



Servolux



Содержание

О КОМПАНИИ	2
НОВИНКИ	
Готовые кулинарные изделия, мясные начинки, соусы	3
Дип-поты HoReCa	4
МЯСО ПТИЦЫ	5
ГОТОВЫЕ ЗАПЕЧЁННЫЕ ПРОДУКТЫ	
Плечевая часть крыла	7
Мякоть бедра гриль	
Филе нарезанное запечённое	8
Куриные кусочки в панировке	
Стрипсы оригинальные панированные	9
Стрипсы классические	
Котлета ост्रая «Макси бургер»	10
Котлета для бургера в темпуре	
Наггетсы Темпурные	11
Хрустящие наггетсы	
Наггетсы Аппетитные	12
МЯСО-КОЛБАСНЫЕ ИЗДЕЛИЯ	
Сосиски «Для гриля» высшего сорта	12
ПОЛУФАБРИКАТЫ ЦЕЛЬНОКУСКОВЫЕ	
Шаурма донер замороженная	13
АЗУ цыплят-бройлеров в маринаде	14
Мякоть тушки цыплёнка-бройлера в маринаде	
ТВОРОЖНЫЕ ПРОДУКТЫ	
Сыр творожный «Professional» м.д.ж. 65%	15
Сыр творожный «Cream Nuvo» м.д.ж. 70%	
Моцарелла и сулугуни весовые	
Сырники	16
Творожные шарики	

О компании

Группа компаний «Серволюкс» — признанный эксперт в области птицеводства и производства продуктов питания, входит в ТОП-10 производителей мяса птицы СНГ.

20+

лет опыта работы

26

производственных
площадок

10,8K

сотрудников

20+

брендов

ГЛУБОКАЯ ПЕРЕРАБОТКА МЯСА ПТИЦЫ



67
тыс. тонн

ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ
МОЩНОСТЬ

3 актива

ПТИЦЕВОДСТВО



213,9
тыс. тонн

ПРОИЗВОДСТВО
И РАЗДЕЛКА МЯСА ПТИЦЫ
(объём птицы в живом весе)

КОМБИКОРМОВОЕ ПРОИЗВОДСТВО



600
тыс. тонн

ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ
МОЩНОСТЬ

2 актива

МОЛОЧНОЕ НАПРАВЛЕНИЕ



25,9
тыс. тонн

ПРОИЗВОДСТВО
МОЛОКА



FSSC 22000

Являемся ответственным глобальным бизнесом,
обеспечиваем устойчивое равновесие между охраной
окружающей среды, социальной ответственностью
и доходностью во всех аспектах, где ведём бизнес.

НОВИНКИ

готовые кулинарные изделия, мясные начинки, соусы



МЯСНАЯ НАЧИНКА ЖАРЕНАЯ

Сочный куриный фарш, обжаренный на сковороде.
Для придания особого вкуса добавлены только
натуральные сушеные овощи и специи.

МЯСНАЯ НАЧИНКА ЖАРЕНАЯ С ЛУКОМ И МОРКОВЬЮ

Сочный куриный фарш, обжаренный на сковороде.
В качестве приправ добавлены лук, морковь, соль,
чёрный молотый перец.



СОУС «БОЛОНЬЕЗЕ»

Приготовлен по классическому итальянскому рецепту
из высококачественных натуральных ингредиентов.
Отлично может подойти для приготовления пиццы
как мясной топпинг с использованием томатного соуса.

Готовые мясные начинки можно использовать для быстрого приготовления следующих блюд:

- | | | |
|-----------|-------------|------------------------|
| • Пироги | • Пицца | • Запеченный картофель |
| • Пирожки | • Блинчики | • Рулеты из лаваша |
| • Лазанья | • Буррито | • Яичница |
| • Паста | • Запеканка | |



Транспортная упаковка:

вес, кг	5 / 5,1
формат	гофроящик

Индивидуальная упаковка:

вес, кг	0,5 / 0,51
формат	термоформер

Условия хранения:

Срок хранения: 365 суток
т: не выше -18 °C

НОВИНКИ

дип-поты HoReCa



Транспортная упаковка:



вес, кг 1,8 / 180 шт.
формат гофроящик



Индивидуальная упаковка:

вес, кг 10 г
формат дип-пот

МАСЛО СЛАДКОСЛИВОЧНОЕ 82,5 % высший сорт

Масло представлено в удобном мини-формате, что позволяет использовать его для порционной подачи в гостиницах, кафе, ресторанах, а также в авиа- и ж/д транспорте.

Условия хранения:

Срок хранения: 90 суток

Хранить: при температуре от 2 °C до 5 °C

МОЛОКО СГУЩЁННОЕ 8,5%

Молоко сгущенное отлично подойдет для добавления в чай, кофе, к сырникам и другим десертам.

Условия хранения:

Срок хранения: 60 суток

Хранить: при температуре от 0 °C до 10 °C
и относительной влажности воздуха не более 85%

СЫР ТВОРОЖНЫЙ М.Д.Ж. 65%

Сыр творожный давно знаком потребителям и его приятный сливочный вкус любят многие. Он отлично подходит в качестве самостоятельной намазки на хлеб, сэндвич (в качестве замены сливочного масла).

Условия хранения:

Срок хранения: 180 суток

Хранить: при температуре от 2 °C до 6 °C



Мясо птицы



Мясо цыплят-бройлеров

ТУШКА

цыплёнка-бройлера 1 сорт



☒ 365 дней (зам.)

☑ 1,6 – 2,0 кг

▢ Групповая упаковка

ФИЛЕ

цыплёнка-бройлера



☒ 365 дней (зам.)

▢ Групповая упаковка

☑ 15 кг

ФИЛЕ НА КОЖЕ

цыплёнка-бройлера



☒ 365 дней (зам.)

▢ Групповая упаковка

☑ 15 кг

ПЛЕЧЕВАЯ ЧАСТЬ КРЫЛА

цыплёнка-бройлера



☒ 365 дней (зам.)

▢ Групповая упаковка

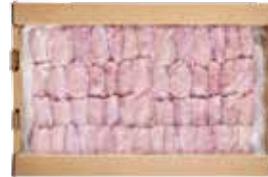
☑ 15 кг

МЯКОТЬ ТУШКИ
цыплёнка-бройлера



- 365 дней (зам.)
- Групповая упаковка
- 15 кг

МЯКОТЬ БЕДРА
цыплёнка-бройлера



- 365 дней (зам.)
- Групповая упаковка
- 15 кг

**МЯКОТЬ ОКОРОЧКА
БЕЗ КОЖИ**
цыплёнка-бройлера

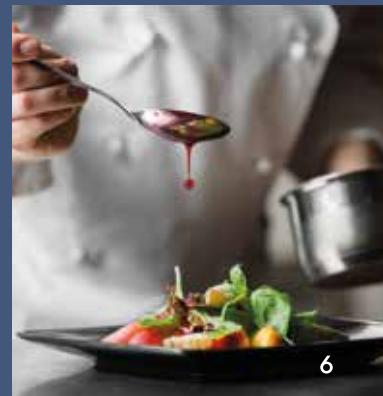


- 365 дней (зам.)
- Групповая упаковка
- 15 кг

**МЯКОТЬ ОКОРОЧКА
С КОЖЕЙ**
цыплёнка-бройлера



- 365 дней (зам.)
- Групповая упаковка
- 15 кг



Готовые запечённые продукты



ПЛЕЧЕВАЯ ЧАСТЬ КРЫЛА

Плечевая часть крыла запечённая. В кулинарии их можно использовать при изготовлении первых и вторых блюд, а также салатов и различных закусок. Для улучшения и разнообразия вкуса этого продукта, можно использовать различные соусы.



Вес единицы: 40-70 г

Размер: не регламентируется



МЯКОТЬ БЕДРА ГРИЛЬ

Запекается по инновационной технологии горячим паром, что сохраняет питательную ценность и сочность, которой так славится мякоть бедра. В процессе приготовления не используется масло, что избавляет от присутствия в блюде свободных радикалов. Мякоть бедра можно использовать для приготовления сборных блюд (пицца, пита, салат и пр.) или какmono мясное блюдо.



Вес единицы: 40-100 г

Размер: не регламентируется



Способы разогрева:



В духовке:

разогревать при температуре 200 °C в течение 5-7 минут как индивидуально, так и в составе сборного блюда.



Во фритюрнице:

разогрейте масло, опустите продукт во фритюрницу и готовьте 3-5 минут при температуре 180-190 °C. Вынув, промокните излишки масла бумажной салфеткой.

*Время разогрева может изменяться в зависимости от вида и типа оборудования.

Транспортная упаковка:



вес, кг	12 / 12,44
формат	гофреящик
размер, мм	395x295x320

Индивидуальная упаковка:



вес, кг	2 / 2,018
формат	флоупак
размер, мм	270x310x60

Условия хранения:



Срок хранения: 365 суток
т: не выше -10 °C



ФИЛЕ НАРЕЗАННОЕ ЗАПЕЧЁННОЕ

Запекается по инновационной технологии горячим паром, что сохраняет питательную ценность и сочность продукта. В процессе приготовления не используется масло, что избавляет от присутствия в блюде свободных радикалов. Филе можно использовать для приготовления сборных блюд (пицца, пита, салат и пр.) или как моноблюдо.



Транспортная упаковка:



вес, кг	12 / 12,44
формат	гофрийщик
размер, мм	395x295x320



Индивидуальная упаковка:

вес, кг	2 / 2,018
формат	флоупак
размер, мм	270x310x60

Условия хранения:



Срок хранения: 365 суток
t: не выше -10 °C



Вес единицы: не регламентируется
Размер: 10-13 см

Способы разогрева:



В духовке:

разогревать при температуре 200 °C в течение 8-10 минут, перевернув один раз.

*Время разогрева может изменяться в зависимости от вида и типа оборудования.



КУРИНЫЕ КУСОЧКИ В ПАНИРОВКЕ

Куриное филе, нарезанное маленькими кусочками, размером «на один укус» в хрустящей панировке. Готовый продукт, из-за своего внешнего вида, получил название «куриный попкорн». Подается хрустящий куриный попкорн с соусами, обычно используется кетчуп, барбекю, чесночный.



Транспортная упаковка:



вес, кг	12 / 12,44
формат	гофрийщик
размер, мм	395x295x320



Индивидуальная упаковка:

вес, кг	2 / 2,018
формат	флоупак
размер, мм	270x310x60

Условия хранения:



Срок хранения: 365 суток
t: не выше -10 °C



Вес единицы: 7-30 г
Размер: не регламентируется

Способы разогрева:



В духовке:

разогревать при температуре 200 °C в течение 3-5 минут.



В фритюрнице:

разогрейте масло, опустите замороженные кусочки во фритюрницу и готовьте 3-5 минут при температуре 180-190 °C. Вынув, промокните излишки масла бумажной салфеткой.

*Время разогрева может изменяться в зависимости от вида и типа оборудования.

Готовые запечённые продукты



СТРИПСЫ ОРИГИНАЛЬНЫЕ ПАНИРОВАННЫЕ

Небольшие кусочки цельного куриного филе в панировке Home Style, запечены инновационным методом в печи, что позволяет сделать филе нежным и сочным, а корочку хрустящей. Стрипсы в основном предлагают как закуску, подача сопровождают соусом.



Вес единицы: 20-60 г
Размер: 8-15 см



СТРИПСЫ КЛАССИЧЕСКИЕ

Рубленые кусочки сочного куриного мяса в хрустящей панировке запекаются по инновационной технологии горячим паром, что сохраняет питательную ценность и сочность продукта.



Вес единицы: 35-40 г
Размер: 10-11 см



Способы разогрева:



В духовке:
разогревать при температуре 200 °C в течение 5-10 минут.



Во фритюрнице:
опустите замороженные стрипсы во фритюрницу и готовьте 5-7 минут при температуре 180-190 °C. Вынув, промокните излишки масла бумажной салфеткой.

*Время разогрева может изменяться в зависимости от вида и типа оборудования.

Транспортная упаковка:



вес, кг	12 / 12,44
формат	гофреящик
размер, мм	395x295x320

Индивидуальная упаковка:



вес, кг	2 / 2,018
формат	флоупак
размер, мм	270x310x60

Условия хранения:



Срок хранения: 365 суток
т: не выше -10 °C



КОТЛЕТА ОСТРАЯ МАКСИ БУРГЕР

Особенность кукурузной панировки — очень необычная, вкусная и мега-хрустящая корочка. Она придаёт оригинальный богатый вкус, а умеренное насыщение специями идеально подходит для приготовления классических бургеров. Кукурузная панировка остается хрустящей при разогреве разными способами и сохраняет сочность мяса в котлете.



Вес единицы: 80-85 г
Размер: 90x95 мм



КОТЛЕТА ДЛЯ БУРГЕРА В ТЕМПУРЕ

Темпурная панировка сохраняет мясо сочным в процессе разогрева и препятствует попаданию лишнего жира внутрь. Используется для приготовления Chicken Burger.



Вес единицы: 110-115 г
Размер: 90x100 мм



Способы разогрева:



В духовке:
разогревать при температуре 200 °C в течение 5-10 минут.



На гриле:
разогреть котлеты 5-7 минут, перевернув один раз.



Во фритюрнице:
опустите замороженную котлету во фритюрницу и готовьте 5-7 минут при температуре 180-190 °C. Вынув, промокните излишки масла бумажной салфеткой.

*Время разогрева может изменяться в зависимости от вида и типа оборудования.

Транспортная упаковка:



вес, кг	12 / 12,44
формат	гофреящик
размер, мм	395x295x320

Индивидуальная упаковка:



вес, кг	2 / 2,018
формат	флоупак
размер, мм	270x310x60

Условия хранения:



Срок хранения: 365 суток
т: не выше -10 °C

Готовые запечённые продукты



НАГГЕТСЫ ТЕМПУРНЫЕ

Главное в темпуре — это кляр. Несмотря на то, что блюда обжариваются, закуски в темпуре являются низкокалорийными, поскольку кляр защищает главный ингредиент от жира. Разработан под нужды фастфуда, имеет хорошие вкусовые свойства, адаптирован под разогрев в условиях кафе/ресторанов.

Транспортная упаковка:



вес, кг	12 / 12,44
формат	гофроящик
размер, мм	395x295x320



Индивидуальная упаковка:

вес, кг	2 / 2,018
формат	флоупак
размер, мм	270x310x60

Условия хранения:



Срок хранения: 365 суток
т: не выше -10 °C



Вес единицы: 17-20 г
Размер: не регламентируется

Способы разогрева:



В духовке:

разогревать при температуре 200 °C в течение 5-7 минут.



Во фритюрнице:

разогрейте масло, опустите замороженные наггетсы во фритюрницу и готовьте 1,5-3 минуты при температуре 180-190 °C. Вынув, промокните излишки масла бумажной салфеткой.

*Время разогрева может изменяться в зависимости от вида и типа оборудования.



ХРУСТАЩИЕ НАГГЕТСЫ

Сбалансированный вкус с нейтральными специями — идеальный вариант для использования разнообразных соусов. Тонкий слой хрустящей панировки наггетсов не отваливается при разогреве и сохраняет всю сочность куриного мяса.

Транспортная упаковка:



вес, кг	12 / 12,44
формат	гофроящик
размер, мм	395x295x320



Индивидуальная упаковка:

вес, кг	2 / 2,018
формат	флоупак
размер, мм	270x310x60

Условия хранения:



Срок хранения: 365 суток
т: не выше -10 °C



Вес единицы: 25-28 г
Размер: не регламентируется

Способы разогрева:



В духовке:

разогревать при температуре 200 °C в течение 3-5 минут.



Во фритюрнице:

разогрейте масло, опустите замороженные наггетсы во фритюрницу и готовьте 1,5-3 минуты при температуре 180-190 °C. Вынув, промокните излишки масла бумажной салфеткой.

*Время разогрева может изменяться в зависимости от вида и типа оборудования.





НАГГЕТСЫ АППЕТИТНЫЕ

Сочное куриное мясо из грудной части цыплят бройлеров в тонком слое хрустящей панировки. В продукте не используются красители и консерванты, а длительный срок хранения достигается за счёт бесконтактной технологии производства на всех этапах от формовки до упаковки, а также шоковой заморозке IQF.

Транспортная упаковка:



Индивидуальная упаковка:



Условия хранения:



Способы разогрева:



*Время разогрева может изменяться в зависимости от вида и типа оборудования.



Мясо-колбасные изделия



СОСИСКИ «ДЛЯ ГРИЛЯ» ВЫСШЕГО СОРТА

Сосиски уже готовы, их нужно только разогреть:
на мангале, гриле, в духовке, на сковородке.
Изготавливаются из высококачественного сырья —
свежей мякоти мяса птицы. Не содержат ГМО,
антибиотиков, СОИ, ММО.



Транспортная упаковка:



Индивидуальная упаковка:



Условия хранения:



Способы разогрева:



*Время разогрева может изменяться в зависимости от вида и типа оборудования.

Полуфабрикаты цельнокусковые



ШАУРМА ДОНЕР ЗАМОРОЖЕННАЯ

Специально подготовленное и замаринованное куриное мясо, при прожарке на гриле образует румяную и хрустящую корочку, а само мясо остается сочным и ароматным. Мясо используется для приготовления шаурмы, донера, питы.

Вид упаковки:

не укладывается в гофрокороб;
пищевая стрейч-пленка, шпуля;
индивидуальная укладка на паллет.

Условия хранения:

Срок хранения: 365 суток
т: не выше -18 °C

Вес единицы: от 5 до 60 кг
Размер втулки: от 30 до 70 см

Способы разогрева:

На гриле:

не размораживая, насадить шпилью с мясом на вертел и поджаривать мясо, согласно инструкции используемого оборудования.





АЗУ ЦЫПЛЯТ-БРОЙЛЕРОВ В МАРИНАДЕ

Самая сочная часть цыпленка-бройлера — мякоть бедра, нарезанная в виде кусков различной формы и массы в маринаде с пряными специями. Маринад оптимально сбалансирован и подобран для приготовления различных блюд фаст-фуд формата (шаворма, пита).

Транспортная упаковка:

	вес, кг	15
формат	гофроящик	

Индивидуальная упаковка:

	вес, кг	0,9 – 1,1
формат	флоупак	

Условия хранения:

-  Срок хранения: 365 суток
 t: не выше -18 °C
 После дефростации: 48 часов



МЯКОТЬ ТУШКИ ЦЫПЛЁНКА-БРОЙЛЕРА В МАРИНАДЕ

Мякоть тушки без костей и хрящей, замаринованная в ароматных специях майорана, сатурая, орегано, розмарина и тимьяна — идеально для запекания. Целостность всех частей тушки позволяет добиться баланса сочности и вкуса в уже готовом продукте.

Транспортная упаковка:

	вес, кг	15
формат	гофроящик	

Индивидуальная упаковка:

	вес, кг	2,5 / 15
формат	флоупак	

Условия хранения:

-  Срок хранения: 365 суток
 t: не выше -18 °C
 После дефростации: 48 часов

Творожные продукты



СЫР ТВОРОЖНЫЙ «PROFESSIONAL» М.Д.Ж. 65%

Разработан с учётом требований к профессиональной кухне. Широко используется как в сегменте «японской кухни», так и для сегмента «bakery». Одобрен Гильдией поваров Беларуси. Характеризуется стабильностью структуры продукта как при холодном, так и при горячем применении. Хорошо «принимает» другие компоненты: сахар, масло, фрукты и прочее.

СЫР ТВОРОЖНЫЙ «CREAM NUVO» М.Д.Ж. 70%

Специально разработанная рецептура и технология производства позволили гарантировать профессиональное качество. Отличная основа для приготовления разнообразной выпечки, десертов, суши и салатов.



Транспортная упаковка:

вес, кг	2,2	11
формат	гофроящик	паллестируется
размер, мм	386x386x158	паллестируется

Условия хранения:

Срок хранения: 180 суток
t: от 2 °C до 6 °C

Вес ведра: 2,2 кг; 11 кг



МОЦАРЕЛЛА / СУЛУГУНИ ВЕСОВЫЕ

Созданы с учётом особенностей профессиональной кухни. Отлично плавятся, тянутся, не горят и имеют нейтральный вкус, что позволяет «доминировать» основным ингредиентам блюд. Имеют натуральный состав.



Транспортная упаковка:

вид	моцарелла	сулугуни
формат	гофроящик	паллестируется
размер, мм	398x308x135	398x308x135

Условия хранения:

Срок хранения: 180 суток
t: от 0 °C до 5 °C

Индивидуальная упаковка:

вес, кг	нефиксированный (0,5-0,6)
формат	вакуумный пакет (брюсок)

Использование:

Отлично подходит для приготовления пицц, закусок, салатов и прочих блюд.



СЫРНИКИ

Главное в сырниках — правильно подобранный творог, ведь именно от него зависит консистенция и вкус. Мы знаем все творожные тонкости, поэтому убеждены в идеальной рецептуре наших сырников. Нежные, румяные, аппетитные... Не отставят равнодушными ни одного вашего клиента.



Вес единицы: 70 г

Размер: не регламентируется

Способы разогрева:



В духовке:

разогревать при температуре 200 °C в течение 5-7 минут.

*Время разогрева может изменяться в зависимости от вида и типа оборудования.



ТВОРОЖНЫЕ ШАРИКИ

Вдохновившись воспоминаниями о детстве, где на кухне часто витал аромат приготовленных мамой творожных пончиков, мы создали уникальный для рынка HoReCa продукт — творожные шарики. К творожным шарикам можно добавить топпинг по вкусу или сахарную пудру — и невероятно вкусный десерт готов!



Вес единицы: 15 г

Размер: не регламентируется

Способы разогрева:



В духовке:

разогревать при температуре 200 °C в течение 3-5 минут.

*Время разогрева может изменяться в зависимости от вида и типа оборудования.

Транспортная упаковка:



вес, кг	9 (шарики) 8,4 (сырники)
формат	гофриящик
размер, мм	395x295x320

Индивидуальная упаковка:



вес, кг	1,5 (шарики) 2,8 (сырники)
формат	флоупак

Условия хранения:



Срок хранения: 180 суток
t: не выше -18 °C



Российская Федерация

АНДРЕЙ НИКОЛАЕВИЧ ДЕРБЕНЕВ

Менеджер по работе с ключевыми
клиентами канала HoReCa

andrey.derbenev@servolux.com
+7 (985) 384 47 67
+7 (965) 124 97 80

СЕРГЕЙ НИКОЛАЕВИЧ РАЧКОВСКИЙ

Менеджер по работе с ключевыми
клиентами канала HoReCa

sergey.rachkovskiy@servolux.com
+7 (963) 633 12 53

Республика Беларусь

ПАВЕЛ ИГОРЕВИЧ ШИМАНСКИЙ

Менеджер по работе с ключевыми
клиентами канала HoReCa

pavel.shimanskiy@servolux.com
+375 (29) 747 25 56

НАДЕЖДА ВИКТОРОВНА БАРТКЕВИЧ

Менеджер по брендингу
и сопровождению канала HoReCa

nadezda.bartkevich@servolux.by
+375 (29) 747 37 28



SERVOLUX.COM