



Представляем продукцию компании ООО «Сибальянс»,
под торговой маркой АВТОРФУД

Мы производитель, фастфудной мясной продукции, который тщательно **контролирует качество** и не жалеет средств на сырьё. Также мы используют авторскую панировочную смесь, разработанную по собственному рецепту.

Важно отметить, что наш **продукт полностью готов к употреблению** — его нужно лишь разогреть! Вы можете сделать это в фритюре, аэрогриле или духовом шкафу.



Качество на первом месте

Мы работаем только с охлажденным сырьем от проверенных поставщиков, что гарантирует высокие стандарты качества нашей продукции.



Авторская рецептура

Наша команда разработала уникальные панировки и маринады, которые делают наш продукт не только вкусным, но и неповторимым.

Наше производство располагается в центре г. Новосибирск. Мы уверенно занимаем 40% рынка пивных магазинов и баров в этом городе, а также 20% сегмента HoReCa. Наша продукция также доступна в других регионах и городах Сибирского федерального округа, что подтверждает наше стремление к качеству и распространению.



Расширяем территорию охвата

У нас имеется положительный опыт работы с различными регионами России.



Индивидуальные условия

Индивидуально подбираем и согласовываем стоимость, варианты оплаты и доставки.

Мы уверены, что наше сотрудничество будет взаимовыгодным и поможет выделиться среди конкурентов.

Все разрешительные документы имеются
(Декларации, Сертификаты, Меркурий).



более подробную информацию о продукции можно получить на сайте Авторфуд.рф

КАТАЛОГ ПРОДУКЦИИ



СТРИПСЫ

Приготовлены из белого куриного филе в панировке.

- ◆ Оригинальная (с небольшой остринкой)
- ◆ Острые (для тех, кто любит по острее)
- ◆ Нежные (без остроты, подходит для детского меню)

Срок годности продукции: 180 дней при температуре -18⁰ С

Фасовка – полиэтиленовый пакет 1 кг

Короб – 4 кг



КРЫЛЬЯ куриные

- ◆ Оригинальная
- ◆ Острые

Срок годности продукции: 180 дней при температуре -18⁰ С

Фасовка – полиэтиленовый пакет 1 кг

Короб – 5 кг



БАЙТСЫ

Приготовлены из красного куриного филе
в оригинальной панировке.

Срок годности продукции: 180 дней при температуре -18⁰ С

Фасовка – полиэтиленовый пакет 1 кг

Короб – 5 кг



ГОЛЕНЬ куриная

в оригинальной панировке.

Срок годности продукции: 180 дней при температуре -18⁰ С

Фасовка – полиэтиленовый пакет 1 кг

Короб – 4 кг



МОЙВА жареная

в оригинальной панировке.

Срок годности продукции: 180 дней при температуре -18° С

Фасовка – полиэтиленовый пакет 1 кг

Короб – 4 кг



Фасовка в полиэтиленовые пакет по 1 кг

Рекомендации по приготовлению

Кулинарных изделий (замороженных)

1. Предварительно разморозить при комнатной температуре 1-2 часа

2. Разогреть продукт:

Варианты разогрева:



Вид оборудования	Стрипсы / Байтсы	Крылья	Мойва
Фритюр 160-180°C	3 – 4 мин	3 – 4 мин	2–3 мин
Аэрогриль 180°C	4 – 5 мин	6 – 8 мин	4 – 5 мин
Духовой шкаф 180°C (лучше с конвекцией)	4 – 5 мин	6 – 8 мин	4 – 5 мин



ПРЕИМУЩЕСТВА ГОТОВЫХ ЗАМОРОЖЕННЫХ ПРОДУКТОВ ПО СРАВНЕНИЮ С СОБСТВЕННЫМ ПРОИЗВОДСТВОМ НА КУХНЕ



1. Не нужно закупать разные ингредиенты.

Вам не нужно приобретать различные компоненты для посола сырья, панировки и других процессов.



2. Упрощённый учёт остатков.

Не нужно постоянно следить за остатками каждого ингредиента, что упрощает управление запасами.



3. Минимизация потерь.

Списания ингредиентов и сырья сводятся к минимуму, что сказывается на общей эффективности.

4. Сокращение времени на приготовление.

Повару достаточно лишь разогреть продукт во фритюре или духовом шкафу, что экономит рабочее время.

5. Гибкость в объёмах приготовления.

Не нужно гадать, сколько продукта приготовить в тот или иной день. Даже в случае отсутствия запаса сырья, разогрев готовый продукт можно осуществить быстро.



6. Простота в разогреве.

Процесс разогрева не требует квалифицированного повара – его может выполнить любой продавец.



7. Единообразие качества. В отличие от ста поваров, работающих на разных кухнях, мы придерживаемся строгих стандартов, что гарантирует одинаковый вкус и качество продукта.



8. Чистота рабочего процесса.

Не требуется полное оснащение кухни (тарелки, ножи и т.д.), что делает процесс более «чистым» и удобным.



9. Длительность работы масла во фритюре.

Готовые продукты не прилипают к ТЭНам и не образуют осадок, что позволяет избежать частой замены масла и мытья фритюров.



10. Упрощённая технологическая карта.

Процесс разогрева гораздо проще, чем для самостоятельного приготовления, что минимизирует время обучения новых сотрудников.



11. Исключение человеческого фактора.

Риск «недожаривания» продукта и подачи клиенту в сыром виде отсутствует, что повышает безопасность и качество обслуживания.

Варианты приготовления блюд для кафе (ресторанов) с использованием нашей продукции.



Видео рецепты можно посмотреть здесь →

