



Утолина

ВКУСНЫЕ ТРАДИЦИИ

КАТАЛОГ ПРОДУКЦИИ



Для ценителей высокой кухни



КОРМА ПРОИЗВЕДЕНЫ В РОССИИ



ЯЙЦО ИНКУБИРОВАНО В РОССИИ



УТКА ВЫРАЩЕНА В РОССИИ



МЯСО ПЕРЕРАБОТАНО В РОССИИ

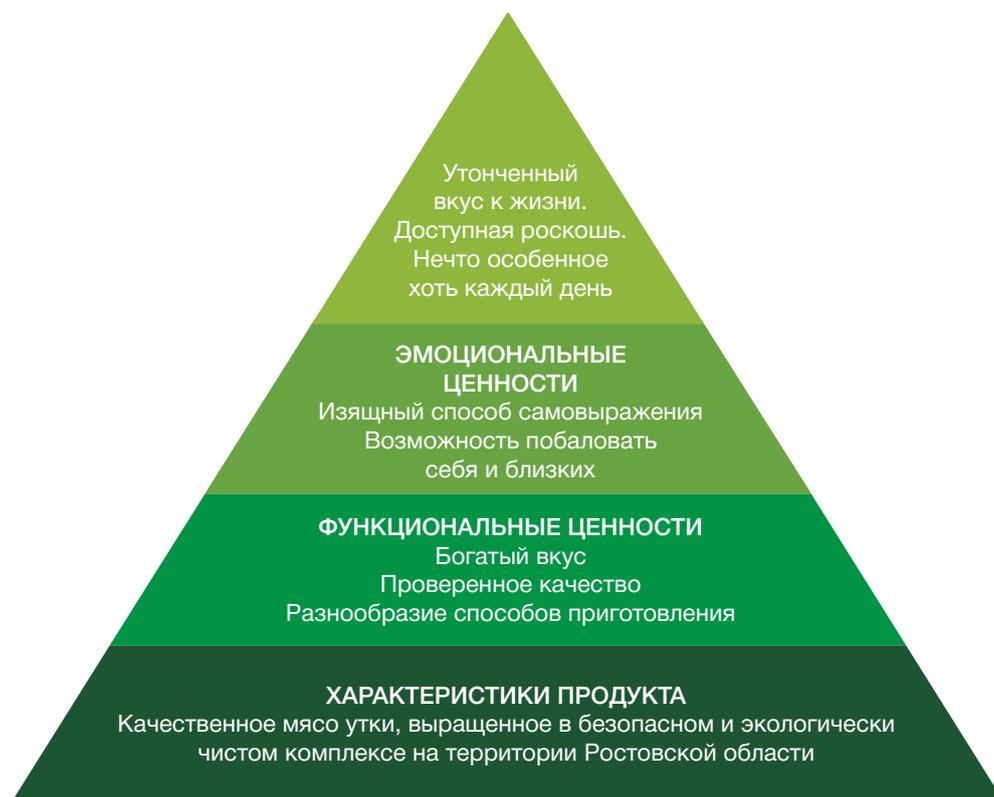
УТОЛИНА - ЭТО

Российский продукт от российского производителя

Возрождение вкусных традиций!

Возможность разнообразить рацион

ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ





«Мясо утки марки «Утолина» особое, — считает лицо гастрономического издания «Джейми Magazine» и журнала «Хлеб-соль» Юлии Высоцкой, шоу-мен ТВ-программ **«Время обедать с Наташей Королевой»** и «Кулинарный поединок», ведущий мастер-классов крупнейших гастрономических фестивалей, в том числе, фестиваля ПиР шеф-повар **Антон Прокофьев**. — Очень вкусное, нежное, ароматное мясо утки — весьма полезный продукт. В мировой и русской кухне накоплено огромное количество рецептов из утки — все они безумно вкусны. Такая утка на столе — настоящий праздник. Не зря в русском языке есть пословица «Утка на столе — праздник в доме». Уточку любили практически все русские классики и ценили все русские цари». «Современная кухня — это микс технологий, основанный на традициях.



Всем нужны продукты, которые можно быстро приготовить, не требуют длительной подготовительной работы и гарантируют прекрасный результат. Хорошо, когда творчество кулинара сопровождается исключительным качеством продукта, к примеру, таким, как Утолина.» — утверждает основатель **Кулинарной Студии Clever**, член Гильдии шеф-поваров России, признанный профессионал во французской, австрийской и венгерских кухнях с международным опытом, ведущий мастер классов с утиным мясом марки «Утолина» на Первом Гастрономическом Фестивале Taste в Москве **Михаил Лиске**.



Ginza Project работает только с ведущими мировыми брендами и к продуктам предъявляет самые высокие требования. Утку марки «Утолина» я назвал бы «зачетной», по самой высокой шкале требований, - говорит бренд-шеф сети, имеющей рестораны в Москве, Санкт-Петербурге, Лондоне и Нью-Йорке, **Дмитрий Яковлев**



ПРОДУКТ

Мясо утки — одно из самых полезных и сбалансированных по питательности, это не только полноценный белок, но и кладезь витаминов и микроэлементов.

Даже жир в утином мясе, которого несколько больше, чем в мясе курицы и индейки, полезен, так как укрепляет иммунитет, содержит уникальные природные ферменты, которые улучшают динамику обмена веществ в организме человека, способствует очищению организма от канцерогенов, обладает антиатерогенным действием, улучшает цвет лица, стимулирует жизненно-важные процессы организма, благодаря содержанию олеиновой кислоты положительно влияет на сердечно-сосудистую систему

Утятина содержит в 2 раза больше витамина А, чем любое другое мясо. Поэтому утка полезна всем, кто страдает кожными заболеваниями и нарушением зрения.



ПЛАТФОРМА БРЕНДА

В древнерусском языке слово «утоля» означало «баловство», «блажь». Матери расшалившегося дитя говорили: «Ну что ж так утолишь-то!» То есть, «балуешь», «ублажаешь».

В современном напряженном ритме жизни человеку нужны счастливые моменты, ощущения праздника — хотя бы время от времени.

Качество, удовольствие и стиль должны быть доступны.

ПРОИЗВОДИТЕЛЬ

Как отмечает независимое маркетинговое агентство GLOBAL REACH CONSULTING (GRC), с появлением в отрасли нового и заметного игрока — компании «Донстар» — уже в 2014 году структура рынка поменялась, доля промышленного производства мяса утки возросла в 2 раза — до 20%. Лидером по численности поголовья утки в России стала Ростовская область.

В 2014-м стартовом году компания «Донстар» произвела 20 тыс тонн мяса утки.



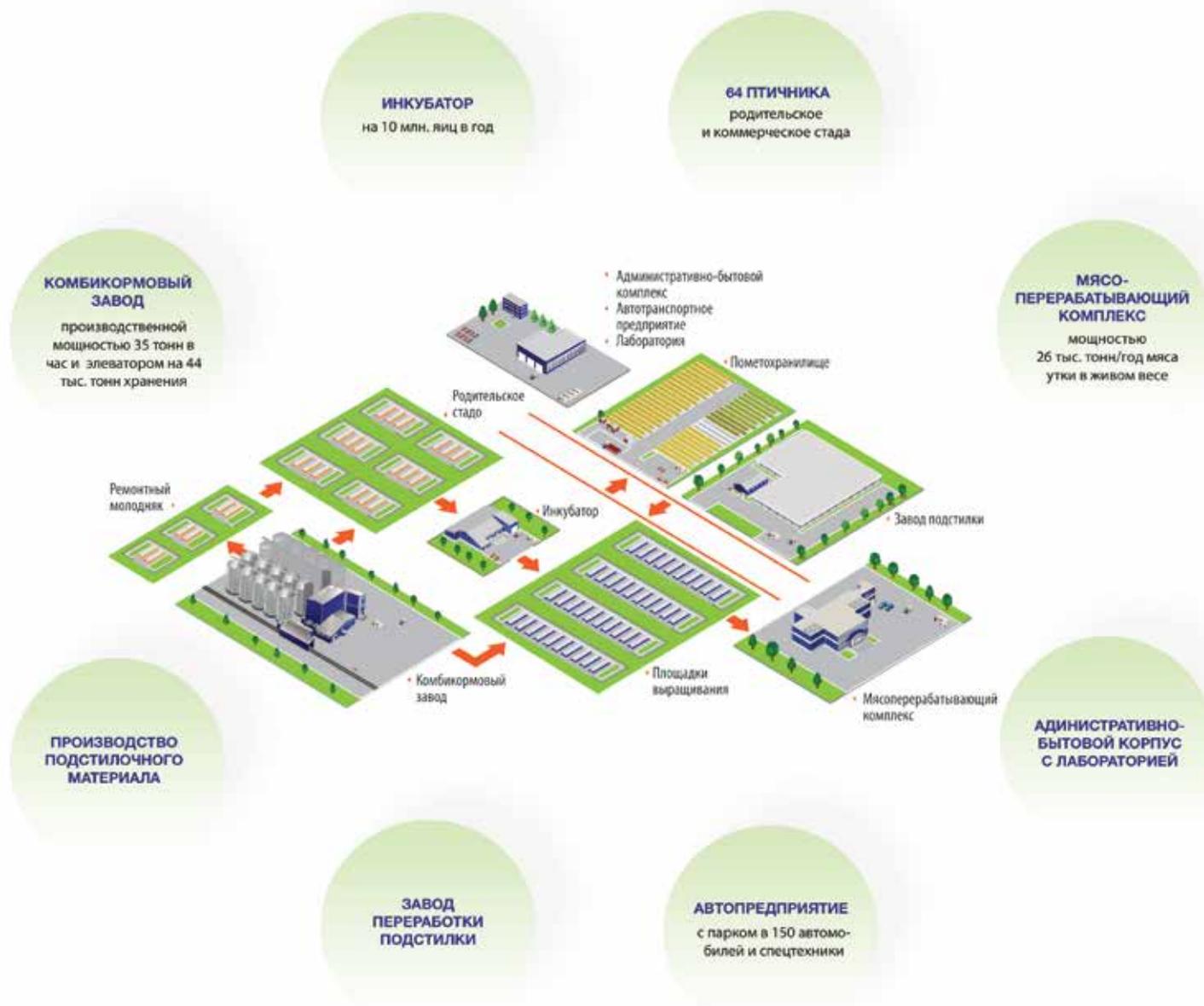
С запуском следующих этапов производства компания нацелена производить более 80 тыс мяса утки в живом весе. Крупнейший промышленный производитель мяса утки — компания «Донстар» — входит в группу предприятий «Евродон». Все объекты компании построены с нуля и действуют в экологически чистом Миллеровском районе РО.





ОСНОВНАЯ ЦЕЛЬ ПРОЕКТА «ДОНСТАР»:

Возродить традиции потребления полезного мяса утки с высоким содержанием белка и витаминов — за счет круглогодичного рыночного предложения высококачественного отечественного продукта марки «Утолина» в ассортименте.



БЕЗОПАСНОСТЬ И КОНКУРЕНТНЫЕ ПРЕИМУЩЕСТВА

— Безопасность продукции, выработанной путем промышленного поточного производства — это один из самых актуальных вопросов современной мясопереработки.

В компании «Донстар» создана и действует система управления пищевой безопасностью по международным стандартам, которая повышает доверие потребителей и конкурентоспособность продукции предприятия. Она разработана, внедрена и поддерживается на основе принципов ХАССП и является предупреждающей системой гарантии безопасности продукции. Процедуры, основанные на принципах ХАССП применяются на всех этапах производства, включая мясопереработку, что является неотъемлемым требованием технического регулирования Таможенного Союза.

Безопасность и качество продукта обеспечивается на всех этапах производства, которое объединяет технологии в замкнутый цикл, включая:

Кормопроизводство



Родительское стадо (собственное производство инкубационного яйца)



Инкубатор



Площадки подращивания и выращивания поголовья, площадки ремонтного молодняка



Мясоперерабатывающий птицеперерабатывающий комплекс



Логистика



ПОРОДА

Специалисты компании “Донстар” (группа компаний “Евродон”) остановили выбор на белой пекинской утке. Это мясная порода, адаптированная французскими генетиками для промышленного выращивания в российских условиях.



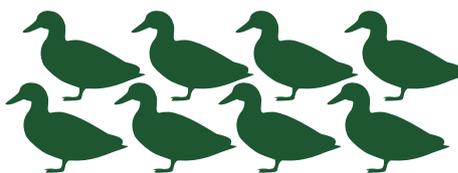
Все проекты по производству утки — типовые, что позволяет тиражировать их в других регионах. По признанию мировых экспертов, в компании сформирована одна из лучших в мире команд профессионалов.

«ДОНСТАР» В ЦИФРАХ:

Объем производства:

25 000 ТОНН 

в перспективе с увеличением до

80 000 ТОНН 

 **1000**
ЧЕЛОВЕК
заняты в производстве

Производственные объекты - **230 000** м²

Занимаемые площади - **253** га земли



АССОРТИМЕНТ ПРОДУКЦИИ ИЗ МЯСА УТКИ «УТОЛИНА»



УТИНАЯ ГРУДКА В КАРАМЕЛЬНОЙ ГЛАЗУРИ

Грудку с кожей обжарить, надсечь в 3-4 местах. Поливая глазурью запекать 15 минут. Разрезать на тарелку веером, полить оставшейся глазурью. Грушу надрезать на две части со стороны хвостика. Клюкву припустить с сахаром и уложить в отверстие в груше и запечь. Выложить рядом с грудкой.

Тушка утенка 1 сорт потрошенная

ГОСТ 31990-2012



Состав: тушка утенка потрошенная

Пищевая и энергетическая ценность в 100 г продукта:

Белки: **не менее 16 г**, Жиры: **не более 20 г**,
Калорийность: **245 ккал./1025 кДж**

Сроки годности и условия хранения:

Упакованная в термоусадочном пакете охлажденная:

при t от 0 до +4 °С — не более 10 суток;

Упакованная в термоусадочном пакете замороженная:

при t не выше -18 °С — не более 180 суток

Модификация «монолит» охлажденный:

при t от 0 до +4 °С — не более 7 суток

Модификация «монолит» замороженный:

при t не выше минус 18 °С — не более 180 суток



ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ МЯСА УТОК МЯСОКОСТНЫЕ (ОХЛАЖДЕННЫЕ И ЗАМОРОЖЕННЫЕ)

Полутушка утенка 1 сорт потрошенная

СТО 65393217-001-2013



Состав: полутушка утенка

Пищевая и энергетическая ценность в 100 г продукта:

Белки: **не менее 16 г**, Жиры: **не более 20 г**,
Калорийность: **245 ккал./1025 кДж**

Сроки годности и условия хранения:

Упакованная в лотке со стрейч-пленкой, охлажденная:

при t от 0 до +4 °С — не более 7 суток;

Упакованная в лотке со стрейч-пленкой, замороженная:

при t не выше -18 °С — не более 180 суток

Модификация «монолит» охлажденный:

при t от 0 до +4 °С — не более 7 суток

Модификация «монолит» замороженный:

при t не выше минус 18 °С — не более 180 суток

Четвертина задняя утенка

СТО 65393217-001-2013



Состав: четвертина задняя утенка

Пищевая и энергетическая ценность в 100 г продукта:

Белки: **не менее 14 г**, Жиры: **не более 28 г**,
Калорийность: **350 ккал./1464 кДж**

Сроки годности и условия хранения:

Упакованная в лотке со стрейч-пленкой, охлажденная:

при t от 0 до +4 °С — не более 7 суток;

Упакованная в лотке со стрейч-пленкой, замороженная:

при t не выше -18 °С — не более 180 суток

Модификация «монолит» охлажденный:

при t от 0 до +4 °С — не более 7 суток

Модификация «монолит» замороженный:

при t не выше минус 18 °С — не более 180 суток

Грудка утенка

СТО 65393217-001-2013



Состав: грудка утенка

Пищевая и энергетическая ценность в 100 г продукта:

Белки: **не менее 18 г**, Жиры: **не более 16 г**,
Калорийность: **215 ккал./899 кДж**

Сроки годности и условия хранения:

Упакованная в лотке со стрейч-пленкой, охлажденная:

при t от 0 до +4 °С — не более 7 суток;

Упакованная в лотке со стрейч-пленкой, замороженная:

при t не выше -18 °С — не более 180 суток

Модификация «монолит» охлажденный:

при t от 0 до +4 °С — не более 7 суток

Модификация «монолит» замороженный:

при t не выше минус 18 °С — не более 180 суток

САЛАТ ИЗ УТКИ С ГРУШЕЙ-ГРИЛЬ

Филе утки зачистить, натереть смесью из соли, перца, оливкового масла и меда (часть смеси оставить для соуса). Обжарить грудку на раскаленной сковороде кожей вниз и довести до готовности в жарочном шкафу при $t180^{\circ}\text{C}$. Апельсин очистить и снять пленку. Листья салата перемешать с нарезанными помидорами Черри, оливковым маслом, солью и перцем. Соус: мед, соус Демиглас довести до загустения на плите, добавить коньяк, немного выпарить и фламбировать. Грушу нарезать на дольки и обжарить на гриле. На блюдо выложить грушу, нарезанное филе утки, сегменты апельсина. Листья салата полить соусом.



Филе грудки утенка с кожей и без кожи

СТО 65393217-001-2013



Состав: филе грудки утенка с кожей и без кожи

Пищевая и энергетическая ценность в 100 г продукта:

Белки: **не менее 17 г**, Жиры: **не более 17 г**,
Калорийность: **221 ккал./925 кДж**

Сроки годности и условия хранения:

В лотке с защитной атмосферой:

при t от 0 до $+4^{\circ}\text{C}$ — не более 12 суток;

В вакуумной упаковке Darfresh охлажденный:

при t не выше $+4^{\circ}\text{C}$ — не более 15 суток

Упакованная в лотке со стрейч-пленкой, охлажденная:

при t от 0 до $+4^{\circ}\text{C}$ — не более 7 суток

Упакованная в лотке со стрейч-пленкой, замороженная:

при t не выше минус 18°C — не более 180 суток

Модификация «монолит» охлажденный:

При t от 0 до $+4^{\circ}\text{C}$ — не более 7 суток

Модификация «монолит» замороженный:

При t не выше минус 18°C — не более 180 суток

Суповой набор утиный

СТО 65393217-001-2013



Состав: части спинки, грудная кость, крыло утиное

Пищевая и энергетическая ценность в 100 г продукта:

Белки: **не менее 18 г**, Жиры: **не более 14 г**,
Калорийность: **200 ккал/837 кДж**

Сроки годности и условия хранения:

Упакованная в лотке со стрейч-пленкой, охлажденная:

при t от 0 до +4 °С — не более 7 суток;

Упакованная в лотке со стрейч-пленкой, замороженная:

при t не выше -18 °С — не более 180 суток

Модификация «монолит» охлажденный:

при t от 0 до +4 °С — не более 7 суток

Модификация «монолит» замороженный:

при t не выше минус 18 °С — не более 180 суток

СУП ИЗ УТКИ

Подготовить набор, залить кипятком, прокипятить. Затем вынуть, промыть холодной водой, нарезать кусочками, еще раз залить холодной водой и варить на слабом огне в течение 30-40 минут. Лук, морковь, петрушку и сельдерей нарезать, измельчить и добавить в утиный суп, туда же добавить масло, перловую крупу и специи. Тщательно помешать и варить еще полчаса до полной готовности. Суп из утки лучше всего подавать со сметаной.



ФИЛЕ УТИНОЙ ГРУДКИ С РАЙСКИМИ ЯБЛОЧКАМИ



Филе утки обжариваем с двух сторон, добавляем специи. Одну сторону филе смазываем медом и ставим в духовку при температуре 180°C на 24 минуты. На раскаленную сковороду добавляем сливочное масло, сахар, клюкву и яблоки, заранее удалив сердцевину, и обжариваем до золотистой корочки, затем ставится в духовку с уткой на 7 минут. При подаче филе разрезать на несколько кусочков, обложить яблоками, добавить ром и поджечь.

Крыло утенка целое

СТО 65393217-001-2013



Состав: крыло утенка

Пищевая и энергетическая ценность в 100 г продукта:

Белки: **не менее 20 г**, Жиры: **не более 9 г**,
Калорийность: **160 ккал./669 кДж**

Сроки годности и условия хранения:

Упакованная в лотке со стрейч-пленкой, охлажденная:

при t от 0 до +4 °C — не более 7 суток;

Упакованная в лотке со стрейч-пленкой, замороженная:

при t не выше -18 °C — не более 180 суток

Модификация «монокристалл» охлажденный:

при t от 0 до +4 °C — не более 7 суток

Модификация «монокристалл» замороженный:

при t не выше минус 18 °C — не более 180 суток

Язычки утиные

СТО СТО 65393217-001-2013



Состав: язычки утиные

Пищевая и энергетическая ценность в 100 г продукта:

Белки: **не менее 9 г**, Жиры: **не более 5 г**,
Калорийность: **81 ккал./399 кДж**

Сроки годности и условия хранения:

Упакованная в лотке со стрейч-пленкой, охлажденная:

при t от 0 до +4 °C — не более 7 суток;

Упакованная в лотке со стрейч-пленкой, замороженная:

при t не выше -18 °C — не более 180 суток

Окорочок утенка с кожей и без кожи

СТО 65393217-001-2013



Состав: окорочок утенка с кожей и без кожи

Пищевая и энергетическая ценность в 100 г продукта:

Белки: **не менее 15 г**, Жиры: **не более 23 г**,
Калорийность: **270 ккал./1129 кДж**

Состав: окорочок утенка без кожи

Пищевая и энергетическая ценность в 100 г продукта:

Белки: **не менее 17 г**, Жиры: **не более 17 г**,
Калорийность: **220 ккал./920 кДж**

Сроки годности и условия хранения:

В лотке с защитной атмосферой:

при t от 0 до +4 °C — не более 12 суток;

В вакуумной упаковке Darfresh охлажденный:

при t не выше +4 °C — не более 15 суток

Упакованная в лотке со стрейч-пленкой, охлажденная:

при t от 0 до +4 °C — не более 7 суток

Упакованная в лотке со стрейч-пленкой, замороженная:

при t не выше минус 18 °C — не более 180 суток

Модификация «монолит» охлажденный:

При t от 0 до +4 °C — не более 7 суток

Модификация «монолит» замороженный:

При t не выше минус 18 °C — не более 180 суток

УТКА В КИСЛО-СЛАДКОМ СОУСЕ С АНАНАСАМИ

Овощи нарезать брусочками, ананас — кубиком. Мясо утки нарезать пластинками и замариновать на 5 минут в соевом соусе с крахмалом и мукой. Овощи обжарить на растительном масле, добавить ананас. Вынув овощи, на этой же сковороде обжарить утиное мясо. Мясо с овощами и ананасом соединить, добавить уксус, томатный сок и сахар. Протушить, добавив соль и перец.



Набор для домашней лапши утиный

СТО 65393217-001-2013



Состав: сердце, часть крыла, спинка утиные

Пищевая и энергетическая ценность в 100 г продукта:

Белки: **не менее 17 г**, Жиры: **не более 10 г**,
Калорийность: **108 ккал/452 кДж**

Сроки годности и условия хранения:

Упакованная в лотке со стрейч-пленкой, охлажденная:

при t от 0 до +4 °С — не более 7 суток;

Упакованная в лотке со стрейч-пленкой, замороженная:

при t не выше -18 °С — не более 180 суток

Модификация «монолит» охлажденный:

при t от 0 до +4 °С — не более 7 суток

Модификация «монолит» замороженный:

при t не выше минус 18 °С — не более 180 суток

Набор для тушения утиный

СТО 65393217-001-2013



Состав: часть спинки тушки

Пищевая и энергетическая ценность в 100 г продукта:

Белки: **не менее 18 г**, Жиры: **не более 14 г**,
Калорийность: **200 ккал/ 837 кДж**

Сроки годности и условия хранения:

Упакованная в лотке со стрейч-пленкой, охлажденная:

при t от 0 до +4 °С — не более 7 суток;

Упакованная в лотке со стрейч-пленкой, замороженная:

при t не выше -18 °С — не более 180 суток

Набор для бульона утиный

СТО 65393217-001-2013



Состав: спинка утки

Пищевая и энергетическая ценность в 100 г продукта:

Белки: **не менее 17 г**, Жиры: **не более 17 г**,
Калорийность: **221 ккал/925 кДж**

Сроки годности и условия хранения:

Упакованная в лотке со стрейч-пленкой, охлажденная:

при t от 0 до +4 °С — не более 7 суток;

Упакованная в лотке со стрейч-пленкой, замороженная:

при t не выше -18 °С — не более 180 суток

Модификация «монолит» охлажденный:

при t от 0 до +4 °С — не более 7 суток

Набор потрошков утиный

СТО СТО 65393217-001-2013



Состав: печень, сердце, желудки утки

Пищевая и энергетическая ценность в 100 г продукта:

Белки: **не менее 18 г**, Жиры: **не более 10 г**,

Калорийность: **162 ккал/678 кДж**

Сроки годности и условия хранения:

Упакованная в лотке со стрейч-пленкой, охлажденная:

при t от 0 до +4 °С — не более 7 суток;

Упакованная в лотке со стрейч-пленкой, замороженная:

при t не выше -18 °С — не более 180 суток

Набор для чахохбили утиный

СТО 65393217-001-2013



Состав: часть спинки тушки, бедра, голени, крыла утенка

Пищевая и энергетическая ценность в 100 г продукта:

Белки: **не менее 18 г**, Жиры: **не более 14 г**,

Калорийность: **200 ккал/ 837 кДж**

Сроки годности и условия хранения:

Упакованная в лотке со стрейч-пленкой, охлажденная:

при t от 0 до +4 °С — не более 7 суток;

Упакованная в лотке со стрейч-пленкой, замороженная:

при t не выше -18 °С — не более 180 суток

Набор для сациви утиный

СТО 65393217-001-2013



Состав: бедро, голень, части спинки, крыла утенка

Пищевая и энергетическая ценность в 100 г продукта:

Белки: **не менее 18 г**, Жиры: **не более 14 г**,

Калорийность: **200 ккал/837 кДж**

Сроки годности и условия хранения:

Упакованная в лотке со стрейч-пленкой, охлажденная:

при t от 0 до +4 °С — не более 7 суток;

Упакованная в лотке со стрейч-пленкой, замороженная:

при t не выше -18 °С — не более 180 суток

«МАГРЕ» ИЗ УТКИ С ЯГОДНЫМ СОУСОМ

Утиную грудку надрезать в виде сетки со стороны кожицы и запечь. Для соуса: закипятить в вине корицу, розмарин, сахар, перец Чили и цедру апельсина, отцедить. Очищенный апельсин нарезать кружочками, посыпать сахаром и закармлизовать с помощью специальной лампы. В процеженный соус добавить сахар, вишню, крахмал и прогреть полученную смесь. Запеченую грудку нарезать пластинками шириной в 1 см, полить соусом и загарнировать апельсином и вишней.







Сердце утиное

ГОСТ Р 53157–2008



Состав: сердце утиное

Пищевая и энергетическая ценность в 100 г продукта:

Белки: **не менее 15 г**, Жиры: **не более 10 г**,

Калорийность: **150 ккал/627 кДж**

Сроки годности и условия хранения:

Упакованная в лотке со стрейч-пленкой, охлажденная:

при t от 0 до +4 °С — не более 5 суток;

Упакованная в лотке со стрейч-пленкой, замороженная:

при t не выше -18 °С — не более 180 суток

Модификация «монокит» охлажденный:

при t от 0 до +4 °С — не более 7 суток

В лотке с защитной атмосферой:

при t от 0 до +4 °С — не более 12 суток;

Печень утиная

ГОСТ Р 53157–2008



Состав: печень утиная

Пищевая и энергетическая ценность в 100 г продукта:

Белки: **не менее 18 г**, Жиры: **не более 20 г**,

Калорийность: **162 ккал/678 кДж**

Сроки годности и условия хранения:

В лотке с защитной атмосферой:

при t от 0 до +4 °С — не более 12 суток;

Упакованная в лотке со стрейч-пленкой, охлажденная:

при t от 0 до +4 °С — не более 5 суток;

Упакованная в лотке со стрейч-пленкой, замороженная:

при t не выше -18 °С — не более 180 суток

Модификация «монокит» охлажденный:

при t от 0 до +4 °С — не более 7 суток

Желудки мышечные утиные

ГОСТ Р 53157–2008



Состав: желудки утиные

Пищевая и энергетическая ценность в 100 г продукта:

Белки: **не менее 20 г**, Жиры: **не более 7 г**,
Калорийность: **143 ккал/598 кДж**

Сроки годности и условия хранения:

В лотке с защитной атмосферой:

при t от 0 до +4 °С — не более 12 суток;

Упакованная в лотке со стрейч-пленкой, охлажденная:

при t от 0 до +4 °С — не более 5 суток;

Упакованная в лотке со стрейч-пленкой, замороженная:

при t не выше -18 °С — не более 180 суток

Модификация «монокристалл» охлажденный:

при t от 0 до +4 °С — не более 7 суток

Шеи утиные с кожей

ГОСТ Р 53157–2008



Состав: шеи утиные с кожей

Пищевая и энергетическая ценность в 100 г продукта:

Белки: **не менее 14 г**, Жиры: **не более 13 г**,
Калорийность: **173 ккал/724 кДж**

Сроки годности и условия хранения:

Упакованная в лотке со стрейч-пленкой, охлажденная:

при t от 0 до +4 °С — не более 5 суток;

Упакованная в лотке со стрейч-пленкой, замороженная:

при t не выше -18 °С — не более 180 суток

Модификация «монокристалл» охлажденный:

при t от 0 до +4 °С — не более 5 суток

Модификация «монокристалл» замороженный:

при t не выше минус 18 °С — не более 180 суток

Шеи утиные без кожи

ГОСТ Р 53157–2008



Состав: шеи утиные без кожи

Пищевая и энергетическая ценность в 100 г продукта:

Белки: **не менее 14 г**, Жиры: **не более 13 г**,
Калорийность: **173 ккал/724 кДж**

Сроки годности и условия хранения:

Упакованная в лотке со стрейч-пленкой, охлажденная:

при t от 0 до +4 °С — не более 7 суток;

Упакованная в лотке со стрейч-пленкой, замороженная:

при t не выше -18 °С — не более 180 суток

Модификация «монокристалл» охлажденный:

при t от 0 до +4 °С — не более 7 суток

Модификация «монокристалл» замороженный:

при t не выше минус 18 °С — не более 180 суток

ФАРШИ ИЗ МЯСА УТКИ

Фарш утиный замороженный

ТУ 9214-001-14548747-2006



Состав: мясо утиное механической обвалки

Пищевая и энергетическая ценность в 100 г продукта:

Белки: **не менее 8 г**, Жиры: **не более 40 г**,
Костных включений **не более 0,8 г**.
Калорийность: **392 ккал/1616 кДж**

После вскрытия упаковки и разморозки
использовать в течение 6 часов.

Сроки годности и условия хранения:
при t не выше -18 °С — не более 360 суток

Масса нетто: 900 грамм (+/- 15 грамм)

Фарш из мяса птицы (утиный)

ТУ 9214-001-14548747-2006



Состав: мясо утиное механической обвалки

Пищевая и энергетическая ценность в 100 г продукта:

Белки: **не менее 15,8 г**, Жиры: **не более 38 г**,
Калорийность: **405 ккал/1694 кДж**

Сроки годности и условия хранения:
Упакованная в лотке со стрейч-пленкой, охлажденная:
при t от 0 до +4 °С — не более 7 суток;
Упакованная в лотке со стрейч-пленкой, замороженная:
при t не выше -18 °С — не более 180 суток
Модификация «монокит» замороженный:
при t от 0 до +4 °С — не более 180 суток





НАТУРАЛЬНЫЕ ПОЛУФАБРИКАТЫ В МАРИНАДАХ

Филе грудки утенка с кожей в маринаде Маренго

СТО 65393217-001-2013



Состав: филе утёнка с кожей — 85%, вода питьевая — 7 %, соль пищевая — 1,3%, маринад Маренго — 6,7 %.

Состав маринада: пищевая соль, специи, свекольный порошок, травы, декстроза, экстракты специй.

Пищевая и энергетическая ценность в 100 г продукта:

Белки: **17 г** Жиры: **17 г** Калорийность: **229 ккал/958 кДж**

Номинальная масса мяса без маринада — 850 грамм на 1 кг продукта.

Упаковывается в лоток с модифицированной атмосферой, в вакуумный пакет и пластиковое ведро.

Сроки годности и условия хранения:

Вакуумный пакет: При t от 0 до +4 °С — 15 суток;

после вскрытия упаковки — от 0 до +4 °С — 10 часов;

Пластиковое ведро: При t от 0 до +4 °С — 7 суток;

после вскрытия упаковки — от 0 до +4 °С — 10 часов;

Бедро утенка в маринаде охлажденное

СТО 65393217-001-2013



Состав: бедро утенка с кожей — 85%, вода питьевая — 7,4 %, соль пищевая — 1,3%, маринад — 8, 3%.

Состав маринада: растительное масло, эмульгатор E472a, E472b, сырный порошок, сахар, ароматизатор, специи, травы, антиокислитель E330, пряности, консервант E202, загуститель E415.

Пищевая и энергетическая ценность в 100 г продукта:

Белки: **15 г** Жиры: **17 г** Калорийность: **213 ккал/891 кДж**

Номинальная масса мяса без маринада — 850 грамм на 1 кг продукта.

Упаковывается в лоток с модифицированной атмосферой, в вакуумный пакет и пластиковое ведро.

Сроки годности и условия хранения:

Вакуумный пакет: При t от 0 до +4 °С — 15 суток;

после вскрытия упаковки — от 0 до +4 °С — 10 часов;

Пластиковое ведро: При t от 0 до +4 °С — 7 суток;

после вскрытия упаковки — от 0 до +4 °С — 10 часов;

Голень утенка в маринаде охлажденная

СТО 65393217-001-2013



Состав: голень утёнка с кожей — 86 %, вода питьевая — 7,3 %, соль пищевая — 1,3 %, маринад — 5,4 %.

Состав маринада: растительное масло, пищевая соль, специи и экстракты специй, усилитель вкуса — мононатрия глутамат Е 621, травы, вкусоароматическая добавка.

Пищевая и энергетическая ценность в 100 г продукта:

Белки: **11 г** Жиры: **30 г** Калорийность: **317 ккал/1326 кДж**

Номинальная масса мяса без маринада — 850 грамм на 1 кг продукта.

Упаковывается в лоток с модифицированной атмосферой, в вакуумный пакет и пластиковое ведро.

Сроки годности и условия хранения:

Вакуумный пакет: При t от 0 до +4 °С — 15 суток;

после вскрытия упаковки — от 0 до +4 °С — 10 часов;

Пластиковое ведро: При t от 0 до +4 °С — 7 суток;

после вскрытия упаковки — от 0 до +4 °С — 10 часов;

Крылышки в маринаде охлажденные

СТО 65393217-001-2013



Состав: крылышки утёнка — 84%, вода питьевая — 3,7 %, соль пищевая — 0,7%, маринад — 8,6%.

Состав маринада: натуральные пряности и специи, экстракты пряностей, антиоксидант Е 330, загустители (Е 412, Е 415, Е 420), консерванты (Е 202, Е 211), усилители вкуса Е 621, экстракт дрожжей, глюкоза, соль.

Пищевая и энергетическая ценность в 100 г продукта:

Белки: **21 г** Жиры: **18 г** Калорийность: **254 ккал/ 1063 кДж**

Номинальная масса мяса без маринада — 850 грамм на 1 кг продукта.

Упаковывается в лоток с модифицированной атмосферой, в вакуумный пакет и пластиковое ведро.

Сроки годности и условия хранения:

Вакуумный пакет: При t от 0 до +4 °С — 15 суток;

после вскрытия упаковки — от 0 до +4 °С — 10 часов;

Пластиковое ведро: При t от 0 до +4 °С — 7 суток;

после вскрытия упаковки — от 0 до +4 °С — 10 часов;

Утенок табака охлажденный

СТО 65393217-001-2013



Состав: тушка утенка — 90%, вода питьевая — 6,7 %, соль пищевая — 1,3 %, маринад сухой — 2%.

Состав маринада: натуральные овощи, специи, экстракт специй, соль, декстроза, антиокислители (лимонная кислота, аскорбиновая кислота), загустители (гуаровая и ксантановая камедь, диацетат натрия).

Пищевая и энергетическая ценность в 100 г продукта:

Белки: **15 г** Жиры: **15 г** Калорийность: **195 ккал/816 кДж**

Номинальная масса мяса без маринада — 900 грамм на 1 кг продукта.

Сроки годности и условия хранения:

Вакуумный пакет: При t от 0 до +4 °С — 15 суток;

после вскрытия продукт хранению не подлежит.

Требуется предварительная термическая обработка: запекание, жарка.

ШАШЛЫКИ ИЗ МЯСА УТЕНКА

Шашлык Кавказский из мяса утят охлажденный

СТО 65393217-001-2013



Состав: бедро утенка бескостное — 85%, лук репчатый свежий — 5 %, соль — 1,5 %, маринад — 8,5 %.

Состав маринада: вода питьевая 8%, горчица сухая — 0,3 %, зерна горчицы — 0,1 %, перец черный — 0,1 %.

Пищевая и энергетическая ценность в 100 г продукта:

Белки: **13 г** Жиры: **15 г** Калорийность: **187 ккал/782 кДж**

Номинальная масса мяса без маринада — 850 грамм на 1 кг продукта.

Упаковывается в лоток с модифицированной атмосферой, в вакуумный пакет и пластиковое ведро.

Сроки годности и условия хранения:

Лоток с модифицированной атмосферой и вакуумный пакет:

При t от 0 до +4 °C — 15 суток;

после вскрытия упаковки — от 0 до +4 °C — 10 часов;

Пластиковое ведро: При t от 0 до +4 °C — 7 суток;

после вскрытия упаковки — от 0 до +4 °C — 10 часов;

Шашлык из мяса утенка охлажденный

СТО 65393217-001-2013



Состав: тушка утенка — 85%, лук репчатый свежий — 5 %, соль — 1,2 %, маринад — 8,8 %.

Состав маринада: вода питьевая — 8,4 %, горчица сухая — 0,3 %, зерно горчичное — 0,1 %, перец черный.

Пищевая и энергетическая ценность в 100 г продукта:

Белки: **15 г** Жиры: **18 г** Калорийность: **220 ккал/929 кДж**

Номинальная масса мяса без маринада — 850 грамм на 1 кг продукта.

Упаковывается в лоток с модифицированной атмосферой, в вакуумный пакет и пластиковое ведро.

Сроки годности и условия хранения:

Лоток с модифицированной атмосферой и вакуумный пакет:

При t от 0 до +4 °C — 15 суток;

после вскрытия упаковки — от 0 до +4 °C — 10 часов;

Пластиковое ведро: При t от 0 до +4 °C — 7 суток;

после вскрытия упаковки — от 0 до +4 °C — 10 часов;



КОПЧЕНО-ВАРЕНАЯ УТКА

Для засолки мяса берется чайная ложка крупной соли на кило утятины, смесь трав: тимьян, орегано, розмарин, смесь перцев: паприка, черный, белый душистый, немного острого красного. Эти приправы и специи, их количество и набор – по вкусу. Все это хорошо перемешать. Потом каждый кусок утятины обсыпать этой смесью и слегка помассировать, не сильно втирая смесь засолочную, а скорее распределяя равномерно.

Далее уложить все в кастрюлю. Между слоями мяса и сверху потом насыпать той же соленой смесью и в холодильник на 12 часов без гнета. Потом залить водой так, чтобы она едва покрыла содержимое. Добавить лавровый лист и перец. Довести до кипения, варить 5-10 минут, затем вынуть и дать остыть и стечь воде.

Затем зарядить коптильню. Пару горстей яблочной щепы и совсем немного вишневой для отдушки. Сверху поддон, защищающий опилки от жира и прочих выделяемых соков. Утку нужно выкладывать кожей вниз, закрыть крышку и на огонь.

Через двадцать минут открыть крышку на пару-тройку минут, чтобы проветрить от лишней влаги. Затем еще 40 минут на слабом огне.



ПРОДУКТЫ ИЗ МЯСА УТКИ КОПЧЕНО-ВАРЕННЫЕ, ЗАПЕЧЕННЫЕ

Окорочок утенка копчено-вареный

ТУ 9213-026-54780900-10



Состав: окорочок утенка, вода, триполифосфат Е 451, Е 450, Е 452, мальтодекстрин, антиоксидант-аскорбат Na E301, соль пищевая, виноградный сахар, экстракт специй

Белки: **12 г** Жиры: **29 г**
Калорийность: **309 ккал/1293 кДж**

Сроки хранения:

Вакуумный пакет: При t от 0 до +4°C — не более 15 суток

Монолит, Охлажденный: При t от 0 до +4°C — не более 5 суток

Филе утенка копчено-вареное

ТУ 9213-026-54780900-10



Состав: филе утенка, соль, сахар, экстракт из натуральных специй, вода питьевая

Белки: **12 г** Жиры: **29 г**
Калорийность: **309 ккал/1293 кДж**

Сроки хранения:

Вакуумный пакет: При t от 0 до +4°C — не более 15 суток

Монолит, Охлажденный: При t от 0 до +4°C — не более 5 суток

Тушка утенка копчено-вареная

ТУ 9213-026-54780900-10



Состав: тушка утенка, вода питьевая, соль, сахар, мальтодекстрин, ароматизатор, экстракт специй, экстракт чайного гриба

Белки: **11 г** Жиры: **24 г**
Калорийность: **260 ккал/1088 кДж**

Сроки хранения:

Вакуумный пакет: При t от 0 до +4°C — не более 15 суток

Монолит, Охлажденный: При t от 0 до +4°C — не более 5 суток

АССОРТИМЕНТ

Общество с ограниченной ответственностью «Торговый Дом Утолина», — эксклюзивный продавец продукции из мяса утки пекинской породы, — предлагает на потребительском рынке РФ и стран СНГ самый полный ассортимент высококачественной охлажденной и замороженной продукции из мяса утки пекинской породы.

Торговая марка «Утолина» — это продукция различных товарных категорий, высоких потребительских характеристик, пользующая активным спросом среди отечественного покупателя.

ВИДЫ УПАКОВКИ

Для сектора b2c — в торговую сеть различных форматов

Продукция в термоусадочной вакуумной упаковке



Основной принцип такого способа сохранения продукта от производства до торговой сети — это его максимальная защита от окисления и сокращение пространства для выхода влаги. Один из самых высокотехнологичных видов упаковки, сочетающий высокие барьерные свойства, эргономичность и презентабельный внешний вид товара на полке.

Продукция в барьерном лотке с защитной атмосферой



Широко используемый вид упаковки особо скоропортящейся пищевой продукции в Европе и США. Идеально подобранные газовые смеси, высокие барьерные показатели упаковки надолго сохраняют свежесть продукта и его товарный вид.

Продукция в вакуумной 3D упаковке Darfresh



Один из самых современных сегментов — вакуумная упаковка, повторяющая контуры и рельеф заключенной пищевой продукции, представляет собой широкий спектр возможностей: вертикальная презентация товара на полке, высокий уровень доходности от продаж, низкие риски развакуумизации. Популярность в РФ такого вида упаковки ежегодно растет.

Продукция на подложке со стрейч-пленкой



Удобная и практичная упаковка, пользуется устойчивым потребительским спросом на протяжении ряда лет. Наиболее полным образом представляет бренд ТМ «Утолина» за счет нанесения на поверхности пленки визуальных компонентов марки, выгодно позиционирует товар на полке.

ВИД УПАКОВКИ

Для сектора b2b — и для реализации в торговой сети конечному потребителю.

Продукция в гофрокоробах



Натуральные полуфабрикаты из мяса утки, фасованные в транспортную упаковку и отгружаемые монолитом (валом), производятся и транспортируются Покупателю в полном соответствии с действующим Законодательством РФ в части выполнения требований и норм безопасности продукции и санитарных правил.

ДЛЯ ЗАМЕТОК

Blank page with horizontal dotted lines for notes.

A series of horizontal dotted lines for writing, spanning the width of the page.






УТОЛИНА

ВКУСНЫЕ ТРАДИЦИИ



Для ценителей высокой кухни