

Юридический адрес:

Фактический адрес:



Российская Федерация

125 040, г. Москва, ул. Скаковая, 17, строение 2

125 040, г. Москва, ул. Скаковая, 17, строение 2

ИНН / КПП 771 496 43 63 / 771 401 001

Отделение № 9038 / 01844 ПАО «Сбербанк», г. Москва

БИК 044 525 225

Р/с 407 028 102 380 001 369 50

К/с 301 018 104 000 000 00 225

e-mail: meat.rb@mail.ru

тел. +7-916-912-16-55

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 поставщики высоко качественного мяса говядины из Республики Беларусь.

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

Наша миссия: внести свою лепту в развитие предпринимательства в России и обеспечение качественным мясом Российский рынок. Да, такая глобальная и важная цель.

Мы не работаем с нытиками и халявщиками. А только с проверенными и серьезными компаниями. Среди наших клиентов ряд известных мясокомбинатов Москвы и ЦФО.

Амбиции не дают сидеть нам на месте. Поэтому мы расширяемся. В связи с чем, ищем новых партнеров. Сегодня, мы рады предложить вам мясо производства Республики Беларусь, это:

ГОВЯДИНА ВЫСШЕГО СОРТА - Спинная часть; грудная часть; филей; оковалок; кострец; огузок.

ГОВЯДИНА ПЕРВОГО СОРТА - Лопаточная часть; плечевая часть; пашина; шея.

ГОВЯДИНА ВТОРОГО СОРТА - Зарез; передняя голяшка; задняя голяшка.

ГОВЯДИНА ОДНОСОРТНАЯ - Получается при жиловке целой туши.

Основные характеристики жилованного мяса говядины.

Говядина жилованная производится из говяжьего мяса туш животных первой (I) и второй (II) категорий упитанности, которые разделяют при производстве на три сорта - первый, второй и высший.



Краткое понятия 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 всех частей туши.

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.

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 спиннореберной и передней части туши.

Жиловка производится вручную рабочими специальным острым ножом с широким и длинным лезвием. Вся мышечная ткань туши разрезается на мелкие куски массой 400 - 500 грамм по линиям соединения мускулов для отделения мяса. В процессе выполнения всей жиловки производится сортировка блочных мясных полуфабрикатов по категориям. Такое мясо прекрасно используется для изготовления самых разнообразных вкусных видов деликатесов, сосисок, колбас, рулетов, полуфабрикатов, пользуется популярностью в сегменте HoReCa.

С пожеланием процветания вашего бизнеса,

Команда ООО «Гранд» г. Москва

e-mail: meat.rb@mail.ru

+7-916-912-16-55

