



ЧЕРКИЗОВО
С 1974 **FOOD
SERVICE**

Рецепты
для
Прогрессивных



Копчёности 4

Бекон «Экстра»	5
Бекон «Для профессионалов»/Бекон «Классический»	7
Сырокопчёный бекон «Финский»	10
Пепперони «Для профессионалов»	12
Пепперони «Для пиццы»	14
Пепперони «Классическая»	16

Колбаски 18

Колбаски «Мергез»	19
Колбаски «Нюрнбергские»	21
Колбаски «Баварские»	23
Колбаски «Братвурст»	25
Колбаски «Мюнхенские»	27

Куриные полуфабрикаты 29

Медальон из куриной грудки	30
Стрипсы «Оригинальные»	32
Стрипсы «Формованные»	34
Наггетсы «Классические»	36
Наггетсы «Хрустящие»	38
Наггетсы «Традиционные»	40
Котлета куриная средняя	42
Котлета куриная большая	44
Котлета куриная «Премьера»	46
Крылышки куриные	48
Крылья куриные острые «Баффало»	50
Филе поджаренное	52
Ветчина из куриных грудок	54

Свинина 56

Карбонад	58
Шейка	60
Свиная вырезка	62

Сосиски 64

Сосиски «Старорусские»	65
Сосиски «Коктейльные» из свинины	67
Сосиски «Фуршетные»	69

Мясные полуфабрикаты 71

Фрикадельки «Мясные»	72
Фрикадельки «Куриные»	74
Бифштекс «Рубленый», 95 г	76
Бифштекс «Рубленый», 150 г	78
Котлета из говядины и курицы «Для бургеров»	80
Котлета из говядины «Для бургеров», 47г	82
Котлета из говядины «Для бургеров», 113г	84

Колбасы и ветчины 86

Колбаса варёная «Оригинальная»	87
Ветчина «Для пиццы»	89
Ветчина «Тост Хэм»	91
Ветчина «С индейкой»	93
Ветчина «Со свиным окороком»	95
Колбаски «Пряные»	97

Индейка 99

Филе грудки индейки большое	101
Филе бедра индейки	103
Филе «Медальон» индейки	105

Курица 107

Филе без кожи	109
Голень с кожей	111
Бедро с кожей	113
Филе бедра без кожи	115
Крыло (плечевая, локтевая часть) разд.	117
Крыло 2-х фаланговое V-образное	119

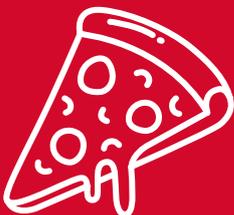
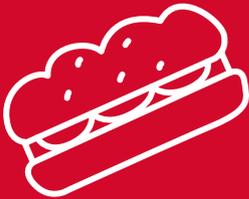
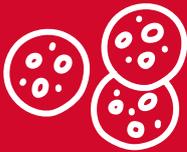
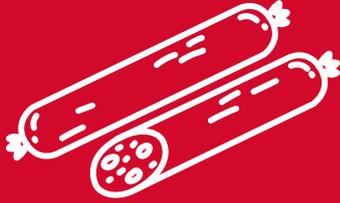
Площадки Черкизово 120

Е-добавки 128



ЧЕРКИЗОВО

FOOD
SERVICE



Копчёности

Бекон «Экстра»

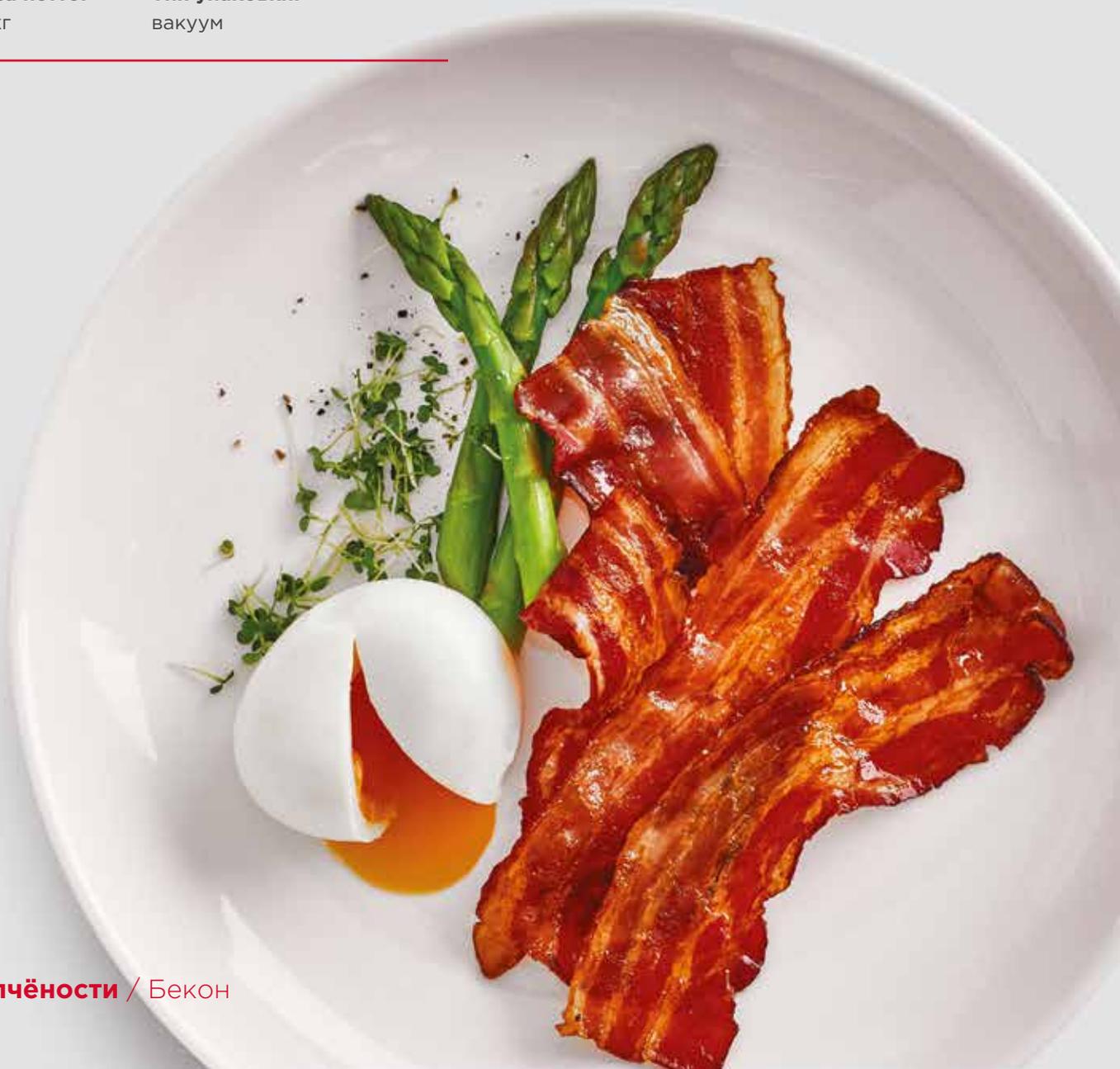
Бекон сырокопчёный с плотными волокнами, красно-розовым оттенком и нежным вкусом с ароматом дымка. Может выступать как самостоятельная закуска, так и отличная основа для приготовления соусов к пасте, супов и других блюд. Бекон «Экстра» — источник жиров и прекрасный инструмент для усиления вкуса.

Масса нетто:

0,5 кг

Тип упаковки:

вакуум

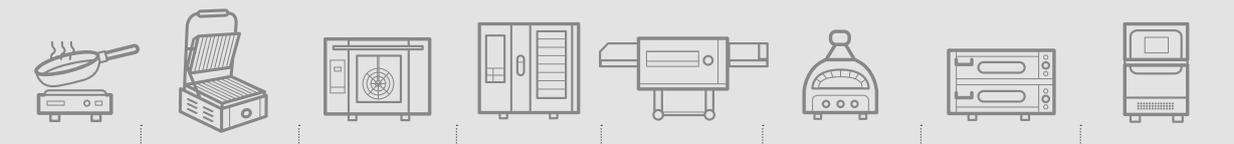


Бекон «Экстра»

Продукт мясной сырокопчёный из свинины — бекон «Экстра».



Способ, температура и время приготовления*



*данный продукт готовится на всём оборудовании согласно используемой рецептуре

Техническая информация

Сервировочная нарезка — слайсы, уложенные внахлёт друг на друга:

длина слайса	23-24,5 мм
толщина слайса	1,8-2,2 мм
срез ровный	

Состав: свинина, вода, соль, стабилизатор (пирофосфаты), регуляторы кислотности (трифосфаты, ацетаты натрия), усилитель вкуса и аромата (глутамат натрия 1 — замещённый), виноградный сахар, антиокислитель (изоаскорбат натрия), фиксатор окраски — нитрит натрия.

Продукт может содержать следы горчицы, глютена, кунжута, молока, орехов, сельдерея, сои, яиц.

Пищевая ценность, на 100 г:

белки	15 г
жиры	36 г
углеводы	0 г

Калорийность /

Энергетическая ценность на 100 г: 384 ккал / 1608 кДж

Срок хранения:

90 суток при температуре от 2°C до 6°C. После нарушения упаковки — 3 суток при температуре от 2°C до 6°C, в пределах срока годности. Температура в толще продукта от минус 1,5°C до 6°C.

Условия хранения:

хранить при температуре от +2°C до +6°C.

Параметры поставки

Штучная упаковка

с фиксированным весом:

Масса нетто	≈ 0,5 кг
Размер	240x102x45 мм
ШК единицы:	4605025038883

Гофрокороб (бурый с печатью):

Масса нетто	10,5 кг
Кол-во уп.	21 шт.
Размер	375x285x190 мм
ШК коробка:	14605025038880

Параметры укладки на паллете:

Кол-во коробов в слое	8 шт.
Кол-во слоёв на паллете	6 шт.
Общее кол-во коробов	48 шт.

Код SAP 1030720818

НДС 10%

Бекон «Для профессионалов»/ Бекон «Классический»

Варено-копчёный бекон — один из самых популярных продуктов из свинины. Он входит в состав традиционных завтраков, мясных нарезок и ассорти, а также является незаменимым источником жира, вкуса и аромата во многих блюдах.

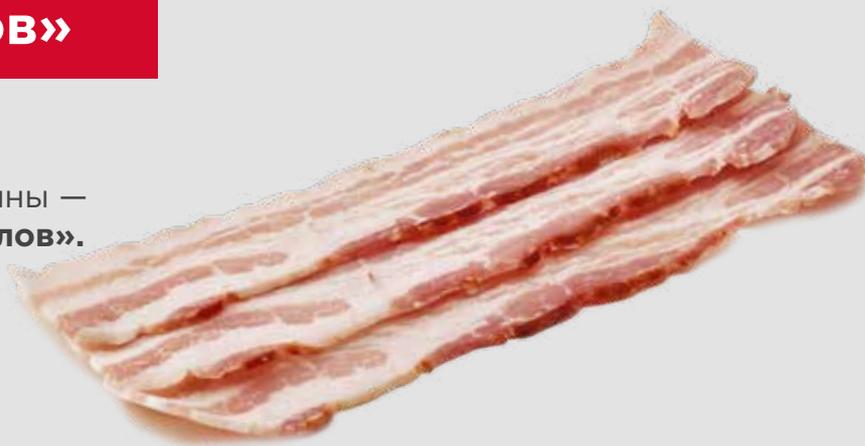
Бекон приготовлен из свинины с собственных ферм, нарезан ломтиками, упакован с применением вакуума и заморожен по современной технологии. Продукт готов к использованию после дефростации через холодильную камеру.

Масса нетто:
0,5 кг

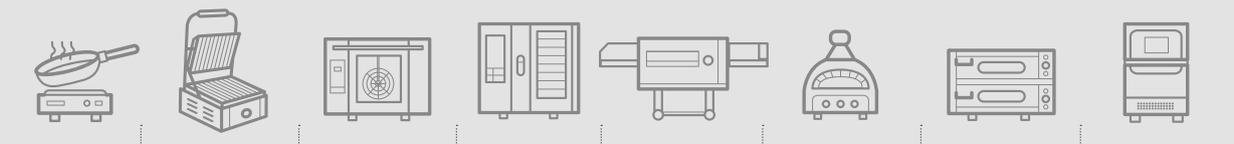
Тип упаковки:
защитная атмосфера

Бекон «Для профессионалов»

Продукт мясной
 варёно-копчёный из свинины —
бекон «Для профессионалов».
 Охлаждённый продукт.



Способ, температура и время приготовления*



*данный продукт готовится на всём оборудовании согласно используемой рецептуре

Техническая информация

Сервировочная нарезка — **слайсы, уложенные внахлёт друг на друга:**

длина слайса	18-20 мм
толщина слайса	1,6-2,0 мм
срез ровный	

Состав: свинина, вода, регуляторы кислотности (трифосфаты, карбонаты натрия, молочная кислота, ацетаты натрия), стабилизаторы (пирофосфаты, полифосфаты, каррагинан), загустители (каррагинан из водорослей, ксантановая камедь), мальтодекстрин, усилитель вкуса и аромата (глутамат натрия 1-замещённый), антиокислители (изоаскорбат натрия, аскорбат натрия, лимонная кислота), виноградный сахар, экстракты специй и ягод, ароматизатор, соль, фиксатор окраски — нитрит натрия.

Продукт может содержать следы горчицы, глютена, кунжута, молока, орехов, сельдерея, сои, яиц.

Пищевая ценность, на 100 г:

белки	15 г
жиры	36 г
углеводы	0 г

Калорийность / Энергетическая ценность на 100 г: 384 ккал / 1608 кДж

Срок хранения: 60 суток. После нарушения упаковки хранить при температуре от 2°C до 6°C — не более 3 суток, в пределах общего срока годности.

Условия хранения: хранить при температуре от +2°C до +6°C.

Параметры поставки

Штучная упаковка с защитной атмосферой:

Масса нетто	≈ 0,5 кг
Размер	240x102x45 мм
ШК единицы:	4605025033536

Гофрокороб (бурый с печатью):

Масса нетто	3 кг
Кол-во уп.	6 шт.
Размер	355x285x110 мм
ШК коробка:	14605025033533

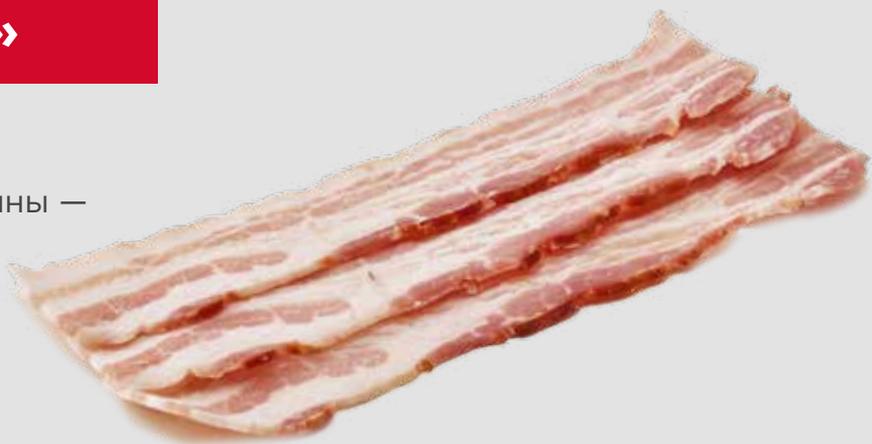
Параметры укладки на паллете:

Кол-во коробов в слое	8 шт.
Кол-во слоёв на паллете	10 шт.
Общее кол-во коробов	80 шт.

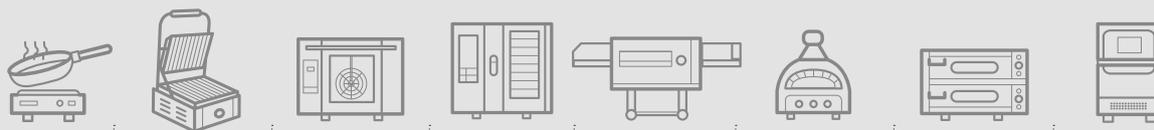
Код SAP 1030716705
НДС 10%

Бекон «Классический»

Продукт мясной
 варёно-копчёный из свинины —
бекон «Классический».
 Замороженный продукт.



Способ, температура и время приготовления*



*данный продукт готовится на всём оборудовании согласно используемой рецептуре

Техническая информация

Сервировочная нарезка — **слайсы, уложенные внахлёт друг на друга:**

длина слайса	18-20 мм
толщина слайса	1,6-2,0 мм
срез ровный	

Состав: свинина, вода, регуляторы кислотности (трифосфаты, карбонаты натрия, молочная кислота, ацетаты натрия), стабилизаторы (пирофосфаты, полифосфаты, каррагинан), загустители (каррагинан из водорослей, ксантановая камедь), мальтодекстрин, усилитель вкуса и аромата (глутамат натрия 1-замещённый), антиокислители (изоаскорбат натрия, аскорбат натрия, лимонная кислота), виноградный сахар, экстракты специй и ягод, ароматизатор, соль, фиксатор окраски — нитрит натрия.

Продукт может содержать следы горчицы, глютена, кунжута, молока, орехов, сельдерея, сои, яиц.

Пищевая ценность, на 100 г:

белки	15 г
жиры	36 г
углеводы	0 г

Калорийность / Энергетическая ценность на 100 г: 384 ккал / 1608 кДж

Срок хранения: 120 суток. После дефростации при t от 2 °С до 6 °С в сервировочной нарезке без нарушения целостности упаковки при t хранения от 2 °С до 6 °С — не более 7 суток, после вскрытия упаковки при t от 2 °С до 6 °С — не более 3 суток, в пределах общего срока годности.

Условия хранения: хранить при температуре -18±2 °С — 120 суток.

Параметры поставки

Штучная упаковка с защитной атмосферой:
 Масса нетто ≈ 0,5 кг
 Размер 240x102x45 мм
ШК единицы: 4605025033533

Гофрокороб (бурый с печатью):
 Масса нетто 3 кг
 Кол-во уп. 6 шт.
 Размер 355x285x110 мм
ШК коробка: 14605025033533

Параметры укладки на паллете:
 Кол-во коробов в слое 8 шт.
 Кол-во слоёв на паллете 10 шт.
 Общее кол-во коробов 80 шт.

Код SAP 1030713105
НДС 10%

Сырокопчёный бекон «Финский»

Сырокопчёный бекон «Финский» произведён из постного, нежного и очень сочного мяса свинины. Тонкие ломтики с оптимальным содержанием жира обладают насыщенным и в меру солёным вкусом.

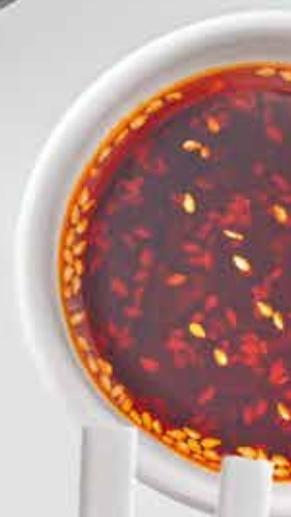
В процессе приготовления прожилки жира плавятся, придавая продукту сочность. Благодаря маринаду и экстрактам сельдерея, ягод ежевики, черники, смородины, брусники и вишни, бекон приобретает восхитительную ароматику, которая передаётся всем блюдам, в которые его добавляют. Сегодня многие шефы используют сырокопчёный бекон «Финский» не только как самостоятельный ингредиент, но и как приправу, выводя блюда на совершенно новый вкусовой уровень.

Масса нетто:

0,5 кг

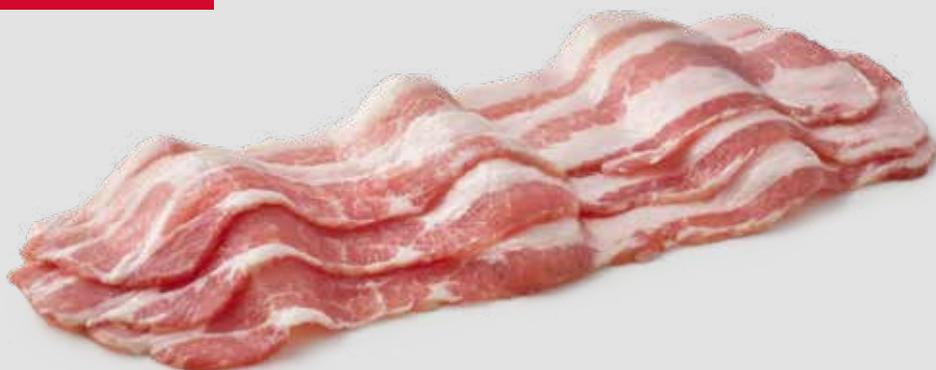
Тип упаковки:

без защитной атмосферы

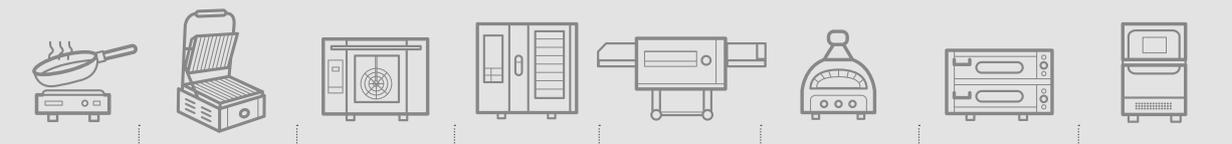


Сырокопчёный бекон «Финский»

Продукт мясной сырокопчёный из свинины — **бекон «Финский»**. Охлаждённый продукт.



Способ, температура и время приготовления*



*данный продукт готовится на всём оборудовании согласно используемой рецептуре

Техническая информация

Сервировочная нарезка — **слайсы, уложенные внахлёт друг на друга:**

длина слайса	22±1 мм
толщина слайса	2,2-2,6 мм
срез ровный	

Состав: свинина, вода, соль, регуляторы кислотности (трифосфаты, молочная кислота, ацетаты натрия), стабилизатор (пирофосфаты), декстроза, сироп глюкозы, антиокислители (аскорбат натрия, лимонная кислота), усилитель вкуса и аромата (глутамат натрия 1-замещённый), специи и их экстракты (в т.ч. сельдерей), сахар, экстракты ягод, фиксатор окраски — нитрит натрия.

Продукт может содержать следы яиц, глютена, сои, горчицы, молока.

Пищевая ценность, на 100 г:

белки	11 г
жиры	28 г
углеводы	0 г

Калорийность /

Энергетическая ценность на 100 г: 300 ккал / 1260 кДж

Срок хранения:

90 суток. После нарушения упаковки хранить при температуре от 2 °С до 6 °С — не более 3 суток, в пределах общего срока годности.

Условия хранения:

хранить при температуре от +2°С до +6°С.

Параметры поставки

Штучная упаковка

без защитной атмосферы:

Масса нетто	≈ 0,5 кг
Размер	200 x 120 x 35 мм
ШК единицы:	4605025045300

Гофрокороб (бурый с печатью):

Масса нетто	4,5 кг
Кол-во уп.	9 шт.
Размер	355x285x110 мм
ШК коробка:	14605025045307

Параметры укладки на паллете:

Кол-во коробов в слое	8 шт.
Кол-во слоёв на паллете	10 шт.
Общее кол-во коробов	80 шт.

Код SAP 1030725305

НДС 10%

Пепперони «Для профессионалов»

Это не просто остро-пряная колбаса, а продукт, изготовленный по новой рецептуре с добавлением ярких ароматов и вкусов: паприки, чили, фенхеля, аниса, розмарина и чеснока. Обновлённая пепперони подойдет не только для горячей пиццы, но усилит и подчеркнёт вкусы самых повседневных продуктов. Придаёт пикантность и яркий аромат бургерам, роллам, сэндвичам и бутербродам, а добавление пары ломтиков при тушении выводит вкус блюда на новый уровень. Продукт подходит как для запекания, так и для использования в холодном виде.

Масса нетто:
0,5 кг

Тип упаковки:
ЛОТОК



Пепперони «Для профессионалов»

Изделие колбасное мясное сырокопчёное полусухое — **колбаса пепперони «Для профессионалов»**.
Замороженный продукт.



Способ, температура и время приготовления

						
-	• t° 160°-270°C не более 8 мин.		• t° 160-240°C не более 7 мин. • t° 250-300°C не более 4 мин. 30 сек.	• t° 490-550°C от 1 мин. 40 сек. до 2 мин.	• t° 160-240°C не более 7 мин. • t° 250-300°C не более 4 мин. 30 сек.	• t° 260-275°C + микроволны не более 2 мин.

Техническая информация

Сервировочная нарезка — **слайсы правильной круглой формы:**

Ød слайса	45-47 мм
толщина слайса	1,1-1,3 мм
масса 10 слайсов	20-23 г

Состав: свинина, шпик, вода, соевый белок, соль, мука горчицы, ароматизаторы (в т.ч. горчицы), пищевые волокна, декстроза (содержит глютен), специи, экстракт специй, антиокислители (аскорбат натрия, экстракт розмарина, изоаскорбат натрия), чесночное масло, экстракт паприки, экстракт чили, анисовое масло, фенхельное масло, стартовая культура, фиксатор окраски — нитрит натрия.

Продукт может содержать следы: молока, сельдерея, яиц, а также белка птицы и говядины.

Пищевая ценность, на 100 г:

белки	19 г
жиры	26 г
углеводы	2 г

Калорийность /

Энергетическая ценность на 100 г: 318 ккал / 1331 кДж

Срок хранения: 180 суток.

Условия хранения:

после дефростации 7 суток при +2 +6, после дефроста и вскрытия 3 суток при +2 +5, но в пределах общего срока после дефростации.

Параметры поставки

Штучная упаковка

без защитной атмосферы:

Масса нетто	≈ 0,5 кг
Размер	235x120x35 мм
ШК единицы:	4605025045256

Гофрокороб (бурый с печатью):

Масса нетто	3 кг
Кол-во уп.	6 шт.
Размер	355x285x110 мм
ШК коробка:	14605025045253

Параметры укладки на паллете:

Кол-во коробов в слое	8 шт.
Кол-во слоёв на паллете	10 шт.
Общее кол-во коробов	80 шт.

Код SAP 1030680905

НДС 10%

Пепперони «Для пиццы»

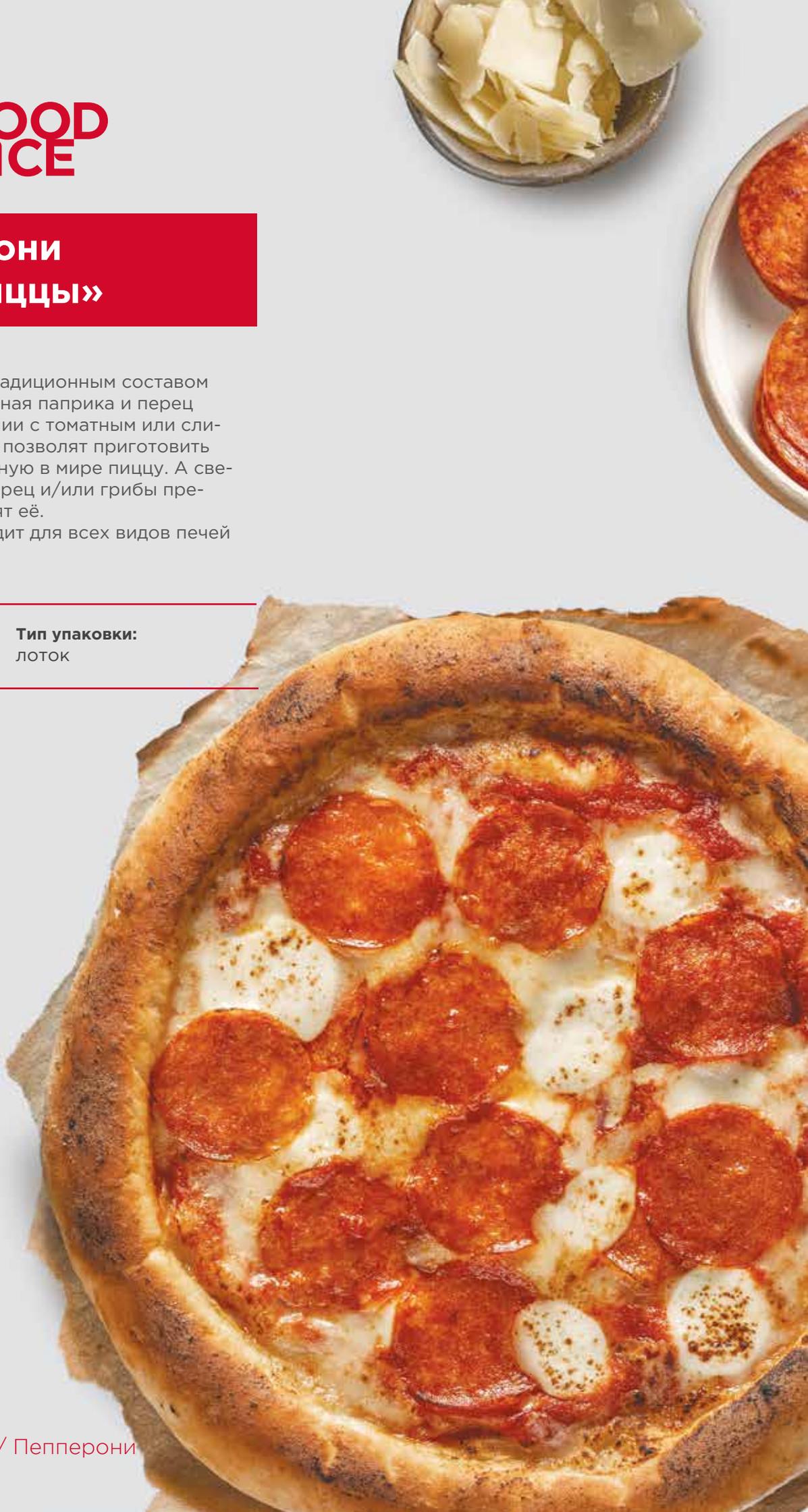
Пепперони с традиционным составом специй (ароматная паприка и перец чили) в сочетании с томатным или сливочным соусом позволят приготовить самую популярную в мире пиццу. А свежий сладкий перец и/или грибы прекрасно дополнят её. Продукт подходит для всех видов печей для пиццы.

Масса нетто:
0,5 кг

Тип упаковки:
ЛОТОК



Копчёности / Пепперони



Пепперони «Для пиццы»

Мясное изделие колбасное сырокопчёное полусухое — **колбаса пепперони «Для пиццы»**.
 Замороженный продукт.



Способ, температура и время приготовления

						
-	• t° 160°-270°C не более 8 мин.		• t° 160-240°C не более 7 мин. • t° 250-300°C не более 4 мин. 30 сек.	• t° 490-550°C от 1 мин. 40 сек. до 2 мин.	• t° 160-240°C не более 7 мин. • t° 250-300°C не более 4 мин. 30 сек.	• t° 260-275°C + микроволны не более 2 мин.

Техническая информация

Сервировочная нарезка — **слайсы правильной круглой формы:**

Ød слайса	45-47 мм
толщина слайса	от 1,1 до 1,9 мм
масса 10 слайсов	20-23 г

Состав: свинина, шпик, вода, соевый белок, соль, мука горчицы, ароматизаторы, пищевые волокна, виноградный сахар, специи, пряности и их экстракты, антиокислители (аскорбат натрия, изоаскорбат натрия), растительное масло, усилитель вкуса и аромата (глутамат натрия 1-замещённый), глюкозный сироп, краситель (красный рисовый), стартовая культура, фиксатор окраски — нитрит натрия.

Продукт может содержать следы глютена, кунжута, молока, орехов, сельдерея, яиц, а также белка птицы и говядины.

Пищевая ценность, на 100 г:

белки	20 г
жиры	27 г
углеводы	6 г

Калорийность /

Энергетическая ценность на 100 г: 347 ккал / 1453 кДж

Срок хранения: 180 суток.

Условия хранения:

после дефростации хранить при t от 0°C до 6°C: без вскрытия упаковки не более 7 суток; после вскрытия упаковки не более 72 ч в пределах срока годности.

Параметры поставки

Штучная упаковка

без защитной атмосферы:

Масса нетто	≈ 0,5 кг
Размер	235x120x35 мм
ШК единицы:	4605025045263

Гофрокороб (бурый с печатью):

Масса нетто	3 кг
Кол-во уп.	6 шт.
Размер	355x285x110 мм
ШК коробка:	14605025045260

Параметры укладки на паллете:

Кол-во коробов в слое	8 шт.
Кол-во слоёв на паллете	10 шт.
Общее кол-во коробов	80 шт.

Код SAP 1030680805

НДС 10%

Пепперони «Классическая»

Пепперони — разновидность итальянской колбасы, отличающаяся острым вкусом. Свою пикантность она получила благодаря жгучему стручковому перцу pepperoni, входящему в её состав. Колбаса пепперони впервые была приготовлена в городе Неаполе (Италия) несколько столетий назад и была привезена в Америку эмигрантами. Со временем рецептура менялась, и американцы стали производить свой вид салями, назвав ее пепперони, по аналогии с полюбившейся пикантной итальянской колбасой. Колбасу пепперони «Классическая» можно готовить как на классическом оборудовании (традиционное приготовление с использованием любых жарочных поверхностей), так и на инновационном, с использованием СВЧ микроволн и высоких температур.

Масса нетто:
0,5 кг

Тип упаковки:
лоток



Копчёности / Пепперони



Пепперони «Классическая»

Изделие колбасное мясное сырокопчёное полусухое — колбаса пепперони «Классическая». Замороженный продукт.



Способ, температура и время приготовления

						
-	• t° 160°-270°C не более 8 мин.		• t° 160-240°C не более 7 мин. • t° 250-300°C не более 4 мин. 30 сек.	• t° 490-550°C от 1 мин. 40 сек. до 2 мин.	• t° 160-240°C не более 7 мин. • t° 250-300°C не более 4 мин. 30 сек.	• t° 260-275°C + микроволны не более 2 мин.

Техническая информация

Сервировочная нарезка — слайсы правильной круглой формы:

Ød слайса	45-47 мм
толщина слайса	1,1-1,9 мм
масса 10 слайсов	20-23 г

Состав: свинина, вода, шпик, соевый белок, соль, мука горчицы, ароматизатор горчицы, пищевые волокна, мальтодекстрин, виноградный сахар, рапсовое масло, экстракты специй (чили, фенхель, паприка, розмарин, анис, чеснок, чёрный перец, имбирь), краситель (красный рисовый), стартовая культура, фиксатор окраски — нитрит натрия.

Продукт может содержать следы глютена, молока, сельдерея, яиц, а также белка птицы и говядины.

Пищевая ценность, на 100 г:

белки	22 г
жиры	23 г
углеводы	3 г

Калорийность /

Энергетическая ценность на 100 г: 307 ккал / 1285 кДж

Срок хранения: 180 суток.

Условия хранения:

при температуре не выше 18°. После дефростации хранить при t от 0°C до 6°C: без вскрытия упаковки не более 7 суток; после вскрытия упаковки не более 72 ч в пределах срока годности.

Параметры поставки

Штучная упаковка

без защитной атмосферы:

Масса нетто	≈ 0,5 кг
Размер	235x120x35 мм
ШК единицы: 4605025045232	

Гофрокороб (бурый с печатью):

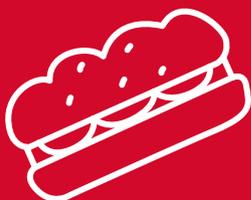
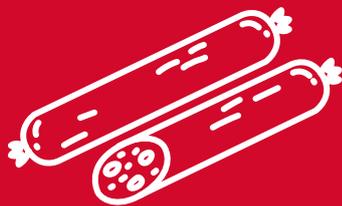
Масса нетто	3 кг
Кол-во уп.	6 шт.
Размер	355x285x110 мм
ШК коробка: 14605025045239	

Параметры укладки на паллете:

Кол-во коробов в слое	8 шт.
Кол-во слоёв на паллете	10 шт.
Общее кол-во коробов	80 шт.

Код SAP 1030680705

НДС 10%



Колбаски

Колбаски «Мергез»

Ароматные, пикантные и сочные колбаски из говядины и баранины получили своё название от смеси пряностей «мергез», характерной для стран Магриба (Северная Африка). В её составе кумин, кориандр, сладкая паприка, майоран, мускатный цвет, сельдерей, чеснок и острый перец. Благодаря добавлению паприки, колбаски «Мергез» приобретают характерный красный цвет.

Их жарят на гриле, в сковороде или запекают в духовке. Подают с оливками, пряными травами и овощами, популярными в Марокко и Тунисе: баклажанами, сладким перцем, сочными помидорами, стручковой фасолью, красным луком. Любителям острого предложите аджику или её ближневосточный аналог — хариссу.

Масса нетто:
1,140 кг

Тип упаковки:
вакуум

Колбаски



Колбаски «Мергез»

Полуфабрикат мясной рубленый формованный категории Б — колбаски «Мергез». Замороженный продукт.



Способ, температура и время приготовления



• t° 200-230°C не более 14 мин.



• t° 180° не более 6 мин. 25 сек.



• t° 260 + микроволны не более 2 мин. 30 сек.

Техническая информация

Состав: говядина, вода, баранина, лук, специи и их экстракты (чёрный перец, кумин, паприка, майоран, кориандр, мацис, сельдерей), чеснок, декстроза, сахар, антиокислители (аскорбиновая кислота, аскорбат натрия, изоаскорбат натрия), говяжий жир, соль, говяжий белок, усилитель вкуса и аромата (глутамат натрия 1-замещённый), растительный белок, стабилизатор (пирофосфаты), эмульгатор (моно- и диглицериды жирных кислот), регулятор кислотности (лимонная кислота, ацетаты натрия, цитраты натрия), концентрат на основе лимонного сока (сок лимона, консервант — пиросульфит натрия).

Продукт может содержать следы орехов, горчицы, молока, злаков, кунжута, сои, яиц и продуктов их переработки. Произведено с использованием замороженного сырья.

Пищевая ценность, на 100 г:

белки	14 г
жиры	15 г
углеводы	3 г

Калорийность / Энергетическая ценность на 100 г: 200 ккал / 840 кДж

Срок хранения: 365 суток.

Условия хранения: хранить в морозильнике при t° не выше -18°C.

Параметры поставки

Штучная упаковка

вакуум:
 Масса нетто 1,140 кг
 Размер 280x500 мм
ШК единицы: 4605025044372 (весовой код)

Гофрокороб №287 :

Масса нетто 4,560 кг
 Кол-во уп. 4 шт.
 Размер 330x270x160 мм
ШК коробка: 14605025044379 (весовой код)

Параметры укладки на паллете:

Кол-во коробов в слое 8 шт.
 Кол-во слоёв на паллете 5 шт.
 Общее кол-во коробов 40 шт.

Код SAP 1040149649
НДС 10%

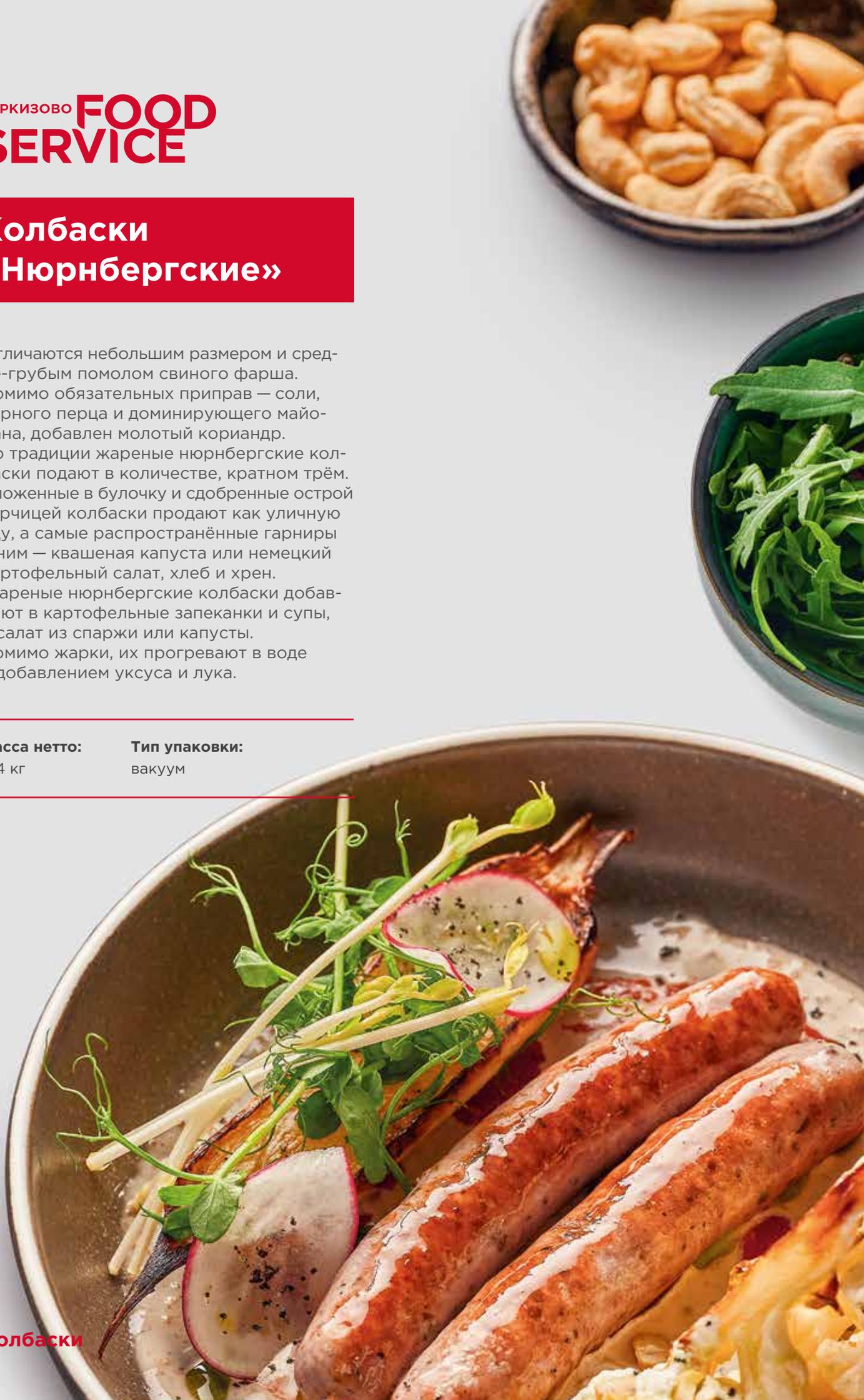
Колбаски «Нюрнбергские»

Отличаются небольшим размером и средне-грубым помолом свиного фарша. Помимо обязательных приправ — соли, чёрного перца и доминирующего майорана, добавлен молотый кориандр. По традиции жареные нюрнбергские колбаски подают в количестве, кратном трём. Вложенные в булочку и сдобренные острой горчицей колбаски продают как уличную еду, а самые распространённые гарниры к ним — квашеная капуста или немецкий картофельный салат, хлеб и хрен. Жареные нюрнбергские колбаски добавляют в картофельные запеканки и супы, в салат из спаржи или капусты. Помимо жарки, их прогревают в воде с добавлением уксуса и лука.

Масса нетто:
1,14 кг

Тип упаковки:
вакуум

Колбаски



Колбаски «Нюрнбергские»

Полуфабрикат мясной рубленый формованный категории Б — колбаски «Нюрнбергские». Замороженный продукт.



Способ, температура и время приготовления



• t° 200-230°C не более 14 мин.



• t° 180° не более 6 мин. 25 сек.



• t° 260 + микроволны не более 2 мин. 30 сек.

Техническая информация

Состав: свинина, вода, соль, специи и их экстракты (перец, майоран, кориандр), усилитель вкуса и аромата (глутамат натрия 1-замещённый), декстроза, стабилизатор (пирофосфаты), эмульгатор (моно- и диглицериды жирных кислот), антиокислители (аскорбиновая кислота, аскорбат натрия, изоаскорбат натрия), регуляторы кислотности (лимонная кислота, цитраты натрия, ацетаты натрия), говяжий белок, краситель (кармины), концентрат на основе лимонного сока (сок лимона, консервант — пиросульфит натрия).

Продукт может содержать следы орехов, горчицы, молока, злаков, кунжута, сельдерея, сои, яиц и продуктов их переработки.

Пищевая ценность, на 100 г:

белки	13 г
жиры	19 г
углеводы	3 г

Калорийность / Энергетическая ценность на 100 г: 235 ккал / 975 кДж

Срок хранения: 365 суток.

Условия хранения: хранить в морозильнике при t° не выше -18°C.

Параметры поставки

Штучная упаковка

вакуум:
 Масса нетто 1,14 кг
 Размер 280x500 мм
ШК единицы: 4605025044488 (весовой код)

Гофрокороб:

Масса нетто 4,56 кг
 Кол-во уп. 4 шт.
 Размер 330x270x160 мм
ШК коробка: 14605025044485 (весовой код)

Параметры укладки на паллете:

Кол-во коробов в слое 8 шт.
 Кол-во слоёв на паллете 5 шт.
 Общее кол-во коробов 40 шт.

Код SAP 1040133549
НДС 10%

Колбаски «Баварские»

Сочная свиная колбаска в натуральной оболочке с петрушкой, ароматным чёрным молотым перцем, имбирём, чесноком и лимонным соком. Классическая подача для данной колбаски — это сочетание свежих овощей, терпкой горчицы, мочёного лимона и солёного брецеля. Колбаски можно отваривать, запекать или жарить на гриле.

Масса нетто:
1,2 кг

Тип упаковки:
вакуум



Колбаски «Баварские»

Полуфабрикат мясной рубленый формованный категории Б — колбаски «Баварские». Замороженный продукт.



Способ, температура и время приготовления



• t° 200-230°C не более 17 мин.



• t° 180° не более 13 мин.



• t° 260 + микроволны не более 3 мин. 20 сек.

Техническая информация

Состав: свинина, вода, специи и их экстракты (горчица, паприка, петрушка, чили, чёрный перец, имбирь), лук, чеснок, ароматизаторы (содержит сельдерей), соль, сахар, мальтодекстрин, усилитель вкуса и аромата (глутамат натрия 1-замещённый), регуляторы кислотности (лимонная кислота, ацетаты натрия, цитраты натрия, трифосфаты), загустители (гуаровая камедь, ксантановая камедь), растительное масло, пшеничные волокна, стабилизаторы (пирофосфаты, полифосфаты), антиокислитель (аскорбат натрия), концентрат на основе лимонного сока (сок лимона, консервант — пиросульфит натрия).

Продукт может содержать следы орехов, молока, кунжута, сои, яиц и продуктов их переработки.

Пищевая ценность, на 100 г:

белки	16 г
жиры	13 г
углеводы	1 г

Калорийность / Энергетическая ценность на 100 г: 185 ккал / 775 кДж

Срок хранения: 365 суток.

Условия хранения: хранить в морозильнике при t° не выше -18°C.

Параметры поставки

Штучная упаковка

вакуум:
 Масса нетто 1,2 кг
 Размер 280x500 мм
ШК единицы: 4620001171620
 (весовой код)

Гофрокороб:

Масса нетто 4,8 кг
 Кол-во уп. 4 шт.
 Размер 330x270x160 мм
ШК коробка: 14620001171627
 (весовой код)

Параметры укладки на паллете:

Кол-во коробов в слое 8 шт.
 Кол-во слоёв на паллете 5 шт.
 Общее кол-во коробов 40 шт.

Код SAP 1040151149
НДС 10%

Колбаски «Братвурст»

Сочная свиная колбаска в натуральной оболочке с тмином, кориандром, чесноком, майораном и мацисом. Её чаще всего жарят на гриле, сковороде или запекают. Братвурст — это самая популярная колбаска в стритфуде, которую часто подают в булке с квашеной капустой, горчицей, хреном и жареным луком.

Масса нетто:
1,2 кг

Тип упаковки:
вакуум



Колбаски «Братвурст»

Полуфабрикат мясной рубленый формованный категории Б — колбаски «Братвурст». Замороженный продукт.



Способ, температура и время приготовления



• t° 200-230°C не более 17 мин.



• t° 180° не более 13 мин.



• t° 260 + микроволны не более 3 мин. 20 сек.

Техническая информация

Состав: свинина, вода, лук, соль, специи и их экстракты (тмин, кориандр, чеснок, майоран, белый перец, мацис, сельдерей), декстроза, усилитель вкуса и аромата (глутамат натрия 1-замещённый), растительные белки, сахар, стабилизатор (пирофосфаты), эмульгатор (моно- и диглицериды жирных кислот), антиокислители (аскорбиновая кислота, аскорбат натрия, изоаскорбат натрия), регуляторы кислотности (лимонная кислота, цитраты натрия, ацетаты натрия), говяжий белок, краситель (кармины), концентрат на основе лимонного сока (сок лимона, консервант — пиросульфит натрия).

Продукт может содержать следы орехов, горчицы, молока, злаков, кунжута, сои, яиц и продуктов их переработки.

Пищевая ценность, на 100 г:

белки	12 г
жиры	30 г
углеводы	0 г

Калорийность / Энергетическая ценность на 100 г: 320 ккал / 1310 кДж

Срок хранения: 365 суток.

Условия хранения: хранить в морозильнике при t° не выше -18°C.

Параметры поставки

Штучная упаковка

вакуум:
 Масса нетто 1,2 кг
 Размер 280x500 мм
ШК единицы: 4605025043252
 (весовой код)

Гофрокороб:

Масса нетто 4,8 кг
 Кол-во уп. 4 шт.
 Размер 330x270x160 мм
ШК коробка: 14605025043259
 (весовой код)

Параметры укладки на паллете:

Кол-во коробов в слое 8 шт.
 Кол-во слоёв на паллете 5 шт.
 Общее кол-во коробов 40 шт.

Код SAP 1040133649
НДС 10%

Колбаски «Мюнхенские»

Сочная свиная колбаска в натуральной оболочке с ярко выраженной ароматикой кориандра, куркумы, пажитника и лимонного сока. Идеальна как самостоятельная закуска, так и в составе ассорти. Может подаваться как в отварном, так и в запечённом, либо жареном на гриле виде.

Масса нетто:
1,2 кг

Тип упаковки:
вакуум



Колбаски «Мюнхенские»

Полуфабрикат мясной рубленый формованный категории Б — колбаски «Мюнхенские». Замороженный продукт.



Способ, температура и время приготовления



• t° 200-230°C не более 17 мин.



• t° 180° не более 13 мин.



• t° 260 + микроволны не более 3 мин. 20 сек.

Техническая информация

Состав: свинина, вода, соль, специи и их экстракты (паприка, кориандр, куркума, пажитник), сахар, травы, картофельный крахмал, пшеничные волокна, регуляторы кислотности (ацетаты натрия, цитраты натрия, трифосфаты), антиокислители (лимонная кислота, аскорбат натрия), стабилизаторы (пирофосфаты, полифосфаты), концентрат на основе лимонного сока (сок лимона, консервант — пиросульфит натрия).

Продукт может содержать следы орехов, горчицы, молока, кунжута, сельдерея, сои, яиц и продуктов их переработки.

Пищевая ценность, на 100 г:

белки	12 г
жиры	25 г
углеводы	3 г

Калорийность / Энергетическая ценность на 100 г: 280 ккал / 1170 кДж

Срок хранения: 365 суток.

Условия хранения: хранить в морозильнике при t° не выше -18°C.

Параметры поставки

Штучная упаковка

вакуум:
 Масса нетто 1,2 кг
 Размер 280x500 мм
ШК единицы: 4605025043269
 (весовой код)

Гофрокороб:

Масса нетто 4,8 кг
 Кол-во уп. 4 шт.
 Размер 330x270x160 мм
ШК коробка: 14605025043266
 (весовой код)

Параметры укладки на паллете:

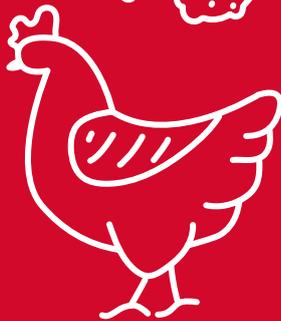
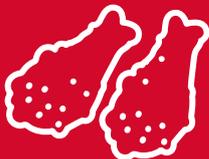
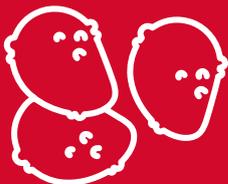
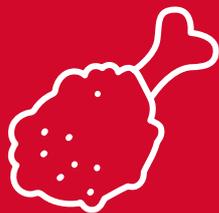
Кол-во коробов в слое 8 шт.
 Кол-во слоёв на паллете 5 шт.
 Общее кол-во коробов 40 шт.

Код SAP 1040133749
НДС 10%



ЧЕРКИЗОВО

FOOD
SERVICE



Куриные полуфабрикаты

Медальон из куриной грудки

Это прекрасный пример того, что полезное, диетическое блюдо может быть вкусным и аппетитным. Мы нарезаем на медальоны качественное цельное куриное мясо, приправляем его специями, которые прекрасно подчёркивают тонкий вкус блюда: базиликом, душистой петрушкой, ароматной паприкой и пикантным перцем чили. Запечённые в идеально подобранном температурном режиме медальоны полностью готовы к сервировке. Дефростируйте их и, при необходимости, прогрейте любым удобным способом.

Подавайте медальоны с гарниром из овощей и круп, используйте как протеин в бургерах, пицце или сэндвичах. Они сочетаются с любым соусом, что позволяет по-разному приготовить одно и то же блюдо.

Масса нетто:
1,5 кг

Тип упаковки:
вакуум



Медальон из куриной грудки

Кулинарное изделие куриное кусковое бескостное запечённое, сорт экстра, — **медальон из куриной грудки**.
Замороженный продукт.
Упаковано под вакуумом.



Способ, температура и время приготовления

						
-	• t° 160°-270°C не более 8 мин.		• t° 160-240°C не более 7 мин. • t° 250-300°C не более 4 мин. 30 сек.	• t° 490-550°C от 1 мин. 40 сек. до 2 мин.	• t° 160-240°C не более 7 мин. • t° 250-300°C не более 4 мин. 30 сек.	• t° 260-275°C + микроволны не более 2 мин.

Техническая информация

Состав: филе куриное, вода, соль, томаты, чеснок, пряности (петрушка, базилик, перец чили, паприка), декстроза, усилитель вкуса и аромата (E621), регуляторы кислотности (E262ii, E331i, E450i, E450ii, E451i), лактоза, антиокислитель (E330), загустители (E412, E415, E407a), ароматизаторы, мальтодекстрин.

Продукт может содержать следы злаков, содержащих глютен, яиц, сельдерея, горчицы, сои, молока и продуктов их переработки.

Пищевая ценность, на 100 г:

белки	22 г
жиры	3 г
углеводы	0 г

Калорийность / Энергетическая ценность на 100 г: 115 ккал / 481 кДж

Срок хранения: 365 суток.

Условия хранения: хранить при t° -18 (±2)°C.

Параметры поставки

Штучная упаковка
упаковано под вакуумом:
Масса нетто 1,5 кг
Размер 223x175x80 мм
ШК единицы: 4607025369486

Гофрокороб (бурый с печатью):
Масса нетто 6 кг
Кол-во уп. 4 шт.
Размер 387x234x147 мм
ШК коробка: 14607025369483

Параметры укладки на паллете:
Кол-во коробов в слое 10 шт.
Кол-во слоёв на паллете 6 шт.
Общее кол-во коробов 60 шт.

Код SAP 1031104682
НДС 10%

Стрипсы «Оригинальные»

Аппетитные тонкие стрипсы из куриного мяса в панировке — прекрасная закуска, самостоятельное блюдо или протеиновая составляющая в роллах на основе плоского хлеба. Благодаря предварительной термической обработке, стрипсы достаточно довести до готовности в духовом шкафу, на сковороде, в микроволновой печи или обжарить во фритюре. Подавайте с разнообразными соусами, свежими или маринованными овощами.

Масса нетто:
≈1,115 кг

Тип упаковки:
флоупак



Стрипсы «Оригинальные»

Полуфабрикаты из мяса птицы, прошедшие термическую обработку, — **стрипсы «Оригинальные»**.
Замороженный продукт.



Способ, температура и время приготовления



• t° 180°C
не более
7 мин. 35 сек.



• t° 180°C не более 12 мин.



• t° 180°C
не более
4 мин. 30 сек.



• t° 260-275°C
+ микроволны
не более 2 мин.

Техническая информация

Состав: филе грудки, филе бедра цыплят-бройлеров, вода, мука (пшеничная, рисовая, кукурузная), соль, дрожжи, чёрный перец, агент антислеживающий E551, растительное масло, крахмалы (кукурузный, гороховый, рисовый, картофельный, из тапиоки), дрожжевой экстракт (содержит ячмень), хрен, экстракты специй, ароматизаторы (в том числе натуральные), пшеничный глютен, сахар, травы (шалфей, тимьян), белый перец.

Пищевая ценность, на 100 г:

белки	13 г
жиры	13 г
углеводы	13 г

Калорийность / Энергетическая ценность на 100 г: 220 ккал / 920 кДж

Срок хранения: 365 суток.

Условия хранения:
хранить в холодильной камере при t° не выше -18°C.

Параметры поставки

Штучная упаковка

флоупак:

Масса нетто	≈ 1,115 кг
Размер	667 мм x 27 мм
ШК единицы:	2351340

(весовой код)

Гофрокороб (бурый с печатью):

Масса нетто	16,725 кг
Кол-во уп.	15 шт.
Размер	388x288x351 мм
ШК коробка:	14670028880248

(весовой код)

Параметры укладки на паллете:

Кол-во коробов в слое	5 шт.
Кол-во слоёв на паллете	8 шт.
Общее кол-во коробов	40 шт.

Код SAP 1010709080

Код SAP Халяль 1010711280

НДС 10%

Стрипсы «Формованные»

Это изделия из нежного куриного мяса обработанные паром, покрытые панировкой и обжаренные в масле.

Это прекрасная закуска, самостоятельное блюдо или протеиновая составляющая в роллах на основе плоского хлеба. Благодаря предварительной термической обработке стрипсы достаточно довести до готовности в духовом шкафу, на сковороде, в микроволновой печи или обжарить во фритюре.

Подавайте с разнообразными соусами, свежими или маринованными овощами.

Масса нетто:

≈0,99 кг

Тип упаковки:

флоупак



Стрипсы «Формованные»

Полуфабрикаты из мяса птицы, прошедшие термическую обработку, — стрипсы «Формованные». Замороженный продукт.



Способ, температура и время приготовления



• t° 180°C
не более
7 мин. 35 сек.



• t° 180°C не более 12 мин.



• t° 180°C
не более
4 мин. 30 сек.



• t° 260-275°C
+ микроволны
не более 2 мин.

Техническая информация

Состав: мясо куриное, вода, мука (пшеничная, кукурузная, рисовая), мука панировочная (мука пшеничная, дрожжи, соль), крупа манная, крахмал (картофельный, гороховый, кукурузный, рисовый, тапиоки), масло растительное (подсолнечное), глютен пшеничный, соль, ароматизатор (содержит загуститель E414, агент влагоудерживающий E1518), ароматизатор натуральный (лимон, чеснок, содержит стабилизатор E1450, антиокислитель E306, носитель E1520, агент антислеживающий E551, регулятор кислотности E330), дрожжевой экстракт, сахар, специи (порошок хрена, перец белый), экстракты специй (перец, стручковый перец, паприка, куркума (содержит эмульгатор (E471, E472(e)), носитель E1520)), агент антислеживающий (E551), травы (шалфей, тимьян).

Пищевая ценность, на 100 г:

белки	13 г
жиры	11 г
углеводы	15 г

Калорийность / Энергетическая ценность на 100 г: 210 ккал / 880 кДж

Срок хранения: 365 суток.

Условия хранения: хранить в холодильной камере при t° не выше -18°C.

Параметры поставки

Штучная упаковка

флоупак:
 Масса нетто ≈ 0,99 кг
 Размер 667 мм x 27 мм
ШК единицы: 4670028880739
 (весовой код)

Гофрокороб (бурый с печатью):

Масса нетто ≈ 16 кг
 Кол-во уп. 16 шт.
 Размер 388x288x351 мм
ШК коробка: 14670028880736
 (весовой код)

Параметры укладки на паллете:

Кол-во коробов в слое 5 шт.
 Кол-во слоёв на паллете 6 шт.
 Общее кол-во коробов 30 шт.

Код SAP 1010705680

*Ограниченный объем

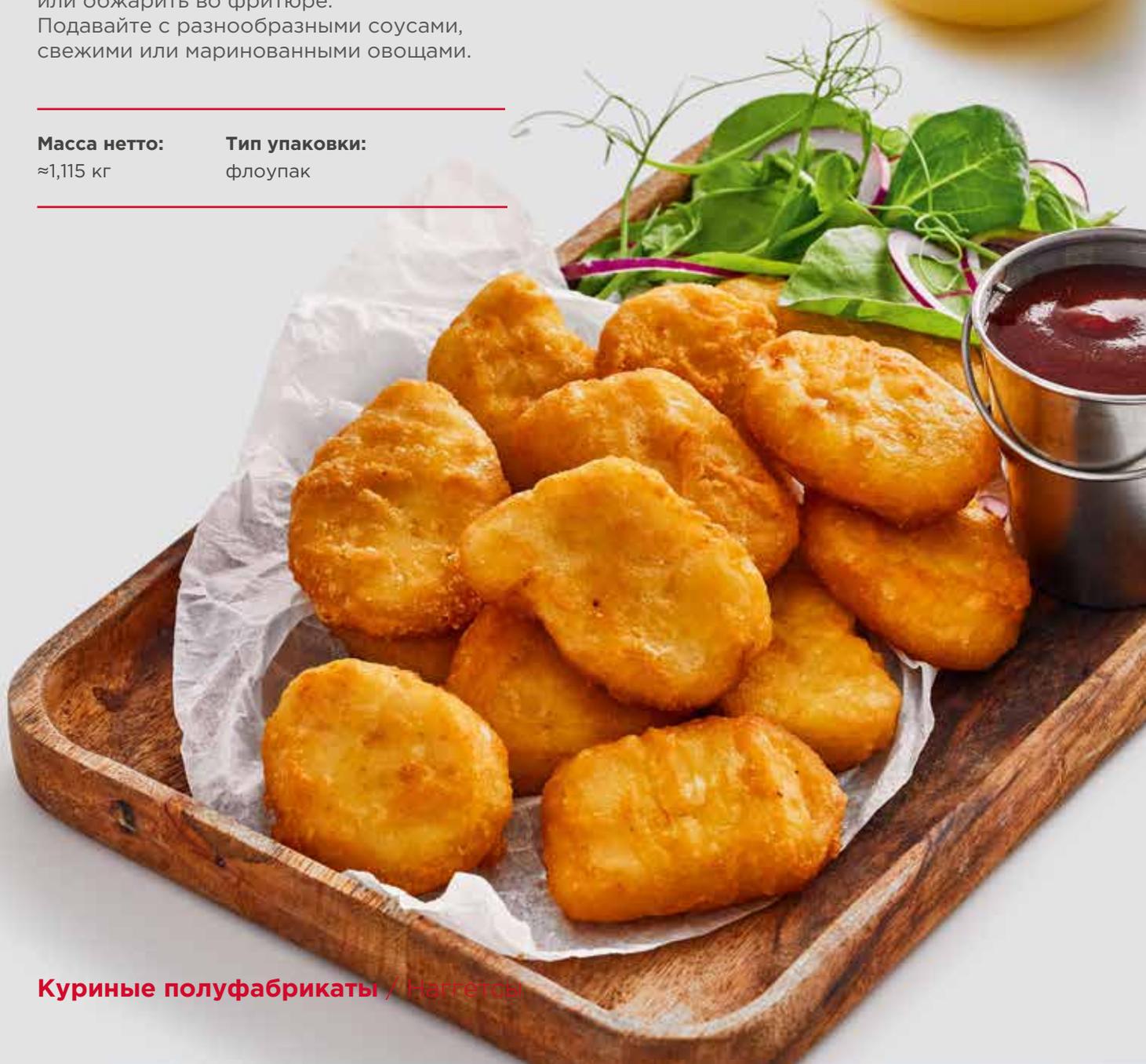
НДС 10%

Наггетсы «Классические»

Наггетсы — формованные кусочки куриного мяса в плотно прилегающей золотистой панировке. Благодаря мягкому сочному мясу, наггетсы стали одним из самых популярных блюд в ресторанах быстрого питания, особенно для детей. Наггетсы предварительно термически обработаны, поэтому их достаточно прогреть и довести до хрустящей корочки в духовом шкафу, на сковороде или обжарить во фритюре. Подавайте с разнообразными соусами, свежими или маринованными овощами.

Масса нетто:
≈1,115 кг

Тип упаковки:
флоупак



Наггетсы «Классические»

Полуфабрикаты из мяса птицы, прошедшие термическую обработку, — **наггетсы «Классические»**. Замороженный продукт.



Способ, температура и время приготовления



• t° 180°C
не более
7 мин. 35 сек.



• t° 180°C не более 12 мин.



• t° 180°C
не более
3 мин. 15 сек.



• t° 260-275°C
+ микроволны
не более 2 мин.

Техническая информация

Состав: филе цыплят-бройлеров, вода, пшеничная мука, кукурузная мука, пшеничный крахмал, соль, разрыхлители: E450, E500; декстроза, подсолнечное масло, кожа цыплят-бройлеров, картофельный крахмал, манная крупа, пшеничная клейковина, чёрный перец.

Пищевая ценность, на 100 г:

белки	11 г
жиры	11 г
углеводы	16 г

Калорийность / Энергетическая ценность на 100 г: 200 ккал / 840 кДж

Срок хранения: 365 суток.

Условия хранения:
хранить в холодильной камере при t° не выше -18°C.

Параметры поставки

Штучная упаковка

флоупак:
 Масса нетто ≈ 1,115 кг
 Размер 667 мм x 27 мм
ШК единицы: 2351183
 (весовой код)

Гофрокороб (бурый с печатью):

Масса нетто 16,725 кг
 Кол-во уп. 15 шт.
 Размер 388x288x351 мм
ШК коробка: 14670028880064
 (весовой код)

Параметры укладки на паллете:

Кол-во коробов в слое 5 шт.
 Кол-во слоёв на паллете 8 шт.
 Общее кол-во коробов 40 шт.

Код SAP 1010705780

Код SAP Халяль 1010710880

НДС 10%

Наггетсы «Хрустящие»

Кусочки нежного куриного мяса в панировке с добавлением сухарей, что делает их особенно хрустящими.

Благодаря сочному мясу в золотистой панировке они стали одним из самых популярных блюд в ресторанах быстрого питания, особенно среди детей.

Наггетсы предварительно термически обработаны, поэтому их достаточно прогреть и довести до хрустящей корочки в духовом шкафу, на сковороде или обжарить во фритюре.

Подавайте с разнообразными соусами, свежими или маринованными овощами.

Масса нетто:

≈1,115 кг

Тип упаковки:

флоупак

Наггетсы «Хрустящие»

Полуфабрикаты из мяса птицы, прошедшие термическую обработку, — **наггетсы «Хрустящие»**. Замороженный продукт.



Способ, температура и время приготовления



• t° 180°C
не более
7 мин. 35 сек.



• t° 180°C не более 11 мин.



• t° 180°C
не более
3 мин. 15 сек.



• t° 260-275°C
+ микроволны
не более 2 мин.

Техническая информация

Состав: филе цыплят-бройлеров, вода, пшеничная мука и крупка, соль, разрыхлители: E450, E500; декстроза, подсолнечное масло, пшеничный глютен, кожа цыплят-бройлеров, картофельный крахмал.

Пищевая ценность, на 100 г:

белки	13 г
жиры	8 г
углеводы	17 г

Калорийность / Энергетическая ценность на 100 г: 190 ккал / 795 кДж

Срок хранения: 365 суток.

Условия хранения:
хранить в холодильной камере при t° не выше -18°C.

Параметры поставки

Штучная упаковка

флоупак:
 Масса нетто ≈ 1,115 кг
 Размер 667 мм x 27 мм
ШК единицы: 2351186
 (весовой код)

Гофрокороб (бурый с печатью):

Масса нетто 16,725 кг
 Кол-во уп. 15 шт.
 Размер 388x288x351 мм
ШК коробка: 14670028880071
 (весовой код)

Параметры укладки на паллете:

Кол-во коробов в слое 5 шт.
 Кол-во слоёв на паллете 8 шт.
 Общее кол-во коробов 40 шт.

Код SAP 1010706080

Код SAP Халяль 1010710980

НДС 10%

Наггетсы «Традиционные»

Наггетсы — это формованный полуфабрикат округлой формы из куриного мяса в плотной панировке. Приготовленные из отборного мяса птицы по традиционному рецепту, они находят широкое применение в бистро и на предприятиях быстрого обслуживания. При запекании внутри хрустящей панировки сохраняется сочность и нежность натурального мяса, а дополнить вкус можно разнообразными соусами.

Масса нетто:
≈1,113 кг

Тип упаковки:
флоупак



Наггетсы «Традиционные»

Полуфабрикаты из мяса птицы, прошедшие термическую обработку, — **наггетсы «Традиционные»**. Замороженный продукт.



Способ, температура и время приготовления



• t° 180°C
не более
7 мин. 35 сек.



• t° 180°C не более 11 мин.



• t° 180°C
не более
3 мин. 15 сек.



• t° 260-275°C
+ микроволны
не более 2 мин.

Техническая информация

Состав: филе грудки цыплят-бройлеров, вода, пшеничная мука, кукурузная мука, пшеничный крахмал, соль, разрыхлители: E450(i), E500(ii); декстроза, подсолнечное масло, кожа цыплят-бройлеров, картофельный крахмал, манная крупа, пшеничная клейковина, чёрный перец, ароматизатор.

Пищевая ценность, на 100 г:

белки	8 г
жиры	9 г
углеводы	17 г

Калорийность / Энергетическая ценность на 100 г: 180 ккал / 750 кДж

Срок хранения: 365 суток.

Условия хранения:
хранить в холодильной камере при t° не выше -18°C.

Параметры поставки

Штучная упаковка

флоупак:

Масса нетто	≈ 1,113 кг
Размер	667 мм x 27 мм
ШК единицы:	2351185

(весовой код)

Гофрокороб (бурый с печатью):

Масса нетто	16,725 кг
Кол-во уп.	15 шт.
Размер	388x288x351 мм
ШК коробка:	14670028880804

(весовой код)

Параметры укладки на паллете:

Кол-во коробов в слое	5 шт.
Кол-во слоёв на паллете	8 шт.
Общее кол-во коробов	40 шт.

Код SAP 1010705980

Код SAP Халяль 1010711080

НДС 10%

Котлета куриная средняя

Приготовлена из натурального куриного фарша с умеренным добавлением специй в панировке, благодаря которой она сохраняет сочность и безупречный вкус.

Полуфабрикат предварительно термически обработан и может быть доведен до готовности на сковороде или на гриле, в духовом шкафу или во фритюре. Допускается разогревание в микроволновой печи.

Используйте котлету как составную часть бургера или включайте в меню как низкокалорийный протеин. Подавайте с разнообразными соусами, зеленым салатом, свежими или ферментированными овощами.

Масса нетто:
0,96 кг

Тип упаковки:
флоупак



Котлета куриная средняя



Полуфабрикаты из мяса птицы рубленые формованные, прошедшие термическую обработку, — котлета «ПФ 60». Замороженный продукт.



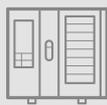
Способ, температура и время приготовления



• t° 180°C
не более
7 мин. 35 сек.



• t° 180°C не более 12 мин.



• t° 180°C
не более
3 мин. 15 сек.



• t° 180°C
не более
7 мин. 35 сек.



• t° 260-275°C
+ микроволны
не более 2 мин.

Техническая информация

Состав: филе цыплят-бройлеров, вода, пшеничная мука, соль, разрыхлители: E450(i), E500(ii); декстроза, подсолнечное масло, пшеничный глютен, манная крупа, пшеничная клейковина, кожа цыплят-бройлеров, картофельный крахмал.

На территории предприятия используется сельдерей, в связи с чем продукт может содержать его следы.

Пищевая ценность, на 100 г:

белки	12 г
жиры	15 г
углеводы	18 г

Калорийность / Энергетическая ценность на 100 г: 260 ккал / 1090 кДж

Срок хранения: 365 суток.

Условия хранения:
хранить в холодильной камере при t° не выше -18°C.

Параметры поставки

Штучная упаковка

флоупак:
 Масса нетто 0,96 кг
 Размер 667 мм x 27 мм
ШК единицы: 2351190
 (весовой код)

Гофрокороб (бурый с печатью):

Масса Нетто 15,36 кг
 Кол-во уп. 16 шт.
 Размер 388x288x351 мм
ШК коробка: 14670028880811
 (весовой код)

Параметры укладки на паллете:

Кол-во коробов в слое 5 шт.
 Кол-во слоёв на паллете 8 шт.
 Общее кол-во коробов 40 шт.

Код SAP 1010706480
Код SAP Халаль 1010711480
НДС 10%

Котлета куриная большая

Сделана из рубленого куриного мяса с добавлением ароматных специй. Котлета покрыта хрустящей панировкой из смеси пшеничной, кукурузной и рисовой муки, благодаря которой мясо остается сочным и нежным внутри. Полуфабрикат прошел предварительную термическую обработку и требует только доведения до готовности на сковороде, на гриле или во фритюре, в духовом шкафу или в микроволновой печи. Подавайте котлету целиком в составе бургера или слайдера, включайте в состав азиатских боулов с зелеными салатами, овощами и ароматными соусами.

Масса нетто:
1 кг

Тип упаковки:
флоупак



Котлета куриная большая

Полуфабрикаты из мяса птицы рубленые формованные, прошедшие термическую обработку — **котлета «ПФ 100»**.
Замороженный продукт.



Способ, температура и время приготовления



• t° 180°C
не более
8 мин. 35 сек.



• t° 180°C не более 12 мин.



• t° 180°C
не более
4 мин. 30 сек.



• t° 180°C
не более
8 мин. 35 сек.



• t° 260-275°C
+ микроволны
не более 2 мин.

Техническая информация

Состав: филе цыплят-бройлеров, вода, подсолнечное масло, пшеничная мука, соль, дрожжи, чёрный перец, кукурузный крахмал, дрожжевой экстракт (содержит ячмень), порошок хрена, экстракты специй: паприка, куркума; ароматизаторы, пшеничный глютен, сахар, рисовая мука, травы: шалфей, тимьян; белый перец, кожа цыплят-бройлеров, кукурузная мука, крахмал: картофельный, гороховый, рисовый, тапиоковый.

На территории предприятия используется сельдерей, в связи с чем продукт может содержать его следы.

Пищевая ценность, на 100 г:

белки	13 г
жиры	11 г
углеводы	14 г

Калорийность / Энергетическая ценность на 100 г: 210 ккал / 880 кДж

Срок хранения: 365 суток.

Условия хранения: хранить в морозильнике при t° не выше -18°C.

Параметры поставки

Штучная упаковка

флоупак:

Масса нетто	1 кг
Размер	667 мм x 27 мм
ШК единицы:	2351401

(весовой код)

Гофрокороб (бурый с печатью):

Масса нетто	16 кг
Кол-во уп.	16 шт.
Размер	388x288x351 мм
ШК коробка:	14630088701136

(весовой код)

Параметры укладки на паллете:

Кол-во коробов в слое	5 шт.
Кол-во слоёв на паллете	8 шт.
Общее кол-во коробов	40 шт.

Код SAP 1010710280

Код SAP Халяль 1010711380

НДС 10%

Котлета куриная «Премьера»

Куриная котлета «Премьера» — полуфабрикат из куриного мяса, покрытого тонким слоем хрустящей панировки. Благодаря ей мясо сохраняет сочность и безупречный вкус.

Полуфабрикат предлагаем довести до готовности несколькими способами: на сковороде, на гриле, в духовом шкафу или во фритюре. Возможно разогревание в микроволновой печи.

Котлета может выступать как самостоятельное блюдо в качестве низкокалорийного протеина или в составе бургера. Подавайте с разнообразными соусами, зелёным салатом, свежими или ферментированными овощами.

Масса нетто:

≈1 кг

Тип упаковки:

флоупак



Котлета куриная «Премьера»

Полуфабрикаты из мяса птицы, прошедшие термическую обработку — **котлета куриная «Премьера»**.
Замороженный продукт.



Способ, температура и время приготовления



• t° 180°C
не более
8 мин. 35 сек.



• t° 180°C не более 12 мин.



• t° 180°C
не более
4 мин. 30 сек.



• t° 180°C
не более
8 мин. 35 сек.



• t° 260-275°C
+ микроволны
не более 2 мин.

Техническая информация

Состав: бескостное мясо цыплят-бройлеров, пшеничная мука, вода, соль, разрыхлители: E450, E500; чёрный перец, подсолнечное масло, кукурузный крахмал, дрожжевой экстракт, сушёный хрен, экстракты пряностей: куркума, паприка, перец; пшеничная крупка, пшеничный глютен, ароматизаторы, сахар, рисовая мука, шалфей, тимьян, белый перец, вода, кукурузная мука, крахмал: картофельный, гороховый, рисовый, тапиоковый.

Пищевая ценность, на 100 г:

белки	14 г
жиры	11 г
углеводы	16 г

Калорийность / Энергетическая ценность на 100 г: 220 ккал / 920 кДж

Срок хранения: 365 суток.

Условия хранения:
хранить в холодильной камере при t° не выше -18°C.

Параметры поставки

Штучная упаковка

флоупак:

Масса нетто	≈ 1 кг
Размер	667 мм x 27 мм
ШК единицы:	2351180

(весовой код)

Гофрокороб (бурый с печатью):

Масса нетто	16 кг
Кол-во уп.	16 шт.
Размер	388x288x351 мм
ШК коробка:	14670028880859

(весовой код)

Параметры укладки на паллете:

Кол-во коробов в слое	5 шт.
Кол-во слоёв на паллете	8 шт.
Общее кол-во коробов	40 шт.

Код SAP 1010705480

*Ограниченный объем

НДС 10%

Крылышки куриные

Куриные крылышки (плечевая и локтевая часть) в панировке — одна из самых популярных горячих закусок в спортбарах, бистро и на предприятиях быстрого питания.

Горячие, сочные, хрустящие крылышки подают с разнообразными соусами и соответствующими гарнирами.

Продукт уже прошёл термическую обработку с последующей заморозкой и требует только доведения до готовности во фритюре или духовом шкафу. Допускается разогревание в микроволновой печи.

Масса нетто:

≈1 кг

Тип упаковки:

флоупак



Крылышки куриные

Полуфабрикаты из мяса птицы, прошедшие термическую обработку — **крылышки куриные**.
Замороженный продукт.



Способ, температура и время приготовления



• t° 168°C
не более 6 мин.



• t° 180°C не более 13 мин. 30 сек.



• t° 260-275°C
+ микроволны
не более 3 мин.

Техническая информация

Состав: куриное крыло (плечевая и локтевая части), мука пшеничная, вода, крахмал (кукурузный, картофельный), соль, декстроза, регулятор кислотности (E451(i)), масло растительное (подсолнечное), загустители (E407(a), E508), стабилизатор (E1400), экстракт дрожжевой, антиокислитель (E301), разрыхлители (E450(i), E500(ii)), ароматизатор (экстракт перца, паприки, лука, соль, агент антислеживающий (E551), масло подсолнечное), сухой сироп глюкозы, агент антислеживающий (E551).

На территории предприятия используется сельдерей, в связи с чем продукт может содержать его следы.

Пищевая ценность, на 100 г:

белки	16 г
жиры	14 г
углеводы	2 г

Калорийность / Энергетическая ценность на 100 г: 200 ккал / 840 кДж

Срок хранения: 365 суток.

Условия хранения: хранить в холодильной камере при t° не выше -18°C.

Параметры поставки

Штучная упаковка

флоупак:

Масса нетто	≈ 1 кг
Размер	667 мм x 27 мм
ШК единицы:	2351188

(весовой код)

Гофрокороб (бурый с печатью):

Масса нетто	16 кг
Кол-во уп.	16 шт.
Размер	388x288x351 мм
ШК коробка:	14670028880774

(весовой код)

Параметры укладки на паллете:

Кол-во коробов в слое	5 шт.
Кол-во слоёв на паллете	8 шт.
Общее кол-во коробов	40 шт.

Код SAP 1010706280

Код SAP Халяль 1010711180

НДС 10%

Крылья куриные острые «Баффало»

Это классическая горячая закуска из плечевой и локтевой части куриных крыльев. Благодаря особому маринаду они отличаются сладко-острым вкусом. Крылышки — одно из самых популярных закусочных блюд в пивных и спортивных барах, бистро и на предприятиях быстрого питания. Традиционно их подают с соусом «Ранч» или «Блю чиз». Продукт уже прошёл термическую обработку с последующей заморозкой и требует только доведения до готовности во фритюре или духовом шкафу. Допускается разогревание в микроволновой печи.

Масса нетто:
≈1 кг

Тип упаковки:
флоупак



Крылья куриные острые «Баффало»

Изделия кулинарные из мяса птицы, сорт первый — **крылья куриные острые «Баффало»**. Петелинка для профессионалов. Замороженный продукт.



Способ, температура и время приготовления*

*дефрост при t° 3-5°C



• t° 172°C не более 4 мин. 30 сек.



• t° 200-220°C, 13 минут, t° внутри продукта 72°C



• t° 160-240°C, 13 мин.
• t° 250-300°C, не менее 8 мин. 30 сек.



• t° 200°C не менее 8 мин.



• t° 260-275°C + микроволны не более 3 мин.

Техническая информация

Состав: крыло (плечевая, локтевая части) цыплёнка-бройлера, вода, подсолнечное масло, сахар, крахмалы: кукурузный, рисовый; соль, сушёные овощи: томаты, чеснок; специи: перец чили, паприка, чёрный перец, белый перец; сухой глюкозный сироп, дрожжевой экстракт (содержит ячмень), экстракт жгучего перца, травы: петрушка; краситель E160c, стабилизатор E452, регуляторы кислотности: E451, E450; молочная сыворотка, олеорезин белого перца, натуральный ароматизатор (содержит горчицу).

Продукт может содержать следовые количества: сельдерея, кунжута, соевого белка, яичного белка, муки пшеничной.

Пищевая ценность, на 100 г:

белки	12 г
жиры	15 г
углеводы	5 г

Калорийность / Энергетическая ценность на 100 г: 200 ккал / 840 кДж

Срок хранения: 365 суток.

Условия хранения: хранить в морозильнике при t° не выше -18°C.

Параметры поставки

Штучная упаковка

флоупак:	
Масса нетто	≈ 1 кг
Размер	310x330x65 мм
ШК единицы:	2350400
(весовой код)	

Гофрокороб (с дном и крышкой):

Масса нетто	8 кг
Кол-во уп.	8 шт.
Размер (дно)	548x370x140 мм
(крышка)	573x379x144 мм
ШК коробка:	94605025003525
(весовой код)	

Параметры укладки на паллете:

Кол-во коробов в слое	5 шт.
Кол-во слоёв на паллете	8 шт.
Общее кол-во коробов	40 шт.

Код SAP 1010744436

НДС 10%

Филе поджаренное

Маринованное цельное филе цыплёнка-бройлера, бережно запечённое при невысокой температуре для сохранения максимальной сочности и замороженное для дальнейшего хранения.

Поджаренное филе — готовый к использованию полуфабрикат для пиццерии и предприятий общественного питания других форматов.

В состав маринада входят томат, лук, паприка, тимьян и розмарин, подобранные в идеальном соотношении, что позволяет сочетать продукт как с белой, так и с красной соусной базой для пиццы, использовать в салатах и сэндвичах.

В зависимости от предполагаемого использования, филе можно нарезать кубиками нужного размера, брусочками, ломтиками или медальонами.

Масса нетто:
2 кг

Тип упаковки:
флоупак

Куриные полуфабрикаты / Филе куриное



Филе поджаренное

Изделия кулинарные из мяса птицы, сорт экстра — **филе куриное поджаренное. Петелинка для профессионалов.** Замороженный продукт.



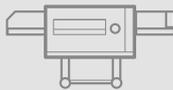
Способ, температура и время приготовления



• t° 230°C не более 4 мин.



• t° 160°-270°C не более 8 мин.



• t° 160-240°C не более 7 мин.
• t° 250-300°C не более 4 мин.30 сек.



• t° 490-550°C от 1 мин. 40 сек. до 2 мин.



• t° 160-240°C не более 7 мин.
• t° 250-300°C не более 4 мин. 30 сек.



• t° 260-275°C + микроволны 2 мин. 30 сек.

Техническая информация

Состав: филе цыпленка-бройлера, вода, соль, стабилизатор E452, регуляторы кислотности: E451, E450; сыворотка молочная, натуральный растительный продукт из волокна пшеницы, паприка, чеснок, перец красный молотый, имбирь, кориандр.

Пищевая ценность, на 100 г:

белки	22 г
жиры	9 г
углеводы	1,3 г

Калорийность / Энергетическая ценность на 100 г: 180 ккал / 750 кДж

Срок хранения: 365 суток.

Условия хранения: хранить в морозильнике при t° не выше -18°C.

Параметры поставки

Штучная упаковка с защитной атмосферой:

Масса нетто	2 кг
Размер	310x330 65 мкм
ШК единицы:	2350295

(весовой код)

Гофрокороб (с дном и крышкой):

Масса нетто	8 кг
Кол-во уп.	4 шт.
Размер (дно)	548x370x140 мм
(крышка)	573x379x144 мм
ШК коробка:	94605025006328

(весовой код)

Параметры укладки на паллете:

Кол-во коробов в слое	4 шт.
Кол-во слоёв на паллете	10 шт.
Общее кол-во коробов	40 шт.

Код SAP 1010774036

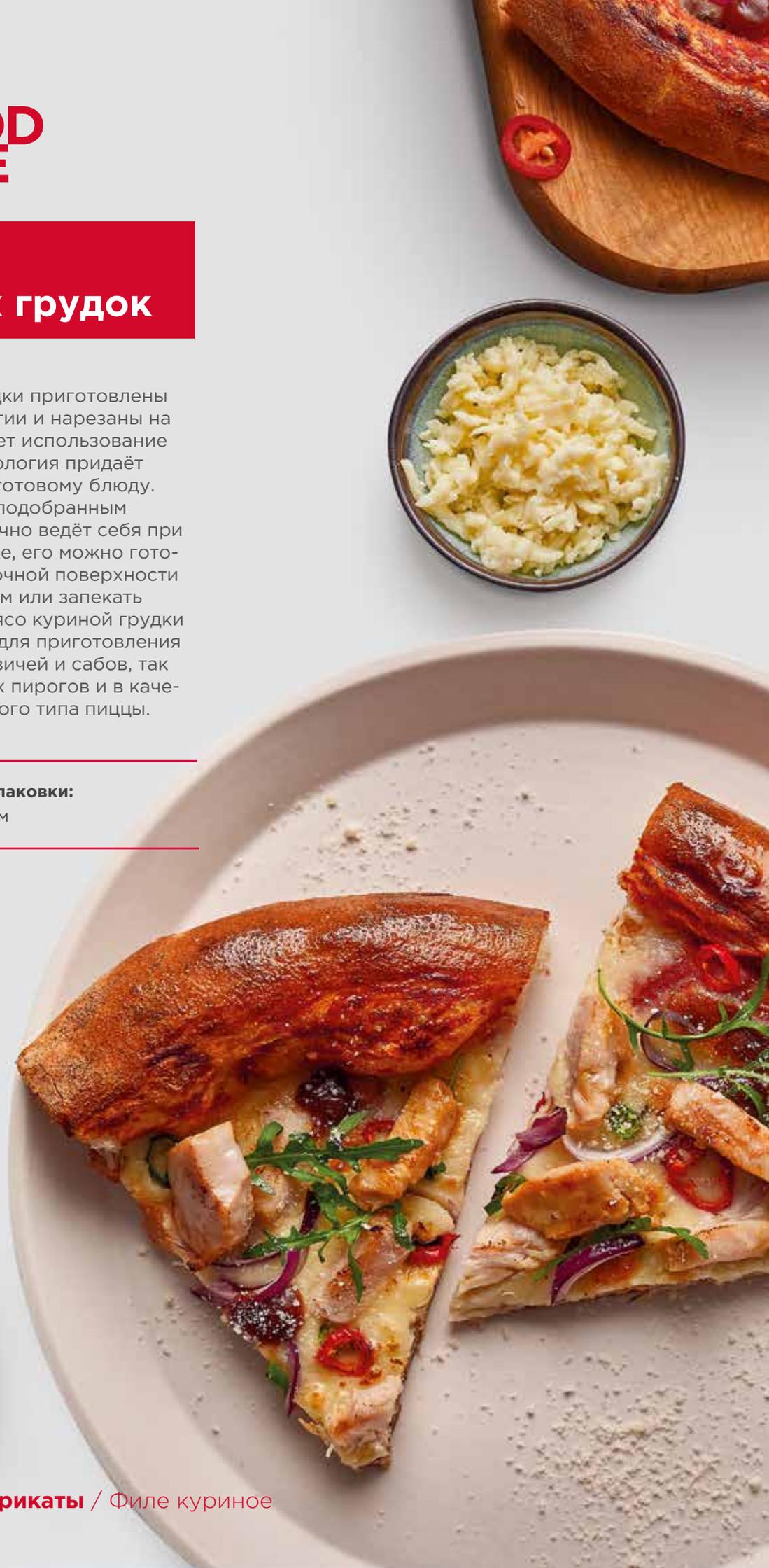
НДС 10%

Ветчина из куриных грудок

Цельные куриные грудки приготовлены по ветчинной технологии и нарезаны на брусочки, что упрощает использование на кухне. Данная технология придаёт сочность и упругость готовому блюду. Благодаря правильно подобранным специям, продукт отлично ведёт себя при термической обработке, его можно готовить на открытой жарочной поверхности классическим способом или запекать в печи любого типа. Мясо куриной грудки отлично подойдёт как для приготовления простых горячих сэндвичей и сабов, так и для открытых мясных пирогов и в качестве топпинга для любого типа пиццы.

Масса нетто:
1 кг

Тип упаковки:
вакуум



Ветчина из куриных грудок

Продукт из мяса кур
вареный первого сорта —
ветчина из куриных грудок.
Замороженный продукт.



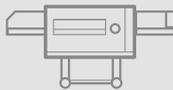
Способ, температура и время приготовления



• t° 230°C не более 4 мин.



• t° 160°-270°C не более 8 мин.



• t° 160-240°C не более 7 мин.
• t° 250-300°C не более 4 мин.30 сек.



• t° 490-550°C от 1 мин. 40 сек. до 2 мин.



• t° 160-240°C не более 7 мин.
• t° 250-300°C не более 4 мин. 30 сек.



• t° 260-275°C + микроволны 2 мин. 30 сек.

Техническая информация

Состав: филе грудки куриное, вода, декстроза, соль, лук, чеснок, пряности и их экстракты (кориандр, пажитник, красный перец, корица, куркума, укроп, розмарин, майоран, паприка, гвоздика, чёрный перец), регуляторы кислотности (E451, E450, E262, E331, E270, E334), усилитель вкуса и аромата (E621), говяжий белок, стабилизаторы (E407, E452), загустители (E415, E412), антиокислители (E301, E330), мальтодекстрин, ароматизаторы.

Продукт может содержать следы злаков, содержащих глютен, яиц, сои, сельдерея, горчицы, молока и продуктов их переработки (включая лактозу).

Пищевая ценность, на 100 г:

белки	19 г
жиры	1 г
углеводы	0 г

Калорийность / Энергетическая ценность на 100 г: 85 ккал / 356 кДж

Срок хранения: 90 суток.

Условия хранения:

хранить в морозильнике при t° не выше -18±2°C.

Параметры поставки

Штучная упаковка

вакуум:

Масса нетто	1 кг
Размер	190x240x60 мм
ШК единицы:	4630088701146

Гофрокороб (бурый с печатью):

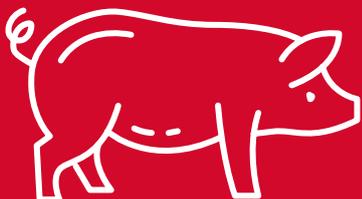
Масса нетто	6 кг
Кол-во уп.	6 шт.
Размер	385x231x180 мм
ШК коробка:	14630088701143

Параметры укладки на паллете:

Кол-во коробов в слое	7 шт.
Кол-во слоёв на паллете	10 шт.
Общее кол-во коробов	70 шт.

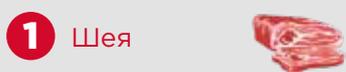
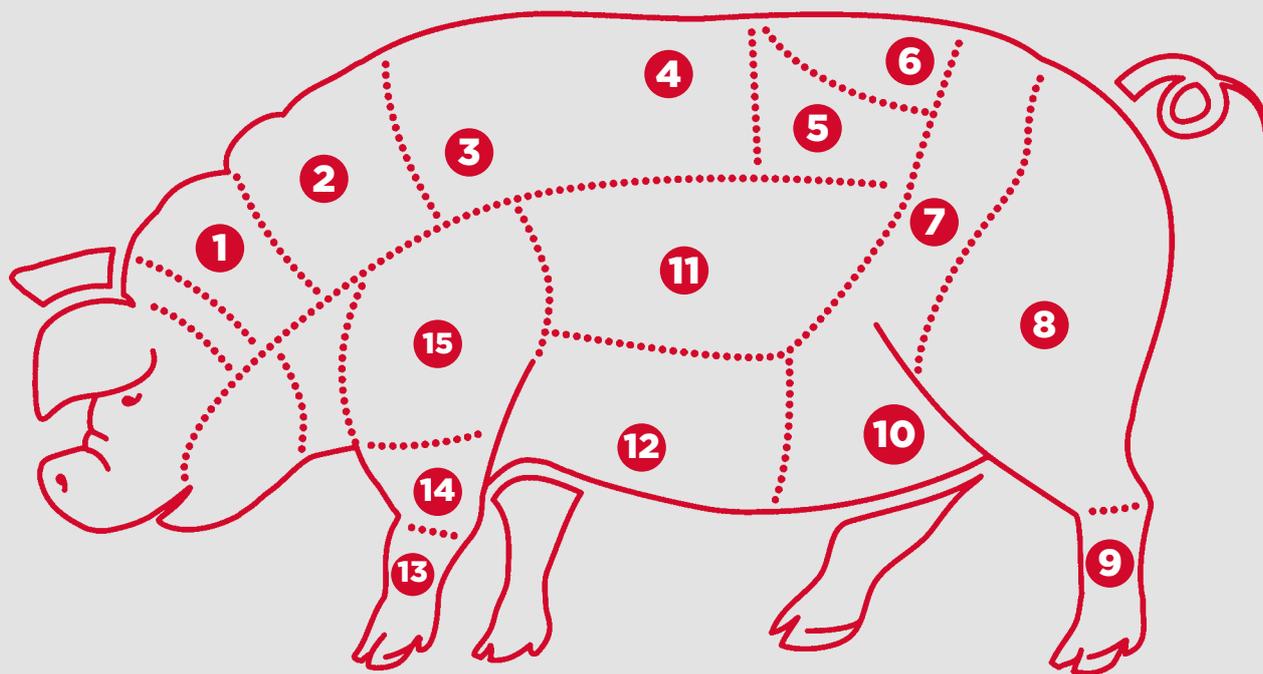
Код SAP 1030809580

НДС 10%



СВИНИНА

Схема разруба СВИНЬИ



Карбонад

Карбонад — бескостный отруб свинины, вырезанный из спинно-поясничного отдела. Отличается малым содержанием внутреннего жира и сочетанием мяса двух текстур, что определяет особенности приготовления карбонада. Этот отруб идеально подходит для приготовления ветчинных изделий, шницелей и отбивных, а также для запекания целиком или в виде рулета с соблюдением низкотемпературных режимов.

Масса нетто:
≈4,250 кг

Тип упаковки:
защитная атмосфера



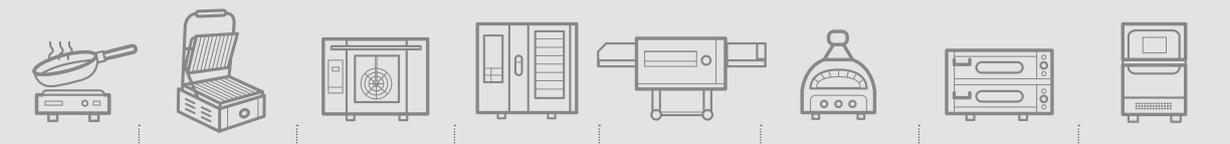
Свинина

Карбонад

Полуфабрикат мясной из свинины крупнокусковой бескостный категории А — **карбонад**.
 Замороженный продукт.



Способ, температура и время приготовления*



*данный продукт готовится на всём оборудовании согласно используемой рецептуре

Техническая информация

Состав: свинина, спинно-поясничная часть (карбонад).

Пищевая ценность, на 100 г:

белки	16 г
жиры	17 г
углеводы	0 г

Калорийность /

Энергетическая ценность

на 100 г: 217 ккал / 909 кДж

Срок хранения: 180 суток.

Условия хранения:

при t не выше -18 °С и относительной влажности от 95 до 98% не более 6 месяцев.

Параметры поставки

Штучная упаковка

с защитной атмосферой:

Масса нетто ≈4,250 кг

ШК единицы: 2325085
(весовой код)

Гофрокороб (Короб №27):

Масса нетто 17 кг

Кол-во уп. 4 шт.

Размер 580x380x130 мм

ШК коробка: 94605025032822
(весовой код)

Параметры укладки на паллете:

Кол-во коробов в слое 4 шт.

Кол-во слоёв на паллете 6 шт.

Общее кол-во коробов 24 шт.

Код SAP 1040221927

НДС 10%

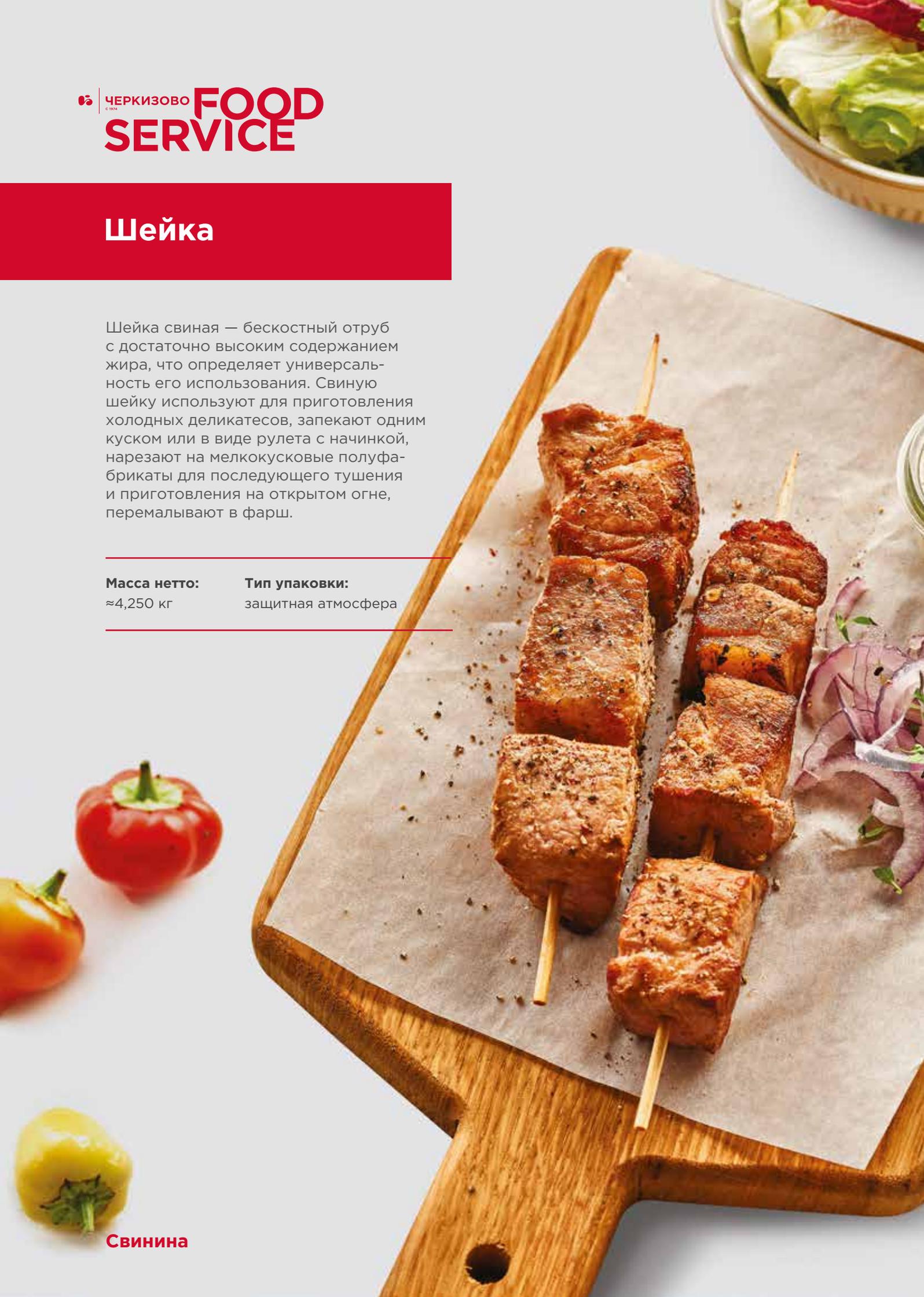
Шейка

Шейка свиная — бескостный отруб с достаточно высоким содержанием жира, что определяет универсальность его использования. Свиную шейку используют для приготовления холодных деликатесов, запекают одним куском или в виде рулета с начинкой, нарезают на мелкокусковые полуфабрикаты для последующего тушения и приготовления на открытом огне, перемалывают в фарш.

Масса нетто:
≈4,250 кг

Тип упаковки:
защитная атмосфера

Свинина

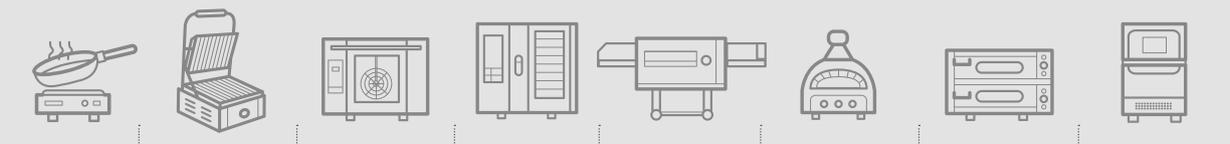


Шейка

Полуфабрикат мясной
 из свинины крупнокусковой
 бескостный кат Б —
шейная часть (шейка).
 Замороженный продукт.



Способ, температура и время приготовления*



*данный продукт готовится на всём оборудовании согласно используемой рецептуре

Техническая информация

Состав: свинина, шейная часть (шейка).

Пищевая ценность, на 100 г:

белки	14 г
жиры	26 г
углеводы	0 г

Калорийность /

Энергетическая ценность

на 100 г: 290 ккал / 1215 кДж

Срок хранения: 180 суток.

Условия хранения:

при t не выше -18 °С
и относительной влажности
от 95 до 98%.

Параметры поставки

Штучная упаковка

с защитной атмосферой:

Масса нетто ≈2,5 кг

ШК единицы: 2325087
(весовой код)

Гофрокороб (Короб №27):

Масса нетто 20 кг

Кол-во уп. 8 шт.

Размер 580x380x130 мм

ШК коробка: 94605025032860
(весовой код)

Параметры укладки на паллете:

Кол-во коробов в слое 4 шт.

Кол-во слоёв на паллете 6 шт.

Общее кол-во коробов 24 шт.

Код SAP 1040222127

НДС 10%

Свиная вырезка

Свиная вырезка — самая деликатесная и нежная часть свинины с минимальным содержанием жира. Это мясо хорошо усваивается, а диетологи сравнивают его с куриной грудкой.

Свиная вырезка идеально подходит для быстрого обжаривания на активном огне, в том числе методом стир-фрай. Также может быть использована и для низкотемпературного запекания или приготовления в вакууме с последующим обжариванием для создания румяной корочки.

Масса нетто:
≈3 кг

Тип упаковки:
защитная атмосфера



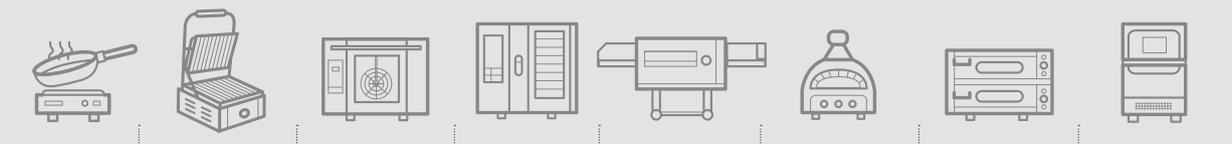
Свинина

Свиная вырезка

Полуфабрикат мясной из свинины крупнокусковой бескостный категории А — **вырезка**.
Замороженный продукт.



Способ, температура и время приготовления*



*данный продукт готовится на всём оборудовании согласно используемой рецептуре

Техническая информация

Состав: свинина.

Пищевая ценность, на 100 г:

белки	18 г
жиры	7 г
углеводы	0 г

Калорийность /

Энергетическая ценность

на 100 г: 135 ккал / 566 кДж

Срок хранения: 180 суток.

Условия хранения:

при t не выше -18 °С
и относительной влажности
от 95 до 98%.

Параметры поставки

Штучная упаковка

с защитной атмосферой:

Масса нетто ≈ 3 кг

ШК единицы: 2325086
(весовой код)

Гофрокороб (Короб №27):

Масса нетто 18 кг

Кол-во уп. 6 шт.

Размер 580x380x130 мм

ШК коробка: 94605025032846
(весовой код)

Параметры укладки на паллете:

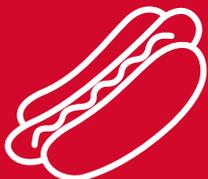
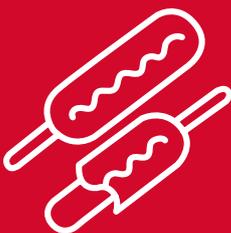
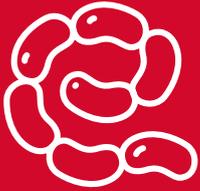
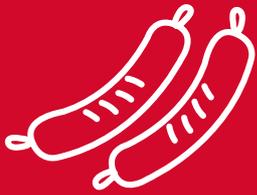
Кол-во коробов в слое 4 шт.

Кол-во слоёв на паллете 6 шт.

Общее кол-во коробов 24 шт.

Код SAP 1040222027

НДС 20%



СОСИСКИ

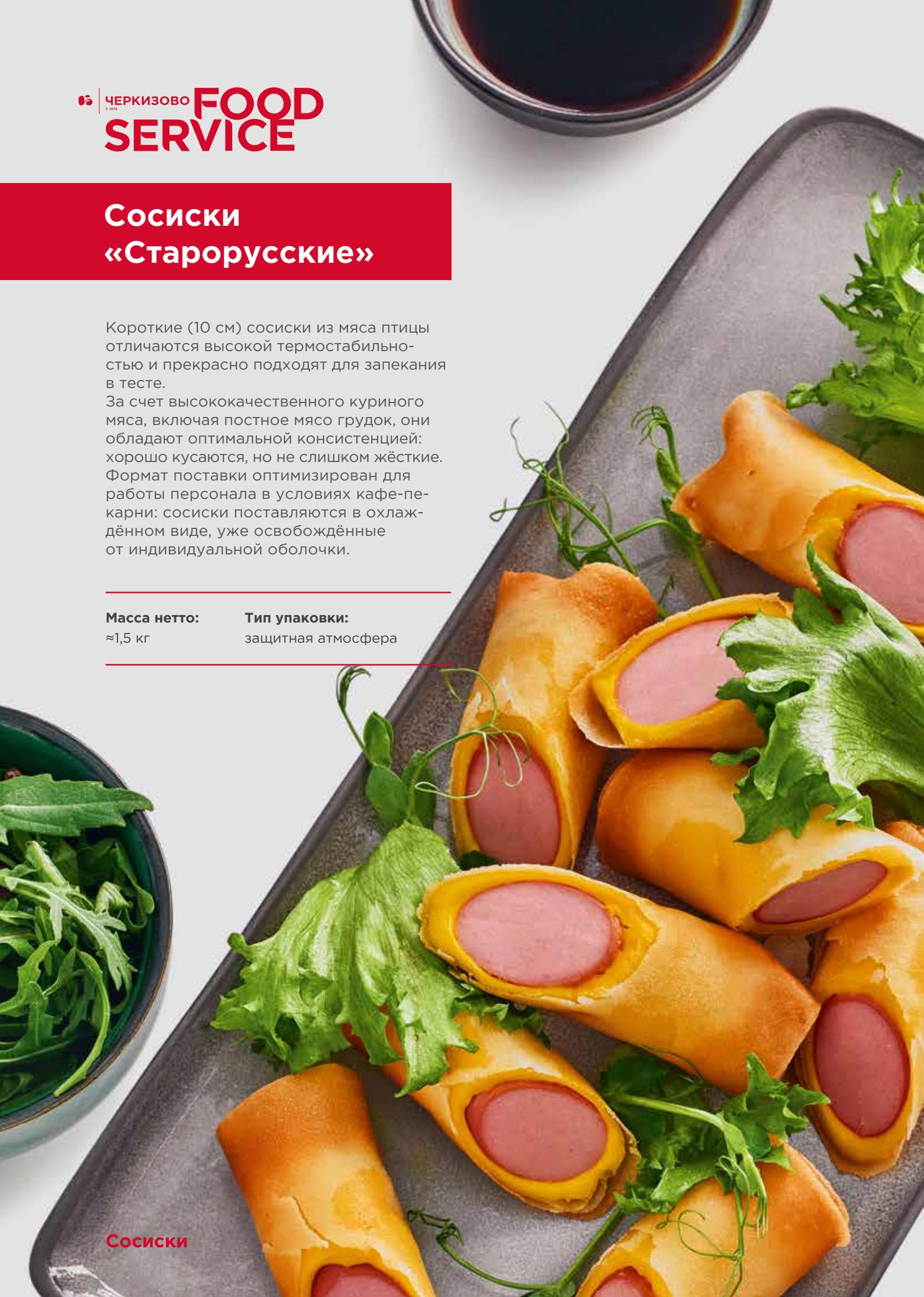
Сосиски «Старорусские»

Короткие (10 см) сосиски из мяса птицы отличаются высокой термостабильностью и прекрасно подходят для запекания в тесте.

За счет высококачественного куриного мяса, включая постное мясо грудок, они обладают оптимальной консистенцией: хорошо кусаются, но не слишком жёсткие. Формат поставки оптимизирован для работы персонала в условиях кафе-пекарни: сосиски поставляются в охлаждённом виде, уже освобождённые от индивидуальной оболочки.

Масса нетто:
≈1,5 кг

Тип упаковки:
защитная атмосфера



Сосиски «Старорусские»

Сосиски куриные
варёные 2/С —
«Старорусские».
Охлаждённый продукт.



Способ, температура и время приготовления



(классический способ)
• В холодной воде начинаем варку, 11 мин., t° воды 91 °С.



(классический способ)
• t° 230°C, жарить нарезанными 4 мин.



• t° 180°-270°C, запекать 16 мин.



• t° 220-230°C
10 минут

Техническая информация

Вес 1 сосиски	41±2 г
длина	95±5 мм
диаметр	24±1 мм

Состав: мясо кур механической обвалки, филе грудки куриное, кожа куриная, вода, соевый белок, соль, сливки сухие, загустители (E401, E407a, E415, E417), уплотнитель (E516), стабилизаторы (E450, E452), эмульгатор (E471), мальтодекстрин, пряности и их экстракты, декстроза, усилитель вкуса и аромата (E621), регуляторы кислотности (E451, E262, E331), антиокислители (E300, E301, E316, E223), краситель (E120), фиксатор окраски — нитрит натрия.

Может содержать следы злаков, содержащих глютен, сельдерея, горчицы, яиц и продуктов их переработки.

Пищевая ценность, на 100 г:

белки	10 г
жиры	20 г
углеводы	0 г

Калорийность / Энергетическая ценность на 100 г: 220 ккал / 921 кДж

Срок хранения: 30 суток.

Условия хранения: хранить при t° от +2°C до +6°C.

Параметры поставки

Штучная упаковка с защитной атмосферой:

Масса нетто	≈1,5 кг
Размер	320x206x65 мм
ШК единицы:	2800698
(весовой код)	

Гофрокороб (короб №27):

Масса нетто	4,5 кг
Кол-во уп.	3 шт.
Размер	368x293x159 мм
ШК коробка:	2800698
(весовой код)	

Параметры укладки на паллете:

Кол-во коробов в слое	8 шт.
Кол-во слоёв на паллете	7 шт.
Общее кол-во коробов	56 шт.

Код SAP 1030216691
НДС 10%

Сосиски «Коктейльные» ИЗ СВИНИНЫ

Маленькие сосиски или колбаски давно уже стали неотъемлемой частью утреннего меню в отелях по всему миру. Они прекрасно дополняют омлет или глазунью, отлично сочетаются со свежими овощами или варёной фасолью.

Их можно подать на завтрак в гостиницах или включить в меню take away для ресторанов быстрого обслуживания или в столовых. Так же отличный вариант для детского меню. Сосиски «Коктейльные» из свинины отличаются насыщенным мясным вкусом и длительным сроком хранения. Продукт находится в упаковке без индивидуальной оболочки, что существенно сокращает трудозатраты персонала кухни.

Масса нетто:
1,2 кг

Тип упаковки:
вакуум



Сосиски «Коктейльные» из свинины

Мясное колбасное изделие варёное категории Б — **сосиски «Коктейльные» из свинины.** Замороженный продукт.



Способ, температура и время приготовления



(классический способ)
• В холодной воде начинаем варку, 11 мин., t° воды 91°C .



(классический способ)
• t° 230°C , жарить нарезанными 4 мин.



• t° пара 91°C , 8-11 мин.



• t° $220-230^{\circ}\text{C}$ 10 минут

Техническая информация

Состав: свинина, вода, соль, молоко сухое, стабилизаторы (полифосфаты, пирофосфаты, альгинат натрия), глюкоза, регуляторы кислотности (трифосфаты, глюконо-дельта-лактон), антиокислители (изоаскорбат натрия, лимонная кислота, аскорбат натрия), усилитель вкуса и аромата (глутамат натрия 1-замещённый), специи (чёрный перец, мускатный орех, чили), ароматизаторы, мальтодекстрин, пищевые волокна, рисовая мука, краситель (кармины), фиксатор окраски — нитрит натрия.

Может содержать следы злаков, содержащих глютен, сельдерея, горчицы, яиц и продуктов их переработки.

Вес 1 сосиски	20-22 г
длина	55-65 мм
диаметр	21-23 мм

Пищевая ценность, на 100 г:	
белки	12 г
жиры	12 г
углеводы	3 г

Калорийность / Энергетическая ценность на 100 г: 168 ккал / 703 кДж

Срок хранения: 120 суток, 5 суток после дефростации.

Условия хранения: хранить при t° $-18^{\circ}(+2)$ С. После дефростации хранить при t° от $+2$ до $+6^{\circ}\text{C}$.

Параметры поставки

Штучная упаковка вакуум:
 Масса нетто 1,2 кг
 Размер 320x200x40 мм
ШК единицы: 4630088701047 (весовой код)

Гофрокороб:
 Масса нетто 4,8 кг
 Кол-во уп. 4 шт.
 Размер 384x285x101 мм
ШК коробка: 14630088701044 (весовой код)

Параметры укладки на паллете:
 Кол-во коробов в слое 8 шт.
 Кол-во слоёв на паллете 10 шт.
 Общее кол-во коробов 80 шт.

Код SAP 1030229874
НДС 10%

Сосиски «Фуршетные»

Маленькие сосиски из куриного мяса открывают широкие возможности для организации завтраков, банкетов и фуршетов. Благодаря небольшому размеру и сбалансированному составу, их включают в детское меню, используют в ресторанах «здорового» или спортивного питания.

Отсутствие в составе свиного мяса позволяет расширить предложение для групп потребителей, которые его не употребляют по соображениям культурного или диетологического характера.

Сосиски «Фуршетные» отличаются насыщенным куриным вкусом и длительным сроком хранения. Продукт находится в упаковке без индивидуальной оболочки, что существенно сокращает трудозатраты персонала кухни.

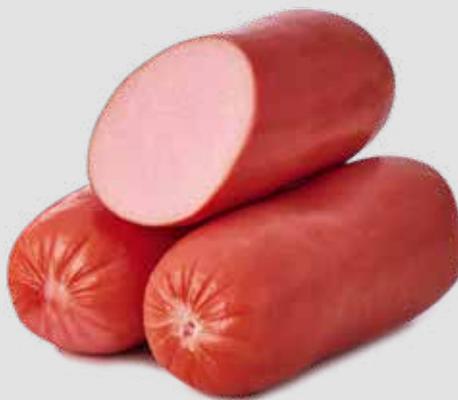
Масса нетто:
1,2 кг

Тип упаковки:
вакуум



Сосиски «Фуршетные»

Мясное колбасное изделие варёное категории Б — **сосиски «Фуршетные» куриные.** Замороженный продукт.



Способ, температура и время приготовления



(классический способ)
• В холодной воде начинаем варку, 11 мин., t° воды 91 °С.



(классический способ)
• t° 230°C, жарить нарезанными 4 мин.



• t° пара 91°C, 8-11 мин.



• t° 220-230°C 10 минут

Техническая информация

Состав: мясо кур механической обвалки, кожа куриная, вода, филе грудки куриное, соевый белок, соль, сухие сливки, загустители (альгинат натрия, каррагинан из водорослей, тары камедь, ксантановая камедь), уплотнитель (сульфат стабилизаторы (пирофосфаты, полифосфаты), молочный белок, мальтодекстрин, декстроза, усилитель вкуса и аромата (глутамат натрия 1-замещённый), антиокислители (аскорбат натрия, изоаскорбат натрия, аскорбиновая кислота), специи и их экстракты (чёрный перец, мускатный орех, горчиное семя, пажитник, сельдерей, кориандр, душистый перец), ароматизаторы (содержат молоко), душистый перец), ароматизаторы (содержат молоко), эмульгатор (моно- и диглицериды жирных кислот), регуляторы кислотности (трифосфаты, глюконо-дельта-лактон), краситель (кармины), фиксатор окраски — нитрит натрия.

Может содержать следы сельдерея и продукты его переработки.

Вес 1 сосиски	20 г
длина	55-65 мм
диаметр	20±1 мм

Пищевая ценность, на 100 г:	
белки	15 г
жиры	17 г
углеводы	4 г

Калорийность / Энергетическая ценность на 100 г: 229 ккал / 959 кДж

Срок хранения: 120 суток. 5 суток после дефростации.

Условия хранения: хранить при t° -18°(+2) С. После дефростации хранить при t° от +2 до +6°C.

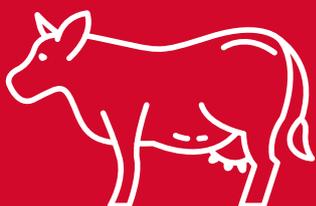
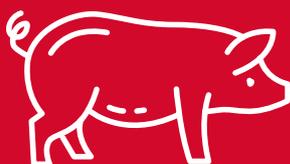
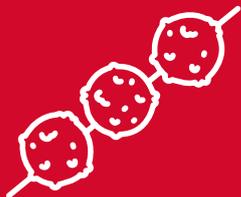
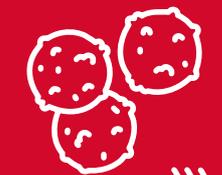
Параметры поставки

Штучная упаковка вакуум:	
Масса нетто	1,2 кг
Размер	320x200x40 мм
ШК единицы:	4630088701214

Гофрокороб:	
Масса нетто	4,8 кг
Кол-во уп.	4 шт.
Размер	384x285x101 мм
ШК коробка:	14630088701211

Параметры укладки на паллете:
 Кол-во коробов в слое 8 шт.
 Кол-во слоёв на паллете 10 шт.
 Общее кол-во коробов 80 шт.

Код SAP 1030229974
НДС 10%



Мясные полуфабрикаты

Фрикадельки «Мясные»

Аппетитные фрикадельки из свинины и говядины — идеальная основа для множества горячих блюд, поэтому пользуются заслуженной популярностью в сфере общественного питания. Изготовленные из отборного мяса с идеальной текстурой и вкусом, они нравятся детям и взрослым. Фрикадельки подходят для приготовления супов, пирогов, топингов для пасты и в качестве самостоятельного блюда, которое можно подавать с различными подливами и соусами — от грибного до брусничного. Независимо от способа подачи фрикадельки хорошо сохраняют форму, быстро готовятся и прекрасно хранятся в морозильной камере при условии соблюдения температурного режима. Упаковки 2,5 кг хватит, чтобы накрыть стол для большой компании или сделать заготовки на несколько дней.

Масса нетто:
2,5 кг

Тип упаковки:
флоупак



Фрикадельки «Мясные»

Мясное кулинарное изделие рубленое формованное — **фрикадельки «Мясные»**.
Замороженный продукт.



Способ, температура и время приготовления

						
дефрост при t° 3-5°C						
заморозка						
	• t° 200-230°C 13 минут, t° внутри продукта 72°		• t° 180° 8 мин. 30 сек. t° внутри продукта 72°	• t° 180° 16 мин. 30 сек. t° внутри продукта 72°	• t° 260 + микроволны 2 мин.	• t° 170°C 2 мин. 30 сек.
				• t° 260 + микроволны 3 мин.	• t° 170°C 3 мин. 30 сек.	

Техническая информация

Состав: говядина, свинина, лук репчатый свежий, сухари панировочные (мука пшеничная хлебопекарная, вода, сахар, масло растительное подсолнечное, дрожжи хлебопекарные, соль), глютен пшеничный, соль, сухой яичный меланж, вода, стабилизаторы (E450(i, iii, v), E452(i, ii)), регуляторы кислотности (E451i, E327, E262i), ароматизаторы, декстроза, усилитель вкуса и аромата (E621), сливки сухие, молоко сухое обезжиренное, масло растительное, глюкозный сироп, экстракт дрожжей, сельдерей.

Может содержать следы сои, горчицы и продуктов их переработки.

Вес 1 шт. 15-15,5 г
диаметр 20-35 мм

Пищевая ценность, на 100 г:
белки 16 г
жиры 19 г
углеводы 5 г

Калорийность / Энергетическая ценность на 100 г: 255 ккал / 1068 кДж

Срок хранения: 365 суток.

Условия хранения:
хранить в морозильнике при t° не выше -18±2°C.

Параметры поставки

Штучная упаковка флоупак:
Масса нетто 2,5 кг
Размер 280x350x90 мм
ШК единицы: 4602353041028

Гофрокороб (бурый с печатью):
Масса нетто 10 кг
Кол-во уп. 4 шт.
Размер 394x298x235 мм
ШК коробка: 84602353041024

Параметры укладки на паллете:
Кол-во коробов в слое 8 шт.
Кол-во слоёв на паллете 7 шт.
Общее кол-во коробов 56 шт.

Код SAP 1031102578
НДС 10%

Фрикадельки «Куриные»

Нежные куриные фрикадельки — низкокалорийный, но в то же время полноценный мясной продукт, который идеально подходит для диетического питания. Душистые пряности в составе подчёркивают насыщенный вкус, а отборные куриные грудки в основе обеспечивают упругую белковую консистенцию с пониженным содержанием жира.

Ключевым достоинством продукта можно считать универсальность: они замечательно дополняют любое блюдо, будь то острый суп, итальянская паста или классическое картофельное пюре.

Для их приготовления необходимо минимальное количество времени: они полностью готовы к термической обработке, а сам процесс не требует особых навыков. Удобная упаковка обеспечивает надёжность хранения, а объём 2,5 кг позволяет держать запас фрикаделек для приготовления нескольких блюд.

Масса нетто:
2,5 кг

Тип упаковки:
флоупак



Фрикадельки «Куриные»

Кулинарные изделия куриные рубленые формованные жареные, 1/С — **фрикадельки «Куриные»**. Замороженный продукт.



Способ, температура и время приготовления

						
дефрост при t° 3-5°C						
заморозка						
	• t° 200-230°C 13 минут, t° внутри продукта 72°		• t° 180° 8 мин. 30 сек. t° внутри продукта 72°		• t° 260 + микроволны 2 мин.	• t° 170°C 2 мин. 30 сек.
			• t° 180° 16 мин. 30 сек. t° внутри продукта 72°		• t° 260 + микроволны 3 мин.	• t° 170°C 3 мин. 30 сек.

Техническая информация

Состав: мясо кур, кожа куриная, лук репчатый, вода, мука пшеничная хлебопекарная, соль, масло растительное, клетчатка растительная, сахар, дрожжи хлебопекарные, пряности, эмульгатор (соевый лецитин), лактоза, сухой сироп глюкозы, усилитель вкуса и аромата (E621), ароматизаторы, стабилизаторы (E450(i,iii), E452ii), регулятор кислотности (E451i), декстроза.

Может содержать следы сои, яиц, горчицы, сельдерея, молока и продуктов их переработки (включая лактозу).

Вес 1 шт. 15-15,5 г
диаметр 20-35 мм

Пищевая ценность, на 100 г:
белки 11 г
жиры 17 г
углеводы 5 г

Калорийность / Энергетическая ценность на 100 г: 217 ккал / 908 кДж

Срок хранения: 365 суток.

Условия хранения:
хранить в морозильнике при t° не выше -18±2°C.

Параметры поставки

Штучная упаковка флуопак:
Масса нетто 2,5 кг
Размер 280x350x90 мм
ШК единицы: 4607025369349

Гофрокороб (бурый с печатью):
Масса нетто 10 кг
Кол-во уп. 4 шт.
Размер 365x290x155 мм
ШК коробка: 84607025369345

Параметры укладки на паллете:
Кол-во коробов в слое 8 шт.
Кол-во слоёв на паллете 7 шт.
Общее кол-во коробов 56 шт.

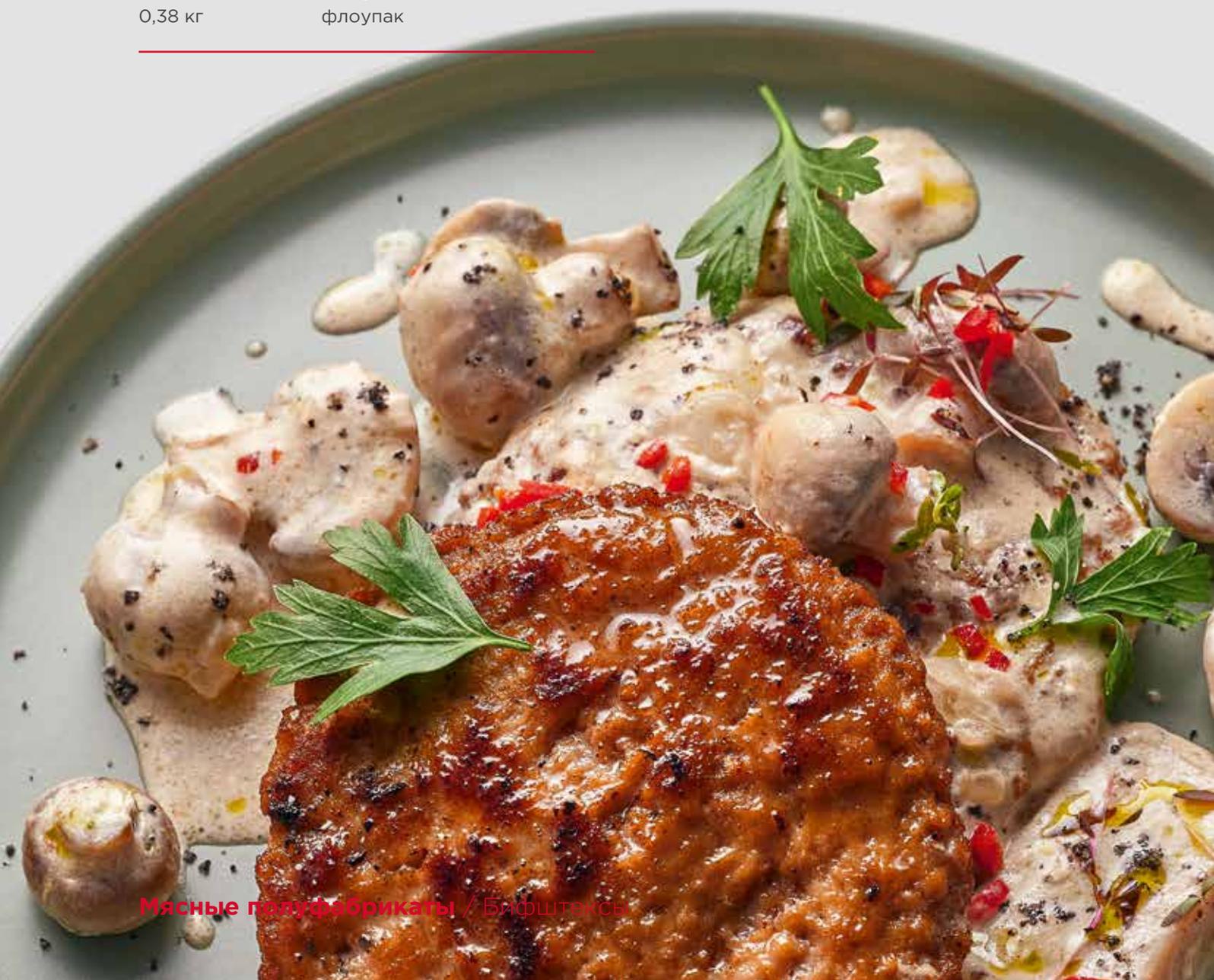
Код SAP 1031102778
НДС 10%

Бифштекс «Рубленый», 95 г

Это продукт небольшого веса, полностью готовый к подаче, остаётся только разогреть его на сковороде, гриле или в духовом шкафу. Небольшой вес изделия позволяет включать его в детское меню, а так же использовать при сборке роллов или многослойных бургеров. Идеальное готовое решение для предприятий общественного питания различных форматов.

Масса нетто:
0,38 кг

Тип упаковки:
флоупак



Бифштекс «Рубленый», 95 г

Мясное кулинарное изделие рубленое формованное — бифштексы «Рубленые». Замороженный продукт.



Способ, температура и время приготовления

Способ	Температура и время	Температура и время	Температура и время
дефрост при t° 3-5°C	 <ul style="list-style-type: none"> t° 200-230°C 4 мин. 20 сек. t° внутри продукта 72° 	 <ul style="list-style-type: none"> t° 180° 8 мин. 30 сек. t° внутри продукта 72° 	 <ul style="list-style-type: none"> t° 260 + микроволны 1 мин. 30 сек.
заморозка	—	 <ul style="list-style-type: none"> t° 180° 15 мин. 30 сек. t° внутри продукта 72° 	 <ul style="list-style-type: none"> t° 260 + микроволны не более 3 мин.

Техническая информация

Состав: говядина, свинина, вода, лук репчатый, растительное масло, пищевые волокна, соль, молоко сухое, рисовый крахмал, сухие сливки, картофель, эмульгатор (E471), стабилизаторы (E450 (i, iii), E452ii), антиокислители (E223, E304i, E330), краситель (E100), регуляторы кислотности (E451i, E327, E262i), мука пшеничная, усилитель вкуса и аромата (E621), сироп глюкозы, ароматизаторы, экстракт дрожжей, сельдерей.

Продукт может содержать следы горчицы, сои, яиц и продуктов их переработки.

Вес 1 шт.	95±3 г
диаметр	90±5 мм
высота	10±2 мм

Пищевая ценность, на 100 г:	
белки	14 г
жиры	17 г
углеводы	5 г

Калорийность / Энергетическая ценность на 100 г: 229 ккал / 959 кДж

Срок хранения: 365 суток.

Условия хранения:
хранить в морозильнике при t° не выше -18±2°C.

Параметры поставки

Штучная упаковка без защитной атмосферы:
 Масса нетто 0,38 кг
 Размер 200X200X35 мм
 ШК единицы: 4630088701122

Гофрокороб (бурый с печатью):
 Масса нетто 5,32 кг
 Кол-во уп. 14 шт.
 Размер 368x293x159 мм
 ШК коробка: 14630088701129

Параметры укладки на паллете:
 Кол-во коробов в слое 9 шт.
 Кол-во слоёв на паллете 8 шт.
 Общее кол-во коробов 72 шт.

Код SAP 1031109791
НДС 10%

Бифштекс «Рубленый», 150 г

Бифштекс из смеси свинины и говядины с добавлением лука и чёрного перца относится к формату Ready To Eat. Он полностью готов к употреблению, достаточно только разогреть на любом оборудовании от сковороды до пароконвектомата. Такой продукт находит применение на предприятиях быстрого питания, в столовых и фабриках-кухнях.

Масса нетто:

0,6 кг

Тип упаковки:

флоупак



Бифштекс «Рубленый», 150 г

Мясное кулинарное изделие рубленое формованное — бифштексы «Рубленые». Замороженный продукт.



Способ, температура и время приготовления

Способ	Температура и время	Температура и время	Температура и время
дефрост при t° 3-5°C	• t° 200-230°C 4 мин. 20 сек. t° внутри продукта 72°	• t° 180° 8 мин. 30 сек. t° внутри продукта 72°	• t° 260 + микроволны 1 мин. 30 сек.
заморозка	-	• t° 180° 15 мин. 30 сек. t° внутри продукта 72°	• t° 260 + микроволны не более 3 мин.

Техническая информация

Состав: говядина, свинина, вода, лук репчатый, растительное масло, пищевые волокна, соль, молоко сухое, рисовый крахмал, сухие сливки, картофель, эмульгатор (E471), стабилизаторы (E450 (i, iii), E452ii), антиокислители (E223, E304i, E330), краситель (E100), регуляторы кислотности (E451i, E327, E262i), мука пшеничная, усилитель вкуса и аромата (E621), сироп глюкозы, ароматизаторы, экстракт дрожжей, сельдерей.

Продукт может содержать следы горчицы, сои, яиц и продуктов их переработки.

Вес 1 шт.	150±3 г
диаметр	120±5 мм
высота	15±1 мм

Пищевая ценность, на 100 г:	
белки	14 г
жиры	17 г
углеводы	5 г

Калорийность / Энергетическая ценность на 100 г: 229 ккал / 959 кДж

Срок хранения: 365 суток.

Условия хранения:
хранить в морозильнике при t° не выше -18±2°C.

Параметры поставки

Штучная упаковка без защитной атмосферы:
 Масса нетто 0,6 кг
 Размер 280X350X60 мм
 ШК единицы: 4630088701115

Гофрокороб (бурый с печатью):
 Масса нетто 6 кг
 Кол-во уп. 10 шт.
 Размер 394x298x235 мм
 ШК коробка: 14630088701112

Параметры укладки на паллете:
 Кол-во коробов в слое 8 шт.
 Кол-во слоёв на паллете 7 шт.
 Общее кол-во коробов 56 шт.

Код SAP 1031109694
НДС 10%

Котлета из говядины и курицы «Для бургеров»

Замороженные котлеты из двух видов мяса — говядины и курицы. Благодаря такому сочетанию возможно позиционирование полуфабриката в сегменте «здоровое питание».

Приготовление максимально простое и подходит для большинства типов оборудования. Поэтому котлеты прекрасно подойдут для сети быстрого питания, кафе и столовых.

Масса нетто:
11 кг

Тип упаковки:
пластиковый пакет
и гофрокороб



Котлета из говядины и курицы «Для бургеров»

Мясное кулинарное изделие формованное — **котлета из говядины и курицы «Для бургеров, 105»**.
Замороженный продукт.



Способ, температура и время приготовления



• t° 300°C
не более
3 мин. 30 сек.



• t° 300°C
не более
3 мин. 30 сек.



• t° 125° не более 7 мин.



Техническая информация

Вес 1 шт.	105,0 г (103,0 - 109,0 г)
диаметр	118 мм (110,0 - 125,0 мм)
толщина	12,0 мм (11,0 - 13,0 мм)

Состав: говядина, мясо кур, чёрный перец.

Пищевая ценность, на 100 г:	
белки	16 г
жиры	22 г
углеводы	0 г

Калорийность / Энергетическая ценность на 100 г сырого продукта: 262 ккал / 1097 кДж

Срок хранения: 270 суток.

Условия хранения:
хранить в морозильнике при t° не выше -18°C.

Параметры поставки

Замороженные котлеты, укладка в пластиковый пакет и в гофрокороб:
 Масса нетто 105 г
ШК единицы: 2325965
 (весовой код)

Гофрокороб бурый:
 Масса нетто 11 кг
 Кол-во уп. 105 шт.
 (Допускается от 101 до 107 шт.)
 Размер 384x284x220 мм
ШК коробка: 94605025046607
 (весовой код)

Параметры укладки на паллете:
 Кол-во коробов в слое 8 шт.
 Кол-во слоёв на паллете 6 шт.
 Общее кол-во коробов 48 шт.

Код SAP 1031201202

НДС 10%

Котлета из говядины «Для бургеров», 47 г

Это прекрасное решение для столовой, кафе, бистро или сети быстрого питания. Высокое качество, постоянный вес и размер позволяют избежать множества проблем при использовании. Малый вес котлеты даёт высокую вариативность в использовании, например, в минибургерах или детском меню. Она идеальна для гриля или жарки на сковороде.

Масса нетто: 10,8 кг
Тип упаковки: пластиковый пакет и гофрокороб



Котлета из говядины «Для бургеров», 47 г

Мясное кулинарное изделие формованное — **котлета из говядины «Для бургеров, 47»**.
Замороженный продукт.



Способ, температура и время приготовления



• t° 300°C
не более
1 мин. 55 сек.



• t° 300°C
не более
1 мин. 55 сек.

Техническая информация

Вес 1 шт.	47 г
размер	111x98 мм
толщина	7 мм

Состав: Говядина, жир говяжий, чёрный перец.

Пищевая ценность, на 100 г:

белки	17 г
жиры	23 г
углеводы	0 г

Калорийность / Энергетическая ценность на 100 г сырого продукта: 275 ккал / 1151 кДж

Срок хранения: 270 суток.

Условия хранения:
хранить в морозильнике при t° не выше -18°C.

Параметры поставки

Замороженные котлеты, укладка в пластиковый пакет и в гофрокороб:

Масса нетто 47 г
ШК единицы: 2325964
(весовой код)

Гофрокороб бурый:

Масса нетто 10,8 кг
Кол-во уп. от 216 до 240 шт.
(цель – 216 шт.)
Размер 384x284x220 мм
ШК коробка: 94605025046614
(весовой код)

Параметры укладки на паллете:

Кол-во коробов в слое 8 шт.
Кол-во слоёв на паллете 6 шт.
Общее кол-во коробов 48 шт.

Код SAP 1031201302

НДС 10%

Котлета из говядины «Для бургеров», 113 г

Котлета из сочной говядины весом 113 г — лучший выбор для приготовления бургеров, а так же в качестве протеиновой составляющей во всевозможных роллах и рулетах на основе плоского хлеба. Также их удобно использовать и в качестве замены традиционным полуфабрикатам из фарша. Удобны в приготовлении и не требуют специфического оборудования. Идеальны для использования в столовой, кафе, бистро или сети быстрого питания.

Масса нетто:
9,8 кг

Тип упаковки:
пластиковый пакет
и гофрокороб



Котлета из говядины «Для бургеров», 113 г

Мясное кулинарное изделие формованное — **котлета из говядины «Для бургеров, 113»**.
Замороженный продукт.



Способ, температура и время приготовления



• t° 300°C
не более
2 мин. 20 сек,



• t° 300°C
не более
2 мин. 20 сек,

Техническая информация

Вес 1 шт.	113,4 г
диаметр	146 мм
толщина	9,1 мм

Состав: Говядина, жир говяжий, чёрный перец.

Пищевая ценность, на 100 г:

белки	17 г
жиры	23 г
углеводы	0 г

Калорийность / Энергетическая ценность на 100 г сырого продукта: 275 ккал / 1151 кДж

Срок хранения: 270 суток.

Условия хранения:
хранить в морозильнике при t° не выше -18°C.

Параметры поставки

Замороженные котлеты, укладка в пластиковый пакет и в гофрокороб:

Масса нетто 113,4 г
ШК единицы: 2325963
(весовой код)

Гофрокороб бурый:

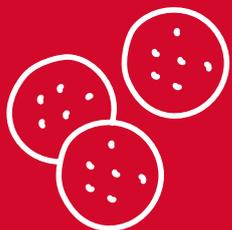
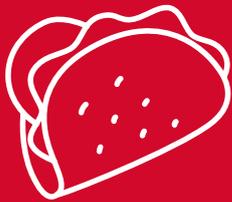
Масса нетто 9,8 кг
Кол-во уп. от 86 до 88 шт.
(цель – 86 шт.)
Размер 384x284x220 мм
ШК коробка: 94605025046621
(весовой код)

Параметры укладки на паллете:

Кол-во коробов в слое 8 шт.
Кол-во слоёв на паллете 6 шт.
Общее кол-во коробов 48 шт.

Код SAP 1031201402

НДС 10%



Колбасы и ветчины

Колбаса варёная «Оригинальная»

Колбаса «Оригинальная» относится к категории всеми любимых варёных колбас. Изготовленная из смеси куриного и свиного фарша особо тонкого помола с добавлением сухого молока, она отличается деликатным вкусом и плотной, но нежной текстурой.

Эта колбаса идеальна для ностальгических бутербродов на белом или ржаном хлебе, для использования в салатах типа «Столичный» или «Оливье», а так же в окрошке. Ломтики колбасы можно поджарить на сковороде или на гриле.

Масса нетто:	Тип упаковки:
≈1,5 кг	непроницаемая модифицированная атмосфера

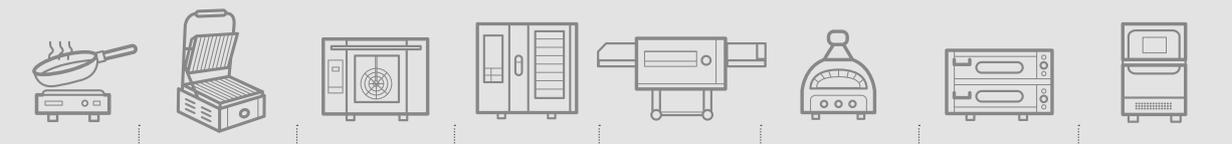


Колбаса варёная «Оригинальная»

Изделие колбасное из мяса кур варёное — колбаса «Оригинальная».



Способ, температура и время приготовления*



*данный продукт готовится на всём оборудовании согласно используемой рецептуре

Техническая информация

Состав: мясо птицы механической обвалки, вода, свинина, филе куриное, пшеничная мука, свиной жир, соль, пшеничный крахмал, молоко сухое, говяжий белок, натуральные ароматизаторы (содержат молоко), глюкоза, регулятор кислотности (трифосфаты), стабилизаторы (пирофосфаты, гуаровая камедь, ксантановая камедь), усилитель вкуса и аромата (глутамат натрия 1-замещённый), антиокислитель (аскорбиновая кислота), специи и экстракт специй (в т.ч. горчичное семя, сельдерей), сахар, краситель (кармины), фиксатор окраски — нитрит натрия.

Продукт может содержать следы кунжута, орехов, сои, яиц.

Батоны прямые, с закрепленными на концах металлическими клипсами.
 Вес 1 батона 1,5 кг
 длина 280 мм
 диаметр 86-88 мм

Пищевая ценность, на 100 г:
 белки 11 г
 жиры 14 г
 углеводы 7 г

Калорийность / Энергетическая ценность на 100 г: 198 ккал / 829 кДж

Срок хранения: 75 суток.

Условия хранения:
 хранить при t° от 2°C до 6°C. После нарушения оболочки не более 3 суток при t° от 2°C до 6°C в пределах срока годности.

Параметры поставки

Штучная упаковка:
 Масса нетто ≈1,5кг
 Размер: 280X87X87 мм
ШК единицы: 2325736 (весовой код)

Гофрокороб (бурый с печатью):
 Масса нетто 12 кг
 Кол-во уп. 8 шт.
 Размер 355x285x170 мм
ШК коробка: 94605025042265 (весовой код)

Параметры укладки на паллете:
 Кол-во коробов в слое 8 шт.
 Кол-во слоёв на паллете 5 шт.
 Общее кол-во коробов 40 шт.

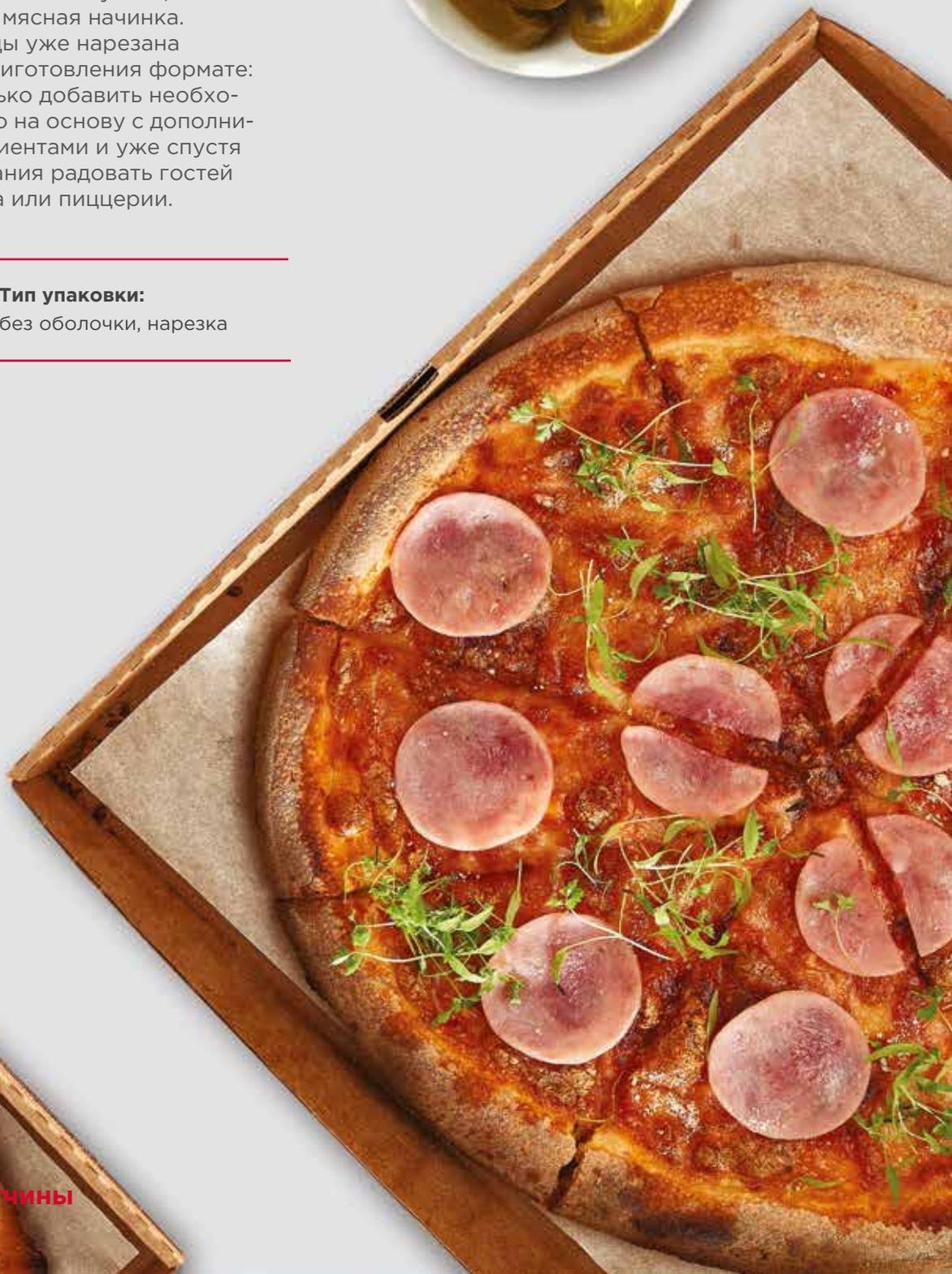
Код SAP 1030122402
НДС 10%

Ветчина «Для пиццы»

Пицца — это блюдо, которое прочно вошло в наш рацион. Поэтому мы знаем наверняка, что главным его достоинством является вкусная, сочная, натуральная мясная начинка. Ветчина для пиццы уже нарезана в удобном для приготовления формате: вам остается только добавить необходимое количество на основу с дополнительными ингредиентами и уже спустя 5-10 минут запекания радовать гостей своего ресторана или пиццерии.

Масса нетто:
0,5 кг

Тип упаковки:
без оболочки, нарезка



Ветчина «Для пиццы»

Продукт мясной из свинины варёный — ветчина «Для пиццы». Замороженный продукт.



Способ, температура и время приготовления

							
-	• t° 230°C не более 4 мин.	• t° 160°-270°C не более 8 мин.		• t° 160-240°C не более 7 мин. • t° 250-300°C не более 4 мин.30 сек.	• t° 490-550°C 1 мин. 40 сек. - 2 мин.	• t° 160-240°C не более 7 мин. • t° 250-300°C не более 4 мин. 30 сек.	• t° 260-275°C + микроволны 2 мин. 30 сек.

Техническая информация

Состав: свинина, вода, свиная шкура, картофельный крахмал, агент влагоудерживающий (лактат натрия), соль, виноградный сахар, регуляторы кислотности (трифосфаты, пирофосфаты), стабилизаторы (полифосфаты, каррагинан), усилитель вкуса и аромата (глутамат натрия 1-замещённый), животный белок, антиокислитель (аскорбат натрия), ароматизаторы, загуститель (ксантановая камедь), глюкоза, мальтодекстрин, чеснок, специи и их экстракты, дрожжевой экстракт, краситель (кармины), фиксатор окраски-нитрит натрия.

Продукт может содержать следы горчицы, глютена, кунжута, молока, орехов, сельдерея, сои, яиц, а также белка птицы и говядины.

Пищевая ценность, на 100 г:	
белки	14 г
жиры	14 г
углеводы	6 г

Калорийность / Энергетическая ценность на 100 г: 206 ккал / 863 кДж

Срок хранения: 120 суток.

Условия хранения: хранить при t° -18(±2)°C. После вскрытия упаковки 3 суток при t°C от 2°C до 6°C в пределах срока годности.

Параметры поставки

Штучная упаковка с защитной атмосферой:
 Масса нетто 0,5кг
 Размер: 235x120x45 мм
 ШК единицы: 4605025030801

Гофрокороб (бурый с печатью):
 Масса нетто 3 кг
 Кол-во уп. 6 шт.
 Размер 355x285x110 мм
 ШК коробка: 14605025030808

Параметры укладки на паллете:
 Кол-во коробов в слое 8 шт.
 Кол-во слоёв на паллете 10 шт.
 Общее кол-во коробов 80 шт.

Код SAP 1030803005
НДС 10%

Ветчина «Тост Хэм»

Наша рецептура полностью адаптирована под рынок HoReCa и вкусовые предпочтения современного потребителя. Это даёт возможность готовить продукт как на классическом оборудовании (традиционное приготовление с использованием любых жарочных поверхностей), так и на инновационном, с использованием СВЧ микроволн и высоких температур.

Продукт прекрасно подходит для разного рода горячих и холодных закусок: сэндвичи, блинчики, киши и др. Может выступать и как основной ингредиент для салатов.

Масса нетто: ≈2,9 кг
Тип упаковки: непроницаемая модифицированная оболочка

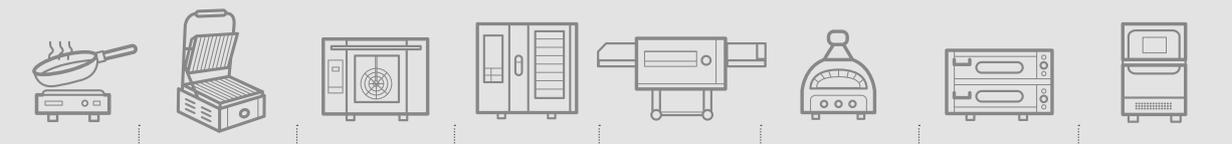


Ветчина «Тост Хэм»

Продукт из мяса кур варёный —
ветчина «Тост Хэм».
 Охлаждённый продукт.



Способ, температура и время приготовления*



*данный продукт готовится на всём оборудовании согласно используемой рецептуре

Техническая информация

Состав: филе куриное, вода, животный белок, молочная сыворотка, стабилизатор (каррагинан), виноградный сахар, регуляторы кислотности (трифосфаты, ацетаты натрия), картофельный крахмал, антиокислители (изоаскорбат натрия, лимонная кислота), соль, гемоглобин свиной, краситель (кармины), фиксатор окраски — нитрит натрия.

Продукт может содержать следы горчицы, глютена, кунжута, молока, орехов, сельдерея, сои, яиц, а также белка говядины.

Батоны прямые, прямоугольной формы, с закрепленными на концах металлическими клипсами.

Вес 1 батона	2,9 кг
длина	от 295 до 300 мм
диаметр	от 112 до 113 мм

Пищевая ценность, на 100 г:	
белки	9 г
жиры	3 г
углеводы	5 г

Калорийность / Энергетическая ценность на 100 г: 83 ккал / 347 кДж

Срок хранения: 90 суток.

Условия хранения:
 хранить при t° от 2°C до 6°C. После вскрытия оболочки/упаковки — не более 3 суток в пределах срока годности.

Параметры поставки

Штучная упаковка без защитной атмосферы:

Масса нетто	≈ 2,9 кг
Размер:	320x110x110 мм
ШК единицы:	2122682

(весовой код)

Гофрокороб (бурый с печатью):

Масса нетто	8,7 кг
Кол-во уп.	3 шт.
Размер	330x310x110 мм
ШК коробка:	94605025009213

(весовой код)

Параметры укладки на паллете:

Кол-во коробов в слое	6 шт.
Кол-во слоёв на паллете	7 шт.
Общее кол-во коробов	42 шт.

Код SAP 1030804220
НДС 10%

Ветчина «С индейкой»

Ветчина Империя Вкуса — это низкокалорийный продукт из куриного мяса с индейкой и с минимальным количеством соли. Правильная технология приготовления даёт плотную текстуру продукту, что позволяет использовать самую тонкую нарезку, используя профессиональный слайсер. Это даёт вариативность в её выкладке. Ветчина хорошо подойдёт для приготовления всевозможных завтраков в сочетании с овощами. Будет отличным ингредиентом для холодных и горячих закусок, салатного производства и основных блюд.

Масса нетто: ≈2,7 кг
Тип упаковки: непроницаемая модифицированная оболочка

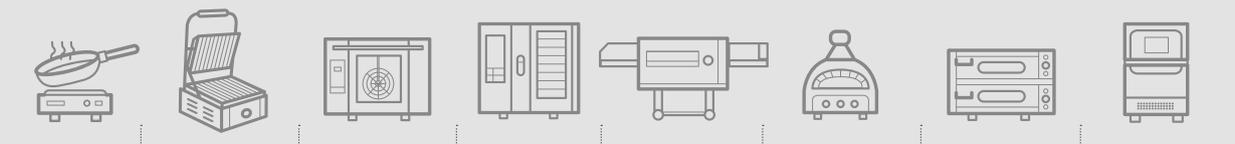


Ветчина «С индейкой»

Продукт из мяса птицы
 варёный —
ветчина «С индейкой».
 Охлаждённый продукт.



Способ, температура и время приготовления*



*данный продукт готовится на всём оборудовании согласно используемой рецептуре

Техническая информация

Состав: филе куриное, вода, картофельный крахмал, животный белок, молочная сыворотка, стабилизатор (каррагинан), виноградный сахар, регуляторы кислотности (трифосфаты, ацетаты натрия), антиокислители (изоаскорбат натрия, лимонная кислота), филе грудки индейки, соль, гемоглобин свиной, краситель (кармины), фиксатор окраски — нитрит натрия.

Продукт может содержать следы горчицы, глютена, кунжута, орехов, сельдерея, сои, яиц, а также белка говядины.

*без использования сои в рецептуре

Вес 1 батона	2,7 кг
длина	330-335 мм
диаметр	102-103 мм

Пищевая ценность, на 100 г:

белки	9 г
жиры	3 г
углеводы	5 г

Калорийность / Энергетическая ценность на 100 г: 83 ккал / 347 кДж

Срок хранения: 90 суток.

Условия хранения:
 хранить при t° от 2°C до 6°C.
 После вскрытия оболочки/
 упаковки — не более 3 суток
 в пределах срока годности.

Параметры поставки

Штучная упаковка без защитной атмосферы:

Масса нетто	≈ 2,7 кг
Размер:	330x102x102 мм
ШК единицы:	2325051

(весовой код)

Гофрокороб (бурый с печатью):

Масса нетто	5,4 кг
Кол-во уп.	2 шт.
Размер	380x190x100 мм
ШК коробка:	94605025032143

(весовой код)

Параметры укладки на паллете:

Кол-во коробов в слое	12 шт.
Кол-во слоёв на паллете	10 шт.
Общее кол-во коробов	120 шт.

Код SAP 1030803235
НДС 10%

Ветчина «Со свиным окороком»

Нарезанная тонкими ломтиками ветчина используется для декорирования блюд. Она очень популярна в европейской кухне, особенно немецкой, французской, испанской и итальянской. Прекрасно сочетается с овощами, бобовыми культурами, грибами, макаронными изделиями, зеленью.

Масса нетто: ≈2,7 кг
Тип упаковки: непроницаемая модифицированная оболочка

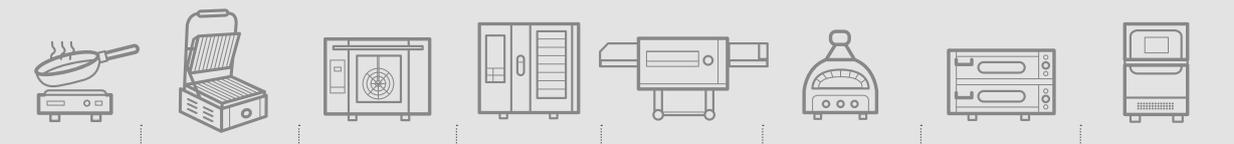


Ветчина «Со свиным окороком»

Продукт из мяса птицы варёный —
ветчина «Со свиным окороком».
 Охлаждённый продукт.



Способ, температура и время приготовления*



*данный продукт готовится на всём оборудовании согласно используемой рецептуре

Техническая информация

Состав: филе куриное, свинина (окорок), вода, картофельный крахмал, животный белок, молочная сыворотка, стабилизатор (каррагинан), виноградный сахар, регуляторы кислотности (трифосфаты, ацетаты натрия), антиокислители (изоаскорбат натрия, лимонная кислота), соль, гемоглобин свиной, краситель (кармины), фиксатор окраски — нитрит натрия.

Продукт может содержать следы горчицы, глютена, кунжута, молока, орехов, сельдерея, сои, яиц, а также белка говядины.

Вес 1 батона	2,7 кг
длина	330-335 мм
диаметр	102-103 мм

Пищевая ценность, на 100 г:	
белки	9 г
жиры	4 г
углеводы	5 г

Калорийность / Энергетическая ценность на 100 г: 92 ккал / 385 кДж

Срок хранения: 90 суток.

Условия хранения:
 хранить при t° от 2°C до 6°C.
 После вскрытия оболочки/упаковки — не более 3 суток в пределах срока годности.

Параметры поставки

Штучная упаковка без защитной атмосферы:
 Масса нетто ≈ 2,7 кг
 Размер: 330x102x102 мм
ШК единицы: 2325049 (весовой код)

Гофрокороб (бурый с печатью):
 Масса нетто 5,4 кг
 Кол-во уп. 2 шт.
 Размер 380x190x100 мм
ШК коробка: 94605025031917 (весовой код)

Параметры укладки на паллете:
 Кол-во коробов в слое 12 шт.
 Кол-во слоёв на паллете 10 шт.
 Общее кол-во коробов 120 шт.

Код SAP 1030803335
НДС 10%

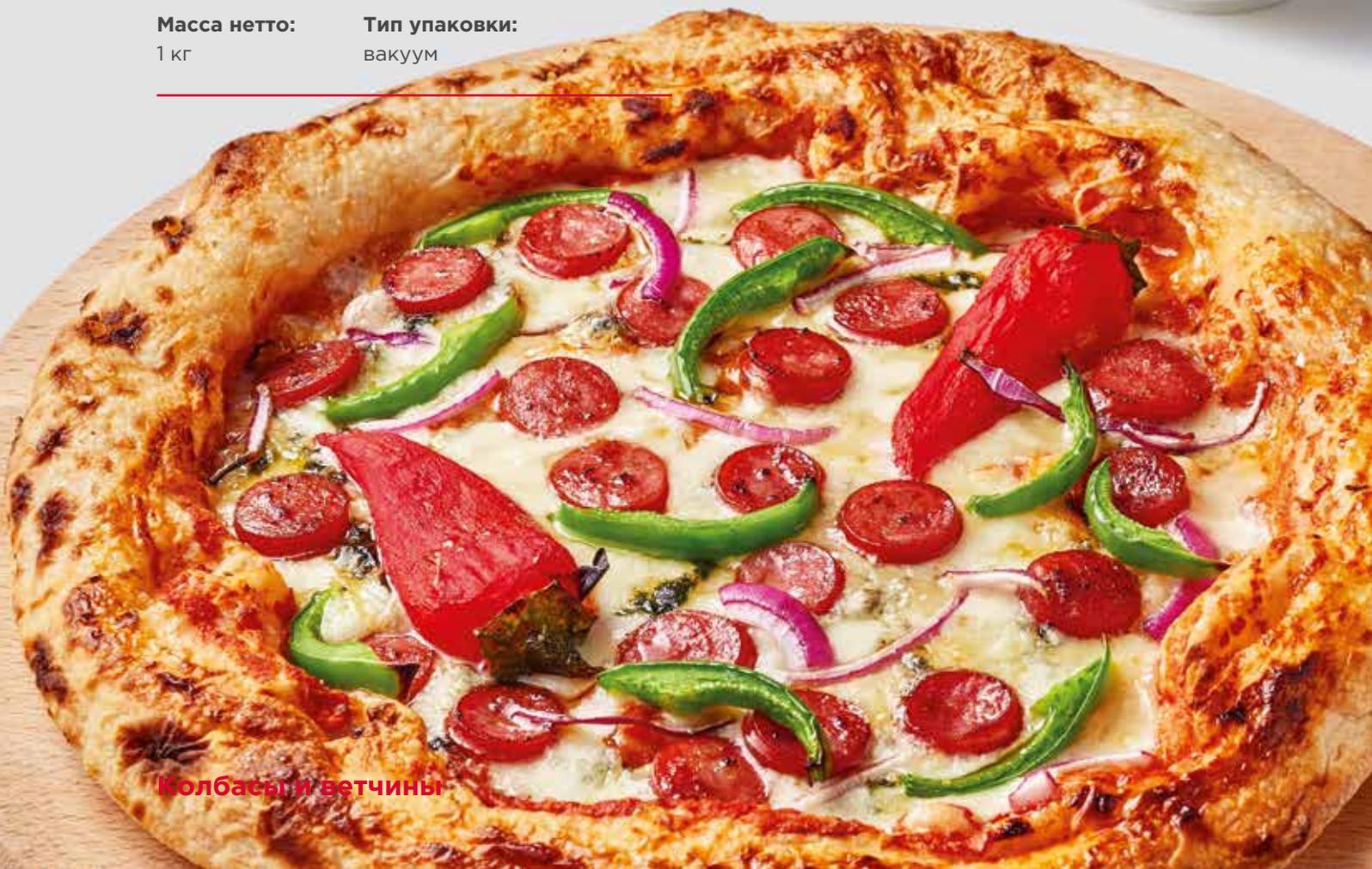
Колбаски «Пряные»

Это свиные колбаски с добавлением шпика, говядины, ароматных специй паприки и чили, подкопчённые классическим способом.

Колбаски «Пряные» — это прежде всего удобный продукт, они подготовлены в нарезанном виде для упрощения механики работы на производстве (фасовка, граммовка и простота использования). Хорошо подойдут для основного или дополнительного топпинга к пицце, открытого или закрытого мясного пирога. Это отличный ингредиент для приготовления мясной солянки, горохового или фасолевого супов. Также они станут хорошим дополнением к омлету или яичнице на завтрак. Колбаски придадут и усилят ароматику любого блюда, упростят и ускорят его приготовление.

Масса нетто:
1 кг

Тип упаковки:
вакуум



Колбаски и ветчины

Колбаски «Пряные»

Мясное колбасное изделие полукопчёное категории В — колбаски «Пряные».



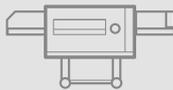
Способ, температура и время приготовления



• t° 230°C не более 4 мин.



• t° 160°-270°C не более 8 мин.



• t° 160-240°C не более 7 мин.
• t° 250-300°C не более 4 мин.30 сек.



• t° 490-550°C 1 мин. 40 сек. - 2 мин.



• t° 160-240°C не более 7 мин.
• t° 250-300°C не более 4 мин. 30 сек.



• t° 550°C 1 мин. 40 сек. - 2 мин.

Техническая информация

Состав: свинина, вода, шпик, фарш говяжий, свиная шкура, картофельный крахмал, соль, стабилизаторы (E450, E452), регуляторы кислотности (E451, E331, E575), глюкоза, животный белок, антиокислители (E300, E316), усилитель вкуса и аромата (E621), паприка, чили, экстракты специй, растительное масло, мальтодекстрин, краситель (красный рисовый), фиксатор окраски — нитрит натрия.

Продукт может содержать следы злаков, содержащих глютен, яиц, сельдерея, горчицы, сои, молока и продуктов их переработки (включая лактозу).

Размер одной колбаски:

диаметр 20±1 мм
толщина 4-8 мм

Пищевая ценность, на 100 г:

белки 15 г
жиры 18 г
углеводы 4 г

Калорийность / Энергетическая ценность на 100 г: 238 ккал / 996 кДж

Срок хранения: 120 суток.

Условия хранения: хранить в морозильнике при t° не выше -18±2°C.

Параметры поставки

Штучная упаковка

вакуум:
Масса нетто 1 кг
Размер 190x240x60 мм
ШК единицы: 4630088701153

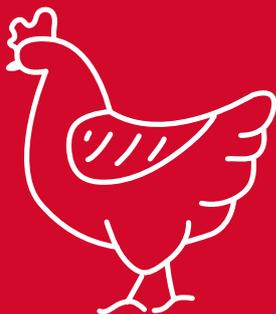
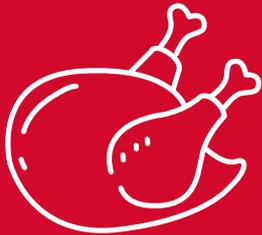
Гофрокороб (бурый с печатью):

Масса нетто 6 кг
Кол-во уп. 6 шт.
Размер 385x231x180 мм
ШК коробка: 14630088701150

Параметры укладки на паллете:

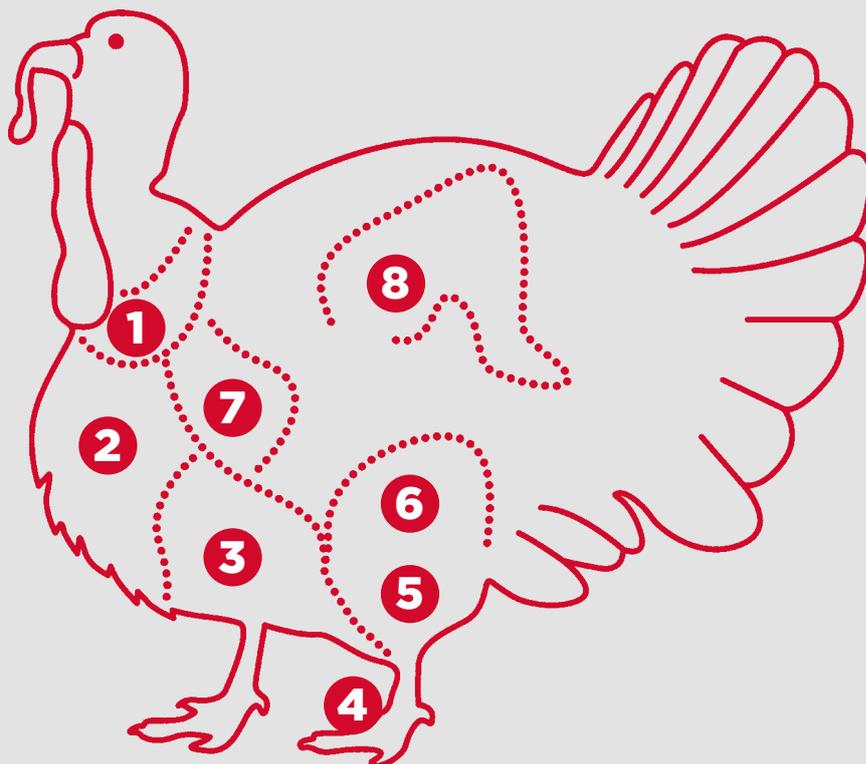
Кол-во коробов в слое 10 шт.
Кол-во слоёв на паллете 7 шт.
Общее кол-во коробов 70 шт.

Код SAP 1030228180
НДС 10%



Индейка

Схема разруба индейки



1 Шея



2 Филе грудки



3 Медальоны



4 Лапки



5 Голень



6 Бедро



7 Субпродукты



8 Крылья



Филе грудки индейки большое

Филе грудки индейки — прекрасная альтернатива другим видам мяса благодаря великолепным диетическим свойствам и большому размеру.

За высокое содержание белка, аминокислот и незаменимых микроэлементов продукт пользуется особой популярностью у потребителей, ведущих здоровый образ жизни.

Низкотемпературные способы приготовления цельного филе сохраняют его сочность и мягкость, делая идеальным для использования в сэндвичах, салатах и нарезках.

Относительно крупный размер и однородная структура позволяют готовить из мяса индейки рулеты с различными начинками для подачи в качестве закуски или основного блюда. Нарезанное кусочками филе требует быстрого приготовления, например, методом стир-фрай.

Деликатный, нейтральный вкус сочетается с большинством специй, пряных трав и овощных гарниров.

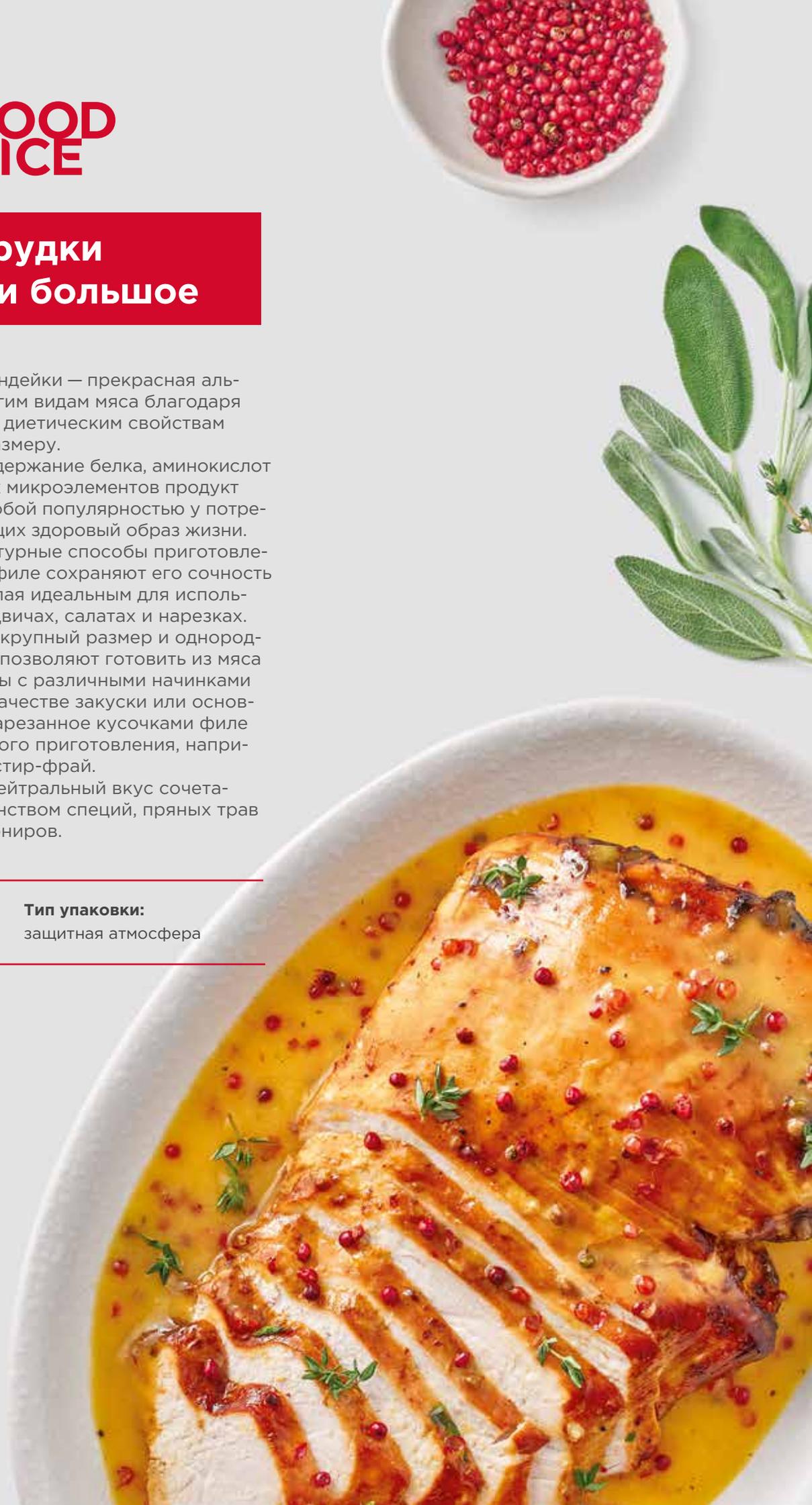
Масса нетто:

≈11 кг

Тип упаковки:

защитная атмосфера

Индейка

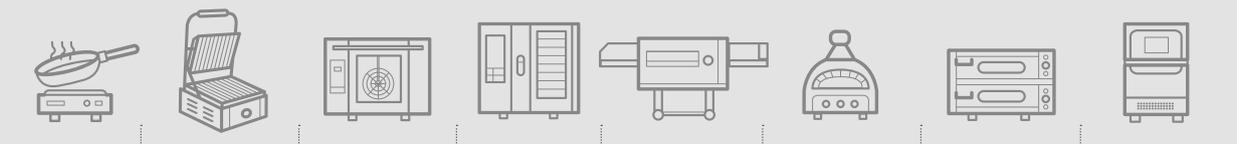


Филе грудки индейки большое

Полуфабрикаты из мяса индеек натуральные — **филе грудки индейки большое**.
Замороженный продукт.



Способ, температура и время приготовления*



*данный продукт готовится на всём оборудовании согласно используемой рецептуре

Техническая информация

Состав: филе грудки индейки.

Пищевая ценность, на 100 г:

белки	24 г
жиры	1,0 г
углеводы	0 г

Калорийность /

Энергетическая ценность
на 100 г 110 ккал / 450 кДж

Срок хранения: 365 суток.

Условия хранения:

хранить в морозильнике
при t° не выше -18°C.

Параметры поставки

Штучная упаковка
с защитной атмосферой:

Масса нетто	≈11 кг
Размер	800x600 25 мкм
ШК единицы:	2380436

(весовой код)

Гофрокороб 4-х клапанный :

Масса нетто	11 кг
Кол-во уп.	1 шт.
Размер	391x291x123 мм
ШК коробка:	94605025024919

(весовой код)

Параметры укладки на паллете:

Кол-во коробов в слое	8 шт.
Кол-во слоёв на паллете	7 шт.
Общее кол-во коробов	56 шт.

Код SAP 1080205519
НДС 10%

Филе бедра индейки

Филе бедра индейки относится к красному мясу, но при этом является диетическим. Уникальность заключается в том, что его можно готовить любым способом, не опасаясь пересушить: запекать, отваривать, жарить на гриле или обжаривать с последующим тушением.

Благодаря нежной текстуре и светлому цвету, мясо индейки во многих рецептах с успехом заменяет телятину. В то же время, определённое содержание жира позволяет использовать его вместо свинины, расширяя круг потребителей таких блюд, как буженина, рагу или шашлык за счёт включения в него тех, кто по разным причинам отказался от употребления свиного мяса.

Независимо от выбранного способа приготовления, внутренняя температура готового филе бедра индейки должна составлять 72–79°C.

Масса нетто:

≈11 кг

Тип упаковки:

защитная атмосфера

Индейка



Филе бедра индейки

Полуфабрикаты из мяса индеек натуральные — **филе бедра индейки**.
Замороженный продукт.



Способ, температура и время приготовления*



*данный продукт готовится на всём оборудовании согласно используемой рецептуре

Техническая информация

Состав: филе бедра индейки.

Пищевая ценность, на 100 г:

белки	24 г
жиры	1,0 г
углеводы	0 г

Калорийность /

Энергетическая ценность

на 100 г: 120 ккал / 490 кДж

Срок хранения: 365 суток.

Условия хранения:

хранить в морозильнике при t° не выше -18°C.

Параметры поставки

Штучная упаковка

с защитной атмосферой:

Масса нетто	≈11 кг
Размер	800x600 25 мкм
ШК единицы:	2380435

(весовой код)

Гофрокороб 4-х клапанный :

Масса нетто	11 кг
Кол-во уп.	1 шт.
Размер	391x291x123 мм
ШК коробка:	94605025024902

(весовой код)

Параметры укладки на паллете:

Кол-во коробов в слое	8 шт.
Кол-во слоёв на паллете	7 шт.
Общее кол-во коробов	56 шт.

Код SAP 1080204319

НДС 10%

Филе «Медальон» индейки

Представляют собой полуфабрикат, изготовленный из самой диетической части птицы — филе грудки.

Кусочки мяса удобно обжаривать на сковороде, бережно припускать в ароматной жидкости или быстро готовить на гриле. Медальоны из индейки используют аналогично отбивным из телятины: сворачивают в рулетики-сальтимбокка, оборачивают вокруг фарша для приготовления польпетте, панируют и обжаривают, как шницель по-милански.

Пряные травы, специи, цитрусовые и сливочное масло отлично подчеркивают и дополняют деликатный вкус медальонов из индейки.

Масса нетто:
≈10 кг

Тип упаковки:
защитная атмосфера



Индейка

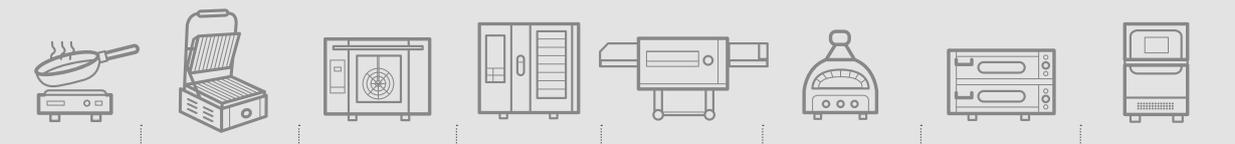


Филе «Медальон» индейки

Полуфабрикаты
 из мяса индеек
 натуральные —
**филе «Медальон»
 индейки.**
 Замороженный
 продукт.



Способ, температура и время приготовления*



*данный продукт готовится на всём оборудовании согласно используемой рецептуре

Техническая информация

Состав: филе грудки индейки.

Пищевая ценность, на 100 г:

белки	24 г
жиры	1,5 г
углеводы	0 г

Калорийность /

Энергетическая ценность

на 100 г: 110 ккал / 460 кДж

Срок хранения: 240 суток.

Условия хранения:

хранить в морозильнике
при t° не выше -18°C.

Параметры поставки

Штучная упаковка

с защитной атмосферой:

Масса нетто	≈10 кг
Размер	800x600 25 мкм
ШК единицы:	2380145
(весовой код)	

Гофрокороб 4-х клапанный :

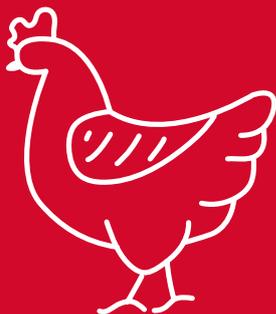
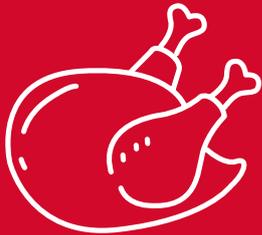
Масса нетто	10 кг
Кол-во уп.	1 шт.
Размер	391x291x123 мм
ШК коробка:	4605025003591
(весовой код)	

Параметры укладки на паллете:

Кол-во коробов в слое	8 шт.
Кол-во слоёв на паллете	7 шт.
Общее кол-во коробов	56 шт.

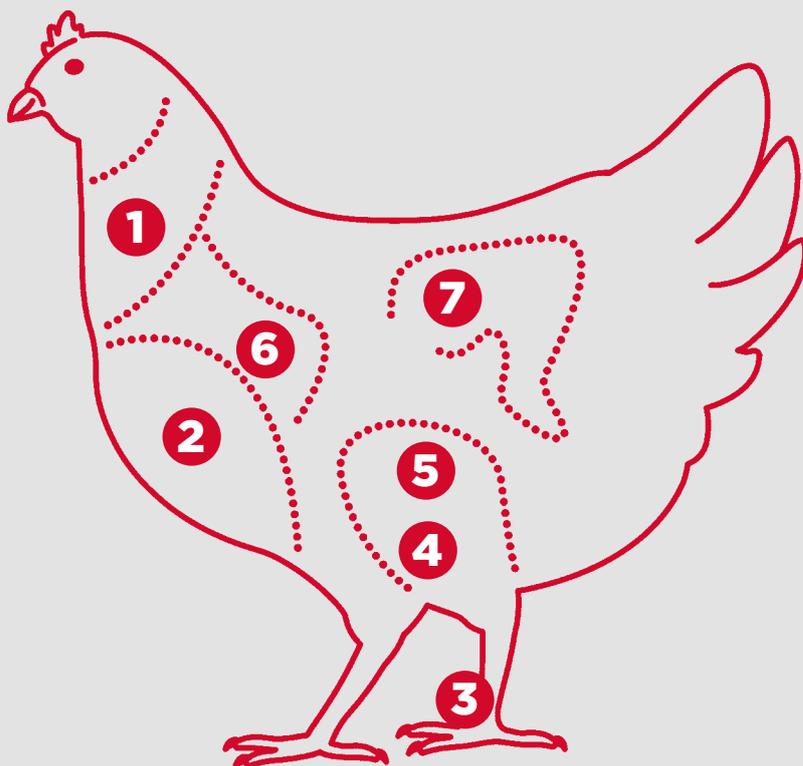
Код SAP 1080602319

НДС 10%



Курица

Схема разруба курицы



1 Шея



5 Бедро



2 Грудки



6 Субпродукты



3 Лапки



7 Крылья



4 Голень



Филе без кожи

Куриное филе без кожи — один из самых востребованных продуктов животного происхождения на сегодняшний день. За высокое содержание белка, витаминов и аминокислот при низкой калорийности куриное мясо пользуется особой популярностью среди гостей, ведущих здоровый образ жизни. Нежный вкус, быстрота и вариативность приготовления делают продукт незаменимым на профессиональной кухне.

Масса нетто:
≈2 кг

Тип упаковки:
защитная атмосфера



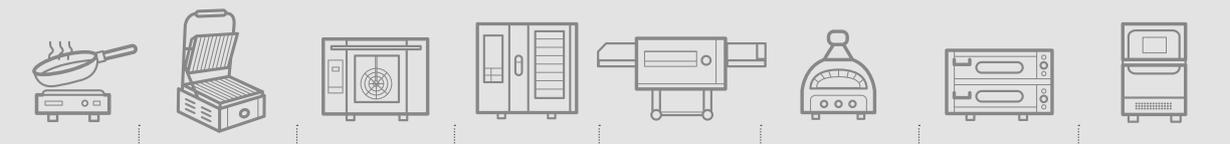
Курица

Филе без кожи

Полуфабрикаты из мяса цыплят-бройлеров — **филе без кожи. Петелинка для профессионалов.**
 Замороженный продукт.



Способ, температура и время приготовления*



*данный продукт готовится на всём оборудовании согласно используемой рецептуре

Техническая информация

Состав: мясо цыплят-бройлеров: филе без кожи замороженное.

Пищевая ценность, на 100 г:

белки	21 г
жиры	2,5 г
углеводы	0 г

Калорийность /

Энергетическая ценность

на 100 г: 110 ккал / 460 кДж

Срок хранения: 365 суток.

Условия хранения:

хранить в морозильнике при t° не выше -18°C.

Параметры поставки

Штучная упаковка

с защитной атмосферой:

Масса нетто ≈ 2 кг

Размер 665x340 125 мм

ШК единицы: 2351055

(весовой код)

Гофрокороб (с дном и крышкой):

Масса нетто 8 кг

Кол-во уп. 4 шт.

Размер (дно) 588x377x110 мм

(крышка) 593x398x115 мм

ШК коробка: 94605025031474

(весовой код)

Параметры укладки на паллете:

Кол-во коробов в слое 4 шт.

Кол-во слоёв на паллете 10 шт.

Общее кол-во коробов 40 шт.

Код SAP 1010265512

НДС 10%

Голень с кожей

Данный продукт хорошо подойдёт для большинства закусок, супов и основных блюд. Быстрота приготовления при достаточно высокой сочности мяса, защищённого кожей, позволяют находить множество интересных рецептов для различных категорий гостей.

Масса нетто:

≈2 кг

Тип упаковки:

защитная атмосфера



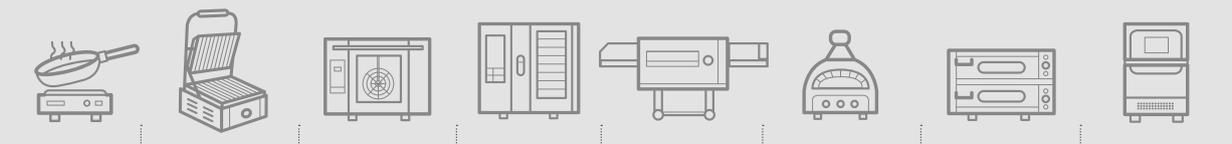
Курица

Голень с кожей

Мясо цыплят-бройлеров —
голень с кожей.
Петелинка
для профессионалов.
 Замороженный продукт.



Способ, температура и время приготовления*



*данный продукт готовится на всём оборудовании согласно используемой рецептуре

Техническая информация

Состав: мясо цыплят-бройлеров:
голень с кожей замороженная.

Пищевая ценность, на 100 г:

белки	19 г
жиры	14 г
углеводы	0 г

Калорийность /

Энергетическая ценность

на 100 г: 200 ккал / 840 кДж

Срок хранения: 365 суток.

Условия хранения:

хранить в морозильнике
при t° не выше -18°C.

Параметры поставки

Штучная упаковка
с защитной атмосферой:

Масса нетто	2 кг
Размер	665x340 125 мкм
ШК единицы:	2350935
(весовой код)	

Гофрокороб (с дном и крышкой):

Масса нетто	8 кг
Кол-во уп.	4 шт.
Размер (дно)	588x377x110 мм
(крышка)	593x398x115 мм
ШК коробка:	94605025029372
(весовой код)	

Параметры укладки на паллете:

Кол-во коробов в слое	4 шт.
Кол-во слоёв на паллете	10 шт.
Общее кол-во коробов	40 шт.

Код SAP 1010256012

НДС 10%

Бедро с кожей

Это продукт, из которого можно приготовить множество основных и закусочных блюд любой степени сложности. Бедро с кожей можно варить, жарить, запекать в духовке или на гриле, коптить, мариновать, использовать для приготовления галантинов и баллотингов. Уникальный продукт, который нравится всем.

Масса нетто:

≈2 кг

Тип упаковки:

защитная атмосфера

Курица

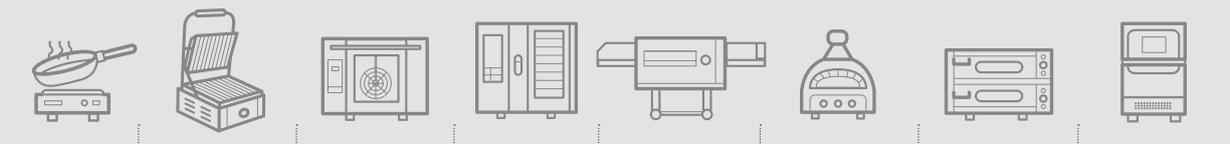


Бедро с кожей

Мясо цыплят-бройлеров —
бедро с кожей.
Петелинка
для профессионалов.
 Замороженный продукт.



Способ, температура и время приготовления*



*данный продукт готовится на всём оборудовании согласно используемой рецептуре

Техническая информация

Состав: мясо цыплят-бройлеров:
бедро с кожей.

Пищевая ценность, на 100 г:

белки	17 г
жиры	16 г
углеводы	0 г

Калорийность /

Энергетическая ценность

на 100 г: 210 ккал / 880 кДж

Срок хранения: 365 суток.

Условия хранения:

хранить в морозильнике
при t° не выше -18°C.

Параметры поставки

Штучная упаковка

с защитной атмосферой:

Масса нетто ≈ 2 кг

Размер 665x340 125 мм

ШК единицы: 2351054

(весовой код)

Гофрокороб (с дном и крышкой):

Масса нетто 8 кг

Кол-во уп. 4 шт.

Размер (дно) 588x377x110 мм

(крышка) 593x398x115 мм

ШК коробка: 94605025031467

(весовой код)

Параметры укладки на паллете:

Кол-во коробов в слое 4 шт.

Кол-во слоёв на паллете 10 шт.

Общее кол-во коробов 40 шт.

Код SAP 1010265412

НДС 10%

Филе бедра без кожи

Куриное филе бедра обладает нежным вкусом, содержит много белка, витаминов и полезных аминокислот, а также отличается своей низкокалорийностью. Его можно удобно и быстро приготовить в духовке или на плите. Это прекрасный ингредиент для диетических блюд, а также салатов.

Масса нетто:
≈2 кг

Тип упаковки:
защитная атмосфера



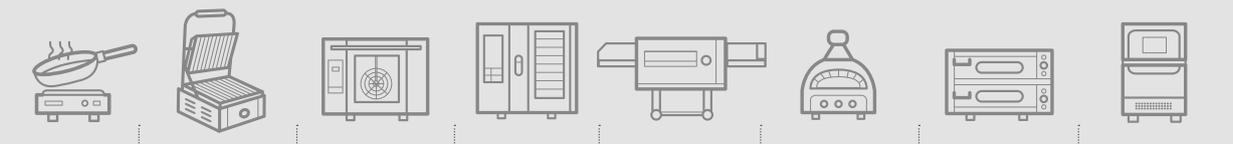
Курица

Филе бедра без кожи

Полуфабрикаты
 из мяса цыплят-бройлеров —
филе бедра без кожи.
Петелинка
для профессионалов.
 Замороженный продукт.



Способ, температура и время приготовления*



*данный продукт готовится на всём оборудовании согласно используемой рецептуре

Техническая информация

Состав: мясо цыплят-бройлеров:
филе бедра без кожи.

Пищевая ценность, на 100 г:

белки	16 г
жиры	14 г
углеводы	0 г

Калорийность /

Энергетическая ценность

на 100 г: 190 ккал / 800 кДж

Срок хранения: 365 суток.

Условия хранения:

хранить в морозильнике
при t° не выше -18°C.

Параметры поставки

Штучная упаковка

с защитной атмосферой:

Масса нетто ≈ 2 кг

Размер 665x340 125 мкм

ШК единицы: 2351056

(весовой код)

Гофрокороб (с дном и крышкой):

Масса нетто 8 кг

Кол-во уп. 4 шт.

Размер (дно) 588x377x110 мм

(крышка) 593x398x115 мм

ШК коробка: 94605025031481

(весовой код)

Параметры укладки на паллете:

Кол-во коробов в слое 4 шт.

Кол-во слоёв на паллете 10 шт.

Общее кол-во коробов 40 шт.

Код SAP 1010265612

НДС 10%

Крыло (плечевая, локтевая часть) разд.

Это деликатесная часть, недооценённая на нашем рынке. Благодаря коже, мясо на косточке сохраняет нежную, сочную текстуру при любом способе термической обработки: жарка во фритюре, запекание и приготовление на открытом огне. Панировки, сухие и жидкие маринады, а так же соусы при подаче позволяют разнообразить ассортимент блюд из куриных крыльев. Кроме того, из них получается прекрасный наваристый бульон с умеренным содержанием жира.

Масса нетто:
≈2 кг

Тип упаковки:
защитная атмосфера

Курица

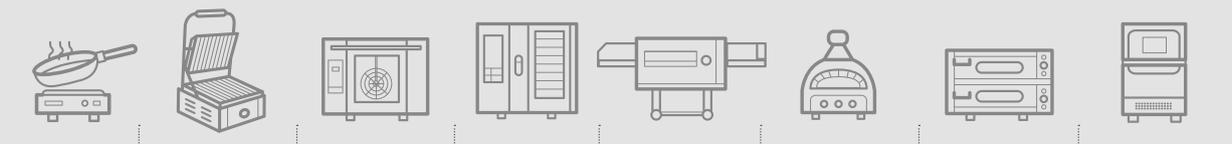


Крыло (плечевая, локтевая часть) разд.

Мясо цыплят-бройлеров —
**крыло (плечевая, локтевая
 часть) разделанное.**
Петелинка
для профессионалов.
 Замороженный продукт.



Способ, температура и время приготовления*



*данный продукт готовится на всём оборудовании согласно используемой рецептуре

Техническая информация

Состав: мясо цыплят-бройлеров:
крыло (плечевая, локтевая часть).

Пищевая ценность, на 100 г:

белки	10 г
жиры	12 г
углеводы	0 г

Калорийность /

Энергетическая ценность

на 100 г: 150 ккал / 630 кДж

Срок хранения: 365 суток.

Условия хранения:

хранить в морозильнике
при t° не выше -18°C.

Параметры поставки

Штучная упаковка

с защитной атмосферой:

Масса нетто	≈2 кг
Размер	665x340 125 мкм
ШК единицы:	2350974
(весовой код)	

Гофрокороб (с дном и крышкой):

Масса нетто	8 кг
Кол-во уп.	4 шт.
Размер (дно)	588x377x110 мм
(крышка)	593x398x115 мм
ШК коробка:	94605025029280
(весовой код)	

Параметры укладки на паллете:

Кол-во коробов в слое	4 шт.
Кол-во слоёв на паллете	10 шт.
Общее кол-во коробов	40 шт.

Код SAP 1010259712

НДС 10%

Крыло 2-х фаланговое V-образное

Мясо цыплят-бройлеров
 разделанное —
**крыло 2-х фаланговое
 V-образное.**
 Замороженный продукт.



Способ, температура и время приготовления*



*данный продукт готовится на всём оборудовании согласно используемой рецептуре

Техническая информация

Состав: мясо цыплят-бройлеров:
крыло 2-х фаланговое V-образное.

Пищевая ценность, на 100 г:

белки	10 г
жиры	12 г
углеводы	0 г

Калорийность /

Энергетическая ценность

на 100 г: 150 ккал / 630 кДж

Срок хранения: 365 суток.

Условия хранения:

хранить в морозильнике
при t° не выше -18°C.

Параметры поставки

Штучная упаковка

с защитной атмосферой:

Масса нетто	≈2 кг
Размер	665x340 125 мм
ШК единицы:	2350975
(весовой код)	

Гофрокороб (с дном и крышкой):

Масса нетто	8 кг
Кол-во уп.	4 шт.
Размер (дно)	588x377x110 мм
(крышка)	593x398x115 мм
ШК коробка:	94605025029297
(весовой код)	

Параметры укладки на паллете:

Кол-во коробов в слое	4 шт.
Кол-во слоёв на паллете	10 шт.
Общее кол-во коробов	40 шт.

Код SAP 1010259812

НДС 10%

Площадки Черкизово

«Черкизово-Кашира»

г. Кашира, основан в 2018 г.



«Черкизово-Кашира»

Первый в России роботизированный завод по производству сырокопченых колбас в городе Кашире был запущен в мае 2018 г. Инвестиции в производство составили около 7 млрд. руб.

На момент запуска завод с таким уровнем автоматизации был единственным не только в России, но и во всей Европе. Весь цикл производства колбасных изделий — от приёмки сырья до отгрузки готовой продукции полностью роботизирован. Завод специализируется на выпуске сырокопченых колбас, в том числе пепперони для пиццерий.





«Самсон»

Ленинградская область, основан в 2003 г.

Мясокомбинат «Всеволожский»

Мясоперерабатывающий завод в городе Всеволожке был запущен в 2003 году. В состав Группы «Черкизово» он входит с декабря 2018 года. На этом современном предприятии выпускается широкий ассортимент продукции из говядины и свинины: фарши, гуляши, стейки, шницели, фрикасе, котлеты, колбаски, сосиски, купаты, мясо для запекания и т.д. Продукция представлена в крупнейших федеральных сетях — «Лента», «О'кей», «Карусель», «Ашан», SPAR, «Перекресток», «Пятерочка» и др. Она продается под брендом «Самсон», который завод во Всеволожке унаследовал от ленинградского Мясокомбината им. С. М. Кирова — одного из старейших и самых крупных предприятий мясной индустрии в СССР. География поставок продукции включает в себя Санкт-Петербург, Ленинградскую область и другие регионы РФ.



«Компас Фудс»

г. Ефремов (Тульская область), основан в 2011 г.



«Компас Фудс»

Основан в 2011 году компанией Cargill для поставки куриных полуфабрикатов в сеть ресторанов быстрого обслуживания McDonald's.

Осенью 2020 года Группа Черкизово приобрела этот завод, специализирующийся на производстве полуфабрикатов из мяса птицы (наггетсов и других продуктов из куриного мяса) в Тульской области. Его мощность составляет около 20 тысяч тонн в год. В настоящее время основным потребителем продукции завода является сеть ресторанов быстрого питания «Вкусно — и точка» (бывший McDonald's).

«Пит-Продукт»

Ленинградская область, основан в 1996 г.



«Пит-Продукт»

«Пит-Продукт» основан 16 апреля 1996 года. Это два современных мясоперерабатывающих производственных комплекса в Ленинградской области (в Горелово и в Синявино), мощности которых позволяют выпускать 39 тысяч тонн колбас, сосисок и мясных деликатесов в год. В состав Группы «Черкизово» входит с апреля 2021 года. Клиентами предприятия являются федеральные розничные сети и заведения общественного питания. Предприятия компании являются поставщиками мясной продукции для бизнеса быстрого питания «ВкусОН», который также входит в Группу «Черкизово».



«Отечественный продукт»

г. Калининград, основан в 1999 г.



«Отечественный продукт»

В Калининградской области Группа «Черкизово» представлена мясокомбинатом ООО ПКО «Отечественный продукт».

Предприятие было основано в 1999 году.

В состав Группы «Черкизово» вошло в 2010 году. Завод является резидентом ОЭЗ в Калининградской области, общий объем инвестиций Группы «Черкизово» в его развитие с 2019 года составил более 1 млрд рублей.

Предприятие производит более 12 800 тонн ветчин в год.

Готовая продукция поставляется в другие субъекты РФ (в семь федеральных округов).

В декабре 2021 года «Отечественный продукт» открыл цех по выпуску говяжьих котлет для бургеров мощностью 14 000 тонн готовой продукции в год. Поставки котлет осуществляются в российские рестораны сети Burger King.

«ЧМПЗ»

г. Москва, основан в 1974 г.



Черкизовский мясоперерабатываю- щий завод

Черкизовский мясоперерабатывающий завод (ЧМПЗ), расположенный на северо-востоке Москвы, является старейшим предприятием Группы «Черкизово», основан в 1974 году. В конце 80-х ЧМПЗ возглавил Игорь Бабаев, ставший позже его владельцем. Была проведена модернизация завода, начали развиваться маркетинг и продажи. В 1992 году ЧМПЗ становится лидером мясной переработки федерального значения.

На предприятии выпускается самый широкий ассортимент продукции в разных ценовых категориях: колбасы, сосиски, полуфабрикаты, охлаждённое мясо в вакуумной упаковке, мясные нарезки, деликатесы и т.п.



Справочная информация

Е-добавки

стабилизатор	E450	E452	E407	E1400	E1450
регуляторы кислотности	E451 E262ii E450ii	E262 E331 E451i	E500 E331i E575	E262 E450i	E270 E 451
усилитель вкуса и аромата	E621				
антиокислитель	E316	E301	E330	E392	
загуститель	E401	E407a	E415	E412	
краситель	красный рисовый				
краситель	E120				
агент антислеживающий	E551				
агенты желирующие	E407a	E508			
мульгатор	E472e	E471			
носитель	E1520				
разрыхлители	E450(i)	E500(ii)			
уплотнитель	E516				
эмульгатор	E471				
консервант	E223				