ЧЕРКИЗОВО
С 1974

Каталог продукции HoReCa

2018

О компании

Группа «Черкизово» – крупнейший в России производитель мясной продукции

Уважаемые клиенты!
Предлагаем вашему вниманию каталог продукции для профессионалов HoReCa, в котором мы объединили бренды «Петелинка для профессионалов», «Пава-Пава», «Черкизово». Собственные корма, собственные фермы и собственная система логистики – гарантируют высочайшее качество продукции «от фермы до прилавка».

522,5 тысяч тонн

26,8 тысяч тонн

211,7 тысяч тонн

236,6 тысяч тонн

Объем производства в 2017 году – около 1 млн тонн

1 Стратегия развития

Группа «Черкизово» – лидер мясной отрасли России, ориентированный на производство высококачественной продукции для потребителей. В 2017 году Компания вышла на 1-е место в рейтинге российских производителей мяса птицы и на 2-е место в рейтинге производителей свинины.

Производство продуктов питания для нас не просто бизнес, это – наша страсть и призвание, и каждая деталь здесь имеет значение. Именно поэтому Группа «Черкизово» соединяет в себе все звенья аграрной цепи – от выращивания зерновых до производства готовой продукции.

2 Вертикально-интегрированная бизнес-модель

Вертикально интегрированная модель бизнеса позволяет Группе «Черкизово» уверенно действовать в любой рыночной ситуации.

Доходы Группы «Черкизово» от животноводства также хорошо диверсифицированы: около половины выручки и прибыли компании приходится на птицеводство. Компания планомерно наращивает в продажах долю продукции с добавленной стоимостью, что обеспечивает более высокую рентабельность.

3 Сильные бренды

Группа «Черкизово» сформировала портфель сильных брендов, среди которых наиболее известные – «Черкизово», «Петелинка», «Куриное царство». Активно развивает свое присутствие продукция из мяса индейки под брендом «Пава-Пава» – индейка особой породы Grade Maker, уникальной для российского рынка благодаря минимальному содержания жира. Международные сертификаты соответствия менеджмента безопасности пищевой продукции ISO 22000:2005 и FSSC 22000 позволяют производить продукт высочайшего качества для рынка России и Европы.

4 Правильное расположение активов и логистика

Производственные предприятия Группы «Черкизово» расположены в самой населенной части Российской Федерации. Производственный пояс Компании находится на расстоянии 350–500 км от московской агломерации — крупнейшего рынка страны с максимальной покупательной способностью.

Собственные логистические комплексы и автопарк более чем из тысячи рефрижераторов позволяют Компании гарантировать оперативную доставку своей продукции партнерам и доступ к продукции 80% населения России.

5 Лучшая экспертиза на рынке

В Группе «Черкизово» сформировалась сильная управленческая команда как на уровне топ-менеджмента, так и на среднем управленческом уровне. В Компании работают управленцы и специалисты, получившие образование в России и за рубежом и имеющие опыт работы в крупнейших российских и зарубежных фирмах. В частности, к управлению привлечен ряд иностранных специалистов, прошедших все ступени операционной работы в наиболее эффективных животноводческих компаниях США и Бразилии.

6 Благоприятное регулирование

Развитие агропромышленного комплекса и обеспечение продовольственной безопасности страны — одно из важнейших направлений государственной политики России. В стране создана максимально благоприятная для производителей регулятивная и налоговая среда. Так, Налоговый кодекс Российской Федерации предусматривает нулевую ставку налога на прибыль для сельхозпроизводителей; кроме того, существует система субсидирования процентной ставки, позволяющая снизить кредитную нагрузку.

7 Лидерство в инновациях

Группа «Черкизово» является одним из лидеров в области инноваций среди российских компаний агропромышленного сектора. Инвестиции в технологии позволяют Компании повышать эффективность и предлагать рынку новые продукты и деликатесы, отвечающие самым высоким стандартам безопасности. В 2018 году в рамках выставки Продэкспо сразу два продукта удостоились золотой медали в номинации «инновационный продукт». Это продукция премиальной линейки из мяса индейки: «Карпаччо из индейки» и «Бастурма из индейки».

8 Современные технологии

«Черкизово» из года в год инвестирует значительные средства в увеличение мощностей и уделяет особое внимание инновациям в этом направлении. Примером таких инноваций служит открытие в Подмосковной Кашире ультрасовременного завода-робота по производству сырокопченых колбас.

Проектная мощность нового завода достигает до 30 000 тонн готовой продукции в год. Это единственное уникальное предприятие подобного масштаба не только в нашей стране, но и в Европе.

HoReCa – развивающееся направление в компании

Одним из развивающихся направлений Группы «Черкизово» является направление HoReCa. Компания отвечает самым высоким требованиям клиентов и стандартам качества и безопасности продукции. Сегодня мы предлагаем профессионалам HoReCa широкий ассортимент продукции из мяса птицы, свинины и мясопереработки: от охлажденных и замороженных продуктов, до готовых продуктовых решений.

Содержание

Продукты из курицы | 3

готовые | 5

сырьевые | 9

Продукты из индейки | 13

Продукты из мяса свинины | 19

Продукты мясопереработки | 23

Инфографика

вес продукции, кг

потребительская упаковка 2/8 транспортная упаковка

время приготовления, мин

в микроволновке

на сковороде

во фритюре

в духовом шкафу

варка

на гриле

Продукты
из курицы

готовые продукты в заморозке:
филе, наггетсы, крылья, стрипсы

сырьевые продукты в заморозке:
бедро, голень, крылья, филе

ПЕТЕЛИНКА

Филе куриное поджаренное

ТУ 9214-003-82579188-15
180 ккал / 750 кДж | t -18°C | 365 сут.

200°C 8-10	—
800 w 2-3	—
—	—

Стрипсы в темпуре

ТУ 9214-003-82579188-15
150 ккал / 630 кДж | t -18°C | 365 сут.

—	160°C 3-4
—	—
—	—

Наггетсы куриные рубленные

ТУ 9214-003-82579188-15
190 ккал / 920 кДж | t -18°C | 365 сут.

—	160°C 3-4
—	—
—	—

Наггетсы куриные «Классические»

ТУ 9214-003-82579188-15
200 ккал / 840 кДж | t -18°C | 365 сут.

200°C 8-10	—
800 w 2-3	—
2-3×2	—

ПЕТЕЛИНКА

Крылья куриные острые «Баффало»

ТУ 9214-003-82579188-15
150 ккал / 630 кДж | t -18°C | 365 сут.

180°C
5-6

Крылышки «Золотой гриль»

ТУ 9214-003-82579188-15
180 ккал / 750 кДж | t -18°C | 365 сут.

180°C
5-6

Филе «Су-вид»

ТУ 9214-003-86437982-10
130 ккал / 450 кДж | t -18°C | 180 сут.

Подвергнуть тепловой обработке до полной кулинарной готовности

ПЕТЕЛИНКА

Филе без кожи

СТО 53958418-001-2017
110 ккал / 460 кДж | t -18°C | 180 сут.

Подвергнуть тепловой обработке до полной кулинарной готовности

Голень с кожей

СТО 53958418-001-2017
200 ккал / 840 кДж | t -18°C | 180 сут.

Подвергнуть тепловой обработке до полной кулинарной готовности

Бедро с кожей

СТО 53958418-001-2017
210 ккал / 880 кДж | t -18°C | 180 сут.

Подвергнуть тепловой обработке до полной кулинарной готовности

Филе бедра без кожи

СТО 53958418-001-2017
190 ккал / 790 кДж | t -18°C | 180 сут.

Подвергнуть тепловой обработке до полной кулинарной готовности

ПЕТЕЛИНКА

Крыло 2-х фаланговое

СТО 53958418-001-2017
190 ккал / 800 кДж | t -18°C | 180 сут.

Подвергнуть тепловой обработке до полной кулинарной готовности

Крыло (плечевая, локтевая часть)

СТО 53958418-001-2017
190 ккал / 800 кДж | t -18°C | 180 сут.

Подвергнуть тепловой обработке до полной кулинарной готовности

Крыло целое

СТО 53958418-001-2017
190 ккал / 800 кДж | t -18°C | 180 сут.

Подвергнуть тепловой обработке до полной кулинарной готовности

Продукты
из индейки

тушка | эскалоп | котлеты | колбаски | купаты | стейки

Тушка индейки

ГОСТ 31473-2012
190 ккал / 800 кДж | t –18°С | 365 сут.

Подвергнуть тепловой обработке до полной кулинарной готовности

3,75/11,25

Эскалоп индейки

ТУ 9214-131-23476484-05
130 ккал / 543,4 кДж | t –18°С | 240 сут.

Подвергнуть тепловой обработке до полной кулинарной готовности

0,6/4,8

Стейк грудки индейки

СТО 68618444-001-2017
130 ккал / 543,4 кДж | t –18°С | 180 сут.

Подвергнуть тепловой обработке до полной кулинарной готовности

1/10

Стейк бедра индейки

СТО 68618444-001-2017
110 ккал / 460 кДж | t –18°С | 240 сут.

Подвергнуть тепловой обработке до полной кулинарной готовности

0,6/4,8

Котлеты рубленые из индейки

СТО 53958418-001-2017
191 ккал / 790 кДж | t –2 +2°C | 10 сут.

Подвергнуть тепловой обработке до полной кулинарной готовности

Котлеты рубленые со шпинатом из индейки

СТО 53958418-001-2017
213 ккал / 890 кДж | t –2 +2°C | 10 сут.

Подвергнуть тепловой обработке до полной кулинарной готовности

Колбаски для жарки «Охотничьи» из мяса индейки

СТО 68618444-002-2017
150 ккал / 630 кДж | t –2 +2°C | 10 сут.

Подвергнуть тепловой обработке до полной кулинарной готовности

Купаты «Баварские» из мяса индейки

СТО 68618444-002-2017
150 ккал / 630 кДж | t –2 +2°C | 10 сут.

Подвергнуть тепловой обработке до полной кулинарной готовности

Продукты
из мяса свинины

окорок | рулька | лопатка | шейка

Рулька свиная

Условия хранения:
322 ккал / 1349 кДж | t +4±2°C | 17 сут.

Рекомендации по приготовлению:
продукт подлежит термической обработке (жарка, варка, запекание, тушение) с добавлением соли и специй по вкусу.
Упаковано под вакуумом.

Окорок свиной

Условия хранения:
130 ккал / 545 кДж | t +4±2°C | 21 сут.

Рекомендации по приготовлению:
продукт подлежит термической обработке (жарка, варка, запекание, тушение) с добавлением соли и специй по вкусу.
Упаковано под вакуумом.

Шейка свиная

Условия хранения:
290 ккал / 1215 кДж | t +4±2°C | 21 сут.

Рекомендации по приготовлению:
продукт подлежит термической обработке (жарка, варка, запекание, тушение) с добавлением соли и специй по вкусу.
Упаковано под вакуумом.

Лопатка свиная

Условия хранения:
203 ккал / 850 кДж | t +4±2°C | 21 сут.

Рекомендации по приготовлению:
продукт подлежит термической обработке (жарка, варка, запекание, тушение) с добавлением соли и специй по вкусу.
Упаковано под вакуумом.

Продукты **мясопереработки**

ветчины | колбасы | сосиски | копчености

Бекон Столичный сырокопченый в нарезке

ТУ 9213-020-11510767
t +2+6°C | 20 / 30 сут.

Без оболочки

1/4

Бекон Столичный сырокопченый в кубиках

ТУ 9213-020-11510767
t +2+6°C | 60 сут.

Без оболочки

0,2/2,8

Ребрышки томлёные по-домашнему Су-вид

ТУ 9213-022-11510767
t +2+6°C | 60 сут.

Без оболочки

1/10

Рулька томлёная по-домашнему Су-вид

ТУ 9213-022-11510767
t +2+6°C | 60 сут.

Без оболочки

0,6/10

Ветчина по-черкизовски ветчина

ТУ 9213-025-11510767
t +2+6°C | 30 сут.

Оболочка: ЦО

1,6 | 3,2
0,5 | 3,0

Тост Хэм ветчина

ТУ 9213-025-11510767
t +2+6°C | 75 сут.

Оболочка: НМО

2,9 / 8,7

Ветчина с индейкой

ТУ 9213-025-11510767
t +2+6°C | 75 сут.

Оболочка: НМО

0,4 | 3,6
0,8 | 5,6
2,7 | 5,4

Ветчина с говядиной

ТУ 9213-025-11510767
t +2+ 6°C | 75 сут.

Оболочка: НМО

0,4 | 3,6
0,8 | 5,6
2,7 | 5,4

Ветчина со свиным окороком

ТУ 9213-025-11510767
t +2+6°C | 75 сут.

Оболочка: НМО

0,4 | 3,6
0,8 | 5,6
2,7 | 5,4

Колбаски куриные с зеленью Сосиски

ТУ 9213-056-11510767-15
t -18-3°C | 120 сут.

Оболочка: БО

0,96/4,8

Венские сосиски

ТУ 9213-056-11510767-15
t +2+6°C | 30 сут.

Оболочка: Б/О

1,25/5

Особенные с говядиной сосиски

ТУ 9213-010-11510767
t +2+6°C | 21 / 30 сут.

Оболочка: Ц/О

1,5/6

Докторская по-черкизовски колбаса вареная

ТУ 9213-022-11510767
t +2+6°C | 60 сут.

Оболочка: Ц/О

1 0,5 | 4 3

Докторская губернская колбаса вареная

ТУ 9213-022-11510767
t +2+6°C | 60 сут.

Оболочка: ПМО

1,5/3

Чоризо
колбаса сырокопченая

ТУ 9213-013-11510767
t +2+12°C | 120 сут.

Оболочка: ФИБ

0,8/2,4

Сальчичон
колбаса сырокопченая

ТУ 10.13.14-013-11510767-2017
t +2+6°C | 90 сут.

Оболочка: ФИБ

0,1/1,2

Зернистая по-черкизовски
колбаса варено-копченая

ТУ 9213-013-11510767
t +2+6°C | 30 сут.

Оболочка: ФИБ

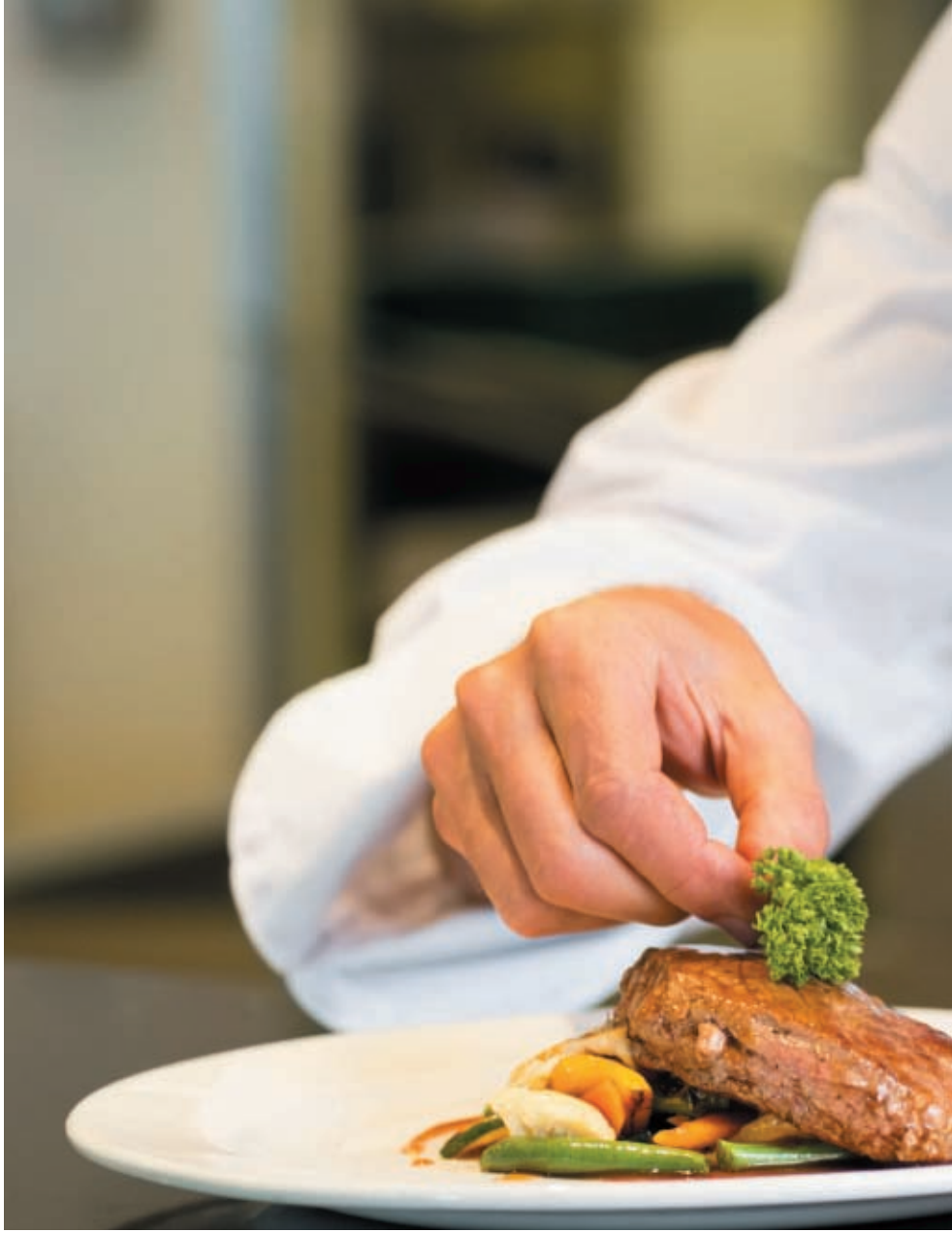
0,8/3,2

Салями по-черкизовски
колбаса сырокопченая

ТУ 9213-013-11510767
t +2+12°C | 90 сут.

Оболочка: ФИБ

0,1/1,2



ЧЕРКИЗОВО
С 1974

ПАО «Группа Черкизово»
107143, Россия, Москва, ул. Пермская, д. 5
+7 (495) 775-05-50
horeca@cherkizovo.com
www.cherkizovo.com