



Boška Buhe 16
Bajina Bašta 31250
Srbija

Telefon: +381 31 3868 023
Fax: +381 31 3868 023

Uzgoj i prerada ribe Ribnjak Eko-Drina Perućac nalazi se na perućaćkom jezeru, 15 km od Bajine Bašte, uz granicu Nacionalnog parka „Tara“. Bavimo se uzgojom, preradom i prometom ribe po standardima Evropske Unije. Ono što je priroda dala nama, mi pružamo Vama, zdravo i ekološki čisto. Ribu uzgajamo na Drini-jezeru Perućac u šest bazena. Sve ribe na jednom mestu Prerađu obavljamo u našem savremenom pogonu koji je izgrađen u skladu sa najsavremenijim evropskim standardima. Proveru kvaliteta obrade i pripreme robe za promet kontroliše Veterinarski Institut iz Kraljeva. Posedujemo i proizvodnju ribe bazenskog sistema u Republici Srpskoj. Na godišnjem nivou prerađujemo 50 tona ribe. U našim objektima maloprodaje posedujemo veliki asortiman rečne i morske ribe kao i suvomesnatih proizvoda. Naš cilj je da u godinama koje dolaze postanemo prepoznatljiv brend na tržištu Srbije. Proizvodi od ribe Prerađivački kapaciteti su 50 tona sveže ribe na godišnjem nivou. Pastrmka Šaran Smuđ Som Norveški losos Skuša Bela riba Skobalj Komplet za riblju čorbu Pastrmka Sveža pastrmka Očišćena pastrmka Dimljeni filet pastrmke Filet pastrmke Losos pastrmka Dimljeni filet losos pastrmke Filet losos pastrmke Šaran Dimljeni kotlet šarana Svež kotlet šarana Dimljeni odrezak šarana Filet Šarana Smuđ Očišćen smuđ - vakum Dimljeni filet smuđa Filet smuđa Som Kotlet soma Dimljeni filet soma Filet soma Norveški losos Kotlet

skušeDimljeni filet skuše Bela ribaDeverika - očišćenaDimljeni filet bele ribeFilet
bele ribe SkobaljSkobalj kotletDimljeni skobalj Komplet za riblju čorbuNa našem
sajtu možete naći razne recepte za pripremanje ribe.Naše ribe su dobre, u dobroj
kondiciji i imaju dobru liniju.

Mobilni: +381 62 291 441

[Poseti web sajt](#)

[Pošalji e-mail](#)

[Pošalji prijatelju](#)