

GREENHAM TASMANIA



Лучшая говядина травяного откорма свободного выпаса



г. Москва, Лианозовский проезд, д.6

+7 (495) 787 00 49

sales@austradehouse.ru

www.austradehouse.ru

ОХЛАЖДЕННАЯ ГОВЯДИНА С ОСТРОВА ТАСМАНИЯ



УНИКАЛЬНАЯ ЭКОЛОГИЯ ОСТРОВА ТАСМАНИЯ

Площадь острова Тасмания составляет около 68 401 кв.км. Остров омывается Индийским и Тихим океанами и отдален от Австралии, более чем на 300 км. Бассовым проливом.



Австралия

Благодаря естественной изоляции наследием острова Тасмания стала экология древнейших времен, которая придает ему уникальный характер.

Преобладающие западные ветры свободно несут через тысячи километров океана чистый воздух и обильные осадки. Эти ветры известны, как «ревущие сороковые» - они окружают земной шар к югу от континентов и удалены от загрязняющих влияний.

Они приносят воздух, который является самым чистым в мире.

Чистый воздух, плодородная почва и мягкие дожди способствуют процветанию богатых, сочных пастбищ, которые важны для выращивания сытых и здоровых бычков. Лучшие породы рогатого скота были специально отобраны для бренда Greenham Tasmania Natural Beef. На фермах, сохраняют оригинальные и традиционные формы производства в условиях естественного выпаса и травяного откорма. А современные СТАНДАРТЫ КАЧЕСТВА МЯСА АВСТРАЛИИ гарантируют нежность и полную безопасность.

TASMANIA

Hobart



УСЛОВИЯ ПРОИЗВОДСТВА



Австралийская говядина Greenham Tasmania – это исключительная говядина, которая выращена в экологически чистых условиях на территории, свободной от всех известных болезней скота, по технологии свободного выпаса и натурального травяного откорма.

Вся тасманийская говядина обработана на заводе Тасмании Greenham Smithton. Это современное производство, использующее новейшие технологии и содержащее высококвалифицированный штат персонала, обладающий многолетним опытом. Этот небольшой завод производит часть, пожалуй, лучшей говядины в мире, и имеет отменную репутацию экспортера мяса во многих странах.

Контроль качества и внимание к деталям являются главными. Говядина Greenham классифицирована по строгим Стандартам Качества Мяса Австралии (MSA). Четко руководствуясь принципами стандартов, ферма отбирает только лучшие четыре из 18 доступных категорий.

Greenham Tasmania Pty Ltd рассматривает безопасность мяса и качество, как абсолютно первостепенные. Научный подход применен ко всем производственным процессам, чтобы управлять факторами безопасности пищевых продуктов.

Все мясо Greenham обработано с учетом передовой в мире практики системы Гарантии качества HACCP, которая включает средства контроля гигиены и самые современные методы тестирования безопасности пищевых продуктов.

Работа в соответствии с данными системами, позволяет гарантировать, что все мясные продукты Greenham Tasmania полезны, гарантированно на 100 % *не содержат* ГМО, антибиотики и гормоны, и оправдывают потребительские надежды.

Посмотрите видео о ферме



<http://youtu.be/1VT7DQFKNAc>



В ЧЕМ ДОСТОИНСТВА ТРАВЯНОГО ОТКОРМА?



Бычки на протяжении всей своей жизни находятся в кочующих загонах на территориях богатых пастбищ, которые делают фермы островного государства настолько особенными.

Благодаря такому откорму говядина содержит в своем составе конъюгированную линолеиновую кислоту (CLA - Conjugated Linoleic Acid), которая неоспоримо полезна для здоровья, что подтверждается результатами многочисленных исследований. Она помогает организму человека бороться с избыточным весом, артериальным давлением, предотвращает развитие или задерживает начало диабета и рака.

Уровень CLA в траве, которой питается рогатый скот, на 40 % выше, чем в зерне.

Говядина – это также большой источник незаменимой жирной кислоты, Омега 3, которая необходима людям с болезнями сердца.



ГЛАВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ



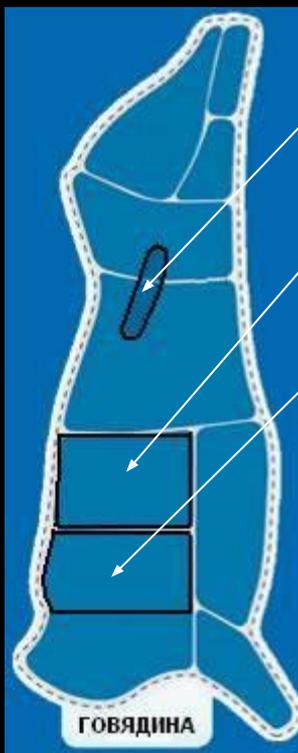
Гордость Австралии

Для производства говядины под брендом Greenham Tasmania Natural Beef, в соответствии с законодательством Тасмании и Австралии:

- не используются гормоны;
- не применяются антибиотики;
- не применяются ГМО;
- выращиваются только британские породы скота;
- откорм ведется только чистыми натуральными травами;
- отбирается только говядина, соответствующая четырем самым высоким стандартам MSA;
- в рационе питания присутствует только трава.



КАКИЕ ОТРУБЫ ДОСТУПНЫ?



**ВЫРЕЗКА
premium**

**РИБАЙ
premium**

**ЛОПАТКА
alternative**



Вырезка (tenderloin) – самый ценный и деликатесный внутренний отруб, который находится под стриплоином. Эта мышца не задействована в двигательных процессах и поэтому является самой нежной. Форма вырезки напоминает веретено (толстую часть называют «головой» вырезки, а более тонкую – «хвост»).



Рибай (rib eye) – толстый край. В дословном переводе с английского означает «ребро и глаз». Сам отруб берется из реберной части туши, а его срез напоминает глаз. Самая распространенная область применения рибая – приготовление рибай-стейков - сочных и нежных.



Лопатка (chuck roll) – отруб из лопаточной части, который является альтернативным. Он подходит для широкого применения в кулинарии и находится в привлекательном ценовом сегменте.

РЕКОМЕНДАЦИИ

Говядина Greenham Tasmania очень нежная. Небольшая мраморность придает ей интенсивный, естественный аромат и делает ее очень сочной, а также упрощает процесс приготовления - вы получите прекрасные результаты каждый раз!

1. Начинать жарить стейки нужно на хорошо раскаленном гриле, чтобы быстро образовалась корочка на поверхности, которая удержит весь сок внутри стейка.
2. Не используйте масло virgin или extra virgin. Это масло горит на огне или гриле. Лучше используйте классическое рафинированное оливковое масло.
3. Не используйте острые предметы для переворачивания стейка. Используйте щипцы. Иначе мясо теряет сок.
4. Стейк переворачивают только один раз, после появления лужиц сока на поверхности. Тогда вы получите идеальную прожарку.
5. Чтобы определить степень необходимой прожарки – сожмите мясо щипцами или нажмите на него рукой. По вашим ощущениям: rare - мягко, medium - эластично, well done - очень упруго.
6. Всегда оставляйте мясо отдохнуть на пару минут. Сок должен равномерно распределиться по стейку. И учтите, что за эти 2-3 минуты степень прожарки увеличится. То есть, если вы сняли с гриля стейк medium, то через 3 минуты отдыха под фольгой он приобретет степень done.



Стейк с Терияки и маслом васабид.

Ингредиенты:

рибай-стейк по 200 гр – 4 шт,
маринад Терияки – 4 ст.л,
зубчик чеснока – 2 шт,
молодые бобы – 1 банка,
перец чили – 1 шт,
красный лук – 1 шт,
редис – 8 шт,
смесь листьев салата – 1 уп.

Для масла васабид:

паста васабид 2 ч.л., измельченный
зубчик чеснока, мягкое несоленое
сливочное масло – 50 гр.

Персоны: 4

Время приготовления: 8 мин



Рецепт:

1. Смешайте маринад Терияки, измельченный чеснок и перец чили. Уложите стейки в емкость и смажьте маринадом, закройте емкость и оставьте в холодильнике не более, чем на 1 час.
2. Перед приготовлением, обсушите стейки впитывающей бумагой или полотенцем, обильно смажьте маслом. Уложите стейки на предварительно разогретый гриль.
3. Готовьте на одной стороне, пока не появится первый признак влажности (в виде лужиц сока на поверхности). Переверните стейки (стейк переворачивают только один раз). Доведите стейки до предпочитаемой степени прожарки. Снимите стейки, свободно покройте фольгой и оставьте мясо отдыхать на 5 минут перед подачей.
4. Лук и редис нарежьте тонкими полукольцами, смешайте с листьями салата и бобами. Приготовьте масло васабид: тщательно смешайте масло, пасту васабид и измельченный зубчик чеснока.
5. Уложите стейки на четыре тарелки, вершину каждого стейка украсьте четвертью масла Васабид. Подавайте с салатом.



Вырезка с горчицей и Тосканским салатом

Ингредиенты:

стейки из середины вырезки
по 300 гр – 4 шт,
оливковое масло,
эстрагон или горчица - 2 ст.л.
листья Тосканского салата - 100 г,
зеленая стручковая фасоль – 200 г,
помидоры бакинские – 2 шт,
артишоки – 200 г,
итальянская приправа для салата.

Персоны: 4

Время приготовления: 20 мин



Рецепт:

1. Нарежьте фасоль по 5 см, отварите до ярко-зеленого цвета, промойте в холодной воде, хорошо охладите. Смешайте с листьями салата, помидорами и артишоками. Перед подачей добавьте приправу и оливковое масло.
2. Смажьте стейки оливковым маслом с двух сторон, приготовьте в течение 3 минут с одной стороны и затем 3 минуты с другой стороны.
3. Кистью смажьте стейки горчицей, уложите на противень и отправьте в разогретую до 200°C духовку на 10 минут.
4. Оставьте отдыхать стейки на 2 минуты, прежде, чем подавать. Подавайте с салатом и темным твердым хлебом.

Тасманийская говяжья лопатка с овощами-гриль

Ингредиенты:

стейк из лопатки по 250 гр – 4 шт,
базилик или Тосканские травы - 2 ст.л,
бальзамический уксус – 1 ст.л,
соль, перец,
оливковое масло,
цукини – 2 шт,
сладкий перец – 2 шт,
смесь листьев салата – 1 уп.

Персоны: 4

Время приготовления: 15 мин



Рецепт:

1. Слегка смажьте каждый стейк маслом, посыпьте слегка приправами, солью, перцем.
2. Нарежьте цукини кольцами толщиной 1 см, перец нарежьте крупными ломтиками. Смешайте оливковое масло и бальзамический уксус. Полейте овощи и тщательно перемешайте.
3. На предварительно разогретый гриль уложите стейки. Когда на поверхности появятся лужицы сока, переверните. Проверьте стейки на степень прожарки при помощи нажатия. Рекомендуется прожарка medium. Когда стейки готовы, оставьте их отдыхать на пару минут под фольгой.
4. Пока мясо отдыхает, пожарьте на гриле овощи. По 2 минуты с каждой стороны вполне достаточно.
5. На тарелку уложите смесь листьев салата, сверху овощи-гриль. Нарежьте сочные нежные стейки ломтиками. Выкладывайте поверх листьев и овощей.



АВСТРАЛИЙСКИЙ ТОРГОВЫЙ ДОМ



Осуществляет прямые поставки охлажденной говядины Greenham Tasmania из Австралии напрямую от производителя.



Отдел по работе с предприятиями HoReCa

тел.: +7 (495) 787 00 49

моб.: +7 (916) 670 01 11, +7 (916) 373 14 12

sales@austradehouse.ru

Отдел по работе с предприятиями торговли и оптовыми клиентами

тел.: +7 (495) 787 00 49, доб. 105,107,114

roznica@austradehouse.ru

Отдел по работе с региональными клиентами

тел.+7 (495) 787 00 49

моб.: +7 (916) 970 90 45

region@austradehouse.ru

Отдел по работе с частными покупателями

тел.+7 (495) 787 00 49

моб.: +7 (985) 999 02 30

sales@austradehouse.ru

127253, Россия, г.Москва, Лианозовский проезд, д.6

www.austradehouse.ru