



Boška Buhe 16
Bajina Bašta 31250
Srbija

Telefon: +381 31 3868 023
Fax: +381 31 3868 023

Prerada ribe Ribnjak Eko-Drina Perućac nalazi se na perućaćkom jezeru, 15 km od Bajine Bašte, uz granicu Nacionalnog parka „Tara“. Bavimo se uzgojom, preradom i prometom ribe po standardima Evropske Unije. Ono što je priroda dala nama, mi pružamo Vama, zdravo i ekološki čisto. Ribu uzgajamo na Drini-jezeru Perućac u šest bazena. Sve ribe na jednom mestu Sveža i dimljena riba Preradu obavljamo u našem savremenom pogonu koji je izgrađen u skladu sa najsavremenijim evropskim standardima. Proveru kvaliteta obrade i pripreme robe za promet kontroliše Veterinarski Institut iz Kraljeva. Posedujemo i proizvodnju ribe bazenskog sistema u Republici Srpskoj. Na godišnjem nivou prerađujemo 50 tona ribe. U našim objektima maloprodaje posedujemo veliki asortiman sveže i dimljene rečne i morske ribe kao i suvomesnatih proizvoda. Naš cilj je da u godinama koje dolaze postanemo prepoznatljiv brend na tržištu Srbije. Prerađivački kapaciteti su 50 tona sveže ribe na godišnjem nivou. Pastrmka Šaran Smuđ Som Norveški losos Skuša Bela riba Skobalj Komplet za riblju čobu Prerada pastrmke Sveža pastrmka Očišćena pastrmka Dimljeni filet pastrmke Filet pastrmke Losos pastrmka Dimljeni filet losos pastrmke Filet losos pastrmke Prerada šarana Dimljeni kotlet šarana Svež kotlet šarana Dimljeni odrezak šarana Filet Šarana Prerada smuđa Očišćen smuđ - vakum Dimljeni filet smuđa Filet smuđa Prerada soma Kotlet soma Dimljeni filet soma Filet soma Prerada norveškog lososa Kotlet lososa Dimljeni odrezak

lososaOdrezak lososaPrerada skušeDimljena skušaFilet skušeDimljeni filet
skušePrerada bele ribeDeverika - očišćenaDimljeni filet bele ribeFilet bele
ribePrerada skobljaSkobalj kotletDimljeni skobaljKomplet ribe za riblju čorbuNa
našem sajtu možete naći razne recepte za pripremanje ribe.Naše ribe su dobre, u
dobroj kondiciji i imaju dobru liniju.

[Poseti website](#)

[Pošalji e-mail](#)