



**ABZIYAN
MARJAN NOUR
BOUSHEHR**



Обращение Председателя
Совета Директоров: **AMIR SHAHRIARI**

ABZIYAN MARJAN NOUR BOUSHEHR видит своё будущее в устойчивом развитии, расширении рынка и установлении долгосрочных деловых отношений. Наш взгляд выходит за рамки существующих рынков; мы считаем развитие сбытовой сети и целенаправленное присутствие на региональных и международных рынках основными направлениями развития компании. Наше постоянное участие в международных выставках и специализированных мероприятиях служит платформой для демонстрации потенциала и продукции компании, выявления новых возможностей, развития деловых контактов и формирования международного сотрудничества. Мы убеждены, что развитие профессиональных отношений и активное присутствие на международной арене создадут основу для выхода на новые рынки и создания устойчивой ценности для предприятия.

Опираясь на опыт, компетенции и четкое видение, мы делаем шаги к превращению ABZIYAN MARJAN NOUR BOUSHEHR в динамичную, конкурентоспособную компанию с эффективным присутствием на международных рынках.



Обращение Генерального
Директора: **MOSTAFA ZAMANI**

ABZIYAN MARJAN NOUR BOUSHEHR мы убеждены, что путь к росту и совершенству лежит через обеспечение высочайшего качества, максимальные инновации и эффективное взаимодействие с внутренними и международными рынками. Поэтому мы настойчиво работаем над развитием сбытовой сети и расширением целевых рынков, стремясь к более действенному присутствию на региональных и международных рынках путем создания и укрепления деловых связей.

Участие в специализированных и международных выставках – это ценная возможность продемонстрировать возможности компании, понять текущие потребности рынка, развить торговое сотрудничество и установить контакты с новыми клиентами и партнерами. Мы продолжим этот путь, полагаясь на наш человеческий капитал, качество продукции и подход, основанный на доверии и устойчивом взаимодействии.

Наша цель – построить надежный и развитый бренд, который выйдет за рамки сегодняшних рынков и завоюет достойное место на международной арене.



Фабрика Абзиян Маржан Нур Бушер

Производственные мощности

- 12500 тонн — годовая производственная мощность
- 8 бассейнов — на каждой ферме
- ≈ 100 тонн — ориентировочная вместимость каждого бассейна
- Современный производственный цех
- Современные холодильные и складские помещения

Бушер — край моря и высококачественной морской продукции

Провинция Бушер расположена на юге Ирана, вдоль побережья Персидского залива. Благодаря своему выгодному морскому расположению, благоприятному климату и широкому развитию рыболовства и аквакультуры, регион является одним из важнейших центров производства морской продукции в Иране.

От фермы до рынка — единая цепочка стабильного качества

Сочетание высокой производственной мощности креветководческих ферм, многочисленных бассейнов, современного производственного цеха, оснащённых холодильных и складских помещений, а также административной и вспомогательной инфраструктуры превращает Marjan Nour Bushehr в комплекс с широкими возможностями в области производства, переработки, хранения и поставки продукции аквакультуры



Мощности, инфраструктура и качество — в самом сердце Персидского залива

Marjan Nour Bushehr располагает обширными креветководческими фермами, многочисленными бассейнами, а также современной инфраструктурой для производства и хранения продукции. Благодаря этому предприятие обладает значительным производственным потенциалом в сфере аквакультуры на юге Ирана.

Расположение комплекса в провинции Бушер, на побережье Персидского залива, обеспечивает доступ к одному из важнейших морских и аквакультурных регионов Ирана и создаёт благоприятные условия для производства и поставки высококачественной морской продукции.

Промышленные производственные мощности. Комплекс располагает многочисленными фермами и бассейнами и имеет ориентировочную годовую производственную мощность около 12500 тонн креветок.

Структура хозяйств организована таким образом, что каждая ферма включает 8 бассейнов для выращивания, при этом вместимость каждого бассейна, в зависимости от условий выращивания и организации производственного процесса, составляет приблизительно 100 тонн креветок.

Такой масштаб производства, в сочетании с эффективным управлением процессом выращивания, постоянным контролем качества воды, кормления и производственных параметров, позволяет обеспечивать стабильные и планируемые поставки продукции для крупных внутренних и экспортных рынков.

Современный производственный комплекс — сохранение качества от фермы до рынка

Одним из ключевых преимуществ Marjan Nour Bushehr является наличие современного и полностью оснащённого производственного цеха, предназначенного для переработки и подготовки продукции в соответствии со стандартами качества и в контролируемых условиях.

Комплекс также оснащён современными холодильными и складскими помещениями, обеспечивающими надлежащие условия хранения продукции — от момента приёмки и переработки до её отгрузки.

Использование современной инфраструктуры хранения и эффективной холодовой цепи играет важную роль в сохранении свежести, качества и потребительских характеристик продукции.

Помимо производственных и складских подразделений, комплекс располагает современным административным зданием, а также специализированным гостевым домом для приёма и размещения гостей и деловых партнёров. Это обеспечивает комфортные условия для приёма клиентов, представителей компаний и посетителей комплекса.



Особенности и преимущества



Специализированная команда

Использование молодого и профессионального персонала в сфере аквакультуры, а также опытных специалистов отрасли для выращивания и производства высококачественной и полезной морской продукции.

Качество и здоровье

Производство гигиеничной и высококачественной морской продукции опытными специалистами в сфере аквакультуры, с применением количественного и качественного контроля на линиях производства креветок и различных видов рыбы.

Знания и опыт

Сочетание опыта в сфере аквакультуры с современными знаниями мировой отрасли для совершенствования процессов выращивания и производства креветок и рыбы в соответствии с требованиями мирового рынка морской продукции.

Инновации и технологии

Развитие производственной инфраструктуры для креветок и различных видов рыбы с использованием передовых технологий и инноваций в сфере аквакультуры для повышения количественных и качественных показателей морской продукции.

Наши услуги



Заморозка и холодное хранение водной продукции и морепродуктов

Продажа и экспорт различных видов водных биоресурсов и морепродуктов

Поставка кормов для различных видов водных организмов

Производство и упаковка различных видов водной продукции

Контрактное производство водной продукции

Развитие цепочек создания стоимости в аквакультуре

Создание и развитие инновационных производств и инкубаторов аквакультуры

Инвестиции в сферу аквакультуры

ABZIYAN MARJAN NOUR BOUSHEHR

Лицензии



От фермы до рынка: Цепь доверия



В ABZIYAN MARJAN NOUR BOUSHEHR наша деятельность строится на комплексном подходе к цепочке создания стоимости морепродуктов – от выращивания и закупки до переработки, упаковки и дистрибуции.

Стратегическое расположение Бушера, обеспечивающее доступ к южным водам, потенциал для аквакультуры и близость к региональным торговым путям, создает ценные возможности для развития экспортно-ориентированного бизнеса.

В своей деятельности мы сосредоточены на нескольких ключевых принципах:

- Стабильное и надежное качество
- Свежесть и сохранение качества продукции
- Профессиональная переработка и упаковка
- Соблюдение санитарных требований и рыночных стандартов
- Бесперебойные поставки с учетом потребностей клиента
- Гибкость в упаковке и представлении продукции для разных рынков
- Установление долгосрочных деловых отношений с отечественными и международными клиентами

Наша цель – не просто поставить продукт, а обеспечить надежный опыт качества, подлинности и доверия.

Продукция и Кулинарный Опыт



Рыба и креветки относятся к тем продуктам, которые преодолевают географические границы. Каждая культура со своими специями, способами приготовления и вкусовыми предпочтениями создает свою уникальную историю вкуса моря. ABZIYAN MARJAN NOUR BOUSHEHR, понимая разнообразие вкусов на разных рынках, стремится поставлять морепродукты, адаптированные к потребностям потребителей и коммерческих клиентов на различных рынках.

Иранский вкус

В иранской кухне рыба и креветки занимают особое место – от южного рагу из рыбы (Галие-Махи) и бушерских креветок до рыбы на гриле, жареной, фаршированной рыбы и различных рагу из морепродуктов. Аромат южных трав, тамаринда, теплых специй и аутентичный вкус прибрежных блюд сделали рыбу и креветки неотъемлемой частью иранской пищевой культуры.

Ближневосточный и арабский вкус

На арабских рынках морепродукты являются важной частью стола и кулинарной культуры. Рыбу и креветки используют в различных видах: на гриле (машви), жареные (макли), в виде кебабов, бирьяни и рагу. В современных ресторанах, роскошных отелях, а также в розничной и оптовой торговле качество, размер, внешний вид продукта и простота приготовления являются ключевыми факторами выбора для покупателей.

Русский вкус

На российском рынке продукты из морепродуктов используются в широком ассортименте повседневных и ресторанных блюд. Рыба и креветки могут поставляться в виде филе, замороженных продуктов, коктейлей из морепродуктов, для салатов, супов и различных горячих блюд. Бесперебойные поставки, надежная холодильная цепь, стабильное качество и соответствующая упаковка являются обязательными условиями для успешного присутствия на этом рынке.

Восточный вкус – Китай

Китай – один из важнейших мировых рынков морепродуктов, где рыба и креветки занимают видное место в пищевой культуре. От приготовления на пару и жарки до острых блюд, супов и различных ресторанных позиций – разнообразие потребления на этом рынке чрезвычайно велико. Для такого рынка особое значение имеют возможности обеспечения бесперебойных поставок, разнообразие размеров и подходящая упаковка, а также качество и соответствие стандартам.



**FROM
THE WATERS OF
SOUTHERN IRAN**

**TO
THE TABLES
OF THE WORLD**

Aquaculture | Processing | Seafood Supply | Export



For Business inquiries, product sourcing, and export opportunities, please contact us.

📍 Office: Unit 3 ,3rd Floor, No. 116, Ghareh tapeh St., Shahrdari St., Kosar Sq., Darya Blvd., Sa'adat Abad, Tehran, IRAN

☎ (+98)21-86128378

📍 Factory: No.1 ,2 St., Abziyan St., Industrial Zone 2 , Boshehr , IRAN

☎ (+98)77-33453997 (+98)77-33453999

✉ Contact@mn724.com

🌐 mn724.com