г. Минск +7(495) 928-02-18

Уважаемые, дамы и господа!

Мы, команда молодых, амбициозных, динамично развивающаяся профессионалов в этот прекрасный день, предлагаем вам стать партнерами и как следствие друзьями!

Уже несколько лет мы работаем на Российском рынке и зарекомендовали себя как добросовестные производители высоко качественного мяса говядины в Республике Беларусь.

Наша команда - сумма амбиций и навыков. Навыков в сфере производства мяса говядины полуфабрикатов, маркетинга и продаж. По несколько лет в каждом из направлений.

Мы не работаем с нытиками и халявщиками. А только с проверенными и серьезными компаниями. Среди наших клиентов ряд известных мясокомбинатов и логистических компаний Москвы, Санкт Петербурга, Дальнего Востока, Южного и Центрального Федеральных округов.

Амбиции не дают сидеть нам на месте. Мы расширяемся, в связи с чем ищем новых партнеров. Сегодня, мы рады предложить вам продукцию ЧТПУ «Клецкий мясокомбинат», произведенную под нашим контролем и из нашего мясо-сырья, Быков категории «Прима»/«Экстра» и Коровы I категории: Говядина не жилованная «Компенсат» и Говядина жилованная «Сортовая».

АЛЬТЕРНАТИВА МЯСУ НА КОСТИ - «КОМПЕНСАТ»

На нашем комбинате Говядина не жилованная «Компенсат» производится из туш животных Коровы 1 категории и Быков класса А и Б, категорий упитанности «Прима» (от 500кг), «Экстра» (от 450кг) по требованиям ГОСТ Р 54315-2011, которые разделяют при производстве на отрубы и упаковывают в вакуум (задний отруб (таз), спинная часть, лопатка, мускул, шея, грудная часть, межреберная и тримминг), по сути это **бескостное мясо коровы или быка**, т.е. все части туши упакованные в вакуум по 5 кг (короб 2*5кг).

Вакуумная упаковка, в отличии от полутуш, позволяет увеличить срок реализации до 20 суток.

И еще несколько плюсов:

1) Вам не нужен обвальщик;

2) Вам не нужно искать сбыт на кости или утилизировать их;

3) Вы экономите на логистике: (машина полутуш 16 тонн минус кости и работа обвальщика);

4) Вы сокращаете расходы на производство за счет упрощения операции подготовки сырья;

5) Вы экономите энергоресурсы и ускоряете производственный процесс.

«Компенсат» – это 19 тонн бескостного, охлажденного мяса быков категории «Прима», мяса быков категории «Экстра» или мяса коровы Первой категории в одной машине. Выбор за вами!

ГОВЯДИНА ЖИЛОВАННАЯ – «СОРТОВАЯ»

Говядина жилованная производится из туш животных высшей, первой (I) и второй (II) категорий упитанности, которые разделяют при производстве на три сорта - первый, второй и высший. Односортная говядина получается при жиловке целой туши, с выделением вырезки и частично тазобедренной части туши.

Краткое понятие каждой категории.

Говядина жилованная высшего сорта представляет из себя мышечную ткань без ярких видимых соединений и любых проявлений жировых тканей, допускается до **3%** жировой и соединительной ткани. Ее получают из тазобедренной части, спинной части, лопаточной и поясничных частей туши.

Говядина жилованная первого сорта представляет из себя мышечную ткань с содержанием очень небольшой доли, допускается до **6%** жировой и соединительной ткани. Мясо говядины I сорта получают от тех же частей туши что и высший сорт, но может присутствовать шейная часть.

Говядина жилованная второго сорта представляет из себя мышечную ткань с содержанием массовой доли жировой и соединительной ткани, но не превышающей **20 %** от общей массы. Мясо говядины II сорта получают из грудной, шейных частей, голяшки, рульки, пашины и других частей туши.

Говядина жилованная односортная представляет из себя мышечную ткань с содержанием массовой доли жировой и соединительной ткани от **10** до **14 %** от общей массы, ее так же производят из туш I и II категорий, после выделения отрубов высшего сорта.

От прекрасно упитанных животных туш первой (I) категории при разделки выделяют говядину жилованную жирную или жир-сырец.

Говядина жилованная жирная представляет из себя мышечную ткань с содержанием массовой доли жировой и соединительной ткани, но не более **35 %** от общей массы. Мясо говядины жирное состоит из подкожного межмышечного жира и мышечной ткани в виде небольших прирезей. Говядину жилованную жирную получают из спинноребeрной и передней части туши.

Такое мясо прекрасно используется для изготовления самых разнообразных вкусных видов деликатесов, колбас, рулетов, полуфабрикатов, пользуется популярностью в сегменте HoReCa.

Процедура начала сотрудничества: предварительные переговоры с сотрудником департамента продаж, обмен учредительными документами, согласование и подписание контракта, проверка контракта вашим банком, валютный контроль, далее отгрузка образцов продукции и только когда вы убедитесь в качестве продукта - мы приступаем к обсуждению объемов, графика поставок и прочих условий сотрудничества. Цены указаны без учета НДС (10%). Самовывоз из Минской области, возможно содействие в доставке продукции через транспортную компанию Беларуси.

Внимание, образцы и их доставка в Россию платные!

С пожеланием процветания вашего бизнеса,

Департамент продаж в России.

e-mail: meat.rb@mail.ru

+7 (495) 928-02-18