

ПРЕМИАЛЬНАЯ ПРОДУКЦИЯ ВЫСШЕГО КАЧЕСТВА  
к сезону барбекю 2012 года



**Австралийский Торговый Дом**  
127253, Москва, Лианозовский проезд, д.6  
тел./факс: +7 (495) 787 00 49, +7 (916) 670 01 11  
[www.austradehouse.ru](http://www.austradehouse.ru)

*ПРЕДЛОЖЕНИЕ К СЕЗОНУ*

**БАРБЕКЮ**

Компания «Австралийский Торговый Дом» расширяет свои и ваши возможности и предлагает вашему вниманию новую продукцию собственного производства к сезону барбекю.

*Качество сегодня - здоровье завтра!*

# КОЛБАСКИ ДЛЯ ЖАРКИ ВЫСШЕГО КАЧЕСТВА по рецептам южно-американских народностей



## НОВИНКА



### **ХРАНЕНИЕ:**

**ОХЛАЖДЕННЫЙ ПРОДУКТ:** 7 суток при температуре 0+2°C.

**ЗАМОРОЖЕННЫЙ ПРОДУКТ:** 180 суток при температуре не выше -18°C.

**СЫРЬЕ.** Для производства продукции используется только высококачественное мясо, которое поставляется авиатранспортом напрямую от производителей из Австралии и Южной Америки. Ассортимент способен удовлетворить любые предпочтения гурманов – говяжьи, бараньи, куриные и свиные колбаски. Сырье для изготовления продукции имеет все сертификаты, подтверждающие качество и безопасность мяса.

**УПАКОВКА.** Вся продукция упакована в лотки с эффектом «скин». Каждая упаковка имеет яркий и привлекающий внимание дизайн, а также содержит всю необходимую информацию о продукте. Для зрительной памяти покупателей и повышения узнаваемости, каждому виду колбасок соответствует индивидуальный яркий флаг страны, по рецепту которой они изготовлены.



Особенностью колбасок является возможность приготовления различными способами жарки. Их очень легко приготовить как в сезон барбекю на природе, так и дома на сковороде или в духовом шкафу. Время приготовления занимает считанные минуты: от 7 до 12 минут в зависимости от вида мяса.

НОВИНКА



### КОЛБАСКИ ГОВЯЖЬИ

**СОСТАВ:** 99% говядины, 1% соль, специи

Количество в упаковке: 6 шт

Вес упаковки: ≈ 0,6 кг

Диаметр: 30 – 32 мм

Длина: 12 см

НОВИНКА



### КОЛБАСКИ СВИНЫЕ

**СОСТАВ:** 99% свинины, 1% соль, специи

Количество в упаковке: 6 шт

Вес упаковки: ≈ 0,6 кг

Диаметр: 30 – 32 мм

Длина 12 см

НОВИНКА



### КОЛБАСКИ БАРАНЫЕ

**СОСТАВ:** 99% баранины, 1% соль, специи

Количество в упаковке: 9 шт

Вес упаковки: ≈ 0,4 кг

Диаметр: 20-22 мм

Длина: 12 см

НОВИНКА



### КОЛБАСКИ КУРИНЫЕ

**СОСТАВ:** 99% мяса птицы, 1% соль, специи

Количество в упаковке: 6 шт

Вес упаковки: ≈ 0,6 кг

Диаметр: 30 – 32 мм

Длина 12 см



# СТЕЙКИ И МЯСО ДЛЯ ШАШЛЫКА в авторских маринадах

**Сроки хранения: 10 суток при температуре +2 + 6°**

С.

**СЫРЬЕ.** Для производства продукции используется только высококачественное охлажденное мясо, которое поставляется авиатранспортом напрямую от производителей из Австралии и Южной Америки. Ассортимент способен удовлетворить любые предпочтения гурманов – нежная ягнятина, сочная баранина, ароматная говядина травяного откорма. Для производства используются только премиальные отрубы – рибай, стриплоин, корейка на кости, отбивная на кости, жиго (ножка без кости). Сырье для изготовления продукции имеет все сертификаты, подтверждающие качество и безопасность мяса.

## **МАРИНАДЫ.**

Высококачественные маринады с добавлением специй и трав были специально подобраны для каждого вида мяса и отлично дополняют его вкус и аромат.

## **УПАКОВКА.**

Каждому виду мяса присвоен индивидуальный цвет для зрительной памяти покупателей и повышения узнаваемости. Вся продукция упакована в лотки с вакуумной средой и «скин» (с англ. «кожа») эффектом. На специальном оборудовании происходит полное удаление кислорода и создание вакуума, что препятствует появлению и размножению любых пищевых бактерий. Такая упаковка плотно прилегает к продукту и значительно повышает сроки хранения продукции – 10 суток при температуре +2 + 6°C. Одним из значительных преимуществ вакуумной упаковки является ее прозрачность, что позволяет потребителю видеть содержимое. Лотки упакованы в специальную коробку (шубер) из пищевого картона, которая содержит всю необходимую потребителю информацию.



-----  
**австралийского ягненка**  
в маринаде с базиликом и  
сливками  
Вес упаковки: ≈ 0,6 кг



**стейк из корейки на  
кости австралийского  
ягненка**  
в маринаде с базиликом и  
сливками  
Вес упаковки: ≈ 0,6 кг



**стейк из корейки на  
кости австралийского  
барашка**  
в маринаде с паприкой и  
зеленью  
Вес упаковки: ≈ 0,6 кг



**мясо для шашлыка из  
австралийского  
барашка**  
с базиликом и кориандром  
Вес упаковки: ≈ 1 кг



**рибай стейк из  
австралийской  
говядины травяного  
откорма**  
в маринаде с паприкой и  
фенхелем  
Вес упаковки: ≈ 0,6 кг



**стриплойн стейк из  
австралийской говядины  
травяного откорма**  
в маринаде с паприкой  
и дижонской горчицей  
Вес упаковки: ≈ 0,6 кг



**рибай стейк из южно-  
американской говядины**  
в маринаде с паприкой и  
фенхелем  
Вес упаковки: ≈ 0,6 кг

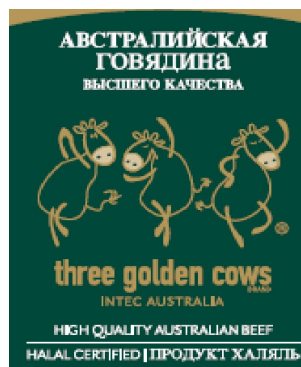


**стриплойн стейк из южно-  
американской говядины**  
в маринаде с паприкой  
и дижонской горчицей  
Вес упаковки: ≈ 0,6 кг

# СТЕЙКИ ИЗ ОХЛАЖДЕННОГО МЯСА

**Сроки хранения: 10 суток при температуре +2 + 6°**

С.



**СЫРЬЕ.** Охлажденная ягнятина и говядина из Австралии являются продуктами высочайшего качества. Экология и уникальные природные ресурсы Австралии, минеральный состав почв, на которых произрастают травы для кормления, источники чистой природной питьевой воды в открытом доступе на лугах, постоянный строгий государственный контроль систем обеспечения безопасности продуктов питания – это гарантия вкусного, полезного и безопасного мяса.

Мясо, получаемое от породистых бычков, выращенных в Южной Америке является одним из лучших в категории «цена-качество». В странах Южной Америки весьма строгий контроль качества производства в соответствии с национальными и интернациональными стандартами гигиены и здоровья каждой страны. Такой подход гарантирует безопасность мяса для человеческого здоровья. Природные условия с богатыми натуральными лугами и травами особого вкуса, чистыми водами и умеренным климатом гарантируют отменное вкусовое качество.

**УПАКОВКА.** Вся продукция упакована в лотки с вакуумной средой и «скин» (с англ. «кожа») эффектом. На специальном оборудовании происходит полное удаление кислорода и создание вакуума, что препятствует появлению и размножению любых пищевых бактерий. Такая упаковка плотно прилегает к продукту и значительно повышает сроки хранения продукции – 10 суток при температуре +2 + 6°С. Одним из значительных преимуществ вакуумной упаковки является ее прозрачность, что позволяет потребителю видеть содержимое. Лотки упакованы в специальную коробку (шубер) из пищевого картона, которая содержит всю необходимую потребителю информацию.





**Рибай стейк из  
австралийской говядины  
травяного откорма**  
Вес упаковки: ≈ 0,6 кг



**Стриплойн стейк из  
австралийской говядины  
травяного откорма**  
Вес упаковки: ≈ 0,6 кг



**Стейк тибон из  
австралийской говядины  
травяного откорма**  
Вес упаковки: ≈ 0,6 кг



**Стейк клуб из  
австралийской говядины  
травяного откорма**  
Вес упаковки: ≈ 0,6 кг



**Стейк из корейки на  
кости австралийского  
теленка**  
Вес упаковки: ≈ 0,6 кг



**Стейк тибон из  
австралийской  
телятины**  
Вес упаковки: ≈ 0,6 кг



**Стейк из корейки на  
кости австралийского  
ягненка**  
Вес упаковки: ≈ 0,6 кг



**Стейк из отбивной на  
кости  
австралийского ягненка**  
Вес упаковки: ≈ 0,6 кг

# ЗАМОРОЖЕННЫЕ ПРОДУКТЫ К СЕЗОНУ БАРБЕКЮ



Каждый стейк находится в состоянии шоковой заморозки и упакован в индивидуальный прозрачный пакет. На пакете присутствует заводская маркировка.  
Вес каждого стейка индивидуален и колеблется от 250 до 300 гр.

**Срок годности** – 12 месяцев при температуре -18°C

Чилийский сибас (*Dissostichus eleginoides*) обитает в чистых водах Атлантического океана и может быть весом до 30 килограмм. Нежная и ароматная рыба популярна благодаря своему вкуснейшему белоснежному мясу, которое часто называют «белым золотом». Сибас можно приготовить целиком, филе или стейком, и при этом он вкусен запеченный, жареный на гриле и приготовленный на пару. Продукт заморожен.

**Срок хранения** - 3 месяца при температуре -18°C.