



FISH CATALOG LOVE ON SEA



Rainbow Trout and Exotic Fish





FISH CATALOG LOVE ON SEA



Радужная Форель и Неместные Рыбы

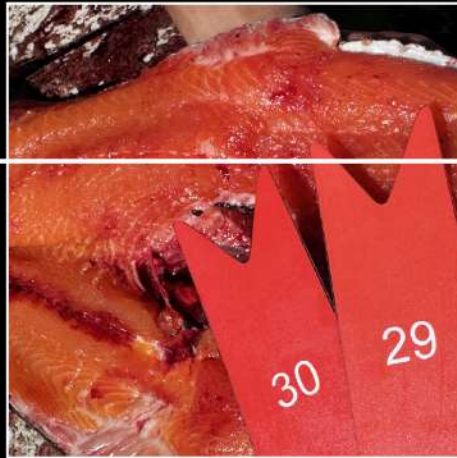




QUEEN FISH



SALMON FISH



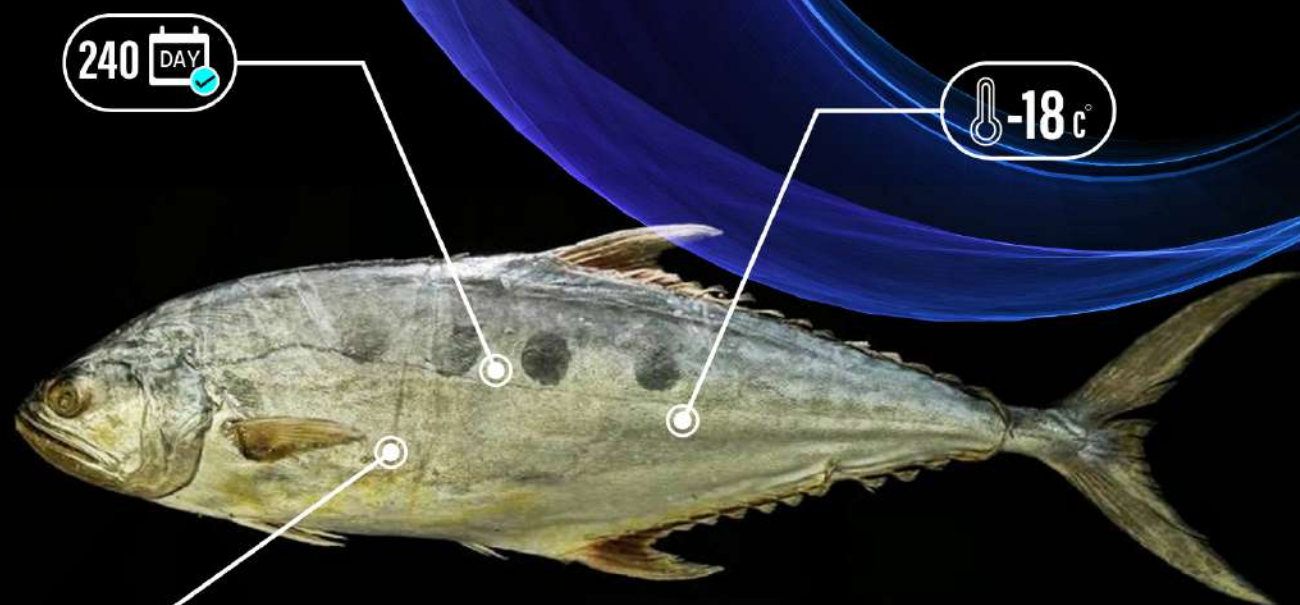
BLUGA FISH



RIBBON FISH

Queen Fish

Scomberoides Commersonianus



Queen fish meat is the most suitable fish for frying due to its low fat and softness. It has high amounts of vitamins and iron.

It grows to a maximum total length of 120 cm (47 in) but is more commonly 90 centimeters (35 in) and the maximum published weight is 16 kilograms (35lb).



The flesh itself tends to be dry so marinating with basil, chilli, curry, garlic, ginger, lime, olive oil or onion prior to cooking helps prevent drying out.



Queen Fish

Scomberoides commersonianus, the Talang queenfish, also known as giant dart, giant leatherskin, giant queenfish, largemouth queenfish, leatherjacket, leatherskin.

The fish lives in free waters.

They grow rapidly during early life, but then slow down. They reach 25cm in the first year and 50 cm in the third year.

It has a single row of 5-6 large dark silvery spots or blotches.

It does not have a dark tip on the dorsal fin lobe. The snout is rather blunt and the large mouth has several rows of very sharp teeth.

The anal fin and the dorsal fin are truncated with the posterior part of each fin reduced to spines.

The caudal fin is strongly forked. The head and back is bluish grey while the ventral side of the body is silvery.

Contact

✉ Salesmanager@loveonsea.ru
✉ Info@loveonsea.ru

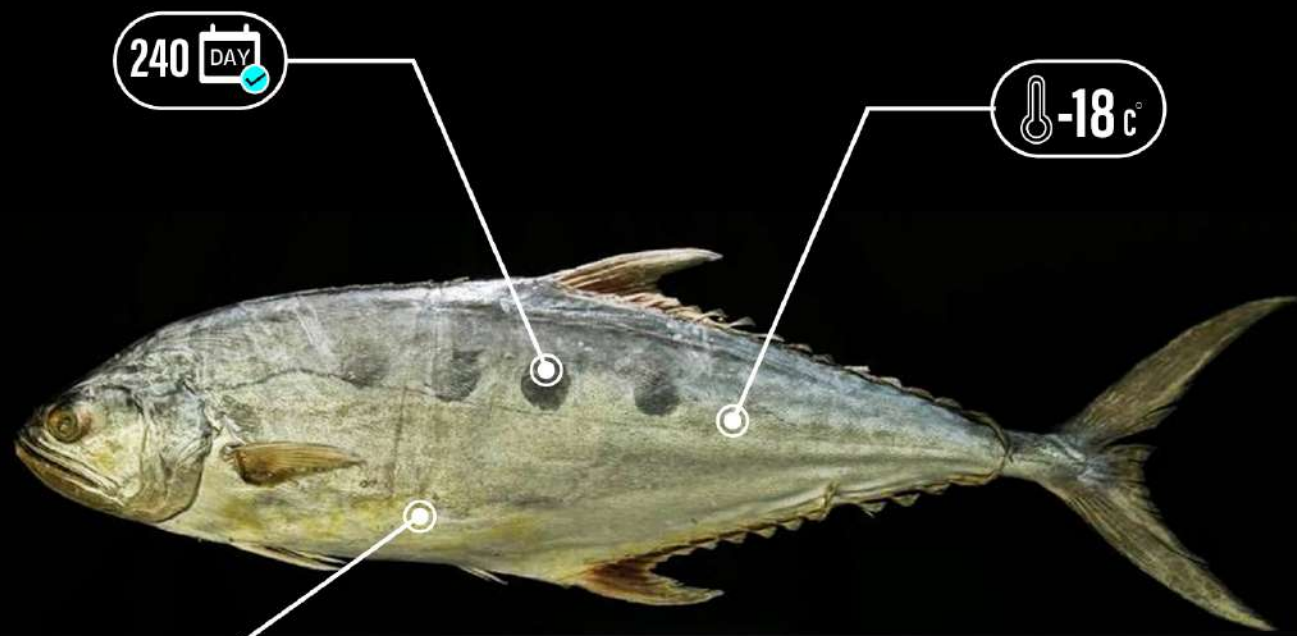
☎ +7 (969) 072-92 89 - +7 (903) 144-92 46

📍 St. Malaya Semenovskaya,
9, p. 3, et. 4

🕒 Monday-Friday 9:00 - 18:00

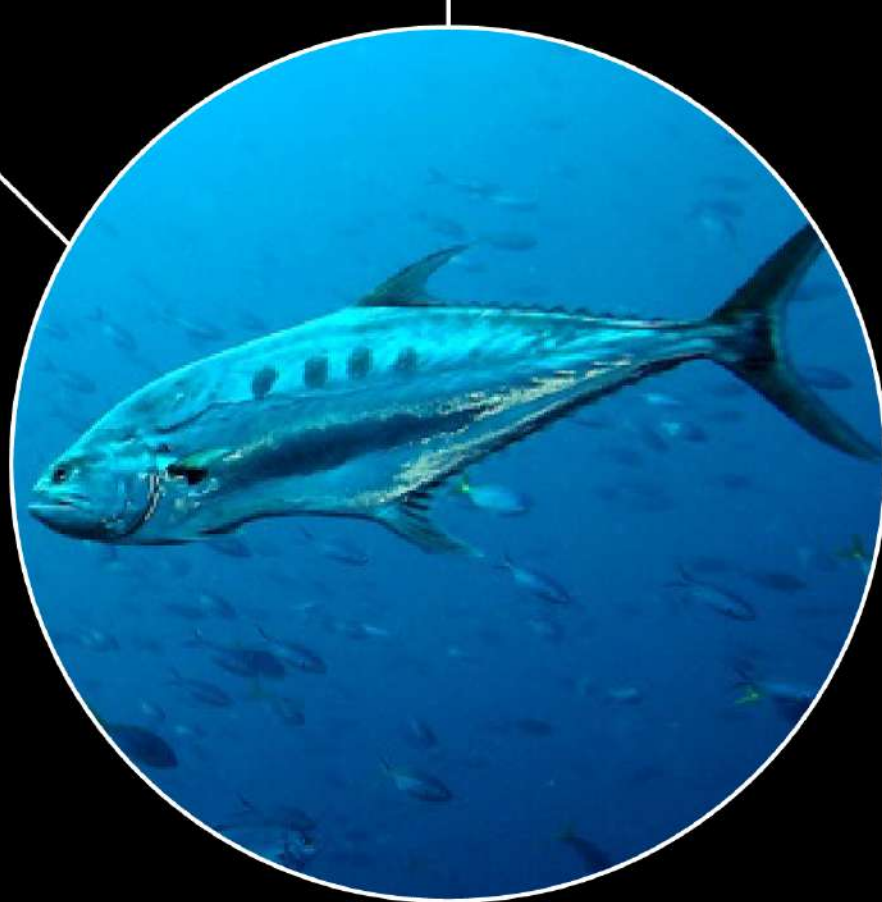
Queen Fish

Scomberoides Commersonianus



Квинфиш самая подходящая рыба для жарки, поскольку в нем мало жира и рыба является мягкой. Оно содержит большое количество витаминов и железа.

Она вырастает до максимальной общей длины 120см, но чаще всего 90см а максимальный вес пойманной рыбы-16кг.



Рыба сама по себе немного суховата, поэтому маринование с базиликом, чили, карри, чесноком, имбирем, лаймом, оливковым маслом или луком перед приготовлением помогает добиться приятной и нежной текстуры.



Queen Fish

Scomberoides commersonianus, рыба Квинфиш, также известная как giant dart, giant leatherskin, giant queenfish, largemouth queenfish leatherjacket, leatherskin.

Рыба обитает в свободных водах.

В раннем возрасте они быстро растут, но затем медленно. В первый год они достигают 25см а на третий год - 50 см.

У нее один ряд из 5-6 крупных темно-серебристых пятен или клякс. У него нет темного кончика на мочке спинного плавника.

Рыло довольно тупое, а большой рот имеет несколько рядов очень острых зубов. Анальный и спинной плавники усечены, задняя часть каждого плавника сведена к шипам.

Хвостовой плавник сильно вильчатый. Голова и спина голубовато-серые, а брюшная сторона тела серебристая.

Contact

 Salesmanager@loveonsea.ru
Info@loveonsea.ru

 +7 (969) 072-92 89 - +7 (903) 144-92 46

 St. Malaya Semenovskaya,
9, p. 3, et. 4

 Monday-Friday 9:00 - 18:00

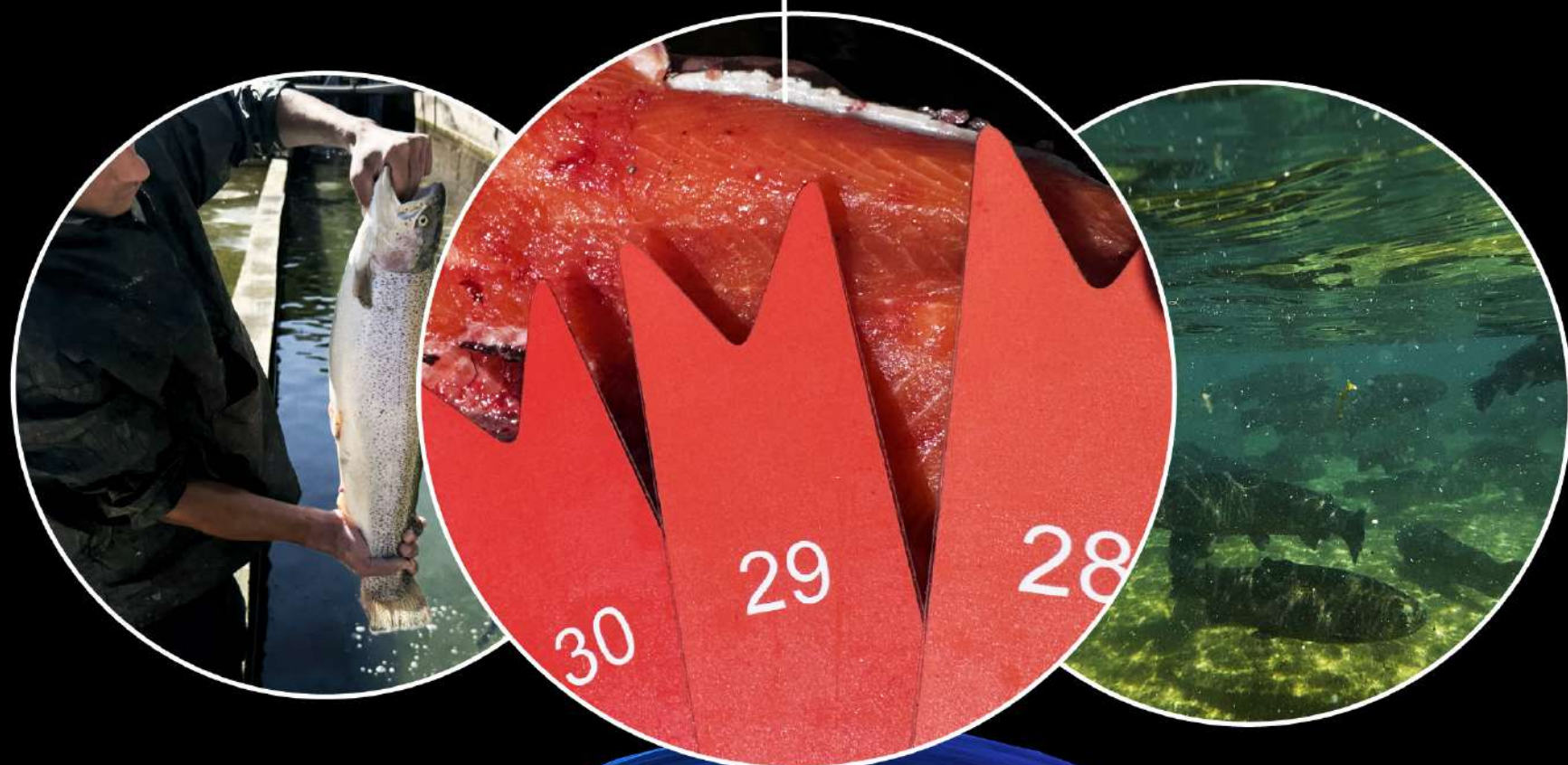
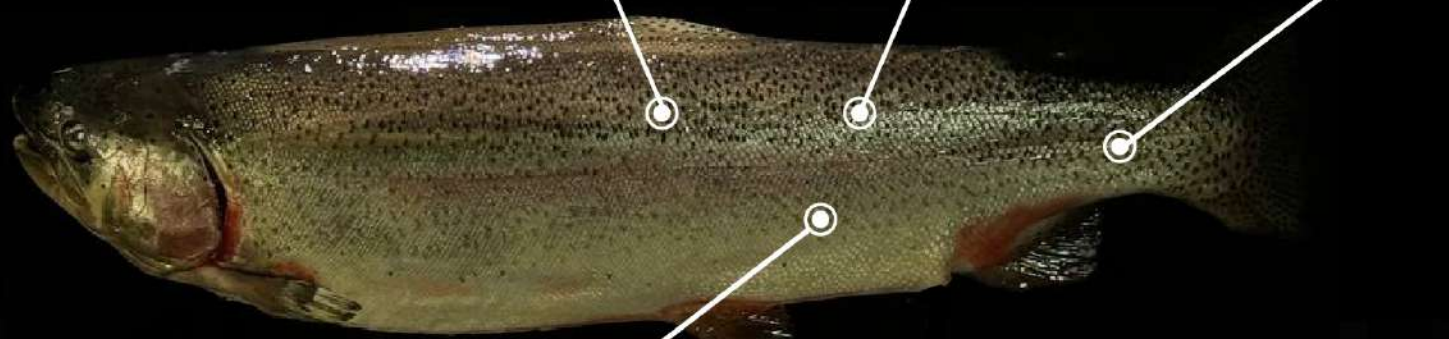
Salmon Fish



730 DAY

-18°C

This fish has no bad smell.



CALORIES	PROTEIN	CARBOHYDRATES	OMEGA3	CHOLESTEROL	IRON	FAT	SODIUM
177	21g	20g	1.8g	47mg	1.1mg	9g	50g

Salmon Fish

This salmon fish, which is easily found in most markets, has countless health benefits for the body. Salmon fillet is naturally free of carbohydrates, including fiber and sugar. Its high quality protein and rich micronutrient content and healthy Omega 3 prevent the risk of contracting some diseases such as cardiovascular diseases, Alzheimer's, cancer, etc. According to nutritionists, it is necessary to allocate two meals a week to all kinds of fish and shrimp, especially fatty fish such as salmon.

Vitamins and minerals

Salmon provides vitamin A and several B vitamins. It is one of the few natural food sources of vitamin D. In addition, canned salmon contains a lot of calcium (due to the edible bones). This fish is also a good source of potassium, which keeps blood pressure low.

There are grams of protein in a 90 gram fillet of caught trout. Farmed salmon is an excellent source of high-quality complete protein that provides all the essential amino acids our body needs. Salmon protein is made up of all amino acids including those that act as precursors to mood-regulating neurotransmitters. Fish consumption is associated with a reduced risk of depression.



Fish with an empty stomach

Weight
1-2
2-3
3-4

Fish with an empty stomach, cut off

Weight
1.4 - 1.8
1.8 - 2.7
2.7 - 3.6



Contact

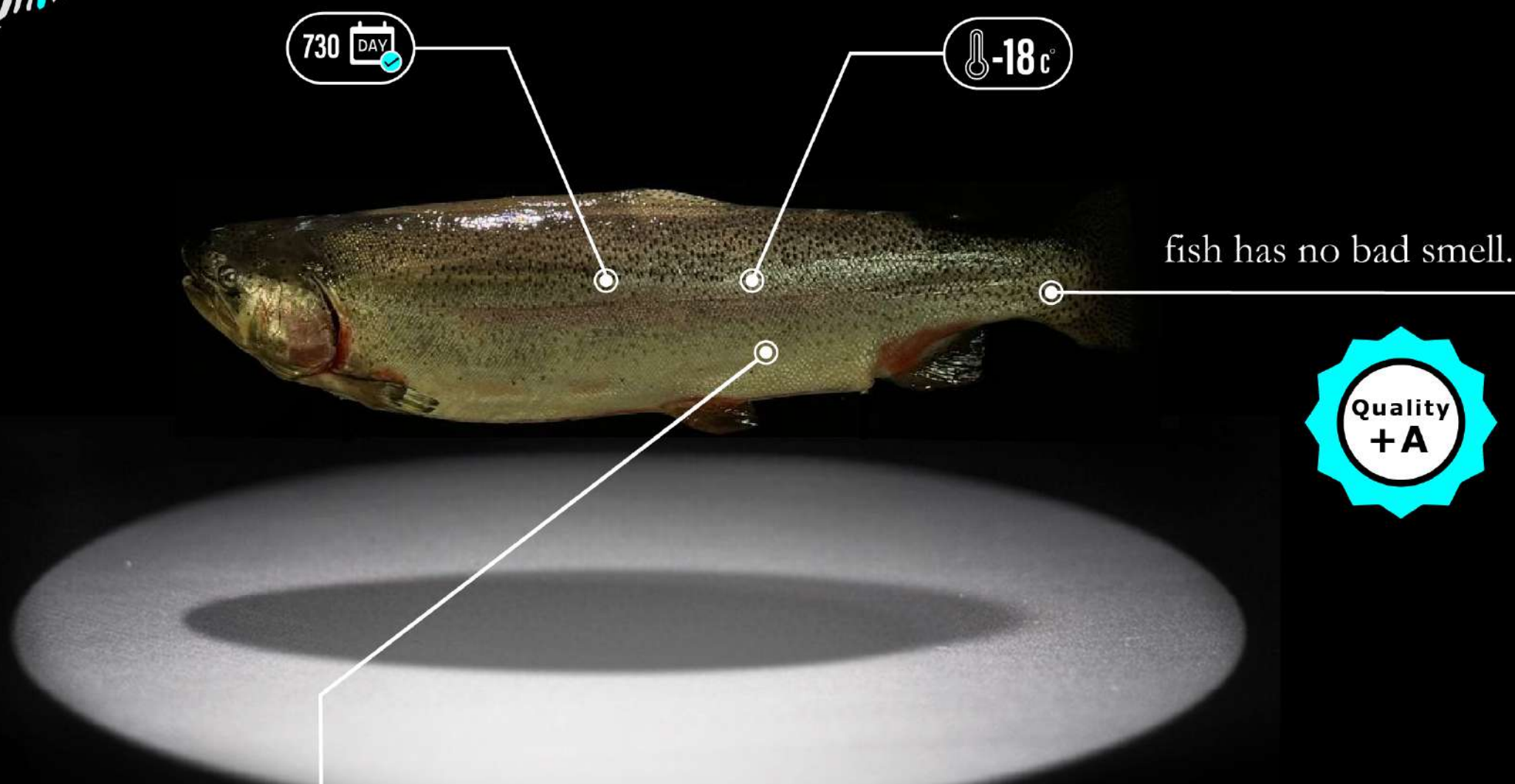
Salesmanager@loveonsea.ru
Info@loveonsea.ru

+7 (969) 072-92 89 - +7 (903) 144-92 46

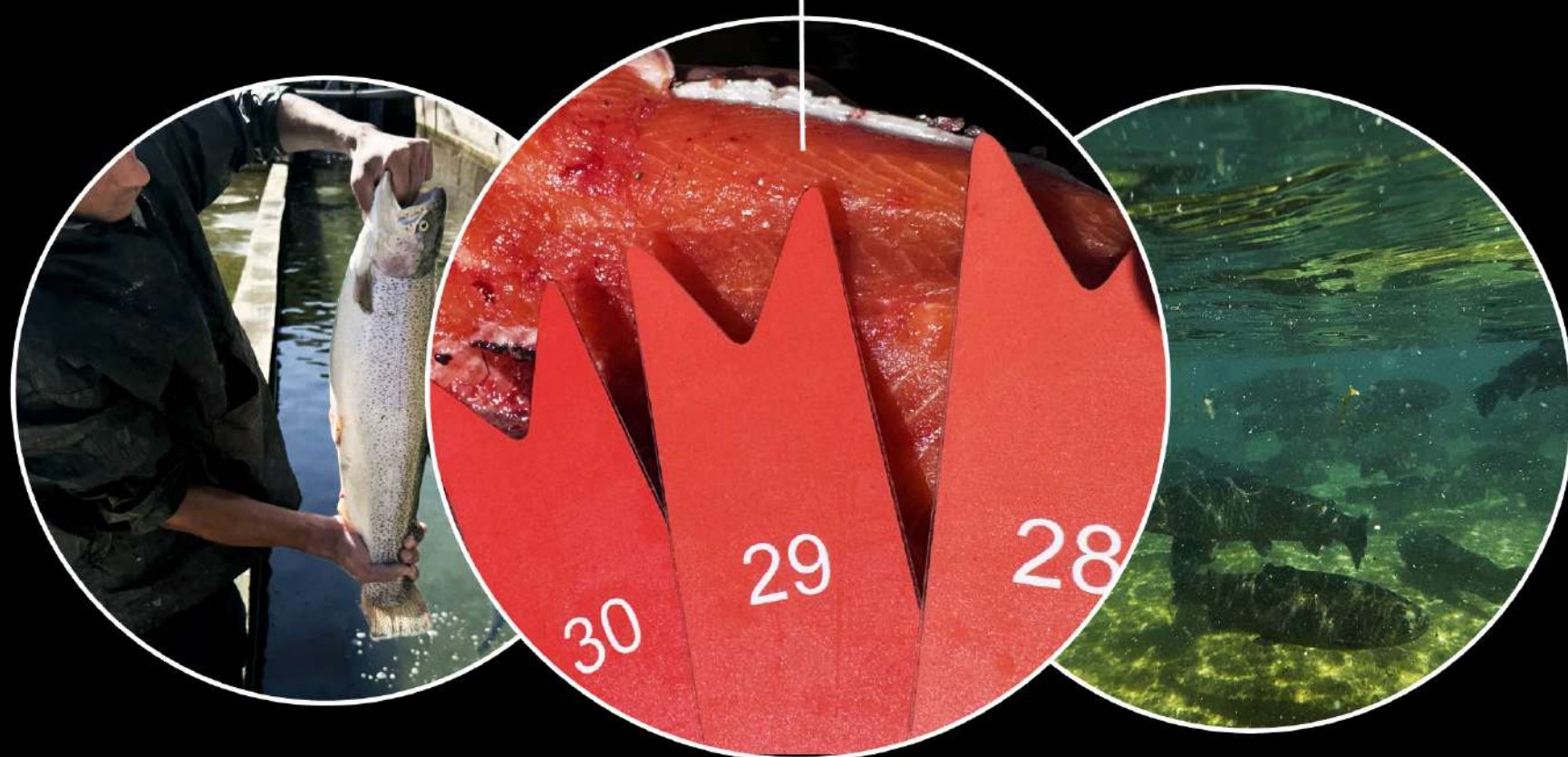
St. Malaya Semenovskaya,
9, p. 3, et. 4

Monday-Friday 9:00 - 18:00

Salmon Fish



fish has no bad smell.



CALORIES	PROTEIN	CARBOHYDRATES	OMEGA3	CHOLESTEROL	IRON	FAT	SODIUM
177	21g	20g	1.8g	47mg	1.1mg	9g	50g



Fish with an empty stomach

Weight
1-2
2-3
3-4

Fish with an empty stomach, cut off

Weight
1.4-1.8
1.8-2.7
2.7-3.6



Salmon Fish

Эту вкусную рыбу, обладающую нежным вкусом и многочисленными полезными свойствами можно найти на любом рынке. Естественным образом в форели отсутствуют такие химические элементы как углеводы, клетчатка и сахар. Высококачественный белок и его богатое содержание микроэлементов, наряду с полезным омега-3, предупреждает некоторых заболеваний, таких как сердечно-сосудистые заболевания, болезнь Альцгеймера рак и т.д. По мнению диетологов, человеку следует есть рыбу и креветки два раза в неделю особенно жирную рыбу, такую как форель.

Витамины и минералы

Употребление форели обеспечивает организм человека витамином А и несколькими группами витаминов В. С другой стороны, эта рыба является одним из немногих важных пищевых и природных источников витамина D. (Уровень витамина D в морской форели такой же, как и в аквакультурной). Кроме того, консервированная форель содержит большое количество кальция (благодаря съедобным костям). Эта рыба также является хорошим источником калия, который поддерживает кровяное давление на низком уровне и в норме.

В 90-граммовом филе форели содержится один грамм белка. Аквакультурная форель - богатый источник высококачественного белка, который обеспечивает организм человека всеми незаменимыми аминокислотами. Белок форели состоит из всех аминокислот, включая те, которые являются предшественниками нейротрансмиттеров и регуляторов настроения. Употребление рыбы снижает риск развития депрессии, а

Contact

- ✉ Salesmanager@loveonsea.ru
Info@loveonsea.ru
- ☎ +7 (969) 072-92 89 - +7 (903) 144-92 46
- 📍 St. Malaya Semenovskaya,
9, p. 3, et. 4
- 🕒 Monday-Friday 9:00 - 18:00

Ribbonfish



1095 DAY

-18 c



In terms of nutrition, ribbon fish generally contains about 350 calories in a 100-gram serving making them a very calorie-dense type of fish. The same serving also provides high levels of protein, as well as some B vitamins and high levels of sodium



Its length is usually 5 to 8 ft (1.5–3.5 m), but it can sometimes be found at over 20 ft.



Ribbon fish can be eaten fried or grilled. Its flavor and texture make this fish popular in a number of different cooking styles and cuisines. This fish has no bad smell.



Ribbonfish

The ribbonfish are any lampbrush-like fishes in the family Trachipteridae. There are about 10 recognized species in the family. These pelagic fish are named for their slim, ribbon-like appearance. They are rarely seen alive, as they typically live in deep waters.

They are easily recognized by their anatomy a long, compressed, tape-like body, short head narrow mouth and feeble teeth. A high dorsal fin occupies the whole length of the back; an anal fin is absent.

The pectoral fins are small, the pelvic fins composed of several rays, or of one long ray only.

They have heavy spines along their lateral lines and numerous lumps in the skin. Ribbonfish possess all the characteristics of fish living at very great depths. Their fins especially, and the membrane connecting them, are of a very delicate and brittle structure.

Contact

✉ Salesmanager@loveonsea.ru
Info@loveonsea.ru

☎ +7 (969) 072-92 89 - +7 (903) 144-92 46

📍 St. Malaya Semenovskaya,
9, p. 3, et. 4

🕒 Monday-Friday 9:00 - 18:00

Ribbonfish



1095 DAY

-18°C



С точки зрения питания, рыба-сабля обычно содержит около 350 калорий в 100-граммовой порции, что делает ее очень калорийным видом рыбы. В этой же порции содержится большое количество белка, а также некоторые витамины группы В и большое количество натрия.

Ее длина обычно составляет от 150 см до 350 см, но иногда можно встретить и более 600 см.



Рыба-сабля можно есть в жареном виде или на гриле. Благодаря своему вкусу и текстуре эта рыба популярна в различных кулинарных стилях и кухнях. Эта рыба не имеет неприятного запаха.

Ribbonfish

Рыба-сабля - это любые лаприформные рыбы семейства Trachipteridae.

В семействе насчитывается около 10 признанных видов. Эти пелагические рыбы названы так за их тонкий, похожий на ленту внешний вид. Их редко можно увидеть, так как они обычно обитают в глубоких водах.

Их легко узнать по анатомии - длинное, сжатое, похожее на ленту тело, короткая голова, узкий рот и слабые зубы. Высокий спинной плавник занимает всю длину спины и анальный плавник отсутствует.

С точки зрения питания, рыба-сабля обычно содержит около 350 калорий в 100-граммовой порции, что делает ее очень калорийным видом рыбы. В этой же порции содержится большое количество белка, а также некоторые витамины группы В и большое количество натрия.

Contact

✉ Salesmanager@loveonsea.ru
✉ Info@loveonsea.ru

☎ +7 (969) 072-92 89 - +7 (903) 144-92 46

📍 St. Malaya Semenovskaya,
9, p. 3, et. 4

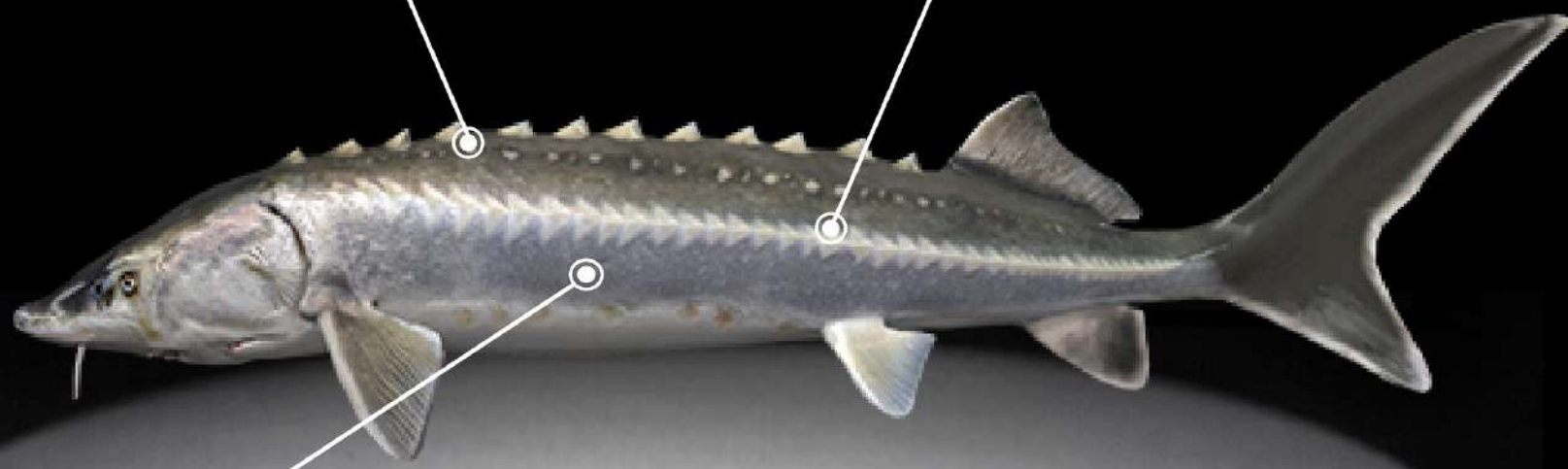
🕒 Monday-Friday 9:00 - 18:00

Beluga Fish



1095 DAY

-18°C



The omega-3 fatty acids in caviar prevents high blood cholesterol and subsequently prevents cardiovascular disease. In addition, caviar prevents the development of arthritis, gastrointestinal diseases and some types of cancer.

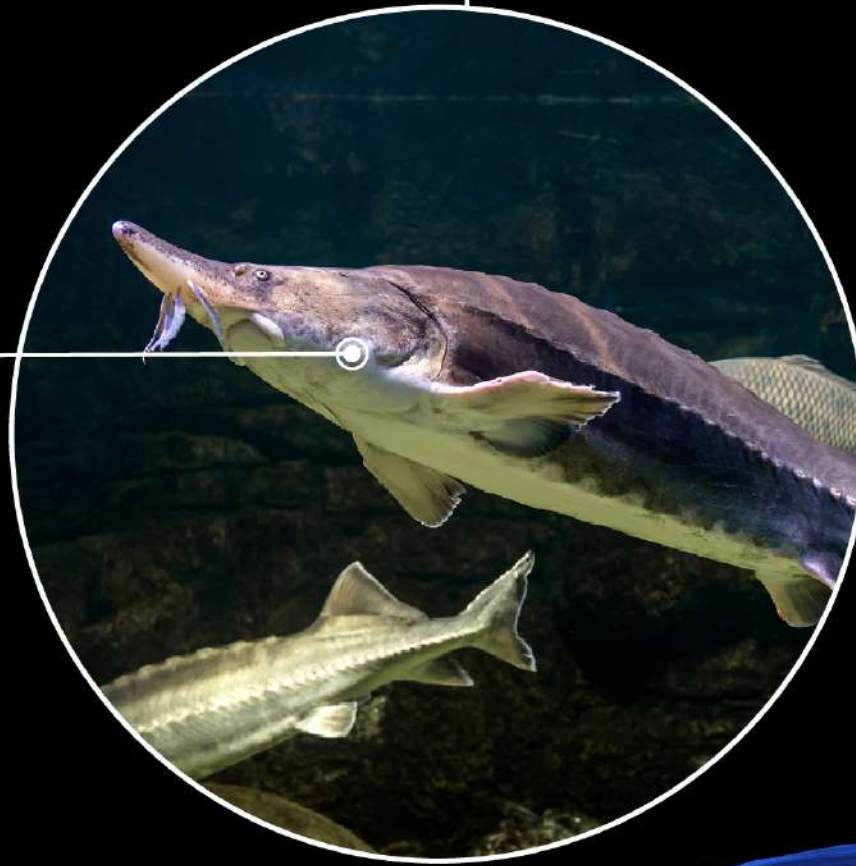


Белуга таких огромных размеров уже очень стара.

и в последнее время становятся все более редкими десятилетия из-за интенсивного рыболовства разновидность.

Сегодня взрослые белухи, пойманные обычно имеют рост 142–328 см.

(4 фута 8 дюймов – 10 футов 9 дюймов) в длину и вес 19–264 кг (42–582 фунта).



Headless fish

fish with head



Икра также богата железом, поэтому ее также рекомендуют людям с дефицитом железа и анемией.

Beluga Fish

Белугу (рыба семейства осетровых) можно найти преимущественно в морях Ирана. Икра белуги - самый дорогой и ценный вид икры в мире. Чаще всего эта рыба продается в замороженном или копченном виде. Рыба содержит 6,7 %, а ее икра - 25,9 % белка.

Употребление икры предотвращает депрессию и сердечно-сосудистые заболевания, так как в ней очень высока концентрация омега-3 жирных кислот. В странах, где белуга и икра занимают особое место в пищевых привычках людей, уровень депрессии гораздо ниже, чем в других странах.

Омега-3 жирные кислоты, содержащиеся в икре, предотвращают повышение уровня холестерина в крови и, как следствие, сердечно-сосудистые заболевания. Кроме того, икра предотвращает развитие артрита, желудочно-кишечных заболеваний и некоторых видов рака.

Contact

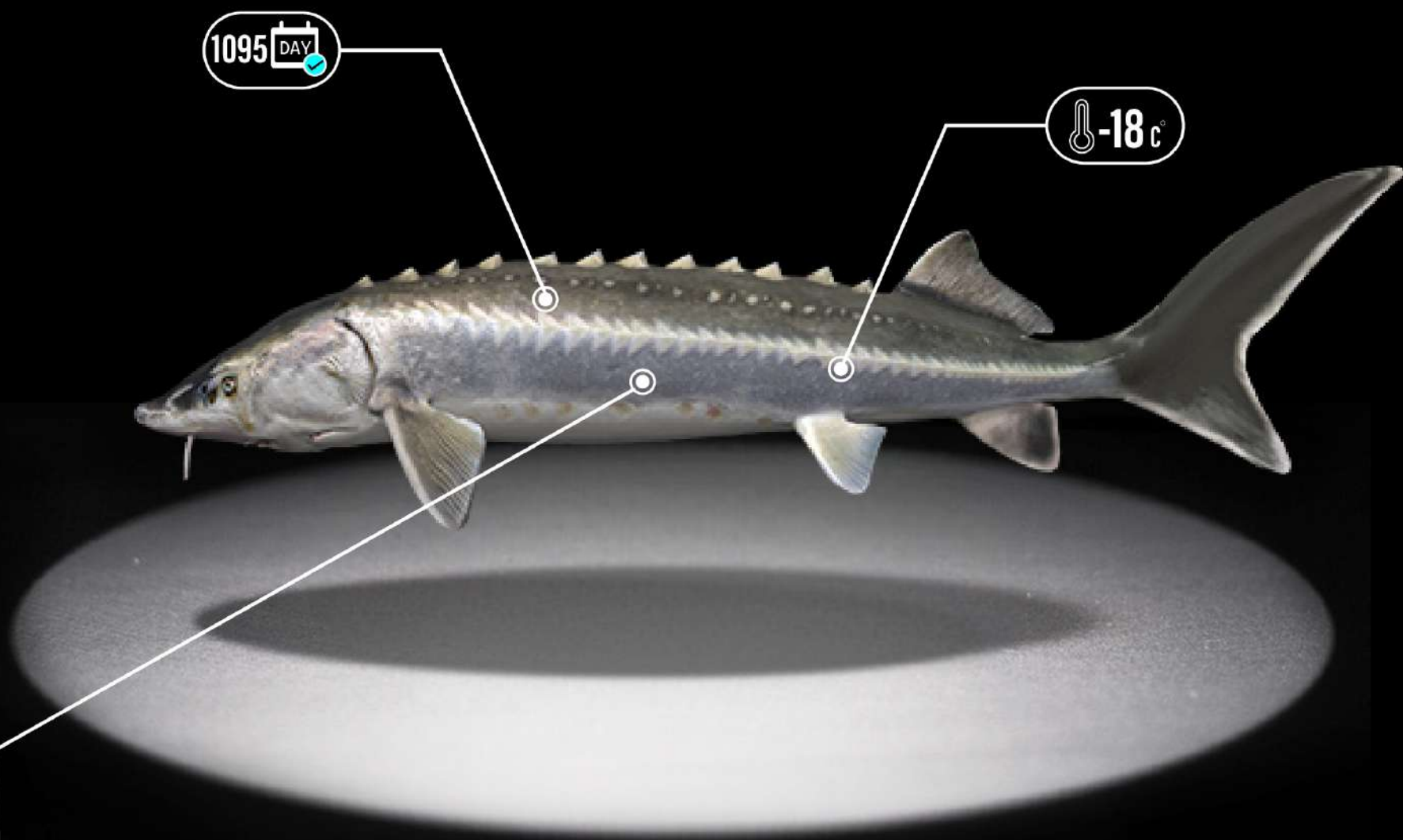
Salesmanager@loveonsea.ru
Info@loveonsea.ru

+7 (969) 072-92 89 - +7 (903) 144-92 46

St. Malaya Semenovskaya,
9, p. 3, et. 4

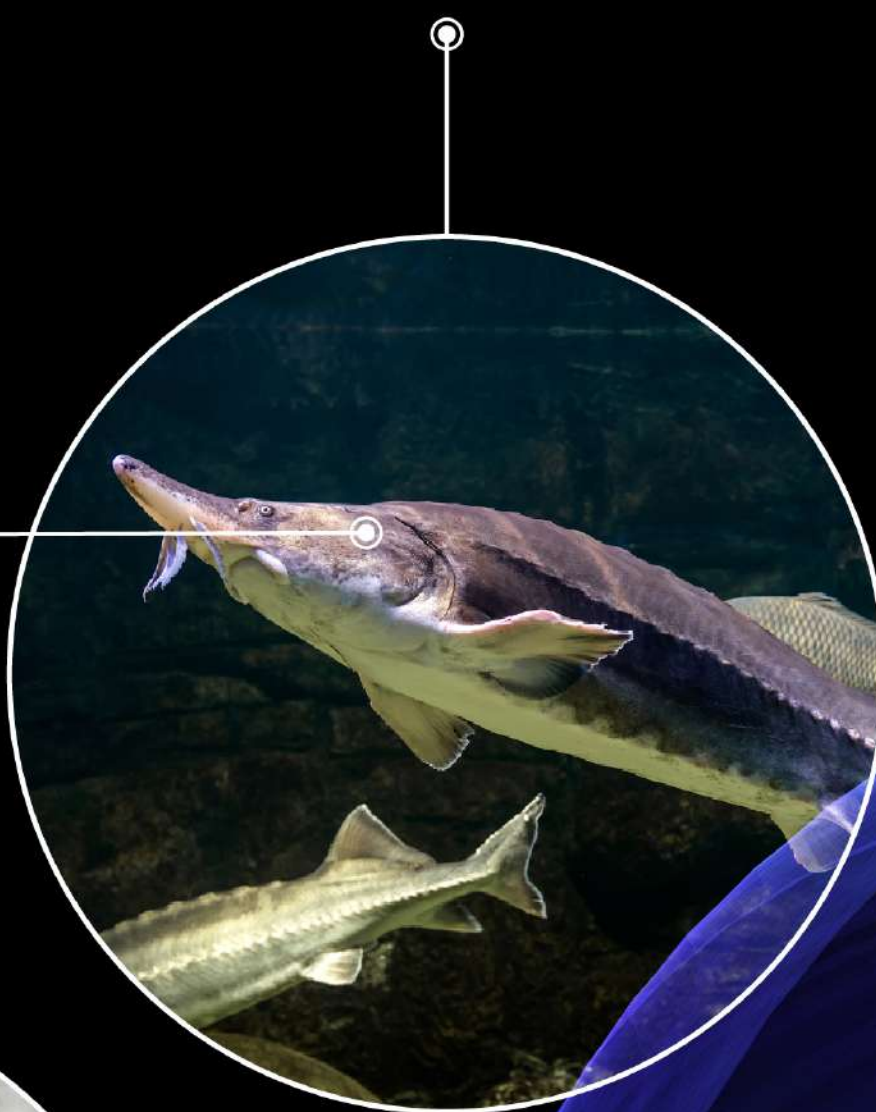
Monday-Friday 9:00 - 18:00

Beluga Fish



Beluga fillet is a rich source of vitamins and minerals, including vitamin B12, vitamin A, vitamin E iron, magnesium, and selenium.

Beluga of such great sizes are very old and have become increasingly rare in recent decades because of heavy fishing of the species. Today, mature belugas that are caught are generally 142–328 cm (4 ft 8 in – 10 ft 9 in) long and weigh 19–264 kg (42–582 lb).



Headless fish fish with head

Caviar is also rich in iron, which is why it is also recommended for people with iron deficiency and anemia.

Beluga Fish

Beluga (sturgeon) is found primarily in the seas of Iran. Beluga caviar is the most expensive and precious type of caviar in the world. Most often, this fish is sold frozen or smoked. The fish contains 6.7 percent and its caviar contains 25.9 percent protein.

Caviar consumption prevents depression and cardiovascular disease, as it has a very high concentration of omega-3 fatty acids. In countries, where beluga and caviar have a special place in people's eating habits, the rate of depression is much lower than in other countries.

Contact

✉ Salesmanager@loveonsea.ru
✉ Info@loveonsea.ru

☎ +7 (969) 072-92 89 - +7 (903) 144-92 46

📍 St. Malaya Semenovskaya,
9, p. 3, et. 4

🕒 Monday-Friday 9:00 - 18:00

О НАС



Добро пожаловать в Love on Sea, ведущий бренд в области аквакультуры, занимающийся выращиванием и экспортом высококачественных морепродуктов.

Миссия нашего бренда, существующего на рынке уже более 8 лет, заключается в

предоставлении свежих и полезных морепродуктов, а также в продвижении ответственного подхода к защите океанов и экосистемы.

Мы используем современные и новейшие технологии выращивания рыбы, чтобы обеспечить высочайшие стандарты качества нашей продукции.

Мы стремимся к устойчивому развитию и заботимся об окружающей среде, внедряя методы, которые минимизируют наш экологический след


Сотрудничая с местными общинами, мы также способствуем экономическому развитию и поддерживаем рыболовство по всему миру


Продолжая расти и расширять свой бизнес, мы сохраняем приверженность инновациям в области аквакультуры и достижению совершенства в каждом аспекте нашей деятельности

Contact

 Salesmanager@loveonsear.ru
Info@loveonsear.ru

 St. Malaya Semenovskaya,
9, p. 3, et. 4

 +7 (969) 072-92 89
+7 (903) 144-92 46

 Monday-Friday
9:00 - 18:00

