

МИРАТОРГ

КУРИНЫЕ ПРОДУКТЫ

**ОХЛАЖДЕННОЕ
И ЗАМОРОЖЕННОЕ
МЯСО ЦЫПЛЯТ-
БРОЙЛЕРОВ**



ОХЛАЖДЕННОЕ И ЗАМОРОЖЕННОЕ МЯСО ЦЫПЛЯТ- БРОЙЛЕРОВ

ОБЪЕМ ПРОИЗВОДСТВА В ГОД:
150 тысяч тонн мяса цыплят
бройлеров

АССОРТИМЕНТ:
более 40 наименований
продукции

МЕСТОРАСПОЛОЖЕНИЕ:
Брянская область

**КОЛИЧЕСТВО
СОТРУДНИКОВ:**
более 3500 человек

В начале 2014 года «Мираторг» запустил проект по выращиванию и убою цыплят-бройлеров и последующей переработке их мяса в Брянской области. Проект предусматривает максимально возможную в птицеводческой отрасли вертикальную интеграцию: от выращивания зерновых для производства комбикормов из собственного сырья до готовой, преимущественно охлажденной, продукции в потребительской и промышленной упаковке и ее полной дистрибуции собственными силами компании. Запланированный годовой объем выпускаемой продукции при выходе на проектную мощность составляет 150 тысяч тонн в год мяса цыплят-бройлеров (в убойном весе) и полуфабрикатов из него. Концепция проекта предусматривает применение новейших идей и самых последних достижений в мировой практике птицеводства и птицепереработки и включает в себя следующие объекты:

- зерновую компанию для обеспечения проекта собственными зерновыми культурами;
- комбикормовый завод по производству высококачественных гранулированных кормов и элеватор;
- площадки родительского стада и ремонтного молодняка для обеспечения производства собственным инкубационным яйцом мясных кроссов (пород) цыплят;
- инкубатор;
- площадки по выращиванию бройлеров;
- завод по убою и переработке птицы.

На начало 2018 года в рамках развития направления производства мяса цыплят-бройлеров «Мираторг» запущены следующие сегменты потребительской продукции:

- шашлык из мяса цыплят-бройлеров;
- маринованные куриные части в пакетах для запекания;
- купаты и колбаски;
- фарш;
- стейки;
- котлеты с начинками.

КУРИНЫЕ КОТЛЕТЫ

Котлеты с начинками в хрустящей панировке – уникальный охлажденный продукт из мяса птицы. Разнообразие начинок: от классической котлеты «По-киевски» до изысканных итальянских рецептов с моцареллой. Оригинальная панировка позволяет сохранить сочный и нежный вкус мяса, приобретая при жарке хрустящую корочку.

КОНКУРЕНТНЫЕ ПРЕИМУЩЕСТВА:

- ✓ Легкое приготовление
- ✓ Фиксированный вес
- ✓ Длительные сроки годности
- ✓ Разнообразные начинки
- ✓ Отборное сырье



СПОСОБЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Куриные
котлеты



Котлеты с маслом и соусом песто

- 📦 0,460/1,840 кг
- 📦 лоток ГЗМС/гофрокороб
- 📦 1 (190x144x55 мм)
4 (400x300x80 мм)
- 📦 4680014144752
14680014144759
- 📦 10 суток

NEW



Котлеты «Традиционные»

- 📦 0,400/1,600 кг
- 📦 лоток ГЗМС/гофрокороб
- 📦 1 (190x140x55 мм)
4 (400x300x100 мм)
- 📦 4680014143960
14680014143967
- 📦 10 суток



Котлеты «По-киевски»

- 📦 0,460/1,840 кг
- 📦 лоток ГЗМС/гофрокороб
- 📦 1 (190x144x55 мм)
4 (400x300x80 мм)
- 📦 4680014142338
46800144960046
- 📦 10 суток



Котлеты «По-киевски» замороженные

- 📦 0,460/1,840 кг
- 📦 лоток ГЗМС/гофрокороб
- 📦 1 (190x150x46 мм)
16 (600x400x120 мм)
- 📦 4680014142895
14680014142892
- 📦 365 суток



Повторно не замораживать!
Перед приготовлением разморозить!

БИТОЧКИ И ШНИЦЕЛЬ ИЗ МЯСА ЦЫПЛЯТ- БРОЙЛЕРОВ



Биточки «С сыром»

- 0,380/1,520 кг
- лоток ГЗМС/
гофрокороб
- 1 (190x140x55 мм)
4 (400x300x80 мм)
- 4680014143687
14680014143684
- 10 суток



Биточки «С сыром» замороженные

- 0,350/5,600 кг
- лоток ГЗМС/
гофрокороб
- 1 (190x150x46 мм)
16 (600x400x120 мм)
- 4680014142888
14680014142885
- 365 суток



Повторно не замораживать!
Перед приготовлением разморозить!

Биточки «Нежные»

- 0,380/1,520 кг
- лоток ГЗМС/
гофрокороб
- 1 (190x140x55 мм)
4 (400x300x80 мм)
- 4680014143694
14680014143691
- 10 суток



ХИТ

Биточки «Нежные» замороженные

- 0,350/5,600 кг
- лоток ГЗМС/
гофрокороб
- 1 (190x150x46 мм)
16 (600x400x120 мм)
- 4680014142871
14680014142878
- 365 суток



Повторно не замораживать!
Перед приготовлением разморозить!

Шницель из куриного филе

- 0,400/1,600 кг
- лоток ГЗМС/
гофрокороб
- 1 (190x144x55 мм)
4 (400x300x80 мм)
- 4680014144660
14680014144667
- 10 суток



NEW

Люля-кебаб

- 0,400/1,600 кг
- лоток ГЗМС/
гофрокороб
- 1 (190x144x55 мм)
4 (400x300x80 мм)
- 4680014142734
24680014142738
- 10 суток



КУРИНЫЕ КОЛБАСКИ ДЛЯ ГРИЛЯ

Колбаски можно приготовить как на сковороде, так и на открытом огне: гриле или мангале. Отличный результат и превосходный вкус гарантированы!

КОНКУРЕНТНЫЕ ПРЕИМУЩЕСТВА:

- ✓ Свежесть колбасок в течение 11 суток помогает сохранить упаковка в газомодифицированной среде
- ✓ Разнообразие вкусов
- ✓ Приготовлены только из свежего отборного мяса собственного производства



СПОСОБЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Куриные
колбаски



КОЛБАСКИ ДЛЯ ГРИЛЯ



«Шашлычные»

- 0,400 / 3,200 кг
- лоток ГЗМС / гофрокороб
- 1 (190x144x55 мм)
8 (400x300x120 мм)
- 4680014141577
46800144910188
- 11 суток



«Шашлычные» замороженные

- 0,400 / 6,400 кг
- лоток ГЗМС / гофрокороб
- 1 (190x150x46 мм)
16 (600x400x120 мм)
- 4680014141836
14680014143325
- 180 суток



Повторно не замораживать!
Перед приготовлением разморозить!

«Домашние»

- 0,400 / 3,200 кг
- лоток ГЗМС / гофрокороб
- 1 (190x144x55 мм)
8 (400x300x120 мм)
- 4680014141591
46800144910195
- 11 суток



ХИТ

«Домашние» замороженные

- 0,400 / 6,400 кг
- лоток ГЗМС / гофрокороб
- 1 (190x150x46 мм)
16 (600x400x120 мм)
- 4680014141843
14680014143332
- 180 суток



Повторно не замораживать!
Перед приготовлением разморозить!

«Острые»

- 0,400 / 3,200 кг
- лоток ГЗМС / гофрокороб
- 1 (190x144x55 мм)
8 (400x300x120 мм)
- 4680014141584
46800144910201
- 11 суток



«Острые» замороженные

- 0,400 / 6,400 кг
- лоток ГЗМС / гофрокороб
- 1 (190x150x46 мм)
16 (600x400x120 мм)
- 4680014141850
46800145900140
- 180 суток



Повторно не замораживать!
Перед приготовлением разморозить!

ШАШЛЫК ИЗ ЦЫПЛЕНКА- БРОЙЛЕРА

Нежное и сочное куриное мясо с насыщенным вкусом и приятным ароматом.

КОНКУРЕНТНЫЕ ПРЕИМУЩЕСТВА:

- ✓ Знакомые вкусы
- ✓ Приготовлены из свежего мяса собственного производства
- ✓ Удобный формат упаковки



СПОСОБЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Шашлык



Шашлык в маринаде

- 1,800/10,800 кг
- ведро/гофрокороб
- 1 (170x170x120 мм)
6 (600x400x120 мм)
- не фикс. вес
- 8 суток



Шашлык в маринаде

- 1,800/10,800 кг
- вакуумная упаковка/
гофрокороб
- 1 (290x190x60 мм)
6 (600x400x120 мм)
- не фикс. вес
- 15 суток

ХИТ



Шашлык в маринаде «Прованские травы»

- 1,800/10,800 кг
- ведро/гофрокороб
- 1 (170x170x120 мм)
6 (600x400x120 мм)
- не фикс. вес
- 8 суток



Шашлык в маринаде «Прованские травы»

- 1,800/10,800 кг
- вакуумная упаковка/
гофрокороб
- 1 (290x190x60 мм)
6 (600x400x120 мм)
- не фикс. вес
- 15 суток



Крыло в маринаде «Гриль»

- 2,000/8,000 кг
- ведро/гофрокороб
- 1 (170x170x120 мм)
6 (600x400x120 мм)
- не фикс. вес
- 8 суток



Крыло в маринаде «Гриль»

- 1,800/10,800 кг
- вакуумная упаковка/
гофрокороб
- 1 (290x190x60 мм)
6 (600x400x120 мм)
- не фикс. вес
- 15 суток



Шашлык «Деликатесный»

- 1,800/10,800 кг
- вакуумная упаковка/
гофрокороб
- 1 (290x190x60 мм)
6 (600x400x120 мм)
- не фикс. вес
- 15 суток



Сердечки в маринаде

- 0,400/1,600 кг
- лоток/гофрокороб
- 1 (190x140x55 мм)
4 (400x300x100 мм)
- 4680014143939
14680014143936
- 10 суток



ЛИНЕЙКА ГОРЯЧИХ БЛЮД В ПАКЕТЕ ДЛЯ ЗАПЕКАНИЯ

Идеальный вариант для ужина в кругу семьи. Благодаря удобному и безопасному формату упаковки приготовить мясо можно быстро и без усилий. Добавьте к птице овощи или крупу – и сочное куриное мясо в ароматных травах с гарниром готово!

КОНКУРЕНТНЫЕ ПРЕИМУЩЕСТВА:

- ✓ Экономия времени
- ✓ Идеальное сочетание маринада
- ✓ Удобный формат упаковки








СПОСОБЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Блюда
для запекания










Курочка «По-деревенски»

-  1,800/7,200 кг
-  пакет для запекания / гофрокороб
-  1 (210x170x120 мм)
4 (600x400x120 мм)
-  не фикс. вес
-  10 суток



Петух «По-деревенски»

-  3,000/6,000 кг
-  пакет для запекания / гофрокороб
-  1 (210x170x120 мм)
2 (600x400x120 мм)
-  не фикс. вес
-  8 суток



Мираторг – первый крупный производитель продуктов питания, который выпустил тушки фермерских петухов собственного производства. «Петух по-деревенски» замаринован в натуральных специях и готов к приготовлению – осталось положить пакет в духовку. Такое мясо уникально сладковатым вкусом и большим содержанием белка.

ЧАСТИ ЦЫПЛЕНКА- БРОЙЛЕРА В МАРИНАДЕ

Уникальный продукт, позволяющий получить вкуснейшее блюдо, не прилагая к этому ни малейших усилий! Просто разогрейте духовку и поместите в нее мясо в упаковке!

КОНКУРЕНТНЫЕ ПРЕИМУЩЕСТВА:

- ✓ Легкое приготовление
- ✓ Фиксированный вес
- ✓ Длительные сроки годности
- ✓ Сбалансированные маринады
- ✓ Отборное сырье



СПОСОБЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Части цыпленка-бройлера в маринаде



Крыло в маринаде «Сацебели»

- 0,625 / 2,500 кг
- пакет для запекания / гофрокороб
- 1 (190x145x60 мм)
4 (400x300x100 мм)
- 4680014140969
46800144900189
- 15 суток



Филе «Нежное»

- 0,625 / 2,500 кг
- пакет для запекания / гофрокороб
- 1 (190x145x60 мм)
4 (400x300x100 мм)
- 4680014142840
14680014142847
- 15 суток



Бедро в чесночном маринаде

- 0,625 / 2,500 кг
- пакет для запекания / гофрокороб
- 1 (190x145x60 мм)
4 (400x300x100 мм)
- 4680014142864
14680014142861
- 15 суток



Крыло в остром соусе

- 0,625 / 2,500 кг
- пакет для запекания / гофрокороб
- 1 (190x145x60 мм)
4 (400x300x100 мм)
- 4680014142918
14680014142915
- 15 суток



Цыпленок-табака

- 1,500 / 6,000 кг
- пакет для запекания / гофрокороб
- 1 (290x190x60 мм)
4 (400x300x140 мм)
- не фикс. вес
- 15



Курочка с прованскими травами

- 0,750 / 3,000 кг
- пакет для запекания / гофрокороб
- 1 (290x190x60 мм)
4 (400x300x100 мм)
- 4680014143601
14680014143608
- 15 суток



Рагу в соусе «Сацебели»

- 0,750 / 3,000 кг
- пакет для запекания / гофрокороб
- 1 (190x145x60 мм)
4 (400x300x100 мм)
- 4680014144226
24680014144220
- 15 суток



Куриные части в пакетах для запекания – любимые куриные отруба в восхитительно вкусном маринаде, подобранном индивидуально с учетом особенностей каждой части тушки цыплёнка-бройлера.

BDF – УПАКОВКА НОВОГО ПОКОЛЕНИЯ ДЛЯ ОХЛАЖДЕННОЙ ПТИЦЫ

Привычные для потребителя части цыпленка в инновационном формате упаковки BDF.

КОНКУРЕНТНЫЕ ПРЕИМУЩЕСТВА:

- ✓ Срок годности – 10 суток обеспечивается благодаря абсолютной герметичности упаковки и применению безопасной газовой среды
- ✓ Фиксированный вес – 850 г
- ✓ Сохранность качества и безопасность продукта! Экологическая безопасность всей разделки цыпленка-бройлера подтверждена специализированным органом «ЭКО ТЕСТ ПЛЮС»



СПОСОБЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Мясо цыпленка-бройлера



КУРИНАЯ РАЗДЕЛКА В УПАКОВКЕ BDF



Бедро бескостное без кожи

- 0,850 / 4,250 кг
- BDF / гофрокороб
- 1 (220x145x46 мм)
5 (600x400x80 мм)
- 4680014144035
14680014144032
- 10 суток



Бедро бескостное с кожей

- 0,850 / 4,250 кг
- BDF / гофрокороб
- 1 (220x145x46 мм)
5 (600x400x80 мм)
- 4680014144035
14680014144032
- 10 суток



Бедро Особое

- 0,850 / 4,250 кг
- BDF / гофрокороб
- 1 (220x145x46 мм)
5 (600x400x80 мм)
- 4680014143984
14680014143981
- 10 суток



Голень на кости с кожей

- 0,850 / 4,250 кг
- BDF / гофрокороб
- 1 (220x145x46 мм)
5 (600x400x80 мм)
- 4680014144004
14680014144001
- 10 суток



Филе без кожи

- 0,850 / 4,250 кг
- BDF / гофрокороб
- 1 (220x145x46 мм)
5 (600x400x80 мм)
- 4680014143991
14680014143998
- 10 суток



BDF УПАКОВКА

Улучшенная механическая прочность, абсолютная герметичность и приятный внешний вид – не только порадуют потребителя, но и гарантируют сохранность качества востребованного продукта.

ЧАСТИ ЦЫПЛЕНКА- БРОЙЛЕРА

Для нашего потребителя мы предлагаем самые популярные виды разделки. Наш ассортимент суммарно занимает около 90% от всех покупок в категории частей цыпленка-бройлера. Привычная потребителю упаковка и яркий дизайн не дадут пройти мимо частей цыпленка-бройлера под торговой маркой «Мираторг».

КОНКУРЕНТНЫЕ ПРЕИМУЩЕСТВА:

- ✓ Сроки годности – 8 суток – достигаются благодаря большой степени автоматизации производства, минимизации ручного труда и строгому контролю качества продукции
- ✓ Фиксированный вес продукта – реальная цена покупки и меньшая цена за единицу
- ✓ Избежать ошибок и достичь отличных показателей по микробиологической чистоте позволяет полностью автоматизированная линия разделки, исключая влияние «человеческого фактора»



СПОСОБЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Крыло,
грудка и филе,
окорочок,
бедро и голень



Филе грудки цыпленка-бройлера

- 0,750/4,500 кг
- лоток / гофрокороб
- 1 (225x175x43 мм)
6 (600x400x120 мм)
- 4680014141744
46800144260214
- 8 суток



Филе грудки цыпленка-бройлера

- 0,850/10,200 кг
- лоток / гофрокороб
- 1 (225x175x43 мм)
12 (600x400x120 мм)
- 4680014141829
46800145260336
- 365 суток



Повторно не замораживать!
Перед приготовлением разморозить!

Филе малое цыпленка-бройлера

- 0,500/2,000 кг
- лоток / гофрокороб
- 1 (225x175x43 мм)
4 (600x400x120 мм)
- 4680014142109
46800144260276
- 8 суток



Филе малое цыпленка-бройлера

- 0,500/8,000 кг
- лоток / гофрокороб
- 1 (225x175x43 мм)
16 (600x400x120 мм)
- 4680014142260
46800145260350
- 365 суток



Повторно не замораживать!
Перед приготовлением разморозить!

Грудка цыпленка-бройлера

- 0,750/4,500 кг
- лоток / гофрокороб
- 1 (225x175x43 мм)
6 (600x400x120 мм)
- не фикс. вес
- 8 суток



Грудка цыпленка-бройлера

- 0,750/9,000 кг
- лоток / гофрокороб
- 1 (225x175x43 мм)
12 (600x400x120 мм)
- не фикс. вес
- 365 суток



Повторно не замораживать!
Перед приготовлением разморозить!

Полуфабрикат для чахохбили и шашлыка

- 0,750/4,500 кг
- лоток / гофрокороб
- 1 (225x175x43 мм)
6 (600x400x120 мм)
- 4680014140846
46800144910058
- 8 суток



Полуфабрикат для чахохбили и шашлыка

- 0,850/8,500 кг
- лоток / гофрокороб
- 1 (225x175x43 мм)
10 (600x400x120 мм)
- 4680014140952
46800145910064
- 365 суток



Повторно не замораживать!
Перед приготовлением разморозить!

Бедро цыпленка-бройлера бескостное с кожей

- 0,750 / 4,500 кг
- лоток / гофрокороб
- 1 (225x175x43 мм)
6 (600x400x120 мм)
- 4680014143410
14680014143417
- 7 суток



Бедро цыпленка-бройлера бескостное с кожей

- 0,750 / 9,000 кг
- лоток / гофрокороб
- 1 (225x175x43 мм)
12 (600x400x120 мм)
- не фикс. вес
- 365 суток



Повторно не замораживать!
Перед приготовлением разморозить!

Бедро цыпленка-бройлера на кости с кожей

- 0,750 / 4,500 кг
- лоток / гофрокороб
- 1 (225x175x43 мм)
6 (600x400x120 мм)
- 4680014140761
14680014140768
- 8 суток



Бедро цыпленка-бройлера на кости с кожей

- 0,750 / 9,000 кг
- лоток / гофрокороб
- 1 (225x175x43 мм)
12 (600x400x120 мм)
- 4680014140648
46800145220200
- 365 суток



Повторно не замораживать!
Перед приготовлением разморозить!

Бедро цыплёнка-бройлера бескостное без кожи

- 0,750 / 4,500 кг
- лоток / гофрокороб
- 1 (225x175x43 мм)
6 (600x400x120 мм)
- 2892875000000
46800144220492
- 7 суток



Бедро цыплёнка-бройлера бескостное без кожи

- 0,750 / 4,500 кг
- лоток / гофрокороб
- 1 (225x175x43 мм)
6 (600x400x120 мм)
- 2892875000000
46800144220492
- 365 суток



Повторно не замораживать!
Перед приготовлением разморозить!

Голень цыпленка-бройлера

- 0,750 / 4,500 кг
- лоток / гофрокороб
- 1 (225x175x43 мм)
6 (600x400x120 мм)
- 4680014140778
46800144230125
- 8 суток



Голень цыпленка-бройлера






- 0,750 / 9,000 кг
- лоток / гофрокороб
- 1 (225x175x43 мм)
12 (600x400x120 мм)
- 4680014140815
46800145230117
- 365 суток



Повторно не замораживать!
Перед приготовлением разморозить!








Окорочок цыпленка-бройлера


-  0,796 / 9,552 кг
-  лоток / гофрокороб
-  1 (225x175x43 мм)
12 (600x400x120 мм)
-  4680014140938
46800144210257
-  8 суток








Окорочок цыпленка-бройлера

-  0,796 / 9,552 кг
-  лоток / гофрокороб
-  1 (225x175x43 мм)
12 (600x400x120 мм)
-  4680014140945
46800145210201
-  365 суток








 Повторно не замораживать!
Перед приготовлением разморозить!

Окорочок цыпленка-бройлера бескостный с кожей


-  0,750 / 4,500 кг
-  лоток / гофрокороб
-  1 (225x175x43 мм)
6 (600x400x120 мм)
-  4680014143434
14680014143431
-  7 суток



Окорочок цыпленка-бройлера бескостный с кожей

-  0,900 / 10,800 кг
-  лоток / гофрокороб
-  1 (220x150x45 мм)
12 (600x400x120 мм)
-  не фикс. вес
-  365 суток



 Повторно не замораживать!
Перед приготовлением разморозить!



Крыло цыплёнка-бройлера

- 0,750/4,500 кг
- лоток/гофрокороб
- 1 (220x150x45 мм)
6 (600x400x80 мм)
- 4680014143434
14680014143431
- 7 суток



Крыло цыплёнка-бройлера

- 0,900/10,800 кг
- лоток/гофрокороб
- 1 (220x150x45 мм)
12 (600x400x120 мм)
- не фикс. вес
- 365 суток



Повторно не замораживать!
Перед приготовлением разморозить!



Крыло цыпленка-бройлера

- 0,750/4,500 кг
- лоток/гофрокороб
- 1 (220x150x45 мм)
6 (600x400x80 мм)
- 4680014141089
46800144240261
- 8 суток



Крыло цыпленка-бройлера

- 0,750/9,000 кг
- лоток/гофрокороб
- 1 (220x150x45 мм)
12 (600x400x120 мм)
- 4680014141096
46800145240260
- 365 суток



Повторно не замораживать!
Перед приготовлением разморозить!



Окорочок цыпленка-бройлера бескостный без кожи

- 0,750/4,500 кг
- лоток/гофрокороб
- 1 (225x150x45 мм)
6 (600x400x80 мм)
- не фикс. вес
- 8 суток



ФАРШ



Фарш куриный «Домашний»

- 0,750 / 3,000 кг
- ВУ / гофрокороб
- 1 (190x145x60 мм)
4 (400x300x100 мм)
- 4680014142000
46800144880016
- 10 суток



Фарш куриный «Домашний»

- 0,750 / 12,000 кг
- ВУ / гофрокороб
- 1 (190x145x60 мм)
16 (400x300x100 мм)
- 4680014141997
46800145880138
- 180 суток



Повторно не замораживать!
Перед приготовлением разморозить!

Фарш куриный

- 0,400 / 3,200 кг
- лоток ГЗМС / гофрокороб
- 1 (190x140x55 мм)
8 (400x300x130 мм)
- 4630016233220
14630016233227
- 12 суток



Цыплята-бройлеры Мираторг выращены в экологически чистом районе. Комфортные условия содержания, натуральные корма и контроль производства на каждом этапе гарантируют высокое качество продуктов из мяса птицы. Блюда из куриного фарша получатся нежными и сочными.

ЦЫПЛЕНОК-КОРНИШОН

Деликатес в мире кулинарии. Птица питается особым рационом и растет в естественных условиях, благодаря чему набирает вес. Именно такие условия – гарантия лучших вкусовых качеств данного вида цыпленка.

КОНКУРЕНТНЫЕ ПРЕИМУЩЕСТВА:

- ✓ Натуральный эко продукт
- ✓ Более сочный и нежный
- ✓ Герметичная упаковка, которая сохраняет качество продукта в течение 12 суток



Мясо корнишонов Мираторг отличается сочностью и нежностью. Тушки мини-бройлеров подходят для жарки, гриля, тушения, варки и запекания. Птицу выбирают гурманы за простоту приготовления, неповторимый вкус и аромат.

Цыпленок-корнишон

- 0,750 / 4,500 кг
- вакуумная упаковка / гофрокороб
- 1 (170x170x120 мм)
6 (400x300x80 мм)
- не фикс. вес
- 12 суток



СПОСОБЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Цыпленок-корнишон



ТУШКА ЦЫПЛЕНКА- БРОЙЛЕРА

Мясо птицы – одно из основных составляющих здорового питания. Благодаря содержанию легкоусвояемых белков, витаминов, аминокислот и минералов мясо цыплят незаменимо для тех, кто соблюдает диету и заботится о своем здоровье.

КОНКУРЕНТНЫЕ ПРЕИМУЩЕСТВА:

- ✓ Гарантированное стабильно высокое качество продукта обеспечивается использованием только собственных кормов
- ✓ Отсутствие повреждений у птицы обеспечивает «гуманный» убой
- ✓ Сочность и мягкость мяса цыплят обеспечивает его правильное созревание, что в свою очередь обеспечивается двухсекционным воздушно-капельным охлаждением



СПОСОБЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Тушка





1 сорт в фирменном пакете

- 1,700/13,000 кг
- фирменный пакет / гофрокороб
- 1 (170x170x120 мм)
8 (600x400x120 мм)
- не фикс. вес
- 8 суток



1 сорт замороженная

- 1,700/13,000 кг
- фирменный пакет / гофрокороб
- 1 (170x170x120 мм)
8 (600x400x120 мм)
- не фикс. вес
- 12 месяцев



Повторно не замораживать!
Перед приготовлением разморозить!



ПРЕИМУЩЕСТВА ВАКУУМНОГО ПАКЕТА:

Сохраняет качество продукта в течение 12 суток (подтверждено протоколом лабораторных испытаний).

Герметичная упаковка – в отличие от других форматов упаковки не подтекает, не имеет запаха.

1 сорт в вакуумном пакете

- 1,600/13,000 кг
- вакуумный пакет / гофрокороб
- 1 (170x170x120 мм)
8 (600x400x120 мм)
- не фикс. вес
- 12 суток



СУБПРОДУКТЫ ЦЫПЛЕНКА- БРОЙЛЕРА

Куриные субпродукты не зря любимы многими потребителями. Низкая калорийность, минимальное содержание углеводов, а также содержание микроэлементов, таких как железо и фолиевая кислота, говорят нашим уважаемым хозяйкам, что их блюда будут не только вкусными, но и полезными.

КОНКУРЕНТНЫЕ ПРЕИМУЩЕСТВА:

- ✓ Сохранять продукт качественным в течение 10 суток позволяет упаковка в специализированной газовой среде
- ✓ Фиксированный вес продукта – реальная цена покупки и меньшая цена за единицу



СПОСОБЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Субпродукты



Печень

- 0,450 / 1,800 кг
- лоток ГЗМС / гофрокороб
- 1 (145x185x55 мм)
8 (300x400x140 мм)
- 4680014140297
24680014140291
- 10 суток



Печень

- 1,000 / 8,000 кг
- вакуумная упаковка / гофрокороб
- 1 (190x150x80 мм)
8 (300x400x140 мм)
- 4680014141072
46800144810082
- 10 суток



Печень

- 1,000 / 12,000 кг
- фирменный пакет / гофрокороб
- 1 (180x130x90 мм)
12 (600x400x120 мм)
- 4680014140396
46800145810074
- 12 месяцев



Повторно не замораживать!
Перед приготовлением разморозить!

Сердце

- 0,450 / 3,600 кг
- лоток ГЗМС / гофрокороб
- 1 (145x185x55 мм)
8 (300x400x140 мм)
- 4680014140303
14680014140300
- 10 суток



Сердце

- 1,000 / 12,000 кг
- фирменный пакет / гофрокороб
- 1 (180x130x90 мм)
12 (600x400x120 мм)
- 4680014140402
46800145830072
- 12 месяцев



Повторно не замораживать!
Перед приготовлением разморозить!

Желудок мышечный

- 0,450 / 3,600 кг
- лоток ГЗМС / гофрокороб
- 1 (145x185x55 мм)
8 (300x400x140 мм)
- 4680014140310
14680014140317
- 10 суток



Желудок мышечный

- 1,000 / 12,000 кг
- фирменный пакет / гофрокороб
- 1 (90x180 мм)
12 (600x400x120 мм)
- 4680014140389
46800145820073
- 12 месяцев



Повторно не замораживать!
Перед приготовлением разморозить!