

ООО Птицефабрика «Улыбино»  
[www.ulibino.ru](http://www.ulibino.ru)

Продукты из мяса утки, с собственной птицефабрики  
Коммерческое предложение  
С УЛЫБКОЙ ВКУСНЕЕ !!!



# Кто мы

- ✓ Птицефабрика «Улыбино» — первое за Уралом крупное предприятие по производству утиного мяса;
- ✓ В 2019 году птицефабрика «Улыбино» с планируемой мощностью 18 000 тонн утиного мяса в год — начала свою работу;
- ✓ Мы производим полезный, натуральный продукт, который долгое время был незаслуженно забыт, и сегодня у нас есть возможность включить его в ежедневный рацион современного человека — в новом удобном формате;
- ✓ Птицефабрика «Улыбино» — это уникальный проект, в котором сибирские традиции выращивания утки нашли воплощение в инновационных технологических решениях;
- ✓ Своя полноценная кормовая база для выпуска питательного и экологически чистого мяса утки;
- ✓ На площади 400 га расположились десятки производственных корпусов: материнское стадо, инкубатор, птичники, цех убоя и переработки, где сосредоточены передовые достижения в мировой практике птицеводства;
- ✓ Масштаб предприятия позволяет всерьёз говорить о возможности поставки продукции из утки в любые регионы России;
- ✓ Мы производим как мясные продукты глубокой заморозки, так и охлаждённые полуфабрикаты из утиного мяса;
- ✓ Мы готовы совместно с Вами реализовать амбициозный проект по созданию истории Сибирской Утки;
- ✓ Наша миссия «Здоровье животных — здоровье человечества!».



# Что мы предлагаем (ассортимент)

Тушка утенка



Филе утенка



Фарш утенка



Окорочок утенка



Рагу из утенка



Все продукты без ГМО

Наименование	Срок хранения	Терм. состояние	Ед.изм	Масса 1 упаковки
Тушка утенка	360	Зам	Кг	1.7-2.3
Филе утенка (лоток ВПС)	180	Зам	Кг	0,7
Фарш утенка	180	Зам	Кг	0,9
Окорочок утенка (скин)	360	Зам	Кг	0,5
Рагу из утенка	180	Зам	Кг	0,6



# Особенности нашего продукта

- ✓ «Улыбино» — абсолютно новый производственный комплекс, отвечающий принятым в мире эко-стандартам;
- ✓ В строительстве были применены итальянские технологии производства железобетонных конструкций, позволяющие обеспечить микроклимат, приближенный к естественным условиям обитания утки;
- ✓ Особая безопорная технология сборки корпусов помогает поддерживать высокие санитарно-гигиенические показатели, тем самым создавая дополнительную защиту утиного стада от болезней;
- ✓ Для разведения используется утка французской бройлерной породы Star-53 с высоким содержанием мяса и небольшим количеством жира;
- ✓ Продукт отличается высоким содержанием витаминов B5, B12, железа. А уровень холестерина самый низкий из всех видов мяса. Продукт подходит для фитнес питания;
- ✓ Мясо французской утки – нежное, сочное, быстро готовится, изысканно и приятно на вкус;
- ✓ Утки содержатся в просторных светлых фермах;
- ✓ Генетические особенности утки позволяют выращивать птицу без антибиотиков. То есть на выходе мы получаем экологически чистое и здоровое мясо, признанное во всем мире;
- ✓ Уровень пищевой безопасности на фабрике соответствует одному из высших международных стандартов ISO 22000;
- ✓ Наша утка всегда свежая. Технология замкнутого цикла с последующей реализацией готовой продукции через торговые сети позволяет поддерживать непрерывность производственного процесса;
- ✓ Утка выращивается на натуральных кормах собственного производства – без применения гормональных стимуляторов роста и ГМО. Может быть рекомендована для детского и диетического питания, в том числе при заболеваниях ЖКТ, аллергических и аутоиммунных заболеваниях;



## Выгоды продукта

- Локальный производитель. Минимальные риски в поставках;
- Согласно данным агентства Икар рост потребления утиного мяса с 2011 года по 2019 составил 700%, и по данным агентства Business stat будет продолжать активно расти на 8,2-20% ежегодно;

