

Пресервы Сардина тихоокеанская ИВАСИ специального посола «ДОБРОФЛОТ»



- **Иваси** – это дальневосточная сардина, близкая родственница обычной сельди. Отличительная особенность Иваси - темные точки на коже.
- **Иваси** - содержит полезные жирные кислоты Омега-3, витамины и минералы. В Иваси много белка и нет углеводов.

Пресервы из иваси сохраняют полезные вещества и пищевую ценность свежей рыбы. Продукт особенно богат витаминами группы В и содержание большое количество микроэлементов: калий, кальций, магний, железо и фосфор. Рыбий жир, которым богата иваси, помогает работе сердца и мозга.

- **Иваси** – питательная, нежная и очень вкусная рыба, доступная каждому.

Существует много рецептов приготовления Иваси. В Азии рыбу маринуют в соевом соусе, добавляют в лапшу, делают суши и сашими. В России из рыбы готовят уху, котлеты, тушат рыбу по-приморски. Пресервы из Иваси можно подавать как самостоятельную закуску.

Пресервы Сардина тихоокеанская ИВАСИ от «Доброфлот» – полезный и вкусный продукт, готовый к употреблению!

- **Банка №26 с ЛВК, 580 г**
 - **Два режима хранения:**
 1. Срок годности и хранения не более 12 месяцев с даты изготовления. Пресервы замороженные. Хранить при температуре не выше минус 18 °С.
 2. Срок годности пресервов после размораживания при температуре от минус 4 °С до плюс 4 °С не более 55 суток с даты размораживания.
- После вскрытия хранить в бытовом холодильнике не более 48 часов.

Вложение: 12 штук

Рыба. Польза. Доброфлот.

Срок годности не более 12 месяцев с даты изготовления. Пресервы замороженные. Хранить при температуре не выше минус 18°С. Продукция готова к употреблению после размораживания. Допускается размораживание перед реализацией с указанием даты размораживания. Срок годности пресервов после размораживания при температуре от минус 4°С до плюс 4°С не более 55 суток с даты размораживания, но в пределах срока годности с даты изготовления при температуре минус 18°С. После вскрытия хранить в бытовом холодильнике не более 48 часов.