





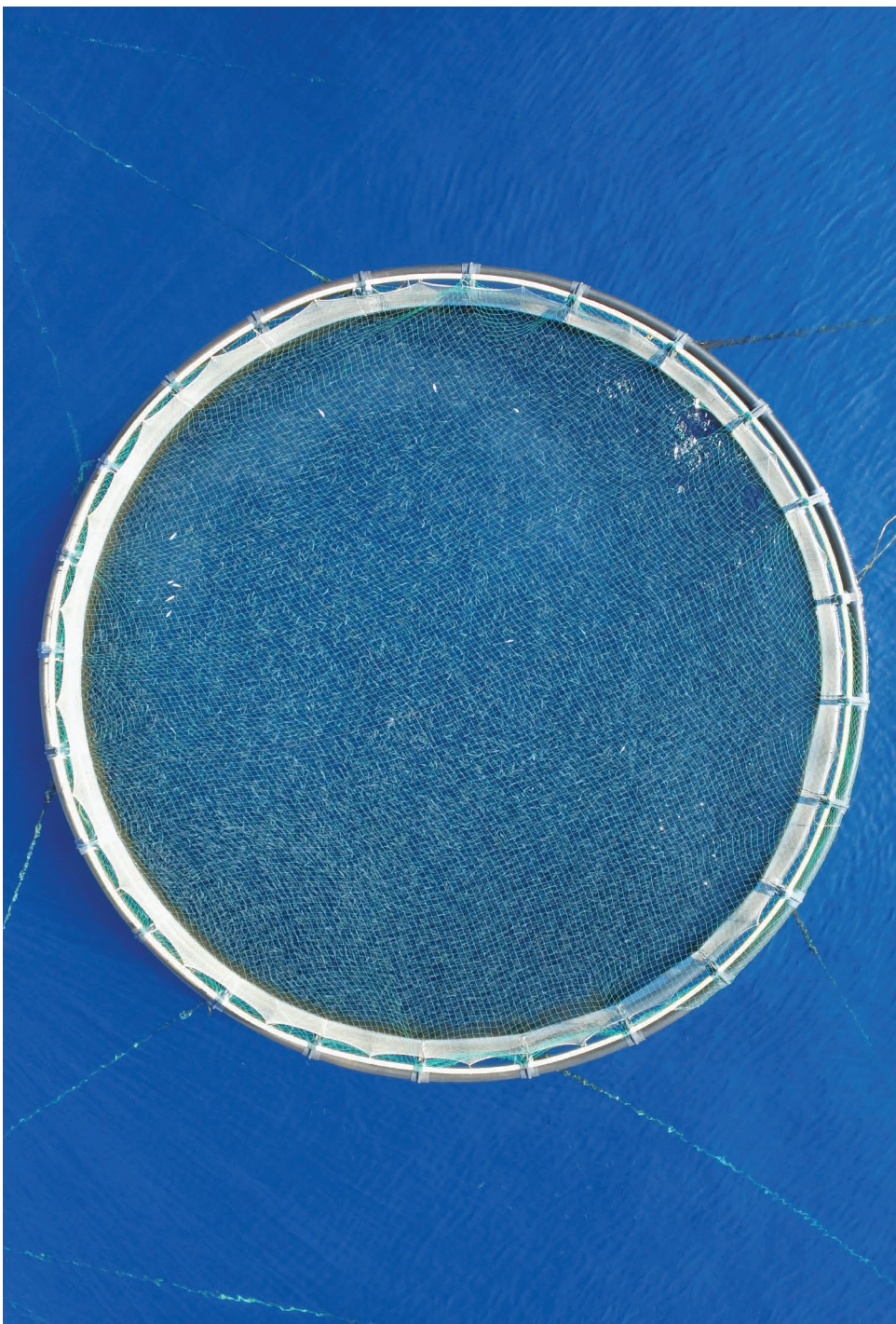


**ORADA**  
ADRIATIC

IT | CATALOGO DEI PRODOTTI  
FR | CATALOGUE DES PRODUITS  
HR | KATALOG PROIZVODA

## Contenuto / Contenu / Sadržaj

	Di noi / Sur nous / O nama	3
	Prodotti freschi / Produits frais / Svježi proizvodi	6
	Prodotti confezionati / Produits emballés / Pakirani proizvodi	8
	Prodotti marinati / Produits marinées / Marinirani proizvodi	11
	Prodotti congelati / Produits surgelée / Zamrznuti proizvodi	14
	Contatto / Contact / Kontakt	18



**IT** Orada Adriatic è una delle aziende croate leader nel campo dell'allevamento e della lavorazione del pesce e fornisce al mercato europeo pesce di alta qualità da oltre due decenni, aderendo al rigoroso standard internazionale per la trasparenza di tutta la produzione. Nel corso del 2017 è stato realizzato un nuovo polo produttivo e logistico di 4.500 mq, dotato delle più moderne tecnologie. La produzione annuale di orate e branzini è aumentata dalle 50 tonnellate iniziali del 2005 alle 1.800 odierne, con la tendenza di una crescita continua, assicurandosi così il posto di uno dei più grandi produttori di orate e branzini in Croazia.

**FR** Orada Adriatic est l'une des principales entreprises croates dans le domaine de l'aquaculture et de la transformation, qui approvisionne le marché européen en poisson de haute qualité depuis plus de deux décennies, tout en respectant des normes internationales strictes pour la transparence de toute la production. Courant 2017, un nouveau centre de production et de logistique de 4.500 m<sup>2</sup> a été construit, équipé des dernières

technologies. La production de dorade royale et de bar out passée de 50 tonnes initiales en 2005 à 1.800 tonnes par an. Aujourd'hui, avec une tendance à la poursuite de la croissance, assurant ainsi la position de l'un des plus grands producteurs de dorade et de bar en Croatie.

**HR** Orada Adriatic jedna je od vodećih hrvatskih tvrtki u području uzgoja i prerade ribe koja preko dva desetljeća opskrbljuje europsko tržište ribom visoke kvalitete, pritom se držeći strogo postavljenih međunarodnih standarda za transparentnost cjelokupne proizvodnje. Tijekom 2017. g. izgrađen je novi proizvodno-logistički centar veličine 4.500 m<sup>2</sup>, opremljen naj-suvremenijom tehnologijom. Proizvodnja plemenite ribe-orade i brancina porasla je sa početnih 50 tona iz 2005. g. do današnjih 1.800 tona godišnje sa tendencijom daljnjeg rasta i time osigurala mjesto jednog od najvećih proizvođača orade i brancina u Hrvatskoj.





|| Orada Adriatic rispetta i più esigenti livelli di sicurezza e qualità del settore alimentare

|| Orada Adriatic est titulaire des normes de sécurité et de qualité les plus exigeantes dans le monde de la transformation, certificats

**IT** Gli allevamenti sono situati al largo delle isole di Cherso e Plauno, nel Quarnero, ad una profondità di 50-70 metri, nel mare estremamente pulito e senza inquinanti provenienti da centri urbani e industriali. Le correnti costantemente forti consentono il deflusso dell'acqua che con il regolare mantenimento e pulizia delle reti crea condizioni ideali per l'allevamento del pesce. Il benessere del pesce è assicurato dalla bassa densità nelle gabbie e dalla qualità delle condizioni ambientali. Il mangime utilizzato è di altissima qualità, viene adattato alle esigenze delle due diverse specie, così da garantire la crescita ottimale del pesce, e ha un impatto minimo sull'ambiente. La qualità del prodotto e la sicurezza del pesce d'allevamento sono dimostrate da costanti analisi di laboratorio sia nei prodotti, sia nell'acqua, sia nei sedimenti. Le condizioni ottimali di allevamento permettono dunque di ottenere pesce di altissima qualità: orate e branzini che portano con orgoglio il nome di premio più prestigioso al mondo nel settore alimentare Superior Taste Award.

**FR** Les fermes situées sur les îles de Kvarner, Cres et Plavnik ont des profondeurs de 50 à 70 mètres dans une mer extrêmement propre, loin des polluants urbains et industriels. Une position idéale pour l'élevage de poissons de la plus haute qualité. Des courants constamment forts qui permettent l'écoulement de l'eau ainsi qu'un entretien régulier de la propreté des filets et des cages, créent des conditions optimales pour l'aquaculture. Le bien-être des poissons est assuré par la faible densité des cages et des bonnes conditions environnementales. Des

aliments pour poissons de la plus haute qualité adaptée aux besoins de l'espèce, assurent la croissance des poissons et ont un impact minimal sur l'environnement. La qualité du produit et la sécurité des poissons d'élevage sont prouvées par des analyses constantes des produits en laboratoire ainsi que par des contrôles de l'eau et des sédiments. Le résultat est un produit de poisson de haute qualité, la dorade et le bar portent fièrement le prix le plus prestigieux au monde dans le secteur alimentaire qui est "le Superior Taste Award".

**HR** Uzgajališta smještena u uvalama kvarnerskih otoka Cresa i Plavnika, na dubinama od 50-70 metara u iznimno čistom moru, daleko od urbanih i industrijskih zagađivača, idealna su pozicija za uzgoj ribe vrhunske kvalitete. Konstantno jaka strujanja koja omogućavaju protok vode kao i redovno održavanje čistoće mreža i kaveza stvaraju optimalne uvjete za uzgoj. Dobrobit ribe je osigurana niskom gustoćom nasada u kavezima i kvalitetnim okolišnim uvjetima. Riblja hrana najviše kvalitete prilagođena potrebama vrste osigurava rast ribe i ima minimalan utjecaj na okoliš. Kvaliteta proizvoda i sigurnost uzgojene ribe dokazuje se stalnim laboratorijskim analizama proizvoda kao i kontrolama vode i sedimenta. Rezultat svega je visokokvalitetan riblji proizvod – orada i brancin koji s ponosom nose najprestižniju svjetsku nagradu u segmentu prehrane - Superior Taste Award.









**IT** Il pesce nel nostro stabilimento viene eviscerato, filettato, marinato e congelato in IQF assieme al pesce azzurro pescato nell'Adriatico settentrionale, che sul mercato viene immesso con i marchi Royal Adriatic e Brök. La gamma di prodotti viene completata con i calamari lavorati e molti altri prodotti congelati. Orada Adriatic rispetta i più esigenti livelli di sicurezza e qualità del settore alimentare: gli standard IFS Food e HACCP. L'attuazione di tali norme tutela gli interessi dei consumatori e garantisce la completa trasparenza della produzione. L'allevamento ittico privo di antibiotici è garantito dal certificato Antibiotic Free. Il certificato ASC garantisce che la produzione del pesce sia ambientalmente sostenibile e socialmente responsabile.

**FR** En production interne, les poissons de notre propre élevage avec aussi les petits poissons bleus des filets des pêcheurs du nord de l'Adriatique, ils sont éviscérés, filetés, marinés, surgelés IQF, et sont mis sur le marché sous la marque Royal Adriatic et Brök. Une part importante des ventes sont également occupés par des céphalopodes transformés et une large gamme de produits surgelés. Orada Adriatic est titulaire des normes de sécurité et de qualité les plus exigeantes dans le monde de la transformation, certificats: "IFS food standard" et "HACCP". La mise en œuvre de ces normes protège les intérêts des consommateurs et garantit une transparence totale de la production. L'élevage de poissons sans l'utilisation d'antibiotiques est assuré par le certificat Antibiotic Free. La certification ASC des fermes, montre que les poissons sont produits de manière ambientement sustainable et socialement responsable.







**HR** U vlastitoj se proizvodnji prerađuje eviscerira, filetira, marinira i zamrzava riba iz vlastitog uzgoja te sitna plava riba iz mreža ribara sjevernog Jadrana, a plasira se na tržište pod robnom markom Royal Adriatic i Brök. Značajan udio u prodaji zauzimaju i prerađeni glavonošci te široka paleta zamrznute trgovačke robe. Orada Adriatic je nositelj najzahtjevnijih standarda sigurnosti i kvalitete u proizvođačkom svijetu – IFS food i HACCP standarda. Implementacijom tih standarda čuvaju se interesi potrošača te garantira potpuna transparentnost proizvodnje. Uzgoj ribe bez upotrebe antibiotika osiguran je certifikatom Antibiotic Free. ASC certifikat farme dokazuje da se riba proizvodi na okolišno održiv i društveno odgovoran način.








## // Orada Adriatic je nositelj najzahtjevnijih standarda sigurnosti i kvalitete u proizvođačkom svijetu



Prodotto Produit Proizvod	Denominazione latina Nom latin Latinsko ime	Peso netto Poids net Neto težina	Confezione da trasporto Emballage de transport Transportno pakiranje	Scadenza Durée de conservation Rok trajanja	Temperatura di conservazione À conserver Temperatura čuvanja	
ORATA fresca intera/eviscerata DORADE ROYAL fraîche entier/éviscérée ORADA svježa cijela/očišćena 200-300g; 300-400g; 400-600g 600-800g; 800-1000g / 160-250g; 250-330g; 330-500g; 500-670g; 670-840g	<i>Sparus aurata</i>	6 kg	cassa in polistirolo boîtes en polystyrène stiroporna kašeta	10 giorni 10 jours 10 dana	+0/2 °C	
BRANZINO intero/eviscerato BAR frais entier/éviscéré BRANCIN svježi cijeli/očišćeni 200-300g; 300-400g; 400-600g 600-800g; 800-1000g / 160-250g; 250-330g; 330-500g; 500-670g; 670-840g	<i>Dicentrarchus labrax</i>	6 kg	cassa in polistirolo boîtes en polystyrène stiroporna kašeta	10 giorni 10 jours 10 dana	+0/2 °C	
ORATA filetti freschi PBI* DORADE ROYAL filets frais PBI* ORADA svježi fileti PBI* 90-130g; 130-180g	<i>Sparus aurata</i>	3 kg	cassa in polistirolo boîtes en polystyrène stiroporna kašeta	8 giorni 8 jours 8 dana	+0/2 °C	
ORATA filetti freschi con taglio a "V" PBO* DORADE ROYAL filets frais v cut PBO* ORADA svježi fileti v rez PBO* 75-110g	<i>Sparus aurata</i>	3 kg	cassa in polistirolo boîtes en polystyrène stiroporna kašeta	8 giorni 8 jours 8 dana	+0/2 °C	
BRANZINO filetti freschi PBI* BAR filets frais PBI* BRANCIN svježi fileti PBI* 90-130g; 130-180g	<i>Dicentrarchus labrax</i>	3 kg	cassa in polistirolo boîtes en polystyrène stiroporna kašeta	8 giorni 8 jours 8 dana	+0/2 °C	
BRANZINO filetti freschi con taglio a "V", PBO* BAR filets frais v cut PBO* BRANCIN svježi fileti v rez PBO* 75-110g	<i>Dicentrarchus labrax</i>	3 kg	cassa in polistirolo boîtes en polystyrène stiroporna kašeta	8 giorni 8 jours 8 dana	+0/2 °C	









Prodotto Produit Proizvod	Denominazione latina Nom latin Latinsko ime	Peso netto Poids net Neto težina	Confezione da trasporto Emballage de transport Transportno pakiranje	Scadenza Durée de conservation Rok trajanja	Temperatura di conservazione À conserver Temperatura čuvanja	
SARDINA fresca SARDINE fraîche SRDELA svježa	<i>Sardina pilchardus</i>	4 kg 5 kg 6 kg	cassa in polistirolo boîte en polystyrène stiroborna kašeta	8 giorni 8 jours 8 dana	+0/2 °C	
SARDINA fresca, decapitata SARDINE fraîche, sans tête SRDELA svježa, bez glave	<i>Sardina pilchardus</i>	4 kg	cassa in polistirolo boîte en polystyrène stiroborna kašeta	7 giorni 7 jours 7 dana	+0/2 °C	
SARDINA fresca tronchetto SARDINE fraîche éviscérée, sans tête SRDELA svježa, očišćena, bez glave	<i>Sardina pilchardus</i>	3 kg	cassa in polistirolo boîte en polystyrène stiroborna kašeta	7 giorni 7 jours 7 dana	+0/2 °C	
Filetti di SARDINA, freschi, stivati Filets de SARDINE frais, empilés SRDELA svježi fileti, slagani	<i>Sardina pilchardus</i>	2 kg	cassa in polistirolo boîte en polystyrène stiroborna kašeta	7 giorni 7 jours 7 dana	+0/2 °C	
Filetti di SARDINA freschi, non stivati Filets de SARDINE frais, en vrac SRDELA svježi fileti, neslagani	<i>Sardina pilchardus</i>	2 kg	cassa in polistirolo boîte en polystyrène stiroborna kašeta	7 giorni 7 jours 7 dana	+0/2 °C	
ALICI, freschi ANCHOIS, frais INĆUN, svježi	<i>Engraulis encrasicolus</i>	6 kg	cassa in polistirolo boîte en polystyrène stiroborna kašeta	6 giorni 6 jours 6 dana	+0/2 °C	

Prodotto Produit Proizvod	Denominazione latina Nom latin Latinsko ime	Peso netto Poids net Neto težina	Confezione da trasporto Emballage de transport Transportno pakiranje	Scadenza Durée de conservation Rok trajanja	Temperatura di conservazione À conserver Temperatura čuvanja	
ORATA fresca, eviscerata ATM* DORADE ROYAL fraîche, éviscérée MAP* ORADA svježa očišćena MAP*	<i>Sparus aurata</i>	330–500 g	6 vaschette/plateaux/plitica	12 giorni 12 jours 12 dana	+0/4 °C	
ORATA fresca, eviscerata ATM* DORADE ROYAL fraîche, éviscérée MAP* ORADA svježa očišćena MAP*	<i>Sparus aurata</i>	500–720 g	6 vaschette/plateaux/plitica	12 giorni 12 jours 12 dana	+0/4 °C	
BRANZINO fresco, eviscerato ATM* BAR frais, éviscéré MAP* BRANCIN svježi, očišćeni MAP*	<i>Dicentrarchus labrax</i>	330–500 g	6 vaschette/plateaux/plitica	12 giorni 12 jours 12 dana	+0/4 °C	
BRANZINO fresco, eviscerato ATM* BAR frais, éviscéré MAP* BRANCIN svježi, očišćeni MAP*	<i>Dicentrarchus labrax</i>	500–720 g	6 vaschette/plateaux/plitica	12 giorni 12 jours 12 dana	+0/4 °C	
ORATA filetti freschi DORADE ROYAL filets frais MAP* ORADA svježi fileti MAP*	<i>Sparus aurata</i>	200 g	9 vaschette/plateaux/plitica	10 giorni 10 jours 10 dana	+0/4 °C	
BRANZINO filetti freschi BAR filets frais MAP* BRANCIN svježi fileti MAP*	<i>Dicentrarchus labrax</i>	200 g	9 vaschette/plateaux/plitica	10 giorni 10 jours 10 dana	+0/4 °C	
ORATA filetti freschi, confezione "SKIN" DORADE ROYAL filets frais, emballage SKIN ORADA svježi fileti, SKIN pakiranje	<i>Sparus aurata</i>	200 g	8 vaschette/plateaux/plitica	13 giorni 13 jours 13 dana	+0/4 °C	















Prodotto Produit Proizvod	Denominazione latina Nom latin Latinsko ime	Peso netto Poids net Neto težina	Confezione da trasporto Emballage de transport Transportno pakiranje	Scadenza Durée de conservation Rok trajanja	Temperatura di conservazione À conserver Temperatura čuvanja	
BRANZINO filetti freschi, confezione "SKIN" BAR filets frais, emballage SKIN BRANCIN svježi fileti, SKIN pakiranje	<i>Dicentrarchus labrax</i>	200 g	8 vaschette/plateaux/plitica	13 giorni 13 jours 13 dana	+0/4 °C	
ORATA filetto fresco con burro aromatizzato agli agrumi e oli biologici essenziali, pronto da cuocere, confezione "SKIN" DORADE ROYAL filet frais au beurre aux agrumes et huiles essentielles bio – prêt à cuire – emballage SKIN ORADA svježi filet s maslacem s citrusnim voćem i bio eteričnim uljima – spremno za kuhanje – SKIN pakiranje	<i>Sparus aurata</i>	140 g	12 vaschette/plateaux/plitica	12 giorni 12 jours 12 dana	+0/4 °C	
ORATA filetto fresco con burro aromatizzato al basilico e limone con oli biologici essenziali, pronto da cuocere, confezione "SKIN" DORADE ROYAL filet frais au beurre au basilic et citron et huiles essentielles bio – prêt à cuire – emballage SKIN ORADA svježi filet s maslacem s bosiljkom i limunom i bio eteričnim uljima – spremno za kuhanje – SKIN pakiranje	<i>Sparus aurata</i>	140 g	12 vaschette/plateaux/plitica	12 giorni 12 jours 12 dana	+0/4 °C	
BRANZINO filetto fresco con burro aromatizzato agli agrumi con oli biologici essenziali, pronto da cuocere, confezione "SKIN" BAR filet frais au beurre aux agrumes et huiles essentielles bio – prêt à cuire – emballage SKIN BRANCIN svježi filet s maslacem s citrusnim voćem i bio eteričnim uljima – spremno za kuhanje – SKIN pakiranje	<i>Dicentrarchus labrax</i>	140 g	12 vaschette/plateaux/plitica	12 giorni 12 jours 12 dana	+0/4 °C	
BRANZINO filetto fresco con burro aromatizzato al basilico e limone con oli biologici essenziali, pronto da cuocere, confezione "SKIN" BAR filet frais au beurre au basilic et citron et huiles essentielles bio – prêt à cuire – emballage SKIN BRANCIN svježi filet s maslacem s bosiljkom i limunom i bio eteričnim uljima – spremno za kuhanje – SKIN pakiranje	<i>Dicentrarchus labrax</i>	140 g	12 vaschette/plateaux/plitica	12 giorni 12 jours 12 dana	+0/4 °C	







Prodotto Produit Proizvod	Denominazione latina Nom latin Latinsko ime	Peso netto Poids net Neto težina	Confezione da trasporto Emballage de transport Transportno pakiranje	Scadenza Durée de conservation Rok trajanja	Temperatura di conservazione À conserver Temperatura čuvanja	
SARDINA fresca, decapitata ATM* SARDINE fraîche, sans tête MAP* SRDELA svježa, bez glave MAP*	<i>Sardina pilchardus</i>	400 g	9 vaschette/plateaux/plitica	7 giorni 7 jours 7 dana	+0/4 °C	
SARDINA, fresca tronchetto ATM* SARDINE fraîche éviscérée, sans tête SRDELA svježa, očišćena, bez glave MAP*	<i>Sardina pilchardus</i>	400 g	9 vaschette/plateaux/plitica	7 giorni 7 jours 7 dana	+0/4 °C	
SARDINA filetti freschi ATM* SARDINE filets frais MAP* SRDELA svježi fileti MAP*	<i>Sardina pilchardus</i>	250 g	9 vaschette/plateaux/plitica	5 giorni 5 jours 5 dana	+0/4 °C	
CALAMARO PATAGONIA tubo ciuffo decongelato CALAMAR DE PATAGONIE tubes d'encornets-tentacules, décongelés LIGNJA PATAGONICA tuba - krak odmrznuta	<i>Doryteuthis gahi</i>	500 g	9 vaschette/plateaux/plitica	8 giorni 8 jours 8 dana	+0/4 °C	
CALAMARO PATAGONIA tubo ciuffo spelato decongelato CALAMAR DE PATAGONIE tubes d'encornets pelés-tentacules, décongelés LIGNJA PATAGONICA oguljena tuba-krak odmrznuta	<i>Doryteuthis gahi</i>	500 g	9 vaschette/plateaux/plitica	8 giorni 8 jours 8 dana	+0/4 °C	
CALAMARO PATAGONIA anello ciuffo decongelato CALAMAR DE PATAGONIE anneaux d'encornets-tentacules, décongelés LIGNJA PATAGONICA kolutić - krak odmrznuta	<i>Doryteuthis gahi</i>	500 g	9 vaschette/plateaux/plitica	8 giorni 8 jours 8 dana	+0/4 °C	

Prodotto Produit Proizvod	Denominazione latina Nom latin Latinsko ime	Peso netto Poids net Neto težina	Confezione da trasporto Emballage de transport Transportno pakiranje	Scadenza Durée de conservation Rok trajanja	Temperatura di conservazione À conserver Temperatura čuvanja	
Filetti di ALICI marinati al NATURALE Filets d'ANCHOIS marinés NATURE Marinirani fileti INĆUNA NATUR	<i>Engraulis encrasicolus</i>	150 g	2x14 vaschette/plateaux/plitica	3 mesi 3 mois 3 mjeseca	+0/6 °C	
Filetti di ALICI marinati al NATURALE Filets d'ANCHOIS marinés NATURE Marinirani fileti INĆUNA NATUR	<i>Engraulis encrasicolus</i>	900 g	12 vaschette/plateaux/plitica	3 mesi 3 mois 3 mjeseca	+0/6 °C	
Filetti di ALICI marinati al LIMONE Filets d'ANCHOIS marinés au CITRON Marinirani fileti INĆUNA s LIMUNOM	<i>Engraulis encrasicolus</i>	150 g	2x14 vaschette/plateaux/plitica	3 mesi 3 mois 3 mjeseca	+0/6 °C	
Filetti di ALICI marinati al LIMONE Filets d'ANCHOIS marinés au CITRON Marinirani fileti INĆUNA s LIMUNOM	<i>Engraulis encrasicolus</i>	900 g	12 vaschette/plateaux/plitica	3 mesi 3 mois 3 mjeseca	+0/6 °C	
Filetti di ALICI marinati al TIMO Filets d'ANCHOIS marinés au THYM Marinirani fileti INĆUNA s TIMIJANOM	<i>Engraulis encrasicolus</i>	150 g	2x14 vaschette/plateaux/plitica	3 mesi 3 mois 3 mjeseca	+0/6 °C	
Filetti di ALICI marinati al TIMO Filets d'ANCHOIS marinés au THYM Marinirani fileti INĆUNA s TIMIJANOM	<i>Engraulis encrasicolus</i>	900 g	12 vaschette/plateaux/plitica	3 mesi 3 mois 3 mjeseca	+0/6 °C	











Prodotto Produit Proizvod	Denominazione latina Nom latin Latinsko ime	Peso netto Poids net Neto težina	Confezione da trasporto Emballage de transport Transportno pakiranje	Scadenza Durée de conservation Rok trajanja	Temperatura di conservazione À conserver Temperatura čuvanja	
Filetti di SARDINE marinati al ROSMARINO Filets de SARDINES marinés au ROMARIN Marinirani fileti SRDELE s RUŽMARINOM	<i>Sardina pilchardus</i>	150 g	2x14 vaschette/plateaux/plitica	2 mesi 2 mois 2 mjeseca	+0/6 °C	
Filetti di SARDINE marinati al ROSMARINO Filets de SARDINES marinés au ROMARIN Marinirani fileti SRDELE s RUŽMARINOM	<i>Sardina pilchardus</i>	900 g	12 vaschette/plateaux/plitica	2 mesi 2 mois 2 mjeseca	+0/6 °C	
Filetti di SARDINE marinati al PEPERONE e LIMONE Filets de SARDINES marinés au POIVRON et CITRON Marinirani fileti SRDELE s PAPIKOM i LIMUNOM	<i>Sardina pilchardus</i>	150 g	2x14 vaschette/plateaux/plitica	2 mesi 2 mois 2 mjeseca	+0/6 °C	
Filetti di SARDINE marinati al PEPERONE e LIMONE Filets de SARDINES marinés au POIVRON et CITRON Marinirani fileti SRDELE s PAPIKOM i LIMUNOM	<i>Sardina pilchardus</i>	900 g	12 vaschette/plateaux/plitica	2 mesi 2 mois 2 mjeseca	+0/6 °C	
ORATA e BRANZINO marinati al NATURALE DAURADE et BAR marinés NATURE Marinirani ORADA i BRANCIN NATUR	<i>Sparus aurata</i> <i>Dicentrarchus labrax</i>	130 g	2x14 vaschette/plateaux/plitica	2 mesi 2 mois 2 mjeseca	+0/6 °C	
ORATA e BRANZINO marinati al NATURALE DAURADE et BAR marinés NATURE Marinirani ORADA i BRANCIN NATUR	<i>Sparus aurata</i> <i>Dicentrarchus labrax</i>	500 g	12 vaschette/plateaux/plitica	2 mesi 2 mois 2 mjeseca	+0/6 °C	

Prodotto Produit Proizvod	Denominazione latina Nom latin Latinsko ime	Peso netto Poids net Neto težina	Confezione da trasporto Emballage de transport Transportno pakiranje	Scadenza Durée de conservation Rok trajanja	Temperatura di conservazione À conserver Temperatura čuvanja	
ORATA e BRANZINO marinati alla MEDITERRANEA DAURADE et BAR marinés à la MÉDITERRANÉENNE Marinirani ORADA i BRANCIN na MEDITERANSKI	<i>Sparus aurata</i> <i>Dicentrarchus labrax</i>	130 g	2x14 vaschette/plateaux/plitica	2 mesi 2 mois 2 mjeseca	+ 0/6 °C	
ORATA e BRANZINO marinati alla MEDITERRANEA DAURADE et BAR marinés à la MÉDITERRANÉENNE Marinirani ORADA i BRANCIN na MEDITERANSKI	<i>Sparus aurata</i> <i>Dicentrarchus labrax</i>	500 g	12 vaschette/plateaux/plitica	2 mesi 2 mois 2 mjeseca	+ 0/6 °C	
Filetti di ALICI salati Filets d'ANCHOIS salés Slani fileti INĆUNA	<i>Engraulis encrasicolus</i>	150 g	2x14 vaschette/plateaux/plitica	12 mesi 12 mois 12 mjeseci	+ 0/6 °C	
Filetti di ALICI salati Filets d'ANCHOIS salés Slani fileti INĆUNA	<i>Engraulis encrasicolus</i>	900 g	12 vaschette/plateaux/plitica	12 mesi 12 mois 12 mjeseci	+ 0/6 °C	
Filetti di ALICI marinati Filets d'ANCHOIS marinés Marinirani fileti INĆUNA	<i>Engraulis encrasicolus</i>	13 kg 4,5 kg	vasi/seau/kanta	5 mesi 5 mois 5 mjeseci	+ 0/6 °C	
Filetti di ALICI marinati in olio Filet d'ANCHOIS mariné à l'huile Marinirani fileti INĆUNA u ulju	<i>Engraulis encrasicolus</i>	4,5 kg 2 kg	vasi/seau/kanta	5 mesi 5 mois 5 mjeseci	+ 0/6 °C	

Prodotto Produit Proizvod	Denominazione latina Nom latin Latinsko ime	Peso netto Poids net Neto težina	Confezione da trasporto Emballage de transport Transportno pakiranje	Scadenza Durée de conservation Rok trajanja	Temperatura di conservazione À conserver Temperatura čuvanja	
SARDINA decapitata IQF* SARDINE sans tête IQF* SRDELA bez glave IQF*	<i>Sardina pilchardus</i>	800 g	8 sacchetti/sacs/vrećica	18 mesi 18 mois 18 mjeseci	- 18 °C o meno - 18 °C ou moins - 18 °C i niže	
SARDINA tronchetto IQF* SARDINE éviscéré sans tête IQF* SRDELA očišćena bez glave IQF*	<i>Sardina pilchardus</i>	800 g	8 sacchetti/sacs/vrećica	18 mesi 18 mois 18 mjeseci	- 18 °C o meno - 18 °C ou moins - 18 °C i niže	
Filetti di SARDINA IQF* Filets de SARDINES IQF* Fileti SRDELE IQF*	<i>Sardina pilchardus</i>	360 g	10 sacchetti/sacs/vrećica	18 mesi 18 mois 18 mjeseci	- 18 °C o meno - 18 °C ou moins - 18 °C i niže	
Filetti di ALICI IQF* Filets d'ANCHOIS IQF* Fileti INĆUNA IQF*	<i>Engraulis encrasicolus</i>	360 g	10 sacchetti/sacs/vrećica	18 mesi 18 mois 18 mjeseci	- 18 °C o meno - 18 °C ou moins - 18 °C i niže	
SARDINA IQF* SARDINE IQF* SRDELA IQF*	<i>Sardina pilchardus</i>	10 kg	cartone boîte en carton kartonska kutija	18 mesi 18 mois 18 mjeseci	- 18 °C o meno - 18 °C ou moins - 18 °C i niže	
SARDINA decapitata IQF* SARDINE sans tête IQF* SRDELA bez glave IQF*	<i>Sardina pilchardus</i>	10 kg	cartone boîte en carton kartonska kutija	18 mesi 18 mois 18 mjeseci	- 18 °C o meno - 18 °C ou moins - 18 °C i niže	



Prodotto Produit Proizvod	Denominazione latina Nom latin Latinsko ime	Peso netto Poids net Neto težina	Confezione da trasporto Emballage de transport Transportno pakiranje	Scadenza Durée de conservation Rok trajanja	Temperatura di conservazione À conserver Temperatura čuvanja	
SARDINA tronchetto IQF* SARDINE éviscérée sans tête IQF* SRDELA očiččena, bez glave IQF*	<i>Sardina pilchardus</i>	10 kg	cartone boîte en carton kartonska kutija	18 mesi 18 mois 18 mjeseci	- 18 °C o meno - 18 °C ou moins - 18 °C i niže	
Filetti di SARDINA IQF* Filets de SARDINE IQF* SRDELA fileti IQF*	<i>Sardina pilchardus</i>	5,4 kg	cartone boîte en carton kartonska kutija	18 mesi 18 mois 18 mjeseci	- 18 °C o meno - 18 °C ou moins - 18 °C i niže	
SARDINA congelata in blocco SARDINE congelé, bloc SRDELA zamrznuta, blok	<i>Sardina pilchardus</i>	7 kg	2 blocco/bloc/blok	18 mesi 18 mois 18 mjeseci	- 18 °C o meno - 18 °C ou moins - 18 °C i niže	
ALICI IQF* ANCHOIS IQF* INĆUN IQF*	<i>Engraulis encrasicolus</i>	10 kg	cartone boîte en carton kartonska kutija	18 mesi 18 mois 18 mjeseci	- 18 °C o meno - 18 °C ou moins - 18 °C i niže	
Filetti di ALICI IQF* Filets d'ANCHOIS IQF* INĆUN fileti IQF*	<i>Engraulis encrasicolus</i>	5,4 kg	cartone boîte en carton kartonska kutija	18 mesi 18 mois 18 mjeseci	- 18 °C o meno - 18 °C ou moins - 18 °C i niže	
CALAMARO PATAGONIA Anello ciuffo, congelato, blocco CALAMAR DE PATAGONIE Anneaux d'encornets-tentacules, congelés, bloc LIGNJA PATAGONICA kolutić – krak, zamrznuta, blok	<i>Doryteuthis gahi</i>	1,8 kg	6 blocco/bloc/blok	24 mesi dalla data del primo congelamento / 24 mois à compter de la date de la première congélation / 24 mjeseca od datuma prvog zamr- zavanja	- 18 °C o meno - 18 °C ou moins - 18 °C i niže	
CALAMARO PATAGONIA, tubo ciuffo, spelato, congelato, blocco CALAMAR DE PATAGONIE, tubes d'encornets pelés - tentacules, congelés, bloc LIGNJA PATAGONICA, oguljena tuba – krak, zamrznuta, blok	<i>Doryteuthis gahi</i>	1,8 kg	6 blocco/bloc/blok	24 mesi dalla data del primo congelamento / 24 mois à compter de la date de la première congélation / 24 mjeseca od datuma prvog zamr- zavanja	- 18 °C o meno - 18 °C ou moins - 18 °C i niže	

Prodotto Produit Proizvod	Denominazione latina Nom latin Latinsko ime	Peso netto Poids net Neto težina	Confezione da trasporto Emballage de transport Transportno pakiranje	Scadenza Durée de conservation Rok trajanja	Temperatura di conservazione À conserver Temperatura čuvanja	
CALAMARO PATAGONIA Anello – ciuffo IQF CALAMAR DE PATAGONIE anneaux d'encornets – tentacules IQF LIGNJA PATAGONICA kolutić – krak IQF	<i>Doryteuthis gahi</i>	8,1 kg	2 sacchetti/sacs/vrećica	24 mesi dalla data del primo congelamento / 24 mois à compter de la date de la première congélation / 24 mjeseca od datu- ma prvog zamrzavanja	- 18 °C o meno - 18 °C ou moins - 18 °C i niže	

**PBI**

non spinato  
avec arêtes  
sa središnjom kosti

**PBO**

spinato  
sans arêtes  
bez središnje kosti

**MAP/ATM**

confezionato in atmosfera modificata  
conditionné sous atmosphère modifiée  
pakirano u modificiranoj atmosferi

**IQF**

congelamento rapido individuale  
congélation rapide individuelle  
individualno brzo zamrzavanje

**NOSTRI CERTIFICATI**

NOS CERTIFICATS

NAŠI CERTIFIKATI



We are ASC certified. Look for the ASC logo



ASC-C-03328











Orada Adriatic d.o.o.  
Kukuljanovo 341  
51227 Kukuljanovo  
Croatia/Croatie/Hrvatska

**SEDE CENTRALE**  
**SIÈGE SOCIAL**  
**GLAVNI URED**

+385 51 565 200

**UFFICIO VENDITE ESTERO**  
**BERAU D'EXPORT**  
**PRODAJA – IZVOZ**

[sales@orada-adriatic.hr](mailto:sales@orada-adriatic.hr)

**UFFICIO VENDITE CROAZIA**  
**BERAU DE VENTE – CROATIE**  
**PRODAJA – HR**

[narudzbe@orada-adriatic.hr](mailto:narudzbe@orada-adriatic.hr)

[www.royal-adriatic.com](http://www.royal-adriatic.com)

