



КАТАЛОГ ПРОДУКЦІ



2025



Vičiūnai Group є світовим виробником і постачальником продуктів харчування. Крім того, що Vičiūnai Group є одним із найбільших виробників сурімі у світі та одним із найбільших виробників риби та морепродуктів у Європі.

Поряд зі своєю основною діяльністю Vičiūnai Group постійно розширює свій портфель, включаючи продажі, логістику, нерухомість та інші види діяльності.



Щороку введення нових продуктів



Різномонітні продукти



Розвиток бізнесу



2/3 бізнесу на Заході обертається навколо Private Label



Ми розширюємо
ринок охолодженої
і замороженої
продукції протягом 32
років



Чисельність
співробітників
торгових компаній
перевищує 500
людей



Наші власні торгові
компанії діють в 15
країнах Європи



МОРЕПРОДУКТИ
ДОСТУПНІ НА БІЛЬШ НІЖ
57 РИНКАХ

Складська та логістична система:

- Власні складські приміщення понад 18000 м³ для заморожених та охолоджених продуктів.
- Контроль розташування вантажу та збереження товару в дорозі.
- Власний транспортний парк в Литві, Латвії, Естонії.
- Більше 200 вантажівок для міжнародних та внутрішніх перевезень.

МІЖНАРОДНІ СЕРТИФІКАТИ





СУРІМІ ОХОЛОДЖЕНІ

Крабові палички "Сніговий краб" VICI

- 150 г
- 0+5°C
- 18
- 75 діб



Крабові палички "Сніговий краб" VICI

- 250 г
- 0+5°C
- 10
- 75 діб



Крабові палички "Сніговий краб" з м'ясом натурального краба VICI

- 250 г
- 0+5°C
- 10
- 75 діб



Крабові палички "Сніговий краб" "Адміральські"

НОВИНКА!

- 250 г
- 0+5°C
- 10
- 75 діб



Крабові палички SURIMI KAMA VICI

- 180 г
- 0+5°C
- 12
- 75 діб



Сурімі палички "Seafood BIG STICK"

НОВИНКА!

- 60 г
- 0+5°C
- 20
- 75 діб



Крабові палички «Сніговий краб» вважаються популярним рибним делікатесом серед гурманів в усьому світі. І все завдяки своєму м'якому ніжному м'ясу, яке має неперевершений солодкуватий смак. Унікальність «снігового краба» в його волокнистій структурі і соковитості продукту.



СУРІМІ ОХОЛОДЖЕНІ

Крабові палички VICI

- 100 г
- 0+5°C
- 20
- 75 діб



Крабові палички VICI

- 200 г
- 0+5°C
- 12
- 75 діб



Крабові палички з м'ясом натурального краба VICI

- 200 г
- 0+5°C
- 12
- 75 діб



Крабові палички VICI

- 250 г
- 0+5°C
- 10
- 75 діб



Крабові палички VICI

- 500 г
- 0+5°C
- 4
- 75 діб



Сурімі палички VICI

- 250 г
- 0+5°C
- 10
- 75 діб



Сурімі палички з соусом шрірача VICI

НОВИНКА!

- 200 г
- 0+5°C
- 4
- 75 діб



Сурімі палички з гірчичним соусом VICI

НОВИНКА!

- 200 г
- 0+5°C
- 4
- 75 діб





СУРІМІ ОХОЛОДЖЕНІ

Крабові палички "Адміральські"

- 200 г
- 0+5°C
- 12
- 75 діб



Крабові палички "Адміральські"

- 250 г
- 0+5°C
- 10
- 75 діб



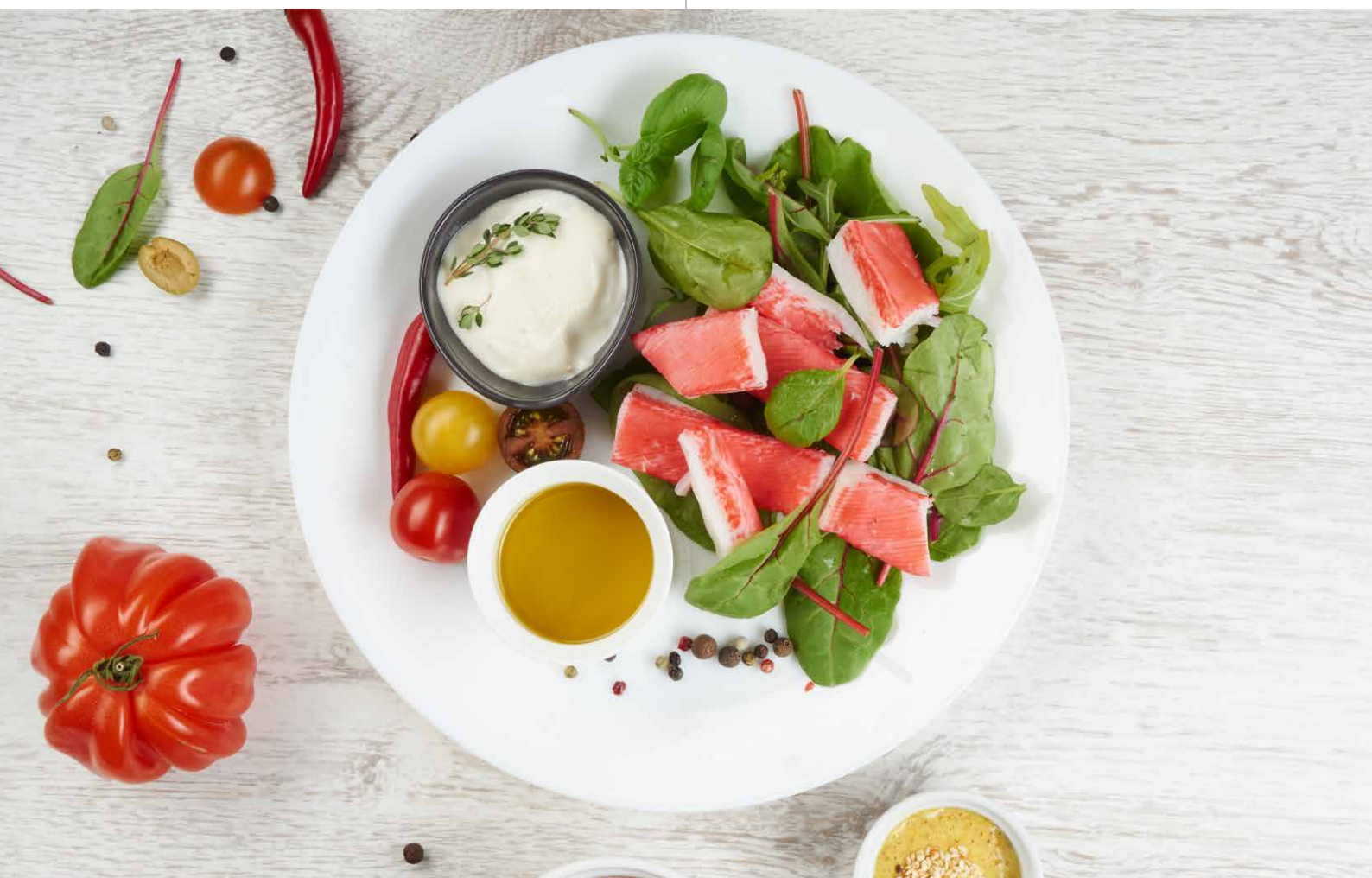
Крабові палички "Адміральські"

- 400 г
- 0+5°C
- 12
- 75 діб



Крабові палички "Каб Крбич"

- 200 г
- 0+5°C
- 12
- 75 діб





СУРІМІ ЗАМОРОЖЕНІ

Крабові палички "Сніговий краб" з м'ясом натурального краба VICI

- 200 г
- 18°C
- 14
- 18 міс.



Крабові палички "Сніговий краб" VICI

- 500 г
- 18°C
- 6
- 18 міс.



Крабові палички "Premium" VICI

- 500 г
- 18°C
- 15
- 18 міс.



Крабові палички для суші VICI

- 500 г
- 18°C
- 15
- 18 міс.



Крабові палички VICI

- 100 г
- 18°C
- 40
- 18 міс.



Крабові палички VICI

- 200 г
- 18°C
- 21
- 18 міс.



Крабові палички VICI

- 250 г
- 18°C
- 10
- 18 міс.



Крабові палички VICI

- 500 г
- 18°C
- 10
- 18 міс.





СУРІМІ ЗАМОРОЖЕНІ

Крабові палички "Адміральські"

250 г

-18°C

10

18 міс.



Крабові палички "Адміральські"

400 г

-18°C

12

18 міс.



Крабові палички Atlantida

190 г

-18°C

21

18 міс.



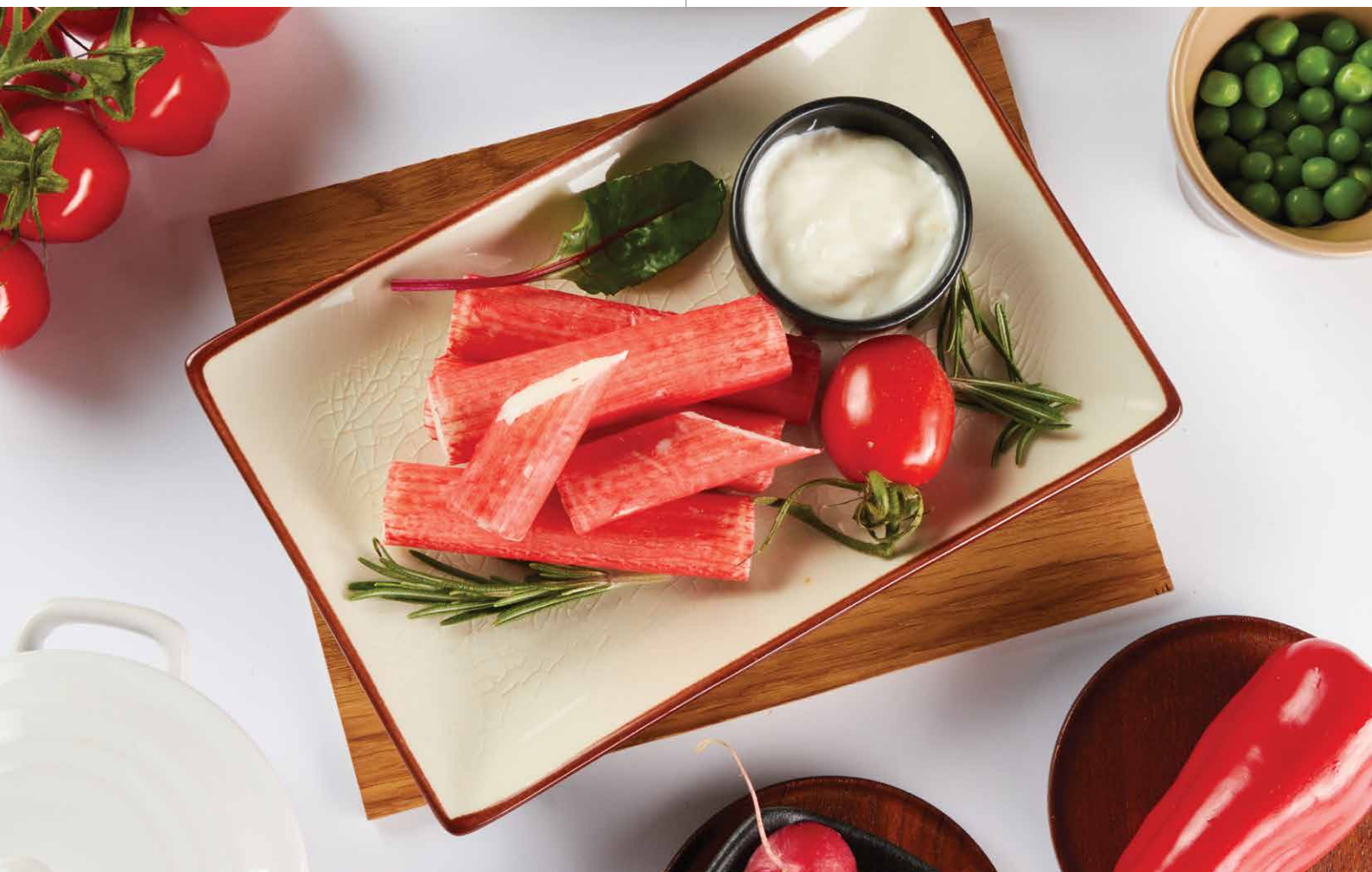
Крабові палички Atlantida

450 г

-18°C

10

18 міс.





СУРІМІ ЗАМОРОЖЕНІ

Крабові палички ESVA

- 200 г
- 18°C
- 21
- 18 міс.



Крабові палички ESVA

- 250 г
- 18°C
- 40
- 18 міс.



Крабові палички ESVA

- 500 г
- 18°C
- 10
- 18 міс.



Крабові палички "Краб Крабич"

- 200 г
- 18°C
- 21
- 18 міс.



Крабові палички "Краб Крабич"

- 250 г
- 18°C
- 40
- 18 міс.



Крабові палички "Краб Крабич"

- 500 г
- 18°C
- 10
- 18 міс.



Сурімі - це фарш білих океанічних риб, багатий протеїном, відрізняється низьким вмістом холестерину і тому завоював популярність в усьому світі як делікатес і продукт, який корисний для здоров'я.



СУРІМІ ЗАМОРОЖЕНІ

Крабове м'ясо VICI

- 1000 г
- 18°C
- 10
- 18 міс.



Крабове м'ясо VICI

НОВИНКА!

- 2500 г
- 18°C
- 4
- 18 міс.



Крабові палички різані VICI

НОВИНКА!

- 2500 г
- 18°C
- 4
- 18 міс.



Крабові палички "Адміральські"

- 5000 г
- 18°C
- 1
- 18 міс.



Крабові палички "Крабок"

- 5000 г
- 18°C
- 1
- 18 міс.



Крабові палички ESVA

- 5000 г
- 18°C
- 1
- 18 міс.



Крабові палички "Краб Крабич"

- 5000 г
- 18°C
- 1
- 18 міс.





ФОРМОВАНІ ВИРОБИ ІЗ СУРІМІ

Креветки із сурімі в паніровці VIČI

- 170 г
- 18°C
- 8
- 18 міс.



Крабові клешні в паніровці з кігтикком VIČI

- 250 г
- 18°C
- 20
- 18 міс.



Креветки MINI із сурімі VIČI

- 5000 г
- 18°C
- 1
- 18 міс.



Креветки MAXI із сурімі VIČI

- 5000 г
- 18°C
- 1
- 18 міс.



Клешні маленького краба VIČI

- 5000 г
- 18°C
- 1
- 18 міс.



Формовані вироби з сурімі у вигляді креветки і клешні маленького краба - ідеальний аналог морепродуктів! Винятковий продукт з оригінальною формою, твердою, пружною структурою і високим вмістом білків. Готова страва виглядає приголомшливо!



МОРЕПРОДУКТИ ОХОЛОДЖЕНІ

Королівські креветки очищені з хвостиком в розсолі VICI

- 200 г
- 0-+6°C
- 6
- 60 діб



Північні креветки в розсолі VICI

- 200 г
- 0-+6°C
- 6
- 60 діб



Мідії в розсолі VICI

- 200 г
- 0-+6°C
- 6
- 60 діб



Креветки MAXI (із сурімі) у розсолі VICI

- 320 г
- 0-+6°C
- 6
- 60 діб



Креветки MAXI (із сурімі) зі смаком чилі в олії VICI

- 340 г
- 0-+6°C
- 6
- 60 діб



Креветки MINI (із сурімі) з прянощами в олії VICI

- 340 г
- 0-+6°C
- 6
- 60 діб



Креветки MAXI (із сурімі) з прянощами в олії VICI

- 1500 г
- 0-+6°C
- 3
- 60 діб



Клешні маленького краба (із сурімі) з прянощами в олії VICI

- 340 г
- 0-+6°C
- 6
- 60 діб





АРГЕНТИНСЬКІ КРЕВЕТКИ

Аргентинські креветки цілі в панцирі,
10/20 L1; 20/30 L2

 2000 г

 -18°C

 6

 18 міс.



Аргентинські креветки 6/г с/м, 35/55 С1

 2000 г

 -18°C

 6

 18 міс.



АРГЕНТИНСЬКІ КРЕВЕТКИ виловлюються у відкритих водах Південної Аргентини. Вони відразу ж піддаються глибокій заморозці і тому зберігають свій колір, текстуру, харчову цінність і якість. Ці креветки рідкісні і дуже цінні завдяки своєму смаку.





КОРОЛІВСЬКІ КРЕВЕТКИ

Королівські креветки в панцирі в/м 30/40 VIČI

- 1000 г
- 18°C
- 5
- 24 міс.



Королівські креветки в панцирі в/м 40/50 VIČI

- 1000 г
- 18°C
- 5
- 24 міс.



Королівські креветки в панцирі в/м 40/50 VIČI

- 500 г
- 18°C
- 6
- 24 міс.



Королівські креветки в панцирі с/м 40/50 VIČI

- 500 г
- 18°C
- 6
- 24 міс.



Королівські креветки в панцирі с/м 40/50 VIČI

- 1000 г
- 18°C
- 5
- 24 міс.



Королівські креветки б/г с/м 16/20 VIČI

- 300 г
- 18°C
- 10
- 24 міс.



Королівські креветки в панцирі б/г с/м 16/20 VIČI

- 1000 г
- 18°C
- 10
- 24 міс.



Королівські креветки в панцирі б/г с/м 21/25 VIČI

- 1000 г
- 18°C
- 10
- 24 міс.





КОРОЛІВСЬКІ КРЕВЕТКИ

Королівські креветки в панцирі б/г с/м 26/30 VIČI

- 1000 г
- 18°C
- 10
- 24 міс.



Королівські креветки очищені з хвостиком в/м 41/50 VIČI

- 300 г
- 18°C
- 10
- 24 міс.



Королівські креветки очищені з хвостиком с/м 21/25 VIČI

- 300 г
- 18°C
- 10
- 24 міс.



Королівські креветки очищені з хвостиком в/м 41/50 VIČI

- 1000 г
- 18°C
- 5
- 24 міс.



Королівські креветки очищені з хвостиком в/м 41/50 VIČI

- 500 г
- 18°C
- 6
- 24 міс.



Креветки очищені в/м 200/300 VIČI

- 300 г
- 18°C
- 10
- 24 міс.



Креветки очищені в/м 100/200 VIČI

- 1000 г
- 18°C
- 10
- 24 міс.



Креветки очищені с/м 31/40 VIČI

- 2268 г
- 18°C
- 10
- 24 міс.





КОРОЛІВСЬКІ КРЕВЕТКИ

Королівські креветки в панцирі в/м 40/50; 50/60; 70/80

- 5000 г
- 18°C
- 1
- 24 міс.



Королівські креветки в панцирі с/м 50/60; 70/80; 80/100

- 5000 г
- 18°C
- 1
- 24 міс.



Королівські креветки в панцирі б/г с/м 16/20; 21/25; 26/30

- 1400 г / 2000 г
- 18°C
- 10
- 24 міс.



Королівські креветки в панцирі б/г с/м 16/20; 21/25; 26/30; 31/40

- 5000 г
- 18°C
- 1
- 24 міс.



Королівські креветки очищені з хвостиком в/м 31/40

- 5000 г
- 18°C
- 1
- 24 міс.



Королівські креветки очищені з хвостиком с/м 26/30; 31/40

- 2000 г / 5000 г / 10000 г
- 18°C
- 1
- 24 міс.



Креветки очищені с/м 21/25; 26/30; 31/40

- 5000 г / 10000 г
- 18°C
- 10
- 24 міс.





ХОЛОДНОВОДНІ КРЕВЕТКИ В ПАНЦІРІ

Креветки в панцирі в/м 50/70 VICI

- 1000 г
- 18°C
- 5
- 24 міс.



Креветки в панцирі в/м Super 90/120 VICI

- 500 г
- 18°C
- 6
- 24 міс.



Креветки в панцирі в/м Lux 70/90 VICI

- 500 г
- 18°C
- 6
- 24 міс.



Креветки в панцирі в/м Lux 70/90 VICI

- 1000 г
- 18°C
- 5
- 24 міс.



Креветки в панцирі в/м Super 90/120 VICI

- 1000 г
- 18°C
- 5
- 24 міс.



Креветки в панцирі в/м 70/90 ESVA

- 900 г
- 18°C
- 5
- 24 міс.



Креветки в панцирі в/м 90/120 ESVA

- 900 г
- 18°C
- 5
- 24 міс.



Креветки в панцирі в/м 90/120; 120/170; 150+; 150/180; 200+

- 5000 г
- 18°C
- 1
- 24 міс.





МОРСЬКИЙ КОКТЕЙЛЬ

Морський коктейль с/м VICI

- 200 г
- 18°C
- 10
- 24 міс.



Морський коктейль с/м VICI

- 300 г
- 18°C
- 10
- 24 міс.



Морський коктейль с/м VICI

- 1000 г
- 18°C
- 10
- 24 міс.



Морський коктейль с/м VICI

- 10000 г
- 18°C
- 1
- 24 міс.



Кальмар туби U/5 с/м VIČI

- 1000 г
- 18°C
- 10
- 24 міс.



Кальмар туби U/7 с/м VIČI

- 1000 г
- 18°C
- 10
- 24 міс.



Кільця кальмара с/м 3-8 см VIČI

- 1000 г
- 18°C
- 10
- 24 міс.



Кальмар очищений 40/60 с/м VIČI

- 1000 г
- 18°C
- 10
- 24 міс.



Кальмар туби U/5 с/м

- 5000 г
- 18°C
- 5
- 24 міс.



Кальмар туби U/10 с/м

- 5000 г
- 18°C
- 5
- 24 міс.



М'ясо Тихоокеанського кальмара не тільки дуже смачне, але і має величезну харчову цінність і користь. Крім високого вмісту білка в ньому дуже багато таурину (амінокислоти, яка позитивно впливає на тиск і знижує рівень холестерину).



ГРЕБІНЦІ, ВОСЬМИНОГИ

Морські гребінці (м'ясо) с/м очищені VIČI

- 300 г
- 18°C
- 10
- 24 міс.



Морські гребінці (м'ясо) с/м очищені 120/150 VIČI

- 1000 г
- 18°C
- 10
- 24 міс.



Морські гребінці (м'ясо) с/м очищені 10/20 VIČI

- 1000 г
- 18°C
- 10
- 24 міс.



Морські гребінці (м'ясо) с/м очищені 20/30 VIČI

- 1000 г
- 18°C
- 10
- 24 міс.



Восьминоги маленькі с/м 20/40 VIČI

- 1000 г
- 18°C
- 10
- 24 міс.



Восьминоги маленькі с/м 40/60 VIČI

- 1000 г
- 18°C
- 10
- 24 міс.



Восьминоги маленькі с/м 60/80 VIČI

- 1000 г
- 18°C
- 10
- 24 міс.






ГРЕБІНЦІ, ВОСЬМИНОГИ

Восьминіг щупальця в/м VICI

 1000 г

 -18°C

 10

 24 міс.



Восьминіг с/м розмір 1-2 кг/шт

 10000 г

 -18°C

 1

24 місяці



Гребінці повністю очищені - без ікри, тільки біле м'ясисте м'ясо, горіхового, злегка солодкуватого смаку, з якого можна приготувати багато видів кулінарних шедеврів.

Восьминоги багаті білком і містять невелику кількість жиру (8-10%). Страва з восьминогом, буде соковитою і вишуканою.



Мідії (м'ясо) в/м VICI

- 200 г
- 18°C
- 10
- 24 міс.



Мідії (м'ясо) в/м VICI

- 300 г
- 18°C
- 10
- 24 міс.



Мідії (м'ясо) в половині мушлі в/м 30/40 VICI

- 1000 г
- 18°C
- 10
- 24 міс.



Мідії в мушлях в/м у власному соку; в часниковому соусі; у винному соусі

- 500 г
- 18°C
- 10
- 24 міс.



Мідії Чилійські в/м 100-200

- 10000 г
- 18°C
- 1
- 24 міс.



М'ясо мідій в/м 200-300; 300-500

- 10000 г
- 18°C
- 1
- 24 міс.



Мідії з Чилі. М'ясо мідій чисте, завдяки канатній технології вирощування. Пружня структура мідії не розвалюється під час приготування. Можна додавати до мідій будь-які начинки або готувати за власним рецептом.



МОРЕПРОДУКТИ В ПАНІРОВЦІ

Креветки очищені з хвостиком, сирі в паніровці TORPEDO VIČI

- 1000 г
- 18°C
- 20
- 24 міс.



Креветки очищені, обсмажені в паніровці POPCORN VIČI

- 1000 г
- 18°C
- 20
- 24 міс.



Кільця кальма в паніровці VIČI

- 300 г
- 18°C
- 11
- 18 міс.



Кільця кальмара в паніровці темпура

- 1000 г
- 18°C
- 20
- 24 міс.



Кільця кальмарі в паніровці

- 1000 г
- 18°C
- 20
- 24 міс.



Кільця кальмара в хрусткій паніровці

- 1000 г
- 18°C
- 20
- 24 міс.



Панко - унікальна японська панірувальна суміш, яка надає золотистий вигляд стравам. Легкість і повітряність панірування дозволяє стікати зайвій олії, роблячи страву менш жирною. Це одна з найбільш поширених у світі подач морепродуктів в ресторанах швидкого харчування. І смачно, і корисно за інші страви.



РИБНА ПРОДУКЦІЯ В ПАНІРОВЦІ

Порції філе хека в паніровці VICI

- 300 г
- 18°C
- 10
- 18 міс.



Рибні палички з філе в паніровці VICI

- 250 г
- 18°C
- 10
- 18 міс.



Рибні палички з рубленого філе в паніровці VICI

- 250 г
- 18°C
- 10
- 18 міс.



Рибні палички з філе-шматочків в паніровці EKSTRA VICI

- 250 г
- 18°C
- 10
- 18 міс.



Рибні палички з фаршу в паніровці VICI

- 250 г
- 18°C
- 10
- 18 міс.



Лососеві палички в паніровці VICI

- 250 г
- 18°C
- 10
- 18 міс.



Лососеві бургери в паніровці VICI

- 250 г
- 18°C
- 10
- 18 міс.





РИБНА ПРОДУКЦІЯ В ПАНІРОВЦІ

Рибні палички в паніровці VICI

- 500 г
- 18°C
- 7
- 18 міс.



Рибні бургери в паніровці VICI

- 500 г
- 18°C
- 7
- 18 міс.



Порції рибного філе в паніровці VICI

- 5000 г
- 18°C
- 1
- 18 міс.



Рибні палички в паніровці VICI

- 5000 г
- 18°C
- 1
- 18 міс.



Рибні нагетси в паніровці VICI

- 5000г
- 18°C
- 1
- 18 міс.



Рибні бургери в паніровці VICI

- 5000 г
- 18°C
- 1
- 18 міс.



Лососеві бургери в паніровці VICI

- 5000г
- 18°C
- 1
- 18 міс.



Фігурні рибні бургери в паніровці VICI

- 5000г
- 18°C
- 1
- 18 міс.



Тунець філе стейки

500 г
 -18°C
 10
 24 міс.



Тунець філе лойни

25000 г
 -18°C
 1
 24 міс.



Тунець філе стейки

5000 г
 -18°C
 1
 24 міс.



Тунець філе стейки

10000 г
 -18°C
 1
 24 міс.



Тунець філе саку АА

10000 г
 -18°C
 1
 24 міс.



Тунець солиться вручну, сухим засібом. Така технологія приготування дозволяє зберегти натуральну тверду структуру риби. Тунця часто називають «морською телятиною» через невластивий для риби смак і корисні властивості.

Ідеально підходить для приготування суші, салатів, канапе і як закуска до вина.



ЛОСОСЬ

Філе лосося нарізка, солоне VICI

- 100 г
- 2 до +4°C
- 6
- 30 діб



Філе лосося, солоне VICI

- 160 г
- 2 до +4°C
- 6
- 30 діб



Філе лосося без шкіри, нарізка, солоне Premium VICI

- 500 г
- 2 до +4°C
- 8
- 30 діб



Філе атлантичного лосося на шкірі

- 125 г
- 18°C
- 40
- 12 міс.



Філе лосося нарізка, х/к

- 50 г
- 18°C
- 20
- 12 міс.



Філе лосося нарізка, х/к

- 70 г
- 18°C
- 16
- 12 міс.



Фарш лосося

- 500 г / 1000 г
- 18°C
- 14 / 12
- 12 міс.



Фарш лосося (відокремлене м'ясо)

 7500 г
 -18°C
 2
 12 міс.



Шматочки лосося

 7500 г
 -18°C
 2
 12 міс.



Філе лосося (блок)

 7500 г
 -18°C
 2
 12 міс.



М'ясо лосося

 7500 г
 -18°C
 2
 12 міс.



Брюшки лосося

 7500 г
 -18°C
 2
 12 міс.



Смужки атлантичного лосося х/к

 7500 г
 -18°C
 2
 12 міс.



Буре м'ясо лосося (блок)

 20000 г
 -18°C
 1
 12 міс.



Хребти лосося

 25000 г
 -18°C
 1
 12 міс.



Вугор смажений, нарізаний слайсами VIČIŪNAI HORECA

НОВИНКА!

- 160 г
- 18°C
- 50
- 24 міс.



Вугор з соєвим соусом 10% VIČIŪNAI HORECA, 16-20 OZ

- 5000 г
- 18°C
- 10
- 24 міс.



Вугор з соєвим соусом 20% VIČIŪNAI HORECA, 16-20 OZ

- 5000 г
- 18°C
- 11
- 24 міс.



Вугор з соєвим соусом 45% VIČIŪNAI HORECA, 20-24 OZ

- 5000 г
- 18°C
- 10
- 24 міс.



Вугор смажений VIČIŪNAI HORECA 16-20 OZ; 20-26 OZ

- 10000 г
- 18°C
- 10
- 24 міс.



Смажений заморожений вугор в багатьох ресторанах сьогодні став популярним, улюбленим делікатесом. Пікантний смак вугрю надає соєвий соус. Можна використовувати для приготування салатів, японських і китайських супів, суші або ролів.



РИБА ЗАМОРОЖЕНА

Філе атлантичного оселедця VICI

- 500 г
- 18°C
- 5
- 24 міс.



Фарш сайди

- 7484 г
- 18°C
- 1
- 24 міс.



Філе мінтаю 400-800 г

- 10000 г
- 18°C
- 1
- 24 міс.



Хек (тушка), патраний, без голови та хвоста 80-200 г

- 14000 г
- 18°C
- 2
- 24 міс.



Хек філе в тубі с/м

- 12500 г
- 18°C
- 5
- 24 міс.



Мойва с/г 30-40

- 20000 г
- 18°C
- 1
- 24 міс.



Аргентина патрана б/г с/м 200+

- 24000 г
- 18°C
- 1
- 24 міс.



Хек філе без шкіри 60-120 г

- 14000 г
- 18°C
- 2
- 24 міс.





РИБА ЗАМОРОЖЕНА

Хек філе без шкіри 120-200 г

 21000 г

 -18°C


 3

 24 міс.



Окунь (тушка) б/г

 25000 г

 -18°C

 1

 24 міс.



В асортименті ви знайдете заморожену рибу на будь-який смак і меню: зручне порційне філе тріски, смачну сайду, ситну і корисну скумбрію і всім знайомий оселедець.

Приготувати страви можна різними способами: на грилі, на пару, в духовці, на пательні, у фритюрі.





ОСЕЛЕДЕЦЬ

Філе оселедця, упаковано в умовах МГС VІCІ

- 200 г
- 0 до +6°C
- 8
- 35 діб



Філе оселедця з червоною цибулею, упаковано в умовах МГС VІCІ

- 200 г
- 0 до +6°C
- 8
- 35 діб



Філе оселедця атлантичного "Traditional" в олії без шкіри VІCІ

- 240 г
- 0 до +6°C
- 10
- 60 діб



Філе оселедця атлантичного "Rich" в олії без шкіри VІCІ

- 240 г
- 0 до +6°C
- 10
- 60 діб





МОРСЬКА КАПУСТА

Морські водорості "ЧУКА" VIČI

- 150 г
- 18°C
- 30
- 24 міс.



Морські водорості вакаме STANDART VIČIŪNAI HORECA

- 1000 г
- 18°C
- 10
- 24 міс.



Водорості Норі VIČIŪNAI HORECA GOLD, 100 аркушів

- 230 г
- 0+25°C
- 40
- 18 міс.



Водорості Норі VIČIŪNAI HORECA SILVER, 100 аркушів

- 230 г
- 0+25°C
- 40
- 18 міс.



Водорості Норі VIČIŪNAI HORECA STANDART, 100 аркушів

- 230 г
- 0+25°C
- 40
- 18 міс.



Водорості Вакаме - один з основних продуктів традиційної японської, китайської та корейської кухні. Соковитий салат в соусі з кунжутної олії часто змішують з листями салату, овочами і морепродуктами.

Ікра мойви "Масаго" солоня помаранчева VICIŪNAI HORECA

- 400 г
- 18°C
- 10
- 12 міс.



Ікра мойви "Масаго" солоня червона VICIŪNAI HORECA

- 400 г
- 18°C
- 10
- 12 міс.



Ікра мойви "Масаго" солоня класична червона VICIŪNAI HORECA

- 400 г
- 18°C
- 10
- 12 міс.



Ікра мойви "Масаго" солоня чорна VICIŪNAI HORECA

- 400 г
- 18°C
- 10
- 12 міс.



Ікра мойви "Тобіко" солоня помаранчева VICIŪNAI HORECA

- 500г
- 18°C
- 10
- 12 міс.



Ікра мойви "Тобіко" солоня червона VICIŪNAI HORECA

- 500 г
- 18°C
- 10
- 12 міс.



Ікра масаго і тобіко використовується в ролах для поліпшення їх смакових якостей і робить їх зовнішній вигляд оригінальніше і привабливіше. Як і будь-який інший морепродукт, ікра містить в собі корисні мікроелементи і вітаміни.



ІМБИР, БАМБУКОВІ ПАЛИЧКИ

Імбир маринований білий VICIŪNAI HORECA

- 1400г
- 0+25°C
- 14
- 24 міс.



Імбир маринований рожевий VICIŪNAI HORECA

- 1400г
- 0+25°C
- 14
- 24 міс.



Палички бамбукові круглі 22,5 см 100 шт

- 1400 г
- 0+25°C
- 30
- 24 міс.



Палички бамбукові TWINS 22,5 см 100 шт

- 2600 г
- 0+25°C
- 30
- 18 міс.



GYOZA з яловичиною VIČI

- 800 г
- 18°C
- 5
- 18 міс.



GYOZA з куркою VIČI

- 800 г
- 18°C
- 5
- 18 міс.



GYOZA із сьомгою VIČI

- 800 г
- 18°C
- 5
- 18 міс.



GYOZA з куркою, сиром та грибами VIČI

- 400 г
- 18°C
- 6
- 18 міс.



GYOZA з яблуками та корицею VIČI

- 400г
- 18°C
- 6
- 18 міс.



GYOZA з яловичиною та свининою VIČI

- 3000г
- 18°C
- 1
- 18 міс.



GYOZA з яловичиною VIČI GYOZA зі свининою VIČI

- 3000 г
- 18°C
- 1
- 18 міс.



GYOZA з куркою VIČI

- 3000г
- 18°C
- 1
- 18 міс.



TRADITIONAL пельмені з качкою VIČI

- 400 г
- 18°C
- 6
- 18 міс.



TRADITIONAL пельмені з яловичиною та свининою VIČI

- 400 г
- 18°C
- 12
- 18 міс.



TRADITIONAL пельмені зі свининою VIČI

- 400 г
- 18°C
- 12
- 18 міс.



TRADITIONAL пельмені з яловичиною VIČI

- 400 г
- 18°C
- 12
- 18 міс.



TRADITIONAL пельмені з куркою VIČI

- 400г
- 18°C
- 12
- 18 міс.



GYOZA з креветками VIČI

- 500 г
- 18°C
- 8
- 18 міс.



Ласі шматочки GYOZA з найтоншого тіста і це НЕ ПЕЛЬМЕНІ! Вони унікальні тим, що шматочки під час виробництва проходять пастеризацію, а це значить, що їх можна готувати абсолютно різними способами і дуже швидко. Рекомендуємо смажити на пательні або у фритюрі чи готувати на пару, і навіть просто підігрівати в мікрохвильовій пічці. Під тонкою вуаллю ніжного тіста прихована кулінарна таємниця - добірне м'ясо, прянощі і свіжі овочі. Подавати їх можна «по-східному» - з улюбленим соєвим соусом.

Основа для піци

- 320 г
- 18°C
- 7
- 18 міс.



Основа для піци з томатним соусом

- 540 г
- 18°C
- 5
- 18 міс.



Піца PEPPERONI

- 300 г
- 18°C
- 7
- 18 міс.



Піца NEAPOLI

- 300 г
- 18°C
- 7
- 18 міс.



Піца MARGHERITA

- 300г
- 18°C
- 7
- 18 міс.



Основи для піци виготовляються з якісного тіста, яке після розморожування зберігає м'якість та ідеальну текстуру. Заморожена основа дозволяє створювати піцу з будь-якими інгредієнтами, задовольняючи смакові вподобання кожного. Завдяки спеціальній технології заморожування продукт довго зберігає свіжість та натуральний смак.

Це оптимальне рішення для домашнього приготування піци або професійного використання в закладах харчування.



ОВОЧІ, ФРУКТИ

Броколі VIČI

400 г
-18°C
20
24 міс.



Різана стручкова квасоля VIČI

400 г
-18°C
20
24 міс.



Цвітна капуста VIČI

400 г
-18°C
20
24 міс.



Зелений горошок VIČI

400 г
-18°C
20
24 міс.



Іспанська суміш VIČI

НОВИНКА!

400 г
-18°C
20
24 міс.



Тай WOK VIČI

НОВИНКА!

400 г
-18°C
20
24 міс.



Суміш Кідс мікс VIČI

НОВИНКА!

400 г
-18°C
20
24 міс.



Овочі весняні VIČI

400 г
-18°C
20
24 міс.





ОВОЧІ, ФРУКТИ

Овочі по-італійськи VICI

400 г
-18°C
20
24 міс.



Гавайська суміш VICI

400 г
-18°C
20
24 міс.



Мексиканська суміш VICI

400 г
-18°C
20
24 міс.



Овочі для смаження VICI

400 г
-18°C
20
24 міс.



Вишня без кісточки VICI

300 г
-18°C
20
24 міс.



Чорна смородина VICI

300 г
-18°C
20
24 міс.



Суміш компотна VICI

300 г
-18°C
20
24 міс.





КАРТОПЛЯ ФРІ

Картопля фрі LambWeston 6/6 мм Стелс (преміум+)

- 2500 г
- 18°C
- 4
- 24 міс.



Картопля фрі LambWeston "Приват Резерв" 6/6 мм (преміум)

- 2500 г
- 18°C
- 4
- 24 міс.



Картопля фрі LambWeston "Приват Резерв" 9/9 мм (преміум)

- 2500 г
- 18°C
- 4
- 24 міс.



Картопля фрі McCain SURECRISP 9/9 мм (преміум+)

- 2500 г
- 18°C
- 5
- 24 міс.



Картопля фрі пряма 10x10 мм VICI (клас А)

- 750 г
- 18°C
- 4
- 24 міс.



Картопля фрі хвиляста 12x12 мм VICI (клас А)

- 750 г
- 18°C
- 4
- 24 міс.



Картопля фрі пряма 10x10 мм VICI (клас А)

- 2500 г
- 18°C
- 5
- 24 міс.



Картопля фрі LambWeston 7/7 мм (регуляр клас А)

- 2500 г
- 18°C
- 5
- 24 міс.





КАРТОПЛЯ ФРІ, ДОЛЬКИ

Картопля фрі McCain жульєн 6/6 мм
(клас Б)

- 2500 г
- 18°C
- 4
- 24 міс.



Картопля фрі McCain жульєн 9/9 мм
(клас Б)

- 2500 г
- 18°C
- 8
- 24 міс.



Картопля фрі LambWeston "Триумф" 6/6 мм
(клас Б)

- 2500 г
- 18°C
- 4
- 24 міс.



Картопля фрі LambWeston "Триумф" 9/9 мм
(клас Б)

- 2500 г
- 18°C
- 8
- 24 міс.



Картопляні дольки зі шкіркою Iglotex

- 2500 г
- 18°C
- 5vvv`
- 24 міс.



Картопляні дольки зі спеціями LambWeston

- 2500 г
- 18°C
- 5
- 24 міс.



Картопля фрі різняться за якістю: преміум, А і Б, та за видами нарізок. Найпопулярніша - класична нарізка (9-10мм), тонка соломка (6-7мм) та хвиляста.

Високоякісна обробка дозволяє збільшити вихід готового продукту на кілограм сировини. Після смаження картопля фрі набагато довше залишається теплою.



КАРТОПЛЯНІ СПЕЦІАЛЬНОСТІ, ЦИБУЛЕВІ КІЛЬЦЯ

Картопляні "Roesti" LambWeston

- 1000 г
- 18°C
- 5
- 24 міс.



Картопляні кульки (нозети) LambWeston

- 2500 г
- 18°C
- 10
- 24 міс.



Картопляні діпи Fry'N'Dip McCain

- 2500 г
- 18°C
- 4
- 24 міс.



Картопляні посмішки McCain

- 1500 г
- 18°C
- 4
- 24 міс.



Цибулеві кільця LambWeston

- 1000 г
- 18°C
- 6
- 24 міс.



Цибулеві кільця McCain

- 1000 г
- 18°C
- 10
- 24 міс.



Цибулеві кільця Feast

- 1500 г
- 18°C
- 10
- 24 міс.





М'ЯСНА ПРОДУКЦІЯ

Нагетси "Преміум"

- 3000 г
- 18°C
- 2
- 12 міс.



Стріпси курячі

- 2000 г
- 18°C
- 3
- 12 міс.



Філе куряче в паніровці гостре

- 3000 г
- 18°C
- 2
- 12 міс.



Філе "Гурман"

- 3000 г
- 18°C
- 2
- 12 міс.



Крило куряче "Crispy" (плеч. частина)

- 6360 г
- 18°C
- 10
- 12 міс.



Крило куряче "Crispy" (локтьова частина)

- 4680 г
- 18°C
- 10
- 12 міс.



Філе куряче в паніровці

- 2000 г
- 18°C
- 3
- 12 міс.



Бургер курячий в обсіпці "Преміум"

- 3000 г
- 18°C
- 2
- 12 міс.





ХЛІБОБУЛОЧНІ ВИРОБИ

Булочка бутербродна "Кругла" EastBalt

 52 г
 -18°C
 60
 12 міс.



Булочка бутербродна "Кругла з кунжутом" EastBalt

 52 г
 -18°C
 40
 12 міс.



Булочка бутербродна "Кругла з кунжутом" EastBalt

 82 г
 -18°C
 42
 12 міс.



Булочка бутербродна "Хот дог" EastBalt

 60 г
 -18°C
 40
 12 міс.



Булочка бутербродна "Квадратна" EastBalt

 75 г
 -18°C
 35
 12 міс.



Булочка бургерна Бріош глянець

 90 г
 -18°C
 35
 12 міс.



Булочка New England для хот дога

 60 г
 -18°C
 40
 12 міс.



Багет для хот дога з зерною сумішшю (з отвором)

 60 г
 -18°C
 60
 12 міс.






ХЛІБОБУЛОЧНІ ВИРОБИ

Багет для хот дога картопляний з кунжутом (з отвором)

 60 г

 -18°C

 25

 12 міс.



Хліб "Тортилья пшенична" заморожений

 74 г

 -18°C


 50

 12 міс.



Хліб Тостерний

 1250 г

 -18°C

 6

 12 міс.

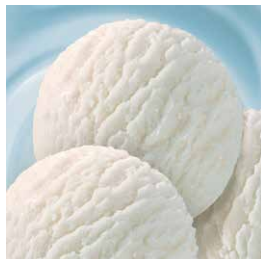




МОРОЗИВО

Морозиво "100% морозиво"

 2500 г
 -18°C
 2
 24 міс.



Морозиво "Французька ваніль"

 2500 г
 -18°C
 2
 24 міс.



Морозиво "Диня"

 2500 г
 -18°C
 2
 24 міс.



Морозиво "Полуничне"

 2500 г
 -18°C
 2
 24 міс.



Морозиво "Чорний шоколад"

 2500 г
 -18°C
 2
 24 міс.



Суміш для морозива 3.4%

 2500 г
 0+5°C
 2
 24 міс.



М'яке морозиво – ідеальний продукт для приготування різноманітних десертів: від напоїв до випічки. Можна комбінувати різні смаки, топінги, додавати шоколад і фрукти. Вагове морозиво чудово підходить для приготування коктейлів, гляссе, фраппе. А ще таке морозиво може стати доповненням до солодких млинців, штруделів або ж бісквіту.

Олія соняшникова високоолеїнова рафінована дезодарована виморожена з харчовими домішками EFFO DEEP FRY CHEF

- 15000 мл
- 0 до +30°C
- 1
- 24 міс.



Олія соняшникова високоолеїнова рафінована дезодарована виморожена EFFO DEEP FRY CHEF

- 15000 мл
- 0 до +30°C
- 1
- 18 міс.



Васабі порошок Grade B

- 1000 г
- 0 до +25°C
- 10
- 18 міс.



Васабі порошок Grade C

- 1000 г
- 0 до +25°C
- 10
- 18 міс.



Сир "Чеддер"

- 2165 г
- 0 до +5°C
- 8
- 24 міс.



Локшина Фунчоза

- 400 г
- 0 до +25°C
- 40
- 24 міс.



Локшина Удон

- 400 г
- 0 до +25°C
- 50
- 24 міс.



Локшина Удон

- 2000 г
- 0 до +25°C
- 10
- 24 міс.



Рис для суші

- 20000 мл
- 0 до +25°C
- 1
- 24 міс.



Майонезний соус 30% "Цезар", Виста

- 1000 мл
- 0 до +5°C
- 1
- 18 міс.



Майонезний соус 30% "Сирний", Виста

- 5000 г
- 0 до +5°C
- 10
- 18 міс.



Майонезний соус 30% "Гірчичний", Виста

- 2000 г
- 0 до +5°C
- 10
- 18 міс.



Соус соєвий "Класичний"

- 18 л
- 0 до +20°C
- 8
- 24 міс.



Соус соєвий "Преміум"

- 18 л
- 0 до +20°C
- 40
- 24 міс.



Соус "Унагі", Виста

- 1000 г
- 0 до +5°C
- 50



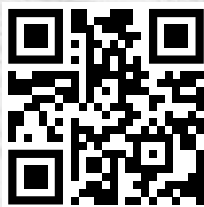
Соус "Барбекю", Виста

- 5000 г
- 0 до +5°C
- 10





ТОВ «Вічнай-Україна»
Адреса для листування
провулок Охтирський,
7 корпус 1-В, 03066, Київ, Україна
тел/факс (044) 537 28 18
моб.+38 067 242 99 11



VICIŪNAI
GROUP