom nagrađen s tri zlatne zvjezdice te je time postao jedini nositelj prestižne nagrade – Diamond Taste Award.

Raspoložive pecature: 300-400 g, 400-600 g, 600-800 g, 800-1000 g, 1000-1500 g, 1500+ g

Raspoložive pecature očišćene ribe: 250-330 g, 330-500 g, 500-670 g, 670-840 g, 840-1300 g

Kašeta (s poklopcem): 6 kg, 10 kg

Rok trajanja: neočišćena 14 dana, očišćena 12 dana od izlova

Raspoložive pecature svježih fileta:

Classic (PBI): 80-120 g, 120-160 g, 160-200 g, 200-300 g

Premium (PBO): 75-115 g, 115-155 g, 155-195 g, 195-295 g

Kašeta (s poklopcem): 3 kg, 6 kg

Rok trajanja fileta: Premium fileti 8 dana, Classic fileti 10 dana od izlova





**DIAMOND
TASTE AWARD**





ORADA

Orada (*Sparus aurata*) je jedna od najplemenitijih vrsta jadranske bijele ribe. Zahvaljujući svom atraktivnom izgledu poznata je i kao “kraljica mora”, ime je dobila po karakterističnoj zlatnoj pjegi. Gastronomski je vrlo cijenjena zbog svog ukusnog bijelog mesa

Raspoložive pecature: 300-400 g, 400-600 g,
600-800 g, 800-1000 g

Raspoložive pecature očišćene ribe: 250-330 g,
330-500 g, 500-670 g, 670-840 g

Kašeta (s poklopcem): 6 kg

Rok trajanja: neočišćena 14 dana, očišćena 12 dana
od izlova

Raspoložive pecature svježih fileta:

Classic (PBI): 80-120 g, 120-160 g, 160-200 g

Premium (PBO): 75-115 g, 115-155 g, 155-195 g

Kašeta (s poklopcem): 3 kg, 6 kg

Rok trajanja fileta: Premium fileti 8 dana,
Classic fileti 10 dana od izlova



HAMA

Hama je pomalo zaboravljena jadranska bijela riba okusom najbližnja brancinu. Meso hame je niskokalorično i s niskim udjelom masti, a ipak vrlo sočno i ukusno te čvrste teksture.

Hama je šestu godinu zaredom dobitnica Superior Taste Award priznanja s maksimalne 3 zvjezdice.

Raspoložive pecature: 1800-3000 g, 3000-4000 g, 4000+ g

Raspoložive pecature očišćene ribe: 1500-2500 g, 2500-3400 g, 3400+ g

Kašeta (s poklopcem): 10 kg

Rok trajanja: 12 dana od izlova

Raspoložive pecature svježih fileta:

Classic (PBI): 400-700 g, 700+ g

Premium (PBO): 380-660 g, 660+ g

Kašeta (s poklopcem): 3 kg, 6 kg

Rok trajanja fileta: Premium fileti 8 dana,

Classic fileti 10 dana od izlova





**CRYSTAL
TASTE AWARD**
★ ★ ★





cromaris
GRAND
SELECTION



CROMARIS GRAND SELECTION

Cromaris Grand Selection – vrhunska kvaliteta velikih pecatura, savršen izbor za HoReCa profesionalce.

HAMA

Raspoložive pecature: 1800-3000 g, 3000-4000 g, 4000+ g

Kašeta (s poklopcem): 10 kg

Rok trajanja: 12 dana od izlova

BRANCIN

Raspoložive pecature: 800-1000 g, 1000-1500 g, 1500+ g

Kašeta (s poklopcem): 6 kg, 10 kg

Rok trajanja: 14 dana od izlova

ZUBATAC

Raspoložive pecature: 600-800g, 800-1000 g, 1000+ g

Kašeta (s poklopcem): 6 kg

Rok trajanja: 12 dana od izlova



Jedini
svjetski
uzgajivač
zubaca

CROMARIS BY GIORGIO LOCATELLI

S ponosom predstavljamo bogatu suradnju s chefom Giorgiom Locatellijem, jednim od najpoznatijih europskih kulinarskih medijskih zvijezda, vlasnikom više prestižnih restorana te članom žirija talijanskog Masterchefa od 2017. godine.



Otkrijte recepte koje je ekskluzivno za Cromaris kreirao chef Giorgio Locatelli.



Pogledajte Cromarisove TV reklame s chefom Giorgiom Locatellijem.



PEČENA ORADA, DIVLJI RADIČ S ČEŠNJAKOM I ČILIJEM I BAGNA CAUDA

4 fileta Cromaris orade 400-600g

biljno ulje

3 glavice divljeg radiča

3 češnja češnjaka

1 crvena čili papričica

ekstra djevičansko

maslinovo ulje

1 limun

Bagna Cauda:

10 češnjeva češnjaka

12 fileta inćuna

punomasno vrhnje



1. Za pripremu bagne caude: Prelijte češnjak punomasnim vrhnjem i kuhajte dok ne omekša. Dodajte inćune u kipuću vodu na nekoliko minuta, izvadite omekšane inćune i uklonite ulje. Pomiješajte češnjak i inćune u sjeckalici, dodajte vrhnja ako je umak pregust i stavite sa strane.
2. Uklonite listove s radiča. Blanširajte stabljike u kipućoj i posoljenoj vodi jednu minutu, zatim dodajte listove pa kuhajte još jednu minutu, ohladite s pomoću hladne vode i osušite. U posudi za pirjanje na maslinovom ulju popržite češnjak i čili papričicu jednu minutu, zatim dodajte radič i pirjajte dalje još jednu minutu. Začinite solju i paprom.
3. Začinite ribu s obje strane. Zagrijte teflonsku tavu, dodajte malo ulja i stavite na nju ribu s kožom na donjoj strani. Nakon minute pritisnite pulpu tako da čitava koža ribe ujednačeno dodiruje tavu. Nakon otprilike 3 minute ili kad je pulpa već gotovo neprozirna okrenite ribu i pecite na drugoj strani 2 minute, zatim dodajte limunov sok.
4. Složite divlji radič na sredinu tanjura, na njega stavite ribu, okolo prelijte bagnetom caudom.

Unesite prednosti mediteranske kuhinje
u svoj život uz jedinstvenu svježinu
i kvalitetu Cromarisa.



Svježe iz Jadranskog mora

www.cromaris.com