



Piata de fructe de mare autohtona se situa, anul trecut, la circa 35 milioane de euro, iar cresterea estimata pentru anul in curs este de 5%, conform unui studiu de specialitate. Potrivit acestuia, crevetii conduc atat in topul volumelor de vanzari, cat si in cel valoric. „Crevetii au ocupat prima pozitie in topul volumelor de fructe de mare vandute in 2015, cu 30,9%, urmati de scoici (16,4%), calamari (13,8%) si caracatita (8,8%). Clasamentul se pastreaza si din punct de vedere valoric: crevetii insumeaza 51,4% din totalul pietei, la mare distanta situandu-se scoicile (14,2%), calamarii (9,7%) si caracatita (6,9%)”, mentioneaza studiul realizat de Romfood Trading. Principala sursa de fructe de mare din Romania sunt crevetii tropicali adusi din Vietnam, India si China.

Totodata, romanii au un apetit crescut si pentru scoici, calamari si caracatite. „Am constatat cu satisfactie ca romanii au devenit interesati de fructele de mare care, desi intra in continuare in categoria produselor elitiste, se regasesc din ce in ce mai mult in obiceiurile de consum.

Preferinta clara pentru creveti poate fi explicata prin faptul ca, pe de o parte, romanii calatoresc mult si in special in tari mediteraneene, unde fructele de mare sunt obligatorii in toate meniurile, dar si pentru ca chefii romani ii promoveaza atat in restaurante, cat si pe posturile de televiziune, in emisiuni culinare si in social media. Am observat si o diversificare a cererii pentru crevetii de diferite dimensiuni, de la cei foarte mici, la Tiger si King, precum si o deschidere catre alte sortimente, cum ar fi caracatita pregatita.

Tendinta este de orientare catre produse sanatoase, aspect pe care noi, la Alfredo Seafood, am mizat intotdeauna. Fructele de mare fac parte dintre alimentele cele mai bogate in nutrienti si de aceea majoritatea medicilor incurajeaza includerea lor intr-o alimentatie echilibrata”, explica Mihai Cristian Darmanescu, director general Romfood Trading.

Pe piata romaneasca, fructele de mare pot fi cumparate atat sub forma congelata, cat si refrigerata, ceea ce inseamna ca produsul nu mai trebuie decongelat inainte de a fi gatit. „In

cazul fructelor de mare primeaza calitatea, nu cantitatea, motiv pentru care recomandam cumpararea produselor de brand, in detrimentul celor la vrac. Marile companii din domeniu acorda o mare importanta tarilor de unde sunt importate produsele, precum si conditiilor in care sunt crescute fructele de mare de acvacultura”, a completat Mihai Cristian Darmanescu.

Romfood Trading detine trei linii de procesare si ambalare automatizate si de inalta productivitate in doua fabrici din Constanta si Bucuresti, iar produsele cu marca Alfredo Seafood sunt distribuite atat in cele mai importate lanturi de hipermarketuri si supermaketuri din tara, cat si in peste 300 de magazine de comert traditional. SaveSave