



**RIFON**

Katalog produktowy

Wyselekcjonowane owoce morza z Galicji  
dla świadomych profesjonalistów

[www.rifonseafood.com](http://www.rifonseafood.com)

# O nas

Dostarczamy starannie wyselekcjonowane owoce morza klasy Premium bezpośrednio z Galicji - regionu Hiszpanii, z którym jesteśmy bezpośrednio związani i który należy do najbardziej cenionych obszarów rybołówstwa w Europie.

Współpracujemy bezpośrednio z galicyjskimi rybakami i producentami, dzięki czemu zachowujemy pełną kontrolę nad jakością, formatami produktów oraz regularnością dostaw, umożliwiając profesjonalistom pracę w warunkach pewności, przejrzystości i przewidywalności.

Oferujemy starannie dobraną selekcję produktów i formatów, co pozwala zapewnić spójność i niezawodność - kluczowe elementy w profesjonalnej dystrybucji B2B.

Nasz model współpracy został zaprojektowany z myślą o partnerach, którzy chcą wyróżnić swoją ofertę, poszerzając portfolio o produkty o jasno określonym pochodzeniu, stabilnej jakości i powtarzalnych formatach, realnie podnoszące wartość oferty dla klientów końcowych.

## Co zyskują nasi klienci

- Produkty premium o jasno określonym pochodzeniu i spójnej narracji
- Stabilna jakość i powtarzalne formaty, łatwe do wdrożenia w kanale dystrybucji
- Portfolio uzupełniające i wyróżniające obecną ofertę handlową
- Wsparcie w doborze produktów dopasowanych do profilu klientów końcowych
- Produkty o wysokim potencjale gastronomicznym i handlowym
- Regularność dostaw i partnerskie podejście długoterminowe

---

**Rifon – pewny partner w dostawach owoców morza Premium.**



## Produkty chłodzone

---

### **Galicja Premium**

Małże	1, 2
Macki ośmiornicy	3

## Produkty mrożone

---

### **Galicja Premium**

Małże brzytwy	4
Małże białe	5
Przegrzebek królewski	6
Ostrygi	7

### **Selekcja FAO 27**

Homar europejski	8
Langustynki	9

### **Selekcja międzynarodowa**

Przegrzebki	10
Krewetki argentyńskie	11



# Małże

## Mejillón

Pochodzące z rodzinnych, tradycyjnych galicyjskich platform hodowlanych, oparte na rzemiośle i wieloletnim doświadczeniu. Dostępne w trzech różnych formach, pozwalają elastycznie pracować zarówno przy krótkich pozycjach w menu, jak i w pełnoprawnych daniach.

### Małże w muszlach

Klasyczne, zamknięte małże, doskonałe do każdego dania.

1 kg (30 - 50 szt.)

Gatunek: *Mytilus galloprovincialis*

Pochodzenie: Galicja, Hiszpania

Obszar połowu: Północno-wschodni Atlantyk, FAO 27, podobzdar IXa

Metoda produkcji: Hodowla

Forma produktu: Pasteryzowany, chłodzony

Czas przydatności do spożycia: ok. 60 dni od daty pakowania



# Małże

## Mejillón

### Małże w połówkach muszli

Ręcznie selekcionowane, duże mięso, idealne do tapas i efektownej prezentacji.

350 g (15 - 22 szt.)

500 g (30 - 45 szt.)

1,5 kg (90 - 135 szt.)

### Mięso małży

Ręcznie selekcionowane, duże mięso, zapewniające kontrolę porcji i wydajność.

300 g (30 - 48 szt.)

500 g (50 - 80 szt.)

900 g (90 - 144 szt.)

2 kg (200 - 300 szt.)

Gatunek: *Mytilus galloprovincialis*

Pochodzenie: Galicja, Hiszpania

Obszar połowu: Północno-wschodni Atlantyk, FAO 27, podobszar IXa

Metoda produkcji: Hodowla

Forma produktu: Gotowany, w solance, chłodzony

Czas przydatności do spożycia: ok. 30 dni od daty pakowania



# Macki ośmiornicy

## Pulpo

Pozyskiwana tradycyjnymi metodami w chłodnych wodach Galicji, charakteryzuje się jędrną strukturą i szlachetnym, czystym smakiem. Starannie podzielona na wyselekcjonowane macki, zapewnia kontrolę nad formą, porcją i prezentacją.

1 macka ok. 225 g (200 - 250 g)

1 macka ok. 500 g (475 - 525 g)

2 macki ok. 275 g (250 - 300 g)

Gatunek: *Octopus vulgaris* (OCC)

Pochodzenie: Galicja, Hiszpania

Obszar połowu: Północno-wschodni Atlantyk, FAO 27, podobzdar IXa

Metoda produkcji: Połów

Metoda połowu: Kosze i pułapki

Forma produktu: Pasteryzowany, chłodzony

Czas przydatności do spożycia: ok. 90 dni od daty pakowania



# Małże brzytwy

## Navaja

Delikatna struktura i czysta forma czynią z brzytwy idealny składnik dań opartych na estetyce i prostocie. To produkt, który podkreśla styl kuchni i dodaje jej lekkości oraz wyrafinowania. Idealna tam, gdzie liczy się pierwsze wrażenie i czystość formy.

12 szt. (ok. 200 g)

Gatunek: *Ensis magnus*

Pochodzenie: Galicja, Hiszpania

Obszar połowu: Północno-wschodni Atlantyk, FAO 27, podobszar IXa

Metoda produkcji: Połów

Metoda połowu: Ręczny - nurkowanie

Forma produktu: Pasteryzowany, mrożony



# Małże białe

## Almeja

Subtelne w smaku, ale wyraźne w charakterze. Almeja pozwala tworzyć dania lekkie, eleganckie i pełne morskiej świeżości, idealne do kuchni, które cenią naturalność i precyzję wykonania. Do dań klasycznych i nowoczesnych.

500 g

Gatunek: *Spisula solida*

Pochodzenie: Galicja, Hiszpania

Obszar połowu: Północno-wschodni Atlantyk, FAO 27, podobszar IXa

Metoda produkcji: Połów

Forma produktu: Surowy, mrożony



# Przegrzebek królewski

Vieira

Przegrzebek w pełnej muszli, wokół którego buduje się całe danie.

Duży, elegancki i rzadko spotykany, pozwala stworzyć kompozycję minimalistyczną, ale wyrazistą - taką, która nie potrzebuje dodatków, by robić wrażenie. Ręcznie selekcyjonowany przegrzebek, który nie jest dodatkiem, lecz głównym bohaterem talerza.

1 szt. (ok. 200 g)

Gatunek: *Pecten maximus*

Pochodzenie: Galicja, Hiszpania

Obszar połowu: Północno-wschodni Atlantyk, FAO 27, podobszar VIIIc

Metoda produkcji: Połów

Forma produktu: Surowy, mrożony



# Ostrygi

## Ostra rizada

Ostrygi o eleganckim profilu, wyróżniające się równowagą i czystością. Doskonale do serwowania solo, budujące doświadczenie już od pierwszego kontaktu z produktem. Przekazują jakość od pochodzenia aż po finalną prezentację.

1,5 kg (12 - 16 szt.)

Gatunek: *Crassostrea gigas*

Pochodzenie: Galicja, Hiszpania

Obszar połowu: Północno-wschodni Atlantyk, FAO 27, podobszar IXa

Metoda produkcji: Hodowla

Forma produktu: Surowy, mrożony



# Homar europejski

## Bogavante

Homar niebieski o wyjątkowej wartości gastronomicznej, przeznaczony do kart, które mają robić wrażenie. Jego szlachetne mięso i intensywny, naturalny smak pozwalają tworzyć dania, które podnoszą prestiż lokalu i jasno komunikują najwyższy poziom kuchni. To wybór dla tych, którzy chcą oferować doświadczenie, a nie kompromis.

1 szt. (ok. 700 g)

Gatunek: *Homarus gammarus*

Obszar połowu: Wybrzeże Szkocji i Irlandii, FAO 27

Metoda produkcji: Połów

Metoda połowu: Kosze i pułapki

Forma produktu: Surowy, mrożony





# Langustynki

Cigala

Delikatność, która nagradza precyzję. Langustynki stworzone są do dopracowanych dań, w których technika i balans smaku grają pierwszoplanową rolę. Idealne do wyrafinowanych mniejszych porcji i menu degustacyjnych, gdzie liczy się każdy detal.

2 kg (32 - 40 szt.)

Gatunek: *Nephrops norvegicus*

Obszar połowu: Północno-wschodni Atlantyk, FAO 27, podobszar IIIa

Metoda produkcji: Połów

Metoda połowu: Sieci włokowe

Forma produktu: Surowy, mrożony



# Przegrzebki

## Zamburiña

Przegrzebki na połówkach muszli, o wyraźnej strukturze i czystym, morskim profilu. Naturalne w smaku, czytelne na talerzu, pozwalają budować dania oparte na produkcie samym w sobie, bez potrzeby maskowania go dodatkami. Przegrzebek pacyficzny zapewnia powtarzalność i przewidywalny efekt na talerzu, co czyni go solidnym wyborem do codziennej pracy kuchni.

1 kg (20 - 30 szt.)

Gatunek: *Argopecten purpuratus*

Obszar połowu: Peru

Metoda produkcji: Hodowla

Forma produktu: Surowy, mrożony



# Krewetki argentyńskie

## Gambón

Soczyste, mięsiste i wyraziste w smaku, dają kuchni swobodę pracy i szerokie możliwości kompozycyjne. Idealne zarówno do dań głównych, jak i form do dzielenia się, zawsze zapewniając intensywny efekt smakowy. Mrożone przez galicyjskich rybaków, bezpośrednio na statku, od razu po połowie, zachowują naturalną świeżość, teksturę i soczystość.

2 kg (36 - 40 szt.)

Gatunek: *Pleoticus muelieri*

Obszar połowu: Północno-zachodni Atlantyk, FAO 41

Metoda produkcji: Inne sieci trałowe

Forma produktu: Surowy, mrożony





**Porozmawiajmy o odpowiednich produktach dla Twojego biznesu**

Doradzimy i zaproponujemy formaty dopasowane do Twoich potrzeb

### Kontakt

✉ [sales@rifonseafood.com](mailto:sales@rifonseafood.com)

☎ 451 - 279 - 179

🌐 [www.rifonseafood.com](http://www.rifonseafood.com)



### Social media

📷 [rifonseafood](#)

f [RIFON Seafood](#)

in [RIFON Sp. z o.o.](#)

