



ОЗНАКОМЬТЕСЬ С НАШИМ КАТАЛОГОМ:

| | |
|--------------------------------------|-------|
| Деликатесы: из мраморной говядины | 4-8 |
| Деликатесы: из птицы и свинины | 9-10 |
| Снеки: Джерки из мраморной говядины | 11-13 |
| Снеки: Чипсы из мраморной говядины | 14-15 |
| Снеки: Соломка из мраморной говядины | 15-16 |

ДЕЛИКАТЕСЫ





ПРОДУКТ МЯСНОЙ ВАРЕНО-КОПЧЕНЫЙ

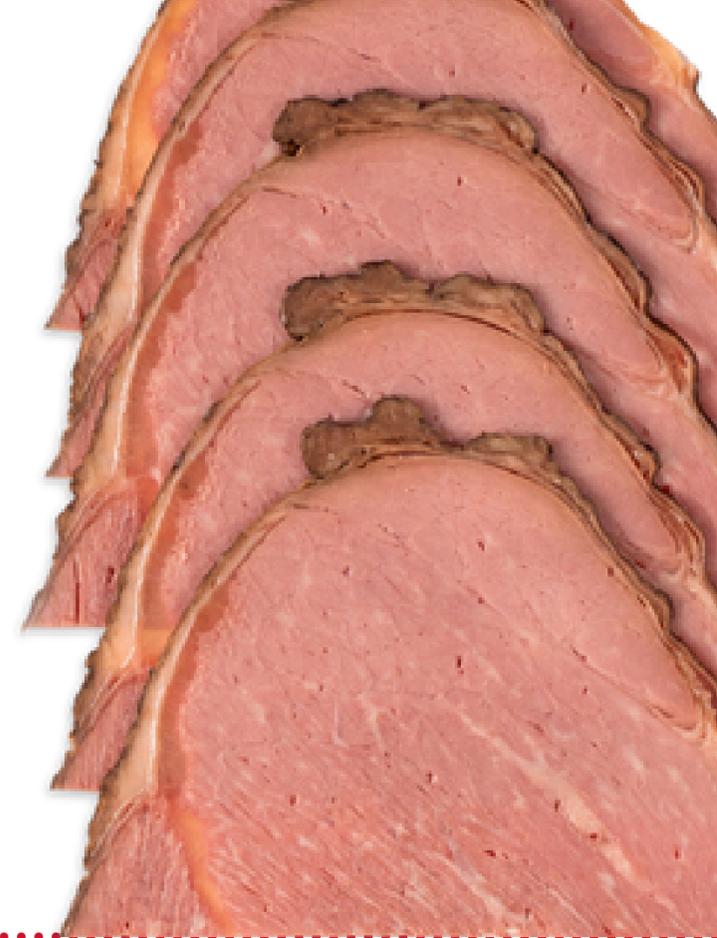
КОФЕЙНЫЙ РАНЧ ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ

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:
ВАКУУМ 70 / 100 Г.

СРОК ГОДНОСТИ:
45 ДНЕЙ

АРТИКУЛ:
0000000000



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 брискет приобретает нежную структуру, ароматную копченую корочку и ярко выраженный мясной вкус.

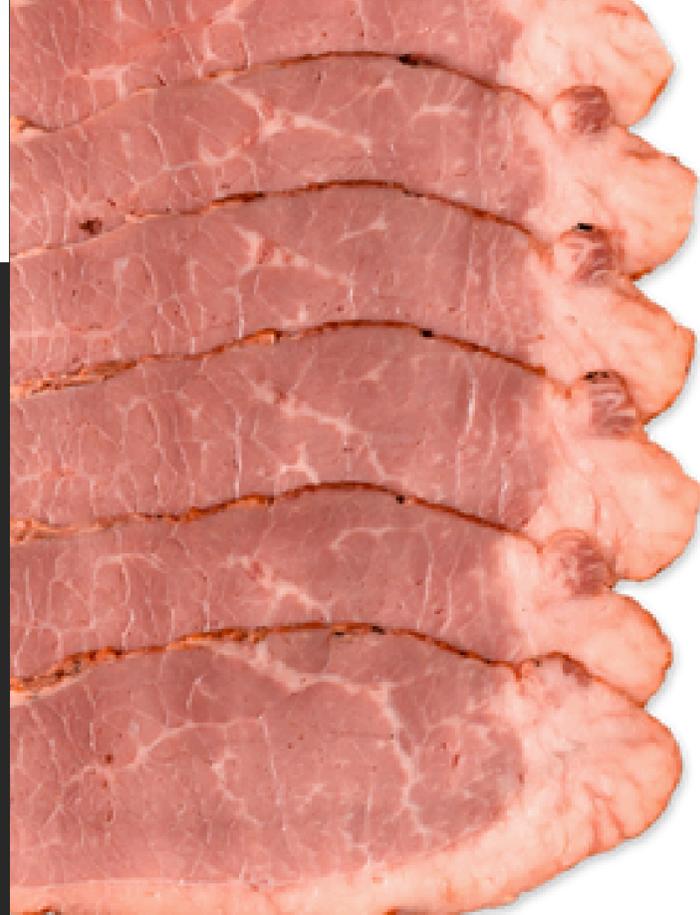


УПАКОВКА:
ВАКУУМ 70 / 100 Г.

СРОК ГОДНОСТИ:
45 ДНЕЙ

АРТИКУЛ:
0000000000





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:
ВАКУУМ 70 / 100 Г.

СРОК ГОДНОСТИ:
45 ДНЕЙ

АРТИКУЛ:
0000000000



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:
ВАКУУМ 70 / 100 Г.

СРОК ГОДНОСТИ:
45 ДНЕЙ

АРТИКУЛ:
0000000000





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:
ВАКУУМ 70 / 100 Г.

СРОК ГОДНОСТИ:
45 ДНЕЙ

АРТИКУЛ:
0000000000



МЯСНОЙ ПРОДУКТ КОПЧЕНО-ЗАПЕЧЕННЫЙ

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.



**ТОМЛЕНИЕ
В СМОКЕРЕ**

УПАКОВКА:
ВАКУУМ 70 / 100 Г.

СРОК ГОДНОСТИ:
45 ДНЕЙ

АРТИКУЛ:
0000000000





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:
ВАКУУМ 70 / 100 Г.

СРОК ГОДНОСТИ:
45 ДНЕЙ

АРТИКУЛ:
00000000000



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:
ВАКУУМ 70 / 100 Г.

СРОК ГОДНОСТИ:
45 ДНЕЙ

АРТИКУЛ:
00000000000





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:
ВАКУУМ 70 / 100 Г.

СРОК ГОДНОСТИ:
45 ДНЕЙ

АРТИКУЛ:
0000000000



ПРОДУКТ МЯСНОЙ ВАРЕНО-КОПЧЕНЫЙ

ЯЗЫК МРАМОРНОГО БЫЧКА BLACK ANGUS В СМОКЕРЕ

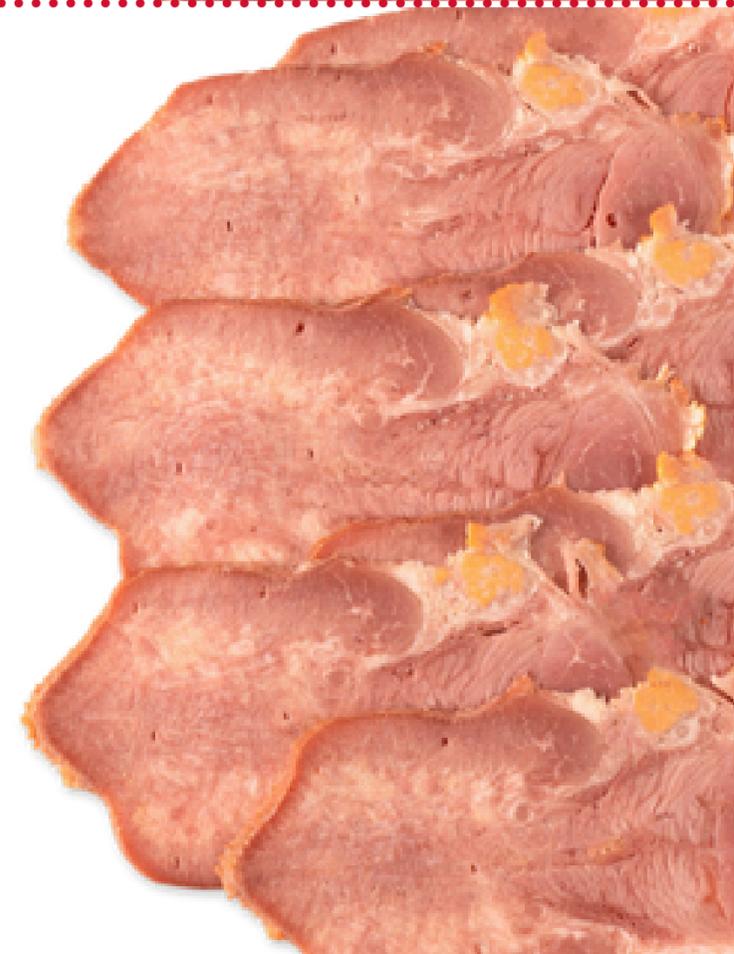
Процесс приготовления языка мраморного бычка Black Angus проходит внесколько этапов. Предварительно продукт маринуется в течение 48 часов с добавлением соли и перца. До идеально мягкой текстуры деликатес доводится томлением в печи по технологии су-вид. Завершающим этапом становится копчение в смокере на отборных дубовых дровах. Благодаря таким технологическим процессам язык получается нежным и мягким, с легкими сладковатым привкусом.

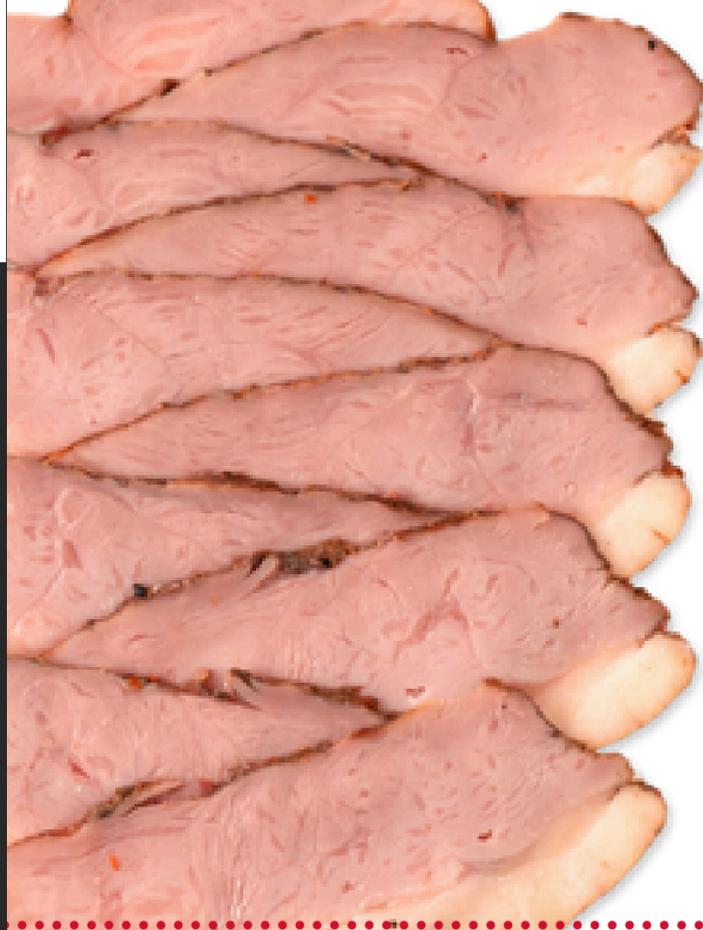


УПАКОВКА:
ВАКУУМ 70 / 100 Г.

СРОК ГОДНОСТИ:
45 ДНЕЙ

АРТИКУЛ:
0000000000





ПРОДУКТ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ КОПЧЕНО-ЗАПЕЧЕННЫЙ

ФИЛЕ УТИНОЙ ГРУДКИ КОПЧЁНОЕ 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:
ВАКУУМ 70 / 100 Г.

СРОК ГОДНОСТИ:
45 ДНЕЙ

АРТИКУЛ:
0000000000



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:
ВАКУУМ 70 / 100 Г.

СРОК ГОДНОСТИ:
45 ДНЕЙ

АРТИКУЛ:
0000000000





ПРОДУКТ МЯСНОЙ ИЗ СВИНИНЫ ВАРЕНО-КОПЧЕНЫЙ

ПОРКЕТТА С ТРЮФЕЛЕМ

Поркетта из свиной грудинки мраморных пород предварительно маринуется с добавлением ароматных специй в течение 5 суток. После этапа маринования грудинка 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 грудинка приобретает яркий вкус, мясо становится мягким и нежным.



**ТОМЛЕНИЕ
В СМОКЕРЕ**



УПАКОВКА:
ВАКУУМ 70 / 100 Г.

СРОК ГОДНОСТИ:
45 ДНЕЙ

АРТИКУЛ:
00000000000

СНЕКИ





ПРОДУКТ ИЗ МЯСА СЫРОВЯЛЕННЫЙ

ДЖЕРКИ ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ

Чипсы из мраморной говядины — мясной снек с классическим насыщенным вкусом. Готовятся чипсы из филейной части тазобедренного отруба. Предварительно мясо засаливается с добавлением ароматных специй, которые придают чипсам легкий вкус сыровяленого деликатеса. После засолки мясо проходит длительный процесс сушки, где набирает свою консистенцию. За счет сушки и испарения влаги чипсы приобретают насыщенный мясной вкус.

УПАКОВКА:
ВАКУУМ 40 Г.

СРОК ГОДНОСТИ:
60 ДНЕЙ

АРТИКУЛ:
0000000000



ПРОДУКТ ИЗ МЯСА СЫРОВЯЛЕННЫЙ

ДЖЕРКИ ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ **ОСТРЫЕ**

Чипсы из мраморной говядины — мясной снек с классическим насыщенным вкусом. Готовятся чипсы из филейной части тазобедренного отруба. Предварительно мясо засаливается с добавлением ароматных специй, которые придают чипсам легкий вкус сыровяленого деликатеса. После засолки мясо проходит длительный процесс сушки, где набирает свою консистенцию. За счет сушки и испарения влаги чипсы приобретают насыщенный мясной вкус.

УПАКОВКА:
ВАКУУМ 40 Г.

СРОК ГОДНОСТИ:
60 ДНЕЙ

АРТИКУЛ:
0000000000





ПРОДУКТ ИЗ МЯСА СЫРОВЯЛЕННЫЙ

ДЖЕРКИ ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ С ПАРМЕЗАНОМ



Чипсы из мраморной говядины — мясной снэк с классическим насыщенным вкусом. Готовятся чипсы из филейной части тазобедренного отруба. Предварительно мясо засаливается с добавлением ароматных специй, которые придают чипсам легкий вкус сыровяленого деликатеса. После засолки мясо проходит длительный процесс сушки, где набирает свою консистенцию. За счет сушки и испарения влаги чипсы приобретают насыщенный мясной вкус.

УПАКОВКА:
ВАКУУМ 40 Г.

СРОК ГОДНОСТИ:
60 ДНЕЙ

АРТИКУЛ:
0000000000



ПРОДУКТ ИЗ МЯСА СЫРОВЯЛЕННЫЙ

ДЖЕРКИ ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ ТОМАТЫ И ПРОВАНСКИЕ ТРАВЫ



Чипсы из мраморной говядины — мясной снэк с классическим насыщенным вкусом. Готовятся чипсы из филейной части тазобедренного отруба. Предварительно мясо засаливается с добавлением ароматных специй, которые придают чипсам легкий вкус сыровяленого деликатеса. После засолки мясо проходит длительный процесс сушки, где набирает свою консистенцию. За счет сушки и испарения влаги чипсы приобретают насыщенный мясной вкус.

УПАКОВКА:
ВАКУУМ 40 Г.

СРОК ГОДНОСТИ:
60 ДНЕЙ

АРТИКУЛ:
0000000000





ПРОДУКТ ИЗ МЯСА СЫРОВЯЛЕННЫЙ

ДЖЕРКИ ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ С ТРЮФЕЛЕМ

Чипсы из мраморной говядины — мясной снек с классическим насыщенным вкусом. Готовятся чипсы из филейной части тазобедренного отруба. Предварительно мясо засаливается с добавлением ароматных специй, которые придают чипсам легкий вкус сыровяленого деликатеса. После засолки мясо проходит длительный процесс сушки, где набирает свою консистенцию. За счет сушки и испарения влаги чипсы приобретают насыщенный мясной вкус.

УПАКОВКА:
ВАКУУМ 40 Г.

СРОК ГОДНОСТИ:
60 ДНЕЙ

АРТИКУЛ:
0000000000



ПРОДУКТ ИЗ МЯСА СЫРОВЯЛЕННЫЙ

ДЖЕРКИ ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ ДОР БЛЮ

Чипсы из мраморной говядины — мясной снек с классическим насыщенным вкусом. Готовятся чипсы из филейной части тазобедренного отруба. Предварительно мясо засаливается с добавлением ароматных специй, которые придают чипсам легкий вкус сыровяленого деликатеса. После засолки мясо проходит длительный процесс сушки, где набирает свою консистенцию. За счет сушки и испарения влаги чипсы приобретают насыщенный мясной вкус.

УПАКОВКА:
ВАКУУМ 40 Г.

СРОК ГОДНОСТИ:
60 ДНЕЙ

АРТИКУЛ:
0000000000





ПРОДУКТ ИЗ МЯСА СЫРОВЯЛЕННЫЙ

ЧИПСЫ **ОСТРЫЕ** ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ



Чипсы из мраморной говядины — мясной снэк с классическим насыщенным вкусом. Готовятся чипсы из филейной части тазобедренного отруба. Предварительно мясо засаливается с добавлением ароматных специй, которые придают чипсам легкий вкус сыровяленого деликатеса. После засолки мясо проходит длительный процесс сушки, где набирает свою консистенцию. За счет сушки и испарения влаги чипсы приобретают насыщенный мясной вкус.

УПАКОВКА:
ВАКУУМ 40 Г.

СРОК ГОДНОСТИ:
60 ДНЕЙ

АРТИКУЛ:
0000000000



ПРОДУКТ ИЗ МЯСА СЫРОВЯЛЕННЫЙ

ЧИПСЫ **С ЧЕСНОКОМ** ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ



Чипсы из мраморной говядины — мясной снэк с классическим насыщенным вкусом. Готовятся чипсы из филейной части тазобедренного отруба. Предварительно мясо засаливается с добавлением ароматных специй, которые придают чипсам легкий вкус сыровяленого деликатеса. После засолки мясо проходит длительный процесс сушки, где набирает свою консистенцию. За счет сушки и испарения влаги чипсы приобретают насыщенный мясной вкус.

УПАКОВКА:
ВАКУУМ 40 Г.

СРОК ГОДНОСТИ:
60 ДНЕЙ

АРТИКУЛ:
0000000000





ПРОДУКТ ИЗ МЯСА СЫРОВЯЛЕННЫЙ

ЧИПСЫ ПЕППЕРОНИ ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ



Чипсы из мраморной говядины — мясной снек с классическим насыщенным вкусом. Готовятся чипсы из филейной части тазобедренного отруба. Предварительно мясо засаливается с добавлением ароматных специй, которые придают чипсам легкий вкус сыровяленого деликатеса. После засолки мясо проходит длительный процесс сушки, где набирает свою консистенцию. За счет сушки и испарения влаги чипсы приобретают насыщенный мясной вкус.

УПАКОВКА:
ВАКУУМ 40 Г.

СРОК ГОДНОСТИ:
60 ДНЕЙ

АРТИКУЛ:
0000000000



ПРОДУКТ ИЗ МЯСА СЫРОВЯЛЕННЫЙ

СОЛОМКА С ХАЛАПЕНЬО ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ



Чипсы из мраморной говядины — мясной снек с классическим насыщенным вкусом. Готовятся чипсы из филейной части тазобедренного отруба. Предварительно мясо засаливается с добавлением ароматных специй, которые придают чипсам легкий вкус сыровяленого деликатеса. После засолки мясо проходит длительный процесс сушки, где набирает свою консистенцию. За счет сушки и испарения влаги чипсы приобретают насыщенный мясной вкус.

УПАКОВКА:
ВАКУУМ 40 Г.

СРОК ГОДНОСТИ:
60 ДНЕЙ

АРТИКУЛ:
0000000000





ПРОДУКТ ИЗ МЯСА СЫРОВЯЛЕННЫЙ

СОЛОМКА С ХРЕНОМ ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ



Чипсы из мраморной говядины — мясной снэк с классическим насыщенным вкусом. Готовятся чипсы из филейной части тазобедренного отруба. Предварительно мясо засаливается с добавлением ароматных специй, которые придают чипсам легкий вкус сыровяленого деликатеса. После засолки мясо проходит длительный процесс сушки, где набирает свою консистенцию. За счет сушки и испарения влаги чипсы приобретают насыщенный мясной вкус.

УПАКОВКА:
ВАКУУМ 40 Г.

СРОК ГОДНОСТИ:
60 ДНЕЙ

АРТИКУЛ:
0000000000



ПРОДУКТ ИЗ МЯСА СЫРОВЯЛЕННЫЙ

СОЛОМКА С ПАПРИКОЙ ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ



Чипсы из мраморной говядины — мясной снэк с классическим насыщенным вкусом. Готовятся чипсы из филейной части тазобедренного отруба. Предварительно мясо засаливается с добавлением ароматных специй, которые придают чипсам легкий вкус сыровяленого деликатеса. После засолки мясо проходит длительный процесс сушки, где набирает свою консистенцию. За счет сушки и испарения влаги чипсы приобретают насыщенный мясной вкус.

УПАКОВКА:
ВАКУУМ 40 Г.

СРОК ГОДНОСТИ:
60 ДНЕЙ

АРТИКУЛ:
0000000000



ПРИ МЯСЕ
мясные деликатесы



ПРОИЗВЕДЕМ
И ДОСТАВИМ ДЛЯ ВАС!

WWW.PRIMYASE.RU