



МИРАТОРГ

BLACK ANGUS

МРАМОРНАЯ ГОВЯДИНА

**МРАМОРНАЯ
ГОВЯДИНА
BLACK ANGUS**



МРАМОРНАЯ ГОВЯДИНА BLACK ANGUS

Мираторг создал в Брянской области крупнейшее в мире производство высококачественной говядины. Наш проект не имеет аналогов в России по своей технологической оснащенности, экологической и промышленной безопасности, уровню ветеринарного контроля и ассортименту готовой продукции для любого потребителя – от крупных корпоративных клиентов до рознич-

ных покупателей. Вертикально интегрированная бизнес-модель включает всю цепочку создания продукта: от обширных пастбищ и полей для выращивания зерновых культур до высокотехнологичного завода по убою и глубокой переработке крупного рогатого скота. Контроль качества «от поля до прилавка» гарантирует потребителю лучший продукт на рынке, поэтому наши активы в Брянске включают:



600 000

Га пастбищ и пашен



111

высокотехнологичных ферм



880 000

голов – стадо породы Абердин-Ангус



155 000

бычков вмещают 3 откормочные площадки (фидлоты)



400 000

голов в год – мощность высокотехнологичной бойни



Без ГМО



Без гормонов и стимуляторов роста



250 дней зернового откорма



Халаль



ПРАВИЛЬНАЯ ГОВЯДИНА

Мясные породы имеют развитый мышечный слой. Молока они дают мало и выращиваются для получения мяса. Бычки отправляются на убой в молодом возрасте – их мышцы еще не стали

плотными и грубыми, их мясо осталось мягким и нежным. Порода Black Angus шотландского происхождения – наиболее популярная мясная порода крупного рогатого скота в мире.

ПОРОДА **BLACK ANGUS**

Высокая продуктивность. Бычки быстро набирают вес и имеют тонкий костяк.

Легкая адаптация. Животные находятся на открытом воздухе круглый год, легко перенося даже самые сильные морозы.

Мясо бычков породы Black Angus считается одним из самых вкусных и нежных во всем мире.

Генетическая склонность к образованию жировых прослоек в мышечной ткани, что делает мясо «мраморным».



В течение жизни рацион бычков несколько раз меняется. До 4-6 месяцев телята остаются с коровами на молочном вскармливании. Подросшие бычки и телочки до 12-15 месяцев растут в природных условиях на экологически чистых пастбищах с многолетними травами и чистой водой. Набрав вес 350 кг, они отправляются на откормочную

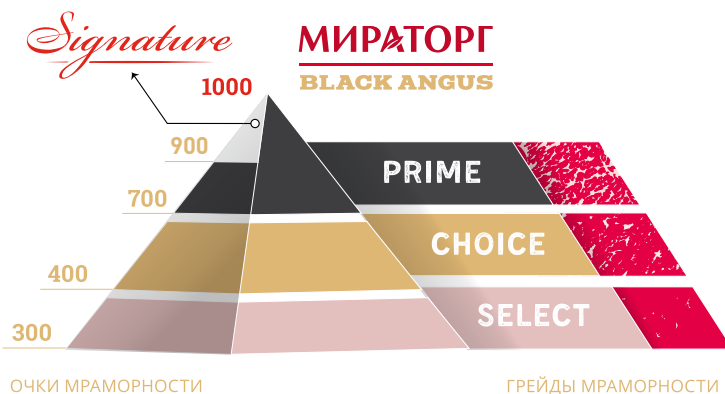
площадку – фидлот, где за 250 дней почти вдвое увеличивают свой вес.

На стадии зернового откорма преобладание в рационе кукурузы, усиленное питание и минимальная двигательная активность формирует в мясе «мраморные» прослойки легкоплавкого жира и придает мясу сладковатый привкус.

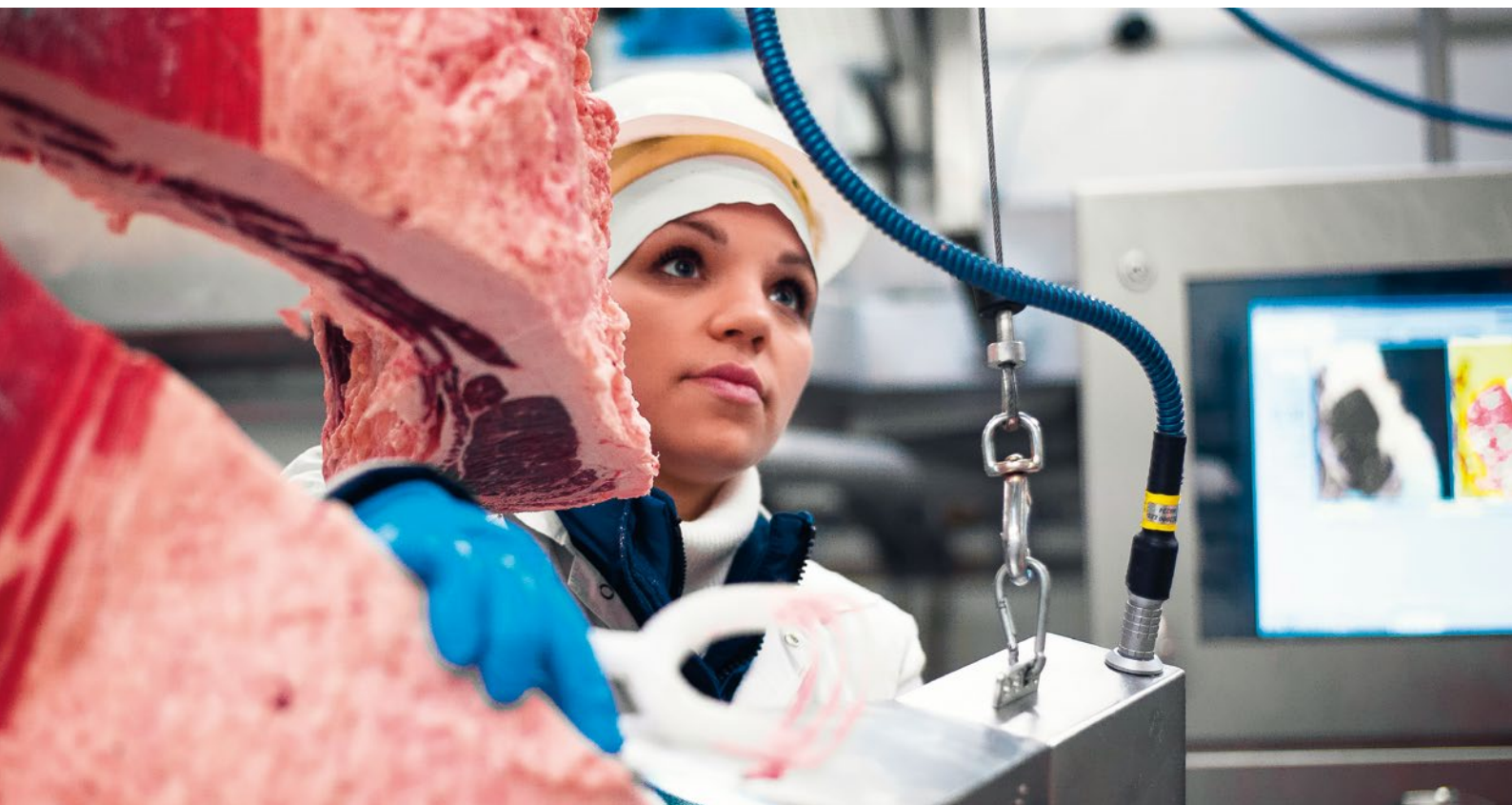
ЧТО ТАКОЕ МРАМОРНАЯ ГОВЯДИНА?

Мраморное мясо получило свое название благодаря тонким жировым прослойкам в мышечной ткани, своей текстурой напоминающим природный рисунок мрамора. Во время приготовления эти легкоплавкие жировые прослойки тают, наполняя мясо восхитительным вкусом и придавая ему допол-

нительную сочность и мягкость. Количество тонких жировых прослоек в мясе определяет уровень его мраморности – «грейд». Чем больше мраморность, чем выше грейд, тем вкуснее и сочнее получится готовое блюдо. Мираторг производит мраморную говядину грейдов Choice, Prime и Signature.



Для того, чтобы правильно определить грейд, необходимо вычислить объем именно «мраморного» жира в мясе и исключить все возможные ошибки, поэтому мраморность определяется автоматически на срезе между 12 и 13 ребром на отрубке рибай. На производстве говядины Мираторг грейды мраморности определяются автоматически с помощью сканера VBG – одной из лучших мировых систем. Сканер замеряет количество внутримышечных жировых вкраплений и отправляет данные в компьютер, который рассчитывает очки мраморности. В соответствии с установленными мировыми стандартами по количеству очков мраморности присваивается один из трех «грейдов» мраморности – Select, Choice или Prime.



Говядина Мираторг Signature – это лучшая часть мраморного мяса бычков Black Angus, которая проходит 7 дополнительных стадий отбора. Особые критерии качества, а также сочетание автоматического и ручного контроля позволяет нам создавать по-настоящему безупречную говядину. Это означает всегда идеальный вкус, аромат, мягкость и внешний вид блюд из мраморной говядины на вашем столе.

ПРОДУКЦИЯ SIGNATURE



Signature

СПОСОБЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Signature



Стейк Рибай Signature

- 0,640 / 2,560 кг
- skin / гофрокороб
- 1 (260x180x27 мм)
4 (400x300x110 мм)
- 4630016234685
14630016234682
- 21 сутки



Стейк Стриплойн Signature

- 0,640 / 2,560 кг
- skin / гофрокороб
- 1 (260x180x27 мм)
4 (400x300x110 мм)
- 4630016232926
14630016232923
- 21 сутки



Медальоны из вырезки Signature

- 0,340 / 1,360 кг
- skin / гофрокороб
- 1 (260x180x27 мм)
4 (400x300x110 мм)
- 4630016232933
14630016232930
- 21 сутки



Стейк Шатобриан Signature

- 0,500 / 2,000 кг
- skin / гофрокороб
- 1 (260x180x27 мм)
4 (400x300x110 мм)
- 4630016232902
14630016232909
- 21 сутки



Стейк филе-миньон Signature

- 0,380 / 1,520 кг
- skin / гофрокороб
- 1 (260x180x27 мм)
4 (400x300x110 мм)
- 4630016232834
14630016232831
- 21 сутки



Рамп стейк Signature

- 0,480 / 1,920 кг
- skin / гофрокороб
- 1 (260x180x27 мм)
4 (400x300x110 мм)
- 4630016232988
14630016232985
- 21 сутки



Стейк Пиканья Signature

- 0,420 / 1,680 кг
- skin / гофрокороб
- 1 (260x180x27 мм)
4 (400x300x110 мм)
- 4630016234876
14630016234873
- 21 сутки



Денвер стейк Signature

- 0,290 / 1,160 кг
- skin / гофрокороб
- 1 (260x180x27 мм)
4 (400x300x110 мм)
- 4630016232957
14630016232954
- 21 сутки



Чак ролл стейк Signature

- 0,570/2,280 кг
- skin / гофрокороб
- 1 (260x180x27 мм)
4 (400x300x110 мм)
- 4630016232940
14630016232947
- 21 сутки



ГОВЯДИНА СУХОГО ВЫЗРЕВАНИЯ

Процесс сухого вызревания говядины достаточно трудоемкий: незачищенные отруба на кости помещают в специально оборудованной камере со строго определенной температурой и влажностью. В процессе вызревания происходит испарение лишней влаги, распад гормонов стресса и размягчение волокон. В результате говядина сухого вызревания приобретает неповторимый вкус и аромат с легким ореховым оттенком.

КОНКУРЕНТНЫЕ ПРЕИМУЩЕСТВА:

- ✓ Процесс протекает с доступом кислорода
- ✓ Постоянная температура в камере – 0–2°C
- ✓ Относительная влажность воздуха в камере – 80%
- ✓ Оптимальный срок сухого вызревания отрубов – 28 дней



СПОСОБЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Говядина сухого
вызревания



Стейк Рибай Dry Aged Choice

- 0,580/1,160 кг
- skin / гофрокороб
- 1 (260x177x27 мм)
2 (400x300x130 мм)
- 4610095483785
14610095483782
- 21 сутки



Стейк Стриплойн Dry Aged Choice

- 0,640/1,280 кг
- skin / гофрокороб
- 1 (260x177x27 мм)
2 (400x300x110 мм)
- 4610095483778
14610095483775
- 21 сутки



Стейк Портерхаус Dry Aged Choice

- ~0,700/~1,400 кг
- skin / гофрокороб
- 1 (260x177x27 мм)
2 (400x300x130 мм)
- 2711490000002
46300167101902
- 21 сутки



Ти-Бон стейк Dry Aged Choice

- ~0,600/~1,200 кг
- skin / гофрокороб
- 1 (260x177x27 мм)
4 (400x300x130 мм)
- 2711500000008
46300167101919
- 21 сутки



Клуб стейк Dry Aged Choice

- ~0,550/~1,100 кг
- skin / гофрокороб
- 1 (260x177x27 мм)
4 (400x300x130 мм)
- 2711510000005
46300167101926
- 21 сутки



СУХОЕ
ВЫЗРЕВАНИЕ
28
ДНЕЙ



ПОСМОТРИТЕ, КАК МЫ ЭТО ДЕЛАЕМ

ПРЕМИАЛЬНАЯ ПРОДУКЦИЯ PRIME

Prime – это высшая категория качества говядины. По международным стандартам грейд Prime присваивается только мясу молодых бычков особых пород, обладающему высокой степенью мраморности. Профессиональная селекция, внимательный уход за животными и зерновой откорм обеспечивают качество мяса, достойного называться Prime. Мраморная говядина получила свое название благодаря жировым прослойкам в мышечной ткани, своей текстурой напоминающим природный рисунок мрамора. Стейки из мраморного мяса категории Prime обладают высочайшей сочностью и нежностью при любой степени прожарки. Не более 6% мраморной говядины в мире получает высшую оценку – Prime.



МИРАТОРГ
BLACK ANGUS
МРАМОРНАЯ ГОВЯДИНА
PRIME

СПОСОБЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Говядина
PRIME



Стейк Рибай PRIME

- 0,320/1,280 кг
- DF / гофрокороб
- 1 (170x130x100 мм)
4 (400x300x140 мм)
- 4630016238249
14630016238246
- 21 сутки



Стейк Стриплойн PRIME

- 0,320/1,280 кг
- DF / гофрокороб
- 1 (170x130x100 мм)
4 (400x300x140 мм)
- 4630016238256
14630016238253
- 21 сутки



Стейк Рибай PRIME

- 0,390/1,560 кг
- skin / гофрокороб
- 1 (260x177x27 мм)
4 (400x300x140 мм)
- 4630016234678
14630016234675
- 21 сутки



Стейк Стриплойн PRIME

- 0,640/2,560 кг
- skin / гофрокороб
- 1 (260x177x27 мм)
4 (400x300x140 мм)
- 4630016231103
14630016231100
- 21 сутки



Стейк Филе-миньон PRIME

- 0,380/1,520 кг
- skin / гофрокороб
- 1 (260x177x27 мм)
4 (400x300x140 мм)
- 4630016231189
14630016231186
- 21 сутки



Стриплойн (кусок) PRIME

- ~1,000/~2,000 кг
- вакуумный пакет / гофрокороб
- 1 (260x180x27 мм)
2 (400x300x75 мм)
- 46300166110240
2741680000000
- 45 суток



Рибай (кусок) PRIME

- ~1,000/~2,000 кг
- вакуумный пакет / гофрокороб
- 1 (260x180x27 мм)
4 (400x300x75 мм)
- 2741690000007
46300166110233
- 45 суток



Вырезка кусок PRIME

- ~2,500/~5,000 кг
- вакуумный пакет / гофрокороб
- 1 (590x150x50 мм)
2 (400x600x155 мм)
- 2925660000000
46300166106892
- 45 суток



ПРЕМИАЛЬНАЯ ПРОДУКЦИЯ CHOICE

Это самые лучшие части говяжьей туши. Из премиальных отрубов готовят знаменитые стейки на гриле:

- Толстый край / Рибай – стейк Рибай
- Тонкий край / Стриплойн – стейк Стриплойн / стейк «Нью-Йорк»

КОНКУРЕНТНЫЕ ПРЕИМУЩЕСТВА:

- ✓ Абердин-Ангус – это порода бычков, выведенная специально для производства мяса
- ✓ Зерновой откорм не менее 250 дней позволяет добиться высокой мраморности мяса, придающей ему особую сочность, мягкость и вкус
- ✓ За счет особой структуры мраморного мяса готовить его быстро и легко
- ✓ Охлажденное мясо сохраняет полезные качества и свойства
- ✓ Деликатесный продукт с тонким вкусом



СПОСОБЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Премиальная
стейки



Стейк Рибай CHOICE

- 0,320/1,280 кг
- DF / гофрокороб
- 1 (170x130x100мм)
6 (400x300x140 мм)
- 4630016234678
14630016237300
- 21 сутки



Стейк Стриплойн CHOICE

- 0,320/1,280 кг
- DF / гофрокороб
- 1 (170x130x100мм)
6 (400x300x140 мм)
- 4630016231059
14630016237317
- 21 сутки



Стейк Рибай CHOICE

- 0,390/1,560 кг
- skin / гофрокороб
- 1 (260x177x30 мм)
4 (400x300x140 мм)
- 4630016234661
14630016234668
- 21 сутки



Стейк Стриплойн CHOICE

- 0,640/2,560 кг
- skin / гофрокороб
- 1 (260x177x30 мм)
4 (400x300x140 мм)
- 4630016231066
14630016231063
- 21 сутки



Вырезка говяжья

- ~2,500/~5,000 кг
- вакуумный пакет / гофрокороб
- 1 (590x150x50 мм)
2 (400x600x155 мм)
- 2826760000009
46300166107325
- 45 суток



Рибай (кусок)

- ~1,000/~2,000 кг
- вакуумный пакет / гофрокороб
- 1 (260x180x27 мм)
2 (400x300x75 мм)
- 2610957000000
46300166109572
- 45 суток



Стриплойн (кусок)

- ~1,000/~2,000 кг
- вакуумный пакет / гофрокороб
- 1 (260x180x27 мм)
4 (400x300x75 мм)
- 2610956000000
46300166109565
- 45 суток



ПРЕМИАЛЬНЫЕ СТЕЙКИ НА КОСТИ

Из отруба Шортлайн нарезают 3 знаменитых стейка: Портерхаус, Ти-Бон и Клуб стейк. Эти стейки содержат не только одну из лучших частей говядины – стриплойн, но и нежнейшую говяжью вырезку.

КОНКУРЕНТНЫЕ ПРЕИМУЩЕСТВА:

- ✓ Стейк на кости – одно из самых популярных блюд в мясных ресторанах и стейкхаусах всего мира
- ✓ Высокая мраморность гарантирует стейкам на кости незабываемый вкус
- ✓ Удобная упаковка, легко вскрывать
- ✓ Кость, разделяющая стейки, придает им не только изящный вид, но и дополнительные вкусовые качества
- ✓ Стейки уже нарезаны таким образом, чтобы их было легко приготовить в любой степени прожарки



СПОСОБЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Премиальные
стейки на кости



Стейк Портерхаус

- 0,610/1,220 кг
- skin / гофрокороб
- 1 (260x177x27 мм)
4 (400x300x140 мм)
- 4630016238409
14630016238406
- 21 сутки



Ти-Бон стейк

- 0,490/0,980 кг
- skin / гофрокороб
- 1 (260x177x27 мм)
4 (400x300x140 мм)
- 4630016238423
14630016238420
- 21 сутки



СТЕЙКИ ПРОЖАРКИ MEDIUM ЗА 10 МИНУТ

- Смазываем стейки маслом
- Обжариваем стейк на сильном огне по 2 минуты с каждой стороны
- Дожариваем на медленном огне по 1,5-2 минуты с каждой стороны в зависимости от толщины стейков
- Выкладываем стейки на теплую поверхность и даем «отдохнуть» не менее 2 минут
- Приправляем солью и черным перцем – стейки прожарки medium готовы!

Клуб стейк

- 0,450/0,900 кг
- skin / гофрокороб
- 1 (260x177x27 мм)
4 (400x300x140 мм)
- 4630016238416
14630016238413
- 21 сутки



«Ковбой» стейк

- ~0,600/~2,400 кг
- skin / гофрокороб
- 1 (260x180x27 мм)
4 (400x300x140 мм)
- 2710164000000
46300167101643
- 21 сутки



Стейк «Томагавк»

- ~1,300/~9,100 кг
- skin / гофрокороб
- 1 (100x360x60 мм)
7 (73x362x199 мм)
- 2610331000000
46300166103310
- 35 суток



ПРЕМИАЛЬНЫЕ СТЕЙКИ НА КОСТИ

АЛЬТЕРНАТИВНЫЕ ОТРУБА

Блюда из альтернативных отрубов мраморной говядины внесут разнообразие в ваше меню и, наверняка, станут приятным открытием для любителей мяса. Именно поэтому альтернативные стейки набирают все большую популярность в ресторанах и стейк-хаусах в России и за рубежом.

КОНКУРЕНТНЫЕ ПРЕИМУЩЕСТВА:

- ✓ Стейки из популярных мясных ресторанов теперь можно попробовать дома
- ✓ Несмотря на отличия от традиционных блюд, альтернативные стейки из говядины Black Angus легко готовить и почти невозможно испортить



СПОСОБЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Альтернативные
отруба



Кострец говяжий

- ~3,000/~15,000 кг
- вакуумный пакет / гофрокороб
- 1 (320x280x120 мм)
5 (585x395x160 мм)
- 2610661000000
46300166106618
- 45 суток



Блейд из говядины

- ~2,900/~8,700 кг
- вакуумный пакет / гофрокороб
- 1 (320x150x50 мм)
3 (400x300x140 мм)
- 2957850000002
46300166102221
- 30 суток



Чак ролл говяжий

- ~4,300/~8,600 кг
- вакуумный пакет / гофрокороб
- 1 (220x150x50 мм)
2 (400x300x140 мм)
- 2808810000009
46300166105536
- 30 суток



Покромка говяжья

- ~0,900/~3,600 кг
- вакуумный пакет / гофрокороб
- 1 (300x200x20 мм)
4 (400x600x155 мм)
- 2944270000002
46300166107028
- 30 суток



Пиканья

- ~2,200/~4,400 кг
- вакуумный пакет / гофрокороб
- 1 (250x70x210 мм)
2 (400x300x140 мм)
- 2806410000009
46300166106137
- 30 суток



Три-тип

- ~0,900/~3,600 кг
- вакуумный пакет / гофрокороб
- 1 (330x170x40 мм)
4 (400x300x140 мм)
- 2978610000001
46300166105475
- 30 суток



Диафрагма говяжья тонкая (внутренняя)

- ~1,100/~4,400 кг
- вакуумный пакет / гофрокороб
- 1 (900x200x10 мм)
5 (400x600x155 мм)
- 2923360000009
46300166102238
- 30 суток



Вырезка говяжья деликатесная

- ~0,800/~4,800 кг
- вакуумный пакет / гофрокороб
- 1 (220x150x50 мм)
5 (400x300x140 мм)
- 2934870000007
46300166102245
- 30 суток



СТЕЙКИ ИЗ АЛЬТЕРНАТИВНЫХ ОТРУБОВ

В дополнение к классическим стейкам из премиальных отрубов многие повара и обычные потребители все чаще обращаются к альтернативным стейкам. Такие стейки делаются из самых мягких и вкусных частей, не принадлежащих к премиальной части бычка. Стейки из альтернативных отрубов обладают оригинальным вкусом и открывают широкие возможности для кулинарных экспериментов.

КОНКУРЕНТНЫЕ ПРЕИМУЩЕСТВА:

- ✓ Альтернатива привычной классике разнообразит ваш стол и позволит удивить гостей действительно оригинальными и вкусными блюдами
- ✓ Удобная упаковка, легко вскрывать



СПОСОБЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Стейки
из альтернативных
отрубов



Стейк «Пиканья»

- 0,325 / 1,300 кг
- skin / гофрокороб
- 1 (260x180x27 мм)
4 (400x300x140 мм)
- 4630016233770
14630016233777
- 21 сутки



Чак ролл стейк

- 0,570 / 2,800 кг
- TF / гофрокороб
- 1 (260x180x27 мм)
4 (400x300x140 мм)
- 4630016232667
14630016234910
- 21 сутки



Стейк Топ Блейд

- 0,460 / 1,840 кг
- skin / гофрокороб
- 1 (260x180x27 мм)
4 (400x300x140 мм)
- 4630016233763
14630016233760
- 21 сутки



Фланк стейк

- 0,490 / 1,960 кг
- skin / гофрокороб
- 1 (260x180x27 мм)
4 (400x300x140 мм)
- 4630016232681
14630016232688
- 21 сутки



Рамп стейк

- 0,480 / 1,920 кг
- skin / гофрокороб
- 1 (260x180x27 мм)
4 (400x300x140 мм)
- 4630016231769
14630016231766
- 21 сутки



Стейк Мачете

- 0,480 / 1,920 кг
- skin / гофрокороб
- 1 (260x180x27 мм)
4 (400x300x140 мм)
- 4630016232193
14630016232190
- 21 сутки



Вегаз стейк

- 0,480 / 1,920 кг
- skin / гофрокороб
- 1 (260x180x27 мм)
4 (400x300x140 мм)
- 4630016232698
14630016232695
- 21 сутки



Денвер стейк

- 0,290 / 1,160 кг
- skin / гофрокороб
- 1 (260x180x27 мм)
4 (400x300x140 мм)
- 4630016232674
14630016232671
- 21 сутки



Стейк Мясника

- 0,380/1,520 кг
- skin / гофрокороб
- 1 (260x180x27 мм)
4 (400x300x140 мм)
- 4630016236269
14630016236266
- 21 сутки



Стейк Бавет

- 0,310/1,240 кг
- skin / гофрокороб
- 1 (260x180x27 мм)
4 (400x300x140 мм)
- 4630016232704
14630016232701
- 21 сутки



РЕЦЕПТ ИДЕАЛЬНОГО СТЕЙКА ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ

20-30 минут



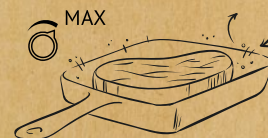
Шаг 1. Достаньте стейк из упаковки, промокните бумажным полотенцем лишнюю влагу.



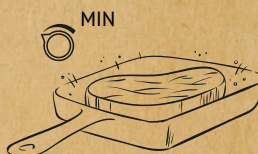
Шаг 2. Дайте мясу полежать 20-30 мин, чтобы оно прогрелось до комнатной температуры.



Шаг 3. Разогрейте сковороду до высокой температуры. Смажьте стейк растительным маслом, не солите и не перчите.



Шаг 4. Обжарьте стейк со всех сторон на сильном огне до образования корочки.



Шаг 5. Дожарьте стейк с 2 сторон на слабом огне до получения нужной прожарки.



Шаг 6. Снимите стейк со сковороды и дайте ему отдохнуть не менее 2 минут на теплой тарелке под фольгой. Добавьте соль и перец по вкусу.



ЗАМОРОЖЕННЫЕ СТЕЙКИ

Замороженное мясо хранится до 320 суток и не теряет своих вкусовых свойств при правильной (шоковой) заморозке и последующей правильной дефростации. Но что касается питательности и содержания полезных веществ, здесь оно не уступает свежему охлажденному мясу. Замороженные стейки – это наилучший вариант, если по тем или иным причинам вам нужно запастись мясом на будущее. Производственный контроль, современная упаковка, санитарные стандарты и строгое соблюдение температурных режимов позволяют нам доставлять продукцию за тысячи километров.



СПОСОБЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Замороженные стейки



Стейк Рибай CHOICE замороженный

- 0,320/1,280 кг
- skin / гофрокороб
- 1 (260x180x27 мм)
4 (400x300x75 мм)
- 4630016237662
14630016237669
- 360 суток



Стейк Стриплойн CHOICE замороженный

- 0,320/1,920 кг
- DF / гофрокороб
- 1 (260x180x27 мм)
4 (400x300x75 мм)
- 4630016237679
14630016237676
- 360 суток



«Рамп» стейк

- 0,480/1,920 кг
- skin / гофрокороб
- 1 (260x180x27 мм)
4 (400x300x75 мм)
- 4630016237655
14630016237652
- 360 суток



Стейк пиканья

- 0,325/1,300 кг
- skin / гофрокороб
- 1 (260x180x27 мм)
4 (400x300x75 мм)
- 4630016237631
14630016237638
- 360 суток



Денвер стейк

- 0,290/1,160 кг
- skin / гофрокороб
- 1 (260x180x27 мм)
4 (400x300x75 мм)
- 4630016237624
14630016237621
- 360 суток



Чак ролл стейк

- 0,570/2,280 кг
- skin / гофрокороб
- 1 (260x180x27 мм)
4 (400x300x75 мм)
- 4630016233756
14630016233753
- 360 суток



Стейк «Мачете»

- 0,480/1,920 кг
- skin / гофрокороб
- 1 (260x180x27 мм)
4 (400x300x75 мм)
- 4630016237648
14630016237645
- 360 суток



Стейк Топ Блейд

- 0,460/1,840 кг
- skin / гофрокороб
- 1 (260x180x27 мм)
4 (400x300x75 мм)
- 4630016236221
14630016236228
- 360 суток



ФИТНЕС- ЛИНЕЙКА

Фитнес-линейка стейков из говядины и телятины отобрана нашими коллегами – специалистами в сфере спорта и здорового питания – тренерами и диетологами сети спортивных клубов World Class. Каждый из стейков прошел специальные испытания, благодаря которым мы можем показать ключевые преимущества наших продуктов на упаковке.

КОНКУРЕНТНЫЕ ПРЕИМУЩЕСТВА:

- ✓ Высокое содержание белка
- ✓ Источник витаминов B6 и B12
- ✓ Высокое содержание цинка
- ✓ Источник железа



СПОСОБЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Фитнес-линейка
стейков



Канзас стейк World Class

- 0,390/1,560 кг
- skin / гофрокороб
- 1 (260x180x27 мм)
4 (400x300x110 мм)
- 4630016235828
14630016235825
- 21 сутки



Стейк Бразильский World Class

- 0,420/ кг
- skin / гофрокороб
- 1 (260x180x27 мм)
4 (400x300x110 мм)
- 4630016235866
14630016235863
- 21 сутки



Сирлойн стейк World Class

- 0,480/1,920 кг
- skin / гофрокороб
- 1 (260x180x27 мм)
4 (400x300x110 мм)
- 4630016235798
14630016235795
- 21 сутки



Раунд стейк World Class

- 0,470 /1,880 кг
- skin / гофрокороб
- 1 (260x180x27 мм)
4 (400x300x110 мм)
- 4630016235804
14630016235801
- 21 сутки



Ключевые преимущества, которые можно найти на упаковках в зависимости от фактического содержания витаминов, минералов, белков и жиров:



ТРАДИЦИОННЫЕ ОТРУБА

Традиционные отруба – это привычные всем части говяжьей туши, раскрывающиеся с новой стороны в мраморной говядине Black Angus.

КОНКУРЕНТНЫЕ ПРЕИМУЩЕСТВА:

- ✓ Привычные блюда, приготовленные из мраморной говядины, получатся более сочными, нежными и вкусными
- ✓ Срок годности до 45 дней!
- ✓ Целые куски говядины подходят для приготовления самых разных блюд
- ✓ Удобная упаковка, легко вскрывать



СПОСОБЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Вырезка и мякоть лопатки, ростбиф, огузок, грудинка б/к, ребрышки



Голяшка, говядина для тушения



Глазной мускул, яблочко, мякоть бедра



Окорок говяжий н/к, грудинка н/к



Вырезка говяжья из лопатки

- 0,390/1,560 кг
- skin / гофрокороб
- 1 (330x120x50 мм)
4 (400x300x140 мм)
- 2991640000001
46800146100815
- 45 суток



Голяшка для Оссо буко

- ~0,550/~4,400 кг
- вакуумный пакет / гофрокороб
- 1 (320x150x50 мм)
8 (400x300x140 мм)
- 2710131000000
46300167101315
- 15 суток



Голяшка говяжья

- ~1,000/~4,000 кг
- вакуумный пакет / гофрокороб
- 1 (350x140x90 мм)
4 (400x300x140 мм)
- 2851220000008
46300166101088
- 45 суток



Мякоть лопатки говяжья

- 0,800/3,200 кг
- вакуумный пакет / гофрокороб
- 1 (320x150x50 мм)
8 (400x300x140 мм)
- 4630016234623
14630016234620
- 45 суток



Мякоть бедра говяжья

- 0,800/3,200 кг
- вакуумный пакет / гофрокороб
- 1 (300x150x110 мм)
4 (400x300x140 мм)
- 2824860000004
14630016234613
- 45 суток



Говядина для тушения

- ~0,800/~3,200 кг
- вакуумный пакет / гофрокороб
- 1 (250x150x50 мм)
8 (400x300x140 мм)
- 2966170000005
46800146100822
- 45 суток



Глазной мускул говяжий

- ~2,000/~12,000 кг
- вакуумный пакет / гофрокороб
- 1 (380x120x90 мм)
4 (573x362x199 мм)
- 2816230000004
46300166101002
- 45 суток



Ростбиф говяжий

- ☞ ~0,900/~5,400 кг
- ☑ вакуумный пакет / гофрокороб
- ☞ 1 (260x180x27 мм)
6 (400x300x140 мм)
- |||| 2512131000005
46300166103518
- ☞ 30 суток



Огузок говяжий

- ☞ ~0,800/~3,200 кг
- ☑ вакуумный пакет / гофрокороб
- ☞ 1 (260x180x27 мм)
4 (400x300x140 мм)
- |||| 4630016234630
14630016234637
- ☞ 45 суток



Грудинка говяжья

- ☞ 0,800/3,200 кг
- ☑ вакуумный пакет / гофрокороб
- ☞ 1 (220x200x60 мм)
4 (400x300x140 мм)
- |||| 4630016234746
14630016234743
- ☞ 45 суток



Ребрышки для гриля

- ☞ ~1,000/~6,000 кг
- ☑ skin / гофрокороб
- ☞ 1 (260x180x27 мм)
4 (400x300x140 мм)
- |||| 2710919000005
46300167109199
- ☞ 21 сутки



МЕЛКОКУСКОВЫЕ ПОЛУФАБРИКАТЫ И СТЕЙКИ

Передовые технологии и соблюдение санитарно-гигиенических норм позволяют стабильно получать свежее мясо гарантированно высокого качества.

КОНКУРЕНТНЫЕ ПРЕИМУЩЕСТВА:

- ✓ Охлажденное мясо сохраняет свои первоначальные качества и идеально подходит для приготовления стейков
- ✓ Мясо уже нарезано на куски, подходящие для жарки
- ✓ Удобная упаковка, легко вскрывать



СПОСОБЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Мелкокусковые
полуфабрикаты



Стейки
охлажденные



Карпаччо Капрезе

- 0,130/0,390 кг
- DF / гофрокороб
- 1 (260x180x27 мм)
3 (400x300x140 мм)
- 4630016232780
14630016232787
- 14 суток



Карпаччо

- 0,090/0,540 кг
- DF / гофрокороб
- 1 (165x140x10 мм)
6 (400x300x80 мм)
- 4630016232735
14630016232732
- 14 суток



Бекон из мраморной говядины

- 0,190/1,140 кг
- DF / гофрокороб
- 1 (260x180x27 мм)
6 (400x300x140 мм)
- 4630016232490
14630016232497
- 21 сутки



Шницель из говядины

- 0,430/1,720 кг
- TF / гофрокороб
- 1 (260x177x25 мм)
4 (400x300x140 мм)
- 4630016230939
146300162324903
- 21 сутки



Медальоны говяжьи из «яблочка»

- 0,490/1,960 кг
- TF / гофрокороб
- 1 (260x177x37 мм)
4 (400x300x140 мм)
- 4630016230946
14630016234880
- 21 сутки



Баффало стейк

- 0,390/1,560 кг
- термоформаж / гофрокороб
- 1 (260x177x37 мм)
4 (400x300x140 мм)
- 4630016233671
14630016235436
- 21 сутки



РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ КАРПАЧЧО

1. Равномерно полить тарелку лимонным соком;
2. Достать слайсы карпаччо из лотка по одному и сервировать по всей плоскости тарелки;
3. Посыпать мясо солью и перцем по вкусу;
4. Равномерно полить карпаччо оливковым маслом;
5. Посыпать получившееся блюдо хлопьями сыра пармезан;
6. Подавать холодным с тостами, каперсами или салатом руккола.

РУБЛЕННЫЕ ПОЛУФАБРИКАТЫ

Фарш из говядины Black Angus придаст вашим блюдам неповторимую сочность и аромат, а полуфабрикаты из фарша порадуют отличным вкусом при минимальных затратах времени и сил на приготовление.

КОНКУРЕНТНЫЕ ПРЕИМУЩЕСТВА:

- ✓ Фарш из говядины Black Angus придаст готовым блюдам насыщенный мясной вкус
- ✓ Упаковка в лотках с модифицированной газовой средой позволяет сохранить первоначальные свойства продукта
- ✓ Мясные полуфабрикаты из рубленой говядины (бургеры, котлеты и колбаски), уже подготовленные для жарки, позволяют сократить время готовки и сохранить правильную форму готового блюда



СПОСОБЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Рубленые
полуфабрикаты



Фарш говяжий

- 0,400 / 3,200 кг
- газ. лоток (ГЗМС) / гофрокороб
- 1 (190x144x55 мм)
8 (400x300x140 мм)
- 4630016230588
46800147100012
- 12 суток



Фарш говяжий 82%

- 0,400 / 3,200 кг
- газ. лоток (ГЗМС) / гофрокороб
- 1 (190x144x55 мм)
8 (400x300x140 мм)
- 4630016230526
46300167100035
- 13 суток



Бургер из говядины

- 0,200 / 1,600 кг
- газ. лоток (ГЗМС) / гофрокороб
- 1 (190x144x55 мм)
8 (400x300x140 мм)
- 4630016230779
46300167100066
- 13 суток



Котлеты из говядины

- 0,400 / 3,200 кг
- термоформаж / гофрокороб
- 1 (260x180x27 мм)
8 (400x300x140 мм)
- 4630016231882
14630016231889
- 12 суток



Бургер родео (360 г)

- 0,360 / 3,200 кг
- термоформаж / гофрокороб
- 1 (260x180x27 мм)
8 (400x300x140 мм)
- 4630016231905
14630016231902
- 12 суток



Бургер классический (360 г)

- 0,360 / 3,200 кг
- термоформаж / гофрокороб
- 1 (260x180x27 мм)
8 (400x300x140 мм)
- 4630016231882
14630016231889
- 12 суток



Бургер родео (900 г)

- 0,250 / 2,000 кг
- ГЗМС / гофрокороб
- 1 (190x140x35 мм)
8 (400x300x140 мм)
- 4630016231912
14630016231919
- 15 суток



Бургер классический (900 г)

- 0,250 / 2,000 кг
- ГЗМС / гофрокороб
- 1 (190x140x35 мм)
8 (400x300x140 мм)
- 4630016231936
14630016233814
- 15 суток





Чевапчичи охлажденные

- 0,300/2,400 кг
- газ. лоток (ГЗМС) / гофрокороб
- 1 (190x144x55 мм)
8 (400x300x140 мм)
- 4630016231127
14630016231124
- 15 суток

**СКОРО В НОВОМ
ДИЗАЙНЕ**



Колбаски классические охлажденные

- 0,300/2,400 кг
- газ. лоток (ГЗМС) / гофрокороб
- 1 (260x180x27 мм)
8 (400x300x140 мм)
- 4630016232308
14630016232305
- 15 суток



Чевапчичи замороженные

Повторно не замораживать!
Перед приготовлением разморозить!

- 0,300/2,400 кг
- газ. лоток (ГЗМС) / гофрокороб
- 1 (260x180x27 мм)
8 (400x300x140 мм)
- 4630016231684
14630016231681
- 360 суток



**ИДЕАЛЬНО
ДЛЯ ГРИЛЯ!**



ГОВЯДИНА В ПАКЕТАХ ДЛЯ ЗАПЕКАНИЯ

Мясо в пакетах для запекания – это уникальный продукт, позволяющий получить вкуснейшее блюдо, не прилагая к этому ни малейших усилий. Просто разогрейте духовку и поместите в нее мясо прямо в упаковке!

КОНКУРЕНТНЫЕ ПРЕИМУЩЕСТВА:

- ✔ Специальная безопасная термостойкая пленка
- ✔ Отлично сбалансированные маринады
- ✔ Все специи уже добавлены
- ✔ Легкое приготовление
- ✔ Чистая духовка



СПОСОБЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Говядина
в пакетах
для запекания



1. Разогрейте духовку до 140-200 °С
2. Удалите этикетки
3. Сделайте надрез в верхней части упаковки
4. Запекайте в течение указанного на упаковке времени

«Оссо Буко» из говядины для запекания

- ~1,000/~3,000 кг
- пакет для запекания / гофрокороб
- 1 (290x190x75 мм)
3 (400x300x140 мм)
- 2878516000009
46001830239747
- 21 сутки



Ребрышки из мраморной говядины для запекания

- ~1,300/~3,900 кг
- пакет для запекания / гофрокороб
- 1 (290x190x75 мм)
3 (400x300x140 мм)
- 2710952000000
46300167109526
- 21 сутки



Ростбиф из рампа

- ~0,900/~2,700 кг
- пакет для запекания / гофрокороб
- 1 (290x190x75 мм)
3 (400x300x140 мм)
- 46300162359279
24630016235921
- 25 суток



Трай-тип для запекания

- 0,600/2,400 кг
- пакет для запекания / гофрокороб
- 1 (290x190x70 мм)
4 (400x300x110 мм)
- 46300162359039
46001830239747
- 21 сутки



СУБПРОДУКТЫ

По вкусовым достоинствам субпродукты не уступают обычному мясу, а по содержанию витаминов и микроэлементов, зачастую, превосходят его.

КОНКУРЕНТНЫЕ ПРЕИМУЩЕСТВА:

- ✓ Субпродукты из говядины используются для приготовления, как традиционных блюд, так и кулинарных новшеств
- ✓ Удобная упаковка сохраняет полезные свойства продукта
- ✓ Продукция, прошедшая процедуру шоковой заморозки, не теряет вкусовых качеств и имеет значительно больший срок хранения



СПОСОБЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Сердце, ноги,
набор для холодца



Язык,
хвост



Почки, щеки,
диафрагма толстая



Сердце говяжье

- ~1,000/~4,000 кг
- термоформаж / гофрокороб
- 1 (170x170x70 мм)
4 (400x300x140 мм)
- 2950700000009
46300166102306
- 14 суток



Сердце говяжье замороженное

- Повторно не замораживать!
Перед приготовлением разморозить!
- ~1,000/~4,000 кг
- термоформаж / гофрокороб
- 1 (170x170x70 мм)
4 (400x300x140 мм)
- 2811624000000
46300168116240
- 730 суток



Язык говяжий

- ~1,000/~4,000 кг
- термоформаж / гофрокороб
- 1 (350x90x70 мм)
4 (400x300x140 мм)
- 2863790000005
46300166102283
- 18 суток



Язык говяжий замороженный

- Повторно не замораживать!
Перед приготовлением разморозить!
- ~1,000/~4,000 кг
- термоформаж / гофрокороб
- 1 (350x90x70 мм)
4 (400x300x140 мм)
- 2811625000000
46300168116257
- 730 суток



Печень говяжья

- ~1,000/~4,000 кг
- термоформаж / гофрокороб
- 1 (180x130x70 мм)
4 (400x300x140 мм)
- 2962940000008
46300166102276
- 14 суток



Печень говяжья замороженная

- Повторно не замораживать!
Перед приготовлением разморозить!
- ~1,000/~4,000 кг
- термоформаж / гофрокороб
- 1 (180x130x70 мм)
4 (400x300x140 мм)
- 2811635000000
46300168116356
- 730 суток



Хвост говяжий

- ~1,000/~4,000 кг
- термоформаж / гофрокороб
- 1 (350x100x50 мм)
4 (400x300x140 мм)
- 2867480000009
46300166102290
- 16 суток



Хвост говяжий замороженный

- Повторно не замораживать!
Перед приготовлением разморозить!
- ~1,000/~4,000 кг
- термоформаж / гофрокороб
- 1 (350x100x50 мм)
4 (400x300x140 мм)
- 2811641000000
46300168116417
- 730 суток



Почки говяжьи

- ~1,000/~4,000 кг
- термоформаж / гофрокороб
- 1 (170x130x70 мм)
4 (400x300x140 мм)
- 2346229000000
46300167109106
- 10 суток



Почки говяжьи замороженные

- Повторно не замораживать!
Перед приготовлением разморозить!
- ~1,000/~4,000 кг
- термоформаж / гофрокороб
- 1 (170x130x70 мм)
4 (400x300x140 мм)
- 2811640000000
46300168116400
- 730 суток



Диафрагма говяжья толстая

- ~1,300/~5,200 кг
- термоформаж / гофрокороб
- 1 (250x150x50 мм)
4 (400x300x140 мм)
- 2835500000001
463001661103563
- 17 суток



Диафрагма говяжья толстая замороженные

- Повторно не замораживать!
Перед приготовлением разморозить!
- ~1,300/~5,200 кг
- термоформаж / гофрокороб
- 1 (250x150x50 мм)
4 (400x300x140 мм)
- 2811664000002
46300168116646
- 730 суток



Ноги говяжьи замороженные

- Повторно не замораживать!
Перед приготовлением разморозить!
- ~1,000/~4,000 кг
- термоформаж / гофрокороб
- 1 (130x170x100 мм)
4 (400x300x140 мм)
- 2811639000000
46300168116394
- 730 суток



Язык говяжий для заливного замороженный

- Повторно не замораживать!
Перед приготовлением разморозить!
- ~1,000/~4,000 кг
- термоформаж / гофрокороб
- 1 (350x130x100 мм)
4 (400x300x140 мм)
- 2811616000000
46300168116165
- 730 суток



Хвост бычий для тушения замороженный

- Повторно не замораживать!
Перед приготовлением разморозить!
- ~1,000/~4,000 кг
- термоформаж / гофрокороб
- 1 (130x170x100 мм)
4 (400x300x140 мм)
- 2811617000000
46300168116172
- 730 суток



Набор для холодца замороженный

- Повторно не замораживать!
Перед приготовлением разморозить!
- ~1,000/~4,000 кг
- термоформаж / гофрокороб
- 1 (130x170x100 мм)
4 (400x300x140 мм)
- 2811657000000
46300168116578
- 730 суток



МЯСОКОСТНЫЕ ПОЛУФАБРИКАТЫ

Мясокостные полуфабрикаты – идеально подходят для приготовления ароматного наваристого бульона.

КОНКУРЕНТНЫЕ ПРЕИМУЩЕСТВА:

- ✓ Шоковая заморозка позволяет сохранить первоначальные витамины и микроэлементы в замороженном продукте
- ✓ Инновационное производство и современные технологии позволяют добиться длительного срока хранения мяса



СПОСОБЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Рагу,
кость берцовая



Кость говяжья
пищевая



Рагу говяжье (пакет) замороженное



Повторно не замораживать!
Перед приготовлением разморозить!

- 1, 000 / 4,000 кг
- пакет / гофрокороб
- 1 (300x150x120 мм)
4 (400x600x140 мм)
- 2811707000000
46300168117070
- 730 суток



Кость пищевая (Скапула) замороженная



Повторно не замораживать!
Перед приготовлением разморозить!

- ~1, 600 / ~6,400 кг
- пакет / гофрокороб
- 1 (260x180x27 мм)
6 (400x300x110 мм)
- 2024190000006
46000990241904
- 730 суток



Коленный сустав замороженный



Повторно не замораживать!
Перед приготовлением разморозить!

- ~1,500 / ~6,000 кг
- пакет / гофрокороб
- 1 (200x150x130 мм)
4 (400x300x130 мм)
- 2812008000009
46300168120087
- 730 суток



Кость говяжья трубчатая замороженная



Повторно не замораживать!
Перед приготовлением разморозить!

- ~3, 000 / ~18,000 кг
- пакет / гофрокороб
- 1 (160x120x80 мм)
6 (573x362x155 мм)
- 2811737000007
46300168117377
- 730 суток



ГОВЯДИНА MATURED BEEF

Выдержанное мясо – как зрелое вино, понятно настоящим ценителям, знающим все тонкости продукта. Matured Beef – это мясо от взрослых коров породы Black Angus. Длительный травяной откорм формирует особый натуральный вкус с легкой кислинкой. Мясо коров достаточно постное, а поверхностный жирок обладает приятной кремовостью и нежным вкусом. Важной особенностью такого мяса является необходимость вызревания, в процессе которого оно становится мягче и обретает легкий ореховый аромат.



МИРАТОРГ

MATURED BEEF

МЯСО КОРОВ BLACK ANGUS

СПОСОБЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Стейки из говядины
Matured Beef



Стейк Рибай

- 0,660/2,640 кг
- skin / гофрокороб
- 1 (260x180x27 мм)
4 (400x300x75 мм)
- 4630016233442
14630016233449
- 21 сутки



Стейк Стриплойн

- 0,660/2,640 кг
- skin / гофрокороб
- 1 (260x180x27 мм)
4 (400x300x75 мм)
- 4630016233459
14630016233456
- 21 сутки



Стейк Филе-Миньон

- 0,380/1,520 кг
- skin / гофрокороб
- 1 (260x180x27 мм)
4 (400x300x75 мм)
- 4630016233435
14630016233432
- 21 сутки



Стейк Чак ролл

- 0,650/2,600 кг
- skin / гофрокороб
- 1 (260x180x27 мм)
4 (400x300x75 мм)
- 4630016233473
14630016233470
- 21 сутки



Стейк Топ Блейд

- 0,450/1,800 кг
- skin / гофрокороб
- 1 (260x180x27 мм)
4 (400x300x75 мм)
- 4630016233503
14630016233500
- 21 сутки



Денвер стейк

- 0,310/1,240 кг
- skin / гофрокороб
- 1 (260x180x27 мм)
4 (400x300x75 мм)
- 4630016233480
14630016233487
- 21 сутки



Стейк Пиканья

- 0,490/1,960 кг
- skin / гофрокороб
- 1 (260x180x27 мм)
4 (400x300x75 мм)
- 4630016233510
14630016233517
- 21 сутки








Стейк Мачете

- 0,440/1,760 кг
- skin / гофрокороб
- 1 (260x180x27 мм)
4 (400x300x75 мм)
- 4630016233527
14630016233524
- 21 сутки








Фланк стейк

-  0,490/1,960 кг
-  skin / гофрокороб
-  1 (260x180x27 мм)
4 (400x300x75 мм)
-  4630016233497
14630016233494
-  21 сутки








Стейк Бавет

-  0,490/1,960 кг
-  skin / гофрокороб
-  1 (260x180x27 мм)
4 (400x300x75 мм)
-  4630016236085
14630016236082
-  21 сутки



Вегас стейк

-  0,600/2,400 кг
-  skin / гофрокороб
-  1 (260x180x27 мм)
4 (400x300x75 мм)
-  4630016236092
14630016236099
-  21 сутки



100 % BLACK ANGUS



ТРАВЯНОЙ ОТКОРМ



ВЛАЖНОЕ И СУХОЕ ВЫЗРЕВАНИЕ



ГОВЯДИНА MATURED BEEF