



**ОХЛАЖДЕННОЕ МЯСО ИНДЕЙКИ
НАТУРАЛЬНЫЕ ПОЛУФАБРИКАТЫ
СУБПРОДУКТЫ**

2015



К диетическим продуктам мясо индейки относят по причине удивительного сочетания высокой питательности и низкой калорийности. Жира в ней немного, содержание холестерина значительно ниже, чем в свинине или говядине, а также в мясе других птиц.

По сравнению с говядиной индейка выглядит рекордсменом по содержанию железа, причем из индейки железо усваивается организмом человека лучше, чем из курятины. Большое количество натрия позволяет использовать меньше соли при приготовлении индейки, что очень важно для людей, страдающих болезнями сосудов и сердца, и гипертоников. Стоит упомянуть, что индейка, полезные свойства которой описаны выше, содержит в себе столько же фосфора, сколько и рыба. Кроме того, она богата витаминами А, В12, В2, В6, РР, калием, кальцием, магнием, селеном, йодом, марганцем и серой.

Индейка бесспорно полезный и питательный продукт, тем более, если она выращена на натуральных зерновых кормах, без добавок.



«Башкирский птицеводческий комплекс» соблюдает все необходимые нормы содержания и кормления птицы. Все процессы на предприятии автоматизированы. Необходимо отметить, что вся производимая продукция сертифицирована по стандарту Халяль. «Башкирский птицеводческий комплекс» выпускает продукцию под маркой «Индюшкин».

Ассортимент выпускаемой продукции, весьма разнообразен. В первую очередь это, конечно, всегда свежее мясо индейки и кусковые полуфабрикаты.

ОХЛАЖДЕННОЕ МЯСО ИНДЕЙКИ



01 ТУШКА Вес тушки: индюшки 7-9 кг. | индюка 11-20 кг.

02 ФИЛЕ БОЛЬШОЕ



Пищевая ценность на 100 гр. продукта:
белок 20,2 | жир 5,6 | калорийность 131,2 ккал

Состав:
большая грудная мышца, без кожи (белое мясо)

03 ФИЛЕ МАЛОЕ



Пищевая ценность на 100 гр. продукта:
белок 20,2 | жир 5,6 | калорийность 131,2 ккал

Состав:
малая грудная мышца (белое мясо)

ОХЛАЖДЕННОЕ МЯСО ИНДЕЙКИ



04 МЕДАЛЬОНЫ



Пищевая ценность на 100 гр. продукта:
белок 20,0 | жир 4,2 | калорийность 117,8 ккал

Состав: кусочки мышечной ткани(белое мясо), шириной не более 2 см., массой не 50 г.

05 АЗУ ИЗ МЯСА ИНДЕЙКИ



Пищевая ценность на 100 гр. продукта:
белок 20,2 | жир 5,6 | калорийность 131,2 ккал

Состав: белое или красное с бедра, индюшиное бескостное мясо без кожи и хрящей

06 ЭСКАЛОП ИЗ МЯСА ИНДЕЙКИ



Пищевая ценность на 100 гр. продукта:
белок 19,8 | жир 5,7 | калорийность 130,5 ккал

Состав: мышечная ткань белого мяса толщиной 10-20 мм, овально-продолговатой формы

07 ГУЛЯШ



Пищевая ценность на 100 гр. продукта:
белок 17,5 | жир 7,1 | калорийность 133,9 ккал

Состав: кусочки белого или красного (мышечная ткань плеча) индюшиного бескостного мяса с кожей или без нее в форме кубиков толщиной 10–25 мм.

08 БЕДРО БЕСКОСТНОЕ



Пищевая ценность на 100 гр. продукта:
белок 15,9 | жир 8,8 | калорийность 142,3 ккал

Состав:
Бедренная часть тушки (красное мясо)

НАТУРАЛЬНЫЕ ПОЛУФАБРИКАТЫ

09 РАГУ ИЗ МЯСА ИНДЕЙКИ



Пищевая ценность на 100 гр. продукта:
белок 17,5 | жир 7,1 | калорийность 133,9 ккал

Состав: мышечная ткань голени (красное мясо) с наличием хрящевой и соединительной ткани массой не более 100 гр.

10 КРЫЛО ЦЕЛОЕ



Пищевая ценность на 100 гр. продукта:
белок 11,6 | жир 16,7 | калорийность 196,7 ккал

Состав:
крыло индейки целое с кожей

11 ПЛЕЧЕВАЯ ЧАСТЬ КРЫЛА



Пищевая ценность на 100 гр. продукта:
белок 12,7 | жир 14,0 | калорийность 176,8 ккал

Состав:
плечевая часть крыла с кожей

12 ЛОКТЕВАЯ ЧАСТЬ КРЫЛА



Пищевая ценность на 100 гр. продукта:
белок 10,7 | жир 18,5 | калорийность 176,8 ккал

Состав:
локтевая часть крыла с кожей

13 ГОЛЕНЬ



Пищевая ценность на 100 гр. продукта:
белок 15,8 | жир 7,9 | калорийность 134,3 ккал

Состав:
часть тушки состоящая из большой и малой берцовой кости



НАТУРАЛЬНЫЕ ПОЛУФАБРИКАТЫ

14 СТЕЙК ГОЛЕНИ



Пищевая ценность на 100 гр. продукта:
белок 15,8 | жир 7,9 | калорийность 176,8 ккал

Состав: голень индюшиная, разделанная поперечно на части округлой формы, толщина куска 10-20 мм.

15 ГОЛЕНЬ БЕСКОСТНАЯ



Пищевая ценность на 100 гр. продукта:
белок 10,7 | жир 18,5 | калорийность 176,8 ккал

Состав:
голень индейки без кости без кожи

16 ГУЗКА



Пищевая ценность на 100 гр. продукта:
белок 11,6 | жир 16,7 | калорийность 196,7 ккал

Состав:
гузка индейки целая с кожей

17 ЖАРКОЕ «ПО-ДОМАШНЕМУ»



Пищевая ценность на 100 гр. продукта:
белок 4,0 | жир 31,1 | калорийность 295,5 ккал

Состав: кусочки гузки, нарезанной на 2-3 части, без волосяного пера и пеньков

18 НАБОР ДЛЯ ТУШЕНИЯ



Пищевая ценность на 100 гр. продукта:
белок 15,9 | жир 8,8 | калорийность 142,8 ккал

Состав: кусочки белого или красного с бедра мяса, с нали-чием хрящевой, жировой и соединительной ткани

19 НАБОР ДЛЯ БУЛЬОНА



Пищевая ценность на 100 гр. продукта:
белок 17,0 | жир 20,6 | калорийность 253 ккал

Состав: Спинно-лопаточная и пояснично-крестцовая часть тушки. Допускается включение крыльев, коленных чашечек и хрящей, трубчатых костей бедра и голени с прирезами мышечной ткани

СУБПРОДУКТЫ

20 ЖЕЛУДКИ ИНДЕЙКИ



Пищевая ценность на 100 гр. продукта:
белок 15,0 | жир 10,0 | калорийность 150,0 ккал

Состав:
мышечные желудки индейки

21 СЕРДЦЕ



Пищевая ценность на 100 гр. продукта:
белок 10,7 | жир 18,5 | калорийность 176,8 ккал

Состав:
сердце индейки

22 ПЕЧЕНЬ ИНДЕЙКИ



Пищевая ценность на 100 гр. продукта:
белок 18,7 | жир 10,5 | калорийность 162,0 ккал

Состав:
печень индейки



СПОСОБ УПАКОВКИ



тушка индейки
гофрокороб, пакет п/э.

натуральные полуфабрикаты, субпродукты
(охлажденные и замороженные):
лоток пгс, монолит, п/э пакет.

Фасовка в короб 12 кг.



Лоток ПГС 160x200x50 мм.

Лоток ПГС 480x390x60 мм.



УСЛОВИЯ И СРОКИ ХРАНЕНИЯ

охлажденное: от 0 до +2°C – не более 7 суток

с применением пищевой газовой смеси: не более 15 сут.

глубокозамороженное: не выше -18°C – не более 180 суток.

не выше -25°C – не более 248 суток.





453853, Россия,
Республика Башкортостан,
г. Мелеуз, ул. Салавата, 2а
+7 (34764) 7 33 02; 7 33 03
+7 (347) 216 38 40
индюшкин.рф