



МИРАТОРГ

МЫ ЗНАЕМ ТОЛК В МЯСЕ



МИРАТОРГ

Мы любим мясо и знаем о нем все! Мы первыми в России создали высокотехнологичное производство, где сами производим корма и выращиваем животных. Наше имя — гарантия продукции самого высокого качества, вот почему мясо компании «Мираторг» уже заслужило ваше доверие. Наш следующий шаг — производство по-настоящему превосходной колбасы. Ведь для этого у компании «Мираторг» есть все самое необходимое — отличное мясо собственного производства, уникальные технологии, знание традиций и хороший вкус!

Компания «Мираторг» — лидер мясной отрасли в России. Мы заботимся о тех, кто покупает нашу продукцию, поэтому никогда не идем на компромисс в вопросах качества. Мы контролируем всю цепочку производства — от выращивания кормов до содержания животных и используем самые современные технологические решения. Мы знаем о мясе все и уверены, что только из хорошего сырья получается по-настоящему вкусная колбаса. Именно из такого мяса создана колбаса «Мираторг». Мы делаем только то, что любим сами!



Колбаса от компании «Мираторг» — это продукция, которой мы по-настоящему гордимся. Нет лучшего чувства, чем смотреть на результат своего труда, искренне любя свое творение, испытывать гордость и радость, осознавая свой вклад в него. Мы создали для вас продукт высочайшего качества, преимущества которого не подлежат сомнению:

- Известная торговая марка, завоевавшая доверие потребителей
- Крупнейший производитель свинины в России, помимо этого охватываем множество других направлений – курица, говядина (Black Angus и травяной откорм), розовая телятина
- «Мираторг» — марка №1 в производстве мяса, что является гарантией качества для потребителя
- Собственное сырье, специи и технологические решения
- Контроль качества на всех этапах производства
- Инновационный подход к созданию уникальных продуктов благодаря разнообразию продуктовых направлений и наличию собственного сырья
- 4 современных завода с очень высоким уровнем автоматизации, сертифицированных на экспорт
- Внедрение лучших мировых практик благодаря совместной работе с ведущими специалистами
- Постоянная поддержка на ТВ

ВАРЕННЫЕ КОЛБАСЫ

Колбаса вареная
«Докторская»
ГОСТ п/а



8 штук



Полиамидная
оболочка



Без упаковки



0,47 кг / фикс



75 суток



от 0С° до 6С°

Вареная колбаса — это очень привычный, очень понятный для потребителя продукт, знакомый многим с детства. Традиционно такая колбаса делается из свинины и говядины с добавлением различных специй, молока, сливок, кусочков языка или шпика. Для производства вареной колбасы используются различные варианты оболочек — это может быть всем привычная оболочка из полиамида, которая не требует дополнительной упаковки, а также белковая, целлюлозная, и натуральная оболочка — такая колбаса нуждается в дополнительной упаковке в вакуум или использовании газомодифицированной среды.

Колбаса вареная
«Докторская»
ГОСТ п/а



4 штуки



Полиамидная
оболочка



Без упаковки



1,20 кг / вес

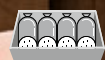


75 суток



от 0С° до 6С°

Колбаса вареная
«Докторская»
ГОСТ 6/0



8 штук



Белковая оболочка



Вакуумная упаковка



0,48 кг / фикс



30 суток



от 0С° до 6С°

Колбаса вареная
«Докторская»
ГОСТ ц/о



8 штук



Целлюлозная
оболочка



Вакуумная упаковка



0,48 кг / фикс

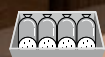


30 суток



от 0С° до 6С°

Колбаса вареная
«Докторская»
ГОСТ 6/0



4 штуки



Белковая оболочка



Газомодифицированная
среда



1,20 кг / вес



30 суток



от 0С° до 6С°

Колбаса вареная
«Докторская»
ГОСТ ц/о



4 штуки



Целлюлозная оболочка



Газомодифицированная
среда



1,20 кг / вес



30 суток



от 0С° до 6С°

ВАРЕННЫЕ КОЛБАСЫ



Колбаса вареная
«Докторская»
ГОСТ синюга



1 штука



Натуральная говяжья
синюга



Вакуумная упаковка



3,00 кг / вес



30 суток



от 0С° до 6С°

Сроки годности вареной колбасы варьируются от 30 суток (для белковой, целлюлозной и натуральной оболочки) до 75 суток (для продукции в полиамиде). Вареная колбаса широко используется для приготовления самых разнообразных блюд — ее можно положить на бутерброд, добавить в салат (всеми любимый салат Оливье), обжарить, завернуть в нее тертый сыр и получить отличную сытную закуску или просто кушать отдельно. Наш ассортимент включает в себя колбасу во всех самых популярных оболочках, таким образом, каждый потребитель сможет найти продукт на свой вкус.



Колбаса вареная
«Докторская»
ГОСТ синюга



6 штук



Натуральная говяжья
синюга



Вакуумная упаковка



0,45 кг / вес



30 суток



от 0С° до 6С°

Колбаса вареная
«Телячья»
ГОСТ синюга



1 штука



Натуральная говяжья
синюга



Вакуумная упаковка



3,00 кг / вес

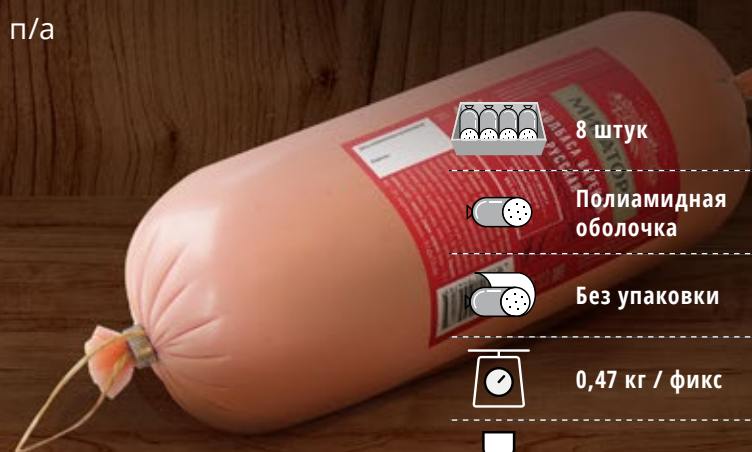


30 суток



от 0С° до 6С°

Колбаса вареная
«Русская»
ГОСТ п/а



8 штук



Полиамидная
оболочка



Без упаковки



0,47 кг / фикс



75 суток



от 0С° до 6С°

Колбаса вареная
«Телячья»
ГОСТ синюга



6 штук



Натуральная говяжья
синюга



Вакуумная упаковка



0,45 кг / вес



30 суток



от 0С° до 6С°

Колбаса вареная
«Русская»
ГОСТ ц/о



8 штук



Целлюлозная
оболочка



Вакуумная упаковка



0,48 кг / фикс



30 суток



от 0С° до 6С°

СОСИСКИ

Сосиски — самый простой выход, если хочется поесть и при этом не возиться долго с готовкой. Разнообразие ассортимента сосисок можно только позавидовать — здесь и классические молочные, сливочные, докторские, и более пикантные баварские, венские, франкфуртские сосиски и колбаски. Мы делаем наши сосиски из высококачественной свинины и говядины собственного производства в соответствии с ГОСТ, а также разрабатываем собственные уникальные рецептуры, чтобы удовлетворить даже самого взыскательного потребителя. Технология приготовления сосисок включает в себя приготовление фарша, набивание его в оболочку (чаще всего используется целлюлозная оболочка, которую необходимо снять перед приготовлением, но также используется и съедобная белковая оболочка) варку и копчение на буке, что придает сосискам красивый цвет и потрясающие дымные оттенки вкуса и аромата. Наши сосиски упакованы в газомодифицированную среду и срок их годности составляет 25 суток. Благодаря тому, что мы предусмотрели различные форматы упаковки — 200гр, 370гр и 1250гр, вы можете сделать выбор, ориентируясь на свои собственные предпочтения и размеры семьи. Традиционно сосиски варят, но также их можно обжарить, приготовить на гриле, обернуть беконом, добавить в яичницу или солянку, каждый обязательно найдет блюдо по душе.



Сосиски
«Молочные»
ГОСТ ц/о



6 штук



Целлюлозная оболочка



Газомодифицированная
среда



0,20 кг / фикс



суток



от 0С° до 6С°



Сосиски
«Молочные»
ГОСТ ц/о



6 штук



Целлюлозная оболочка



Газомодифицированная
среда



0,37 кг / фикс



25 суток



от 0С° до 6С°



Сосиски
«Сливочные»
ГОСТ ц/о



6 штук



Целлюлозная оболочка



Газомодифицированная
среда



0,20 кг / фикс



25 суток



от 0С° до 6С°



Сосиски
«Молочные»
ГОСТ б/о



6 штук



Белковая оболочка



Газомодифицированная
среда



0,225 кг / фикс



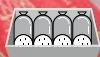
25 суток



от 0С° до 6С°



Сосиски
«Сливочные»
ГОСТ ц/о



6 штук



Целлюлозная оболочка



Газомодифицированная
среда



0,37 кг / фикс



25 суток



от 0С° до 6С°



Сосиски
«Молочные»
ГОСТ б/о



6 штук



Белковая оболочка



Газомодифицированная
среда



0,45 кг / фикс



25 суток



от 0С° до 6С°

ВАРЕНО-КОПЧЕННЫЕ И ПОЛУКОПЧЕННЫЕ КОЛБАСЫ

Варено-копченые и полукопченые колбасы — это продукты, которые прочно вошли в рацион россиян. Они имеют гораздо более насыщенный, пряный вкус по сравнению с вареными колбасами, но основа остается неизменной — превосходное, качественное сырье — свинина и говядина. Варено-копченые и полукопченые колбасы проходят через более длительный, по сравнению с вареными, процесс приготовления — в среднем он занимает около 72 часов. Мы коптим наши колбасы на натуральном буке, который придает изделиям непередаваемый аромат и красивый, глубокий цвет. При приготовлении варено-копченых и полукопченых колбас очень важно уделить должное внимание выбору оболочки — она должна подчеркивать цвет и структуру продукта, а также хорошо счищаться, чтобы это не доставило неудобств потребителю. Мы используем фиброузную легкоъемную оболочку для производства наших колбас, которая соответствует всем требованиям и дает стабильный отличный результат — привлекательный внешний вид и удобство использования. Наш ассортимент варено-копченых и полукопченых

колбас включает в себя самые лучшие рецептуры, соответствующие ГОСТ, а также различные варианты упаковки — в газомодифицированную среду или вакуум. Срок годности колбас составляет от 35 до 45 суток. Вы можете добавить варено-копченую колбасу в свой сэндвич или салат, использовать ее как ингредиент для пиццы или как отдельную закуску — в любом случае результат будет гарантировано превосходным.

Колбаса полукопченая
«Краковская»
ГОСТ н/о



6 штук



Натуральная свиная
черева



Газомодифицированная
среда



0,43 кг / фикс

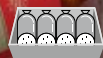
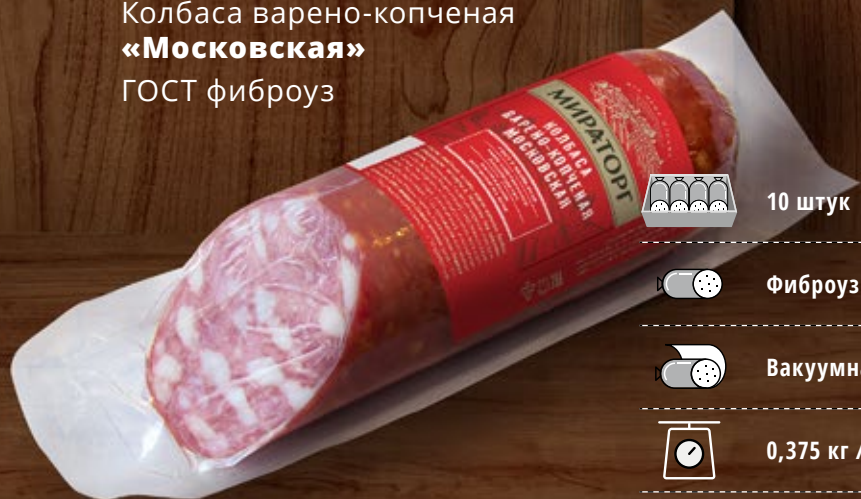


35 суток



от 0С° до 6С°

Колбаса варено-копченая
«Московская»
ГОСТ фиброуз



10 штук



Фиброузная оболочка



Вакуумная упаковка



0,375 кг / фикс

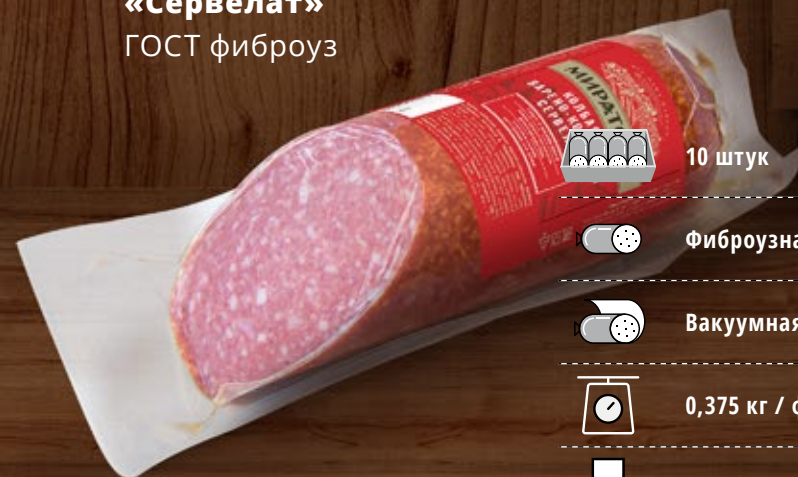


45 суток



от 0С° до 6С°

Колбаса варено-копченая
«Сервелат»
ГОСТ фиброуз



10 штук



Фиброузная оболочка



Вакуумная упаковка



0,375 кг / фикс

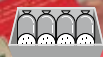
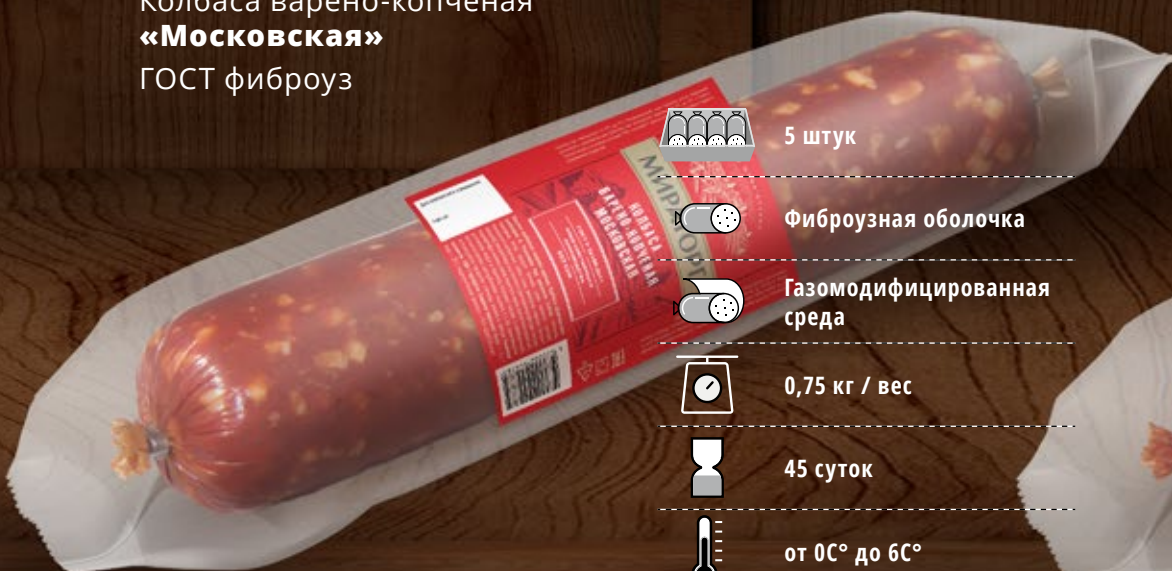


45 суток



от 0С° до 6С°

Колбаса варено-копченая
«Московская»
ГОСТ фиброуз



5 штук



Фиброузная оболочка



Газомодифицированная среда



0,75 кг / вес

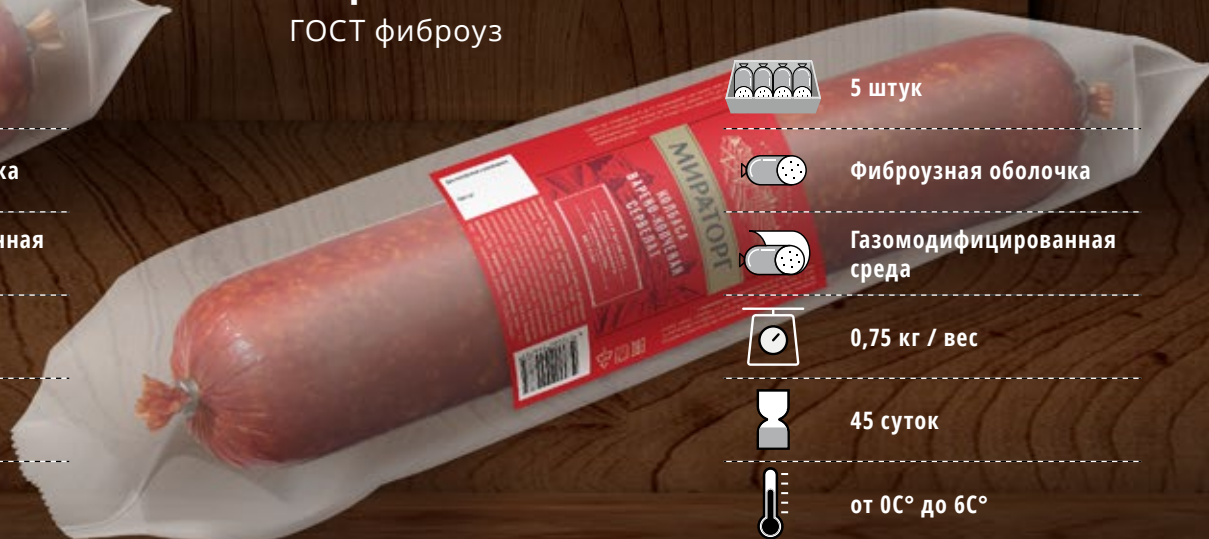


45 суток



от 0С° до 6С°

Колбаса варено-копченая
«Сервелат»
ГОСТ фиброуз



5 штук



Фиброузная оболочка



Газомодифицированная среда



0,75 кг / вес



45 суток



от 0С° до 6С°



МИРАТОРГ

WWW.SHOP.MIRATORG.RU