



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

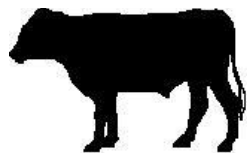
ПРЕМИАЛЬНЫЕ СТЕЙКИ И МЯСО ДЛЯ ШАШЛЫКА В МАРИНАДАХ

Компания «Австралийский Торговый Дом» расширяет свои и ваши возможности и предлагает вашему вниманию новую продукцию собственного производства – мясо для шашлыка и стейки в оригинальных маринадах. Особенностью продукции является возможность ее приготовления как на **гриле** или **мангале**, так и на **плите**.

Качество сегодня - здоровье завтра!



ОПИСАНИЕ ПРОДУКЦИИ



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.



ГРИЛЬ, МАНГАЛ ИЛИ ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ПЛИТА. Особенностью стейков в маринадах является удобство в приготовлении. Их очень легко приготовить как в сезон барбекю на природе, так и дома на сковороде. Время приготовления занимает считанные минуты – 5-8 минут в зависимости от вида мяса.



УПАКОВКА. Вся продукция упакована в лотки с вакуумной средой. Каждая вакуумная упаковка имеет яркий и привлекающий внимание дизайн, а также содержит всю необходимую информацию о продукте. Каждому виду мяса присвоен индивидуальный цвет для зрительной памяти покупателей и повышения узнаваемости.



ФАСОВКА. Вся продукция разделана на готовые стейки или кусочки мякоти для шашлыка, что несомненно удобно в использовании и значительно экономит время. Каждая упаковка содержит оптимальное количество продукции для приготовления блюда на две или три персоны.



ГАРАНТИЯ КАЧЕСТВА. Производство осуществляется в соответствии с Техническими Условиями ТУ 9214 – 001 – 58665738 – 09.
Сроки хранения – 10 суток при температуре +2 + 6°С.

КАЧЕСТВО СЫРЬЯ



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 ПРОДУКЦИИ

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.

*Качество сегодня –
здоровье завтра!*

Рекламный слоган, отражающий политику компании «Австралийский Торговый Дом», направленную на изготовление действительно высококачественной продукции из свежего охлажденного мяса.

Наименование продукции и основные компоненты маринада

Количество порций и варианты приготовления

Фирменный значок, позволяющий легко визуально определить страну происхождения мяса.

Фотография готовой продукции

Окно, позволяющее рассмотреть содержимое упаковки

**rib eye steak of australian grass fed beef
marinated with paprika & fennel**
Наименование продукции на английском языке



На оборотной стороне находится вся необходимая потребителю информация:

- состав,
- схема с расположением отруба,
- пищевая ценность,
- условия и сроки хранения,
- качество сырья для производства,
- способы приготовления,
- полезные рекомендации
- координаты изготовителя продукции.

АССОРТИМЕНТ



**стейк из отбивной
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
мраморной говядины**
в маринаде с паприкой и дижонской горчицей
Вес упаковки: ≈ 0,6 кг



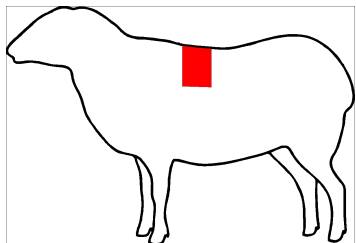
**рибай стейк из южно-
американской говядины**
в маринаде с паприкой и фенхелем
Вес упаковки: ≈ 0,6 кг



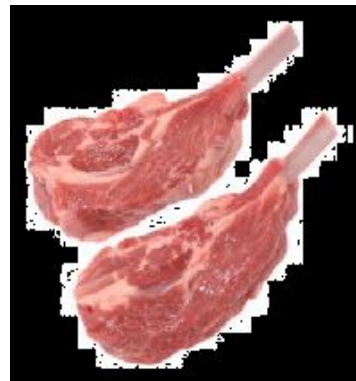
**стриплойн стейк из южно-
американской говядины**
в маринаде с паприкой и дижонской
горчицей
Вес упаковки: ≈ 0,6 кг

СТЕЙК ИЗ ОТБИВНОЙ АВСТРАЛИЙСКОГО ЯГНЕНКА

в маринаде с базиликом и сливками



Отбивная на кости (shoulder rack) – это альтернативный отруб на четырех косточках из спинной части (первые толстые 4 ребра корейки). Волокна мяса этого отруба чуть более жесткие по сравнению с корейкой ягненка. Как правило, отбивную не зачищают, поэтому мясо располагается практически вдоль всего ребра. Отбивная на кости – это очень сочный отруб с большим количеством мяса на ребре по очень привлекательной цене.



Стейк из отбивной на кости австралийского ягненка

Ягнята, выращиваемые в Австралии, обладают скромными размерами, не склонны к чрезмерному образованию жира, поэтому мясные отрубы таких ягнят не крупные, постные и сочные. Свежая и нежная ягнятина получила широкую известность и любовь шеф-поваров всего мира.



Маринад: растительное масло, чеснок, базилик, эстрагон и др. специи, сухие сливки, соль. Маринад обладает хорошо сбалансированным мягким сливочным вкусом, а специально подобранные специи отлично сочетаются с ягнятиной.



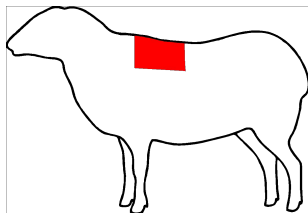
Пищевая ценность	100 г
Белки, г	20,5
Жиры, г	21,7
Углеводы, г	0
в т.ч. сахар, г	0
Энергетическая ценность:	277,3 ккал



Качество сегодня - здоровье завтра!

СТЕЙК ИЗ КОРЕЙКИ НА КОСТИ АВСТРАЛИЙСКОГО ЯГНЕНКА

в маринаде с базиликом и сливками



Корейка (rack) – это премиальный отруб из спинно-реберной части. В данном отрубе около 8 ребер. Косточки зачищают, что придает корейке благородный вид. Мясные волокна этого отруба очень нежные.



Стейк корейки на кости из австралийского ягненка

Ягнята, выращиваемые в Австралии, обладают скромными размерами, не склонны к чрезмерному образованию жира, поэтому мясные отрубы таких ягнят не крупные, постные и сочные. Свежая и нежная ягнятина получила широкую известность и любовь шеф-поваров всего мира.



Маринад: растительное масло, чеснок, базилик, эстрагон и др. специи, сухие сливки, соль. Маринад обладает хорошо сбалансированным мягким сливочным вкусом, а специально подобранные специи отлично сочетаются с ягнятиной.



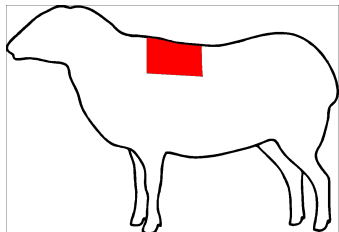
Пищевая ценность	100 г
Белки, г	20
Жиры, г	22,8
Углеводы, г	0
в т.ч. сахар, г	0
Энергетическая ценность:	285,2 ккал



Качество сегодня - здоровье завтра!

СТЕЙК ИЗ КОРЕЙКИ НА КОСТИ АВСТРАЛИЙСКОГО БАРАШКА

в маринаде с паприкой и зеленью



Корейка (rack) – это премиальный отруб из спинно-реберной части. В данном отрубе около 8 ребер. Косточки зачищают, что придает корейке благородный вид. Мясные волокна этого отруба очень нежные.



Стейк из корейки на кости австралийского барашка

анина — это мясо молодого барашка озрасте около 1 года. По сравнению с нятиной баранина немного более лотная, жирная, ароматная и обладает насыщенным вкусом, но в любом случае не жесткая.

Баранина очень полезна для организма, универсальна в применении и позволяет разнообразить любое меню. Одним из достоинств баранины также является сравнительно невысокая цена.



Маринад: растительное масло, паприка, перец, чеснок и др. специи, соль. Обладает приятным характерным вкусом. Отлично подходит для жарки на гриле. Прекрасно дополняет вкус мяса.

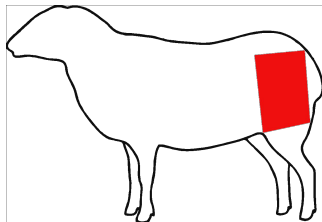
Пищевая ценность	100 г
Белки, г	14,1
Жиры, г	17,6
Углеводы, г	0
в т.ч. сахар, г	0
Энергетическая ценность:	216 ккал



Качество сегодня - здоровье завтра!

МЯСО ДЛЯ ШАШЛЫКА ИЗ АВСТРАЛИЙСКОГО БАРАШКА

с базиликом и кориандром



Жигó (leg boneless) – это бескостный отруб из тазобедренной части. Для правильного приготовления этот отруб дополнительно зачищают от жил и пленок, что придает мясу мягкость.



Мясо для шашлыка из австралийского барашка

Баранина — это мясо молодого барашка в возрасте около 1 года. По сравнению с говядиной баранина немного более плотная, жирная, ароматная и обладает насыщенным вкусом, но в любом случае не жесткая.

Баранина очень полезна для организма, универсальна в применении и позволяет разнообразить любое меню. Одним из достоинств баранины также является сравнительно невысокая цена.



Маринад: вода артезианская, соль, лук, базилик, кориандр, чеснок, перец, цедра лимона, горчица и др. специи, лимонная кислота.

Маринад отлично сочетается с бараниной, оттеняет ее нежный вкус и тонкий аромат.



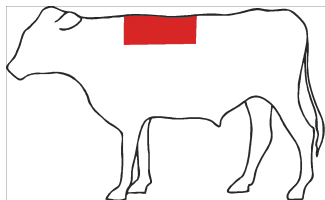
Пищевая ценность	100 г
Жиры, г	14,2
Углеводы, г	17,8
Белки, г	0
Ч. сахар, г	0
Энергетическая ценность:	217 ккал



Качество сегодня - здоровье завтра!

РИБАЙ СТЕЙК ИЗ АВСТРАЛИЙСКОЙ ГОВЯДИНЫ ТРАВЯНОГО ОТКОРМА

в маринаде с паприкой и фенхелем



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. Из этого бескостного отруба нарезают рибай стейки. Благодаря нежным волокнам и легкоплавкому жиру стейки получаются удивительно нежными и сочными. Именно из этой говядины готовят стейки различной степени прожарки, в том числе и стейки «с кровью», которые абсолютно безопасны.



Маринад: растительное масло, паприка, семя фенхеля и др. специи, соль. Обладает приятным ароматом и отлично сочетается с говядиной.



Рибай стейк из австралийской говядины травяного откорма

Технология получения травяной говядины предполагает максимальный доступ к естественному корму бычков. Травяная говядина красного цвета и содержит небольшое количество вкраплений жира – она идеально подходит для диетического питания, легко усваивается, обладает неповторимым выраженным говяжьим вкусом и всегда радует относительно невысокой ценой.

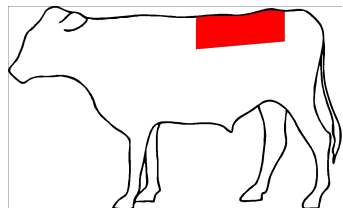
Пищевая ценность	100 г
Белки, г	18,5
Жиры, г	6
Углеводы, г	0
в т.ч. сахар, г	0
Энергетическая ценность:	128 ккал



Качество сегодня - здоровье завтра!

СТРИПЛОИН СТЕЙК ИЗ АВСТРАЛИЙСКОЙ ГОВЯДИНЫ ТРАВЯНОГО ОТКОРМА

в маринаде с паприкой и дижонской горчицей



Стриплóин (striploin) – тонкий край. В дословном переводе с английского означает «филейная полоса». Отруб находится в спино-поясничной части туши и одна из его поверхностей покрыта достаточно толстым слоем жира. Стриплоин обладает более крупными и плотными волокнами по сравнению с рибаем. Но при этом является более ароматным и не менее сочным.



Стриплоин стейк из австралийской говядины травяного откорма

Технология получения травяной говядины предполагает максимальный доступ к естественному корму бычков. Травяная говядина красного цвета и содержит небольшое количество запленных жира – она идеально подходит для диетического питания, легко усваивается, обладает неповторимым выраженным говяжьим вкусом и всегда радует относительно невысокой ценой.



Маринад: растительное масло, горчица, чеснок, чили и др. специи, соль. Пикантный и ароматный маринад. Прекрасно подходит для жарки.

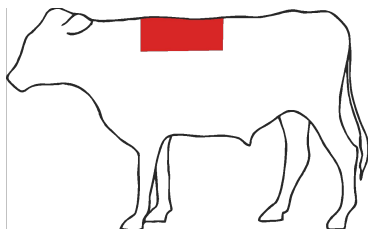


Пищевая ценность	100 г
Белки, г	18,5
Жиры, г	6
Углеводы, г	0
т.ч. сахар, г	0
Энергетическая ценность:	128 ккал



РИБАЙ СТЕЙК ИЗ ЮЖНО-АМЕРИКАНСКОЙ ГОВЯДИНЫ

в маринаде с паприкой и фенхелем



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. Из этого бескостного отруба нарезают рибай-стейки.



Рибай-стейк из южно-американской говядины

Бычки Южной Америки выращены по технологии смешанного откорма, включающей в себя как травяной, так и зерновой рацион питания. Благодаря этому мясо имеет значительное количество мраморных вкраплений характерного светлого оттенка. При жарке стейки получаются очень сочными, нежными и ароматными. Южно-американская говядина известна во всем мире, как, пожалуй, лучшая в соотношении «цена-качество».



Маринад: растительное масло, паприка, семя фенхеля и др. специи, соль. Обладает приятным ароматом и отлично сочетается с говядиной.



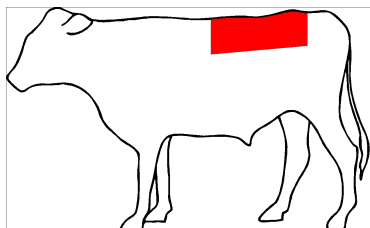
пищевая ценность	100 г
Белки, г	18,5
Жиры, г	6
Углеводы, г	0
в т.ч. сахар, г	0
Энергетическая ценность:	128 ккал



Качество сегодня - здоровье завтра!

СТРИПЛОИН СТЕЙК ИЗ ЮЖНО-АМЕРИКАНСКОЙ ГОВЯДИНЫ

в маринаде с паприкой и дижонской горчицей



Стриплóин (striploin) – тонкий край. В дословном переводе с английского означает «филейная полоса». Отруб находится в спино-поясничной части туши и одна из его поверхностей покрыта достаточно толстым слоем жира.



Стриплоин-стейк из южно-американской говядины

Бычки Южной Америки выращены по технологии смешанного откорма, включающей в себя как травяной, так и зерновой рацион питания. Благодаря этому мясо имеет значительное количество мраморных вкраплений характерного светлого оттенка. При жарке стейки получаются очень сочными, нежными и ароматными. Южно-американская говядина известна во всем мире, как, пожалуй, лучшая в соотношении «цена-качество».



Маринад: растительное масло, горчица, чеснок, чили и др. специи, соль. Пикантный и ароматный маринад. Прекрасно подходит для жарки.



Пищевая ценность	100 г
Белки, г	18,5
Жиры, г	6
Углеводы, г	0
... и сахар, г	0
Энергетическая ценность:	128 ккал



Качество сегодня - здоровье завтра!