



HALAL



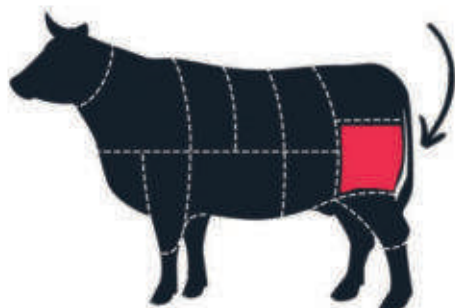
НОВОВОЛИНСЬКИЙ
М'ЯСОКОМБІНАТ

Beef

Яловичина

PRODUCT CATALOG - КАТАЛОГ ПРОДУКЦІЇ

SILVERSIDE

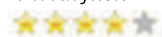


М'ЯКУШ ЗОВНІШНЬОЇ ЧАСТИНИ СТЕГНА (ПІДБЕДРЕНИК)

Вищий ґатунок



1-й ґатунок

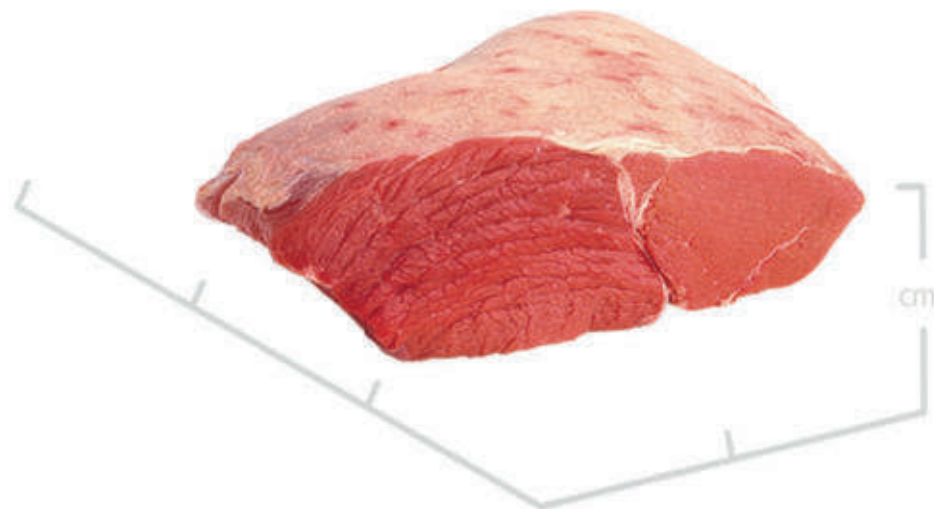


Вакуумна упаковка

Пакування (ящик): (Д)560см*(Ш)380см*(В)130см

Термін зберігання: 365 діб

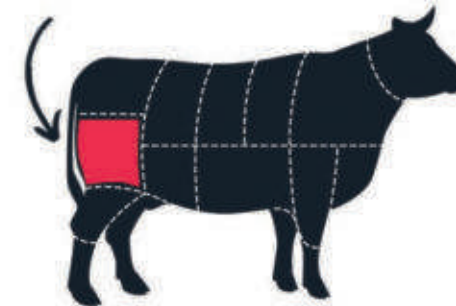
Температура зберігання: від -18°C до -20°C



ЗНЕЖИЛОВАНЕ, КГ	В ВАКУУМІ, КГ	В ЯЩИКУ, КГ	ПІДДОН
5,56	5,58	17,74	1 рівень: 4 ящики
5,18	5,20	22,01	Всього рівнів: до 11

М'ясо без кістки із тазобедренної частини яловичини. М'ясо м'яке, соковите, поживне та легко засвоюється. Silver Side від «Нововолинський м'ясокомбінат» - це смачне та свіже м'ясо, яке можна тушкувати та запікати, і приготувати дуже ситні та смачні страви!

TOPSIDE



М'ЯКУШ ВНУТРІШНЬОЇ ЧАСТИНИ СТЕГНА (ОГУЗОК)

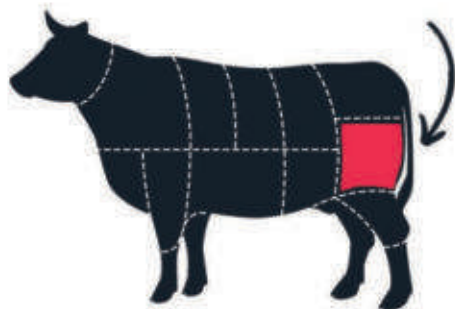
ЗНЕЖИЛОВАНЕ, КГ	В ВАКУУМІ, КГ	В ЯЩИКУ, КГ	ПІДДОН
3,38	3,405	16,50	1 рівень: 4 ящики
3,55	3,57	21,80	Всього рівнів: до 11



М'ясо без кістки із нутрішньої стегнової частини. Загалом це один із найпісніших або найбільш знежирених шматків яловичини. Ніжніший, ніж Silverside. Має чудовий смак, якщо його смажити цілим шматочком або нарізати кубиками й повільно тушкувати, щоб м'ясо розклалося й стало таким, що аж тоне у роті.

Вакуумна упаковка
Пакування (ящик): (Д)560см*(Ш)380см*(В)130см
Термін зберігання: 365 діб
Температура зберігання: від -18°С до -20°С

KNUCKLE



БОКОВА ТАЗОСТЕГНОВА ЧАСТИНА (ОКОВАЛОК)

Вищий ґатунок



1-й ґатунок

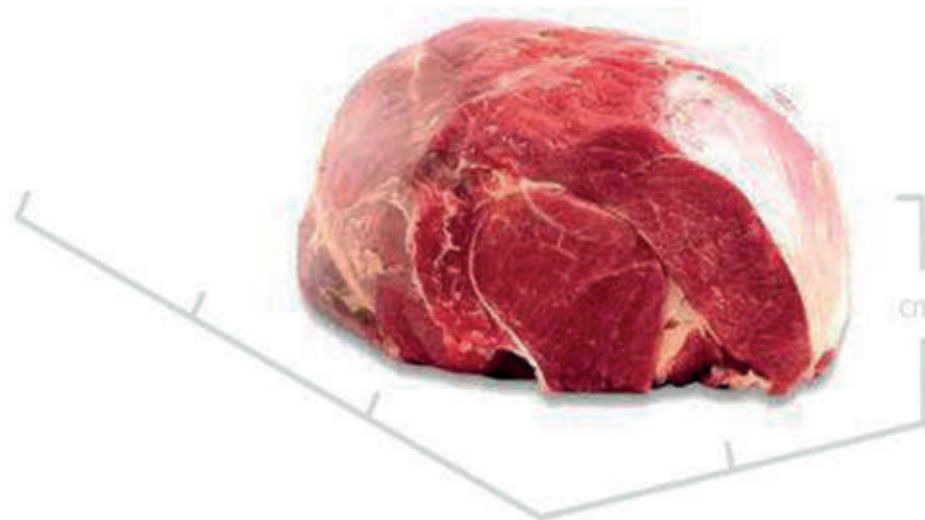


Вакуумна упаковка

Пакування (ящик): (Д)560см*(Ш)380см*(В)130см

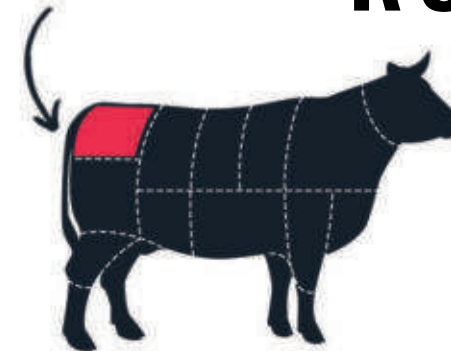
Термін зберігання: 365 діб

Температура зберігання: від -18°C до -20°C



ЗНЕЖИЛОВАНЕ, КГ	В ВАКУУМІ, КГ	В ЯЩИКУ, КГ	ПІДДОН
5,87 2,8	5,89 2,82	24,13 17,2	1 рівень: 4 ящики Всього рівнів: до 11

Яловичий оковалок — це універсальний шматок м'яса, який можна використовувати для печені, рагу, шашлику та стейків на грилі. Кнуклє — не найніжніший шматок м'яса, оскільки в ньому мало жиру, а це означає, що найкраще підійде тривале повільне приготування у вологості середовищі.



RUMP

КОСТРЕЦЬ
(НАДНИРКОВИЙ М'ЯЗ)

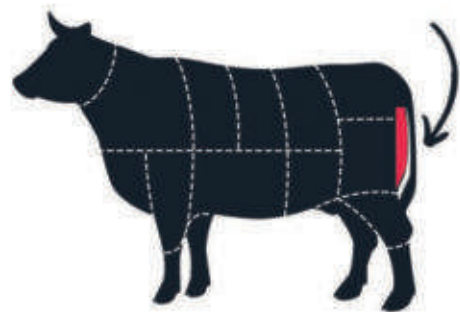
ЗНЕЖИЛОВАНЕ, КГ	В ВАКУУМІ, КГ	В ЯЩИКУ, КГ	ПІДДОН
5,76	5,78	17,62	1 рівень: 4 ящики
2,73	2,75	22,02	Всього рівнів: до 11



М'ясо, з якого можна приготувати все, починаючи з супів і закінчуючи ростбіфом і котлетами - кострець яловичий. Один із найцінніших видів м'яса. Його зрізають із стегнової частини туші, видаляють усі кістки та нарізають поперек волокон порційними шматками. На вигляд і своїм смаковим характеристикам кострець можна порівняти з філейною частиною яловичини.

Вакуумна упаковка
Пакування (ящик): (Д)560см*(Ш)380см*(В)130см
Термін зберігання: 365 діб
Температура зберігання: від -18°С до -20°С

EYE ROUND



ТАЗОСТЕГНОВА ЧАСТИНА СІДНИЧНИЙ М'ЯЗ, (КАЧАЛКА)

Вищий гатунок 
 1-й гатунок 
 5 stars 
 4 stars 



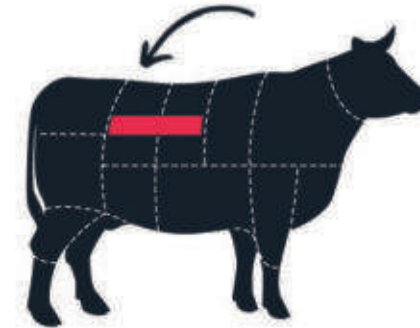
Вакуумна упаковка
 Пакування (ящик): (Д)560см*(Ш)380см*(В)130см
 Термін зберігання: 365 діб
 Температура зберігання: від -18°С до -20°С



ЗНЕЖИЛОВАНЕ, КГ	В ВАКУУМІ, КГ	В ЯЩИКУ, КГ	ПІДДОН
5,35	5,06	20,02	1 рівень: 4 ящики
2,31	2,33	17,55	Всього рівнів: до 11

Качалка - це вузька частина довгого сідничного м'яса задньої частини яловичої туші. Це напівсухожильний м'яз яловичини, один із найкращих видів м'яса для приготування українського борщу, а також других м'ясних страв – гуляшу, жаркого, біфштексу, бефстроганів. Приправлені травами та спеціями, готові страви з качалки набувають божественного смаку та аромату.

TENDERLOIN



ВИРІЗКА З ГОЛОВОЮ

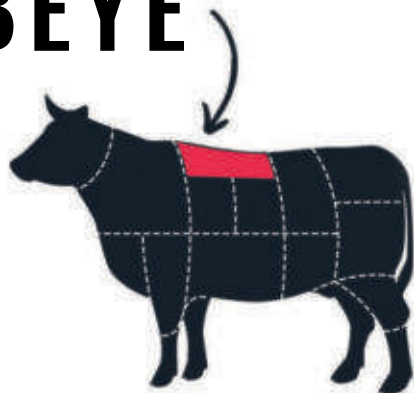
Вищий гатунок
★★★★★

ЗНЕЖИЛОВАНЕ, КГ	В ВАКУУМІ, КГ	В ЯЩИКУ, КГ	ПІДДОН
2,5 1,36	2,52 1,38	22,02 17,7	1 рівень: 4 ящики Всього рівнів: до 11

Яловичу вирізку вважають найціннішою частиною туші. А все тому, що вона абсолютно нежирна і ніжна через відсутність прожилок. Якщо ви бажаєте приготувати дивовижний ростбіф або соковиті відбивні, запекти м'ясо на грилі або духовці великим шматком - купуйте вирізку. Яловича вирізка чудово поєднується з усіма видами гарнірів. Серед широкого розмаїття яловичого м'яса, вирізка - низькокалорійний продукт.

Вакуумна упаковка
Пакування (ящик): (Д)560см*(Ш)380см*(В)130см
Термін зберігання: 365 діб
Температура зберігання: від -18°C до -20°C

RIBEYE



ТОВСТИЙ КРАЙ БЕЗ КІСТКИ

Вищий гатунок



ЗНЕЖИЛОВАНЕ, КГ	В ВАКУУМІ, КГ	В ЯЩИКУ, КГ	ПІДДОН
4,11 7,66	4,13 7,70	20,36 17,9	1 рівень: 4 ящики Всього рівнів: до 11



Вакуумна упаковка

Пакування (ящик): (Д)560см*(Ш)380см*(В)130см

Термін зберігання: 365 діб

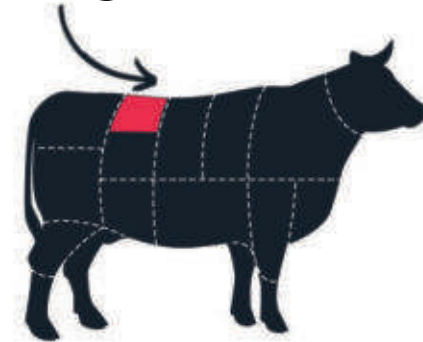
Температура зберігання: від -18°C до -20°C

RIBEYE - м'ясистий шматок з частини туші яловичини вищого гатунку.

Беруть відруб з частини від 6-го по 12-е ребро. Значна частина жирових прошарків тануть при приготуванні RIBEYE, пом'якшуючи м'язові волокни, і м'ясо виходить надзвичайно соковитим, отримуючи неповторний витончений смак.. З товстого краю зазвичай готують стейки на грилі, сковороді, відкритому вогні, а також у духовці.



STRIPLOIN



ТОНКИЙ КРАЙ БЕЗ КІСТКИ

ЗНЕЖИЛОВАНЕ, КГ	В ВАКУУМІ, КГ	В ЯЩИКУ, КГ	ПІДДОН
1,50	1,53	17,49	1 рівень: 4 ящики
3,11	3,13	23.90	Всього рівнів: до 11

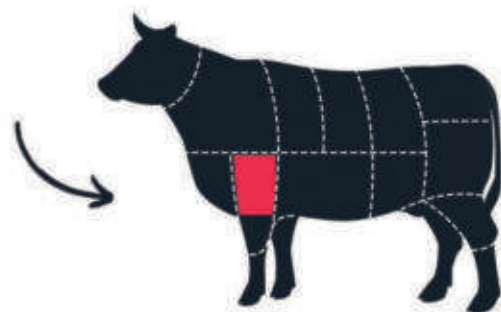
Вищий ґатунок
★★★★★



Тонкий край яловичини, також відомий як STRIPLOIN, отримав свою назву від англ. “філейна смужка”. Цей преміальний відруб яловичини містить менше жирових прошарків ніж RIBEYE, але в свою чергу м’якоть тонкого краю включає більші та дуже ніжні волокна і має сильно виражений яловичий смак.

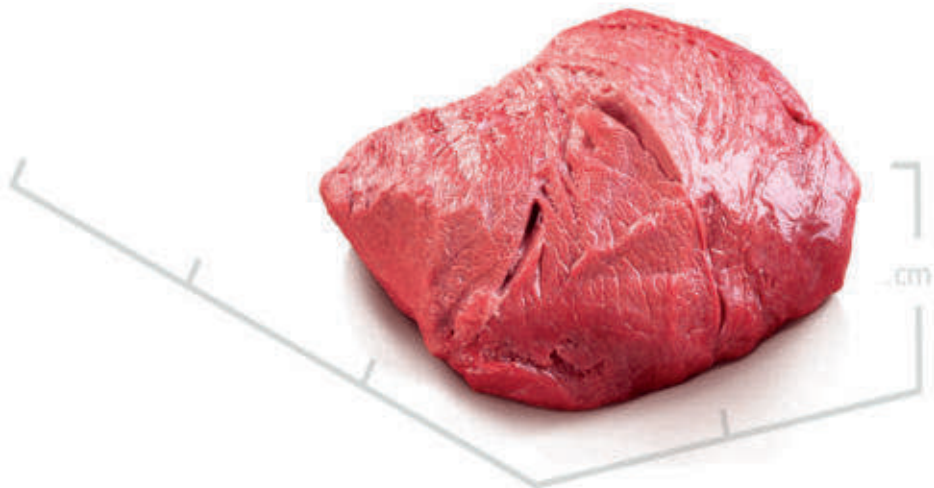
Вакуумна упаковка
Пакування (ящик): (Д)560см*(Ш)380см*(В)130см
Термін зберігання: 365 діб
Температура зберігання: від -18°С до -20°С

BEEF SHOULDER



ЯЛОВИЧА ЛОПАТКА

Перший гатунок



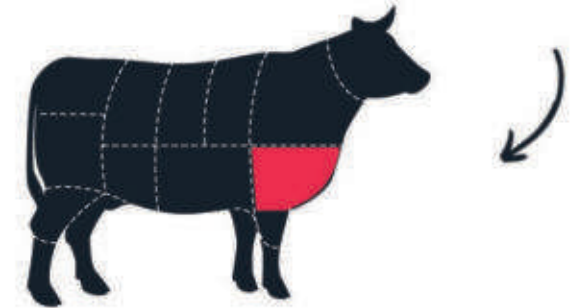
ЗНЕЖИЛОВАНЕ, КГ	В ВАКУУМІ, КГ	В ЯЩИКУ, КГ	ПІДДОН
6,69	6,72	16,72	1 рівень: 4 ящики
8,70	8,72	23,39	Всього рівнів: до 11



Вакуумна упаковка
Пакування (ящик): (Д)560см*(Ш)380см*(В)130см
Термін зберігання: 365 діб
Температура зберігання: від -18°C до -20°C

Лопатка вважається однією з найбільш смачних частин коров'ячої туші. Там знаходиться найніжніше і соковитіше м'ясо. Яловича лопатка — це відруб з туші корови або бика, що попереду прилягає до плечового суглоба. Він охоплює область від грудного м'яза через ребра, через плече і до хребта. Яловичу лопатку можна смажити на грилі та пательні, запікати, варити, тушкувати. Із цієї частини виходять наваристі бульйони та соковитий фарш.

BRISKET



ЯЛОВИЧА ГРУДИНКА

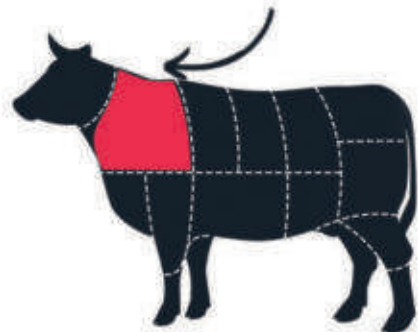
ЗНЕЖИЛОВАНЕ, КГ	В ВАКУУМІ, КГ	В ЯЩИКУ, КГ	ПІДДОН
4,78	4,8	17,7	1 рівень: 4 ящики
9,61	9,63	20,3	Всього рівнів: 11
			Всього ящиків: 44

- Перший гатунок
- Другий гатунок

Грудинка - це м'язова тканина, яка розташовується поверх ребер туші. Ця частина містить солідний шар жиру та характеризується наявністю плівки. Тому для запікання цілісним шматком яловича грудинка не призначена. А ось той самий тваринний жирок, який відчувається в кожній окремій порції, надає стравам дивовижного смаку по-справжньому домашньої їжі.

Вакуумна упаковка
Пакування (ящик): (Д)560см*(Ш)380см*(В)130см
Термін зберігання: 365 діб
Температура зберігання: від -18°С до -20°С

BEEF NECK



ЯЛОВИЧА ШИЯ

Перший гатунок



Другий гатунок



Вакуумна упаковка

Пакування (ящик): (Д)560см*(Ш)380см*(В)130см

Термін зберігання: 365 діб

Температура зберігання: від -18°C до -20°C

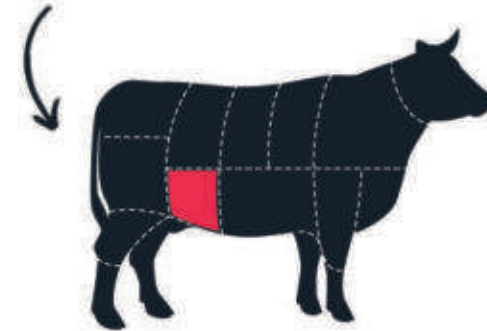


ЗНЕЖИЛОВАНЕ, КГ	В ВАКУУМІ, КГ	В ЯЩИКУ, КГ	ПІДДОН
10,10	10,12	18,8	1 рівень: 4 ящики
9,18	9,20	24,01	Всього рівнів: 11
			Всього ящиків: 44

З шийної частини яловичої туші одержують м'ясо з дивовижними смаковими якостями. У його структурі багато прошарків жиру, що дозволяє утримувати вологу всередині шматка при тепловій обробці. Процес приготування страви із шийної частини може затягнутися на кілька годин. Найкраще користуватися методами гасіння або повільного варіння.



BEEF FLANK



ЯЛОВИЧА ПАШИНА

ЗНЕЖИЛОВАНЕ, КГ	В ВАКУУМІ, КГ	В ЯЩИКУ, КГ	ПІДДОН
19,0	19,0	19,0	1 рівень: 4 ящики Всього рівнів: 11 Всього ящиків: 44

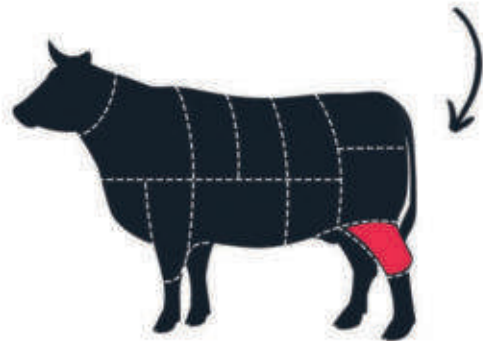
Другий гатунок



FLANK – яловича пашина, плоска та дуже зручна частина. FLANK практично безвідходний і вимагає мінімальної зачистки. Має гарний яловичий смак і цікаву текстуру. Головне завдання його не пересмажувати, оскільки він тонкий і готується досить швидко. Приблизно по 2-3 хвилини з кожного боку. Хороший і як стейк і в різних стравах. Наприклад, з флана можна зробити ідеальний фахітос або масу інших страв.

Упаковка: поліетиленовий пакет 100*60 см
Пакування (ящик): (Д)560см*(Ш)380см*(В)130см
Термін зберігання: 365 діб
Температура зберігання: від -18°C до -20°C

BEEF SHANK

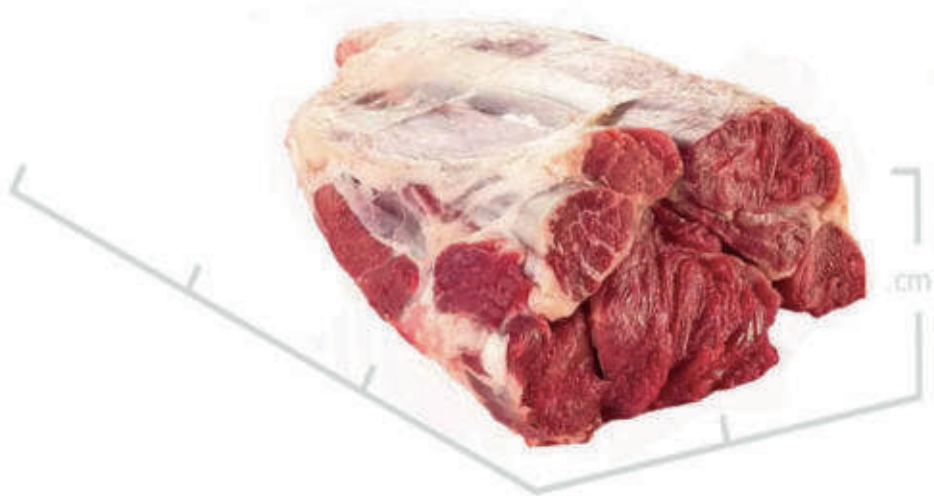


ЯЛОВИЧА ГОЛЯШКА

Другий гатунок



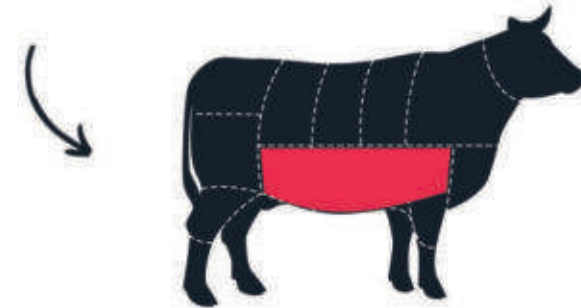
Упаковка: поліетиленовий пакет 100*60 см
Пакування (ящик): (Д)560см*(Ш)380см*(В)130см
Термін зберігання: 365 діб
Температура зберігання: від -18°C до -20°C



ЗНЕЖИЛОВАНЕ, КГ	В ВАКУУМІ, КГ	В ЯЩИКУ, КГ	ПІДДОН
19,0	19,0	19,0	1 рівень: 4 ящики Всього рівнів: 11 Всього ящиків: 44

Задня гомілка містить сухожилля, сполучні тканини та мозкову кісточку. Це справжня криниця природного желатину. Дана частина туші вимагає кулінарної обробки за спеціальними технологіями, широко використовується для приготування міцних бульйонів, а також таких традиційних страв, як холодець. Крім того, багато господинь гасять м'ясо із заднього стегенця, попередньо видаливши кістку.

SECOND GRADE



ЯЛОВИЧИНА 2-Й ГАТУНОК

ЗНЕЖИЛОВАНЕ, КГ	В ВАКУУМІ, КГ	В ЯЩИКУ, КГ	ПІДДОН
19,0	19,0	19,0	1 рівень: 4 ящики Всього рівнів: 11 Всього ящиків: 44

Другий гатунок

М'ясо яловичини (мязова тканина з вмістом видимих увімкнень сполучної й жирової тканин не більш ніж 20 %)

Упаковка: поліетиленовий пакет 100*60 см

Пакування (ящик): (Д)560см*(Ш)380см*(В)130см

Термін зберігання: 365 діб

Температура зберігання: від -18°С до -20°С

**Адреса виробника
та потужностей виробництва:**
ТзОВ «Нововолинський м'ясокомбінат»,
45400, Україна, Волинська обл.,
м. Нововолинськ, вул. Луцька, 3,
тел.: (03344) 4 62 92
www.pankurchak.ua