

**ПЕРСОНАЛИЗИРОВАННЫЙ  
ДИЗАЙН УПАКОВКИ  
ЧЕРНОЙ ИКРЫ**



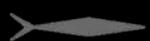
# Черная икра категории «премиум»



самый изысканный и благородный подарок,  
который по достоинству оценят ваши клиенты и партнеры

# ИНДИВИДУАЛЬНЫЙ ПОДХОД

- > > > Возможность дегустации
- > > > Персонализированный дизайн упаковки
- > > > Гибкие условия сотрудничества



Высокое  
качество



Натуральный  
состав



Сертификаты

# ПРИМЕР ЭТИКЕТКИ



предварительная стоимость дизайн-макета этикетки 12 500 рублей .

Подарочная упаковка  
придаст особое значение.



предварительная стоимость тубуса или коробки от 250 рублей за шт .



	Объем (г.)	Кол-во (шт.)	Стоимость (шт.)
Банка + эксклюзивная этикетка	125	10+	11 690,00 ₽
Банка + эксклюзивная этикетка	250	10+	23 300,00 ₽
Банка + эксклюзивная этикетка	50	10+	5 200,00 ₽



	Объем (г.)	Кол-во (шт.)	Стоимость (шт.)
Банка + эксклюзивная этикетка	125	45+	10 965,00 Р
Банка + эксклюзивная этикетка	250	45+	21 934,00 Р
Банка + эксклюзивная этикетка	50	45+	4 850,00 Р



	Объем (г.)	Кол-во (шт.)	Стоимость (шт.)
Банка + эксклюзивная этикетка	125	90+	10 025,00 Р
Банка + эксклюзивная этикетка	250	90+	20 050,00 Р
Банка + эксклюзивная этикетка	50	90+	4 550,00 Р



### Характеристики

Состав: икра осетра, соль поваренная пищевая

Упаковка: жестяная банка

Условия хранения: 9 месяцев при температуре от -4С до -2С

Пищевая ценность: белки – 28 г, жиры – 9 г

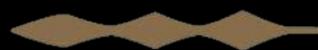
Энергетическая ценность: 193 Ккал

### Описание

Черная забойная осетровая икра Дикий улов— воплощение высшей роскоши и неповторимого вкуса. Премиальный деликатес производится традиционным методом забоя. Икра полученная таким способом имеет нежнейшую структуру, что способствует максимальному раскрытию вкуса.

Непревзойденное удовольствие для гурманов!

Крупные икринки — до 4 мм с глубокими оттенками серого или коричневатого-золотистого цвета обладают ярким и свежим ароматом. Тонкая оболочка зерен буквально лопается во рту, даря восхитительное наслаждение и оставляя мягкое ореховое послевкусие.



# красная икра категории «премиум»



## Характеристики

Энергетическая ценность: 263 Ккал

Пищевая ценность: белки – 32 г, жиры – 15 г

Состав: икра лососевая горбуши, соль поваренная пищевая

Упаковка: пластиковая с еврозамком или металлическая банка

Условия хранения: не более 12 месяцев с даты изготовления при температуре не выше -18°C

## Описание

Ограниченная, экспортная партия красной икры без консервантов «Дикий улов.

Export Edition – это отборная красная икра горбуши и кеты, отличается мягким вкусом и благородным цветом. Размер зерен до 5-7 мм, оболочка тонкая и при надавливании легко лопается.

Икра «Дикий улов» производится непосредственно на месте вылова. Шоковая заморозка позволяет передать естественный вкус продукта и сделать его максимально полезным. Эта икра не только радует изысканным вкусом, но и обладает полезными свойствами для здоровья и укрепления иммунитета. Продукт богат омега-3 жирными кислотами, витаминами и высококачественным белком дикой рыбы.

Впечатляющей подарок...



# ПРИМЕР ЭТИКЕТКИ





	Объем (г.)	Кол-во (шт.)	Стоимость
Банка + эксклюзивная этикетка	200	45+	2 160,00 Р
Банка + эксклюзивная этикетка	200	90+	1 980,00 Р

Отборная икра горбуши без консерванта в пластиковой упаковке.



	Объем (г.)	Кол-во (шт.)	Стоимость
Банка + эксклюзивная этикетка	200	45+	2 250,00 Р
Банка + эксклюзивная этикетка	200	90+	2 025,00 Р

Отборная икра кеты без консерванта в пластиковой упаковке.



	Объем (г.)	Кол-во (шт.)	Стоимость
Банка + эксклюзивная этикетка	250	40+	3 270,00 Р
Банка + эксклюзивная этикетка	250	90+	2 950,00 Р

Отборная икра кеты без консерванта в металлической упаковке

# РЕАЛИЗОВАННЫЕ КЕЙСЫ

**ЧЕРНАЯ  
И КРАСНАЯ ИКРА  
ДИКИЙ УЛОВ**

**УНИКАЛЬНЫЙ ПОДАРОК  
ДЛЯ ХОККЕЙНОГО БОЛЕЛЬЩИКА**



# РЕАЛИЗОВАННЫЕ КЕЙСЫ

Уже два года мы делаем  
корпоративные подарки для РБК.  
Какая целевая аудитория, такие  
и подарки!



# РЕАЛИЗОВАННЫЕ КЕЙСЫ

По запросу заказчика организуем премиальный корпоративный подарок в комплекте: черная и красная икра, мясо краба в стеклянной банке.



# ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ О НАС



Наша рыбодобывающая компания производит продукцию премиального качества под брендом Дикий улов.  
Вместе с партнерами занимаемся популяризацией потребления российских морепродуктов:

открыли в Москве рыбный ресторан «Дикий улов»,  
производим телепрограмму «Рыбный четверг» на РБК,  
сделали коллаборацию с КХЛ.

Создали региональный гастрономический сет из наших продуктов и представили Хабаровский край на международной выставке «Россия» на ВДНХ.

Делаем потребление качественных российских морепродуктов доступным и развиваем розничную сеть «Икорный».

Узнать больше о нашей миссии и посмотреть короткий фильм о бренде Дикий улов по этой [ссылке](#).

# ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ О НАС

По вашему запросу мы  
можем организовать  
проведение  
гастрономического  
мероприятия в нашем  
ресторане или на другой  
локации.

## ГАСТРОНОМИЧЕСКОЕ ПРЕДСТАВЛЕНИЕ «ДАЛЬНЕВОСТОЧНАЯ КУХНЯ»

КУЛИНАРНЫЕ МАСТЕР-КЛАССЫ  
И ДЕГУСТАЦИИ



СОЗДАТЕЛИ  
ГАСТРОНОМИЧЕСКОГО  
СЕТА:

МАРК СТАЦЕНКО  
партнёр бренда  
«Дикий улов»

АЛЕКСАНДР ФАДЕЕВ  
шеф-повар ресторана  
«Дикий улов»

◆  
Блины с красной икрой «Дикий улов»  
с копченой сметаной, рублеными  
водорослями из Охотского моря

◆  
Сырое опаленное филе кеты,  
соус из копченых плавников с использованием  
папоротника и фирменных соусов

◆  
Горячая закуска из кеты, папоротника  
с соусом из зеленых водорослей

◆  
Горячая закуска из филе трубача  
с муссом из зеленой гречки  
и с красной икрой кеты «Дикий улов»

◆  
Шоколадное печенье с желе из ряженки  
и джемом из клоповки

14.11  
2023

«ДАЛЬНЕВОСТОЧНАЯ КУХНЯ»



# ДОСТАВКА

По согласованию организуем доставку подарков по вашей адресной базе в Москве

**ПО ДОПОЛНИТЕЛЬНОМУ ЗАПРОСУ**

Добавим в подарок морские деликатесы: креветку, мясо краба, печень трески, филе лосося...



ДАВАЙТЕ ОБСУДИМ  
СОТРУДНИЧЕСТВО!



Сергей Искорнев  
директор по развитию бренда  
[dikiyulov27@gmail.com](mailto:dikiyulov27@gmail.com)  
+7(914) 544-67-09