



Агро-Белогорье

«Агро-Белогорье» - охлажденные полуфабрикаты из свинины. Прозрачная упаковка позволяет покупателям легко оценить качество товара. За счет газомодифицированной среды продукт сохраняет все потребительские свойства в течение 15 суток при температуре от 0 до +4 °С.

Вес подложки (кг)	Срок и условия хранения	Вид термической обработки	Подложек в коробе (шт)	Вес короба (кг)	Коробов в паллете (шт)
0,6 - 0,8	15 суток при t - 0...+4°C	Охлажденный	4	2,4 - 3,2	120



БЕЗ ГМО

100%
натуральный
продукт

Гарантия
качества

Каталог
продукции



Агро-Белогорье

— Охлажденные полуфабрикаты из свинины

Всегда свежее и вкусное мясо. — Только свинина



Агро-Белогорье



Рагу

Мелкокусковой полуфабрикат изготавливается из реберного отруба. Для приготовления свиного рагу используются кусочки мяса на косточках. За счет этого блюдо получается особенно сочным и незабываемым по вкусу.

Пищевая ценность в 100 гр. продукта:

290 ккал
БЕЛКИ не менее **10,0**
ЖИРЫ не более **28,0**

Стейк

Стейк изготавливается из бескостной части шейного отруба. Нарезается на 5-6 порционных кусков поперек волокон. Мясо получается ароматным и сочным благодаря тонким прожилкам сала, подходит для жарки и запекания в духовом шкафу.

Пищевая ценность в 100 гр. продукта:

320 ккал
БЕЛКИ не менее **13,0**
ЖИРЫ не более **30,0**



Поджарка

Мелкокусковой полуфабрикат производится из частей свиного окорока.

Свинная поджарка очень проста в приготовлении: достаточно на разогретой сковороде обжарить мясные кусочки вместе с дополнительными ингредиентами и аппетитная мясная подливка готова.

Пищевая ценность в 100 гр. продукта:

190 ккал
БЕЛКИ не менее **17,0**
ЖИРЫ не более **13,0**



Эскалоп

Нежирный кусок карбонада разрезается на 5-6 частей одинаковых по размеру и форме. Приготовление эскалопа занимает минимум времени и сил. Он подходит как для жарки, так и для запекания в духовом шкафу.

Пищевая ценность в 100 гр. продукта:

160 ккал
БЕЛКИ не менее **17,0**
ЖИРЫ не более **13,0**



Шницель

Полуфабрикат изготавливается из боковой или верхней части свиного окорока. Нарезается на кусочки овально-плоской формы толщиной от 20 до 25 мм.

Шницель из свинины можно готовить на сковороде.

Пищевая ценность в 100 гр. продукта:

200 ккал
БЕЛКИ не менее **17,0**
ЖИРЫ не более **15,0**



Фарш

Рубленый полуфабрикат производится из тримминга. В составе фарша содержится: мышечной ткани – 65% и жировой – 35%.

Фарш «Агро-Белогорье» идеально подходит для приготовления ароматных котлет, сочных тефтелей и запеканок.

Пищевая ценность в 100 гр. продукта:

380 ккал
БЕЛКИ не менее **10,0**
ЖИРЫ не более **38,0**