great taste

from the depth of the nature



SEAMOR
EST. 1993



NASZA FIRMA

Seamor International Ltd to rodzinna firma z ponad 30-letnią tradycją, z siedzibą w Szczecinie. Specjalizujemy się w handlu rybami oraz przetwórstwie rybnym, dostarczając najwyższej jakości produkty do sieci handlowych i hurtowni w Polsce i za granicą.

Od momentu założenia w 1993 roku, stale rozwijamy nasze kontakty handlowe, co pozwala nam importować ryby od ponad stu dostawców z całego świata. Nasza oferta obejmuje szeroki asortyment ryb wędzonych, mrożonych i świeżych, a także owoców morza.

OUR COMPANY

Seamor International Ltd is a family-owned company with over 30 years of tradition, based in Szczecin. We specialize in trading fish and fish processing, delivering top-quality products to retail chains, and wholesalers in Poland and abroad.

Since our founding in 1993, we have continuously expanded our business relationships, enabling us to import fish from over hundred suppliers worldwide. Our product range includes a wide variety of smoked, frozen, and fresh fish, as well as seafood.

RYBY WĘDZONE

W naszej firmie specjalizujemy się w produkcji wysokiej jakości ryb wędzonych, takich jak makrela, śledź, łosoś, tuńczyk, karmazyn, węgorz, sieja, halibut, trewal, dorsz, plamiak, krewetki i inne.

W zależności od rodzaju ryby, oferujemy je w różnych formach, takich jak tusze, filety, kawałki, paski, szaszłyki i polędwiczki.

Wykorzystujemy wyłącznie naturalne metody wędzenia, które bazują na tradycyjnych technologiach solankowania i wędzenia przy użyciu naturalnych zrębków drewna bukowego.

Nie używamy sztucznych konserwantów, chemicznych wzmacniaczy smaku i aromatu oraz płynnych koncentratów dymu.

SMOKED FISH

Our company primarily produces smoked fish such as mackerel, herring, salmon, tuna, savorin, redfish, eel, whitefish, halibut, grenadier, cod, haddock, and shrimp.

Depending on the type of fish, they are processed in various forms, including h/g, whole fish, fillets, pieces, strips, skewers, and loins.

We use only natural smoking technology based on traditional brining and smoking methods with natural beechwood chips.

We exclude artificial preservatives, chemical flavor and aroma enhancers, or liquid smoke concentrates.



04 RYBY WĘDZONE
SMOKED FISH



Reinharditus hippoglossoides

Halibut, pieces
hot-smoked

Halibut, kawałki
wędzony na gorąco



Acipenser baerii

Sturgeon, loin
hot-smoked

Jesiotr, polędwica
wędzony na gorąco

Thunnus albacares

Tuna, loin
cold-smoked

Tuńczyk, polędwica
wędzony na zimno





Thunnus albacares

Tuna, pieces
cold-smoked

Tuńczyk, steki
wędzony na zimno

06 RYBY WĘDZONE
SMOKED FISH



Salmo salar

Atlantic Salmon, loin
cold-smoked

Łosoś atlantycki, polędwica
wędzony na zimno



Coregonus clupeaformis

Whitefish, pieces
hot-smoked

Sieja, kawałki
wędzona na gorąco

Hippoglossus hippoglossus

Halibut, fillet
hot-smoked

Halibut, filet
wędzony na gorąco









Lepidocybium flavobrunneum

Oilfish, pieces
hot-smoked

Ryba maślana, kawałki
wędzona na gorąco

08 RYBY WĘDZONE
SMOKED FISH



Scomber scombrus

Mackerel, fillet with spices
hot-smoked

Makrela, filet z przyprawami
wędzona na gorąco



Scomber scombrus

Mackerel, fillet „Kippers”
cold-smoked

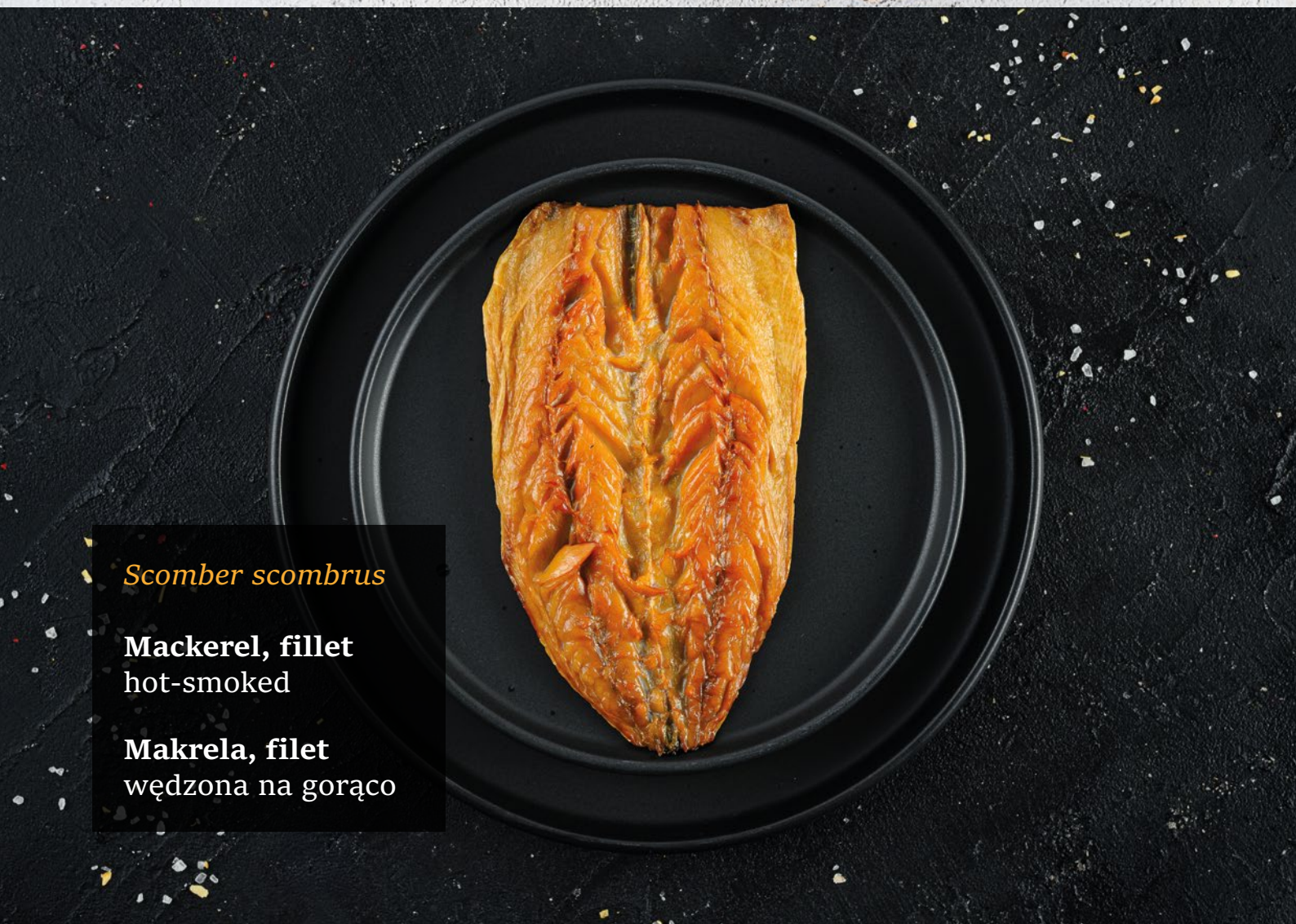
Makrela, filet „Kippers”
wędzona na zimno

Scomber scombrus

Mackerel, HG
hot-smoked

Makrela, tusza
wędzona na gorąco





Scomber scombrus

Mackerel, fillet
hot-smoked

Makrela, filet
wędzona na gorąco



Sebastes marinus

Redfish, HG
hot-smoked

Karmazyn, tusza
wędzony na gorąco



Oncorhynchus kisutch

Coho Salmon, fillet
cold-smoked

Łosoś pacyficzny Coho, filet
wędzony na zimno

Gadus morhua

Atlantic Cod, HG
hot-smoked

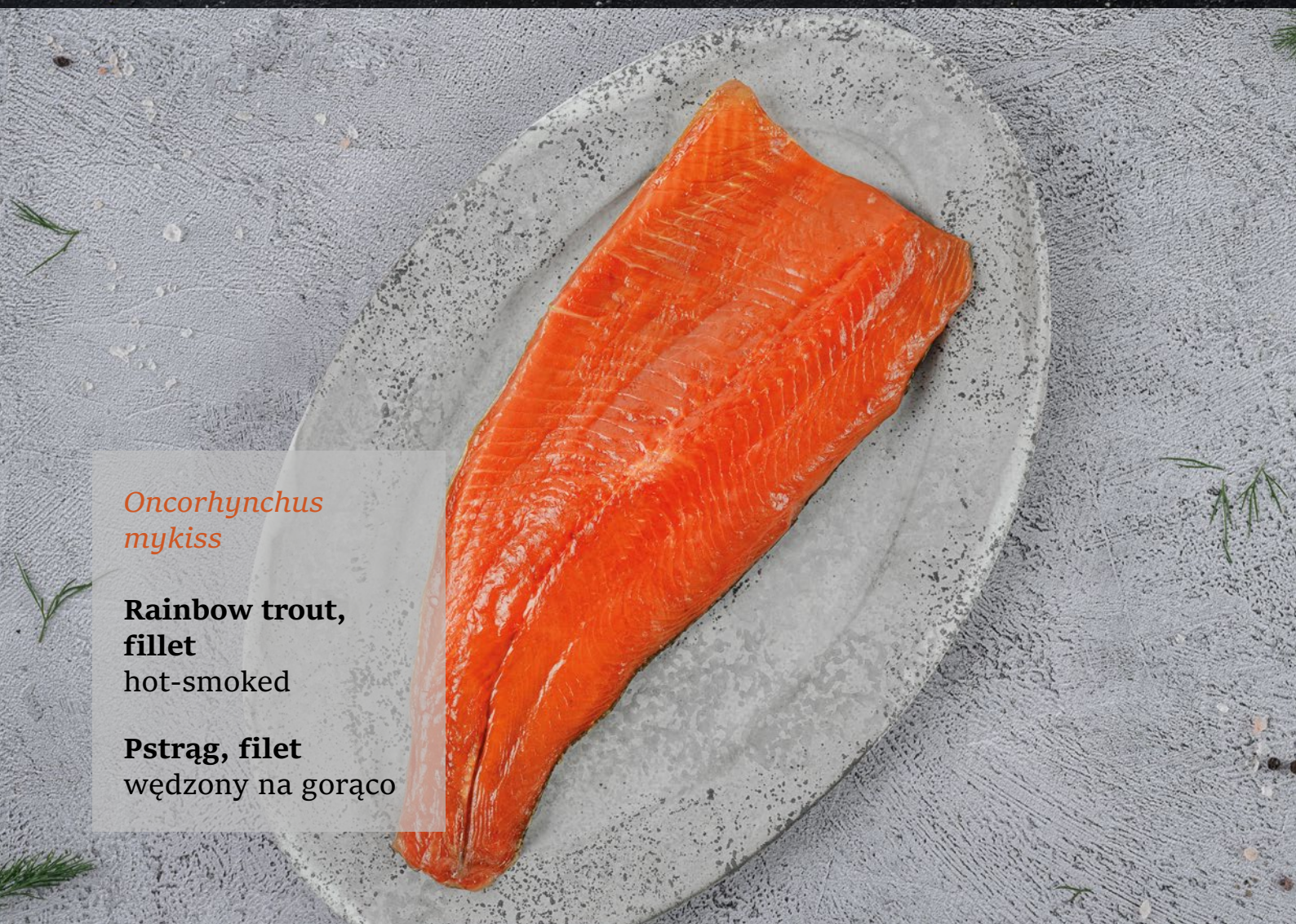
Dorsz atlantycki, tusza
wędzony na gorąco



Oncorhynchus mykiss

Rainbow trout, fillet
hot-smoked

Pstrąg, filet
wędzony na gorąco





Pleoticus muelleri

Argentinian prawns
hot-smoked

Krewetki argentyńskie
wędzone na gorąco



Anguilla anguilla

Eel, head on gutted
hot-smoked

Węgorz, patroszony z głową
wędzony na gorąco

Hippoglossus hippoglossus

Hake, HG
hot-smoked

Morszczuk, tusza
wędzony na gorąco





Scomber scombrus

Mackerel
cold-smoked

Makrela z głową
wędzona na zimno



Clupea harengus

Herring, HG
hot-smoked

Śledź, tusza
wędzony na gorąco



Clupea harengus

Herring, fillet with pepper
hot-smoked

Śledź, filet z pieprzem
wędzony na gorąco

Clupea harengus

Herring, fillet
cold-smoked

Śledź, filet
wędzony na zimno

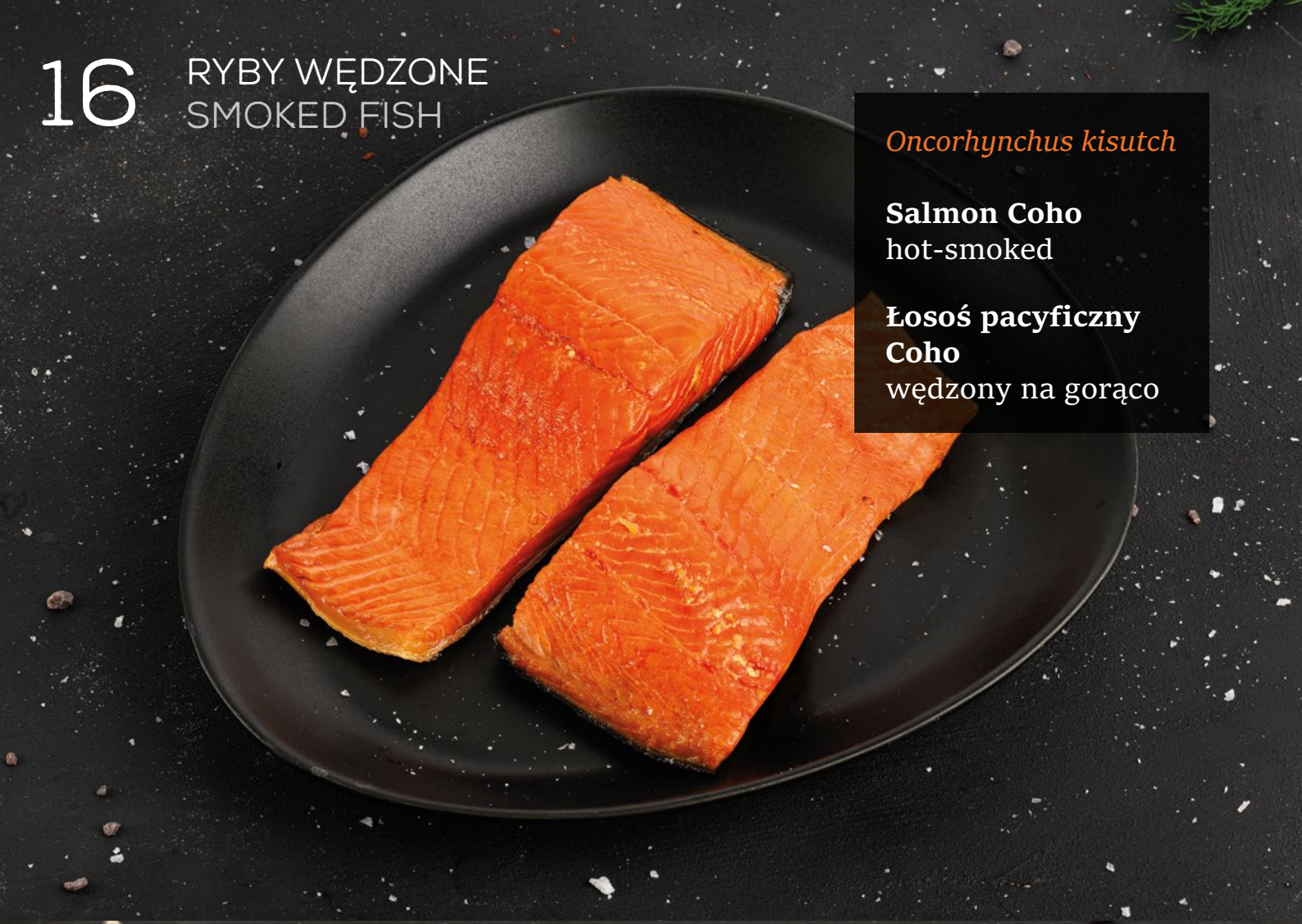




Clupea harengus

Herring, whole round
hot-smoked

Śledź, pikling
wędzony na gorąco



Oncorhynchus kisutch

Salmon Coho
hot-smoked

Łosoś pacyficzny Coho
wędzony na gorąco



Oncorhynchus keta

Salmon Keta with spices
hot-smoked

Łosoś pacyficzny Keta z przyprawami
wędzony na gorąco

Oncorhynchus keta

Salmon Keta
hot-smoked

Łosoś pacyficzny Keta
wędzony na gorąco



Salmo solar

Salmon shashlik with wegetables
wędzony na gorąco

Łosoś atlantycki – szaszłyki z warzywami
wędzony na gorąco



RYBY MROŻONE

Nasi dostawcy stosują najnowocześniejsze technologie mrożenia, co pozwala zachować pełnię świeżości.

Gwarantujemy stały dostęp do szerokiej oferty ryb bez względu na sezon.

Mrożone ryby utrzymują swoją jakość przez długi czas, co umożliwia ich łatwe i długoterminowe przechowywanie.

Każda partia jest skrupulatnie sprawdzana, aby spełniała najwyższe wymagania jakościowe.

FROZEN FISH

Our suppliers use advanced freezing technologies to maintain freshness and nutritional value.

Consistent access to a wide range of fish regardless of the season.

Frozen fish retains its quality and can be conveniently stored for extended periods of time.

Each batch is thoroughly checked to ensure the highest standards.





Oncorhynchus gorbuscha

Pacific salmon
skin-on fillet

Dziki łosoś pacyficzny
filet ze skórą



Macruronus novaezelandiae

Hoki
skin-on fillet

Miruna nowozelandzka
filet ze skórą



Sander lucioperca

Pike perch
skin-on fillet

Sanadacz
filet ze skórą



Macruronus magellanicus

Hoki
skin-on fillet

Miruna patagońska
filet ze skórą



Macruronus novaezelandiae

Hoki
skinless fillet

Miruna nowozelandzka
filet bez skóry

RYBY ŚWIEŻE

Nasza oferta świeżych ryb to gwarancja najwyższej jakości i starannej selekcji produktów, aby sprostać oczekiwaniom nawet najbardziej wymagających klientów.

Oferujemy różnorodność gatunków zarówno morskich jak i słodkowodnych, dzięki czemu każdy znajdzie coś dla siebie.

Stawiamy na niezawodną jakość, dlatego każda ryba, którą Państwu oferujemy, przechodzi rygorystyczne kontrole pod kątem świeżości i bezpieczeństwa.

FRESH FISH

Our offering of fresh fish: High-quality products, carefully selected.

Variety of species: Availability of various types of marine and freshwater fish.

Quality guarantee: Fish checked for freshness and safety.



Reinharditus hippoglossoides

Halibut
skinless fillet

Halibut
filet bez skóry





Gadus morhua

Atlantic cod
skin-on fillet

Dorsz atlantycki
filet ze skórą



Sander lucioperca

Pike perch
skin-on fillet

Sandacz
filet ze skórą



Macruronus novaezelandiae

Hoki
skinless fillet

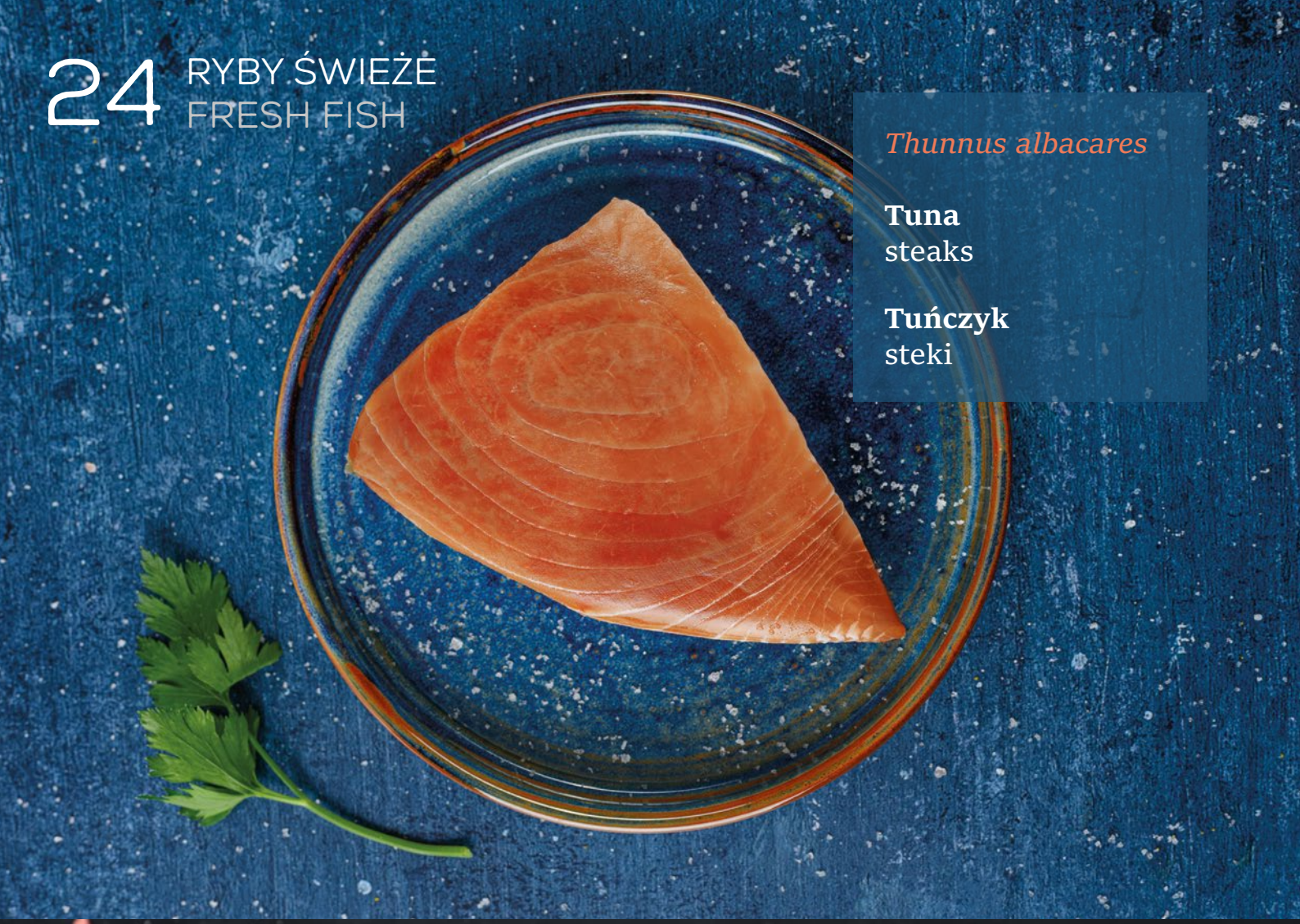
Miruna nowozelandzka
filet bez skóry

Coregonus artedi

Tullibee
HG

Sielawa
tusza





Thunnus albacares

Tuna
steaks

Tuńczyk
steki



Gadus morhua

Cod
skinless loin

Dorsz
polędwica bez skóry

Salmo salar

Salmon
skinless fillet

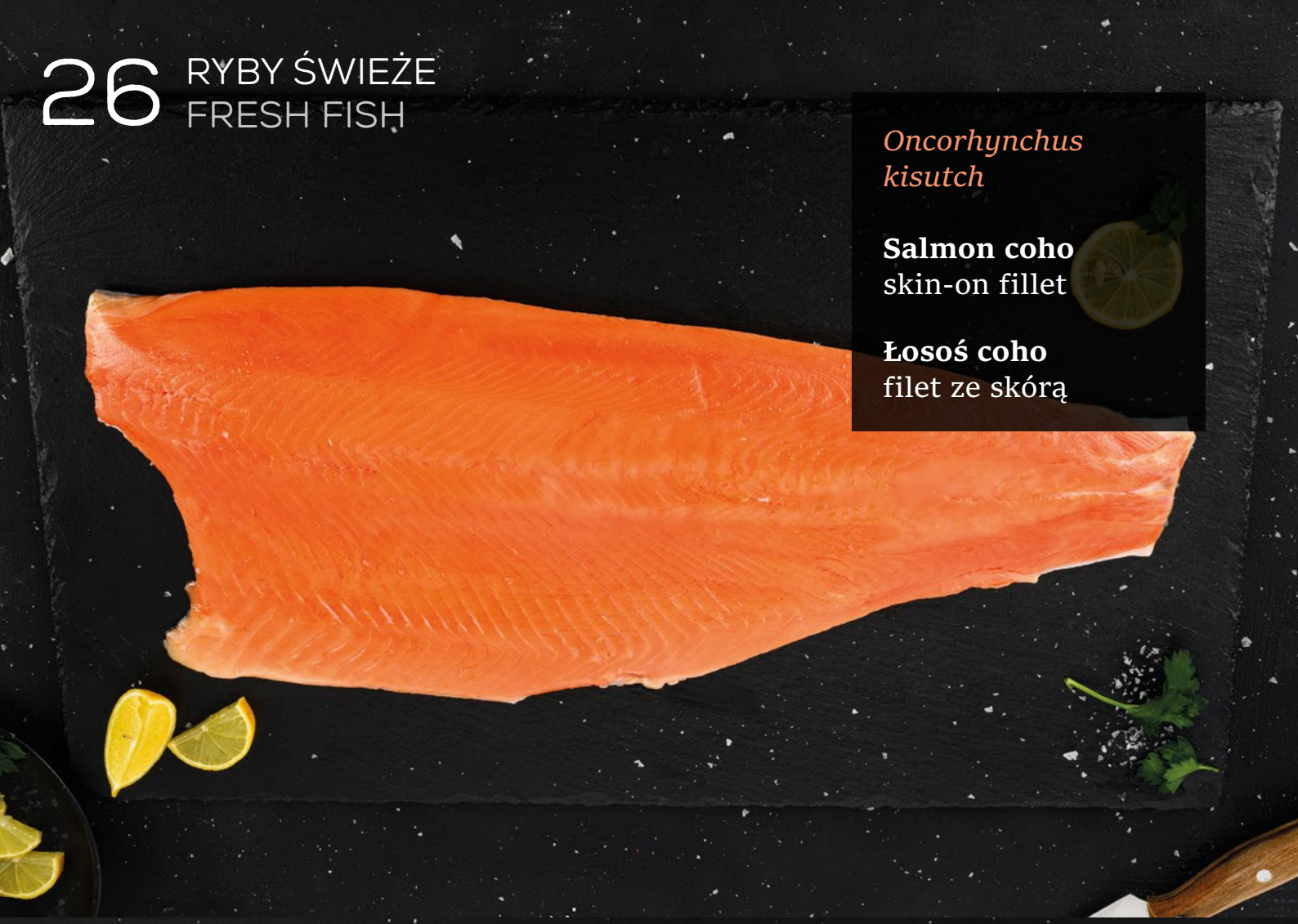
Łosoś
filet bez skóry



Litopenaeus vannamei

Prawns

Krewetki



Oncorhynchus kisutch

Salmon coho
skin-on fillet

Łosoś coho
filet ze skórą



Sebastes marinus

Redfish
HG

Karmazyn
tusza

RYBY W MARYNACIE

Nasze śledzie marynowane to połączenie tradycyjnych receptur, starannie wyselekcjonowanych składników i najwyższej jakości surowca. Dbamy o to, by każda ryba pochodziła ze sprawdzonych, odpowiedzialnych źródeł, gwarantując wyjątkowy smak i świeżość.

Dlaczego warto wybrać nasze marynaty?

- **Najwyższa jakość surowca** – starannie selekcjonujemy śledzie, by zapewnić doskonały smak i teksturę.
- **Naturalne składniki** – nasze marynaty to kompozycja aromatycznych przypraw i starannie dobranych dodatków.
- **Tradycja i doświadczenie** – od lat udoskonalamy receptury, aby każda porcja była perfekcyjnie doprawiona.

FISH IN MARINADE

Our marinated herring is a combination of traditional recipes, carefully selected ingredients, and the highest quality raw materials. We ensure that every fish comes from trusted, responsible sources, guaranteeing exceptional taste and freshness.

Why choose our marinated herring?

Premium quality raw materials – we carefully select our herring to ensure outstanding flavor and texture.
Natural ingredients – our marinades are a blend of aromatic spices and carefully chosen seasonings.
Tradition and expertise – for years, we have been perfecting our recipes to ensure every serving is perfectly seasoned.





Clupea harengus

Salted herring fillet à la Matias with spices in oil

Filet śledziowy solony a la matjas, z przyprawami w oleju



Clupea harengus

Salted herring fillet with beetroot in oil

Filet śledziowy solony z burakiem w oleju



Clupea harengus

Spiced salted herring fillet à la Matias

Filet śledziowy solony à la Matjas, korzenny



Clupea harengus

Salted herring fillet à la Matias in oil

Filet śledziowy solony à la Matjas firmowy w oleju

OPAKOWANIA

Seamor International Ltd swoje wędzone produkty oferuje w trzech różnych rodzajach opakowań: VACCUM, MAP, SECOND SKIN oraz CHAIN PACK.

Specjalne metody pakowania pozwalają na:
• dłuższe zachowanie świeżości
• ułatwiony i bezpieczny transport nawet na dalsze odległości
• rozpoznawalność marki, która jest gwarancją jakości

PACKAGING METHODS

Seamor International Ltd offers its smoked fish and seafood products with the choice of below packaging methods: VACCUM, MAP, SECOND SKIN and CHAIN PACK.

The special packaging methods allow:
• products to stay fresh for extended length of time
• easier and safer transport for longer distances
• brand recognition which stands for the highest quality

MAP







SECOND SKIN



VACCUM





SEAMOR
EST. 1993



Seamor International Ltd
Head Office / Siedziba Główna
al. Wojska Polskiego 197B
71-334 Szczecin
Poland
ph. +48 91 433 01 72
e-mail: biuro@seamor.com.pl

Fish Processing Plant
Zakład Przetwórstwa Ryb
ul. Granitowa 22
70-750 Szczecin
Poland
ph. +48 91 460 50 70