



Das Unternehmen Barkas wurde 1987 von Eugeniusz Świderek im Dorf Obrotły bei Kolobrzeg gegründet. War es anfangs ein kleines Familienunternehmen, so konnte es dank systematischer Investitionen und Verbesserung der Prozesse die Produktionskapazität und Qualität der angebotenen Produkte erhöhen und seine Produktpalette ausweiten. Heute ist Barkas eine wiedererkennbare, fest etablierte Marke, die ihre Produkte in Deutschland, den Niederlanden, Großbritannien, Dänemark, Rumänien und Polen verkauft.

Dank Subventionen aus EU-Mitteln wurden moderne Technologien zum Räuchern, zur Vakuumverpackung und zur Schutzgasverpackung (MAP) eingeführt, die Attraktivität der hergestellten Produkte wurde bei Minimierung negativer Umweltauswirkungen erhöht. Derzeit produziert das Unternehmen mehr als 40 Sorten geräucherten Fisches, von der Sprotte bis zum kaltgeräucherten Lachs. Sein Angebot umfasst auch gesalzene, frischen und gefrorenen Fisch.

30 Jahre Tradition

BESITZER



EUGENIUSZ ŚWIDEREK

„Barkas ist ein Familienunternehmen, das immer ein Ziel verfolgte – unseren Kunden Produkte von höchster Qualität anzubieten, wie wir sie auch gerne auf unseren Tischen sehen würden. Ich bin stolz darauf, dass wir dies bereits seit über 30 Jahren erreichen.“



GRZEGORZ ŚWIDEREK

„In unserer Firma kümmern wir uns um jede Phase des Verarbeitungsprozesses. Wir beziehen den frischsten Fisch, nur von vertrauenswürdigen Lieferanten. Wir wenden die höchsten Standards der Qualitätskontrolle an und geben unser Bestes, die Erwartungen unserer Kunden zu erfüllen.“



ANNA SKORUPIŃSKA

„In unserer Arbeit werden wir immer von Leidenschaft und Erfahrung geleitet. Wir sind ein Unternehmen, das sich auf die kontinuierliche Entwicklung und Verbesserung der Qualität unserer Produkte konzentriert. Wir investieren in Technologien, Ausrüstung und Menschen, weil sie die wichtigsten Säulen unserer Tätigkeit sind.“

UNSER ANGEBOT



RÄUCHERFISCH

Räuchern stellt eine der Hauptsäulen der Unternehmenstätigkeit von Barkas dar. Mit Wissen und Erfahrung haben wir es geschafft, den einzigartigen Geschmack unserer Produkte zu schaffen. Wir kümmern uns auch um die kleinsten Details – Holzart, Gewürze, Zeit oder Temperatur. Dadurch ist unser Fisch aromatisch, er wird haltbarer und behält seinen Geschmack.



GESALZENER FISCH

Das Unternehmen Barkas produziert mit bewährten Zutaten und traditionellen Rezepturen. Beliebt für Salate und Fischgerichte – Salzhering wird ohne künstliche Zusätze zubereitet, Geschmack und Frische behält er für lange Zeit.



GEFRORENER FISCH

Dank einer gründlichen Analyse des Marktes und einer sorgfältigen Auswahl unserer Lieferanten garantiert unser gefrorener Fisch Qualität und Frische. Um dies zu erreichen, kaufen wir rohen Fisch unter anderem in den Niederlanden, in Irland, Norwegen, Island, Indonesien, Dänemark und Polen. Dadurch können unsere Kunden jederzeit schmackhaften und gesunden Seefisch genießen.



BEZEICHNUNG

LATEINISCHE
BEZEICHNUNGART DER
KONSERVIERUNGART DER
VERARBEITUNG

ZUTATEN

VERPACKUNG

HALTBARKEIT



RÄUCHERFISCH

MAKRELE

1

SCOMBER
SCOMBRUSHEISS-
GERÄUCHERTGANZER FISCH,
MIT KOPF,
USGENOMMEN

MAKRELE, SALZ

KARTON
VAKUUM, MAP

10-28 TAGE

MAKRELENFILETS

2

SCOMBER
SCOMBRUSHEISS-
GERÄUCHERT

FILET

MAKRELE, SALZ

KARTON
VAKUUM, MAP

10-28 TAGE

HEISSGERÄUCHERTE
MAKRELENFILETS
„PIZZA“

3

SCOMBER
SCOMBRUSHEISS-
GERÄUCHERT

FILET

MAKRELE, SALZ,
SENF, PAPRIKA,
ZWIEBELKARTON
VAKUUM, MAP

10-28 TAGE

GERÄUCHERTE
MAKRELENFILETS MIT
GEWÜRZEN „BARKASIK“

4

SCOMBER
SCOMBRUSHEISS-
GERÄUCHERT

FILET

MAKRELE, SALZ, PFEFFER,
SENF, ROTE PAPRIKA,
KNOBLAUCHGRANULAT,
ZWIEBELKARTON
VAKUUM, MAP

10-28 TAGE

GERÄUCHERTE
MAKRELEN-ROLLMÖPSE

5

SCOMBER
SCOMBRUSHEISS-
GERÄUCHERT

LAPPEN

MAKRELE, SALZ, ZWIEBEL,
PAPRIKA, GURKE,
SCHWARZER PFEFFER, SENFKARTON
VAKUUM, MAP

10-28 TAGE

SCHELLFISCH

6

MELANOGRAMMUS
AEGLEFINUSHEISS-
GERÄUCHERT

GANZER FISCH

SCHELLFISCH, SALZ

KARTON
VAKUUM, MAP

10-28 TAGE

HEILBUTT

7

REINHARDTIUS
HIPPOGLOSSOIDESHEISS-
GERÄUCHERT

SCHEIBE

HEILBUTT, SALZ

KARTON
VAKUUM, MAP

10-28 TAGE

LACHSSCHEIBE

8

SALMO SALAR

HEISS-
GERÄUCHERT

SCHEIBE

LACHS, SALZ

KARTON
VAKUUM, MAP

10-28 TAGE

LACHSFILETS

9

SALMO SALAR

HEISS-
GERÄUCHERT

FILET

LACHS, SALZ

KARTON
VAKUUM, MAP

10-28 TAGE

LACHS-BAUHLAPPEN

10

SALMO SALAR

HEISS-
GERÄUCHERT

STÜCKE

LACHS, SALZ

KARTON
VAKUUM, MAP

10-28 TAGE





RÄUCHERFISCH

LACHS-SCHASCHLIK	11	SALMO SALAR	HEISS-GERÄUCHERT	STÜCKE	LACHS, SALZ, GURKE, PAPRIKA	KARTON VAKUUM, MAP	10-28 TAGE
AAL	12	ANGUILLA ANGUILLA	HEISS-GERÄUCHERT	AUSGENOMMEN, MIT KOPF	AAL, SALZ	KARTON VAKUUM, MAP	10-28 TAGE
ROTBARSCH	13	SEBASTES MARINUS	HEISS-GERÄUCHERT	GANZER FISCH	ROTBARSCH, SALZ	KARTON VAKUUM, MAP	10-28 TAGE
AUSTRALISCHER SERIOLELLA	14	SERIOLELLA PUNCTATA	HEISS-GERÄUCHERT	GANZER FISCH	AUSTRALISCHER SERIOLELLA, SALZ	KARTON VAKUUM, MAP	10-28 TAGE
MARMORBARSCH	15	PATOGONHOTOTHEN RAMSAY	HEISS-GERÄUCHERT	GANZER FISCH	MARMORBARSCH, SALZ	KARTON VAKUUM, MAP	10-28 TAGE
FORELLE	16	ONCORHYNCHUS MYKISS	HEISS-GERÄUCHERT	AUSGENOMMEN, MIT KOPF	FORELLE, SALZ	KARTON VAKUUM, MAP	10-28 TAGE
GRENADIERFISCH	17	COELORINCHUS FASCIATUS	HEISS-GERÄUCHERT	GANZER FISCH	GRENADIERFISCH, SALZ	KARTON VAKUUM, MAP	10-28 TAGE
BÜCKLING	18	CLEPEA HARENGUS	HEISS-GERÄUCHERT	GANZ	BÜCKLING, SALZ	KARTON VAKUUM, MAP	10-28 TAGE
HERINGSLAPPEN	19	CLEPEA HARENGUS	HEISS-GERÄUCHERT	LAPPEN	HERING, SALZ	KARTON VAKUUM, MAP	10-28 TAGE
HERINGSROLLMÖPSE	20	CLEPEA HARENGUS	HEISS-GERÄUCHERT	FILET	HERING, SALZ, ZUCKER, ESSIG, ZWIEBEL, GURKE, PAPRIKA, SENF, SCHWARZER PFEFFER	KARTON VAKUUM, MAP	10-28 TAGE
GANZER HERING	21	CLEPEA HARENGUS	HEISS-GERÄUCHERT	GANZER FISCH	HERING, SALZ	KARTON VAKUUM, MAP	10-28 TAGE





RÄUCHERFISCH

SPROTTE	22	SPRATTUS SPRATTUS	HEISS-GERÄUCHERT	GANZ	SPROTTE, SALZ	KARTON VAKUUM, MAP	10-28 TAGE
KLEINE MARÄNE	23	COREGONUS ALBULA	HEISS-GERÄUCHERT	AUSGENOMMEN, MIT KOPF	KLEINE MARÄNE, SALZ	KARTON VAKUUM, MAP	10-28 TAGE
BUTTERFISCH	24	LEPIDOCYDIUM FLOWOBRUNNEUM	HEISS-GERÄUCHERT	FILET	BUTTERFISCH, SALZ	KARTON VAKUUM, MAP	10-28 TAGE
DORNHAI-BAUHLAPPEN	25	SQUALUS ACANTHIAS	HEISS-GERÄUCHERT	FILET	BAUHLAPPEN VOM DORNHAI, SALZ	KARTON VAKUUM, MAP	10-28 TAGE
BLAUHAIFILET	26	PRIONACE GLAUCA	HEISS-GERÄUCHERT	FILET	BLAUHAI, SALZ	KARTON VAKUUM, MAP	10-28 TAGE
SCHWARZER SEEHECHT	27	DISOSTICHUS ELEGINOIODES	HEISS-GERÄUCHERT	GANZER FISCH	SCHWARZER SEEHECHT, SALZ	KARTON VAKUUM, MAP	10-28 TAGE
ARGENTINISCHER SEEHECHT	28	MERLUCCIIUS HUBBSI	HEISS-GERÄUCHERT	GANZER FISCH	ARGENTINISCHER SEEHECHT, SALZ	KARTON VAKUUM, MAP	10-28 TAGE
LACHS	29	SALMO SALAR	KALT-GERÄUCHERT	FILET	LACHS, SALZ	KARTON VAKUUM, MAP	14-21 TAGE
THUNFISCHFILET	30	THUNNUS ALBACARES	KALT-GERÄUCHERT	FILET	THUNFISCH, SALZ	KARTON VAKUUM, MAP	14-21 TAGE
HERINGSLAPPEN	31	CLEPEA HARENGUS	KALT-GERÄUCHERT	LAPPEN	HERING, SALZ	KARTON VAKUUM, MAP	10-21 TAGE
MAKRELENFILETS À LA LACHS	32	SCOMBER SCOMBRUS	KALT-GERÄUCHERT	FILET	MAKRELE, SALZ	KARTON VAKUUM, MAP	10-21 TAGE





GESALZENER FISCH

HERINGSFILETS À LA MATJES	33	<i>CLUPEA HARENGUS</i>	GESALZEN	FILET	HERING, SALZ	PLASTIK- BEHÄLTER, VAKUUM	30-40 TAGE
SALZHERING	34	<i>CLUPEA HARENGUS</i>	GESALZEN	GANZER FISCH, OHNE KOPF	HERING, SALZ	PLASTIK- BEHÄLTER, VAKUUM	30-90 TAGE
GESALZENER HERING MIT LEBKUCHENGEWÜRZ	35	<i>CLUPEA HARENGUS</i>	GESALZEN	GANZER FISCH, OHNE KOPF	HERING, SALZ, LEBKUCHENGEWÜRZ	PLASTIK- BEHÄLTER, VAKUUM	30-90 TAGE



GEFRORENER FISCH

KABELJAUFILETS	36	<i>GADUS MORHUA</i>	GEFROREN	FILET	KABELJAU	KARTON	18 MONATE
KÖHLERFILETS	37	<i>POLLACHIUS VIRENS</i>	GEFROREN	FILET	KABELJAU	KARTON	18 MONATE
FILETS DER PAZIFISCHEN KLIESCHE	38	<i>LIMANDA ASPERA</i>	GEFROREN	FILET	PAZIFISCHE KLIESCHE	KARTON	18 MONATE
PANGASIUSFILETS	39	<i>PANGASIANODON HYPOPHthalmus</i>	GEFROREN	FILET	PANGASIUS	KARTON	18 MONATE
TILAPIAFILETS	40	<i>OREOCHROMIS NILOTICUS</i>	GEFROREN	FILET	TILAPIA	KARTON	18 MONATE
FILETS VOM BLAUEN SEEHECHT	41	<i>MACRURONUS NOVAEZELANDIAE</i>	GEFROREN	FILET	BLAUER SEEHECHT	KARTON	18 MONATE
SEEHECHTFILETS	42	<i>MERLUCCIIUS HUBBSI</i>	GEFROREN	FILET	ARGENTINISCHER SEEHECHT	KARTON	18 MONATE
THUNFISCHFILETS	43	<i>THUNNUS ALBACARES</i>	GEFROREN	FILET	THUNFISCH	KARTON	18 MONATE

SOWIE:

MAKRELE, HEILBUTT, SCHELLFISCH, HERING, LACHS, AAL, ROTBARSCH, AUSTRALISCHER SERIOLELLA, MARMORBARSCH, FORELLE, SPROTTE, THUNFISCH, BUTTERFISCH, HAI, GRENADIERFISCH UND VIELE ANDERE

VERPACKUNG



VERPACKEN DER PRODUKTE

Ein richtig verpacktes Produkt unterstützt den Verkauf und garantiert Qualität. Die Firma Barkas hat nach Analyse des Marktes eine vielfältige Palette von Verpackungen und Präsentationsformen für Fischprodukte eingeführt. Wir setzen auf Sicherheit und Hygiene, ein attraktives und frisches Aussehen der Fische, auf Annehmlichkeit für den Kunden sowie auf ein modernes Branding.

VERPACKUNGSARTEN:

MAP-VERPACKUNG UNTER SCHUTZATMOSPHERE

Diese Art der Verpackung garantiert die Verlängerung der Haltbarkeit der Produkte, ohne ihre physikalischen und chemischen Eigenschaften zu verändern und ohne künstliche Zusatzstoffe hinzuzufügen. Die MAP-Methode ist sicher, gesund und erhält das frische Aussehen und den Geschmack des Produkts. Es handelt sich um eine natürliche Methode, die eine attraktive Präsentation des Produktes in praktischen Schalen sowie deren Branding ermöglicht.

VAKUUMVERPACKUNG

Eine luftdichte Verpackung ist eine praktische Methode zur Aufbewahrung von Lebensmitteln. Dabei wird Luft aus der Verpackung entfernt, welche eine der Ursachen für das schnelle Verderben von Lebensmitteln ist. Ein richtig durchgeführter Verpackungsprozess sorgt dafür, dass die Lebensmittel Geschmack, Textur und Aussehen für viele Tage behalten. Im Vakuumprozess verpackte Fische sind ästhetisch, unempfindlich gegen mechanische Beschädigungen und Verschmutzung sowie dank Platzersparnis - einfach zu transportieren. Dies sind die Hauptvorteile dieser Verpackungsmethode.

LOSE TRADITIONELLE VERPACKUNG IN PERGAMIN UND PAPIER