



Oferta sieci MAKRO Cash&Carry Polska została wzbogacona o nowe gatunki owoców morza. Wysokiej jakości produkty pochodzą od najlepszych producentów z całego świata i charakteryzują się dużą różnorodnością.

Owoce morza znajdujące się w ofercie sieci dostępne są w trzech wariantach: żywe, świeże i gotowane oraz mrożone. Homar kanadyjski oraz krab kieszeniec to propozycje MAKRO sprzedawane w formie żywej. W ofercie owoców morza świeżych i gotowanych znalazły się krewetki, kalmary, ośmiornice i ośmiorniczki, mątwą, małże, omulek śródziemnomorski, mięso z przegrzebków, przegrzebki wielkie oraz ostrygi. W dziale mrożonek można zaś nabyć krewetki, mieszankę morską, mięso z muszli św. Jakuba, omułka zielonego nowozelandzkiego, mięso małży, ośmiornice i ośmiorniczki, kalmary, szczyki rakowe, homary, langustynki oraz raki Luizjańskie.

Pierwszą z nowości w ofercie owoców morza w MAKRO jest pająk morski - gatunek kraba zasiedlający wschodnie rejony Atlantyku oraz Morza Śródziemnego. Jego pancerz pokryty jest gęstymi kolcami. Wyróżnia się bardzo delikatnym mięsem i zazwyczaj gotuje się go w całości w osolonej wodzie lub w aromatycznym wywarze.

Kolejną z propozycji sieci jest ostryga pacyficzna. Ostrygi dostępne w MAKRO pochodzą z hodowli francuskich i holenderskich i dostępne są w różnych rozmiarach i opakowaniach. Ostrygę pacyficzną najczęściej jada się na surowo, jednak można ją również spotkać w postaci gotowanej, pieczonej, a nawet panierowanej. Często stanowi podstawę aromatycznego sosu ostrygowego, który nadaje charakterystyczny smak wielu potrawom.

W ofercie MAKRO znalazły się również małże okładniczki występujące na całym obszarze Morza Śródziemnego. Ich muszla jest podłużna i osiąga długość nawet 17 cm. Okładniczki można przyrządzać na grillu, gotować na parze lub smażyć na maśle z dodatkiem czosnku.

W asortymencie sieci pojawiła się również pobrażka pospolita pochodząca z północnego Atlantyku. Muszla ślimaka ma odcienie od szarzielonego do czarnego i ozdobiona jest koncentrycznymi paskami. We Francji często spożywana jest na surowo, może być również gotowana w osolonej wodzie lub w wywarze.

Na stoiskach rybnych w halach MAKRO w ciągłej sprzedaży jest dwadzieścia rodzajów owoców morza. Sieć współpracuje wyłącznie z dostawcami, którzy przestrzegają wysokich standardów produkcji i procedur transportu żywności.

Oferta MAKRO została wzbogacona również o nowe gatunki świeżych ryb z Atlantyku. W asortymencie sieci pojawiły się gatunki takie jak: morszczuk, witlinek, barwa, złocica, żabnica i sola. Wyjątkową pozycją jest dziki labraks. Ryby pochodzą z połowów hakowych, co gwarantuje ich wysoką jakość.

MAKRO Cash & Carry

[informacje prasowe MAKRO \(press box\)](#)