

## СОДЕРЖАНИЕ

О Компании	2 - 3
Философия бренда: миссия и видение	4 - 5
Принципы гастрономического превосходства	6 - 7
Производство и мощности	8
Партнерам	9
Икра из радужной форели	10 - 11
Форель слабосоленая	12 - 13
Горячее копчение	14 - 15
Холодное копчение	16 - 17
Замороженная продукция	18 - 19
Рыба вяленая	20 - 21
Контакты	22



## О КОМПАНИИ

# БОЛЬШЕ, ЧЕМ ПРОИЗВОДСТВО

История, которая начинается с воды и людей



С 2007 года мы выращиваем радужную форель в кристальных водах Ладожского озера — и делаем это с убежденностью, что настоящий вкус не терпит компромиссов.

С самого начала качество жизни сотрудников и безупречность продукта стали нашими главными ценностями.

**Мы всегда понимали: довольные люди — безупречная работа — премиальная продукция — ваш абсолютный комфорт.**

За первое пятилетие объем выращивания вырос в 5 раз, достигнув 1000 тонн товарной рыбы в год.

**Сегодня «Форелия» — это вертикально интегрированная экосистема.**



Собственное судно «Парола», перерабатывающий комплекс всего в 500 метрах от садков и автоматизированные линии полного цикла.



От потрошения до икорного цеха и линий холодного копчения — **путь от вылова занимает минуты, сохраняя экстремальную свежесть.**

Мы строим завод по производству малька и расширяем глубокую переработку, чтобы ни одно звено цепи не вышло из-под нашего контроля.

Потому что качество — это не цех и не технология.  
Это наша личная ответственность за вкус на вашем столе.



# ЭТАЛОН, рожденный севером



Мы создаем не просто рыбу.  
**Мы создаем эталон вкуса,** рожденный в прохладных,  
кристальных водах Ладожского озера.

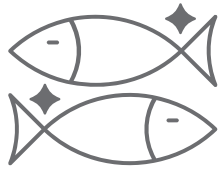


Мы отказались от компромиссов  
и искусственных решений.  
Только **натуральный продукт,**  
богатый Омега-3, за которым стоит  
репутация команды инженеров  
и мастеров посола.

**Наша миссия —**  
подарить жителям России  
чистый гастрономический опыт,  
где каждый кусочек форели —  
это вложение в здоровье  
и момент наслаждения.







## ЭКСТРЕМАЛЬНАЯ СВЕЖЕСТЬ

Путь от садка до цеха переработки — минуты. Никаких посредников, разрушающих текстуру.



## КОНТРОЛЬ НА КАЖДОМ ЭТАПЕ

От собственного малька до автоматической фасовки икры. Мы не зависим от поставщиков.



## ЧИСТАЯ ЭКОСИСТЕМА

Ладожское озеро. Открытая вода, максимально приближенная к естественной среде обитания.



## ЭТИКА ПРОИЗВОДСТВА

Забота о сотрудниках и соблюдение норм, превышающих стандарты отрасли.



# МАСШТАБ И ТОЧНОСТЬ

Высокие технологии на службе чистого вкуса

Сегодня комплекс „Форелия“ — это синергия природы и инженерии.

- **Полный цикл:** от потрошения до копчения и икорного цеха.
- **Мощности:** до 120 тонн готовой продукции в месяц и до 100 тонн шоковой заморозки.
- **Технологичность:** автоматизированное кормление и единственный в Карелии робот для фасовки икры, исключая человеческий фактор.

Строительство завода по выращиванию малька — наш следующий шаг к полной самостоятельности.



## Ключевые мощности

**1 000 тонн/ год**  
объем выращивания

**120 тонн/ месяц**  
готовой продукции

**500 метров**  
от садка до переработки

**100 тонн/ месяц**  
шоковой заморозки

## ДЛЯ НАШИХ ПАРТНЕРОВ МЫ:

Гарантируем  
четкое соблюдение сроков



Обеспечиваем премиальный вкус  
и стабильное качество партий



Работаем напрямую,  
решая вопросы без бюрократии



Предоставляем уникальный  
для рынка ассортимент  
(включая единственный в Карелии  
автомат для фасовки икры)

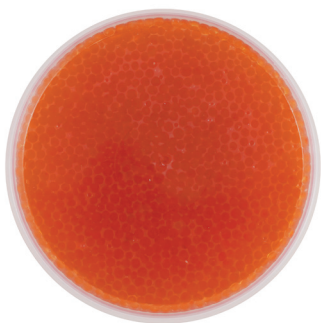




## ИКРА ИЗ РАДУЖНОЙ ФОРЕЛИ

### ДРАГОЦЕННОСТЬ ЛАДОГИ

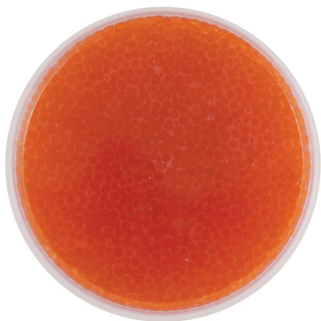
Радужная форель дарит икру глубокого янтарного цвета с нежной, упругой текстурой. Наша гордость — автоматическая калибровка и фасовка без ручного касания. Только так икринка сохраняет свою идеальную форму соленостью ровно 3.2%. Это продукт для особых моментов и истинного удовольствия.



**Икра форели радужной,  
зернистая соленая**

ПЭТ, вес: 200г

Срок годности: 180 суток



**Икра форели радужной,  
зернистая соленая**

ПЭТ, вес: 500г

Срок годности: 180 суток





## ФОРЕЛЬ СЛАБОСОЛЕНАЯ

### НЕЖНОСТЬ СЕВЕРНЫХ ВОД

Тонкий посол, подчеркивающий шелковистую структуру филе. Без лишних специй, только свежесть и натуральный вкус. Готовый ингредиент для изысканных завтраков и легких ужинов. Высвободите время для общения, а гастрономию оставьте нам!



#### Форель филе-кусок на коже слабосоленая

В/У, вес: 150г

Срок годности: 40 суток



#### Форель филе-кусок на коже слабосоленая

В/У, вес: 200г

Срок годности: 40 суток



#### Форель филе на коже слабосоленая

В/У, вес: 500 – 800г

Срок годности: 40 суток



#### Ломтики слабосоленые

В/У, вес: 200г

Срок годности: 30 суток





## ГОРЯЧЕЕ КОПЧЕНИЕ

### ТЕПЛО И ЗОЛОТО КОРОЧКИ

Форель горячего копчения — это сочная, тающая мякоть под тонкой золотистой кожицей. Аромат ольховой щепы и бережное томление. Достаточно открыть упаковку, чтобы кухня наполнилась атмосферой ресторана. Идеальное горячее за 5 минут.



**Форель с головой**

Г/К, В/У, вес: 600г - 1,2кг

Срок годности: 40 суток



**Форель кусок**

Г/К, В/У, вес: 200 - 350г

Срок годности: 40 суток





## ХОЛОДНОЕ КОПЧЕНИЕ

### ГАСТРОНОМИЧЕСКАЯ МЕДИТАЦИЯ

Продукт для тех, кто понимает. Сложный, деликатный процесс занимает часы, чтобы подарить вам плотное, маслянистое филе с долгим послевкусием. Балык, спинка или филе-кусок с мексиканскими или итальянскими специями — выбирайте акцент для вашего вечера.



**Форель филе на коже**

Х/К, В/У, вес: 400-900г

Срок годности: 45 суток



**Форель-спинка (балык)**

Х/К, В/У, весовой

Срок годности: 45 суток



**Форель филе-кусок  
МЕКСИКА**

Х/К, В/У, вес: 150г

Срок годности: 45 суток



**Форель филе-кусок  
БРУЧЕТТА**

Х/К, В/У, вес: 150г

Срок годности: 45 суток





## ЗАМОРОЖЕННАЯ ПРОДУКЦИЯ

### ЗАМОРОЗКА. ЧИСТЫЙ ВКУС БЕЗ ПОТЕРЬ

Шоковая заморозка — это способ сохранить всё, что дала природа. Стейки, тушки, наборы для ухи и рыбный фарш попадают в камеру на пике свежести — всего через несколько минут после вылова.



**Форель мороженая  
потрошенная с головой**

Вес: 1-1,5кг

Срок годности: 12 месяцев



**Набор для ухи  
мороженный из форели**

В/У, вес: 500г

Срок годности: 90 суток



**Форель мороженая  
стейк**

Вес: 500г

Срок годности: 12 месяцев



**Фарш рыбный  
из форели**

В/У, вес: 1кг

Срок годности: 90 суток





## РЫБА ВЯЛЕНАЯ

### ХАРАКТЕР В КАЖДОМ ВОЛОКНЕ

Сушено-вяленая соломка из форели — это гастрономический аксессуар для тех, кто ценит насыщенный вкус в лаконичной форме. Медленная вялка и точная комбинация специй создают плотную, богатую текстуру. Никаких усилителей — только рыба, приправы и карельское терпение.



**Соломка сушено-  
вяленая со специями  
“Пепперони”**

В/У, Вес: 50г

Срок годности: 120 суток



**Соломка сушено-  
вяленая со специями  
“Мексика”**

В/У, Вес: 50г

Срок годности: 120 суток





Отдел продаж:

Денис Фатхулисламов  
Директор по продажам

+7 911 400 2811  
df@forelia.ru





