



Przedsiębiorstwo Barkas zostało założone w roku 1987 przez Eugeniusza Świderka w miejscowości Obrotły koło Kołobrzegu. Początkowo niewielka, rodzinna firma, dzięki systematycznym inwestycjom i ulepszaniu procesów, zwiększała moce produkcyjne, asortyment i jakość oferowanych wyrobów. Dziś Barkas to rozpoznawalna marka o ugruntowanej pozycji, sprzedająca swoje wyroby w Niemczech, Holandii, Wielkiej Brytanii, Danii, Rumunii i Polsce.

Dzięki dotacjom ze środków unijnych wprowadzono nowoczesne technologie wędzenia, pakowania vacuum i MAP, zwiększono atrakcyjność produkowanych wyrobów, przy minimalizacji negatywnego wpływu na środowisko. Obecnie firma produkuje ponad 40 gatunków ryb wędzonych, począwszy od szprota, a skończywszy na łososiu na zimno. W swojej ofercie ma także ryby solone, świeże i mrożone.

30 lat tradycji

WŁAŚCICIELE



EUGENIUSZ ŚWIDEREK

„Barkas jest firmą rodzinną, której zawsze przyświecał jeden cel – aby dostarczać naszym klientom produkty najwyższej jakości, takie jakie sami chcielibyśmy widzieć na naszych stołach. Jestem dumny, że udaje się to nam osiągać już od ponad 30 lat.”



GRZEGORZ ŚWIDEREK

„W naszej firmie dbamy o każdy etap procesu przetwórstwa. Pozyskujemy najświeższe ryby, tylko od zaufanych dostawców. Stosujemy najwyższe standardy kontroli jakości i dokładamy wszelkich starań, aby sprostać oczekiwaniom naszych klientów.”



ANNA SKORUPIŃSKA

„W naszej pracy zawsze kierujemy się pasją i doświadczeniem. Jesteśmy firmą nastawioną na nieustający rozwój i poprawę jakości naszych produktów. Inwestujemy w technologie, sprzęt oraz ludzi, ponieważ są to najważniejsze filary naszej działalności.”

NASZA OFERTA



RYBY WĘDZONE

Wędzenie stanowi jeden z głównych filarów działalności firmy Barkas. Dzięki wiedzy i doświadczeniu udało nam się uzyskać unikalny smak naszych wyrobów. Dbamy o najdrobniejsze szczegóły – rodzaj drewna, przyprawy, czas czy temperaturę. Dzięki temu nasze ryby są aromatyczne, zachowują trwałość i smak.



RYBY SOLONE

BARKAS opiera swoją produkcję na sprawdzonych surowcach i tradycyjnych recepturach. Popularny do sałatek i dań rybnych – śledź solony przyrządzany jest bez sztucznych dodatków zachowując smak i świeżość na długo.



RYBY MROŻONE

Dzięki wnikliwej analizie rynku surowca i starannemu doborowi dostawców nasze ryby mrożone mają gwarancję jakości i świeżości. Aby temu sprostać surowiec kupujemy między innymi w Holandii, Irlandii, Norwegii, Islandii, Indonezji, Danii oraz w Polsce. Dzięki nam w każdym momencie klienci mają dostęp do smacznej i zdrowej morskiej ryby.



NAZWA

NAZWA ŁACIŃSKA

RODZAJ OBRÓBK

SPOSÓB
OPRAWIENIA

SKŁAD

PAKOWANIE

TERMIN
PRZYDATNOŚCI

RYBY WĘDZONE

MAKRELA

1

*SCOMBER
SCOMBRUS*WĘDZONE
NA GORĄCOTUSZE,
PATROSZONE
Z GŁOWĄ

MAKRELA, SÓL

KARTON
VACUUM, MAP

10-28 DNI

FILETY
Z MAKRELI

2

*SCOMBER
SCOMBRUS*WĘDZONE
NA GORĄCO

FILET

MAKRELA, SÓL

KARTON
VACUUM, MAP

10-28 DNI

FILETY Z MAKRELI
WĘDZONE NA
GORĄCO "PIZZA"

3

*SCOMBER
SCOMBRUS*WĘDZONE
NA GORĄCO

FILET

MAKRELA, SÓL,
GORCZYCA,
PAPRYKA, CEBULAKARTON
VACUUM, MAP

10-28 DNI

FILETY Z MAKRELI
WĘDZONE Z PRZYPRA-
WAMI „BARKASIK”

4

*SCOMBER
SCOMBRUS*WĘDZONE
NA GORĄCO

FILET

MAKRELA, SÓL, PIEPRZ, GOR-
CZYCA, PAPRYKA CZERWONA,
CZOSNEK GRYS, CEBULAKARTON
VACUUM, MAP

10-28 DNI

ROLMOPSY WĘDZONE
Z MAKRELI

5

*SCOMBER
SCOMBRUS*WĘDZONE
NA GORĄCO

PŁAT

MAKRELA, SÓL, CEBULA,
PAPRYKA, OGÓREK, PIEPRZ
CZARNY, GORCZYCAKARTON
VACUUM, MAP

10-28 DNI

PLAMIAK

6

*MELANOGRAMMUS
AEGLEFINUS*WĘDZONE
NA GORĄCO

TUSZE

PLAMIAK, SÓL

KARTON
VACUUM, MAP

10-28 DNI

HALIBUT

7

*REINHARDTIUS
HIPPOGLOSSOIDES*WĘDZONE
NA GORĄCO

DZWONKA

HALIBUT, SÓL

KARTON
VACUUM, MAP

10-28 DNI

ŁOSOŚ DZWONKA

8

*SALMO SALAR*WĘDZONE
NA GORĄCO

DZWONKA

ŁOSOŚ, SÓL

KARTON
VACUUM, MAP

10-28 DNI

ŁOSOŚ
POŁĘDWICZKI

9

*SALMO SALAR*WĘDZONE
NA GORĄCO

FILET

ŁOSOŚ, SÓL

KARTON
VACUUM, MAP

10-28 DNI

ŁOSOŚ BRZUSZKI

10

*SALMO SALAR*WĘDZONE
NA GORĄCO

KAWAŁKI

ŁOSOŚ, SÓL

KARTON
VACUUM, MAP

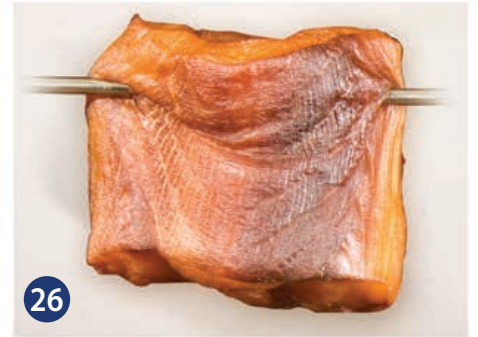
10-28 DNI





RYBY WĘDZONE

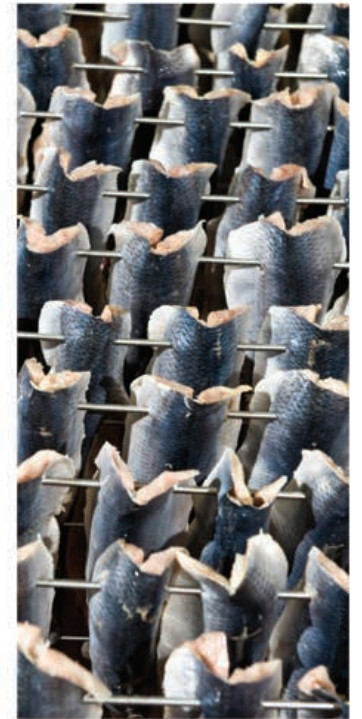
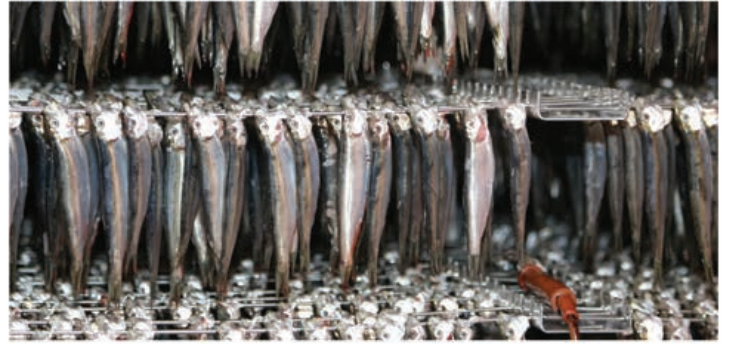
ŁOSOŚ SZASZŁYK	11	SALMO SALAR	WĘDZONE NA GORĄCO	KAWAŁKI	ŁOSOŚ, SÓL, OGÓREK, PAPRYKA	KARTON VACUUM, MAP	10-28 DNI
WĘGORZ	12	ANGUILLA ANGUILLA	WĘDZONE NA GORĄCO	PATROSZONY Z GŁOWĄ	WĘGORZ, SÓL	KARTON VACUUM, MAP	10-28 DNI
KARMAZYN	13	SEBASTES MARINUS	WĘDZONE NA GORĄCO	TUSZE	KARMAZYN, SÓL	KARTON VACUUM, MAP	10-28 DNI
TREWAL	14	SERIOLELLA PUNCTATA	WĘDZONE NA GORĄCO	TUSZE	TREWAL, SÓL	KARTON VACUUM, MAP	10-28 DNI
NOTOTENIA	15	PATOGONHOTOTHEM RAMSAY	WĘDZONE NA GORĄCO	TUSZE	NOTOTENIA, SÓL	KARTON VACUUM, MAP	10-28 DNI
PSTRĄG	16	ONCORHYNCHUS MYKISS	WĘDZONE NA GORĄCO	PATROSZONY Z GŁOWĄ	PSTRĄG, SÓL	KARTON VACUUM, MAP	10-28 DNI
GRENADIER	17	COELORINCHUS FASCIATUS	WĘDZONE NA GORĄCO	TUSZE	GRENADIER, SÓL	KARTON VACUUM, MAP	10-28 DNI
PIKLING	18	CLEPEA HARENGUS	WĘDZONE NA GORĄCO	CAŁY	PIKLING, SÓL	KARTON VACUUM, MAP	10-28 DNI
PŁATY ŚLEDZIOWE	19	CLEPEA HARENGUS	WĘDZONE NA GORĄCO	PŁAT	ŚLEDŹ, SÓL	KARTON VACUUM, MAP	10-28 DNI
ROLMOPSY ŚLEDZIOWE	20	CLEPEA HARENGUS	WĘDZONE NA GORĄCO	FILET	ŚLEDŹ, SÓL, CUKIER, OCET, CEBULA, OGÓREK, PAPRYKA, GORCZYCA, PIEPRZ CZARNY	KARTON VACUUM, MAP	10-28 DNI
TUSZKA ŚLEDZIOWA	21	CLEPEA HARENGUS	WĘDZONE NA GORĄCO	TUSZE	ŚLEDŹ, SÓL	KARTON VACUUM, MAP	10-28 DNI





RYBY WĘDZONE

SZPROT	22	SPRATTUS SPRATTUS	WĘDZONE NA GORĄCO	CAŁY	SZPROT, SÓL	KARTON VACUUM, MAP	10-28 DNI
SIELAWA	23	COREGONUS ALBULA	WĘDZONE NA GORĄCO	PATROSZONA Z GŁOWĄ	SIELAWA, SÓL	KARTON VACUUM, MAP	10-28 DNI
RYBA MAŚLANA	24	LEPIDOCYDIUM FLOWBRUNNEUM	WĘDZONE NA GORĄCO	FILET	RYBA MAŚLANA, SÓL	KARTON VACUUM, MAP	10-28 DNI
REKIN BRZUCHY	25	SQUALUS ACANTHIAS	WĘDZONE NA GORĄCO	FILET	BRZUSZKI Z REKINA, SÓL	KARTON VACUUM, MAP	10-28 DNI
REKIN FILET	26	PRIONACE GLAUCA	WĘDZONE NA GORĄCO	FILET	REKIN, SÓL	KARTON VACUUM, MAP	10-28 DNI
ANTAR	27	DISOSTICHUS ELEGINOIODES	WĘDZONE NA GORĄCO	TUSZE	ANTAR, SÓL	KARTON VACUUM, MAP	10-28 DNI
MORSZCZUK	28	MERLUCCIIUS HUBBSI	WĘDZONE NA GORĄCO	TUSZE	MORSZCZUK, SÓL	KARTON VACUUM, MAP	10-28 DNI
ŁOSOŚ	29	SALMO SALAR	WĘDZONE NA ZIMNO	FILET	ŁOSOŚ, SÓL	KARTON VACUUM, MAP	14-21 DNI
POŁĘDWICA Z TUŃCZYKA	30	THUNNUS ALBACARES	WĘDZONE NA ZIMNO	FILET	TUŃCZYK, SÓL	KARTON VACUUM, MAP	14-21 DNI
PŁATY ŚLEDZIOWE	31	CLEPEA HARENGUS	WĘDZONE NA ZIMNO	PŁAT	ŚLEDŹ, SÓL	KARTON VACUUM, MAP	10-21 DNI
FILETY Z MAKRELI A"LA ŁOSOŚ	32	SCOMBER SCOMBRUS	WĘDZONE NA ZIMNO	FILET	MAKRELA, SÓL	KARTON VACUUM, MAP	10-21 DNI





RYBY SOLONE

FILETY ŚLEDZIOWE A"LA MATJAS	33	CLUPEA HARENGUS	SOLONE	FILET	ŚLEDŹ, SÓL	POJEMNIKI PLASTIKOWE, VACUUM	30-40 DNI
ŚLEDŹ SOLONY	34	CLUPEA HARENGUS	SOLONE	TUSZA PEŁNA BEZ GŁOWY	ŚLEDŹ, SÓL	POJEMNIKI PLASTIKOWE, VACUUM	30-90 DNI
ŚLEDŹ SOLONY - KORZENNY	35	CLUPEA HARENGUS	SOLONE	TUSZA PEŁNA BEZ GŁOWY	ŚLEDŹ, SÓL, PRZYPRAWA KORZENNA	POJEMNIKI PLASTIKOWE, VACUUM	30-90 DNI



RYBY MROŻONE

FILETY Z DORSZA	36	GADUS MORHUA	MROŻONE	FILET	DORSZ	KARTON	18 M-CY
FILETY Z CZARNIAKA	37	POLLACHIUS VIRENS	MROŻONE	FILET	DORSZ	KARTON	18 M-CY
FILETY Z LIMANDY	38	LIMANDA ASPERA	MROŻONE	FILET	LIMANDA	KARTON	18 M-CY
FILETY PANGI	39	PANGASIANODON HYPOPHthalmus	MROŻONE	FILET	PANGA	KARTON	18 M-CY
FILETY Z TILAPII	40	OREOCHROMIS NILOTICUS	MROŻONE	FILET	TILAPIA	KARTON	18 M-CY
FILETY Z MIRUNY	41	MACRURONUS NOVAEZELANDIAE	MROŻONE	FILET	MIRUNA	KARTON	18 M-CY
FILETY Z MORSZCZUKA	42	MERLUCCIIUS HUBBSI	MROŻONE	FILET	MORSZCZUK	KARTON	18 M-CY
FILETY Z TUŃCZYKA	43	THUNNUS ALBACARES	MROŻONE	FILET	TUŃCZYK	KARTON	18 M-CY

ORAZ:

MAKRELA, HALIBUT, PLAMIAK, ŚLEDŹ, ŁOSOŚ, WĘGORZ, KARMAZYN, TREWAL, NOTOTENIA, PSTRĄG, SZPROT, TUŃCZYK, RYBA MAŚLANA, REKIN, GRENADIER I WIELE INNYCH

OPAKOWANIA



PAKOWANIE PRODUKTÓW

Odpowiednio zapakowany produkt wspiera sprzedaż i daje gwarancję jakości. Firma Barkas analizując potrzeby rynku wprowadziła zróżnicowaną gamę opakowań i ekspozycji produktów rybnych. Stawiamy na bezpieczeństwo i higienę, atrakcyjny i świeży wygląd ryb, wygodę dla klienta oraz nowoczesny branding.

RODZAJE PAKOWANIA:

MAP PAKOWANIE W MODYFIKOWANEJ ATMOSFERZE

Ten sposób pakowania to gwarancja wydłużenia okresu trwałości produktów bez ingerencji w ich właściwości fizyczne i chemiczne oraz bez dodawania sztucznych składników. Metoda MAP jest bezpieczna, zdrowa, daje możliwość zachowania świeżego wyglądu i smaku produktu. Jest to metoda naturalna, która umożliwia atrakcyjną prezentację produktu w wygodnych tackach.

VACUUM PAKOWANIE PRÓŻNIOWE

Pakowanie próżniowe to wygodna metoda przechowywania artykułów spożywczych. Polega na usunięciu z opakowania powietrza, które jest jedną z przyczyn szybkiego psucia się potraw. Odpowiednio przeprowadzony proces pakowania sprawia, że żywność zachowuje smak, fakturę i wygląd przez wiele dni. Ryby pakowane w procesie vacuum są estetyczne, odporne na uszkodzenia mechaniczne, zanieczyszczenia i dzięki oszczędności miejsca - łatwe w transporcie. To główne zalety takiego sposobu pakowania.

LUZ TRADYCYJNE OPAKOWANIE W PERGAMIN I KARTON