**Rohlík uvádí značku Gimar - prémiové ryby ze Španělska, které zakoupíte exkluzivně na Rohlik.cz**

**Srpen 2022 – Rohlík představuje novinku, o které se milovníkům ryb snad ani nezdálo. Jde o lososa a tuňáka špičkové kvality od španělského výrobce Gimar. Ryby jsou naporcované jako sashimi, na kostičky do poke, salátu nebo na tartar či ve formě carpaccia a dodávané maximálně čerstvé. Výrobce se navíc zaměřuje při lovu a zpracování na udržitelnost - zpracování surovin je bezodpadové a při lovu dodržuje program na ochranu delfínů.**

**O Gimar**

Příběh Gimara se začal psát před 35 lety, kdy se zakladatel firmy Aurelio Giméz rozhodl najít toho nejlepšího lososa na světě. Od té doby proběhlo mnoho cest na širé moře, obrovské investice do inovací, spousta nadšení a mnoho hodin práce. Během těchto tří desetiletí společnost intenzivně pracovala na dosažení dokonalého produktu. Dnes Gimar založen na třech základních pilířích: nejlepší suroviny, plně optimalizované výrobní procesy a vynikající služby. Všechny jejich produkty jsou navíc baleny do speciálních obalů, které zajišťují maximální čerstvost. Tímto způsobem se dokázali odlišit a vytvořit nejvyšší standardy kvality v gastronomii mořských plodů a ujali se vedení v sektoru, jak ve Španělsku, tak v zahraničí. Nyní mají i zákazníci možnost tyto dokonalé rybí produkty ochutnat i čeští zákazníci - nově mají možnost zakoupit na [www.rohlik.cz](http://www.rohlik.cz).



**Losos a tuňák ve své nejlepší podobě**

Na světě existují dva druhy ryb. Obyčejné a takové, o kterých se milovníkům ryb ani nesnilo. Do té druhé kategorie bezpochyby patří ty od Gimar. CEO Rohlíku Olin Novák o nich řekl, že lepší v životě nejedl. Gimar přepisujeme proces zpracování ryb po celém světě a nabízíme nové způsoby použití a konzumace, které jsou efektivnější, udržitelnější a v souladu s tím, co spotřebitelé potřebují.

* **Carpaccio z lososa nebo tuňáka**

Každý, kdo někdy zkoušel nakrájet rybu na carpaccio ví, že je k tomu potřeba preciznost japonského mistra. Carpaccio od Gimaru ale můžete rovnou podávat – třeba s čerstvým koprem, kapary, olivovým olejem a citronem.

* **Tartar**

Prvotřídního tuňáka a lososa můžete použít i na kanapky, amouse-bouche nebo tatarák jako z té nejlepší fine diningové restaurace. Navíc nepřijde ani kousek nazmar – ryby jsou nakrájené na kostičky, které můžete čerstvé rovnou servírovat.

* **Uzený losos**

Asi vám nemusíme popisovat, o jakou jde delikatesu. Uzený losos se vyjímá na chlebíčcích, vejcích i těstovinách. Zkrátka všude tam, kam byste dali čerstvého lososa. Ten uzený však vašim jídlům dodá výbornou kouřovou chuť.

* **Saku na sushi**

Možná to znáte. Chcete si připravit čerstvé sushi i doma, ale bojíte se koupit jen tak nějakou rybu. Teď už se toho bát nemusíte! Saku od Gimaru je perfektní kus lososa, který můžete použít na japonské sashimi a sushi nebo skvělé havajské poké.

Více na [zde](https://www.rohlik.cz/c300121304-gimar?_ref=hp).