

# Красная Икра

Щоб зрозуміти яка ікра насправді хороша, нам довелося перепробувати 100 кг икры. Звичайно, наші ікр'яні експерти з Сахаліну люблять красную икру і хочуть, щоб і в Москві ви могли купити якісну сахалінську икру. Прочитайте наші поради і насолоджуйтеся смачною червоною ікрою!

сахалінська икра, красная икра Москві

Вибирайте постачальника з прямими поставками икры з Сахаліну і Камчаткі. Сахалінський бутерброд поставляє икру в Москву прямий доставкою з Далекого Сходу: Камчатка і Сахалін. Працюючи з найбільшими рибодобувними комбінатами і виробниками икры в Росії, ми проводимо ретельний відбір икры (розмір икрынок, консистенція, сіль, запах) і робимо відбраковування, при необхідності. Правильна засолювання і високі вимоги до зберігання продукту забезпечують стабільну якість і смак икры.

цена: Хороша, малосольная икра не може бути дешевою. Але хороший виробник знаходить варіанти зменшення ціни. «Сахалінський бутерброд» організував правильну логістику, фасувальний цех і має власну службу кур'єрської доставки, не витрачається на оренду магазинів в центрі Москви. Ці кроки дозволили зробити максимально вигідною ціну на відмінну икру. Ми можемо розфасовувати икру в упаковки від 15 грам до 500 г. Дізнатися ціну червоної икры у нас ви можете тут.

Звертайте увагу на сорт икры: у икры кожної риби свій смак, особливість і зернистість. Пробуйте икру і ви знайдете свою кохану. Ми цінуємо икру кети і горбуші. Це кращі сорти сімейства лососевих.

Склад: в нашій червоній ікрі вищого сорту обмежено зміст солі до 4%. Тому наша икра набагато смачніше ГОСТІВСЬКА, ще й за рахунок правильного складу. Тільки уявіть, ГОСТ допускає зміст в червоній ікрі: солі, рослинної олії, консервантів Е200, Е 211 і навіть гліцерину. Деякі використовують заборонений консервант «уротропін». Читайте уважно склад!

Зовнішній вигляд: Якість икры можна визначити за зовнішнім виглядом: икрынки повинні бути цілі, однакового розміру, що не злипли. Якщо потрясти банку, вміст має бути щільним і без рідини. В нашій прозорій пластиковій упаковці ви все зможете розглянути.

А щоб переконається в відмінному смаку, ви завжди можете спробувати икру перед покупкою!

[красная икра купить](#)

Наша икра лососева икра (тільки кета і горбуша) малосольная, без консервантів і вищого сорту.

Ми можемо упакувати в контейнери від 15 г до 500 г. Дрібна фасовка ідеальна для фуршетів, а 100 г, 250 гр або 500 грам для будинку або ресторану.

Купуючи икру Сахалінський бутерброд ви можете бути впевнені в стабільній високій якості червоної икры і морепродуктів.

[красная икра](#) видобуток, красная икра цена

Масова підробка червоної икри, як розібратися, що можна купувати, а що ні стоїть.

Виробники сьогодні навчилися підробляти практично всі, щоб знизити свої витрати. Навіть ті продукти, які на столі в кожній російській родині. икра давно стала чемпіоном по підробкам. Причому відрізнити справжню від несправжньої навіть за смаком дуже складно, що вже говорити про зовнішній вигляд. Для виробництва фейковий икры використовують желатин, рибний бульйон, масла і барвники. Експерти стверджують, що третя частина икры, яку продають в Європі підробка.

Як же відрізнити ненатуральну красную икру? Справжні икрынки різного розміру, у них неідеальна форма, а також блілого відтінку. Якщо ж икра липне до зубів, тверда всередині, має кислотно-яскравий колір, то ви вже їсте підробку. До того ж в киплячій воді справжня икра зберігає форму, а фейки розчиняються.