



**ПЕТРУХА®**

**НОВИНКА!**  
**« Петруха ПРОСТО »**

Мы следим за трендами покупательского поведения и стараемся предлагать решения, которые соответствуют динамике покупательского выбора :

### *Потребительские тренды:*

Люди предпочитают проводить время с пользой для себя: почитать книгу, встретиться с друзьями, сходить в спортзал вместо проведения времени на кухне.

Мало времени и желания, чтобы продумывать свой рацион или искать новые решения для ужина, но при этом важно получить удовольствие от вкуса еды

Загруженность и плотный график заставляют людей, которые хотят чаще готовить и питаться дома, искать рецепты с использованием полуфабрикатов и готовых ингредиентов.

Становятся актуальны простые решения: блюда не требующие долгого приготовления.

# Учитывая потребительские тренды, мы разработали линейку полуфабрикатов «Петруха Просто».



Время становится самым ценным ресурсом общества. Каждый из нас хочет каждый свой день делать эффективным и ярким. Мы не хотим тратить время впустую, постоянно стоим перед выбором «важно-срочно». «Петруха Просто» – это продукты для тех, кто не хочет отвлекаться на подготовительные этапы приготовления пищи: резку, обработку, поиск рецептов. Это продукты, которые уже подготовлены для непосредственного приготовления, а на упаковке всегда есть рецепт из простых ингредиентов, который отвечает на вопрос: «Что приготовить?»



# АССОРТИМЕНТНАЯ ЛИНЕЙКА «ПЕТРУХА ПРОСТО»



**ПЕТРУХА®**

## Уже имеющийся ассортимент:

- Мякоть бедра ЦБ ~ 800 грамм
- Филе малое ЦБ ~500-600 грамм
- Медальоны из филе ЦБ ~500-600 грамм
- Азу из филе ~500-600 грамм
- Окорочок без косточки ~ 800 грамм
- Мякоть окорочка ~ 800 грамм

## В перспективе:

- Стейки из филе ~500-600 грамм
- Голень для фарширования ~500-600 грамм

## Параметры продукта:

- **Упаковка:** лоток 190\*144\*50
- **Срок годности :** 7 суток
- **Весовой продукт:** на начальном этапе
- **Фиксированный вес:** с 02/2018 года.

# АССОРТИМЕНТНАЯ ЛИНЕЙКА «ПЕТРУХА ПРОСТО»

**ПЕТРУХА**  
ПРОСТО

**МЕДАЛЬОНЫ**  
ИЗ ФИЛЕ ЦЫПЛЕНКА-БРОЙЛЕРА

**РЕЦЕПТ**  
"ОТБИВНЫЕ"

Время приготовления: 20 минут

**ИНГРЕДИЕНТЫ:**  
Медальоны из филе – 500 грамм  
Лаваш армянский – 2 шт.  
Масло – 4 ст.л.  
Соль, перец

**ПРОЦЕСС ПРИГОТОВЛЕНИЯ:**  
Снять с медальонов пленку. Подготовить лаваш, выложить на него медальоны. Разложить сверху лаваш и обжарить на сковороде с обеих сторон. Обжарить лаваш с медальонами в масле в течение 10 минут. Подавать с гарниром.

**ПЕТРУХА**  
ПРОСТО

**ФИЛЕ МАЛОЕ**  
ЦЫПЛЕНКА-БРОЙЛЕРА

**РЕЦЕПТ**  
"ФИЛЕ В ПАНИРОВКЕ"

Время приготовления: 30 минут

**ИНГРЕДИЕНТЫ:**  
Филе малое – 500 грамм  
Лаваш армянский – 2 шт.  
Масло – 2 ст.л.  
Молоко – 50 грамм  
Мякоть хлеба – 50 грамм  
Соль, перец

**ПРОЦЕСС ПРИГОТОВЛЕНИЯ:**  
Куриную филейную часть промыть, обжарить с обеих сторон. Обжарить филе в масле в течение 10 минут. Обжарить филе в масле с обеих сторон. Жарить на сковороде 5 минут с каждой стороны.

**ПЕТРУХА**  
ПРОСТО

**МЯКОТЬ БЕДРА**  
ЦЫПЛЕНКА-БРОЙЛЕРА

**РЕЦЕПТ**  
"ПЛОВ С КУРИЦЕЙ И ГРИБАМИ"

Время приготовления: 40 минут

**ИНГРЕДИЕНТЫ:**  
Мякоть бедра – 800 грамм  
Сливки – 200 грамм  
Лаваш армянский – 2 шт.  
Рис – 200 грамм

**ПРОЦЕСС ПРИГОТОВЛЕНИЯ:**  
На сковороде с растительным маслом обжарить курицу, мясо мелко нарезать, добавить сливки, грибы, специи. Тушить 20 минут. Добавить рис, соль, перец. Тушить до готовности риса. Подавать с лавашем.

**ПЕТРУХА**  
ПРОСТО

**МЯКОТЬ ОКОРОЧКА**  
ЦЫПЛЕНКА-БРОЙЛЕРА

**РЕЦЕПТ**  
"КУРИНЫЕ ШНИЦЕЛИ"

Время приготовления: 20 минут

**ИНГРЕДИЕНТЫ:**  
Мякоть окорочка – 800 грамм  
Масло – 50 грамм  
Лаваш армянский – 2 шт.

**ПРОЦЕСС ПРИГОТОВЛЕНИЯ:**  
Мясо окорочка нарезать в виде шницелей, обжарить с обеих сторон. Обжарить шницели в масле в течение 10 минут. Подавать с гарниром.

**ПЕТРУХА**  
ПРОСТО

**АЗУ**  
ИЗ ФИЛЕ ЦЫПЛЕНКА-БРОЙЛЕРА

**РЕЦЕПТ**  
"АЗУ ПО-ТАТАРСКИ"

Время приготовления: 45 минут

**ИНГРЕДИЕНТЫ:**  
Мякоть филе – 500 грамм  
Лаваш армянский – 2 шт.  
Сливки – 50 грамм  
Масло – 50 грамм  
Кориандр – 500 грамм

**ПРОЦЕСС ПРИГОТОВЛЕНИЯ:**  
Мякоть филе нарезать в виде азу, обжарить с обеих сторон. Обжарить азу в масле в течение 10 минут. Подавать с гарниром.

**ПЕТРУХА**  
ПРОСТО

**ОКОРОЧОК БЕЗ КОСТИ**  
ЦЫПЛЕНКА-БРОЙЛЕРА

**РЕЦЕПТ**  
"ОКОРОЧОК ПО-ГРУЗИНСКИ"

Время приготовления: 30 минут

**ИНГРЕДИЕНТЫ:**  
Окорочок без кости – 800 грамм  
Сливки – 50 грамм  
Сметана – 200 грамм

**ПРОЦЕСС ПРИГОТОВЛЕНИЯ:**  
Окорочок без кости промыть, обжарить с обеих сторон. Обжарить окорочок в масле в течение 10 минут. Подавать с гарниром.

**ПЕТРУХА**  
ПРОСТО

**СТЕЙКИ**  
ИЗ ФИЛЕ ЦЫПЛЕНКА-БРОЙЛЕРА

**РЕЦЕПТ**  
"КОЛЕТЫ ПО-КИЕВСКИ"

Время приготовления: 30 минут

**ИНГРЕДИЕНТЫ:**  
Куриные филе – 500 грамм  
Масло – 2 ст.л.  
Сливки – 50 грамм

**ПРОЦЕСС ПРИГОТОВЛЕНИЯ:**  
Куриные филе нарезать в виде стейков, обжарить с обеих сторон. Обжарить стейки в масле в течение 10 минут. Подавать с гарниром.

**ПЕТРУХА**  
ПРОСТО

**ГОЛЕНЬ ДЛЯ ФАРШИРОВАНИЯ**  
ЦЫПЛЕНКА-БРОЙЛЕРА

**РЕЦЕПТ**  
"ФАРШИРОВАННАЯ ГОЛЕНЬ С ГРИБАМИ"

Время приготовления: 40 минут

**ИНГРЕДИЕНТЫ:**  
Куриная голень – 800 грамм  
Сливки – 50 грамм  
Лаваш армянский – 2 шт.

**ПРОЦЕСС ПРИГОТОВЛЕНИЯ:**  
Куриную голень промыть, обжарить с обеих сторон. Обжарить голень в масле в течение 10 минут. Подавать с гарниром.



# ОБНОВЛЯЕМЫЕ РЕЦЕПТЫ ПРЯМО НА УПАКОВКЕ



## РЕЦЕПТ

### “ПЛОВ С КУРИЦЕЙ И ГРИБАМИ”



Время приготовления: 45 минут

#### ИНГРЕДИЕНТЫ:

Мякоть бедра – 800 грамм  
Шампиньоны свежие – 300 грамм  
Луковица – 80 грамм  
Рис – 250 грамм

Растительное масло – 70 грамм  
Зеленый лук – пучок  
Соль, специи

#### ПРОЦЕСС ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

На сковороде с растительным маслом обжарить лук, мясо мякоти бедра, нарезанное кубиками, и грибы. Готовить 3–4 минуты. Добавить рис, соль, специи, обжарить все вместе, помешивая еще 1–2 минуты. Добавить воду и тушить под крышкой на медленном огне 30 минут. Перед подачей посыпать резанным зеленым луком.

## РЕЦЕПТ

### “ФИЛЕ В ПАНИРОВКЕ”



Время приготовления: 30 минут

#### ИНГРЕДИЕНТЫ:

Филе малое – 500 грамм  
Хлопья кукурузные (без сахара) – 200 грамм

Яйцо – 2 штуки  
Масло подсолнечное – 50 грамм  
Соль, перец

#### ПРОЦЕСС ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Кукурузные хлопья размолоть в крошку. Смешать с приправами. Яйца взбить. Куриное филе посолить, поперчить, обмакнуть в яйцо, затем в хлопья и выложить на хорошо разогретое масло в сковороду или во фритюр. Жарить до готовности, ~ 5 минут с каждой стороны.

1. Только простые ингредиенты
2. Только «быстрые» рецепты для каждого продукта
3. Видео-рецепты с продуктами Петруха «ПРОСТО» на сайте [petruha.ru](http://petruha.ru) с 15/12/2017

# ОСНОВНЫЕ ПРЕИМУЩЕСТВА ПРОДУКТА

Для тех, кто не любит подолгу возиться с мясом!

Для экономии времени, проведенного на кухне!

С ним просто решить, что приготовить!!

Продукты линейки «ПРОСТО» полностью попадают в текущие тенденции покупательских предпочтений.

Вес продуктов линейки «ПРОСТО» учитывает последние тенденции количественного состава средней семьи. Мы предлагаем оптимальную порцию для разового семейного потребления.

Как и вся линейка «Петруха» продукты линейки «ПРОСТО» имеют герметичную упаковку, полностью защищающую от протекания и сохраняющую продукт свежим.

Линейка «ПРОСТО» активно представлена в digital-пространстве, а также сверх стандартных акций со снижением цены будет поддержана иными промо-активностями со стороны Поставщика.

ПЕТРУХА®

Спасибо за внимание!