





Новая рыбная культура

Мы верим, что осетровые рыбы должны чаще появляться на нашем столе. Мы создаем новые гастрономические традиции. Новую рыбную культуру.

ТРАДИЦИИ И СОВРЕМЕННОСТЬ

AGRAVIAN — семейное, современное
и технологичное рыбное хозяйство.
Самое большое в регионе.

Мы специализируемся на рыбных
деликатесах осетровых пород.
Производим лучший продукт по традиционным
технологиям на современном оборудовании,
контролируя, контролируя процесс на каждом
этапе от икринки до идеальной упаковки.

У нас работают профессиональные
рыбоводы и технологи, которые
знают о рыбе всё.

Нам доверяют мишленовские шефы.





ПОЧЕМУ НАМ ДОВЕРЯЮТ ЛУЧШИЕ?

**Мы отвечаем за нашу продукцию
своим именем и бескомпромиссны
в вопросах качества.**

На нас можно положиться, мы
обеспечиваем надежность в поставках,
всегда рядом в трудную минуту. Для нас
главное люди! Наша команда и наши
клиенты.

Сергей Аравян

ОСНОВАТЕЛЬ

ИННОВАЦИОННОЕ ПРОИЗВОДСТВО



Высокотехнологичные
системы очистки воды



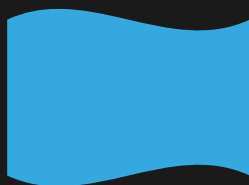
Индивидуальный цифровой
контроль за каждой рыбой



Современные печи
бережного копчения

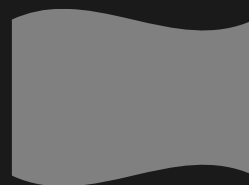
ВЕРИ СОД МЯ

НИЧЕГО ЛИШНЕГО



Кристалльно
чистая вода

Натуральные
корма



Отсутствие
антибиотиков

Никаких консервантов
и усилителей вкуса



Натуральное
копчение

Ручная разделка
и упаковка

АССОРТИМЕНТ

AGRAVIAN *Fresh*

Охлажденная/ живая рыба

- Осетр
- Стерлядь



AGRAVIAN *Premium*

Натуральное горячее копчение

- Осетр
- Белуга

Натуральное холодное копчение

- Белуга
- Палтус
- Форель
- Ассорти форель/палтус



AGRAVIAN *Naturale*

Натуральное горячее копчение

- Скумбрия, терпуг, форель, чир
- Рулет из осетра с укропом и чесноком, рулет из осетра с курагой, рулет из осетра с черносливом, рулет из осетра и форели, рулет из форели

Натуральное холодное копчение

- Масляная рыба, муксун, скумбрия, терпуг, форель, чир





РЫБА ВЫСОКОЙ КУХНИ

Знаем всё о современных гастрономических тенденциях, потому что общаемся с лучшими шефами Москвы

«Я был удивлен качеством осетра горячего копчения. Продукт сочный, с нежной и при этом плотной структурой. **Наши гости оценили придуманный мной тартар из осетрины Agravian со свежим огурцом и икрой палтуса, блюдо моментально стало хитом продаж»**

ЕВГЕНИЙ ДУДКИН
шеф ресторана «Goodman Prime»

HORECA

Продукция компании «AGRAVIAN» поставляется в ведущие ресторанные холдинги Москвы:

Novikov Group

Узбекистан», «Клево»,
«Shore House»,
«Причал», «Ветерок»,
«Царская охота»

NOVIKOV
GROUP OF COMPANIES
SINCE 1991



White Rabbit Family

«Гвидон»,
«White Rabbit»

Maison Dellos

«Кафе Пушкинь»,
«Турандот»,
«Матрешка»



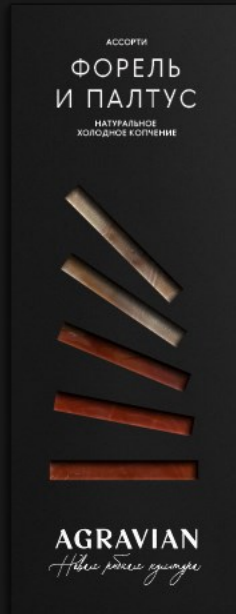
Рестораны Раппопорта

«Beluga», «Erwin»,
«Восход»

Pinskiy&Co

«Folk»

PINSKIY & CO.



НОВАЯ КУЛЬТУРА УПАКОВКИ

Упаковка — как часть гастрономического опыта.

Современная, стильная и уникальная, нашу рыбу сложно не заметить на полке. Мы упаковываем нашу рыбу с заботой и вниманием вручную.

RETAIL

Продукция AGRAVIAN представлена в ритейле в супермаркетах премиум-сегмента (Азбука Вкуса, Globus Gourmet) и сетевых магазинах Ремит и другие.



ГАСТРОНОМ
глобус
гурмэ



азбука вкуса

РЕМИТ

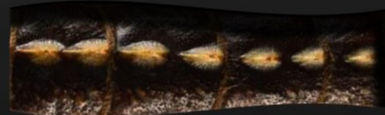
ТРАДИЦИИ СЕРВИСА

Мы ценим доверие наших клиентов и обсуждаем индивидуальные условия доставки, оплаты и ассортимента.

Мы готовы сделать уникальный продукт специально для вас, в соответствии с нашими принципами качества.

Мы всегда открыты для общения и будем рады договориться о дегустации.

ОСЕТР
НАТУРАЛЬНОЕ
ГОРЯЧЕ КОПЛЕНИЕ



AGRAVIAN
Агравианская дегустация

КОНТАКТЫ



+7 925 585-38-39
info@agravianfish.ru
agravianfish.ru

Отдел продаж:
+7 963 750-56-80
+7 985 767-22-76

