

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



1 500 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

ОХЛАЖДЕННАЯ
И ЗАМОРОЖЕННАЯ
СВИНИНА



ПРОИЗВОДСТВО ОХЛАЖДЕННОЙ И ЗАМОРОЖЕННОЙ СВИНИНЫ

ОБЪЕМ ПРОИЗВОДСТВА:
3 млн голов в год, 355 тыс.
тонн свинины в год
(в убойном весе)

АССОРТИМЕНТ:
более 80 наименований
продукции

МЕСТО РАСПОЛОЖЕНИЕ:
Белгородская область

**КОЛИЧЕСТВО
СОТРУДНИКОВ:**
более 2500 человек

ИНВЕСТИЦИИ:
более 7 млрд рублей

Свинокомплекс «Короча», входящий в состав АПХ «Мираторг» — одно из крупнейших российских предприятий по производству и переработке мяса. Новый, суперсовременный и высокоэкологичный производственный комплекс располагается в Белгородской области и не имеет аналогов в России по уровню организации производственных процессов, применяемым технологиям санитарно-гигиеническим стандартам безопасности. Предприятия такого класса есть в Дании, в Германии, во Франции, и теперь в России.

СК «Короча» имеет самый высокий уровень автоматизации в стране. Оборудованный по последнему слову техники, производственный комплекс отвечает всем современным требованиям и мировым стандартам, что позволяет производить исключительно качественную продукцию, удовлетворяющую вкусы и требования миллионов людей. Круглосуточно здесь функционируют 12 роботов — промышленных машин, совершающих операции с высокой скоростью и точностью. Инновационные упаковочные решения и высочайший уровень гигиены позволяют хранить продукцию

до 21 дня в охлажденном виде. На сегодня СК «Короча» — единственное предприятие в России, имеющее подтвержденное европейским аудитом право на экспорт в страны Евросоюза. Качество продукции подтверждается сертификатами НАССР, ISO 9001 и ISO 14001. Предприятие соответствует международным экологическим стандартам и придерживается принципов этичного ведения бизнеса.

Полный цикл «от поля до прилавка» дает возможность контролировать производство, обеспечивая 100% качество и безопасность продукции.

В июле 2013 года состоялся запуск дополнительной производственной площадки по выпуску упакованного мяса, производительностью 72000 тонн/мес. Что дало возможность не только увеличить производственные мощности, но и расширить ассортимент продукции.

Беспрецедентный уровень роботизации, гигиены и безопасности в сочетании с высочайшим профессионализмом команды позволяет СК «Короча» производить по-настоящему уникальную продукцию мирового уровня.

ФАРШИ И КОТЛЕТЫ

Охлажденный фарш приготовлен только из качественного свежего мяса, без консервантов и без различных добавок. Добавьте ваших любимых специй и отличный фарш для различных блюд – готов!

Также попробуйте наши котлеты, которые полностью готовы к приготовлению.

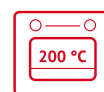
КОНКУРЕНТНЫЕ ПРЕИМУЩЕСТВА:

- ✓ Высокое качество продукции обеспечивается собственным высокотехнологичным производством
- ✓ Сочность фарша обеспечивается благодаря сбалансированному составу мяса и шпика
- ✓ Полностью автоматизированная производственная линия помогает придерживаться единой рецептуры готового фарша, минимизируя ручной труд
- ✓ Свежесть охлажденного фарша в течение 10 суток помогает сохранить упаковку со специальной газомодифицированной средой

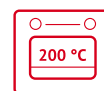


СПОСОБЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Фарши



Котлеты



Фарш из свинины
охлажденный



0,500 кг 3,000 кг	газ. лоток (ГЗМС) гофрокороб	1 (190x140x55 мм) 6 (400x300x130 мм)	4670002941005 14670002941002	10 суток

Фарш «Домашний»
охлажденный



0,500 кг 3,000 кг	газ. лоток (ГЗМС) гофрокороб	1 (190x140x55 мм) 6 (400x300x130 мм)	4670002941029 14670002941026	10 суток

Котлеты «Домашние»
охлажденные



0,400 кг 3,200 кг	газ. лоток (ГЗМС) гофрокороб	1 (190x140x55 мм) 8 (400x300x130 мм)	4670002942811 14670002942818	10 суток

Котлеты «Домашние»
с грибами
охлажденные



0,400 кг 3,200 кг	газ. лоток (ГЗМС) гофрокороб	1 (190x140x55 мм) 8 (400x300x130 мм)	4670002943597 14670002943594	10 суток



ЗАМОРОЖЕННЫЙ ФАРШ



Благодаря технологии мгновенной (шоковой) заморозки в нем сохраняются все свойства и вкусовые качества охлажденного фарша в течение длительного срока хранения (180 дней).

Бургер «Классический»



0,200 кг 2,400 кг	газ. лоток (ГЗМС) гофрокороб	1 (140x190x35 мм) 12 (400x300x130 мм)	4670002943566 14670002943563	10 суток

Фарш «Традиционный»
замороженный



Повторно не замораживать!
Перед приготовлением разморозить!

0,500 кг 4,000 кг	оболочка гофрокороб	1 (150x75x75мм) 8 (400x300x75мм)	4670002943603 14670002943600	6 мес



СТЕЙКИ

Стейки уже подготовлены для дальнейшего приготовления. Кусочки нарезаны с учетом времени прожарки мяса, их оптимальная толщина обеспечивает экономию времени при приготовлении, сочность и отменный вкус готового продукта.

КОНКУРЕНТНЫЕ ПРЕИМУЩЕСТВА:

- ✓ Нежное сочное мясо, не требующее никаких дополнительных приправ и специй (лишь соль и перец)
- ✓ Идеальная толщина стейка гарантирует отличный результат
- ✓ Время готовки всего 4-10 минут
- ✓ Специальная упаковка в газомодифицированную среду помогает сохранить свежесть охлажденных стейков на протяжении всего срока хранения



СПОСОБЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Стейки



Шницель из свинины охлажденный



0,500 кг 4,000 кг	газ. лоток (ГЗМС) гофрокороб	1 (140x190x55 мм) 8 (400x300x130 мм)	4670002942064 24670002942068	12 суток
----------------------	---------------------------------	---	---------------------------------	-------------

Эскалоп из свинины охлажденный



0,500 кг 4,000 кг	газ. лоток (ГЗМС) гофрокороб	1 (140x190x55 мм) 8 (400x300x130 мм)	4670002942071 24670002942075	10 суток
----------------------	---------------------------------	---	---------------------------------	-------------

Котлета с косточкой охлажденная



0,500 кг 4,000 кг	газ. лоток (ГЗМС) гофрокороб	1 (140x190x55 мм) 8 (400x300x130 мм)	4670002942033 24670002942037	10 суток
----------------------	---------------------------------	---	---------------------------------	-------------

Стейк «Сочный» из свиной корейки



0,500 кг 3,000 кг	газ. лоток (ГЗМС) гофрокороб	1 (140x190x55 мм) 6 (400x300x130 мм)	4670002942958 24670002942952	10 суток
----------------------	---------------------------------	---	---------------------------------	-------------



СВИНЫЕ СТЕЙКИ МИРАТОРГ ЛЕГКИ В ПРИГОТОВЛЕНИИ:

Обжарьте на сковороде
по 3 минуты с каждой
стороны, немножко
попарьте под крышкой
и все готово!

Стейк из шейки охлажденный



0,500 кг 4,000 кг	газ. лоток (ГЗМС) гофрокороб	1 (140x190x55 мм) 8 (400x300x130 мм)	4670002942057 24670002942051	12 суток
----------------------	---------------------------------	---	---------------------------------	-------------



МЯСО ДЛЯ ЗАПЕКАНИЯ

Уникальный продукт, позволяющий получить вкуснейшее блюдо, не прилагая к этому ни малейших усилий! Просто разогрейте духовку и поместите в нее мясо прямо в упаковке!

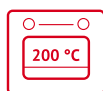
КОНКУРЕНТНЫЕ ПРЕИМУЩЕСТВА:

- ✓ Специальная безопасная термостойкая пленка
- ✓ Все специи уже добавлены
- ✓ Отлично сбалансированные маринады
- ✓ Легкое приготовление
- ✓ Длительный срок хранения (до 21 суток), обеспечивается благодаря высококачественным специям и пряностям, а также за счет высокого уровня автоматизации производства



СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Мясо
для запекания



1. Разогрейте духовку
2. Удалите этикетки
3. Сделайте небольшой надрез в верхней части упаковки
4. Запекайте в течение указанного времени
5. Для получения аппетитной корочки разрежьте верхнюю пленку и откройте продукт. Запекайте еще 15 минут.

Рулька в специях

120
МИН



1,100 кг 4,400 кг	пакет для запекания гофрокороб	1 (290x190x100 мм) 4 (400x300x120 мм)	не фикс. вес не фикс. вес	19 суток
----------------------	-----------------------------------	--	------------------------------	-------------

Лопатка «Домашняя»

90
МИН



1,200 кг 4,800 кг	пакет для запекания гофрокороб	1 (290x190x80 мм) 4 (400x300x120 мм)	не фикс. вес не фикс. вес	21 сутки
----------------------	-----------------------------------	---	------------------------------	-------------

Окорок «Дворянский»

80
МИН



1,200 кг 4,800 кг	пакет для запекания гофрокороб	1 (290x190x80 мм) 4 (400x300x120 мм)	не фикс. вес не фикс. вес	14 суток
----------------------	-----------------------------------	---	------------------------------	-------------

Карбонад «Праздничный»

80
МИН



1,200 кг 4,800 кг	пакет для запекания гофрокороб	1 (290x190x80 мм) 4 (400x300x120 мм)	не фикс. вес не фикс. вес	14 суток
----------------------	-----------------------------------	---	------------------------------	-------------

Ребрышки «Пикантные»

90
МИН



0,750 кг 4,500 кг	пакет для запекания гофрокороб	1 (290x190x60 мм) 6 (400x300x120 мм)	не фикс. вес не фикс. вес	14 суток
----------------------	-----------------------------------	---	------------------------------	-------------

Окорок в маринаде

80
МИН



1,200 кг 4,800 кг	пакет для запекания гофрокороб	1 (290x190x80 мм) 4 (400x300x120 мм)	не фикс. вес не фикс. вес	21 сутки
----------------------	-----------------------------------	---	------------------------------	-------------

Карбонад в маринаде

80
МИН



1,200 кг 4,800 кг	пакет для запекания гофрокороб	1 (290x190x80 мм) 4 (400x300x120 мм)	не фикс. вес не фикс. вес	21 сутки
----------------------	-----------------------------------	---	------------------------------	-------------

Карбонад в маринаде

60
МИН MINI



0,650 кг 2,600 кг	пакет для запекания гофрокороб	1 (190x150x80 мм) 4 (400x300x75 мм)	4670002943665 14670002943662	21 сутки
----------------------	-----------------------------------	--	---------------------------------	-------------

Рулька «По-Баварски»



1,800 кг 5,400 кг	пакет для запекания гофрокороб	1 (290x190x100 мм) 3 (400x300x120 мм)	не фикс. вес не фикс. вес	19 суток
----------------------	-----------------------------------	--	------------------------------	-------------

Ребрышки «По-деревенски»



0,650 кг 5,200 кг	пакет для запекания гофрокороб	1 (290x190x60 мм) 8 (400x300x120 мм)	не фикс. вес не фикс. вес	14 суток
----------------------	-----------------------------------	---	------------------------------	-------------

Грудинка в специях



1,200 кг 4,800 кг	пакет для запекания гофрокороб	1 (290x190x80 мм) 4 (400x300x120 мм)	не фикс. вес не фикс. вес	21 сутки
----------------------	-----------------------------------	---	------------------------------	-------------

Грудинка в специях



0,650 кг 2,600 кг	пакет для запекания гофрокороб	1 (190x150x80 мм) 4 (400x300x75 мм)	4670002943689 14670002943686	21 сутки
----------------------	-----------------------------------	--	---------------------------------	-------------

Шейка в маринаде



1,200 кг 4,800 кг	пакет для запекания гофрокороб	1 (290x190x80 мм) 4 (400x300x120 мм)	не фикс. вес не фикс. вес	21 сутки
----------------------	-----------------------------------	---	------------------------------	-------------

Шейка в маринаде



0,650 кг 2,600 кг	пакет для запекания гофрокороб	1 (190x150x80 мм) 4 (400x300x75 мм)	4670002943672 14670002943679	21 сутки
----------------------	-----------------------------------	--	---------------------------------	-------------

Лопатка в маринаде



1,200 кг 4,800 кг	пакет для запекания гофрокороб	1 (290x190x80 мм) 4 (400x300x120 мм)	не фикс. вес не фикс. вес	21 сутки
----------------------	-----------------------------------	---	------------------------------	-------------

Грудинка «Пикантная»



1,200 кг 4,800 кг	пакет для запекания гофрокороб	1 (290x190x80 мм) 4 (400x300x120 мм)	не фикс. вес не фикс. вес	21 сутки
----------------------	-----------------------------------	---	------------------------------	-------------

Рулька к пиву



1,100 кг 4,400 кг	пакет для запекания гофрокороб	1 (290x190x100 мм) 4 (400x300x120 мм)	не фикс. вес не фикс. вес	14 суток
----------------------	-----------------------------------	--	------------------------------	-------------

Свинина для запекания «Классическая»



1,200 кг 4,800 кг	пакет для запекания гофрокороб	1 (290x190x80 мм) 4 (400x300x120 мм)	не фикс. вес не фикс. вес	21 сутки
----------------------	-----------------------------------	---	------------------------------	-------------

Медальоны «Фирменные»



1,200 кг 4,800 кг	пакет для запекания гофрокороб	1 (290x190x80 мм) 4 (400x300x120 мм)	не фикс. вес не фикс. вес	14 суток
----------------------	-----------------------------------	---	------------------------------	-------------

Мини-рулька для запекания



1,200 кг 4,800 кг	пакет для запекания гофрокороб	1 (290x190x80 мм) 4 (400x300x120 мм)	не фикс. вес не фикс. вес	14 суток
----------------------	-----------------------------------	---	------------------------------	-------------

Лопатка «Славянская»



1,200 кг 4,800 кг	пакет для запекания гофрокороб	1 (290x190x80 мм) 4 (400x300x120 мм)	не фикс. вес не фикс. вес	21 сутки
----------------------	-----------------------------------	---	------------------------------	-------------

Рулет «Фирменный» с беконом



0,700 кг 2,800 кг	пакет для запекания гофрокороб	1 (190x150x70 мм) 4 (300x400x75 мм)	4670002943764 14670002943761	10 суток
----------------------	-----------------------------------	--	---------------------------------	-------------

Рулет «Пикантный» с паприкой



0,700 кг 2,800 кг	пакет для запекания гофрокороб	1 (190x150x70 мм) 4 (300x400x75 мм)	4670002943757 14670002943754	10 суток
----------------------	-----------------------------------	--	---------------------------------	-------------

Рулет «Оригинальный» с черносливом



0,700 кг 2,800 кг	пакет для запекания гофрокороб	1 (190x150x70 мм) 4 (300x400x75 мм)	4670002943740 14670002943747	10 суток
----------------------	-----------------------------------	--	---------------------------------	-------------

Лопатка в маринаде



Повторно не замораживать!

1,200 кг	пакет для запекания	1 (290x190x80 мм)	не фикс. вес	6 мес
4,800 кг	гофрокороб	4 (400x300x120 мм)	не фикс. вес	

Рулька в специях



Повторно не замораживать!

1,100 кг	пакет для запекания	1 (290x190x100 мм)	не фикс. вес	6 мес
4,400 кг	гофрокороб	4 (400x300x120 мм)	не фикс. вес	

Окорок в маринаде



Повторно не замораживать!

1,200 кг	пакет для запекания	1 (290x190x80 мм)	не фикс. вес	6 мес
4,800 кг	гофрокороб	4 (400x300x120 мм)	не фикс. вес	

Шейка в маринаде



Повторно не замораживать!

1,200 кг	пакет для запекания	1 (290x190x80 мм)	не фикс. вес	6 мес
4,800 кг	гофрокороб	4 (400x300x120 мм)	не фикс. вес	

Карбонад в маринаде



Повторно не замораживать!

1,200 кг	пакет для запекания	1 (290x190x80 мм)	не фикс. вес	6 мес
4,800 кг	гофрокороб	4 (400x300x120 мм)	не фикс. вес	



Компания «Мираторг» использует уникальную пленку от эксклюзивного поставщика. Благодаря ей мясо не только получается сочным и ароматным, но и сохраняет свежесть на протяжении длительного периода времени. Пленка «Ovenable» является экологической и безопасной, при запекании не выделяет вредных примесей, что подтверждается международными сертификатами качества.

CRYOVAC





МЯСО КУСКОВОЕ

Термоформаж представляет собой уникальную технологию, идеально подходящую для упаковки переработанного мяса для максимального сохранения его вкусовых качеств.

КОНКУРЕНТНЫЕ ПРЕИМУЩЕСТВА:

- ✓ Длительные сроки хранения (до 21 суток) обеспечиваются благодаря специальной барьерной упаковке, за счет которой предотвращается соприкосновение с воздухом
- ✓ Небольшой вес упаковки (до 1,5 кг)
- ✓ Качественное сырье
- ✓ Всегда свежее мясо



СПОСОБЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Мясо кусковое



Окорок свиной охлажденный



1,100 кг 4,400 кг	термоформа гофрокороб	1 (190x150x70 мм) 4 (400x300x75 мм)	не фикс. вес не фикс. вес	21 сутки

Карбонад свиной охлажденный



1,100 кг 4,400 кг	термоформа гофрокороб	1 (190x150x70 мм) 4 (400x300x75 мм)	не фикс. вес не фикс. вес	21 сутки

Лопатка свиная охлажденная



1,100 кг 4,400 кг	термоформа гофрокороб	1 (190x150x70 мм) 4 (400x300x75 мм)	не фикс. вес не фикс. вес	21 сутки

Шейка свиная охлажденная



1,100 кг 4,400 кг	термоформа гофрокороб	1 (190x150x70 мм) 4 (400x300x75 мм)	не фикс. вес не фикс. вес	21 сутки

Рулька свиная охлажденная



1,100 кг 4,400 кг	термоформа гофрокороб	1 (290x190x80 мм) 4 (400x300x130 мм)	не фикс. вес не фикс. вес	17 суток

Грудинка «Классическая» охлажденная



1,100 кг 4,400 кг	термоформа гофрокороб	1 (190x150x70 мм) 4 (400x300x75 мм)	не фикс. вес не фикс. вес	21 сутки

Рулька свиная замороженная



Повторно не замораживать!
Перед приготовлением разморозить!

1,100 кг 4,400 кг	термоформа гофрокороб	1 (290x190x80 мм) 4 (400x300x130 мм)	не фикс. вес не фикс. вес	6 мес

Окорок свиной замороженный



Повторно не замораживать!
Перед приготовлением разморозить!

1,100 кг 4,400 кг	термоформа гофрокороб	1 (190x150x80 мм) 4 (400x300x75 мм)	не фикс. вес не фикс. вес	6 мес

Лопатка свиная замороженная



❄️ Повторно не замораживать!
Перед приготовлением разморозить!



1,100 кг
4,400 кг



термоформа
гофрокороб



1 (190x150x80 мм)
4 (400x300x75 мм)



не фикс. вес
не фикс. вес



6 мес

Шейка свиная замороженная



❄️ Повторно не замораживать!
Перед приготовлением разморозить!



1,100 кг
4,400 кг



термоформа
гофрокороб



1 (190x150x80 мм)
4 (400x300x75 мм)



не фикс. вес
не фикс. вес



6 мес

Карбонад свиной замороженный



❄️ Повторно не замораживать!
Перед приготовлением разморозить!



1,100 кг
4,400 кг



термоформа
гофрокороб



1 (190x150x80 мм)
4 (400x300x75 мм)



не фикс. вес
не фикс. вес



6 мес



«Мясо, запеченное в духовке целым куском, – невероятно вкусное блюдо! Существует множество различных вариантов его приготовления, и каждый придает мясу уникальные оттенки вкуса и аромата.»





БЕКОН

Тонконарезанный свежий бекон от Мираторг – эксклюзив на российском рынке. Нарезается из более постных частей грудинки, толщина ломтика всего 2-3 мм.

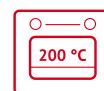
КОНКУРЕНТНЫЕ ПРЕИМУЩЕСТВА:

- ✓ Благодаря идеально тонкой нарезке, время готовки составляет всего 2-3 минуты
- ✓ Отличный способ разнообразить ежедневный рацион
- ✓ Отсутствие лишних специй позволяет готовить ваши любимые блюда



СПОСОБЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Бекон





На среднем огне обжарьте ломтики бекона «Любительского» с каждой стороны по две-три минуты так, чтобы он подрумянился с обеих сторон. Приятного аппетита!

Бекон свиной «Любительский» охлажденный



0,290 кг
2,320 кг



газ. лоток (ГЗМС)
гофрокороб



1 (140x190x55 мм)
8 (400x300x130 мм)



4670002943252
14670002943259



12
суток



МЕЛКОКУСКОВОЕ МЯСО

Мелконарезанные полуфабрикаты предназначены специально для того, чтобы сделать процесс приготовления пищи удобным и максимально быстрым. Просто откройте лоток и начинайте готовить уже через несколько секунд!

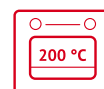
КОНКУРЕНТНЫЕ ПРЕИМУЩЕСТВА:

- ✓ В зависимости от полуфабриката, мясо порезано на кубики или брусочки оптимальной толщины
- ✓ Упаковка в защитную среду обеспечивает свежесть продукта не менее 10 суток



СПОСОБЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Мелкокусковое
мясо



Поджарка из свинины охлажденная



0,400 кг 3,200 кг	газ. лоток (ГЗМС) гофрокороб	1 (140x190x65 мм) 8 (400x300x160 мм)	4670002942798 14670002942795	12 суток

Гуляш из свинины охлажденный



0,400 кг 3,200 кг	газ. лоток (ГЗМС) гофрокороб	1 (140x190x65 мм) 8 (400x300x160 мм)	4670002942781 14670002942788	12 суток

Рагу из свинины охлажденное



0,400 кг 3,200 кг	газ. лоток (ГЗМС) гофрокороб	1 (140x190x65 мм) 8 (400x300x160 мм)	4670002943306 14670002943303	10 суток

Набор для первых блюд охлажденный



0,400 кг 3,200 кг	газ. лоток (ГЗМС) гофрокороб	1 (140x190x65 мм) 8 (400x300x160 мм)	4670002943283 14670002943280	10 суток

Бекон «Английский» с дымом и солью



0,300 кг 1,800 кг	газ. лоток (ГЗМС) гофрокороб	1 (160x240x35 мм) 6 (400x300x130 мм)	4670002943658 14670002943655	12 суток

Поджарка «По-деревенски»



0,300 кг 1,800 кг	газ. лоток (ГЗМС) гофрокороб	1 (160x240x35 мм) 6 (400x300x130 мм)	4670002943542 14670002943549	10 суток



ВЫРЕЗКА

Свиная вырезка – это наиболее ценная деликатесная часть свиной полутуши. Вырезка находится в заднепоясничной части, расположена над почками вдоль поясничных позвонков. Это одна из самых нежных частей свинины, из которой можно приготовить множество разнообразных блюд.

КОНКУРЕНТНЫЕ ПРЕИМУЩЕСТВА:

- ✓ Постное мясо, вырезку можно считать незаменимым диетическим продуктом
- ✓ Содержит минимальное количество жиров
- ✓ Длительный срок хранения и великолепный внешний вид



СПОСОБЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Вырезка





Особая вакуумная упаковка (Darfresh) обеспечивает постоянное созревание мяса, удобна при вертикальной выкладке товаров, так как гарантирует отсутствие протечек и абсолютную целостность упаковки при сохранении легкости вскрытия.

Вырезка свиная
охлажденная



0,650 кг
9,750 кг



дарфреш (DF)
возвратная тара



1 (468x120x40 мм)
15 (604x406x167 мм)



не фикс.вес
не фикс.вес



21
сутки



РЕБРЫШКИ

Свинные ребрышки – один из самых лучших вариантов горячего как для праздничного, так и для повседневного стола. Межреберное мясо очень нежное и вкусное.

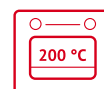
КОНКУРЕНТНЫЕ ПРЕИМУЩЕСТВА:

- ✓ Великолепный внешний вид
- ✓ Длительный срок хранения
- ✓ Упаковываются только цельные ребрышки
- ✓ Упаковка в термоформаж позволяет сохранить все вкусовые качества ребрышек



СПОСОБЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Ребрышки



Ребрышки свиные



1,100 кг 4,400 кг	вакуумный пакет гофрокороб	1 (320x140x20 мм) 4 (400x300x75 мм)	не фикс. вес не фикс. вес	14 суток

Ребра «Деликатесные» охлажденные



0,550 кг 8,250 кг	термоформа возвратная тара	1 (420x140x30 мм) 15 (604x406x167 мм)	не фикс. вес не фикс. вес	14 суток



ПРИГОТОВЬТЕ ВАШ ИДЕАЛЬНЫЙ СОУС:

- Нарезьте лук и чеснок, положите в кастрюльку, сбрызните растительным маслом и немного потушите на слабом огне.
- Влейте к луку уксус и ананасовый сок, добавьте душистый перец горошком и соли, доведите до кипения, варите на слабом огне, пока объем не уменьшится на 1/3.

Приятного аппетита!

Ребра «Деликатесные» замороженные



Повторно не замораживать!
 Перед приготовлением разморозить!

0,550 кг 4,400 кг	термоформа гофрокороб	1 (420x140x30 мм) 8 (400x300x130 мм)	не фикс. вес не фикс. вес	6 мес



СУБПРОДУКТЫ

Субпродукты – внутренние органы и менее ценные части туши. По пищевой ценности и вкусовым достоинствам субпродукты не равноценны. Одни субпродукты, например, языки и печень, по вкусовым качествам не уступают мясу, а по содержанию витаминов и микроэлементов даже превосходят его.

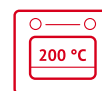
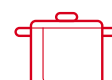
КОНКУРЕНТНЫЕ ПРЕИМУЩЕСТВА:

- ✓ Вакуумная упаковка обеспечивает длительные сроки хранения (до 10 суток)
- ✓ Особый лоток TF очень удобен при готовке



СПОСОБЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Субпродукты



Печень свиная охлажденная



1,100 кг 4,400 кг	термоформа гофрокороб	1 (190x150x80 мм) 4 (400x300x75 мм)	не фикс. вес не фикс. вес	10 суток
----------------------	--------------------------	--	------------------------------	-------------

Печень свиная замороженная



Повторно не замораживать!
Перед приготовлением разморозить!

1,100 кг 4,400 кг	термоформа гофрокороб	1 (190x150x80 мм) 4 (400x300x75 мм)	не фикс. вес не фикс. вес	6 мес
----------------------	--------------------------	--	------------------------------	-------

Языки свиные охлажденные



0,400 кг 1,600 кг	термоформа гофрокороб	1 (190x150x60 мм) 4 (400x300x75 мм)	не фикс. вес не фикс. вес	10 суток
----------------------	--------------------------	--	------------------------------	-------------

Языки свиные замороженные



Повторно не замораживать!
Перед приготовлением разморозить!

0,400 кг 1,600 кг	термоформа гофрокороб	1 (190x150x60 мм) 4 (400x300x75 мм)	не фикс. вес не фикс. вес	6 мес
----------------------	--------------------------	--	------------------------------	-------

Сердце свиное охлажденное



0,750 кг 3,000 кг	термоформа гофрокороб	1 (190x150x80 мм) 4 (400x300x75 мм)	не фикс. вес не фикс. вес	10 суток
----------------------	--------------------------	--	------------------------------	-------------

Сердце свиное замороженное



Повторно не замораживать!
Перед приготовлением разморозить!

0,750 кг 3,000 кг	термоформа гофрокороб	1 (190x150x80 мм) 4 (400x300x75 мм)	не фикс. вес не фикс. вес	6 мес
----------------------	--------------------------	--	------------------------------	-------



ГРИЛЬ

Продукция линейки «Гриль» для приготовления на мангале, решетке или просто на сковороде. Потрясающе вкусное мясо, приправленное разнообразными специями. В ассортименте: шашлык нескольких видов, домашние колбаски, ребрышки. Перед приготовлением необходимо только снять упаковку и можно готовить!

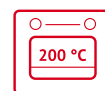
КОНКУРЕНТНЫЕ ПРЕИМУЩЕСТВА:

- ✓ Сбалансированные маринады экономят ваше время
- ✓ Высокий процент содержания мяса в шашлыке (более 80%)
- ✓ Отборное сырье обеспечивает отличный результат
- ✓ Кусочки оптимальной толщины 5x5 порезаны автоматизированной производственной линией
- ✓ Вакуумная упаковка позволяет хранить продукт до 14 суток



СПОСОБЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Гриль



Шашлык «Деликатесный»
охлажденный
(из окорока
и грудинки)



2,000 кг 4,000 кг	термоформа гофрокороб	1 (290x190x60 мм) 2 (400x300x130 мм)	не фикс. вес не фикс. вес	12 суток

Шашлык «Традиционный»
охлажденный
(из окорока)



2,000 кг 4,000 кг	термоформа гофрокороб	1 (290x190x60 мм) 2 (400x300x130 мм)	не фикс. вес не фикс. вес	12 суток

Ребрышки «Охотничьи»
охлажденные



0,650 кг 5,200 кг	термоформа гофрокороб	1 (420x140x30 мм) 8 (400x300x130 мм)	не фикс. вес не фикс. вес	14 суток

Ребрышки «Барбекю»
охлажденные



0,650 кг 5,200 кг	термоформа гофрокороб	1 (420x140x30 мм) 8 (400x300x130 мм)	не фикс. вес не фикс. вес	14 суток

Ребрышки «Пикник»



0,600 кг 2,400 кг	газ. лоток (ГЗМС) гофрокороб	1 (240x160x65 мм) 4 (400x300x130 мм)	4670002943818 14670002943815	10 суток

Ребрышки для жарки



0,600 кг 2,400 кг	газ. лоток (ГЗМС) гофрокороб	1 (240x160x65 мм) 4 (400x300x130 мм)	4670002943832 14670002943839	10 суток

Свинина для гриля
(стейк из шейки)



0,500 кг 2,000 кг	газ. лоток (ГЗМС) гофрокороб	1 (240x160x35 мм) 4 (400x300x120 мм)	не фикс. вес не фикс. вес	10 суток

Свинина для барбекю
(стейк из карбоната)



0,500 кг 2,000 кг	газ. лоток (ГЗМС) гофрокороб	1 (240x160x35 мм) 4 (400x300x120 мм)	не фикс. вес не фикс. вес	10 суток

Ребрышки Гриль



~0,650 кг 3,900 кг	термоформа гофрокороб	1 (420x140x30 мм) 6 (300x400x140 мм)	не фикс. вес не фикс. вес	14 суток

Котлета с косточкой с пряными травами



0,500 кг 2,000 кг	газ. лоток (ГЗМС) гофрокороб	1 (240x160x35 мм) 4 (400x300x120 мм)	не фикс. вес не фикс. вес	10 суток





КУПАТЫ

Колбаски и купаты из свинины – вкусно, просто и по-домашнему! Купаты можно готовить как в домашних условиях на сковороде, так и на открытом огне: гриле или мангале. Отличный результат и превосходный вкус гарантированы!

КОНКУРЕНТНЫЕ ПРЕИМУЩЕСТВА:

- ✓ Свежесть купат в течение 12 суток помогает сохранить упаковку в газомодифицированной среде
- ✓ Разнообразие вкусов для любого случая
- ✓ Купаты приготовлены только из свежего отборного рубленого мяса



СПОСОБЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Купаты,
колбаски



Купаты свиные «Экстра»



0,400 кг 3,200 кг	газ. лоток (ГЗМС) гофрокороб	1 (190x140x55 мм) 8 (400x300x130 мм)	4670002943337 14670002943334	12 суток

Колбаски для гриля



0,400 кг 3,200 кг	газ. лоток (ГЗМС) гофрокороб	1 (190x140x55 мм) 8 (400x300x130 мм)	4670002943559 14670002943556	12 суток

Колбаски свиные «К пиву»



0,400 кг 3,200 кг	газ. лоток (ГЗМС) гофрокороб	1 (190x140x55 мм) 8 (400x300x130 мм)	4670002943313 14670002943310	12 суток

Колбаски свиные «Тирольские»



0,400 кг 3,200 кг	газ. лоток (ГЗМС) гофрокороб	1 (190x140x55 мм) 8 (400x300x130 мм)	4670002943320 14670002943327	12 суток



ПРИГОТОВИТЬ КОЛБАСКИ ОЧЕНЬ ЛЕГКО:

- Для аромата дыма, пожарьте на открытом огне.
- Для получения аппетитных, золотистых колбасок, пожарьте на сковороде.
- Или просто поставьте в духовой шкаф, разогретый до 180 °С и запекайте в течение 20 минут.

Приятного аппетита!

Купаты «Экстра»



0,800 кг 3,200 кг	газ. лоток (ГЗМС) гофрокороб	1 (190x140x65 мм) 4 (400x300x130 мм)	4670002943580 14670002943587	12 суток



ШПИК

В ассортименте два вида:

«Шпик соленый» – это шпик с хребтовой части со свежим чесноком и молотым лавровым листом.

«Шпик по-домашнему» – грудинка соленая с черным перцем, свежим чесноком и молотым кориандром.

КОНКУРЕНТНЫЕ ПРЕИМУЩЕСТВА:

- ✓ Готовый к употреблению продукт
- ✓ Длительные сроки хранения в течение 30 суток
- ✓ Натуральный состав
- ✓ Ручной посол



СПОСОБЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Шпик



Шпик соленый



0,400 кг
2,400 кг

термоформа
гофрокороб

1 (190x150x40 мм)
6 (300x400x75 мм)

4670002943849
14670002943846

30
суток

Шпик по-домашнему



0,400 кг
2,400 кг

термоформа
гофрокороб

1 (190x150x40 мм)
6 (300x400x75 мм)

4670002943856
14670002943853

30
суток



ОХЛАЖДЕННАЯ СВИНИНА

Это охлажденное мясо, выращенное в экологически чистых районах Белгородской и Курской областей на современных свинокомплексах АПХ «Мираторг». Передовые технологии, соблюдение санитарно-гигиенических норм – позволяют стабильно получать свежее мясо гарантированно высокого качества.

КОНКУРЕНТНЫЕ ПРЕИМУЩЕСТВА:

- ✓ Мясо собственного производства позволяет сохранить мясо свежим до 21 суток
- ✓ Современная упаковка
- ✓ Большой размер упаковки



СПОСОБЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Охлажденная
свинина



Шейка свиная охлажденная



2,500 кг 20,000 кг	вакуумный пакет возвратная тара	1 (300x200x90 мм) 8 (604x406x167 мм)	не фикс. вес не фикс. вес	21 сутки
-----------------------	------------------------------------	---	------------------------------	-------------

Голяшка свиная охлажденная



1,250 кг 7,500 кг	вакуумный пакет гофрокороб	1 (290x190x100 мм) 6 (400x600x155 мм)	не фикс. вес не фикс. вес	17 суток
----------------------	-------------------------------	--	------------------------------	-------------

Лопатка свиная охлажденная большой кусок



5,050 кг 15,150 кг	вакуумный пакет возвратная тара	1 (260x200x100 мм) 3 (604x406x167 мм)	не фикс. вес не фикс. вес	21 сутки
-----------------------	------------------------------------	--	------------------------------	-------------

Лопатка свиная охлажденная маленький кусок



1,900 кг 22,800 кг	вакуумный пакет возвратная тара	1 (170x140x70 мм) 12 (604x406x167 мм)	не фикс. вес не фикс. вес	21 сутки
-----------------------	------------------------------------	--	------------------------------	-------------

Окорок свиной охлажденный большой кусок



9,000 кг 18,000 кг	вакуумный пакет возвратная тара	1 (350x300x150 мм) 2 (604x406x167 мм)	не фикс. вес не фикс. вес	21 сутки
-----------------------	------------------------------------	--	------------------------------	-------------

Окорок свиной охлажденный маленький кусок



2,000 кг 16,000 кг	вакуумный пакет возвратная тара	1 (170x150x120 мм) 8 (604x406x167 мм)	не фикс. вес не фикс. вес	21 сутки
-----------------------	------------------------------------	--	------------------------------	-------------

Рагу



2,000 кг 4,000 кг	газ. лоток (ГЗМС) гофрокороб	1 (270x350x70 мм) 2 (400x300x75 мм)	не фикс. вес не фикс. вес	10 суток
----------------------	---------------------------------	--	------------------------------	-------------


Корейка свиная охлажденная



5,900 кг 17,700 кг	вакуумный пакет возвратная тара	1 (590x190x110 мм) 3 (604x406x167 мм)	не фикс. вес не фикс. вес	17 суток
-----------------------	------------------------------------	--	------------------------------	-------------






Котлета на косточке



 2,000 кг 4,000 кг	 газ. лоток (ГЗМС) гофрокороб	 1 (270x350x70 мм) 2 (400x300x75 мм)	 не фикс. вес не фикс. вес	 10 суток
---	--	---	---	--




Шницель



 2,000 кг 4,000 кг	 газ. лоток (ГЗМС) гофрокороб	 1 (270x350x70 мм) 2 (400x300x75 мм)	 не фикс. вес не фикс. вес	 10 суток
---	--	---	---	--






Стейк сочный



 2,000 кг 4,000 кг	 газ. лоток (ГЗМС) гофрокороб	 1 (270x350x70 мм) 2 (400x300x75 мм)	 не фикс. вес не фикс. вес	 10 суток
--	---	--	--	---





Стейк из шейки



 2,000 кг 4,000 кг	 газ. лоток (ГЗМС) гофрокороб	 1 (270x350x70 мм) 2 (400x300x75 мм)	 не фикс. вес не фикс. вес	 10 суток
--	---	--	--	---




Эскалоп



 2,000 кг 4,000 кг	 газ. лоток (ГЗМС) гофрокороб	 1 (270x350x70 мм) 2 (400x300x75 мм)	 не фикс. вес не фикс. вес	 10 суток
---	--	---	---	--

Гуляш



 2,000 кг 4,000 кг	 газ. лоток (ГЗМС) гофрокороб	 1 (270x350x70 мм) 2 (400x300x75 мм)	 не фикс. вес не фикс. вес	 10 суток
---	--	---	---	--

Поджарка



 2,000 кг 4,000 кг	 газ. лоток (ГЗМС) гофрокороб	 1 (270x350x70 мм) 2 (400x300x75 мм)	 не фикс. вес не фикс. вес	 10 суток
---	--	---	---	--

Вырезка



 2,600 кг 5,200 кг	 газ. лоток (ГЗМС) гофрокороб	 1 (270x350x70 мм) 2 (400x300x75 мм)	 не фикс. вес не фикс. вес	 10 суток
---	--	---	---	--

Окорок



2,800 кг 5,600 кг	газ. лоток (ГЗМС) гофрокороб	1 (270x350x70 мм) 2 (400x300x75 мм)	не фикс. вес не фикс. вес	10 суток

Лопатка



2,100 кг 4,200 кг	газ. лоток (ГЗМС) гофрокороб	1 (270x350x70 мм) 2 (400x300x75 мм)	не фикс. вес не фикс. вес	10 суток

Шейка



2,600 кг 5,200 кг	газ. лоток (ГЗМС) гофрокороб	1 (270x350x70 мм) 2 (400x300x75 мм)	не фикс. вес не фикс. вес	10 суток

Карбонад



2,100 кг 4,200 кг	газ. лоток (ГЗМС) гофрокороб	1 (270x350x70 мм) 2 (400x300x75 мм)	не фикс. вес не фикс. вес	10 суток

Ребрышки «Деликатесные»



2,100 кг 4,200 кг	газ. лоток (ГЗМС) гофрокороб	1 (270x350x70 мм) 2 (400x300x75 мм)	не фикс. вес не фикс. вес	10 суток



Компания «Мираторг» организована по принципу полного цикла – «от поля до прилавка». Это дает возможность контролировать все этапы производства мяса и полуфабрикатов, обеспечивая 100% качество и безопасность продукта.



ДЕЛИКАТЕСЫ GOURMET

Охлажденное деликатесное мясо «Мираторг Gourmet» – это уникальная возможность без особых усилий приготовить на собственной кухне изысканные мясные деликатесы по рецептам высокой кухни. Удивите своих близких и гостей!

КОНКУРЕНТНЫЕ ПРЕИМУЩЕСТВА:

- ✓ Продукт уже содержит все необходимые ингредиенты и полностью готов к приготовлению, вам остается только запечь его в фольге или рукаве (для запекания)
- ✓ Деликатесы из охлажденной свинины «Мираторг Gourmet» приготовлены вручную
- ✓ Специальная вакуумная упаковка позволяет сохранить свежесть и сочность мяса



СПОСОБЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Деликатесы
Gourmet



Буженина, грудинка

1. Разогрейте духовку до 180 °С
2. Возьмите фольгу (или рукав для запекания) и смажьте растительным маслом
3. Уложите мясо на фольгу (или в рукав для запекания) и плотно заверните
4. Поставьте в духовой шкаф и запекайте в течение 1 часа 15 минут
5. Для получения аппетитной румяной корочки разрежьте верхний слой и откройте продукт
6. Поместите мясо в духовку еще на 15 минут.

Ломтики, вырезка

1. Разогрейте духовку до 180 °С
2. Возьмите фольгу (или рукав для запекания) и смажьте растительным маслом
3. Уложите мясо на фольгу (или в рукав для запекания) и плотно заверните
4. Поставьте в духовой шкаф и запекайте в течение 45 минут
5. Для получения аппетитной румяной корочки разрежьте верхний слой и откройте продукт
6. Поместите мясо в духовку еще на 15 минут.

Грудинка для запекания с лесными грибами и мясным фаршем



Состав: грудинка свиная, свинина, вода питьевая, грибы лесные, соль поваренная пищевая, петрушка, перец черный, перец душистый, чеснок

1,200 кг 3,600 кг	индив. короб гофрокороб	1 (190x130x65 мм) 3 (400x300x130 мм)	не фикс. вес не фикс. вес	10 суток

Буженина «Домашняя» из свиного окорока



Состав: окорок свиной, вода питьевая, соль поваренная пищевая, чеснок, лук, перец черный, паприка

1,200 кг 3,600 кг	индив. короб гофрокороб	1 (190x130x65 мм) 3 (400x300x130 мм)	не фикс. вес не фикс. вес	10 суток

Шашлык «Мираторг» из свиной шейки с луком



Состав: шейка свиная, вода питьевая, лук репчатый, уксус пищевой, соль поваренная пищевая, перец черный, петрушка

1,500 кг 3,000 кг	газ. лоток (ГЗМС) гофрокороб	1 (160x240x100 мм) 2 (400x300x130 мм)	не фикс. вес не фикс. вес	7 суток

Вырезка «Праздничная» для запекания с беконом



Состав: вырезка свиная, бекон свиной, вода питьевая, соль поваренная пищевая, перец черный, куркума, сливки, чеснок, лук, лимон, паприка

0,650 кг 3,900 кг	индив. короб гофрокороб	1 (370x120x30 мм) 6 (400x300x160 мм)	не фикс. вес не фикс. вес	10 суток

Вырезка «Деликатесная» в специях



Состав: вырезка свиная, вода питьевая, соль поваренная пищевая, натуральные специи и пряности (лук, петрушка, сахар, паприка, лук-порей)

0,750 кг 4,500 кг	индив. короб гофрокороб	1 (370x120x30 мм) 6 (400x300x160 мм)	не фикс. вес не фикс. вес	10 суток

Ломтики «Аппетитные» из свинины



Состав: свинина, вода питьевая, соль поваренная пищевая, чеснок, паприка, петрушка, лук, горчица, лавровый лист, морковь

0,500 кг 3,000 кг	дарфреш (DF) гофрокороб	1 (370x120x30 мм) 6 (400x300x160 мм)	4670002943931 14670002943938	12 суток

