



Hazai haltermékek  
piaci lehetőségei





## A CÉG BEMUTATÁSA

- 1954-ben szövetkezet létre jött, majd 2022-ben Kft.
- Eközben megszerzett 70 éves tapasztalat és garantált minőség.
- Folyamatos arculat és formaváltás a cég életében 2022-ig.
  - 2019-ben feldolgozóüzemünk teljeskörű felújítása.
  - IFS minősítés emelt szintű megszerzése.
  - Állandó termékfejlesztések.

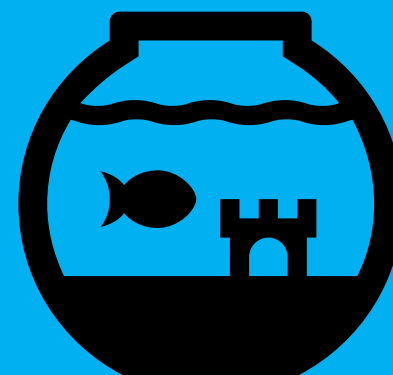


# FŐBB TEVÉKENYSÉGEINK

- Halszaporítás és nevelés (afrikai harcsa, csuka, süllő, csapósügér, compó, keszegfélék, tokfélék)
  - Vágástól a késztermékig történő halfeldolgozás
    - Kaviárgyártás



**Magyarországon feldolgozott  
édesvizi hal mennyisége?**





## Milyen termékpalettával rendelkezünk?

Termékeink döntő többsége friss, konyhakész termék.

Füstölt halaink is népszerűek, mint például afrikai harcsa, tokfélék, pisztráng, lazac, busa.

Szigetközben kelendő az ecetes hal, ami busából és afrikai harcsából készül.

Fagyasztott és friss halászeleink (pontyfilével és belsőséggel, afrikai harcsa filével és ponty szelettel, vagy halszelet nélkül).

Halászlé sűrítményünknek a speciális technológiánk-nak köszönhetően kiegyensúlyozottan jó minőséget Biztosítunk.







## Kaviárgyártás

Kaviárgyártásra kész szibériai tokok  
és vágótokok





2011 óta aktív gyártás

3 féle kaviár: vágó-, szibériaitok és kecsege kaviár

30-50-100 grammos kiszerelések márkaboltjainkban

# KÖSZÖNÖM A FIGYELMET!

