



ПРОИЗВОДСТВО ПАШТЕТОВ

ОАО «Агрофирма Ариант» - крупный агропромышленный холдинг, который является лидером по производству мясной продукции в Уральском федеральном округе. Уникальность холдинга заключается в том, что в здесь налажен полный цикл производства: от формирования собственной сырьевой базы до продажи готовой мясной продукции конечным покупателям. Это позволяет компании строго контролировать каждый этап своей деятельности. Благодаря этому великолепное качество продукции «Ариант» высоко цениться на рынке мясных изделий России.



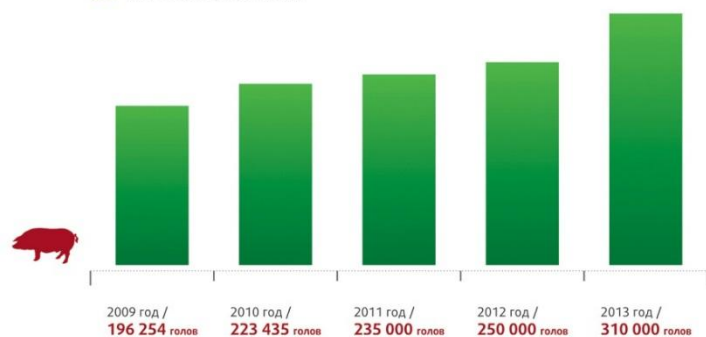
О ПРЕДПРИЯТИИ

Удерживать лидирующие позиции на рынке холдингу позволяют собственные активы, такие как:

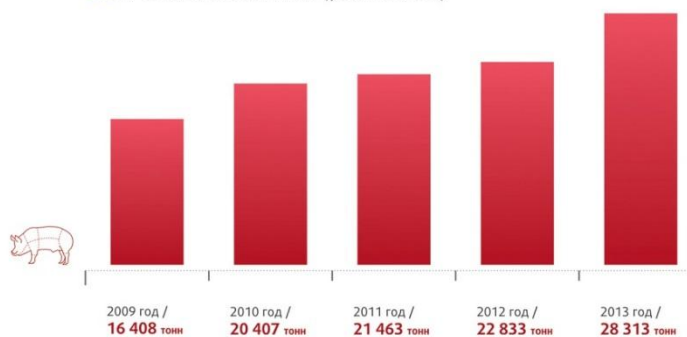
- **посевные площади** (3 200 Га), на которых выращивают зерновые культуры наиболее приспособленные к уральскому климату;
- **заводы по производству и переработки комбикормов;**
- **племенная ферма** (репродуктор) для воспроизводства основного стада животных;
- **животноводческий комплекс** (290 000 голов);
- **предприятия по переработке мяса и производству мясных деликатесов** (более 32 тысяч тонн в год);
- **автопарк**, оборудованный холодильными установками с температурным режимом +3 +5 С, позволяющими в период доставки сохранять все вкусовые качества и биологическую ценность продукции;
- **фирменная торговая сеть** в Челябинской и Свердловской области, а также республики Башкортостан (300 магазинов).



01. ПОГОЛОВЬЕ СВИНЕЙ



02. ПРОИЗВОДСТВО МЯСА (убойный вес)



О ПРЕДПРИЯТИИ

Паштет – вкусный и нежный, а главное, доступный деликатес. Именно паштет приходит на ум в ситуации, когда нужно быстро, вкусно и сытно накормить проголодавшееся семейство или нежданно нагрянувших гостей.

Паштеты встречаются в кухне очень многих стран мира. Придумали паштет французские кулинары в конце 18 столетия, а презентация прошла на самом высоком уровне, на званом ужине у аристократа маркиза де Контад. Паштет был подан в виде пирога – на слоеном тесте.

Позже для аромата в любимившееся блюдо начали добавлять специи и грибы. Сегодня самая популярная разновидность паштета по-прежнему делается из печени. «Ариант» взял за основу этого нежного блюда свиную печень.



Паштет готовится из разных продуктов по одному и тому же принципу: продукты подвергаются термической обработке, а потом тщательно измельчаются до однородности и смешиваются с натуральными специями и овощами, затем следует расфасовка.

По цвету паштеты «Ариант» напоминают «обжаренную печень», это разной интенсивности бежевый цвет, что говорит о натуральности продукта. Мы хотели создать доступный и вкусный деликатес, с приятным ароматом и нежной текстурой, поэтому для своих паштетов мы выбрали именно свиную печень.





«Классический» - Для тех, кто предпочитает классику: свиная печень в сочетании с луком и специями, имеет нежно – сливочный, ароматный и мягкий вкус.

«С ветчиной» - В этой вариации к свиной печени добавляются кусочки ветчины, благодаря которым паштет обретает оригинальный вкус и консистенцию.

«Грибной» - особое предложение для гурманов. В нем есть кусочки шампиньонов, натуральные специи : имбирь, перец, кориандр и петрушка.



Для любителей разнообразия «Ариант» приготовил интересное предложение - **Ассорти** из паштетов.

В одной упаковке собраны все вкусы: грибной, паштет с ветчиной, и конечно, классический.

Кол-во в упаковке:

Классический паштет – 2шт.

Грибной паштет – 1шт.

С ветчиной– 1шт.

Удобная упаковка в стограновых баночках рассчитана на то, чтобы паштет на столах потребителя всегда был свежим, а на столе всегда был вкусный и сытный завтрак.



Паштет «Классический»

ТУ 9213-019-42501035-2011

Продукт охлажденный

Состав: шпик боковой, вода питьевая, шкура свиная, печень свиная, изолят соевого белка, соль поваренная пищевая, лук сушеный, эмульгатор (моно- и диглицериды жирных кислот), растительные волокна пшеницы, пшеничная мука, крахмал, мальтодекстрин, антиокислители (лактат кальция, тартрат натрия, аскорбиновая кислота, лимонная кислота), консервант (ацетат натрия), пряности (перец черный, кориандр, петрушка), усилитель вкуса и аромата (глутамат натрия), ароматизатор сливок идентичный натуральному, фиксатор окраски (нитрит натрия)

Пищевая ценность в 100г продукта*: белок – 16 г; жир- 26г.

*-приведены средние значения

Энергетическая ценность - 1250 кДж (298 ккал)

Срок годности при температуре хранения от 0 до +60С и относительной влажности воздуха

75-78% - 2 месяца.

Кол-во в групповой упаковке - 4 штуки по 100 г





Паштет «Грибной»

ТУ 9213-019-42501035-2011

Продукт охлажденный

Состав: шпик боковой, вода питьевая, шкура свиная, печень свиная, изолят соевого белка, соль поваренная пищевая, лук сушеный, кусочки сухих грибов (шампиньоны), эмульгатор (моно- и диглицериды жирных кислот), растительные волокна пшеницы, мальтодекстрин, антиокислители (лактат кальция, тартрат натрия, аскорбиновая кислота, лимонная кислота), консервант (ацетат натрия), пряности (перец черный, кориандр, петрушка), усилитель вкуса и аромата (глутамат натрия), фиксатор окраски (нитрит натрия)

Пищевая ценность в 100г продукта*: белок - 18 г; жир- 10г. Энергетическая ценность - 680 кДж (162 ккал)

*-приведены средние значения

Срок годности при температуре хранения от 0 до +60С и относительной влажности воздуха 75-78% - 2 месяца.

Кол-во в групповой упаковке - 4 штуки по 100 г

Паштет «С ветчиной»

ТУ 9213-019-42501035-2011

Продукт охлажденный

Состав: шпик боковой, вода питьевая, шкура свиная, печень свиная, изолят соевого белка, соль поваренная пищевая, лук сушеный, эмульгатор (моно- и диглицериды жирных кислот), растительные волокна пшеницы, пшеничная мука, крахмал, мальтодекстрин, антиокислители (лактат кальция, тартрат натрия, аскорбиновая кислота, лимонная кислота), консервант (ацетат натрия), пряности (перец черный, кориандр, петрушка), усилитель вкуса и аромата (глутамат натрия), ароматизатор сливок идентичный натуральному, фиксатор окраски (нитрит натрия)

Пищевая ценность в 100г продукта*: белок - 17 г; жир- 23г. Энергетическая ценность - 1150 кДж (275 ккал)

*-приведены средние значения

Срок годности при температуре хранения от 0 до +6⁰С и относительной влажности воздуха 75-78% - 2 месяца

Кол-во в групповой упаковке - 4 штуки по 100 г





МЯСНЫЕ ПРОДУКТЫ ИЗ СОБСТВЕННОГО СЫРЬЯ

ариант

454010, Челябинск, Копейское шоссе, 48
телефон +7 (351) 210-20-90;
245-03-45, отдел продаж
www.ariant-agro.ru