



КАТАЛОГ ПРОДУКЦИИ ХАЛЯЛЬ



АГРОСИЛА
холдинг

www.agrosila-holding.ru

УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ



Типы упаковки продукции:

- **Стандарт** — при упаковке продукта используются традиционные искусственные и натуральные оболочки, которые максимально сохраняют качество и свежесть продукта.
- **Оболочка** — полиамидная оболочка позволяет избежать процесса окисления и обеспечить сохранность продукта.
- **Подложка** — в данной упаковке продукты легко переносить и удобно выкладывать на витрине с сохранением привлекательного вида и отменного вкуса.
- **МГС** — упаковка в лотках с модифицированной газовой средой (МГС) отлично сохраняет качество продукта и увеличивает срок хранения. Используемый газ безопасен для здоровья человека.
- **Пакет** — прочный пакет из полиэтилена прекрасно защищает тушку курицы от различного рода воздействий при перевозке и хранении продукции.
- **Дойпак** — пакет с вырубной ручкой и zip-застежкой удобен при транспортировке, обладает гибкостью, но в то же время может находиться в устойчивом вертикальном положении и обеспечивать многоразовое герметичное закрывание содержимого.
- **Вакуум** — вакуумная упаковка позволяет сохранить свежесть и сочность продукта на длительный срок.
- **Пакет для запекания** — упаковка изготовлена из термостойкой полимерной пленки, предназначенная для запекания в собственном соку. Можно использовать в духовых шкафах и микроволновых печах.
- **Ведерко** — прозрачное прямоугольное ведерко позволяет увидеть весь продукт: кусочки мяса, специи. Упаковка выглядит презентабельно на полке и не нарушается товарный вид при транспортировке вне зависимости от термического состояния продукта.



Продукт с
фиксированным
весом



Продукт
изготовлен
с соблюдением
норм Халяль



Натуральное
копчение



Натуральные
красители из
растительных
экстрактов



Продукт с
добавлением
сыра без сычужного
фермента

ЧТО ТАКОЕ «ХАЛЯЛЬ»?

Слово «халяль» (от арабского al-halal — разрешенное) давно стало синонимом того, что можно есть мусульманину. Хотя оно имеет куда более глубокий смысл. Мусульманин всегда уделяет большое внимание пище, ведь требования к ней даны в Священной книге Всевышним, заветы которого он чтит и уважает. Для мусульман «халяль» («халал») — это марка, подтверждающая, что продукты выработаны в соответствии с мусульманскими традициями: не содержат компонентов, которые нельзя употреблять в пищу мусульманину и являются чистыми продуктами «духовного происхождения».



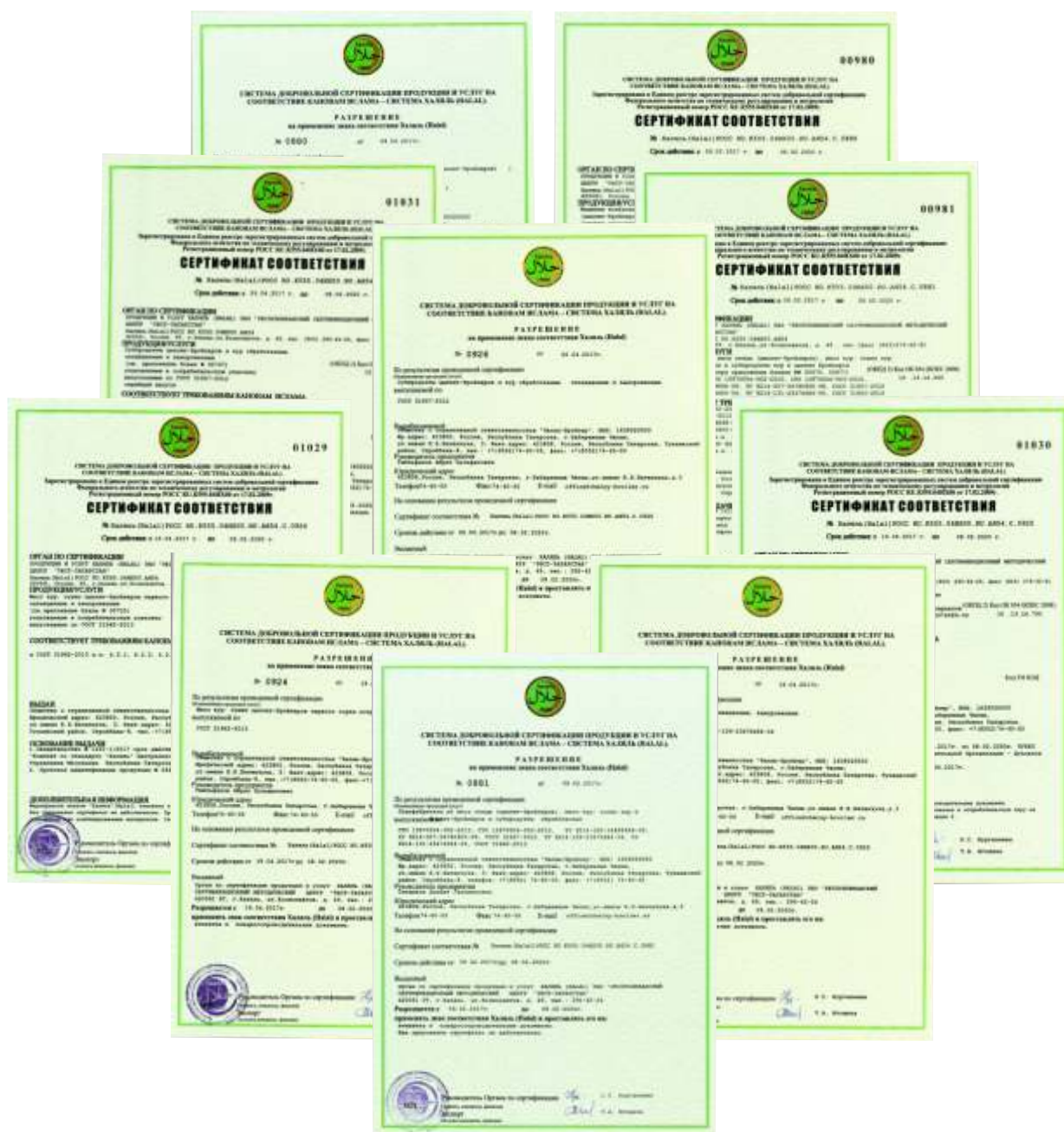
« Вам запрещено есть мертвечину, кровь, свинину, а также то, что заколото без упоминания имени Аллаха, убоюну удушенную, забитую палками, издохшую при падении с высоты, убитую рогами и скотину, которую задрал хищник, — если только вы не заколите её по предписаниям, — и то, что заколото на языческих жертвенниках. (Коран, 5:3) »

МИФЫ О ХАЛЯЛЬ

- 1 **«Халяль — это национальная татарская кухня».** В исламе нет национальных границ, так как все мусульмане объединены единой верой. Халяль не является синонимом какой-либо национальной кухни: ни татарской, ни арабской и ни какой-либо другой. Халяль, как мы писали ранее — пища, канонически дозволенная к употреблению.
- 2 **«Халяльная продукция — только для мусульман».** Очередное ошибочное утверждение. Халяльную еду может употреблять любой человек вне зависимости от вероисповедания, национальности и т. д.
- 3 **«Халяль касается только мяса».** Халяль — это комплекс норм, регулирующих сферу дозволенного в жизни мусульманина. В сфере питания нормы Халяль соблюдаются далеко за рамками исключительно мясной продукции, выступая всеобъемлющим регулятором продовольственного рынка.
- 4 **«Халяль — это только пищевые продукты».** Рынок Халяль включает продукты питания/напитки, косметическую отрасль, средства гигиены, моду/одежду, путешествия, искусство, СМИ/развлечения. Кроме того, в отдельный блок выделяются халяльная фармацевтика и медицина. Сегменты халяльного рынка развиваются в более чем 160 странах мира.
- 5 **«Значок «халяль» — это просто рекламный ход».** В системе сертификации халяль к продукции предъявляются очень высокие требования. Получение сертификата и разрешения на законное использование знака Халяль требует полного исследования и освидетельствования соответствия сырьевого состава производимой продукции, производственных помещений, используемых средств, ведения хозяйственной деятельности, предоставляемых услуг и т.д. заданным требованиям Халяль. Таким образом, значок Халяль — не рекламный ход, а знак качества и безопасности.

СЕРТИФИКАЦИЯ ХАЛЯЛЬ

Наша компания серьезно относится к соблюдению норм шариата при производстве продукции Халяль. Считаем, что выпускаемый продукт с маркировкой Халяль должен быть инспектирован мусульманскими специалистами, имеющими соответствующую подготовку и знания исламских религиозных законов, а также производственную практику. Холдинг «АГРОСИЛА», работая в условиях светского государства, считает немаловажным иметь подтверждение, как со стороны мусульманского духовенства, так и иметь документ, признаваемый в Российской Федерации. Предприятие «Челны-Бройлер» стало первым в России производителем куриной продукции, получившим официальное подтверждение от Духовного управления мусульман РТ, что продукты «Челны-Бройлер» соответствуют нормам шариата и разрешены к употреблению мусульманам. «Челны-Бройлер» является крупнейшим в России производителем продукции Халяль, который использует ручной способ забоя. Халяль — не просто маркировка, а свидетельство, что производитель прошел длительную и сложную процедуру сертификации, которая учитывает множество факторов: от санитарных условий производства продукции до соблюдения сотрудниками предприятия предписаний ислама.



СОБЛЮДЕНИЕ НОРМ ХАЛЯЛЬ

1 Соблюдение идеальных условий содержания коров и птицы и использование разрешенных кормов при выращивании



Компании Холдинга «Агросила» используют напольное содержание бройлеров и стойловое содержание коров, что является наиболее естественным.



Отличные вкусовые свойства и экологическая чистота мяса птицы и молока обеспечиваются применением кормов натурального растительного происхождения. Основу рациона животных и птиц составляют корма производства Холдинга «Агросила».

2 Гуманный забой птицы: птица забивается вручную острым ножом — должна быть перерезана артерия, трахея, пищевод и яремная вена



Все работники, осуществляющие забой Халяль, проходят специальное обучение в ДУМ РТ и постоянно повышают квалификацию.



Производство продукции Халяль осуществляется под контролем инспектора Комитета по стандартам Халяль ДУМ РТ, задача которого — контролировать полный процесс производства, от забоя птицы до отправки продукции на склад.

3 Мясо птицы должно быть забито мусульманином с упоминанием именем Аллаха



«Челны-Бройлер» является крупнейшим в России производителем продукции Халяль, который использует ручной способ забоя.



На предприятии забой птицы производится вручную, с упоминанием имени Всевышнего. Чтобы избежать смешения и потери ритуальной чистоты, забой всегда производится в утренние часы до начала основного забоя.



Работник осуществляющий забой — разумный и совершеннолетний мусульманин, получивший соответствующее обучение.

4 Запрещены любые отравляющие вещества



Вся продукция с маркировкой Халяль, выращенная и произведенная в «Челны-Бройлер», «АГРОСИЛА. Челны-МПК», «АГРОСИЛА-Молоко» прошла проверку на отсутствие запрещенных элементов и имеет подтверждающую сертификацию.



Аудиты со стороны ДУМ РТ на постоянной основе контролируют и подтверждают дозволенность мусульманам производимой продукции на предприятиях Холдинга «Агросила».

5 Продукция произведённая по технологии Халяль, может утратить свою «дозволенность» при соприкосновении с «нехаляльными»



Вся продукция Халяль, произведенная компаниями Холдинга «АГРОСИЛА», имеет индивидуальную упаковку, что исключает соприкосновение с запрещенными мусульманам продуктами.



Челны-Бройлер
Чистая пища

АССОРТИМЕНТ




АГРОСИЛА
холдинг

• ДЕЛИКАТЕСЫ

Буженина Купеческая Халяль

СТО 13970504-007-2016

Запеченный куриный деликатес ручной работы, изготовленный из цельной курицы «Халяль» с удалением костей и добавлением классических специй: чеснока и черного перца. Запекается в фольге.



0,4-0,45 кг
4,4-4,95 кг



Вакуум



11 шт.



0-6°C
20 сут.

Хлеб По-купечески Халяль

СТО 13970504-007-2016

Продукт ручной работы. Изготавливается из мяса филе и бедра цыпленка-бройлера «Халяль». Запекается в индивидуальной пресс-форме. Отличительная черта деликатеса — мраморный рисунок, достигаемый за счет натуральных красителей: свеклы, моркови и паприки. Рекомендуем употреблять в разогретом виде.



0,75-0,8 кг
5,25-5,6 кг



Вакуум



7 шт.



0-6°C
25 сут.

Хлеб Appetitный Халяль

СТО 13970504-007-2016

Продукт ручной работы. Изготавливается из мяса филе и бедра «Халяль» с добавлением сыра. Запекается в индивидуальной пресс-форме. Отличительная черта деликатеса — мраморный рисунок, достигаемый за счет натуральных красителей: свеклы, моркови и паприки. Рекомендуем употреблять в разогретом виде.



0,75-0,8 кг
5,25-5,6 кг



Вакуум



7 шт.



0-6°C
25 сут.

Голень цыпленка-бройлера запеченная Халяль

СТО 13970504-007-2016

Запеченная куриная голень «Халяль», обладающая особым ароматом чеснока и смеси семи перцев.



0,4-0,6 кг
4,0- 6,0 кг



Вакуум



10 шт.



0-6°C
25 сут.

Цыпленок-табака запеченный Халяль

СТО 13970504-007-2016

Запеченный цыпленок-табака «Халяль» с классическим ароматом чеснока и смеси семи перцев.



1,2-1,5кг
4,8-5,8 кг



Вакуум



4 шт.



0-6°C
25 сут.

Полтушка цыпленка-бройлера запеченная Халяль

СТО 13970504-007-2016

Запеченная куриная полтушка «Халяль» с приятным ароматом чеснока и смеси семи перцев.



0,6-0,7 кг
4,8-5,6 кг



Вакуум



8 шт.



0-6°C
25 сут.

• РУЛЕТЫ

Рулет из мяса цыпленка-бройлера Халяль

СТО 13970504-007-2016

Классический рулет из мяса птицы «Халяль». Обладает ароматом черного перца и чеснока. Ручная вязка.



0,55-0,66 кг
4,4-5,3 кг



Вакуум



8 шт.



0-6°C
25 сут.

Рулет Особенный Халяль

СТО 13970504-007-2016

Классический рулет из мяса птицы «Халяль» с добавлением сыра. Обладает нежным сливочным вкусом. Ручная вязка.



0,55-0,66 кг
4,4-5,3 кг



Вакуум



8 шт.



0-6°C
25 сут.

Бедро копчено-вареное Халяль СТО 13970504-012-2015

Натуральное копчено-вареное бедро цыпленка-бройлера «Халяль». Коптится на дыме буковой щепы.



0,5-0,6 кг
4,5-5,4 кг

Вакуум

9 шт.

0-6°C
25 сут.

Грудка копчено-вареная Халяль СТО 13970504-012-2015

Натуральная копчено-вареная грудка цыпленка-бройлера «Халяль». Коптится на дыме буковой щепы.



0,5-0,7 кг
4,0-5,6 кг

Вакуум

8 шт.

0-6°C
25 сут.

Голень копчено-вареная Халяль СТО 13970504-012-2015

Натуральная копчено-вареная голень цыпленка-бройлера «Халяль». Коптится на дыме буковой щепы.



0,4-0,6 кг
4,0-6,0 кг

Вакуум

10 шт.

0-6°C
25 сут.

Крыло копчено-вареное Халяль СТО 13970504-012-2015

Натуральное копчено-вареное крыло цыпленка-бройлера «Халяль». Коптится на дыме буковой щепы.



0,7-0,94 кг
4,2-5,6 кг

Вакуум

6 шт.

0-6°C
25 сут.

Окорочок копчено-вареный Халяль СТО 13970504-012-2015

Натуральный копчено-вареный окорочок цыпленка-бройлера «Халяль». Коптится на дыме буковой щепы.



0,45-0,55 кг
4,5-5,5 кг

Вакуум

10 шт.

0-6°C
25 сут.

Полутушка копчено-вареная Халяль СТО 13970504-012-2015

Натуральная копчено-вареная полутушка цыпленка-бройлера «Халяль». Коптится на дыме буковой щепы.



0,65-0,7 кг
4,55-5,1 кг

Вакуум

7 шт.

0-6°C
25 сут.



Тушка копчено-вареная Халяль СТО 13970504-012-2015

Натуральная копчено-вареная тушка цыпленка-бройлера «Халяль». Коптится на дыме буковой щепы.



1,2-1,45 кг
4,8-5,8 кг

Вакуум

4 шт.

0-6°C
25 сут.

• ПОЛУКОПЧЕННЫЕ КОЛБАСЫ

Колбаса п/к Ветчинно-рубленая куриная Халяль СТО 13970504-005-2016

Сочная колбаса с ароматом мускатного ореха, кардамона и черного перца. Изготовлена из мяса птицы «Халяль». По структуре продукт схож с ветчинным изделием.



0,4 кг
5,6 кг

Вакуум

14 шт.

0-6°C
40 сут.

Колбаса п/к Куриная Халяль СТО 13970504-005-2016

Колбаса из мяса цыпленка-бройлера «Халяль» с ароматом кардамона и смеси перцев.



0,4 кг
5,6 кг

Вакуум

14 шт.

0-6°C
40 сут.

Колбаса п/к Рамазан Халяль СТО 13970504-005-2016

Колбаса из мяса птицы «Халяль» с легким кисло-перечным вкусом и пикантным ароматом.



0,4 кг
5,6 кг

Вакуум

14 шт.

0-6°C
40 сут.

Колбаса п/к Рахмат Халяль СТО 13970504-005-2016

Хит продаж!
Сочная полукопченая колбаса из мяса цыпленка-бройлера «Халяль» с ароматом муската, кардамона и черного перца.



0,4 кг
5,6 кг

Вакуум

14 шт.

0-6°C
40 сут.

Колбаса п/к Фатиха Халяль СТО 13970504-005-2016

Сочная колбаса из мяса птицы «Халяль» с пикантным перечным вкусом и легкой приятной кислинкой.



0,4 кг
5,6 кг

Вакуум

14 шт.

0-6°C
40 сут.

Колбаса п/к Салами Мусульманская Халяль СТО 13970504-005-2016

Салами из мяса птицы «Халяль» с приятной кислинкой и выраженным вкусом перца и кардамона.



0,4 кг
5,6 кг

Вакуум

14 шт.

0-6°C
40 сут.

Колбаски п/к Мусульманские Халяль СТО 13970504-005-2016

Остро-кислые ароматные колбаски в натуральной оболочке. Изготавливаются из филе и мякоти бедра цыпленка-бройлера «Халяль». Смесь перцев придаёт продукту пикантный острый аромат и вкус с легкой кислинкой.



~0,33 кг
~4,7 кг

МГС

14 шт.

0-6°C
40 сут.

Колбаса п/к Мусульманская Халяль СТО 13970504-005-2016

Колбаса с легкой ноткой остроты, благодаря добавлению смеси перцев. Изготавливается из мяса цыпленка-бройлера «Халяль».



0,4 кг
5,6 кг

Вакуум

14 шт.

0-6°C
40 сут.

ВАРЕНО-КОПЧЕНЫЕ КОЛБАСЫ •

Колбаса в/к сервелат Мускатный Халяль СТО 13970504-011-2016

Изготавливается из мякоти бедра и филе курицы «Халяль». Мускатный орех и смесь натуральных специй придают тонкий пряно-сладковатый вкус и аромат.



0,39 кг
5,46 кг

Вакуум

14 шт.

0-6°C
20 сут.

Колбаса в/к сервелат Навруз Халяль СТО 13970504-011-2016

Сочная колбаса с классическим ароматом кардамона и смеси перцев. Изготавливается из мякоти бедра и филе цыпленка-бройлера «Халяль».



0,39 кг
5,46 кг

Вакуум

14 шт.

0-6°C
20 сут.



Колбаса в/к Жомга Халяль СТО 13970504-011-2016

Колбаса с классическим ароматом кардамона и смеси перцев. Изготавливается из мяса птицы «Халяль».



0,39 кг
5,46 кг

Вакуум

14 шт.

0-6°C
20 сут.

ВАРЕННЫЕ КОЛБАСЫ •

Колбаса вареная Елецкая Халяль СТО 13970504-008-2016

Колбаса с мускатным вкусом и пикантным чесночным ароматом из мяса цыпленка-бройлера «Халяль».



0,6 кг
4,8 кг

Стандарт

8 шт.

0-6°C
50 сут.

Колбаса вареная Сливочная из мяса птицы Халяль СТО 13970504-008-2016

Колбаса с нежным сливочным вкусом и ароматом душистого перца. Изготавливается из кускового мяса птицы «Халяль».



0,6 кг
4,8 кг

Стандарт

8 шт.

0-6°C
50 сут.

Колбаса вареная Балычковая Халяль СТО 13970504-008-2016

Вареная колбаса с красивым рисунком на срезе, достигаемый благодаря крупным кусочкам филе «Халяль». Входящий в состав мускатный орех придает тонкий пряно-сладковатый вкус.



0,6 кг
4,8 кг

Стандарт

8 шт.

0-6°C
50 сут.

Колбаса вареная Докторская особая Халяль СТО 13970504-008-2016

Традиционная вареная «Докторская» колбаса с нежным вкусом и добавлением мускатного ореха. Изготавливается из мяса цыпленка-бройлера «Халяль».



0,6 кг
4,8 кг

Стандарт

8 шт.

0-6°C
50 сут.

• ВЕТЧИНЫ

Ветчина Экстра Халяль СТО 13970504-001-2015

Хит продаж! Классическая куриная ветчина. Изготавливается из филе и мякоти бедра цыпленка-бройлера «Халяль».



0,7 кг
4,9 кг

Стандарт

7 шт.

0-6°C
50 сут.

Ветчина Филейная Халяль СТО 13970504-001-2015

Ветчина с ярко выраженным молочным вкусом. Изготавливается из филе и мякоти бедра цыпленка-бройлера «Халяль».



0,7 кг
4,9 кг

Стандарт

7 шт.

0-6°C
50 сут.

• САРДЕЛЬКИ

Сардельки Татарские Халяль СТО 13970504-008-2016

Сардельки изготавливаются из мяса птицы «Халяль» с добавлением перца Чили, мускатного ореха, чеснока и черного перца.



0,86 кг
5,16 кг

МГС

6 шт.

0-6°C
30 сут.

Сардельки Татарские Халяль СТО 13970504-008-2016

Сардельки изготавливаются из мяса птицы «Халяль» с добавлением перца Чили, мускатного ореха, чеснока и черного перца.



0,43 кг
5,16 кг

МГС

12 шт.

0-6°C
30 сут.

• СОСИСКИ

Сосиски Петушок Халяль СТО 13970504-008-2016

Классические сосиски из мяса птицы «Халяль», обладающие ярко выраженным молочно-мускатным вкусом.



0,52 кг
5,2 кг

МГС

10 шт.

0-6°C
30 сут.

Сосиски Петушок с сыром Халяль СТО 13970504-008-2016

Классические сосиски из мяса птицы «Халяль» с сыром, обладающие ярко выраженным молочно-мускатным вкусом.



0,52 кг
5,2 кг

МГС

10 шт.

0-6°C
30 сут.

Сосиски Мусульманские Халяль СТО 13970504-008-2016

Изготавливаются из мяса цыпленка-бройлера «Халяль», смеси натуральных пряностей и душистого перца.



0,52 кг
5,2 кг

МГС

10 шт.

0-6°C
30 сут.

Сосиски молочные особые Халяль СТО 13970504-008-2016

Сосиски с молочным вкусом. Изготавливаются из мяса цыпленка-бройлера «Халяль», с добавлением экстракта душистого перца и кардамона.



0,52 кг
5,2 кг

МГС

10 шт.

0-6°C
30 сут.

Колбаски паштетные Печеночные Халяль

СТО 13970504-008-2016
Паштет из куриной печени «Халяль», приправленный тщательно подобранными специями, включая кардамон и ваниль.



0,2 кг
5 кг

Стандарт

25
шт.

0-6°C
45 сут.

Паштет из мяса птицы с грибами Халяль

СТО 13970504-008-2016
Паштет из куриной печени «Халяль» и шампиньонов, приправленный тщательно подобранными специями.



0,2 кг
5 кг

Стандарт

25
шт.

0-6°C
45 сут.

Паштет из мяса птицы с жареным луком Халяль

СТО 13970504-008-2016
Паштет из куриной печени «Халяль» и жареного лука, приправленный тщательно подобранными специями.



0,2 кг
5 кг

Стандарт

25
шт.

0-6°C
45 сут.

Паштет из мяса птицы с копченостями Халяль

СТО 13970504-008-2016
Паштет из куриной печени и копченостей цыпленка-бройлера «Халяль», приправленный тщательно подобранными специями.



0,2 кг
5 кг

Стандарт

25
шт.

0-6°C
45 сут.



• ПОЛУФАБРИКАТЫ ВЫСОКОЙ СТЕПЕНИ ГОТОВНОСТИ

Кордон-блю с ветчиной и сыром СТО 13970504-006-2016

Традиционный продукт из филе цыпленка-бройлера «Халяль» в хрустящей панировке с начинкой из ветчины и сыра.



0,25 кг
3 кг

Подложка

12 шт.

-18°C
160 сут.

Стрипсы в темпуре Прованс СТО 13970504-006-2016

Продукт из цельного филе цыпленка-бройлера «Халяль» в хрустящей панировке «Прованс».



0,25 кг
3 кг

Подложка

12 шт.

-18°C
160 сут.

Наггетсы СТО 13970504-006-2016

Сочные наггетсы из филе цыпленка-бройлера «Халяль» в хрустящей панировке.



0,28 кг
3,36 кг

Подложка

12 шт.

-18°C
160 сут.

Наггетсы с ветчиной и сыром СТО 13970504-006-2016

Сочные наггетсы из филе цыпленка-бройлера «Халяль» в хрустящей панировке с начинкой из ветчины и сыра.



0,28 кг
3,36 кг

Подложка

12 шт.

-18°C
160 сут.

Попкорн Греческий СТО 13970504-006-2016

Хрустящий попкорн из филе цыпленка-бройлера «Халяль» в перечной панировке.



0,25 кг
3 кг

Подложка

12 шт.

-18°C
160 сут.

Для быстрого разогрева
без хрустящей корочки:



5
МИНУТ

- * Поместить замороженное блюдо в СВЧ-печь и разогреть 5 минут при мощности 700 Вт.
- * Подавать к столу горячим.

Рекомендации по приготовлению для получения хрустящей корочки:



10
МИНУТ

- * Выложить продукт на разогретую сковороду и разогревать в течение 10 минут.
- * Подавать на стол с любым гарниром.



10
минут

- * Разогреть духовку до 200 °C, поместить замороженный продукт и запекать в течение 10 минут.
- * Подавать на стол с любым гарниром.

• МЯСО ГОТОВОЕ К КУЛИНАРНОЙ ОБРАБОТКЕ

Цыпленок Табака Халяль СТО 13970504-010-2015

Традиционное грузинское блюдо готовое к кулинарной обработке. Сочное мясо цыпленка-бройлера «Халяль» с ароматом чеснока и смеси семи перцев не оставит вас равнодушным.



0,6-0,7 кг
10,6-13,8 кг



Вакуум



7-8 шт.



0-2°C
10 сут.

Цыпленок Табака Халяль СТО 13970504-010-2015

Традиционное грузинское блюдо готовое к кулинарной обработке. Сочное мясо цыпленка-бройлера «Халяль» с ароматом чеснока и смеси семи перцев не оставит вас равнодушным.



1,3-2,0 кг
10,6-13,8 кг



Вакуум



7-8 шт.



-18°C
180 сут.

Бедро в маринаде в пакете для запекания Халяль СТО 13970504-010-2015

Нежное мясо цыпленка-бройлера «Халяль» с нотками пряностей: паприки, чеснока, черного перца и орегано. Упаковка позволяет запекать продукт, не вынимая его из пакета.



1 кг
12 кг



Пакет для
запекания



12 шт.



0-2°C
10 сут.

Голень в маринаде в пакете для запекания Халяль СТО 13970504-010-2015

Сочный вкус мяса птицы «Халяль» с ароматом душистого перца. Упаковка позволяет запекать продукт, не вынимая его из пакета.



1 кг
12 кг



Пакет для
запекания



12 шт.



0-2°C
10 сут.

Мясо для плова Халяль СТО 13970504-010-2015

Изготовлено из мякоти бедра и филе цыпленка-бройлера «Халяль», отличается пряным вкусом корицы, лимона, кардамона, перца Чили и тонким ароматом барбариса.



~15 кг
~8,475 кг



МГС



8 шт.



0-2°C
10 сут.

Мясо для тушения Халяль СТО 13970504-010-2015

Части тушки цыпленка-бройлера «Халяль» средней величины имеют нежный сливочный вкус с ароматом чеснока, перца и куркумы.



~1 кг
~8,475 кг



МГС



8 шт.



0-2°C
10 сут.

Бедро в маринаде Халяль СТО 13970504-010-2015

Смесь натуральных специй формирует оригинальный и насыщенный вкус и аромат готового продукта. Преобладает вкус паприки, черного перца, кориандра и орегано.



~1 кг
~8,475 кг



МГС



8 шт.



0-2°C
10 сут.

Голень в маринаде Халяль СТО 13970504-010-2015

Продукт изготовлен на основе глюкозного сиропа с композицией различных специй и трав, отличается тонким вкусом и ароматом молотой паприки и черного перца.



~1 кг
~8,475 кг



МГС



8 шт.



0-2°C
10 сут.

Котлеты Куриные Халяль

СТО 13970504-003-2015

Традиционные котлеты изготовлены из мякоти бедра и филе цыпленка-бройлера «Халяль» в хлебной панировке с пряным вкусом и ароматом перца и чеснока.



0,4 кг
2,4 кг



6 шт.

0-2°C
10 сут.

Котлеты Куриные с сыром Халяль

СТО 13970504-003-2015

Котлеты изготовлены из мякоти бедра и филе цыпленка-бройлера «Халяль» с начинкой из сыра, обладающие пряным вкусом тмина и чеснока.



0,45 кг
2,7 кг



6 шт.

0-2°C
10 сут.

Котлеты Куриные с ветчиной и сыром Халяль

СТО 13970504-003-2015

Котлеты изготовлены из мякоти бедра и филе цыпленка-бройлера «Халяль» с начинкой из куриной ветчины и сыра, обладающие пряным вкусом тмина и чеснока.



0,45 кг
2,7 кг



6 шт.

0-2°C
10 сут.

Котлеты Домашние Халяль

СТО 13970504-003-2015

Традиционные котлеты изготовлены из мякоти бедра и филе цыпленка-бройлера «Халяль» в хлебной панировке с пряным вкусом и ароматом перца и чеснока.



0,45 кг
2,7 кг



6 шт.

0-2°C
10 сут.

Котлеты Пожарские Халяль

СТО 13970504-003-2015

Котлеты изготовлены из фарша цыпленка-бройлера «Халяль». Отличаются пряным вкусом с нотками черного перца и чеснока.



0,45 кг
2,7 кг



6 шт.

0-2°C
10 сут.

Лёгкое открытие — достаточно потянуть за специальный ярлычок



• КУПАТЫ И КОЛБАСКИ ДЛЯ ЖАРКИ

Колбаски Чеддер Халяль СТО 13970504-002-2015

Колбаски с сыром изготовлены из филе и мякоти бедра цыпленка-бройлера «Халяль» обладают насыщенным сливочным вкусом и тонким ароматом перца и чеснока.



~0,7 кг
5,6 кг



8 шт.

0-2°C
10 сут.

Колбаски Чеддер Халяль СТО 13970504-002-2015

Колбаски с сыром изготовлены из филе и мякоти бедра цыпленка-бройлера «Халяль» обладают насыщенным сливочным вкусом и тонким ароматом перца и чеснока.



1,8 кг
10,8 кг



6 шт.

-18°C
180 сут.

Колбаски для гриля Дарницкие Халяль СТО 13970504-002-2015

Хит продаж!

Колбаски из мякоти бедра и филе цыпленка-бройлера «Халяль» отличаются легкой остринкой, имеют тонкий аромат с нотками смеси перца и тмина.



~0,8 кг
6,4 кг



8 шт.

0-2°C
10 сут.

Колбаски для гриля Дарницкие Халяль СТО 13970504-002-2015

Хит продаж!

Колбаски из мякоти бедра и филе цыпленка-бройлера «Халяль» отличаются легкой остринкой, имеют тонкий аромат с нотками смеси перца и тмина.



1,8 кг
10,8 кг



6 шт.

-18°C
180 сут.

Купаты Ветчинные Халяль СТО 13970504-002-2015

Ароматные купаты из мякоти бедра цыпленка-бройлера «Халяль» с легким оттенком перца, имбиря, тмина и легким молочным вкусом.



~0,8 кг
6,1-6,6 кг



8 шт.

0-2°C
10 сут.

Купаты Ветчинные Халяль СТО 13970504-002-2015

Ароматные купаты из мякоти бедра цыпленка-бройлера «Халяль» с легким оттенком перца, имбиря, тмина и легким молочным вкусом.



1,8 кг
10,8 кг



6 шт.

-18°C
180 сут.



Крыло в остром маринаде Халяль СТО 13970504-010-2015

Крыло цыпленка-бройлера в остром маринаде «Халяль» отличается сладковато-острым вкусом и ярким послевкусием. Заметно выражены нотки паприки, кориандра, тмина и перца Чили. Идеально подходит для барбекю.



1,8 кг
7,2 кг



Вакуум



4 шт.



0-2 °C
10 сут.

Шашлык в пикантном соусе Халяль СТО 13970504-010-2015

Шашлык из мякоти бедра с кожей цыпленка-бройлера «Халяль» отличается пикантным вкусом с тонкими нотками паприки и смеси перцев. Идеально подходит для приготовления на костре.



1,8 кг
7,2 кг



Вакуум



4 шт.



0-2 °C
10 сут.

Шашлык Классический Халяль СТО 13970504-010-2015

Нежный шашлык из частей цыпленка-бройлера «Халяль» (грудка, крыло, спинно-лопаточная и спинно-крестцовая части, бедро, голень) с ярко выраженным молочным вкусом и ароматом черного перца и кориандра.



1,8 кг
7,2 кг



Вакуум



4 шт.



0-2 °C
10 сут.

Шашлык Особый Халяль СТО 13970504-010-2015

Шашлык из грудки и бедра цыпленка-бройлера «Халяль» отличается пикантным вкусом с добавлением сушеного лука, тимьяна, тмина, черной перца и пряностей, придающих красный цвет.



1,8 кг
7,2 кг



Вакуум



4 шт.



0-2 °C
10 сут.

Шашлык в маринаде Халяль СТО 13970504-010-2015

Сочный шашлык из крыла и бедра цыпленка-бройлера «Халяль» имеет кисло-сладкий вкус с добавлением чеснока, лука и перца. Идеально подходит для приготовления на природе.



1,8 кг
7,2 кг



Вакуум



4 шт.



0-2 °C
10 сут.



● **ФАРШИ**

Фарш Домашний Халяль СТО 13970504-003-2015

Изготовлено из крупноизмельченного филе цыпленка-бройлера «Халяль».



0,5 кг
3 кг



6 шт.

0-2°C
10 сут.

Фарш Домашний Халяль СТО 13970504-003-2015

Изготовлено из крупноизмельченного филе цыпленка-бройлера «Халяль».



0,5 кг
13 кг



Оболочка



26 шт.

-12°C/-18°C
4/6 мес.

Фарш Куриный Халяль СТО 13970504-003-2015

Мелкоизмельченный фарш механической обвалки из разных частей мяса цыпленка-бройлера «Халяль».



0,5 кг
3 кг



6 шт.

0-2°C
10 сут.

Фарш Куриный Халяль СТО 13970504-003-2015

Мелкоизмельченный фарш механической обвалки из разных частей мяса цыпленка-бройлера «Халяль».



0,5 кг
13 кг



Оболочка



26 шт.

-12°C/-18°C
4/6 мес.

Фарш Крестьянский Халяль СТО 13970504-003-2015

Крупноизмельченный фарш из филе и бедра цыпленка-бройлера «Халяль».



0,5 кг
3 кг



6 шт.

0-2°C
10 сут.

Фарш Крестьянский Халяль СТО 13970504-003-2015

Крупноизмельченный фарш из филе и бедра цыпленка-бройлера «Халяль».



0,5 кг
13 кг



Оболочка



26 шт.

-12°C/-18°C
4/6 мес.



МЯСО ЦЫПЛЯТ-БРОЛЕРОВ •

Тушка цыпленка-бройлера
1 сорта Халяль
ГОСТ 31962-2013



1,6-2,2 кг
~12,63 кг



Пакет



7 шт.



0-2 °C
7 сут.



-12 °C/-18 °C
8/12 мес.

Окорочок Халяль
СТО 13970504-010-2015



0,65-0,85 кг
~5,77 кг



Подложка



10 шт.



0-2 °C
10 сут.
(МГС)



-18 °C
180 сут.

Голень Халяль
СТО 13970504-010-2015



0,65-0,85 кг
~7,88 кг



Подложка



10 шт.



0-2 °C
10 сут.
(МГС)



-18 °C
180 сут.

Филе Халяль
СТО 13970504-010-2015



0,65-0,85 кг
~7,82 кг



Подложка



10 шт.



0-2 °C
10 сут.
(МГС)



-18 °C
180 сут.

Грудка Халяль
СТО 13970504-010-2015



0,65-0,85 кг
3,5 кг/~7,13 кг



Подложка



10 шт.



0-2 °C
10 сут.
(МГС)



-18 °C
180 сут.

Четвертина Халяль
СТО 13970504-010-2015



0,65-0,85 кг
~7 кг



Подложка



10 шт.



0-2 °C
10 сут.
(МГС)



-18 °C
180 сут.

Крыло Халяль
СТО 13970504-010-2015



0,65-0,85 кг
~6,91 кг



Подложка



10 шт.



0-2 °C
10 сут.
(МГС)



-18 °C
180 сут.

Бедро Халяль
СТО 13970504-010-2015



0,65-0,85 кг
~7,1 кг



Подложка



10 шт.



0-2 °C
10 сут.
(МГС)



-18 °C
180 сут.

• СУБПРОДУКТЫ ЦЫПЛЯТ-БРОЛЕРОВ

Мышечные желудки
очищенные Халяль
ГОСТ 31657-2012



0,6-0,9 кг
~10,9 кг



Подложка



14
шт.



-1-1°C
4 сут.



-18°C
6 мес.

Сердце Халяль
ГОСТ 31657-2012



0,6-0,9 кг
~10,9 кг



Подложка



14
шт.



-1-1°C
4 сут.



-18°C
6 мес.

Печень Халяль
ГОСТ 31657-2012



0,6-0,9 кг
~11 кг



Подложка



14
шт.



-1-1°C
4 сут.



-18°C
6 мес.

Шея Халяль
ГОСТ 31657-2012



0,6-0,9 кг
~10,8 кг



Подложка



14
шт.



-1-1°C
4 сут.



-18°C
6 мес.





Челны-Бройлер

Чистая пища



Собственное
производство



Артезианская
вода



Натуральное
сырье



100% контроль
качества



100%
соответствие
канонам ислама

Холдинг «Агросила» является лидером по производству куриной продукции в Республике Татарстан. Секрет успеха прост: мы заботимся о том, чтобы на столах наших покупателей всегда была экологически чистая, здоровая и вкусная еда!

www.agrosila-holding.ru