

5
664954

2001

5

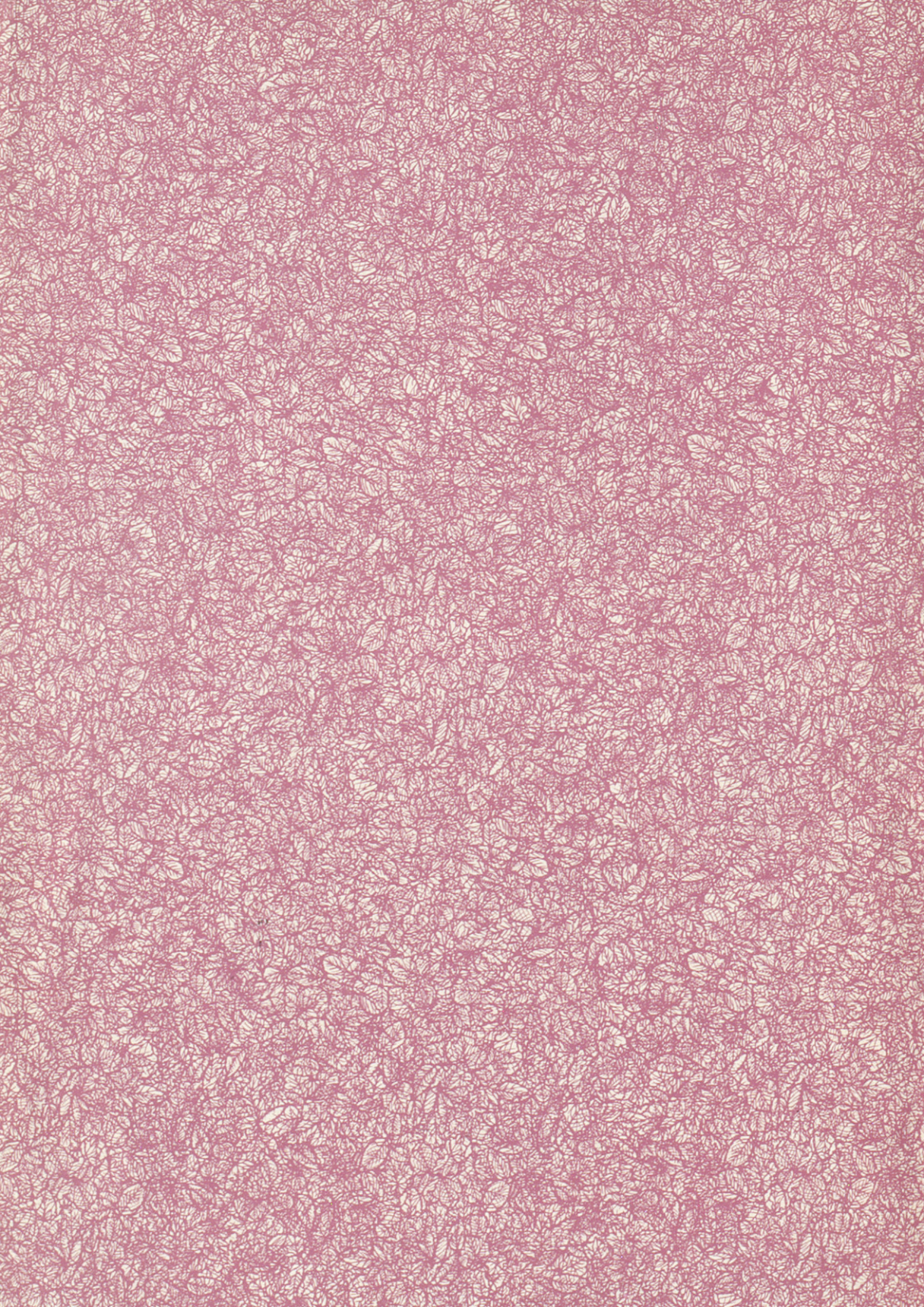


RĪGAS
ZIVJU KONSERVO
KOMBINĀTS



KALJA

663/664





ZIVJU
DESA

PUSKŪPINĀTA ZIVJU DESA «KRONVERSKAJA»

RZKK «Kaija» sāka ražot 1986. gadā. Malto masu desas izgatavošanai iegūst no stavridas, kura satur 18,5% olbaltumvielu un 5% taukvielu. Kūpināšana VFR firmas «Femax» krāsnīs un daudzās garšvielu piedevas nodrošina desai augstu kvalitāti un specifisku kūpināta produkta garšu un aromātu.

Glabāšanas laiks — 8 diennaktis pie temperatūras 0—8 °C, nezaudējot garšas īpašības.

Zivju desa «Kronverskaja» — brīnišķīga uzkoda katram galdam!

КОЛБАСА РЫБНАЯ ПОЛУКОПЧЕНАЯ «КРОНВЕРСКАЯ»

Освоена к выпуску на РРКК «Кайя» в 1986 году. Рыбный фарш для колбасы готовится из ставриды, содержащей 18,5% белка и 5% жира. Многочисленные вкусовые добавки, копчение в печи западногерманской фирмы «Фемакс» обеспечивают колбасе высокое качество и специфический вкус с ароматом копчения. Хранится 8 суток при температуре 0—8°C, не теряя при этом вкусовых качеств.

Колбаса «Кронверская» — прекрасная холодная закуска для любого стола!



Rīgas zivju konservu
kombināts «KAJIA»
adrese: LPSR RĪGĀ
Atlantijas ielā N° 15
tālrunis N° 349800

L.M.



ZIVJU
CISINI

063/621

RĪGAS ZIVJU CĪSIŅI

Jaunais zivju kulinārijas veids RZKK «Kaija» sākts izgatavot 1986. gadā. Izejviela — mencas, stavridas, heka filejs satur līdz 20% olbaltumvielu un līdz 5% taukvielu, neatpaliek uzturvērtībā no liellopu gaļas. Izgatavojot cīsiņus ar VFR firmas «Femax» iekārtu, tiek garantēta augsta izstrādājumu kvalitāte. Pārējās produktu piedevas cīsiņiem piedod patīkamu garšu un nepieciešamo barības vielu daudzumu. Vārīti vai cepti cīsiņi, pasniegti galdā ar sarkano vai balto mērci un zaļumiem, būs garšīga uzkoda. Cīsiņi garšīgi arī vārīti, pasniegti kopā ar kartupeļu pirē vai sautētiem kāpostiem, noder kā otrais ēdiens. Dažādojiet savu galdu! Galvenais ir ēdienu kvalitāte un dažādība!

100 g produkta satur: 14,3% olbaltumvielu, 8,5% taukvielu, 2,7% ogļhidrātu; 145 kkal.

СОСИСКИ РЫБНЫЕ «РИЖСКИЕ»

Новый вид рыбной кулинарии, освоенный к выпуску на РРКК «Кайя» в 1986 году. Мясо трески, ставриды, хека, используемых как сырье, содержит до 20% белка и до 5% жира, не уступая по этим параметрам говядине. При изготовлении сосисок на западногерманском оборудовании фирмы «Фемакс» обеспечивается высокое качество продукта. В результате добавок, вводимых при изготовлении сосисок, достигаются приятный вкус и необходимая пищевая ценность. Сварив или поджарив сосиски, подав их на стол под белым или красным соусом и обязательно с зеленью, вы будете иметь прекрасную закуску. Сосиски хороши вареные с картофельным пюре или тушеной капустой как второе блюдо. Разнообразьте ваш стол, главное в питании качество и разнообразие!

100 г продукта содержат: 14,3% белка, 8,5% жира, 2,7% углеводов; 145 ккал.



Rīgas zivju konservu
kombināts «KAJIA»
adrese: LPSR RĪGĀ
Atlantijas ielā N° 15
tālrunis N° 349800

Lesu.



KALMĀRU
karbonāde

W. J. J. J.

KALMĀRU KARBONĀDE

Kalmārs — brīnišķīga jūras velte, diētisks produkts, bagāts ar olbaltumvielām.

Olbaltumvielu saturs 18%, tauku saturs tikai 0,3%.

Kalmāru fileju izdauza, apviļā rīvmaizē un cep eļļā.

Izcepta kalmāru karbonāde ir gaiši zeltainā vai brūnā krāsā, patīkamu garšu, ar sīpolu un garšvielu aromātu.

Bagātiniet savu ēdienu karti ar barojošām jūras veltēm!

ОТБИВНЫЕ ИЗ КАЛЬМАРА

Кальмар — чудесный дар моря, кладовая бесценного белка, диетический продукт. Содержание белка 18%, жира 0,3%. Разделанный на тушку или филе кальмар отбивается, панируется и обжаривается во фритюре. Отбивные, в виде трубочек, имеют оригинальный светло-золотистый или коричневый цвет. Вкус приятный, с ароматом пряностей и легким привкусом лука.

Разнообразьте свой стол питательными дарами моря!



Rīgas zivju konservu
kombināts « KALJA »
adrese: LPSR RĪGA
Atlantijas ielā N° 15
tālrunis N° 349800

Lut.



PILDĪTA
ZIVS

W. J. J. J.

PILDĪTA ZIVS

Jaunais zivju kulinārijas veids sākts izgatavot RZKK «Kaija» 1986. g. no pārtikā iecienītām zivīm: mencas, skumbrijas, sudrabotā heka, jūras asara. Produkts «Pildīta zivs» gatavs lietošanai. Garša maiga, patīkama. Mājas apstākļos sagrieztās šķēlītes panēt rīvmaizē un apcept, var pasniegt aukstā veidā ar mārutkiem.

Pildīta zivs — diētisks produkts vecākiem cilvēkiem, jo organismā viegli izmantojams!

100 g produkta satur: 15,8% olbaltumvielu, 10,5% taukvielu, 1,0% ogļhidrātu, 162 kkal.

РЫБА ФАРШИРОВАННАЯ

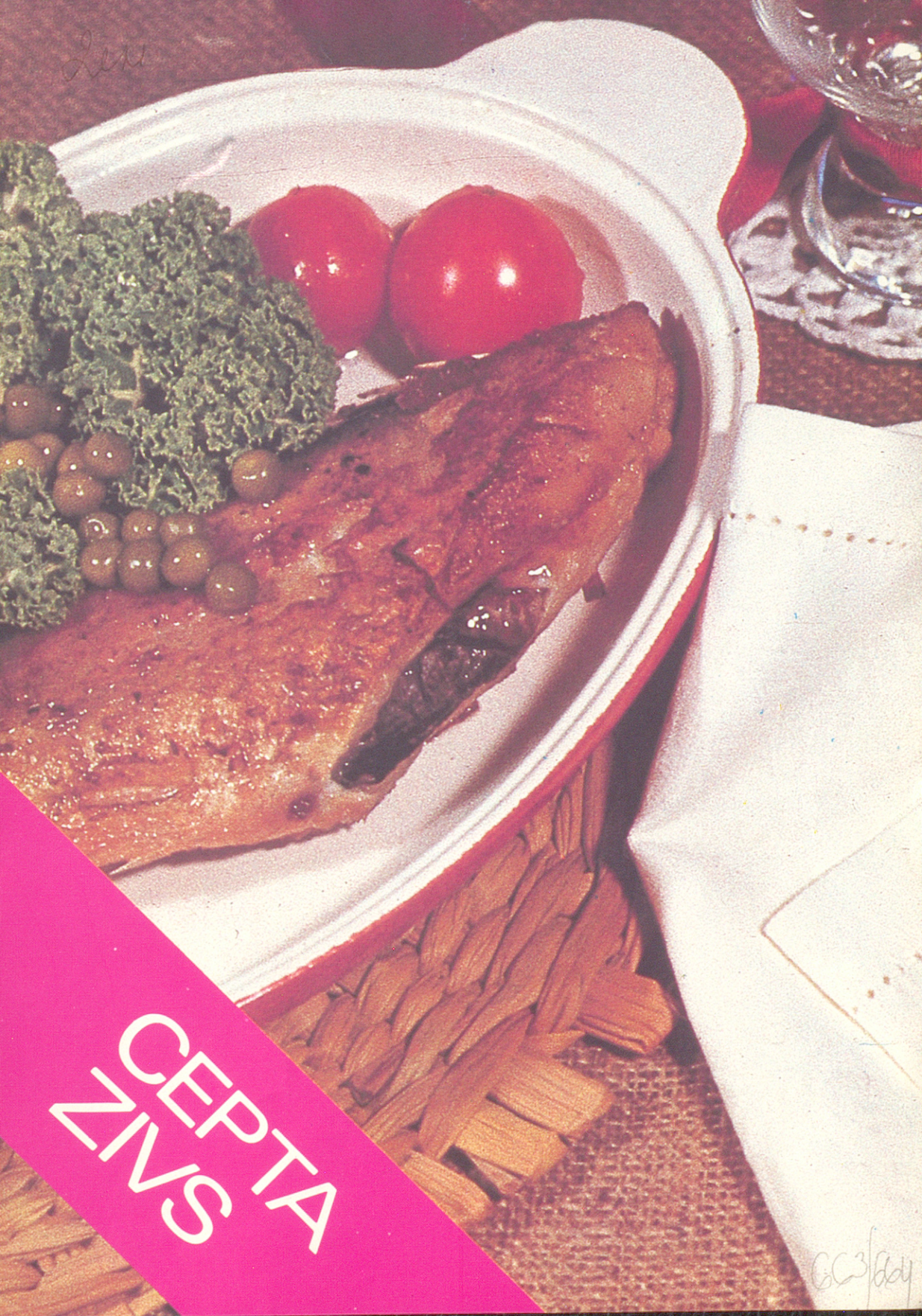
Новый вид рыбной кулинарии, освоенный на РРКК «Кайя» в 1986 г. Вырабатывается из филе хорошо известных вам рыб: треска, скумбрия, серебристый хек, морской окунь. Продукт готов к употреблению, вкус мягкий, приятный. Дома вы можете обжарить ломтики в кляре или подать на стол в холодном виде с хреном.

Фаршированная рыба — диетический продукт для людей пожилого возраста: хорошо переваривается и не отягощает желудок на ночь!

100 г продукта содержат: 15,8% белка, 10,5% жира, 1,0% углеводов; 162 ккал.



Rīgas zivju konservu
kombināts « KAIJA »
adrese: LPSR RĪGĀ
Atlantijas ielā N° 15
tālrunis N° 349800



Liu

CEPTA
ZIVS

CC3/64

CEPTA ZIVS

Produkts gatavs lietošanai.

Izejmateriāls cepšanai — menca, heks, asaris.

Zivis cep eļļā, pie kam pilnīgi saglabājas barības vielas. Cepta menca — papildu avots mikroelementa ftora uzņemšanai, kas nostiprina zobus bērniem un pieaugušajiem.

Bagātiniet ēdiena asortimentu bez liekām pūlēm virtuvē!

РЫБА ЖАРЕНАЯ

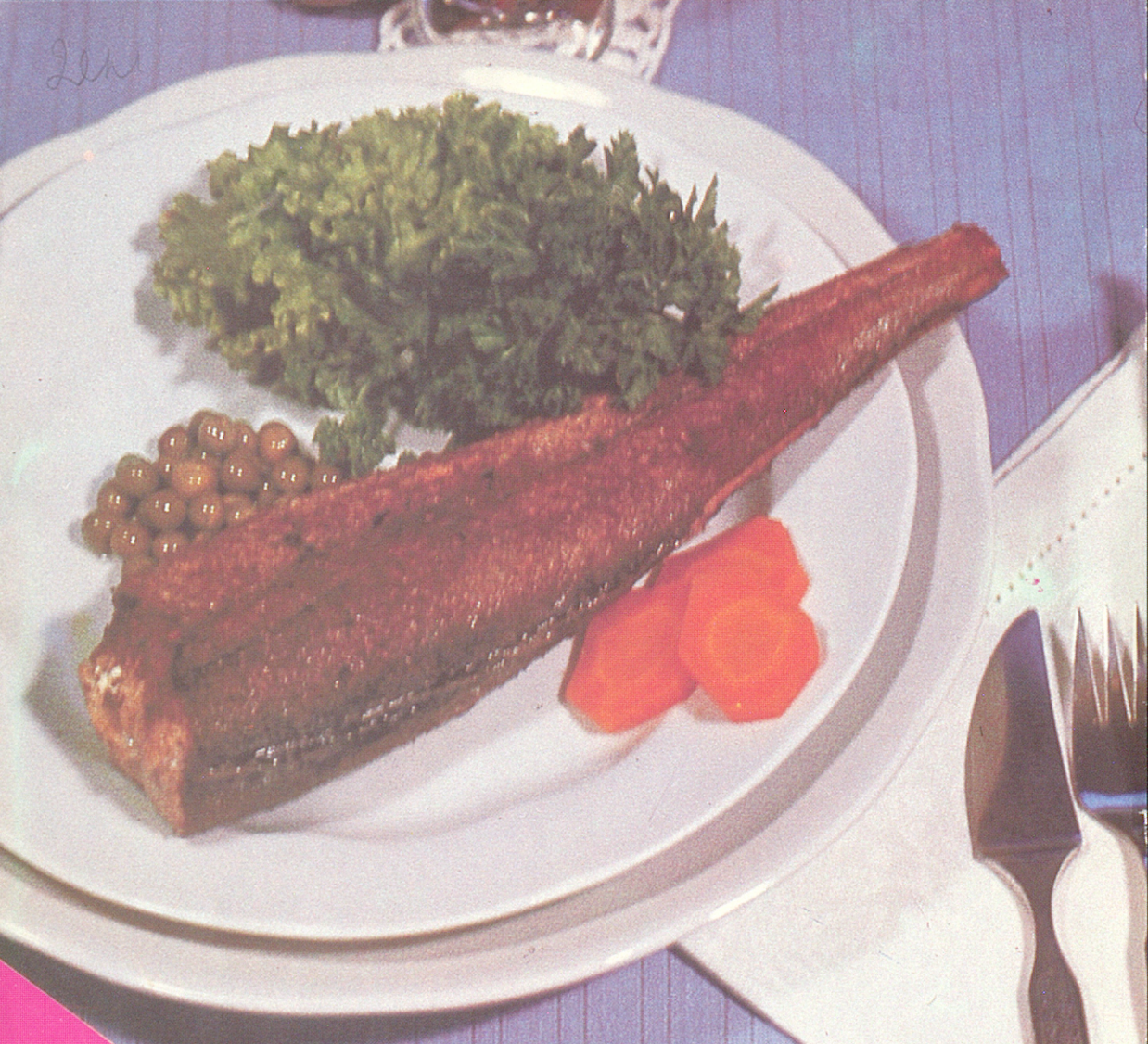
Готовое к употреблению блюдо. Как сырье используются треска, хек, окунь. Рыба жарится целиком в растительном масле, при этом сохраняется вся ее питательная ценность.

Жареная треска — дополнительный источник микроэлемента фтора для предупреждения кариеса зубов у детей и взрослых.

Разнообразьте ваш стол без дополнительных хлопот на кухне!



Rīgas zivju konservu
kombināts « KALJA »
adrese: LPSR RĪGA
Atlantijas ielā N° 15
tālrunis N° 349800



**sutināta
ZIVS**

663 664

SUTINĀTA ZIVS

Jauns zivju kulinārijas veids. Gatavs lietošanai. Kā izejvielu lieto karpu, skumbriju, jūras asari.

Zivs tiek cepta infrasarkanos staros, maksimāli saglabājot olbaltumvielas, vitamīnus, minerālvielas.

Lietojama ar majonēzi vai dārzeņu piedevām.

Sutināta zivs — brīnišķīga uzskoda katrā ēdienreizē!

РЫБА ПЕЧЕНАЯ

Новый вид рыбной кулинарии, вырабатываемый на РРКК «Кайя». Как сырье используются карп, скумбрия, морской окунь.

Рыба запекается в инфракрасных лучах с максимальным сохранением белков, витаминов, минеральных веществ.

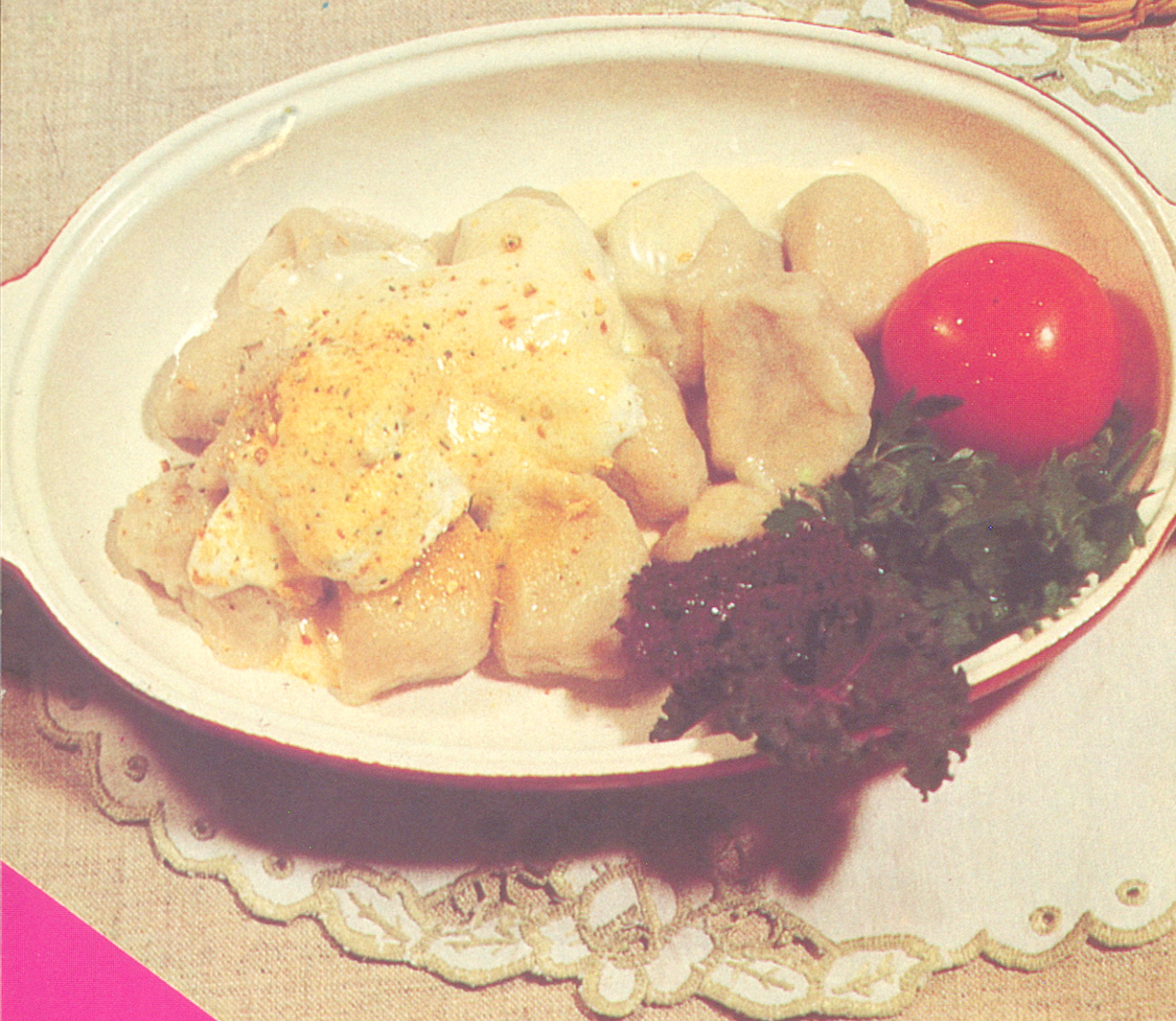
Употребляйте с майонезом или овощным гарниром!

Печеная рыба — прекрасная закуска к любому обеду!



Rīgas zivju konservu
kombināts «KAJJA»
adrese: LPSR RĪGĀ
Atlantijas ielā N° 15
tālrunis N° 349800

Luu.



**zivju
PELMENI**

60/68

ZIVJU PELMEŅI

RZKK «Kaija» ražošanā ieviesti 1986. gadā.

Pildījumu gatavo no mencas, heka, saidas maltās masas un piedevām. Vārīt mazsālītā ūdenī 7—10 min.

Pēc vārīšanas produkts iegūst patīkamu garšu ar piparu un sīpolu aromātu.

Vēlams pasniegt ar krējumu.

100 g produkta satur: 12,1% olbaltumvielu, 5,7% taukvielu, 26,2% ogļhidrātu; 205 kkal.

ПЕЛЬМЕНИ РЫБНЫЕ

Освоены к выпуску на РРКК «Кайя» в 1986 году.

Начинка — рыбный фарш из трески, хека, сайды.

Варить в подсоленной кипящей воде в течение 7—10 мин.

После варки имеют приятный вкус с ароматом перца и лука.

Лучше всего подавать на стол со сметаной!

100 г продукта содержат: 12,1% белка, 5,7% жира, 26,2% углеводов; 205 ккал.



Rīgas zivju konservu
kombināts «KAJIA»
adrese: LPSR RĪGĀ
Atlantijas ielā N° 15
tālrunis N° 349800



MIENCA
ŽELEJA

ZIVS ŽELEJĀ

Tradicionāla RZKK «Kaija» produkcija. Izgatavošanā lieto tādas augstvērtīgas zivis, kā lasi, zandartu, mencu.

Želeja ar olu ēdienam piedod sevišķi patīkamu izskatu.

Parocīgs un higiēnisks plastmasas iepakojums.

Sautēta zivs — diētisks produkts, ieteicams katram vecumam.

Lietojiet zivis želejā svētkos un darba dienās!

РЫБА ЗАЛИВНАЯ

Традиционный продукт РРКК «Кайя». Вырабатывается из ценных пород рыб: лосось, судак, треска. Особую пикантность блюду придает застывшее в желе яйцо. Удобная, гигиеничная пластмассовая упаковка.

Приготовленная на пару рыба — диетический продукт для любого возраста.

Радуйте ваш вкус заливной рыбой не только в праздничные дни!



Rīgas zivju konservu
kombināts «KAJJA»
adrese: LPSR RĪGĀ
Atlantijas ielā N° 15
tālrunis N° 349800



ZIVS
marinādē

2003/06/07

ZIVS MARINĀDĒ

Tradicionāla RZKK «Kaija» produkcija.

Nelielās zivis, kā reņģes, ķilavas, moiva, pārlietas ar marinādi, kurā ir dilles un sīpoli, gatavas tūlītējai lietošanai bez papildu apstrādes.

Parocīgs, higiēnisks plastmasas iepakojums.

Zivs marinādē ierosina apetīti pirms pusdienām.

Garšas un kvalitātes ziņā neatpaliek no mājas apstākļos izgatavotās produkcijas!

РЫБА В МАРИНАДЕ

Традиционный продукт РРКК «Кайя». Технология изготовления отработана. Небольшие по размерам салака, килька, мойва, залитые маринадом с добавлением укропа и лука, готовы к столу без дополнительной обработки.

Удобная, гигиеничная пластмассовая упаковка.

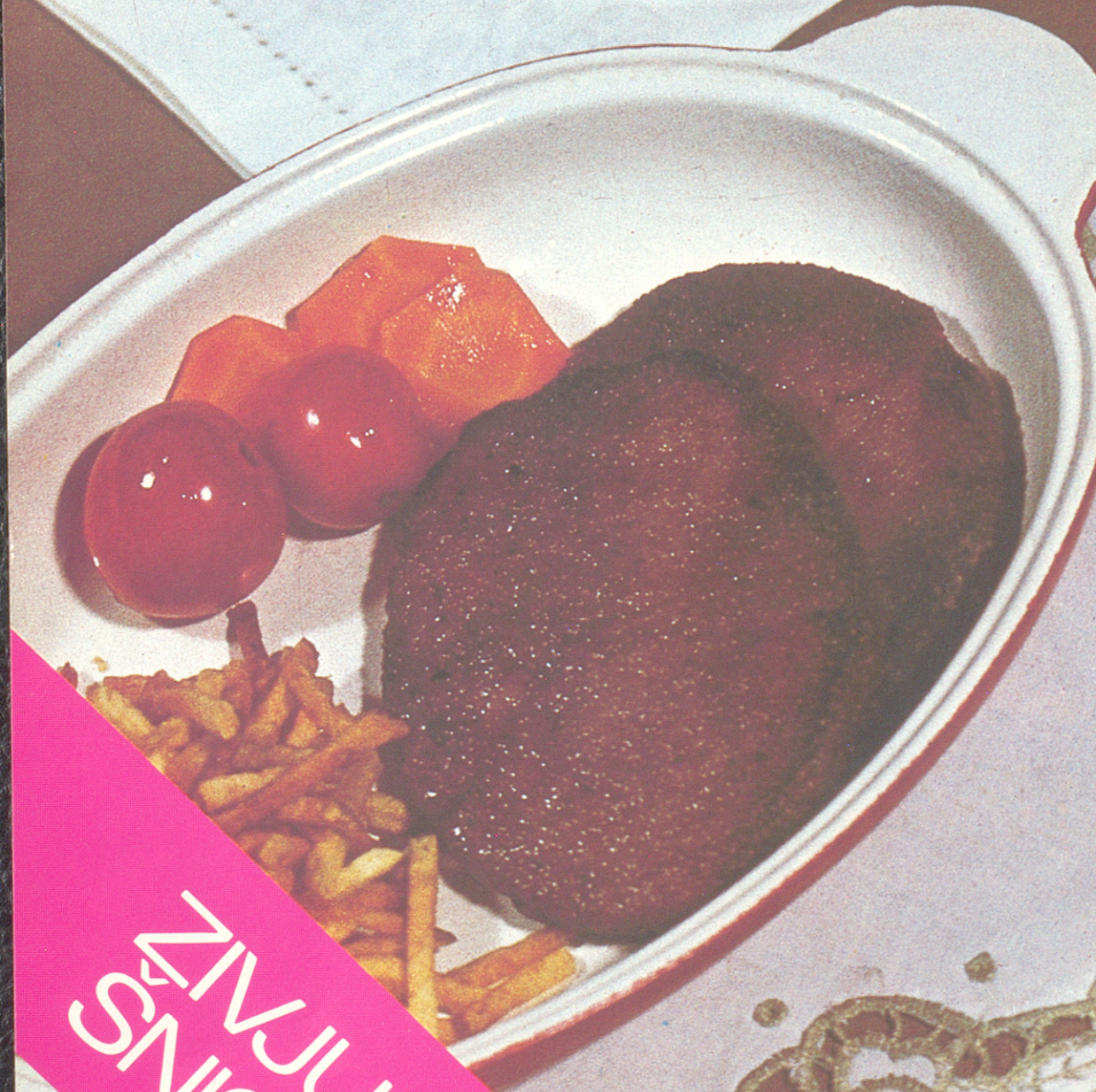
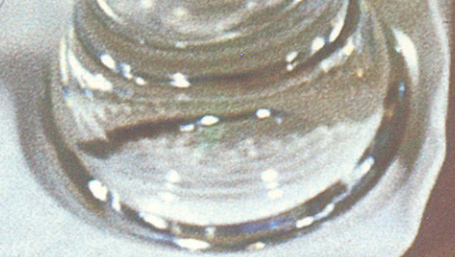
Рыба в маринаде возбуждает аппетит перед обедом.

По вкусу и качеству не уступает домашним соленьям и маринованиям.



Rīgas zivju konservu
kombināts «KAJIA»
adrese: LPSR RĪGĀ
Atlantijas ielā N° 15
tālrunis N° 349800

Lena



ZIVJU
SNICELE

ZIVJU ŠNICELES

Sagatavotas ražošanai RZKK «Kaija» 1986. gadā kā paaugstinātas gatavības pārtikas produkts. Izejvielas — menca un stavrida 1:1. Olbaltumvielu sastāvs mencās 17,5%, taukvielu 0,6%, stavridās — 18,5% un 5%. Mājas recepte: smalki sagrieztas un sakapātas dilles un pēterstīļus sajauc ar sviestu, sadala nelielās lodītēs un noliek aukstumā. Pannā ar uzkarsetu augu eļļu liek rīvmaizē apviļātu šniceli un cep no abām pusēm. Pasniedz šķīvī, uz šniceles liekot sviesta lodītes un apkārt izvietojot ceptus kartupeļu salmiņus. Sulīguma un barības vielu vērtības ziņā līdzcvērtīga gaļas šnicelei.

Pieejama cena ļauj jums izmantot šo vērtīgo produktu ikdienā!

100 g produkta satur: 16,2% olbaltumvielu, 14,9% taukvielu, 7,3% ogļhidrātu; 228 kkal.

РЫБНЫЕ ШНИЦЕЛЯ

Освоены к выпуску на РРКК «Кайя» в 1986 году в виде продуктов повышенной степени готовности. Сырье: треска, ставрида в соотношении 50:50%. Содержание белка в треске 17,5%, жира 0,6%; в ставриде 18,5 и 5%. Рецепт для дома: мелко нашинковать зелень петрушки и укропа, смешать со сливочным маслом, затем разделить на некрупные шарики и поставить на холод. На хорошо разогретую с растительным маслом сковороду положить панированные сухарями шницеля и обжарить с обеих сторон. Выложить на блюдо, вокруг разместить жаренный соломкой картофель, на шницель положить масляный шарик.

По сочности, пищевой ценности мало в чем уступает шницелям из мяса. Доступная цена позволяет иметь их на вашем столе каждый день!

100 г продукта (шницеля) содержат: 16,2% белка, 14,9% жира, 7,3% углеводов; 228 ккал.



Rīgas zivju konservu
kombināts «KAJIA»
adrese: LPSR RĪGĀ
Atlantijas ielā N° 15
tālrunis N° 349800

LATVIJAS NACIONĀLĀ BIBLIOTĒKA



0319020054

RAIPA

BEZMAKSAS

Kontroleksemplārs

[0.30]

