

**PREMIUM
BUTCHER**



О НАС



СОБСТВЕННОЕ ПРОИЗВОДСТВО

Все наши продукты проходят полную сертификацию и строгий контроль качества.



СВОБОДНЫЙ ВЫПАС И КОМБИНИРОВАННЫЙ ОТКОРМ

Наши бычки выращиваются в экологически чистых природных условиях и питаются натуральными кормами (злаковые культуры).



ЭКОЛОГИЧЕСКИ ЧИСТАЯ ПРОДУКЦИЯ

Для производства продукции используется только высококачественное сырье, поставляемое непосредственно от проверенных временем производителей на территории Украины.



УПАКОВКА, ПРОДОЛЖАЮЩИЙ СРОК ХРАНЕНИЯ

Продукция упакована в специализированную тару с защитной средой, обеспечивающую сохранение первоначальной органолептики и свежести продукта на более длительный период. Каждая упаковка имеет яркий и привлекающий дизайн, а также содержит всю необходимую информацию о продукте.



ЧИСТОТА И ПРОЗРАЧНОСТЬ ВО ВЗАИМОДЕНИЯХ С ПАРТНЕРАМИ

Сопровождение и маркетинговая поддержка клиентов на всех этапах процесса продаж. Уважение и полное исполнение взаимных обязательств.



ШИРОКИЙ И АКТУАЛЬНЫЙ АССОРТИМЕНТ

Ассортимент способен удовлетворить любые предпочтения гурманов.

МЯСО ГОВЯДИНЫ

В ассортименте бренда **PREMIUM BUTCHER** категория охлажденного и замороженного мяса представлена классическими и альтернативными стейками, а также полуфабрикатами.

- ✓ Мясо для классических стейков выдерживается в камере сухой ферментации в течение 21 дня.
- ✓ Мясо для альтернативных стейков выдерживается во влажной ферментации в течение 14 дней



**DRY
AGED
BEEF**

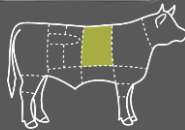
– это мясо, которое 21 день выдерживается в камере с особым микроклиматом. В это время происходит процесс ферментации – мышечные волокна размягчаются, стейк становится очень нежным, сочным и ароматным, время приготовления уменьшается, а вкус становится гораздо ярче.



**WET
AGED
BEEF**

– это мясо, которое 14 дней выдерживается в вакуумной упаковке. В это время происходит процесс ферментации – мышечные волокна размягчаются, стейк становится очень нежным и сочным.

КЛАССИЧЕСКИЕ СТЕЙКИ



ТОВСТИЙ КРАЙ

СТЕЙК РИБАЙ

Стейк из толстого края, с большим количеством прожилок прозрачного жира внутри и толстым «глазом» жира почти в центре. Обладает ярким, насыщенным вкусом. Нежный, вырезаемый из малоподвижной части спины.

БЕЗ КОСТИ

Артикул: 10301

Вес: 300 - 450 г

Упаковка: скин вакуум

Габариты

Упаковки: 260*177*27

Условия хранения:

25 дней/360 дней

Температура хранения:

0 +4 °C/ -18 °C



НА КОСТИ

Артикул: 10302

Вес: 300 - 450 г

Упаковка: скин вакуум

Габариты

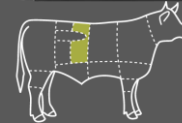
Упаковки: 260*177*27

Условия хранения:

25 дней/360 дней

Температура хранения:

0 +4 °C/ -18 °C



ТОНКИЙ КРАЙ

СТЕЙК СТРИПЛОЙН

Стейк из тонкого филейного края. Он более ароматен, чем рыба, с ярко выраженным мясным вкусом.

Артикул: 10303

Вес: 250 - 400 г

Упаковка: скин вакуум

Габариты

Упаковки: 260*177*27

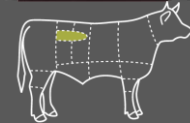
Условия хранения:

25 дней/360 дней

Температура

хранения:

0 +4 °C/ -18 °C



ВИРІЗКА

СТЕЙК ФИЛЕ МИНЬОН

Стейк из вырезки, почти не содержащий внутримышечного жира. Вкус стейка отличается сливочно-бархатистой нежностью.

Артикул: 10305

Вес: 200 - 300 г

Упаковка: скин вакуум

Габариты

Упаковки: 260*177*27

Условия хранения:

25 дней/360 дней

Температура хранения:

0 +4 °C/ -18 °C

АЛЬТЕРНАТИВНЫЕ СТЕЙКИ



ПАХВИНА

СТЕЙК ФЛАНК

Стейк из пашины. Стейки песни, но очень яркие по вкусу, с выразительным мясным ароматом.

АРТИКУЛ: 10502

ВЕС: 250 - 350 г

УПАКОВКА: скин вакуум

ГАБАРИТЫ

УПАКОВКИ: 260*177*27

УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ:

25 дней/360 дней

ТЕМПЕРАТУРА ХРАНЕНИЯ:

0 +4 °C/ -18 °C



ЛОПАТКА

СТЕЙК ЧАК АЙ РОЛ

Стейк из шейного филе. По вкусу чак ай ролл напоминает рыбу, но более жилистую.

АРТИКУЛ: 10503

ВЕС: 350 - 500 г

УПАКОВКА: скин вакуум

ГАБАРИТЫ

УПАКОВКИ: 260*177*27

УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ:

25 дней/360 дней

ТЕМПЕРАТУРА ХРАНЕНИЯ:

0 +4 °C/ -18 °C



СТЕГНО

СТЕЙК РАМП

Стейк из боковой части тазобедренного отруба. Стейк очень популярен. Постный и очень мягкий.

АРТИКУЛ: 10504

ВЕС: 350 - 500 г

УПАКОВКА: скин вакуум

ГАБАРИТЫ

УПАКОВКИ: 260*177*27

УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ:

25 дней/360 дней

ТЕМПЕРАТУРА ХРАНЕНИЯ:

0 +4 °C/ -18 °C



ГОМІЛКА

СТЕЙК ОСОБУКО

Стейк из голяшки. При правильном приготовлении мясо становится нежнейшим.

АРТИКУЛ: 10505

ВЕС: 350 - 500 г

УПАКОВКА: скин вакуум

ГАБАРИТЫ

УПАКОВКИ: 260*177*27

УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ:

25 дней/360 дней

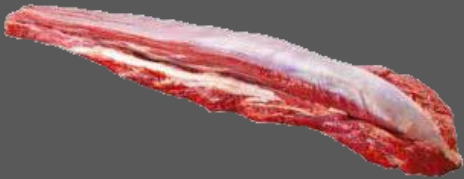
ТЕМПЕРАТУРА ХРАНЕНИЯ:

0 +4 °C/ -18 °C

МЯСО ГОВЯДИНЫ ЗАМОРОЖЕННОЕ И ОХЛАЖДЕННОЕ

В ассортименте бренда **PREMIUM BUTCHER** категория крупнокускового охлажденного и замороженного мяса представлена:

ВЫРЕЗКА



ТОНКИЙ КРАЙ



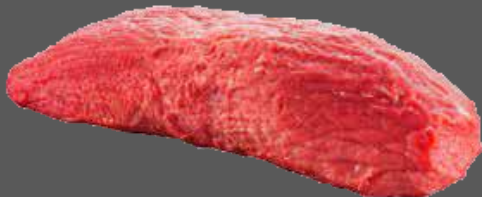
ТОЛСТЫЙ КРАЙ



ТАЗОБЕДРЕННАЯ ЧАСТЬ



ОКОВАЛОК



ЯБЛОКО



РУЛЬКА



ГРУДИНА



Упаковка: индивидуально, вакуумный пакет

ШЕЯ



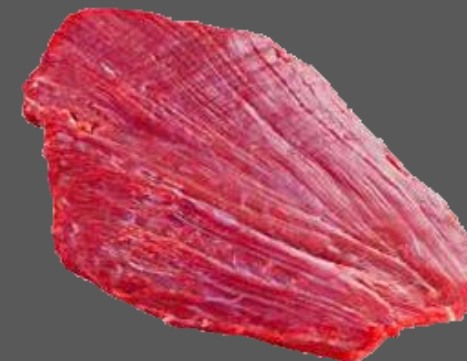
ЛОПАТКА



МЕЖРЕБЕРНАЯ ЧАСТЬ



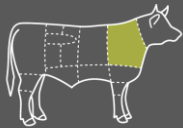
ПАШИНА



ТРИМИНГ ГОВЯЖИЙ

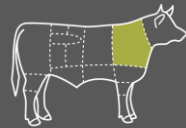


ПОЛУФАБРИКАТЫ



ЛОПАТКА

БИФСТЕКС
Артикул: 10611
Количество в упаковке: 4 шт.
Вес: 0,5 кг
Упаковка: скин вакуум
Габариты упаковки: 260*177*27
Состав: 100% говядина, соль, специи
Срок хранения: 15 дней/360 дней
Температура хранения: 0 +4 °C/ - 18 °C



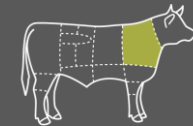
ЛОПАТКА

ФАРШ
Артикул: 10612
Количество в упаковке: 12 шт.
Вес: 0,5 кг
Упаковка: газ вакуум
Габариты упаковки: 260*177*27
Состав: 100% говядина
Срок хранения: 15 дней/360 дней
Температура хранения: 0 +4 °C/ - 18 °C



ТОВСТИЙ КРАЙ

ЛЮЛЯ КЕБАБ
Артикул: 10613
Количество в упаковке: 6 шт.
Вес: 0,5 кг
Упаковка: газ вакуум
Габариты упаковки: 260*177*27
Состав: 100% говядина, соль, специи
Срок хранения: 15 дней/360 дней
Температура хранения: 0 +4 °C/ - 18 °C



ЛОПАТКА

БЕФСТРОГАНІВ
Артикул: 10614
Вес: 0,5 кг
Упаковка: газ вакуум
Габариты упаковки: 260*177*27
Состав: 100% говядина
Срок хранения: 15 дней/360 дней
Температура хранения: 0 +4 °C/ - 18 °C

DRY MEAT (СНЕКИ)



Джерки

Сухое мясо говядины

ВЕС: 0,5 кг

УПАКОВКА: вакуум

СОСТАВ: 100% говядина, специи

СРОК ХРАНЕНИЯ: 180 дней

ТЕМПЕРАТУРА ХРАНЕНИЯ: 0 +20 °С



Кабаносы

Сухие колбаски

ВЕС: 0,5 кг

УПАКОВКА: вакуум

СОСТАВ: 100% говядина, специи

СРОК ХРАНЕНИЯ: 180 дней

ТЕМПЕРАТУРА ХРАНЕНИЯ: 0 +4 °С

В асортименте бренда **PREMIUM BUTCHER** входит готовая для употребления в пищу продукция со сроком реализации 24 месяца:



PREMIUM
BUTCHER

PREMIUM BUTCHER

БЛАГОДАРЮ ЗА
ВНИМАНИЕ!

НАШИ КОНТАКТЫ:

Адрес: Украина, г. Днепр, Днепропетровская
область, ул. Староказацкая, 5

Телефон: +38 067 691 70 40, +38 063 942 18 15

Почта: sunseed@polyprom.com

Meat with recognition of people

