

МИРАТОРГ

КАТАЛОГ продукции



Качество без компромисов!

2017

РАСТЕНИЕВОДСТВО



750 000 га площадь
обрабатываемых земель

Растениеводство — отправная точка в структуре производства компании. Наша стратегическая цель в этом сегменте — полное обеспечение внутренних потребностей в сырье для производства высококачественных безопасных и разнообразных кормов для всех животноводческих дивизионов «Мираторга».

ПРОИЗВОДСТВО КОМБИКОРМОВ



100 % обеспеченность
собственными кормами

Комбикорм — один из важнейших элементов в технологии производства высококачественного мяса. Сбалансированное, экологически чистое, безопасное, богатое энергией, витаминами и микроэлементами питание — залог здоровья и естественного развития животных и птиц на наших фермах.

СВИНОВОДСТВО



№ 1 в производстве свинины

Удерживать лидерство не просто — конкуренция высока, а свиноводческая отрасль стремительно развивается и уже вышла на европейский уровень качества. Но, благодаря новейшим технологиям, высокому уровню автоматизации и биологической безопасности ферм, «Мираторг» занимает первое место по производству свинины в России.

ПРОИЗВОДСТВО ПТИЦЫ



50 млн цыплят-бройлеров

Наших цыплят, мы выращиваем в условиях, максимально приближенных к естественной среде обитания без использования генномодифицированных добавок и ускорителей роста. Для этого, мы с нуля создали самое современное в России производство мяса птицы, потому что наш опыт подсказывает: каким бы насыщенным и конкурентным не был рынок, потребитель всегда стремится выбрать лучшее.

ПРОИЗВОДСТВО ГОВЯДИНЫ



400 000 голов Абердин-Ангусов

Компания создает крупнейший в Европе вертикально интегрированный комплекс производства высококачественной говядины. Это проект, которому нет равных в России, ни по масштабу, ни по цели: сделать говяжий стейк таким же доступным и привычным блюдом, каким он давно является в США, Великобритании, Канаде, Австралии, Аргентине — по всему миру.

МЯСОПЕРЕРАБОТКА



3 млн голов свиней в год

Мясопереработка играет ключевую роль в стратегии «Мираторга» по увеличению объемов производства и ассортимента продукции их лучшего отечественного мяса для повышения качества жизни людей. Сельскохозяйственный комплекс «Короча» — крупнейшее и самое высокотехнологичное в стране предприятие по убою и переработке мяса.

ПРОИЗВОДСТВО ПОЛУФАБРИКАТОВ



80 000 т полуфабрикатов в год

McDonald's, Burger King, KFC, IKEA — доверяют «Мираторг Запад», так как предприятие не имеет аналогов в России по уровню организации производственных процессов, стандартам санитарно-гигиенической безопасности и применяемым технологиям. Мы гордимся заслуженной репутацией надежного производителя высококачественных мясных полуфабрикатов.

ТРАНСПОРТНАЯ И СКЛАДСКАЯ ЛОГИСТИКА



1500 единиц транспорта

Доставить продукт клиенту — это задача, которую просто сформулировать и очень сложно решить, особенно, если ваши продукты это высококачественное охлажденное мясо и полуфабрикаты, которые даже в высокотехнологичной упаковке остаются свежими не более чем 21 день, и требовательная к температурным режимам замороженная продукция.

ДИСТРИБУЦИЯ



16 000 партнеров —
дистрибьюторская сеть

Дистрибуция продуктов питания — финальное звено в производственной цепочке холдинга. Компания непрерывно развивает клиентскую сеть и сейчас в нее входит более 16 тыс. партнеров: крупнейшие розничные сети, ведущие мясоперерабатывающие предприятия, рестораны, отели и кейтеринговые компании.



УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ ТЕХНИЧЕСКОЙ ИНФОРМАЦИИ И СПОСОБОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ



жарка на гриле/барбекю



тушение



варка



микроволновая печь



приготовление на пару



фритюр



запекание в духовом шкафу



жарка на сковороде



блендер

NEW

новинка



замороженный продукт



шоковая заморозка продукта



готовый продукт, только разогреть



полуфабрикат быстрого приготовления



рекомендуемое время приготовления



продукт на одну порцию



натуральный состав без консервантов



мини упаковка



МИРАТОРГ

BLACK ANGUS

МРАМОРНАЯ ГОВЯДИНА

ВЫРАЩЕНО В БРЯНСКОЙ ОБЛАСТИ

**МРАМОРНАЯ
ГОВЯДИНА
BLACK ANGUS**



МРАМОРНАЯ ГОВЯДИНА BLACK ANGUS

Мираторг создал в Брянской области крупнейшее в мире производство высококачественной говядины. Наш проект не имеет аналогов в России по своей технологической оснащенности, экологической и промышленной безопасности, уровню ветеринарного контроля и ассортименту готовой продукции для любого потребителя — от крупных корпоративных клиентов до рознич-

ных покупателей. Вертикально интегрированная бизнес-модель включает всю цепочку создания продукта: от обширных пастбищ и полей для выращивания зерновых культур до высокотехнологичного завода по убою и глубокой переработке крупного рогатого скота. Контроль качества «от поля до полки» гарантирует потребителю лучший продукт на рынке, поэтому наши активы в Брянске включают:



600 000

Га пастбищ и пашен



63

высоко-технологичных ферм



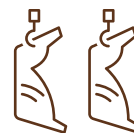
450 000

голов – стадо породы Абердин-Ангус



130 000

бычков вмещают 2 откормочные площадки (фидлоты)



400 000

голов в год – мощность высокотехнологичной бойни



Продукт
Халяль



Без ГМО



Без гормонов
и стимуляторов
роста



200 дней
зернового
откорма



ПРАВИЛЬНАЯ ГОВЯДИНА

Мясные породы имеют развитый мышечный слой. Молока они дают мало и выращиваются для получения мяса. Бычки отправляются на убой в молодом возрасте – их мышцы еще не стали

плотными и грубыми, их мясо осталось мягким и нежным. Порода Black Angus шотландского происхождения – наиболее популярная мясная порода крупного рогатого скота в мире.



ПОРОДА **BLACK ANGUS**

Высокая продуктивность. Бычки быстро набирают вес и имеют тонкий костяк.

Легкая адаптация. Животные находятся на открытом воздухе круглый год, легко переносят даже самые сильные морозы.

Мясо бычков породы Black Angus считается одним из самых вкусных и нежных во всем мире.

Генетическая склонность к образованию жировых прослоек в мышечной ткани, что делает мясо «мраморным».



В течение жизни рацион бычков несколько раз меняется. До 4-6 месяцев телята остаются с коровами на молочном вскармливании. Подросшие бычки и телочки до 12-15 месяцев растут в природных условиях на экологически чистых пастбищах с многолетними травами и чистой водой. Набрав вес 350 кг, они отправляются на откормочную

площадку – фидлот, где за 200 дней почти вдвое увеличивают свой вес.

На стадии зернового откорма преобладание в рационе кукурузы, усиленное питание и минимальная двигательная активность формирует в мясе «мраморные» прослойки легкоплавкого жира и придает мясу сладковатый привкус.

ЧТО ТАКОЕ МРАМОРНАЯ ГОВЯДИНА?

Мраморное мясо получило свое название благодаря тонким жировым прослойкам в мышечной ткани, своей текстурой напоминающим природный рисунок мрамора. Во время приготовления эти легкоплавкие жировые прослойки тают, наполняя мясо восхитительным вкусом и придавая ему

дополнительную сочность и мягкость. Количество тонких жировых прослоек в мясе определяет уровень его мраморности – «грейд». Чем больше мраморность, тем вкуснее и сочнее получится готовое блюдо. Мираторг производит мраморную говядину грейдов Select, Choice, Top Choice и Prime.



Для того, чтобы правильно определить грейд, необходимо вычислить объем именно «мраморного» жира в мясе и исключить все возможные ошибки, поэтому мраморность определяется автоматически на срезе между 12 и 13 ребром, в самой «мраморной» части туши – на отрубе рибай. На нашем заводе по производству говядины оборудована специальная камера, которая сканирует разрез на отрубе рибай и присваивает продукции соответствующий грейд: Select, Choice, Top Choice или Prime. Используя такой метод, мы сводим вероятность ошибки к минимуму, а значит, можем гарантировать, что клиент получит именно тот продукт, который заказал.





ГОВЯДИНА СУХОГО ВЫЗРЕВАНИЯ

ГОВЯДИНА СУХОГО ВЫЗРЕВАНИЯ

Процесс сухого вызревания говядины достаточно трудоемкий: незачищенные отруба на кости помещают в специально оборудованной камере со строго определенной температурой и влажностью. В процессе вызревания происходит испарение лишней влаги, распад гормонов стресса и размягчение волокон. В результате говядина сухого вызревания приобретает неповторимый вкус и аромат с легким ореховым оттенком.



СПОСОБЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Говядина сухого
вызревания



Стейк Рибай
Dry Aged Choice



~0,580 кг	skin	1 (260x177x27 мм)	2711520000002	14
~1,160 кг	гофрокороб	2 (400x300x130 мм)	46300167102008	суток

Стейк Стриплойн
Dry Aged Choice



~0,580 кг	skin	1 (260x177x27 мм)	2711530000009	14
~1,160 кг	гофрокороб	2 (400x300x130 мм)	46300167102015	суток

Стейк Портерхаус
Dry Aged Choice



~0,700 кг	skin	1 (260x177x27 мм)	2711490000002	14
~1,400 кг	гофрокороб	2 (400x300x130 мм)	46300167101902	суток

Ти-Бон стейк
Dry Aged Choice



~0,600 кг	skin	1 (260x177x27 мм)	2711500000008	14
~1,200 кг	гофрокороб	2 (400x300x130 мм)	46300167101919	суток



Клуб стейк
Dry Aged Choice



~0,550 кг	skin	1 (260x177x27 мм)	2711510000005	14
~1,100 кг	гофрокороб	2 (400x300x130 мм)	46300167101926	суток

200
ДНЕЙ
ЗЕРНОВОГО
ОТКОРМА



ПРЕМИАЛЬНАЯ ПРОДУКЦИЯ PRIME

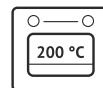
Prime – это высшая категория качества говядины. По международным стандартам грейд Prime присваивается только мясу молодых бычков особых пород, обладающему высокой степенью мраморности. Профессиональная селекция, внимательный уход за животными и зерновой откорм обеспечивают качество мяса, достойного называться Prime. Мраморная говядина получила свое название благодаря жировым прослойкам в мышечной ткани, своей текстурой напоминающим природный рисунок мрамора. Стейки из мраморного мяса категории Prime обладают высочайшей сочностью и нежностью при любой степени прожарки. Не более 6% мраморной говядины в мире получает высшую оценку – Prime.



МИРАТОРГ
BLACK ANGUS
PRIME
МРАМОРНАЯ ГОВЯДИНА

СПОСОБЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Говядина
PRIME



Рибай PRIME
(кусок)



~1,000 кг	skin	1 (260x177x27 мм)	2710073000000	35
~2,000 кг	гофрокороб	2 (400x300x160 мм)	46300167100738	сутки

Стриплойн PRIME
(кусок)



~1,000 кг	skin	1 (260x177x27 мм)	2710075000000	35
~2,000 кг	гофрокороб	2 (400x300x160 мм)	46300167100752	сутки

Стейк Рибай PRIME



0,640 кг	skin	1 (260x177x30 мм)	4630016231097	21
2,560 кг	гофрокороб	4 (400x300x140 мм)	14630016231094	сутки

Стейк Стриплойн PRIME



0,640 кг	skin	1 (260x177x30 мм)	4630016231103	21
2,560 кг	гофрокороб	4 (400x300x140 мм)	14630016231100	сутки

Стейк Шатобриан PRIME



0,500 кг	skin	1 (260x177x30 мм)	4630016231165	21
2,000 кг	гофрокороб	4 (400x300x140 мм)	14630016231162	сутки

Филе-миньон PRIME



0,380 кг	skin	1 (260x177x27 мм)	4630016231189	21
1,520 кг	гофрокороб	4 (400x300x140 мм)	14630016231186	сутки

Медальоны из вырезки PRIME



~0,400	skin	1 (260x177x27 мм)	2710103000000	21
~1,600	гофрокороб	4 (400x300x140 мм)	46300167101032	сутки

Стейк Портерхаус PRIME



~0,700 кг	skin	1 (260x177x27 мм)	2710107000000	21
~2,800 кг	гофрокороб	4 (400x300x140 мм)	46300167101070	сутки

Ти-Бон стейк PRIME



				
~0,600 кг	skin	1 (260x177x27 мм)	2710108000000	21
~2,400 кг	гофрокороб	4 (400x300x140 мм)	46300167101087	сутки

Клаб стейк PRIME



				
~0,550 кг	skin	1 (260x177x27 мм)	2710109000000	21
~2,200 кг	гофрокороб	4 (400x300x140 мм)	46300167101094	сутки





ПРЕМИАЛЬНАЯ ПРОДУКЦИЯ TOP CHOICE

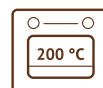
TOP CHOICE – одна из высших категорий мраморности, соответствующая верхней трети градации Choice. Из такой говядины в лучших стейк-хаусах создаются изысканные блюда, популярные среди мясных гурманов всего мира. Говядина Top Choice от Мираторг – это мясо бычков Black Angus зернового откорма для самых вкусных, сочных и нежных стейков.



МИРАТОРГ
BLACK ANGUS
— TOP CHOICE —
МРАМОРНАЯ ГОВЯДИНА

СПОСОБЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Говядина
TOP CHOICE



Стейк Рибай
Top Choice (2 шт.)



0,640 кг	skin	1 (260x177x30 мм)	4630016231646	21
2,560 кг	гофрокороб	4 (400x300x140 мм)	14630016231643	сутки

Стейк Стриплойн
Top Choice (2 шт.)



0,640 кг	skin	1 (260x177x30 мм)	4630016231639	21
2,560 кг	гофрокороб	4 (400x300x140 мм)	14630016231636	сутки

Стейк Рибай
Top Choice (1 шт.)



0,320 кг	термоформаж	1 (170x130x100 мм)	4630016231592	21
2,560 кг	гофрокороб	8 (400x300x140 мм)	14630016231599	сутки

Стейк Стриплойн
Top Choice (1 шт.)



0,320 кг	термоформаж	1 (170x130x100 мм)	4630016231608	21
2,560 кг	гофрокороб	8 (400x300x140 мм)	14630016231605	сутки



ПРЕМИАЛЬНАЯ ПРОДУКЦИЯ CHOICE

Это самые лучшие части говяжьей туши. Из премиальных отрубов готовят знаменитые стейки на гриле:

- Толстый край / Рибай – стейк Рибай
- Тонкий край / Стриплойн – стейк Стриплойн / стейк «Нью-Йорк»

КОНКУРЕНТНЫЕ ПРЕИМУЩЕСТВА:

- ✓ Абердин-Ангус – это порода бычков, выведенная специально для производства мяса
- ✓ Зерновой откорм не менее 200 дней позволяет добиться высокой мраморности мяса, придающей ему особую сочность, мягкость и вкус
- ✓ За счет особой структуры мраморного мяса готовить его быстро и легко
- ✓ Охлажденное мясо сохраняет полезные качества и свойства
- ✓ Деликатесный продукт с тонким вкусом



СПОСОБЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Премиальная
продукция



Рибай (кусок)



~1,000 кг	skin	1 (260x177x27 мм)	2710020000000	35
~2,000 кг	гофрокороб	2 (400x300x160 мм)	46300167100202	суток

Стриплойн (кусок)



~1,000 кг	skin	1 (260x177x27 мм)	2710021000000	35
~2,000 кг	гофрокороб	2 (400x300x160 мм)	46300167100219	суток

Стейк Рибай (2 шт.)



0,640 кг	skin	1 (260x177x30 мм)	4630016231073	21
2,560 кг	гофрокороб	4 (400x300x140 мм)	14630016231070	сутки

Стейк Стриплойн (2 шт.)



0,640 кг	skin	1 (260x177x30 мм)	4630016231066	21
2,560 кг	гофрокороб	4 (400x300x140 мм)	14630016231063	сутки

Стейк Рибай (1 шт.)



0,320 кг	термоформаж	1 (170x130x100 мм)	4630016231080	21
2,560 кг	гофрокороб	8 (400x300x140 мм)	14630016231087	сутки

Стейк Стриплойн (1 шт.)



0,320 кг	термоформаж	1 (170x130x100 мм)	4630016231059	21
2,560 кг	гофрокороб	8 (400x300x140 мм)	14630016231056	сутки

Вырезка говяжья



~2,500 кг	вакуумный пакет	1 (590x150x50 мм)	2965461000000	45
~15,000 кг	гофрокороб	6 (400x600x155 мм)	46300166101255	суток



СТЕЙКИ ПРОЖАРКИ MEDIUM ЗА 10 МИНУТ

1. Смазываем стейки маслом
2. Обжариваем стейк на сильном огне по 2 минуты с каждой стороны
3. Дожариваем на медленном огне по 1,5-2 минуты с каждой стороны в зависимости от толщины стейков
4. Выкладываем стейки на теплую поверхность и даем «отдохнуть» не менее 2 минут
5. Приправляем солью и черным перцем – стейки прожарки medium готовы!

ПРЕМИАЛЬНЫЕ СТЕЙКИ НА КОСТИ

Из отруба Шортлойн нарезают 3 знаменитых стейка: Портерхаус, Ти-Бон и Клуб стейк. Эти стейки содержат не только одну из лучших частей говядины – стриплойн, но и нежнейшую говяжью вырезку.

КОНКУРЕНТНЫЕ ПРЕИМУЩЕСТВА:

- ✓ Стейк на кости — одно из самых популярных блюд в мясных ресторанах и стейкхаусах всего мира
- ✓ Высокая мраморность гарантирует стейкам на кости незабываемый вкус
- ✓ Удобная упаковка, легко вскрывать
- ✓ Кость, разделяющая стейки, придает им не только изящный вид, но и дополнительные вкусовые качества
- ✓ Стейки уже нарезаны таким образом, чтобы их было легко приготовить в любой степени прожарки



СПОСОБЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Премиальные
стейки на кости



Стейк Портерхаус



~0,700 кг	skin	1 (260x177x27 мм)	2710061000000	21
~2,800 кг	гофрокороб	4 (400x300x140 мм)	46300167100615	сутки

Ти-Бон стейк



~0,600 кг	skin	1 (260x177x27 мм)	2710062000000	21
~2,400 кг	гофрокороб	4 (400x300x140 мм)	46300167100622	сутки



С СОУСОМ ВКУСНЕЕ – ПЕРЕЧНЫЙ СОУС



Ингредиенты: смесь перцев (горошком) 2 ст. л., сливочное масло – 60 г, лук репчатый – 50 г, вино белое сухое – 100 мл, говяжий бульон – 100 мл, сливки – 60 мл, соль по вкусу

1. Разминаем перец в ступке
2. Обжариваем мелко нарезанный лук 3 мин.
3. Добавляем перец и вино, готовим 3 мин.
4. Добавляем бульон и готовим еще 3 мин.
5. Вливаем сливки и выпариваем до загустения, солим по вкусу.

Клуб стейк



~0,550 кг	skin	1 (260x177x27 мм)	2710063000000	21
~2,200 кг	гофрокороб	4 (400x300x140 мм)	46300167100639	сутки

«Ковбой» стейк

NEW



~0,600 кг	skin	1 (260x180x27 мм)	2710164000000	21
~2,400 кг	гофрокороб	4 (400x300x140 мм)	46300167101643	сутки

Стейк «Томагавк»

NEW



~1,100 кг	skin	1 (100x360x60 мм)	2610331000000	35
~7,700 кг	гофрокороб	7 (573x362x199 мм)	46300166103310	суток



ТРАДИЦИОННЫЕ ОТРУБА

Традиционные отруба – это привычные всем части говяжьей туши, раскрывающиеся с новой стороны в мраморной говядине Black Angus.

КОНКУРЕНТНЫЕ ПРЕИМУЩЕСТВА:

- ✓ Привычные блюда, приготовленные из мраморной говядины, получатся более сочными, нежными и вкусными
- ✓ Срок годности до 45 дней!
- ✓ Цельные куски говядины подходят для приготовления самых разных блюд
- ✓ Удобная упаковка, легко вскрывать



СПОСОБЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Вырезка и мякоть лопатки, ростбиф, огузок, грудинка б/к, ребрышки



Голяшка, говядина для тушения



Глазной мускул, яблочко, мякоть бедра



Окорок говяжий н/к, грудинка н/к



Вырезка говяжья
из лопатки



~1,500 кг ~6,000 кг	вакуумный пакет гофрокороб	1 (330x120x50 мм) 4 (400x300x140 мм)	2991640000001 46800146100815	45 суток

Голяшка говяжья



~1,000 кг ~4,000 кг	вакуумный пакет гофрокороб	1 (350x140x90 мм) 4 (400x300x140 мм)	2851220000008 46300166101088	45 суток

Мякоть бедра говяжья



~1,000 кг ~4,000 кг	вакуумный пакет гофрокороб	1 (300x150x110 мм) 4 (400x300x140 мм)	2824860000004 46300166101354	45 суток

Глазной мускул говяжий



~2,000 кг ~12,000 кг	вакуумный пакет гофрокороб	1 (380x120x90 мм) 6 (573x362x199 мм)	2816230000004 46300166101002	45 суток

Голяшка для Оссо буко

NEW



~1,000 кг ~8,000 кг	вакуумный пакет гофрокороб	1 (320x150x50 мм) 8 (400x300x140 мм)	2903690000009 46800146100846	15 суток

Мякоть лопатки говяжья



~1,000 кг ~4,000 кг	вакуумный пакет гофрокороб	1 (320x150x50 мм) 4 (400x300x140 мм)	2903690000009 46800146100846	45 суток

Говядина для тушения



~0,800 кг ~3,200 кг	вакуумный пакет гофрокороб	1 (250x150x50 мм) 4 (400x300x140 мм)	2966170000005 46800146100822	45 суток

Окорок говяжий с костью



~1,500 кг ~6,000 кг	вакуумный пакет гофрокороб	1 (210x160x40 мм) 4 (400x300x140 мм)	2610226000000 46300166102269	35 суток

Ростбиф из рампа



~0,800 кг
~1,600 кг



skin
гофрокороб



1 (260x177x80 мм)
2 (400x300x140 мм)



2710036000000
46300167100363



35
суток

Яблочко говяжье (кусок)



~0,850 кг
~1,700 кг



skin
гофрокороб



1 (260x177x100 мм)
2 (400x300x140 мм)



2710038000000
46300167100387



35
суток

Грудинка говяжья



~0,800 кг
~3,200 кг



вакуумный пакет
гофрокороб



1 (220x200x60 мм)
4 (400x300x140 мм)



2610045000000
46800146100457



45
суток

Огузок говяжий



~1,000 кг
~2,000 кг



skin
гофрокороб



1 (260x177x80 мм)
2 (400x300x140 мм)



2710037000000
46300167100370



35
суток



ТРАДИЦИОННЫЕ ОТРУБА



РУБЛЕННЫЕ ПОЛУФАБРИКАТЫ

Фарш из говядины Black Angus придаст вашим блюдам неповторимую сочность и аромат, а полуфабрикаты из фарша порадуют отличным вкусом при минимальных затратах времени и сил на приготовление.

КОНКУРЕНТНЫЕ ПРЕИМУЩЕСТВА:

- ✓ Фарш из говядины Black Angus придаст готовым блюдам насыщенный мясной вкус
- ✓ Упаковка в лотках с модифицированной газовой средой позволяет сохранить первоначальные свойства продукта
- ✓ Мясные полуфабрикаты из рубленой говядины (бургеры, котлеты и колбаски), уже подготовленные для жарки, позволяют сократить время готовки и сохранить правильную форму готового блюда



СПОСОБЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Рубленые
полуфабрикаты



Фарш говяжий



0,400 кг 3,200 кг	газ. лоток (ГЗМС) гофрокороб	1 (190x144x55 мм) 8 (400x300x140 мм)	4630016230588 46300167100240	10 суток

Бургер из говядины (2 шт.)



0,200 кг 1,600 кг	газ. лоток (ГЗМС) гофрокороб	1 (190x144x55 мм) 8 (400x300x140 мм)	4630016230779 46300167100066	10 суток

Котлеты
из говядины (4 шт.)



0,400 кг 3,200 кг	газ. лоток (ГЗМС) гофрокороб	1 (190x144x55 мм) 8 (400x300x140 мм)	4630016230526 46300167100035	10 суток

Колбаски из говядины
Чевапчичи



0,300 кг 2,400 кг	газ. лоток (ГЗМС) гофрокороб	1 (144x190x45 мм) 8 (400x300x140 мм)	4630016231127 14630016231124	10 суток

Колбаски из говядины
Классические



~0,400 кг ~3,200 кг	газ. лоток (ГЗМС) гофрокороб	1 (144x190x55 мм) 8 (400x300x130 мм)	4630016231479 14630016231476	10 суток

Колбаски из говядины
Пикантные



~0,400 кг ~3,200 кг	газ. лоток (ГЗМС) гофрокороб	1 (144x190x55 мм) 8 (400x300x130 мм)	4630016231486 14630016231483	10 суток



МЕЛКОКУСКОВЫЕ ПОЛУФАБРИКАТЫ И СТЕЙКИ

Передовые технологии и соблюдение санитарно-гигиенических норм позволяют стабильно получать свежее мясо гарантированно высокого качества.

КОНКУРЕНТНЫЕ ПРЕИМУЩЕСТВА:

- ✓ Охлажденное мясо сохраняет свои первоначальные качества и идеально подходит для приготовления стейков
- ✓ Мясо уже нарезано на куски, подходящие для жарки
- ✓ Удобная упаковка, легко вскрывать



СПОСОБЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Мелкокусковые
полуфабрикаты



Стейки
охлажденные



Ромштекс для отбивных



0,470 кг 1,880 кг	skin гофрокороб	1 (260x177x25 мм) 4 (400x300x140 мм)	4630016230922 46300167100295	25 суток

Медальоны говяжьи из «яблочка»



0,490 кг 1,960 кг	газ. лоток (ГЗМС) гофрокороб	1 (260x177x37 мм) 4 (400x300x140 мм)	4630016230946 46300167100394	10 суток

Шницель из говядины



0,430 кг 1,720 кг	skin гофрокороб	1 (260x177x25 мм) 4 (400x300x140 мм)	4630016230939 46300167100301	25 суток

Стейк из говядины в маринаде

NEW



~0,500 кг ~4,000 кг	термоформаж гофрокороб	1 (200x150x45 мм) 8 (400x300x140 мм)	2710153000000 46300167101537	21 сутки

Бекон говяжий

NEW



0,310 кг 1,240 кг	газ. лоток (ГЗМС) гофрокороб	1 (180x260x37) 4 (400x300x130)	4630016231493 14630016231490	10 суток



You Tube

ПОШАГОВЫЕ РЕЦЕПТЫ
НОВЫХ И ТРАДИЦИОННЫХ БЛЮД
**ВЫ НАЙДЕТЕ НА КАНАЛЕ
MIRATORG CHANNEL**

УЗНАЙТЕ БОЛЬШЕ О ГОВЯДИНЕ НА САЙТЕ

www.miratorg.ru

АЛЬТЕРНАТИВНЫЕ ОТРУБА

Блюда из альтернативных отрубов мраморной говядины внесут разнообразие в ваше меню и, наверняка, станут приятным открытием для любителей мяса. Именно поэтому альтернативные стейки набирают все большую популярность в ресторанах и стейк-хаусах в России и за рубежом.

КОНКУРЕНТНЫЕ ПРЕИМУЩЕСТВА:

- ✓ Стейки из популярных мясных ресторанов теперь можно попробовать дома
- ✓ Несмотря на отличия от традиционных блюд, альтернативные стейки из говядины Black Angus легко готовить и почти невозможно испортить



СПОСОБЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Альтернативные
отруба



Филе шейного отруба
(Денвер)



~1,600 кг ~6,400 кг	вакуумный пакет гофрокороб	1 (220x200x60 мм) 4 (400x300x141 мм)	2952800000002 46800146100952	30 суток

Чак ролл говяжий



~5,000 кг ~10,000 кг	вакуумный пакет гофрокороб	1 (220x150x50 мм) 2 (400x300x140 мм)	2610549000000 46300166105499	30 суток

Пиканья



~2,000 кг ~6,000 кг	вакуумный пакет гофрокороб	1 (250x70x210 мм) 3 (400x300x140 мм)	2806410000009 46300166105468	30 суток

Диафрагма говяжья
тонкая (внутренняя)

NEW



~1,000 кг ~6,000 кг	вакуумный пакет гофрокороб	1 (900x200x10 мм) 6 (400x600x155 мм)	2923360000009 46300166102238	30 суток

Блейд из говядины



~1,500 кг ~4,500 кг	вакуумный пакет гофрокороб	1 (320x150x50 мм) 3 (400x300x140 мм)	2957850000002 46300166102221	30 суток

Покромка говяжья



~1,300 кг ~5,200 кг	вакуумный пакет гофрокороб	1 (300x200x20 мм) 4 (400x600x155 мм)	2882270000007 46300166101019	30 суток

Три-тип



~1,200 кг ~4,800 кг	вакуумный пакет гофрокороб	1 (330x170x40 мм) 4 (400x300x140 мм)	2610300000000 46300166103006	30 суток

Вырезка говяжья
деликатесная

NEW



~0,900 кг ~5,400 кг	вакуумный пакет гофрокороб	1 (220x150x50 мм) 6 (400x300x140 мм)	2934870000007 46300166102245	30 суток

СТЕЙКИ ИЗ АЛЬТЕРНАТИВНЫХ ОТРУБОВ

В дополнение к классическим стейкам из премиальных отрубов многие повара и обычные потребители все чаще обращаются к альтернативным стейкам. Такие стейки делаются из самых мягких и вкусных частей, не принадлежащих к премиальной части бычка. Стейки из альтернативных отрубов обладают оригинальным вкусом и открывают широкие возможности для кулинарных экспериментов.

КОНКУРЕНТНЫЕ ПРЕИМУЩЕСТВА:

- ✓ Альтернатива привычной классике разнообразит ваш стол и позволит удивить гостей действительно оригинальными и вкусными блюдами
- ✓ Удобная упаковка, легко вскрывать



СПОСОБЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Стейки из
альтернативных
отрубов



Стейк «Пиканья»

NEW



~0,400 кг	skin	1 (260x180x27 мм)	2710150000000	21
~1,600 кг	гофрокороб	4 (400x300x140 мм)	46300167101506	сутки

Чак ролл стейк

NEW



~0,500 кг	skin	1 (260x180x27 мм)	2710149000000	21
~2,000 кг	гофрокороб	4 (400x300x140 мм)	46300167101490	сутки

Стейк Топ блейд

NEW



~0,550 кг	skin	1 (260x180x27 мм)	2710148000000	21
~2,200 кг	гофрокороб	4 (400x300x140 мм)	46300167101483	сутки

Кантри стейк

NEW



~0,500 кг	вакуумный пакет	1 (230x400x30)	2610544000000	30
~4,000	гофрокороб	8 (400x300x130)	46300166105444	сутки



СТЕЙКИ ИЗ АЛЬТЕРНАТИВНЫХ ОТРУБОВ

ГОВЯДИНА В ПАКЕТАХ ДЛЯ ЗАПЕКАНИЯ

Мясо в пакетах для запекания – это уникальный продукт, позволяющий получить вкуснейшее блюдо, не прилагая к этому ни малейших усилий. Просто разогрейте духовку и поместите в нее мясо прямо в упаковке!

КОНКУРЕНТНЫЕ ПРЕИМУЩЕСТВА:

- ✓ Специальная безопасная термостойкая пленка
- ✓ Отлично сбалансированные маринады
- ✓ Все специи уже добавлены
- ✓ Легкое приготовление
- ✓ Чистая духовка



СПОСОБЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Говядина
в пакетах
для запекания



1. Разогрейте духовку до 140-200 °C
2. Удалите этикетки
3. Сделайте надрез в верхней части упаковки
4. Запекайте в течение указанного на упаковке времени

Ростбиф из рампы говяжий для запекания



~0,900 кг ~2,700 кг	пакет для запекания гофрокороб	1 (290x190x75 мм) 3 (400x300x140 мм)	2966243000000 46300167200070	25 суток

Ребрышки из мраморной говядины для запекания



~1,300 кг ~3,900 кг	пакет для запекания гофрокороб	1 (290x190x75 мм) 3 (400x300x140 мм)	2966242000000 46300167200216	21 сутки

Вырезка говяжья из лопатки для запекания



~1,100 кг ~3,300 кг	пакет для запекания гофрокороб	1 (290x190x75 мм) 3 (400x300x140 мм)	2512139000007 46300167200124	25 суток

Филе лопатки говяжье для запекания



~1,100 кг ~3,300 кг	пакет для запекания гофрокороб	1 (290x190x75 мм) 3 (400x300x140 мм)	2966244000000 46300167200087	25 суток

«Оссо Буко» из говядины для запекания



~1,000 кг ~3,000 кг	пакет для запекания гофрокороб	1 (290x190x75 мм) 3 (400x300x140 мм)	2966241000000 46300167200063	21 сутки

Говядина для запекания в маринаде



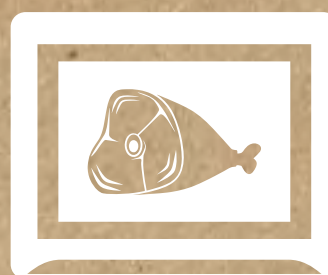
~1,000 кг ~4,000 кг	пакет для запекания гофрокороб	1 (290x190x75 мм) 4 (400x300x140 мм)	2720032000000 46300167200322	15 суток

Филе мраморной говядины в маринаде

NEW



~1,000 кг ~4,000 кг	пакет для запекания гофрокороб	1 (200x110x50) 4 (400x300x130)	2720049000000 46300167200490	21 сутки



ЗАПЕКАЙТЕ В УПАКОВКЕ

ЧИСТАЯ ДУХОВКА

ПЕРЕД ПРИГОТОВЛЕНИЕМ УДАЛИТЕ ВСЕ ЭТИКЕТКИ

СУБПРОДУКТЫ

По вкусовым достоинствам субпродукты не уступают обычному мясу, а по содержанию витаминов и микроэлементов, зачастую, превосходят его.

КОНКУРЕНТНЫЕ ПРЕИМУЩЕСТВА:

- ✓ Субпродукты из говядины используются для приготовления, как традиционных блюд, так и кулинарных новшеств
- ✓ Удобная упаковка сохраняет полезные свойства продукта
- ✓ Продукция, прошедшая процедуру шоковой заморозки, не теряет вкусовых качеств и имеет значительно больший срок хранения

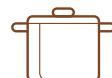


СПОСОБЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Сердце, ноги,
набор для холодца



Язык,
хвост



Почки, щеки,
диафрагма толстая



Сердце говяжье



~1,000 кг	термоформаж	1 (170x170x70 мм)	2950700000009	14
~4,000 кг	гофрокороб	4 (400x300x140 мм)	46300166102306	суток

Язык говяжий



~1,000 кг	термоформаж	1 (350x90x70 мм)	2863790000005	18
~4,000 кг	гофрокороб	4 (400x300x140 мм)	46300166102283	суток

Печень говяжья



~1,000 кг	термоформаж	1 (180x130x70 мм)	2962940000008	14
~4,000 кг	гофрокороб	4 (400x300x140 мм)	46300166102276	суток

Хвост говяжий



~1,000 кг	термоформаж	1 (350x100x50 мм)	2867480000009	16
~4,000 кг	гофрокороб	4 (400x300x140 мм)	46300166102290	суток

Сердце говяжье



Повторно не замораживать!
 Перед приготовлением разморозить!

~1,000 кг	термоформаж	1 (170x170x70 мм)	2936640000002	180
~4,000 кг	гофрокороб	4 (400x300x140 мм)	46800148100233	суток

Язык говяжий



Повторно не замораживать!
 Перед приготовлением разморозить!

~1,000 кг	термоформаж	1 (350x90x70 мм)	2803080000001	180
~4,000 кг	гофрокороб	4 (400x300x140 мм)	46800148100219	суток

Печень говяжья



Повторно не замораживать!
 Перед приготовлением разморозить!

~1,000 кг	термоформаж	1 (180x130x70 мм)	2903730000006	180
~4,000 кг	гофрокороб	4 (400x300x140 мм)	46800148100202	суток

Хвост говяжий



Повторно не замораживать!
 Перед приготовлением разморозить!

~1,000 кг	термоформаж	1 (350x100x50 мм)	2803060000007	180
~4,000 кг	гофрокороб	4 (400x300x140 мм)	46800148100226	суток

Почки говяжьи

NEW



~1,000 кг	термоформа	1 (170x130x70 мм)	2810039000000	10
~4,000 кг	гофрокороб	4 (400x300x140 мм)	46300168100393	суток

Почки говяжьи



Повторно не замораживать!
Перед приготовлением разморозить!

~1,000 кг	термоформа	1 (170x130x70 мм)	2810039000000	180
~4,000 кг	гофрокороб	4 (400x300x140 мм)	46300168100393	суток

Диафрагма говяжья толстая



~1,300 кг	термоформа	1 (250x150x50 мм)	2810142000000	17
~5,200 кг	гофрокороб	4 (400x300x140 мм)	46300168101420	суток

Диафрагма говяжья толстая



Повторно не замораживать!
Перед приготовлением разморозить!

~1,300 кг	термоформа	1 (250x150x50 мм)	2810142000000	120
~5,200 кг	гофрокороб	4 (400x300x140 мм)	46300168101420	суток

Ноги говяжьи



Повторно не замораживать!
Перед приготовлением разморозить!

~1,000 кг	термоформа	1 (130x170x100 мм)	2810117000000	180
~4,000 кг	гофрокороб	4 (400x300x140 мм)	46300168101178	суток

Язык говяжий для заливного



Повторно не замораживать!
Перед приготовлением разморозить!

~1,000 кг	термоформа	1 (350x130x100 мм)	2810040000000	180
~4,000 кг	гофрокороб	4 (400x300x140 мм)	46300168100409	суток

Хвост бычий для тушения



Повторно не замораживать!
Перед приготовлением разморозить!

~1,000 кг	термоформа	1 (370x170x100 мм)	2810041000000	180
~4,000 кг	гофрокороб	4 (400x300x140 мм)	46300168100416	суток

Набор для холодца



Повторно не замораживать!
Перед приготовлением разморозить!

~1,300 кг	термоформа	1 (130x170x100 мм)	2810064000000	180
~5,200 кг	гофрокороб	4 (400x300x140 мм)	46300168100645	суток



МЯСОКОСТНЫЕ ПОЛУФАБРИКАТЫ

Мясокостные полуфабрикаты – идеально подходят для приготовления ароматного наваристого бульона.

КОНКУРЕНТНЫЕ ПРЕИМУЩЕСТВА:

- ✓ Шоковая заморозка позволяет сохранить первоначальные витамины и микроэлементы в замороженном продукте
- ✓ Инновационное производство и современные технологии позволяют добиться длительного срока хранения мяса



СПОСОБЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Рагу,
кость берцовая



Кость говяжья
пищевая



Рагу говяжье (пакет)



Повторно не замораживать!
Перед приготовлением разморозить!

~1,000 кг	пакет	1 (300x150x120 мм)	2978230000000	180
~4,000 кг	гофрокороб	4 (400x600x140 мм)	46300168101345	суток

Кость берцовая
(поперечный распил)



Повторно не замораживать!
Перед приготовлением разморозить!

~1,000 кг	пакет	1 (205x360x30 мм)	2810184000000	60
~6,000 кг	гофрокороб	6 (400x300x140 мм)	46300168101840	суток

Кость берцовая
(продольный распил)



Повторно не замораживать!
Перед приготовлением разморозить!

~1,000 кг	пакет	1 (205x360x30 мм)	2810186000000	60
~6,000 кг	гофрокороб	6 (400x300x140 мм)	46300168101864	суток

Косточки для первых блюд



Повторно не замораживать!
Перед приготовлением разморозить!

~1,000 кг	пакет	1 (100x80x50)	2810183000000	180
~4,000 кг	гофрокороб	4 (400x300x130)	46300168101833	суток

Коленный сустав



Повторно не замораживать!
Перед приготовлением разморозить!

~1,200 кг	пакет	1 (200x150x130)	2810084000000	180
~4,800 кг	гофрокороб	4 (400x300x130)	46300168100843	суток

Кость говяжья трубчатая



Повторно не замораживать!
Перед приготовлением разморозить!

~1,000 кг	пакет	1 (160x120x80 мм)	2810234000000	60
~6,000 кг	гофрокороб	6 (573x362x155 мм)	46300168102342	суток



МИРАТОРГ

— ГОВЯДИНА —

ТРАВЯНОЙ ОТКОРМ

БРЯНСКАЯ ОБЛАСТЬ. СВОБОДНЫЙ ВЫПАС

БЫЧКИ
МЯСО-МОЛОЧНЫХ
ПОРОД

ГОВЯДИНА ТРАВЯНОГО ОТКОРМА

Говядина травяного откорма – это отборное мясо молодых бычков мясо–молочных пород, выращенных на современных фермах Брянской области с многолетними травами. Благодаря строгим стандартам отбора скота и новейшим технологиям производства говядина сохраняет свои полезные свойства, имеет высшую категорию качества и пищевой безопасности, а блюда из нее всегда обладают превосходным вкусом!

КОНКУРЕНТНЫЕ ПРЕИМУЩЕСТВА:

- ✓ Производство на современном высокотехнологичном предприятии;
 - Контроль за микробиологией
 - Строгое соблюдение температурного режима до +2°C ;
 - В производстве не используются антибиотики и гормоны роста;
- ✓ Высококачественная постная говядина только молодых бычков возрастом до 18 мес.
- ✓ Широкий ассортимент продукции
- ✓ Удобная упаковка
- ✓ Высокий срок годности упакованного продукта.



ТРАДИЦИОННЫЕ ОТРУБА

Традиционные отруба – это хорошо знакомые всем части говяжьей туши, отлично подходящие для приготовления домашних блюд.

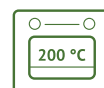
КОНКУРЕНТНЫЕ ПРЕИМУЩЕСТВА:

- ✓ Целые куски говядины подходят для приготовления самых разных блюд
- ✓ Охлажденное мясо сохраняет свои первоначальные свойства
- ✓ Удобная упаковка
- ✓ Срок годности до 35 дней!

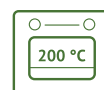


СПОСОБЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

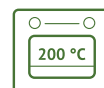
Филе лопатки



Шея, ребра



Глазной мускул,
филе бедра



Вырезка говяжья



~2,500 кг ~15,000 кг	вакуумный пакет гофрокороб	1 (590x150x50 мм) 6 (573x362x199 мм)	2610558000000 46300166105581	28 суток

Толстый край
с ребром



~0,800 кг ~3,200 кг	вакуумный пакет гофрокороб	1 (70x180x90 мм) 4 (400x300x140 мм)	2610537000000 46300166105376	30 суток

Стриплойн из говядины



~0,900 кг ~3,600 кг	вакуумный пакет гофрокороб	1 (400x300x130) 4 (550x170x90)	2610571000000 46300166105710	35 суток

Рибай говяжий



~0,900 кг ~3,600 кг	Вакуумный пакет гофрокороб	1 (400x300x130) 4 (550x170x90)	2610570000000 46300166105703	35 суток

Филе лопатки говяжье



~0,900 кг ~3,600 кг	термоформа гофрокороб	1 (180x70x70 мм) 4 (400x300x140 мм)	2710168000000 46300167101681	21 сутки

Ребрышки говяжьи
для первых блюд



~0,500 кг ~2,000 кг	термоформа гофрокороб	1 (150x110x40 мм) 4 (400x300x140 мм)	2710156000000 46300167101568	21 сутки

Шея говяжья б/к



~0,900 кг ~3,600 кг	термоформа гофрокороб	1 (300x420x126 мм) 4 (400x300x140 мм)	2710169000000 46300167101698	21 сутки

Филе бедра говяжье



~0,900 кг ~3,600 кг	термоформа гофрокороб	1 (180x70x70 мм) 4 (400x300x140 мм)	2710167000000 46300167101674	21 сутки

Лопатка говяжья н/к



~1,000 кг ~4,000 кг	вакуумный пакет гофрокороб	1 (350x160x40 мм) 4 (400x300x140 мм)	2610569000000 46300166105697	30 суток

Тазобедренная часть говяжья с костью



~1,000 кг ~4,000 кг	вакуумный пакет гофрокороб	1 (350x160x40 мм) 4 (400x300x140 мм)	2610568000000 46300166105680	30 суток

Вырезка из лопатки



~1,400 кг ~5,600 кг	вакуумный пакет гофрокороб	1 (300x150x200 мм) 4 (400x300x140 мм)	2610567000000 46300166105673	35 суток

Грудинка говяжья н/к



~1,000 кг ~4,000 кг	термоформаж гофрокороб	1 (250x50x120 мм) 4 (400x300x140 мм)	2610572000000 46300166105727	30 суток

Голяшка говяжья н/к



~0,500 кг ~4,000 кг	газ.лоток (ГЗМС) гофрокороб	1 (190x144x65 мм) 8 (400x300x160 мм)	2710151000000 46300167101513	10 суток

Голяшка говяжья б/к



~0,800 кг ~3,200 кг	Вакуумный пакет гофрокороб	1 (350x160x40 мм) 4 (400x300x140 мм)	2610631000000 46300166106311	35 суток



КРУПНОКУСКОВЫЕ ПОЛУФАБРИКАТЫ

Крупнокусковые полуфабрикаты весом от 3 до 6 кг представляют собой цельные отруба говяжьей туши, удобные для приготовления разнообразных блюд.

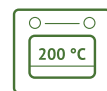
КОНКУРЕНТНЫЕ ПРЕИМУЩЕСТВА:

- ✓ Срок годности 35 дней!



СПОСОБЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

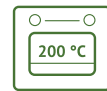
Лопатка



Внутренняя часть
бедр



Внешняя часть бедра,
оковалок



Внутренняя часть бедра говяжья б/к



~5,500 кг ~16,500 кг	вакуумный пакет гофрокороб	1 (740x270x120 мм) 3 (573x362x19 мм)	2610557000000 46300166105574	35 суток

Внешняя часть бедра говяжья б/к



~8,750 кг ~16,000 кг	вакуумный пакет гофрокороб	1 (380x310x130 мм) 2 (573x362x199 мм)	2610556000000 46300166105567	35 суток

Глазной мускул говяжий б/к



~2,000 кг ~16,000 кг	вакуумный пакет гофрокороб	1 (380x120x90 мм) 8 (573x362x199 мм)	2610559000000 46300166105598	35 суток

Голяшка говяжья б/к



~2,200 кг ~6,600 кг	вакуумный пакет гофрокороб	1 (350x140x150 мм) 3 (573x362x19 мм)	2610563000000 46300166105635	35 суток

Кострец говяжий



~3,000 кг ~12,000 кг	вакуумный пакет гофрокороб	1 (320x280x120 мм) 4 (573x362x19 мм)	2610564000000 46300166105642	35 суток

Лопатка говяжья б/к



~8,000 кг ~16,000 кг	вакуумный пакет гофрокороб	1 (450x330x190 мм) 2 (573x362x1990 мм)	2610560000000 46300166105604	35 суток

Шея говяжья б/к



~6,000 кг ~12,000 кг	вакуумный пакет гофрокороб	1 (200x70x100 мм) 2 (573x362x199 мм)	2610562000000 46300166105628	35 суток

Оковалок говяжий б/к



~6,500 кг ~13,000 кг	вакуумный пакет гофрокороб	1 (350x200x80 мм) 2(573x362x19 мм)	2610561000000 46300166105611	35 суток



Говядина мясо-молочных пород обладает ярко насыщенным «говяжьим» вкусом и высокой постностью. Данное мясо имеет сбалансированный состав: в ней достаточно много ненасыщенных жирных кислот, большое содержание витаминов А и Е, а также бета каротина.



МЕЛКОКУСКОВЫЕ И РУБЛЕННЫЕ ПОЛУФАБРИКАТЫ

Мелкокусковые и рубленные полуфабрикаты из говядины травяного откорма – удобный продукт для быстрого приготовления сытных и вкусных блюд.

КОНКУРЕНТНЫЕ ПРЕИМУЩЕСТВА:

- ✓ Упаковка в лотках с модифицированной газовой средой позволяет сохранить первоначальные свойства продукта
- ✓ Уже нарезанные куски удобны для приготовления традиционных блюд



СПОСОБЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Азу,
бефстроганов,
фарш



Фарш традиционный
из говядины



				
0,400 кг	газ.лоток (ГЗМС)	1(190х144х65 мм)	4630016231004	10
3,200 кг	гофрокороб	8 (400х300х160 мм)	46300167100592	суток

Бефстроганов
из говядины



				
0,400 кг	Газ.лоток (ГЗМС)	1 (144х190х65 мм)	4630016231011	10
3,200 кг	гофрокороб	8 (400х300х160 мм)	46300167100585	суток

Азу из говядины



				
0,400 кг	газ.лоток (ГЗМС)	1(190х144х65 мм)	4630016230977	10
3,200 кг	гофрокороб	8 (400х300х160 мм)	46300167100530	суток

Поджарка из говядины



				
0,400 кг	газ.лоток (ГЗМС)	1(190х144х55 мм)	4630016231448	10
3,200 кг	гофрокороб	8 (400х300х160 мм)	14630016231445	суток



СТЕЙКИ

Стейки из говядины травяного откорма – удобный продукт для быстрого приготовления изысканных блюд

КОНКУРЕНТНЫЕ ПРЕИМУЩЕСТВА:

- ✓ Современная упаковка skin, срок годности до 21 дня.
- ✓ Уже нарезанные стейки удобны для приготовления



СПОСОБЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Стейк из окорока



Ромштекс



Стейк рибай,
стейк стриплоин



Стейк «Стриплойн»



0,250 кг 2,400 кг	термоформаж гофрокороб	1 (300x420x126 мм) 8 (400x300x140 мм)	4630016231394 14630016231391	21 сутки

Стейк «Рибай»



0,500 кг 2,400 кг	skin гофрокороб	1 (260x177x270 мм) 4 (400x300x140 мм)	4630016231400 14630016231407	21 сутки

Стейк «Рибай»



0,250 кг 2,400 кг	термоформаж гофрокороб	1 (260x177x27 мм) 8 (400x300x140 мм)	4630016231387 14630016231384	21 сутки

Стейк «Стриплойн»



0,500 кг 2,400 кг	skin гофрокороб	1 (260x177x27 мм) 4 (400x300x140 мм)	4630016231417 14630016231414	21 сутки

Стейк из окорока



0,470 кг 1,480 кг	skin гофрокороб	1 (180x260x270 мм) 4 (400x300x140 мм)	4630016231462 14630016231469	21 сутки

Ромштекс из говядины



0,340 кг 1,360 кг	skin гофрокороб	1(180x260x270 мм) 8 (400x300x160 мм)	4630016231455 14630016231452	21 сутки



МАРИНАДЫ

Вкусное и сочное говяжье мясо в натуральном маринаде для быстрого приготовления неповторимых блюд.

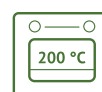
КОНКУРЕНТНЫЕ ПРЕИМУЩЕСТВА:

- ✓ Специальная безопасная термостойкая пленка
- ✓ Отлично сбалансированные маринады
- ✓ Легкое приготовление
- ✓ Длительный срок хранения



СПОСОБЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Голяшка



Шашлык



Голяшка в маринаде для запекания говяжья



~ 0,900 кг	термоформаж	1(300x620x126 мм)	2720043000000	25
~ 2,700 кг	гофрокороб	4 (400x300x140 мм)	46300167200438	сутки

Мякоть для жарки



~ 0,700 кг	термоформаж	1(300x620x126 мм)	2710152000000	21
~ 2,800 кг	гофрокороб	3 (400x300x160 мм)	46300167101520	сутки

Ребрышки «Для барбекю» из говядины



~ 0,900 кг	термоформаж	1(300x420x126 мм)	2710171000000	21
~ 4,000 кг	гофрокороб	4 (400x300x140 мм)	46300167101711	сутки

Шашлык из говядины



~ 1,400 кг	термоформаж	1(190x144x65 мм)	2710155000000	21
~ 4,200 кг	гофрокороб	3 (400x300x160 мм)	46300167101551	сутки

