

Ломоносовские
продукты



2023

СОДЕРЖАНИЕ

О БРЕНДЕ	003
ЛИНЕЙКА СТАНДАРТ	005
Фарш Деревенский	006
Котлеты Крестьянские с капустой	007
Сливочные куриные оладушки	008
Куриные оладушки с брокколи	009
Куриные оладушки с тыквой	010
Куриные оладушки с грибами и луком	011
Шарики из рубленого филе	012
Шарики с ветчиной и сыром	013
Куриные зразы с творожным сыром и зеленью	014
Куриные зразы со шпинатом и сыром сулугуни	015
Куриные колбаски с луком и зеленью	016
Куриные колбаски с копченой паприкой	017

ЛИНЕЙКА СТАНДАРТ+	018
Котлеты по-киевски	020
Котлеты Ломоносовские	021
Филе грудки Кордон Блю	022
Филе грудки с моцареллой и зеленой фасолью	023
Филе грудки Терияки	024
Кармашек с беконом и чесноком	025
Шницель в прованских травах	026
Шницель в сырной панировке	027
Остро-сладкие крылышки по-азиатски	028
Крылышки куриные по-мексикански	029
Пряные стрипсы с грушей и чесноком	030
Стрипсы карри в овсяных хлопьях	031
Мясо бедра в пряно-лимонном соусе	032
Стейки из филе в тайском стиле с чили	033
Медальоны из филе в пряно-лимонном соусе	034
Цыпленок-табака	035
Цыпленок с яблоками и черносливом	036

О БРЕНДЕ

Ломоносовские продукты® — бренд натуральных охлаждённых полуфабрикатов из мяса цыплят-бройлеров. Основным сырьем для полуфабрикатов является охлаждённое отборное куриное мясо, поступающее день в день в цех переработки от птицефабрики «Северная». Остальное сырье проходит тщательный входной технологический контроль и регулярную проверку.

Производство полуфабрикатов расположено на одной из производственных площадок птицефабрики «Северная» в деревне Горбунки (Ленинградская область, Ломоносовский район). Именно здесь собралась первая команда единомышленников, объединенных идеей создавать качественные «умные» куриные полуфабрикаты без лишних и вредных добавок, из цельно-кускового мяса по уникальным для рынка, но привычным для домашних рецептам. Так появилось название «Ломоносовские», отражающее как локальную принадлежность бренда, так и его продуманный созидательный подход.

Без исключения все существующие полуфабрикаты из мяса экономят наше время на приготовлении, но только Ломоносовские продукты® высвобождают дополнительное время на себя и близких без компромисса в качестве и натуральности потребляемых продуктов питания.

Ломоносовские
продукты



**ЛОМОНОСОВСКИЕ ПРОДУКТЫ® - ПРИГОТОВЛЕНО ТАК,
КАК ВЫ БЫ СДЕЛАЛИ ДЛЯ СЕБЯ И БЛИЗКИХ САМИ!**



Ломаносавские
продукты



ЛИНЕЙКА СТАНДАРТ

Базовая линейка Стандарт от бренда Ломоносовские продукты® — это натуральные и привычные потребителям куриные полуфабрикаты из рубленого мяса.

Ломоносовские
продукты

В ДАННОЙ ЛИНЕЙКЕ ПРЕДСТАВЛЕНЫ:

- Фарши
- Куриные оладушки
- Мясные шарики
- Зразы
- Колбаски

Сырье для этой линейки проходит тщательную проверку, а создание рецептуры является длительным и кропотливым трудом со стороны технологов-разработчиков. В состав полуфабрикатов СТАНДАРТ входят натуральные ингредиенты, а также свежее «парное» куриное мясо от птицефабрики «Северная».

В линейке СТАНДАРТ присутствуют также натуральные технологически-обоснованные компоненты. Например, картофельный крахмал или пшеничные волокна идентичны по свойствам с самим картофелем и белой булочкой, смоченной в молоке или воде, которые многие хозяйки добавляют в домашние котлетки для вкуса и придания плотности фаршу.

Ценовая категория данной линейки — средняя, что позволяет сделать натуральный и стабильно качественный продукт доступным для широкого круга потребителей.



ФАРШ ДЕРЕВЕНСКИЙ

Натуральный фарш из целых кусков филе грудки цыпленка-бройлера с небольшим содержанием куриной кожи (до 10%) для предания сочности фаршу.

СОСТАВ ПРОДУКТА:

Мясо цыплят-бройлеров, кожа грудки цыплят-бройлеров (не более 10%).

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ

на 100 г продукта (средние значения)

БЕЛКИ	ЖИРЫ	УГЛЕВОДЫ	КДЖ	ККАЛ
20г	7г	0г	610	150

ИНФОРМАЦИЯ О ПРОДУКТЕ

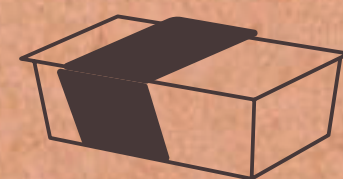
НАИМЕНОВАНИЕ	Фарш Деревенский
ВИД ПРОДУКТА	Полуфабрикат рубленный из мяса цыплят-бройлеров, охлажденный
ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ	ТУ 10.13.14-009-03525660-2023
ВЕС	Инд. упаковка 400г Дачная упаковка 2000г
СРОК ГОДНОСТИ	7 СУТОК При отн. влажности воздуха (85±5)% и температуре от -2°C до +4°C
СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	Перед употреблением продукт подвергнуть термической обработке до полной кулинарной готовности. Приятного аппетита

РРЦ*

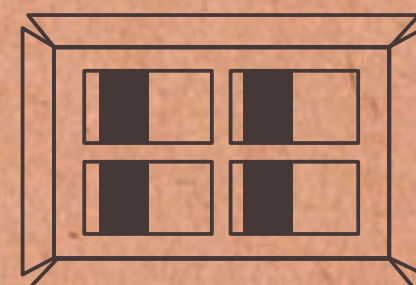
203,6 ₽/уп.

* Рекомендованная розничная цена

УПАКОВКА



ЛОТОК
187x137мм



8 ЛОТКОВ
в коробке

Линейка стандарт



КОТЛЕТЫ КРЕСТЬЯНСКИЕ С КАПУСТОЙ

Линейка стандарт

Котлетки Крестьянские — это простой и сытный продукт на каждый день, они приготовлены из фарша из филе грудки с добавлением рубленой белокочанной капусты.

СОСТАВ ПРОДУКТА:

Филе грудки цыплят-бройлеров, кожа грудки цыплят-бройлеров, капуста белокочанная, вода, сухари панировочные, льезон (вода, мука пшеничная, меланж, масло растительное, соль), крахмал картофельный, клетчатка пшеничная, меланж, лук жареный, лук репчатый сушеный, соль, смесь пряностей и специй, масло растительное.



ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ

на 100 г продукта (средние значения)

БЕЛКИ	ЖИРЫ	УГЛЕВОДЫ	КДЖ	ККАЛ
13г	9г	10г	740	175

ИНФОРМАЦИЯ О ПРОДУКТЕ

НАИМЕНОВАНИЕ	Котлеты Крестьянские с капустой
ВИД ПРОДУКТА	Полуфабрикат рубленый, содержащий мясо цыплят-бройлеров, в панировке, охлажденный
ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ	ТУ 10.13.14-009-03525660-2023
ВЕС	Инд. упаковка 400г
СРОК ГОДНОСТИ	5 СУТОК При отн. влажности воздуха (85±5)% и температуре от -2°C до +4°C
СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	На разогретом растительном или сливочном масле обжариваем котлеты с двух сторон на среднем огне 10-20 минут. Приятного аппетита

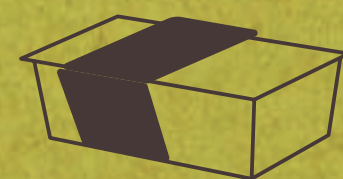


РРЦ*

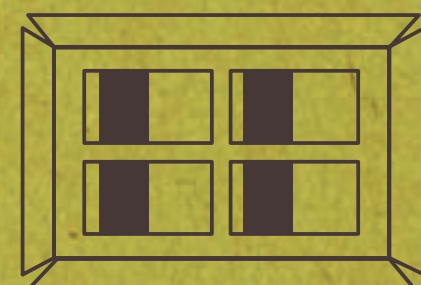
183,6 ₽/уп.

* Рекомендованная розничная цена

УПАКОВКА



ЛОТОК
187x137мм



8 ЛОТКОВ
в коробке



СЛИВОЧНЫЕ КУРИНЫЕ ОЛАДУШКИ

Сливочные куриные оладушки — та самая полезная и натуральная замена наггетсам. Оладушки на 100% состоят из рубленой куриной грудки, а сливочный вкус придают натуральные питьевые сливки с жирностью 10%.

СОСТАВ ПРОДУКТА:

Филе грудки цыплят-бройлеров, кожа грудки цыплят-бройлеров, вода, сливки питьевые 10% жирности, сухари панировочные, лезон (вода, мука пшеничная, меланж, масло растительное, соль), соль, смесь пряностей и специй.



ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ

на 100 г продукта (средние значения)

БЕЛКИ	ЖИРЫ	УГЛЕВОДЫ	КДЖ	ККАЛ
17г	8г	7г	710	170

ИНФОРМАЦИЯ О ПРОДУКТЕ

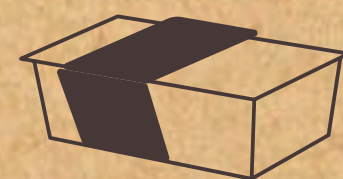
НАИМЕНОВАНИЕ	Сливочные куриные оладушки
ВИД ПРОДУКТА	Полуфабрикат рубленый из мяса цыплят-бройлеров, в панировке, охлажденный
ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ	ТУ 10.13.14-009-03525660-2023
ВЕС	Инд. упаковка 400г
СРОК ГОДНОСТИ	7 СУТОК При отн. влажности воздуха (85±5)% и температуре от -2°C до +4°C
СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	На сковороде: в растительном масле равномерно обжарить с всех сторон в течение 10-20 минут до появления румяного оттенка. Приятного аппетита

РРЦ*

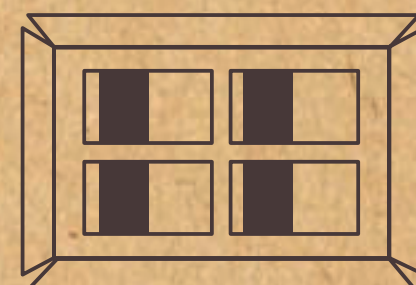
204 ₽/уп.

* Рекомендованная розничная цена

УПАКОВКА



ЛОТОК
187x137мм



8 ЛОТКОВ
в коробке

Линейка стандарт



КУРИНЫЕ ОЛАДУШКИ С БРОККОЛИ

Куриные оладушки с брокколи — нежные котлетки из рубленого филе грудки цыплят. Характерный аромат и вкус этому продукту придают кусочки брокколи — овоща, который полностью ассоциируется со здоровьем и правильным питанием.

СОСТАВ ПРОДУКТА:

Филе грудки цыплят-бройлеров, брокколи, кожа грудки цыплят-бройлеров, вода, сухари панировочные, льезон (вода, мука пшеничная, меланж, масло растительное, соль), крупа манная, соль, смесь пряностей и специй.



ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ

на 100 г продукта (средние значения)

БЕЛКИ	ЖИРЫ	УГЛЕВОДЫ	КДЖ	ККАЛ
14г	6г	9г	630	150

ИНФОРМАЦИЯ О ПРОДУКТЕ

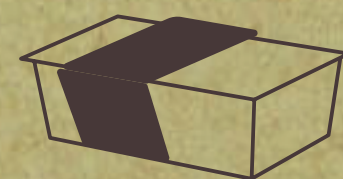
НАИМЕНОВАНИЕ	Куриные оладушки с брокколи
ВИД ПРОДУКТА	Полуфабрикат рубленый, содержащий мясо цыплят-бройлеров, в панировке, охлажденный
ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ	ТУ 10.13.14-009-03525660-2023
ВЕС	Инд. упаковка 400г
СРОК ГОДНОСТИ	5 СУТОК При отн. влажности воздуха (85±5)% и температуре от -2°C до +4°C
СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	На разогретом растительном или сливочном масле обжариваем оладушки с двух сторон на среднем огне 10-20 минут. Приятного аппетита

РРЦ*

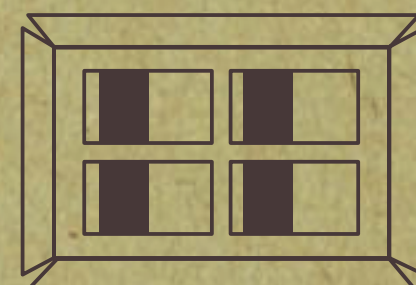
215,6 ₽/уп.

* Рекомендованная розничная цена

УПАКОВКА



ЛОТОК
187x137мм



8 ЛОТКОВ
в коробке

Линейка стандарт



009

К СОДЕРЖАНИЮ

КУРИНЫЕ ОЛАДУШКИ С ТЫКВОЙ

Куриные оладушки с кусочками настоящей спелой тыквы обладают нежной текстурой и легкой приятной сладостью. Тыква является одним из важнейших продуктов для правильного питания, она богата витаминами А и С.

СОСТАВ ПРОДУКТА:

Филе грудки цыплят-бройлеров, кожа грудки цыплят-бройлеров, тыква, вода, крупа манная, соль, смесь пряностей и специй, масло растительное.



ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ

на 100 г продукта (средние значения)

БЕЛКИ	ЖИРЫ	УГЛЕВОДЫ	КДЖ	ККАЛ
15г	6,5г	3г	580	140

ИНФОРМАЦИЯ О ПРОДУКТЕ

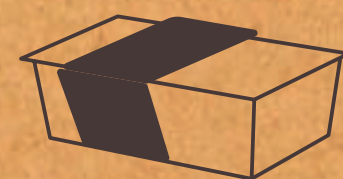
НАИМЕНОВАНИЕ	Куриные оладушки с тыквой
ВИД ПРОДУКТА	Полуфабрикат рубленый из мяса цыплят-бройлеров, охлажденный
ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ	ТУ 10.13.14-009-03525660-2023
ВЕС	Инд. упаковка 400г
СРОК ГОДНОСТИ	5 СУТОК При отн. влажности воздуха (85±5)% и температуре от -2°C до +4°C
СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	На разогретом растительном или сливочном масле обжариваем оладушки с двух сторон на среднем огне 10-20 минут. Приятного аппетита

РРЦ*

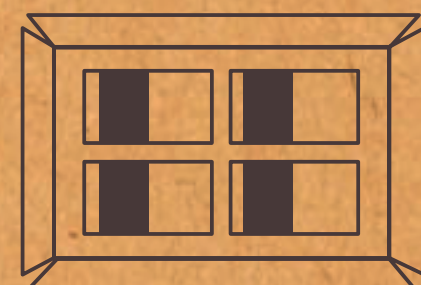
212 ₽/уп.

* Рекомендованная розничная цена

УПАКОВКА



ЛОТОК
187x137мм



8 ЛОТКОВ
в коробке

Линейка стандарт



КУРИНЫЕ ОЛАДУШКИ С ГРИБАМИ И ЛУКОМ

Куриные оладушки с грибами и луком содержат в составе шампиньоны, а также жареный репчатый лук — это классическое сочетание многим придется по вкусу.

СОСТАВ ПРОДУКТА:

филе грудки цыплят-бройлеров, кожа грудки цыплят-бройлеров, вода, сухари панировочные, льезон (вода, мука пшеничная, меланж, масло растительное, соль), крупа манная, грибы шампиньоны, лук жареный сушеный, лук репчатый сушеный, соль, смесь пряностей и специй.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ

на 100 г продукта (средние значения)

БЕЛКИ	ЖИРЫ	УГЛЕВОДЫ	КДЖ	ККАЛ
14г	6г	11г	630	150



ИНФОРМАЦИЯ О ПРОДУКТЕ

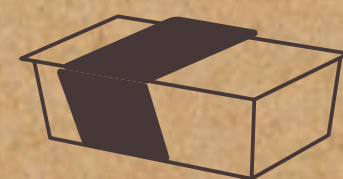
НАИМЕНОВАНИЕ	Куриные оладушки с грибами и луком
ВИД ПРОДУКТА	Полуфабрикат рубленый, содержащий мясо цыплят-бройлеров, в панировке, охлажденный
ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ	ТУ 10.13.14-009-03525660-2023
ВЕС	Инд. упаковка 400г
СРОК ГОДНОСТИ	5 СУТОК При отн. влажности воздуха (85±5)% и температуре от -2°C до +4°C
СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	На разогретом растительном или сливочном масле обжариваем оладушки с двух сторон на среднем огне 10-20 минут. Приятного аппетита

РРЦ*

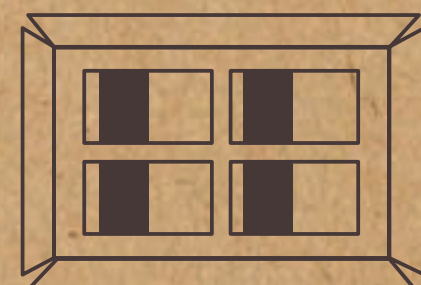
219,6 ₽/уп.

* Рекомендованная розничная цена

УПАКОВКА



ЛОТОК
187x137мм



8 ЛОТКОВ
в коробке

Линейка стандарт



ШАРИКИ ИЗ РУБЛЕННОГО ФИЛЕ

Линейка стандарт

Шарики из рубленого филе по-настоящему упростят жизнь заботливым хозяйкам. Продукт универсален — его можно отварить в качестве тефтелей в супе, можно потушить в любимом сметанно-томатном соусе или обжарить до золотистой корочки и подавать с любым гарниром.

СОСТАВ ПРОДУКТА:

Филе грудки цыплят-бройлеров охлажденное, кожа грудки цыплят-бройлеров, вода, мука текстурированная пшеничная, сухари панировочные (мука пшеничная в\с, вода, соль, дрожжи хлебопекарные), лук репчатый сушеный, лук репчатый жареный, соль, смесь пряностей и специй

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ

на 100 г продукта (средние значения)

БЕЛКИ	ЖИРЫ	УГЛЕВОДЫ	КДЖ	ККАЛ
18г	12г	1г	800	190



ИНФОРМАЦИЯ О ПРОДУКТЕ

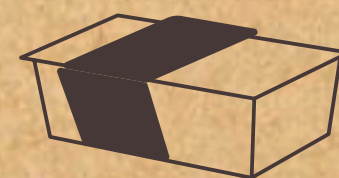
НАИМЕНОВАНИЕ	Шарики из рубленого филе
ВИД ПРОДУКТА	Полуфабрикат рубленый из мяса цыплят-бройлеров охлажденный
ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ	ТУ 10.13.14-009-03525660-2023
ВЕС	Инд. упаковка 300г
СРОК ГОДНОСТИ	7 СУТОК При отн. влажности воздуха (85±5)% и температуре от -2°C до +4°C
СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	На разогретом растительном или сливочном масле обжариваем с двух сторон на среднем огне 5-7 минут, затем заливаем куриным бульоном или соусом и тушим на среднем огне 20 минут Приятного аппетита

РРЦ*

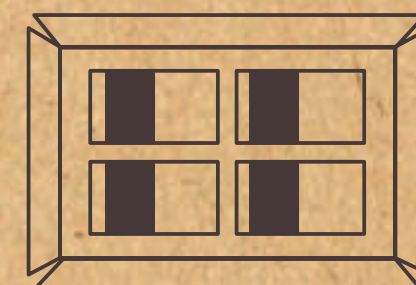
144 ₽/уп.

* Рекомендованная розничная цена

УПАКОВКА



ЛОТОК
187x137мм



8 ЛОТКОВ
в коробке

011

К СОДЕРЖАНИЮ



ШАРИКИ ИЗ ФИЛЕ С ВЕТЧИНОЙ И СЫРОМ

Куриные шарики с ветчиной и сыром изготовлены из цельнокускового рубленого филе грудки – идеальное, проверенное временем сочетание вкусов.

СОСТАВ ПРОДУКТА:

Филе грудки цыплят-бройлеров охлажденное, кожа грудки цыплят-бройлеров, вода, ветчина (свинина б\к, соль, специи, белок животный, молоко сухое, соль), сыр (цельное молоко, обезжиренное молоко, закваска, соль), мука текстурированная пшеничная, крахмал картофельный, яичный меланж, соль, смесь пряностей и специй

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ

на 100 г продукта (средние значения)

БЕЛКИ	ЖИРЫ	УГЛЕВОДЫ	КДЖ	ККАЛ
18г	12г	2г	800	190



ИНФОРМАЦИЯ О ПРОДУКТЕ

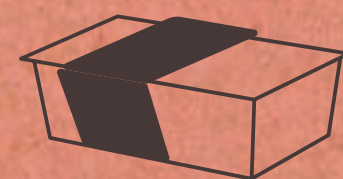
НАИМЕНОВАНИЕ	Шарики из филе с ветчиной и сыром
ВИД ПРОДУКТА	Полуфабрикат рубленый из мяса цыплят-бройлеров, фаршированный охлажденный
ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ	ТУ 10.13.14-009-03525660-2023
ВЕС	Инд. упаковка 300г
СРОК ГОДНОСТИ	7 СУТОК При отн. влажности воздуха (85±5)% и температуре от -2°C до +4°C
СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	На разогретом растительном или сливочном масле обжариваем с двух сторон на среднем огне 5-7 минут, затем заливаем куриным бульоном или соусом и тушим на среднем огне 20 минут. Приятного аппетита

РРЦ*

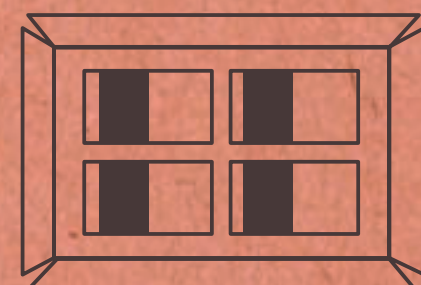
151,5 ₽/уп.

* Рекомендованная розничная цена

УПАКОВКА



ЛОТОК
187x137мм



8 ЛОТКОВ
в коробке

Линейка стандарт



КУРИНЫЕ ЗРАЗЫ С ТВОРОЖНЫМ СЫРОМ И ЗЕЛЕНЬЮ

Эти невероятно нежные, сливочные куриные зразы из рубленого филе грудки цыпленка имеют продолговатую форму для более равномерного распределения начинки из творожного сыра с массовой долей жирности 70%, петрушки, укропа и пряностей.

СОСТАВ ПРОДУКТА:

Филе грудки цыплят-бройлеров, кожа грудки цыплят-бройлеров, сыр творожный (мд жира 70%) (молоко цельное, сливки, молочный белок, стабилизаторы (камедь рожкового дерева), мальтодекстрин, соль), вода, крахмал картофельный, меланж, клетчатка пшеничная, соль, лук зеленый, лук репчатый, петрушка, укроп, смесь пряностей и специй, фруктовый порошок, ароматизатор натуральный (сливочное масло), растительный гидролизат.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ

на 100 г продукта (средние значения)

БЕЛКИ	ЖИРЫ	УГЛЕВОДЫ	КДЖ	ККАЛ
17г	13г	2г	800	190



ИНФОРМАЦИЯ О ПРОДУКТЕ

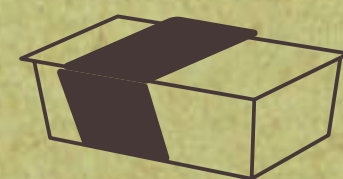
НАИМЕНОВАНИЕ	Куриные зразы с творожным сыром и зеленью
ВИД ПРОДУКТА	Полуфабрикат рубленый, из мяса цыплят-бройлеров, фаршированный охлажденный
ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ	ТУ 10.13.14-009-03525660-2023
ВЕС	Инд. упаковка 300г
СРОК ГОДНОСТИ	5 СУТОК При отн. влажности воздуха (85±5)% и температуре от -2°C до +4°C
СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	Перед употреблением продукт подвергнуть термической обработке до полной кулинарной готовности. Приятного аппетита

РРЦ*

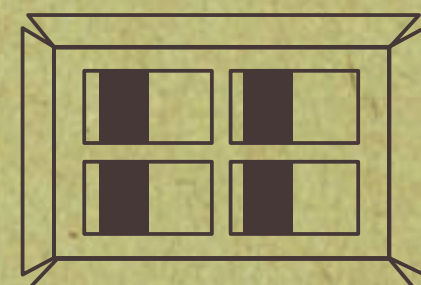
219 ₽/уп.

* Рекомендованная розничная цена

УПАКОВКА



ЛОТОК
187x137мм



8 ЛОТКОВ
в коробке

Линейка стандарт



КУРИНЫЕ ЗРАЗЫ СО ШПИНАТОМ И СЫРОМ СУЛУГУНИ

Сам фарш для зраз изготовлен из рубленого филе грудки цыпленка, а начинка представляет собой смесь измельченных листьев свежего шпината и тертого натурального сыра Сулугуни с массовой долей жирности 45%.

СОСТАВ ПРОДУКТА:

Филе грудки цыплят-бройлеров, кожа грудки цыплят-бройлеров, шпинат, сыр Сулугуни (мд жира 45%) (молоко, молочнокислые организмы, соль, молокосвертывающий ферментативный препарат), вода, крахмал картофельный, меланж, клетчатка пшеничная, соль, лук зеленый, лук репчатый, петрушка, укроп, смесь пряностей и специй, фруктовый порошок, ароматизатор натуральный (сливочное масло), растительный гидролизат.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ

на 100 г продукта (средние значения)

БЕЛКИ	ЖИРЫ	УГЛЕВОДЫ	КДЖ	ККАЛ
17г	11г	2г	760	180



ИНФОРМАЦИЯ О ПРОДУКТЕ

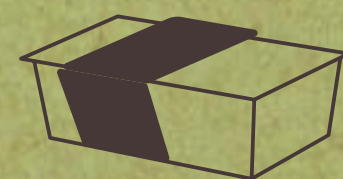
НАИМЕНОВАНИЕ	Куриные зразы со шпинатом и сыром сулугуни
ВИД ПРОДУКТА	Полуфабрикат рубленый, из мяса цыплят-бройлеров, фаршированный охлажденный
ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ	ТУ 10.13.14-009-03525660-2023
ВЕС	Инд. упаковка 300г
СРОК ГОДНОСТИ	5 СУТОК При отн. влажности воздуха (85±5)% и температуре от -2°C до +4°C
СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	На разогретом растительном или сливочном масле обжариваем зразы с двух сторон на среднем огне 10-20 минут, затем доводим до готовности в духовке при температуре 160°C - 180°C в течение 15-20 минут. Приятного аппетита

РРЦ*

219 ₽/уп.

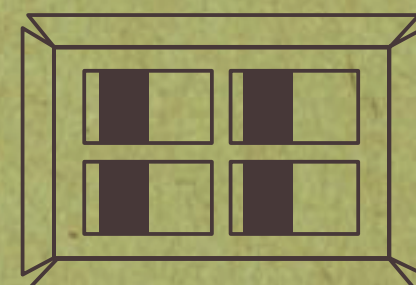
* Рекомендованная розничная цена

УПАКОВКА



ЛОТОК

187x137мм



8 ЛОТКОВ

в коробке

Линейка стандарт



КУРИНЫЕ КОЛБАСКИ С ЗЕЛЕНЬЮ

Изумительные куриные колбаски с зеленым луком, сушеной петрушкой и пряностями в натуральной бараньей череве. Продукт подойдет как для жарки на гриле, на решетке, так и для дома.

СОСТАВ ПРОДУКТА:

Филе грудки цыплят-бройлеров, кожа грудки цыплят-бройлеров, вода, крахмал картофельный, соль, петрушка сушеная, смесь сушеных овощей и трав (лук зеленый, лук гранулы, укроп), смесь пряностей и специй, оболочка натуральная баранья.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ

на 100 г продукта (средние значения)

БЕЛКИ	ЖИРЫ	УГЛЕВОДЫ	КДЖ	ККАЛ
18г	10г	2г	710	170



ИНФОРМАЦИЯ О ПРОДУКТЕ

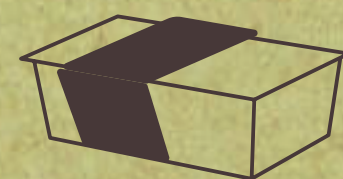
НАИМЕНОВАНИЕ	Куриные колбаски с зеленью
ВИД ПРОДУКТА	Полуфабрикат рубленый в оболочке из мяса цыплят-бройлеров охлажденный
ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ	ТУ 10.13.14-009-03525660-2023
ВЕС	Инд. упаковка 350г Дачная упаковка 500г
СРОК ГОДНОСТИ	7 СУТОК При отн. влажности воздуха (85±5)% и температуре от -2°C до +4°C
СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	На разогретом растительном или сливочном масле обжариваем колбаски с двух сторон на среднем огне 10-15 минут. Приятного аппетита

РРЦ*

255,5 ₽/уп.

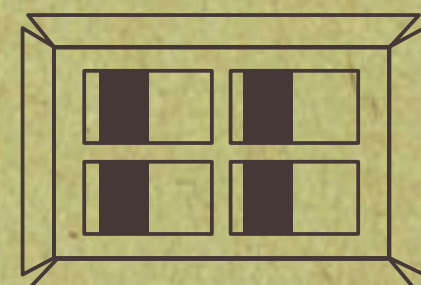
* Рекомендованная розничная цена

УПАКОВКА



ЛОТОК

187x137мм



8 ЛОТКОВ

в коробке

Линейка стандарт



КУРИНЫЕ КОЛБАСКИ С КОПЧЕНОЙ ПАПРИКОЙ

Пряные, копченые куриные колбаски с паприкой имеют насыщенный, яркий, островатый вкус. Колбаски изготавливаются в натуральной оболочке — бараньей череве.

СОСТАВ ПРОДУКТА:

Филе грудки цыплят-бройлеров, кожа грудки цыплят-бройлеров, вода, крахмал картофельный, меланж, соль, паприка копченая, смесь пряностей и специй, оболочка натуральная баранья.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ

на 100 г продукта (средние значения)

БЕЛКИ	ЖИРЫ	УГЛЕВОДЫ	КДЖ	ККАЛ
18г	11г	2г	760	180

ИНФОРМАЦИЯ О ПРОДУКТЕ

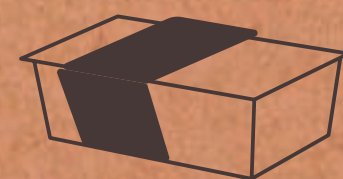
НАИМЕНОВАНИЕ	Куриные колбаски с копченой паприкой
ВИД ПРОДУКТА	Полуфабрикат рубленый в оболочке из мяса цыплят-бройлеров охлажденный
ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ	ТУ 10.13.14-009-03525660-2023
ВЕС	Инд. упаковка 350г Дачная упаковка 500г
СРОК ГОДНОСТИ	7 СУТОК При отн. влажности воздуха (85±5)% и температуре от -2°C до +4°C
СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	На разогретом растительном или сливочном масле обжариваем колбаски с двух сторон на среднем огне 10-15 минут. Приятного аппетита

РРЦ*

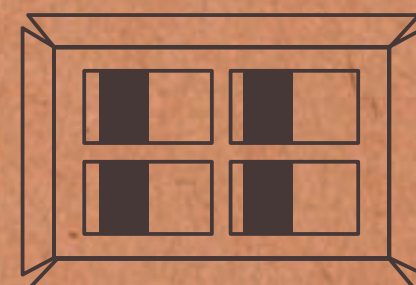
255,5 ₽/уп.

* Рекомендованная розничная цена

УПАКОВКА



ЛОТОК
187x137мм



8 ЛОТКОВ
в коробке

Линейка стандарт



ЛИНЕЙКА СТАНДАРТ+

Уникальная линейка Стандарт+ от бренда Ломоносовские продукты® — это натуральная домашняя кулинария, из цельнокускового мяса, сделанная вручную.

Ломоносовские
продукты

ПОЛУФАБРИКАТЫ В ДАННОЙ КАТЕГОРИИ ПРЕДСТАВЛЕНЫ ЦЕЛЬНОКУСКОВЫМИ ПОЗИЦИЯМИ:

- Рулеты из филе грудки с начинками
- Филе и части курочки на кости в различных маринадах с кусочками натуральных специй и овощей

ЛИНЕЙКА СТАНДАРТ+ создана для более привередливых потребителей, кто подходит к выбору полуфабрикатов не как к продукту на «скорую руку», а ценит своё личное время и готов заплатить больше за ощутимое качественное преимущество и уникальный вкус. У таких потребителей многокомпонентная рецептура фаршевых позиций может вызывать опасения в качестве и безопасности сырья. Поэтому СТАНДАРТ+ — это именно полуфабрикаты из целого куска мяса, оно само по себе говорит о пользе и натуральности. Пряности, специи и овощи, добавляемые к мясу, имеют исключительно натуральную природу.

Группа СТАНДАРТ+ производится в большей части вручную, чтобы придать продукту аппетитную форму или зафиксировать начинку внутри цельного куска мяса. Такие продукты больше похожи на домашнюю кулинарию.

Ценовая категория линейки СТАНДАРТ+ выше среднего, что для полуфабрикатов не характерно. Однако, такая группа продукции позволит предложить уникальный ассортимент для своей лояльной аудитории.



Ломоносовские
продукты



КОТЛЕТЫ ПО-КИЕВСКИ

Традиционные котлеты по-киевски по русскому рецепту начала 20-го века — в целое филе грудки заворачивают охлажденное сливочное масло, далее котлету панируют в яичном льезоне и сливочных сухарях. Лучше всего продукт готовить в духовом шкафу.

СОСТАВ ПРОДУКТА:

Филе грудки цыплят-бройлеров, масло сливочное 82,5%, сухари панировочные, льезон (вода питьевая, мука пшеничная, меланж, соль), соль.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ

на 100 г продукта (средние значения)

БЕЛКИ	ЖИРЫ	УГЛЕВОДЫ	КДЖ	ККАЛ
17г	11г	9г	880	210



ИНФОРМАЦИЯ О ПРОДУКТЕ

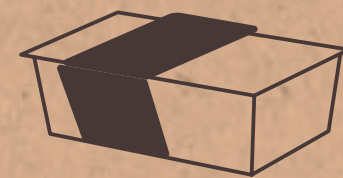
НАИМЕНОВАНИЕ	Котлеты по-киевски
ВИД ПРОДУКТА	Полуфабрикат бескостный из мяса цыплят-бройлеров, фаршированный, в панировке, охлажденный
ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ	ТУ 10.13.14-009-03525660-2023
ВЕС	Инд. упаковка 400г
СРОК ГОДНОСТИ	7 СУТОК При отн. влажности воздуха (85±5)% и температуре от -2°C до +4°C
СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	Запечь в духовом шкафу в течение 20-25 минут при 180°C. Приятного аппетита

РРЦ*

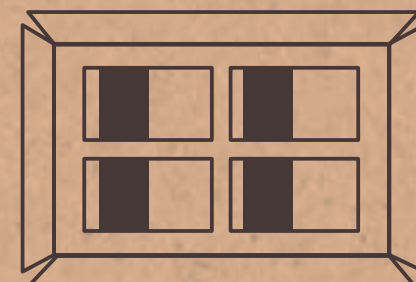
236 ₽/уп.

* Рекомендованная розничная цена

УПАКОВКА



ЛОТОК
187x137мм



8 ЛОТКОВ
в коробке

Линейка стандарт



КОТЛЕТЫ ЛОМОНОСОВСКИЕ

Котлеты Ломоносовские — это фирменный полуфабрикат, который представляет собой цельное филе грудки в сливочной панировке с начинкой из рубленого куриного мяса со специями и пряностями. Продукт богат белком и относится к категории диетических блюд.

СОСТАВ ПРОДУКТА:

Филе грудки цыплят-бройлеров, измельченное мясо цыплят-бройлеров, сухари панировочные, льезон (вода, мука пшеничная, меланж, соль), соль, чеснок сушеный, мускатный орех, перец черный.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ

на 100 г продукта (средние значения)

БЕЛКИ	ЖИРЫ	УГЛЕВОДЫ	КДЖ	ККАЛ
19г	3г	9г	590	140



ИНФОРМАЦИЯ О ПРОДУКТЕ

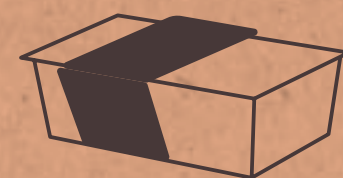
НАИМЕНОВАНИЕ	Котлеты Ломоносовские
ВИД ПРОДУКТА	Полуфабрикат бескостный из мяса цыплят-бройлеров, фаршированный, в панировке, охлажденный
ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ	ТУ 10.13.14-009-03525660-2023
ВЕС	Инд. упаковка 400г
СРОК ГОДНОСТИ	7 СУТОК При отн. влажности воздуха (85±5)% и температуре от -2°С до +4°С
СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	Запечь в духовом шкафу при температуре 180°С в течение 25-30 минут. Приятного аппетита

РРЦ*

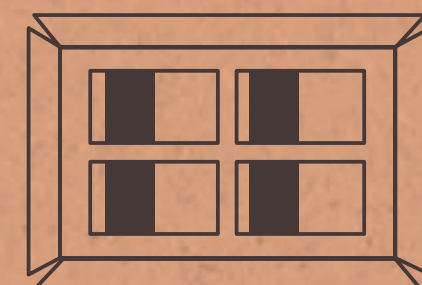
216 ₽/уп.

* Рекомендованная розничная цена

УПАКОВКА



ЛОТОК
187x137мм



8 ЛОТКОВ
в коробке

Линейка стандарт



ФИЛЕ ГРУДКИ КОРДОН БЛЮ

Линейка стандарт

Классический Кордон Блю — нежное отбитое филе грудки, в которое завернута свиная ветчина, натуральный сыр из цельного молока и смесь специй. У полуфабриката замечательный баланс сливочной нежности и изысканной пикантности.

СОСТАВ ПРОДУКТА:

Филе грудки цыплят-бройлеров, ветчина (свинина б\к, соль, специи, белок животный, молоко сухое, соль), сыр (цельное молоко, обезжиренное молоко, закваска, соль), сухари панировочные, льезон (мука пшеничная, меланж, соль), сок лимона, соль, перец черный, смесь прованских трав (базилик, лук-порей, петрушка, орегано, розмарин, укроп, тимьян).

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ

на 100 г продукта (средние значения)

БЕЛКИ	ЖИРЫ	УГЛЕВОДЫ	КДЖ	ККАЛ
20г	10г	7г	840	200



ИНФОРМАЦИЯ О ПРОДУКТЕ

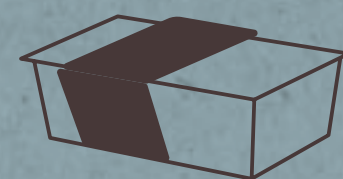
НАИМЕНОВАНИЕ	Филе грудки Кордон Блю
ВИД ПРОДУКТА	Полуфабрикат бескостный из мяса цыплят-бройлеров, фаршированный, в панировке, охлаждённый
ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ	ТУ 10.13.14-009-03525660-2023
ВЕС	Инд. упаковка 400г
СРОК ГОДНОСТИ	7 СУТОК При отн. влажности воздуха (85±5)% и температуре от -2°C до +4°C
СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	На разогретом растительном или сливочном масле обжариваем филе с двух сторон на огне выше среднего до румяной корочки. Подрумяненное филе отправляем в разогретую до 150-170°C духовку на 15-25 минут. Приятного аппетита

РРЦ*

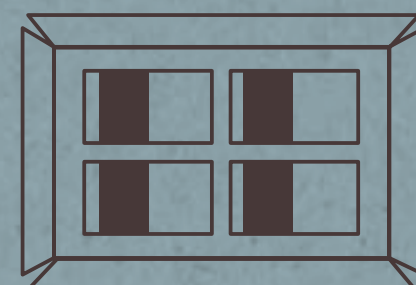
263,6 ₽/уп.

* Рекомендованная розничная цена

УПАКОВКА



ЛОТОК
187x137мм



8 ЛОТКОВ
в коробке

019

К СОДЕРЖАНИЮ



ФИЛЕ ГРУДКИ С МОЦАРЕЛЛОЙ И ЗЕЛЕННОЙ ФАСОЛЬЮ

Филе грудки с моцареллой и зеленой фасолью — это блюдо, в котором название говорит за себя. Для начинки мы используем твердый сорт Моцареллы (она лучше подходит для термической обработки) и зеленую стручковую фасоль. Сама куриная грудка маринуется в соевом соусе и смеси прованских трав.

СОСТАВ ПРОДУКТА:

Филе грудки цыплят-бройлеров, фасоль стручковая, сыр «Моцарелла» (45% жирности, молоко пастеризованное, соль, с использованием термофильных заквасочных микрокультур, молокосвёртывающего фермента препарата микробильного происхождения), соевый соус (вода, соевые бобы, пшеница, соль, сахар), майонез (подсолнечное масло, оливковое масло, вода, сахар, яичный желток, соль, лимонный сок, уксус, горчичное масло), перец чёрный молотый, смесь прованских трав (базилик, лук-порей, петрушка, орегано, розмарин, укроп, тимьян).

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ

на 100 г продукта (средние значения)

БЕЛКИ	ЖИРЫ	УГЛЕВОДЫ	КДЖ	ККАЛ
17г	5г	1г	500	120



ИНФОРМАЦИЯ О ПРОДУКТЕ

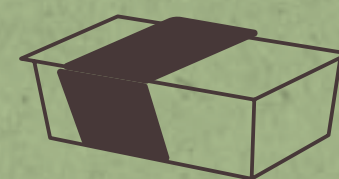
НАИМЕНОВАНИЕ	Филе грудки с моцареллой и зеленой фасолью
ВИД ПРОДУКТА	Полуфабрикат бескостный из мяса цыплят-бройлеров, фаршированный, охлаждённый
ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ	ТУ 10.13.14-009-03525660-2023
ВЕС	Инд. упаковка 400г
СРОК ГОДНОСТИ	7 СУТОК При отн. влажности воздуха (85±5)% и температуре от -2°C до +4°C
СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	Запечь в духовом шкафу при температуре 180°C в течение 20-25 минут. Приятного аппетита

РРЦ*

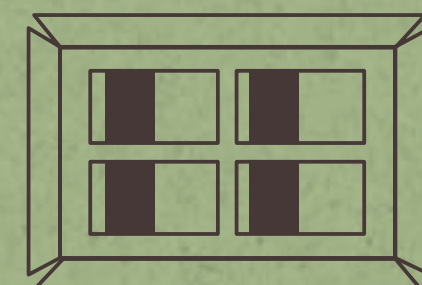
246 ₽/уп.

* Рекомендованная розничная цена

УПАКОВКА



ЛОТОК
187x137мм



8 ЛОТКОВ
в коробке

Линейка стандарт

020

К СОДЕРЖАНИЮ



ФИЛЕ ГРУДКИ ТЕРИЯКИ

Филе грудки Терияки — это небольшие кусочки филе со сладким перцем и свежей морковью, полуфабрикат разработан как главный компонент в WOK-лапше или рисе по-азиатски. Соус Терияки очень сложно изготовить полностью без Е-добавок, поэтому на разработку рецептуры собственного соуса технологи затратили несколько месяцев тщательного поиска.

СОСТАВ ПРОДУКТА:

Филе грудки цыплят-бройлеров, маринад (соевый соус (вода, соевые бобы, пшеница, соль, сахар), вода, сок лимона, сахар, чеснок сушёный, имбирь сушёный, крахмал картофельный, перец острый), перец болгарский, морковь.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ

на 100 г продукта (средние значения)

БЕЛКИ	ЖИРЫ	УГЛЕВОДЫ	КДЖ	ККАЛ
12г	2г	11г	460	110



ИНФОРМАЦИЯ О ПРОДУКТЕ

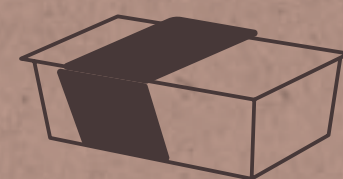
НАИМЕНОВАНИЕ	Филе грудки Терияки
ВИД ПРОДУКТА	Полуфабрикат бескостный содержащий мясо цыплят-бройлеров, охлаждённый
ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ	ТУ 10.13.14-009-03525660-2023
ВЕС	Инд. упаковка 400г
СРОК ГОДНОСТИ	7 СУТОК При отн. влажности воздуха (85±5)% и температуре от -2°C до +4°C
СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	Протушить мясо в течение 13-15 минут до готовности. К готовому мясу с соусом и овощами добавить гарнир и равномерно перемешать, тушить ещё 2-3 минуты. Приятного аппетита

РРЦ*

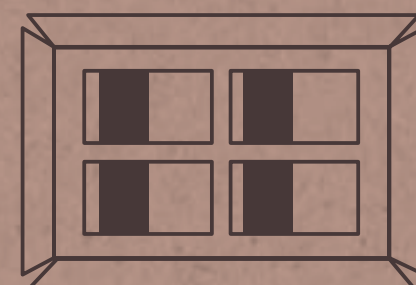
226 ₽/уп.

* Рекомендованная розничная цена

УПАКОВКА



ЛОТОК
187x137мм



8 ЛОТКОВ
в коробке

Линейка стандарт



КАРМАШЕК С БЕКОНОМ И ЧЕСНОКОМ

Кармашек из цельной куриной грудки с сырокопченым беконом, чесноком и специями — это по-домашнему вкусное и сытное блюдо, рецепт которого нам предложила одна из постоянных покупательниц в рамках конкурса «Вкусные истории».

СОСТАВ ПРОДУКТА:

Филе грудки цыплят-бройлеров, бекон пряный с/к (грудинка свиная, соль, чеснок, перец чёрный, смесь посолочная), вода, соль, перец чёрный, чеснок сушёный.



ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ

на 100 г продукта (средние значения)

БЕЛКИ	ЖИРЫ	УГЛЕВОДЫ	КДЖ	ККАЛ
20г	8г	1г	670	160

ИНФОРМАЦИЯ О ПРОДУКТЕ

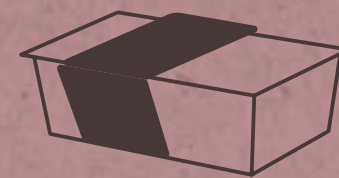
НАИМЕНОВАНИЕ	Кармашек с беконом и чесноком
ВИД ПРОДУКТА	Полуфабрикат бескостный из мяса цыплят-бройлеров, фаршированный охлаждённый
ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ	ТУ 10.13.14-009-03525660-2023
ВЕС	Инд. упаковка 400г
СРОК ГОДНОСТИ	7 СУТОК При отн. влажности воздуха (85±5)% и температуре от -2°C до +4°C
СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	Запечь в духовом шкафу при температуре 180°C в течение 25-30 минут. Приятного аппетита

РРЦ*

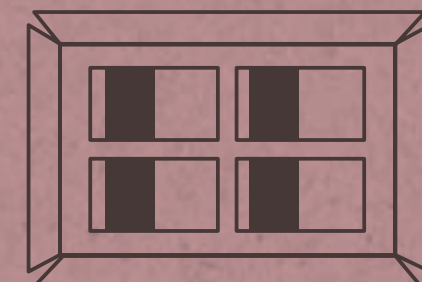
266 ₽/уп.

* Рекомендованная розничная цена

УПАКОВКА



ЛОТОК
187x137мм



8 ЛОТКОВ
в коробке

Линейка стандарт



ШНИЦЕЛЬ В ПРОВАНСКИХ ТРАВАХ

Шницель в прованских травах появился в ассортименте одним из первых из-за высокой популярности самих специй. Шницель представляет собой хорошо отбитое цельное филе грудки цыпленка в густой смеси трав, а особую изюминку блюду придают хрустящие сухари панко.

СОСТАВ ПРОДУКТА:

Филе грудки цыплят-бройлеров охлажденное, продукт экструдированных круп молотый пшеничный, смесь прованских трав (базилик, лук-порей, петрушка, орегано, розмарин, укроп (семена), тимьян), мука пшеничная, леззон (меланж, мука пшеничная, вода, соль), соль, перец чёрный.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ

на 100 г продукта (средние значения)

БЕЛКИ	ЖИРЫ	УГЛЕВОДЫ	КДЖ	ККАЛ
18г	3г	13г	650	160



ИНФОРМАЦИЯ О ПРОДУКТЕ

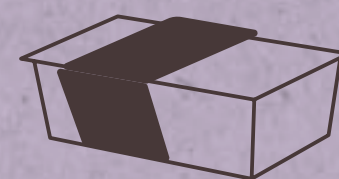
НАИМЕНОВАНИЕ	Шницель в прованских травах
ВИД ПРОДУКТА	Полуфабрикат бескостный из мяса цыплят-бройлеров, в панировке, охлажденный
ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ	ТУ 10.13.14-009-03525660-2023
ВЕС	Инд. упаковка 400г
СРОК ГОДНОСТИ	7 СУТОК При отн. влажности воздуха (85±5)% и температуре от -2°C до +4°C
СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	На разогретом растительном или сливочном масле шницель обжарить с каждой стороны в течение 2-3 минут. Убавить огонь до среднего, жарить шницель с каждой стороны в течение 8-12 минут до появления стойкого румяного оттенка. Приятного аппетита

РРЦ*

207,6 ₽/уп.

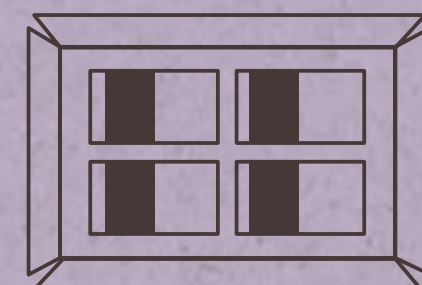
* Рекомендованная розничная цена

УПАКОВКА



ЛОТОК

187x137мм



8 ЛОТКОВ

в коробке

Линейка стандарт



ШНИЦЕЛЬ В СЫРНОЙ ПАНИРОВКЕ

Линейка стандарт

Сырный шницель можно отнести к классическим домашним рецептам и мы, конечно, не обошли его стороной. Шницель изготовлен из цельного филе грудки, а тертый измельченный сыр является частью панировки.

СОСТАВ ПРОДУКТА:

Филе грудки цыплят-бройлеров охлажденное, сухари панировочные (мука пшеничная в/с, вода, соль, дрожжи хлебопекарные), сыр (цельное молоко, обезжиренное молоко, закваска, соль), льезон (вода, мука пшеничная, яичный меланж, соль), соль, аромат сыра (глюкоза, сыворотка молочная, соль, молоко сухое, ароматизаторы с сырным порошком и соей, дрожжевой экстракт), перец черный.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ

на 100 г продукта (средние значения)

БЕЛКИ	ЖИРЫ	УГЛЕВОДЫ	КДЖ	ККАЛ
17г	3г	10г	590	140



ИНФОРМАЦИЯ О ПРОДУКТЕ

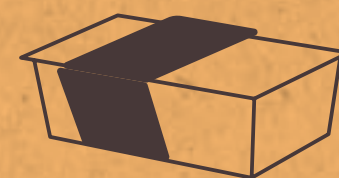
НАИМЕНОВАНИЕ	Шницель в сырной панировке
ВИД ПРОДУКТА	Полуфабрикат бескостный из мяса цыплят-бройлеров, в панировке, охлажденный
ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ	ТУ 10.13.14-009-03525660-2023
ВЕС	Инд. упаковка 400г
СРОК ГОДНОСТИ	7 СУТОК При отн. влажности воздуха (85±5)% и температуре от -2°C до +4°C
СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	На разогретом растительном или сливочном масле шницель обжарить с каждой стороны в течение 2-3 минут. Убавить огонь до среднего, жарить шницель с каждой стороны в течение 8-12 минут до появления стойкого румяного оттенка. Приятного аппетита

РРЦ*

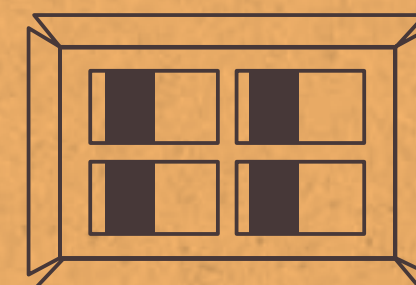
207,6 ₽/уп.

* Рекомендованная розничная цена

УПАКОВКА



ЛОТОК
187x137мм



8 ЛОТКОВ
в коробке



ОСТРО-СЛАДКИЕ КРЫЛЫШКИ ПО-АЗИАТСКИ

Шрирача, соевый соус, тростниковый сахар, кунжутное масло — вот основа ингредиентов для остро-сладкого соуса наших азиатских крылышек.

Крылышки для удобства разделены по фалангам — плечики и средняя часть. Попробуйте настоящую Азию на вкус!

СОСТАВ ПРОДУКТА:

Крыло (плечевая и локтевая части) цыплят-бройлеров, маринад (соус шрирача (перец чили, чеснок, сахар, соль, уксус), растительное масло, соевый соус (вода, соевые бобы, пшеница, соль, сахар), тростниковый сахар, кунжутное масло, петрушка, горчичный порошок, крахмал картофельный, перец красный), кунжут.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ

на 100 г продукта (средние значения)

БЕЛКИ	ЖИРЫ	УГЛЕВОДЫ	КДЖ	ККАЛ
17г	17г	5г	1100	250



ИНФОРМАЦИЯ О ПРОДУКТЕ

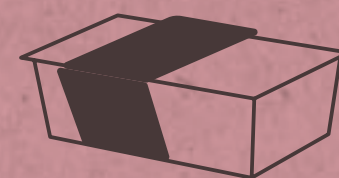
НАИМЕНОВАНИЕ	Остро-сладкие крылышки по-азиатски
ВИД ПРОДУКТА	Полуфабрикат мясокостный из мяса цыплят-бройлеров, охлаждённый
ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ	ТУ 10.13.14-009-03525660-2023
ВЕС	Инд. упаковка 400г Дачная упаковка 1450г
СРОК ГОДНОСТИ	7 СУТОК При отн. влажности воздуха (85±5)% и температуре от -2°C до +4°C
СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	Запечь в духовом шкафу при температуре 180°C - 185°C в течение 20-22 минут. Приятного аппетита

РРЦ*

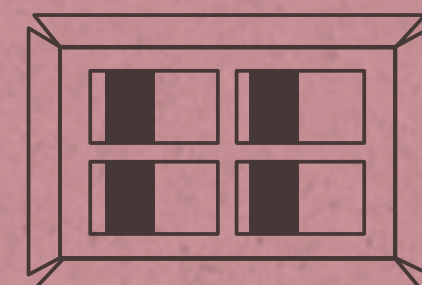
192 ₽/уп.

* Рекомендованная розничная цена

УПАКОВКА



ЛОТОК
187x137мм



8 ЛОТКОВ
в коробке

Линейка стандарт



КРЫЛЫШКИ КУРИНЫЕ ПО-МЕКСИКАНСКИ

Линейка стандарт

Пикантные, пряные, острые крылышки по-мексикански имеют понятный и простой состав. Сами крылышки для удобства разделены на фаланги — плечики и среднюю часть.

СОСТАВ ПРОДУКТА:

Крыло цыплят-бройлеров, вода, растительное масло, соль, пряности (перец чили, паприка, перец черный, экстракт паприки, рапсовое масло), сахар.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ

на 100 г продукта (средние значения)

БЕЛКИ	ЖИРЫ	УГЛЕВОДЫ	КДЖ	ККАЛ
18г	18г	1г	1000	240



ИНФОРМАЦИЯ О ПРОДУКТЕ

НАИМЕНОВАНИЕ	Крылышки куриные по-мексикански
ВИД ПРОДУКТА	Полуфабрикат мясокостный из мяса цыплят-бройлеров, охлажденный
ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ	ТУ 10.13.14-009-03525660-2023
ВЕС	Инд. упаковка 400г Дачная упаковка 1450г
СРОК ГОДНОСТИ	7 СУТОК При отн. влажности воздуха (85±5)% и температуре от -2°C до +4°C
СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	Обжарить с добавлением растительного масла на среднем огне в течение 15-20 минут до готовности. Или запечь в духовом шкафу в течение 20-25 минут при температуре 180°C. Приятного аппетита

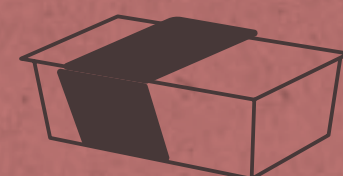


РРЦ*

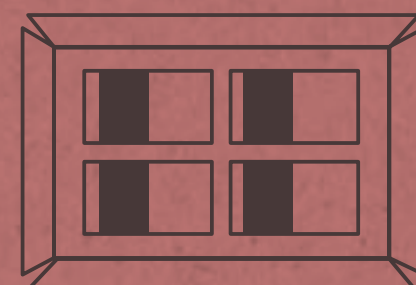
184 ₽/уп.

* Рекомендованная розничная цена

УПАКОВКА



ЛОТОК
187x137мм



8 ЛОТКОВ
в коробке



ПРЯНЫЕ СТРИПСЫ С ГРУШЕЙ И ЧЕСНОКОМ

Полуфабрикат представляет собой тонкие продольные полоски филе грудки цыпленка, замаринованные в натуральной свежей груше, паприке и чесноке.

СОСТАВ ПРОДУКТА:

Филе грудки цыплят-бройлеров, груша, вода, чеснок сушеный, паприка молотая, соль.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ

на 100 г продукта (средние значения)

БЕЛКИ	ЖИРЫ	УГЛЕВОДЫ	КДЖ	ККАЛ
16г	2г	1г	400	90



ИНФОРМАЦИЯ О ПРОДУКТЕ

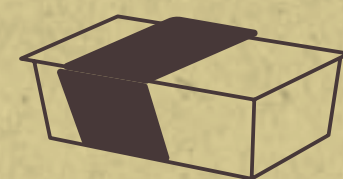
НАИМЕНОВАНИЕ	Пряные стрипсы с грушей и чесноком
ВИД ПРОДУКТА	Полуфабрикат бескостный из мяса цыплят-бройлеров, охлажденный
ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ	ТУ 10.13.14-009-03525660-2023
ВЕС	Инд. упаковка 350г
СРОК ГОДНОСТИ	7 СУТОК При отн. влажности воздуха (85±5)% и температуре от -2°C до +4°C
СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	Обжарить с обеих сторон на среднем огне, в течение 15-20 минут до полного испарения влаги и появления румяного оттенка. Приятного аппетита

РРЦ*

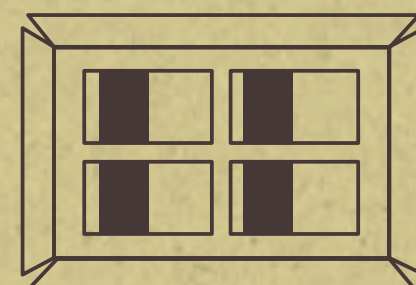
199,5 ₽/уп.

* Рекомендованная розничная цена

УПАКОВКА



ЛОТОК
187x137мм



8 ЛОТКОВ
в коробке

Линейка стандарт



СТРИПСЫ КАРРИ В ОВСЯНЫХ ХЛОПЬЯХ

Стрипсы представляют собой кусочки филе грудки цыпленка, нарезанные вдоль волокон, обильно замаринованные в сметанном соусе с карри и панированные овсяными хлопьями. Блюдо пользуется заслуженным спросом среди тех, кто ищет разнообразие вкусов для правильного питания.

СОСТАВ ПРОДУКТА:

Филе грудки цыплят-бройлеров, хлопья овсяные, маринад карри (сметана (15% жирности), соевый соус (вода, соевые бобы, пшеница, соль, сахар), специя карри острая (перец красный, куркума, имбирь, кориандр, перец чёрный), чеснок сушёный, соль, перец чёрный), мука пшеничная, вода, леззон (меланж, мука пшеничная, вода, соль).

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ

на 100 г продукта (средние значения)

БЕЛКИ	ЖИРЫ	УГЛЕВОДЫ	КДЖ	ККАЛ
17г	5г	16г	760	180



ИНФОРМАЦИЯ О ПРОДУКТЕ

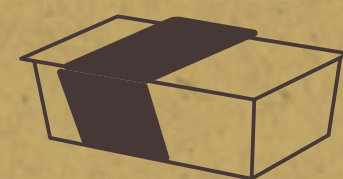
НАИМЕНОВАНИЕ	Стрипсы карри в овсяных хлопьях
ВИД ПРОДУКТА	Полуфабрикат бескостный, содержащий мясо цыплят-бройлеров, в панировке, охлаждённый
ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ	ТУ 10.13.14-009-03525660-2023
ВЕС	Инд. упаковка 300г
СРОК ГОДНОСТИ	7 СУТОК При отн. влажности воздуха (85±5)% и температуре от -2°C до +4°C
СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	Обжарить с обеих сторон на среднем огне, в течение 5-10 минут до появления румяного оттенка. Приятного аппетита

РРЦ*

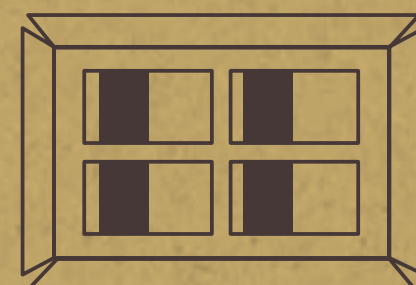
162 ₽/уп.

* Рекомендованная розничная цена

УПАКОВКА



ЛОТОК
187x137мм



8 ЛОТКОВ
в коробке

Линейка стандарт



МЯСО БЕДРА В ПРЯНО-ЛИМОННОМ СОУСЕ

Легкий пряно-лимонный маринад составит здоровую и свежую альтернативу привычным майонезно-сметанным вариантам. В основе полуфабриката бескостное филе бедер, наиболее сочное куриное мясо.

СОСТАВ ПРОДУКТА:

Мясо бедра цыплят бройлеров, вода, маринад Лимон Перец (соль, карри, зеленый перец, декстроза, лимонная трава, экстракты пряностей, ароматизатор мяса), масло растительное, соль, сахар.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ

на 100 г продукта (средние значения)

БЕЛКИ	ЖИРЫ	УГЛЕВОДЫ	КДЖ	ККАЛ
16г	16г	1г	900	220



ИНФОРМАЦИЯ О ПРОДУКТЕ

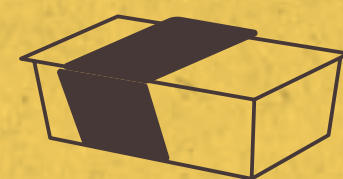
НАИМЕНОВАНИЕ	Мясо бедра в пряно-лимонном соусе
ВИД ПРОДУКТА	Полуфабрикат бескостный из мяса цыплят-бройлеров, маринованный, охлажденный
ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ	ТУ 10.13.14-009-03525660-2023
ВЕС	Инд. упаковка 400г Дачная упаковка 1450г
СРОК ГОДНОСТИ	7 СУТОК При отн. влажности воздуха (85±5)% и температуре от -2°C до +4°C
СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	Жарить на гриле или сковороде со всех сторон до готовности в течение 20 - 30 минут. Приятного аппетита

РРЦ*

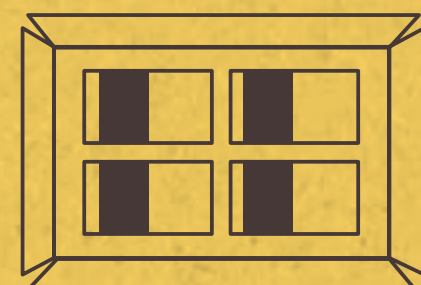
215,6 ₽/уп.

* Рекомендованная розничная цена

УПАКОВКА



ЛОТОК
187x137мм



8 ЛОТКОВ
в коробке

Линейка стандарт



СТЕЙКИ ИЗ ФИЛЕ В ТАЙСКОМ СТИЛЕ С ЧИЛИ

Изюминкой данного продукта, несомненно, является натуральный маринад Тай Чили — острый, дерзкий, сладковатый, погружает в азиатскую атмосферу с первого кусочка. Филе грудки нарезано вдоль в виде стейков толщиной 1-1,5 см, их будет удобно быстро пожарить как на решетке, так и дома на сковороде.

СОСТАВ ПРОДУКТА:

Филе грудки цыплят бройлеров, вода, маринад Тай Чили (соль, черный перец, паприка, перец чили, декстроза, ароматизатор горчицы, экстракты пряностей, дрожжевой экстракт, ароматизатор дыма), масло растительное, соль, сахар.



ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ

на 100 г продукта (средние значения)

БЕЛКИ	ЖИРЫ	УГЛЕВОДЫ	КДЖ	ККАЛ
18г	5г	1г	550	130

ИНФОРМАЦИЯ О ПРОДУКТЕ

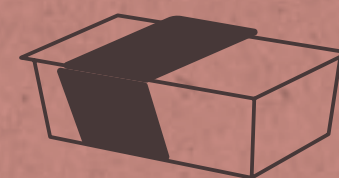
НАИМЕНОВАНИЕ	Стейки из филе в тайском стиле с чили
ВИД ПРОДУКТА	Полуфабрикат бескостный из мяса цыплят-бройлеров, маринованный, охлажденный
ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ	ТУ 10.13.14-009-03525660-2023
ВЕС	Инд. упаковка 400г Дачная упаковка 1450г
СРОК ГОДНОСТИ	7 СУТОК При отн. влажности воздуха (85±5)% и температуре от -2°C до +4°C
СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	Жарить на гриле или сковороде со всех сторон до готовности в течение 20-30 минут. Приятного аппетита

РРЦ*

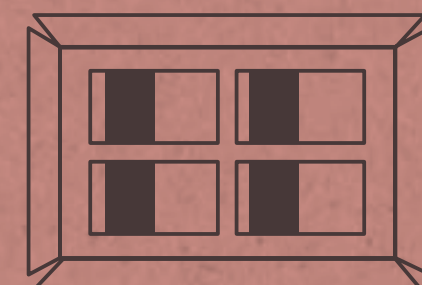
211,6 ₽/уп.

* Рекомендованная розничная цена

УПАКОВКА



ЛОТОК
187x137мм



8 ЛОТКОВ
в коробке

Линейка стандарт



030

К СОДЕРЖАНИЮ

МЕДАЛЬОНЫ ИЗ ФИЛЕ В ПРЯНО-ЛИМОННОМ СОУСЕ

Нежные кусочки куриной грудки в оригинальном пряно-лимонном маринаде станут прекрасным решением для гриль-меню без вреда для фигуры. Много белка и почти нет жира и углеводов!

СОСТАВ ПРОДУКТА:

Филе грудки цыплят бройлеров, вода, маринад Лимон Перец (соль, карри, зеленый перец, декстроза, лимонная трава, экстракты пряностей, ароматизатор мяса), масло растительное, соль, сахар.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ

на 100 г продукта (средние значения)

БЕЛКИ	ЖИРЫ	УГЛЕВОДЫ	КДЖ	ККАЛ
19г	4г	1г	500	120



ИНФОРМАЦИЯ О ПРОДУКТЕ

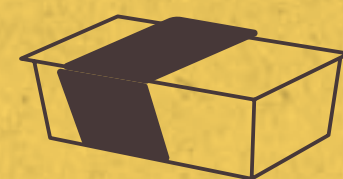
НАИМЕНОВАНИЕ	Медальоны из филе в пряно-лимонном соусе
ВИД ПРОДУКТА	Полуфабрикат бескостный из мяса цыплят-бройлеров, маринованный, охлажденный
ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ	ТУ 10.13.14-009-03525660-2023
ВЕС	Инд. упаковка 400г Дачная упаковка 1450г
СРОК ГОДНОСТИ	7 СУТОК При отн. влажности воздуха (85±5)% и температуре от -2°C до +4°C
СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	Жарить на гриле или сковороде со всех сторон до готовности в течение 20-30 минут. Приятного аппетита

РРЦ*

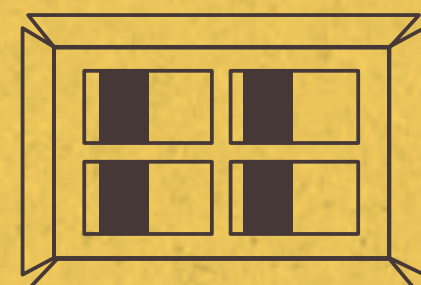
204 ₽/уп.

* Рекомендованная розничная цена

УПАКОВКА



ЛОТОК
187x137мм



8 ЛОТКОВ
в коробке

Линейка стандарт



ЦЫПЛЕНОК— ТАБАКА

Цельный цыпленок табака замаринован в смеси натуральных специй крупного помола и сока лимона. Продукт полностью подготовлен к приготовлению, осталось только запечь его 50 минут в духовом шкафу или пожарить на сковороде под прессом.

СОСТАВ ПРОДУКТА:

Тушка цыплят-бройлеров, вода, масло растительное, соль, сок лимона, перец черный, чеснок, мускатный орех, кориандр, имбирь, паприка, горчица.



ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ

на 100 г продукта (средние значения)

БЕЛКИ	ЖИРЫ	УГЛЕВОДЫ	КДЖ	ККАЛ
17г	16г	1г	920	220

ИНФОРМАЦИЯ О ПРОДУКТЕ

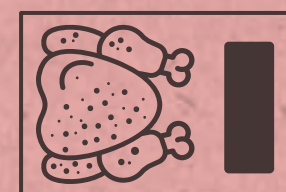
НАИМЕНОВАНИЕ	Цыпленок-табака
ВИД ПРОДУКТА	Полуфабрикат мясокостный из мяса цыплят-бройлеров, охлажденный
ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ	ТУ 10.13.14-009-03525660-2023
ВЕС	Половинка цыпленка 600г Целый цыпленок 1200г
СРОК ГОДНОСТИ	7 СУТОК При отн. влажности воздуха (85±5)% и температуре от -2°C до +4°C
СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	Запечь в духовом шкафу при температуре 180°C в течение 50-60 минут. Приятного аппетита

РРЦ*

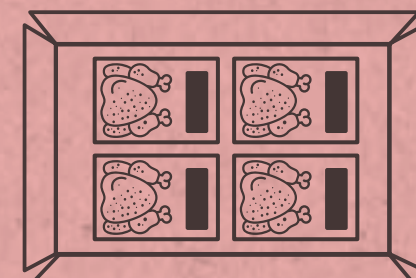
486 ₽/уп.

* Рекомендованная розничная цена

УПАКОВКА



ПАКЕТ
300x400мм



4 ПАКЕТА
в коробке

Линейка стандарт



ЦЫПЛЕНОК С ЯБЛОКАМИ И ЧЕРНОСЛИВОМ

Линейка стандарт

Тушка цельного цыпленка в пряном маринаде с начинкой из свежих сладко-кислых яблок и крупных кусочков чернослива станет роскошным главным блюдом на праздничном столе.

СОСТАВ ПРОДУКТА:

Тушка цыплят-бройлеров, яблоки, чернослив, майонез (подсолнечное масло, оливковое масло, вода, сахар, яичный желток, соль, лимонный сок, уксус, горчиное масло), соевый соус (вода, соевые бобы, пшеница, соль, сахар), масло растительное, мёд, куркума, специи для курицы (чеснок, горчиный порошок, куркума, перец чёрный, перец красный, сахар, кориандр, пажитник, имбирь)



ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ

на 100 г продукта (средние значения)

БЕЛКИ	ЖИРЫ	УГЛЕВОДЫ	КДЖ	ККАЛ
16г	14г	4г	880	210

ИНФОРМАЦИЯ О ПРОДУКТЕ

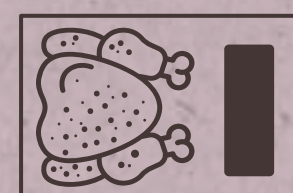
НАИМЕНОВАНИЕ	Цыпленок с яблоками и черносливом
ВИД ПРОДУКТА	Полуфабрикат мясокостный из мяса цыплят-бройлеров, охлаждённый
ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ	ТУ 10.13.14-009-03525660-2023
ВЕС	Инд. упаковка 1400г
СРОК ГОДНОСТИ	7 СУТОК При отн. влажности воздуха (85±5)% и температуре от -2°C до +4°C
СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	Запечь в духовом шкафу при температуре 165°C-180°C градусов в течение 1,5-2 часов до готовности. Приятного аппетита

РРЦ*

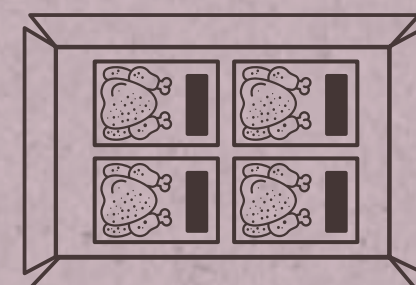
590 ₽/уп.

* Рекомендованная розничная цена

УПАКОВКА



ПАКЕТ
300x400мм



4 ПАКЕТА
в коробке

033

К СОДЕРЖАНИЮ





КОНТАКТЫ

 info@severnaya.ru sales@severnaya.ru

 +7 (812) 339 30 01 +7 (812) 339 30 10

SEVERNAYA.RU

