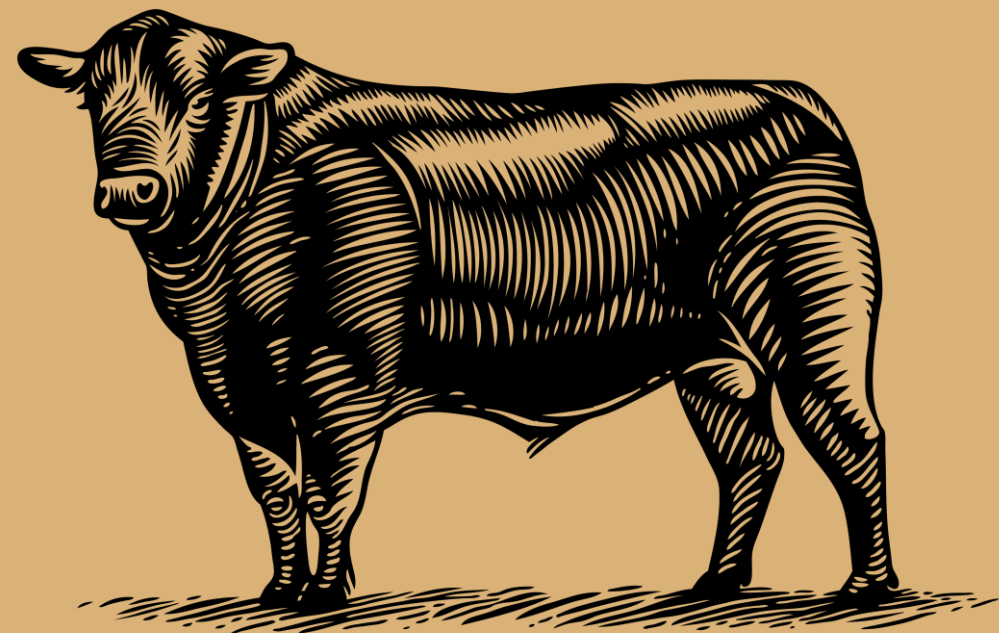


МИРАТОРГ
МЫ – ОДНА СТРАНА

ГОВЯДИНА
ТЕЛЯТИНА
ЯГНЯТИНА





WAGYU

Говядина Вагю от Мираторг — это уникальный мясной продукт, созданный на основе смешения японской породы Вагю и нашей лучшей генетики Абердин-Ангус.



Matured Beef

Это мясо высокого качества от коров породы Black Angus травяного откорма. Красивые крупные стейки, ставшие популярными в Европе, обладают глубоким мясным вкусом и не оставляют равнодушными не только гурманов, но и простых любителей говядины.



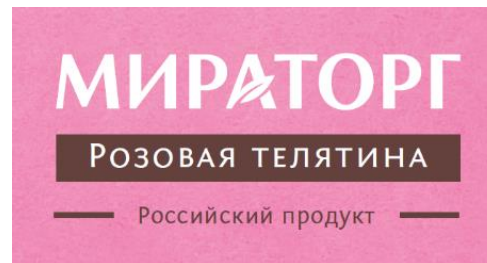
Signature

Говядина Мираторг Signature — это лучшая часть мраморного мяса Black Angus, которая проходит 7 дополнительных стадий отбора. Сочетание автоматического и ручного отбора позволяет нам создать по-настоящему безупречную говядину.



Мраморная говядина

Мраморная говядина стала настоящей классикой гриль-сезона в России. Потребители ценят ее за неизменную сочность, мягкость и насыщенный мясной вкус.



Розовая телятина

Нежная и вкусная телятина — высокое качество розовой телятины обусловлено тщательным уходом, здоровьем телят и правильно выстроенным рационом на всех этапах жизни животного.



Говядина сухого вызревания

Dry Aged Beef — мясо, прошедшее процесс сухого вызревания. Вызревание — размягчение и усиление вкуса и аромата мяса за счет естественного процесса ферментации. Благодаря сухому вызреванию мясо становится не только нежным, но и приобретает легкий ореховый вкус.



Ягнятина Dorper

Нежное мясо с легким молочным сладковатым привкусом. Приятный аромат ягнятины, легкий и ненавязчивый.

МИРАТОРГ

МЫ —
ОДНА
СТРАНА



МИРАТОРГ

BLACK ANGUS

МРАМОРНАЯ ГОВЯДИНА



Абердин Ангус – порода бычков

Абердин-Ангус – порода крупного рогатого скота, выведенная на северо-востоке Шотландии в XVI веке. Заводчики разделяют животных черной и красной масти: Блэк Ангус и Рэд Ангус.

Порода Абердин-ангус – самая популярная мясная порода в мире. Мясо бычков породы Блэк Ангус считается одним из лучших в мире за высокую мраморность и яркий вкус.

Особенности:

- Высокий потенциал набора мраморности
- Нежное тонковолокнистое мясо
- Устойчивость к холоду и жаре
- Спокойный характер и отсутствие рогов
- Развитая мышечная структура

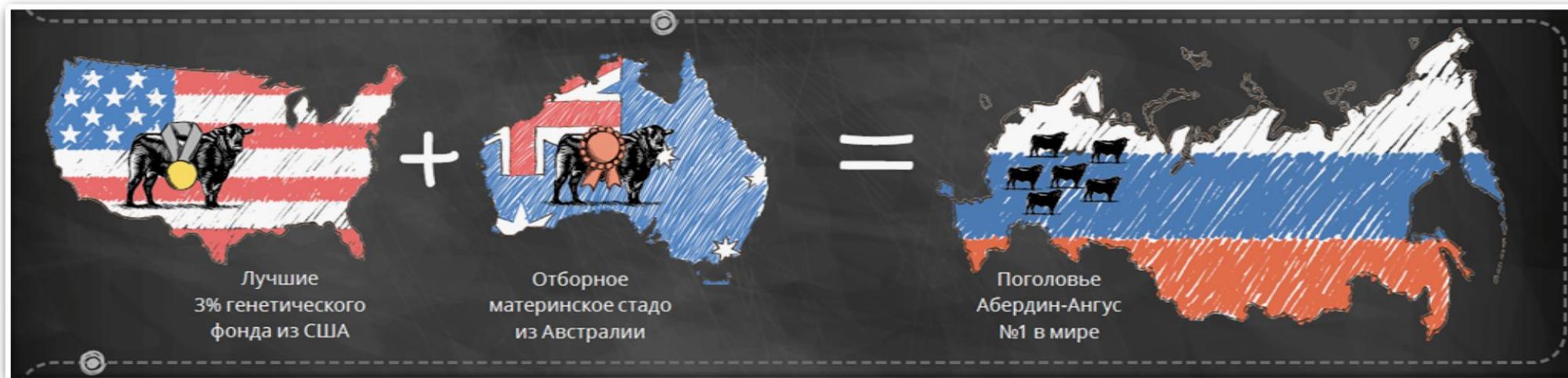
МИРАТОРГ

МЫ –
ОДНА
СТРАНА

Абердин Ангус – порода бычков

Абердин-Ангус – порода крупного рогатого скота, выведенная на северо-востоке Шотландии в XVI веке. Заводчики разделяют животных черной и красной масти: Блэк Ангус и Рэд Ангус

Мясо от бычков породы Блэк Ангус считается одним из лучших в мире за высокую мраморность и яркий вкус.



В 2010 году МИРАТОРГ создал в России поголовье породы Абердин-Ангус с уникальной генетикой лучших представителей породы из США и Австралии.

За 10 лет наше стадо чёрных Ангусов стало крупнейшим в мире, а выращивается оно на Брянской, Орловской, Калининградской, Смоленской, Тульской и Калужской земле.

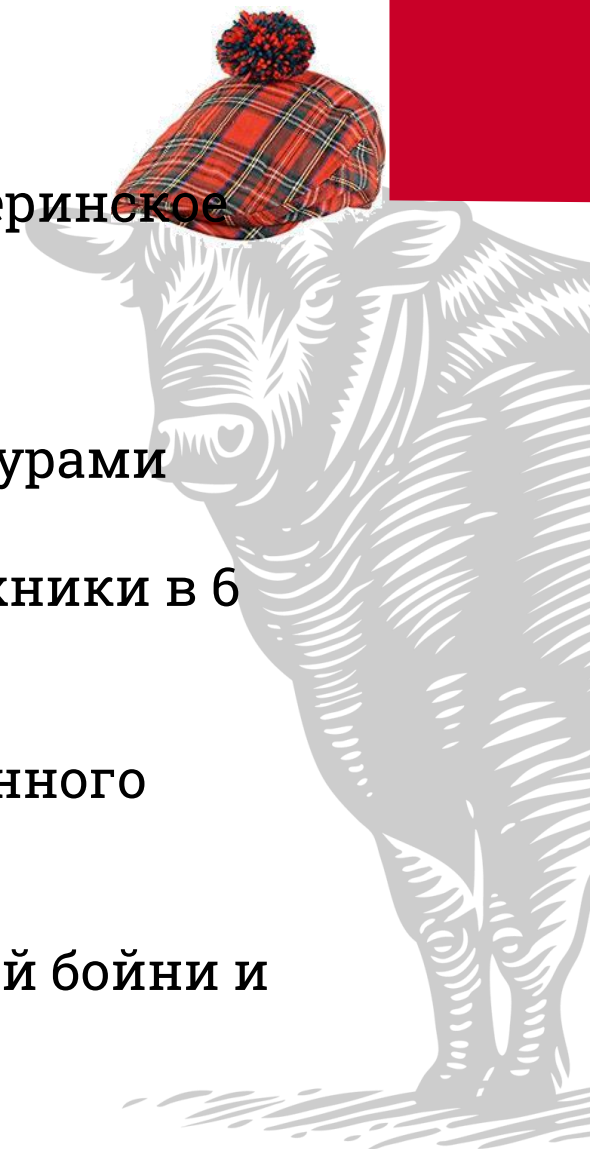
МИРАТОРГ

МЫ –
ОДНА
СТРАНА

Мраморная говядина Мираторг

Сегодня Производство мраморной говядины Мираторг:

- 880 000 стадо породы Блэк Ангус, из них 440 000 материнское стадо – Это самое большое поголовье в мире
- Более 500 000 Га огороженных пастбищ, засеянных многолетними травами и пашен с зерновыми культурами
- 114 современных ферм с парком самой новейшей техники в 6 областях РФ
- 4 фидлота (откормочная площадка) для единовременного содержания более 250 000 животных.
- 400 000 голов в год – мощность высокотехнологичной бойни и производство глубокой переработки

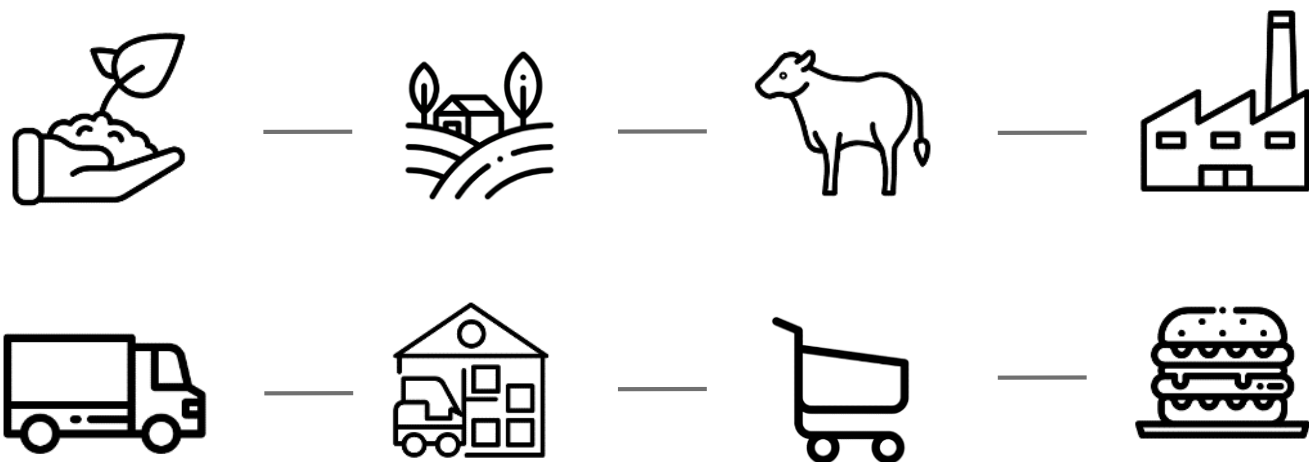


МИРАТОРГ

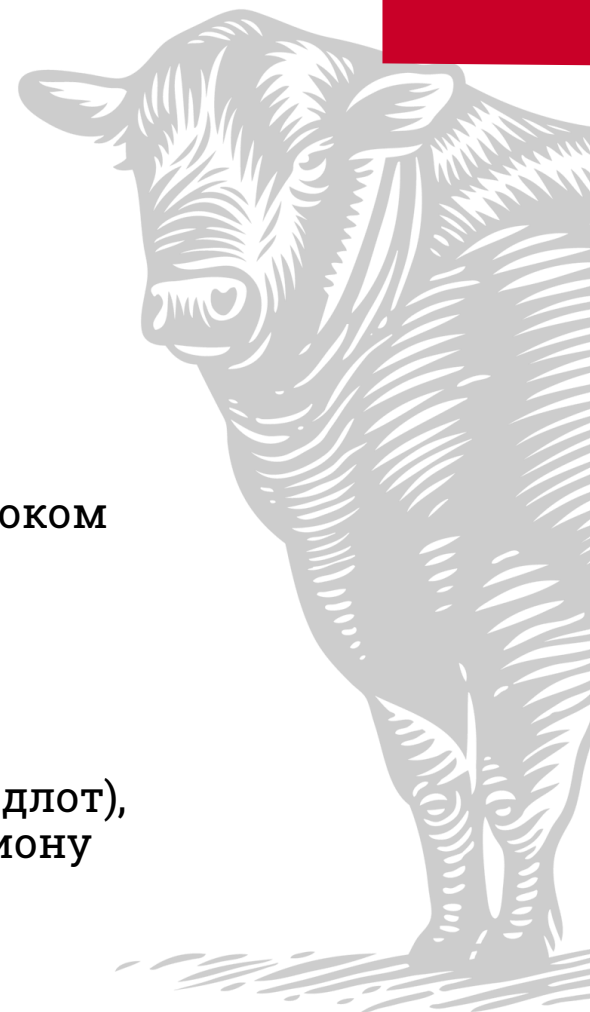
МЫ –
ОДНА
СТРАНА

Мраморная говядина Мираторг

Контроль от поля до прилавка



- До 4-6 месяцев телята живут вместе с коровами и питаются их молоком
- До 12-15 месяцев молодые бычки свободно пасутся на пастбищах с многолетними травами и чистой водой
- Набрав вес 350 кг они отправляются на откормочную площадку (фидлот), где за 250 дней вдвое увеличивают вес благодаря кукурузному рациону



МИРАТОРГ

МЫ –
ОДНА
СТРАНА

Бык-производитель



Бычки в зимний период



Фидлот №1



МРАМОРНОСТЬ



SELECT



CHOICE



PRIME

Мраморная говядина Мираторг



Мраморность – вкрапления внутримышечного жира в мясе, характерные для говядины от бычков мясных пород, прошедших специальный откорм.

В большинстве стран мраморность определяется по системе USDA*. Это общепризнанная система определения мраморности говядины.

Как это происходит?

Камера-сканнер автоматически подсчитывает количество очков мраморности на срезе зоны рибай. Затем сравнивает мраморность с эталонными образцами градации USDA и присваивает один из 3 грейдов:

Choice (400-700 баллов по USDA)

Prime (700+)

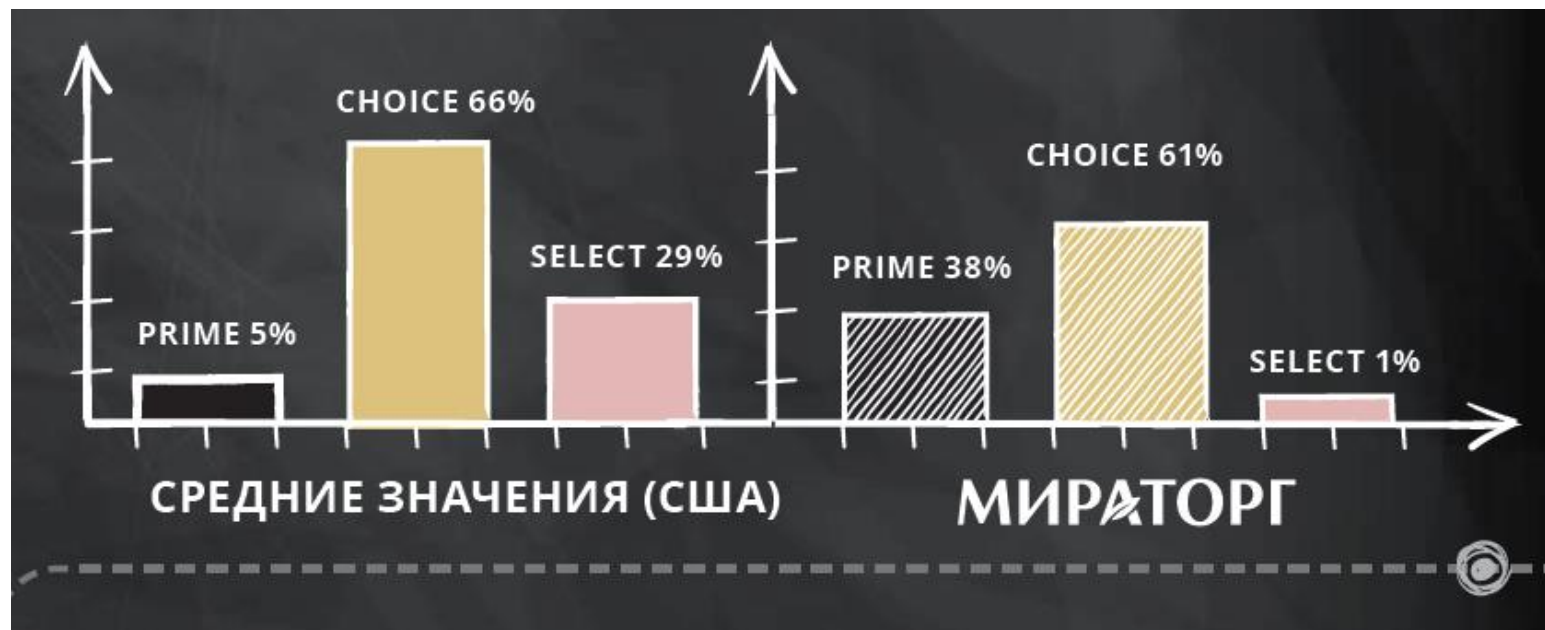
Signature (900+) – говядина особой категории.

*USDA – United States Department of Agriculture.

МИРАТОРГ

МЫ –
ОДНА
СТРАНА

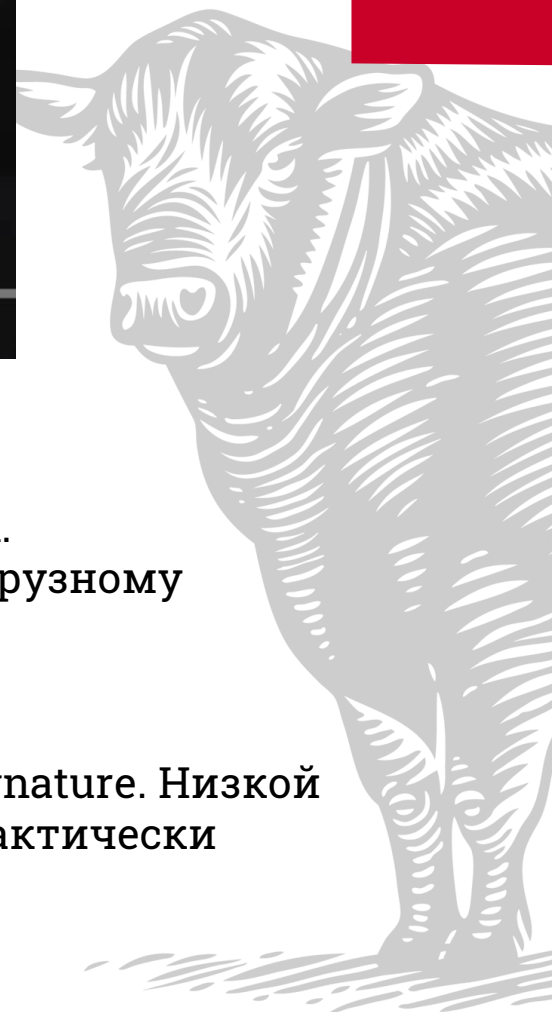
Мраморная говядина Мираторг



Говядину высокой мраморности получить крайне сложно!

В среднем, категории Prime достигает не более 5% мраморной говядины. Говядины Мираторг, благодаря исключительной генетике стада и кукурузному откорму более 250 дней, достигает гораздо более высокой мраморности. Доля категории Prime в говядине Мираторг – достигает почти 40%!

Мы производим говядину только 3 высоких уровней – Choice, Prime, Signature. Низкой категории select, так хорошо распространенной по всему миру, у нас практически отсутствует.



МИРАТОРГ

МЫ –
ОДНА
СТРАНА

Мраморная говядина Мираторг



Вызревание (выдержка) говядины – размягчение и усиление вкуса и аромата мяса за счет естественного процесса ферментации.

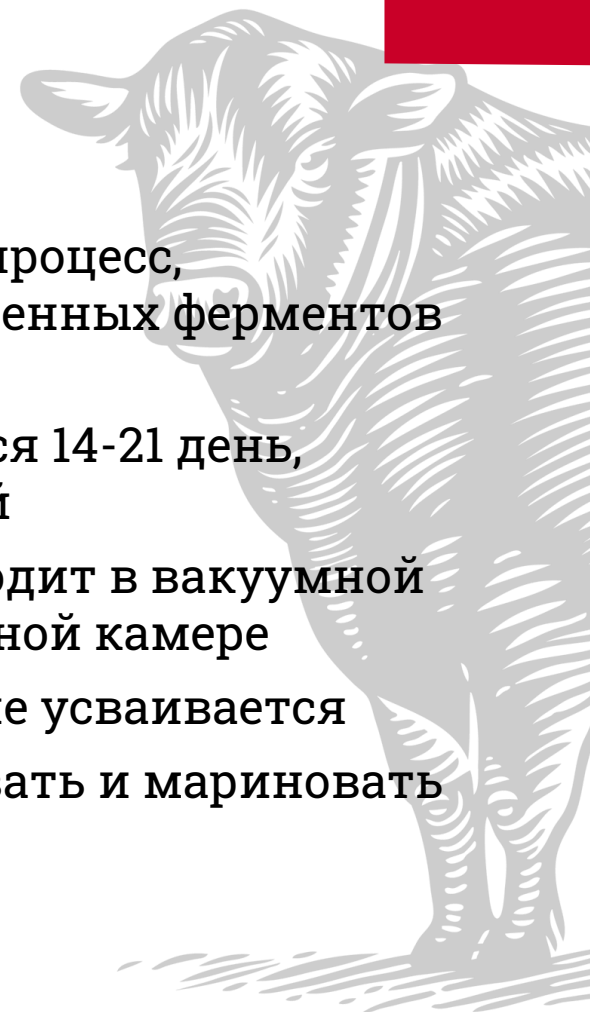
Полностью естественный процесс, проходящий за счет собственных ферментов мяса

Влажное вызревание длится 14-21 день, сухое вызревание – 28 дней

Влажное вызревание проходит в вакуумной пленке, сухое – в специальной камере

Вызревшая говядина лучше усваивается

Такое мясо не нужно отбивать и мариновать



МИРАТОРГ

МЫ –
ОДНА
СТРАНА





МИРАТОРГ

СХИМА

2

ЛИНИЯ
ОБВАЛКИ И
ЖИЛОВКИ



МИРАТОРГ

MATURED BEEF

МЯСО КОРОВ BLACK ANGUS

— РОССИЙСКИЙ ПРОДУКТ —



ИСТОРИЯ MATURED BEEF

Выдержанное мясо – как зрелое вино, понятно настоящим ценителям, знающим все тонкости продукта. **MATURED BEEF** – это мясо от взрослых коров породы Black Angus травяного откорма. Красивые крупные стейки, ставшие популярными во всем мире, обладают глубоким мясным вкусом и не оставляют равнодушными не только гурманов, но и простых любителей говядины. Длительный травяной откорм формирует особый натуральный вкус с легкой кислинкой, мясо приятно жевать благодаря его зернистой структуре. Мясо коров достаточно постное, а поверхностный жирок обладает приятной кремовостью и нежным вкусом.

Зрелое мясо особо ценилось древними римлянами, в дальнейшем, традиция готовить мясо коров, которые несколько лет питались отборными травами на свободном выпасе, перекочевала в один из самых закрытых регионов Европы – Страну Басков. Именно здесь родилось легендарное блюдо, которое обрело популярность не только в Испании и соседних странах, но и по всему миру – чулетон. Увесистый стейк на косточке принято лишь слегка прожаривать на гриле или открытом огне. Цельный кусок мяса уже на столе нарезают на тонкие слайсы. Обязательным условием идеального чулетона является красивый трехцветный рисунок, образуемый на срезе за счет прожарки степени Rare. Лучший соус к такому мясу – чесночное масло, а в качестве гарнира идеально подходит запеченный картофель или овощи.

Вместе с легендарным стейком все большую популярность в мясных ресторанах обретают блюда из мяса зрелых коров.

Мы предлагаем такое мясо под бредом **MATURED BEEF**.

Мясо зрелых коров ценят за насыщенный говяжий вкус, такое мясо за рубежом часто называют BEEFY BEEF (говяжья говядина).



ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ БЛЮД ИЗ ГОВЯДИНЫ MATURED BEEF

MATURED BEEF на сегодняшний день является популярным гастрономическим трендом. Это мясо зрелых коров Black Angus возраста 5-6 лет. Длительный травяной откорм формирует особые вкусовые качества мяса, за это его особенно ценят гурманы. Процедура вызревания на предприятии делает мясо мягким, а вкус – насыщенным. Полный ассортимент премиальных и альтернативных отрубов **MATURED BEEF** прекрасно дополнит мясной или стейковый раздел меню, крупные куски и стейки на кости помогут сформировать уникальное банкетное меню, а традиционные отруба из этой высококачественной говядины могут лечь в основу множества закусок, а также первых и вторых блюд.

Варианты названий, подчеркивающих принадлежность блюд к Басконской кухне:

- Рибай, Ковбой - Чулетон,
- Стриплойн, Ти-Бон - Басконский стейк,
- Филе-миньон - Турнедо Дуранго,
- Альтернативные стейки - Стейк Сан Себастьян, Наварра стейк,
- Другое – Карме-де-Бильбао, Бёф-де-Васко

Вариант описания продукта в меню:

«Мясо взрослых коров породы Black Angus особенно ценится за его натуральный вкус с легкой кислинкой и приятную зернистую структуру. Красивые крупные стейки, традиционные для басконской кухни, быстро набрали популярность в Европе, а теперь их можно попробовать и в России. Мясо коров достаточно постное, а поверхностный жирок обладает приятной кремовостью и нежным вкусом.»

Matured Beef



Matured beef – это мясо высокого качества от коров породы Black Angus травяного откорма. Красивые крупные стейки, ставшие популярными в Европе, обладают глубоким мясным вкусом и не оставляют равнодушными не только гурманов, но и простых любителей говядины.

Длительный травяной откорм формирует особый натуральный вкус с легкой кислинкой, мясо приятно жевать благодаря его зернистой структуре. Мясо коров достаточно постное, а поверхностный жирок обладает приятной кремовостью и нежным вкусом.

- Говядина от собственного стада коров Black Angus (440 000 голов)
- Длительный травяной откорм и 60 дней докорма на фидлоте
- Только коровы Абердин-Ангус черной масти в возрасте 6 лет
- Влажное и Сухое вызревание
- Крупные куски и стейки привлекают особое внимание гостей
- Прекрасно подходит для запекания, томления и вяления, благодаря силе своего вкуса
- Глубокий насыщенный вкус и аромат

МИРАТОРГ

МЫ –
ОДНА
СТРАНА

DRY AGED BEEF



DRY AGED BEEF



Dry Aged Beef – говядина, прошедшая процесс сухого вызревания. Вызревание говядины – размягчение и усиление вкуса и аромата мяса за счет естественного процесса ферментации.

Процесс сухого вызревания достаточно трудоемкий – незачищенные отруба говядины на кости помещают в специально оборудованную камеру со строгим контролем температуры и влажности.

За счет контакта с воздухом отруба теряют более 30% массы, однако при этом формируется уникальный неповторимый вкус и текстура мяса

Процесс протекает с доступом кислорода, постоянная температура в камере – 0-2 °С, относительная влажность воздуха в камере – 80%. Оптимальный срок сухого вызревания отрубов – не менее 28 суток. Стена из гималайской соли помогает контролировать влажность в камере

МИРАТОРГ

МЫ –
ОДНА
СТРАНА

