



PRIMEBEEF

PREMIUM BLACK ANGUS BEEF

BEEF GUIDEBOOK



СОДЕРЖАНИЕ:

ИСТОРИЯ ГОВЯДИНЫ
СОВРЕМЕННЫЕ ПОРОДЫ
ТЕХНОЛОГИЯ ВЫРАЩИВАНИЯ И ВИДЫ ОТКОРМА
ГРЕЙДИНГ
СТАНДАРТЫ РАЗДЕЛКИ
СТАНДАРТ НАМІ
СТЕПЕНИ ПРОЖАРКИ
О ГРУППЕ КОМПАНИЙ «ЗАРЕЧНОЕ»
ВИДЫ УПАКОВКИ И ТЕХНОЛОГИИ ХРАНЕНИЯ
ВИДЫ ОБОРУДОВАНИЯ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ
СЛАЙДЫ С НАШЕЙ ПРОДУКЦИЕЙ
СБОРНИК РЕЦЕПТОВ



ГОВЯДИНА – ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОДУКТА

СОДЕРЖИТ ПОЛЕЗНЫЕ МИКРОЭЛЕМЕНТЫ:

1. Витамины группы В (отвечает за функционирование нервной и пищеварительной системы)
2. Витамин РР (предупреждает тромбозы и гипертоническую болезнь, играет роль в образовании важнейших гормонов)
3. Коллаген и эластин (основа соединительной ткани организма)

ПРЕИМУЩЕСТВА БЕЛКОВОЙ ДИЕТЫ:

- Снижает и стабилизирует уровень сахара в крови
- Повышает соотношение “хорошего” и “плохого” холестерина (ЛПВП к ЛПНП)
- Помогает сохранять здоровье сердца и сосудов, молодую и чистую кожу
- Помогает сбросить и никогда больше не набирать лишний вес

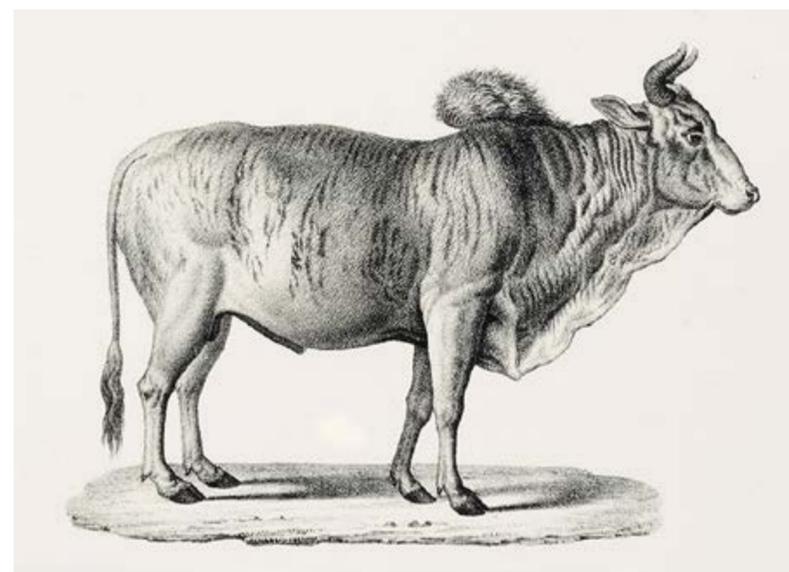
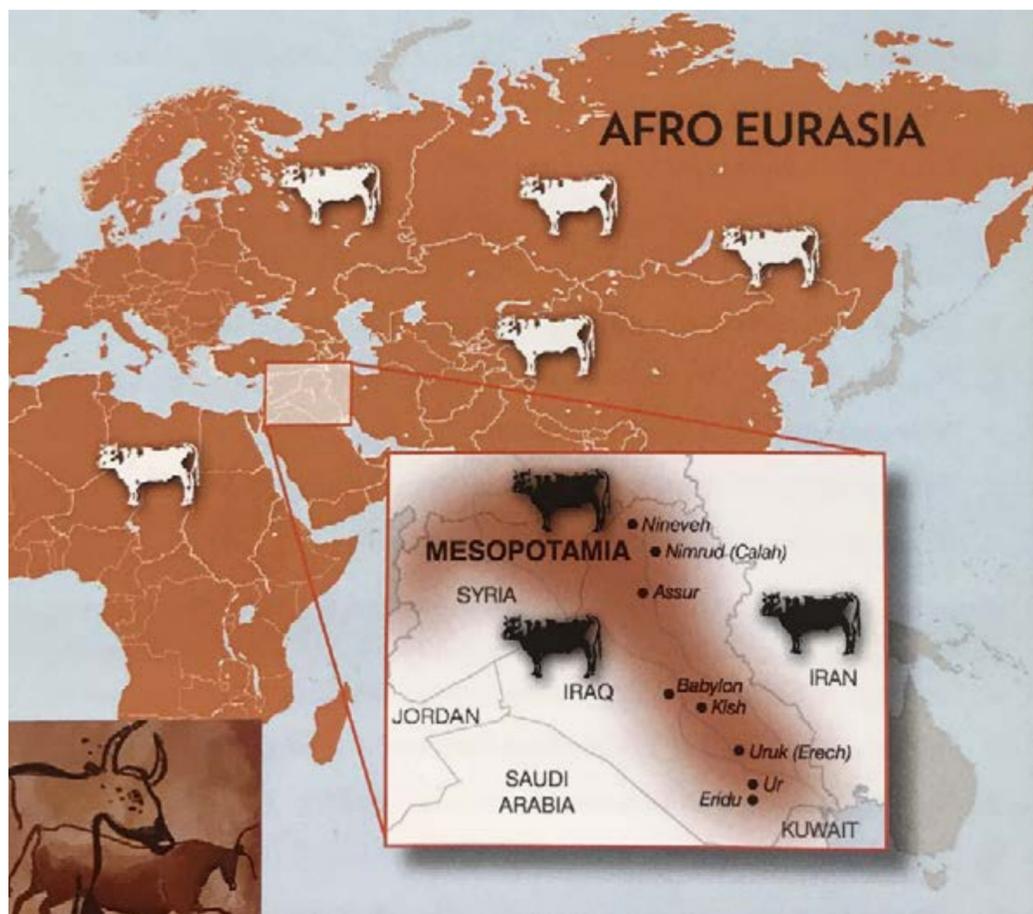


ПРОИСХОЖДЕНИЕ

ДО НАЧАЛА ОДОМАШНИВАНИЯ В АФРИКЕ И ЕВРАЗИИ СУЩЕСТВОВАЛИ 3 ПОДВИДА СКОТА:

- *Bos primigenius primigenius*
- *Bos primigenius africanus*
- *Bos primigenius namadicus*

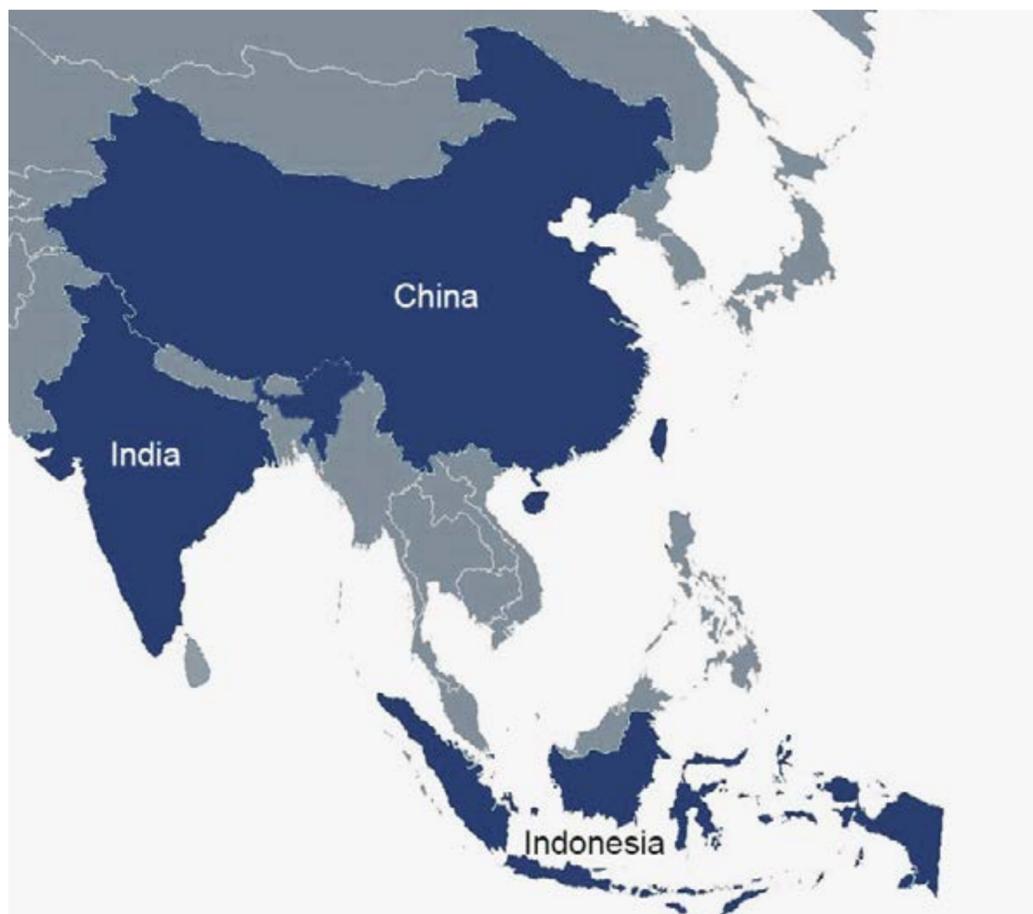
Одомашнивание началось 10.000 лет назад в Месопотамии. Результатом стало распространение двух подвидов – **BOS TAURUS TAURUS (А)** и **BOS TAURUS INDICUS (Б)**



а)



б)



ОБЗОР ПОРОД. BOS TAURUS INDICUS

БРАХМАН

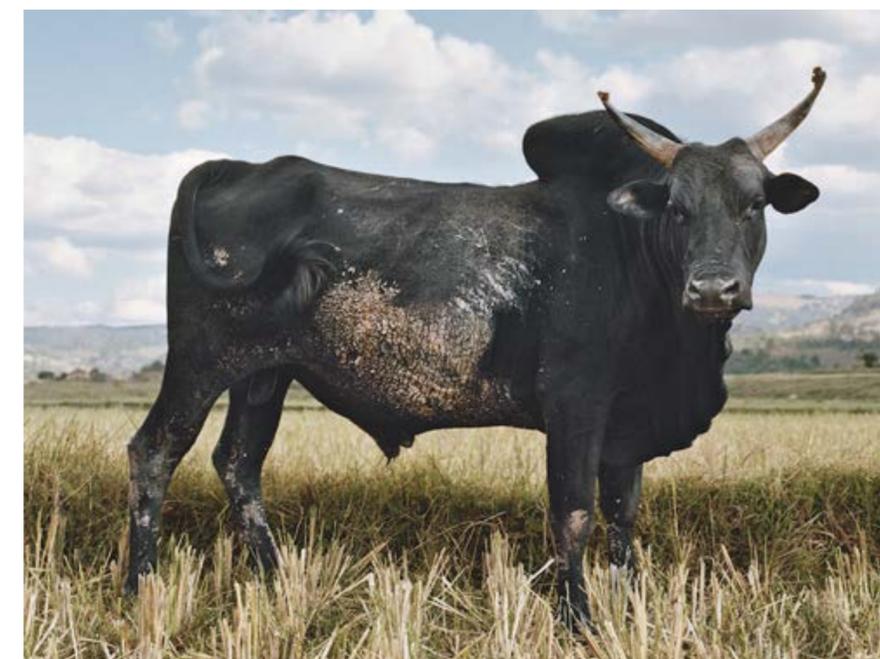


ХАРАКТЕРНЫЕ ПРИЗНАКИ:

- Часто скрещивается с другими породами
- Хорошо переносит жару
- Большая доля мяса на carcasse
- Накапливает мало внутримышечного жира по сравнению с другими породами

Обитают в Южной Азии, устойчивы к тропическому климату, насекомым и паразитам.

ЗЕБУ



ХАРАКТЕРНЫЕ ПРИЗНАКИ:

- Большой горб за шеей
- Висящие уши
- Большая складка кожи, свисающая под шеей



ОБЗОР ПОРОД. BOS TAURUS TAURUS

БРИТАНСКИЕ ПОРОДЫ



Имеют более толстую кожу, что позволяет им жить в более холодном климате. Подходят для производства качественной мраморной говядины

КОНТИНЕНТАЛЬНЫЕ ПОРОДЫ



Выращивают для изготовления более постного мяса. Крупнее британских в размерах

ОБЗОР ПОРОД: БРИТАНСКИЕ

ЧЁРНЫЙ АНГУС (BLACK ANGUS)

/мясная



Могут быть чёрного и красного цвета, безрогие. Сильный материнский инстинкт, легкость отела, скороспелость, высокий среднесуточный привес, качество туши, хорошая адаптация к условиям содержания как в жару, так и в морозы, универсальность, предсказуемость породы, прибыльность

ГЕРЕФОРД (HEREFORD)

/мясная



Имеют покладистый нрав. Ценятся за высококачественную кожу. Хорошо переносят длительные перегоны. Адаптировались к более жаркому климату. Это самый многочисленный и распространённый на планете крупный рогатый скот мясного направления. Славится прежде всего крупными размерами, силой и приспособленностью к пастбищам разного типа

ШОРТГОРН (SHORTHORN)

/мясная



Цвет шкуры – смесь красного, рыжего и белого цвета. Очень послушные. Ценятся за развитый материнский инстинкт, который наследуется для скрещивания

ВАГЮ (WAGYU)

/мясная



Название происходит от Ва («японский») и Буи («скот»). Генетически предрасположены к производству мраморной говядины. Говядина Кобе (Kobe) – говядина премиального качества, получаемая от быков японской чёрной породы разновидности тадзима, выращенных в префектуре Хиого



ОБЗОР ПОРОД: КОНТИНЕНТАЛЬНЫЕ

СИММЕНТАЛ (SIMMENTAL) /мясо-молочная



Названа по имени места происхождения в западной Швейцарии. Белого или красного цвета. Животные быстро растут. Высокая производительность молока

ШАРОЛЕ (CHAROLAIS)



Происходит из французских провинций Шароле и Ньевр. Животные имеют крупный и тяжёлый каркас. Агрессивны в тёплую погоду. Хорошо переносят холод. Рожают крепких телят

/мясная **ЛИМУЗИН (LIMOUSIN)**



Происходит из региона Лимузен (Франция). Высокая конверсия питания в прирост мышечной массы. Хорошо подходят для скрещивания

/мясная **ГОЛШТИНСКАЯ (HOLSTEIN)** /молочная



Происходит из Нидерландов. Характеризуется высокими удоями молока. Пятнистая бело-чёрная шкура. Крупный каркас

ФИЛЬМ О ГРУППЕ КОМПАНИЙ ЗАРЕЧНОЕ



О ГРУППЕ КОМПАНИЙ «ЗАРЕЧНОЕ»

ГК «ЗАРЕЧНОЕ» ГОРДИТСЯ ТИТУЛОМ ПИОНЕРА МЯСНОГО ЖИВОТНОВОДСТВА В РОССИИ

Компания первой в РФ завезла чистопородных абердин-ангусов (250 нетелей и 10 быков). Открытие Центра генетики «Ангус»

2008

Строительство первых ферм и фидлота в Воронежской области

2011-2013

Старт продаж мраморной говядины премиального качества под брендом «ПРАЙМБИФ»

2015

Покупка компании «Стивенсон - Спутник», увеличение поголовья скота

2017

Открытие образовательного центра PRIMEBEEF Academy в Москве

2019

2010

2014

2015

2018

Первый в России аукцион племенных быков породы абердин-ангус в Центре генетики «Ангус»

В Рамонском районе Воронежской области завершено строительство мясоперерабатывающего комплекса мощностью 150 тонн готовой продукции в смену

Старт продаж говядины мясо-молочных пород травяного откорма под брендом «ЗАРЕЧНОЕ» (средний ценовой сегмент). Открытие первого в России мясного бутика «Заречное» (Воронеж, Центральный рынок)

Открытие офиса продаж и распределительного центра в Москве. Получение сертификата «Халяль»



О ГРУППЕ КОМПАНИЙ “ЗАРЕЧНОЕ” АГРОПРОМЫШЛЕННЫЙ ХОЛДИНГ ПРОИЗВОДСТВА ПОЛНОГО ЦИКЛА



12 ферм

оснащенных современным и высокотехнологичным оборудованием



более 100 000 га земли

включая пастбища для выращивания сбалансированного рациона, необходимого при откорме скота



70 000 черных ангусов

генетика вывезена напрямую из США



@primebeef.ru #праймбиф primebeef.ru

О ГРУППЕ КОМПАНИЙ “ЗАРЕЧНОЕ”

АГРОПРОМЫШЛЕННЫЙ ХОЛДИНГ ПРОИЗВОДСТВА ПОЛНОГО ЦИКЛА



Фидлот

24 000 голов черных ангусов
60 000 голов молочных пород



Мясокомбинат

производительностью до 150 тонн в смену и
до 40 000 тонн продукции в год



Технологии

Соответствует требованиям USDA.
Предубойная технология от Темпл Грандин

GRADING

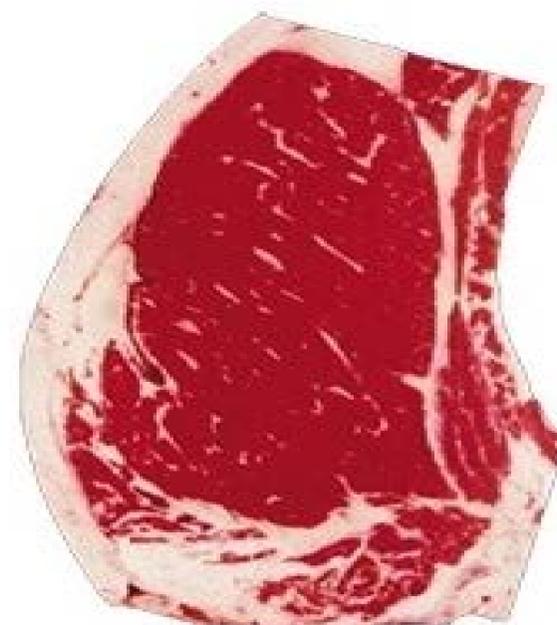
ОПРЕДЕЛЕНИЕ МРАМОРНОСТИ (GRADING) ПО АМЕРИКАНСКОЙ СИСТЕМЕ



PRIME



TOP CHOICE



CHOICE



SELECT





БРЕНДЫ. ТМ «ЗАРЕЧНОЕ» (СРЕДНИЙ СЕГМЕНТ)

Фермерская говядина мясо-молочных пород травяного откорма, выращенная в Воронежской области. Имеет слабую степень мраморности (CHOICE, SELECT).

Главная составляющая качества говядины травяного откорма “Заречное” – это фермерская забота на этапе откорма. Бычки выращиваются на фермах в Черноземье. И тщательно отбираются для того, чтобы стать говядиной под брендом “Заречное”. При необходимости бычки докармливаются на площадках ГК “Заречное”.





PRIMEBEEF

PREMIUM BLACK ANGUS BEEF

Мраморная говядина абердин-ангус. 200 дней кукурузного откорма собственного производства. Имеет высокие степени мраморности (PRIME, TOP CHOICE, CHOICE).

Выращивание на пастбищах 8-10 месяцев и 200 дней откорма на основе пятикомпонентной смеси:

- сено – основа питательной системы
- кукуруза влажная
- влажный кукурузный глютен
- силос кукурузный
- кукуруза сухая

Смесь на 100% натуральна, без ГМО

БРЕНДЫ. ТМ PRIMEBEEF (ПРЕМИУМ СЕГМЕНТ)



@primebeef.ru #праймбиф primebeef.ru



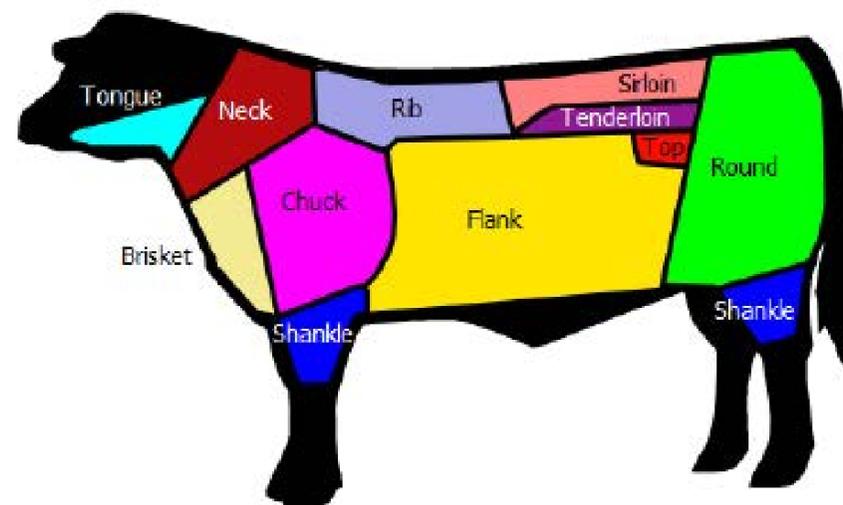
PRIMEBEEF

PREMIUM BLACK ANGUS BEEF

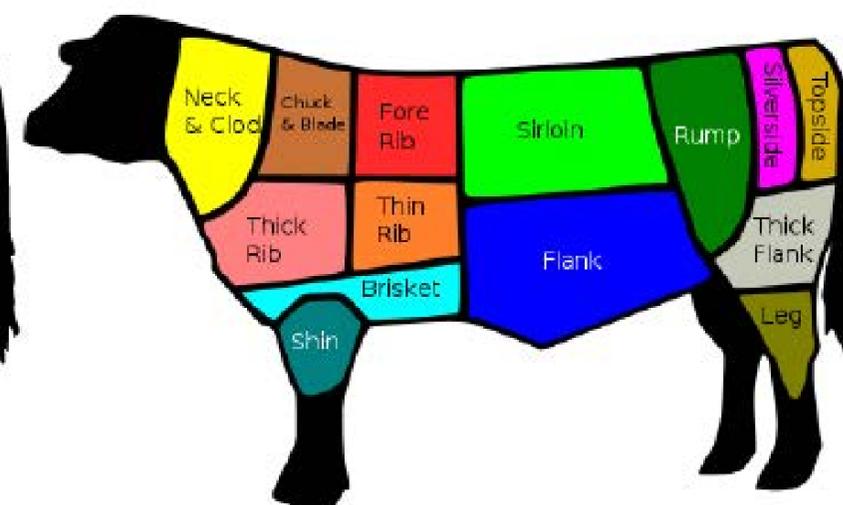
Важный критерий мягкости, структуры и вкусовых качеств различных кусков говядины – выбор правильного куска из разруба туши

В мире существуют различные способы разделки говядины: американский, британский, голландский, итальянский, немецкий, датский, австралийский и южно-американский.

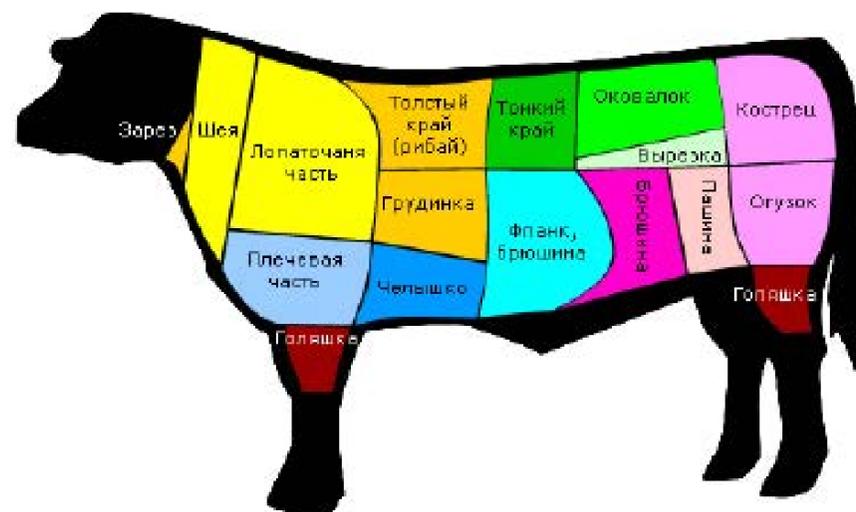
РАЗЛИЧНЫЕ СПОСОБЫ РАЗДЕЛКИ ТУШИ



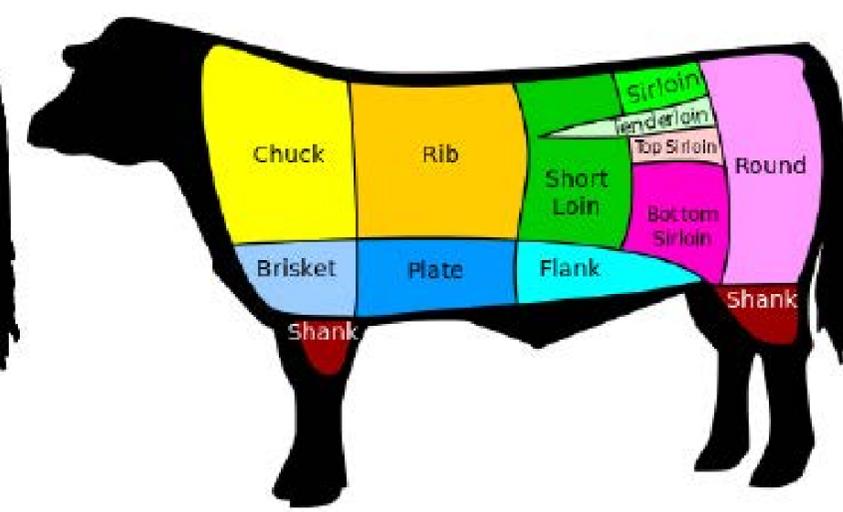
Голландский способ разделки



Британский способ разделки



Российский способ разделки



Американский способ разделки



@primebeef.ru #праймбиф primebeef.ru



PRIMEBEEF

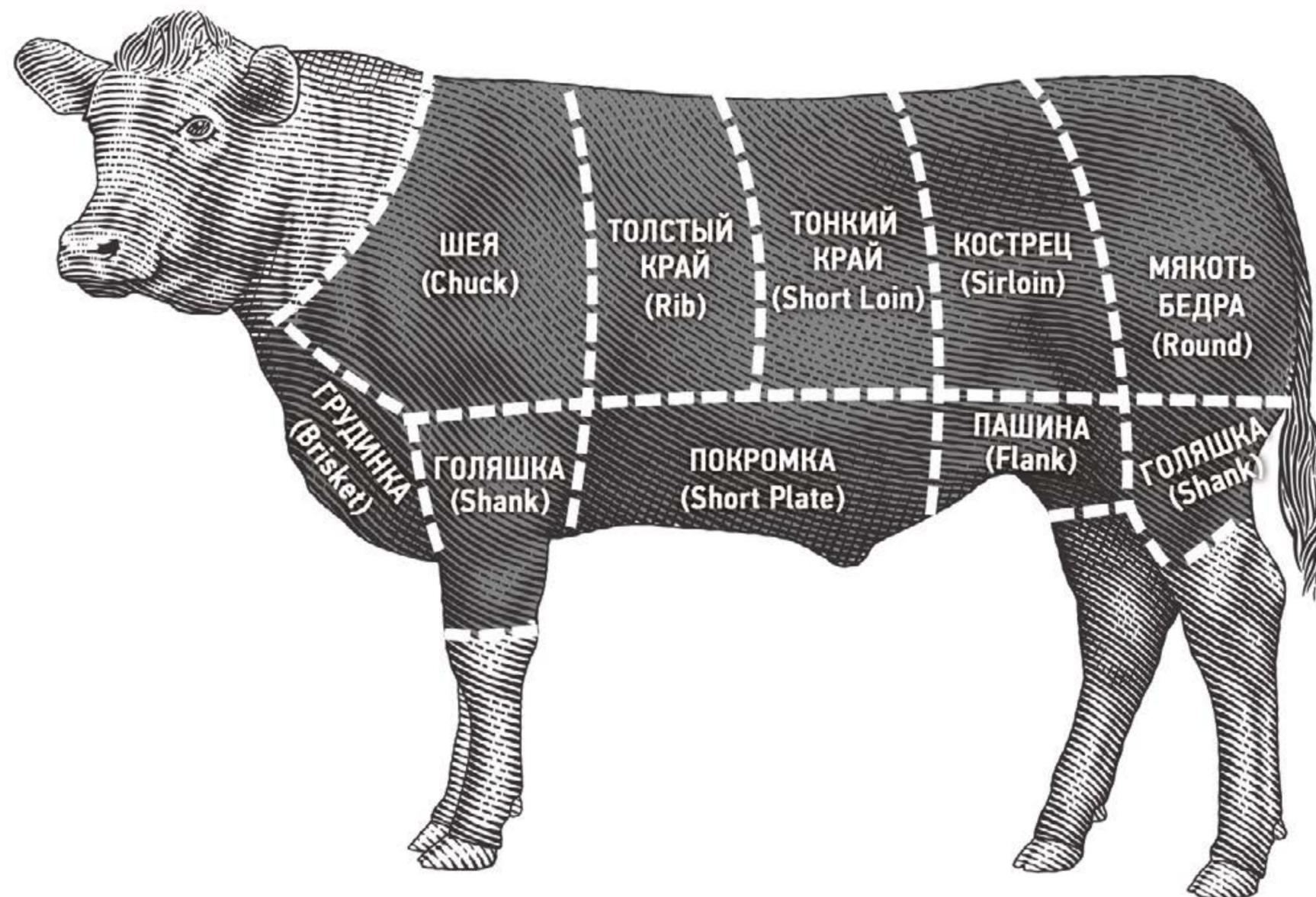
PREMIUM BLACK ANGUS BEEF

СЕВЕРОАМЕРИКАНСКИЙ СТАНДАРТ РАЗДЕЛКИ

NAMI NORTH AMERICAN
MEAT INSTITUTE

Наиболее подробное деление туши на отруба и стейки. Результат:

- однородность качеств каждого продукта
- стабильность вкусовых характеристик
- возможность выделения премиальных стейков и отрубов
- наличие максимального ассортимента для покупателя

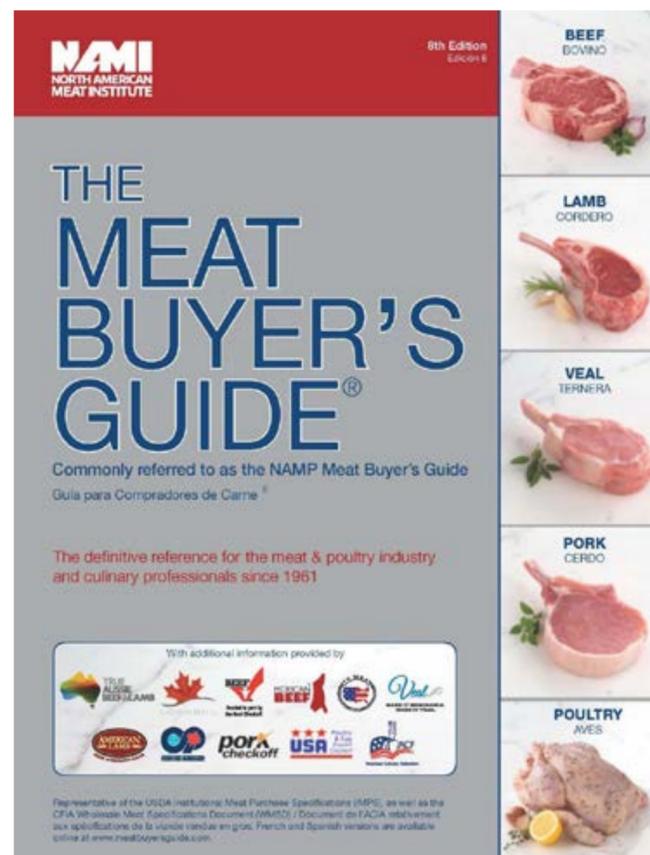


@primebeef.ru #праймбиф primebeef.ru



МАРКИРОВКА

Численно-буквенное обозначение в конце наименования отруба/стейка PRIMEBEEF™ соответствует номеру по системе разделки NAMI, указанному в книге The Meat Buyer's Guide

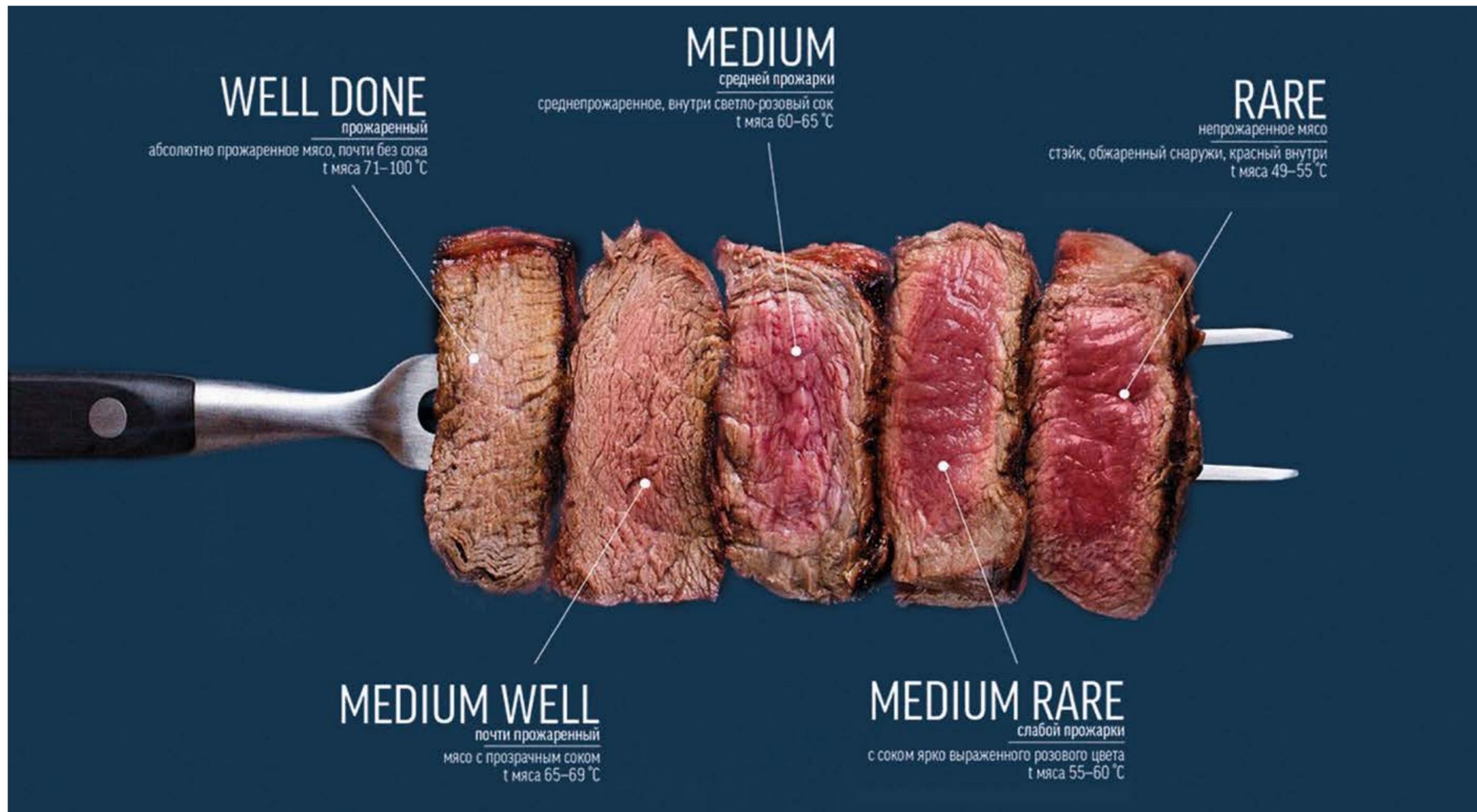


1112A¹

RIBEYE
STEAK²
СТЕЙК «РИБАЙ»³

- 1) Номер из книги The Meat Buyer's Guide
- 2) Американское название
- 3) Русское название или перевод/транслитерация

СТЕПЕНИ ПРОЖАРКИ СТЕЙКОВ



ВИДЕО О МИОГЛОБИНЕ





СУХОЕ И ВЛАЖНОЕ ВЫЗРЕВАНИЕ

СУХОЕ ВЫЗРЕВАНИЕ

Происходит без упаковки в специальной камере при влажности 65-85% и температуре +1...+4°C



ВЛАЖНОЕ ВЫЗРЕВАНИЕ

Происходит в вакуумной упаковке при температуре +1...+4°C



Характеристики влажного вызревания:

- Минимальный срок вызревания - 14 дней, но чем дольше созревает, тем нежнее становится
- Главные преимущества - вес мяса не уменьшается при хранении и не требует специальных условий
- После вскрытия вакуумной упаковки рекомендуется дать мясу полежать 15 минут - восстанавливается естественный яркий красный цвет (за счёт насыщения кислородом) и пропадает несвойственный запах
- Последствия нарушения условий влажного вызревания - развакуум, сокращение сроков годности

Вызревание - это ферментация, процесс самопроизвольного изменения химического состава, структуры и свойств мясного сырья после убоя животного под воздействием собственных ферментов мяса

Цель вызревания:

- мясо становится мягче
- вредные для человека гормоны разлагаются



ФОРМАТЫ УПАКОВКИ.

Общие требования:

- Безопасность при складировании и транспортировке;
- Сохранность свежести;
- Сохранность запаха и вкусовых качеств;
- Предохранение от развития и роста вредных бактерий;
- Увеличение срока годности продукта;
- Маленький вес упаковки;
- Прозрачность упаковки, демонстрирующая высокое качество и привлекательный внешний вид продукции;
- Эстетичность упаковки.

Виды упаковок для продукции ГК «Заречное»:

При выборе упаковки учитываются:

- потребительские свойства продукта;
- способы хранения и транспортировки;
- визуальное оформление продукта.



СКИН

скин-упаковка



ТФ

термоформовочная пленка



ИУ

пакет или рулонная пленка



ГАЗ

лоток с газомодифицированной смесью



@primebeef.ru #праймбиф primebeef.ru



PRIMEBEEF

PREMIUM BLACK ANGUS BEEF



МАТЕРИАЛЫ

- Барьерная термоформуемая нижняя пленка (“мягкая”)
- Барьерная покрывная термоформуемая верхняя пленка

ВИДЫ УПАКОВКИ

ТЕРМОФОРМОВОЧНАЯ ПЛЕНКА, вакуум (ТФ)

ОСОБЕННОСТИ

- В термоформуемых машинах формирование производится из двух рулонов барьерных пленок: верхней и нижней
- Термоформуемая нижняя пленка применяется для формирования заданных форм, путем разогрева. В нее вкладывают продукт
- Верхняя пленка является покрывной и обладает большей жесткостью при нагревании

ТЕХНОЛОГИЯ

- Нижняя пленка поступает в машину, где происходит вытягивание и формование. Пленка приобретает форму лотка и некоторое время остывает
- Далее в нижнюю пленку (лоток) укладывается продукт и закрывается пленкой сверху
После происходит вакуумизация. Из упаковки полностью удаляется воздух
Сразу после вакуумизации к нижней пленке приваривается верхняя пленка



@primebeef.ru #праймбиф primebeef.ru



PRIMEBEEF

PREMIUM BLACK ANGUS BEEF



МАТЕРИАЛЫ

- Прямоугольный полипропиленовый контейнер, имеющий барьерный слой
- Барьерная покрывная термоформуемая верхняя пленка

ВИДЫ УПАКОВКИ

СКИН-УПАКОВКА, вакуум (СКИН)

ОСОБЕННОСТИ

- Skin-плёнка (англ: «кожа») обтягивает продукт максимально тесно, за счёт предварительного растягивания при высокой температуре.
- Верхняя плёнка по всей поверхности обладает когезивными свойствами, т.е. она запечатывается со всей поверхностью нижней части упаковки.

ТЕХНОЛОГИЯ

- В готовую форму укладывается продукт и форма отправляется в машину для запечатывания
- После закрытия станции запечатывания происходит полная эвакуация воздуха из формы
- Уже нагретая верхняя пленка попадает на купол запайки, где она дальше прогревается и пластифицируется
- При помощи контролируемой вентиляции запаечной камеры, верхняя пленка обтягивает продукт как «вторая кожа». На остальной поверхности, не закрытой продуктом, происходит спаивание верхней и нижней пленок
- На выходе мы получаем продукт в СКИН упаковке, срок годности которого увеличивается до 35 дней.



@primebeef.ru #праймбиф primebeef.ru



PRIMEBEEF

PREMIUM BLACK ANGUS BEEF



МАТЕРИАЛЫ

- Прямоугольный полипропиленовый контейнер, имеющий барьерный слой, который не позволяет атмосферным газам проникать внутрь лотка;
- Пленка-ламинат, выдерживающая температуру до 95 °С;
- Газовая смесь.

ФОРМАТЫ УПАКОВКИ. ВИДЫ УПАКОВКИ ЛОТОК С ГАЗОМОДИФИЦИРОВАННОЙ СМЕСЬЮ (ГМС)

ОСОБЕННОСТИ

- Суть упаковки: замещение атмосферного воздуха смесью газов, подавляющей размножение микроорганизмов.
- Никаких ядов и «химикатов». Только природные газы: азот, кислород и двуокись углерода.
- В такой газовой смеси продукты питания великолепно сохраняются.

ТЕХНОЛОГИЯ

- В стерильный лоток укладывается продукт
- Далее лоток попадает в машину, производящую газирование упаковки по принципу «замещения» грязной атмосферы внутри упаковки смесью чистых инертных газов методом «продува» упаковки
- После замещения атмосферного воздуха на ГМС сразу происходит запайка контейнера с помощью полимерной пленки-ламината и высокой температуры
- На выходе мы получаем продукт в лотке с ГМС, со сроком годности не менее 10 дней в охлажденном виде



@primebeef.ru #праймбиф primebeef.ru



PRIMEBEEF

PREMIUM BLACK ANGUS BEEF



МАТЕРИАЛЫ

- Рулонная барьерная пленка

ФОРМАТЫ УПАКОВКИ. ВИДЫ УПАКОВКИ ПАКЕТЫ ИЛИ РУЛОННАЯ ПЛЕНКА, вакуум (ИУ)

ОСОБЕННОСТИ

- Классический вид упаковки
- Представляет из себя плёночное полотно в виде рукава, который заворачивают в рулон
- Главным преимуществом данного вида упаковки является то, что в нее возможно упаковать продукт практически любого размера и формы

ТЕХНОЛОГИЯ

- На линию упаковки пленка поставляется в форме буквы «П», на нее выкладывается продукт
- Рулонная пленка запаивается сверху по длине, превращаясь из буквы «П» в букву «О»
- Далее пленка режется поперек, разделяя продуктовые единицы на куски в индивидуальной пленке. Шов запаивается с третьей стороны
- Затем продукт, запаянный с трех сторон попадает в вакуумизатор, который через оставшуюся незапаянную сторону полностью удаляет воздух из упаковки и потом запаивает ее, образуя вакуум
- Продукт отправляется на термоусадку, чтобы упаковка плотно облегла продукт



@primebeef.ru #праймбиф primebeef.ru



PRIMEBEEF

PREMIUM BLACK ANGUS BEEF

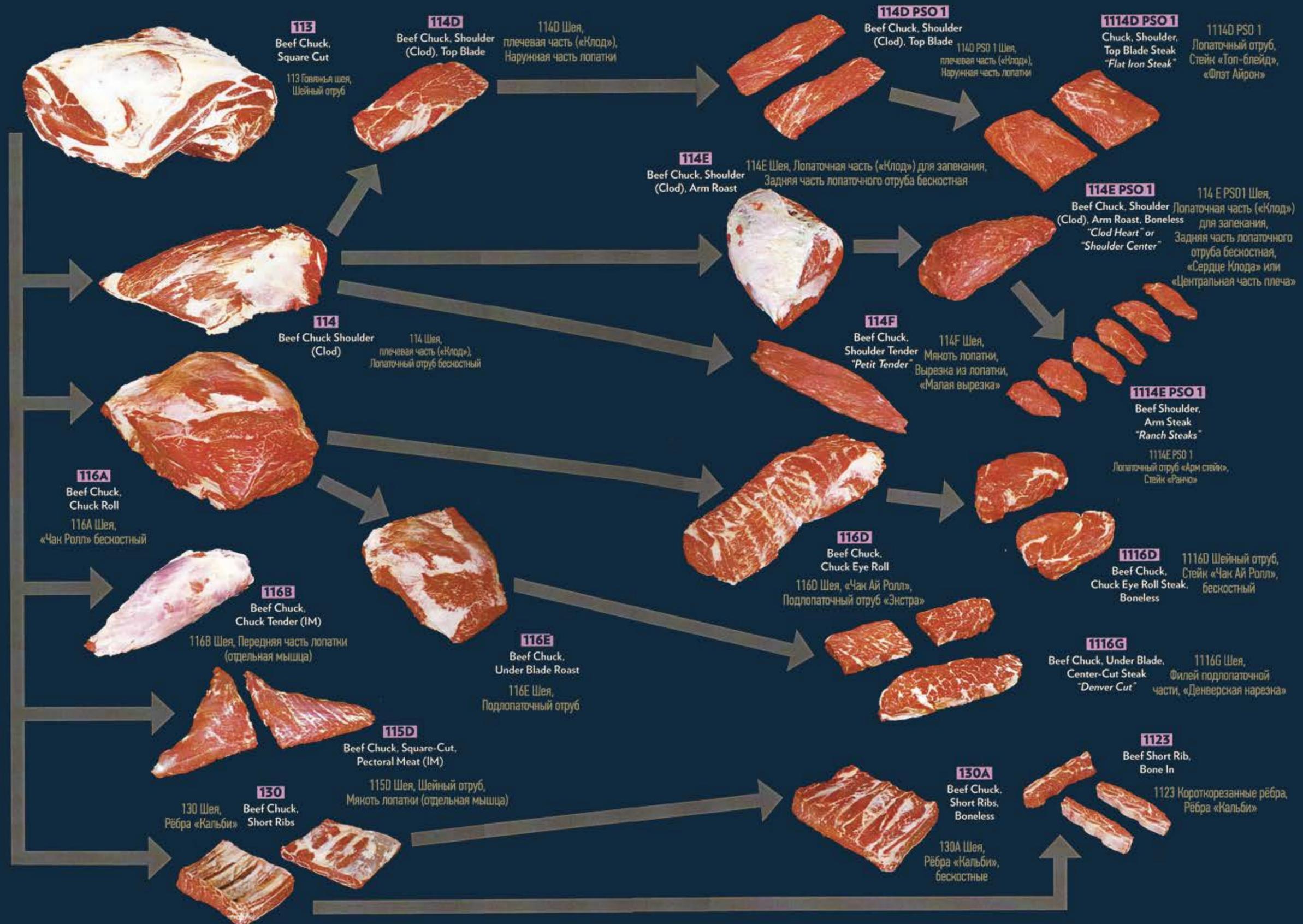
ШЕЯ И ЛОПАТКА

(Chuck)



@primebeef.ru #праймбиф primebeef.ru

РАЗДЕЛКА ШЕЙНО-ЛОПАТОЧНОГО ОТРУБА (CHUCK/CLOD):





PRIMEBEEF
PREMIUM BLACK ANGUS BEEF

ПОДЛОПАТОЧНЫЙ ОТРУБ ЭКСТРА БЕЗ КОСТИ

(Chuck Eye Roll, 116D)

ИЗ КАКОЙ ЧАСТИ ТУШИ ВЫРЕЗАЕТСЯ:
ШЕЯ (Chuck)



Рекомендуемый способ приготовления:



ОТЛИЧИТЕЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Крупный отруб, состоящий из нескольких разных мышц. Отличная альтернатива Рибаяу: похож и по размерам, и по вкусовым качествам, хотя жировые прожилки чуть крупнее. Нравится покупателям за счет превосходного говяжьего вкуса и насыщенного аромата. Однако в Чаке есть и соединительные ткани, поэтому стейк лучше предварительно замариновать или готовить по технологии слоу-кук. Подходит для су-вида. Можно запекать целиком (для сохранения формы обвяжите шпагатом). В готовом виде Чак Ай Ролл получается очень мягким и сочным, с глубоким вкусом и богатым послевкусием.

ОБЩИЙ ВИД ПРОДУКТА:



113 Beef Chuck, Square Cut
113 Говяжья шея, Шейный отруб



116A Beef Chuck, Chuck Roll
116A Шея, «Чак Ролл» бескостный



116D Beef Chuck, Chuck Eye Roll
116D Шея, «Чак Ай Ролл», Подлопаточный отруб «Экстра»

| Артикул | Номенклатура | Тип веса | Формат упаковки | Кол-во в 1 упаковке/коробе, шт. | Ср. вес, кг: влож./короб | Срок годности, суток |
|---------|---|----------|-----------------|---------------------------------|--------------------------|----------------------|
| 62009 | Подлопаточный отруб «Экстра» без кости (Chuck Eye Roll, 116D) | Весовой | ИУ | 1/8 | 6,15/18 | 45 |
| 66009 | | | | | | 365 |



@primebeef.ru #праймбиф primebeef.ru



МЯКОТЬ ШЕИ (Chuck Boneless, 115)

ИЗ КАКОЙ ЧАСТИ ТУШИ ВЫРЕЗАЕТСЯ:
ШЕЯ (Chuck)



Рекомендуемый способ приготовления:



ОТЛИЧИТЕЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Жирное мясо, содержит много жил, но более мягких, чем в голяшке. Крупные волокна. Идеально для тушения, запекания. Если предварительно замариновать, можно жарить на гриле или сковороде.



113 Beef Chuck,
Square Cut
113 Говяжья шея,
Шейный отруб



115 Beef Chuck,
Chuck Boneless
115 Шея, Мякоть шеи
(бескостная)

ОБЩИЙ ВИД ПРОДУКТА:



| Артикул | Номенклатура | Тип веса | Формат упаковки | Кол-во в 1 упаковке/коробе, шт. | Ср. вес, кг: влож./короб | Срок годности, суток |
|-------------|----------------------------------|----------|-----------------|---------------------------------|--------------------------|----------------------|
| 63107/78353 | Мякоть шеи (Chuck Boneless, 115) | Весовой | ТФ | 1/8 | 0,7/5,6 | 40 |
| 63187 | | Фикс | ТФ | 1/4 | 0,7/2,8 | 40 |
| 67107 | | Весовой | ТФ | 1/8 | 0,7/5,6 | 365 |



PRIMEBEEF

PREMIUM BLACK ANGUS BEEF

СТЕЙК ЧАК АЙ РОЛЛ

(Chuck Eye Roll Steak 1116D)

ИЗ КАКОЙ ЧАСТИ ТУШИ ВЫРЕЗАЕТСЯ:
ШЕЯ (Chuck)



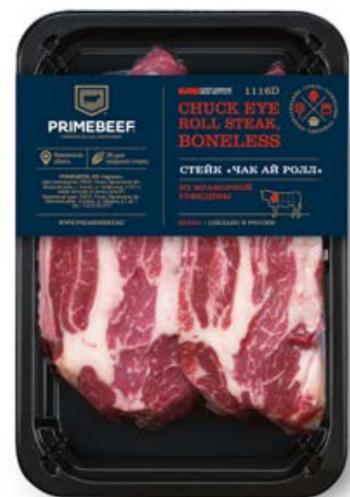
Рекомендуемый способ приготовления:



ОТЛИЧИТЕЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Отличная альтернатива Рибая: похож и по размерам, и по вкусовым качествам, хотя жировые прожилки чуть крупнее. Нравится покупателям за счет превосходного говяжьего вкуса и насыщенного аромата. Удивительно сочный стейк.

ОБЩИЙ ВИД ПРОДУКТА:



113 Beef Chuck, Square Cut
113 Говяжья шея, Шейный отруб



116A Beef Chuck, Chuck Roll
116А Шея, «Чак Ролл» бескостный



116D Beef Chuck, Chuck Eye Roll
116D Шея, «Чак Ай Ролл», Подлопаточный отруб «Экстра»



116D Beef Chuck, Chuck Eye Roll Steak, Boneless
116D Шейный отруб, Стейк «Чак Ай Ролл», бескостный

| Артикул | Номенклатура | Тип веса | Формат упаковки | Кол-во в 1 упаковке/коробе, шт. | Ср. вес, кг: влож./короб | Срок годности, суток |
|---------|--|----------|-----------------|---------------------------------|--------------------------|----------------------|
| 63777 | Стейк Чак Ай Ролл (Chuck Eye Roll Steak 1116D) | Фикс | Скин | 1/8 | 0,4/3,2 | 35 |
| 63750 | | Весовой | Скин | 1/8 | 0,66/5,28 | 35 |
| 63181 | | Фикс | ТФ | 1/8 | 0,4/3,2 | 35 |
| 63006 | | Весовой | ТФ | 1/8 | 0,75/6 | 35 |
| 67006 | | Весовой | ТФ | 1/8 | 0,75/6 | 365 |
| 67750 | | Весовой | Скин | 1/8 | 0,54/4,35 | 365 |



PRIMEBEEF
PREMIUM BLACK ANGUS BEEF

НАРУЖНАЯ ЧАСТЬ ЛОПАТКИ (Top Blade, 114D)

ИЗ КАКОЙ ЧАСТИ ТУШИ ВЫРЕЗАЕТСЯ:
ШЕЯ (Chuck)



Рекомендуемый способ приготовления:



ОТЛИЧИТЕЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Самая нежная часть лопатки, разделенная жилкой пополам. В зависимости от способа дальнейшей разделки, из нее нарезают Топ Блэйд (иногда называют стейк «бабочка»), или стейк Флэт Аэрон, второй по мягкости в говяжьей туше. Если нарезать отруб поперек, так, чтобы соединительная ткань проходила посередине каждого куска, получается несколько Топ Блейдов. Если же мясо снимать с жилы длинными и плоскими лентами, то выходит 2 Флэт Аэрона (для жарки можно оставить получившиеся 2 больших куска или порезать каждый пополам).

ОБЩИЙ ВИД ПРОДУКТА:



113 Beef Chuck, Square Cut
113 Говяжья шея, Шейный отруб



114 Beef Chuck Shoulder (Clod)
114 Шея, плечевая часть, Лопаточный отруб бескостный



114D Beef Chuck, Shoulder (Clod), Top Blade
114D Шея, плечевая часть («Клод»), Наружная часть лопатки

| Артикул | Номенклатура | Тип веса | Формат упаковки | Кол-во в 1 упаковке/коробе, шт. | Ср. вес, кг: влож./короб | Срок годности, суток |
|---------|--|----------|-----------------|---------------------------------|--------------------------|----------------------|
| 62003* | Наружная часть лопатки (Top Blade, 114D) | Весовой | ИУ | 1/8 | 2,25/17,1 | 45 |
| 66003* | | | | | | 365 |

* Артикулы охлажденные

* Артикулы заморозка



@primebeef.ru #праймбиф primebeef.ru



PRIMEBEEF
PREMIUM BLACK ANGUS BEEF

СТЕЙК ТОП БЛЕЙД (Top Blade Steak, 1114D)

ИЗ КАКОЙ ЧАСТИ ТУШИ ВЫРЕЗАЕТСЯ:
ШЕЯ (Chuck)



Рекомендуемый способ приготовления:



ОТЛИЧИТЕЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Вырезается из самой нежной часть лопатки. По степени нежности этот стейк лишь немного уступает легендарной вырезке или стейку Филе-миньон. Если разрезать эту же лопатку вдоль, то получится известный стейк Флэт Айрон. Через весь стейк проходит длинная жилка, но она в процессе готовки практически полностью размягчается, мясо получается великолепным.

ОБЩИЙ ВИД ПРОДУКТА:



113 Beef Chuck, Square Cut
113 Говяжья шея, Шейный отруб



114 Beef Chuck Shoulder (Clod)
114 Шея, плечевая часть, Лопаточный отруб бескостный



114D Beef Chuck, Shoulder (Clod), Top Blade
114D Шея, плечевая часть («Клод»), Наружная часть лопатки



1114D PSO 1, Beef Chuck, Shoulder (Clod), Top Blade
1114D PSO 1, Лопаточный отруб, Стейки «Топ-блейд», «Флэт Айрон»

| Артикул | Номенклатура | Тип веса | Формат упаковки | Кол-во в 1 упаковке/коробе, шт. | Ср. вес, кг: влож./короб | Срок годности, суток |
|---------|--|----------|-----------------|---------------------------------|--------------------------|----------------------|
| 63712 | Стейк Топ Блейд (Top Blade Steak, 1114D) | Фикс | Скин | 2-4/8 | 0,4/3,2 | 35 |
| 63706 | | Весовой | Скин | 2-4/8 | 0,53/4,2 | 35 |
| 63110 | | Фикс | ТФ | 2-4/8 | 0,4/3,2 | 35 |
| 63004 | | Весовой | ТФ | 2-4/8 | 0,75/6 | 35 |
| 67064 | | Весовой | ТФ | 2-4/8 | 0,75/6 | 365 |
| 66706 | | Весовой | Скин | 2-4/8 | 0,53/4,2 | 365 |



PRIMEBEEF

PREMIUM BLACK ANGUS BEEF

СТЕЙК ФЛЭТ АЙРОН (Flat Iron Steak, 1114D PS01)

ИЗ КАКОЙ ЧАСТИ ТУШИ ВЫРЕЗАЕТСЯ:
ШЕЯ (Chuck)



Рекомендуемый способ приготовления:



ОТЛИЧИТЕЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Нежный стейк из мякоти лопатки. Прямоугольный, ровный и плоский, как утюг (собственно, от чего и произошло его название). Очень концентрированный мясной вкус и плотная текстура, при этом нежный и довольно мраморный. Можно жарить на гриле, но лучше предварительно мариновать

ОБЩИЙ ВИД ПРОДУКТА:



113 Beef Chuck, Square Cut
113 Говяжья шея, Шейный отруб



114 Beef Chuck Shoulder (Clod)
114 Шея, плечевая часть, Лопаточный отруб бескостный



114D Beef Chuck, Shoulder (Clod), Top Blade
114D Шея, плечевая часть («Клод»), Наружная часть лопатки



1114D PSO 1, Beef Chuck, Shoulder (Clod), Top Blade
1114D PSO 1, Лопаточный отруб, Стейки «Топ-блейд», «Флэт Айрон»

| Артикул | Номенклатура | Тип веса | Формат упаковки | Кол-во в 1 упаковке/коробе, шт. | Ср. вес, кг: влож./короб | Срок годности, суток |
|---------|--|----------|-----------------|---------------------------------|--------------------------|----------------------|
| 63001 | Стейк Флэт Айрон (Flat Iron Steak, 1114D PS01) | Весовой | ТФ | 1/8 | 0,65/5,4 | 35 |
| 67001 | | Весовой | ТФ | 1/8 | 0,68/5,6 | 365 |



PRIMEBEEF

PREMIUM BLACK ANGUS BEEF

ЗАДНЯЯ ЧАСТЬ ЛОПАТОЧНОГО ОТРУБА БЕЗ КОСТИ

(Clod, 114E)

ИЗ КАКОЙ ЧАСТИ ТУШИ ВЫРЕЗАЕТСЯ:
ШЕЯ (Chuck)



Рекомендуемый способ приготовления:



ОТЛИЧИТЕЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Крупный отруб с плотным мясом, имеет насыщенный вкус и аромат. Подходит для большого количества блюд в разных вариантах приготовления, поэтому нарезка может быть на усмотрение повара.

ОБЩИЙ ВИД ПРОДУКТА:



113 Beef Chuck, Square Cut
113 Говяжья шея, Шейный отруб



114 Beef Chuck Shoulder (Clod)
114 Шея, плечевая часть, Лопаточный отруб бескостный



114E Beef Chuck, Shoulder (Clod), Arm Roast
114E Шея, Лопаточная часть («Клод») для запекания, Задняя часть лопаточного отруба бескостная

| Артикул | Номенклатура | Тип веса | Формат упаковки | Кол-во в 1 упаковке/коробе, шт. | Ср. вес, кг: влож./короб | Срок годности, суток |
|---------|--|----------|-----------------|---------------------------------|--------------------------|----------------------|
| 62004 | Задняя часть лопаточного отруба без кости (Clod, 114E) | Весовой | ИУ | 1/4 | 3,5/17,5 | 45 |
| 66004 | | | | | | 365 |



PRIMEBEEF
PREMIUM BLACK ANGUS BEEF

СТЕЙК РАНЧО (Ranch steak, 1114E)

ИЗ КАКОЙ ЧАСТИ ТУШИ ВЫРЕЗАЕТСЯ:
ШЕЯ (Chuck)



Рекомендуемый способ приготовления:



ОТЛИЧИТЕЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Вырезается из лопатки, имеет небольшую жилку. Относительно постный стейк. Хорош при приготовлении на гриле и великолепен при тушении. Рекомендуемая степень прожарки – medium.

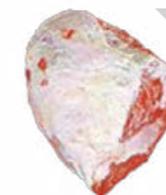
ОБЩИЙ ВИД ПРОДУКТА:



113 Beef Chuck, Square Cut
113 Говяжья шея, Шейный отруб



114 Beef Chuck Shoulder (Clod)
114 Шея, плечевая часть, Лопаточный отруб бескостный



114E Beef Chuck, Shoulder (Clod), Arm Roast
114E Шея, Лопаточная часть («Клод») для запекания, Задняя часть лопаточного отруба бескостная



114E PSO 1, Beef Chuck, Shoulder (Clod), Arm Roast, Boneless, «Clod Heart» or «Shoulder Center»
114E PSO 1 Шея, Лопаточная часть («Клод») для запекания, Задняя часть лопаточного отруба бескостная, «Сердце Клода» или «Центральная часть плеча»



1114E PSO 1, Beef Shoulder, Arm Steak, «Ranch Steaks»
1114E PSO 1, Лопаточный отруб «Арм стейк», Стейк «Ранчо»

| Артикул | Номенклатура | Тип веса | Формат упаковки | Кол-во в 1 упаковке/коробе, шт. | Ср. вес, кг: влож./короб | Срок годности, суток |
|---------|----------------------------------|----------|-----------------|---------------------------------|--------------------------|----------------------|
| 63746 | Стейк Ранчо (Ranch steak, 1114E) | Весовой | Скин | 1/8 | 0,43/3,6 | 35 |
| 67746 | | | | | | 365 |



PRIMEBEEF
PREMIUM BLACK ANGUS BEEF

ФИЛЕЙ ПОДЛОПАТОЧНОЙ ЧАСТИ (Under Blade, 116E)

ИЗ КАКОЙ ЧАСТИ ТУШИ ВЫРЕЗАЕТСЯ:
ШЕЯ (Chuck)



Рекомендуемый способ приготовления:



ОТЛИЧИТЕЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Сочный, ароматный и многоцелевой отруб. По качественным и вкусовым характеристикам похож на рибай. Насыщенная мраморность позволяет готовить мясо как на гриле или сковороде, так и запекать – целиком или порезанным на стейки.

ОБЩИЙ ВИД ПРОДУКТА:



113 Beef Chuck, Square Cut
113 Говяжья шея, Шейный отруб



116A Beef Chuck, Chuck Roll
116А Шея, «Чак Ролл» бескостный



116E Beef Chuck, Under Blade Roast
116Е Шея, Подлопаточный отруб

| Артикул | Номенклатура | Тип веса | Формат упаковки | Кол-во в 1 упаковке/коробе, шт. | Ср. вес, кг: влож./короб | Срок годности, суток |
|---------|---|----------|-----------------|---------------------------------|--------------------------|----------------------|
| 62006 | Филей подлопаточной части (Under Blade, 116E) | Весовой | ИУ | 1/8 | 2,25/18,25 | 45 |
| 66006 | | | | | | 365 |



@primebeef.ru #праймбиф primebeef.ru



PRIMEBEEF
PREMIUM BLACK ANGUS BEEF

СТЕЙК ДЭНВЕР (Denver Steak, 1116G)

ИЗ КАКОЙ ЧАСТИ ТУШИ ВЫРЕЗАЕТСЯ:
ШЕЯ (Chuck)



Рекомендуемый способ приготовления:



ОТЛИЧИТЕЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Изысканное мясное лакомство за небольшие деньги. Отруб из передней части туши, имеет насыщенный аромат и хорошую мраморность. Если его правильно приготовить, получается та самая новая американская классика альтернативных стейков, любимая многими. Вкус стейка насыщенный и слегка сливочный, у мяса сильный приятный аромат.

ОБЩИЙ ВИД ПРОДУКТА:



113 Beef Chuck, Square Cut
113 Говяжья шея, Шейный отруб



116A Beef Chuck, Chuck Roll
116А Шея, «Чак Ролл» бескостный



116E Beef Chuck, Under Blade Roast
116Е Шея, Подлопаточный отруб



1116G Beef Chuck, Under Blade, Center-Cut Steak, «Denver Cut»
1116G Шея, Филей подлопаточной части, «Денверская нарезка»

| Артикул | Номенклатура | Тип веса | Формат упаковки | Кол-во в 1 упаковке/коробе, шт. | Ср. вес, кг: влож./короб | Срок годности, суток |
|---------|------------------------------------|----------|-----------------|---------------------------------|--------------------------|----------------------|
| 63761 | Стейк Дэнвер (Denver Steak, 1116G) | Весовой | Скин | 2/8 | 0,45/3,6 | 35 |
| 63160 | | Весовой | ТФ | 2/8 | 0,75/6 | 35 |
| 63775 | | Фикс | Скин | 2/4 | 0,4/1,6 | 35 |
| 67010 | | Весовой | ТФ | 2/8 | 0,75/6 | 365 |
| 67761 | | Весовой | Скин | 2/8 | 0,4/3,2 | 365 |



PRIMEBEEF
PREMIUM BLACK ANGUS BEEF

ПЕРЕДНЯЯ ЧАСТЬ ЛОПАТКИ (Chuck Tender, 116B)

ИЗ КАКОЙ ЧАСТИ ТУШИ ВЫРЕЗАЕТСЯ:
ШЕЯ (Chuck)



Рекомендуемый способ приготовления:



ОТЛИЧИТЕЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Крупный отруб, который можно целиком запечь в духовке. Можно порезать на медальоны и приготовить по классическому рецепту, добавив к ним гарнир. Основные характеристики мяса: небольшая мраморность, плотные волокна, небольшое количество жилок. Из отруба можно вырезать аккуратный округлый стейк Чак Тендер и пожарить его на гриле. Рекомендуемая степень прожарки medium rare. Но требует определенной кулинарной сноровки и правильного подхода из-за небольшой жилки. По характеристикам немного схож с Топ Блейдом.



113 Beef Chuck, Square Cut
113 Говяжья шея, Шейный отруб



116B Beef Chuck, Chuck Tender (IM)
116B Шея, Передняя часть лопатки (отдельная мышца)

ОБЩИЙ ВИД ПРОДУКТА:



| Артикул | Номенклатура | Тип веса | Формат упаковки | Кол-во в 1 упаковке/коробе, шт. | Ср. вес, кг: влож./короб | Срок годности, суток |
|---------|---|----------|-----------------|---------------------------------|--------------------------|----------------------|
| 62005 | Передняя часть лопатки (Chuck Tender, 116B) | Весовой | ИУ | 1/8 | 2,35/18,75 | 45 |
| 66005 | | | | | | 365 |



СТЕЙК ЧАК ТЕНДЕР (Chuck Tender, Portioned, 1116B)

ИЗ КАКОЙ ЧАСТИ ТУШИ ВЫРЕЗАЕТСЯ:
ШЕЯ (Chuck)



Рекомендуемый способ приготовления:



ОТЛИЧИТЕЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Вырезается из лопаточной части. Имеет прекрасные вкусовые характеристики, хотя и практически лишен мраморности. По виду – аккуратный округлый стейк. Требует определенной сноровки и правильного кулинарного подхода из-за небольшой жилки в середине.

ОБЩИЙ ВИД ПРОДУКТА:



113 Beef Chuck, Square Cut
113 Говяжья шея, Шейный отруб



116B Beef Chuck, Chuck Tender (IM)
116В Шея, Передняя часть лопатки (отдельная мышца)



1116B Beef Chuck, Chuck Tender (IM), Chuck Tender Steak
116В Шея, Передняя часть лопатки (отдельная мышца), Стейк Чак Тендер

| Артикул | Номенклатура | Тип веса | Формат упаковки | Кол-во в 1 упаковке/коробе, шт. | Ср. вес, кг: влож./короб | Срок годности, суток |
|---------|--|----------|-----------------|---------------------------------|--------------------------|----------------------|
| 63005 | Стейк Чак Тендер (Chuck Tender, Portioned) | Весовой | ТФ | 4/8 | 0,75/6 | 35 |
| 67005 | | | | | | 365 |

ВЫРЕЗКА ИЗ ЛОПАТКИ (Shoulder Tender, 114F)

ИЗ КАКОЙ ЧАСТИ ТУШИ ВЫРЕЗАЕТСЯ:
ШЕЯ (Chuck)



Рекомендуемый способ приготовления:



ОТЛИЧИТЕЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Нежное мясо, которое подходит для разных способов приготовления. В том числе для изысканного тартара. Довольно постное мясо. Этот отруб можно использовать целиком или нарезать поперек на небольшие медальоны.

ОБЩИЙ ВИД ПРОДУКТА:



113 Beef Chuck, Square Cut
113 Говяжья шея, Шейный отруб



114 Beef Chuck Shoulder (Clod)
114 Шея, плечевая часть, Лопаточный отруб бескостный



114F Beef Chuck, Shoulder Tender «Petit Tender»
114F Шея, Мякоть лопатки, Вырезка из лопатки, «Малая вырезка»

| Артикул | Номенклатура | Тип веса | Формат упаковки | Кол-во в 1 упаковке/коробе, шт. | Ср. вес, кг: влож./короб | Срок годности, суток |
|---------|---|----------|-----------------|---------------------------------|--------------------------|----------------------|
| 63002 | Вырезка из лопатки (Short Tender, 114F) | Весовой | ИУ | 4/6 | 1,1/6,6 | 45 |
| 67002 | | | | | | 365 |



СТЕЙК ВЕГАС СТРИП (Vegas Strip Steak, 1100)

ИЗ КАКОЙ ЧАСТИ ТУШИ ВЫРЕЗАЕТСЯ:
ШЕЯ (Chuck)



Рекомендуемый способ приготовления:



ОТЛИЧИТЕЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Вегас стрип состоит из нескольких мышц, практически не имеет жировых вкраплений и отличается насыщенным вкусом. Но при этом нежный, мягче многих других альтернативных стейков и не требует маринования. Идеальная степень прожарки — medium. Перед приготовлением рекомендуем снять пленку с одной из сторон стейка.



113 Beef Chuck, Square Cut
113 Говяжья шея, Шейный отруб



1100 Beef Chuck, Vegas Strip Steak
1100 Шея, Стейк Вегас Стрип

ОБЩИЙ ВИД ПРОДУКТА:



| Артикул | Номенклатура | Тип веса | Формат упаковки | Кол-во в 1 упаковке/коробе, шт. | Ср. вес, кг: влож./короб | Срок годности, суток |
|---------|---|----------|-----------------|---------------------------------|--------------------------|----------------------|
| 63033 | Стейк Вегас Стрип (Vegas Strip Steak, 1100) | Весовой | ИУ | 1/7 | 1/6,3 | 45 |
| 67033 | | | | | | 365 |



PRIMEBEEF
PREMIUM BLACK ANGUS BEEF

РЕБРА КАЛЬБИ (Flanken Style Ribs, 1123)

ИЗ КАКОЙ ЧАСТИ ТУШИ ВЫРЕЗАЕТСЯ:
ШЕЯ (Chuck)



Рекомендуемый способ приготовления:



ОТЛИЧИТЕЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Ребра из лопаточной части туши с большим количеством мраморного мяса. Идеально подходят для копчения на гриле, можно жарить. Также подходят для блюд, где требуется тушить или томить говядину, ведь именно жир и косточка придают блюду неповторимый аромат, а мяса достаточно на них самих.

ОБЩИЙ ВИД ПРОДУКТА:



113 Beef Chuck, Square Cut
113 Говяжья шея, Шейный отруб



130 Beef Chuck, Short Ribs
130 Шея, Рёбра «Кальби»



1123 Beef Short Rib, Bone In
1123 Короткорезанные рёбра, Рёбра «Кальби»

| Артикул | Номенклатура | Тип веса | Формат упаковки | Кол-во в 1 упаковке/коробе, шт. | Ср. вес, кг: влож./короб | Срок годности, суток |
|---------|---|----------|-----------------|---------------------------------|--------------------------|----------------------|
| 62047 | Ребра Кальби (Flanken Style Ribs, 1123) | Весовой | ИУ | 1/8 | 1,7/13,5 | 45 |
| 66047 | | | | | | 365 |



PRIMEBEEF

PREMIUM BLACK ANGUS BEEF

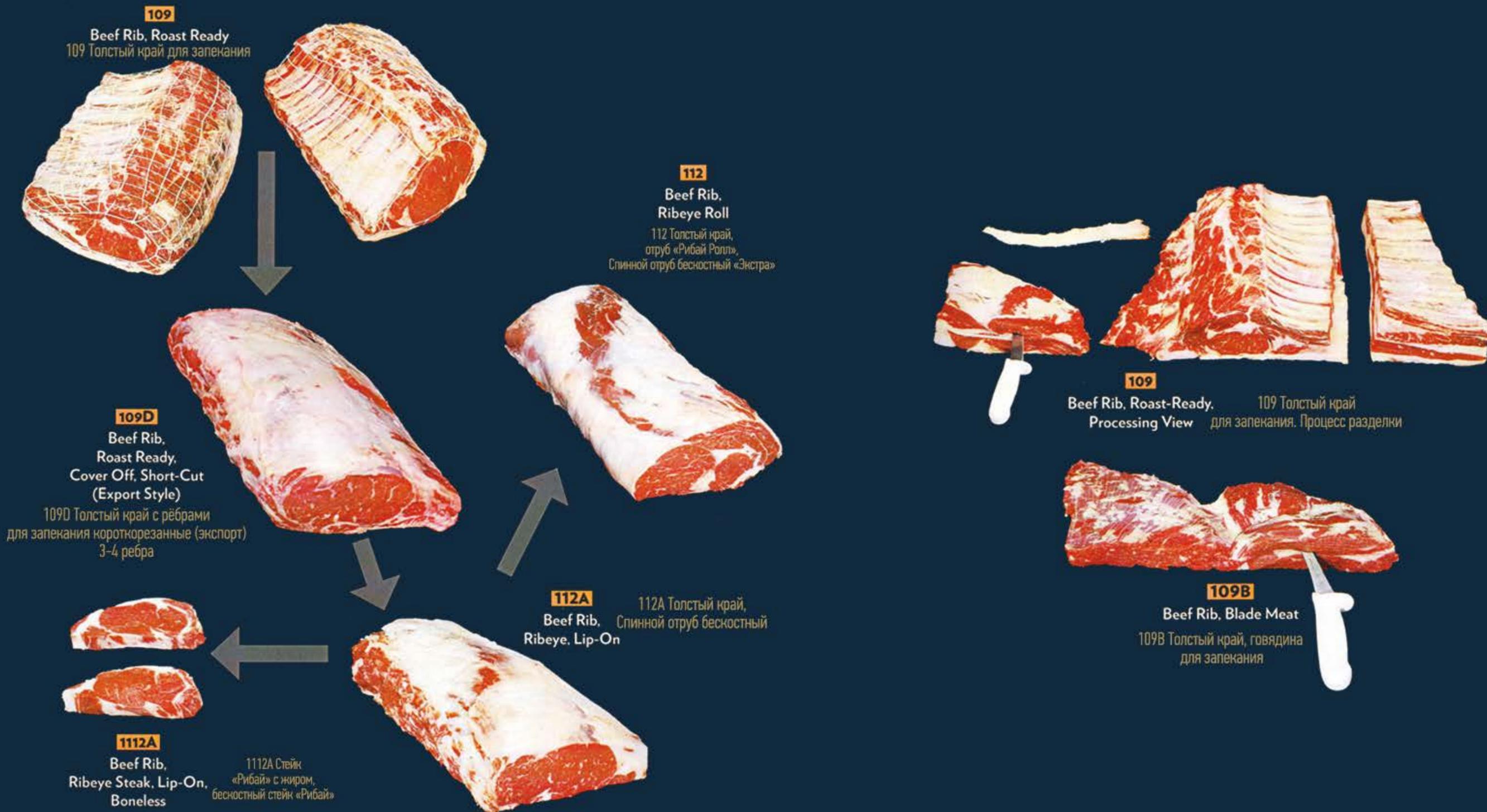
ТОЛСТЫЙ КРАЙ

(Rib)



@primebeef.ru #праймбиф primebeef.ru

РАЗДЕЛКА СПИННОГО ОТРУБА (RIB):



СПИННОЙ ОТРУБ НА КОСТИ ЭКСТРА

(Ribeye, Roast-Ready, 109A)

ИЗ КАКОЙ ЧАСТИ ТУШИ ВЫРЕЗАЕТСЯ:
ТОЛСТЫЙ КРАЙ (Rib)



Рекомендуемый способ приготовления:



ОТЛИЧИТЕЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Крупный отруб из спинной части туши на кости, из которого нарезают довольно популярный стейк Ковбой или Томагавк в зависимости от длины кости. Именно по этому отрубам определяется мраморность всей туши.

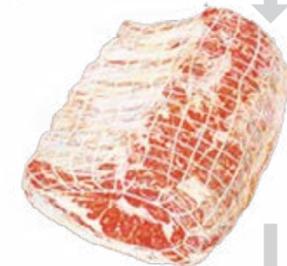
ОБЩИЙ ВИД ПРОДУКТА:



103 Beef Rib, Primal
103 Говяжье ребро, Спинной отруб на кости



107 Beef Rib, Oven-Prepared
107 Толстый край для запекания, Спинной отруб на кости



109 Beef Rib, Roast Ready
109 Толстый край для запекания



109A Ribeye, Roast-Ready
109A Спинной отруб на кости

| Артикул | Номенклатура | Тип веса | Формат упаковки | Кол-во в 1 упаковке/коробе, шт. | Ср. вес, кг: влож./короб | Срок годности, суток |
|---------|--|----------|-----------------|---------------------------------|--------------------------|----------------------|
| 62215 | Спинной отруб на кости «Экстра» (Ribeye, Roast-Ready, 109A) (PRIME) | Весовой | ИУ | 1/2 | 11/19,5 | 40 |
| 66215 | Спинной отруб на кости «Экстра» (Ribeye, Roast-Ready, 109A) (PRIME) | Весовой | ИУ | 1/2 | 11/19,5 | 365 |
| 62815 | Спинной отруб на кости «Экстра» (Ribeye, Roast-Ready, 109A) (TOP CHOICE) | Весовой | ИУ | 1/2 | 11/19,5 | 40 |
| 66815 | Спинной отруб на кости «Экстра» (Ribeye, Roast-Ready, 109A) (TOP CHOICE) | Весовой | ИУ | 1/2 | 11/19,5 | 365 |
| 62415 | Спинной отруб на кости «Экстра» (Ribeye, Roast-Ready, 109A) (CHOICE) | Весовой | ИУ | 1/2 | 11/19,5 | 40 |
| 66415 | Спинной отруб на кости «Экстра» (Ribeye, Roast-Ready, 109A) (CHOICE) | Весовой | ИУ | 1/2 | 11/19,5 | 365 |



СПИННОЙ ОТРУБ НА КОСТИ ЭКСТРА 3-4 РЕБРА (Back Ribs, 124)

ИЗ КАКОЙ ЧАСТИ ТУШИ ВЫРЕЗАЕТСЯ:
ТОЛСТЫЙ КРАЙ (Rib)



Рекомендуемый способ приготовления:



ОТЛИЧИТЕЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Крупный отруб из спинной части туши на кости. Для этого артикула Спинной отруб на кости Экстра (Rib, Roast-Ready, 109F) делят на 2 части: в одной остается 3 ребра, в другой - 4. Подходит для запекания целиком для эффектной подачи.

ОБЩИЙ ВИД ПРОДУКТА:



| Артикул | Номенклатура | Тип веса | Формат упаковки | Кол-во в 1 упаковке/коробе, шт. | Ср. вес, кг: влож./короб | Срок годности, суток |
|---------|--|----------|-----------------|---------------------------------|--------------------------|----------------------|
| 62077 | Спинной отруб на кости Экстра 3-4 ребра (Back Ribs, 124) | Весовой | ИУ | 1/2 | 3,75/7,5 | 35 |
| 67015 | | | | | | 365 |



PRIMEBEEF

PREMIUM BLACK ANGUS BEEF

СТЕЙК ТОМАГАВК

(Tomahawk Steak, 1103B, Long Bone)

ИЗ КАКОЙ ЧАСТИ ТУШИ ВЫРЕЗАЕТСЯ:
ТОЛСТЫЙ КРАЙ (Rib)



Рекомендуемый способ приготовления:



ОТЛИЧИТЕЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Рибай на длинной реберной кости. Нежное мраморное мясо. Крупный (до 2 кг) стейк.

ОБЩИЙ ВИД ПРОДУКТА:



103 Beef Rib, Primal
103 Говяжье ребро, Спинной отруб на кости



107 Beef Rib, Oven-Prepared
107 Толстый край для запекания, Спинной отруб на кости



109 Beef Rib, Roast Ready
109 Толстый край для запекания



1103B Beef Rib, Rib Steak, Frenched, Bone-In, «Cowboy Steak», Long Bone
1103B Стейк «Томагавк»

| Артикул | Номенклатура | Тип веса | Формат упаковки | Кол-во в 1 упаковке/коробе, шт. | Ср. вес, кг: влож./короб | Срок годности, суток |
|---------|---|----------|-----------------|---------------------------------|--------------------------|----------------------|
| 63014 | Стейк Томагавк (Tomahawk Steak, 1103B, Long Bone) (PRIME) | Весовой | ТФ | 1/5 | 1,15/5,5 | 35 |
| 67014 | | | | | | 365 |



@primebeef.ru #праймбиф primebeef.ru



СТЕЙК КОВБОЙ (Cowboy Steak, 1103B)

ИЗ КАКОЙ ЧАСТИ ТУШИ ВЫРЕЗАЕТСЯ:
ТОЛСТЫЙ КРАЙ (Rib)



Рекомендуемый способ приготовления:



ОТЛИЧИТЕЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Стейк Ковбой — это ребай на кости. Мясо имеет четко выраженную мраморную структуру и несравненный насыщенный аромат говядины. Очень сочный и вкусный стейк.

ОБЩИЙ ВИД ПРОДУКТА:



103 Beef Rib, Primal
103 Говяжье ребро, Спинной отруб на кости



107 Beef Rib, Oven-Prepared
107 Толстый край для запекания, Спинной отруб на кости



109 Beef Rib, Roast Ready
109 Толстый край для запекания



1103B Beef Rib, Rib Steak, Frenched, Bone-In, «Cowboy Steak»
1103B Стейк «Ковбой»

| Артикул | Номенклатура | Тип веса | Формат упаковки | Кол-во в 1 упаковке/коробе, шт. | Ср. вес, кг: влож./короб | Срок годности, суток |
|---------|---|----------|-----------------|---------------------------------|--------------------------|----------------------|
| 63103 | Стейк Ковбой (Cowboy Steak, 1103B) (CHOICE) | Весовой | ТФ | 1/6 | 0,76/4,2 | 35 |
| 67103 | | | | | 0,7/4,05 | 365 |



PRIMEBEEF

PREMIUM BLACK ANGUS BEEF

ГОВЯДИНА ДЛЯ ЗАПЕКАНИЯ

(Cap Meat, 109B)

ИЗ КАКОЙ ЧАСТИ ТУШИ ВЫРЕЗАЕТСЯ:
ТОЛСТЫЙ КРАЙ (Rib)



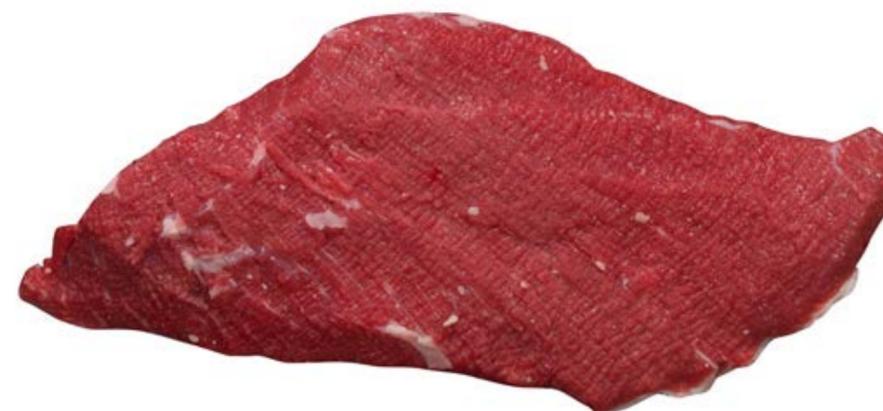
Рекомендуемый способ приготовления:



ОТЛИЧИТЕЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Относительно постное мясо. Требуется длительного приготовления.
Идеально подходит для рулетов.

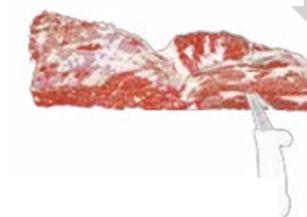
ОБЩИЙ ВИД ПРОДУКТА:



103 Beef Rib, Primal
103 Говяжье ребро, Спинной отруб на кости



107 Beef Rib, Oven-Prepared
107 Толстый край для запекания, Спинной отруб на кости



109B Beef Rib, Blade Meat
109B Толстый край, говядина для запекания

| Артикул | Номенклатура | Тип веса | Формат упаковки | Кол-во в 1 упаковке/коробе, шт. | Ср. вес, кг: влож./короб | Срок годности, суток |
|---------|---|----------|-----------------|---------------------------------|--------------------------|----------------------|
| 62037 | Говядина для запекания (Cap Meat, 109B) | Весовой | ИУ | 4/4 | 3,1/19 | 45 |
| 66037 | | | | | | 365 |



@primebeef.ru #праймбиф primebeef.ru

СПИННОЙ ОТРУБ БЕЗ КОСТИ (Ribeye, Lip-On, 112A)

ИЗ КАКОЙ ЧАСТИ ТУШИ ВЫРЕЗАЕТСЯ:
ТОЛСТЫЙ КРАЙ (Rib)



Рекомендуемый способ приготовления:



ОТЛИЧИТЕЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Крупный отруб из спинной части туши, из которого нарезают самый известный классический стейк Рибай (его иногда называют «королем стейков»). Именно по этому отрубам определяется мраморность всей туши. Зачистка Lip-On подразумевает, что будет больше жира и останется так называемая «губа» – небольшой кусочек мяса.

ОБЩИЙ ВИД ПРОДУКТА:



103 Beef Rib, Primal
103 Говяжье ребро, Спинной отруб на кости



107 Beef Rib, Oven-Prepared
107 Толстый край для запекания, Спинной отруб на кости



112A Beef Rib, Ribeye, Lip-On
112A Толстый край, Спинной отруб бес-костный

| Артикул | Номенклатура | Тип веса | Формат упаковки | Кол-во в 1 упаковке/коробе, шт. | Ср. вес, кг: влож./короб | Срок годности, суток |
|---------|---|----------|-----------------|---------------------------------|--------------------------|----------------------|
| 62216 | Спинной отруб без кости (Ribeye, Lip-On, 112A) (PRIME) | Весовой | ИУ | 1/3 | 7,05/18,65 | 45 |
| 66216 | | | | | | 365 |
| 62816 | Спинной отруб без кости (Ribeye, Lip-On, 112A) (TOP CHOICE) | Весовой | ИУ | 1/3 | 7,05/18,65 | 45 |
| 62816 | | | | | | 365 |
| 62416 | Спинной отруб без кости (Ribeye, Lip-On, 112A) (CHOICE) | Весовой | ИУ | 1/3 | 7,05/18,65 | 45 |
| 66416 | | | | | | 365 |



PRIMEBEEF
PREMIUM BLACK ANGUS BEEF

СПИННОЙ ОТРУБ БЕЗ КОСТИ ЭКСТРА

(Ribeye, Roll, 112)

ИЗ КАКОЙ ЧАСТИ ТУШИ ВЫРЕЗАЕТСЯ:
ТОЛСТЫЙ КРАЙ (Rib)



Рекомендуемый способ приготовления:



ОТЛИЧИТЕЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Крупный отруб из спинной части туши, из которого нарезают самый известный классический стейк Рибай (его иногда называют «королем стейков»). Именно по этому отрубам определяется мраморность всей туши.

ОБЩИЙ ВИД ПРОДУКТА:



103 Beef Rib, Primal
103 Говяжье ребро, Спинной отруб на кости



107 Beef Rib, Oven-Prepared
107 Толстый край для запекания, Спинной отруб на кости



112A Beef Rib, Ribeye, Lip-On
112A Толстый край, Спинной отруб бескостный



112 Beef Rib, Ribeye Roll
112 Толстый край, отруб «Рибай Ролл», Спинной отруб бескостный «Экстра»

| Артикул | Номенклатура | Тип веса | Формат упаковки | Кол-во в 1 упаковке/коробе, шт. | Ср. вес, кг: влож./короб | Срок годности, суток |
|---------|--|----------|-----------------|---------------------------------|--------------------------|----------------------|
| 62217 | Спинной отруб без кости «Экстра» (Ribeye Roll, 112) (PRIME) | Весовой | ИУ | 1/3 | 6,8/17,9 | 45 |
| 66217 | | | | | | 365 |
| 62817 | Спинной отруб без кости «Экстра» (Ribeye Roll, 112) (TOP CHOICE) | Весовой | ИУ | 1/3 | 6,8/17,9 | 45 |
| 66817 | | | | | | 365 |
| 62417 | Спинной отруб без кости «Экстра» (Ribeye Roll, 112) (CHOICE) | Весовой | ИУ | 1/3 | 6,8/17,9 | 45 |
| 66417 | | | | | | 365 |



СТЕЙК РИБАЙ (Ribeye Steak, 1112A)

ИЗ КАКОЙ ЧАСТИ ТУШИ ВЫРЕЗАЕТСЯ:
ТОЛСТЫЙ КРАЙ (Rib)



Рекомендуемый способ приготовления:



ОТЛИЧИТЕЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Его иногда называют «королем стейков», потому что он нежный, ароматный и идеально подходит для гриля. Состоит из трех мышц, пронизан жировыми прослойками – это самый “мраморный” стейк в туше. Можно экспериментировать с прожаркой.

ОБЩИЙ ВИД ПРОДУКТА:



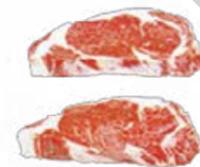
103 Beef Rib, Primal
103 Говяжье ребро, Спинной отруб на кости



107 Beef Rib, Oven-Prepared
107 Толстый край для запекания, Спинной отруб на кости



112A Beef Rib, Ribeye, Lip-On
112A Толстый край, Спинной отруб бескостный



1112A Beef Rib, Ribeye Steak, Lip-On, Boneless
1112A Стейк «Рибай» с жиром, бескостный стейк «Рибай»

| Артикул | Номенклатура | Тип веса | Формат упаковки | Кол-во в 1 упаковке/коробе, шт. | Ср. вес, кг: влож./короб | Срок годности, суток |
|---------|-----------------------------------|----------|-----------------|---------------------------------|--------------------------|----------------------|
| 63012 | Стейк Рибай (Ribeye Steak, 1112A) | Весовой | ТФ | 1/10 | 0,475/4,75 | 35 |
| 63182 | | Фикс | ТФ | 1/4 | 0,4/1,6 | 35 |
| 63778 | | Фикс | Скин | 1/4 | 0,4/1,6 | 35 |
| 63758 | | Весовой | Скин | 1/8 | 0,45/3,6 | 35 |
| 67012 | | Весовой | ТФ | 1/10 | 0,475/4,75 | 365 |
| 67701 | | Весовой | Скин | 1/8 | 0,45/3,6 | 365 |



PRIMEBEEF

PREMIUM BLACK ANGUS BEEF

ТОНКИЙ КРАЙ

(Short Loin)



@primebeef.ru #праймбиф primebeef.ru

РАЗДЕЛКА ПОЯСНИЧНОГО ОТРУБА (SHORT LOIN):

SHORT LOIN

174

Beef Loin, Short Loin, Short-Cut
Верхняя часть тазобедренного отруба «Экстра» бескостная

174 PSO 2

View from Rib End



174 PSO 2 Вид со стороны рёберного отруба

Стейк «Портерхаус» нарезают из поясничного отруба с той стороны, где часть вырезки больше.

Porterhouse Steaks come from the end of the Short Loin that has a larger Tenderloin portion

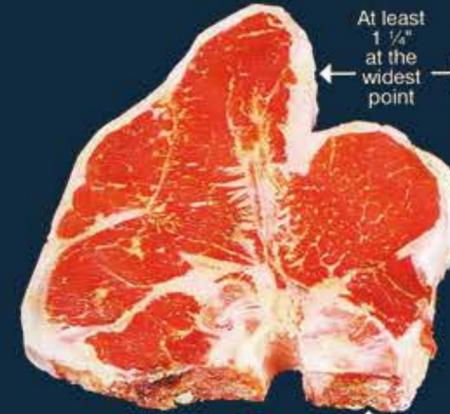
Стейк «Тибон» нарезают из поясничного отруба с той стороны, где часть вырезки меньше.

T-Bone Steaks come from the end of the Short Loin that has a smaller Tenderloin portion

1173

Porterhouse

1173 Стейк «Портерхаус»



At least 1 1/4" at the widest point

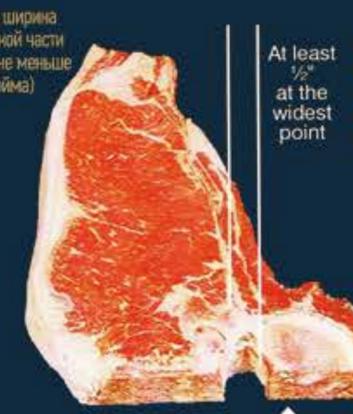
Минимальная ширина в самой широкой части должна быть не меньше 3,2 см (1 1/4 дюйма)

Back bone Грудной позвонок

1174

T-Bone

1174 Стейк «Тибон»



At least 1/2" at the widest point

Минимальная ширина в самой широкой части должна быть не меньше 1,3 см (1/2 дюйма)

Back bone

In the U.S., the minimum width of the Tenderloin must be at least 1 1/4 inches when measured parallel to the length of the back bone in order to be called a Porterhouse Steak. That same measurement must be at least 1/2 inch in order to be called a T-Bone.

В соответствии с американскими стандартами, чтобы стейк назывался «Портерхаус» минимальная ширина вырезки, измеренная параллельно грудным позвонкам, должна быть не меньше 3,2 см (1 1/4 дюйма) в самой широкой части. Чтобы стейк назывался «Тибон», минимальная ширина вырезки должна составлять 1,3 см в самой широкой части (1/2 дюйма).

STRIP LOIN

175

Beef Loin, Strip Loin, Bone In
175 Поясничный отруб на кости



175 PSO 4

View from Sirloin End ("Vein End")

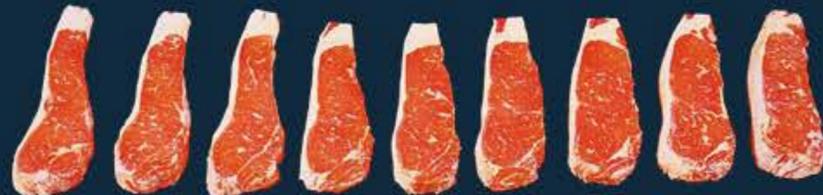
174 PSO 2 Вид со стороны костреца



175 PSO 4

View from Rib End

175 PSO 4 Вид со стороны рёберного отруба



1180A Beef Loin, Strip Loin Steak, Center-Cut, Boneless

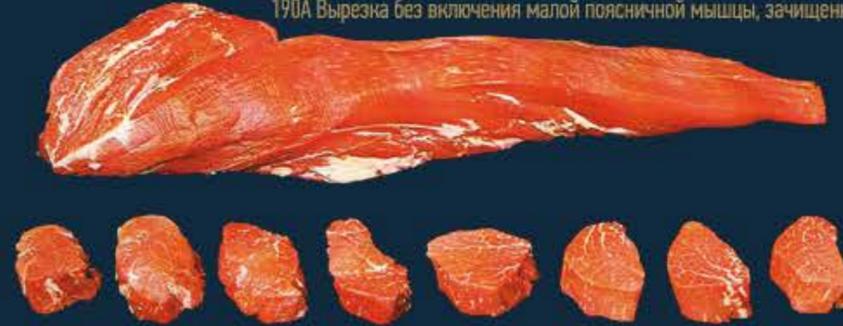
1180A Центральная часть, «Стриплойн» стейк, без кости

TENDERLOIN

190A

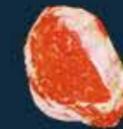
Beef Loin, Tenderloin, Full, Side Muscle Off, Skinned

190A Вырезка без включения малой поясничной мышцы, зачищенная



1190A Beef Tenderloin Steak, Side Muscle Off, Skinned

1190A Тонкий край, стейк «Филе Миньон», без включений, без плёнки



1188

Beef Tenderloin Steak, Bone In

1188 Стейк «Тендерлойн» на кости



PRIMEBEEF

PREMIUM BLACK ANGUS BEEF

ПОЯСНИЧНЫЙ ОТРУБ НА КОСТИ С ВЫРЕЗКОЙ

(Short Loin, 174)

ИЗ КАКОЙ ЧАСТИ ТУШИ ВЫРЕЗАЕТСЯ:
ТОНКИЙ КРАЙ (Short Loin)



Рекомендуемый способ приготовления:



ОТЛИЧИТЕЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Крупный отруб из поясничной части туши на кости. Из этого отруба нарезаются премиальные стейки Портерхаус и Тибон. Нежное мясо, разделенное костью. Идеально подходит для жарки.

ОБЩИЙ ВИД ПРОДУКТА:



172 Beef Loin, Full Loin, Trimmed
172 Тонкий край для запекания, Спинальный отруб на кости



174 Beef Loin, Short Loin, Short-Cut
174 Поясничный отруб на кости с вырезкой

| Артикул | Номенклатура | Тип веса | Формат упаковки | Кол-во в 1 упаковке/коробе, шт. | Ср. вес, кг: влож./короб | Срок годности, суток |
|---------|---|----------|-----------------|---------------------------------|--------------------------|----------------------|
| 62220 | Поясничный отруб на кости с вырезкой (Short Loin, 174) (PRIME) | Весовой | ИУ | 1/2 | 11/22 | 40 |
| 66220 | | | | | | 365 |
| 62820 | Поясничный отруб на кости с вырезкой (Short Loin, 174) (TOP CHOICE) | Весовой | ИУ | 1/2 | 10,35/20,7 | 40 |
| 66820 | | | | | | 365 |
| 62420 | Поясничный отруб на кости с вырезкой (Short Loin, 174) (CHOICE) | Весовой | ИУ | 1/2 | 9,9/20,95 | 40 |
| 66420 | | | | | | 365 |



@primebeef.ru #праймбиф primebeef.ru



СТЕЙК ПОРТЕРХАУС (Porterhouse Steak, 1173)

ИЗ КАКОЙ ЧАСТИ ТУШИ ВЫРЕЗАЕТСЯ:
ТОНКИЙ КРАЙ (Short Loin)



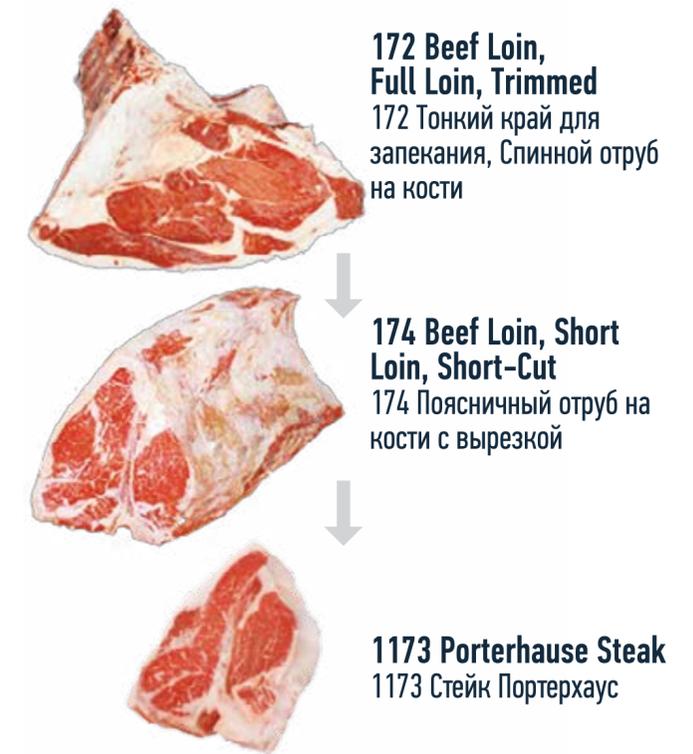
Рекомендуемый способ приготовления:



ОТЛИЧИТЕЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Состоит из двух стейков Нью-Йорк и Филе-миньон, разделенных Т-образной косточкой. Портерхаус – это «большой брат» стейка Тибон: вырезается из той же спинно-поясничной части туши, но имеет «королевские» размеры. Нежный, ароматный, с богатой вкусовой палитрой.

ОБЩИЙ ВИД ПРОДУКТА:



| Артикул | Номенклатура | Тип веса | Формат упаковки | Кол-во в 1 упаковке/коробе, шт. | Ср. вес, кг: влож./короб | Срок годности, суток |
|---------|---|----------|-----------------|---------------------------------|--------------------------|----------------------|
| 63017 | Стейк Портерхаус (Porterhouse Steak, 1173) (CHOICE) | Весовой | ТФ | 1/6 | 0,91/5,46 | 35 |
| 67017 | | Весовой | ТФ | 1/6 | 0,9/5,4 | 365 |



СТЕЙК ТИБОН (T-bone Steak, 1774)

ИЗ КАКОЙ ЧАСТИ ТУШИ ВЫРЕЗАЕТСЯ:
ТОНКИЙ КРАЙ (Short Loin)



Рекомендуемый способ приготовления:



ОТЛИЧИТЕЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Красивый и легко узнаваемый стейк с костью в форме буквы «Т», который вырезают из спинно-поясничной части туши. Нежное филе отделено костью от Стриплойна. Можно экспериментировать с прожаркой, что позволяет удовлетворять разные вкусовые предпочтения.

ОБЩИЙ ВИД ПРОДУКТА:



172 Beef Loin, Full Loin, Trimmed
172 Тонкий край для запекания, Спинной отруб на кости



174 Beef Loin, Short Loin, Short-Cut
174 Поясничный отруб на кости с вырезкой



1774 Tibon Steak
1173 Стейк Тибон

| Артикул | Номенклатура | Тип веса | Формат упаковки | Кол-во в 1 упаковке/коробе, шт. | Ср. вес, кг: влож./короб | Срок годности, суток |
|---------|----------------------------------|----------|-----------------|---------------------------------|--------------------------|----------------------|
| 63022 | Стейк Тибон (T-bone Steak, 1774) | Весовой | ТФ | 1/6 | 0,825/5,1 | 35 |
| 67022 | | Весовой | ТФ | 1/6 | 0,8/4,8 | 365 |



СТЕЙК НЬЮ-ЙОРК НА КОСТИ (New York Steak Bone In, 1179)

ИЗ КАКОЙ ЧАСТИ ТУШИ ВЫРЕЗАЕТСЯ:
ТОНКИЙ КРАЙ (Short Loin)



Рекомендуемый способ приготовления:



ОТЛИЧИТЕЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Стейк Нью-Йорк на кости также называют Стриплойном. Это второй по популярности в мире классический стейк. Довольно упругий и нежный, состоит из одной мышцы, не содержит жилок. Аромат жарящегося стейка за счет косточки получается особенно ярким и аппетитным.

ОБЩИЙ ВИД ПРОДУКТА:



172 Beef Loin, Full Loin, Trimmed
172 Тонкий край для запекания, Спинной отруб на кости



175 Beef Loin, Strip Loin, Bone-In
175 Поясничный отруб на кости



1179 Beef Loin, Strip Loin Steak, Center-Cut, Bone-In
1179 Центральная часть, «Стриплойн» стейк, на кости

| Артикул | Номенклатура | Тип веса | Формат упаковки | Кол-во в 1 упаковке/коробе, шт. | Ср. вес, кг: влож./короб | Срок годности, суток |
|---------|--|----------|-----------------|---------------------------------|--------------------------|----------------------|
| 63018 | Стейк Нью-Йорк на кости (New York Steak Bone In, 1179) | Весовой | ТФ | 1/12 | 0,5/6 | 35 |
| 67018 | | | | | 0,48/5,88 | 365 |



PRIMEBEEF
PREMIUM BLACK ANGUS BEEF

ПОЯСНИЧНЫЙ ОТРУБ ЭКСТРА БЕЗ КОСТИ

(Strip Loin, 180 PSO4)

ИЗ КАКОЙ ЧАСТИ ТУШИ ВЫРЕЗАЕТСЯ:
ТОНКИЙ КРАЙ (Short Loin)



Рекомендуемый способ приготовления:



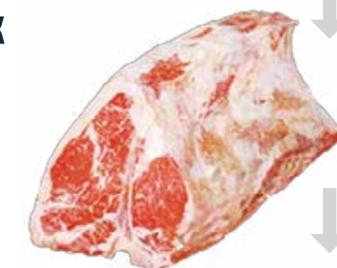
ОТЛИЧИТЕЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Крупный отруб из поясничной части туши. Из этого отруба нарезаются премиальные стейки Нью-Йорк. Нежное мясо из одной мышцы, без жил и пленок. Идеально подходит для жарки. Производится в двух вариантах зачистки: Roll и Lip-On. Первая - это тщательная зачистка отруба, при которой слой поверхностного жира не превышает 1 см. А Lip-On подразумевает, что на мясе остается побольше жира и так называемая губа.

ОБЩИЙ ВИД ПРОДУКТА:



172 Beef Loin, Full Loin, Trimmed
172 Тонкий край для запекания, Спинальный отруб на кости



174 Beef Loin, Short Loin, Short-Cut
174 Поясничный отруб на кости с вырезкой



180 PSO4 Beef Loin, Short Loin, Short-Cut, Strip Loin
180 PSO4 Поясничный отруб без кости, Экстра

| Артикул | Номенклатура | Тип веса | Формат упаковки | Кол-во в 1 упаковке/коробе, шт. | Ср. вес, кг: влож./короб | Срок годности, суток |
|---------|--|----------|-----------------|---------------------------------|--------------------------|----------------------|
| 62252 | Поясничный отруб «Экстра» без кости (Striploin, 180 PSO4) (PRIME) | Весовой | ИУ | 1/4 | 3,9/15,6 | 45 |
| 66252 | | | | | | 365 |
| 62852 | Поясничный отруб «Экстра» без кости (Striploin, 180 PSO4) (TOP CHOICE) | Весовой | ИУ | 1/4 | 4,25/17 | 45 |
| 66852 | | | | | | 365 |



@primebeef.ru #праймбиф primebeef.ru

ПОЯСНИЧНЫЙ ОТРУБ БЕЗ КОСТИ

(Striploin, 180 PSO2)

ИЗ КАКОЙ ЧАСТИ ТУШИ ВЫРЕЗАЕТСЯ:
ТОНКИЙ КРАЙ (Short Loin)



Рекомендуемый способ приготовления:



ОТЛИЧИТЕЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Крупный отруб из поясничной части туши. Из этого отруба нарезаются премиальные стейки Нью-Йорк. Нежное мясо из одной мышцы, без жил и пленок. Идеально подходит для жарки. Производится в двух вариантах зачистки: Roll и Lip-On. Первая - это тщательная зачистка отруба, при которой слой поверхностного жира не превышает 1 см. А Lip-On подразумевает, что на мясе остается побольше жира и так называемая губа.

ОБЩИЙ ВИД ПРОДУКТА:



172 Beef Loin, Full Loin, Trimmed
172 Тонкий край для запекания, Спинальный отруб на кости



174 Beef Loin, Short Loin, Short-Cut
174 Поясничный отруб на кости с вырезкой



180 PSO2 Beef Loin, Short Loin, Short-Cut, Strip Loin
180 PSO2 Поясничный отруб без кости

| Артикул | Номенклатура | Тип веса | Формат упаковки | Кол-во в 1 упаковке/коробе, шт. | Ср. вес, кг: влож./короб | Срок годности, суток |
|---------|---|----------|-----------------|---------------------------------|--------------------------|----------------------|
| 62224 | Поясничный отруб без кости (Striploin, 180 PSO2) (PRIME) | Весовой | ИУ | 1/4 | 3,9/15,6 | 45 |
| 66224 | | | | | | 365 |
| 62824 | Поясничный отруб без кости (Striploin, 180 PSO2) (TOP CHOICE) | Весовой | ИУ | 1/4 | 3,9/15,6 | 45 |
| 66824 | | | | | | 365 |
| 62424 | Поясничный отруб без кости (Striploin, 180 PSO2) (CHOICE) | Весовой | ИУ | 1/4 | 3,9/15,6 | 45 |
| 66424 | | | | | | 365 |



PRIMEBEEF
PREMIUM BLACK ANGUS BEEF

СТЕЙК НЬЮ-ЙОРК

(New York Steak, 1180)

ИЗ КАКОЙ ЧАСТИ ТУШИ ВЫРЕЗАЕТСЯ:
ТОНКИЙ КРАЙ (Short Loin)



Рекомендуемый способ приготовления:



ОТЛИЧИТЕЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Стейк Нью-Йорк также называют Стриплойном. Это второй по популярности в мире классический стейк. Довольно упругий и нежный, состоит из одной мышцы, не содержит жилкок. Считается оптимальным мясом для приготовления на гриле. Очень ароматный.

ОБЩИЙ ВИД ПРОДУКТА:



172 Beef Loin, Full Loin, Trimmed
172 Тонкий край для запекания, Спинной отруб на кости



175 Beef Loin, Strip Loin, Bone-In
175 Поясничный отруб на кости



1180 Beef Loin, Strip Loin Steak, Center-Cut, Boneless
1180А Центральная часть, «Стриплойн» стейк, без кости

| Артикул | Номенклатура | Тип веса | Формат упаковки | Кол-во в 1 упаковке/коробе, шт. | Ср. вес, кг: влож./короб | Срок годности, суток |
|---------|---------------------------------------|----------|-----------------|---------------------------------|--------------------------|----------------------|
| 63740 | Стейк Нью-Йорк (New York Steak, 1180) | Весовой | Скин | 1/8 | 0,385/3,08 | 35 |
| 63770 | | Фикс | Скин | 1/4 | 0,4/1,6 | 35 |
| 63019 | | Весовой | ТФ | 1/12 | 0,4/4,8 | 35 |
| 63101 | | Фикс | ТФ | 1/4 | 0,4/1,6 | 35 |
| 67019 | | Весовой | ТФ | 1/12 | 0,5/6 | 365 |
| 67740 | | Весовой | Скин | 1/8 | 0,39/3,08 | 365 |



PRIMEBEEF
PREMIUM BLACK ANGUS BEEF

ВЫРЕЗКА, ГОЛОВНАЯ ЧАСТЬ (Tenderloin Butt, Defatted, 191A)

ИЗ КАКОЙ ЧАСТИ ТУШИ ВЫРЕЗАЕТСЯ:
ТОНКИЙ КРАЙ (Short Loin)



Рекомендуемый способ приготовления:



ОТЛИЧИТЕЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Данный артикул представляет собой часть отруба Вырезка, которая остается после нарезки Поясничного отруба на кости с вырезкой (Short Loin, 174) на стейки Портехаус и Тибон. По свойствам не уступает вырезке, но имеет меньшую цену и неправильную форму, из которой сложно сделать одинаковые стейки. Можно вырезать пару стейков шатобриан, а оставшееся мясо пустить на тартар или бефстроганов.

ОБЩИЙ ВИД ПРОДУКТА:



172 Beef Loin, Full Loin, Trimmed
172 Тонкий край для запекания, Спинной отруб на кости



190 Beef Loin, Tenderloin, Full, Side Muscle Off, Skinned
190A Вырезка без включения малой поясничной мышцы, зачищенная



191A Tenderloin Butt, Defatted
191A Поясничный отруб без кости, Вырезка, Головная часть

| Артикул | Номенклатура | Тип веса | Формат упаковки | Кол-во в 1 упаковке/коробе, шт. | Ср. вес, кг: влож./короб | Срок годности, суток |
|---------|--|----------|-----------------|---------------------------------|--------------------------|----------------------|
| 62242 | Вырезка, головная часть (Tenderloin Butt, Defatted, 191A) (PRIME) | Весовой | ИУ | 1/10 | 2/20 | 40 |
| 79939 | | | | | | 365 |
| 62842 | Вырезка, головная часть (Tenderloin Butt, Defatted, 191A) (TOP CHOICE) | Весовой | ИУ | 1/10 | 1,86/20 | 40 |
| 66842 | | | | | | 365 |
| 62442 | Вырезка, головная часть (Tenderloin Butt, Defatted, 191A) (CHOICE) | Весовой | ИУ | 1/10 | 2/20 | 40 |
| 79952 | | | | | | 365 |

ВЫРЕЗКА ЭКСТРА (Tenderloin Defatted, 190)

ИЗ КАКОЙ ЧАСТИ ТУШИ ВЫРЕЗАЕТСЯ:
ТОНКИЙ КРАЙ (Short Loin)



Рекомендуемый способ приготовления:



ОТЛИЧИТЕЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Самый ценный и деликатесный отруб в туше, который находится под стриплоином. Мышца не задействована в движении и поэтому является самой нежной. Это длинный и узкий кусок мяса, утолщенный с одной стороны: толстую часть называют «головой» вырезки (из нее делают стейк шатобриан), более тонкую – «хвостом», а вот из середины готовят нежнейшие медальоны, именуемые филе-миньон.

ОБЩИЙ ВИД ПРОДУКТА:



172 Beef Loin, Full Loin, Trimmed
172 Тонкий край для запекания, Спинной отруб на кости



190 Beef Loin, Tenderloin, Full, Side Muscle Off, Skinned
190A Вырезка без включения малой поясничной мышцы, зачищенная

| Артикул | Номенклатура | Тип веса | Формат упаковки | Кол-во в 1 упаковке/коробе, шт. | Ср. вес, кг: влож./короб | Срок годности, суток |
|---------|--|----------|-----------------|---------------------------------|--------------------------|----------------------|
| 62222 | Вырезка «Экстра» (Tenderloin Defatted, 190) (PRIME) | Весовой | ИУ | 1/10 | 2/20 | 40 |
| 66222 | | | | | | 365 |
| 62822 | Вырезка «Экстра» (Tenderloin Defatted, 190) (TOP CHOICE) | Весовой | ИУ | 1/10 | 1,86/20 | 40 |
| 66822 | | | | | | 365 |
| 62422 | Вырезка «Экстра» (Tenderloin Defatted, 190) (CHOICE) | Весовой | ИУ | 1/10 | 2/20 | 40 |
| 66422 | | | | | | 365 |



СТЕЙК ФИЛЕ МИНЬОН (Filet Mignon Steak, 1190)

ИЗ КАКОЙ ЧАСТИ ТУШИ ВЫРЕЗАЕТСЯ:
ТОНКИЙ КРАЙ (Short Loin)



Рекомендуемый способ приготовления:



ОТЛИЧИТЕЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Самый мягкий и самый нежный стейк, нарезается из вырезки. Впервые название стейка упомянул О.Генри в своем сборнике «Четыре миллиона». С тех пор за филе-миньоном закрепилось звание самого изысканного угощения.

ОБЩИЙ ВИД ПРОДУКТА:



172 Beef Loin, Full Loin, Trimmed
172 Тонкий край для запекания, Спинной отруб на кости



175 Beef Loin, Tenderloin, Full, Side Muscle Off, Skinned
190A Вырезка без включения малой поясничной мышцы, зачищенная



1180 Beef Tenderloin Steak, Side Muscle Off, Skinned
1190A Тонкий край, стейк «Филе Миньон», без включений, без плёнки

| Артикул | Номенклатура | Тип веса | Формат упаковки | Кол-во в 1 упаковке/коробе, шт. | Ср. вес, кг: влож./короб | Срок годности, суток |
|---------|--|----------|-----------------|---------------------------------|--------------------------|----------------------|
| 63760 | Стейк Филе Миньон (Filet Mignon Steak, 1190) | Весовой | СКИН | 1/6 | 0,33/1,98 | 35 |
| 67760 | | | | | | 365 |



PRIMEBEEF

PREMIUM BLACK ANGUS BEEF

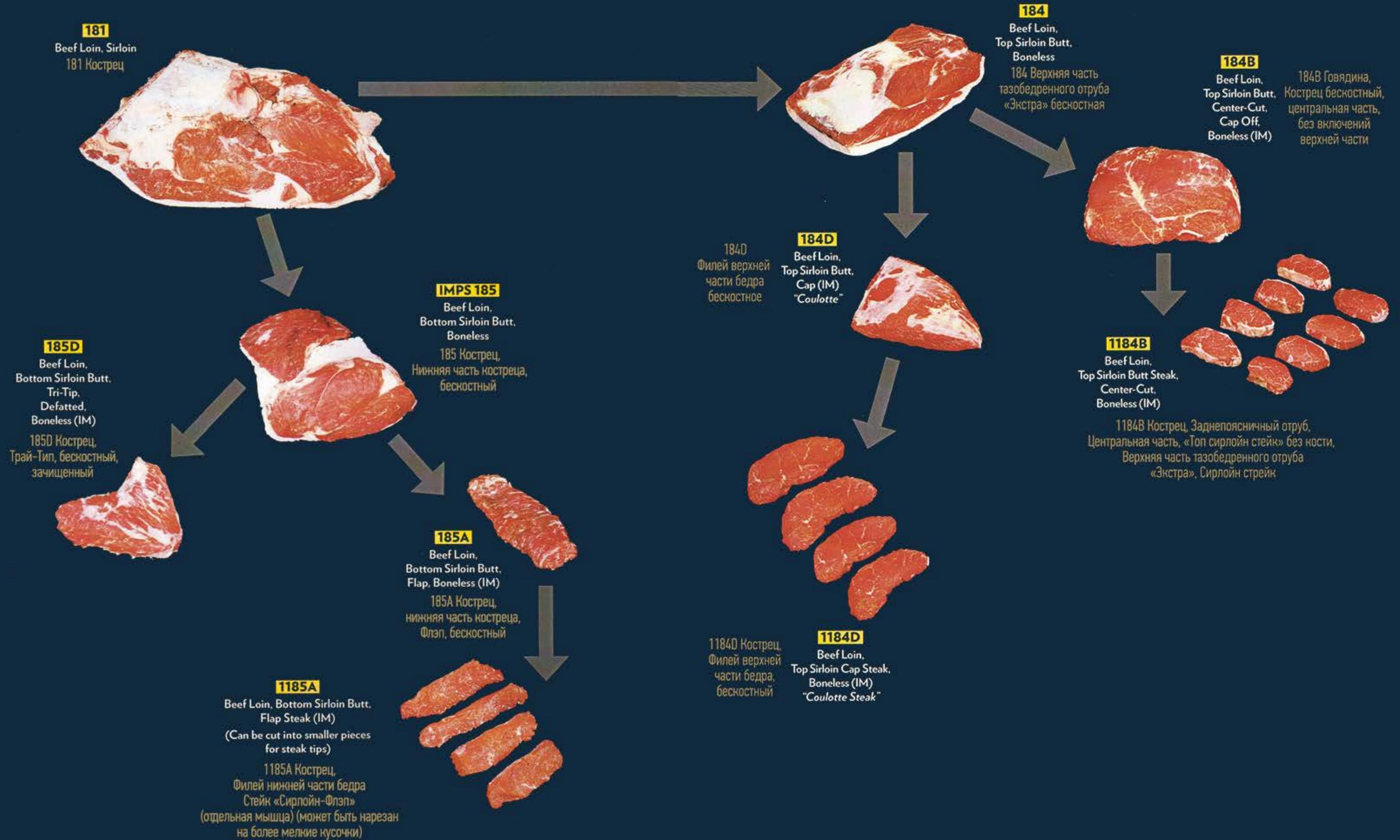
КОСТРЕЦ

(Sirloin)



@primebeef.ru #праймбиф primebeef.ru

РАЗДЕЛКА КОСТРЕЦА (SIRLOIN):





PRIMEBEEF

PREMIUM BLACK ANGUS BEEF

ВЕРХНЯЯ ЧАСТЬ ТАЗОБЕДРЕННОГО ОТРУБА ЭКСТРА

(Top Sirloin Butt, 184B)

ИЗ КАКОЙ ЧАСТИ ТУШИ ВЫРЕЗАЕТСЯ:
КОСТРЕЦ (Sirloin)



Рекомендуемый способ приготовления:



ОТЛИЧИТЕЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Крупный отруб из костреца, из которого нарезают стейки Топ Сирлоин.

ОБЩИЙ ВИД ПРОДУКТА:



181 Beef Loin, Sirloin
181 Кострец



184 Beef Loin, Top Sirloin Butt, Boneless

184 Верхняя часть тазобедренного отруба «Экстра» бескостная



184B Beef Loin, Top Sirloin Butt, Central-Cut, Cap Off, Boneless (IM)

184B Кострец бескостный, центральная часть, без включений верхней части

| Артикул | Номенклатура | Тип веса | Формат упаковки | Кол-во в 1 упаковке/коробе, шт. | Ср. вес, кг: влож./короб | Срок годности, суток |
|---------|---|----------|-----------------|---------------------------------|--------------------------|----------------------|
| 62026 | Верхняя часть тазобедренного отруба «Экстра» (Top Sirloin Butt, 184B) | Весовой | ИУ | 1/6 | 2,7/16,8 | 45 |
| 66026 | | | | | | 365 |



@primebeef.ru #праймбиф primebeef.ru



PRIMEBEEF

PREMIUM BLACK ANGUS BEEF

СТЕЙК ТОП СИРЛОИН

(Top Sirloin Steak, 1184F)

ИЗ КАКОЙ ЧАСТИ ТУШИ ВЫРЕЗАЕТСЯ:
КОСТРЕЦ (Sirloin)



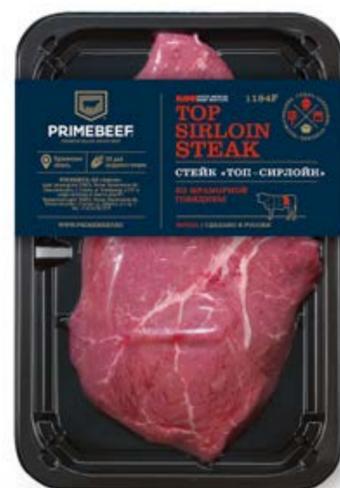
Рекомендуемый способ приготовления:



ОТЛИЧИТЕЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Отличается упругой и сочной текстурой. Имеет очень насыщенный говяжий вкус, во много раз превосходя характеристики классических стейков премиум сегмента.

ОБЩИЙ ВИД ПРОДУКТА:



181 Beef Loin, Sirloin
181 Кострец



184 Beef Loin, Top Sirloin Butt, Boneless
184 Верхняя часть тазобедренного отруба «Экстра» бескостная



184B Beef Loin, Top Sirloin Butt, Central-Cut, Cap Off, Boneless (IM)
184B Кострец бескостный, центральная часть, без включений верхней части



1184F Beef Loin, Top Sirloin Butt Steak, Center-Cut, Boneless (IM)
1184F Кострец, Заднепоясничный отруб, Центральная часть, «Топ сирлоин стейк» без кости, Верхняя часть тазобедренного отруба «Экстра», Сирлоин стрейк

| Артикул | Номенклатура | Тип веса | Формат упаковки | Кол-во в 1 упаковке/коробе, шт. | Ср. вес, кг: влож./короб | Срок годности, суток |
|---------|--|----------|-----------------|---------------------------------|--------------------------|----------------------|
| 63710 | Стейк Топ Сирлоин (Top Sirloin Steak, 1184F) | Фикс | Скин | 1/8 | 0,4/3,2 | 35 |
| 63743 | | Весовой | Скин | 1/8 | 0,45/3,6 | 35 |
| 63061 | | Фикс | ТФ | 1/8 | 0,4/3,2 | 35 |
| 63026 | | Весовой | ТФ | 1/6 | 0,75/4,5 | 35 |
| 67026 | | Весовой | ТФ | 1/6 | 0,75/4,5 | 365 |
| 67743 | | Весовой | Скин | 1/8 | 0,44/3,51 | 365 |



PRIMEBEEF
PREMIUM BLACK ANGUS BEEF

ФИЛЕЙ ВЕРХНЕЙ ЧАСТИ БЕДРА

(Top Sirloin Cap, 184D)

ИЗ КАКОЙ ЧАСТИ ТУШИ ВЫРЕЗАЕТСЯ:
КОСТРЕЦ (Sirloin)



Рекомендуемый способ приготовления:



ОТЛИЧИТЕЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Крупный нежный отруб из поясничной части туши, продолжение самой длинной мышцы в ноге - rump roast. Мясо довольно мягкое, ароматное. Очень ценится в Бразилии за насыщенный вкус и постепенно приобретает популярность в России. Цельный отруб лучше всего запекать. Можно поэкспериментировать, порезать на куски и замариновать на шашлык. Из этого отруба делают стейки Пиканья, которые традиционно готовят на шампурах.

ОБЩИЙ ВИД ПРОДУКТА:



181 Beef Loin, Sirloin
181 Кострец



184 Beef Loin, Top Sirloin Butt, Boneless
184 Верхняя часть тазобедренного отруба «Экстра» бескостная



184D Beef Loin, Top Sirloin Butt, Cap (IM), «Coulotte»
184D Филей верхней части бедра бескостный

| Артикул | Номенклатура | Тип веса | Формат упаковки | Кол-во в 1 упаковке/коробе, шт. | Ср. вес, кг: влож./короб | Срок годности, суток |
|---------|---|----------|-----------------|---------------------------------|--------------------------|----------------------|
| 62027 | Филей верхней части бедра (Top Sirloin Cap, 184D) | Весовой | ИУ | 1/7 | 2,45/13,65 | 45 |
| 66027 | | | | | | 365 |



PRIMEBEEF
PREMIUM BLACK ANGUS BEEF

СТЕЙК ПИКАНЬЯ (Coulotte steak, 1184D)

ИЗ КАКОЙ ЧАСТИ ТУШИ ВЫРЕЗАЕТСЯ:
КОСТРЕЦ (Sirloin)



Рекомендуемый способ приготовления:



ОТЛИЧИТЕЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Стейк Пиканья (другое название Кулотт, или Coulotte steak) можно готовить как традиционным способом на гриле, так и на шампурах. Мясо довольно нежное, мягкое, сочное, имеет приятный и ярко-выраженный аромат.

ОБЩИЙ ВИД ПРОДУКТА:



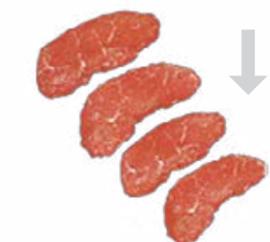
181 Beef Loin,
Sirloin
181 Кострец



184 Beef Loin,
Top Sirloin Butt,
Boneless
184 Верхняя часть
тазобедренного отруба
«Экстра» бескостная



184D Beef Loin, Top
Sirloin Butt, Cap (IM)
«Coulotte»
184D Филей верхней
части бедра, бескостный



1184D Beef Loin, Top
Sirloin Cap Steak,
Boneless (IM),
«Coulotte Steak»
1184D Кострец, Филей
верхней части бедра,
бескостный, Стейк Пиканья

| Артикул | Номенклатура | Тип веса | Формат упаковки | Кол-во в 1 упаковке/коробе, шт. | Ср. вес, кг: влож./короб | Срок годности, суток |
|---------|---------------------------------------|----------|-----------------|---------------------------------|--------------------------|----------------------|
| 63711 | Стейк Пиканья (Coulotte steak, 1184D) | Фикс | Скин | 3/8 | 0,4/3,2 | 35 |
| 63753 | | Весовой | Скин | 2-4/8 | 0,45/3,6 | 35 |
| 67753 | | Весовой | Скин | 2-4/8 | 0,44/3,51 | 365 |



PRIMEBEEF
PREMIUM BLACK ANGUS BEEF

МЯКОТЬ ТРАЙ-ТИП (Tri-Tip Roast, 185D)

ИЗ КАКОЙ ЧАСТИ ТУШИ ВЫРЕЗАЕТСЯ:
КОСТРЕЦ (Sirloin)



Рекомендуемый способ приготовления:



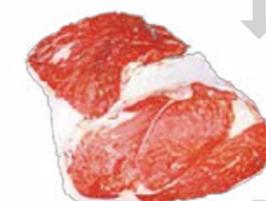
ОТЛИЧИТЕЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Другое название - Санта Мария. Треугольная мышца из верхней части тазобедренного отруба. Трай-тип достаточно нежен, «говяжий» вкус практически сведен на нет. Подходит для жарки идеально. Нужно только зачистить от соединительной ткани. Готовить можно целиком или нарезать по диагонали.

ОБЩИЙ ВИД ПРОДУКТА:



181 Beef Loin, Sirloin
181 Кострец



185 Beef Loin, Bottom Sirloin Butt, Boneless
185 Кострец, Нижняя часть костреца, бескостный



185D Beef Loin, Bottom Sirloin Butt, Tri-Tip, Defatted, Boneless (IM)
185D Кострец бескостный, центральная часть, без включений верхней части

| Артикул | Номенклатура | Тип веса | Формат упаковки | Кол-во в 1 упаковке/коробе, шт. | Ср. вес, кг: влож./короб | Срок годности, суток |
|---------|---|----------|-----------------|---------------------------------|--------------------------|----------------------|
| 63025 | Мякоть «Трай-Тип» (Tri-Tip Roast, 185D) | Весовой | ИУ | 2/7 | 1,8/13,65 | 45 |
| 66059 | | | | | | 365 |



PRIMEBEEF
PREMIUM BLACK ANGUS BEEF

НИЖНЯЯ ЧАСТЬ КОСТРЕЦА (Flap Boneless, 185A)

ИЗ КАКОЙ ЧАСТИ ТУШИ ВЫРЕЗАЕТСЯ:
КОСТРЕЦ (Sirloin)



Рекомендуемый способ приготовления:



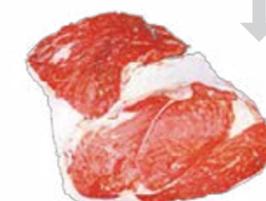
ОТЛИЧИТЕЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Крупный кусок, считается самым мягким и нежным из задней части туши. Мясо включает в себя тонкие жировые прослойки, имеет рыхлую текстуру мышечных волокон. Подходит для приготовления стейков на гриле (мы рекомендуем мариновать мясо), отбивных и шашлыка. Хороший вариант для ростбифа. Из этого отруба нарезают стейк Сирлоин Флэп. Бюджетный стейк. Вырезается из костреца, поэтому некоторым может показаться жестковатым. Зато имеет яркий аромат, упругую структуру. Рекомендуем сначала мариновать, а потом жарить

ОБЩИЙ ВИД ПРОДУКТА:



181 Beef Loin,
Sirloin
181 Кострец



185 Beef Loin,
Bottom Sirloin Butt,
Boneless
185 Кострец,
Нижняя часть костре-
ца, бескостный



185A Beef Loin,
Bottom Sirloin Butt,
Flap, Boneless (IM)
185A Кострец,
нижняя часть костре-
ца, Флэп, бескостный

| Артикул | Номенклатура | Тип веса | Формат упаковки | Кол-во в 1 упаковке/коробе, шт. | Ср. вес, кг: влож./короб | Срок годности, суток |
|---------|---|----------|-----------------|---------------------------------|--------------------------|----------------------|
| 62041 | Нижняя часть костреца (Flap Boneless, 185A) | Весовой | ИУ | 2/5 | 2,55/17,5 | 45 |
| 66041 | | | | | | 365 |



PRIMEBEEF

PREMIUM BLACK ANGUS BEEF

СТЕЙК СИРЛОЙН ФЛЭП (Sirloin Flap Steak, 1185A)

ИЗ КАКОЙ ЧАСТИ ТУШИ ВЫРЕЗАЕТСЯ: КОСТРЕЦ (Sirloin)



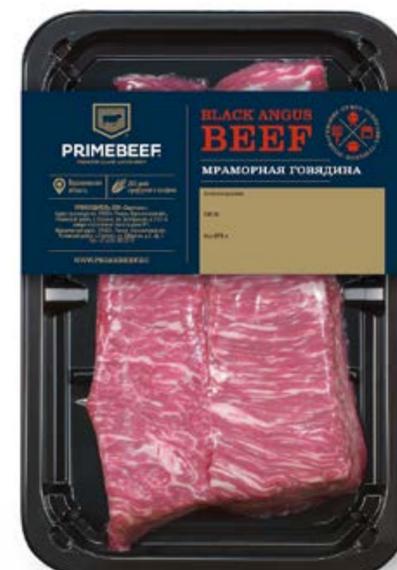
Рекомендуемый способ приготовления:



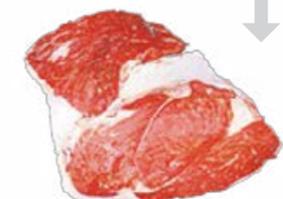
ОТЛИЧИТЕЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Бюджетный стейк. Вырезается из костреца, поэтому некоторым может показаться жестковатым. Зато имеет яркий аромат, упругую структуру. Можно мариновать, а потом жарить.

ОБЩИЙ ВИД ПРОДУКТА:



181 Beef Loin, Sirloin
181 Кострец



185 Beef Loin, Bottom Sirloin Butt, Boneless
185 Кострец, Нижняя часть костреца, бескостный



185A Beef Loin, Bottom Sirloin Butt, Flap, Boneless (IM)
185A Кострец, нижняя часть костреца, Флэп, бескостный



1185A Beef Loin, Bottom Sirloin Butt, Flap Steak (IM) (Can be cut into smaller pieces for steak tips)
1185A Кострец, Филей нижней части бедра Стейк «Сирлойн-Флэп» (отдельная мышца) (может быть нарезан на более мелкие кусочки)

| Артикул | Номенклатура | Тип веса | Формат упаковки | Кол-во в 1 упаковке/коробе, шт. | Ср. вес, кг: влож./короб | Срок годности, суток |
|---------|--|----------|-----------------|---------------------------------|--------------------------|----------------------|
| 63703 | Стейк Сирлойн Флэп (Sirloin Flap Steak, 1185A) | Весовой | Скин | 1/8 | 0,550/4,4 | 35 |
| 63028 | | Весовой | ТФ | 1/8 | 0,75/6 | 35 |
| 67703 | | Весовой | Скин | 1/8 | 0,550/4,4 | 365 |
| 67028 | | Весовой | ТФ | 1/8 | 0,75/6 | 365 |



PRIMEBEEF

PREMIUM BLACK ANGUS BEEF

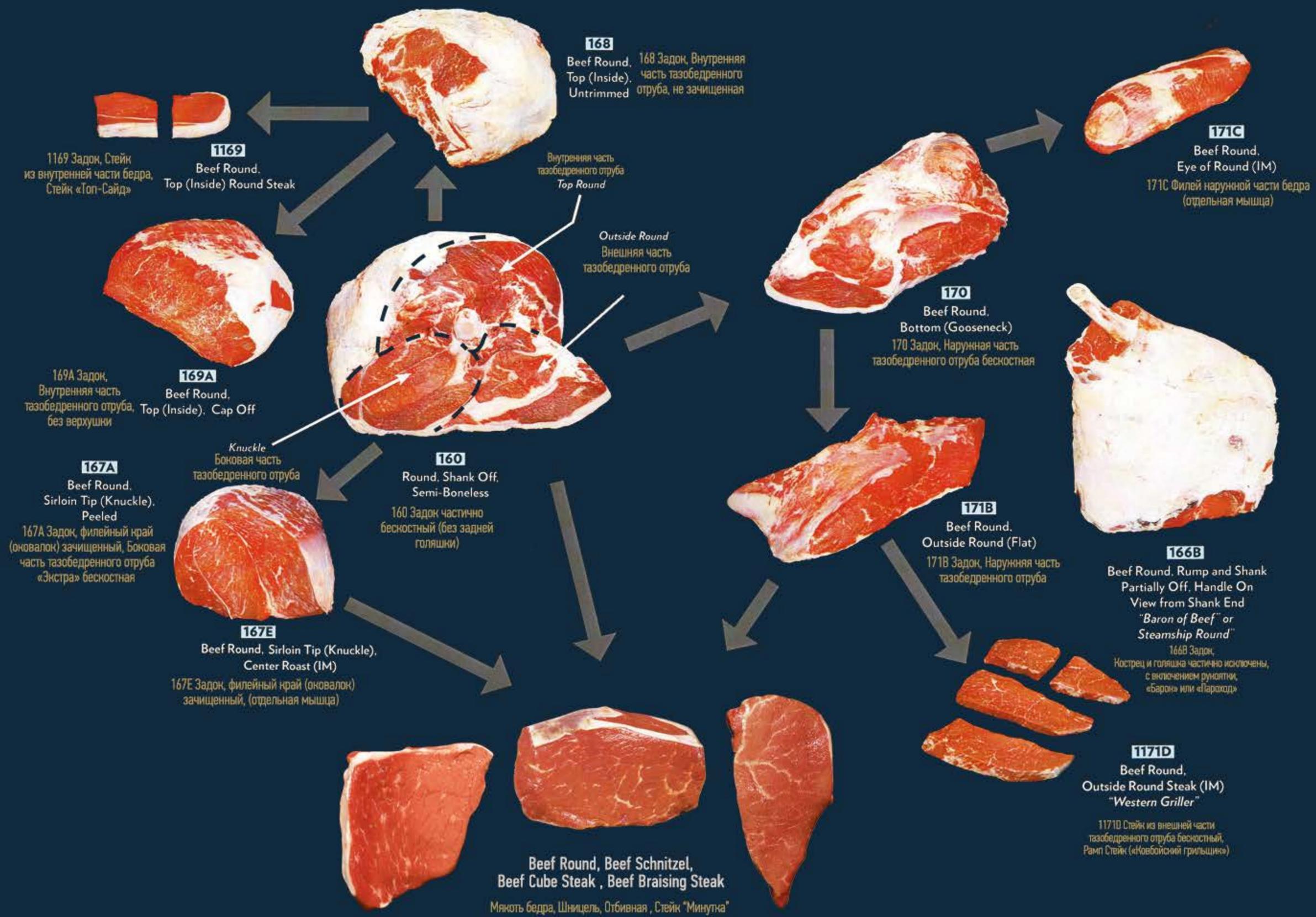
МЯКОТЬ БЕДРА

(Round)



@primebeef.ru #праймбиф primebeef.ru

РАЗДЕЛКА ТАЗОБЕДРЕННОГО ОТРУБА (ROUND):





PRIMEBEEF

PREMIUM BLACK ANGUS BEEF

НАРУЖНАЯ ЧАСТЬ БЕДРА ДЛЯ ЗАПЕКАНИЯ

(Rump Roast, 171G)

ИЗ КАКОЙ ЧАСТИ ТУШИ ВЫРЕЗАЕТСЯ:
МЯКОТЬ БЕДРА (Round)



Рекомендуемый способ приготовления:



ОТЛИЧИТЕЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Крупный отруб. Упругое мясо с небольшой жилой посередине. Так как при жизни животного эти мышцы были задействованы в движении, мясо при жарке получается слегка жестковатым. Поэтому этот отруб лучше использовать для запекания целиком. Блюдо получается сочным и ароматным.

ОБЩИЙ ВИД ПРОДУКТА:



160 Round, Shank Off, Semi-Bonelles
160 Задок частично бескостный (без задней голяшки)



170 Beef Round, Bottom (Gooseneck)
170 Задок, Наружная часть тазобедренного отруба бескостная



171G Beef Round, Rump Roast
171G Задок, Наружная часть бедра для запекания

| Артикул | Номенклатура | Тип веса | Формат упаковки | Кол-во в упаковке/коробе, шт. | Ср. вес, кг: влож./короб | Срок годности, суток |
|---------|---|----------|-----------------|-------------------------------|--------------------------|----------------------|
| 62031 | Наружная часть бедра для запекания (Rump Roast, 171G) | Весовой | ИУ | 1/7 | 2,25/17,65 | 45 |
| 66031 | | | | | | 365 |



@primebeef.ru #праймбиф primebeef.ru



СТЕЙК РАМП (Rump Steak, 1171D)

ИЗ КАКОЙ ЧАСТИ ТУШИ ВЫРЕЗАЕТСЯ:
МЯКОТЬ БЕДРА (Round)



Рекомендуемый способ приготовления:



ОТЛИЧИТЕЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Стейк из задка, с довольно жестким мясом, ведь мышцы в этой части животного постоянно работают во время его жизни. Главные преимущества Рампа — низкая по сравнению с премиальными стейками цена и яркий насыщенный говяжий вкус. Идеально для тушения - блюдо получается очень ароматным, а мясо нежным.

ОБЩИЙ ВИД ПРОДУКТА:



160 Round, Shank Off, Semi-Bonelles
160 Задок частично бескостный (без задней голяшки)



170 Beef Round, Bottom (Gooseneck)
170 Задок, Наружная часть тазобедренного отруба бескостная



171G Beef Round, Rump Roast
171G Задок, Наружная часть бедра для запекания



1171D Beef Round, Rump Roast
1171D Задок, Наружная часть бедра для запекания, Стейк Рамп

| Артикул | Номенклатура | Тип веса | Формат упаковки | Кол-во в 1 упаковке/коробе, шт. | Ср. вес, кг: влож./короб | Срок годности, суток |
|---------|--------------------------------|----------|-----------------|---------------------------------|--------------------------|----------------------|
| 63130 | Стейк Рамп (Rump Steak, 1171D) | Весовой | ТФ | 1/8 | 0,75/6 | 35 |
| 63183 | | Фикс | ТФ | 1/8 | 0,4/3,2 | 35 |
| 63719 | | Весовой | Скин | 1/8 | 0,440/3,52 | 35 |
| 63773 | | Фикс | Скин | 1/8 | 0,4/3,2 | 35 |
| 67030 | | Весовой | ТФ | 1/8 | 0,75/6 | 365 |
| 67719 | | Весовой | Скин | 1/8 | 0,4/3,2 | 365 |



PRIMEBEEF

PREMIUM BLACK ANGUS BEEF

ФИЛЕЙ НАРУЖНОЙ ЧАСТИ БЕДРА

(Eye of Round, 171C)

ИЗ КАКОЙ ЧАСТИ ТУШИ ВЫРЕЗАЕТСЯ:
МЯКОТЬ БЕДРА (Round)



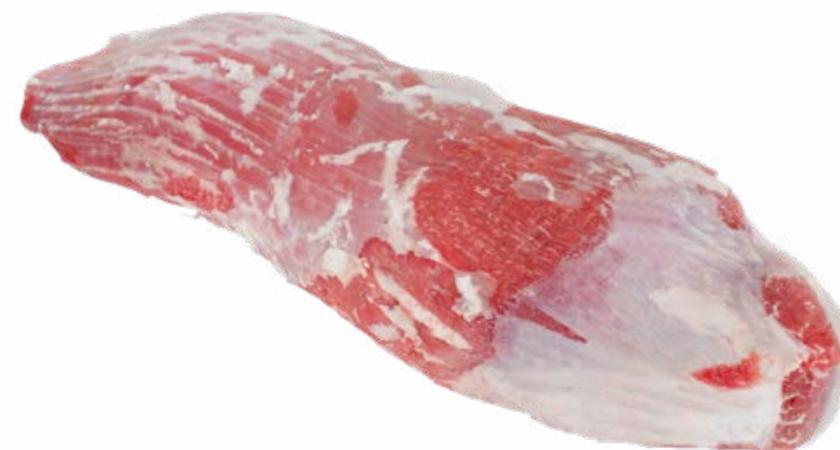
Рекомендуемый способ приготовления:



ОТЛИЧИТЕЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Крупный отруб. Упругое мясо, с тонкими жировыми прослойками. Так как при жизни животного эти мышцы были задействованы в движении, мясо при жарке получается слегка жестковатым. Поэтому этот отруб лучше использовать для тушения или запекания целиком. Блюдо получается сочным и ароматным. Из этого отруба вырезают стейк Яблочко.

ОБЩИЙ ВИД ПРОДУКТА:



160 Round, Shank Off, Semi-Bonelles
160 Задок частично бескостный (без задней голяшки)



170 Beef Round, Bottom (Gooseneck)
170 Задок, Наружная часть тазобедренного отруба бескостная



171C Beef Round, Eye of Round (IM)
171C Филей наружной части бедра (отдельная мышца)

| Артикул | Номенклатура | Тип веса | Формат упаковки | Кол-во в 1 упаковке/коробе, шт. | Ср. вес, кг: влож./короб | Срок годности, суток |
|---------|---|----------|-----------------|---------------------------------|--------------------------|----------------------|
| 62029 | Филей наружной части бедра (Eye of Round, 171C) | Весовой | ИУ | 1/7 | 2,65/16 | 45 |
| 66029 | | | | | | 365 |



PRIMEBEEF
PREMIUM BLACK ANGUS BEEF

СТЕЙК ЯБЛОЧКО

(Eye of Round Steak, 1171C)

ИЗ КАКОЙ ЧАСТИ ТУШИ ВЫРЕЗАЕТСЯ:
МЯКОТЬ БЕДРА (Round)



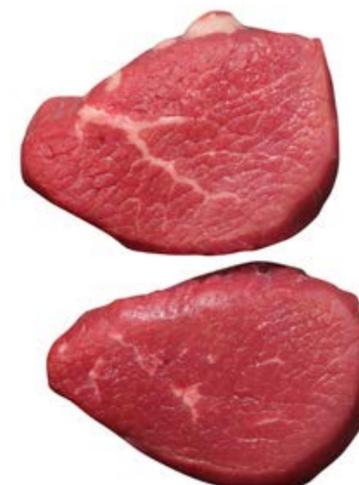
Рекомендуемый способ приготовления:



ОТЛИЧИТЕЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Альтернативный стейк. Обладает достаточно упругой текстурой и округлой формой, в связи с чем и получил свое название. В Яблочке присутствуют тонкие жировые прослойки, которые тают при приготовлении мяса, делая его сочным. Вкус и аромат стейка лучше всего раскрывается при тушении или запекании.

ОБЩИЙ ВИД ПРОДУКТА:



160 Round, Shank Off, Semi-Bonelles
160 Задок частично бескостный (без задней голяшки)



170 Beef Round, Bottom (Gooseneck)
170 Задок, Наружная часть тазобедренного отруба бескостная



171C Beef Round, Eye of Round (IM)
171C Филей наружной части бедра (отдельная мышца)



1171C Beef Round, Eye of Round (IM)
171C Филей наружной части бедра (отдельная мышца), Стейк Яблочко

| Артикул | Номенклатура | Тип веса | Формат упаковки | Кол-во в упаковке/коробе, шт. | Ср. вес, кг: влож./короб | Срок годности, суток |
|---------|--|----------|-----------------|-------------------------------|--------------------------|----------------------|
| 63060 | Стейк Яблочко (Eye of Round Steak, 171C) | Фикс | ТФ | 2-3/8 | 0,4/3,2 | 35 |
| 63161 | | Весовой | ТФ | 2-3/10 | 0,6/6 | 35 |
| 63771 | | Фикс | Скин | 3/6 | 0,4/2,4 | 35 |
| 63741 | | Весовой | Скин | 3/8 | 0,41/3,28 | 35 |
| 67061 | | Весовой | ТФ | 2-3/10 | 0,6/6 | 365 |
| 67741 | | Весовой | Скин | 3/8 | 0,51/4,08 | 365 |



PRIMEBEEF

PREMIUM BLACK ANGUS BEEF

БОКОВАЯ ЧАСТЬ ТАЗОБЕДРЕННОГО ОТРУБА ЭКСТРА БЕЗ КОСТИ (Knuckle Peeled, 167A)

ИЗ КАКОЙ ЧАСТИ ТУШИ ВЫРЕЗАЕТСЯ:
МЯКОТЬ БЕДРА (Round)



Рекомендуемый способ приготовления:



ОТЛИЧИТЕЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Состоит из 3 мышц, довольно жесткое упругое мясо, потому что мышцы активно участвовали в движении. Из этой части нарезают шницель, стейк Минутку, делают отбивные. Можно пустить на тартар или запекать целиком.

ОБЩИЙ ВИД ПРОДУКТА:



160 Round, Shank Off, Semi-Bonelles
160 Задок частично бескостный (без задней голяшки)



167A Beef Round, Sirloin Tip (Knuckle) Peeled

167A Задок, филейный край (оковалок) зачищенный, Боковая часть тазобедренного отруба «Экстра» бескостная

| Артикул | Номенклатура | Тип веса | Формат упаковки | Кол-во в 1 упаковке/коробе, шт. | Ср. вес, кг: влож./короб | Срок годности, суток |
|---------|---|----------|-----------------|---------------------------------|--------------------------|----------------------|
| 62050 | Боковая часть тазобедренного отруба «Экстра» без кости (Knuckle peeled, 167A) | Весовой | ИУ | 1/4 | 4,7/18,5 | 45 |
| 66050 | | | | | | 365 |



@primebeef.ru #праймбиф primebeef.ru



ВНУТРЕННЯЯ ЧАСТЬ ТАЗОБЕДРЕННОГО ОТРУБА (Beef Round, Top Inside, 168)

ИЗ КАКОЙ ЧАСТИ ТУШИ ВЫРЕЗАЕТСЯ:
МЯКОТЬ БЕДРА (Round)



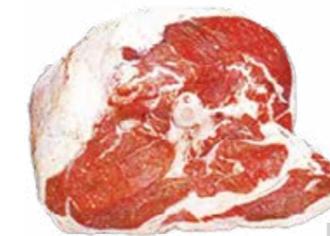
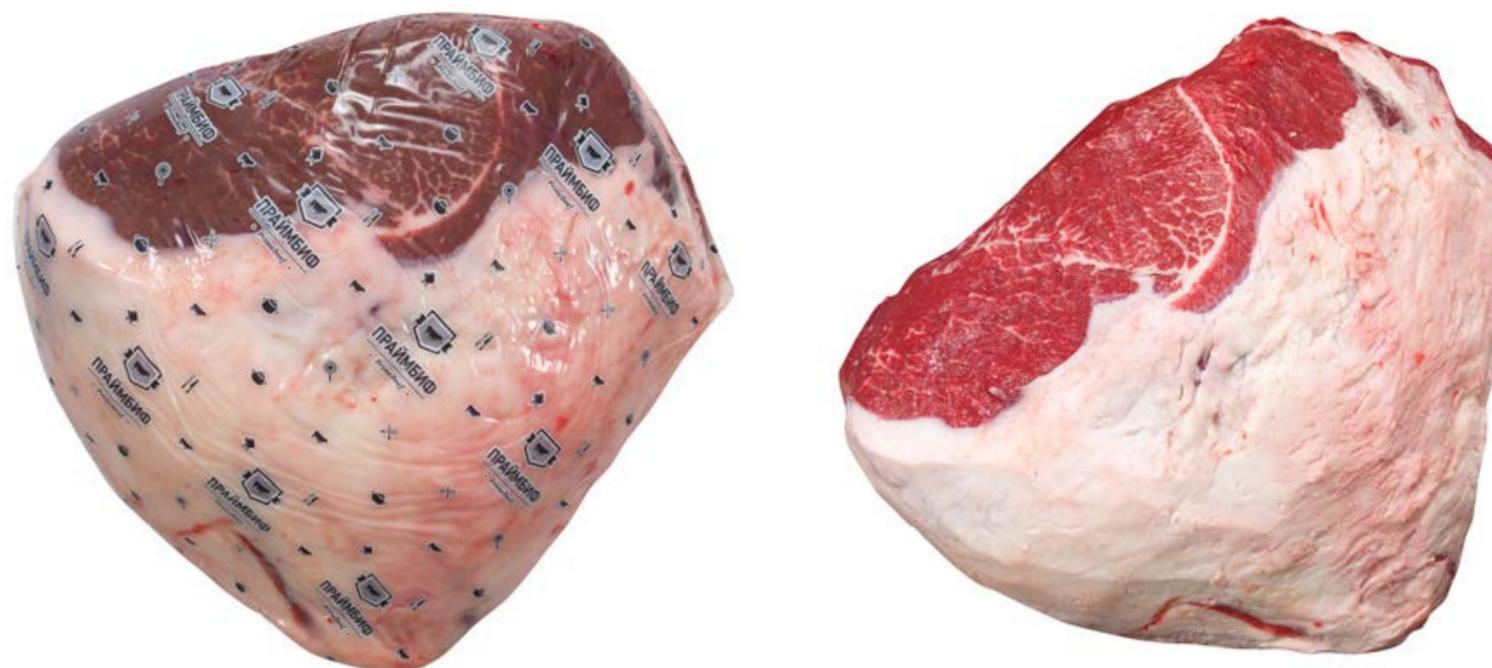
Рекомендуемый способ приготовления:



ОТЛИЧИТЕЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Упругое мясо с насыщенным вкусом. Можно нарезать на шницели, на отбивные, сделать стейк Минутку. Подходит для приготовления тартара. Также этот кусок можно разделить на 2 части и приготовить хороший ростбиф.

ОБЩИЙ ВИД ПРОДУКТА:



160 Round, Shank Off, Semi-Bonelles
160 Задок частично бескостный (без задней голяшки)



168 Beef Round, Top (Inside) Untrimmed
168 Задок, Внутренняя часть тазобедренного отруба, не зачищенная

| Артикул | Номенклатура | Тип веса | Формат упаковки | Кол-во в 1 упаковке/коробе, шт. | Ср. вес, кг: влож./короб | Срок годности, суток |
|---------|--|----------|-----------------|---------------------------------|--------------------------|----------------------|
| 62033 | Внутренняя часть тазобедренного отруба (Beef Round, Top Inside, 168) | Весовой | ИУ | 1/2 | 7,85/14 | 45 |
| 66033 | | | | | | 365 |



PRIMEBEEF

PREMIUM BLACK ANGUS BEEF

МЯКОТЬ БЕДРА (Beef Round, 169)

ИЗ КАКОЙ ЧАСТИ ТУШИ ВЫРЕЗАЕТСЯ: МЯКОТЬ БЕДРА (Round)



Рекомендуемый способ приготовления:



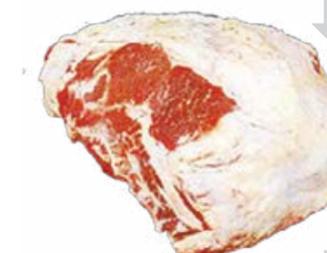
ОТЛИЧИТЕЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Экономичный, постный и ароматный отруб. Может быть приготовлен как целиком (запекание), так и будучи порезанным на азу или гуляш.

ОБЩИЙ ВИД ПРОДУКТА:



160 Round, Shank Off, Semi-Bonelles
160 Задок частично бескостный (без задней голяшки)



168 Beef Round, Top (Inside) Untrimmed
168 Задок, Внутренняя часть тазобедренного отруба, не зачищенная



169 Beef Round
169 Задок, Мякоть бедра

| Артикул | Номенклатура | Тип веса | Формат упаковки | Кол-во в 1 упаковке/коробе, шт. | Ср. вес, кг: влож./короб | Срок годности, суток |
|---------|--------------------------------|----------|-----------------|---------------------------------|--------------------------|----------------------|
| 62090 | Мякоть бедра (Beef Round, 169) | Весовой | ТФ | 1/6 | 0,925/5,55 | 40 |
| 63180 | | Фикс | ТФ | 1/4 | 0,700/2, 8 | 40 |
| 67090 | | Весовой | ТФ | 1/6 | 0,85/5,1 | 365 |



PRIMEBEEF
PREMIUM BLACK ANGUS BEEF

СТЕЙК МИНУТКА (Beef braising steak, 1102)

ИЗ КАКОЙ ЧАСТИ ТУШИ ВЫРЕЗАЕТСЯ:
МЯКОТЬ БЕДРА (Round)



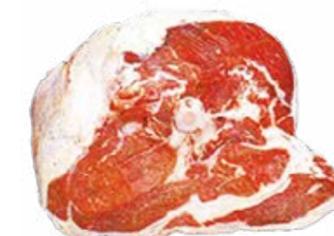
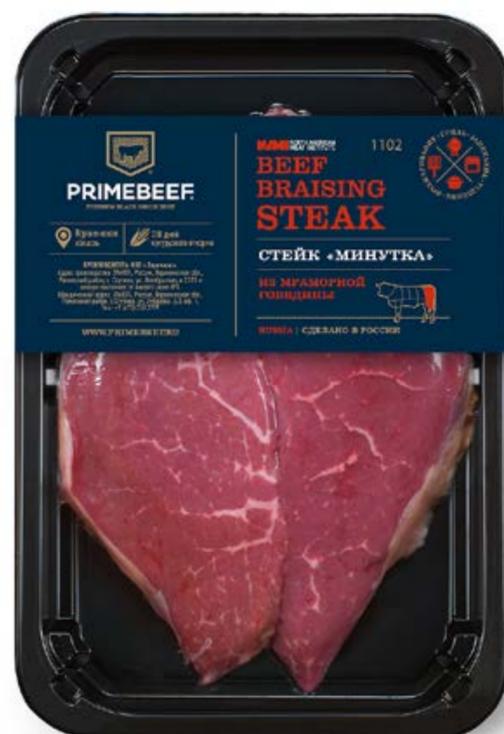
Рекомендуемый способ приготовления:



ОТЛИЧИТЕЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Универсальный стейк, который нарезают из разных частей туши. Этот стейк отличается небольшой толщиной, нарезкой поперек волокон и требуемым подходом к приготовлению. В упаковке находится 2 тонких (около 1 см толщиной) стейка, которые перед приготовлением желательно мариновать.

ОБЩИЙ ВИД ПРОДУКТА:



160 Round, Shank Off, Semi-Bonelles
160 Задок частично бескостный (без задней голяшки)



1102 Round, Beef Braising Steak
1102, Задок, Стейк Минутка



| Артикул | Номенклатура | Тип веса | Формат упаковки | Кол-во в 1 упаковке/коробе, шт. | Ср. вес, кг: влож./короб | Срок годности, суток |
|---------|---|----------|-----------------|---------------------------------|--------------------------|----------------------|
| 63774 | Стейк Минутка (Beef braising steak, 1102) | Фикс | Скин | 2/8 | 0,4/3,2 | 35 |
| 63762 | | Весовой | Скин | 2/8 | 0,4/3,2 | 35 |
| 67762 | | Весовой | Скин | 2/8 | 0,4/3,2 | 365 |



ОТБИВНАЯ (Angus beef cube steak, 1102)

ИЗ КАКОЙ ЧАСТИ ТУШИ ВЫРЕЗАЕТСЯ:
МЯКОТЬ БЕДРА (Round)



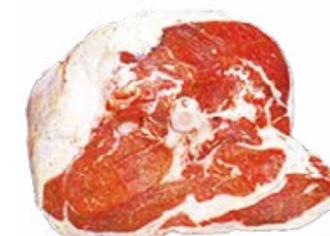
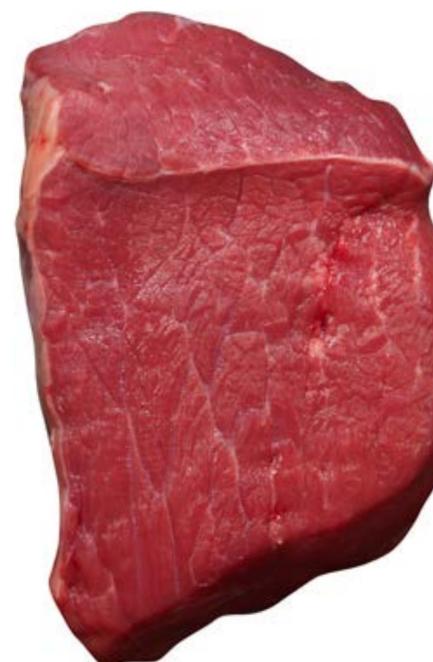
Рекомендуемый способ приготовления:



ОТЛИЧИТЕЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Изготавливается из задка туши. Если выбрать неправильный способ приготовления, получится жестким. Поэтому непосредственно перед приготовлением можно дополнительно отбить и использовать размягчающие маринады.

ОБЩИЙ ВИД ПРОДУКТА:



160 Round, Shank Off, Semi-Bonelles
160 Задок частично бескостный (без задней голяшки)



1102 Round, Angus Beef Cube Steak
1102, Задок, Отбивная

| Артикул | Номенклатура | Тип веса | Формат упаковки | Кол-во в 1 упаковке/коробе, шт. | Ср. вес, кг: влож./короб | Срок годности, суток |
|---------|----------------------------------|----------|-----------------|---------------------------------|--------------------------|----------------------|
| 63772 | Отбивная (Angus beef cube steak) | Фикс | Скин | 2/8 | 0,4/3,2 | 35 |



ШНИЦЕЛЬ (Angus Beef Schnitzel, 1102)

ИЗ КАКОЙ ЧАСТИ ТУШИ ВЫРЕЗАЕТСЯ:
МЯКОТЬ БЕДРА (Round)



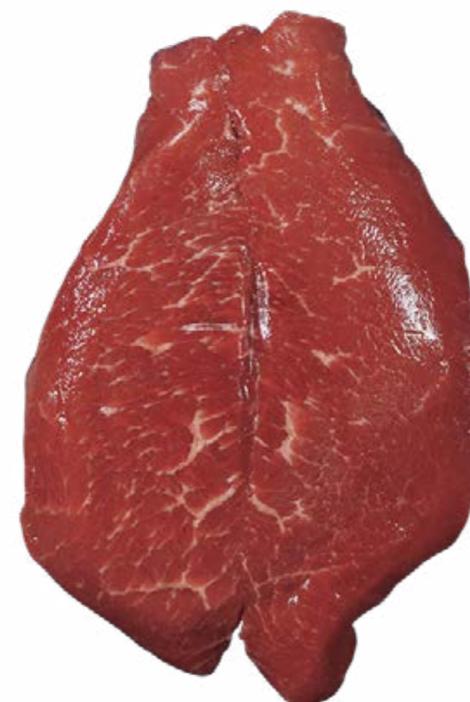
Рекомендуемый способ приготовления:



ОТЛИЧИТЕЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Изготавливается из задка, поэтому мясо может показаться жестковатым и суховатым. Непосредственно перед приготовлением можно дополнительно отбить и использовать размягчающие маринады.

ОБЩИЙ ВИД ПРОДУКТА:



160 Round, Shank Off, Semi-Bonelles
160 Задок частично бескостный (без задней голяшки)



1102 Round, Angus Beef Schnitzel
1102, Задок, Шницель

| Артикул | Номенклатура | Тип веса | Формат упаковки | Кол-во в 1 упаковке/коробе, шт. | Ср. вес, кг: влож./короб | Срок годности, суток |
|---------|--------------------------------|----------|-----------------|---------------------------------|--------------------------|----------------------|
| 63776 | Шницель (Angus Beef Schnitzel) | Фикс | Скин | 2/8 | 0,4/3,2 | 35 |



PRIMEBEEF

PREMIUM BLACK ANGUS BEEF

ГОЛЯШКА

(Shank)



@primebeef.ru #праймбиф primebeef.ru



PRIMEBEEF

PREMIUM BLACK ANGUS BEEF

ГОЛЯШКА БЕЗ КОСТИ

(Shank Meat, 171F)

ИЗ КАКОЙ ЧАСТИ ТУШИ ВЫРЕЗАЕТСЯ:
ГОЛЯШКА (Shank)



Рекомендуемый способ приготовления:



ОТЛИЧИТЕЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Экономичный вариант. Жесткое мясо, содержит много мелких жил и связок, то есть большое количество коллагена. Требуется долгого приготовления. Радует ярким ароматом и неповторимым вкусом. Бульоны из такого мяса получаются наваристыми, насыщенными. Идеально для холодца.

ОБЩИЙ ВИД ПРОДУКТА:



| Артикул | Номенклатура | Тип веса | Формат упаковки | Кол-во в 1 упаковке/коробе, шт. | Ср. вес, кг: влож./короб | Срок годности, суток |
|---------|---|----------|-----------------|---------------------------------|--------------------------|----------------------|
| 62035 | Голяшка б/к, охл ИУ ВУ ПРАЙМБИФ (Shank Meat, 171 F) | Весовой | ИУ | 1-4/9 | 2,55/19,5 | 40 |
| 66035 | | | | | | 365 |



@primebeef.ru #праймбиф primebeef.ru



PRIMEBEEF

PREMIUM BLACK ANGUS BEEF

ГРУДИНКА

(Brisket)



@primebeef.ru #праймбиф primebeef.ru



PRIMEBEEF

PREMIUM BLACK ANGUS BEEF

ГРУДНОЙ ОТРУБ БЕЗ КОСТИ (Brisket Deckle Off, 120A)

ИЗ КАКОЙ ЧАСТИ ТУШИ ВЫРЕЗАЕТСЯ:
ГРУДИНКА (Brisket)



Рекомендуемый способ приготовления:



ОТЛИЧИТЕЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Крупный отруб. Чаще всего покрыт толстым слоем жира, который не дает «высохнуть» мясу в процессе длительной термической обработки.

Рекомендуем готовить грудинку целиком. Не стоит срезать жир перед приготовлением, поскольку часть его все равно растопится, а оставшуюся часть можно убрать уже с готового продукта. Мясо жестковатое, потому что состоит из мышцы, активно участвующей в движении при жизни животного. Требуется длительного приготовления. Именно из этой части изготавливают пастромы и brisket. Некоторые умельцы готовят «говяжий бекон».

ОБЩИЙ ВИД ПРОДУКТА:



| Артикул | Номенклатура | Тип веса | Формат упаковки | Кол-во в 1 упаковке/коробе, шт. | Ср. вес, кг: влож./короб | Срок годности, суток |
|---------|--|----------|-----------------|---------------------------------|--------------------------|----------------------|
| 62012 | Грудной отруб без кости (Brisket Deckle Off, 120A) | Весовой | ИУ | 1/3 | 6,95/20,5 | 45 |
| 66012 | | | | | | 365 |



PRIMEBEEF
PREMIUM BLACK ANGUS BEEF

ГРУДИНКА ДЛЯ ЗАПЕКАНИЯ (Plate Meat, 120B)

ИЗ КАКОЙ ЧАСТИ ТУШИ ВЫРЕЗАЕТСЯ:
ГРУДИНКА (Brisket)



Рекомендуемый способ приготовления:



ОТЛИЧИТЕЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Изготавливается из грудного отруба. Подходит для запекания целиком, получается ароматное и сытное блюдо. Также грудинку можно нарезать мелкими кусками и прибегнуть к длительным методам приготовления – тушению или томлению. Мясо получится восхитительно нежным, а блюдо – аппетитным и сытным.

ОБЩИЙ ВИД ПРОДУКТА:



| Артикул | Номенклатура | Тип веса | Формат упаковки | Кол-во в 1 упаковке/коробе, шт. | Ср. вес, кг: влож./короб | Срок годности, суток |
|---------|---|----------|-----------------|---------------------------------|--------------------------|----------------------|
| 62039 | Грудинка для запекания (Plate Meat, 120B) | Весовой | ИУ | 1-4/9 | 2,55/19,5 | 40 |
| 66039 | | | | | | 365 |



PRIMEBEEF

PREMIUM BLACK ANGUS BEEF

ПОКРОМКА

(Short Plate)



@primebeef.ru #праймбиф primebeef.ru



PRIMEBEEF
PREMIUM BLACK ANGUS BEEF

СТЕЙК МЯСНИКА (Hanging Tender, 140)

ИЗ КАКОЙ ЧАСТИ ТУШИ ВЫРЕЗАЕТСЯ:
ПОКРОМКА (Short Plate)



Рекомендуемый способ приготовления:



ОТЛИЧИТЕЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Стейк отличается крупными волокнами. Это неактивно работающая мышца, поэтому она довольно нежная, но при этом отличается насыщенным мясным вкусом. Это единственный непарный стейк в туше.

ОБЩИЙ ВИД ПРОДУКТА:



| Артикул | Номенклатура | Тип веса | Формат упаковки | Кол-во в 1 упаковке/коробе, шт. | Ср. вес, кг: влож./короб | Срок годности, суток |
|---------|-------------------------------------|----------|-----------------|---------------------------------|--------------------------|----------------------|
| 51530 | Стейк Мясника (Hanging Tender, 140) | Весовой | ИУ | 2/5 | 1,6/7,85 | 21 |
| 53530 | | | | | | 182 |



PRIMEBEEF

PREMIUM BLACK ANGUS BEEF

СТЕЙК ИЗ ТОЛСТОЙ ДИАФРАГМЫ

(*Inside Skirt, 121D*)

ИЗ КАКОЙ ЧАСТИ ТУШИ ВЫРЕЗАЕТСЯ:
ПОКРОМКА (Short Plate)



Рекомендуемый способ приготовления:



ОТЛИЧИТЕЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Изготавливается из толстой части диафрагмы. Для сравнения, стейк Мачете тоже вырезается из диафрагмы, тонкой ее части.

ОБЩИЙ ВИД ПРОДУКТА:



| Артикул | Номенклатура | Тип веса | Формат упаковки | Кол-во в 1 упаковке/коробе, шт. | Ср. вес, кг: влож./короб | Срок годности, суток |
|---------|---|----------|-----------------|---------------------------------|--------------------------|----------------------|
| 62043 | Стейк из толстой диафрагмы (Inside Skirt, 121D) | Весовой | ИУ | 2/5 | 1,5/7,5 | 21 |
| 66043 | | | | | | 184 |



PRIMEBEEF

PREMIUM BLACK ANGUS BEEF

СТЕЙК МАЧЕТЕ ИЗ ТОНКОЙ ДИАФРАГМЫ

(Outside Skirt, 121C)

ИЗ КАКОЙ ЧАСТИ ТУШИ ВЫРЕЗАЕТСЯ:
ПОКРОМКА (Short Plate)



Рекомендуемый способ приготовления:



ОТЛИЧИТЕЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Изготавливается из тонкой части диафрагмы. Мясо довольно нежное, хотя и обладает крупными волокнами, и имеет высокую степень мраморности.

ОБЩИЙ ВИД ПРОДУКТА:



| Артикул | Номенклатура | Тип веса | Формат упаковки | Кол-во в 1 упаковке/коробе, шт. | Ср. вес, кг: влож./короб | Срок годности, суток |
|---------|--|----------|-----------------|---------------------------------|--------------------------|----------------------|
| 51531 | Стейк Мачете из тонкой диафрагмы (Outside Skirt, 121C) | Весовой | ИУ | 2/5 | 1,7/8,5 | 21 |
| 53531 | | | | | | 184 |



PRIMEBEEF

PREMIUM BLACK ANGUS BEEF

ПАШИНА

(Flank)



@primebeef.ru #праймбиф primebeef.ru



PRIMEBEEF
PREMIUM BLACK ANGUS BEEF

СТЕЙК ФЛЭНК ИЗ ПАШИНЫ (Flank Steak, 193)

ИЗ КАКОЙ ЧАСТИ ТУШИ ВЫРЕЗАЕТСЯ:
ПАШИНА (Flank)



Рекомендуемый способ приготовления:



ОТЛИЧИТЕЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Мясо расположено на животе, рядом с задними ногами бычка. В отличие от скёрт-стейка с прожилками жира, флэнк хорош сам по себе без особой предварительной обработки, и требуется лишь немного усилий, чтобы сделать его нежнее. Фланк очень любит маринад, а еще его можно просто пожарить на гриле без маринада. Секрет нежного Фланк стейка — в его очень тонкой нарезке. На самом деле, если вам когда-нибудь было интересно, что значат слова в рецепте «нарезать вдоль волокон» или «нарезать поперек волокон», на фланк-стейке это легко продемонстрировать: структура мышцы видна хорошо, длинные полосы протягиваются вдоль куска. Все, что вам нужно, — резать перпендикулярно им. Вуаля — альтернативный стейк тает во рту!

ОБЩИЙ ВИД ПРОДУКТА:



| Артикул | Номенклатура | Тип веса | Формат упаковки | Кол-во в 1 упаковке/коробе, шт. | Ср. вес, кг: влож./короб | Срок годности, суток |
|---------|--|----------|-----------------|---------------------------------|--------------------------|----------------------|
| 62040 | Стейк Флэнк из пашины (Flank Steak, 193) | Весовой | ИУ | 2/4 | 1,45/5,8 | 35 |
| 66040 | | | | | | 365 |



PRIMEBEEF

PREMIUM BLACK ANGUS BEEF

РУБЛЕННЫЕ ПОЛУФАБРИКАТЫ

(Chopped semi-finished products)



@primebeef.ru #праймбиф primebeef.ru



PRIMEBEEF
PREMIUM BLACK ANGUS BEEF

ФАРШ КЛАССИК 70/30 (Angus Ground Beef Classic, 136)

ИЗ КАКОЙ ЧАСТИ ТУШИ ВЫРЕЗАЕТСЯ:



Рекомендуемый способ приготовления:



ОТЛИЧИТЕЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Фарш изготавливается из котлетного мяса Праймбиф. Используется мраморная говядина из разных частей туши. Не содержит никаких специй и таких ингредиентов, как усилители вкуса, красители, крахмал, растительный белок. Оптимальное соотношение мяса и жира позволяет готовить фарш без использования дополнительного масла. Подходит для котлет, фрикаделек, тефтелей, лазаний и прочих блюд.

ОБЩИЙ ВИД ПРОДУКТА:



| Артикул | Номенклатура | Тип веса | Формат упаковки | Кол-во в 1 упаковке/коробе, шт. | Ср. вес, кг: влож./короб | Срок годности, суток |
|---------|--|----------|-----------------|---------------------------------|--------------------------|----------------------|
| 63648 | Фарш КЛАССИК 70/30 (Angus Ground Beef Classic) | Фикс | ГМС | 1/4 | 0,4/1,6 | 13 |



PRIMEBEEF
PREMIUM BLACK ANGUS BEEF

ФАРШ КЛАССИК 70/30 (Angus Ground Beef Classic, 136)

ИЗ КАКОЙ ЧАСТИ ТУШИ ВЫРЕЗАЕТСЯ:



Рекомендуемый способ приготовления:



ОТЛИЧИТЕЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Фарш изготавливается из котлетного мяса Праймбиф. Используется мраморная говядина из разных частей туши. Не содержит никаких специй и таких ингредиентов, как усилители вкуса, красители, крахмал, растительный белок. Оптимальное соотношение мяса и жира позволяет готовить фарш без использования дополнительного масла. Подходит для котлет, фрикаделек, тефтелей, лазаний и прочих блюд.

ОБЩИЙ ВИД ПРОДУКТА:



| Артикул | Номенклатура | Тип веса | Формат упаковки | Кол-во в 1 упаковке/коробе, шт. | Ср. вес, кг: влож./короб | Срок годности, суток |
|---------|--|----------|-----------------|---------------------------------|--------------------------|----------------------|
| 63179 | Фарш КЛАССИК 70/30 (Angus Ground Beef Classic) | Фикс | ТФ | 1/6 | 0,5/3 | 16 |
| 67058 | | | | 1/12 | 0,46/5,52 | 365 |



ФАРШ КЛАССИК 70/30 (Angus Ground Beef Classic, 136)

ИЗ КАКОЙ ЧАСТИ ТУШИ ВЫРЕЗАЕТСЯ:



Рекомендуемый способ приготовления:



ОТЛИЧИТЕЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Фарш изготавливается из котлетного мяса Праймбиф. Используется мраморная говядина из разных частей туши. Не содержит никаких специй и таких ингредиентов, как усилители вкуса, красители, крахмал, растительный белок. Оптимальное соотношение мяса и жира позволяет готовить фарш без использования дополнительного масла. Подходит для котлет, фрикаделек, тефтелей, лазаний и прочих блюд.

ОБЩИЙ ВИД ПРОДУКТА:



| Артикул | Номенклатура | Тип веса | Формат упаковки | Кол-во в 1 упаковке/коробе, шт. | Ср. вес, кг: влож./короб | Срок годности, суток |
|---------|--|----------|-----------------|---------------------------------|--------------------------|----------------------|
| 63186 | Фарш КЛАССИК 70/30 (Angus Ground Beef Classic) | Фикс | ТФ | 1/4 | 1/4 | 16 |
| 67186 | | | | | | 365 |
| 63178 | | Фикс | ТФ | 1/4 | 2/8 | 16 |
| 67177 | | | | | | 365 |



PRIMEBEEF
PREMIUM BLACK ANGUS BEEF

ФАРШ ЛАЙТ 80/20 (Angus Ground Beef Light, 136)

ИЗ КАКОЙ ЧАСТИ ТУШИ ВЫРЕЗАЕТСЯ:



Рекомендуемый способ приготовления:



ОТЛИЧИТЕЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Фарш изготавливается из котлетного мяса Праймбиф. Используется мраморная говядина из разных частей туши. Не содержит никаких специй и таких ингредиентов, как усилители вкуса, красители, крахмал, растительный белок. Оптимальное соотношение мяса и жира позволяет готовить фарш без использования дополнительного масла. Подходит для котлет, фрикаделек, тефтелей, лазаний и прочих блюд.

Это более постный вариант по сравнению с фаршем Классик 70/30, поэтому при жарке происходит меньше потерь и отмечается меньше изменений в размере.

ОБЩИЙ ВИД ПРОДУКТА:



| Артикул | Номенклатура | Тип веса | Формат упаковки | Кол-во в 1 упаковке/коробе, шт. | Ср. вес, кг: влож./короб | Срок годности, суток |
|---------|---|----------|-----------------|---------------------------------|--------------------------|----------------------|
| 63647 | Фарш ЛАЙТ 80/20 (Angus Ground Beef Light) | Фикс | ГМС | 1/4 | 0,4/1,6 | 13 |



PRIMEBEEF

PREMIUM BLACK ANGUS BEEF

ФАРШ ЛАЙТ 80/20 (Angus Ground Beef Light, 136)

ИЗ КАКОЙ ЧАСТИ ТУШИ ВЫРЕЗАЕТСЯ:



Рекомендуемый способ приготовления:



ОТЛИЧИТЕЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Фарш изготавливается из котлетного мяса Праймбиф. Используется мраморная говядина из разных частей туши. Не содержит никаких специй и таких ингредиентов, как усилители вкуса, красители, крахмал, растительный белок. Оптимальное соотношение мяса и жира позволяет готовить фарш без использования дополнительного масла. Подходит для котлет, фрикаделек, тефтелей, лазаний и прочих блюд.

Это более постный вариант по сравнению с фаршем Классик 70/30, поэтому при жарке происходит меньше потерь и отмечается меньше изменений в размере.

ОБЩИЙ ВИД ПРОДУКТА:



| Артикул | Номенклатура | Тип веса | Формат упаковки | Кол-во в 1 упаковке/коробе, шт. | Ср. вес, кг: влож./короб | Срок годности, суток |
|---------|---|----------|-----------------|---------------------------------|--------------------------|----------------------|
| 63164 | Фарш ЛАЙТ 80/20 (Angus Ground Beef Light) | Фикс | ТФ | 1/6 | 0,5/3 | 16 |
| 67108 | | | | 1/12 | 0,5/6 | 365 |



PRIMEBEEF
PREMIUM BLACK ANGUS BEEF

ФАРШ ЛАЙТ 80/20 (Angus Ground Beef Light, 136)

ИЗ КАКОЙ ЧАСТИ ТУШИ ВЫРЕЗАЕТСЯ:



Рекомендуемый способ приготовления:



ОТЛИЧИТЕЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Фарш изготавливается из котлетного мяса Праймбиф. Используется мраморная говядина из разных частей туши. Не содержит никаких специй и таких ингредиентов, как усилители вкуса, красители, крахмал, растительный белок. Оптимальное соотношение мяса и жира позволяет готовить фарш без использования дополнительного масла. Подходит для котлет, фрикаделек, тефтелей, лазаний и прочих блюд.

Это более постный вариант по сравнению с фаршем Классик 70/30, поэтому при жарке происходит меньше потерь и отмечается меньше изменений в размере.

ОБЩИЙ ВИД ПРОДУКТА:



| Артикул | Номенклатура | Тип веса | Формат упаковки | Кол-во в 1 упаковке/коробе, шт. | Ср. вес, кг: влож./короб | Срок годности, суток |
|---------|---|----------|-----------------|---------------------------------|--------------------------|----------------------|
| 63062 | Фарш ЛАЙТ 80/20 (Angus Ground Beef Light) | Фикс | ТФ | 1/4 | 2/8 | 16 |
| 65079 | | | | | | 365 |



СТЕЙК БУРГЕР КЛАССИК 70/30 (Angus Beef Classic Steak Burger, 1136)

ИЗ КАКОЙ ЧАСТИ ТУШИ ВЫРЕЗАЕТСЯ:



Рекомендуемый способ приготовления:



ОТЛИЧИТЕЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Изготовлены из фарша Классик 70/30. Имеют оптимальные размеры для приготовления классических бургеров. На заводе ГК «Заречное» стейк бургеры формируют путем раскатывания, а не с помощью шприца и формы путем выдавливания/трамбования, как на других предприятиях. Это делает продукт более воздушным и нежным, позволяет сохранять размер при приготовлении даже замороженного продукта.

ОБЩИЙ ВИД ПРОДУКТА:



| Артикул | Номенклатура | Тип веса | Формат упаковки | Кол-во в упаковке/коробе, шт. | Ср. вес, кг: влож./короб | Срок годности, суток |
|---------|--|----------|-----------------|-------------------------------|--------------------------|----------------------|
| 63163 | Стейк бургер КЛАССИК 70/30 (Angus Beef Classic Steak Burger) | Фикс | ТФ | 2/10 | 0,26/2,6 | 16 |
| 67163 | ТФ 2/0, 13/10к/105 мм | | | | | 365 |
| 63188 | Стейк бургер КЛАССИК 70/30 (Angus Beef Classic Steak Burger) | Фикс | ТФ | 2/8 | 0,32/2,56 | 16 |
| 67188 | ВУ ТФ 2/0, 16/8к/105 мм | | | | | 365 |
| 63185 | Стейк бургер КЛАССИК 70/30 (Angus Beef Classic Steak Burger) | Фикс | ТФ | 3/8 | 0,39/3,12 | 16 |
| 67185 | ТФ 3/0, 13/8к/105 мм | | | | | 365 |



PRIMEBEEF
PREMIUM BLACK ANGUS BEEF

СТЕЙК БУРГЕР КЛАССИК 70/30 (Angus Beef Classic Steak Burger, 1136)

ИЗ КАКОЙ ЧАСТИ ТУШИ ВЫРЕЗАЕТСЯ:



Рекомендуемый способ приготовления:



ОТЛИЧИТЕЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Изготовлены из фарша Классик 70/30. Имеют оптимальные размеры для приготовления классических бургеров.

На заводе ГК «Заречное» стейк бургеры формируют путем раскатывания, а не с помощью шприца и формы путем выдавливания/трамбования, как на других предприятиях. Это делает продукт более воздушным и нежным, позволяет сохранять размер при приготовлении даже замороженного продукта.

ОБЩИЙ ВИД ПРОДУКТА:



| Артикул | Номенклатура | Тип веса | Формат упаковки | Кол-во в 1 упаковке/коробе, шт. | Ср. вес, кг: влож./короб | Срок годности, суток |
|---------|---|----------|-----------------|---------------------------------|--------------------------|----------------------|
| 63650 | Стейк бургер КЛАССИК 70/30 2*0,13/105 мм | Фикс | ГМС | 2/4 | 0,26/1,04 | 13 |
| 63649 | Стейк бургер КЛАССИК 70/30; 3*0,13/105 мм | Фикс | ГМС | 3/4 | 0,39/1,56 | 13 |



PRIMEBEEF
PREMIUM BLACK ANGUS BEEF

СТЕЙК БУРГЕР КЛАССИК 70/30 (Angus Beef Classic Steak Burger, 1136)

ИЗ КАКОЙ ЧАСТИ ТУШИ ВЫРЕЗАЕТСЯ:



Рекомендуемый способ приготовления:



ОТЛИЧИТЕЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Изготовлены из фарша Классик 70/30. Имеют оптимальные размеры для приготовления классических бургеров. На заводе ГК «Заречное» стейк бургеры формируют путем раскатывания, а не с помощью шприца и формы путем выдавливания/трамбования, как на других предприятиях. Это делает продукт более воздушным и нежным, позволяет сохранять размер при приготовлении даже замороженного продукта.

ОБЩИЙ ВИД ПРОДУКТА:



| Артикул | Номенклатура | Тип веса | Формат упаковки | Кол-во в 1 упаковке/коробе, шт. | Ср. вес, кг: влож./короб | Срок годности, суток |
|---------|---|----------|-----------------|---------------------------------|--------------------------|----------------------|
| 66069 | Стейк бургер Классик 70/30 (Angus Beef Classic Steak Burger) ИУ 105 шт/0,13/105 мм, зам ф.в. | Фикс | ИУ | 105 | 0,13/13,65 | 365 |
| 66064 | Стейк бургер Классик 70/30 (Angus Beef Classic Steak Burger) ИУ 90 шт/0,16/105 мм, зам ф.в. | | | 90 | 0,16/14,4 | |
| 66067 | Стейк бургер Классик 70/30 (Angus Beef Classic Steak Burger) ИУ 60 шт/0,18/105 мм, зам ф.в. | | | 60 | 0,18/10,8 | |



PRIMEBEEF
PREMIUM BLACK ANGUS BEEF

СТЕЙК БУРГЕР ЛАЙТ 80/20 (Angus Beef Light Steak Burger, 1136)

ИЗ КАКОЙ ЧАСТИ ТУШИ ВЫРЕЗАЕТСЯ:



Рекомендуемый способ приготовления:



ОТЛИЧИТЕЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Изготовлены из фарша Лайт 80/20. Имеют оптимальные размеры для приготовления классических бургеров. На заводе ГК «Заречное» стейк бургеры формируют путем раскатывания, а не с помощью шприца и формы путем выдавливания/трамбования, как на других предприятиях. Это делает продукт более воздушным и нежным, позволяет сохранять размер при приготовлении даже замороженного продукта.

ОБЩИЙ ВИД ПРОДУКТА:



| Артикул | Номенклатура | Тип веса | Формат упаковки | Кол-во в 1 упаковке/коробе, шт. | Ср. вес, кг: влож./короб | Срок годности, суток |
|---------|---|----------|-----------------|---------------------------------|--------------------------|----------------------|
| 63165 | Стейк бургер ЛАЙТ 80/20 (Angus Beef Light Steak Burger) ТФ 2/0,13/10к/105 мм | Фикс | ТФ | 2/10 | 0,26/2,6 | 16 |
| 67175 | | | | | | 365 |
| 63108 | Стейк бургер ЛАЙТ 80/20 (Angus Beef Light Steak Burger) ВУ ТФ 2/0,16/8к/105 мм | Фикс | ТФ | 2/8 | 0,32/2,56 | 16 |
| 65336 | | | | | | 365 |
| 63109 | Стейк бургер ЛАЙТ 80/20 (Angus Beef Light Steak Burger) ВУ ТФ 3/0,13/8к/105 мм | Фикс | ТФ | 3/8 | 0,39/3,12 | 16 |
| 67109 | | | | | | 365 |



PRIMEBEEF
PREMIUM BLACK ANGUS BEEF

СТЕЙК БУРГЕР ЛАЙТ 80/20 (Angus Beef Light Steak Burger, 1136)

ИЗ КАКОЙ ЧАСТИ ТУШИ ВЫРЕЗАЕТСЯ:



Рекомендуемый способ приготовления:



ОТЛИЧИТЕЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Изготовлены из фарша Лайт 80/20. Имеют оптимальные размеры для приготовления классических бургеров.

На заводе ГК «Заречное» стейк бургеры формируют путем раскатывания, а не с помощью шприца и формы путем выдавливания/трамбования, как на других предприятиях. Это делает продукт более воздушным и нежным, позволяет сохранять размер при приготовлении даже замороженного продукта.

ОБЩИЙ ВИД ПРОДУКТА:



| Артикул | Номенклатура | Тип веса | Формат упаковки | Кол-во в 1 упаковке/коробе, шт. | Ср. вес, кг: влож./короб | Срок годности, суток |
|---------|---------------------------------------|----------|-----------------|---------------------------------|--------------------------|----------------------|
| 63651 | Стейк бургер ЛАЙТ 80/20 2*0,13/105 мм | Фикс | ГМС | 2/4 | 0,26/1,04 | 13 |
| 63652 | Стейк бургер ЛАЙТ 80/20 3*0,13/105 мм | Фикс | ГМС | 3/4 | 0,39/1,56 | 13 |



PRIMEBEEF
PREMIUM BLACK ANGUS BEEF

СТЕЙК БУРГЕР ЛАЙТ 80/20 (Angus Beef Light Steak Burger, 1136)

ИЗ КАКОЙ ЧАСТИ ТУШИ ВЫРЕЗАЕТСЯ:



Рекомендуемый способ приготовления:



ОТЛИЧИТЕЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Изготовлены из фарша Лайт 80/20. Имеют оптимальные размеры для приготовления классических бургеров. На заводе ГК «Заречное» стейк бургеры формируют путем раскатывания, а не с помощью шприца и формы путем выдавливания/трамбования, как на других предприятиях. Это делает продукт более воздушным и нежным, позволяет сохранять размер при приготовлении даже замороженного продукта.

ОБЩИЙ ВИД ПРОДУКТА:



| Артикул | Номенклатура | Тип веса | Формат упаковки | Кол-во в 1 упаковке/коробе, шт. | Ср. вес, кг: влож./короб | Срок годности, суток |
|---------|---|----------|-----------------|---------------------------------|--------------------------|----------------------|
| 63108 | Стейк бургер ЛАЙТ 80/20 (Angus Beef Light Steak Burger) | Фикс | ТФ | 2/8 | 0,32/2,56 | 16 |
| 65336 | БУ ТФ 2/0, 16/8к/105 мм, охл ф.в. | | | | | 365 |



PRIMEBEEF

PREMIUM BLACK ANGUS BEEF

КЕБАБ ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ КЛАССИК

(Angus Beef Kabob Classic, 1136A)

ИЗ КАКОЙ ЧАСТИ ТУШИ ВЫРЕЗАЕТСЯ:



Рекомендуемый способ приготовления:



ОТЛИЧИТЕЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Колбаски из рубленого фарша из мраморной говядины без оболочки. Подходят для жарки на сковороде и гриле. Выпускаются в разных долях постности. Очень удобный формат – покупателю останется только достать из упаковки и положить на огонь. Кебаб – это общее название блюд из рубленого фарша, которые жарят на шампурах.

ОБЩИЙ ВИД ПРОДУКТА:



| Артикул | Номенклатура | Тип веса | Формат упаковки | Кол-во в 1 упаковке/коробе, шт. | Ср. вес, кг: влож./короб | Срок годности, суток |
|---------|--|----------|-----------------|---------------------------------|--------------------------|----------------------|
| 61630 | Кебаб из мраморной говядины (Angus Beef Kabob Classic) | Фикс | ГМС | 4/8 | 0,4/3,2 | 13 |



PRIMEBEEF
PREMIUM BLACK ANGUS BEEF

КЕБАБ ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ ЛАЙТ

(Angus Beef Kabob Light, 1136A)

ИЗ КАКОЙ ЧАСТИ ТУШИ ВЫРЕЗАЕТСЯ:



Рекомендуемый способ приготовления:



ОТЛИЧИТЕЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Колбаски из рубленого фарша из мраморной говядины без оболочки. Подходят для жарки на сковороде и гриле. Выпускаются в разных долях постности. Очень удобный формат – покупателю останется только достать из упаковки и положить на огонь. Кебаб – это общее название блюд из рубленого фарша, которые жарят на шампурах. Более постный продукт, чем Кебаб из мраморной говядины классик, потому что приготовлен из фарша Лайт 80/20.

ОБЩИЙ ВИД ПРОДУКТА:



| Артикул | Номенклатура | Тип веса | Формат упаковки | Кол-во в 1 упаковке/коробе, шт. | Ср. вес, кг: влож./короб | Срок годности, суток |
|---------|--|----------|-----------------|---------------------------------|--------------------------|----------------------|
| 61630 | Кебаб из мраморной говядины (Angus Beef Kabob Light) | Фикс | ГМС | 4/8 | 0,4/3,2 | 13 |



@primebeef.ru #праймбиф primebeef.ru



КОЛБАСКИ «ЧЕВАПИ» КЛАССИК

(Chevapi Angus Beef Sausages Classic, 1136A)

ИЗ КАКОЙ ЧАСТИ ТУШИ ВЫРЕЗАЕТСЯ:



Рекомендуемый способ приготовления:



ОТЛИЧИТЕЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Колбаски из рубленого фарша из мраморной говядины без оболочки. Подходят для жарки на сковороде и гриле. Выпускаются в разных долях постности. Очень удобный формат – покупателю останется только достать из упаковки и положить на огонь. Чевапи считаются одним из самых популярных блюд балканской кухни.

ОБЩИЙ ВИД ПРОДУКТА:



| Артикул | Номенклатура | Тип веса | Формат упаковки | Кол-во в 1 упаковке/коробе, шт. | Ср. вес, кг: влож./короб | Срок годности, суток |
|---------|---|----------|-----------------|---------------------------------|--------------------------|----------------------|
| 63655 | Колбаски из мраморной говядины «ЧЕВАПИ» (Chevapi Angus Beef Sausages) КЛАССИК 70/30 | Фикс | ГМС | 4/8 | 0,26/2,08 | 13 |



PRIMEBEEF
PREMIUM BLACK ANGUS BEEF

КОЛБАСКИ «ЧЕВАПИ» ЛАЙТ (Chevapi Angus Beef Sausages Light, 1136A)

ИЗ КАКОЙ ЧАСТИ ТУШИ ВЫРЕЗАЕТСЯ:



Рекомендуемый способ приготовления:



ОТЛИЧИТЕЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Колбаски из рубленого фарша из мраморной говядины без оболочки. Подходят для жарки на сковороде и гриле. Выпускаются в разных долях постности. Очень удобный формат – покупателю останется только достать из упаковки и положить на огонь. Это одно из самых популярных блюд балканской кухни.

ОБЩИЙ ВИД ПРОДУКТА:



| Артикул | Номенклатура | Тип веса | Формат упаковки | Кол-во в 1 упаковке/коробе, шт. | Ср. вес, кг: влож./короб | Срок годности, суток |
|---------|--|----------|-----------------|---------------------------------|--------------------------|----------------------|
| 63656 | Колбаски из мраморной говядины «ЧЕВАПИ» (Chevapi Angus Beef Sausages) ЛАЙТ 80/20 | Фикс | ГМС | 4/8 | 0,26/2,08 | 13 |



PRIMEBEEF

PREMIUM BLACK ANGUS BEEF

СУБПРОДУКТЫ

(By-products)



@primebeef.ru #праймбиф primebeef.ru



PRIMEBEEF

PREMIUM BLACK ANGUS BEEF

ЯЗЫК ГОВЯЖИЙ (Angus beef tongue)

ИЗ КАКОЙ ЧАСТИ ТУШИ ВЫРЕЗАЕТСЯ:



Рекомендуемый способ приготовления:



ОТЛИЧИТЕЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Относится к субпродуктам, поэтому имеет относительно доступную стоимость. При этом считается традиционным деликатесом: как и на вырезку, на язык начисляется 20% НДС. Подходит для приготовления салатов, холодных закусок.

ОБЩИЙ ВИД ПРОДУКТА:



| Артикул | Номенклатура | Тип веса | Формат упаковки | Кол-во в 1 упаковке/коробе, шт. | Ср. вес, кг: влож./короб | Срок годности, суток |
|---------|----------------------------------|----------|-----------------|---------------------------------|--------------------------|----------------------|
| 51514 | Язык говяжий (Angus beef tongue) | Весовой | ИУ | 1/18 | 1/18 | 10 |
| 53514 | | | | | | 182 |



@primebeef.ru #праймбиф primebeef.ru



PRIMEBEEF
PREMIUM BLACK ANGUS BEEF

СЕРДЦЕ ГОВЯЖЬЕ (Angus beef heart)

ИЗ КАКОЙ ЧАСТИ ТУШИ ВЫРЕЗАЕТСЯ:



Рекомендуемый способ приготовления:



ОТЛИЧИТЕЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Плотное мясо, которое относится к категории субпродуктов. В продажу сердце поставляется в резаном виде. Можно заказать продукт в охлажденном и замороженном виде, в индивидуальной упаковке или блоком. Сердце можно варить целиком, жарить и запекать. Подходит для приготовления салатов и закусок.

ОБЩИЙ ВИД ПРОДУКТА:



| Артикул | Номенклатура | Тип веса | Формат упаковки | Кол-во в упаковке/коробе, шт. | Ср. вес, кг: влож./короб | Срок годности, суток |
|---------|-----------------------------------|----------|-----------------|-------------------------------|--------------------------|----------------------|
| 51509 | Сердце говяжье (Angus beef heart) | Весовой | ИУ | 2/9 | 1,9/18 | 10 |
| 53509 | | | | | | 182 |



PRIMEBEEF

PREMIUM BLACK ANGUS BEEF

ПЕЧЕНЬ ГОВЯЖЬЯ (Angus beef liver)

ИЗ КАКОЙ ЧАСТИ ТУШИ ВЫРЕЗАЕТСЯ:



Рекомендуемый способ приготовления:



ОТЛИЧИТЕЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Печень считается одним из наиболее употребляемых субпродуктов. Отличается легким горьковатым привкусом и очень нежной консистенцией в готовом виде. Подходит для тушения и жарки, используют для приготовления паштетов, салатов и закусок.

ОБЩИЙ ВИД ПРОДУКТА:



| Артикул | Номенклатура | Тип веса | Формат упаковки | Кол-во в 1 упаковке/коробе, шт. | Ср. вес, кг: влож./короб | Срок годности, суток |
|---------|---|----------|-----------------|---------------------------------|--------------------------|----------------------|
| 51506 | Печень говяжья целая (Angus beef liver) | Весовой | ИУ | 2/9 | 0,75/6 | 10 |
| 53506 | | | | | | 182 |
| 51516 | Печень говяжья резаная (Angus beef liver) | Весовой | ИУ | 2/12 | 1,5/18 | 10 |
| 53516 | | | | | | 182 |



@primebeef.ru #праймбиф primebeef.ru



PRIMEBEEF
PREMIUM BLACK ANGUS BEEF

ХВОСТ ГОВЯЖИЙ (Angus beef tail)

ИЗ КАКОЙ ЧАСТИ ТУШИ ВЫРЕЗАЕТСЯ:



Рекомендуемый способ приготовления:



ОТЛИЧИТЕЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Относится к категории субпродуктов, включает в себя хрящи, кости и немного мяса. Характеризуется содержанием большого количества коллагена. Подходит для приготовления холодца и наваристых супов.

ОБЩИЙ ВИД ПРОДУКТА:



| Артикул | Номенклатура | Тип веса | Формат упаковки | Кол-во в 1 упаковке/коробе, шт. | Ср. вес, кг: влож./короб | Срок годности, суток |
|---------|---------------------------------|----------|-----------------|---------------------------------|--------------------------|----------------------|
| 51512 | Хвост говяжий (Angus beef tail) | Весовой | ИУ | 2/20 | 0,9/18 | 10 |
| 53512 | | | | | | 182 |



@primebeef.ru #праймбиф primebeef.ru



PRIMEBEEF

PREMIUM BLACK ANGUS BEEF

ЩЕКИ ГОВЯЖЬИ (МЯСНАЯ ОБРЕЗЬ) (Angus beef cheeks)

ИЗ КАКОЙ ЧАСТИ ТУШИ ВЫРЕЗАЕТСЯ:



Рекомендуемый способ приготовления:



ОТЛИЧИТЕЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Один из самых любимых шеф-поварами субпродукт, который требует деликатного подхода - необходимо долго тушить или варить. В результате получается очень нежное мясо и ароматное блюдо.

ОБЩИЙ ВИД ПРОДУКТА:



| Артикул | Номенклатура | Тип веса | Формат упаковки | Кол-во в 1 упаковке/коробе, шт. | Ср. вес, кг: влож./короб | Срок годности, суток |
|---------|--|----------|-----------------|---------------------------------|--------------------------|----------------------|
| 51503 | Щеки говяжьи (мясная обрезь) (Angus beef cheeks) | Весовой | ИУ | 2/18 | 1/18 | 10 |
| 53513 | | | | | | 182 |



PRIMEBEEF

PREMIUM BLACK ANGUS BEEF

УНИВЕРСАЛЬНЫЕ ПОЗИЦИИ

(universal positions)



@primebeef.ru #праймбиф primebeef.ru



PRIMEBEEF

PREMIUM BLACK ANGUS BEEF

ТОЛСТЫЙ КРАЙ «ЭКСТРА» (RibeyeRoll)

ИЗ КАКОЙ ЧАСТИ ТУШИ ВЫРЕЗАЕТСЯ:



Рекомендуемый способ приготовления:



ОТЛИЧИТЕЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Толстый край в нарезке – это 5 калиброванных стейков по 400 г из спинной части туши, которые идеально подходят для подачи блюд, без потерь и сложностей с весом порции.

ОБЩИЙ ВИД ПРОДУКТА:



| Артикул | Номенклатура | Тип веса | Формат упаковки | Кол-во в 1 упаковке/коробе, шт. | Ср. вес, кг: влож./короб | Срок годности, суток |
|---------|--|----------|-----------------|---------------------------------|--------------------------|----------------------|
| 62066 | Толстый край из мраморной говядины «Экстра» (Ribeye Roll), 5*0,400кг | Фикс | ИУ | 5/4 | 2/8 | 35 |



@primebeef.ru #праймбиф primebeef.ru



PRIMEBEEF

PREMIUM BLACK ANGUS BEEF

ТОНКИЙ КРАЙ «ЭКСТРА» (Striploin)

ИЗ КАКОЙ ЧАСТИ ТУШИ ВЫРЕЗАЕТСЯ:



Рекомендуемый способ приготовления:



ОТЛИЧИТЕЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Тонкий край в нарезке – это 5 калиброванных стейков по 400 г из поясничной части туши, которые идеально подходят для подачи стандартных блюд, без потерь и сложностей с весом порции.

ОБЩИЙ ВИД ПРОДУКТА:



| Артикул | Номенклатура | Тип веса | Формат упаковки | Кол-во в 1 упаковке/коробе, шт. | Ср. вес, кг: влож./короб | Срок годности, суток |
|---------|---|----------|-----------------|---------------------------------|--------------------------|----------------------|
| 62061 | Тонкий край из мраморной говядины «Экстра» (Striploin), 5*0,400кг | Фикс | ИУ | 5/4 | 2/8 | 35 |



PRIMEBEEF

PREMIUM BLACK ANGUS BEEF

СТЕЙК «ЛОНДОН БРОЙЛ»

(Angus Beef
London Broil Steak)

ИЗ КАКОЙ ЧАСТИ ТУШИ ВЫРЕЗАЕТСЯ:



Рекомендуемый способ приготовления:



ОТЛИЧИТЕЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

«Лондон Бройл» – это стейк, полученный из икроножной мышцы. Он достаточно мягкий и ароматный. Название стейка отражает способ его приготовления, который заключается в предварительном длительном мариновании мяса перед приготовлением.

ОБЩИЙ ВИД ПРОДУКТА:



| Артикул | Номенклатура | Тип веса | Формат упаковки | Кол-во в 1 упаковке/коробе, шт. | Ср. вес, кг: влож./короб | Срок годности, суток |
|---------|--|----------|-----------------|---------------------------------|--------------------------|----------------------|
| 63714 | Стейк «Лондон Бройл» (Angus Beef London Broil Steak) | Фикс | СКИН | 1/8 | 0,350/2,8 | 35 |



PRIMEBEEF

PREMIUM BLACK ANGUS BEEF

АНТРЕКОТ ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ (Angus Beef Entrecote)

ИЗ КАКОЙ ЧАСТИ ТУШИ ВЫРЕЗАЕТСЯ:



Рекомендуемый способ приготовления:



ОТЛИЧИТЕЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Антрекот из мраморной говядины — это 2 стейка из поясничной или спинной части туши, который можно готовить любым способом, но самый правильный — это пожарить на гриле или сковороде.

ОБЩИЙ ВИД ПРОДУКТА:



| Артикул | Номенклатура | Тип веса | Формат упаковки | Кол-во в 1 упаковке/коробе, шт. | Ср. вес, кг: влож./короб | Срок годности, суток |
|---------|---|----------|-----------------|---------------------------------|--------------------------|----------------------|
| 63713 | Антрекот из мраморной говядины (Angus Beef Entrecote) | Фикс | СКИН | 2/8 | 0,300/2,4 | 35 |



PRIMEBEEF
PREMIUM BLACK ANGUS BEEF

МЯКОТЬ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ (Angus Beef Pulp)

ИЗ КАКОЙ ЧАСТИ ТУШИ ВЫРЕЗАЕТСЯ:



Рекомендуемый способ приготовления:



ОТЛИЧИТЕЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Мякоть говядины вырезается из лопаточной или тазобедренной части, которую можно готовить любым способом: варить, запекать в духовке, нарезать и тушить. Как еще один вариант приготовления: быстро обжарить мелко нарезанные кусочки на сковороде.

ОБЩИЙ ВИД ПРОДУКТА:



| Артикул | Номенклатура | Тип веса | Формат упаковки | Кол-во в 1 упаковке/коробе, шт. | Ср. вес, кг: влож./короб | Срок годности, суток |
|---------|---|----------|-----------------|---------------------------------|--------------------------|----------------------|
| 63066 | Мякоть мраморной говядины (Angus Beef Pulp) | Фикс | ТФ | 1/8 | 0,500/4 | 35 |



@primebeef.ru #праймбиф primebeef.ru



PRIMEBEEF

PREMIUM BLACK ANGUS BEEF

МЯСО «ДЛЯ БАРБЕКЮ» ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ (Meat for Barbeque)

ИЗ КАКОЙ ЧАСТИ ТУШИ ВЫРЕЗАЕТСЯ:



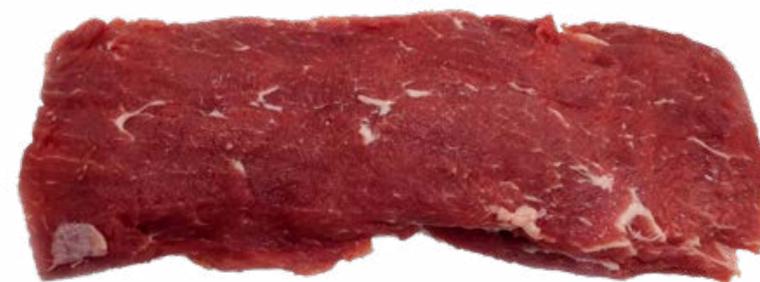
Рекомендуемый способ приготовления:



ОТЛИЧИТЕЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Мясо для барбекю – это кусок мраморной говядины, который можно приготовить на гриле или сковороде, разрезав на такие порции, которые нравятся вам. Данный отруб может нарезаться из лопаточной или тазобедренной части.

ОБЩИЙ ВИД ПРОДУКТА:



| Артикул | Номенклатура | Тип веса | Формат упаковки | Кол-во в 1 упаковке/коробе, шт. | Ср. вес, кг: влож./короб | Срок годности, суток |
|---------|--|----------|-----------------|---------------------------------|--------------------------|----------------------|
| 63065 | Мясо «Для Барбекю» из мраморной говядины (Meat for Barbeque) | Фикс | ТФ | 1/8 | 0,500/4 | 35 |



PRIMEBEEF
PREMIUM BLACK ANGUS BEEF

МРАМОРНАЯ ГОВЯДИНА КЛАССИЧЕСКАЯ (Angus Beef Classic)

ИЗ КАКОЙ ЧАСТИ ТУШИ ВЫРЕЗАЕТСЯ:



Рекомендуемый способ приготовления:



ОТЛИЧИТЕЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Мраморная говядина классическая производится из мякоти грудного отдела, голяшки или лопаточного отруба. Упругое мясо, постное. Оптимально подходит для тушения и других способов длительного приготовления.

ОБЩИЙ ВИД ПРОДУКТА:



| Артикул | Номенклатура | Тип веса | Формат упаковки | Кол-во в 1 упаковке/коробе, шт. | Ср. вес, кг: влож./короб | Срок годности, суток |
|---------|--|----------|-----------------|---------------------------------|--------------------------|----------------------|
| 63111 | Мраморная говядина классическая (Angus Beef Classic) | Фикс | ТФ | 1/8 | 0,500/4 | 35 |



PRIMEBEEF
PREMIUM BLACK ANGUS BEEF

МРАМОРНАЯ ГОВЯДИНА ДЛЯ БУЖЕНИНЫ (Angus Beef for Buzhenina)

ИЗ КАКОЙ ЧАСТИ ТУШИ ВЫРЕЗАЕТСЯ:



Рекомендуемый способ приготовления:



ОТЛИЧИТЕЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Мраморная говядина для буженины прекрасно подойдет для запекания со специями, томления с овощами или тушения, небольшое количество жира только усилит вкус блюда. Данный отруб может нарезать из лопаточной или тазобедренной части.

ОБЩИЙ ВИД ПРОДУКТА:



| Артикул | Номенклатура | Тип веса | Формат упаковки | Кол-во в 1 упаковке/коробе, шт. | Ср. вес, кг: влож./короб | Срок годности, суток |
|---------|---|----------|-----------------|---------------------------------|--------------------------|----------------------|
| 63112 | Мраморная говядина для буженины (Angus Beef for Buzhenina) | Фикс | ТФ | 1/8 | 0,500/4 | 35 |