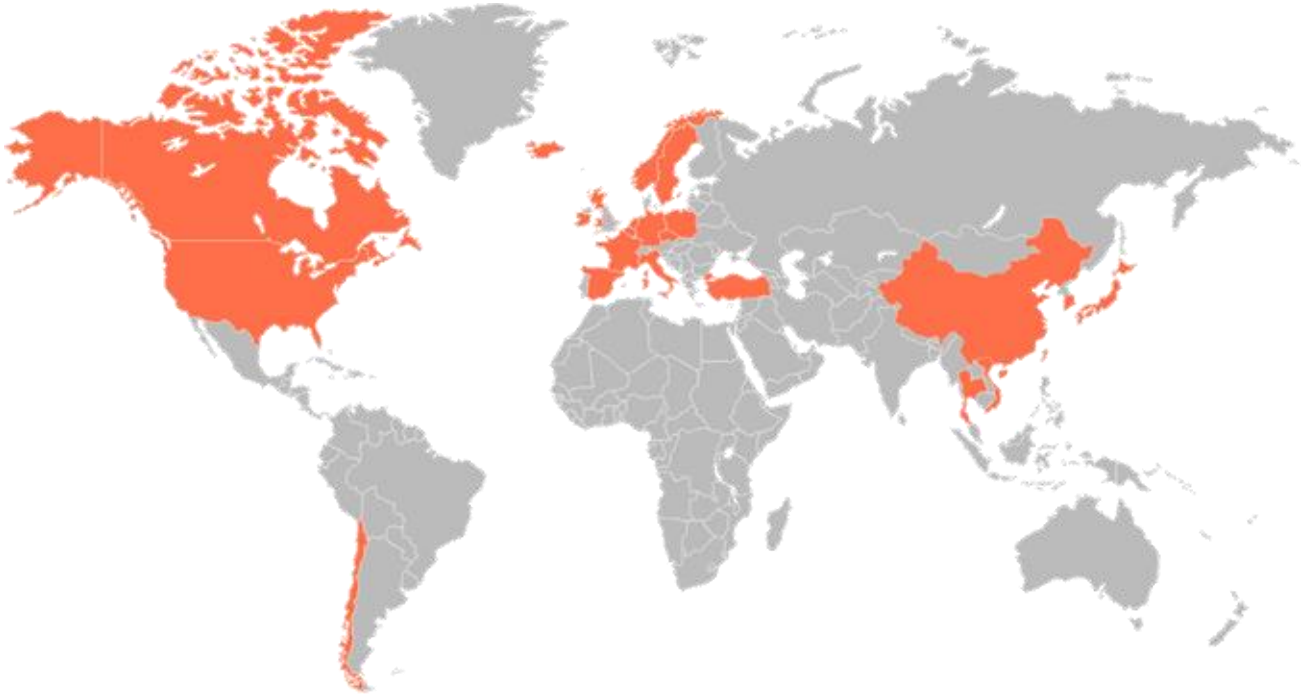
MOWI®

FOOD SERVICE

Sales Presenter



MOWI®

TO ŚWIATOWY LIDER
PRODUKCJI ŁOSOSIA

26 OBECNI NA 26 RYNKACH NA ŚWIECIE

20% ŚWIATOWEGO RYNKU ŁOSOSIA

10mln POSIŁKÓW Z ŁOSOSIA DZIENNIE

NASZA SKALA TO PEWNOŚĆ I ZAUFANIE

60 YEARS OF MOWI

NAD SMAKIEM MOWI PRACUJEMY OD PONAD 60 LAT





W 1964 wpadliśmy na pomysł wyhodowania wyjątkowej odmiany łososia, najsilniejszej i najsmaczniejszej na świecie - w całkowicie nowej technologii – akwakulturze.

62 lata później przyznajemy, że warto było być pionierami akwakultury - MOWI jest najbardziej zaawansowanym technologicznie producentem łososia na świecie.

MOWI TO PIONIERZY I LIDERZY AKWAKULTURY.

MAMY POD KONTROLĄ KAŻDY KROK HODOWLI MOWI

MOWI to w pełni zintegrowany producent, procesor i dystrybutor łososia.

Nie kupujemy **MOWI** SUPREME - hodujemy go sami.

To daje naszym klientom pewność, że MOWI Supreme będzie zawsze najwyższej jakości.

Wiemy, że **MOWI** zawsze będzie idealny, bo mamy pod kontrolą każdy krok, który buduje jego doskonały smak – od genetyki i narybku, przez produkcję własnej, oczyszczonej z zanieczyszczeń karmy aż do selekcji i dystrybucji.



UNIKALNA ODMIANA | **AUTORSKA KARMA** | **KONTROLA NARYBKU** | **IDEALNE WARUNKI** | **SZYBKIE ODŁAWIANIE** | **KONTROLA LOGISTYKI** | **INNOWACJE PRODUKTOWE** | **OD MAŁEGO DO PYSZNEGO**

MOWI®

SUPREME

MOWI®
SUPREME

to najwyższej jakości łosoś atlantycki, wyhodowany z myślą o HoReCa i dopracowany do perfekcji – w każdym calu.




MOWI
SUPREME
Jest unikalną, jedyną na świecie odmianą łososia, wyhodowaną przez MOWI specjalnie dla najlepszych walorów smakowych. Wagyu wśród ryb.

Meat, Dairy and Farmed Fish producers
MOST SUSTAINABLE PROTEIN PRODUCER 2019-2024
FOOD SUPPLY INDEX

MOWI SUPREME

INTERNATIONAL TASTE INSTITUTE
2024
BRUSSELS
SUPERIOR TASTE AWARD

asc
ASC-AQUA.ORG

GGN CERTIFIED FARMING
WWW.GGN.ORG

MOWI SUPREME wyróżnia się nie tylko certyfikatami **ASC lub GGN**, ale także prestiżową nagrodą **Coller Fairr** dla najbardziej odpowiedzialnego producenta protein – zdobyliśmy ją 6 razy z rzędu!

MOWI SUPREME został przetestowany i dwukrotnie doceniony trzema gwiazdkami przez szefów kuchni Michelin i Gault & Millau w konkursie **International Taste Institute**.

MOWI SUPREME
MOWI9001 ASC

Idealny, szybki w przygotowaniu, bezkonkurencyjny filet MOWI Supreme bez ości, o jakości klasy sushi!

Filet D Trym Supreme	Certyfikat ASC
Filetowanie pre-rigor	Gotowy do spożycia
Jakość klasy sushi	Filet z/s bez łuski
Większa zawartość kwasów Omega-3	Rozmiar 1,5+ kg

Opakowanie +/- 10 kg box



MOWI SUPREME
MOWI9003ASC

Bez ości, bez problemów. Idealnie wycięty filet, dokładnie tyle, ile potrzebuje Twoja kuchnia!

Filet D Trym Supreme	Certyfikat ASC
Filetowanie pre-rigor	Gotowy do spożycia
Jakość klasy sushi	Filet z/s bez łuski
Większa zawartość kwasów Omega-3	Rozmiar 1,5+ kg

Opakowanie 3 filety VAC (+/- 5 kg box)



MOWI SUPREME
MOWI9004ASC

Dla eksperta! Filet MOWI Supreme z ośćmi dla szefa kuchni, który chce mieć pełną kontrolę nad procesem i efektami pracy.

Filet D Trym Supreme	Certyfikat ASC
Zawiera ości piersiowe	Większa zawartość kwasów Omega-3
Filet z/s bez łuski	Filetowanie pre-rigor
Jakość klasy sushi	Ultrafresh – termin przydatności 8-11 dni

Opakowanie +/- 12 kg box



MOWI SUPREME
MOWI9008ASC

Dużo dobra! Bardzo duże filety MOWI Supreme z ośćmi o małym stopniu przetworzenia – gdy chcesz dla swoich gości najlepszego sushi… i nie tylko!

Filet Sushi Trym	Certyfikat ASC
Zawiera ości piersiowe	Większa zawartość kwasów Omega-3
Duże filety: 1,5 - 2,3 kg	Filetowanie pre-rigor
Idealna struktura, bez przebarwień	Ultrafresh – termin przydatności 8-11 dni

Opakowanie +/- 12 kg box



MOWI SUPREME
MOWI9010GG

Starannie selekcjonowane, pozbawione skóry, z ręcznie wyciąganymi ośćmi. Tak przygotowany filet zapewnia 100% wykorzystania zwartego mięsa.

Filet Sushi Select	Certyfikat Global Gap
Filet bez skóry	Filetowanie pre-rigor
Ości wyciągane ręcznie	Duże filety: 1,3 – 1,7 kg
Jakość klasy sushi	Gotowy do spożycia
Większa zawartość kwasów Omega-3	Ultrafresh – termin przydatności do 10 dni

Opakowanie +/- 12 kg box



MOWI SUPREME
MOWIES4001ASC

Ręczna robota, aromat bukowego dymu i specjalny proces oparty o ultra-świeżość! Oto wędzone filety w plastrach MOWI Cold Smoked!

Filet wędzony na zimno w drewnie bukowym	Certyfikat ASC
Plastrowany na świeżo w specjalnej technologii	Idealny do stołów śniadaniowych
Praktycznie bez ciemnego mięśnia	Do sałatek, kanapek, cateringu
Solony ręcznie	Ultrafresh – termin przydatności 21 dni

Opakowanie +/- 1 kg



MOWI SUPREME
MOWIES4001ASCTK

Aromat bukowego dymu, ręczne cięcie i długi czas przydatności do spożycia dzięki mrożeniu.

Filet wędzony na zimno w drewnie bukowym	Certyfikat ASC
Plastrowany na świeżo w specjalnej technologii	Idealny do stołów śniadaniowych
Praktycznie bez ciemnego mięśnia	Do sałatek, kanapek, cateringu
Solony ręcznie	Mrożony – długi termin przydatności

Opakowanie +/- 1 kg



MOWI SUPREME
MOWI9007ASC

Pyszny i doprawiony idealnie do potrzeb specjalistów HoReCa – bez niepotrzebnych elementów!

Filet premium, E-trym	Certyfikat ASC
Głęboko mrożone nową technologią CRYO	Większa zawartość kwasów Omega-3
Bez skóry i ości	Gotowy do spożycia
Filetowanie pre-rigor	Prosto z Norwegii

Opakowanie +/- 10 kg box



Terminarz dostaw do dystrybutora

MOWI SUPREME **Fresh**							
nr Indeksu	Poniedziałek	Wtorek	Środa	Czwartek	Piątek	Sobota	Niedziela
MOWI9001ASC		X			X		
MOWI9003ASC		X			X		
MOWI9004ASC		X			X		
MOWI9008ASC		X			X		
MOWI9010GG		X			X		
MOWIES4001ASC		X			X		

MOWI SUPREME **Frozen**							
nr Indeksu	Poniedziałek	Wtorek	Środa	Czwartek	Piątek	Sobota	Niedziela
MOWIES4001ASCTK	**Czas realizacji produktów mrożonych do 10 dni roboczych od dnia zamówienia**						
MOWI9007ASC							

MOWI®
PROFESSIONAL

MOWI®
PROFESSIONAL

oferuje wysokiej jakości łososia o doskonałym smaku i wyjątkowej wygodzie obróbki.



MOWI PROFESSIONAL
MOWINFLHORECA

Profesjonalny filet stworzony z myślą o intensywnej pracy w kuchni. Gwarancja stabilnej jakości, wysokiej wydajności i pełnej kontroli nad porcjowaniem.

Filet HoReCa Trym	Gotowy do spożycia
Kalibry ryby: 4–5 kg / 5–6 kg	Termin przydatności: 7 dni
Struktura: zwięzły, sprężysty	Pochodzenie: Norwegia i Islandia

Opakowanie +/- 10 kg box



MOWI PROFESSIONAL
MOWINFLD (3-4, 4-5, 5-6)

Filet trym D charakteryzujący się możliwością wyboru wielkości ryby, z której został wycięty – to Ty decydujesz, z jaki wielkim rozmachem gotujesz!

Filet D Trym	Filet ze skórą
Idealnie docięty filet	Gotowy do spożycia
Większa zawartość kwasów Omega-3	Prosto z Norwegii

Opakowanie +/- 8 kg box



MOWI PROFESSIONAL
MOWINFLE (3-4, 4-5, 5-6)

Filet o trymie E, bez skóry, dla szefów kuchni, którym nie w smak zbędna praca… i skóra łososia.

Filet E Trym	Jakość klasy sushi
Filet bez ości	Gotowy do spożycia
Większa zawartość kwasów Omega-3	Prosto z Norwegii

Opakowanie +/- 10 kg box



MOWI PROFESSIONAL
MOWINFLDVAC (3-4, 4-5, 5-6)

Filet D-trym w wygodnym opakowaniu VAC – idealny, gdy łosoś musi dzielić miejsce w lodówce z innymi składnikami.

Filet D Trym	Filet ze skórą
Idealnie docięty filet	Oddzielne pakowanie VAC
Większa zawartość kwasów Omega-3	Prosto z Norwegii

Opakowanie +/- 10 kg karton



MOWI PROFESSIONAL
MOWIFSFR009

Mrożony E-trym bez skóry – można długo go przechowywać, ale nie trzeba go długo obrabiać.

Filet E Trym	Certyfikat Global Gap
Idealny dla restauracji sushi	Większa zawartość kwasów Omega-3
Gotowy do spożycia	Mrożony – długi czas przydatności

Opakowanie +/- 10 kg karton



MOWI PROFESSIONAL
MOWIFSFR007

Idealny filet codzienny – smaczny D-trym z łososi o wielkości 4-6 kg. Każdy filet jest pakowany próżniowo.

Filet D Trym	Rozmiar 1,4 +
Pochodzenie: Norwegia i Islandia	Większa zawartość kwasów Omega-3
Filet ze skórą	Mrożony – długi czas przydatności

Opakowanie +/- 10 kg karton



MOWI PROFESSIONAL
MOWIFSFR011

Samo dobro, bez strat: wygodne kawałki 125 g bez skóry skracają czas przygotowania ryby.

Porcje 125 g, b/sk	Certyfikat Global Gap
Uniwersalny, do wielu potraw	Mrożony – długi czas przydatności
Mrożony indywidualnie IQF, łatwe porcjowanie	Mniej obróbki – produkt gotowy do wykorzystania

Opakowanie 4 kg karton



MOWI PROFESSIONAL
MOWIFSFR012

Standaryzowane wygodne i wydajne: precyzyjnie odważone kawałki pozwalają zachować pełną kontrolę kosztową i powtarzalność serwowanych dań.

Porcje 185 g	Certyfikat Global Gap
Ze skórą, bez ości	Termin przydatności do 18 miesięcy
Mrożony indywidualnie IQF, łatwe porcjowanie	Mniej obróbki - gotowe do wykorzystania

Opakowanie +/- 4 kg karton



MOWI PROFESSIONAL
MOWIFSCS0001TK

Plastry łososia wędzonego na zimno, doskonałe dla bufetów śniadaniowych i kolacyjnych.

Filet plastrowany, wędzony na zimno	Idealny do stołów śniadaniowych
Plastrowany na świeżo w specjalnej technologi	Do sałatek, kanapek, cateringu
Zmiennowagowy 0,8-1,1 kg	Mrożony – długi termin przydatności

Opakowanie +/- 10 kg box



Terminarz dostaw do dystrybutora

MOWI PROFESSIONAL **Fresh**							
nr Indeksu	Poniedziałek	Wtorek	Środa	Czwartek	Piątek	Sobota	Niedziela
MOWINFLHORECA	X	X	X	X	X		
MOWINFLD	X	X	X	X	X		
MOWINFLE	X	X	X	X	X		
MOWINFLDVAC	X	X	X	X	X		

MOWI PROFESSIONAL **Frozen**							
nr Indeksu	Poniedziałek	Wtorek	Środa	Czwartek	Piątek	Sobota	Niedziela
MOWIFSFR009	**Czas realizacji produktów mrożonych do 10 dni roboczych od dnia zamówienia**						
MOWIFSFR007							
MOWIFSFR011							
MOWIFSFR012							
MOWIFSCS0001TK							



INNOWACJE PRODUKTOWE

MOWI rozumie potrzeby biznesu HoReCa, dlatego co roku wprowadzamy wygodne innowacje produktowe:

- wygodne kostki z łososia
- produkty mrożone, w tym Cryo
- produkty gotowe – panierowane
- monorolki sushi

Wszystko, by praca w HoReCa oszczędzała czas i pieniądze, zachowując to, co najważniejsze: smak łososia i wygodę pracy.

MOWI CUBES
OSZCZĘDZAJĄ CZAS I KOSZT

MOWI Cubes to innowacyjna forma łososia – maksymalnie oszczędzająca czas przygotowywania potraw i nadająca się do wielu procesów obróbki.
Dodaj smak MOWI do sałatek, past, czy śniadań
…i podawaj!



MOWI PROFESSIONAL
MOWIFSCUBESCS500TK

Kostki łososia wędzonego na zimno wzbogacą smakiem MOWI sałatki, bowle, pasty, oraz dania śniadaniowe – bez obróbki i bez strat surowca.

Wędzony na zimno w bukowym dymie	Wysoka zawartość protein
Gotowe do spożycia	Przechowywanie: poniżej -18°C
Drobne kostki około 1 cm	Termin przydatności do 12 miesięcy

Opakowanie: 500 g VAC pakowane w 3 kg karton



MOWI PROFESSIONAL
MOWI5010PL

Wyraziste w smaku, wędzone na gorąco kostki pozwalają szybko wzbogacić menu o intensywny smak łososia – bez dodatkowej obróbki. Do sałatek, zup, bowli, past, farszy oraz dań śniadaniowych.

Wędzony na gorąco w bukowym dymie	Wysoka zawartość protein
Gotowe do spożycia	Przechowywanie: poniżej -18°C
Drobne kostki około 1 cm	Termin przydatności do 12 miesięcy

Opakowanie: 500 g VAC pakowane w 3 kg karton



MOWI PROFESSIONAL
MOWI5002GGN

Gotuj, serwuj – kostki z łososia surowego idealne do tatarów, poke bowli, burgerów i każdego szalonego konceptu, który przyjdzie Wam do głowy.

Głęboko mrożone nową technologią CRYO	Zachowują pełnię smaku ryby
Równe kostki 1cm	Certyfikat Global Gap
Gotowe do spożycia	Uniwersalne, do sałatek, tatarów, past

Opakowanie: 1 kg VAC pakowane w 10 kg karton



GOTOWE PRODUKTY Z ŁOSOSIA **MOWI** DLA HORECA

Dla profesjonalnej gastronomii – hoteli, restauracji i cateringu. Pełnia wyboru, pełnia wygody: kostki, nuggetsy, paluszki, oraz burgery z łososia.

Elastycznie komponuj menu – od finger food i bufetów po zestawy lunchowe i dania à la carte.



MOWI PROFESSIONAL
MOWIFS7003GGN

Medaliony z łososia MOWI, stworzone z myślą o gastronomii operującej na dużej rotacji i powtarzalnych standardach. Gotowe porcje 100 g to kontrola food cost i szybkie serwowanie bez konieczności porcjowania surowca.

Certyfikat Global Gap	Łatwe w przygotowaniu
Najwyższa jakość użytego mięsa	Przechowywanie: poniżej -18°C
Produkt mrożony	Długi czas przydatności

Opakowanie 3 kg box



FROZEN

MOWI PROFESSIONAL
MOWIFS7001GGPL/7012GGPL

Mrożony, pre-fried burger z najwyższej jakości łososia MOWI, w złocistej panierce panko. Równe porcje 150/75 g, łatwe w przygotowaniu i bez zapachu podczas obróbki termicznej – idealne rozwiązanie na każdą okazję!

Mrożony w technologii Pre-Fried	Najwyższa jakość użytego mięsa
Stała waga 150/75 g	Średnica ~11/8 cm
Łatwe w przygotowaniu	Brak zapachu podczas przygotowania

Opakowanie 3 kg box



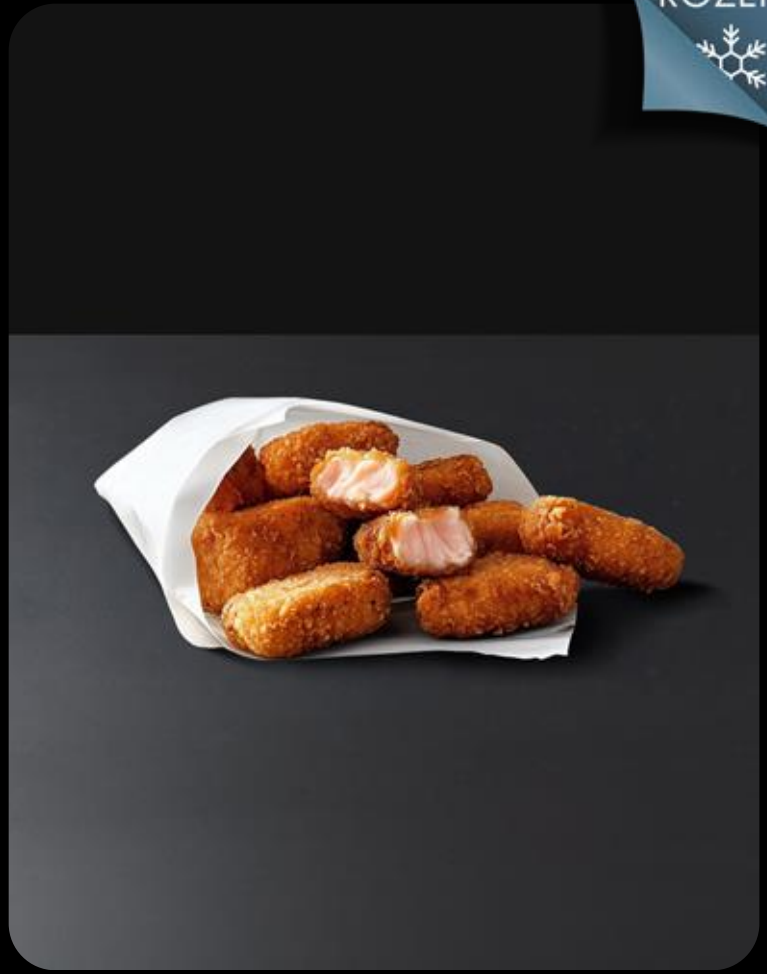
MOWI PROFESSIONAL
MOWIFS7015GG

Chrupiące nuggetsy z łososia MOWI, wstępnie panierowane i podsmażone, zachowują soczystość i smak ryby, zwiększając wygodę bez potrzeby wcześniejszego rozmrażania.

Certyfikat Global Gap	Gramatura: przeciętnie 27 g (20–35 g)
Prosto z Norwegii	Przechowywanie: ≤ -18°C
Bez skóry, praktycznie bez ości	Termin przydatności do 12 miesięcy
	Idealny do menu dziecięcych

Opakowanie 3 kg box

FROZEN



MOWI PROFESSIONAL
MOWIFS7014GG

FROZEN

Małe, chrupiące kostki z łososia MOWI – wstępnie panierowane i podsmażone, zapewniają efekt chrupkości i wyrazistego smaku łososia.

Certyfikat Global Gap	Gramatura: przeciętnie 12 g (9–15 g)
Prosto z Norwegii	Przechowywanie: ≤ -18°C
Bez skóry, praktycznie bez ości	Termin przydatności do 12 miesięcy
	Panierka z pietruszką i cytryną

Opakowanie 3 kg box

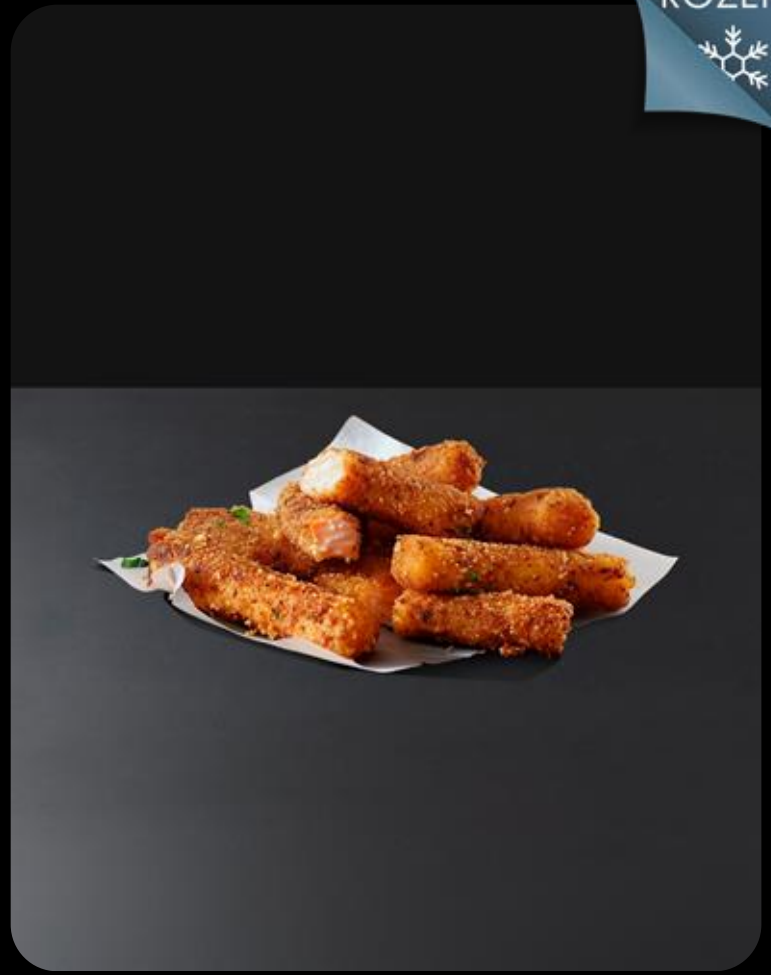


MOWI PROFESSIONAL
MOWIFS7013GG

Sticks – chrupiące paluszki z łososia MOWI – gotowe, wygodne i powtarzalne rozwiązanie dla profesjonalnej gastronomii. Naturalna struktura mięsa łososia sprawia, że każdy paluszek zachowuje pełnię smaku.

- Certyfikat Global Gap
- Gramatura: przeciętnie 60 g (55–70 g)
- Prosto z Norwegii
- Przechowywanie: ≤ -18°C
- Z kawałków ryby, bez skóry, praktycznie bez ości
- Termin przydatności do 12 miesięcy
- Panierka z pietruszką i cytryną

Opakowanie 3 kg box



Terminarz dostaw do dystrybutora

MOWI CONVENIENCE **Frozen**							
nr Indeksu	Poniedziałek	Wtorek	Środa	Czwartek	Piątek	Sobota	Niedziela
MOWIFSCUBESCS500TK	**Czas realizacji produktów mrożonych do 10 dni roboczych od dnia zamówienia**						
MOWI5010PL							
MOWI5002GGN							
MOWIFS7001GGPL / MOWIFS7012GG							
MOWIFS7015GG							
MOWIFS7014GG							
MOWIFS7013GG							

GOTOWE ROZWIĄZANIA:



MONOROLKI **MOWI** SUSHI
DLA HORECA

Gwarantują wygodę operacyjną, powtarzalność jakości oraz estetyczną prezentację na każdym bufecie. Optymalizują food cost na bankietach, konferencjach, lunchach i śniadaniach.

MOWI PROFESSIONAL
MOFS008PL

California z łososiem atlantyckim, ogórkiem i prażonym sezamem. Flagowa rolka eventowa z łososiem MOWI, wykończona prażonym sezamem – estetyczna i zbalansowana.

Łosoś atlantycki norweski MOWI	69 sztuk (California cięta na kawałki)
Prażony sezam biały i czarny	Waga 1 sztuki: 17 g
Bestsellerowy format do setów hotelowych i cateringowych	Termin przydatności: do 7 dni

Opakowanie +/- 1 kg box



MOWI PROFESSIONAL
MOFS010PL

Futomaki z surimi i serkiem Philadelphia. Kremowe, delikatne, pyszne futomaki – połączenie surimi i serka Philadelphia. Idealne rozwiązanie dla bufetów śniadaniowych, na rodzinne eventy i przerwy kawowe.

40 sztuk (futomaki cięte na 8 kawałków)	Termin przydatności: do 7 dni
Waga 1 sztuki: 27,5 g	Format dogodny do budowania setów mieszanych

Opakowanie +/- 1 kg box



MOWI PROFESSIONAL
MOFS006PL

Hosomaki z sałatką z łososia atlantyckiego. Klasyka sushi w wydaniu premium – sałatka z łososia MOWI. Dla hoteli i firm cateringowych oczekujących wysokiej jakości oraz powtarzalności produktu.

- Łosoś atlantycki norweski MOWI
- 69 sztuk (hosomaki cięte na kawałki)
- Premium składnik w formacie dogodnym do setów eventowych
- Waga 1 sztuki: 15,2 g
- Termin przydatności: do 7 dni

Opakowanie +/- 1 kg box



MOWI PROFESSIONAL
MOFS005PL

Hosomaki z surimi. Uniwersalne i uwielbiane przez najmłodszych. Bezpieczny i powtarzalny wybór dla bufetów rodzinnych, eventów hotelowych oraz cateringu.

69 sztuk (hosomaki cięte na kawałki)	Termin przydatności: do 7 dni
Waga 1 sztuki: 14 g	Sprawdzony smak do komponowania setów mieszanych

Opakowanie +/- 1 kg box



MOWI PROFESSIONAL
MOFS004PL

Hosomaki z marynowaną tykwą (Vegan). Lekkie, w 100% roślinne hosomaki – idealna opcja wegańska do komponowania własnych setów na konferencje, eventy i śniadania biznesowe.

Wariant wegański z tykwą	Termin przydatności: do 7 dni
69 sztuk (hosomaki cięte na kawałki)	Format idealny do budowania setów eventowych
Waga 1 sztuki: 13,5 g	

Opakowanie +/- 1 kg box



MOWI PROFESSIONAL
MOFS007PL

Futomaki z kurczakiem. Alternatywa dla klasycznych rolek rybnych. Opcja dla gości preferujących propozycje mięsne podczas eventów, konferencji i bufetów hotelowych.

40 sztuk (futomaki cięte na 8 kawałków)	Termin przydatności: do 7 dni
Waga 1 sztuki: 30,29 g	Format premium do bufetów i setów konferencyjnych

Opakowanie +/- 1 kg box



MOWI PROFESSIONAL
MOFS009PL

California z pieczoną kaczką i sosem Hoisin. Wyrazista, mięsna rolka premium. Propozycja do eleganckich setów, podkreślająca różnorodność oferty eventowej.

40 sztuk (California cięta na 8 kawałków)	Termin przydatności: do 7 dni
Waga 1 sztuki: 32,91 g	Najwyższa gramatura w linii – efektowna propozycja premium

Opakowanie +/- 1 kg box



Terminarz dostaw do dystrybutora

MOWI SUSHI							
nr Indeksu	Poniedziałek	Wtorek	Środa	Czwartek	Piątek	Sobota	Niedziela
MOFS008PL		X		X			
MOFS010PL		X		X			
MOFS006PL		X		X			
MOFS005PL		X		X			
MOFS004PL		X		X			
MOFS007PL		X		X			
MOFS009PL		X		X			

ŁOSOŚ JAKOŚCI MOWI

Meat, Dairy and Farmed Fish producers
MOST SUSTAINABLE PROTEIN PRODUCER 2019-2024
PUBLICLY LISTED FOOD SUPPLY INDEX

ODPOWIEDZIALNOŚĆ

Łososie MOWI mają certyfikaty odpowiedzialnej produkcji – ASC, MSC, Global GAP – niezależnie przyznawane certyfikaty najwyższej jakości w hodowli morskiej. Od 6 lat Coller Fairr przyznaje nam tytuł najbardziej odpowiedzialnego producenta protein na świecie.

asc ASC-AQUA.ORG ™

GGN CERTIFIED FARMING WWW.GGN.ORG

SELEKCJA

Farmy MOWI Supreme mają idealne warunki do rozwoju łososia oraz dedykowane są tylko łososiom Supreme.Tylko największe i najsmaczniejsze łososie mogą nosić miano Supreme.

MSC www.msc.org

GLOBALG.A.P.

ŁOSOŚ JAKOŚCI MOWI

AUTORSKA KARMA I WARTOŚCI ODŻYWCZE

Swój smak oraz wartości odżywcze łososie MOWI Supreme zawdzięczają autorskiej, specjalnej karmie opracowanej wspólnie z dietetykami zwierzęcymi. Dzięki temu MOWI mają dopracowany smak, wyższą zawartość kwasów Omega-3 i witamin, oraz bardziej widoczne przerosty kolagenowe.

TROSKA O CAŁY PROCES

MOWI dba o cały proces rozwoju swoich łososi. Inne firmy tylko przetwarzają łososie kupione na rynku. MOWI hoduje łososia już od narybku, kontrolując cały łańcuch produkcji aż do procesu dystrybucji.



UNIKALNA ODMIANA | AUTORSKA KARMA | KONTROLA NARYBKU | IDEALNE WARUNKI | SZYBKIE ODŁAWIANIE | KONTROLA LOGISTYKI | INNOWACJE PRODUKTOWE | OD MAŁEGO DO PYSZNEGO

CO WPŁYWA NA SMAK MOWI

WYJĄTKOWOŚĆ

MOWI jest jedynym na świecie łososiem dopracowanym przez człowieka – od 1964 r. rozwijamy unikalną odmianę najsilniejszych łososi, pochodzących z rzeki Vosso w Norwegii.

ŚWIEŻOŚĆ (PRE-RIGOR)

Ryby filetowane są natychmiast po pozyskaniu, przed fazą stężenia (pre-rigor), dzięki czemu uzyskujemy super świeże mięso najwyższej jakości – UltraFresh. MOWI ma najdłuższą datę przydatności na rynku – do 12 dni.



CO WPŁYWA NA SMAK MOWI®

JAKOŚĆ

Klientów restauracji MOWI zachwyci kolorem i smakiem, a szefów kuchni idealną strukturą i sprężystością – widać, że pracuje się z surowcem najwyższej jakości.

UNIWERSALNOŚĆ

MOWI oferuje pełne spektrum filetów: od filetów z ośćmi i skórą, które dają pełną kontrolę nad procesem przygotowania, do takich, które są docięte idealnie do potrzeb szefa kuchni.

Innowacje produktowe MOWI oszczędzają food cost i czas spędzony na przygotowaniu potraw, zapewniając klientom restauracji doskonałe wrażenia smakowe.




MOWI®