

RIBNJAK RAČA DOO



Lug 186
Bajina Bašta 31250
Srbija

Telefon: +381 31 863 840
Fax: +381 31 863 840

Prerada kalifornijske i losos pastrmke, ribnjak, uzgoj pastrmke O NAMARibnjak Rača se nalazi na levoj obali reke Rače, u neposrednoj blizini Bajine Bašte. Ribnjak je počeo sa radom 1991 godine. Voda kojom se snadbeva, je kaskadno protočna i izvire iz srca netaknute prirode, ispod planine Tare. Pored proizvodnje, ribnjak Rača se bavi i preradom kalifornijske i losos pastrmke. U okviru ribnjaka nalazi se i restoran u kome se služe specijaliteti pripremljeni od sveže i prerađene pastrmke. U toku leta ribnjak Rača pruža usluge korišćenja atraktivnih bazena za decu i odrasle. Pastrmka u ribnjaku Rača uzgaja se u optimalnijim prirodnim uslovima u najčistijoj vodi reke Rača koja izvire u podnožju planine Tare. Voda u ribnjaku je prepuna kiseonika koji je najvažniji za uzgoj svih riba a naročito pastrmke, koja ovde raste na stalnoj temperaturi vode u uslovima u kojima obitava i potočna pastrmka. Da bi dobili najkvalitetniju konzumnu pastrmku potrebno je proizvesti dobru mlađ koja se u ribnjaku Rača dobija mrešćenjem najkrupnijih i najkvalitetnijih primeraka. Redovnim održavanjem i čišćenjem bazena postiže se izuzetan nivo higijenskih uslova za uzgoj ribe. Takođe pravilnim hranjenjem, kvalitetnom uvoznom hranom bogatom proteinima i klasiranjem u optimalnom roku dobijaju se pastrmke težine do 250 grama koja je najbolja i najkvalitetnija za konzumiranje a po ukusu ne zaostaje za prirodnom potočnom pastrmkom. Vodeno ogledalo ribnjaka ima površinu od 450m². Kapacitet proizvodnje je 37t ribe godišnje. Rastućipage 1/2

uslovima pastrmka iz ribnjaka Rača je izuzetno cenjena na svim trpezama, izvanrednog je ukusa i može se naći u eminentnim maloprodajnim objektima, kao i na menijima najpoznatih ekskluzivnih ugostiteljskih objekata. Ribnjak Rača poseduje objekat za preradu i pakovanje kalifornijske i losos pastrmke po najvišim sanitarnim standardima. Kapacitet ovog pogona je 50t prerađene ribe i kontinuirano se povećava iz godine u godinu. S ponosom treba istaći da smo pioniri u proizvodnji hladno dimljenje pastrmke i baš zato želimo da postavimo najviše standarde i sebi i konkurenciji kako u pogledu kvaliteta tako i u pogledu zdravstvene bezbednosti proizvoda od ribe. Godine uspešnog razvoja i poslovanja najbolji su pokazatelji naše pozicije na tržištu. Svojim radom, znanjem i stalnim usavršavanjem održavamo kontinuirani kvalitet. Našu preradu smo standarizovali dobijanjem sertifikata HACCP FSSC 22000:2011 sistema koji podrazumeva bezbednost hrane, higijensko pakovanje kao i zadovoljenje zahteva kupaca na tržištu. Dalji razvoj i napredovanje usmeravaćemo prema željama i zahtevima naših cenjenih potrošača.

PROIZVODI

- Sveža pastrmka (kalifornijska i losos) (vakum)
- Sveža pastrmka očišćenja (kalifornijska i losos) (vakum)
- File pastrmke (kalifornijska i losos) (vakum)
- Hladno dimljeni file bele pastrmke (kalifornijska i losos) (vakum)
- Ribe u aromatičnom bilju i začinima (vakum)
- Hladno dimljeni file crvene pastrmke (vakum)
- Losos pastrmka u aromatičnom bilju i začinima - slajsovana i file (termički obrađena)

BAZEN

Ribnjak Rača svojim sugrađanima i gostima u letnjem periodu od 20. juna do 1. septembra nudi osveženje u dva bazena za decu i odrasle. Bazeni su snabdeveni izuzetno čistom vodom, opremljeni su svom pratećom opremom za bezbedan i prijatan boravak kupaca. Takođe, redovno se organizuje škola plivanja za neplivače i obuku za decu. Uz pomoć profesionalnih učitelja plivanja u vrlo kratkom vremenu vaše dete će ovladati svim tehnikama plivanja i zajedno sa vama prepustiti se uživanju na bazenima ribnjaka Rača.

KONTAKT

Tel/fax: +381 31 863

840

Mob: +381 63 663 797

Mob: +381 69 1986 777

[Poseti web sajt](#)

[Pošalji e-mail](#)

[Pošalji prijatelju](#)