




**ЭКОЛОГИЧЕСКИ ЧИСТЫЕ
МОРЕПРОДУКТЫ
ПРЕМИАЛЬНОГО КАЧЕСТВА**



Продукция Pacific Wild Fish — это 100% дикая выловленная рыба, а также морепродукты, бережно собранные с морских глубин и чистейших вод Арктики и Тихоокеанского побережья России. Поэтому мы с гордостью можем гарантировать нашим Покупателям, что, приобретая нашу продукцию, они получают товар самого высокого качества и свежести. От сочного филе дикого морского гребешка до ярусного филе трески однократной морской заморозки, произведенного на судне, а также различные виды разделки филе тихоокеанских лососей. Вы можете быть уверены, вся продукция под брендом Pacific Wild Fish действительно премиального качества. Оптимально продуманные варианты индивидуальной упаковки позволяют максимально удовлетворять потребности Покупателя. Готовые решения для предприятий ритейла и HoReCa. Мы гордимся нашим стремлением представить на рынке продукты устойчивого рыболовства, которые по истине вкусны и полезны.

Предлагаем Вам ознакомиться с ассортиментом нашей продукции в данном каталоге.



ЭКОЛОГИЧЕСКИ ЧИСТАЯ, ДИКАЯ РЫБА

ЛОЙН ТРЕСКИ ТИХООКЕАНСКОЙ

ФИЛЕ СВЕЖЕЗАМОРОЖЕННОЕ
БЕЗ КОЖИ, БЕЗ КОСТИ



ПРЕМИАЛЬНОЕ
КАЧЕСТВО
РАЙОН ВЫЛОВА:
БЕРИНГОВО МОРЕ





ЭКОЛОГИЧЕСКИ ЧИСТАЯ, ДИКАЯ РЫБА

ФИЛЕ ТРЕСКИ ТИХООКЕАНСКОЙ

СВЕЖЕЗАМОРОЖЕННОЕ
БЕЗ КОЖИ, БЕЗ КОСТИ



ПРЕМИАЛЬНОЕ
КАЧЕСТВО
РАЙОН ВЫЛОВА:
БЕРИНГОВО МОРЕ





ЭКОЛОГИЧЕСКИ ЧИСТАЯ, ДИКАЯ РЫБА

ФИЛЕ ТРЕСКИ ТИХООКЕАНСКОЙ

ЦЕЛЬНОЕ СВЕЖЕЗАМОРОЖЕННОЕ
БЕЗ КОЖИ, БЕЗ КОСТИ



ПРЕМИАЛЬНОЕ
КАЧЕСТВО
РАЙОН ВЫЛОВА:
БЕРИНГОВО МОРЕ





ЭКОЛОГИЧЕСКИ ЧИСТАЯ, ДИКАЯ РЫБА

ФИЛЕ СИНЕКОРОГО ПАЛТУСА

ЗАМОРОЖЕННОЕ
НА КОЖЕ, БЕЗ КОСТИ



ПРЕМИАЛЬНОЕ
КАЧЕСТВО
РАЙОН ВЫЛОВА:
БЕРИНГОВО МОРЕ





ЭКОЛОГИЧЕСКИ ЧИСТАЯ, ДИКАЯ РЫБА

ФИЛЕ БЕЛОКОРОГО ПАЛТУСА

ЗАМОРОЖЕННОЕ
НА КОЖЕ, БЕЗ КОСТИ



ПРЕМИАЛЬНОЕ
КАЧЕСТВО
РАЙОН ВЫЛОВА:
БЕРИНГОВО МОРЕ





ЭКОЛОГИЧЕСКИ ЧИСТАЯ, ДИКАЯ РЫБА

ФИЛЕ КИЖУЧА ПОРЦИОННОЕ

**ЗАМОРОЖЕННОЕ
БЕЗ КОЖИ, БЕЗ КОСТИ**

**ПРЕМИАЛЬНОЕ
КАЧЕСТВО**

**РАЙОН ВЫЛОВА:
БЕРИНГОВО МОРЕ**





ЭКОЛОГИЧЕСКИ ЧИСТАЯ, ДИКАЯ РЫБА

ФИЛЕ КИЖУЧА ПОРЦИОННОЕ

**ЗАМОРОЖЕННОЕ
НА КОЖЕ, БЕЗ КОСТИ**

**ПРЕМИАЛЬНОЕ
КАЧЕСТВО**

**РАЙОН ВЫЛОВА:
БЕРИНГОВО МОРЕ**





ЭКОЛОГИЧЕСКИ ЧИСТАЯ, ДИКАЯ РЫБА

ФИЛЕ КИЖУЧА

**ЗАМОРОЖЕННОЕ
НА КОЖЕ, БЕЗ КОСТИ**

**ПРЕМИАЛЬНОЕ
КАЧЕСТВО**

**РАЙОН ВЫЛОВА:
БЕРИНГОВО МОРЕ**





ЭКОЛОГИЧЕСКИ ЧИСТАЯ, ДИКАЯ РЫБА

ФИЛЕ КИЖУЧА ЦЕЛЬНОЕ

**ЗАМОРОЖЕННОЕ
НА КОЖЕ, БЕЗ КОСТИ**

**ПРЕМИАЛЬНОЕ
КАЧЕСТВО**

**РАЙОН ВЫЛОВА:
БЕРИНГОВО МОРЕ**





80 g

120 g

ЭКОЛОГИЧЕСКИ ЧИСТАЯ, ДИКАЯ РЫБА

СЛАБОСОЛЕНОЕ ФИЛЕ КИЖУЧА

**МОРОЖЕНОЕ
БЕЗ КОЖИ, БЕЗ КОСТИ
ЛОМТИКИ**

ПРЕМИАЛЬНОЕ
КАЧЕСТВО

РАЙОН ВЫЛОВА:
БЕРИНГОВО МОРЕ





ЭКОЛОГИЧЕСКИ ЧИСТАЯ, ДИКАЯ РЫБА

ПОДКОПЧЕННОЕ ФИЛЕ КИЖУЧА

**МОРОЖЕНОЕ
БЕЗ КОЖИ, БЕЗ КОСТИ
ЛОМТИКИ**



ПРЕМИАЛЬНОЕ
КАЧЕСТВО
РАЙОН ВЫЛОВА:
БЕРИНГОВО МОРЕ





ЭКОЛОГИЧЕСКИ ЧИСТАЯ, ДИКАЯ РЫБА

ФИЛЕ НЕРКИ ПОРЦИОННОЕ

**ЗАМОРОЖЕННОЕ
НА КОЖЕ, БЕЗ КОСТИ**

**ПРЕМИАЛЬНОЕ
КАЧЕСТВО
РАЙОН ВЫЛОВА:
БЕРИНГОВО МОРЕ**





ЭКОЛОГИЧЕСКИ ЧИСТАЯ, ДИКАЯ РЫБА

ФИЛЕ НЕРКИ СЛАБОСОЛЕНОЕ

**ЗАМОРОЖЕННОЕ
НА КОЖЕ, БЕЗ КОСТИ**

**ПРЕМИАЛЬНОЕ
КАЧЕСТВО
РАЙОН ВЫЛОВА:
БЕРИНГОВО МОРЕ**





ЭКОЛОГИЧЕСКИ ЧИСТАЯ, ДИКАЯ РЫБА

ФИЛЕ НЕРКИ

**ЗАМОРОЖЕННОЕ
НА КОЖЕ, БЕЗ КОСТИ**

**ПРЕМИАЛЬНОЕ
КАЧЕСТВО**

**РАЙОН ВЫЛОВА:
БЕРИНГОВО МОРЕ**





ЭКОЛОГИЧЕСКИ ЧИСТАЯ, ДИКАЯ РЫБА

ФИЛЕ НЕРКИ ЦЕЛЬНОЕ

**ЗАМОРОЖЕННОЕ
НА КОЖЕ, БЕЗ КОСТИ**

**ПРЕМИАЛЬНОЕ
КАЧЕСТВО**

**РАЙОН ВЫЛОВА:
БЕРИНГОВО МОРЕ**





ЭКОЛОГИЧЕСКИ ЧИСТАЯ, ДИКАЯ РЫБА

ФИЛЕ НЕРКИ

**СВЕЖЕЗАМОРОЖЕННОЕ ЦЕЛЬНОЕ
БЕЗ КОЖИ, БЕЗ КОСТИ**

**ПРЕМИАЛЬНОЕ
КАЧЕСТВО**
**РАЙОН ВЫЛОВА:
БЕРИНГОВО МОРЕ**





ЭКОЛОГИЧЕСКИ ЧИСТАЯ, ДИКАЯ РЫБА

СЛАБОСОЛЕНОЕ ФИЛЕ НЕРКИ

**МОРОЖЕНОЕ
БЕЗ КОЖИ, БЕЗ КОСТИ
ЛОМТИКИ**

**ПРЕМИАЛЬНОЕ
КАЧЕСТВО**

**РАЙОН ВЫЛОВА:
БЕРИНГОВО МОРЕ**





ЭКОЛОГИЧЕСКИ ЧИСТАЯ, ДИКАЯ РЫБА

ПОДКОПЧЕННОЕ ФИЛЕ НЕРКИ

**МОРОЖЕНОЕ
БЕЗ КОЖИ, БЕЗ КОСТИ
ЛОМТИКИ**



ПРЕМИАЛЬНОЕ
КАЧЕСТВО

РАЙОН ВЫЛОВА:
БЕРИНГОВО МОРЕ





250 g

ЭКОЛОГИЧЕСКИ ЧИСТЫЙ, ДИКИЙ ПРОДУКТ

ИКРА ЛОСОСЕВАЯ (КЕТЫ)

ЗЕРНИСТАЯ, НЕМОРОЖЕННАЯ

БЕЗ ИСКУССТВЕННЫХ КРАСИТЕЛЕЙ И КОНСЕРВАНТОВ

ПРЕМИАЛЬНОЕ
КАЧЕСТВО

РАЙОН ВЫЛОВА:
БЕРИНГОВО МОРЕ





125 g

ЭКОЛОГИЧЕСКИ ЧИСТЫЙ, ДИКИЙ ПРОДУКТ

ИКРА ЛОСОСЕВАЯ (ГОРБУШИ)

ЗЕРНИСТАЯ, НЕМОРОЖЕННАЯ

БЕЗ ИСКУССТВЕННЫХ КРАСИТЕЛЕЙ И КОНСЕРВАНТОВ

ПРЕМИАЛЬНОЕ
КАЧЕСТВО
РАЙОН ВЫЛОВА:
БЕРИНГОВО МОРЕ





ЭКОЛОГИЧЕСКИ ЧИСТЫЙ, ДИКИЙ ПРОДУКТ

ФИЛЕ МОРСКОГО ГРЕБЕШКА

СВЕЖЕЗАМОРОЖЕННОЕ
SASHIMI GRADE

ПРЕМИАЛЬНОЕ
КАЧЕСТВО

РАЙОН ВЫЛОВА:
ОХОТСКОЕ МОРЕ





ЭКОЛОГИЧЕСКИ ЧИСТЫЙ, ДИКИЙ ПРОДУКТ

ТРУБАЧ

ФИЛЕ СВЕЖЕЗАМОРОЖЕННОЕ SASHIMI GRADE

ПРЕМИАЛЬНОЕ
КАЧЕСТВО

РАЙОН ВЫЛОВА:
ОХОТСКОЕ МОРЕ





ФИЛЕ ТРЕСКИ НА ПАРУ

Зеленый лук — 20 гр, Чеснок — 10 гр, Петрушка — 15 гр, Свежая мята — 10 гр, Лимонный сок — 40 мл, Филе трески Pacific Wild Fish — 800 гр.

Мелко нарезать зелень и листья мяты, выдавить чеснок и все хорошо перемешать с добавлением лимонного сока, соли, черного перца или Ваших любимых специй для рыбы по вкусу. Филе трески нарезать небольшими порциями по 100 грамм и выложить тонким слоем маринад поверх филе. Как только вода в пароварке дойдет до кипения, выложить покрытое маринадом филе трески в емкость пароварки и готовить в течение 10 минут.



ОБЖАРЕННЫЙ ГРЕБЕШОК

Филе дикого гребешка Pacific Wild Fish — 350 гр, Оливковое масло — 2 ст. ложки, Сливочное масло — 15 гр, Специи для приготовления морепродуктов по вкусу.

Предварительно размороженное в холодильнике на полке филе дикого гребешка Pacific Wild Fish до +2С ~ +4С необходимо промыть и высушить. На сковороду добавьте оливковое масло и доведите на максимальном огне до 220°С. Как только сковорода с маслом нагреется, переведите плиту на средний огонь и добавьте сливочное масло. Обжарьте филе гребешка на сковороде с каждой стороны по 2-2,5 минуты, добавив специи по вкусу, и до появления золотистой корочки. Наслаждайтесь великолепным вкусом!

ФИЛЕ ТРУБАЧА, ТУШЕННОЕ С ОВОЩАМИ

Свежемороженое филе трубача Pacific Wild Fish — 6 кусочков. Сладкий перец — 1 шт. Репчатый лук — 1 головка среднего размера, Чеснок — 2 зубчика, Сливочное масло — 1 ст. ложка. Зеленый лук — 3 стебля. Специи для морепродуктов по вкусу.

Предварительно размороженное в холодильнике на полке филе трубача Pacific Wild Fish до +2С ~ +4С необходимо промыть и выложить в небольшую кастрюлю (соусник) с холодной водой. Поставьте греться кастрюлю с филе на плиту на среднем огне. Как только вода нагреется до 60°С, уберите кастрюлю с огня и позвольте трубачу немного остыть в этой воде. Тем временем, на сковороде сотируйте мелко нарезанные перец и лук до появления золотистой корочки на луке. После добавьте на сковороду сливочное масло, выдавите чеснок специи и зеленый лук. В последнюю очередь выложите из кастрюли на сковороду филе трубача. Тщательно перемешивая, обжарьте все на сковороде в течение 2 минут. Приятного аппетита!





ОБЖАРЕННОЕ ФИЛЕ НЕРКИ

Соевый соус – 2–3 ст. ложки

Лимонный сок — 2–3 ст. ложки,

Оливковое масло — 1–2 ст. ложки,

Специи для приготовления рыбы по вкусу.

Предварительно размороженное в холодильнике на полке филе нерки Pacific Wild Fish до +2С ~ +4С выложите в глубокую форму залейте соусом и лимонным соком и оставьте мариноваться в течение 2–3 минут. На сковороде добавьте оливковое масло и доведите до температуры 180°С, выложите филе нерки на сковороду (рекомендуем начинать обжаривать филе стороной на коже). Приправьте специями по вкусу. Обжаривайте филе до готовности по 3–5 минут с каждой стороны. Рекомендуемая степень прожарки (Medium Rare – Medium)

ТАРТАР ИЗ НЕРКИ С АВОКАДО

Ингредиенты:

Порционное филе нерки без кожи Pacific Wild Fish – 200 гр.

1 головка красного лука среднего размера,

сок 2–3 лаймов,

горсть мелко нарезанной вручную свежей кинзы

столовая ложка оливкового масла (extra virgin olive oil),

1 чайная ложка Дижонской горчицы (Dijon mustard),

по 1 щепотке морской соли, молотого душистого перца,

сушеного орегано,

чайная ложка каперовс.

Для приготовления подушки из авокадо:

2 шт. авокадо,

1 ст. ложка свежевыжатого лимонного сока,

специи для салатов (чтобы приправить авокадо, по желанию).



Предварительно размороженное в холодильнике на полке филе нерки Pacific Wild Fish до +2С ~ +4С нарежьте небольшими кубиками и положите на дно глубокой миски. Добавьте все ингредиенты для приготовления тартара, все хорошенько перемешайте. Убедитесь, что все филе нерки хорошо пропиталось специями и соком со всех сторон, накройте миску пленкой и поставьте в холодильник настаиваться на 1 час. После, достаньте филе нерки из холодильника и оцените вкус. Добавьте специй из списка если необходимо (возможно потребуется добавить немного сока лайма, соли и перца). Опционально можете оставить немного дополнительно замаринованного красного лука для украшения. Далее, нарежьте авокадо мелкими кубиками и слегка окропите его оливковым маслом, добавьте специи для него по желанию и по вкусу.

Сервировка: Мы рекомендуем использовать формы (кольца) для выпечки, чтобы собрать тартар на подушке из авокадо. Приготовленных продуктов Вам хватит на 2 порции. В центр формы – кольца выложите половину полученной нарезки авокадо, слегка уплотняя его столовой ложкой, затем сверху выложите половину порции филе нерки, также слегка уплотняя его в форме-кольце. Как будет готово, аккуратно поднимите форму, и украсьте Ваш тартар листьями кинзы и луком (по желанию). Рекомендуется сразу подавать на стол. Приятного аппетита!



ООО «Пасифик Вайлд Фиш»

690003, Россия, Приморский край,
г.Владивосток, ул. 1-я Морская 11В, офис 103

+7 902 077 88 66



PACIFICWILDFISH.AE