





Кто мы такие?

Мы — команда!

Наша цель?

Наша цель выражает совместные усилия, любовь и творческий подход к созданию продукции. Мы понимаем, что дела ценятся выше слов. Поэтому мы руководствуемся следующими ценностями.

- мы делаем
- мы дегустируем
- мы обсуждаем
- мы производим

Чего у нас нет и никогда не будет?

Альпийских лугов, для выпаса нашего стада, как и химических добавок для придания цвета мясу, удержания влаги и бесконечных сроков годности.

Что у нас есть?

«Золотые» руки наших обвальщиков, жиловщиков и упаковщиков. Четко отработанные процессы производства продукции, ее хранение и доставка до точки назначения.

Наш девиз:

«Коммерческая деятельность без морали, основанная лишь на хитрости — это дилетантизм».

ГОВЯДИНА

Так что же такое мясо?

Мясо — ценный продукт питания, источник полноценных белков, жиров и других веществ, необходимых для нормальной жизнедеятельности организма. Суточная норма потребления мяса 190 г, в жареном, отварном, тушеном виде 80 - 100 г.

Для питания в основном используют мясо животных: говядину, баранину, козлятину, свинину, конину, оленину, мясо кроликов, диких животных (лося, косули, медведя).

Нашей стране нужны сильные и умеющие думать граждане.

Вместе мы — сила!



ИНДУСТРИАЛЬНЫЙ
КУСОК
ОХЛАЖДЕННЫЙ
В ВАКУУМНОЙ
УПАКОВКЕ

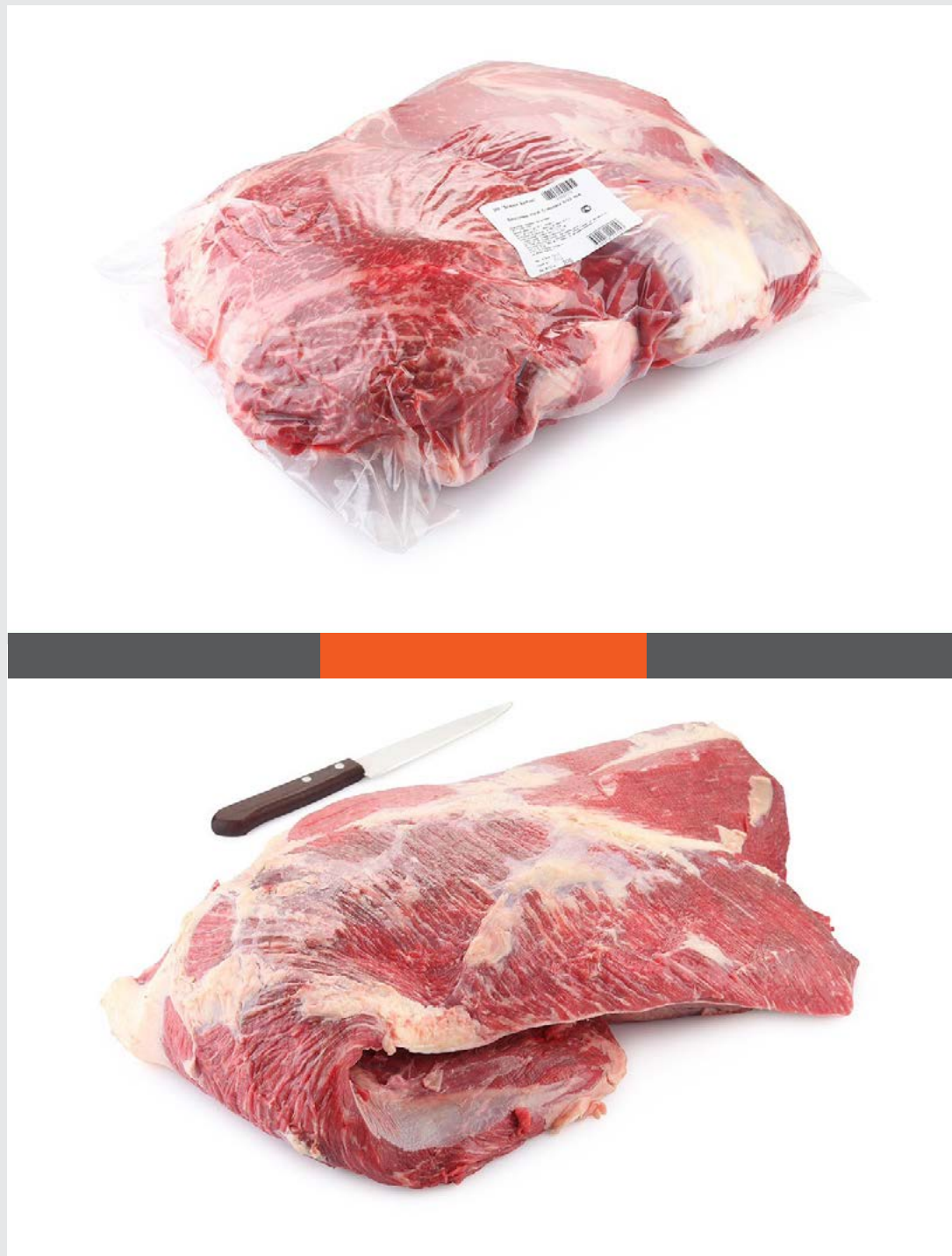
ВЫРЕЗКА



ВНУТРЕННИЙ ОТРУБ Б/К



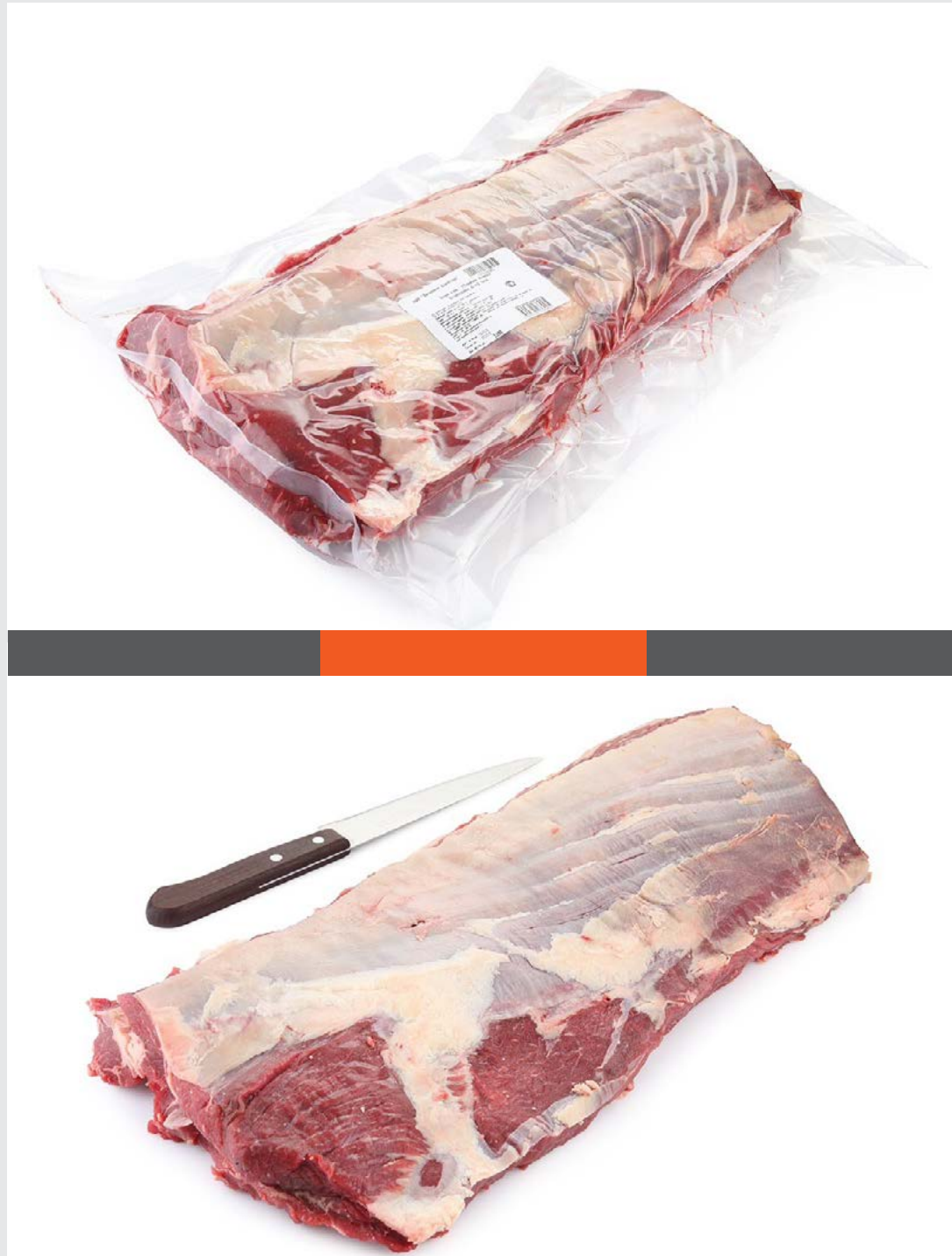
БЕДРО Б/К



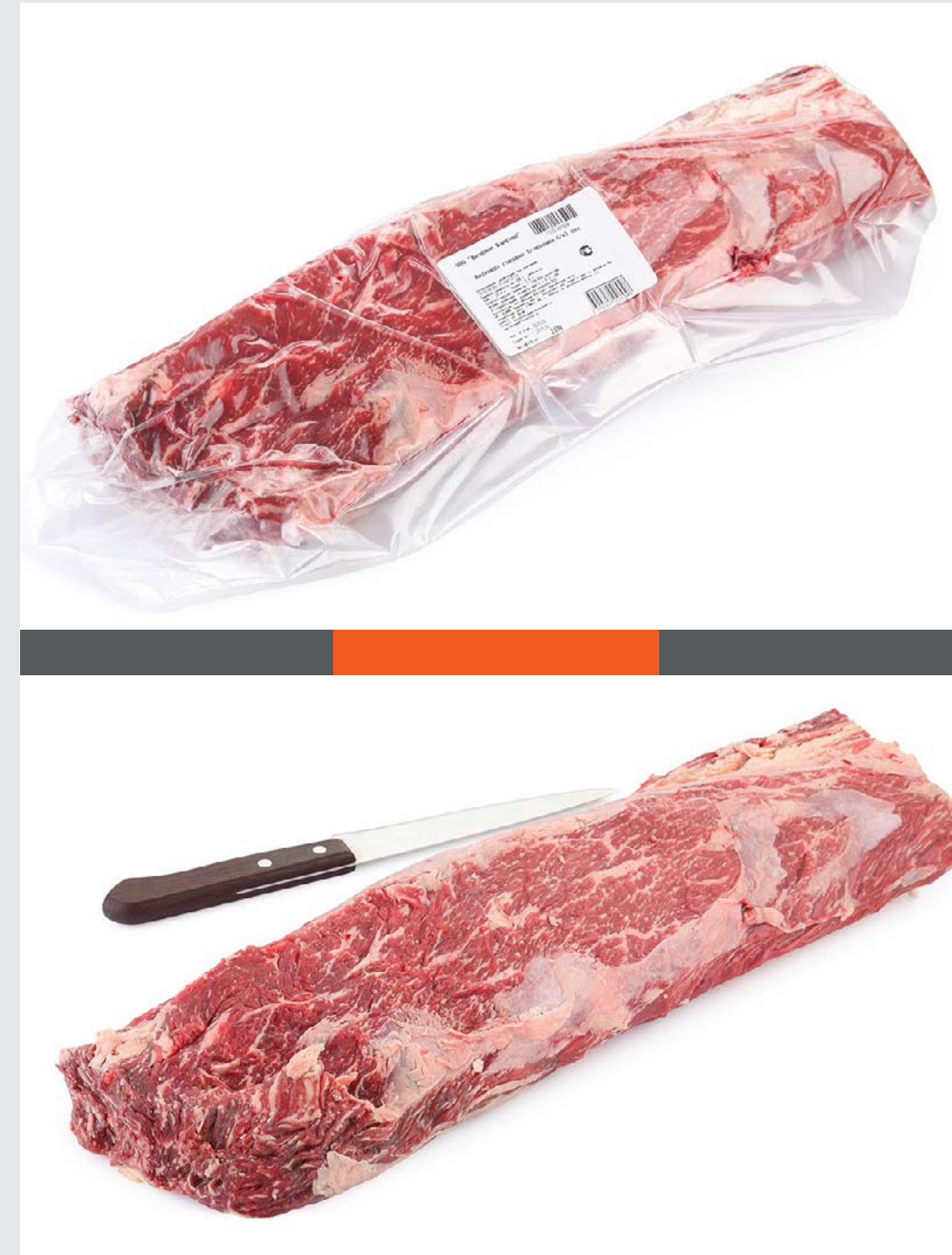
ОКОВАЛОК Б/К



АНТРЕКОТ Б/К



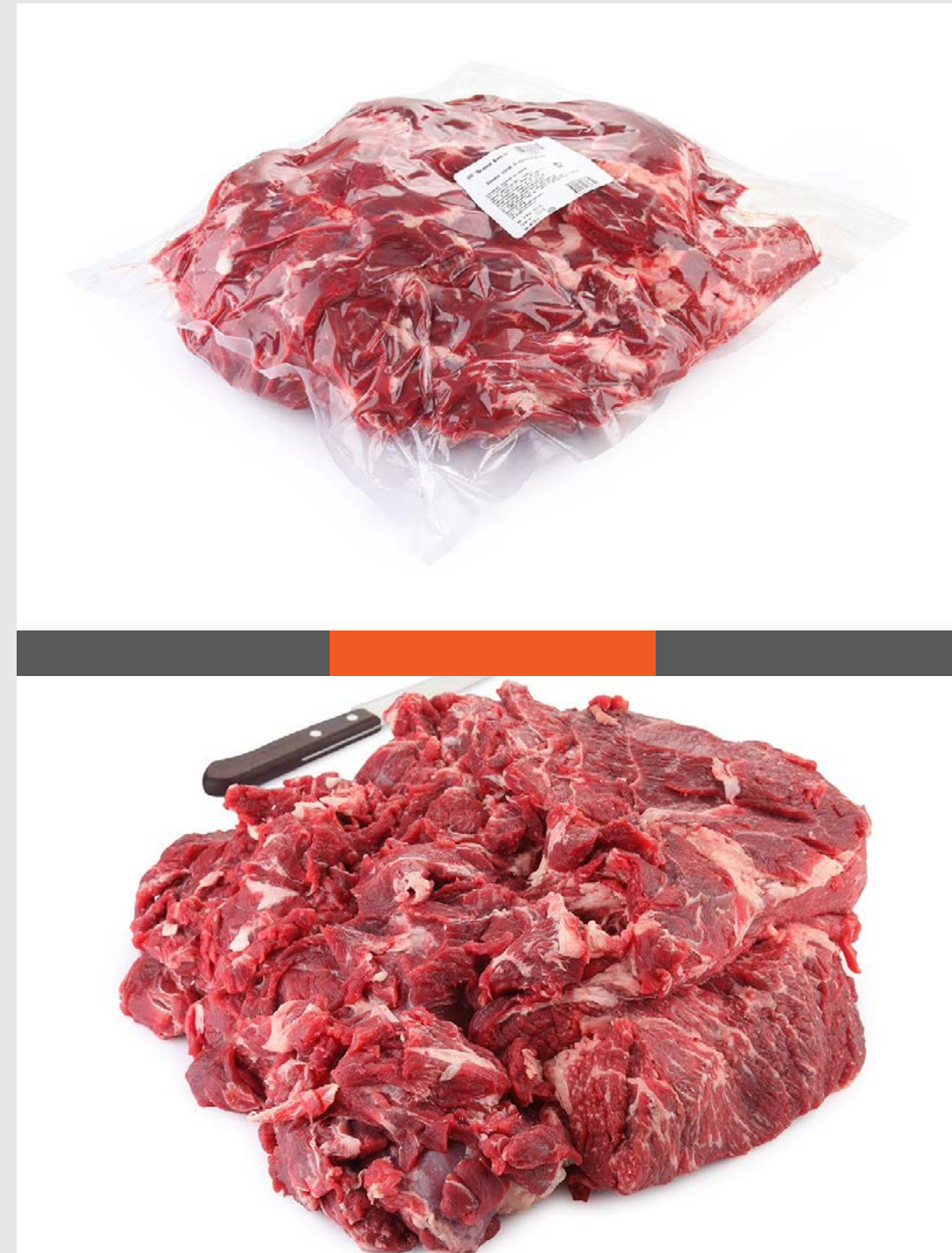
ТОНКИЙ ФИЛЕЙ Б/К



ЛОПАТКА Б/К



ШЕЯ Б/К ОХЛ.



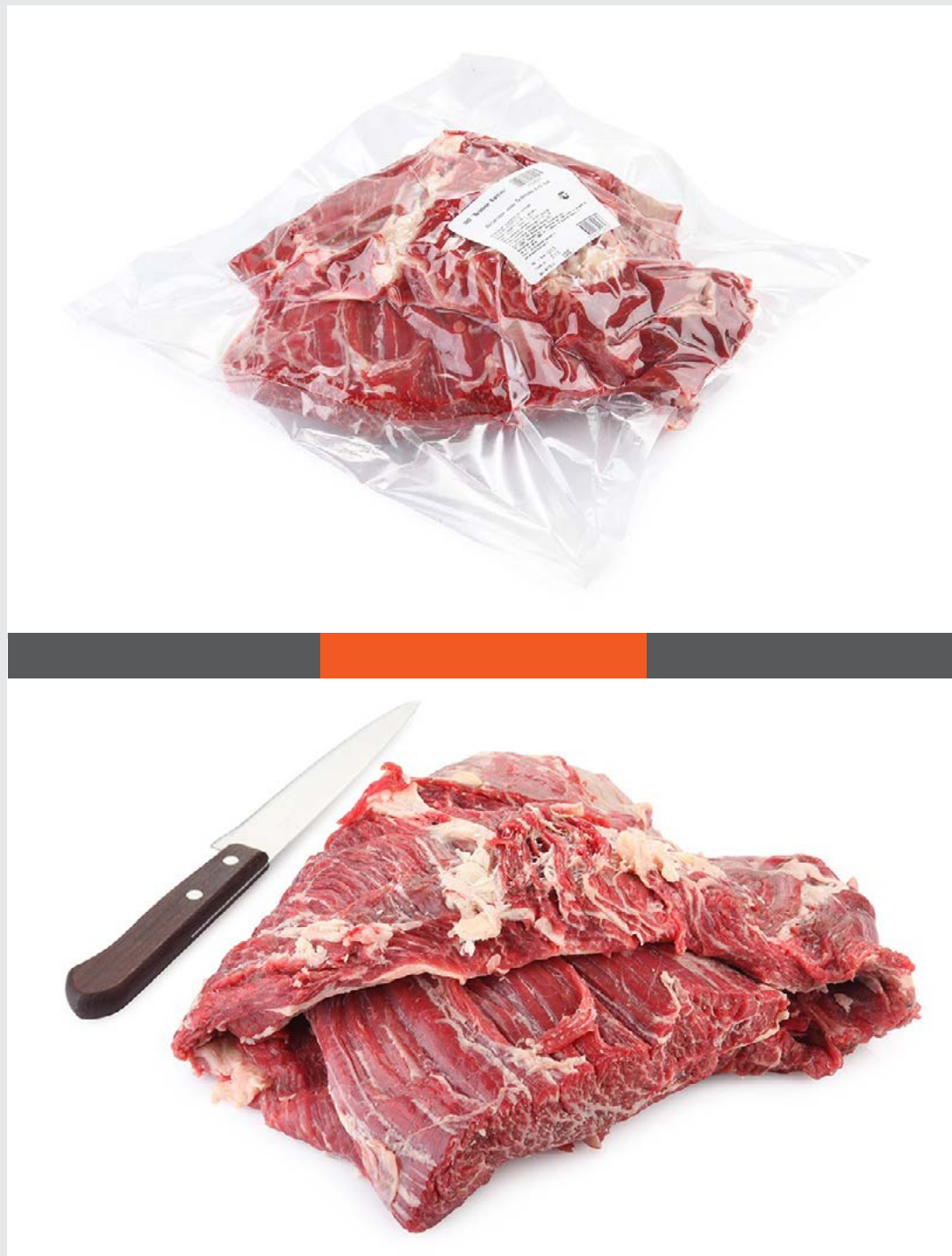
ГРУДНОЙ ОТРУБ Б/К



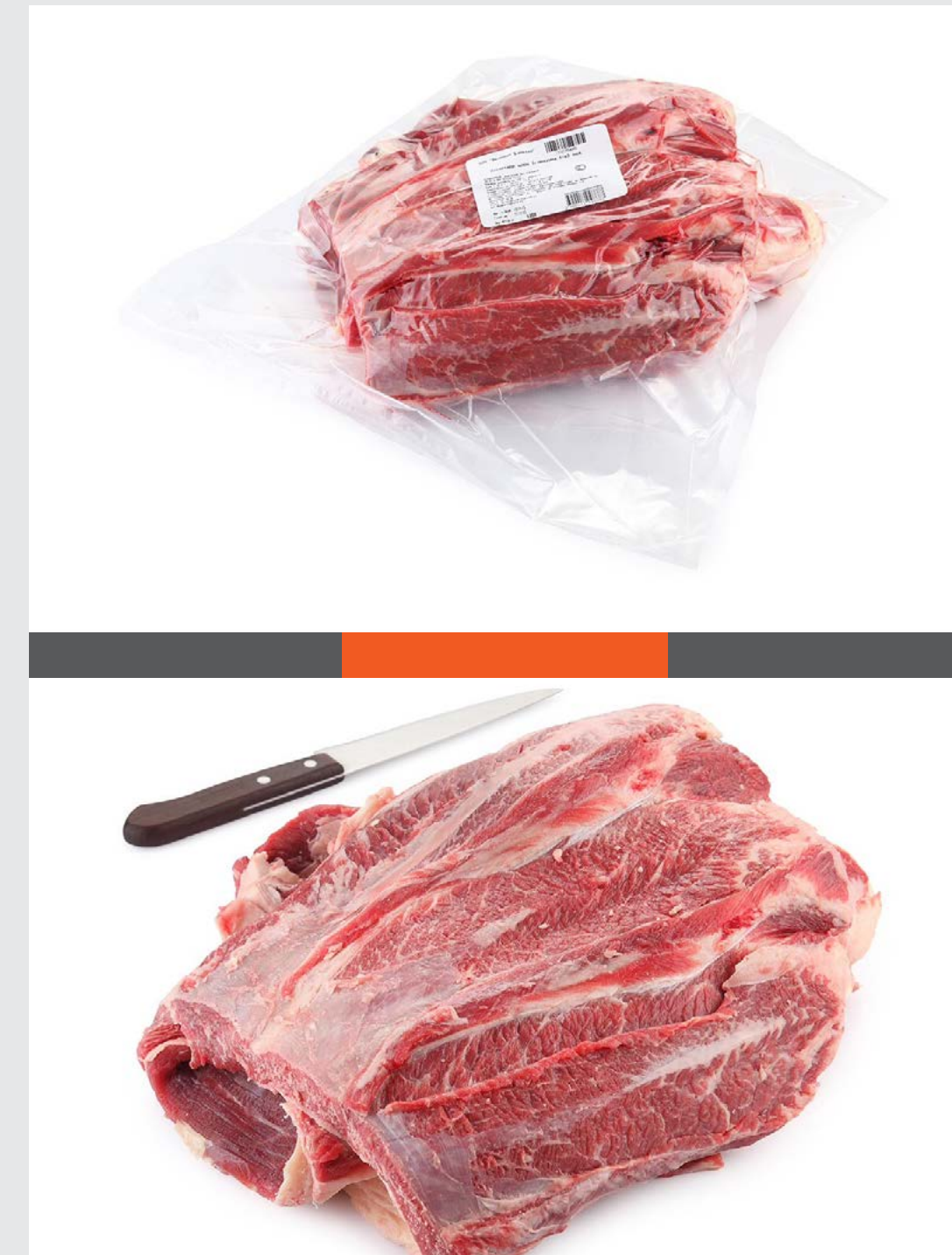
ГОЛЯШКА Б/К



ПАШИНА



МЕЖРЕБЕРКА ОХЛ.



ГОВЯДИНА
ПОРЦИОННАЯ
В ГАЗО-ВАКУУМНОЙ
СРЕДЕ

АЗУ

— традиционное блюдо татарской
кухни, состоящее из обжаренных
кусочков мяса, тушеных с овощами.



ВЫРЕЗКА

Считается, что это самая деликатесная
часть из которой готовят бифштекс.



ГОВЯДИНА ДУХОВАЯ

Её можно запечь в духовке, пустить на приготовление тонких рулетиков или потушить.



ГРУДИНКА

— самый популярный «экспонат» мясных витрин. Из неё получится гениальный бульон или великолепный суп-гуляш.



ТИБОН СТЕЙК ПОРЦИОННЫЙ

Стейк из баранины получают из бедренной части туши. Внешне такой стейк похож на оссобуко. Посередине у него имеется круглая косточка, полная костного мозга. При жарке она даёт неповторимый, сладковатый аромат.



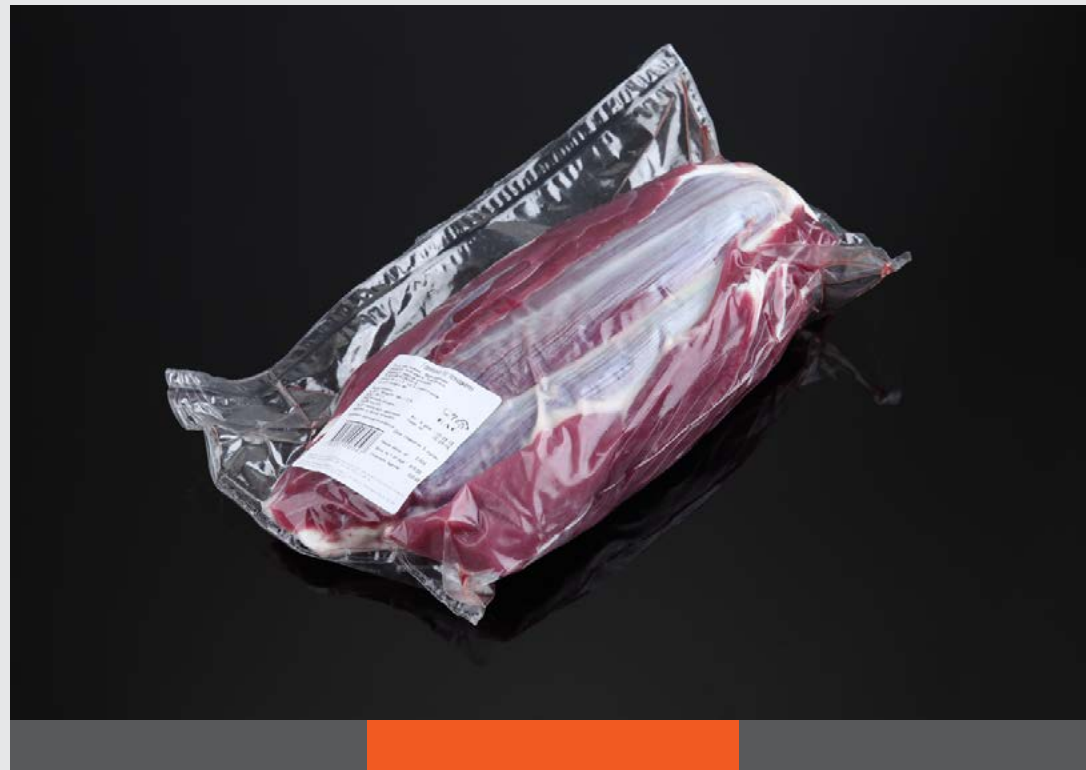
ТОМАГАВК СТЕЙК

Отруб, из которого нарезают стейк «Томагавк», тот же, что используется для нарезания рибай - стейк. Его берут из самой «мраморной» части с сохранением реберной кости.



ГОВЯДИНА В ТЕРМОУСАДОЧНОЙ УПАКОВКЕ

ГОЛЯШКА ПОРЦИОННАЯ



ГРУДИНКА ПОРЦИОННАЯ



ЛОПАТКА ПОРЦИОННАЯ



МЯКОТЬ ЛОПАТКИ



МЯКОТЬ ТАЗОБЕДРЕННОЙ
ЧАСТИ



ОКОВАЛОК НА КОСТОЧКЕ



ОССОБУКО ПОРЦИОННОЕ



РЕБРА ПОРЦИОННЫЕ



РИБАЙ ПОРЦИОННЫЙ



СУПОВОЙ НАБОР ПОРЦИОННЫЙ



