

# Sản Phẩm Từ Cá Tầm

Cá Tầm Việt Nam là tổ chức đầu tiên nuôi trồng và phát triển thành công Cá Tầm tại Việt Nam bao gồm 3 công ty được đầu tư quy mô lớn hoạt động độc lập với mô hình sản xuất công nghiệp hiện đại được hỗ trợ kỹ thuật của những chuyên gia hàng đầu của Nga về lĩnh vực nuôi trồng Cá Tầm và khai thác Trứng Cá Đen. Sản phẩm của công ty đã mang lại sự đa dạng và phong phú thêm cho nền ẩm thực nội địa.

Nuôi dưỡng tại lòng các hồ có điều kiện thiên nhiên ưu đãi nhất về môi trường, nơi có dòng chảy lớn và nguồn nước sạch quanh năm đáp ứng các chỉ tiêu cao nhất về chất lượng nước, môi trường và mật độ nuôi, sử dụng nguồn thức ăn chất lượng cao và với bàn tay chăm sóc khéo léo của các kỹ sư thủy sản đến từ Nga và Việt Nam, chúng tôi cam kết đưa đến cho người tiêu dùng sản phẩm *Caviar* (Trứng cá đen) và *Cá Tầm* có hương vị thiên nhiên, thơm ngon và giàu chất dinh dưỡng nhất.

## Cá tầm tươi sống/ đông lạnh:

Để tiện lợi cho khách hàng trong việc chế biến cũng như sử dụng các món ăn từ cá Tầm, công ty cung cấp các loại sản phẩm đa dạng từ cá sống, cá tươi (bỏ ruột), cá đông lạnh cho đến các loại Cắt khúc, Đầu, Đuôi, Da Cá và Ruột Cá. Từ đó khách hàng có nhiều lựa chọn phù hợp nhất với nhu cầu của mình. Cá Tầm thịt trắng, dai, vị thơm, bùi, có thành phần dinh dưỡng cao, dễ hấp thu và dễ tiêu hoá.



## Cá tầm hun khói

Cá Tầm hun khói gồm hai loại, *hun khói lạnh* và *hun khói nóng*.

Với cách *hun khói lạnh*, quá trình hun khói được kéo dài đến 48 tiếng đồng hồ, trong nhiệt độ khoảng 45°C. Với nhiệt độ này cá không được nấu chín trực tiếp bằng lửa, mà hun cho khô bằng khói lạnh và ngấm lạnh hương khói tự nhiên.

Cá *hun khói nóng* được hun chín trong lò với nhiệt độ hơn 80°C. Thời gian hun khói nóng nhanh hơn hun khói lạnh, kết quả cho cá thịt chắc và vẫn giữ được hương vị đặc trưng của cá Tầm.

Đối với các sản phẩm hun khói khách hàng có thể ăn ngay mà không cần qua khâu chế biến nào, có thể dùng trực tiếp với bánh mì, sandwich, salad hoặc trong các món ăn liền hoặc thậm chí với xôi và cơm. Món thịt hun khói từ cá Tầm được chế biến đạt tiêu chuẩn quốc tế và sẽ trở thành một trong những món ăn đặc sắc và mới mẻ trên thị trường nội địa.





# Sản Phẩm Từ Cá Tầm

Cá Tầm Việt Nam là tổ chức đầu tiên nuôi trồng và phát triển thành công Cá Tầm tại Việt Nam bao gồm 3 công ty được đầu tư quy mô lớn hoạt động độc lập với mô hình sản xuất công nghiệp hiện đại được hỗ trợ kỹ thuật của những chuyên gia hàng đầu của Nga về lĩnh vực nuôi trồng Cá Tầm và khai thác Trứng Cá Đen. Sản phẩm của công ty đã mang lại sự đa dạng và phong phú thêm cho nền ẩm thực nội địa.

Nuôi dưỡng tại lòng các hồ có điều kiện thiên nhiên ưu đãi nhất về môi trường, nơi có dòng chảy lớn và nguồn nước sạch quanh năm đáp ứng các chỉ tiêu cao nhất về chất lượng nước, môi trường và mật độ nuôi, sử dụng nguồn thức ăn chất lượng cao và với bàn tay chăm sóc khéo léo của các kỹ sư thủy sản đến từ Nga và Việt Nam, chúng tôi cam kết đưa đến cho người tiêu dùng sản phẩm *Caviar* (Trứng cá đen) và *Cá Tầm* có hương vị thiên nhiên, thơm ngon và giàu chất dinh dưỡng nhất.

## Cá Tầm sơ chế

Các sản phẩm cá tầm sơ chế được tẩm ướp theo công thức của Hội đầu bếp chuyên nghiệp TP.HCM, đem đến hương vị thơm ngon, gần gũi với gia đình Việt Nam.

Cá Tầm được chọn lọc kỹ lưỡng, thành phần nguyên vật liệu được định lượng vừa đủ, tẩm ướp, sơ chế và đóng gói đông lạnh. Sản phẩm sau khi mua về chỉ cần rã đông và sử dụng ngay, có thể chế biến lại tùy sở thích người dùng.

- Cá Tầm nướng muối ớt
- Chả cá Thăng Long
- Cá Tầm cuốn lá lốt
- Cá Tầm chiên tẩm bột
- Cá Tầm cuốn giấy bạc nướng
- Đầu cá Tầm ninh măng chua
- Sụn cá Tầm nấu canh chua
- Chả cá Tầm viên.



## Cá Tầm đóng hộp

Sản phẩm cá Tầm khi đưa vào đóng hộp được chọn lọc kỹ lưỡng, nguyên liệu tươi ngon, chế biến theo quy trình đóng hộp hiện đại, tiệt trùng trước khi đưa vào sử dụng, không sử dụng bất kỳ loại chất bảo quản, đảm bảo hương vị thơm ngon, tự nhiên và bổ dưỡng vốn có của Cá Tầm.

- Cá Tầm ngâm Dầu Olive
- Cá Tầm sốt Mùi Tạt
- Cá Tầm sốt Tiêu xanh
- Vụn Cá Tầm ngâm dầu
- Cá Tầm sốt Bơ chanh





# Caviar

## Nguồn gốc

Trong số các món ăn đặc sản của Nga, món được toàn thế giới biết đến nhiều nhất có lẽ là Caviar (trứng cá đen). Được xem là món ăn đặc biệt dành cho người giàu sang và giới quyền thế, Caviar chiếm vị trí cao nhất trên thực đơn của các món đặc sản phương Tây.

Trứng cá đen là trứng được lấy từ cá tầm có nguồn gốc từ biển Caspi bao gồm các nước Nga, Azerbaijan, Iran, Kazakhstan, Turkmenistan. Những giống Cá Tầm được nuôi trồng tại công ty Cá Tầm Việt Nam là: *Cá Tầm Siberia*, *Cá Tầm Nga*, *Beluga*...

## Phân loại

Caviar có 3 loại đáng giá nhất, đứng đầu là trứng cá đen *Beluga*, đây là loài cá tầm có trứng to nhất. Trứng màu xám đậm, vị béo ngậy, ngọt như hạt dẻ. Đứng thứ 2 là *Osetra Caviar* (trứng của Russian Sturgeon). Màu của trứng cá này không phải đen hẳn mà là màu nâu vàng. Trứng cá này vị thơm bùi như hạt đậu phộng, đậm hơn nhiều so với trứng cá *Beluga*. *Sevruga caviar* có giá thành thấp nhất, trứng này màu xám đậm hoặc màu đen, có vị thơm dịu của trái cây.



## Tác dụng



Caviar chứa rất nhiều chất béo, là thực phẩm nhiều protein và các chất Omega 3, Omega 6 và các loại vitamin A, B, C, D, E, niacin, photpho. Theo các bác sĩ dinh dưỡng thì trứng cá đen rất tốt cho tuần hoàn máu, cân bằng huyết áp, tái tạo và có khả năng giúp trẻ hoá làn da. Nhờ những tính chất này mà trứng cá đen được dùng để chế biến các loại mỹ phẩm tinh chế, giúp giảm và ngăn ngừa các nếp nhăn, mang lại vẻ đẹp quyến rũ và có trong thành phần các loại mỹ phẩm trị liệu. Ngoài ra, sụn Cá Tầm giàu collagen, được sử dụng trong các dược phẩm chống lão hóa và chống loãng xương.

## Sử dụng

Caviar được ăn bằng cách múc từng thìa nhỏ, trực tiếp từ khay đựng. Khi ăn trứng cá đen không nên dùng các dụng cụ bằng kim loại hay bạc (ngoại trừ vàng), vì vị trứng cá sẽ bị hỏng, tốt nhất dùng các dụng cụ từ pha lê, sứ, thủy tinh, ngọc trai và đơn giản hơn là thìa nhựa. Chỉ nên khai hộp vài phút trước khi dùng. Khách sành ăn thường ăn caviar lạnh cùng với blini (pancake Nga), hành tây thái vụn, bánh mì bơ, khoai tây, trứng luộc.

Để thưởng thức được hương vị thực thụ của món trứng cá đen tuyệt hảo, các đầu bếp khuyên ăn kèm với những đồ ăn giản dị nhất, để không bị mất đi mùi thơm bùi đặc trưng của caviar.

