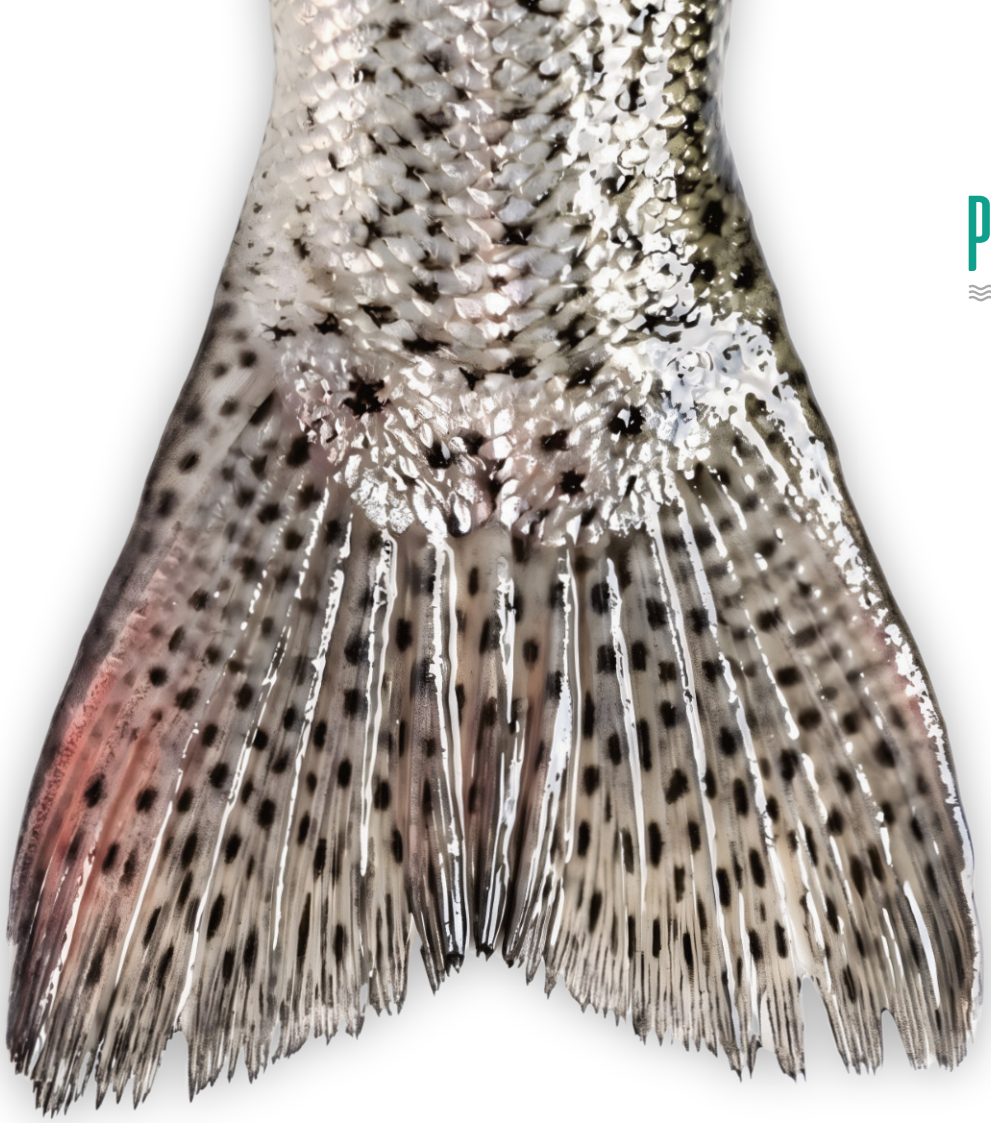


PUSTELNIA

katalog produktów

RYBY ŚWIEŻE
RYBY WĘDZONE
RYBNA SPIŻARNIA

RYBYPUSTELNIA.PL

PUSTELNIA
RYBY/ZAJAZD RYBACKI

Gospodarstwo Rybackie Pustelnia zajmuje się hodowlą, przetwórstwem i sprzedażą ryb słodkowodnych w szerokim asortymencie oraz produkcją przetworów w postaci ryb wędzonych i wyrobów garmażeryjnych. W naszej przetwórni wytwarzane są najwyższej jakości produkty opierające się na bogactwie lokalnych wód. Produkowane wyroby to tradycyjne polskie przysmaki rybne o charakterystycznym wyglądziei wyjątkowym smaku, wytwarzane na podstawie sprawdzonych receptur, cieszące się uznaniem konsumentów oraz wielokrotnie nagradzane na kulinarnych festiwalach i konkursach regionalnych.

Największym sukcesem, jaki udało się osiągnąć w ostatnim czasie Gospodarstwu, jest harmonijne połączenie rzemieślniczej tradycji hodowlanej z nowoczesnym przetwórstwem oraz rozwój ogólnopolskiej sprzedaży online. Zakład przetwórczy został zaprojektowany i zmodernizowany zgodnie z najwyższymi normami obowiązującymi w Unii Europejskiej. Rozległy kompleks stawów, zasilany czystą wodą z lokalnych rzek, pozwala na wyhodowanie zdrowych ryb o doskonałych walorach kulinarnych. Codziennie Gospodarstwo Rybackie Pustelnia przygotowuje setki kilogramów najwyższej jakości ryb świeżych oraz wyrobów przetworzonych (wędzonych i garmażeryjnych), dbając o zachowanie łańcucha chłodniczego.

Oferta naszego Gospodarstwa to:

- ryby świeże w postaci całych ryb, tusz, płatów, dzwonków oraz filetów, z takich gatunków jak: karp, pstrąg, jesiotr, sum, amur czy tołpyga,
- tradycyjne ryby wędzone naturalnym dymem olchowo-bukowym – wędzone na gorąco i na zimno (m.in. pstrąg, jesiotr, karp, sum),
- przetwory i wyroby garmażeryjne – rzemieślnicze pasztety rybne, naturalny paprykarz z Pustelni, burgery rybne, klopsiki oraz ryby w tradycyjnych zalewach i marynatach.

Nasz zakład surowiec pozyskuje z własnych stawów zlokalizowanych w malowniczej Kotlinie Chodelskiej na terenie Lubelszczyzny, która uchodzi za jeden z najczystszych ekologicznie regionów w Europie.

Gospodarstwo Rybackie Pustelnia prowadzi sprzedaż detaliczną poprzez nowoczesny sklep internetowy z innowacyjnym systemem bezpiecznych wysyłek termicznych na terenie całej Polski, a także posiada własne punkty sprzedaży bezpośredniej i stale zaopatruje renomowane restauracje oraz obiekty hotelowe.

Zapraszamy do współpracy!

Opis infografik


sposób pakowania


termin przydatności


waga


pojemność

Spis treści

ryby świeże 3-6

ryby wędzone 7-9

rybna spiżarnia 10-19



ryby świeże

PUSTELNIA
RYBY/ZAJAZD RYBACKI

RYBY ŚWIEŻE

karp cały / żywy

luzem | 48 h | 1,2-2,5 kg



karp patroszony

luzem | 7 dni | 1,2-2,5 kg



karp dzwonko

luzem | 7 dni | 0,2-04 kg



karp tusza

luzem | 7 dni | 0,7 -1,6 kg



karp płat

luzem | 7 dni | 0,3-0,5 kg



karp filet

luzem | 7 dni | 0,3-0,5 kg



pstrąg cały / żywy

luzem | 48 h | 0,3-4,5 kg



pstrąg patroszony

luzem | 7 dni | 0,3-0,4 kg



pstrąg filet

luzem | 7 dni | 0,2-0,4 kg



pstrąg duży cały / żywy

luzem | 48 h | 0,7-2,5 kg



pstrąg patroszony duży

luzem | 7 dni | 0,7-2,3 kg



pstrąg filet duży

luzem | 7 dni | 0,4-1,2 kg



RYBY ŚWIEŻE

jesiotr cały

luzem | 48 h | 2-5 kg



jesiotr patroszony

luzem | 7 dni | 2-5 kg



jesiotr filet płat

luzem | 7 dni | 0,9-2 kg







ryby wędzone

PUSTELNIA
RYBY/ZAJAZD RYBACKI

RYBY WĘDZONE

pstrąg wędzony

luzem | 7 dni | 0,3-0,4 kg



karp wędzony w dzwonkach

PRODUKT TRADYCYJNY

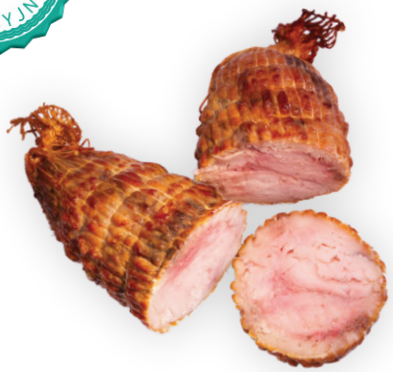
luzem | 7 dni | 0,2-0,5 kg



szyneczka z karpia

PRODUKT TRADYCYJNY

luzem | 7 dni | waga



jesiotr wędzony w całości

PRODUKT TRADYCYJNY

luzem | 7 dni | 2-3 kg



jesiotr wędzony w dzwonkach

PRODUKT TRADYCYJNY

luzem | 7 dni | 0,3-0,6 kg



warkocz z jesiotra

PRODUKT TRADYCYJNY

luzem | 7 dni | 0,2-0,5 kg



pstrąg wędzony na zimno

próżniowo | 14 dni | 0,2-1 kg







rybna spiżarnia

PUSTELNIA
RYBY/ZAJAZD RYBACKI

ryba po grecku



stoik | 180 dni | 500 g | 545 ml

ryba po meksykańsku



stoik | 180 dni | 500 g | 545 ml

pulpeciki rybne





stoik | 60 dni | 800 g | 900 ml

RYBNA SPIŻARNIA

zupa rybna Seby



stoik | 60 dni | 800 g | 900 ml

flaczki z karpiem i boczniakami



stoik | 60 dni | 800 g | 900 ml

gulasz z karpiem i pstrągiem



stoik | 21 dni | 800 g | 900 ml

pikantny karp w pomidorach





stoik | 90 dni | 500 g | 545 ml

karp filet marynowany



stoik | 24 miesiące | 800 g | 900 ml

słodki karp w pomidorach





stoik | 90 dni | 500 g | 545 ml

RYBNA SPIŻARNIA

karp marynowany



stoik | 24 miesiące | 800 g | 900 ml

karp marynowany w pomidorach



stoik | 24 miesiące | 800 g | 900 ml

karp marynowany z papryczką chili



stoik | 24 miesiące | 800 g | 900 ml

pstrąg marynowany



słoik | 24 miesiące | 800 g | 900 ml

pstrąg marynowany w pomidorach



słoik | 24 miesiące | 800 g | 900 ml

pstrąg marynowany z papryczką chili



słoik | 24 miesiące | 800 g | 900 ml

RYBNA SPIŻARNIA

amur marynowany



stoik | 24 miesiące | 800 g | 900 ml

tołpyga filet marynowany



stoik | 24 miesiące | 800 g | 900 ml



smalczyk z ryb z pustelni z pomidorami suszonymi

stoik | 180 dni | 170 g | 235 ml



smalczyk z ryb z pustelni

stoik | 180 dni | 170 g | 235 ml



pasta z wędzonym pstrągiem

stoik | 10 dni | 170 g | 235 ml



RYBNA SPIŻARNIA

pasztet z ryb słodkowodnych

stoik | 180 dni | 170 g | 235 ml



paprykarz z ryb wędzonych z czerwoną soczewicą

stoik | 270 dni | 170 g | 235 ml



pasztet rybny z musztardą francuską i chrzanem

próżniowo | 28 dni | 300 g



pasztet rybny z żurawiną

próżniowo | 28 dni | 300 g



PUSTELNIA

HODOWLA I ZAMÓWIENIA dla firm
HoReCa – biuro
pon-pt 8.00-16.00
tel. +48 667 449 395
kontakt@pstragpustelnia.pl

SKLEP – zamówienia indywidualne
pon-pt 9.00-17.00
sobota 9.00-14.00
tel. +48 794 443 888
sklep@pstragpustelnia.pl



GOSPODARSTWO RYBACKIE
OPOLE LUBELSKIE PUSTELNIA Sp. z o.o.

Wola Rudzka 34
24-300 Opole Lubelskie

NIP 7171594530
REGON 431159735

RYBYPUSTELNIA.PL