



1835

БахрушинЪ

ИСТОРИЯ КАЧЕСТВА

КАТАЛОГ ПРОДУКЦИИ



HORECA LINE



Гордеев Сергей

Шеф-повар
с сибирским характером

•
Более 11 лет
в ресторанном бизнесе

•
Преподаватель в Академии
кулинарного искусства

•
Успешный опыт открытия ресторанов
с концептуальным меню
«Сибирская кухня»

•
Разработка и приготовление
блюд «Фьюжн-меню»



ООО «МЯСОКОМБИНАТ ЭКО»

Современное предприятие мясоперерабатывающей отрасли, расположенное в экологически чистом районе Московской области. Мы уже более 10 лет производим колбасы и мясные деликатесы под собственными торговыми марками «БахрушинЪ», «Cortador», «Jerfood», а также под собственными торговыми марками ведущих федеральных сетей («АШАН», «METRO», «О'КЕЙ», «Лента», «Карусель», «Да!», «Тандер», «Пятёрочка», «Перекресток», «Дикси», «Верный»). Нам доверяют лидеры рынка: «KFC», «Pizza Hut», «Global Foods», «Меридиан», «Якимал», «AMREST».

Завод удостоен многочисленных наград в номинации «Высокое качество» одного из крупнейших научных центров Европы ФГБНУ ВНИИМП им. Горбатова с 2015-2021 гг., «Лучший продукт» и «Лучшее предприятие» по результатам международной выставки «ПРОДЭКСПО» с 2017-2022 гг., «Лучший производитель СТМ по продовольственным товарам» по результатам международной выставки IPLS.

Наша продукция подходит как для подачи в качестве самостоятельного блюда, так и как ингредиент для блюд фаст-фуда, например, пиццы или хот-догов. Благодаря высокому качеству сырья и отличным органолептическим характеристикам она может использоваться в ресторанах, пиццериях, кафе, бистро, в фуд-зонах АЗС.

Заключите договор с нами и получите продукты для HoReCa на выгодных условиях.

Современное оборудование ведущих европейских производителей позволяет получать полный объем вашего заказа.

Качество продукции достигается за счет использования мясосырья, специй и упаковочных материалов, соответствующих международным стандартам качества. При производстве продукции применяется натуральное копчение (на дубовой и буковой щепе). Повторные покупки продукции по вкусовым характеристикам не менее 95%, по результатам опроса потребителей.

Оперативное внедрение новинок на производстве. Мы производим как базовые продукты, востребованные практически всеми партнерами, так и изготавливаем под индивидуальные запросы.

Внешний и внутренний аудит. Безопасность выпускаемой продукции достигается за счет внедренной на заводе системы менеджмента качества. Данная система постоянно совершенствуется. Оценка эффективности применяемых мер подтверждается успешным прохождением плановых внешних аудитов от федеральных торговых сетей. Внутренние аудиты осуществляются сотрудниками предприятия, прошедшими обучение в международных центрах по сертификации и имеющими соответствующие дипломы.

Минимальный заказ (объем заказа обсуждается индивидуально).

Гибкая ценовая политика.

Наша логистика обеспечивает своевременную доставку продукции с соблюдением температурного режима. Коэффициент доставки за год не ниже 98%.



БЕКОН

Бекон из свинины высшего сорта - идеальное украшение блюда. Тончайшая нарезка и изящная фактура мяса превращают самые простые решения в клинарные шедевры. Копчено-вареный бекон гармонично дополнит сытный бутерброд на завтрак, а чуть терпкий сырокопченый продукт оживит сложные закуски для торжественного приема. Бесподобный аромат и вкус подарят истинное наслаждение даже искушенным гурманам.

Наш шеф-повар, вдохновленный уникальными вкусовыми свойствами сырокопченого бекона, приготовил с ним свежую спаржу и мини-кукурузу. Легкое и одновременно сытное блюдо щедро приправлено копченой паприкой и веточкой свежего тимьяна. Опыняюще аппетитно и невероятно вкусно.

БЕКОН С/К СО ШКУРОЙ



	Вес упаковки - 0,5-1 кг
	Вес слайса - 18-25 гр.
	Размер продукта - 250*50*2,5 мм
	Размер упаковки - 300*190*25 мм
	При -18°C 180 суток. После вскрытия упаковки при t 0°C до +6°C и относительной влажности воздуха 75±5% не более 3 суток.

БЕКОН С/К БЕЗ ШКУРЫ



	Вес упаковки - 0,5-1 кг
	Вес слайса - 18-25 гр.
	Размер продукта - 250*50*2,5 мм
	Размер упаковки - 300*190*25 мм
	При -18°C 180 суток. После вскрытия упаковки при t 0°C до +6°C и относительной влажности воздуха 75±5% не более 3 суток.

БЕКОН К/В СО ШКУРОЙ



	Вес упаковки - 0,5-1 кг
	Вес слайса - 18-25 гр.
	Размер продукта - 250*50*2,5 мм
	Размер упаковки - 300*190*25 мм
	При -18°C 180 суток. После вскрытия упаковки при t 0°C до +6°C и относительной влажности воздуха 75±5% не более 3 суток.

БЕКОН К/В БЕЗ ШКУРЫ



	Вес упаковки - 0,5-1 кг
	Вес слайса - 18-25 гр.
	Размер продукта - 250*50*2,5 мм
	Размер упаковки - 300*190*25 мм
	При -18°C 180 суток. После вскрытия упаковки при t 0°C до +6°C и относительной влажности воздуха 75±5% не более 3 суток.



Отсканируйте код
Посмотрите видео

Спаржа и мини-кукуруза в беконе с/к

ИНГРЕДИЕНТЫ

• Бекон с/к	120 г
• Спаржа молодая зеленая	60 г
• Мини-кукуруза	60 г
• Масло оливковое	10 мл
• Тимьян свежий	1 г
• Паприка копченая	1 г

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- 1** Зачищаем и отвариваем спаржу 2-3 минуты, откидываем на лед.
- 2** Раскатываем бекон по длине и кладем на него 2 веточки спаржи.
- 3** Заворачиваем спаржу в бекон аккуратным рулетиком.
- 4** Мини-кукурузу приправляем копченой паприкой.
- 5** Заворачиваем кукурузу по аналогии со спаржей.
- 6** Укладываем рулетики на противень и отправляем в духовой шкаф, разогретый до 180 °С, на 8-10 минут.

Перед подачей сбрызгиваем оливковым маслом и украшаем веточкой тимьяна.



ТОППИНГИ

Мясной топпинг - универсальное решение в сезон высокой нагрузки на ресторан и кафе. Удобная упаковка и оптимальная структура продукта сделают приготовление пиццы, запеканок, супов, мясных салатов и закусок в разы быстрее и без ущерба вкусовым достоинствам блюда. Топпинги гармонично сочетаются с различными приправами и специями, дополняют гарниры. Деликатная нарезка позволяет сохранить эстетику внешнего вида продукта в процессе приготовления, поэтому гости останутся довольны как вкусом, так и подачей.

Наш шеф-повар делится с вами рецептом ароматного бифштекса из оленины с карбонадом к/в, чтобы вы на собственном опыте убедились в преимуществе наших топпингов.

ВЕТЧИНА ВАРЕНАЯ КУБИК



	Вес упаковки - 0,5 кг
	Размеры продукта - 10*10 мм
	Размеры упаковки - 200*140*50 мм
	При t - 18°C не более 90 суток. После вскрытия упаковки при t 0°C до +6°C и относительной влажности воздуха 75±5% не более 3 суток.

КАРБОНАД К/В КУБИК



	Вес упаковки - 0,5 кг
	Размеры продукта - 10*10 мм
	Размеры упаковки - 200*140*50 мм
	При t - 18°C не более 90 суток. После вскрытия упаковки при t 0°C до +6°C и относительной влажности воздуха 75±5% не более 3 суток.

ГОВЯДИНА К/В КУБИК



	Вес упаковки - 0,5 кг
	Размеры продукта - 10*10 мм
	Размеры упаковки - 200*140*50 мм
	При t - 18°C не более 90 суток. После вскрытия упаковки при t 0°C до +6°C и относительной влажности воздуха 75±5% не более 3 суток.



Отсканируйте код
Посмотрите видео

Бифштекс из оленины с брусничным фюме

ИНГРЕДИЕНТЫ

Для бифштекса:

• Топпинг из карбонада к/в	30 г
• Фарш из оленины	80 г
• Лук красный	40 г
• Масло сливочное	10 г
• Паприка копченая	1 г
• Соль морская	0,5 г
• Перец черный	0,2 г
• Можжевельник	0,2 г

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1 Красный лук нарезаем кубиками, смешиваем с топпингом из карбонада к/в и обжариваем с копченой паприкой на сливочном масле.

2 Обжаренную смесь перекручиваем в мясорубке и соединяем с фаршем из оленины. Добавляем ароматные приправы: измельченный можжевельник, черный перец, соль.

3 Из охлажденной мясной смеси формируем бифштекс и обжариваем на гриле или сковороде до готовности.

Для соуса:

• Брусника	50 г
• Сахар	20 г
• Розмарин свежий	0,1 г
• Тимьян свежий	0,1 г
• Масло сливочное	5 г
• Соль морская	0,1 г

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1 Прогреваем бруснику с сахаром в сотейнике, добавляем веточки тимьяна и розмарина.

2 Доводим до кипения, взбиваем блендером, протираем и процеживаем.

3 В горячий сироп добавляем соль и сливочное масло.

4 Даем соусу настояться.

Бифштекс из оленины с брусничным соусом готов к подаче.



ПЕППЕРОНИ

Одна из разновидностей салями, пепперони является ингредиентом легендарной одноименной пиццы. Колбаса отличается насыщенным жгучим вкусом и терпким ароматом, благодаря которым она прекрасно дополняет другие компоненты блюда, оттеняя мягкость сыра и свежесть томатного соуса.

В нашем ассортименте представлена ароматная копчено-вареная пепперони, приготовленная по классическому неаполитанскому рецепту из мяса первого сорта. В их состав входит ароматная паприка и острый молотый перец.

Продукт подходит не только для приготовления пиццы. Слайсы пепперони удачно вписываются в состав закусок, бутербродов, основных горячих блюд традиционной итальянской и американской кухонь.

Одно из таких блюд - аппетитная брускетта с пепперони и каперсами, рецептом которой с удовольствием поделился наш шеф-повар.

ПЕППЕРОНИ В/К



	Вес упаковки - 0,5 кг
	Вес слайса - 2-4 гр.
	Размер продукта - диаметр 45 мм
	Размер упаковки - 245*185*50 мм
	При -18°C не более 90 суток. После вскрытия упаковки при 10°C до +6°C и относительной влажности воздуха 75±5% не более 3 суток. Срок годности до вскрытия - 90 суток, после вскрытия - 3 суток.



Отсканируйте код
Посмотрите видео



Брускетта пепперони с Вителло тонато и каперсами

ИНГРЕДИЕНТЫ

• Чиабатта	120 г
• Пепперони в/к	60 г
• Руккола	6 г
• Соус айоли	30 г
• Тунец консервированный	10 г
• Лимонный фреш	1 г
• Каперсы на ножке	5 г
• Масло оливковое	5 мл
• Томаты вяленые	15 г
• Чеснок	2 г

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1 Нарезаем свежую чиабатту на 4 части, сбрызгиваем оливковым маслом, обжигаем на гриле до появления легкого золотистого оттенка и натираем свежим чесноком.

2 В блендере смешиваем соус айоли, консервированный тунец и лимонный фреш до получения однородной густой консистенции.

3 На подготовленные бруски чиабатты аккуратно выкладываем соус, свежую рукколу, вяленые помидоры и слайсы пепперони.

4 Финальный штрих - пряные каперсы на ножке.

Сытная и ароматная закуска готова.



СОСИСКИ

Натуральные мясные сосиски давно перестали быть простым перекусом, им по силам тягаться с классическими мясными блюдами.

Удобный формат продукта и возможность выбора позволяют использовать сосиски для приготовления самых разных блюд: незатейливых хот-догов и полноценных горячих угощений на гриле.

Качество мяса, которое используется для приготовления сосисок, гарантирует безупречный вкус.

Наш шеф-повар предлагает оценить достоинства натуральных мясных сосисок, используя рецепт классических американских корн-догов, которые могут стать фирменным блюдом в кафе или закуской.

СОСИСКИ «ДОМАШНИЕ»



	Вес упаковки - 0,65 кг
	Вес штуки - 70 гр.
	Размер продукта - длина 200 мм, диаметр 21 мм
	Размер упаковки - 200*140*50 мм
	До вскрытия упаковки при t от 0°С до 6°С/-18°С. После вскрытия упаковки при t 0°С до +6°С градусов и относительной влажности воздуха 75 ±5%. Срок годности до вскрытия - 30/60 суток, после вскры- тия не более 5 суток.



Отсканируйте код
Посмотрите видео

Корн-дог (сосиски в темпуре)

ИНГРЕДИЕНТЫ

• Сосиски	5 шт.
• Мука	50 г
• Темпура	60 г
• Сахар	2 г
• Куркума	1 г
• Разрыхлитель	1 ч.л.
• Соль	0,5 г
• Яйцо	1 шт.
• Молоко	10 мл
• Масло для жарки	400 мл

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- 1** Смешиваем темпуру, сахар, куркуму, соль и разрыхлитель.
- 2** Добавляем сырое яйцо, размешиваем и медленно вливаем молоко до получения густой однородной смеси.
- 3** Очищаем сосиски, надеваем на шпажки и обваливаем в муке.
- 4** Переливаем тесто в высокий стакан для блендера и полностью погружаем в него заготовку с сосиской.
- 5** Кладем сосиски на разогретое в сковороде масло, аккуратно прокручивая для равномерной обжарки.
- 6** Готовые корн-доги выкладываем на салфетки и даем лишнему маслу впитаться.

Дайте закуске немного остыть и подавайте с томатным, чесночным или горчичным соусом.





ДЕЛИКАТЕСЫ

Мясные деликатесы - изящный штрих в создании кулинарного шедевра! Сыровяленая шейка, говядина, прошутто, шпек, карпаччо из курицы или постная грудка без добавок позволяют по-новому узнать вкус привычных блюд и дать волю фантазии.

При приготовлении деликатесов используют качественное мясо, натуральные травы и пряности, ароматные специи. Сбалансированный состав гарантирует естественный и приятный вкус, который, в свою очередь, не нарушает ароматику готового блюда. Продукт предлагается в вакуумной упаковке, которая обеспечивает исключительную сохранность его качеств и свойств.

Мясные деликатесы подходят для приготовления горячих гарниров из круп и овощей, сытных мясных салатов, закусок и даже супов.

Именно такой суп приготовил наш шеф-повар, используя свежую тыкву и ломтики сыровяленой шейки.

ШЕЙКА С/В



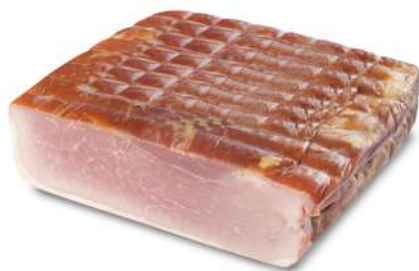
	Вес упаковки - 1 кг
	Размер продукта - 135*95*95 мм
	Размер упаковки - 200*160*80 мм
	Температура хранения от 0°C до +6°C и относительной влажности воздуха 75±5%. Срок годности до вскрытия - 45 суток, после вскрытия - 3 суток.

ГОВЯДИНА С/В



	Вес упаковки - 1 кг
	Размер продукта - 180*90*75 мм
	Размер упаковки - 230*170*75 мм
	Температура хранения от 0°C до +6°C и относительной влажности воздуха 75±5%. Срок годности до вскрытия - 45 суток, после вскрытия - 3 суток.

ШПЕК С/В



	Вес упаковки - 1 кг
	Размер продукта - 160*120*55 мм
	Размер упаковки - 160*120*55 мм
	Температура хранения от 0°С до +6°С и относительной влажности воздуха 75±5% . Срок годности до вскрытия - 45 суток, после вскрытия - 3 суток.

ПРОШУТТО С/В



	Вес упаковки - 1 кг
	Размер продукта - 170*120*50 мм
	Размер упаковки - 210*190*50 мм
	Температура хранения от 0°С до +6°С и относительной влажности воздуха 75±5% . Срок годности до вскрытия - 45 суток, после вскрытия - 3 суток.

ПРОШУТТО КОТТО С/В



	Вес упаковки - 1 кг
	Размер продукта - 170*140*110 мм
	Размер упаковки - 170*140*110 мм
	Температура хранения от 0°С до +6°С и относительной влажности воздуха 75±5% . Срок годности до вскрытия - 45 суток, после вскрытия - 3 суток.





КАРПАЧЧО ИЗ КУРИЦЫ С/К



	Вес упаковки - 1 кг
	Размер продукта - 180*100*30 мм
	Размер упаковки - 210*140*30 мм
	Температура хранения от 0°С до +6°С и относительной влажности воздуха 75±5% . Срок годности до вскрытия - 30 суток, после вскрытия - 3 суток.



КУРИНАЯ ГРУДКА К/В



	Вес упаковки - 1 кг
	Размер продукта - 270*110*50 мм
	Размер упаковки - 310*140*50 мм
	Температура хранения от 0°C до +6°C и относительной влажности воздуха 75±5% . Срок годности до вскрытия - 30 суток, после вскрытия - 3 суток.

КУРИНАЯ ГРУДКА ВАРЕНАЯ



	Вес упаковки - 0,25 кг
	Размер продукта - 150*70*40 мм
	Размер упаковки - 150*70*40 мм
	Температура хранения от 0°C до +6°C и относительной влажности воздуха 75±5% . Срок годности до вскрытия - 30 суток, после вскрытия - 3 суток.

КУРИНАЯ ГРУДКА В ПРОВАНСКИХ ТРАВАХ



	Вес упаковки - 0,25 кг
	Размер продукта - 150*70*40 мм
	Размер упаковки - 150*70*40 мм
	Температура хранения от 0°C до +6°C и относительной влажности воздуха 75±5% . Срок годности до вскрытия - 30 суток, после вскрытия - 3 суток.



Отсканируйте код
Посмотрите видео

Крем-суп из печеной тыквы с шейкой с/в

ИНГРЕДИЕНТЫ

• Тыква мускатная	150 г
• Сельдерей корень	50 г
• Чеснок	2 г
• Тимьян свежий	1 веточка
• Масло сливочное	20 г
• Имбирь свежий	2 г
• Соль морская	0,1 г
• Перец черный молотый	0,1 г
• Сливки 22%	60 мл
• Шейка с/в	30 г
• Семечки тыквенные очищенные	5 г
• Лук репчатый	30 г
• Картофель	70 г

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1 Картофель отвариваем и оставляем остывать. Тыкву разрезаем на шесть частей, сельдерей - на четыре; добавляем к ним тимьян и отправляем запекать в духовой шкаф, разогретый до 180 °С, на 30 минут.

2 В сотейнике с толстым дном растапливаем сливочное масло, добавляем нарубленный пластинками чеснок, кубики лука и тертый имбирь.

3 Когда масло полностью растопится, кладем к нему печеные овощи, добавляем сливки и доводим до кипения.

4 К овощам в масле отправляем картофель, приправляем солью и молотым перцем. Смесь взбиваем в блендере до получения однородной кремовой консистенции.

Тыквенный суп украшаем аппетитными слайсами из сыровяленной шейки, тыквенными семечками и веточкой тимьяна. И не забудьте ложечку сливок.



ВЕТЧИНА

Нежная и ароматная ветчина - «королева» мясных закусок. Она подходит для приготовления не только легких закусок и сытных салатов, но и горячих блюд и супов. Даже в простой нарезке ветчина не останется без внимания на шведском столе.

Продукт готовится из свинины, говядины, птицы высшего сорта по классическим рецептам. Надежная вакуумная упаковка защищает ветчину, в полной мере сохраняя ее свойства.

Универсальность продукта делает его любимцем шеф-поваров, ведь он отличается отменным вкусом как в первоначальном виде, так и при разных форматах термической обработки (от обжарки до запекания).

Шеф-повар демонстрирует достоинства натуральной куриной ветчины в рецепте «Каннеллони под соусом Бешамель».

ВЕТЧИНА ИЗ СВИНИНЫ



	Вес упаковки - 2-2,5 кг
	Размер продукта - 110*100*95 мм
	Размер упаковки - 120*110*100 мм
	Температура хранения от 0°C до +6°C и относительной влажности воздуха 75±5% . Срок годности до вскрытия - 60 суток, после вскрытия - 3 суток.

ВЕТЧИНА ИЗ МЯСА ПТИЦЫ



	Вес упаковки - 2-2,5 кг
	Размер продукта - 110*100*95 мм
	Размер упаковки - 115*100*95 мм
	Температура хранения от 0°C до +6°C и относительной влажности воздуха 75±5% . Срок годности до вскрытия - 60 суток, после вскрытия - 3 суток.



Отсканируйте код
Посмотрите видео



Каннеллони с ветчиной и шпинатом под соусом Бешамель

ИНГРЕДИЕНТЫ

• Ветчина из мяса птицы	60 г
• Каннеллони	40 г
• Шпинат с/м	25 г
• Масло оливковое	10 мл
• Сливки 22%	20 мл
• Куриный бульон	30 мл
• Мускатный орех	0,1 г
• Перец черный молотый	0,1 г
• Сельдерея сушеный	1 г
• Соль морская	0,5 г
• Сыр моцарелла	30 г
• Зелень укропа	0,1 г
• Мука	5 г
• Масло сливочное	15 г
• Молоко	15 мл

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1 Нарезаем ветчину мелкой соломкой, прогреваем на сковороде со шпинатом. Добавляем к ним немного сливок и доводим смесь до густой консистенции.

2 Фаршируем ветчиной каннеллони и выкладываем на противень в два ряда.

3 Прогреваем в сотейнике сливочное масло, добавляем к нему муку и пасеруем до получения золотистого оттенка. Не переставая помешивать венчиком, вливаем молоко тонкой струйкой. Приправляем солью, молотым перцем, сельдереем, мускатным орехом.

4 Доводим соус до кипения, снимаем с огня и заливаем подготовленные на противне макароны, добавляем куриный бульон. Ставим в духовой шкаф, разогретый до 180 °С, на 30 минут. Достаем противень, посыпаем каннеллони тертым сыром и готовим до образования золотистой корочки.

Перед подачей украсьте блюдо тонкими кольцами стеблей укропа или листиками свежего шпината.





СНЕКИ

Мясные снеки - угощение, которое придется по душе каждому гостю. Снеки отличает насыщенный вкус и высокая питательная ценность. Особая фактура вяленых джерок сделала их едва ли не лучшим вариантом закуски к пенным напиткам. Впрочем, снеки можно смело использовать и для приготовления сложных закусок, комбинируя их со свежей зеленью, овощами или соусами.

Шеф-повар предлагает простой, но очень удачный эксперимент с мясными снеками: легкая закуска с хрустящей рукколой, томатами черри и джерками из говядины.



ДЖЕРКИ ИЗ СВИНИНЫ



	Вес упаковки - 0,03-1 кг
	Температура хранения от 0°С до +25°С и относительной влажности воздуха 75±5% . Срок годности до вскрытия - 240 суток, после вскрытия - 10 суток.



ДЖЕРКИ ИЗ ГОВЯДИНЫ



	Вес упаковки - 0,03-1 кг
	Температура хранения от 0°С до +25°С и относительной влажности воздуха 75±5% . Срок годности до вскрытия - 240 суток, после вскрытия - 10 суток.

ДЖЕРКИ ИЗ КУРИЦЫ



	Вес упаковки - 0,03-1 кг
	Температура хранения от 0°С до +25°С и относительной влажности воздуха 75±5% . Срок годности до вскрытия - 240 суток, после вскрытия - 10 суток.



Отсканируйте код
Посмотрите видео



Джерки из говядины с рукколой и томатами черри

ИНГРЕДИЕНТЫ

• Джерки из говядины	50 г
• Руккола	10 г
• Томаты черри	15 г
• Бальзамический уксус (Бальзамик ди Модена)	1 г
• Масло оливковое	5 мл

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1 Нарезаем помидоры черри пополам.

2 Смешиваем рукколу с томатами, заправляем пряным бальзамическим уксусом.

3 Добавляем мясные джерки, перемешиваем.

Для подачи используйте стильную доску из натурального дерева.



A series of horizontal dotted lines spanning the width of the page, providing a template for writing.



ООО «Мясокомбинат ЭКО»

Адрес производства:
141895, Московская область, г. Дмитров,
поселок совхоза Останкино, ул. Дорожная, стр. 59.
Тел. офиса: +7 (498) 655 9000



Отсканируйте код
Посмотрите видео