



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 тонкий — 2 шт.
Масло — 4 ст.л.
Соль, перец

ПРОЦЕСС ПРИГОТОВЛЕНИЯ:
Снять с медальонов кожицу. Подготовить лаваш, выложить на него медальоны. Разложить сверху медальоны, обжарить на сковороде с обеих сторон. Обжарить лаваш с медальонами на сковороде с маслом 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 тонкий — 2 шт.
Масло — 2 ст.л.
Молоко — 50 грамм
Молодечные — 50 грамм
Соль, перец

ПРОЦЕСС ПРИГОТОВЛЕНИЯ:
Куриную филейную часть промыть, обжарить с обеих сторон. Обжарить филе в масле с обеих сторон и выложить на тарелку. Разогреть молоко на сковороде и добавить филе. Жарить на медленном огне 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 тонкий — 5 шт.
Рис — 200 грамм

ПРОЦЕСС ПРИГОТОВЛЕНИЯ:
На сковороде с растительным маслом обжарить курицу, мясо мелко нарезать, добавить лук и морковь. Добавить 2 ст. ложки сливочного масла, соль, перец. Добавить курицу, жарить 10 минут. Добавить рис и залить водой на 1,5 см выше уровня риса. Добавить сливочное масло и варить 10 минут.

ПЕТРУХА
ПРОСТО

МЯКОТЬ ОКОРОЧКА
ЦЫПЛЕНКА-БРОЙЛЕРА

РЕЦЕПТ
"КУРИНЫЕ ШНИЦЕЛИ"

Время приготовления: 20 минут

ИНГРЕДИЕНТЫ:
Мякоть окорочка — 800 грамм
Масло — 4 ст.л.
Панировочные сухари — 50 грамм

ПРОЦЕСС ПРИГОТОВЛЕНИЯ:
Мясо окорочка нарезать в виде шницелей, обжарить с обеих сторон. Обжарить шницели в масле. Обжарить панировочные сухари на сковороде с маслом. Добавить шницели и жарить 10 минут.

ПЕТРУХА
ПРОСТО

АЗУ
ИЗ ФИЛЕ ЦЫПЛЕНКА-БРОЙЛЕРА

РЕЦЕПТ
"АЗУ ПО-ТАТАРСКИ"

Время приготовления: 45 минут

ИНГРЕДИЕНТЫ:
Мякоть филе — 800 грамм
Лаваш тонкий — 2 шт.
Сливки — 50 грамм
Масло — 2 ст.л.
Кориандр — 500 грамм

ПРОЦЕСС ПРИГОТОВЛЕНИЯ:
Мякоть филе промыть, нарезать кубиками. Обжарить на сковороде с растительным маслом. Добавить лаваш, сливки, масло, кориандр. Жарить 10 минут. Подавать с гарниром.

ПЕТРУХА
ПРОСТО

ОКОРОЧОК БЕЗ КОСТИ
ЦЫПЛЕНКА-БРОЙЛЕРА

РЕЦЕПТ
"ОКОРОЧОК ПО-ГРУЗИНСКИ"

Время приготовления: 40 минут

ИНГРЕДИЕНТЫ:
Окорочок без кости — 800 грамм
Сливки — 50 грамм
Сметана — 200 грамм

ПРОЦЕСС ПРИГОТОВЛЕНИЯ:
Окорочок без кости промыть, обжарить на сковороде с растительным маслом. Добавить сливки, сметану. Жарить 10 минут. Подавать с гарниром.

ПЕТРУХА
ПРОСТО

СТЕЙКИ
ИЗ ФИЛЕ ЦЫПЛЕНКА-БРОЙЛЕРА

РЕЦЕПТ
"КОЛЕТЫ ПО-КИЕВСКИ"

Время приготовления: 30 минут

ИНГРЕДИЕНТЫ:
Куриные филе — 800 грамм
Масло — 2 ст.л.
Сливки — 50 грамм

ПРОЦЕСС ПРИГОТОВЛЕНИЯ:
Куриные филе промыть, нарезать стейками. Обжарить на сковороде с растительным маслом. Добавить сливки, масло. Жарить 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
Сметана — 200 грамм

ПРОЦЕСС ПРИГОТОВЛЕНИЯ:
Куриную голень промыть, обжарить на сковороде с растительным маслом. Добавить сливки, сметану. Жарить 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 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!