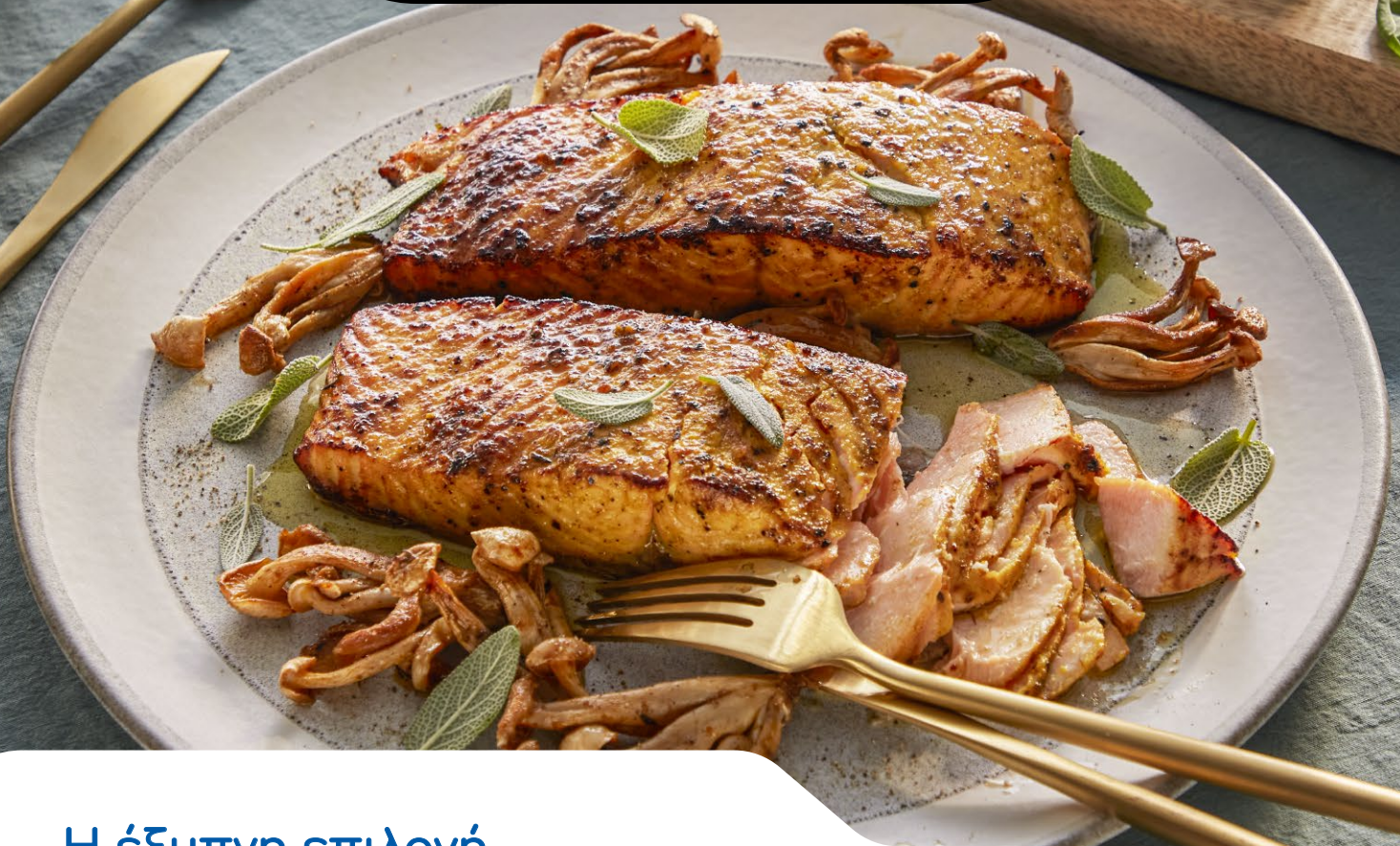


# ψαροδῆμος

Το ψάρι...πανεύκολα!



## Η έξυπνη επιλογή για τους επαγγελματίες της λιανικής!

Αναζητάτε έναν τρόπο να προσφέρετε στους πελάτες σας γρήγορες, υγιεινές και γευστικές επιλογές ψαριών; Τα προψημένα ψάρια Ψαροδῆμος είναι η ιδανική λύση.

Τα προϊόντα Ψαροδῆμος είναι η λύση που αναζητάτε για να προσφέρετε στους πελάτες σας **μοναδικές γευστικές εμπειρίες**, με τις λύσεις προψημένων ψαριών.

## Γιατί να επιλέξετε Ψαροδῆμο;

### 1. Εγγυημένη ποιότητα

Απολαύστε την κορυφαία ποιότητα των ψαριών μας, επιλεγμένων με αυστηρά κριτήρια φρεσκάδας, γεύσης και βιωσιμότητας από Πιστοποιημένες Ιχθυοκαλλιέργειες (Νορβηγία & Ελλάδα).

### 2. Προετοιμασμένα για εσάς

Τα προψημένα ψάρια μας, όπως ο σολομός, η τσιπούρα και το λαβράκι, είναι έτοιμα να σερβιριστούν, **εξοικονομώντας σας χρόνο και προσπάθεια**.

### 3. Ευελιξία & Καινοτομία

Απλά ζεστάνετε και σερβίρετε! Τα προϊόντα Ψαροδῆμος είναι ιδανικά για την εξυπηρέτηση πελατών που αναζητούν νέες, καινοτόμες, εύκολες και υγιεινές προτάσεις γευμάτων.

### 4. Η εμπειρία της Select Fish

Η 30 ετών εμπειρία μας στον χώρο των ψαριών εγγυάται την ανώτερη ποιότητα και την άριστη γεύση κάθε προϊόντος, καθώς ακολουθούμε τις υψηλότερες προδιαγραφές μεταποίησης στα 2 εργοστάσιά μας στην Ελλάδα.



### Λαβράκι φιλέτο grill marked 240gr

Προψημένο Τρυφερό & Γευστικό Φιλέτο  
Λαβράκι -Ανοιξε, ζέστανε, απόλαυσε.

ΚΩΔ: ΤΥΛΑΕΛΛΚ002



-18°C Για 18 μήνες από  
ημερ/νία παραγωγής

6 τμχ/ κιβώτιο  
Μερίδες (2)

Συσκευασία  
Σακούλα Κατάψυξης



Χρόνοι  
αναθέρμανσης  
από κατάψυξη

5-6'



6'



6'



3'



### Φιλέτο Τσιπούρας 225gr

Φιλέτα Τσιπούρας μέσα σε Μεσογειακή  
σως σε σακούλα μαγειρέματος. Η τέλεια  
συνταγή με ψάρι εύκολα και γρήγορα.

ΚΩΔ: ΤΥΤΣΕΛΛΚ002



-18°C Για 18 μήνες από  
ημερ/νία παραγωγής

6 τμχ/ κιβώτιο  
Μερίδες (1)

Συσκευασία  
Σακούλα Κατάψυξης



Χρόνοι αναθέρμανσης  
από κατάψυξη

22-25'



5'



### Ελαφρά Καπνισμένο Φιλέτο Σολομού 300gr

2 φιλέτα σολομού ελαφρά καπνισμένα  
σε ξύλα οξίας με υπέροχο άρωμα και  
γεύση.

ΚΩΔ: ΤΥΣΟΝΟΡΚ007



-18°C Για 18 μήνες από  
ημερ/νία παραγωγής

6 τμχ/ κιβώτιο  
Μερίδες (2)

Συσκευασία  
Σακούλα Κατάψυξης



Χρόνοι αναθέρμανσης  
από κατάψυξη

7'



8'



10'



### Μπιφτέκι Σολομού 400gr

Προψημένο Μπιφτέκι Σολομού.  
Η τέλεια επιλογή για τους λάτρεις των  
burger!

ΚΩΔ: ΤΥΣΟΝΟΡΚ006



-18°C Για 18 μήνες από  
ημερ/νία παραγωγής

6 τμχ/ κιβώτιο  
Μερίδες (4)

Συσκευασία  
Σακούλα Κατάψυξης



Χρόνοι αναθέρμανσης από κατάψυξη

5-6'



6-8'



8-10'



8'



### Μπουκιές Σολομού 300gr

Προψημένες Μπουκιές Σολομού  
Νορβηγίας παναρισμένες. Το νόστιμο  
σνάκ που θα σου γίνει συνήθεια.

ΚΩΔ: ΤΥΣΟΝΟΡΚ008



-18°C Για 18 μήνες από  
ημερ/νία παραγωγής

6 τμχ/ κιβώτιο

Συσκευασία  
Σακούλα Κατάψυξης



Χρόνοι αναθέρμανσης  
από κατάψυξη

6'



6'



10'



### Παναρισμένο Μπιφτέκι Σολομού 400gr

Προψημένο μπιφτέκι σολομού  
Νορβηγίας παναρισμένο με corn flakes  
για τραγανή γεύση.

ΚΩΔ: ΤΥΣΟΝΟΡΚ010



-18°C Για 18 μήνες από  
ημερ/νία παραγωγής

6 τμχ/ κιβώτιο  
Μερίδες (4)

Συσκευασία  
Σακούλα Κατάψυξης



Χρόνοι αναθέρμανσης από κατάψυξη

6'



8'



10'



8'



### Φιλέτα Σολομού 375gr & 250gr

Φιλέτα Σολομού με δέρμα.  
Εύκολη συσκευασία με περφορέ.

ΚΩΔ: ΤΥΣΟΝΟΡΚ003 (375gr)

ΚΩΔ: ΤΥΣΟΝΟΡΚ011 (250gr)



-18°C Για 18 μήνες από  
ημερ/νία παραγωγής

8 τμχ/ κιβώτιο

Συσκευασία  
Vacuum με περφορέ



Χρόνοι μαγειρέματος

6-8'



8-10'



12-15'



8-10'





### Τσιπούρα grill marked 120gr

Προψημένο Φιλέτο Τσιπούρας  
με σημάδια σάρας.  
Ζουμερό φιλέτο έτοιμο σε λίγα λεπτά.

ΚΩΔ: ΤΥΤΣΕΛΛΙ012



0°C - 4°C

Για 9 ημέρες από  
ημερ/νία παραγωγής

#### Συσκευασία

Σε προστατευτική ατμόσφαιρα  
(MAP), χάρτινο σκαπάκι.

6 τμχ/ κιβώτιο  
Μερίδες (1)



Χρόνοι αναθέρμανσης

2-3'



3-4'



3-4'



2'



### Λαβράκι grill marked 120gr

Προψημένο Φιλέτο Λαβράκι  
με σημάδια σάρας.  
Ζουμερό φιλέτο έτοιμο σε λίγα λεπτά.

ΚΩΔ: ΤΥΛΑΕΛΛΙ008



0°C - 4°C

Για 9 ημέρες από  
ημερ/νία παραγωγής

#### Συσκευασία

Σε προστατευτική ατμόσφαιρα  
(MAP), χάρτινο σκαπάκι.

6 τμχ/ κιβώτιο  
Μερίδες (1)



Χρόνοι αναθέρμανσης

2-3'



3-4'



3-4'



2'



### Μπιφτέκι Σολομού 200gr

Προψημένο Μπιφτέκι Σολομού  
Νορβηγίας - Η γρήγορη λύση για το  
τέλειο burger! Ποιότητα και γεύση σε  
λίγα λεπτά!

ΚΩΔ: ΤΥΣΟΝΟΡΙ047



0°C - 4°C

Για 9 ημέρες από  
ημερ/νία παραγωγής

#### Συσκευασία

Σε προστατευτική ατμόσφαιρα  
(MAP), χάρτινο σκαπάκι.

6 τμχ/ κιβώτιο  
Μερίδες (2)



Χρόνοι αναθέρμανσης

2-3'



3-5'



5'



2-3'



### Σουβλάκι Σολομού 220gr

Προψημένο Σουβλάκι Σολομού  
Νορβηγίας, από ελαφρά καπνισμένα  
φιλέτα σολομού. Ιδανικό για πάρτι και  
γρήγορα σνακ.

ΚΩΔ: ΤΥΣΟΝΟΡΙ051



0°C - 4°C

Για 9 ημέρες από  
ημερ/νία παραγωγής

#### Συσκευασία

Σε προστατευτική ατμόσφαιρα  
(MAP), χάρτινο σκαπάκι.

6 τμχ/ κιβώτιο  
Μερίδες (2)



Χρόνοι αναθέρμανσης

2-3'



3-4'



3-4'



### Μπουκιές Σολομού 200gr

Προψημένες Μπουκιές Σολομού  
Νορβηγίας παναρισμένες.  
Το νόστιμο σνάκ που θα σου γίνει  
συνήθεια.

ΚΩΔ: ΤΥΣΟΝΟΡΙ052



0°C - 4°C

Για 9 ημέρες από  
ημερ/νία παραγωγής

#### Συσκευασία

Σε προστατευτική ατμόσφαιρα  
(MAP), χάρτινο σκαπάκι.

6 τμχ/ κιβώτιο



Χρόνοι αναθέρμανσης

2-3'



2-3'



4-5'





### Φιλέτο Σολομού 250gr

Εκλεκτό Φιλέτο Σολομού  
Νορβηγίας

ΚΩΔ: ΤΥΣΟΝΟΡΙ048



0°C - 4°C

Για 9 ημέρες από ημερ/νία παραγωγής

Συσκευασμένο σε προστατευτική ατμόσφαιρα

Χρονοι μαγειρέματος

3-4'



10-12'



12-15'



8-10'



6 τμχ/ κιβώτιο  
Μερίδες (1)



### Φέτα Σολομού 230gr

Φέτα Σολομού Νορβηγίας.  
Γευστική εμπειρία που  
ξεχωρίζει.

ΚΩΔ: ΤΥΣΟΝΟΡΙ050



0°C - 4°C

Για 9 ημέρες από ημερ/νία παραγωγής

Συσκευασμένο σε προστατευτική ατμόσφαιρα

Χρονοι μαγειρέματος

3-4'



10-12'



12-15'



8-10'



6 τμχ/ κιβώτιο  
Μερίδες (1)



### Φιλέτο Σολομού με Μυρωδικά 250gr

Εκλεκτό Φιλέτο Σολομού  
Νορβηγίας με μείγμα  
μυρωδικών.  
Μοναδική συνταγή που θα  
σε κατακτήσει.

ΚΩΔ: ΤΥΣΟΝΟΡΙ049



0°C - 4°C

Για 9 ημέρες από ημερ/νία παραγωγής

Συσκευασμένο σε προστατευτική ατμόσφαιρα

Χρονοι μαγειρέματος

3-4'



10-12'



12-15'



8-10'



6 τμχ/ κιβώτιο  
Μερίδες (1)



### Τσιπούρα Καθαρισμένη 420gr

Τσιπούρα Ιχθυ/γείας  
(απεντερωμένη, απολεπισμένη,  
χωρίς βράγχια).

ΚΩΔ: ΤΥΤΣΕΛΛΙ013



0°C - 4°C

Για 9 ημέρες από ημερ/νία παραγωγής

Συσκευασμένο σε προστατευτική ατμόσφαιρα

Χρονοι μαγειρέματος

5'



10-12'



20'



12-15'



4 τμχ/ κιβώτιο  
Μερίδες (1)



### Λαβράκι Καθαρισμένο 360gr

Λαβράκι Ιχθυ/γείας  
(απεντερωμένο, απολεπισμένο,  
χωρίς βράγχια).

ΚΩΔ: ΤΥΛΑΕΛΛΙ009



0°C - 4°C

Για 9 ημέρες από ημερ/νία παραγωγής

Συσκευασμένο σε προστατευτική ατμόσφαιρα

Χρονοι μαγειρέματος

5'



10-12'



20'



12-15'



4 τμχ/ κιβώτιο  
Μερίδες (1)



SELECT FISH S.A.

61n Οδός Ν.16, ΒΙΟ ΠΑ,  
Άνω Λιόσια  
info@selectfish.gr  
www.selectfish  
τηλ. 210 9938 815



Βρείτε  
γευστικές  
συνταγές  
εδώ!

