



РАВИС
АГРОХОЛДИНГ



ВАРЕНО-КОПЧЕНАЯ ПРОДУКЦИЯ

Вкусно есть - легко готовить!



Варено-копченая продукция

ХИТ ПРОДАЖ



**ТУШКА ЦБ
варено-копченая**
ТУ-9213-206-23476484-2010

Мясо птицы, вода питьевая, соль пищевая поваренная, фосфаты пищевые (Е 450, Е 451, Е452), сахар, специи, нитрит натрия.

охлажденный продукт
⌚ 7 суток
🌡 0 до +6°C
📦 валом
📦 гофрокороб 4кг.

цена за кг.

ХИТ ПРОДАЖ



**ПОЛУТУШКА ЦБ
варено-копченая**
ТУ-9213-206-23476484-10

Мясо птицы, вода питьевая, соль пищевая поваренная, фосфаты пищевые (Е 450, Е 451, Е452), сахар, специи, нитрит натрия.

охлажденный продукт
⌚ 7 суток
🌡 0 до +6°C
📦 валом
📦 гофрокороб 4кг.

цена за кг.

ХИТ ПРОДАЖ



**ГРУДКА ЦБ
варено-копченая**
ТУ-9213-206-23476484-10

Грудка ЦБ, вода питьевая, соль пищевая поваренная, фосфаты пищевые (Е 450, Е 451, Е452), сахар, специи, нитрит натрия.

охлажденный продукт
⌚ 7 суток
🌡 0 до +6°C
📦 валом
📦 гофрокороб 4кг.

цена за кг.

ХИТ ПРОДАЖ



**КРЫЛО ЦБ
варено-копченое**
ТУ-9213-206-23476484-10









Крыло ЦБ, вода питьевая, соль пищевая поваренная, фосфаты пищевые (Е 450, Е 451, Е452), сахар, специи, нитрит натрия.

охлажденный продукт
⌚ 7 суток
🌡 0 до +6°C
📦 валом
📦 гофрокороб 4кг.

цена за кг.

Обозначения

- ⌚ - сроки хранения (суток/ мес.)
- 🌡 - условия хранения (±°C)
- 📦 - тип емкости (натуральная/вакуум/оболочка/упаковка и.т.п.)
- 📦 - вес емкости (валом/лотка/подложки/упаковки и.т.п.)
- 📦 - транспортная упаковка (шт. /кг.)

	Наименование	Состав	Срок годности и условия хранения
ХИТ ПРОДАЖ    	 ЧЕТВЕРТЬ ЦБ варено-копченая ТУ 9213-206-23476484-2010	Четверть ЦБ, вода питьевая, соль пищевая поваренная, фосфаты пищевые (Е 450, Е 451, Е452), сахар, специи, нитрит натрия.	охлажденный продукт ⌚ 7 суток 🌡 0 до +6°C 🌀 📦 валом 📦 гофрокороб 4кг.
	 БЕДРЫШКО ЦБ варено-копченное ТУ-9213-206-23476484-10	Бедрышко ЦБ, вода питьевая, соль пищевая поваренная, фосфаты пищевые (Е 450, Е 451, Е452), сахар, специи, нитрит натрия.	охлажденный продукт ⌚ 7 суток 🌡 0 до +6°C 🌀 📦 валом 📦 гофрокороб 4кг.
	 ГОЛЕНЬ ЦБ варено-копченая ТУ-9213-206-23476484-10	Голень ЦБ, вода питьевая, соль пищевая поваренная, фосфаты пищевые (Е 450, Е 451, Е452), сахар, специи, нитрит натрия.	охлажденный продукт ⌚ 7 суток 🌡 0 до +6°C 🌀 📦 валом 📦 гофрокороб 4кг.
	 ШАШЛЫК Цыпленка-бройлера на косточке ТУ 9213-206-23476484-2010	Мясо птицы, вода питьевая, соль пищевая поваренная, фосфаты пищевые (Е 450, Е 451, Е452), сахар, специи, нитрит натрия.	охлажденный продукт ⌚ 7 суток 🌡 0 до +6°C 🌀 📦 валом 📦 гофрокороб 4кг.
	цена за кг.		

Варено-копченая продукция в вакуумной упаковке



⌚ 15 суток 🌡 от 0 до +6°C 🌀 вакуум 📦 гофрокороб ~ 4кг.
⌚ 15 суток 🌡 от 0 до +6°C 🌀 газ 📦 гофрокороб ~ 4кг.

*Варено-копченые изделия из мяса птицы
приготовлены на буковой щепе*

**ВАКУУМНАЯ УПАКОВКА
УВЕЛИЧИВАЕТ
СРОК ХРАНЕНИЯ
ПРОДУКТА**



Все варено-копченые изделия из мяса
— цыпленка-бройлера - Дипломанты конкурса
«20 лучших товаров Челябинской области»

Компания «РАВИС» в своем производстве использует щепу – стружку, получаемую путем измельчения древесины Бука.

Щепа бука - это мягкий и безопасный материал для копчения. Размещенная в коптильне, под воздействием высокой температуры и без доступа кислорода, щепа тлеет, выделяя ароматный коптильный дым, в котором и готовится сочный и вкусный продукт.

Щепа бука известна своими безупречными качественными характеристиками в области копчения. Дым от щепы, впитавшись в толщу мяса птицы, дарит ему непревзойденный приятный золотистый оттенок, аромат и «дымовой» привкус. При этом копченые изделия, приготовленные на щепе бука, обладают прекрасными консервирующими свойствами и, соответственно, долгим сроком хранения.



БУКОВАЯ ЩЕПА - ЛИДЕР
в производстве копченых изделий

Способ копчения в домашних условиях в мангалах, грилях, барбекю:

1. Берем жаропрочную фольгу. Перед копчением насыпаем и распределяем щепу по фольге слоем в 3-5 см. Для "изюминки" можно добавить лавровый лист, но это по желанию.
2. Заворачиваем края фольги наподобие конверта, делаем в верхней части отверстия и помещаем на раскаленные угли.
3. Не забудьте заранее подготовить - засолить или замариновать то, что будете коптить (мясные продукты, рыба)
4. При появлении дыма из "конверта" с щепой, приступайте к копчению. Коптите продукт до готовности. Готовый деликатес подавайте, украсив зеленью и овощами по вкусу.

Удачного Вам копчения и приятного аппетита!

КООРДИНАТЫ ВАШЕГО МЕНЕДЖЕРА

ООО «РАВИС - птицефабрика Сосновская»
456513, Россия, Челябинская обл., Сосновский р-н, п.Роцино.

Телефон горячей линии: 8(351-44)45-220

www.ravisagro.ru