


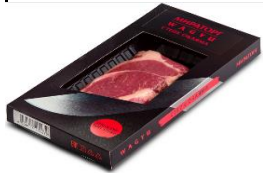




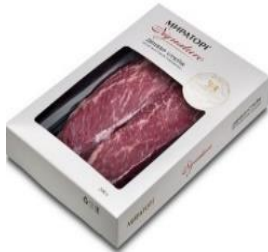
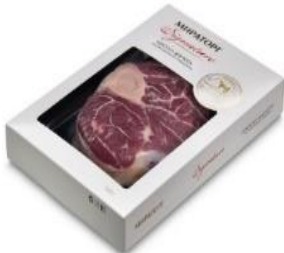

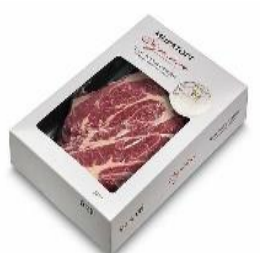
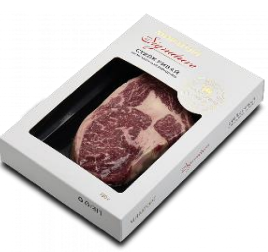



ФОТО	Наименование	Описание	Срок годности	Ед. измерения	Цены 15.11.20
Wagyu — это мясо высочайшей мраморности от бычков породы Кросс-Вагю, полностью бесстрессовое содержание и лучшая генетика, которое превосходит по своим характеристикам Prime. Недаром говядина Вагю считается деликатесом наравне с белым трюфелем, фуа-гра и швейцарскими сырами.					
	Стейк Харуки охлаждённый 0,19кг*3 Wagyu Мираторг	Нарезается из внутренней части бедра. Благодаря высокой мраморности, стейк Харуки обладает насыщенным вкусом и высокой сочностью. Рекомендуем жарить его кубиками в стиле Teppanyaki.	21 сутки	шт	433
	Стейк Саппоро охлаждённый 0,24кг*3 Wagyu Мираторг	Нарезается из говяжьей лопатки. Тонкая нарезка и высокая мраморность делают его мягким и сочным с нежным вкусом говядины Вагю. Рекомендуем жарить стейк целиком до степени прожарки Medium.	21 сутки	шт	661
	Стейк Мисуджи охлаждённый 0,19кг*3 Wagyu Мираторг	Нарезается из самой нежной части говяжьей лопатки. Особенность этого стейка в насыщенном вкусе и высокой мраморности. Рекомендуем приготовить стейк целиком или в виде Татаки.	21 сутки	шт	663
	Стейк Окаяма охлаждённый 0,24кг*3 Wagyu Мираторг	Нарезается из отруба чак ролл лопаточной части. Это один из классических говяжьих стейков — мягкий, сытный, с ярким вкусом говядины Вагю. Рекомендуем жарить стейк целиком до степени прожарки Medium.	21 сутки	шт	783
	Стейк Стриплойн охлаждённый 0,19кг*2 Wagyu Мираторг	Wagyu Мираторг (Брянск) РОССИЯ	21 сутки	шт	1483
	Стейк Рибай охлаждённый 0,19кг*2 Wagyu Мираторг	Wagyu Мираторг (Брянск) РОССИЯ	21 сутки	шт	1483
	Бургер из говядины охлаждённый 0,32кг*4 Wagyu Мираторг	Wagyu Мираторг (Брянск) РОССИЯ	14 суток	шт	609





	Стейк Сузутани охлаждённый 0,19кг*4 Wagyu Мираторг	Стейк Сузутани нарезается из филе шейного отруба. Этот стейк назван в честь знаменитого предка наших бычков - Сузутани. Отличительная черта этого стейка - высочайшая мраморность и сочность. Рекомендуем жарить его целиком либо кубиками в стиле Teppanyaki.	21 сутки	шт	1626
---	---	--	----------	----	------







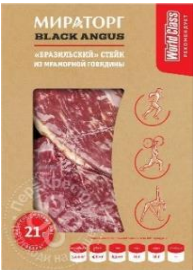
Signature – это лучшая часть мраморного мяса бычков Black Angus, которая проходит 7 дополнительных стадий отбора. Это означает всегда идеальный вкус, аромат, мягкость и внешний вид блюд из мраморной говядины








	Денвер стейк из мраморной говядины охлаждённый 0,29кг*4 Signature	Нарезается из филе шейного отруба и обладает высокой мраморностью. Среди прочих стейков Денвер выделяется своей необычной продолговатой формой и крупными волокнами.	21 сутки	шт	665
	Оссо-буко из мраморной говядины охлаждённый 0,55кг*4 Signature	Стейки Signature не только создаются из мяса молодых бычков породы Black Angus, прошедших 200 дней зернового откорма. Каждый стейк проходит 7 дополнительных стадий автоматического и ручного отбора, которые обеспечивают их безупречный вкус, аромат, мягкость и внешний вид.	21 сутки	шт	753
	Стейк Пиканья из гов. охлаждённый 0,42кг*4 Signature	Стейк пиканья считается традиционным блюдом Латинской Америки — именно в этом мясе заключен самый насыщенный «говяжий» вкус. Слой жира, который обрамляет пиканью, при жарке превращается в восхитительную хрустящую корочку, одновременно питая мясо и делая его более сочным.	21 сутки	шт	797
	Чак ролл стейк из мраморной говядины охлаждённый 0,57кг*4 Signature	Альтернативный стейк из шейно-лопаточного отруба. Обладает высокой мраморностью и сочностью.	21 сутки	шт	850
	Стейк Рибай из мраморной говядины охлаждённый 0,39кг*4 Signature	Signature Мираторг (Брянск) РОССИЯ	21 сутки	шт	1 687



	Стейк Асадо охлаждённый 0,5кг*4 Signature	Signature Мираторг (Брянск) РОССИЯ	21 сутки	шт	910
	Стейк Шатобриан охлаждённый 0,5кг*4 Signature	Signature Мираторг (Брянск) РОССИЯ	21 сутки	шт	3 331
	Стейк филе-миньон из мраморной говядины охлаждённый 0,38кг*4 Signature	Signature Мираторг (Брянск) РОССИЯ	21 сутки	шт	2 669

Стейки Black Angus (зерновой откорм)

	Стейк «Минутка» из мраморной говядины охл. 0,19кг*6 Black Angus Мираторг	Тонкий стейк из мраморной говядины отлично подойдет для приготовления быстрых блюд	21 сутки	шт	251
	Стейк Паризьен из мрам. гов. охл. 0,29кг*6 Black Angus МИРАТОРГ	Тонкий стейк из традиционного отруба Вырезка из лопатки, подходит для приготовления на гриле и сковороде. Этот стейк обладает хорошей мраморностью, красивой ровной формой и нежной структурой мяса.	21 сутки	шт	357
	Стейк Бавет из мраморной говядины охл 310г*4 Black Angus Мираторг	По красоте мраморного рисунка этот альтернативный стейк из пашины уступает только Денверу. Неповторимая структура мышечных волокон придает ему слегка брутальный оттенок он понравится ценителям насыщенного говяжьего вкуса	21 сутки	шт	398
	Стейк Мачете охл 480г*4 Black Angus Мираторг	Настоящий мужской стейк с насыщенным говяжьим вкусом, прекрасно подходит для маринования и жарки на гриле.	21 сутки	шт	583

	«Фланк» стейк из мраморной говядины охл SKIN 490г*4 (1,96кг) Black Angus Мираторг (Брянск) РОССИЯ	Альтернативный стейк делается из покртки. Мясные волокна в стейке крупные, но при этом легко разжевываются. Обладает насыщенным вкусом и считается "брутальным" мужским стейком.	21 сутки	шт	884
	Вегас стейк из мраморной говядины охл 480г*4 Black Angus Мираторг	Фантастически мягкое мясо с лопатки мраморного бычка, выращенного без стресса. Имеет чуть сладковатый привкус, обеспеченный зерновым откормом, и невероятный аромат. Простой в приготовлении и не требующих дополнительных ритуалов.	21 сутки	шт	647
	Денвер стейк из говядины охл 290г*4 Black Angus Мираторг	Нарезается из филе шейного отруба и обладает высокой мраморностью.	21 сутки	шт	595
	Стейк Стриплойн говяжий охл 640г*4 Black Angus	Black Angus Мираторг (Брянск) РОССИЯ	21 сутки	шт	1 419
	Стейк из говядины "Стриплойн" PRIME охл. 640г*4 Мираторг	Black Angus Мираторг (Брянск) РОССИЯ	21 сутки	шт	1 494
	Стейк Топ Блейд из гов. охл. skin 0,46кг*4(1,84кг) Black Angus	Этот альтернативный стейк из плечевой части лопатки отличается сочностью мяса и превосходными вкусовыми характеристиками. Основная его черта - высокая мраморность, благодаря которой топ блейд можно встретить почти в любом стейк-хаусе.	21 сутки	шт	714
	Стейк «Бразильский» из мраморной говядины WгC охл 420г*4 Black Angus Мираторг	Стейк из отруба Пиканья тазобедренной части говядины знаменит своим непревзойденным вкусом во всей Южной Америке и является фирменным блюдом бразильской кухни. Традиционный способ приготовления этого стейка - открытый огонь, тонкая жировая окаемка защищает стейк во время жарки, а внутренний мраморный жирок наполняет мясо вкусом и сочностью.	21 сутки	шт	618


	Стейк Стриплойн говяжий охл TF 320г*8 (2,56кг) Black Angus Мираторг (Брянск) РОССИЯ	Стейк стриплойн, который еще называют Нью-Йорк или Канзас, нарезают из тонкого края.	21 сутки	шт	711
	Шашлык из мраморной говядины охл ~1,1кг*3 Black Angus Мираторг	Шашлык из альтернативного отруба Чак Ролл превосходит любые ожидания от говяжьего шашлыка! Нежная, сочная и невероятно вкусная мраморная говядина в классическом маринаде барбекю – лучшее украшение летнего пикника	21 сутки	кг	832
	Стейк Рибай говяжий охл 0,32кг*6 Black Angus Мираторг	Рибай — стейк, который находится на пересечении сразу четырех мышц. Он располагается сверху реберной клетки, а значит, нагрузка на мышцу спинной части быка, которая идет от от 5-го к 12-му позвонку, не такая большая. Все это имеет принципиальное значение для вкусовых качеств	21 сутки	шт	853
	Стейк Рибай из гов. охл. 0,39кг*4 Black Angus		21 сутки	шт	1 039
	Стейк Рибай из мрам. гов. Prime охл. 0,39кг*4 Black Angus Мираторг		21 сутки	шт	1 232
	Стейк филе-миньон PRIME охл 380г*4 ANGUS BEEF Мираторг	Стейк филе-миньон готовят из центральной части вырезки. Это нежное деликатесное мясо, которое отличается постностью и мягкостью.	21 сутки	шт	2 184
	Стейк Портерхаус говяжий н/к CHOICE охл SKIN ~700г*4 (~2,8кг)	Black Angus Мираторг (Брянск) РОССИЯ	21 сутки	кг	2813

	Стейк ТиБон н/к (CHOICE) охл SKIN 490г*2 (980г) Black Angus Мираторг (Брянск) РОССИЯ	ANGUS BEEF Мираторг (Брянск) РОССИЯ	21 сутки	шт	1275
	Ковбой стейк из мраморной говядины охл ~600г*4 ANGUS BEEF Мираторг	Это премиальный Рибай с оставленной на нем короткой реберной костью. Ковбой имеет насыщенный говяжий вкус, оригинальный внешний вид и пикантный ореховый привкус от кости.	21 сутки	кг	2832

Карпаччо и тартар

	Карпаччо из мраморной говядины охл 90г*6 Black Angus Мираторг	Блюдо для настоящих гурманов. Эта холодная закуска. Карпаччо обладает настолько нежной структурой и утонченным вкусом, что его приготовление можно смело назвать искусством, а повара настоящим артистом!	14 суток	шт	163
	Карпаччо из мраморной говядины Капрезе охл 130г*3 Black Angus	Карпаччо из охлажденной мраморной говядины, которое для подачи достаточно просто выложить на тарелку и добавить ингредиенты, размещенные в упаковке - оливковое масло Extra Virgin, хлопья сыра Пармезан и лимонный сок. Употребление продукта в сыром виде возможно благодаря высочайшему качеству мяса.	14 суток	шт	329
	Тартар из мраморной говядины охл 0,22кг*4 Black Angus	Тартар - одна из самых популярных холодных закусок в ресторанах, блюдо не подвергается термической обработке и подается сырым. Стандарты качества и пищевой безопасности гарантируют идеальный результат. Вам остается только выбрать рецепт и добавить специи, вариантов множество: яичный желток, каперсы, корнишоны, лук, горчица, вустерский соус или то, что вам по вкусу. Небольшой базовый рецепт вы найдете на обороте упаковки.	10 суток	шт	309





Бекон

	Бекон из мраморной говядины охл DF 190г*6 (1,14кг) Black Angus Мираторг (Брянск) РОССИЯ	В производстве этого бекона мы используем верхнюю часть грудинки, обладающую ровным поливом эластичного жира. Это мраморное мясо – настоящая находка для кулинара: можно заворачивать в него постные куски или овощи, добавлять в супы и салаты, делать с ним пасту и готовить буквально сотни различных блюд.	21 сутки	шт	180
---	---	--	----------	----	-----

	Бекон свиной Любительский охл 260г*8 МИРАТОРГ	Бекон «Любительский» от «Мираторга» – это тонко нарезанные охлажденные ломтики наиболее постных частей грудинки или карбонада, которые упаковываются в DF-лоток. Чтобы довести продукт до готовности, его обжаривают на сковороде с каждой стороны в течение 2–3 минут. В процессе приготовления прослойки жира расплавляются, и получаются тонкие ароматные кусочки мяса с аппетитной корочкой.	15 суток	шт	189
	Бекон из телятины охл 180г*6 Розовая телятина Мираторг	Тонкие слайсы из телячьей грудинки с минимальным количеством жира, идеально подходящие для яичницы, омлета, салатов или для жарки в качестве тонкого стейка.	21 сутки	шт	243

Мелкий кусок Black Angus (зерновой откорм)

	Диафрагма тонкая внутренняя говяжья (inside) PRIME охл ~1,1кг*4	Black Angus Мираторг (Брянск) РОССИЯ	30 суток	кг	1072
	Диафрагма тонкая внутренняя говяжья (inside) охл ~1,1кг*4	Black Angus Мираторг (Брянск) РОССИЯ	30 суток	кг	997
	Покромка говяжья охл ~1,1кг*4	Black Angus Мираторг (Брянск) РОССИЯ	30 суток	кг	1331
	Отруб "Три Тип" из говядины охл ~1,3кг*4	МИРАТОРГ(Брянск) РОССИЯ	30 суток	кг	1005
	Вырезка Деликатесная говяжья охл ~800г*6	Black Angus Мираторг (Брянск) РОССИЯ	30 суток	кг	1424

	Диафрагма говяжья "толстая" охл. ~1,3кг*4	Мираторг (Брянск)	17 суток	кг	875
	Томагавк говяжий CHOICE охл ~1,3кг*7	Black Angus Мираторг (Брянск) РОССИЯ	35 суток	кг	2975
	Ростбиф говяжий зачищ. охл ~900г*6	Black Angus Мираторг	30 суток	кг	965
	Мякоть лопатки говяжья охл В/У ~1кг*4 Black Angus Мираторг	Мраморная говядина без лишнего жира, которая раскрывает свой вкус при тушении и запекании. Отличный вариант для гуляша и блюд, требующих тушения и запекания. При длительном приготовлении это мясо становится мягким и насыщает любое блюдо вкусом настоящей говядины.	45 суток	кг	974
	Говядина для тушения охл ~800г*4 Black Angus	Отличные куски мякоти, взятые с шейного отруба и идеально подходящие для тушения. Сочное мясо, дающее ароматный бульон.	45 суток	кг	875
	Голяшка говяжья б/к охл ~1кг*4 Black Angus	Голяшка раскрывает свои лучшие качества при варке, так как этот отруб богат коллагеном и не содержит большого количества жира. Это ароматное мясо с приятной структурой волокон и очень насыщенным вкусом.	45 суток	кг	798
	Мякоть бедра говяжья охл ~1кг*4 Black Angus	Мираторг (Брянск) РОССИЯ	35 суток	кг	1008



	Рибай гов. (кусок) Prime б/к охл ~1кг*2 Black Angus	Часть премиального отруба Толстый край (Рибай) с максимальным количеством мраморных вкраплений. Из этого куска нарезают знаменитые стейки Рибай.	45 суток	кг	3298
	Стриплойн гов. (кусок) Prime б/к охл в/у ~1кг*2(~2кг) Black Angus Мираторг	Часть премиального отруба Тонкий край (Стриплойн) с максимальным количеством мраморных вкраплений. Часть премиального отруба Тонкий край из говядины грейда Prime. Может стать основой для целого ряда превосходных блюд: от является классического стейка «Нью-Йорк» до суши из мраморной говядины.	45 суток	кг	2253
	Стриплойн гов. (кусок) Choice б/к охл ~1кг*2	Black Angus Мираторг	45 суток	кг	2039









Крупный кусок кусок Black Angus (зерновой откорм)

	Шея говяжья б/к охл ~2,5кг*4 Black Angus Мираторг	Зерновой откорм Black Angus Мираторг (Брянск) РОССИЯ	45 суток	кг	723
	Грудинка (Брискет) охл ~7кг*2	Зерновой откорм Black Angus Мираторг (Брянск) РОССИЯ	45 суток	кг	854
	Грудинка говяжья б/к охл. ~7кг*2	Зерновой откорм Мираторг (Брянск)	45 суток	кг	841
	Ребрышки говяжьи охл ~2кг*2	Black Angus Мираторг (Брянск) РОССИЯ	35 суток	кг	1310




	Блейд говяжий охл ~2,3кг*3	Black Angus Мираторг (Брянск) РОССИЯ	30 суток	кг	1275
	Чак ролл говяжий охл ~4,7кг*2 Black Angus Мираторг	Black Angus Мираторг (Брянск) РОССИЯ	30 суток	кг	1163
	Толстый край говяжий зачищ. CHOICE охл ~6,2кг*2	Рибай зерновой откорм Black Angus Мираторг (Брянск) РОССИЯ	45 суток	кг	2935
	Тонкий край говяжий зачищ. CHOICE охл ~6,3кг*2	Стриплойн зерновой откорм Black Angus Мираторг (Брянск) РОССИЯ	45 суток	кг	2067
	Вырезка говяжья зачищ. CHOICE охл ~2,5кг*2	Black Angus Мираторг (Брянск) РОССИЯ	45 суток	кг	3603
	Оковалок говяжий б/к охл. ~5,8кг*2	Зерновой откорм Мираторг (Брянск)	45 суток	кг	885

Фарш, бургеры, колбаски




	Фарш говяжий охл 400г*8 Black Angus Мираторг	Этот фарш из мраморной говядины, которая завоевала популярность по всему миру. Благодаря тонким жировым прослойкам, мясо отличается особенной сочностью и нежностью, а фарш из него можно готовить без масла. Это позволяет избежать потребления лишних калорий и делает блюдо не только удивительно вкусным, но и полезным.	12 дней	шт	310
	Фарш из курицы и говядины Мираторг охл 400г*8	Мираторг (Брянск) РОССИЯ	12 дней	шт	273

	Фарш говяжий Традиционный охл 400г*8	Травяной откорм Мираторг (Брянск) РОССИЯ	12 дней	шт	306
	Бургер из мраморной говядины охл 200г*8 Black Angus	Мираторг (Брянск) РОССИЯ	12 дней	шт	184
	Котлеты из говядины охл 400г*8 Black Angus Мираторг	Котлеты из рубленой мраморной говядины для жарки на сковороде. Черный перец, который мы добавляем в фарш, прекрасно оттеняет вкус говядины, делая блюдо немного пикантным.	13 дней	шт	309
	Бургер из говядины Традиционный охл 360г*8	Травяной откорм Мираторг (Брянск) РОССИЯ	12 дней	шт	254
	Бургер из мраморной говядины Классический охл 360г*8 Black Angus Мираторг	Большой и сочный бургер из мраморной говядины с насыщенным вкусом создан по ресторанным стандартам: диаметр котлеты 11 см, масса - 180 г, крупная рубка. В составе бургера мраморная говядина, соль и перец. Легко готовится на гриле или сковороде.	12 дней	шт	304
	Колбаски из мраморной говядины Чевапчичи охл 300г*8 Black Angus	Мираторг (Брянск) РОССИЯ	10 дней	шт	227
	Колбаски из мраморной говядины Классические охл ГЗМС 400г*8 (3,2кг) Black Angus Мираторг	Колбаски Мираторг Классические из говядины 400г - это балканское блюдо, приготовленное с использованием традиционных пряностей и специй: лука, чеснока и паприки. Лучше всего их готовить на открытом огне (гриле или барбекю), но и на сковороде они получаются такими же сочными и нежными.	15 дней	шт	311
	Колбаски из говядины Чиполетти с дижонской горчицей охл. 0,25кг*8 Black Angus МИРАТОРГ	Чиполетти из мраморной говядины с дижонской горчицей – тонкие колбаски в натуральной коллагеновой оболочке из настоящей мраморной говядины с уникальным набором специй. Натуральный внешний вид и особую пикантность колбаскам придают цельные зернышки горчицы, а мощный говяжий вкус – мясо бычков Black Angus	15 дней	шт	233

Говядина травяной откорм

	Стейк Рибай говяжий охл 500г*4 Фермерский бычок Мираторг	Премиальный стейк из нежной, сочной говядины травяного откорма с эффектным рисунком в виде жирового "глазка". Стейк отличается мягкостью, ярким вкусом и нежной текстурой мясных волокон.	21 день	шт	853
	Стейк Стриплойн говяжий охл 500г*4 Фермерский бычок	Классический премиальный стейк с жировой прослойкой по краю куска. Нарезан из тонкого края говядины травяного откорма. Обладает неимоверно насыщенным мясным вкусом.	21 день	шт	669
	Антрекот из говядины охл 410г*4 Фермерский бычок	Фермерский бычок Мираторг (Брянск) РОССИЯ	21 день	шт	525

Телятина

	Стейк Рибай из телятины охл 390г*4 Розовая телятина Мираторг	Два нежнейших стейка из толстого края с тонкой прослойкой нежного, молочно-белого жира.	21 день	шт	1004
	Медальоны для тушения из телятины охл 350г*4 Розовая телятина Мираторг	Мы нарезали глазной мускул молодого телёнка на медальоны, которые удобно готовить. При тушении или запекании они обретают необычайную мягкость.	21 день	шт	599
	Оссо буко для тушения из телятины охл ~520г*4 Розовая телятина Мираторг	"Оссо буко" - традиционное итальянское блюдо, представляющее собой тушеную телячью голяшку, в переводе с итальянского значит "полая кость". Чтобы вы могли приготовить настоящее оссо буко мы напилили телячью голяшку на подходящие части.	21 день	кг	1039