

ARCA



catalog

produse 2025

ARCA



Teritoriu

130 de hectare de pământ pe malul Bistriței au devenit căminul visului nostru.



Inovație și sustenabilitate

14 ani de cercetare în domeniul pisciculturii și o fabrică proprie pentru producția de furaj.



Agricultură

Solarii de 4500 mp, care aprovizionează restaurantul Lotca by ARCA și fabrica noastră de procesare a peștelui.



Agricultură diversificată

10 hectare de plantație de fructe de pădure, livezi de meri, plus crescătorii de fazani și de rațe dedicate restaurantului Lotca by ARCA.



Acvacultură

4 iazuri care ne-au furnizat circa 450 tone de pește - păstrăv, sturion, crap.



Floră

Am plantat 500.000 de copaci și arbuști în ultimii 14 ani.



Procesare locală

2 ani de la deschiderea fabricii de procesare a peștelui ARCA România, unde misiunea noastră este de a crea produse fără conservanți și de înaltă calitate.

delicatese

by ARCA

La ARCA, fiecare produs spune o poveste despre tradiție, măiestrie și ingrediente pure. De la pește afumat artizanal și salate de icre fine, până la pateuri și creme delicate, fiecare specialitate este creată în loturi mici, fără conservanți, respectând tehnici autentice transmise din generație în generație.

Folosim pește din iazurile noastre, legume crescute natural și metode de afumare tradițională cu lemn de fag și cireș, pentru a oferi un gust autentic, echilibrat și profund. Fiecare borcan, fiecare file, fiecare preparat este o călătorie prin arome autentice, reinterpretate modern.

Delicatese by ARCA este despre excelență – un rafinament simplu, natural, cu respect pentru gustul pur.



colecția tradițională

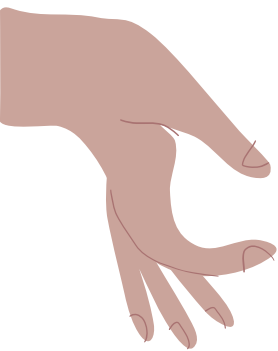
De secole, conservarea hranei a fost mai mult decât o necesitate, a fost, o artă, un ritual, o moștenire. Legenda spune că, în inima Munților Carpați, un călugăr a căutat o metodă de a păstra darurile fiecărui anotimp. Experimentând cu legume coapte pe foc, ulei și condimente, a descoperit o rețetă care avea să hrănească comunitățile monahale în iernile grele. Creația sa, prima zacuscă, a devenit o tradiție păstrată în casele românilor și transmisă din generație în generație.

Cu timpul, această practică s-a rafinat. Pescarii de-a lungul Dunării și de pe coastele Mării Negre au adaptat tradiția, integrând pește proaspăt, gătit lent împreună cu legume coapte și condimente aromatice, pentru a crea un preparat hrănitor și plin de savoare. Generații întregi au perfecționat echilibrul dintre afumat, dulce și sărat, asigurându-se că aceste rețete vor rezista trecerii timpului.

Serie Limitată. Meșteșugit cu Măiestrie.

Colecția Tradițională readuce la viață aceste rețete ancestrale, preparate în loturi mici, cu aceeași răbdare și autenticitate ca odinioară. Fiecare borcan este preparat manual, folosind pește din bazine monitorizate, legume cultivate în sere locale și fără aditivi artificiali. Acest proces meticulos garantează că fiecare lot este unic, o veritabilă expresie a măiestriei tradiționale.

De la zacusca cremoasă cu legume coapte pe foc, până la marinata picantă din sturion, fiecare îmbucătură oferă o adâncime inconfundabilă de arome, un omagiu adus trecutului, creat pentru mesele de astăzi.



Aceste produse sunt disponibile în ediții limitate, pentru a menține autenticitatea și calitatea lor nealterate.

Unele tradiții nu trebuie reinventate.
Ele trebuie onorate.



marinată

picantă de sturion în ulei de Blăgești



O marinată care face senzație la fiecare îmbucătură. Fileuri fragede de sturion siberian din ferme locale, marinate lent timp de 3-4 zile într-un amestec echilibrat de oțet de mere, miere de salcâm și condimente atent selecționate.

- ☉ Marinare lentă pentru un gust intens și maturat
- ☉ Echilibru perfect între dulce, acrișor și condimentat
- ☉ Ideală pentru aperitive, pe bruschete sau în salate gourmet

Un produs creat pentru cei care iubesc aromele puternice și bine definite. Fiecare borcan este o invitație la o experiență autentică, fără compromisuri.

Ingrediente: Sturion (Acipenser baerii) 65%, ulei de floarea soarelui, oțet de mere, apă, ceapă, miere de albine, sare, foi de dafin, piper boabe, usturoi, ardei roșu picant, boabe de **muștar**

A nu se consuma de către persoanele alergice la **pește**. Produs sterilizat prin duștulare (bain-marie). **Poate conține oase.**
Condiții de depozitare: a se depozita la rece 2°C - 8°C. Cantitatea netă a componentei solide după scurgere 170g. Cantitatea netă 300g.

Valori nutriționale per 100g

Valoare energetică	710kJ/177kCal
Grăsimi	10,9g
din care acizi grași saturați	2,8g
Glucide	5,7g
din care zaharuri	2,5g
Proteine	20,2g
Sare	2,4g





zacuscă

pescărească din legume
și crap de Blăgești

Aceasta este zacusca de care nu te saturezi. Crapul, cu textura sa bogată și notele naturale de umami, este gătit încet alături de ardei copti, ceapă și roșii, într-o combinație perfect echilibrată. Un preparat intens, complex, unde aromele se împletesc armonios, fără să își piardă identitatea.

- ☞ Retetă tradițională, perfecționată de generații
- ☞ Gătită încet, pentru a păstra aromele naturale
- ☞ Excelentă pe pâine, în platouri cu aperitive sau ca ingredient secret pentru preparate sofisticate

Gustul autentic, lucrat cu răbdare, fără compromisuri.



Ingrediente: Crap (Cyprinus carpio) 33%, ceapă, ardei gras, morcov, ulei de floarea soarelui, pastă de tomate, sare, foi de dafin, piper.

A nu se consuma de către persoanele alergice la pește. Produs sterilizat prin dușulire (bain-marie). Poate conține oase. **Condiții de depozitare:** încăperi aerisite, ferite de razele soarelui, la temperaturi de maxim 25°C. Cantitatea netă 300g.

Valori nutriționale per 100g

Valoare energetică	780kJ/198kCal
Grăsimi	16,0g
din care acizi grași saturați	3,2g
Glucide	6,6g
din care zaharuri	0,4g
Proteine	7,6g
Sare	1,5g



zacuscă

pescărească din legume
și păstrăv de Blăgești



O combinație neprevăzută, dar absolut irezistibilă. Păstrăvul curcubeu, renumit pentru textura lui fină și gustul delicat, se îmbină armonios cu ardei copti pe foc, roșii dulci și condimente atent echilibrate.

- ☉ Preparată manual, în cantități mici
- ☉ Perfectă pe pâine, ca dip său alături de legume la grătar
- ☉ O combinație rafinată de arome naturale, fără artificii

Fiecare borcan este o călătorie în inima bucătăriei românești, reinterpretată cu măiestrie și respect pentru tradiție.

Ingrediente: Păstrăv (Salmo sp.) 33%, ceapă, ardei gras, morcov, ulei de floarea soarelui, pastă de tomate, sare, foi de dafin, piper.

A nu se consuma de către persoanele alergice la pește. Produs sterilizat prin dușulire (bain-marie). Poate conține oase.
Condiții de depozitare: Încăperi aerisite, ferite de razele soarelui, la temperaturi de maxim 25°C. Cantitatea netă 300g.

Valori nutriționale per 100g

Valoare energetică	820kJ/218kCal
Grăsimi	15,0g
din care acizi grași saturați	2,2g
Glucide	5,6g
din care zaharuri	0,4g
Proteine	7,6g
Sare	1,5g



zacuscă

pescărească din legume
și sturion de Blăgești

Aceasta nu este o zacuscă obișnuită. Este o rețetă artizanală, preparată în loturi mici, unde gustul nisetului siberian se împletește perfect cu ardeii copti pe foc, roșiile dulci și ceapa caramelizată.

- 100% naturală, fără aditivi—doar ingrediente curate și autentice
- Fiecare borcan este preparat manual, în serie limitată
- Gust echilibrat, cu note afumate, dulci și acrișoare

Perfectă pe pâine prăjită, alături de brânzeturi fine sau ca bază pentru preparate creative.



Ingrediente: Sturion (*Acipenser baerii*) 33%, ceapă, ardei gras, morcov, ulei de floarea soarelui, pastă de tomate, sare, foi de dafin, piper.

A nu se consuma de către persoanele alergice la pește. Produs sterilizat prin dușulire (bain-marie). Poate conține oase. **Condiții de depozitare:** încăperi aerisite, ferite de razele soarelui, la temperaturi de maxim 25°C. Cantitatea netă 300g.

Valori nutriționale per 100g

Valoare energetică	750kJ/188kCal
Grăsimi	18,0g
din care acizi grași saturați	3,2g
Glucide	6,6g
din care zaharuri	0,4g
Proteine	5,6g
Sare	1,5g



A large school of small, dark fish swimming in turquoise water, with a few golden fish interspersed.

Produce marinate

colecția marinate

Marinarea este una dintre cele mai vechi tehnici culinare, folosită de secole pentru a conserva și intensifica gustul. De la pescarii mediteraneeni care păstrau captura proaspătă în oțet și sare, până la influențele orientale ale sosurilor dulci-acrișoare, acest proces a fost mereu un simbol al răbdării și măiestriei gastronomice.

În colecția Marinate, reinterpretăm această tradiție într-o formă pură și autentică. Peștele crescut la fermele ARCA este combinat cu legume proaspete din serele noastre sau de la producători locali, apoi marinat lent, fără conservanți. Fiecare fileu este secționat manual, păstrând textura cărnii perfectă. Este un ritual al gustului, creat în loturi mici, cu respect pentru ingredientele de calitate.

Ambalajul te atrage, dar aroma te cucerește. Fiecare borcan spune o poveste: una despre pasiune, descoperire și plăcerea gustului autentic.

marinată

de crap cu oțet

Un contrast perfect între prospețime și intensitate. Crap marinat în oțet exact cât trebuie, completat de ceapă și morcov proaspăte, boabe de muștar și un strop de miere pentru echilibru. Gustul este curat, ușor acidulat, cu arome care se îmbină armonios. Fiecare fileu este secționat manual iar rețeta este curată, fără conservanți, evidențiind gustul pur al crapului și al legumelor. Creat în loturi mici pentru tezurizarea gustului pur. Savurează-l simplu, pe pâine crocantă, sau combină-l într-un platou de aperitive care atrage privirile.

Ingrediente: Crap (Cyprinus carpio) 65%, oțet, ceapă, morcov, ulei de floarea soarelui, sare, boabe de muștar, miere de albine, foi de dafin, piper boabe.

A nu se consuma de către persoanele alergice la **pește**. Produs sterilizat prin dușulire (bain-marie). **Poate conține oase.**
Condiții de depozitare: a se depozita la rece 2°C - 8°C. Cantitatea netă a componentei solide după scurgere 170g. Cantitatea netă 300g.

Valori nutriționale per 100g	
Valoare energetică	710kJ/177kCal
Grăsimi	11,0g
din care acizi grași saturați	2,8g
Glucide	5,6g
din care zaharuri	2,5g
Proteine	14,6g
Sare	2,4g



marinată

de crap în sos tomat

Un gust care te invită să explorezi. Crap marinat într-un sos de roșii catifelat, cu oțet subtil, legume proaspete și condimente atent selecționate. Dulceața naturală a roșiilor coapte la soare, echilibrată cu note acrișoare și ușor condimentate, transformă fiecare înghițitură într-o experiență intensă. Fără conservanți, pregătit manual, în loturi mici. Potrivit pentru mese lejere, pe pâine artizanală sau chiar într-o combinație surprinzătoare cu paste.

Ingrediente: Crap (Cyprinus carpio) 65%, oțet, pastă de tomate, ceapă, morcov, ulei de floarea soarelui, sare, boabe de muștar, miere de albine, foi de dafin, piper boabe.

A nu se consuma de către persoanele alergice la **pește**. Produs sterilizat prin duștulare (bain-marie). **Poate conține oase.** Condiții de depozitare: a se depozita la rece 2°C - 8°C. Cantitatea netă a componentei solide după scurgere 170g. Cantitatea netă 300g.

Valori nutriționale per 100g	
Valoare energetică	710kJ/177kCal
Grăsimi	11,0g
din care acizi grași saturați	2,8g
Glucide	5,7g
din care zaharuri	2,5g
Proteine	14,6g
Sare	2,4g



marinată

picantă de sturion în ulei

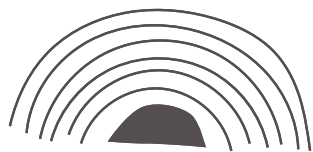
Pentru cei care vor mai mult. Sturion marinat într-un amestec de ulei de floarea-soarelui, oțet și ardei iute, cu usturoi și condimente care intensifică gustul. Este despre echilibru: căldura condimentelor este temperată de finețea peștelui, iar mierea adaugă un contrast subtil. Fără conservanți, preparată manual, în loturi mici. Perfectă ca aperitiv îndrăzneț, într-un sandviș sofisticat sau ca element-surpriză într-un platou gourmet.

Ingrediente: Sturion (Acipenser baerii) 65%, ulei de floarea soarelui, oțet, usturoi, sare, ardei iute, boabe de muștar, miere de albine, foi de dafin, piper boabe.

A nu se consuma de către persoanele alergice la pește. Produs sterilizat prin duștulare (bain-marie). Poate conține oase. Condiții de depozitare: a se depozita la rece 2°C - 8°C. Cantitatea netă a componentei solide după scurgere 170g. Cantitatea netă 300g.

Valori nutriționale per 100g	
Valoare energetică	710kJ/177kCal
Grăsimi	10,9g
din care acizi grași saturați	2,8g
Glucide	5,7g
din care zaharuri	2,5g
Proteine	20,2g
Sare	2,4g







Zacuşte

colecția zacuște

Gust intens, legume coapte, rețete transmise prin generații. Zacusca este mai mult decât o conservă – este un ritual, un echilibru perfect între răbdare, foc și ingrediente de calitate. Inspirată de influențele otomane, slave și balcanice, colecția Zacuște ARCA păstrează autenticitatea acestui preparat, reinterpretat cu aceeași grijă pentru detalii.

Legumele sunt selectate manual, crescute în serele noastre sau achiziționate de la producători locali. Vinetele și ardeii sunt copti pe flacăra deschisă, ceapa este călită lent, iar condimentele sunt alese cu inspirație. Fără conservanți, fără grabă – doar gustul pur. Fiecare borcan este pregătit în loturi mici, pentru ca fiecare ingredient să își păstreze textura și aroma intensă.

În colecția ARCA, fiecare tip de zacuscă spune o poveste. Clasică, cu vinete și ardei, bogată și catifelată. Cu ghebe, cu hribi, păstrând aroma pădurilor. Cu pește, inspirată de rețetele lipovenești din Delta Dunării. Fiecare variantă aduce un gust profund și autentic, pentru cei care iubesc explorarea culinară.

Cum o savurezi? Pe pâine prăjită cu usturoi, lângă brânzeturi maturate, ca bază pentru paste sau chiar ca topping surprinzător pentru pește la cuptor. Un gust plin, bine definit, reinterpretat pentru prezent.



zacusca duo

de pastrav și crap

O combinație echilibrată între pastrav și crap, gătită lent alături de ardei gras, morcov și ceapă. Fără conservanți, preparată în loturi mici, păstrează textura autentică a peștelui și aromele naturale ale legumelor. Se potrivește perfect pe pâine proaspătă prăjită sau alături de preparate reci.

Ingrediente: Păstrăv (Salmo sp.) 16,5%, Crap (Cyprinus carpio) 16,5%, ceapă, ardei gras, morcov, ulei de floarea soarelui, pastă de tomate, sare, foi de dafin, piper.

A nu se consuma de către persoanele alergice la **pește**. Produs sterilizat prin dușulire (bain-marie). Poate conține oase. **Condiții de depozitare:** încăperi aerisite, ferite de razele soarelui, la temperaturi de maxim 25°C. Cantitatea netă 300g.

Valori nutriționale per 100g

Valoare energetică	750kJ/188kCal
Grăsimi	14,0g
din care acizi grași saturați	3,2g
Glucide	6,6g
din care zaharuri	0,4g
Proteine	5,6g
Sare	1,5g



zacuscă trio

sturion, păstrăv şi crap

Descoperă o zacuscă cum n-ai mai gustat! Trei tipuri de peşte – sturion, păstrăv şi crap – se împletesc într-o reţetă surprinzătoare, alături de ardei gras copt, morcov dulce şi usturoi aromat. Condimentele atent alese scot în evidenţă savoarea ingredientelor, iar o notă fină de picant adaugă acel „ceva” care te face să mai vrei încă o linguriţă. Fără conservanţi, pregătită manual, această zacuscă versatilă transformă orice moment într-o experienţă autentică, fie că o savurezi pe o felie de pâine crocantă, fie că o așezi pe un platou gourmet.

Ingrediente: Sturion (*Acipenser baerii*) 11%, Păstrăv (*Salmo sp.*) 11%, Crap (*Cyprinus carpio*) 11%, ceapă, ardei gras, morcov, ulei de floarea soarelui, pastă de tomate, sare, foi de dafin, piper.

A nu se consuma de către persoanele alergice la **peşte**. Produs sterilizat prin duşulire (bain-marie). Poate conţine oase. **Condiţii de depozitare:** încăperi aerisite, ferite de razele soarelui, la temperaturi de maxim 25°C. Cantitatea netă 300g.

Valori nutriţionale per 100g

Valoare energetică	790kJ/201kCal
Grăsimi	16,0g
din care acizi graşi saturaţi	3,4g
Glucide	9,9g
din care zaharuri	0,4g
Proteine	7,6g
Sare	1,5g



zacuscă

pescărească de crap

Crap fraged, gătit lent pentru a-și dezvălui întreaga savoare, îmbrățișat de dulceața ardeiului gras, finețea cepei și aroma delicată a morcovului. Totul se contopește într-un sos catifelat, pe bază de pastă de roșii, parfumat cu foi de dafin și un strop de piper care îi intensifică aromele. Textura cremoasă și gustul echilibrat transformă fiecare înghițitură într-o experiență delicioasă. Fără conservanți, preparat în loturi mici, acest produs autentic este perfect atât pentru aperitive rapide, cât și pentru mese pline de gust, cu ingrediente curate și naturale.

Ingrediente: Crap (*Cyprinus carpio*) 33%, ceapă, ardei gras, morcov, ulei de floarea soarelui, pastă de tomate, sare, foi de dafin, piper, coriandru

A nu se consuma de către persoanele alergice la pește. Produs sterilizat prin dușulire (bain-marie). Poate conține oase. **Condiții de depozitare:** încăperi aerisite, ferite de razele soarelui, la temperaturi de maxim 25°C. Cantitatea netă 300g.

Valori nutriționale per 100g

Valoare energetică	780kJ/198kCal
Grăsimi	16,0g
din care acizi grași saturați	3,2g
Glucide	6,6g
din care zaharuri	0,4g
Proteine	7,6g
Sare	1,5g



zacuscă

pescărească de păstrăv

O zacuscă surprinzătoare, în care păstrăvul proaspăt se împletește armonios cu dulceața ardeiului gras și finețea morcovului. Gustul este desăvârșit de un sos bogat de roșii și un amestec echilibrat de condimente naturale, care îi dau profunzime și caracter. Gătită în loturi mici, fără conservanți, această specialitate își păstrează savoarea autentică. Perfectă de întins pe o felie de pâine crocantă sau de integrat în combinații inedite, este alegerea ideală pentru cei care apreciază gusturile curate și rafinate.

Ingrediente: Păstrăv (*Salmo sp.*) 33%, ceapă, ardei gras, morcov, ulei de floarea soarelui, pastă de tomate, sare, foi de dafin, piper, coriandru

A nu se consuma de către persoanele alergice la pește. Produs sterilizat prin duștulare (bain-marie). Poate conține oase.
Condiții de depozitare: încăperi aerisite, ferite de razele soarelui, la temperaturi de maxim 25°C. Cantitatea netă 300g.

Valori nutriționale per 100g

Valoare energetică	820kJ/218kCal
Grăsimi	15,0g
din care acizi grași saturați	2,2g
Glucide	5,6g
din care zaharuri	0,4g
Proteine	7,6g
Sare	1,5g



zacuscă

pescărească de sturion

O zacuscă artizanală cu adevărat specială, în care sturionul, cu o textură fină și un gust delicat, se întâlnește armonios cu ardeiul gras și ceapa, gătite lent pentru a-și elibera toată dulceața naturală. Condimentele perfect selecționate îi desăvârșesc aroma, oferindu-i o notă subtilă, dar memorabilă. Fără conservanți, pregătită manual, această zacuscă este alegerea perfectă pentru aperitive sofisticate sau reinterpretări moderne, transformând orice masă într-o experiență gourmet.

Ingrediente: Sturion (*Acipenser baerii*) 33%, ceapă, ardei gras, morcov, ulei de floarea soarelui, pastă de tomate, sare, foi de dafin, piper, coriandru

A nu se consuma de către persoanele alergice la pește. Produs sterilizat prin duștulare (bain-marie). Poate conține oase.
Condiții de depozitare: încăperi aerisite, ferite de razele soarelui, la temperaturi de maxim 25°C. Cantitatea netă 300g.

Valori nutriționale per 100g	
Valoare energetică	750kJ/188kCal
Grăsimi	18,0g
din care acizi grași saturați	3,2g
Glucide	6,6g
din care zaharuri	0,4g
Proteine	5,6g
Sare	1,5g



zacuscă

din legume și vinete

Vinete coapte până la perfecțiune, ardei gras succulent și morcov dulce, toate gătite încet pentru a se amesteca într-o simfonie de arome delicate și echilibrate. Fără conservanți, în loturi mici, această zacusca păstrează autenticitatea legumelor și textura cremoasă care îți încântă papilele. Ideală pentru a fi întinsă pe pâine proaspătă, combinată cu brânzeturi fine sau folosită ca bază pentru rețete inedite, adaugă un strop de rafinament fiecărei mese.

Ingrediente: vinete 30%, gogoșari 15%, ardei gras 15%, ceapă, morcov, ulei de floarea soarelui, pastă de tomate, usturoi, sare, foi de dafin, piper.

Produs sterilizat prin dușturire (bain-marie).
Condiții de depozitare: încăperi aerisite, ferite de razele soarelui, la temperaturi de maxim 25°C. Cantitatea netă 300g.

Valori nutriționale per 100g

Valoare energetică	646kJ/153kCal
Grăsimi	12,6g
din care acizi grași saturați	1,3g
Glucide	8,1g
din care zaharuri	6,5g
Proteine	1,7g
Sare	1,7g



zacuscă

din legume ușor picantă

Vinete coapte și ardei gras, învăluite într-o notă subtilă de picant, pentru o zacuscă cu un echilibru perfect între dulceața legumelor, un strop de fum și o adiere de iuțeală. Fără conservanți și preparată manual, această delicată aduce un gust autentic și o textură catifelată. Versatilă și plină de caracter, este ideală pentru aperitive rafinate sau pentru combinații îndrăznețe care transformă orice masă într-o adevărată sărbătoare a simțurilor.

Ingrediente: gogoșari 30%, ardei gras 20%, ceapă, țelină, ardei iuți, ulei de floarea soarelui, pastă de tomate, usturoi, sare, foi de dafin, piper.

Produs sterilizat prin dușulire (bain-marie).
Condiții de depozitare: încăperi aerisite, ferite de razele soarelui, la temperaturi de maxim 25°C. Cantitatea netă 300g.

Valori nutriționale per 100g

Valoare energetică	668kJ/159kCal
Grăsimi	12,6g
din care acizi grași saturați	1,3g
Glucide	9,4g
din care zaharuri	6,4g
Proteine	2,0g
Sare	1,3g



zacuscă

din legume și hribi

Hribi de pădure cu aromă intensă, vinete coapte și ardei gras, toate gătite încet pentru a dezvălui o textură bogată și o savoare profundă. Fără conservanți și preparate în loturi mici, această zacuscă adună esența naturii într-un gust pur, perfect pentru a adăuga un strop de rusticitate platourilor sau pentru mese rapide, pline de ingrediente naturale. Ideală pentru cei care apreciază gusturile pure și naturale, oferind un răsfăț culinar în fiecare linguriță.

Ingrediente: hribi 20%, gogoșari 20%, ardei gras 20%, ceapă, morcov, ulei de floarea soarelui, pastă de tomate, usturoi, sare, foi de dafin, piper, coriandru.

Produs sterilizat prin duștulire (bain-marie).
Condiții de depozitare: încăperi aerisite, ferite de razele soarelui, la temperaturi de maxim 25°C. Cantitatea netă 300g.

Valori nutriționale per 100g

Valoare energetică	769kJ/184kCal
Grăsimi	13,1g
din care acizi grași saturați	1,4g
Glucide	11,9g
din care zaharuri	6,6g
Proteine	4,3g
Sare	1,3g



zacuscă

din legume și ghebe

Ghebe de pădure alese cu grijă, combinate cu legume coapte și condimente fine, pentru o zacuscă cu un gust autentic și echilibrat. Fără conservanți și preparată manual, fiecare ingredient își păstrează prospețimea și savoarea naturală. Perfectă pentru aperitive sofisticate sau pentru a adăuga un aer tradițional în combinații clasice, această zacuscă transformă orice masă într-o adevărată sărbătoare a gusturilor pure.

Ingrediente: ghebe 20%, gogoșari 20%, ardei gras 20%, ceapă, morcov, ulei de floarea soarelui, pastă de tomate, usturoi, sare, foi de dafin, piper, coriandru.

Produs sterilizat prin duștulare (bain-marie).
Condiții de depozitare: încăperi aerisite, ferite de razele soarelui, la temperaturi de maxim 25°C. Cantitatea netă 300g.

Valori nutriționale per 100g

Valoare energetică	679kJ/162kCal
Grăsimi	12,9g
din care acizi grași saturați	1,4g
Glucide	9,0g
din care zaharuri	6,6g
Proteine	2,5g
Sare	1,3g



zacuscă

din legume și ghebe ușor picantă

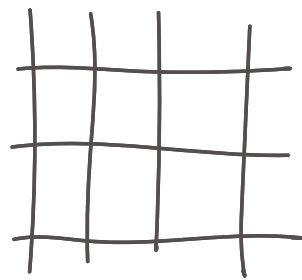
Ghebe de pădure, vinete coapte și ardei gras, cu o ușoară notă picantă ce adaugă o dimensiune surprinzătoare fiecărei înghițituri. Textura cremoasă și gustul intens se împletesc perfect, creând un echilibru între tradiție și un strop de fior. Fără conservanți și preparată în loturi mici, această zacuscă este ideală pentru cei care apreciază savoarea clasică, dar doresc o explozie de intensitate în fiecare gust.

Ingrediente: ghebe 20%, gogoșari 20%, ardei gras 20%, ceapă, morcov, ardei iuți, ulei de floarea soarelui, pastă de tomate, usturoi, sare, foi de dafin, piper, coriandru.

Produs sterilizat prin duștulire (bain-marie).
Condiții de depozitare: încăperi aerisite, ferite de razele soarelui, la temperaturi de maxim 25°C. Cantitatea netă 300g.

Valori nutriționale per 100g

Valoare energetică	693kJ/165kCal
Grăsimi	12,9g
din care acizi grași saturați	1,4g
Glucide	19,6g
din care zaharuri	6,8g
Proteine	2,7g
Sare	1,3g







A photograph of a narrow, light-colored path that curves through a dense field of tall, feathery grasses with a pinkish-brown hue. The path leads towards a wooden building with a dark roof, partially obscured by green trees and bushes. In the background, industrial structures like water towers and pipes are visible against a blue sky with scattered white clouds. Two black lampposts stand on either side of the path near the building.

Salate de icre

colecția salate de icre

Pornește alături de ARCA într-o expediție a gustului, de la străvechile maluri bizantine până la canalele misterioase ale Deltei Dunării. Colecția noastră de salate de icre își are originile în rețete de inspirație bizantină – taramasul creat din icre de crap – și poartă amprenta aromelor balcanice și mediteraneene care au încântat generații întregi.

Ajunsă în bucătăria românească prin legăturile cu negustorii greci și tradițiile pescărești din Delta Dunării, salata de icre a devenit un simbol al convivialității pe malurile Dunării. Astăzi, ARCA ridică această rețetă la rang de artă culinară: preparăm fiecare lot manual, în cantități restrânse, fără conservanți și cu ingrediente alese pe sprânceană. Fiecare borcan ascunde o armonie de texturi cremoase și arome marine subtile, redată cu fidelitate prin respectul față de rețeta autentică. Savurând colecția ARCA de salate de icre, descoperi nu doar un gust de excepție, ci și povestea vie a unei tradiții milenare, reinterpretată cu eleganță modernă.

salată de icre

crap



Preparată din icre proaspete de crap, cu ulei de floarea-soarelui de calitate și un strop de lămâie, această salată surprinde prin simplitatea și puritatea gustului. Textura fină și catifelată scoate în evidență boabele delicate de icre, oferind un echilibru între cremozitate și prospețime marină. Savurează-o pe pâine prăjită sau alături de legume crude, pentru a te bucura de un aperitiv rafinat în orice moment.

Ingrediente: ulei de floarea soarelui 65%, icre de Crap (Cyprinus carpio) 20%, apă minerală carbogazoasă, suc de lămâie, sare.

A nu se consuma de către persoanele alergice la pește. **Condiții de depozitare:** a se depozita la rece 0° C - 4° C. Cantitatea netă 190g.

Valori nutriționale per 100g	
Valoare energetică	2503kJ/599kCal
Grăsimi	63,8g
din care acizi grași saturați	6,8g
Glucide	2,0g
din care zaharuri	0,1g
Proteine	4,0g
Sare	1,0g

salată de icre

crap cu ceapă



La baza rețetei clasice de icre de crap, adăugăm ceapă albă fin tocată pentru un plus de savoare autentică. Ceapa aduce o notă discret dulce-picantă care echilibrează bogăția icrelor, conferind preparatului o prospețime ușor crocantă. Textura rămâne cremoasă, îmbogățită de mici bucățele de ceapă ce animă fiecare înghițitură. Ideală pe felii de baghetă proaspătă sau servită alături de măslina și lămâie, pentru o experiență echilibrată și plină de gust.

Ingrediente: ulei de floarea soarelui 65%, **icre de Crap** (Cyprinus carpio) 20%, apă minerală carbogazoasă, suc de lămâie, ceapă 2,5%, sare.

A nu se consuma de către persoanele alergice la **pește**. **Condiții de depozitare:** a se depozita la rece 0° C - 4° C. Cantitatea netă 190g.

Valori nutriționale per 100g	
Valoare energetică	2507kJ/600kCal
Grăsimi	63,8g
din care acizi grași saturați	6,8g
Glucide	2,1g
din care zaharuri	0,3g
Proteine	4,0g
Sare	1,0g

salată de icre

crap cu păstrăv afumat



În această variantă artizanală, cremozitatea fină a icrelor de crap se îmbină cu fileuri alese de păstrăv afumat tradițional. Gustul catifelat al icrelor capătă adâncime datorită fumului natural, creând un melanj sofisticat de arome de apă dulce și foc de lemn. Textura onctuoasă este completată de fragezimea păstrăvului, aducând consistență fiecărei degustări. Răsfăț ideal pentru cunoscători, se servește pe pâine rustică sau pe crackers fini, alături de un strop de lămâie, pentru a-i evidenția aromele.

Ingrediente: ulei de floarea soarelui 65%, icre de Crap (Cyprinus carpio) 20%, file de Păstrăv (Salmo sp.) afumat 5%, apă minerală carbogazoasă, suc de lămâie, sare.

A nu se consuma de către persoanele alergice la pește. **Condiții de depozitare:** a se depozita la rece 0° C - 4° C. Cantitatea netă 190g.

Valori nutriționale per 100g	
Valoare energetică	2400kJ/534kCal
Grăsimi	60,7g
din care acizi grași saturați	6,5g
Glucide	2,0g
din care zaharuri	0,2g
Proteine	4,7g
Sare	1,0g

salată de icre

crap cu perle de păstrăv



O interpretare de lux a rețetei tradiționale: salata fină de icre de crap este îmbogățită cu perle strălucitoare de icre de păstrăv. Fiecare perlă oferă o explozie delicată de savoare, completând gustul cremos și ușor sărat al bazei de icre. Textura devine deosebită: cremozitatea catifelată este punctată de bobite cu miez proaspăt și suculent, care se sparg pline de aromă. Recomandăm a fi servită pe tartine fine sau alături de un pahar de șampanie, pentru momente de răsfăț memorabile.

Ingrediente: ulei de floarea soarelui 65%, icre de Crap (Cyprinus carpio) 20%, icre de Păstrăv (Salmo sp.) 5%, apă minerală carbogazoasă, suc de lămâie, ceapă, sare.

A nu se consuma de către persoanele alergice la pește. **Condiții de depozitare:** a se depozita la rece 0° C - 4° C. Cantitatea netă 190g.

Valori nutriționale per 100g	
Valoare energetică	2541kJ/607kCal
Grăsimi	64,2g
din care acizi grași saturați	6,8g
Glucide	2,1g
din care zaharuri	0,2g
Proteine	5,2g
Sare	1,2g



Creme și Paste



colecția pateuri și creme de pește

Peștele a fost mereu parte din cultura gastronomică a comunităților de pe malul apelor, iar preparatele tartinabile din pește au o istorie veche, de la pateurile rafinate servite la curțile aristocratice europene până la rețetele rustice din satele pescărești. ARCA duce mai departe această tradiție, reinterpretând-o cu ingrediente naturale, meșteșug și respect pentru gustul autentic.

Fiecare produs este creat cu grijă, manual, în loturi mici, fără conservanți, pentru a conserva esența pură și autentică a peștelui proaspăt. De la pateuri catifelate și creme fine, până la mousse-uri ușoare cu note afumate, fiecare borcan ascunde un echilibru perfect între textură și savoare. Descoperă această colecție și savurează o experiență culinară premium, fie că îl servești pe pâine prăjită, pe crackers crocanți sau alături de un pahar de vin alb rece.

pastă de păstrăv

cu măsline



Un produs inspirat din bucătăria mediteraneană, unde frăgezimea păstrăvului este completată de gustul intens al măslinelor bine coapte. Textura fină, aroma echilibrată și nota sărată subtilă fac din această pastă o alegere perfectă pentru tartine, alături de roșii cherry și ierburi aromatice. Fără conservanți, preparată în loturi mici, este ideală pentru cei care iubesc combinațiile autentice și pline de caracter.

Ingrediente: Păstrăv (Salmo sp.) 60%, măsline fără sămburi 15%, muștar fin, ulei de floarea soarelui, ceapă, morcov, sare, piper.

Produs sterilizat. A nu se consuma de către persoanele alergice la **pește**. Poate conține oase. A se depozita la rece 2°C - 8°C. Cantitate netă: 200g.

Valori nutriționale per 100g

Valoare energetică	1380kJ/325kCal
Grăsimi	21,5g
din care acizi grași saturați	10,8g
Glucide	1,8g
din care zaharuri	0,9g
Proteine	15,0g
Sare	1,3g

pastă de păstrăv



O cremă fină și echilibrată, unde păstrăvul proaspăt se transformă într-un tartinabil delicat, perfect pentru aperitive rafinate. Textura catifelată și gustul natural al peștelui sunt puse în valoare de un amestec subtil de condimente, creând un produs ușor, dar plin de savoare. Fără conservanți, preparată manual, această pastă este ideală pe pâine prăjită sau alături de crackers crocanți, pentru o experiență autentică.

Ingrediente: Păstrăv (Salmo sp.) 50%, smântână pentru gătit din lapte (lactoză) de vacă 32% grăsime, ceapă, zeamă de lămâie, sare, piper.

Produs sterilizat. A nu se consuma de către persoanele alergice la pește. Poate conține oase. A se depozita la rece 2°C - 8°C. Cantitate netă: 200g.

Valori nutriționale per 100g

Valoare energetică	1280kJ/308kCal
Grăsimi	24,5g
din care acizi grași saturați	11,8g
Glucide	2,2g
din care zaharuri	1,0g
Proteine	22,0g
Sare	0,9g

pastă de sturion



O delicată exclusivistă, creată din Nisetru Siberian, fiind mărunțit și transformat într-o pastă cremoasă, cu o textură densă și un gust bogat, ușor untos. Condimentarea echilibrată adaugă profunzime, oferind un produs sofisticat și rafinat. Fără conservanți, preparată în loturi mici, această pastă este perfectă pentru tartine elegante sau combinații gourmet, alături de brânzeturi fine și vin alb.

Ingrediente: Sturion (*Acipenser baerii*) 50%, smântână din lapte (lactoză) de vacă 32% grăsime, ceapă, zeamă de lămâie, sare, piper.

Produs sterilizat. A nu se consuma de către persoanele alergice la pește. Poate conține ouă. A se depozita la rece 2°C - 8°C. Cantitate netă: 200g.

Valori nutriționale per 100g

Valoare energetică	1460kJ/368kCal
Grăsimi	27,5g
din care acizi grași saturați	13,8g
Glucide	3,2g
din care zaharuri	1,0g
Proteine	24,0g
Sare	1,1g

cremă de păstrăv

cu unt



O rețetă clasică, reinterpretată cu finețe, în care păstrăvul se îmbină perfect cu untul cremos, oferind un gust bogat și o textură catifelată. Fără conservanți, preparată în loturi mici, această cremă este ideală pentru un mic dejun sofisticat sau pentru platouri de aperitive. Întinde-o pe pâine prăjită și completează-o cu ierburi proaspete pentru un strop de prospețime și o explozie de arome.

Ingrediente: Păstrăv (Salmo sp.) 80%, zeamă de lămâie 10%, unt (lactoză) 8%, sare de mare, piper, rozmarin.

Produs sterilizat. A nu se consuma de către persoanele alergice la pește. Poate conține oase. A se depozita la rece 2°C - 8°C. Cantitate netă: 200g.

Valori nutriționale per 100g

Valoare energetică	1460kJ/340kCal
Grăsimi	28,5g
din care acizi grași saturați	13,8g
Glucide	1,2g
din care zaharuri	0,1g
Proteine	15,0g
Sare	0,9g

cremă de păstrăv

cu brânză maturată



Un produs sofisticat, unde păstrăvul proaspăt întâlnește savoarea intensă a brânzei maturate, rezultând o cremă cu un gust bogat și ușor afumat. Fără conservanți, preparată artisanal, această cremă se potrivește de minune pe felii de baghetă crocantă sau alături de struguri și nuci, pentru un aperitiv complet și rafinat.

Ingrediente: Păstrăv (Salmo sp.) 70%, brânză maturată 20%, smântână pentru gătit din lapte (lactoză) de vacă 32% grăsime, ulei de floarea soarelui, sare, piper alb, usturoi.

Produs sterilizat. A nu se consuma de către persoanele alergice la **pește**. Poate conține oase. A se depozita la rece 2°C - 8°C. Cantitate netă: 200g.

Valori nutriționale per 100g

Valoare energetică	1262kJ/321kCal
Grăsimi	25,5g
din care acizi grași saturați	11,1g
Glucide	0,7g
din care zaharuri	0,5g
Proteine	11,5g
Sare	1,2g

mousse de păstrăv

afumat



Un produs cu o textură aerată și fină, în care păstrăvul afumat este vedeta. Fumul subtil se îmbină armonios cu finețea mousse-ului, oferind un echilibru perfect între delicatețe și profunzime de gust. Preparat manual, fără conservanți, acest mousse este ideal pentru aperitive elegante – servește-l pe crackers, alături de capere sau stropit cu puțin suc de lămâie.

Ingrediente: Păstrăv (Salmo sp.) 50%, file de Păstrăv (Salmo sp.) afumat 10%, smântână din lapte (lactoză) de vacă 32% grăsime, zeamă de lămâie, sare, piper, zahăr.

Produs sterilizat. A nu se consuma de către persoanele alergice la pește. Poate conține ouă. A se depozita la rece 2°C - 8°C. Cantitate netă: 200g.

Valori nutriționale per 100g

Valoare energetică	811kJ/195,4kCal
Grăsimi	15,5g
din care acizi grași saturați	2,2g
Glucide	6,2g
din care zaharuri	1,9g
Proteine	7,0g
Sare	0,9g

pate de caras

cu păstrăv

Ingrediente: Caras (Carassius auratus gibelio) 40%, Păstrăv (Salmo sp.) 40%, morcov, ceapă, țelină, păstărnac, oțet, ulei de floarea soarelui, pastă de tomate, sare, piper, foi de dafin, boia de ardei dulce, usturoi.

Produs sterilizat. A nu se consuma de către persoanele alergice la pește. Poate conține oase. A se depozita la rece 2°C - 8°C. Cantitate netă: 200g.

Valori nutriționale per 100g	
Valoare energetică	1280kJ/318kCal
Grăsimi	23,5g
din care acizi grași saturați	12,8g
Glucide	2,2g
din care zaharuri	1,0g
Proteine	22,0g
Sare	0,9g

O combinație echilibrată între gustul delicat al carasului și textura rafinată a păstrăvului, acest pate surprinde prin finețe și savoare. Fără conservanți, preparat artizanal, păstrează dulceața naturală a peștelui, fiind un aperitiv versatil. Îl poți întinde pe pâine proaspătă sau îl poți combina cu felii de lămâie și ierburi aromatice pentru o experiență mai complexă.



pate de sturion

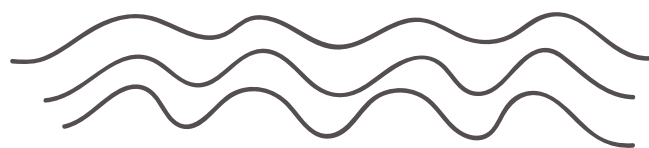
Ingrediente: Sturion (Acipenser baerii) 90%, unt (lactoză), zeamă de lămâie, sare de mare, piper, rozmarin.

Produs sterilizat. A nu se consuma de către persoanele alergice la **pește**. Poate conține oase. A se depozita la rece 2°C - 8°C. Cantitate netă: 200g.

Un pate delicios, catifelat și plin de aromă, unde fileul de Nisetrul Siberial ales cu grijă, se transformă într-un tartinabil rafinat. Pateul subliniază dulceața naturală a peștelui, creând o armonie perfectă între textură, finețe și savoare. Fără conservanți, preparat artizanal, acest pate devine vedeta platourilor sofisticate, servit cu unt cremos, lămâie și pâine proaspătă.

Valori nutriționale per 100g	
Valoare energetică	1180kJ/270kCal
Grăsimi	21,5g
din care acizi grași saturați	9,8g
Glucide	1,2g
din care zaharuri	1,0g
Proteine	17,0g
Sare	1,3g





colecția pește afumat

La ARCA, transformăm tradiția afumării peștelui într-o experiență autentică și rafinată. Peștele provine din iazurile noastre, fiind atent crescut pentru a asigura calitatea fiecărui produs.

Procesul de afumare se face lent, cu lemn de fag și cireș, creând un echilibru perfect între dulceața fumului și gustul natural al peștelui. Afumăm fiecare lot artizanal, fără conservanți, respectând rețete transmise din generație în generație. Păstrăvul afumat la lojniță este produs cu atestare tradițională, reflectând autenticitatea și măiestria metodelor vechi de preparare.

Colecția de pește afumat ARCA îmbină măiestria artizanală cu ingredientele pure și naturale, oferind o experiență culinară de excepție. Fiecare produs este o călătorie în esența gustului autentic, creat pentru cei care caută rafinament și autenticitate în fiecare îmbucătură.

Afumături

crap file

afumat



Afumat lent la cald, acest file de crap își păstrează frăgezimea naturală, îmbogățită de aromele subtile ale fumului de fag și cireș. Dulceața cărnii de crap se îmbină perfect cu nuanțele ușor afumate, oferind un gust echilibrat și profund. Fără conservanți, pregătit artizanal, acest file de pește este ideal pentru aperitive sofisticate, servit pe pâine prăjită crocantă sau alături de salate proaspete și sosuri ușoare. Poate fi savurat cu vin alb, creând o combinație perfectă între gusturi delicate și aromele autentice ale ingredientelor naturale. Un deliciu care transformă orice masă într-o experiență culinară de neuitat.

Ingrediente: file de Crap (Cyprinus carpio) 95 %, condimente naturale, legume deshidratate (ardei, morcov, **muștar**, ceapă), sare, piper.

A nu se consuma de către persoanele alergice la **pește**. Produs ambalat în vid. Produs tratat termic prin afumare la cald cu lemn de fag și cireș. **Poate conține oase.** **Condiții de depozitare:** A se depozita la rece 2°C - 8°C. După deschidere se va păstra la rece 0°C - 4°C și se va consuma în maxim 48 de ore.

Valori nutriționale per 100g	
Valoare energetică	784kJ/196kCal
Grăsimi	8,2g
din care acizi grași saturați	2,1g
Glucide	0,4g
din care zaharuri	0g
Proteine	27,7g
Sare	1,6g

A photograph of a wicker basket filled with fish, resting on a concrete pier. Several thick, coiled ropes are scattered around the basket. In the background, a large body of water stretches to a distant shoreline with a long white building and a line of trees under a cloudy sky.

Afumături

păstrăv file

afumat



Un file delicat, afumat la temperatură blândă, astfel încât să-și păstreze textura fină și gustul natural. Fumul de fag și cireș adaugă o notă subtilă de lemn dulceag, completând echilibrul fileurilor de păstrăv. Fără conservanți, preparat cu grijă manual, acest file de pește este o alegere rafinată pentru platouri de aperitive sau pentru combinații gourmet. Servit cu lămâie proaspătă și ierburi aromatice, fiecare mușcătură aduce un gust delicat și o explozie de arome, perfectă pentru a înfrumuseța orice masă fie ea simplă sau sofisticată.

Ingrediente: file de Păstrăv (Salmo sp.) 95 %, condimente naturale, legume deshidratate (ardei, morcov, muștar, ceapă), sare, piper.

A nu se consuma de către persoanele alergice la **pește**. Produs ambalat în vid. Produs tratat termic prin afumare la cald cu lemn de fag și cireș. **Poate conține oase.**
Condiții de depozitare: A se depozita la rece 2°C - 8°C. După deschidere se va păstra la rece 0°C - 4°C și se va consuma în maxim 48 de ore.

Valori nutriționale per 100g

Valoare energetică	420kJ/105kCal
Grăsimi	1,98g
din care acizi grași saturați	1,2g
Glucide	1,09g
din care zaharuri	0,2g
Proteine	19,62g
Sare	2g

Afumături

sturion file

afumat



Un produs exclusivist, unde sturionul, cu textura sa densă și rafinată, este pus în valoare de afumarea lentă la cald, care îi intensifică savoarea. Fumul de fag îi conferă note ușor dulci, în timp ce uleiul natural al cărnii îi menține frăgezimea. Fără conservanți, preparat în loturi mici, acest file exclusivist este ideal pentru degustări sofisticate, savurat pe tartine de pâine crocantă cu unt cremos și un strop de piper proaspăt măcinat, creând o experiență senzorială de neuitat.

Ingrediente: file de Sturion (Acipenser baerii) 95 %, condimente naturale, legume deshidratate (ardei, morcov, muștar, ceapă), sare, piper

A nu se consuma de către persoanele alergice la **pește**. Produs ambalat în vid. Produs tratat termic prin afumare la cald cu lemn de fag și cireș. **Poate conține oase.**
Condiții de depozitare: A se depozita la rece 2°C - 8°C. După deschidere se va păstra la rece 0°C - 4°C și se va consuma în maxim 48 de ore.

Valori nutriționale per 100g

Valoare energetică	698kJ/175kCal
Grăsimi	4,2g
din care acizi grași saturați	1,1g
Glucide	0,1g
din care zaharuri	0g
Proteine	30,62g
Sare	1,8g

Afumături

crap rondele

afumat



Bucăți rotunde de crap, afumate încet pentru a păstra textura succulentă și gustul autentic al peștelui. Fumul de fag și cireș pătrunde delicat, conferind un echilibru perfect între note subtile de dulceăta cărnii de crap, fum ușor și o savoare intensă, care evidențiază carnea fină a peștelui. Fără conservanți, preparate artisanal, aceste rondele sunt ideale pentru aperitive rustice, servite cu măline, pâine proaspătă și un vin alb sec.

Ingrediente: Crap (Cyprinus carpio) cu os 97 %, sare, piper.

A nu se consuma de către persoanele alergice la **pește**. Produs ambalat în vid. Produs tratat termic prin afumare la cald cu lemn de fag și cireș. **Conține oase.** **Condiții de depozitare:** A se depozita la rece 2°C - 8°C. După deschidere se va păstra la rece 0°C - 4°C și se va consuma în maxim 48 de ore.

Valori nutriționale per 100g	
Valoare energetică	784kJ/196kCal
Grăsimi	8,2g
din care acizi grași saturați	2,1g
Glucide	0,4g
din care zaharuri	0g
Proteine	27,7g
Sare	1,6g

Afumături

păstrăv rondele

afumat



Tăiate atent pentru a păstra finețea naturală a păstrăvului, aceste rondele oferă o textură suculentă și o aromă subtil afumată. Afumarea lentă cu lemn de fag păstrează gustul pur al peștelui, transformând fiecare îmbucătură într-o experiență sofisticată. Fără conservanți, preparate artisanal, aceste rondele sunt perfecte pentru platouri de brânzeturi fine sau servite cu unt și ierburi aromate.

Ingrediente: Păstrăv (*Salmo* sp.) cu os 97 %, sare, piper.

A nu se consuma de către persoanele alergice la **pește**. Produs ambalat în vid. Produs tratat termic prin afumare la cald cu lemn de fag și cireș. **Conține oase.** **Condiții de depozitare:** A se depozita la rece 2°C - 8°C. După deschidere se va păstra la rece 0°C - 4°C și se va consuma în maxim 48 de ore.

Valori nutriționale per 100g	
Valoare energetică	420kJ/105kCal
Grăsimi	1,98g
din care acizi grași saturați	1,2g
Glucide	1,09g
din care zaharuri	0,2g
Proteine	19,62g
Sare	2g

Afumături

sturion rondele

afumat



Rafinate și pline de savoare, aceste rondele păstrează densitatea și frăgezimea sturionului, fiind afumate lent la cald cu fag și cireș pentru un echilibru subtil între gustul natural și aroma afumată. Fără conservanți și preparate manual, acest produs premium este o alegere de excepție, ideal pentru a fi savurat pe pâine artizanală cu unt fin. O adevărată explozie de arome, care te îndeamnă să o savurezi din prima clipă.

Ingrediente: Sturion (*Acipenser baerii*) cu os 97 %, sare, piper.

A nu se consuma de către persoanele alergice la **pește**. Produs ambalat în vid. Produs tratat termic prin afumare la cald cu lemn de fag și cireș. **Conține oase. Condiții de depozitare:** A se depozita la rece 2°C - 8°C. După deschidere se va păstra la rece 0°C - 4°C și se va consuma în maxim 48 de ore.

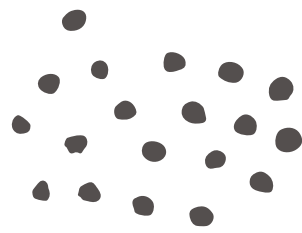
Valori nutriționale per 100g	
Valoare energetică	698kJ/175kCal
Grăsimi	4,2g
din care acizi grași saturați	1,1g
Glucide	0,1g
din care zaharuri	0g
Proteine	30,62g
Sare	1,8g

păstrăv afumat

la lojniță



Regalul acestei categorii, acest păstrăv întreg este afumat lent la cald, păstrând intactă aroma pură a cărnii și textura sa incredibil de fragedă. Afumat în mod tradițional, pe plasa de nuiiele de alun și răchită – Lojnita, respectând cu strictețe vechile tehnici de afumare ale păstrăvului sărat, acest proces adaugă o adâncire unică a gustului, echilibrând perfect dulceața naturală cu intensitatea fumului. Fără conservanți și preparat manual, acest păstrăv se face doar la cerere, oferind o experiență exclusivistă. Ideal pentru a fi servit ca aperitiv pe platouri cu lămâie și capere, sau ca bază pentru rețete sofisticate, este o adevărată delicatese ce îmbogățește orice masă cu autenticitate și rafinament.





ARCA

