



Kompanija Vita Regalis d.o.o. iz Beograda, jedini zvanični distributer Privrednog društva za proizvodnju, trgovinu i usluge „Triangle fish“ DOO iz Zaovina, za Srbiju, registrovanog 2007. godine, koje se bavi proizvodnjom konzervirane dimljene i nedimljene pastrmke u biljnom ulju, imala je zapažen nastup na Sajmu etno hrane i pića u Beogradu, koji je obeležio deceniju postojanja. Na njemu je firma Triangle Fish d.o.o. Zaovina – Bajina Bašta u robnoj grupi PRERAĐEVINE OD RIBE nagrađena za pastrmka kotlete.

Po rečima gospodina Dragana Stefanovića, direktor marketinga, Triangle Fish d.o.o. se bavi proizvodnjom sveže pastrmke, a proizvodnju konzervirane pastrmke započeo je početkom tekuće godine. Ovim 100% prirodnim proizvodom srpskom tržištu ponuđen je jedinstven proizvod, koji ne košta mnogo, i koji je, zvog kvaliteta, cene, i praktičnosti pripreme, fantastično prihvaćen.

- Konzumetni u konzerviranim pastrmkama prepoznaju potencijal Srbije i sve što ova zemlja može da iznedri, a to je raj iz Nacionalnog parka Tara, jezero i naše ribnjake koji se nalaze na oko 1.080 metara nadmorske visine, u divljoj prirodi. Naš brend se naziva „Ukusi Tare“, isti onaj koji osete svi potrošači kada probaju ovaj proizvod. To je ono što potrošači prepoznaju, i ono što im je nedostajalo, što budi želju da ga u kontinuitetu konzumiraju - objašnjava naš sagovornik. Početkom ove godine kompanija je došla na ideju da pokrene program proizvodnje jednog nesvakidašnjeg, ekskluzivnog proizvoda – konzerviranjem dimljenih i nedimljenih kotleta pastrmke u biljnom ulju. Od sledeće godine potrošači mogu očekivati i riblji namaz, takođe novinu na našem tržištu, koji će imati preko 50% pastrmke u svom sastavu, a u planu je dalje proširenje spektra proizvoda.

Svi posetioci minulog Sajma etno hrane i pića u Beogradu, koji su probali proizvode firme Triangle Fish, imali su samo reči hvale i gotovo svako je izrazio želju za njihovom kupovinom.,

- Kada je nešto 100% prirodno, bez glutena, aditiva, konzervansa, kao što je ovaj proizvod, kada se vodi računa o uzgoju ribe, pre svega o načinu na koji se riba koju konzervirate hrani, onda je jasno da ne možete proizvesti količine koje bi zadovoljavale tržište Srbije, a kamoli izvoza. Trenutno se radi na proširenju ribnjaka, na ubacivanju novih mladića, koje će u narednom periodu doneti početak ozbiljnije proizvodnje. Sadašnja proizvodnja zadovoljava kapacitete Srbije, a što se tiče izvoza radimo samo sa Australijom, za koju smo izvezli jedan

kontingent i to čemo nastaviti. Fokusirani smo na domaće tržište jer želimo da našim potrošačima priuštim jedan kvalitetan riblji proizvod, 100% prirodan - navodi Dragan Stefanović, koji je, na naše insistiranje otkrio tajnu čudesnog ukusa ovog proizvoda „koji ostavlja bez daha“, a to je dimljenje na bukovini.

Cilj kompanije je da ovaj ukus prirode predoči potrošačima u Srbiji na pravi način, da osete pravi ukus Tare u svim krajevima naše zemlje, a onda i da se okrenu izvozu. Konzervirana pastrmka firme Triangle fish DOO može se kupiti u trgovinskim lancima u Beogradu, kao što je „Aroma“, „Aman“ marketi itd. Može se naći i u prodavnicima zdrave hrane, pršutarama, sve češće u ekskluzivnim vinarijama koje u svom assortimanu žele da imaju nešto autentičnosti, nečeg sa obronaka Tare, 100% zdravo.

O programu proizvodnje možete se informisati na [www.trianglfish.com](http://www.trianglfish.com), a o mogućnostima distribucije [www.vitaregalis.com](http://www.vitaregalis.com), adresi generalnog distributera iz Beograda.

