


ПРИ МЯСЕ
мясные деликатесы



**АССОРТИМЕНТ
ПРОДУКЦИИ**

WWW.PRIMYASE.RU



ПРИ МЯСЕ
мясные деликатесы



ПРИ МЯСЕ

ТО, ЧЕГО ВАМ НЕ ХВАТАЛО

Мы - производственная компания, которая задаёт новые гастрономические тренды и поднимает стандарты в категории мраморной говядины.



МЫ ПРЕДСТАВЛЕННЫ



азбука
вкуса





КАТАЛОГ

Наши хиты	4-5
Деликатесы: мраморная говядины	6-7
Деликатесы: свинина и птица	8
Снеки: Джерки из мраморной говядины	9



МЯСНОЙ ПРОДУКТ СЫРОКОПЧЕНЫЙ

ГРУДИНКА СЫРОКОПЧЕНАЯ ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ



Грудинка мраморного бычка Black Angus (Plate Meat) за счет обилия мраморных вкраплений получается необычайно нежной и сочной. Мясо маринуется в течение 30 суток с добавлением ярких ароматных специй, затем происходит процесс сушки в термопечи. Созревать грудинка отправляется в специальную камеру при температуре +12°C в течение минимум 15 суток. Длительный процесс приготовления придает грудинке насыщенный мясной вкус.

УПАКОВКА:
НАРЕЗКА СКИН 70 Г.

СРОК ГОДНОСТИ:
45 СУТОК



ПРОДУКТ МЯСНОЙ ВАРЕНО-КОПЧЕНЫЙ

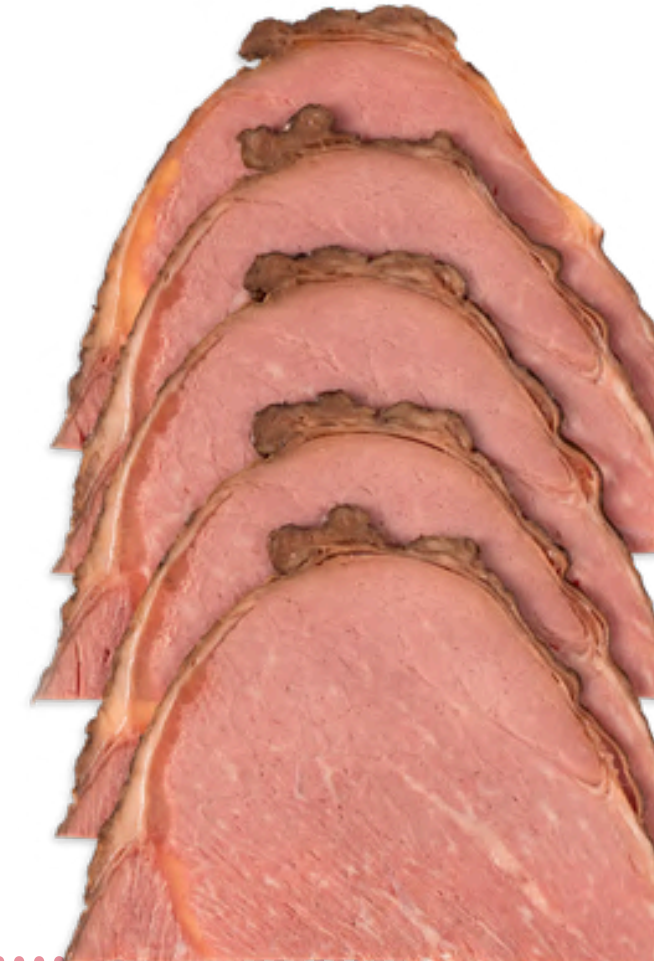
КОФЕЙНЫЙ РАНЧ ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ



Мясо из нежной части лопатки мраморного бычка Black Angus, маринованное с добавлением кофе, и готовится в печи при низкой температуре в течение 4-5 часов с предварительным копчением на отборных дубовых дровах. Благодаря нескольким этапам приготовления мясо приобретает легкую и нежную структуру. Авторский маринад придает деликатесу кофейный вкус и аромат.

УПАКОВКА:
НАРЕЗКА СКИН 70 Г.

СРОК ГОДНОСТИ:
45 СУТОК



ПРОДУКТ МЯСНОЙ ВАРЕНО-КОПЧЕНЫЙ

ПИКАНЬЯ ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ С ТРЮФЕЛЕМ



Для приготовления пиканьи используется верхний филей костреца мраморного бычка Black Angus. Мясо томится в термопечи при низкой температуре в течение 3-4 часов с предварительным копчением. Пиканья обладает насыщенным говяжьим вкусом, а прослойка жира при копчении пропитывает мясо и делает его сочным и ароматным. Роскошным дополнением к мясной основе служат трюфельные нотки.

УПАКОВКА:
НАРЕЗКА СКИН 70 Г.

СРОК ГОДНОСТИ:
30 СУТОК



ПРОДУКТ МЯСНОЙ ВАРЕНО-КОПЧЕНЫЙ

ОКОРОК ПО-ТАМБОВСКИ



Тазобедренная часть мраморного бычка Black Angus, готовится в термопечи в течение 7 часов с предварительным копчением. Благодаря уникальной рецептуре и особенностям сырья, обладает насыщенным мясным вкусом.

УПАКОВКА:
НАРЕЗКА СКИН 70 Г.

СРОК ГОДНОСТИ:
45 СУТОК



ПРОДУКТ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ КОПЧЕНО-ЗАПЕЧЕННЫЙ

ФИЛЕ УТИНОЙ ГРУДКИ КОПЧЕНОЕ В СМОКЕРЕ



Охлажденное филе утиной грудки маринуется в свежесвыжатом апельсиновом соке с добавлением бадьяна, оливкового масла и сахара. Длительное копчение на отборных дубовых дровах придает мясу особую нежность и подчеркивает его тонкий вкус. После копчения филе остается сочным и мягким. Прекрасно подойдет в качестве самостоятельной закуски или как ингредиент для салата.

УПАКОВКА:
НАРЕЗКА СКИН 70 Г.

СРОК ГОДНОСТИ:
45 СУТОК



ТОМЛЕННОЕ В СМОКЕРЕ



ПРОДУКТ МЯСНОЙ ИЗ СВИНИНЫ ВАРЕНО-КОПЧЕНЫЙ

ПОРКЕТТА С ТРЮФЕЛЕМ



Поркетта из свиной грудки мраморных пород предварительно маринуется с добавлением ароматных специй в течение 5 суток. После этапа маринования грудка заворачивается в рулет с добавлением трюфеля и проходит процесс копчения и томления в печи в течение 7-8 часов. Благодаря нескольким этапам приготовления и длительному томлению грудка приобретает яркий вкус, мясо становится мягким и нежным.

УПАКОВКА:
НАРЕЗКА СКИН 70 Г.

СРОК ГОДНОСТИ:
45 СУТОК



ТОМЛЕННОЕ В СМОКЕРЕ



ПРОДУКТ ИЗ МЯСА СЫРОВЯЛЕННЫЙ

ДЖЕРКИ ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ



Джерки из мраморной говядины - это вкусный и сытный мясной снек: нежное мясо нарезают тонкими ломтиками, маринуют в ароматных специях, а потом бережно высушивают. В результате получается хрустящая закуска с насыщенным мясным вкусом. Такой перекус удобно брать с собой в дорогу, на работу или на прогулку - он долго хранится и отлично утоляет голод.

УПАКОВКА:
ВАКУУМ + ZIP УПАКОВКА 40 Г.

СРОК ГОДНОСТИ:
90 ДНЕЙ



ТОМЛЕННОЕ В СМОКЕРЕ



ПРОДУКТ ИЗ МЯСА СЫРОВЯЛЕННЫЙ

ДЖЕРКИ ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ С ТРЮФЕЛЕМ



Джерки из мраморной говядины - это вкусный и сытный мясной снек: нежное мясо нарезают тонкими ломтиками, маринуют в ароматных специях, а потом бережно высушивают. В результате получается хрустящая закуска с насыщенным мясным вкусом. Такой перекус удобно брать с собой в дорогу, на работу или на прогулку - он долго хранится и отлично утоляет голод.

УПАКОВКА:
ВАКУУМ + ZIP УПАКОВКА 40 Г.

СРОК ГОДНОСТИ:
90 ДНЕЙ



ТОМЛЕННОЕ В СМОКЕРЕ



МЯСНОЙ ПРОДУКТ КОПЧЕНО-ЗАПЕЧЁННЫЙ

БРИСКЕТ ПО-ТЕХАССКИ



Грудной отруб мраморного бычка Black Angus, замаринованный с добавлением горчицы, морской соли и дробленого перца, томится в течение 9 часов в смокере на дубовых дровах. Благодаря постоянному поддержанию температуры 130°C и непрерывному дровяному копчению по технологии low&slow brisket приобретает нежную структуру, ароматную копченую корочку и ярко выраженный мясной вкус.

УПАКОВКА:
НАРЕЗКА СКИН 130 Г.

СРОК ГОДНОСТИ:
30 СУТОК



МЯСНОЙ ПРОДУКТ КОПЧЕНО-ЗАПЕЧЁННЫЙ

ЧАК РОЛЛ ТОМЛЁНЫЙ В СМОКЕРЕ



Чак Ролл- идеальный отруб для приготовления по технологии low&slow. Мясо мраморного бычка Black Angus предварительно маринуется по авторскому рецепту, а затем коптится на отборных дубовых дровах в течение 9 часов. Длительное копчение позволяет добиться гармоничного сочетания насыщенного мясного вкуса, сочности, нежности и яркого аромата.

УПАКОВКА:
НАРЕЗКА СКИН 130 Г.

СРОК ГОДНОСТИ:
30 СУТОК



МЯСНОЙ ПРОДУКТ КОПЧЕНО-ЗАПЕЧЁННЫЙ

ПАСТРАМИ ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ



Грудинку мраморного бычка Black Angus щедро обсыпают смесью специй и маринуют 7 дней, затем коптят в смокере 3-4 часа на отборных дубовых дровах. До готовности деликатес доводится низкотемпературным приготовлением в печи по технологии су-вид в течение 12 часов. Длительный процесс приготовления придает мясу уникальную текстуру и неповторимый пряный вкус.

УПАКОВКА:
НАРЕЗКА СКИН 70 Г.

СРОК ГОДНОСТИ:
30 СУТОК



МЯСНОЙ ПРОДУКТ КОПЧЕНО-ЗАПЕЧЁННЫЙ

ПАНЧЕТТА ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ



Грудинка молодого бычка маринуется с добавлением пряных трав и чеснока. Далее проходит процесс длительного томления на дубовых дровах, благодаря чему приобретает насыщенный вкус и характерный аромат натурального копчения.

УПАКОВКА:
НАРЕЗКА СКИН 70 Г.

СРОК ГОДНОСТИ:
45 СУТОК



ПРОДУКТ МЯСНОЙ ВАРЕНО-КОПЧЕНЫЙ

БУЖЕНИНА ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ



Шейно-лопаточный отруб мраморного бычка Black Angus, предварительно замаринованный со специями, проходит процесс копчения и длительного томления в печи в течение 5 часов. Благодаря нескольким этапам приготовления мясо получается сочным и нежным с насыщенным ароматом. Изысканный деликатес подается как охлажденным, так и в подогретом виде.

УПАКОВКА:
НАРЕЗКА СКИН 70 Г.

СРОК ГОДНОСТИ:
30 СУТОК



ПРОДУКТ МЯСНОЙ ВАРЕНО-КОПЧЕНЫЙ

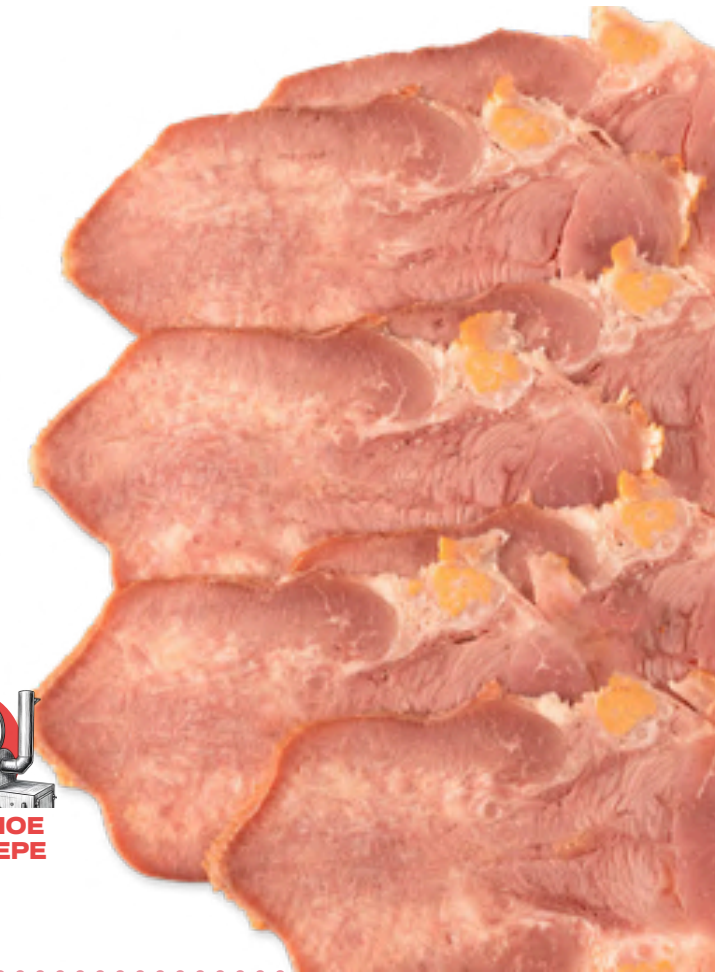
ЯЗЫК МРАМОРНОГО БЫЧКА BLACK ANGUS В СМОКЕРЕ



Процесс приготовления языка мраморного бычка Black Angus проходит несколько этапов. Предварительно продукт маринуется в течение 48 часов с добавлением соли и перца. До идеально мягкой текстуры деликатес доводится томлением в печи по технологии су-вид. Завершающим этапом становится копчение в смокере на отборных дубовых дровах.

УПАКОВКА:
НАРЕЗКА СКИН 70 Г.

СРОК ГОДНОСТИ:
30 СУТОК



ПРОДУКТ МЯСНОЙ ВАРЕНО-КОПЧЕНЫЙ

АСАДО ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ



Мякоть ребра молодого бычка предварительно маринуется с добавлением острых специй на основе копченого перца чипотле. Затем томится в дровяной печи 6 часов, приобретая нежную консистенцию, пикантность, легкую остроту и аромат натурального копчения.

УПАКОВКА:
НАРЕЗКА СКИН 70 Г.

СРОК ГОДНОСТИ:
45 СУТОК



ПРОДУКТ МЯСНОЙ СЫРОВАЛЕННЫЙ

БРЕЗАОЛА ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ



Традиционная итальянская закуска. Сыровяленое мясо с насыщенным ароматом и долгим послевкусием. Перед вялением мясо маринуют с добавлением крупной морской соли, черного перца, сока лимона.

УПАКОВКА:
НАРЕЗКА СКИН 70 Г.

СРОК ГОДНОСТИ:
90 СУТОК



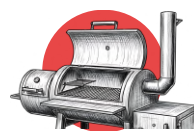
ПРОДУКТ МЯСНОЙ ИЗ СВИНИНЫ ВАРЕНО-КОПЧЕНЫЙ

ШЕЯ СВИНАЯ КОПЧЁНАЯ В СМОКЕРЕ

Деликатес готовится в несколько этапов. Мясо предварительно выдерживается в специях, а затем в течение долгого времени, до 9 часов, томится при низкой температуре. В результате получается очень нежное и сочное мясо. Длительный технологический процесс и авторский маринад раскрывают вкус свинины мраморных пород, а специи и пряности максимально пропитывают мясо в процессе приготовления. Свиную шею подают как самостоятельное блюдо, с салатом, в качестве начинки для различных бургеров и сэндвичей.

УПАКОВКА:
НАРЕЗКА СКИН 70 Г.

СРОК ГОДНОСТИ:
45 СУТОК



**ТОМЛЕННОЕ
В СМОКЕРЕ**



ПРОДУКТ МЯСА ПТИЦЫ СЫРОВЯЛЕННЫЙ

КАРПАЧЧО ИЗ ИНДЕЙКИ

Карпаччо предварительно проходит процесс посола в течении 21 дня с добавлением ароматики брусники и пряных специй. Далее вызревает в специализированных камерах от 35 дней где насыщается тонким изысканным вкусом и ароматом.

УПАКОВКА:
НАРЕЗКА СКИН 70 Г.

СРОК ГОДНОСТИ:
90 СУТОК



**ТОМЛЕННОЕ
В СМОКЕРЕ**



ПРОДУКТ ИЗ МЯСА СЫРОВЯЛЕННЫЙ

ДЖЕРКИ ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ **ОСТРЫЕ**



Джерки из мраморной говядины - это вкусный и сытный мясной снек: нежное мясо нарезают тонкими ломтиками, маринуют в ароматных специях, а потом бережно высушивают. В результате получается хрустящая закуска с насыщенным мясным вкусом. Такой перекус удобно брать с собой в дорогу, на работу или на прогулку - он долго хранится и отлично утоляет голод.

УПАКОВКА:
ВАКУУМ + ZIP УПАКОВКА 40 Г.

СРОК ГОДНОСТИ:
90 ДНЕЙ



ПРОДУКТ ИЗ МЯСА СЫРОВЯЛЕННЫЙ

ДЖЕРКИ ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ **С ПАРМЕЗАНОМ**



Джерки из мраморной говядины - это вкусный и сытный мясной снек: нежное мясо нарезают тонкими ломтиками, маринуют в ароматных специях, а потом бережно высушивают. В результате получается хрустящая закуска с насыщенным мясным вкусом. Такой перекус удобно брать с собой в дорогу, на работу или на прогулку - он долго хранится и отлично утоляет голод.

УПАКОВКА:
ВАКУУМ + ZIP УПАКОВКА 40 Г.

СРОК ГОДНОСТИ:
90 ДНЕЙ



ПРОДУКТ ИЗ МЯСА СЫРОВЯЛЕННЫЙ

ДЖЕРКИ ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ **ДОР БЛЮ**



Джерки из мраморной говядины - это вкусный и сытный мясной снек: нежное мясо нарезают тонкими ломтиками, маринуют в ароматных специях, а потом бережно высушивают. В результате получается хрустящая закуска с насыщенным мясным вкусом. Такой перекус удобно брать с собой в дорогу, на работу или на прогулку - он долго хранится и отлично утоляет голод.

УПАКОВКА:
ВАКУУМ + ZIP УПАКОВКА 40 Г.

СРОК ГОДНОСТИ:
90 ДНЕЙ



ПРОДУКТ ИЗ МЯСА СЫРОВЯЛЕННЫЙ

ДЖЕРКИ ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ **ТОМАТЫ И ПРОВАНСКИЕ ТРАВЫ**



Джерки из мраморной говядины - это вкусный и сытный мясной снек: нежное мясо нарезают тонкими ломтиками, маринуют в ароматных специях, а потом бережно высушивают. В результате получается хрустящая закуска с насыщенным мясным вкусом. Такой перекус удобно брать с собой в дорогу, на работу или на прогулку - он долго хранится и отлично утоляет голод.

УПАКОВКА:
ВАКУУМ + ZIP УПАКОВКА 40 Г.

СРОК ГОДНОСТИ:
90 ДНЕЙ

