



Seafood Delicatess

RYBY I OWOCE MORZA

z natury doskonałe

www.limito.pl



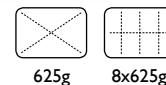


PRODUKTY PREMIUM Z ŁOSOSIA POLECA

Robert Sowa

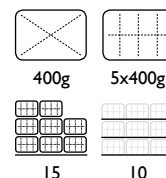
ŁOSOŚ NORWESKI PORCJE MROŻONE ZE SKÓRĄ

- nowa gramatura 500g (+ 125g GRATIS!)
- doskonała jakość i wykwintny smak
- produkt w praktycznym opakowaniu w ilości w sam raz do przyrządzenia smacznego posiłku dla 5 osób.



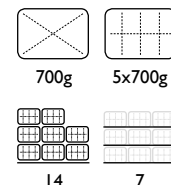
MROŻONA POŁĘDWICA Z ŁOSOSIA NORWESKIEGO MARYNOWANA W ZIOŁACH – 400 g

- kawałek mięsa z najsmaczniejszej części łososia bez ości
- gotowa do natychmiastowego pieczenia, smażenia lub gotowania na parze
- specjalna marynata zapewnia jędrność i soczystość
- próżniowe opakowanie pozwala zachować wszystkie walory smakowe
- porcja dla 2–3 osób
- jedyny tego typu produkt na rynku!



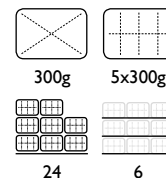
MROŻONA POŁĘDWICA Z ŁOSOSIA NORWESKIEGO MARYNOWANA W ZIOŁACH – 700 g

- kawałek mięsa z najsmaczniejszej części łososia bez ości
- gotowa do natychmiastowego pieczenia, smażenia lub gotowania na parze
- specjalna marynata zapewnia jędrność i soczystość
- próżniowe opakowanie pozwala zachować wszystkie walory smakowe
- porcja dla 4-6 osób
- jedyny tego typu produkt na rynku!



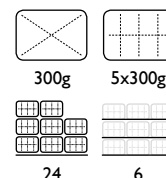
STEKI Z ŁOSOSIA NORWESKIEGO MARYNOWANE W ZIOŁACH

- wykrojone ze środkowej części fileta mięso pozbawione ości
- idealne na grilla oraz do smażenia i pieczenia
- specjalna receptura marynaty powoduje, że mięso zachowuje jędrność i soczystość
- porcja dla 2 osób
- jedyny tego typu produkt na rynku!



PORCJE Z ŁOSOSIA NORWESKIEGO

- mięso ze środkowej części fileta z łososia
- pozbawione skóry i ości
- doskonała baza do kulinarnych eksperymentów
- próżniowe opakowanie pozwala zachować wszystkie walory smakowe
- porcja dla 2 osób.



Łosoś z natury doskonały

ŁOSOŚ NORWESKI WĘDZONY

- najwyższa klasa łososia norweskiego
- doceniony przez Mistrza Kulinarnego Roberta Sowę – na każdym opakowaniu autorski przepis na niezwykle danie z wędzonym łososiem
- tradycyjna i naturalna metoda wędzenia przy użyciu wielu rodzajów drewna
- ręczne solenie na sucho oraz tradycyjna metoda wędzenia zapewniają soczysty smak i naturalny kolor.

ŁOSOŚ NORWESKI WĘDZONY NA ZIMNO – plastry 100 g, 200g

- regularne, cienkie plastry
- oryginalny czarny design opakowania
- łatwe otwieranie przy pomocy jednego pociągnięcia
- łatwa i elegancka ekspozycja na półkach sklepowych, dzięki opakowaniu zbiorczemu w formie display.

ŁOSOŚ NORWESKI WĘDZONY NA ZIMNO – porcje 125 g

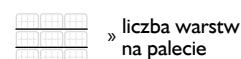
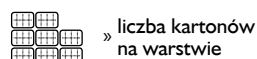
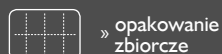
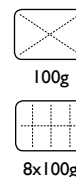
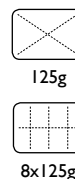
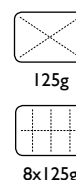
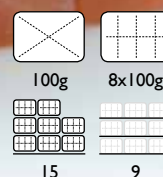
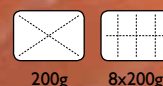
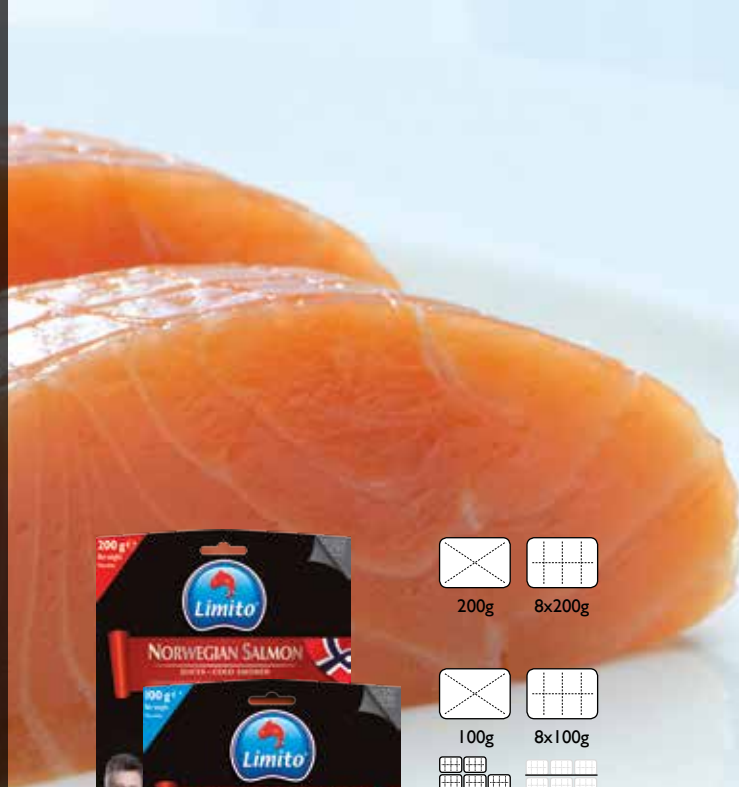
- soczyste porcje łososia ze skórą
- obecność skóry nadaje soczysty smak
- skalibrowane, każda o wadze 125 g
- wycięte ze środkowej części fileta.

ŁOSOŚ NORWESKI WĘDZONY NA GORĄCO – porcje 125 g

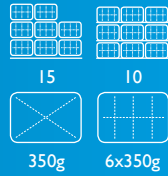
- soczyste porcje łososia ze skórą, wędzone tradycyjną metodą na gorąco
- skalibrowane, każda o wadze 125 g
- wycięte ze środkowej części fileta
- aksamitny, soczysty smak, niska zawartość soli.

ŁOSOŚ NORWESKI WĘDZONY NA ZIMNO – kostki 100 g

- regularne kostki wycięte z fileta, bez brązowego mięsa
- przybliżona wielkość kostek: 20x20x15 mm
- idealne jako dodatek do zup, sosów, makaronów, sałatek a także jako samodzielna przystawka
- nowość na polskim rynku!



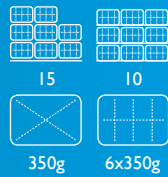
NOWOŚĆ!



KREWETKI BLACK TIGER W TAJSKIM SOSIE KOKOSOWYM

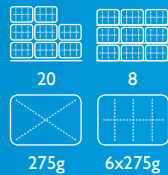
- krewetki w pikantnym tajskim sosie kokosowym z mieszanką chrupiących warzyw
- wyszukany posiłek z nutą orientu, jednocześnie prosty do przygotowania, idealnie smakuje z ryżem
- porcja dla 2 osób.

NOWOŚĆ!



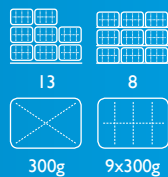
KREWETKI BLACK TIGER W CHIŃSKIM SOSIE SŁODKO-KWAŚNYM

- krewetki w chińskim sosie słodko-kwaśnym z mieszanką różnorodnych warzyw
- typowy chiński przysmak
- porcja dla 2 osób.



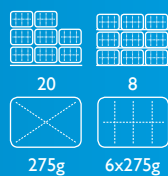
KREWETKI BLACK TIGER W SOSIE CURRY

- prosty sposób na wyszukane danie
- wystarczy smażyć kilka minut na patelni
- orientalny smak i aromat za sprawą mieszanki curry, mleczka kokosowego i cebuli
- doskonale komponuje się z ryżem basmati
- porcja dla 2 osób.



KREWETKI W CHRUPIĄCEJ PANIERCE Z SOSEM SWEET-CHILLY

- szybka i smaczna przekąska
- orientalny smak słodkiego chilli
- porcja dla 2 osób.



KREWETKI BLACK TIGER W SOSIE CZOSNKOWYM

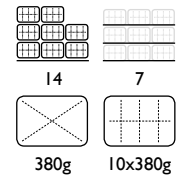
- proste i smaczne danie
- wystarczy kilka minut na patelni
- aromatyczna kompozycja czosnku, cebuli, pomidorów i pietruszki
- porcja dla 2 osób.

Ryby i owoce morza
Limito Seafood Delicatess
wyróżniają się swoim doskonałym
aromatem.

Są przetwarzane w możliwie
najkrótszym czasie po połowie.
Dzięki temu zachowują wysoką
jakość i naturalny smak.

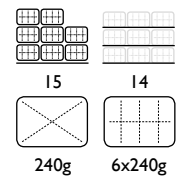
Są łatwe i szybkie w przygotowaniu,
a zarazem zachwycają
niezwykłym smakiem!

NOWOŚĆ!



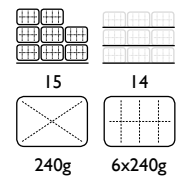
LASAGNE Z ŁOSOSIEM I SZPINAKIEM

- pyszna lasagne wypełniona kawałkami świeżego łososia, liśćmi szpinaku w delikatnym sosie beszamelowym, posypana aromatycznym serem
- porcja dla 2 osób.



CIASTECZKA FRANCUSKIE Z NADZIENIEM ŁOSOSIOWO-SZPINAKOWYM

- wyśmienite ciasteczka z łososiem, szpinakiem i delikatnym sosem z białego sera
- wystarczy upiec w piekarniku
- porcja dla 2 osób.



CIASTECZKA FRANCUSKIE Z NADZIENIEM KREWETKOWYM

- wyśmienite ciasteczka wypełnione nadzieniem krewetkowo-śmietankowym z dodatkiem delikatnego sosu z białego sera
- świetne jako oryginalna przystawka
- wystarczy upiec w piekarniku
- porcja dla 2 osób.



Limito działa na polskim rynku od 2004 roku. Nasza oferta jest zbudowana głównie w oparciu o produkty powstałe z łososia norweskiego, gdyż tylko w dziewiczych fiordach Norwegii, w krystalicznie czystej wodzie może być wyhodowany najsmaczniejszy łosoś, którego Państwo poszukujecie. Łosoś ze względu na wysoką zawartość kwasów tłuszczowych omega-3 należy do najzdrowszych gatunków ryb. Jego mięso jest także bogatą kopalnią protein, witamin i minerałów, co znajduje uznanie coraz większej rzeszy Polaków.

Z początkiem roku 2012 Limito rozpoczęło produkcję w nowo wybudowanym Zakładzie Przetwórstwa Ryb w Grudziądzu. Wysokie normy jakościowe przestrzegane w fabryce są gwarancją najwyższej jakości produktu, który możemy oferować Państwu pod marką Limito.

Ryby i owoce morza według dietetyków powinny być nieodłącznym elementem zdrowej diety, dlatego poza łososiem w portfolio marki Limito Seafood Delicatess oferujemy również szeroką gamę dań, aby każdy koneser zdrowej i dobrej kuchni znalazł coś dla siebie.

Dobry posiłek odgrywa ważną rolę w życiu każdego człowieka. Konsumentom coraz częściej poszukują zdrowych, łatwych i szybkich w przygotowaniu, a zarazem smacznych produktów dobrej jakości.

Odpowiedzią na oczekiwania rynku jest oferta mrożonych produktów z ryb i owoców morza, Limito Seafood Delicatess.

Nowości Limito Seafood Delicatess:

- Mrożona polędwica z łososia norweskiego marynowana w ziołach (400g)
- Lasagne z łososiem i szpinakiem
- Krewetki Black Tiger w tajskim sosie kokosowym
- Krewetki Black Tiger w chińskim sosie słodko-kwaśnym.

Ryby i owoce morza Limito wyróżniają się swoim niezwykłym smakiem. Są przetwarzane w możliwie najkrótszym czasie po połowie. Dzięki czemu zachowują wysoką jakość i doskonały aromat.



"Zdrowe odżywianie, to co jemy i jak przygotowujemy dania w naszej codziennej diecie, ma ogromny wpływ na jakość naszego życia. Od tego zależy przecież nasz wygląd, samopoczucie i ogólny stan zdrowia. Od lat jestem zwolennikiem jedzenia ryb i owoców morza" – pisze Robert Sowa na swojej stronie internetowej.

Polecam

Robert Sowa



Z początkiem 2012 rozpoczęliśmy produkcję w nowo wybudowanej fabryce w Grudziądzu

- nowoczesny zakład produkcyjny o powierzchni 6800 m²
- wydajność – ponad 10 000 ton świeżego, mrożonego, wędzonego i chłodzonego łososia
- utrzymanie niezbędnych norm jakościowych jak: BRC, IFS, HACCP



LIMITO® S.A., ul. Polanki 136/4, 80-322 Gdańsk
tel./fax +48 58 350 60 60, info@limito.pl, www.limito.pl