

МИРАТОРГ

Агропромышленный Холдинг «МИРАТОРГ»

- Производитель свинины №1 в России
- Крупнейший производитель комбинатов
- Ведущий оператор на рынке продукции
- Инвестиции : более 90 млрд. рублей
- Количество сотрудников : более 13 000 человек
- Более 16 000 клиентов
- География деятельности : 15 регионов

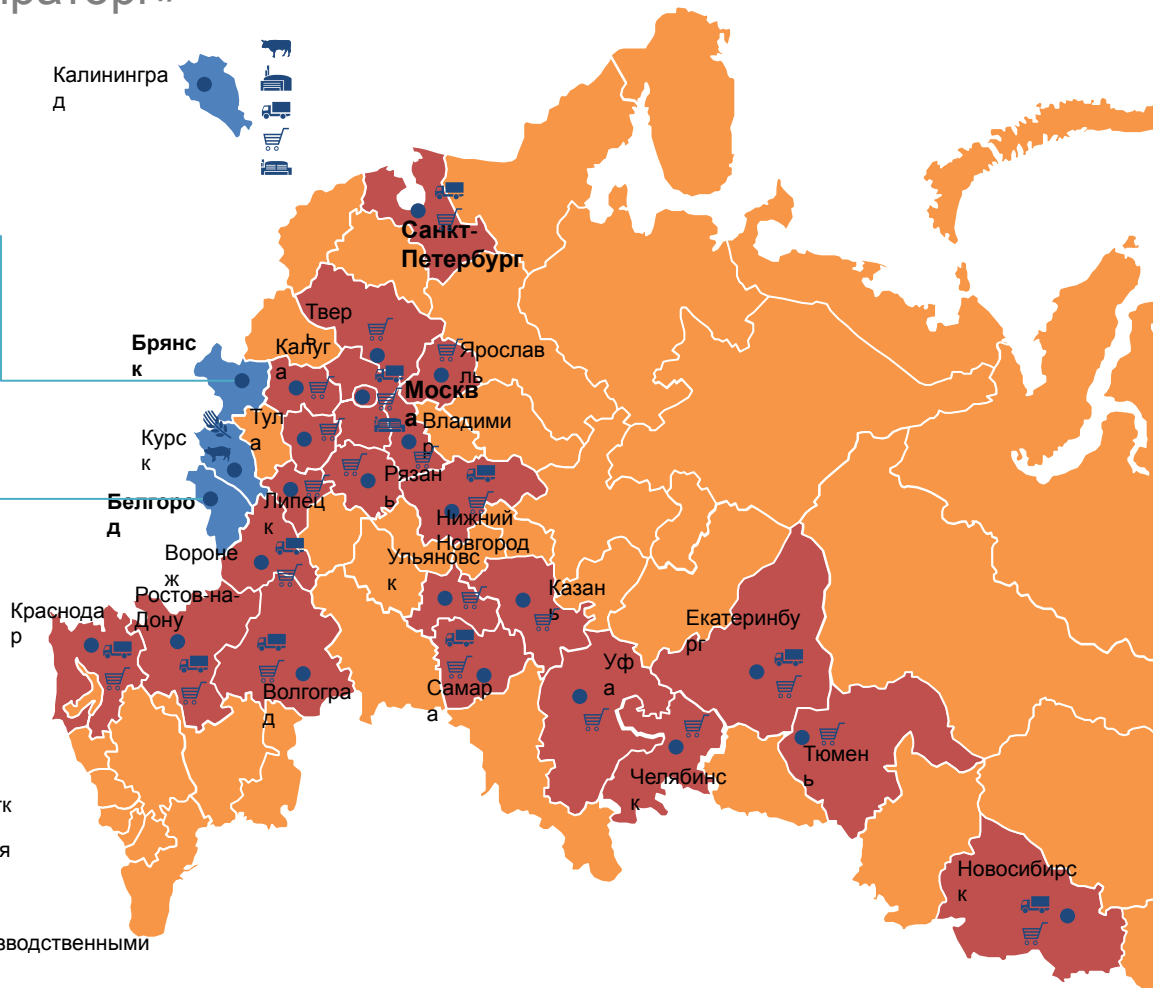


География активов АПХ «Мираторг»

Брянская область



Белгородская область



- Растениеводство
- Свиноводство
- Комбикормовый завод
- Дистрибуция
- Регионы присутствия
- Производство говядины
- Птицеводство
- Мясопереработка
- Транспортная и складская логистика
- Производство полуфабрикатов
- Регионы с ключевыми производственными активами

- Компания широко представлена в Центральной и Южной частях России
- Ключевые мощности по растениеводству, производству комбикорма, животноводству и мясопереработке располагаются в Брянской, Белгородской, Курской и Калининградской областях

Источник: данные Росстата

Производство комбикорма

Мощность 1,46 млн. тонн в год

Объем хранения 575 тыс. тонн

Количество сотрудников : более 420 человек

Инвестиции : 7 млрд. рублей



Мясопереработка

Объем производства 520 голов в час

3 млн. голов в год

260 тыс. тонн мяса в год у убойном весе

Ассортимент продукции: 194 наименования

Количество сотрудников : более 1 500 человек

Инвестиции: более 7 млрд. рублей



Производство свинины

Количество сотрудников : более 3 000 человек

Инвестиции : более 30 млрд. рублей

Производство замороженных полуфабрикатов

МИРАТОРГ

Селекционер
ГусМама

Объем производства: 60 тыс. тонн готовой продукции в год

Ассортимент: более 100 наименований

Количество сотрудников: более 500 человек

Инвестиции: более 4,7 млрд. рублей

Производство замороженных фруктов и овощей

Объем производства: 11 тыс. тонн готовой продукции в год

Ассортимент продукции: более 100 наименований

Количество сотрудников: 60 человек

Инвестиции: более 100 млн. рублей



Производство замороженных полуфабрикатов «Мираторг».

МИРАТОРГ

ООО «Мираторг Запад» - один из крупнейших российских предприятий по производству замороженных готовых блюд и полуфабрикатов. Новый производственный комплекс располагается в Калининградской области и не имеет аналогов в России по уровню организации производственных процессов, стандартам санитарно-гигиенической безопасности и применяемым технологиям. Все сотрудники работают только в специализированной рабочей одежде, исключающей возможность попадания в продукты любых посторонних предметов.

Завод полностью сертифицирован по стандартам IFS (International Food Standard – международный стандарт производства пищевых продуктов, ориентированный на полное обеспечение безопасности пищевой продукции) и SQMS (The McDonald's Supplier Quality Management System Standart).

Производственная мощность завода составляет 60 тыс. тонн продукции в год. Выпускаемый ассортимент насчитывает более 100 различных наименований: это замороженные методом «шоковой» заморозки наггетсы, лазанья, готовые блюда, котлеты, куриные филе, крылышки. Также на заводе производится продукция для сети ресторанов McDonald's в России и СНГ, и для многих других сетей быстрого питания, кафе, ресторанов.



Бренд	Товарная категория	Наименование
МИРАТОРГ	КОТЛЕТЫ С НАЧИНКАМИ	Кордон блю с ветчиной и сыром 405г
		Кордон блю с томатами 405г
	НАГГЕТСЫ	Наггетсы "Мирандия" 280г
		Наггетсы Классические 300г
		Наггетсы с Ветчиной 300г
		Наггетсы с Сыром 300г
		Наггетсы Сыр/Грибы 300г
	ЧАСТИ КУРИНЫЕ	Стрипсы куриные в картофельной панировке 340г
		Стрипсы куриные с сыром и розмарином 340г
		Филе Бедро "Миланезе" 360г
		Филе Грудки "Миланезе" 400г
		Филе Медальон "Миланезе" 320г



Бренд	Сегмент	Общее название
Мираторг	КОТЛЕТЫ С НАЧИНКАМИ	Кордон блю с ветчиной и сыром 405г
	НАГГЕТСЫ	Наггетсы Классические 300г
		Наггетсы с Сыром 300г
	ЧАСТИ КУРИНЫЕ	Стрипсы куриные в картофельной панировке 340г
		Стрипсы куриные с сыром и розмарином 340г



Период: **23 – 25 октября 2014 года**

Торговые розничные сети: **ТС Окей**

Продукт на дегустацию: **Стрипсы в картофельной панировке / Наггетсы с сыром**

Время работы : **Чт., ПТ . С 17:00 -21:00 . СБ. с 14:00 до 18:00**

График и Адресная программа

ГОРОД	АДРЕС ТТ	23.09	24.09	25.09
		Чт.	Пт.	Сб.
Москва	129128, РФ, г.Москва, проспект Мира,д.211,корп.2	17:00-21:00	17:00-21:00	14:00 -18:00
	142434, РФ, Московская область, Ногинский район , 50км+400м автомобильной дороги,М-7 "Волга", д.5	17:00-21:00	17:00-21:00	14:00 -18:00
	143406, РФ, Московская обл., Красногорский р-н.,7-й км,Пятницкое ш.,влад.2	17:00-21:00	17:00-21:00	14:00 -18:00
	143441, Московская обл., Красногорский р-н., деревня Путилково	17:00-21:00	17:00-21:00	14:00 -18:00

Стрипсы куриные в картофельной панировке



Описание SKU.

Наименование sku:	Стрипсы куриные в картофельной панировке.
Масса:	340 г.
Состав:	Мясо куриное, вода, мука пшеничная, масло подсолнечное, картофель, крахмал (картофельный, кукурузный), пищевые волокна (клетчатка соевая, гороховая), соль, белок молочный, антиокислитель E223, дрожжи, стабилизатор E450, специи (куркума, паприка), мука кукурузная, ароматизаторы «курица», «чеснок», глютен пшеничный, загуститель гуаровая камедь.
Пищевая и энергетическая ценность в 100 г продукта:	Жиры – 8,7 г Белки – 12,3 г Углеводы – 16,8 г Энергетическая ценность (калорийность) – 814,6 кДж/194,7 ккал
Способ приготовления:	<ol style="list-style-type: none">1. На сковороде: Разогрейте на сковороде немного растительного масла и положите замороженные стрипсы. Прогревайте их около 3 минут с каждой стороны, периодически переворачивая. Чтобы стрипсы получились хрустящими, во время приготовления не закрывайте сковороду крышкой.2. Во фритюрнице: Разогрейте масло, опустите замороженные стрипсы во фритюрницу и готовьте 3-4 минуты до образования золотистой корочки. Вынув стрипсы, промокните излишки масла бумажной салфеткой. Подавайте к столу горячими.3. В духовке: Разогрейте духовку до 200 0С. Поместите замороженные стрипсы на противень, смазанный маслом. Запекайте в духовке 13-15 минут. Подавайте к столу горячими. <p>Внимание: время приготовления может меняться в зависимости от типа оборудования.</p>

Стрипсы куриные в хрустящей панировке с сыром и розмарином



Описание SKU.

Наименование sku:	Стрипсы куриные в хрустящей панировке с сыром и розмарином
Масса:	340 г.
Состав:	Мясо куриное, мука пшеничная, вода, масло подсолнечное, крахмал картофельный, соль, клетчатка соевая, дрожжи, ароматизаторы "курица", "чеснок", белок молочный, сыр, эмульгатор E339ii, сыворотка молочная сухая, антислеживатель E341, овощи сушеные (лук, чеснок), травы (розмарин, базилик, орегано, петрушка).
Пищевая и энергетическая ценность в 100 г продукта:	Жиры – 8,5 г Белки – 14,6 г Углеводы – 14,8 г Энергетическая ценность (калорийность) – 812,1 кДж/194,1 ккал
Способ приготовления:	<ol style="list-style-type: none">1. На сковороде: Разогрейте на сковороде немного растительного масла и положите замороженные стрипсы. Прогревайте их около 3 минут с каждой стороны, периодически переворачивая. Чтобы стрипсы получились хрустящими, во время приготовления не закрывайте сковороду крышкой.2. Во фритюрнице: Разогрейте масло, опустите замороженные стрипсы во фритюрницу и готовьте 3-4 минуты до образования золотистой корочки. Вынув стрипсы, промокните излишки масла бумажной салфеткой.3. В духовке: Разогрейте духовку до 200 0С. Поместите замороженные стрипсы на противень, смазанный маслом. Запекайте в духовке 13-15 минут. <p>Внимание: время приготовления может меняться в зависимости от типа оборудования.</p>

Конкурененты на полках розничных торговых точек – Рио ЗОЛОТОЙ ПЕТУШОК.

МИРАТОРГ
Мы кормим людей



Стрипсы
«Мираторг»
порция 8 шт.

Стрипсы куриные в
картофельной панировке

Стрипсы куриные в
хрустящей панировке с
сыром и розмарином



11 Оригинальный
или Острый

Стрипсы
«KFC»
Порция 8 шт. – 182 руб.

Стрипсы



рекомендованы
для всех
форматов:
ДСК, СМ, ГМ,
розница

Аналоги в категории
полуфабрикатов из
курицы «Мираторг»

!!! Аналоги отличаются от
продукта структурой;
размером; панировкой



Филе грудки «Мираторг»:



Наггетсы «Мираторг»:

1. На противень помещаем пергаментную бумагу в один слой и выкладываем стрипсы и наггетсы (в равном кол-ве каждого вида)
2. Устанавливаем температуру духовки на 200 гр. В режиме запекания
3. Помещаем противень в середину духовки .
4. 10 мин. – время приготовления продукта . ВАЖНО смотреть , чтобы продукт не подгорел сверху . Если продукт начинает подгорать , то снизить температуру .

Нарезка :

Стрипсы: 1 шт. делится на 2 - 3 части

Наггетсы : 1 шт. НЕ делим наггетс .

Спасибо за внимание!

МИРАТОРГ 