

O TROPIC RIBARSTVU

Tropic ribarstvo d.o.o. je tržišno orijentisana kompanija koja garantuje visok kvalitet svojih proizvoda i usluga i istovremeno njeguje saradnju sa partnerima i kupcima.

Osnovano 1996. godine u Banjaluci, Bosna i Hercegovina, Tropic ribarstvo je danas lider u proizvodnji i preradi slatkovodne ribe, prvenstveno kalifornijske pastrmke i šarana, na prostorima bivše Jugoslavije. Ukupna godišnja proizvodnja iznosi 1300 tona pastrmke i 2000 tona šarana sa tendencijom godišnjeg rasta od 30%.

Ponosno ističemo da izvozimo preko 50% od ukupnog izvoza ribe iz Bosne i Hercegovine, a trenutno smo prisutni na tržištima zemalja bivše Jugoslavije i u zemljama Evropske unije. Strateški smo opredeljeni ka izvozu i veoma smo zainteresovani za pronalaženje stranih partnera u svom daljem razvoju.

Naša misija je proizvodnja visokokvalitetnih proizvoda od ribe, a vrijednosti koje njegujemo su:

- Kvalitet i sigurnost proizvoda;
- Stalno usavršavanje proizvodnje i razvoj proizvoda;
- Poštovanje prema saradnicima unutar i izvan naše organizacije;
- Poštovanje prema prirodi i prirodnim resursima koji nas okružuju;
- Učešće u razvoju zajednice i ribarstva kao industrije.

Kvalitetnim i zdravim proizvodima stekli smo povjerenje brojnih potrošača i sve više nailazimo na odobravanje i prihvatanje naših proizvoda od strane velikog broja novih potrošača različite starosne dobi.

Usavršavanje proizvodnje dovelo nas je do zlatne Evropske nagrade za kvalitet u prehrambenoj industriji (Pariz, 2001.), a naš proizvod "Dimljeni filet pastrmke" nagrađen je Velikom zlatnom medaljom za kvalitet proizvoda (Novi Sad, 2006.). Medaljama za kvalitet takođe su nagrađeni i naši drugi proizvodi.

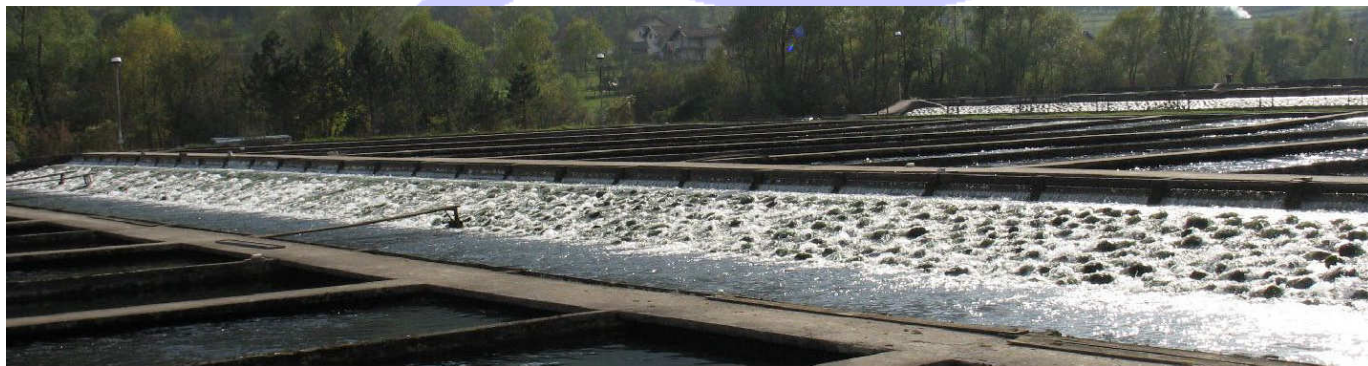
Standard sigurnosti hrane (HACCP) smo u proizvodnju uveli 2008. godine.

Proizvodnja i prerada

Proizvodnja kalifornijske pastrmke obavlja se na 3 ribogojilišta u bazenskom uzgoju koji su smješteni nedaleko od izvora rijeka, dok se proizvodnja šarana odvija u ribnjaku Saničani kod Prijedora sa površinom od 1300 hektara.

Prerada ribe obavlja se u pogonu smještenom u distributivnom centru, 6 km od Banjaluke, dok se za nesmetano odvijanje procesa proizvodnje, prerade i prodaje ribe koristi vlastiti vozni park.

Uvođenjem HACCP sistema i sljedivosti naše proizvodnje, ovaj pogon je registrovan za izvoz ribe u Evropsku uniju, sa izvoznim brojem R-3-011.



Proizvodi

U nastojanju da efikasno odgovorimo zahtjevima modernog tržišta u pogledu asortimana zdrave hrane, neprekidno proširujemo i unapređujemo naše proizvodne i prerađivačke kapacitete.

Već niz godina snabdijevamo ribarnice, restorane i trgovačke lance našim proizvodima koje plasiramo u živom, svježem, zaleđenom i konfekcioniranom stanju.

U asortimanu Tropic ribarstva nalaze se svježe poledena riba, dimljeni program i zamrznuti program koji se, po potrebama, mogu pakovati i pod zaštitnim znakom kupca i prilagoditi potrebama ino tržišta.



- **Kalifornijska pastrmka (*Oncorhynchus mykiss*)**

Kalifornijsku pastrmku izuzetnog ukusa isporučujemo svježe poledenu očišćenu i zamrznutu.

Svježe očišćena ili neočišćena pastrmka podvrgava se procesu tzv. "šokiranja". Riba podvrgnuta tom procesu zadržava svježinu do 7 dana, a pakuje se u stiroporne gajbice i zasipa se ljspastim ledom.

Zamrznutu pastrmku pakujemo u vakuum kesice težine 500-1000 grama (dvije, tri ili četiri pastrmke u jednom pakovanju), a u ponudi takođe imamo i rinfuzno pakovanu pastrmku.



- **Riblja pljeskavica**

Riblju pljeskavicu proizvodimo od najkvalitetnijeg mesa pastrmke-fileta pastrmke sa dodatkom biranih začina. Nenadmašan kvalitet i ukus ovog proizvoda potvrđen je i zlatnom medaljom za kvalitet proizvoda (Novi Sad, 2008.)

Pljeskavicu proizvodimo u tri ukusa: standard, pikantnu i dječiju riblju pljeskavicu sa dodatkom izrazito blagih začina i bez konzervansa.

- **Šaran**

Šarana imamo u ponudi tokom cijele godine. Težina konzumnog šarana se kreće od 2 do 3 kg, dok u zimskom periodu raspoložemo nešto krupnijom ribom težine od 4 do 5 kg.

U ponudi imamo svježe očišćenog šarana, zamrznutog šarana i dimljeni filet šarana.



- **Dimljena pastrmka**

Vrhunski ukus dimljenog programa postizemo metodom hladnog dimljenja na temperaturi koja ne prelazi 28 stepeni, čime su očuvani svi hranjivi sastojci ribe. Dimljeni filet pastrmke je jedinstven proizvod naše kompanije. Proizvod ne sadrži konzervans, a crvena boja mesa postiže se dodavanjem prirodnog karotina u riblju hranu. Bogatog je ukusa i mirisa, te odmah spremna za konzumaciju. Pakovana je u vakum vrećice od 75, 120 i 150 grama. U ponudi imamo i cijeli (nenarezani) dimljeni filet pastrmke prosječne težine 1000 grama.



- **Prodimljena pastrmka**

Prodimljeni filet pastrmke se pravi od pastrmke prosječne težine 500 grama.

Razlika u odnosu na dimljenu pastrmku jeste u tome što je vrijeme dimljenja skraćeno, te je zbog toga potrebna termička obrada prodimljenog fileta prije konzumacije.

Ovaj proizvod takođe ne sadrži konzervans i pakuje se u vakum vrećice prosječne težine od 200 grama.

- **Dimljeni šaran**

Dimljeni filet šarana se pravi od šarana prosječne težine 2500 grama.

Pakovan je u vakum vrećice prosječne težine od 300 grama.



TROPIC RIBARSTVO DOO

Uroša Drenovića 105

78000 Banja Luka

Bosna i Hercegovina

Tel. +387 51 413 530

+387 51 413 532

Fax. +387 51 413 533

+387 51 413 534

E-mail: tropic@blic.net

www.tropicribarstvo.ba