

VIETNAM STURGEON GROUP

VIETNAM STURGEON GROUP

12b Hung Vuong, Nha Trang, Viet Nam

Hotline: HP (+84) 169 777 1 777 - TEL (+84 - 58) 3528 252

Email: info@caviardeduc.com

www.catam.vn - www.caviardeduc.net



Cát Tầm
việt nam



GIỚI THIỆU CHUNG

TẬP ĐOÀN CÁ TẦM VIỆT NAM
TỰ HÀO LÀ ĐƠN VỊ ĐI ĐẦU
TRONG LĨNH VỰC PHÁT
TRIỂN NUÔI GIỐNG CÁ TẦM
TẠI VIỆT NAM.

Sau một thời gian nỗ lực và tâm huyết. Tập đoàn đã thành công trong việc xây dựng hệ thống nuôi trồng Cá Tầm chuẩn mực, khoa học với quy mô rộng khắp. Chúng tôi không ngừng khai thác các địa điểm mới tiềm năng, với mục đích mở rộng mạng lưới nuôi Cá Tầm, đưa Việt Nam thành một quốc gia dẫn đầu về nuôi trồng và sản xuất một loại cá quý hiếm đang đứng trên bờ vực tuyệt chủng. Hiện nay, Tập đoàn có 6 công ty thành viên hoạt động trong lĩnh vực ương trứng và làm giống, nuôi trồng Cá Tầm và sản xuất Trứng cá Tầm (trứng cá đen – caviar).



Cát Tầm
việt nam



TỔNG QUAN THỊ TRƯỜNG THẾ GIỚI VỀ CÁ TÀM VÀ TRỨNG CÁ ĐEN

- Sản lượng khai thác trứng cá đen (caviar) trong tự nhiên những năm 70 rơi vào 20.000 đến 30.000 tấn/năm. Tuy nhiên vào năm 2001 sản lượng khai thác chỉ đạt 500 tấn và đến năm 2011 con số này chỉ còn khoảng 50 tấn do đánh bắt, khai thác quá mức.
- Giá bán buôn của trứng cá đen trên thị trường Thế giới dao động từ 1000 – 6000 USD/kg.
- Giá bán buôn cá Tầm thương phẩm trên thị trường thế giới rơi vào khoảng 8000 – 30.000 USD/tấn.
- Sản lượng Cá Tầm đánh bắt ngoài thiên nhiên giảm mạnh và sự gia tăng sản lượng trứng cá đen khai thác từ các trang trại nuôi Cá Tầm cho thấy thị trường trứng cá đen đang dần hồi phục, không còn khan hiếm như xưa và sẽ hoàn toàn thay thế thị trường trứng cá đen thiên nhiên trong tương lai.

SỰ PHÁT TRIỂN CỦA NGÀNH CÔNG NGHIỆP NUÔI TRỒNG CÁ TÀM THẾ GIỚI

- Hiện nay, ngành Công nghiệp nuôi trồng Cá Tầm trên Thế giới phát triển mạnh mẽ hơn bao giờ hết. Các Quốc gia dẫn đầu trong ngành này gồm có Trung Quốc, Mỹ, Iran, Uruguay, Kazakhstan, Nga và các nước Đông Âu khác. Sản lượng Cá Tầm thương phẩm có được từ hoạt động nuôi trồng này cũng tăng lên đáng kể, từ 150 tấn trong năm 1984, lên tới 3000 tấn trong năm 2000.
- Năm 2012, tổng sản lượng trứng cá đen khai thác bằng nuôi trồng trên toàn Thế giới ước tính đạt 220 - 260 tấn, và có thể tăng lên 500 – 750 tấn trong vòng 10 năm tới. Hiện tại, có tới 36 Quốc gia đã đầu tư phát triển ngành Công nghiệp nuôi trồng Cá Tầm (số liệu năm 2009) trong đó có Việt Nam.



LỊCH SỬ

Trước khi được chính thức thành lập vào năm 2007, Tập đoàn Cá Tầm Việt Nam đã trải qua nhiều năm nghiên cứu, thử nghiệm Đề án cấp Bộ về nuôi Cá Tầm Nga và ấp nở trứng cá Tầm với sự hỗ trợ, hướng dẫn từ Bộ Thủy sản, Bộ KH & CN, Hội Nghề cá cùng nhiều cơ quan, đoàn thể khác. Kết quả là Công ty TNHH Cá Tầm Việt Nam Đà Lạt. Đây là cơ sở đầu tiên của Tập đoàn Cá Tầm Việt Nam.

Có thể tóm tắt các mốc quan trọng trong lịch sử hoạt động của Tập đoàn như sau:

Năm 2006 Nghiên cứu thành công Đề án " Bảo tồn và nuôi trồng loài Cá Tầm tại Việt Nam"

Năm 2007 Thành lập Công ty TNHH Cá Tầm Việt Nam tại Đà Lạt, cơ sở ương giống và nuôi trồng Cá Tầm đầu tiên tại Việt Nam.

Năm 2008 Thành lập Công ty CP Tầm Long Đàm tại Bình Thuận với quy mô nuôi trồng rộng lớn và mức đầu tư cao, đặt nền móng cho ngành công nghiệp nuôi trồng Cá Tầm tại Việt Nam.

Năm 2009 Lứa Trứng cá đen được thu hoạch từ loại Cá Tầm Siberian, sản lượng của Tập đoàn đạt trên 50 tấn cá thịt/năm. Cũng năm này, Công ty CP Cá Tầm Việt Nam được thành lập. Thương phẩm Cá Tầm lần đầu tiên được giới thiệu tại thị trường Việt Nam.

Năm 2010 Trứng cá đen lần đầu tiên xuất hiện tại thị trường Việt Nam dưới thương hiệu Caviar de Duc. Năm này cũng đánh dấu ấp nở trứng Cá Tầm thành công tại cơ sở hồ Tuyên Lâm - Đà Lạt.

Năm 2011 Thương hiệu Cá Tầm Việt Nam trở nên quen thuộc với người tiêu dùng. Thương hiệu trứng cá đen Caviar de Duc được ưa chuộng tại các hệ thống nhà hàng và khách sạn 5 sao.

Tháng 3-2011 Mở rộng mạng lưới nuôi trồng tại tỉnh Bình Định.

Tháng 10-2011 Thành lập cơ sở nuôi trồng mới tại tỉnh Bắc Giang, sau gần 1 năm nuôi trồng thử nghiệm.

Tháng 11-2011 Thành lập cơ sở nuôi trồng thứ 5 tại tỉnh Đắk Lắk, được đánh giá là trại nuôi Cá Tầm có quy mô lớn nhất khu vực Đông Nam Á.

Ngày 23/12/2012 – Cùng ngày với Lễ khánh thành Nhà máy thủy điện lớn nhất Đông Nam Á, Tập đoàn Cá Tầm Việt Nam (CTVN) hân hạnh tuyên bố khai trương cơ sở nuôi trồng Cá Tầm tại hồ Thủy điện Sơn La – Tỉnh Sơn La, cơ sở nuôi trồng thứ 6 của Tập Đoàn



SỨ MỆNH

- **Bảo tồn loài Cá Tầm**

Tập đoàn đề ra sứ mệnh tiên quyết, đó là nhân giống, tạo ra một thế hệ Cá Tầm hoàn toàn mới và khỏe mạnh, đóng góp vào công cuộc bảo vệ và phát triển loài cá đang đứng trên bờ tuyệt chủng: Cá Tầm.

- **Tạo nên giá trị khác biệt:**

Sản phẩm của Tập đoàn đạt chất lượng cao nhất, thể hiện ở hương vị tự nhiên thuần khiết, được tạo nên từ các yếu tố từ quá trình nuôi trồng như:

- Quản lý chất lượng hiệu quả
- Nguồn thức ăn cho cá từ tự nhiên như cá mồi tươi, trùn chỉ
- Dự phòng và kiểm soát bệnh dịch thường xuyên, chặt chẽ
- Tạo nên môi trường sống hoàn toàn tự nhiên cho cá

- **Tạo nên một thị trường Trứng cá đen dễ dàng tiếp cận hơn**

Với việc mở rộng hệ thống nuôi trồng hàng năm, trong thập kỷ tới, Tập đoàn hoàn toàn có thể đáp ứng nhu cầu về Trứng cá đen (Caviar) đang ngày càng tăng cao trên thế giới với mức giá hợp lý, góp phần giảm thiểu tình trạng mua bán Trứng cá đen bất hợp pháp. Thị trường Cá Tầm và Trứng cá đen sẽ từng bước trở về trạng thái cân bằng vốn có và dễ dàng tiếp cận hơn với mọi đối tượng tiêu dùng.

TẦM NHÌN

- **Chiếm lĩnh thị trường**

Trở thành nhà cung cấp mang tầm vóc Quốc Tế về Cá Tầm và Trứng cá đen, chiếm lĩnh một số thị trường trọng điểm như Mỹ, Châu Âu và Nhật Bản. Quan trọng hơn nữa là có thể nhân giống tạo ra một thế hệ Cá Tầm hoàn toàn mới và trở thành nhà cung cấp lớn nhất Thế giới cho các cơ sở nuôi trồng khác về Cá Tầm giống và cá con.

- **Công nghệ nuôi trồng tiên tiến bậc nhất**

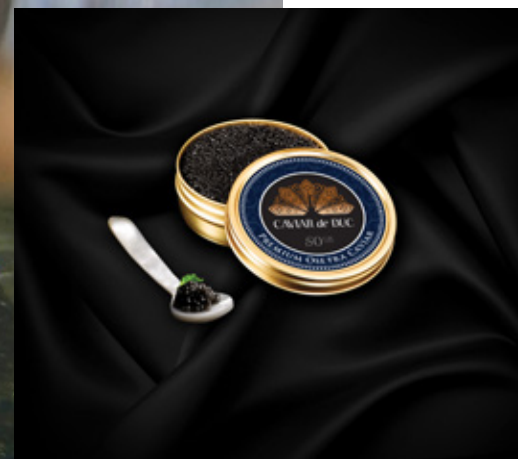
Tập đoàn chú trọng nghiên cứu mở rộng mô hình nuôi trồng kết hợp điều kiện tự nhiên lý tưởng, giúp đạt năng suất cao nhất và duy trì tính phát triển bền vững của cả hệ thống cũng như môi trường.

- **Quy mô lớn nhất Thế giới**

Hệ thống nuôi trồng Cá Tầm của Tập đoàn từng bước trở thành hệ thống có quy mô lớn nhất không chỉ tại khu vực Đông Nam Á mà còn trên toàn Thế giới.

- **Chất lượng Trứng cá đen cao cấp nhất**

Tập đoàn Cá Tầm Việt Nam đã mang tới cho thị trường Thế giới một sản phẩm Trứng Cá Đen (Caviar) với chất lượng hàng đầu, hương vị tinh khiết và cao cấp nhất. Quy trình nuôi trồng đầy đủ chất dinh dưỡng và việc duy trì môi trường trong lành, gần gũi với tự nhiên nhất giúp Cá Tầm có thể phát triển tối ưu như sống ngoài thiên nhiên.





NHÂN TỔ THÀNH CÔNG

- **Công nghệ nuôi trồng tiên tiến**

- Tạo cho cá môi trường sinh trưởng tự nhiên, cung cấp đầy đủ vitamin và khoáng chất.
- Hệ thống cơ sở vật chất với quy mô, sức chứa lớn đảm bảo điều kiện tăng trưởng và năng suất phát triển thuận lợi cho cá.

- **Quy trình kiểm soát chặt chẽ**

Quy trình kiểm soát có hệ thống. Hiệu quả, tuân thủ các tiêu chuẩn quản lý sản xuất của HACCP và phù hợp với các điều kiện tự nhiên của địa phương.

- **Tự nhiên**

Hệ thống hiện đại quản lý việc cung cấp dinh dưỡng đầy đủ cho Cá Tầm, kết hợp sử dụng thức ăn công nghiệp với thức ăn tự nhiên như cá sống, trùn chỉ giúp cho chất lượng cá cao nhất.

- **Môi trường nước**

Cơ sở nuôi trồng của chúng tôi tận dụng nguồn nước chảy ngay tại các hồ thủy điện có môi trường nước lạnh đặc biệt thích hợp với sự phát triển của loài cá khó tính như Cá Tầm.

- **Thị trường**

Lượng cầu lớn về thương phẩm Cá Tầm trên thế giới ngày càng gia tăng là cơ hội tốt cho sự thâm nhập thị trường của những nhà sản xuất, cung cấp mới trong lĩnh vực nuôi trồng Cá Tầm và khai thác trứng cá đen.

- **Nhân lực**

Nguồn nhân công tại Việt Nam có ưu điểm giá rẻ, tuy nhiên chất lượng khá cao. Người lao động Việt Nam có truyền thống chăm chỉ, cần cù, làm việc đầy trách nhiệm, sáng tạo, và có niềm đam mê với công việc. Đây là một trong những nhân tố tiên quyết đóng góp cho sự thành công của Tập đoàn.



MẠNG LƯỚI

Tập đoàn Cá Tầm Việt Nam gồm 6 công ty con. Hoạt động trên toàn lãnh thổ Việt Nam

- **Công ty Cổ phần Cá Tầm Việt Nam:** Chuyên kinh doanh xuất khẩu Cá Tầm và Trứng cá đen tại Hà Nội và TP Hồ Chí Minh. Công ty hướng tới xây dựng và phát triển thương hiệu Cá Tầm Việt Nam trở thành 1 thương hiệu lớn trong khu vực và Thế giới.
- **Công ty TNHH Cá Tầm Việt Nam – Đà Lạt:** Chuyên nghiên cứu, phát triển công nghệ nuôi Cá Tầm và sản xuất con giống Cá Tầm tại đập tràn hồ Tuyên Lâm, TP. Đà Lạt, tỉnh Lâm Đồng.
- **Công ty Cổ phần Tầm Long Đami:** Chuyên sản xuất nuôi trồng Cá Tầm, khai thác Trứng Cá Đen từ Cá Tầm tại lòng hồ thủy điện Đami, tỉnh Bình Thuận.
- **Công ty TNHH MTV Cá Tầm Việt Nam – Bình Định:** Chuyên sản xuất, nuôi trồng Cá Tầm, khai thác Trứng Cá Đen từ Cá Tầm tại lòng hồ thủy điện Vĩnh Sơn Sông Hinh, tỉnh Bình Định.
- **Công ty TNHH Cá Tầm Việt Nam – Đaklak:** Chuyên nghiên cứu, phát triển công nghệ ương trứng, làm giống và khai thác, chế biến, sản xuất Trứng Cá Đen tại hồ thủy điện Buôn Tua Srah, tỉnh Đak Lak.
- **Công ty TNHH Cá Tầm Việt Nam – Sơn La:** Chuyên sản xuất nuôi trồng Cá Tầm, khai thác trứng tại hồ thủy điện Sơn La, tỉnh Sơn La.



Quy trình nuôi cá giai đoạn thương phẩm

- 1. Quy trình nuôi thực hiện tại các vùng nuôi thương phẩm.
- 2. Chuyên gia nuôi trồng Cá Tầm đến từ Nga tham gia tư vấn tại các công đoạn từ 1,2,3.
- 3. Chuyên gia trực tiếp tham gia hoặc giám sát các công đoạn 4,5,6.
- 4. Vùng nuôi đang xây dựng tiêu chuẩn Global G.A.P.

CÔNG NGHỆ NUÔI TRỒNG

Công nghệ nuôi Cá Tầm trên Thế giới đang áp dụng đối với khí hậu ôn đới. Tuy nhiên, Việt Nam có khí hậu nhiệt đới, công nghệ nuôi trồng được tập trung vào việc cải thiện bằng nhiều cách như: cơ sở hệ thống chăn nuôi và nguồn dinh dưỡng, thức ăn cho cá. Sau một thời gian dài nghiên cứu và thử nghiệm tập đoàn đã tìm ra môi trường lý tưởng cho loài cá nước lạnh khó tính này, môi trường hồ nước chan hòa với thiên nhiên.

Tuân thủ quy trình sản xuất chặt chẽ dưới sự hướng dẫn và giám sát kỹ thuật của các kỹ sư nuôi trồng Cá Tầm đến từ Nga đang làm việc tại tập đoàn cũng là một yếu tố mang tính quyết định tới thành công trong nuôi trồng.



SẢN XUẤT CON GIỐNG THÀNH CÔNG

- Sau 7 năm dài nỗ lực thử nghiệm, nghiên cứu, cơ sở ương giống của tập đoàn tại Đập tràn hồ Tuyên Lâm, TP. Đà Lạt, tỉnh Lâm Đồng đã ấp nở và làm giống thành công trứng giống cá Tầm Nga (Acipenser gueldenstaetii). Đây là thành tích xứng đáng cho việc tuân thủ triệt các tiêu chuẩn, nguyên tắc của từng bước trong quy trình nhân giống Cá Tầm: từ khâu tuyển chọn và nuôi dưỡng cá bố mẹ, theo dõi giám sát từng con bằng chip điện tử, đến việc tạo môi trường trú đông hoàn hảo cho cá, kích thích sinh sản lấy trứng, thụ tinh rồi ấp nở thành cá giống.
- Cá Tầm sống ngoài tự nhiên phải trải qua một thời gian trú đông rồi mới bắt đầu sinh sản, thụ tinh. Trong khi đối với Cá Tầm nuôi, hầu như rất khó tạo được một môi trường trú đông hoàn hảo để kích thích cá đẻ trứng. Vì thế mà công cuộc làm giống có tỷ lệ thành công rất thấp.
- Việc sản xuất con giống thường bao gồm 7 bước cơ bản:
 1. Tiếp nhận cá bố mẹ từ cơ sở nuôi cá trứng.
 2. Sàng lọc cá bố mẹ đang nuôi.
 3. Tuyển chọn cá bố mẹ đủ tiêu chuẩn làm giống
 4. Trú đông
 5. Ấp nở hay ương giống.
 6. Nuôi cá bột đến cá giống có trọng lượng khoảng 100gr.
 7. Chuyển giao sang vùng nuôi cá thương phẩm.Trong đó bước “trú đông” và khâu ương giống hao tổn công sức và nỗ lực của các chuyên gia, kỹ sư nhất. Do đó, thành công trong việc sản xuất con giống không những đánh dấu trình độ công nghệ nuôi trồng mang tầm Quốc tế của Tập đoàn, mà còn cho thấy khả năng chủ động trong kinh doanh và phát triển ngành công nghiệp Cá Tầm lớn mạnh trong tương lai.



TIÊU CHUẨN GLOBAL G.A.P

- Tất cả quy trình nuôi trồng trong các trại nuôi Cá Tầm Việt Nam được quản lý theo tiêu chuẩn GLOBAL GAP - một tổ chức được thiết lập nhằm đưa ra các tiêu chuẩn tự nguyện áp dụng cho việc chứng nhận các sản phẩm nông nghiệp trên Thế giới.
- Tiêu chuẩn GLOBAL GAP cơ bản nhằm đảm bảo với người tiêu dùng về việc các sản phẩm thực phẩm được sản xuất bởi các nông trang dưới các phương thức giảm thiểu các tác động xấu đến môi trường, giảm mức độ sử dụng hóa chất và có trách nhiệm với vấn đề an toàn và sức khỏe của công nhân, người tiêu dùng cũng như trong đối xử với gia súc, gia cầm.
- Trong các trang trại của Cá Tầm Việt Nam, hệ thống lồng lưới được bố trí khoa học tại các lồng hồ nước lạnh, tận dụng tối đa các điều kiện tự nhiên từ môi trường nhưng cũng đồng thời tuân thủ chặt chẽ các quy định của tiêu chuẩn Global Gap. Nhờ đó, Cá Tầm thương phẩm của tập đoàn có chất lượng vượt trội, sánh ngang với Cá Tầm được đánh bắt ngoài thiên nhiên và vẫn đảm bảo được mục tiêu cân bằng sinh thái và các mục tiêu về môi trường khác.



CHẾ ĐỘ DINH DƯỠNG CHO CÁ

Chế độ dinh dưỡng cho cá của Cá Tầm Việt Nam được coi là hợp chuẩn và tiên tiến nhất hiện nay. Thức ăn cho cá được đặt hàng sản xuất phù hợp cho từng giai đoạn sinh trưởng của cá. Hầu hết thức ăn công nghiệp được nhập khẩu từ các thương hiệu uy tín như thức ăn chăn nuôi Shretting đến từ Pháp. Ngoài ra, trùn quế, cá mồi tươi là một thành phần không thể thiếu trong chế độ dinh dưỡng giúp cá phát triển khỏe mạnh, cân bằng. Các chuyên gia Nga thường xuyên kiểm soát, cân đối, điều chỉnh các thành phần nguyên liệu và nguyên tố vi lượng trong thức ăn phù hợp với điều kiện khí hậu, thời tiết của Việt Nam. Đó chính là điểm khác biệt của thức ăn Cá Tầm Việt Nam so với thức ăn cho Cá Tầm đang phổ biến trên thị trường. Chuyên gia còn tham gia đánh giá mức độ tăng trưởng và tình hình bệnh tật của đàn cá để đưa ra chế độ dinh dưỡng phù hợp.

QUẢN LÝ BỆNH TẬT

- Công tác phòng chữa bệnh được thực hiện dựa trên cơ sở dữ liệu về tình hình bệnh của toàn hệ thống kể từ ngày bắt đầu nuôi. Vì vậy, đến nay Cá Tầm Việt Nam đã hoàn toàn khống chế được các loại bệnh phổ biến trên Cá Tầm như: hoại tử gan, thối mang, lở loét trên thân, xuất huyết nội quan...v..v.
- Một yếu tố giúp Cá Tầm Việt Nam nâng cao thể trạng đàn cá là luôn tuân thủ nguyên tắc sử dụng thuốc chữa bệnh, đặc biệt là kháng sinh. Cá Tầm Việt Nam không dùng thuốc chữa bệnh không rõ nguồn gốc.

CÔNG TÁC SIÊU ÂM

Công tác siêu âm được thực hiện định kỳ bởi các chuyên gia Nga nhằm phục vụ việc phân tách cá theo giới tính khi đã trưởng thành từ góc độ sinh học. Đây là một công đoạn quan trọng, quyết định sản lượng và giá thành trứng cá – sản phẩm chiến lược của công ty.



TRẠI NUÔI

Đến năm 2014 Tập đoàn Cá Tầm Việt Nam đưa vào hoạt động thành công 5 cơ sở nuôi trồng đang hoạt động trên lãnh thổ Việt Nam, cụ thể tại các tỉnh Lâm Đồng, Bình Thuận, Bình Định, Đắk Lắk, Sơn La.

Trong vòng 3 năm tới, tập đoàn sẽ triển khai thêm 10 dự án nuôi trồng Cá Tầm và khai thác trứng cá đen.

Yếu tố	Thời gian	Thông số
Tổng diện tích mặt nước hồ đang sử dụng	Tính tới năm 2013	15.000 ha
Tỷ lệ tăng trưởng	Hàng tháng	15-20%/tháng
Thời gian trưởng thành trung bình của cá	2013	4-5 năm
Sản lượng Cá Tầm hàng năm	2013	200 Tấn
Sản lượng Trứng cá đen hàng năm	2014	2 tấn
Tổng mức đầu tư	2007- 2013	500 tỷ VNĐ (24 triệu đô la Mỹ)

NHÂN LỰC

Tập đoàn Cá Tầm Việt Nam hiện tự hào và may mắn có một đội ngũ nhân lực giàu kinh nghiệm, tâm huyết với công việc và mạnh về chuyên môn, bao gồm các cấp lãnh đạo, các chuyên gia và kỹ sư đến từ LB Nga và tập thể Cán bộ công nhân viên trên 500 nhân lực.

- Nền tảng của Tập đoàn là những lãnh đạo với sáng kiến tiên phong và tầm nhìn xa rộng, là những người vạch ra con đường phát triển thành công và mang tới sức sống cho cả tổ chức.
- Tập thể cán bộ công nhân viên đoàn kết, lao động và làm việc hăng say, với tôn chỉ “ăn với cá, ngủ cùng cá” đóng góp công sức rất lớn cho những bước phát triển vững chắc của Tập đoàn.
- Đội ngũ chuyên gia, kỹ sư nuôi trồng Cá Tầm với vốn kiến thức sâu rộng chuyên môn và thâm niên cao đến từ LB Nga được coi là tài sản quý báu của Tập đoàn. Hai chuyên gia chính là ông Poznyakov Anatoliy và ông Dosaev Rafael đều là những kỹ sư thủy sản với trên 20 năm kinh nghiệm trong ngành đang công tác và nghiên cứu tại các trại nuôi của Tập đoàn.



Tập đoàn Cá Tầm Việt Nam tự hào với đội ngũ chuyên gia, kỹ sư đến từ Cộng hòa Liên Bang Nga – chiếc nôi của ngành công nghiệp nuôi trồng Cá Tầm, khai thác và chế biến trứng cá đen – hiện đang công tác, nghiên cứu và làm việc tại Tập đoàn.

- Chuyên gia Dosaev Rafael – chuyên gia chế biến và muối trứng cá đen, với trên 20 năm kinh nghiệm trong ngành. Rafael tham gia vào các dự án xây dựng nhà xưởng phục vụ chế biến trứng cá và các sản phẩm từ thịt Cá Tầm.

Ông chịu trách nhiệm tổ chức và quản lý hệ thống nhà xưởng này và đào tạo, chuyển giao công nghệ và kỹ thuật muối trứng.

- Chuyên gia Poznyakov Anatoliy – chuyên gia ngư học, kỹ sư chuyên ngành nuôi công nghiệp Cá Tầm, trên 15 kinh nghiệm, Anatoliy tập trung thực hiện các khâu sàng lọc, tuyển chọn cá bố mẹ các loại, trữ đông, ương giống, nuôi ấu trùng và Cá Tầm con. Ngoài ra ông còn hỗ trợ đào tạo kỹ sư, nghiên cứu áp dụng công nghệ riêng tại Việt Nam cho các đàn các đực, cá cái và cá thành thực, kiểm soát và quản lý quá trình sản xuất con giống.



CÁ TÀM THƯƠNG PHẨM

Cá Tầm xuất hiện trên Trái Đất cách đây khoảng 200 triệu năm và vì thế chúng trở thành một trong những loại cá vây tia cổ đại nhất hiện nay. Đây là loài cá sống tại vùng nước lạnh và tại vùng biển Caspian, Biển Đen và nhiều sông hồ như sông Dalaware, Rhin, Garonne, Elbe, Volga, Danube và Lagoda. Cá Tầm là loài cá xương sụn, thân hình ống gồm 5 hàng xương gai (sụn) da dày, nhám không vây.

- Thịt Cá Tầm trắng mịn, có vây vàng, dai, vị béo ngậy và rất bổ dưỡng nổi tiếng thơm ngon và được xem là lý do để người Nga tìm cách mở rộng đất nước của họ sang tận vùng Châu Á Thái Bình Dương. Hiện nay, thịt Cá Tầm và các sản phẩm khai thác từ Cá Tầm mang lại lợi ích kinh tế rất cao cho các nước phát triển ngành công nghiệp nuôi trồng này.
- Các loại cá Tầm hiện đang được nuôi trồng tại Tập đoàn Cá Tầm Việt Nam: Cá Tầm Nga, Beluga, Bester, Cá Tầm Siberi.
- Sản phẩm Cá Tầm thương phẩm của Tập đoàn bao gồm: Cá Tầm tươi sống, Cá Tầm đông lạnh, fillet, Cá Tầm hun khói, Cá Tầm sơ chế.



TRỨNG CÁ ĐEN

- Trứng cá đen là một loại thực phẩm cao cấp đầy bí ẩn và đặc biệt là vô cùng bổ dưỡng. Caviar – hay trứng cá đen được khai thác từ Cá Tầm – được coi là một trong những 10 sản vật của Thế giới không thể bỏ qua, và luôn nằm trong top những món ăn sang trọng và đắt đỏ nhất. Thưởng thức trứng cá đen đòi hỏi cách bài trí và đồ ăn kèm hợp chuẩn như một nghi lễ cầu kỳ, và hương vị ngọt bùi tan chảy của từng hạt trứng đã khiến không biết bao nhiêu thực khách say mê và tôn thờ. Trứng cá đen thường được thưởng thức khi lạnh, với các vật dụng cầu kỳ bằng thủy tinh, pha lê hay vàng bạc, ăn kèm với bánh blini, kem chua – những món truyền thống của ẩm thực nước Nga.



- Trứng cá đen là một món ăn bổ dưỡng với thành phần các vitamin A và D và đặc biệt là Acid béo Omega-3. Một số nhà khoa học cho rằng những chất này có thể giúp làm giảm nguy cơ trầm cảm, ngăn ngừa các bệnh về tim. Caviar cao cấp chứa đến 30% protein và hơn 20% chất béo có thể dễ dàng hấp thụ bởi con người. Các bác sĩ khuyên sử dụng trứng cá đen trong những trường hợp bị suy nhược cơ thể, bệnh lao, thiếu chất, thiếu vitamin, suy nhược thần kinh và để hồi phục sức lực.

- Trứng cá đen được bán trên toàn Thế giới như một loại thực phẩm quý giá. Ở phương Tây, do được bán với giá cao, trứng cá đen đồng nghĩa với sự xa hoa và giàu có. Hiện nay, trứng cá đen có giá bán buôn trung bình trên Thế giới dao động từ 1.500 USD – 6.000 USD/kg với loại phổ biến, và có thể lên tới 10.000 USD/kg đối với loại hiếm gặp như Beluga hay Kaluga.





CAVIAR *de* DUC

TẬP ĐOÀN CÁ TÀM VIỆT NAM TỰ HÀO
GIỚI THIỆU CAVIAR DE DUC - THƯƠNG
HIỆU ĐẦU TIÊN SẢN XUẤT VÀ PHÂN PHỐI
CAVIAR (TRỨNG CÁ ĐEN) TẠI THỊ
TRƯỜNG VIỆT NAM.

- Qua năm tháng, chúng tôi đã biến sự kết hợp đơn giản giữa trứng cá Tầm và muối trở thành một biểu tượng của phong cách và hoàn mỹ. Hương vị ngọt bùi tan chảy và lan tỏa của sản phẩm trứng cá đen Imperial Osetra sẽ mang đến cho quý vị những khoảnh khắc khó quên, một cảm nhận của sự khác biệt và độc đáo đích thực. Bí quyết của Caviar de Duc nằm sâu trong gốc rễ hình thành của sản phẩm.

- Để làm ra được một hũ trứng cá đen chất lượng nhất không thể thiếu tình yêu và sự đam mê. Theo từng bước phát triển của cuộc đời Cá Tầm là bàn tay tận tụy chăm sóc của những người nông dân tại trang trại. Ngay từ những ngày đầu non nớt nhất, Cá Tầm đã được cung cấp một điều kiện sinh sống hoàn hảo với dòng nước chảy tự nhiên, vì sinh vật, gió và ánh sáng. Chúng tôi hiểu rõ ràng chỉ trong điều kiện này, Cá Tầm mới khỏe mạnh và phát triển tối đa, và chỉ như vậy chúng tôi mới có thể đảm nhận hương vị tự nhiên mạnh mẽ và thuần khiết tận trong từng hạt trứng Caviar de Duc.

Các loại trứng cá đen của thương hiệu Caviar de Duc

Caviar de Duc cam kết cung cấp những sản phẩm Trứng cá đen cao cấp nhất, được khai thác từ Cá Tầm Russian (Acipenser gueldenstaedtii) và Cá Tầm Beluga (Huso huso)

CAVIAR DE DUC
OSETRA CAVIAR MALOSSOL

Trứng cá đen Russian được khai thác từ loài Cá Tầm Nga (Acipenser gueldenstaedtii) hay trước đây, là từ loài Cá Tầm đánh bắt được ở vùng biển Caspian. Được coi là loại trứng cá có hương vị đặc trưng và thanh khiết nhất bởi giới sành ẩm thực. Russian Caviar rất được ưa chuộng tại những bữa tiệc hoàng gia sang trọng. Hạt trứng cá Russian có màu đa dạng, từ đen thẫm đến vàng nhẹ, ngọt ngào và thơm ngậy như bơ với vẻ căng mọng đầy hấp dẫn.

CAVIAR DE DUC
BELUGA CAVIAR

Trứng cá đen Beluga là một trong những loại trứng Cá Tầm cao cấp nhất trên Thế giới, bởi sự quý hiếm của loài cá này và hương vị trứng cá thuần khiết, ngọt bùi bậc nhất. Mỗi năm, chỉ có khoảng 100 con cá Tầm loài Beluga đánh bắt được trên khắp thế giới. Thời gian trưởng thành của Cá Tầm Beluga mất khoảng 20 năm và khi đó mới có thể cho trứng.



Phương thức chế biến của Caviar de Duc

• Khi chế biến trứng cá, các tiêu chuẩn VSATTP được đưa lên hàng đầu như: Phòng chế biến sạch, vô trùng, phòng thí nghiệm (lab) hợp chuẩn được trang bị đầy đủ các trang thiết bị chuyên ngành khai thác và chế biến trứng cá... Với sự đầu tư sâu và quản lý chặt chẽ về công nghệ cũng như quy trình chế biến, Caviar de Duc được đưa đến tay khách hàng với chất lượng cao cấp và an toàn nhất.

• Caviar de Duc thường được chế biến (ướp muối) theo hai cách: Cách muối truyền thống và cách muối nhiệt. Với cách muối truyền thống, Cá Tầm có khả năng cho trứng và trứng đủ chín sẽ bị giải phẫu để lấy nguyên bọc trứng tươi. Bọc trứng này sau đó được làm sạch mỡ và các chất nhầy khác, ướp muối rất nhẹ (nồng độ chưa đến 3%). Trứng tươi, giữ tròn độ ẩm và vẹn nguyên chất dinh dưỡng, hương vị mạnh mẽ và thuần khiết đến bất ngờ. Với cách muối nhiệt, trứng cá được đưa ra ngoài cơ thể cá bằng cách vuốt bụng cá rồi tuốt nhẹ, sau đó làm sạch trứng bằng nước ấm. Cách này vừa giữ cho hạt trứng tròn mọng, vừa không làm chết cá, hương vị cũng rất đậm đà, ưu việt hơn hẳn cách xử lý vô trùng (pasteurized) mà Thế giới đang áp dụng.



Theo truyền thống nghệ thuật thưởng thức trứng cá Caviar de Đuc tốt nhất khi trứng đang lạnh và được đặt riêng rẽ trong một hũ pha lê, nằm gọn trong một âu đá lớn. Dùng bộ thìa đĩa bằng ngọc trai để cảm nhận từng hương vị tinh tế của Caviar. Đĩa thìa làm từ kim loại (ngoại trừ vàng) có thể làm hỏng hương vị tinh tế của trứng cá. Chỉ nên thưởng thức Caviar cao cấp với những món không làm ảnh hưởng đến mùi vị của trứng cá. Vodka và Champagne là những đồ uống hoàn hảo đi kèm với trứng cá đen. Một ly Vodka ướp lạnh, thơm và thuần khiết sẽ làm tôn lên chất và vị của từng hạt trứng cá.

NGHỆ THUẬT THƯỞNG THỨC





CÁCH BẢO QUẢN CAVIAR

- Trứng cá bảo quản trong tủ mát, nhiệt độ tốt nhất từ -4 độ C đến 2 độ C
- Ngày sản xuất ghi trên đáy hộp (HSD 6 tuần kể từ ngày sản xuất)
- Trứng cá phải luôn giữ lạnh và nên dùng ngay sau khi mở hộp
- Sử dụng trứng Cá Tầm không quá 3 ngày sau khi mở nắp.
- Trường hợp đã mở hộp và chưa dùng hết thì bảo quản trứng cá bằng cách: dàn đều trứng trong hộp, dùng một miếng nilon bọc thực phẩm phủ lên trên bề mặt hộp, ấn nhẹ để ép không khí ra, sau đó đóng nắp hộp, để kèm đá vụn và bảo quản trong ngăn mát tủ lạnh.

