



10

УБЕДИТЕЛЬНЫХ ПРИЧИН РАБОТАТЬ С НАМИ:

- ★ Логистически удобное расположение предприятия (Подольск, Московская область)
- ★ Строжайший контроль качества на всех этапах производства
- ★ Стажировки ведущих специалистов компании в Европе
- ★ Мировые бренды, работающие в сегменте HoReCa, в пуле наших постоянных клиентов
- ★ Многолетняя экспертиза в сегменте HoReCa food
- ★ Разработка рецептур «под клиента»
- ★ Оперативные запуски новых продуктов
- ★ Качественный сервис и поддержка партнеров
- ★ Гибкая ценовая политика
- ★ Оригинальный вкус продуктов, который обязательно оценят ваши гости



В нашем ассортименте всегда в наличии бекон сырокопченый и бекон копчено-вареный. Оба производятся по классическим рецептам из отборной свиной грудинки, которая богата белками, витаминами и минеральными веществами. Бекон распространен в кулинарии за счет своей питательности, неповторимого аромата и настоящего мясного вкуса.

Сытные бутерброды и сложные сэндвичи, холодные закуски, горячие и холодные салаты, запеканки с картофелем или макаронами, супы и похлебки, жареная картошка, яичница и омлет, колбаски или сосиски в беконе, бургеры и, конечно же, пицца – бекон везде будет уместен.

Бекон нарезан слайсами, упакован в вакуум по 0,5 кг и заморожен.

Фото	Артикул	Название	Вес упаковки, кг/ вес слайса, гр	Толщина слайса, мм	Температура и срок хранения
	74196	Бекон свиной с/к, митслайс	0,5/22-24	~2	При t -18°C не более 180 суток. После вскрытия упаковки при t 0°C+6°C и отн. влажности 70-80% не более 5 суток в пределах срока годности. Повторной заморозке не подлежит.
	74197	Бекон к/в, митслайс	0,5/21-23	~2	При t -18°C не более 180 суток. После вскрытия при t от 0°C до +6°C и относительной влажности 75-78% не более 72 ч в пределах срока годности. Повторной заморозке не подлежит.



★ Сосиски

Мы предлагаем для вашего меню широкий ассортимент сосисок и колбасок: из свинины, говядины, курицы, для хот-догов, для жарки и гриля, разной формы и веса - от 72 г до 200 г. Разнообразие форм и вкусов наших сосисок и колбасок поможет вам воплотить в жизнь традиционные и оригинальные рецепты, которые обязательно понравятся вашим гостям.

Готовить сосиски и колбаски можно на контактных и роликовых грилях, отваривать в кипятке или обжаривать на открытом огне. Способ и время приготовления зависит только от ваших предпочтений и технологических карт. Органолептические свойства продуктов (внешний вид, консистенция, цвет, запах, вкус) при этом остаются неизменными!



Фото	Артикул	Название	Формат упаковки, шт*г	Длина продукта, см /диаметр, мм	Температура и срок хранения
	76941	Сосиски Марсельские с сыром	10*72	17,0/24	При t -18°C - 180 сут. После вскрытия при t 0°C+6°C и отн. влажности не выше 75% не более 3 суток в пределах срока годности. Повторной заморозке не подлежит.
	76942	Сосиски Австрийские	10*72	17,0/24	При t -18°C - 180 сут. После вскрытия при t 0°C+6°C и отн. влажности не выше 75% не более 3 суток в пределах срока годности. Повторной заморозке не подлежит.
	73268	Сосиски Вюрстель	26*95	20/24	При t -18°C - 270 сут. После вскрытия при t 0°C+6°C и отн. влажности не выше 75% не более 3 суток в пределах срока годности. Повторной заморозке не подлежит.
	73246	Сосиски Чикен-спайси	10*72	17,0/24	При t -18°C - 180 сут. После вскрытия при t 0°C+4°C и отн. влажности 75% не более 24 ч в пределах срока годности. Продукт повторной заморозке не подлежит.
	74237	Сосиски сочные куриные	10*75	17,5/24	При t -18°C - 270 сут. После вскрытия при t 0°C+6°C и отн. влажности не выше 75% не более 3 суток в пределах срока годности. Повторной заморозке не подлежит.
	86874	Сосиски для хот-догов из свинины	10*75	17,5/24	При t -18°C - 270 сут. После вскрытия при t 0°C+6°C и отн. влажности не выше 75% не более 3 суток в пределах срока годности. Повторной заморозке не подлежит.
	86888	Сосиски для хот-догов из говядины	10*75	17,5/24	При t -18°C - 270 сут. После вскрытия хранить при t от +0°C+6°C не более 72 часов в пределах срока годности. Повторной заморозке не подлежит.
	73291	Сосиски Крюдерсвенд	9*140	20/36-38	При t -18°C - 270 сут. После вскрытия при t 0°C+6°C и отн. влажн. не выше 75% не более 3 суток в пределах срока годности. Повторной заморозке не подлежит.
	73292	Сосиски Франкфуртер	6*200	25/36-38	При t -18°C - 270 сут. После вскрытия при t 0°C+6°C и отн. влажности не выше 75% не более 72 часов в пределах срока годности. Повторной заморозке не подлежит.
	73146	Сосиски Кнаквурст	10*100	23,5-24/24	При t -18°C - 270 сут. После вскрытия при t 0°C+6°C и отн. влажности не выше 75% не более 72 часов в пределах срока годности. Повторной заморозке не подлежит.
	73297	Сосиски Барбекю (сезонный продукт)	5*96	17,5/24	При t -18°C - 180 сут. После вскрытия при t 0°C +6°C и отн. влажности не выше 75% не более 3 суток в пределах срока годности. Повторной заморозке не подлежит.
	75445	Сосиски гриль с говядиной	10*75	17,5/24	При t -18°C - 180 сут. После вскрытия хранить при t от +0°C+6°C не более 72 часов в пределах срока годности. Повторной заморозке не подлежит.

★ Булочки

Пышные и вкусные готовые булочки в замороженном виде для датского и для французского хот-догов. Для длительного хранения булочек необходимо использовать морозильную камеру или ларь. Дефростируются в течение 1 часа при комнатной температуре и могут сохраняться в размороженном виде до 24 часов. Повторное замораживание не допускается. Размороженная булочка разогревается с помощью прижимного гриля в течение 40-45 секунд при температуре 200°C. Гриль должен быть предварительно прогрет.

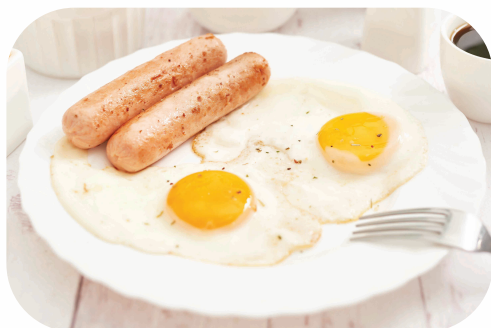
Фото	Артикул	Название	Квант упаковки, шт	Размеры булочки (д*ш*в), мм	Температура и срок хранения
	72450	Багет для французского хот-дога, 60 г	40	185, D отверстия 23 мм	при t -18°C не более 9 мес
	72452	Булочка для датского хот-дога, 60 г	36	170*60*40-45	при t -18°C не более 9 мес



★ Шведский стол

Для шведского стола в отелях предлагаем сосиски и колбаски удобного мини-формата. С них уже снята оболочка, что позволит существенно сэкономить время ваших работников.

Сосиски и колбаски можно сервировать в мармите для завтраков, а также поджарить на гриле, добавить в сборную солянку, пиццу, омлет.



Шведский стол

Фото	Артикул	Название	Формат упаковки/квант	Длина продукта, см /диаметр, мм	Температура и срок хранения
	76545	Колбаски для гриля Pollo	вакуум/~1 кг	8/17	При t -18°C - 180 сут. После вскрыти при t 0°C+6°C и отн. влажности 75%-78% не более 3 суток в пределах срока годности. Повторной заморозке не подлежит.
	76544	Колбаски для гриля	вакуум/~1 кг	8/17	При t -18°C - 180 сут. После вскрыти при t 0°C+6°C и отн. влажности 75%-78% не более 3 суток в пределах срока годности. Повторной заморозке не подлежит.
	76232	Сосиски Мини с молоком	вакуум/~1 кг	7/24	При t -18°C - 180 сут. После вскрыти при t 0°C+6°C и отн. влажности 75%-78% не более 72 часов в пределах срока годности. Повторной заморозке не подлежит.
	75485	Сардельки Мини Ремит	гмс/~2 кг	5,5-6,0	Срок годности при t от 0°C до +6°C не более 30 суток. Срок годности после вскрытия упаковки при t 0+6°C относительной влажности не выше 75% не более 3 суток в пределах срока годности.
	75676	Сосиски Мини куриные	вакуум/~1 кг	6,5-7	Срок годности при t от 0°C до +6°C не более 20 суток, после вскрытия при t 0+6°C и относительной влажности не выше 75% не более 3 суток в пределах срока годности
	75673	Сосиски Мини Барбекю	вакуум/~1 кг	6,7-7	Срок годности при t от 0°C + 6°C не более 30 суток, после вскрытия при t 0°C + 6°C и относительной влажности не выше 75% не более 3 суток в пределах срока годности.
	75484	Ветчина из свинины	пгн/~2 кг	34-35/86	Срок годности при t от 0°C до +6°C не более 45 суток. Срок годности после нарушения целостности оболочки при t 0°C +6°C и относительной влажности 70 – 80% не более 72ч в пределах срока годности
	75483	Ветчина с индейкой	пгн/~2 кг	34-35/86	Срок годности при t от 0°C до +6°C не более 45 суток. Срок годности после нарушения целостности оболочки при t 0°C +6°C и относительной влажности не выше 75% не более 72ч в пределах срока годности



Несладкие топпинги отлично подходят для вкусных пицц, сытной выпечки, при сборке бургеров, сложных сэндвичей и хот-догов, а кроме того, могут использоваться при приготовлении различных запеканок и супов.

В нашем ассортименте есть мясные топпинги из беконов, ветчин, чоризо и пепперони. Все топпинги всегда в наличии и производятся из ЦЕЛЬНОГО, специально произведенного продукта!

Фото	Артикул	Название	Вес упаковки, кг/ вес слайса, гр	Размер продукта,мм /размер упаковки, мм	Температура и срок хранения
	73378	Ветчина Фирменная вареная, митслайс	1/12,5	2,3*80/300*210*46	При t -18°C - 180 сут. После вскрыти при t 0°C+6°C и отн. влажности 75%-78% не более 3 суток в пределах срока годности. Повторной заморозке не подлежит.
	76157	Ветчина с индейкой, митслайс	0,5/15	2,3*80/295*140*25	При t -18°C - 180 сут. После вскрыти при t 0°C+6°C и отн. влажности 75%-78% не более 3 суток в пределах срока годности. Повторной заморозке не подлежит.
	72888	Колбаса Чоризо в/к, митслайс	1/2,6	1,36*46/320*216*50	При t -18°C - 180 сут. После вскрыти при t 0°C+6°C и отн. влажности 72-78% не более 72 ч в пределах срока годности. Повторной заморозке не подлежит.
	73379	Колбаса Сервелат Австрийский в/к, митслайс	1/6	2*55/300*210*46	При t -18°C - 180 сут. После вскрыти при t 0°C+6°C и отн. влажности 75%-78% не более 3 суток в пределах срока годности. Повторной заморозке не подлежит.
	76541	Колбаса Pepperoni №1 митслайс	1/2,2-2,4	50/320*216*50	При t -18°C - 180 сут. После вскрыти при t 0°C+6°C и отн. влажности 75%-78% не более 3 суток в пределах срока годности. Повторной заморозке не подлежит.
	72890	Колбаса Пепперони с/к, митслайс	1/2,6	1,36*46/320*216*50	При t -18°C - 180 сут. После вскрыти при t 0°C+6°C и отн. влажности 75%-78% не более 3 суток в пределах срока годности. Повторной заморозке не подлежит.
	73846	Колбаса Салами Пепперони с/к, митслайс	1/2	1,1*45-47/320*216*50	При t -18°C - 180 сут. После вскрыти при t 0°C+6°C и отн. влажности 75%-78% не более 3 суток в пределах срока годности. Повторной заморозке не подлежит.



Специальные продукты

Есть моменты, когда на столе должно появиться нечто особенное, например, ребрышки томленные, которые мы производим по технологии су-вид. Нежные, тающие во рту, ароматные ребрышки – идеальный хедлайнер меню любого паба или ресторана с традиционной немецкой кухней.

Ребрышки можно разогреть в горячей воде (15 минут) или запечь при температуре 160°C (20-30 минут) с соусом Барбекю.

Фото	Артикул	Название	Вес упаковки, кг/ Вес 1 шт	Размер, мм	Температура и срок хранения
	73608	Ребрышки томленные	1,11	320*220*70	При t от 0°C до +6°C не более 90 суток. После вскрытия упаковки при t 0+6°C и отн. влажности 75 – 78% не более 48 часов в пределах срока годности.
	77368	Грудка куриная, к/в	2/квант 8	формат упаковки в/у	При t -180°C не более 180 суток. После вскрытия упаковки при t 0+6°C и отн. влажности 75 – 78% не более 24 часов в пределах срока годности.



Ассортимент

ПЕЛЬМЕНИ



Пельмени руколепные с телятиной и сливочным маслом



Пельмени руколепные Царские



Манты руколепные из говядины со свининой



Пельмени руколепные Вкусные



Пельмени руколепные Сочные

ВАРЕНИКИ



Вареники руколепные с творогом



Вареники руколепные с картофелем и грибами



Вареники руколепные с вишней



Вареники руколепные с картофелем

КУЛИНАРИЯ



Блинчики с мясом (лоток)



Блинчики с вишней (лоток)



Блинчики с ветчиной и сыром (лоток)



Блинчики с творогом (лоток)



Блинчики с курицей (лоток)



Чебуречки жареные



Стрипы куриные жареные (лоток)



Пельмени жареные (лоток)



Беляши жареные

подробнее на horeca.remit.ru