



ADMIRAL HUSSO
STURGEON & CAVIAR HOUSE

новый бренд не имеющий аналогов



ПЕРВЫЙ БЕЛОРУССКИЙ ИКОРНЫЙ ДОМ ADMIRAL HUSSO ПРИГЛАШАЕТ К СОТРУДНИЧЕСТВУ.

Эстония
Таллинн

www.admiralhusso.ee
order@admiralhusso.ee

fb: @admiralhusso
tel.: +372-545-111-51

Эстония
Таллинн

www.admiralhusso.ee
order@admiralhusso.ee

fb: @admiralhusso
tel.: +372-545-111-51



ADMIRAL HUSSO
STURGEON & CAVIAR HOUSE



ЗАО «ДГ-Центр» в начале 2016 года в городе Фаниполь (Республика Беларусь) открыло цех по доращиванию рыбы осетровых пород в системе установки замкнутого водоснабжения (УЗВ). Выращивание рыб в условиях УЗВ не зависит от климатических условий региона и от времени года.

■ **ОСНОВНАЯ ЦЕЛЬ РЫБНОГО ЦЕХА** - производство натуральной черной и золотой икры традиционным забойным методом без дополнительной обработки, с минимальным процентом соли, а также деликатесов из осетровых.

■ **ОТЛИЧИТЕЛЬНАЯ ЧЕРТА** - 100% натуральность: полное отсутствие консервантов и пастеризации. Только отборная икра и соль 2.8%. Срок годности 2,5 месяца. Также мы производим икру с консервантом и уровнем соли 3,5%. В этом случае срок хранения икры 9 месяцев.

■ **ФАСОВКА ИКРЫ** - 10, 20, 30, 50, 100, 125, 250, 500, 1000 грамм.

НАШИ ПРЕИМУЩЕСТВА:

- ✓ Цех зарегистрирован в качестве участника международной системы СИТЕС;
- ✓ Высочайшее качество, заверенное международными сертификатами в пищевой промышленности FSSC 2000 (Сертификат системы пищевой безопасности), ISO 22000, HASPP;
- ✓ Наше предприятие имеет право экспорта в страны ЕС. Экспортный ветеринарный номер в Евросоюз BY-05-05-26.
- ✓ Присвоен экспортный ветеринарный номер в страны Таможенного союза.
- ✓ Получен американский сертификат FDA для работы с рынком США.

Особый экологически чистый режим содержания осетровых, многоэтапная диагностика состояния здоровья самок, этапов развития икры, максимальная стерильность производства позволила нам получить **наивысшую оценку от шеф-поваров с мировым именем:**

- ✓ Шеф-повар года Франции 2016 Кристиан Ле Скер, обладатель трех звезд Мишлен, шеф-повар Парижского ресторана Le Cinq;
- ✓ Знаменитые шеф-повара Мишлен 3* братья Черча, г. Бергамо, Италия;
- ✓ Шеф-повар гостиницы St.Regis Astana Оресте Манчини создает торжественные икорные вечера с икрой: IKRA by Admiral Husso.



Натуральность и качество черной икры производства ADMIRAL HUSSO делают ее одним из самых дорогих и желанных продуктов в Москве (Россия) и прикаспийских государствах Астана (Казахстан), Ереван (Армения).
К примеру:

1. **Наша икра признана экспертами лучшей икрой СНГ** <https://www.wineit.ru/post/caviar-best>

2. В городе Москва мы являемся поставщиками черной икры для роскошных 5-звездочных гостиниц The Ritz Carlton Moscow, Radisson Украина, а в интернет магазинах Москвы наш продукт оценивается как один самых дорогих в классе осетровой черной икры.

3. В городе Астана наш продукт высоко оценен икорным домом Caviar House Astana и поставляется в гостиницы Rixos President Астана, где у нашего продукта собственный стенд, St.Regis, Ritz Carlton и другие.

4. География экспортных поставок: Российская Федерация, Казахстан, Армения, Италия, Германия, Австралия, о. Шри-Ланка, США, Швейцария и др.



ИКОРНЫЙ ДОМ «ADMIRAL HUSSO» ПРИСТУПИЛ К ВЫПУСКУ ПЕРВОГО В РЕСПУБЛИКЕ БЕЛАРУСЬ КРАФТОВОГО ЗЕРНОВОГО ДИСТИЛЛЯТА ИЗ РЖАНОГО И ПШЕНИЧНОГО СЫРЬЯ.

БРЕНД ADMIRAL HUSSO НАПРАВЛЕН НА ВОЗРОЖДЕНИЕ КЛАССИКИ!

Благодаря сочетанию традиционных рецептов, популярных на славянских землях, и инновационных технологий XXI века, мы возрождаем традиции приготовления крепких напитков. Смешение ярких вкусовых качеств натуральных зерновых дистиллятов и оригинальных ингредиентов, придает яркий неповторимый вкус и традиционный аромат.

Методом дистилляции мы получаем ароматный напиток, имеющий характерные органолептические нотки исходного сырья. Чистый первозданный вкус натуральных зерновых дистиллятов создает атмосферу спокойствия и душевного тепла и будет находкой для настоящих ценителей.