

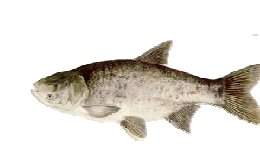
Panarini®

HALFAJOK









2018.

HALAINK 1.

Az általunk feldolgozott és forgalmazott halak részben saját tenyésztésből, részben más tenyésztőktől származnak. Cégünk elkötelezett a fenntartható haltenyésztés és halászat iránt, így halakat csak ellenőrzött és minősített forrásból dolgoz fel.

	<p style="text-align: center;">SZIBÉRIAI TOKHAL (Acipenser Baerii)</p> <p>Cégünk specialitása, saját aquakulturás rendszerünkben tartjuk, így egzotikus neve ellenére magyar tenyésztésű hal. Porcos hal, egyetlen csontja sincs, teljesen szálkamentes, gyerekek is nyugodtan fogyaszthatják. Rendkívül ízletes, a kecsége ízvilágához hasonló hal, sütéskor szép fehérre sül. Sütve, füstölve, vagy készítményekben egyaránt igazi gasztronómiai élményt nyújt.</p>
	<p style="text-align: center;">PONTY (Cyprinus carpio)</p> <p>A pontyban az olívaolajban is található telítetlen zsírsavakat találunk, ennek köszönhetően lehet igazán kitűnő halászlét főzni belőle, mert a halászlé ízét adó fűszermolekulák zsírban oldódnak. Filéjét irdalva is kínáljuk, így megsütve fogyasztása mentes a szájkaprotól.</p>
	<p style="text-align: center;">SZIKI PONTY</p> <p>Az akasztói sziki ponty alacsony sűrűséggel tenyésztett fajta, így válik lehetővé, hogy ne elsősorban gabonatakmánnyal etessék a halakat. Így a húsnak alacsony a koleszterinszintje, több mint 60 %-ban tartalmaz telítetlen zsírsavakat, A, B1, B2, B12, D vitamint, valamint gazdag kalciumban és vasban is. 2016-ban megkapta a Magyar Gasztronómiai Egyesülettől az Aranyzalag Minőség tanúsító védjegyet.</p>
	<p style="text-align: center;">SZÜRKEHARCSA (Silurus Glanis)</p> <p>Saját aquakulturás rendszerünkben tenyésztett, illetve magyar tenyésztőktől származó halunk. A magyar konyha tradicionális hala, húsa fehér, finoman rostos, jóízű. Hallének, grillezve, rántva, halkocsonyába, halsalátába és más hidegkonyhai készítményekbe használjuk.</p>
	<p style="text-align: center;">KÁRÁSZ (Carassius carassius)</p> <p>Húsa édeskés, de nagyon szálkás. Ha megirdaljuk, azaz a gerincre merőlegesen mindkét oldalról 3 milliméterenként bevágjuk a húsát, probléma nélkül ehető. Sütve, panírozva vagy paprikás lisztbe forgatva kiváló.</p>
	<p style="text-align: center;">BUSA (Hypophthalmichthys molitrix, nobilis)</p> <p>A busában lévő speciális zsírsavak csökkentik a vér koleszterinszintjét, ezért húsát az érelmeszesedést megelőző élelmiszerek közé sorolják. A busát szakszerűen filézve és az ún. vérvonalat eltávolítva egy kellemes, enyhe ízű fehér húst kapunk, mely irdalva, alaposan fűszerezve és sütve rendkívül jól fogyasztható.</p>
	<p style="text-align: center;">AMUR (Ctenopharyngodon idella)</p> <p>Nagytestű, száraz, fehér húsú, kevés szálkát tartalmazó hal. Fejéből, farkából jó halalaplé főzhető. Szép fehér húsa hallébe is jó, enyhe halíze miatt sokan szeretik. Süthetjük és kiránthatjuk is, ez utóbbi esetben a vastagabb szeleteket akár sajttal vagy vajjal meg is tölthetjük. Filéjét irdalva is kínáljuk.</p>

HALAINK 2.

	<p style="text-align: center;">PISZTRÁNG (Oncorhynchus mykiss)</p> <p>Európaszerte keresett és kedvelt halfaj. Húsa olajos, gazdag A és D-vitaminban, illetve Omega-3 zsírsavakban. Magyarországon tenyésztése visszaszorult, beszerzése nehézkes, így mi jó minőségű, közvetlenül a termelőtől importált pisztrángokat kínálunk.</p>
	<p style="text-align: center;">LAZACPISZTRÁNG</p> <p>A lazacfélék családjába tartozik, a szivárványos pisztráng egyik speciális tartási formájának a hala. A specális lazactáplálékkal tartott pisztráng húsa a takarmányban lévő karotionidtól "lazac-rózsaszínűvé" válik. Élvezeti értéke, a tálaláskori látványa erősen hasonlít a lazacéhoz.</p>
	<p style="text-align: center;">SÜLLŐ (Sander lucioperca)</p> <p>Európaszerte rendkívül kedvelt halfaj. Magyarországi tenyésztése nem megoldott, ritkán elérhető és rendkívül drága. Legtöbbször Kazahsztánból, Ukrajnából és más hasonló helyekről importálják. Az általunk forgalmazott süllő magyar, illetve európai tenyészetekből származik.</p>
	<p style="text-align: center;">TENGERI SÜLLŐ (Dicentrarchus labrax)</p> <p>Földközi-tengerben élő halfaj. Húsa fehér, tömött rendkívül ízletes. Egyszerűen, párolva vagy sütve készítjük. Ha megsült, gerince és nagyobb szálkái egészben kiemelhetők. Sovány húsa van, 100 grammonként 90 kilokalóriát tartalmaz, így kitűnő kiegészítője lehet egy diétának is. Szakemberek szerint cukorbetegség esetén rendszeres fogyasztásával javítható a vesefunkció is.</p>
	<p style="text-align: center;">TENGERI KESZEG (Sparus aurata)</p> <p>Nagyon ízletes tengeri hal, alkalmas roston, vagy serpenyőben való sütésre, mert húsa tömött és nem esik szét. Ha serpenyőben, vagy tepsiben kívánjuk sütni, akkor a hal oldalát irdaljuk be. A hal akkor tálalható, ha melluszonyát könnyedén le tudjuk tépni. Mediterrán hal, tehát e vidékek fűszerei illenek hozzá a legjobban: a kakukkfű, az édeskömény vagy a rozsmaring.</p>
	<p style="text-align: center;">LAZAC (Salmo salar)</p> <p>Magyarországra behozott friss-hal-import nagy részét a lazac teszi ki. Világszerte ismert halfaj, még a mitológiában is felbukkan. Odin fia, Loki, a cselszövő, lazac képében próbált menekülni apja elől, de a főisten a farkánál fogva elkapta. Sokan kulináris kurióznak tartják, annak ellenére, hogy ma már iparilag tenyésztik.</p>
	<p style="text-align: center;">HEKK (Merluccius hubbsi)</p> <p style="text-align: center;">A Balaton kedvelt "hala", Argentínából érkezik.</p>
	<p style="text-align: center;">ANGOLNA (Anguilla anguilla)</p> <p>Egy különleges hal, amely mára már veszélyeztetett, ezért mi is aquakulturából származó tenyésztett angolnát dolgozunk fel. A német és holland területeken rendkívül népszerű és nagy mennyiségben fogyasztott halfaj. A füstölve igazi különlegesség, de például vörösboros ragunak elkészítve (hasonlóan mint a stracotto vagy coq au vin esetében) is egzotikumként tálalható.</p>