



**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)

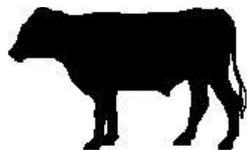
## ПРЕМИАЛЬНЫЕ СТЕЙКИ И МЯСО ДЛЯ ШАШЛЫКА В МАРИНАДАХ

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, жигó (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



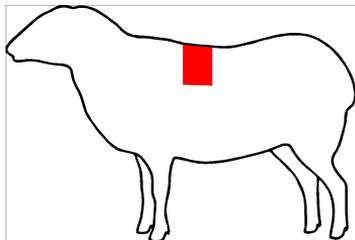
**рибай стейк из южно-  
американской говядины**  
в маринаде с паприкой и фенхелем  
Вес упаковки: ≈ 0,6 кг



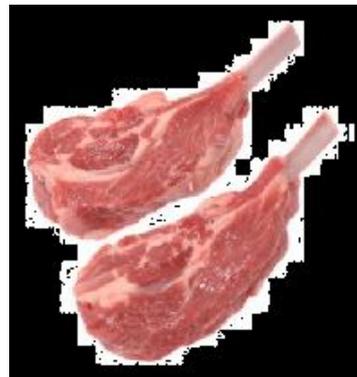
**стриплойн стейк из южно-  
американской говядины**  
в маринаде с паприкой и дижонской  
горчицей  
Вес упаковки: ≈ 0,6 кг

# 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.



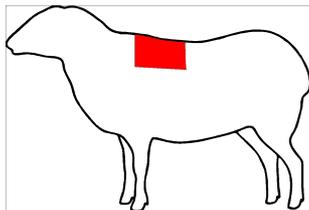
Пищевая ценность	100 г
Белки, г	20,5
Жиры, г	21,7
Углеводы, г	0
в т.ч. сахар, г	0
<b>Энергетическая ценность:</b>	<b>277,3</b> ккал



*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.



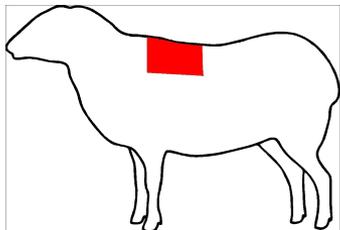
Пищевая ценность	100 г
Белки, г	20
Жиры, г	22,8
Углеводы, г	0
в т.ч. сахар, г	0
<b>Энергетическая ценность:</b>	<b>285,2 ккал</b>



*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.

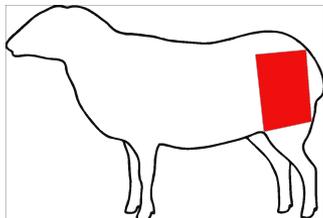
<b>Пищевая ценность</b>	100 г
Белки, г	14,1
Жиры, г	17,6
Углеводы, г	0
в т.ч. сахар, г	0
<b>Энергетическая ценность:</b>	216 ккал



*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.



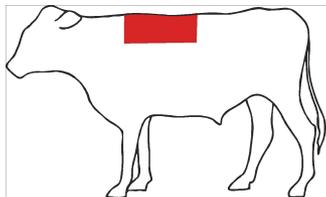
<b>Пищевая ценность</b>	100 г
белки, г	14,2
жиры, г	17,8
углеводы, г	0
сахар, г	0
<b>Энергетическая ценность:</b>	217 ккал



*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.

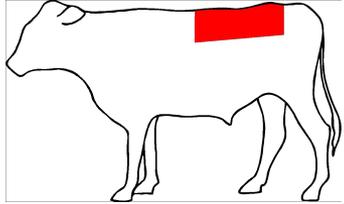
<b>Пищевая ценность</b>	100 г
Белки, г	18,5
Жиры, г	6
Углеводы, г	0
в т.ч. сахар, г	0
<b>Энергетическая ценность:</b>	128 ккал



*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.

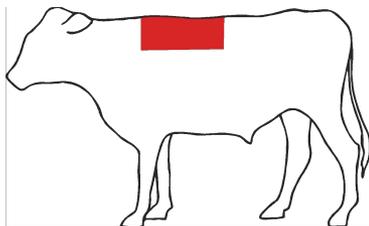


Пищевая ценность	100 г
Белки, г	18,5
Жиры, г	6
Углеводы, г	0
т.ч. сахар, г	0
<b>Энергетическая ценность:</b>	<b>128 ккал</b>



# 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.



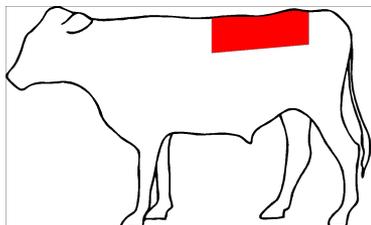
пищевая ценность	100 г
Белки, г	18,5
Жиры, г	6
Углеводы, г	0
в т.ч. сахар, г	0
<b>Энергетическая ценность:</b>	<b>128 ккал</b>



*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
<b>Энергетическая ценность:</b>	<b>128 ккал</b>



*Качество сегодня - здоровье завтра!*