



## Tu świeżość i smak mówią same za siebie! Poznaj sklep Gospodarstwa Rybackiego w Iławie - w nowej odsłonie [ZDJĘCIA]

data aktualizacji: 2026.05.04



**Najświeższa rybka, jaką kupisz w mieście! W Gospodarstwie Rybackim w Iławie rybacy wypływają na jeziora pięć razy w tygodniu - a to, co złowią, jest od ręki dostępne w sklepie gospodarstwa na ulicy Sienkiewicza 28.**

**Sklep odświeżył swój wizerunek i już zaprasza po przeprowadzonym remoncie.**

---

---

***W ofercie - wszystko to, co najlepsze z lokalnych jezior! Bo czym, jeśli nie świeżą rybką, rozpieszczać podniebienia na Mazurach Zachodnich? W Iławie, dzięki pracy Gospodarstwa Rybackiego, to kulinarne dobrodziejstwo mamy na wyciągnięcie ręki przez cały rok.***

---

---

**- W naszym sklepie w sprzedaży są ryby świeże, poławiane w lokalnych jeziorach, a także ryby mrożone - dzięki temu możemy utrzymać dostępność np. sandacza czy szczupaka w okresie ochronnym, kiedy nie prowadzi się bieżących połowów tych gatunków. Sprzedajemy je wtedy mrożone - w formie filetów i ryby patroszonej. Na życzenie klienta wyczyszczymy i wypatroszymy na miejscu każdą rybę. W zależności od gatunku trwa to od 5 do 10 minut - i mamy świeżutką rybę, prosto z wody albo z lodu, gotową na patelnię. To naprawdę wygodne rozwiązanie dla naszych klientów i usługa, która wyróżnia nasz sklep**

*- mówi Dawid Tarasiewicz, dyrektor Gospodarstwa Rybackiego w Iławie.*

W ofercie sklepu są też dania rybne w słoikach, przygotowywane wyłącznie z ryb połowionych przez rybaków gospodarstwa. Do wyboru różne gatunki i pełne smaku zalewy octowa oraz pomidorowa. Wybieraj także spośród szerokiej gamy ryb wędzonych, od pstrąga, sielawy czy jesiotra przez węgorza aż po suma czy karpia.

Ten ostatni gatunek pochodzi z własnej hodowli gospodarstwa, gdzie ryby rosną w sposób zrównoważony przez trzy lata.

**- To naturalny proces i cykl, a nasze karpie są karmione wyłącznie zbożami i komponentami zbożowymi -**

*- podkreśla Dawid Tarasiewicz.*

W gospodarstwie funkcjonują również **baseny na rybę żywą**, gdzie pływają pstrągi, karpie, amur, tołpyga, czy węgorz - dzięki temu utrzymana jest ciągła dostępność tych ryb także wtedy, gdy rybacy, np. ze względu na burze, nie wypłynęli na jeziora.

Rybacy pracują pięć dni w tygodniu - dostawy prosto z lokalnych wód są więc realizowane na bieżąco. A to oznacza jedno: świeżość i smak mówią same za siebie! Natomiast **sklep na ulicy Sienkiewicza 28**, działający na terenie gospodarstwa, jest dla Was czynny sześć dni w tygodniu: od poniedziałku do piątku od 7:00 do 15:00 i w soboty od 8:00 do 12:00.

**Zapraszamy po wszystko, co najlepsze i najsmaczniejsze prosto z lokalnych wód!**











Artykuł promocyjny.

Źródło:

<https://www.infolawa.pl/aktualnosci/item/81675-tu-swiezosc-i-smak-mowia-same-za-siebie-poznaj-sklep-gospodarstwa-rybackiego-w-ilawie-w-nowej-odslonie-zdjecia>