

Wszystko Co Najlepsze z Morza

**KATALOG PRODUKTÓW
2017 / 2018**



WYBRANE PRODUKTY ASTHON

SPIS TREŚCI	
O naszej firmie	3
Pochodzenie	4
Świeże ryby	5
Ostrygi	6
Mięczaki	7
Owoce morza	8
Moules	9
Łosoś	10
Ryby małe	11
Ryby małe	12
Ryby duże	13
Ryby duże	14
Algi	15
Sushi	16
Filety rybne	17
Przetwory rybne	18
Świeże ryby	19





ASTHON Sp. z o.o.

BEZPOŚREDNI IMPORTER I DYSTRYBUTOR RYB I OWOCÓW MORZA

Obecnie firma As Thon Sp. z o.o. jest liderem na rynku jako bezpośredni importer i dostawca świeżych ryb i owoców morza. Założona w samym sercu Śląska - Chorzowie, As Thon Sp. z o.o. oferuje Państwu sprzedaż produktów świeżych, pochodzących bezpośrednio z połowów Morza Śródziemnego, Oceanu Spokojnego, Oceanu Atlantyckiego oraz Oceanu Indyjskiego.

Klient od początku świadomy jest jakości naszych produktów, a naszym celem jest zapewnienie elastycznego i wydajnego serwisu. Jednak naszą najmocniejszą stroną, oprócz naszych usług, jest solidność naszej firmy i umiejętności naszych pracowników oraz zespołów.

Nawiązaliśmy osobiste relacje z naszymi dostawcami i znamy potrzeby naszych klientów. Nasze zespoły są dostępne przez całą dobę, od zakupu produktu do dostawy. Działają w ściśle określonym harmonogramie. Każda minuta się liczy, abyśmy mogli dostarczyć nienaganny produkt naszym klientom w określonym czasie.

Nasz zawód wymaga punktualności i dyscypliny, ale także elastyczności. Ale to jest to, co kochamy. Tutaj każdy jest oddany swojej pracy i posiada umiejętności wymagane do zapewnienia naszym klientom pełnej satysfakcji.

Wdrożyliśmy szereg środków w celu zagwarantowania optymalnej kontroli nad zagrożeniami sanitarnymi ze statków rybackich (we współpracy z dostawcami) do dostarczenia produktu, z niezaprzeczalną identyfikowalnością od początku do końca. Świeżość naszych ryb jest gwarantowana dzięki naszemu nienagannemu łańcuchowi chłodniczemu: produkty docierają do chłodzonych frachtowców i są natychmiast sprawdzane. Wszelkie podejrzane produkty są odrzucane.

As Thon Sp z o.o. przyjął także metodę HACCP opartą na analizie ryzyka: identyfikacja krytycznych obszarów, procedury kontrolne dla punktów krytycznych i audyty dostawców. Wszystko to sprawia, że As Thon Sp. z o.o. jest twoim partnerem, który oferuje najlepsze produkty morza na co dzień.

POCHODZENIE



POŁOWY NASZYCH RYB



ŚWIEŻE RYBY NASZYM *priorytetem*

WSZYSTKIE PRODUKTY Z MORZA

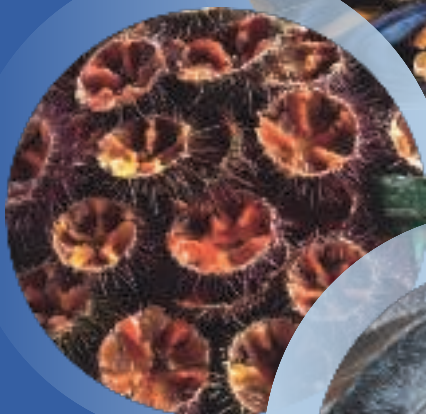
- Tuńczyk, Miecznik, Małże St. Jacques, Żabnica...
- Owoce Morza, Skorupiaki
- Krewetki
- Algi

...Z CAŁEJ PLANETY

- Ocean Indyjski (Malediwy, Sri Lanka, Oman)
- Ocean Spokojny (Chile, Ekwador)
- Zachodni Atlantyk (Kanada, USA, Brazylia)
- Wschodni Atlantyk (Europa, Afryka)
- Morze Śródziemne (Maghreb, Europa)

...PRZEZ CAŁY ROK

- Zakup wysokiej jakości towarów importowanych




ASTHON Sp. z o.o.

BEZPOŚREDNI IMPORTER I DYSTRYBUTOR RYB I OWOCÓW MORZA



OSTRYGI

Ostrygi Marennes

Ostrygi Marennes

to ostrygi hodowane i uszlachetnione w najczystszy sposób, co nadaje im lepszy smak (mniej surowy i jodowany) niż ostrygi pochodzące z otwartego morza. Mają muszlę dobrej jakości (skorupa wolna od pasożytów i perlowa powierzchnia wewnętrzna) naturalnie oczyszczaną.

Ostrygi Gillardeau

hodowane są przez cztery lata, zgodnie z surowymi zasadami, przekazywanymi od czterech pokoleń. Dziewięć miesięcy po urodzeniu i okresie przebywania w parkach ostryg, są one umieszczane w workach i zanurzone przez ponad trzy lata w głębokiej wodzie, bogatej w fitoplankton, który stanowi podstawę ich pożywienia. Ich zmysłowe, jędrne, niemal chrupiące mięso atakuje podniebienie, tworząc czarujące doznanie smakowe i jest stopniowo wzmacniane o delikatnie słodkie, subtelne i wyrafinowane smaki. Ta mięsista konsystencja, utrzymywana na podniebieniu, z aromatyczną nutą finezji i trwałym, orzechowym posmakiem, jest charakterystycznym znakiem ostryg Gillardeau.

RODZAJ	PAKOWANIE / ILOŚĆ	ROZMIAR
Marennes d'Oléron		
Ostrygi Marennes	Koszyk/24, 48, 96 szt lub 15 kg	N° 1 do 4
Ostrygi Marennes Special	Koszyk/48 szt	N° 1 do 4
Ostrygi Gillardeau	Koszyk/48 szt	N° 1 do 4

Ostrygi Belon hoduje się w Bretanii w ujściu rzeki Belon. Ich smakiem zachwycali się już Rzymianie, którzy sprowadzili ją do Francji. Dziś nazwą Belon posługują się wszyscy hodowcy ostryg z Bretanii. Jest to płaska i zaokrąglona ostryga, o ciemnym mięszu, bardzo smaczna. Specjalna mieszanka wody słodkiej i morskiej w rzece Belon nadaje ostrydze słynny orzechowy smak.

Ostrygi Tsarskaya są produktami luksusowymi, uszlachetnianymi w parkach Saint-Kerber, w Cancale, w Ille-et-Vilaine. Zostały nazwane Tsarskaya, w odniesieniu do rosyjskich carów, którzy importowali ostrygi w XIX wieku. Ostryga ta jest pożądana przez najlepsze restauracje na świecie. Ceniona przez koneserów, zwłaszcza we Włoszech, Hong Kongu i na Bliskim Wschodzie. Jest to kremowa i mięsista ostryga, uszlachetniana wyłącznie w Cancale. Dojrzały, a zarazem unikalny smak z delikatną nutą jodu i słodkości pozostaje na długo w ustach.

Ostrygi 'Perle Blanche' to wyjątkowe ostrygi. Hodowane są w Normandii w Utah Beach i uszlachetniane w Marennes-Oléron w regionie Charentes-Poitou (Zachodnia Francja). Specjalna ostryga, szczególnie mięsista (całkowicie wypełnia skorupę) i charakteryzuje się delikatnym, orzechowym smakiem z nutką słodkości.

Ostrygi 'Perle Noire' są to specjalne ostrygi, mięsiste i chrupiące, które pochodzą z parków Utah Beach w Normandii i są udoskonalane w rzece Belon przez 3 miesiące, aby poprawić ich smak, nie modyfikując typowych cech ich mięsa.

Bretania		
Ostrygi Brittany	Koszyk/12, 24, 48, 96 szt lub 15 kg	N° 1 do 4
Ostrygi Belon	Koszyk/12, 25, 50 szt	N° 2 do 000
Ostrygi Tsarskaya Speciales	Koszyk/12, 24, 36, 48 szt	N° 1 do 4
Normandia		
Ostrygi 'Perle Blanche'	Koszyk/24, 48 szt	N° 1 do 3
Ostrygi 'Perle Noire'	Koszyk/48 szt	N° 1 do 3

MIĘCZAKI

Ślimaki Bulot żyją w zimnych wodach Północnego Atlantyku. Gatunek ten, rozpowszechniony geograficznie i gęsto zaludniony w obszarach przybrzeżnych, był szeroko wykorzystywany przez pięćdziesiąt lat w Europie Północnej. Ślimaki przed gotowaniem lub smażeniem wyciąga się z muszli. Ich mięso musi być koloru kości słoniowej, jeśli miąższ staje się różowy lub beżowy oznacza, że zwierzę nie widziało już morza od dłuższego czasu.



Małże Amandes

wyławiane są u wybrzeży Normandii i Bretanii. Podobnie jak inne małże są kupowane żywe z dobrze zamkniętą muszelką. W muszli miąższ powinien być błyszczący, a w środku znajdować się powinno trochę wody morskiej. Te niewielkie morskie bezkręgowce cenione za subtelny smak morza i wizualnie atrakcyjne muszle są bardzo pożądanym surowcem w kuchni.

Małże Palourde

są smaczne w smaku i dostarczają pokarm o rzadkiej i wysokiej wartości odżywczej. Niskokaloryczne, są doskonałym źródłem witamin i minerałów.

RODZAJ	PAKOWANIE / WAGA	ROZMIAR
Amandes	x 3kg	
Coque (sercówka)	x 5kg	
Soleny (okładniczki)	x 3 kg	
Palourde	x 3kg	duże /średnie
Ślimak Bulot	x 5 kg	

Małże Coque (sercówka)

występują w wodach północno-wschodniego Oceanu Atlantyckiego i morzach europejskich, m. in. w Morzu Śródziemnym i Morzu Bałtyckim. W Morzu Północnym jest gatunkiem pospolitym. Muszla jest owalna, jasna (kremowa, jasnożółta lub jasnobrązowa), z szerokimi, promieniście biegnącymi żeberkami. Osiąga długość ok. 5 cm (w Bałtyku do 3 cm). Prezentują niski poziom kalorii oraz są bogate w żelazo, fosfor, cynk i dobrze zaopatrzone w wapń i magnez.



OWOCE MORZA

Skorupiaki



Langustynki są skorupiakami o jasnoróżowej barwie, które zamieszkują piaszczyste dno, o głębokości od 14 do 400 m, gdzie wykopują norę. Wychodzą z niej tylko o wschodzie i zachodzie słońca w poszukiwaniu pokarmu w postaci mięczaków. Mierzące od 8 do 25 cm, renomę zawdzięczają delikatności swojego białego mięsa. Doskonałe źródło białka, minerałów i witamin.



Krab Tourteau to największy krab w Europie. Ma dziesięć nóg, gdzie pierwsza para to szczypce. To prawdopodobnie najbardziej znany krab. Zazwyczaj żywi się mięczakami i skorupiakami, ale także martwymi rybami i prawdopodobnie niektórymi algami. Ma brązowy i gładki pancerz. Posiada duże i potężne szczypce. Jest łapany w pułapki lub sieci u wybrzeży Atlantyku i Kanału La Manche. Samica jest zwykle mniejsza od samca, ale bardziej mięsista. Może ważyć do 5 lub 6 kg. Im większy, tym łatwiej go obrać. Po ugotowaniu można delektować się jego białym i delikatnym mięsem z dodatkiem majonezu.

NAZWA	PAKOWANIE / WAGA	ROZMIAR
Homar		
Europa	żywy/8kg	400/600 - 600/800
USA	żywy/8kg	400/600 - 600/800
Langusta		
Czerwona (Królewska)	żywa/sztuka	400/600 - 600/800 g - 800/1,3 - 1,3/1,7 - 1,7/2,2 - 2,2+ kg
Różowa	żywa/sztuka	600 - 1 kg
Panulirus regius	surowa, mrożona/10kg	150/200 - 200/300 g
Panulirus argus	surowa, mrożona/10kg	400/460 - 460/520 - 520/575 g
Krab		
Tourteau	żywy/6kg	400/600 - 600/800 800/1000 g
Królewski	mrożony (nogi)/10kg	
Krewetki		
Vannamei, Garnele	gotowana/2kg	80/100 - 60/80 - 40/60 - 30/40 szt/kg
Gambas Black Tiger	mrożona/10x800g	2/4 - 4/6 -6/8 - 8/12 - 13/15 - 16/20 - 21/30 szt/800 g



MOULES

Mytilus Edulis

Małże Bouchot tekst opublikowany pod koniec XVI wieku opowiada historię rozbitek Scotta Waltona, który w 1235 r. osiadł na mieliźnie w zatoce d'Aiguillon. Został uratowany przez mieszkańców tego regionu i tam pozostał. Aby przeżyć postanowił polować na ptaki morskie, tak jak to robił w swoim kraju. Przeciągał więc sieci wzdłuż wybrzeża między drewnianymi palami wbitymi w ziemię. Był zaskoczony, widząc wiele małych małży wpadających na jego kije. Rosły szybko, więc bardziej opłacało mu się łapać małże i je tuczyć, niż polować na ptaki. W ten sposób wynaleziono małże z rodziny bouchot. Ta metoda hodowli bouchot przez długi czas występowała na francuskim wybrzeżu atlantyckim.

Małże Bouchot rosną na drewnianych palach w morzu, tak że są poza zasięgiem drapieżników. Małże mają 3 - 4 cm długości i żółto-pomarańczową barwę, a ich smak jest wyjątkowy. Idealnie nadają się do pieczenia, duszenia i gotowania. Większość francuskiej produkcji małży składa się z małży bouchot, uznanych przez Unię Europejską za gwarantowaną tradycyjną specjalność. Dwa najslawniejsze obszary produkcji to zatoka Mont Saint-Michel oraz zatoka Aiguillon (Vendée i Charente-Maritime).

Małże holenderskie są mniej smaczne niż bouchot, ale za to mają niższą cenę. Zazwyczaj spożywane są w okresie zimowym i pomimo niewielkiej ceny, zapewniają wyjątkowy smak.

Holenderska metoda hodowli małży uchodzi za najbardziej rozwiniętą na świecie. Młode muszelki wysiewa się na płytkiej wodzie w systemie parcel. Gdy muszle osiągną wielkość około 3 - 4 cm, przenosi się je na głębszą wodę, obfitą w pożywienie. Małże zbiera się w maju i we wrześniu. Gdy osiągną wielkość rynkową 5 - 7 centymetrów - wyciąga się je ze włók z dna morza i przenosi do przybrzeżnych zbiorników z morską wodą i wypłukuje się z nich piasek.



RODZAJ	PAKOWANIE	WAGA
Bouchot/Francja	Worek	5 kg
Holandia	Worek	2 kg



ŁOSOŚ

Salmo Salar

Łosoś jest kuzynem pstrąga i zaliczany jest do drapieżnych ryb morskich. To ryba o różowym mięsie, żyjąca w wodach słodkich i słonych. Wyróżnia się dwie główne rodziny łosia: jeden mieszkający na Północnym Atlantyku (*salmo salar*), a drugi na Północnym Pacyfiku. Stąd rozróżnienie między dwoma produktami: łosiem dzikim i łosiem hodowlanym. Największe okazy łosia osiągają 150 cm długości i mogą ważyć nawet 50 kg. Łosoś bałtycki jest zagrożony wyginięciem. Łosoś hodowlany dostępny jest przez cały rok, a ten dziki od maja do grudnia. Łosoś atlantycki dzieli się na dwie kategorie: superior - bez żadnych wad oraz zwyczajny - posiada wady, takie jak rany i wady rozwojowe.

To tłuste ryby, szczególnie bogate w nienasycone kwasy tłuszczowe Omega-3, a także proteiny, witaminy i minerały. Ryba ta dostarcza do organizmu pełnowartościowe białko, dzięki czemu łosoś może być spożywany jako zamiennik mięsa. Jest także źródłem witamin D, B6, B12 oraz jodu, selenu i żelaza. Najbardziej wartościowe jest mięso dzikiego łosia pacyficznego i atlantyckiego.

NAZWA	PAKOWANIE	WAGA
Norweski		
Łosoś świeży (cały) patroszony Normal	20 kg	1-2 kg
Łosoś świeży (cały) patroszony Superior	20 kg	3-4 kg
Łosoś świeży (cały) patroszony Superior	20 kg	5-6 kg

NAZWA	PAKOWANIE	WAGA
Norweski		
Łosoś świeży filet (trymowany) B	10 kg	1/1,2 kg - 1,2/1,6 kg - 1,6/1,9 kg - 1,9/2,2 kg
Łosoś świeży filet (trymowany) D	10 kg	1/1,2 kg - 1,2/1,6 kg - 1,6/1,9 kg - 1,9/2,2 kg
Łosoś świeży filet (trymowany) E	10 kg	1/1,2 kg - 1,2/1,6 kg - 1,6/1,9 kg - 1,9/2,2 kg
Łosoś świeży (polędwica)	3 kg	180g



RYBY MAŁE

Labraks to gatunek średniej wielkości ryby morskiej, okoniokształtnej dość często nazywanej **Okoniem Morskim**. Występuje w Północnym Atlantyku, Morzu Śródziemnym, Morzu Północnym, Morzu Czarnym oraz okazjonalnie w Bałtyku. Labraks żyjący w wodach Północnego Atlantyku oraz mórz przyległych (takich jak np. Śródziemne), w każdym kraju, a nawet w każdym regionie nazywa się inaczej. Na przykład na atlantyckim wybrzeżu Francji nazywany jest **Bar Commun**, a na śródziemnomorskim **Loup de Mer**. Mnogość tych określeń pokazuje zarówno jak popularna i jak bardzo związana z lokalnymi kuchniami jest Labraks. To ryba drapieżna. Poluje na małe, żyjące w ławicach ryby (śledzie, sardynki, sardele itp.). Dorasta do 1 m i sięga nawet 15 kg wagi. Obok Łososia stała się pierwszą popularną rybą hodowaną na farmach. W handlu sprzedaje się ją zwykle świeżą lub wędzoną. Jest gatunkiem cenionym kulinarnie.



Dorada Królewska to gatunek średniej wielkości ryby morskiej bardzo cenionej w Europie, która występuje w Morzu Śródziemnym oraz w pasie wód przybrzeżnych środkowej części wschodniego Oceanu Atlantyckiego. Ze względu na swój wygląd (srebrzysty kolor głowy oraz złoty pasek między oczami w postaci korony) nazywana jest doradą królewską. W starożytnej Grecji była rybą poświęconą Afrodycie, bogini miłości. Była ulubioną rybą starożytnych Rzymian.

Żywi się głównie skorupiakami i małżami, ale zdarza się jej jeść również inne małe ryby oraz algi morskie. Jest gatunkiem, który cechuje hemafradytyzm, co oznacza, że wszystkie osobniki rodzą się jako samce. Dorada osiąga długość ciała zazwyczaj do ok. 70 cm i wagę ok. 5-10 kg. Spożywana jest najczęściej w postaci ryby patroszonej - pieczonej lub grillowanej, ale jest także niezastąpiona jako składnik sushi.

Zawiera pełnowartościowe białko, nienasycone kwasy tłuszczowe, witaminę D, a także szereg składników mineralnych, takich jak jod, selen, fluor, magnez, wapń oraz kwasy Omega-3.

RODZAJ	PAKOWANIE	WAGA
Labraks/Okoń Morski		
cały	6kg	300/400 g - 400/600 g - 600/800 g
cały (patroszony, oczyszczony)	6kg	300/400 g - 400/600 g - 600/800 g
filet	3kg	75/90 g - 90/120 g - 120/160 g
filet	5kg	160+ g
Dorada Królewska		
cały	6kg	300/400 g
filet	3kg	75/90 g - 90/120 g - 120/150 g
filet	5kg	150+ g
Dorada Szara		
cała	6kg	300/500g - 500/800g



RYBY MAŁE

Piotrosz to gatunek ryby z rodziny pioszowatych. Inna nazwa to paszczak. Występuje w Atlantyku w części europejskiej. W Bałtyku nie jest spotykany. Ma silnie bocznie spłaszczone, wysokie ciało. Głowa jest duża z wielkimi oczami usadowionymi wysoko. Pośrodku boku znajduje się charakterystyczna duża ciemna plama w jasnej obwódce. Legenda głosi, że ciemna plama na boku piosza to nic innego jak odcisk kciuka. Święty Piotr, pierwszy biskup chrześcijański, na polecenie Chrystusa złapał rybę, by wyjąć z niej złoto, które miała w ustach. Odcisk jego kciuka pozostał na jej ciele i z pokolenia na pokolenie na każdym z jej boków przekazywana jest wielka czarna kropka.



Wygląd tej ryby przypomina glony unoszące się w wodzie. Jest samotnikiem, czasem pływa w małych grupach. Ryba drapieżna, żywi się małymi rybami (sardynki, szprot), skorupiakami i mięczakami. Mierzy od 20 do 50 cm, niektóre okazy nawet do 80 cm. Ma wyjątkowo delikatne i smaczne mięso. Jak wszystkie ryby, piosz jest bogaty w białko, zawiera sole mineralne i witaminy z grupy B. Biorąc pod uwagę jego ogromną głowę, piosz daje dużo odpadów (60%), ale pozostałe 40% jest absolutnie pyszne. Jest to bardzo chuda ryba o jędrnym białym mięsie.



Sola to ryba atlantycka z rodziny solowatych. Występuje w Oceanie Atlantycznym, Morzu Północnym i Morzu Śródziemnym. Pojawia się również w zachodnim Bałtyku. Charakteryzuje się płaskim, owalnym kształtem ciała z oczami po tej samej stronie tułowia. Strona grzbietowa szarobrazowa do czerwawobrazowej z dużymi, ciemnymi, nieregularnie rozmieszczonymi cętkami. Sola jest rybą chudą, o delikatnym białym mięsie. Wyróżnia ją niska zawartość tłuszczu i cholesterolu. Sola to także dobre źródło pełnowartościowego białka zwierzęcego, selenu i witaminy D. We Francji zalicza się ją do najszlachetniejszych gatunków ryb morskich. To ryba przyspieszająca metabolizm.

RODZAJ	PAKOWANIE	WAGA
Piotrosz		
cały, patroszony	10kg	1/2 kg - 2/3 kg
Sola Dover		
cała, patroszona	6kg	300/400 g - 400/600 g - 600/800 g - 800+g

RYBY DUŻE

Dorsz należy do drapieżnych ryb morskich. Jest gatunkiem wędrownym występującym w północnej części Oceanu Atlantyckiego oraz w morzach północnej Europy. Najczęściej spotykanym gatunkiem jest dorsz atlantycki, ale w Polsce najpopularniejszy jest dorsz bałtycki. Maksymalna długość ciała dorsza atlantyckiego sięga około 2 m, a dorsza bałtyckiego około 1,3 m. Waga dorsza waha się w granicach 0,8-2 kg, ale maksymalnie może wynosić około 40 kg.

Dorsz jest drapieżnikiem, który żywi się głównie rybami. Przy dostatku pożywienia ryba ta może przeżyć nawet 20 lat.

Dorsz to źródło pełnowartościowego białka oraz kwasów z rodziny Omega-3, które mają dobroczynny wpływ na serce. Ponadto dorsz zawiera mnóstwo witamin i mikroelementów, mających między innymi stymulujący wpływ na układ odpornościowy. Dorsz jest rybą o delikatnym białym mięsie, które charakteryzuje się małą ilością ości.



Czarniak (Dorsz Czarny) czyli dorsz norweski

jest bliskim kuzynem dorsza. Najważniejsze łowiska czarniaka występują na Morzu Północnym, Morzu Barentsa i w wodach otaczających Islandię. Wiosną przebywa w płytkich wodach przybrzeżnych, a jesienią migruje do głębszych wód. To ceniona przez smakoszy drapieżna ryba morska, posiadająca duże znaczenie gospodarcze. Żerując otacza swoje ofiary, np. śledzie, i zmusza je do przemieszczenia się ku powierzchni, gdzie atakuje.

Osiąga długość do 140 cm oraz wagę do 30 kg i może żyć dłużej niż 25 lat. Jest rybą chudą, z niewielką ilością kwasów Omega-3, bogatą w białko, selen, witaminy B, A oraz PP oraz jod.

Czarniak ma delikatne szaro perłowe mięso, które po ugotowaniu zmienia kolor na biały. Jest jedną z najbardziej popularnych ryb, którą charakteryzuje wyrazisty smak.

RODZAJ	PAKOWANIE	WAGA
Dorsz atlantycki		
połędwica	3kg	200/400 g - 400+ g
tusza	10kg	2-4 kg
tusza	20kg	4/6 kg - 6/8 kg
Czarniak (Dorsz Czarny)		
filet	3kg	200-500 g
filet	5kg	500+ g
połędwica	3kg	150+ g
tusza	10kg	2-3 kg
tusza	20kg	4-6 kg



RYBY DUŻE

Morszczuk należy do ryb z rodziny dorszokształtnych. Występuje w Oceanie Atlantyckim, Morzu Śródziemnym, Morzu Północnym oraz Morzu Czarnym. Rośnie do około 140 cm, a jego waga dochodzi do 10 kilogramów. Zawiera kwas foliowy (nieoceniony dla kobiet w ciąży), składniki mineralne takie jak żelazo, selen oraz witaminy z grupy B.



Jest źródłem pełnowartościowego białka oraz kwasów tłuszczowych Omega-3. Zawarta w jego mięsie karnityna pobudza krążenie krwi, a także ułatwia odchudzanie. Jego mięso jest kruche i delikatne o barwie białej lub jasnorożowej. Ryba będzie miała bardziej intensywny smak, jeśli przed gotowaniem, pieczeniem, smażeniem lub grillowaniem, skropimy ją sokiem z cytryny. Świetnie smakuje w połączeniu z pietruszką, tymiankiem i rozmarynem oraz podana w sosie śmietanowym.

Żabnica czyli diabeł morski



występuje w północno-wschodniej części Oceanu Atlantyckiego, w Morzu Północnym oraz zachodniej części Morza Bałtyckiego. Najczęściej spotykana na głębokości do 1000 m. Przeciętna długość ryby to 1 m, ale maksymalna to nawet 2 m. Waga żabnicy waha się w granicach 40 kg. Jest to ryba przydenna zakopująca się w piasku: połowę jej ciała stanowi głowa z ogromną uzębioną paszczą. Dla wielu to widok raczej odpychający. Doskonale się maskuje, co jest możliwe dzięki żółto-brązowo-zielonemu ubarwieniu. Diabeł morski jest samotnikiem, nie żyje w stadzie. Charakteryzuje się delikatnym mięsem, które jest cenione szczególnie we Francji. W smaku przypomina bardziej kurczaka, niż tradycyjną rybę.

RODZAJ	PAKOWANIE	WAGA
Morszczuk		
cały, patroszony	10kg	1-2 kg
cały, patroszony	20kg	2-4 kg
filet	3kg	300-500 g
Żabnica		
ogon	6kg lub 10kg	1-2 kg

ALGI

Algi to rośliny, które występują na Ziemi od wieków. Były spożywane jako żywność, a także uważane za lek w czasach starożytnych. Ich wartość doceniali szczególnie mieszkańcy Dalekiego Wschodu, Korei, Japonii i Chin. Nazywane również „morskimi warzywami”, od tysięcy lat znane są ze swoich możliwości przedłużania życia, młodego wyglądu i urody. Ze względu na to, że posiadają bardzo dużo zalet (wysokie stężenie witamin, minerałów, przeciwutleniaczy i białko), określane są często jako superfood (super żywność). Wodorosty są szczególnie bogate w minerały zwłaszcza wapń, żelazo, jod, miedź, cynk, fluor i fosfor. Dodatkowo stanowią cenne źródło witamin z grupy B, A, C, E, K i PP a przy tym są ubogie w tłuszcze. Jako jedne z nielicznych roślin są źródłem witaminy B12, dlatego polecane są wszystkim, którzy w diecie zrezygnowali z mięsa. Sprawdzą się one nie tylko jako dodatek do dań kuchni orientalnej, ale też świetnie wzbogacą klasyczne posiłki i przekąski, koktajle, jogurty czy kanapki. Wyróżniamy różne odmiany alg, gdzie każda z nich ma inne korzyści zdrowotne. Choć dla wielu osób algi morskie nie mają smaku, to jednak warto dodawać je do potraw, ponieważ są źródłem cennych składników odżywczych. W połączeniu z innymi produktami tworzą kompletne, pyszne i zdrowe dania.



ŚWIEŻE

RODZAJ	PAKOWANIE / WAGA
Dulse - algi świeże, solone, Bio	1kg
Kombu - świeże, solone, Bio	1kg
Laitue de la mer - świeże, solone, Bio	1kg
Nori - algi świeże, solone, Bio	1kg
Wakame - świeże, solone, Bio	1kg
Mieszanek alg (Laitue, Dulse, Nori) solone, Bio	1kg

Dulse to rodzaj alg czerwonych występujących na północnym wybrzeżu Oceanu Atlantyckiego. Wodorosty te były tradycyjnie wylawiane przez angielskich żeglarzy, ponieważ chroniły ich przed szkorbutem. Zawierają wyjątkowo duże stężenie jodu. Są bogate w mangan, który aktywizuje układ enzymatyczny oraz w witaminę B12 i żelazo. Algi czerwone zawierają beta karoteny, dzięki czemu chronią przed atakami wirusowymi. Ponadto wzmacniają smak potraw rybnych. Ich delikatny smak i przyjemny aromat sprawiają, że nadają się do sałatek, zup, makaronów, kasz, omletów i mnóstwa innych dań.

Kombu to ciemnozielony glon morski rosnący na dużych głębokościach. Ma intensywny słono-słodki smak oraz charakterystyczny „morski” zapach. Świeżo zerwane kombu można jeść na surowo, wystarczy je tylko dokładnie umyć, pokroić i dodać do sałatek czy zup. Działa moczopędnie i korzystnie oczyszcza nerki. Reguluje gospodarkę hormonalną. Dawniej leczono nim powiększone wole, artretyzm, reumatyzm, wysokie ciśnienie krwi oraz obrzęki.

Laitue de la mer czyli sałata morską

to zielona alga, giętka, w smaku podobna do szczawiu. Zawiera dziesięć razy więcej żelaza niż szpinak i posiada cztery razy więcej żelaza niż mięso wołowe.

Nori spośród wszystkich wodorostów zawierają najwięcej białka i są najłatwiej strawne. Bogate są w witaminy A, B1 i niacynę. Obniżają poziom cholesterolu.

Wakame ma oliwkowy kolor i posiada najwyższą z wodorostów zawartość wapnia. Bogaty w niacynę i tiaminę, zapewnia zdrowy wygląd skóry i włosów. Ze względu na wysoki poziom jodu wakame jest doskonałym źródłem do leczenia problemów z tarczycą.



ASTHON Sp.z o.o.

BEZPOŚREDNI IMPORTER I DYSTRYBUTOR RYB I OWOCÓW MORZA

NAJLEPSZE DLA SUSHI



Sztuka sushi wymaga wysokiej jakości świeżych produktów. Japońscy kucharze, eksperci z nożami, wiedzą, jak wybierać ryby, skorupiaki i owoce morza, aby zaoferować najlepszą możliwą kuchnię. Najwyższej jakości tuńczyk błękitnopłetwy i łosoś dostępne są u nas przez cały rok. Dlatego właśnie wszyscy kucharze wybierają As Thon Sp. z o.o.

RODZAJ	PAKOWANIE	WAGA
Tuńczyk		
Sashimi center cut (połędwica)	sztuka	6-8 kg
Połędwica pakowana próżniowo ze skórą	sztuka	3-4 kg
Stek pakowany próżniowo bez skóry	sztuka	3-4 kg



FILETY RYBNE

NAZWA	PAKOWANIE	WAGA
Bielmik	3 kg	70-90 g
Czarniak (Dorsz Czarny)	3 kg	200-500 g
Czarniak (Dorsz Czarny)	5 kg	500+ g
Dorada Królewska	3 kg	75/90 g - 90/120 g - 120/150 g
Dorada Królewska	5 kg	150+ g
Halibut	3 kg	300-500 g
Karmazyn	3 kg	100-200 g
Łosoś (trymowany) B, D, E	10 kg	1/1,2 kg - 1,2/1,6 kg - 1,6/1,9 kg - 1,9/2,2 kg
Makrela	3 kg	80-120 g
Molwa Niebieska	3 kg	300-600 g
Morszczuk	3 kg	300-500 g
Okoń Morski/Labraks	3 kg	
Okoń Morski/Labraks	5 kg	160+ g
Okoń Nilowy	3 kg	100-300 g
Panga	3 kg	100-200 g
Pstrąg Łososiowy	4 kg	250-300 g
Sardynka	3 kg	
Witlinek	3 kg	100-300 g



ASTHON Sp. z o.o.
BEZPOŚREDNI IMPORTER I DYSTRYBUTOR RYB I OWOCÓW MORZA

PRZETWORY RYBNE



NAZWA	PAKOWANIE	WAGA
Kawior z łososia	6x100g lub 6x500g	100 g lub 500 g
Kawior z pstrąga	6x100g lub 6x500g	100 g lub 500 g
Kawior ze śledzia	6x100g	100 g
Kawior z taszy czarny	6x100g lub 6x500g	100 g lub 500 g
Kawior z taszy czerwony	6x100g lub 6x500g	100 g lub 500 g
Krewetki koktajlowe (średnie, duże lub super) w zalewie	sztuka	900 g
Krewetka szara gotowana (crangon) pakowana próżniowo	sztuka	1 kg
Owoce morza (mieszanka) w zalewie	sztuka	900 g
Pasztet rolada z homara z koniakiem	sztuka	1,6 kg
Pasztet homarzec (langustynka)	sztuka	1,6 kg
Pasztet z łososia wędzonego z cytryną	sztuka	1,6 kg
Pasztet z małży św. Jakuba	sztuka	1,6 kg
Pasztet z żabnicy	sztuka	1,6 kg
Placuszki mini 16 szt	sztuka	
Placuszki duże 4 szt	sztuka	
Rak (ogonki) w zalewie	sztuka	900 g
Sardela (anchois) marynowana filet	4x sztuka	1 kg
Taramosalata (pasta z ikry dorsza)	6x100g lub 6x500g	100 g lub 500 g
Zupa z homara	6x słoik	1 kg
Zupa rybna	6x słoik	1 kg



ŚWIEŻE RYBY NASZYM *priorytetem*

Dostarczamy Świeże Dary Morza
z Odległych Stron Europy Na
Stoły Polaków





ASTHON_{Sp.z o.o.}

ul. Legnicka 84/86
41-503 Chorzów
Tel.: 505-715-366
asthon.sklep@onet.pl

WWW.ASTHON.PL