



DAMATE

Индейка

# ИНДИ ЛАЙТ



КАТАЛОГ ПРОДУКЦИИ

## ГРУППА КОМПАНИЙ «ДАМАТЕ»

Группа компаний «Дамате» – российский сельскохозяйственный холдинг, развивающий три направления деятельности: производство индейки, молочное животноводство и переработка молока. Производственные мощности компании расположены в Пензенской и Тюменской областях.

Комплекс по производству мяса индейки «Дамате» включает в себя полный производственный цикл и соответствует самым высоким международным стандартам по технологическим параметрам и уровню технической оснащенности.

Переработка молока представлена в ГК «Дамате» «Молочным комбинатом «Пензенский» с совокупной мощностью переработки до 500 тонн молока в сутки.

Завод выпускает широкий ассортимент молочной продукции под марками «Молком» и «Дамате».

Молочное животноводство — одно из важнейших направлений деятельности ГК «Дамате». Компании принадлежит крупнейший в Тюменской области молочно-товарный комплекс на 4600 голов. Партнером ГК «Дамате» в этом проекте является компания Danone.

В «Дамате» работает одна из наиболее сильных команд в аграрном секторе. На ее счету десятки осуществленных проектов различной сложности по всей России.

### ПРОИЗВОДСТВО ИНДЕЙКИ

Пензенская область

Производитель №1 в России  
Производитель №3 в Европе\*  
Производитель №9 в мире\*

**60 000**  
тонн – 2016 г

**155 000**  
тонн – 2018 г



### МОЛОЧНОЕ ЖИВОТНОВОДСТВО

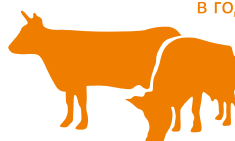
Тюменская область

Крупнейший комплекс в России

**4 600**  
голов  
дойного стада

**11 600**  
га земли  
в обработке

**45 000**  
тонн молока  
в год



### ПЕРЕРАБОТКА МОЛОКА

Пензенская область

50% рынка  
Пензенской обл.

**102 000**  
тонн - объем  
переработки  
2016 г



**до 500**  
тонн в сутки - общая  
мощность переработки

\*по окончании реализации проекта (2020 г.)

# МЯСОПЕРЕРАБОТКА ИНДЕЙКИ

Группа компаний «Дамате» — крупнейший производитель мяса индейки в России.

**Компания реализует проект по расширению производственных мощностей до 155 тысяч тонн в убойном весе в год.**

Комплекс по производству мяса индейки «Дамате» — это вертикально-интегрированная структура с полным производственным циклом: инкубация, подращивание, откорм, убой, переработка, производство кормов. Самые современные технологии, новейшее западное оборудование, использование инновационных подходов и решений позволяют компании производить продукт самого высокого качества

## ИНКУБАЦИЯ

Мы приобретаем яйца от ведущих мировых производителей. В 2016 г. общий объем составил 10 млн. яиц. В 2018 г. планируется увеличить объем до 19,4 млн яиц в год



## ПОДРАЩИВАНИЕ И ОТКОРМ

Процессы подращивания и откорма осуществляются в 180 птичниках, оснащенных самым современным оборудованием.

Ожидается увеличение количества птичников до 296 в 2018 г.



## ЭЛЕВАТОР И ККЗ

Мощность элеватора составляет 30 тыс. тонн единовременного хранения зерна, предусмотрено расширение до 75 тысяч тонн. Общая производственная мощность комбикормового завода составит 50 тонн в час.



## УБОЙ И ПЕРЕРАБОТКА

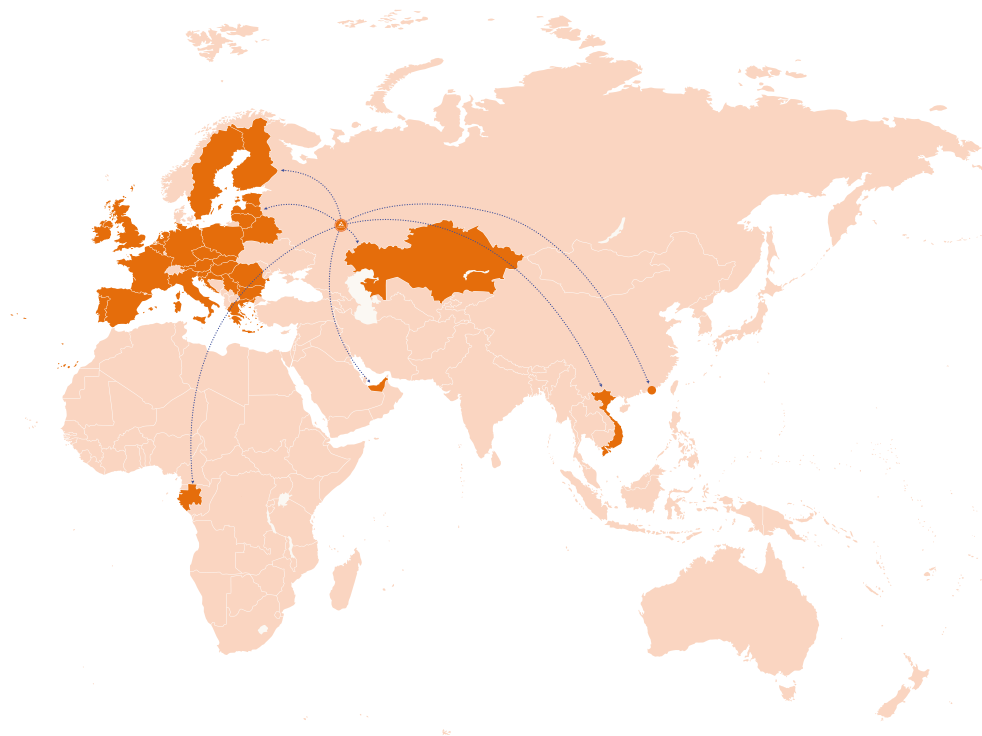
Текущий завод позволяет производить 60 тыс. тонн готовой продукции в год. С вводом нового завода в 2018 году объем увеличится до 155 тыс. тонн



## ПРЕИМУЩЕСТВА КОМПАНИИ

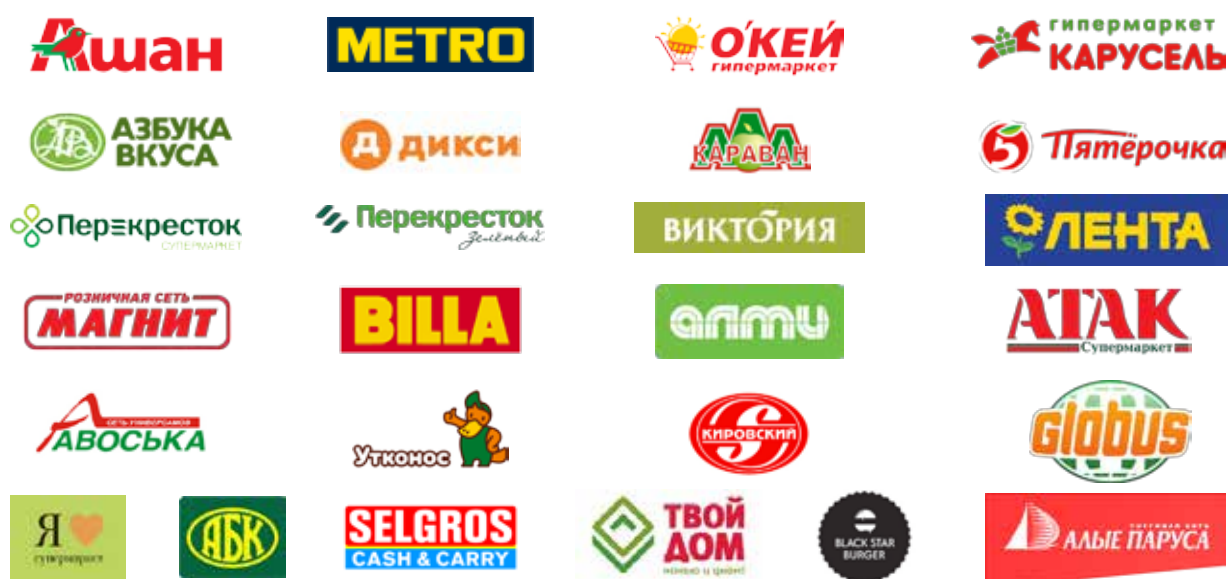
- Полный цикл производства позволяет максимально контролировать качество и безопасность продукции на каждом этапе.
- Искусственный интеллект в управлении производственными процессами.
- Воздушное охлаждение без использования воды позволяет избежать излишка влаги в мясе. Благодаря воздушному охлаждению достигаются оптимальные вкусовые характеристики.
- Единовременный выпуск 36 ассортиментных позиций.
- Передовые упаковочные решения, сохраняющие полезные свойства индюшатины до 10 суток без использования консервантов.
- Широкий ассортимент продукции, включающий в себя натуральные полуфабрикаты, рубленые полуфабрикаты, продукцию в маринаде и кулинарные изделия.

## ДИСТРИБУЦИЯ И ПАРТНЕРЫ



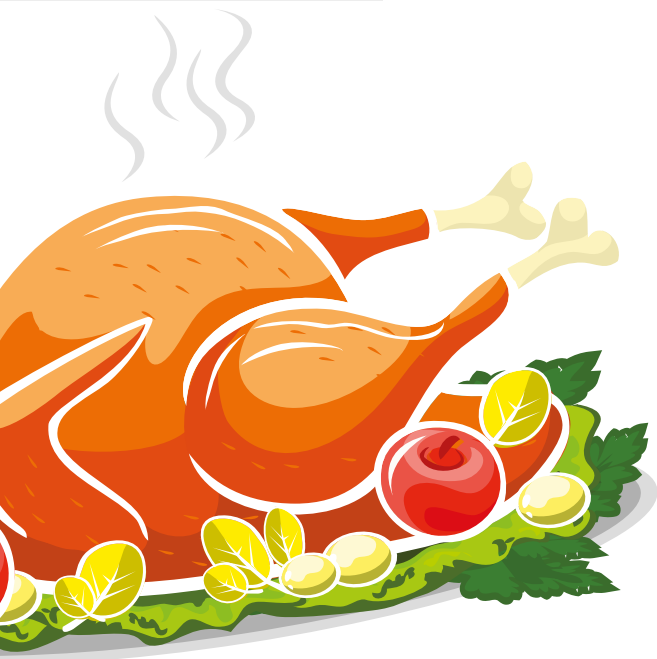
- Осенью 2015 года ГК «Дамате» начала экспортные поставки мяса индейки в Гонконг, Вьетнам, Сербию и страны Западной Африки.
- Летом 2016 года компания начала экспорт в страны Европейского союза.
- Весной 2017 года стартовали поставки халяльной продукции в Объединенные Арабские Эмираты

## КЛЮЧЕВЫЕ ПАРТНЕРЫ





## ПРЕИМУЩЕСТВА МЯСА ИНДЕЙКИ



Мясо индейки богато белком – в филе грудки содержится 20 г белка.



Мясо без кожи содержит мало жиров – всего 2,5 грамма в 100-граммовой порции.

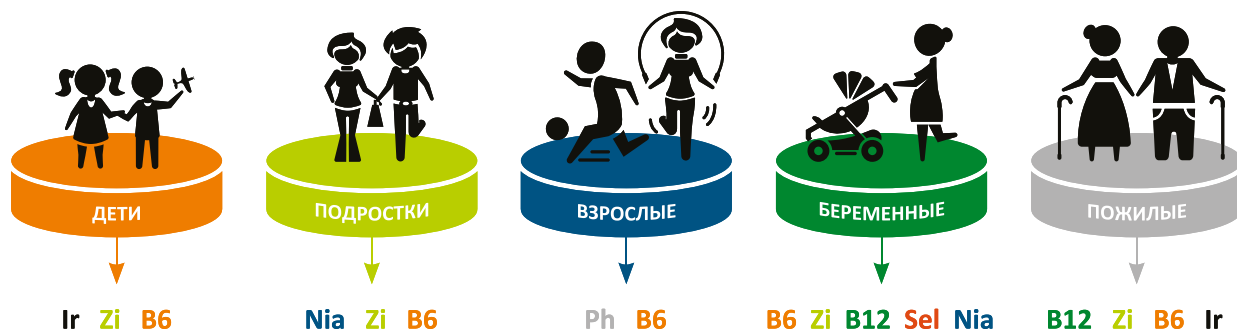


Регулярное потребление мяса индейки помогает снизить уровень холестерина и поддерживать стабильный уровень инсулина.



Индейка гипоаллергенна: идеально подходит для здорового питания всей семьи, в частности, для детского питания.

## Индюшатина – мясо для любого возраста



**Nia** Ниацин необходим для здоровой нервной системы и улучшения метаболизма

**B6** Витамин B6 создает красные кровяные тельца и помогает выработке гормонов

**Sel** Селен укрепляет иммунитет и действует как антиоксидант

**Ir** Железо насыщает организм кислородом

**Ph** Фосфор необходим для здоровья костей и зубов

**Zi** Цинк влияет на состояние кожи и иммунитета

**B12** Витамин B12 улучшает кровообращение и нервную систему

Индейка является донатором триптофана – аминокислоты, из которой образуется серотонин – гормон счастья.





**ГАЗОВО-ВАКУУМНАЯ УПАКОВКА**



## ПРЕИМУЩЕСТВА ГВУ

ГВУ (газово-вакуумная упаковка) – упаковка с использованием защитной атмосферы, исключающая содержание кислорода, что позволяет сохранить свежесть продукта до 10 суток.

ГВУ является наиболее экологичной технологией сохранения продукта и увеличения его сроков хранения без использования консервантов



### ФИЛЕ ГРУДКИ



0/+4°C 10 суток 240\*160\*45 0,6-0,7 кг 8



### ФИЛЕ ГРУДКИ МАЛОЕ



0/+4°C 10 суток 240\*160\*45 0,6-0,7 кг 8

## ЛОТОК ГВУ



### БЕДРО



0/+4°C 10 суток 240\*160\*65 1,1-1,3 кг 4



### ФИЛЕ БЕДРА



0/+4°C 10 суток 240\*160\*55 0,8-0,95 кг 8



### ГОЛЕНЬ



0/+4°C 10 суток 240\*160\*65 0,75-1,1 кг 4



### ФИЛЕ ГОЛЕНИ



0/+4°C 10 суток 197\*155\*55 0,6 кг 5/10



## ЛОТОК ГВУ



### ГОЛЕНЬ БЕСКОСТНАЯ



0/+4°C 10 суток 197\*155\*55 0,5-0,6 кг 5/10



### СТЕЙК ГОЛЕНИ



0/+4°C 10 суток 197\*155\*55 0,4-0,6 кг 5/10



### КРЫЛО ЦЕЛОЕ



0/+4°C 10 суток 240\*160\*65 0,65-0,9 кг 4



### КРЫЛО (ПЛЕЧЕВАЯ ЧАСТЬ)



0/+4°C 10 суток 240\*160\*65 0,82-1,0 кг 4

## ЛОТОК ГВУ



### КРЫЛО (ЛОКТЕВАЯ ЧАСТЬ)



0/+4°C 10 суток 240\*160\*45 0,55-0,67 кг 8



### ГУЗКА



0/+4°C 10 суток 240\*160\*65 0,9-1,05 кг 4



### НАБОР ДЛЯ СУПА



0/+4°C 10 суток 240\*160\*65 0,9-1,05 кг 4



### НАБОР ДЛЯ ТУШЕНИЯ



0/+4°C 10 суток 240\*160\*55 0,7 кг 8

## ЛОТОК ГВУ



АЗУ



0/+4°C 10 суток 240\*160\*55 0,7 кг 4/8



ЗРАЗЫ НАТУРАЛЬНЫЕ



0/+4°C 10 суток 240\*160\*55 0,7 кг 8



КОТЛЕТА НАТУРАЛЬНАЯ



0/+4°C 10 суток 197\*155\*55 0,7 кг 4/5/10



МЕДАЛЬОН



0/+4°C 10 суток 240\*160\*55 0,7-0,85 кг 8



## ЛОТОК ГВУ



### СТЕЙК ИЗ ГРУДКИ



0/+4°C 10 суток 197\*155\*55 0,7 кг 5/10



### ШНИЦЕЛЬ



0/+4°C 10 суток 197\*155\*55 0,7 кг 5/10



### МЕДАЛЬОН «ДЕЛИКАТЕСНЫЙ»



0/+4°C 1 сутки 240\*160\*55 0,7 кг 4/8



### ГУЛЯШ



0/+4°C 10 суток 240\*160\*55 0,7 кг 8

## ЛОТОК ГВУ



### МЫШЕЧНЫЙ ЖЕЛУДОК



0/+4°C 10 суток 240\*160\*55 0,7 кг 4/8



### ПЕЧЕНЬ



0/+4°C 10 суток 240\*160\*55 0,7 кг 4/8



### СЕРДЦЕ



0/+4°C 10 суток 240\*160\*55 0,7 кг 4/8



### ШЕЯ



0/+4°C 10 суток 240\*160\*55 0,7 кг 4/8

## ЛОТОК ГВУ



КОТЛЕТЫ «СЛИВОЧНЫЕ С ЗЕЛЕНЬЮ»



0/+2°C 9 суток 190\*144\*50 0,45 кг 5/10



ШАРИКИ



0/+2°C 9 суток 190\*144\*50 0,45 кг 5/10



БИТОЧКИ



0/+2°C 9 суток 190\*144\*50 0,45 кг 5/10



ЗРАЗЫ «ЛЮБИТЕЛЬСКИЕ»



0/+2°C 9 суток 190\*144\*50 0,45 кг 5/10



## ЛОТОК ГВУ



### ШНИЦЕЛЬ «АППЕТИТНЫЙ»



0/+2°C 9 суток 190\*144\*50 0,45 кг 5/10



### КОТЛЕТЫ «С ПАПРИКОЙ»



0/+2°C 9 суток 190\*144\*50 0,45 кг 5/10



### КОТЛЕТЫ «НЕЖНЫЕ»



0/+2°C 9 суток 190\*144\*50 0,45 кг 5/10



### КОТЛЕТЫ «С МЯГКИМ СЫРОМ И ЛУКОМ ПОРЕЙ»



0/+2°C 9 суток 190\*144\*50 0,45 кг 5/10

## ЛОТОК ГВУ



### КУПАТЫ «БОЯРСКИЕ»



0/+4°C 10 суток 197\*155\*55 0,5 кг 5/10



### КУПАТЫ «ПО-ДОМАШНЕМУ»



0/+4°C 10 суток 197\*155\*55 0,5 кг 5/10



### «СТЕЙК ПО-АРГЕНТИНСКИ»



0/+4°C 9 суток 197\*155\*55 0,5-0,6 кг 5/10



### СТЕЙК «ПО-МЕКСИКАНСКИ»



0/+4°C 9 суток 197\*155\*55 0,5-0,6 кг 5/10

## ЛОТОК ГВУ



### ФАРШ «КЛАССИЧЕСКИЙ»



0/+4°C 10 суток 190\*144\*55 0,45 кг 5/10



### ФАРШ «ДЕЛИКАТЕСНЫЙ»



0/+4°C 10 суток 190\*144\*55 0,45 кг 5/10



### ГОЛЕНЬ

#### Термоусадочная упаковка

Данный вид упаковки обеспечивает отсутствие кислорода, тем самым замедляя процесс окисления и позволяет сохранить свежесть до 10 суток.

Термоусадочная упаковка является практичной, компактной, доступной, удобной при хранении и транспортировке.



0/+4°C 10 суток 250\*400 1,0-1,2 кг ♂/♀6





**УПАКОВКА В СТРЕЙЧ-ПЛЕНКЕ**



# ЛОТОК СТРЕЙЧ



## ФИЛЕ ГРУДКИ



0/+4°C -18°C	5 суток 12 мес.	222*151*42	0,6-0,7 кг	8



## ФИЛЕ ГРУДКИ МАЛОЕ



0/+4°C -18°C	5 суток 12 мес.	222*151*42	0,7-0,9 кг	8



## БЕДРО



0/+4°C -18°C	5 суток 12 мес.	222*151*42	1,1-1,3 кг	4



## ФИЛЕ БЕДРА



0/+4°C -18°C	5 суток 12 мес.	222*151*42	0,95-1,1 кг	8

## ЛОТОК СТРЕЙЧ



### НАБОР ДЛЯ СУПА



0/+4°C 5 суток 222\*151\*42 0,75-0,95 кг 8  
-18°C 12 мес.



### ГОЛЕНЬ



0/+4°C 5 суток 222\*151\*42 0,75-1,1 кг 4  
-18°C 12 мес.



### ГОЛЕНЬ БЕСКОСТНАЯ



0/+4°C 5 суток 222\*151\*42 0,7-0,85 кг 8  
-18°C 12 мес.



### СТЕЙК ГОЛЕНИ



0/+4°C 5 суток 222\*151\*42 0,4-0,6 кг 8  
-18°C 12 мес.

## ЛОТОК СТРЕЙЧ



### КРЫЛО ЦЕЛОЕ



0/+4°C 5 суток 222\*151\*42 0,65-0,9 кг 8  
-18°C 12 мес.



### КРЫЛО (ПЛЕЧЕВАЯ ЧАСТЬ)



0/+4°C 5 суток 222\*151\*42 0,82-1,0 кг 8  
-18°C 12 мес.



### КРЫЛО (ЛОКТЕВАЯ ЧАСТЬ)



0/+4°C 5 суток 222\*151\*42 0,55-0,67 кг 8  
-18°C 12 мес.



### ГУЗКА



0/+4°C 5 суток 222\*151\*42 0,75-0,9 кг 8  
-18°C 12 мес.



## ЛОТОК СТРЕЙЧ



### МЫШЕЧНЫЙ ЖЕЛУДОК



-18°C 6 мес. 222\*151\*42 0,75-0,9 кг 8



### ПЕЧЕНЬ



-18°C 6 мес. 222\*151\*42 0,75-0,9 кг 8



### СЕРДЦЕ



-18°C 6 мес. 222\*151\*42 0,75-0,9 кг 8



### ШЕЯ



-18°C 6 мес. 222\*151\*42 0,75-0,9 кг 8





Индейка

ИНДИ ЛАЙТ

ШАШЛЫК

классический



100% МЯСО ИНДЕЙКИ

Полуфабрикат из мяса индейки мелкокусковые бескостные натуральное.

ТУ 9214-002-09494676-12

Состав: филе бедра индейки, вода, маринад (соевый соус (10%), горчица, молотый чеснок, экстракт, декстрина, лимонная кислота, регулятор кислотности (E451, E452, E330), загуститель (E402)), специи.

Возможно содержание консервантов: сорбиновая кислота (E200), бензоат натрия (E210).

Людмила и энергетическая ценность 190г продукта: белок-11г, жир-10г, углеводы-10г.

Срок годности: 15 суток. Удалено под вакуумом.

Способ приготовления: требует тепловой обработки до полной готовности.

Телефон 8-800-333-07-04

www.acdamale.com www.indilight.ru



## ПРОЧАЯ УПАКОВКА



### ШАШЛЫК «КЛАССИЧЕСКИЙ»



0/+4°C 5 суток 170\*100 1,1-1,3 кг 5



### ФИЛЕ «ФРАНЦУЗСКИЕ ТРАВЫ»



0/+4°C 5 суток 170\*100 1,0-1,2 кг 5



### ШАШЛЫК ИЗ ФИЛЕ



0/+4°C 5 суток 170\*100 1,4-1,6 кг 5



### ШАШЛЫК «КЛАССИЧЕСКИЙ»

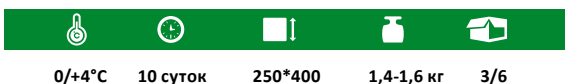


0/+4°C 10 суток 250\*400 1,1-1,3 кг 3/6

## ПРОЧАЯ УПАКОВКА



### ШАШЛЫК ИЗ ФИЛЕ



0/+4°C 10 суток 250\*400 1,4-1,6 кг 3/6



### ФИЛЕ «ФРАНЦУЗСКИЕ ТРАВЫ»

Вакуумный пакет / пакет для запекания



0/+4°C 10 суток 230\*400 1,0-1,2 кг 5



### КРЫЛЫШКИ «БАРБЕКЮ»

Вакуумный пакет / пакет для запекания



0/+2°C 10 суток 230\*400 1,2-1,5 кг 5



### РУЛЬКА «БАВАРСКАЯ»

Вакуумный пакет / пакет для запекания



0/+4°C 10 суток 230\*400 0,7-1,2 кг 5



### Гофрокороб крышка+дно



Внешние размеры: **510\*365\*118 мм.**  
Внутренние размеры: **491\*340\*110 мм.**  
Максимальный вес: **14 кг.**  
Максимально количество на паллете: **52 короба.**

### Открытый гофрокороб



Внешние размеры: **521\*373\*83 мм.**  
Внутренние размеры: **489\*357\*75 мм.**  
Максимальный вес: **7 кг.**  
Максимально количество на паллете: **76 коробов.**







Индейка

ИНДИ  ЛАЙТ

ТЕЛЕФОН ГОРЯЧЕЙ ЛИНИИ:  
**8-800-333-07-04**

МОСКВА: 8(495)646-20-75

ПЕНЗА: 8(8412)210-406

[www.acdamate.com](http://www.acdamate.com)

[www.indilight.ru](http://www.indilight.ru)