



УТИНАЯ
ферма

PREMIUM QUALITY



Утка - это вкусно!

• Мясо утки

• Полуфабрикаты

• Деликатесы



УТИНАЯ
ферма

PREMIUM QUALITY



Здоровый продукт

Главное отличие утки от другой птицы – сильный иммунитет к болезням, поэтому при выращивании нашей утки не применяется вакцинация. Утиное мясо можно считать максимально чистым и безопасным среди птицы.



Порода английской селекции «Черри Велли»

Элитная порода нашей утки «Черри Велли» отличается нежным и сочным мясом, именно она используется для приготовления знаменитого блюда «Утка по-пекински» в ресторанах по всему миру.



Мясо молодой утки

Мы предлагаем мясо молодой утки (утенок-бройлер). Возраст птицы 38-40 дней. Это мясо не настолько жирное, как у взрослой утки, так как еще не успел сформироваться толстый слой подкожного жира. Мясо нашей утки очень нежное и мягкое, при приготовлении остается сочным.



Современные технологии переработки и упаковки

Современное упаковочное оборудование и соблюдение гигиенических стандартов производства позволяют дольше сохранить свежесть и полезные свойства охлажденного мяса утки



Выращено в экологически чистом районе Владимирской области.

Расположение птицефабрики в самом сердце центральной России обеспечивает оптимальную логистику до основных потребительских рынков в кратчайшие сроки.



**УТИНАЯ
ферма**
PREMIUM QUALITY

ХИТ!



Тушка утки ГОСТ 1 сорт

Тушка утки - это отличный выбор, как для обычного обеда, так и для праздничного ужина. Мясо молодой утки нежное и мягкое, при приготовлении остается сочным.

Оболочка/упаковка	Вес	°t. сост.	Фикс вес	Хранение при t	Сроки хранения
Вакуумный пакет	1,8-2,3	👉	📦	-2°C до +2°C	9 суток
Вакуумный пакет	1,8-2,3	❄️	📦	не выше -18°C	365 суток
Вакуумный пакет	1,3-1,8	❄️	📦	не выше -18°C	365 суток
Вакуумный пакет	2,3-2,7	❄️	📦	не выше -18°C	365 суток

Полутушка утки

Половинка тушки утенка-бройлера в индивидуальном вакуумном пакете. Удобно готовить и подавать на стол. Отличный вариант разнообразить семейный ужин.

Оболочка/упаковка	Вес	°t. сост.	Фикс вес	Хранение при t	Сроки хранения
Вакуумный пакет	0,9-1,15	👉	📦	0°C до +2°C	10 суток

ХИТ!



Филе большое утки (с кожей)

Филе грудки «Утиная ферма» – это самая деликатесная и нежная часть утки без волокон и соединительных тканей, блюда из нее имеют яркий аромат и нежный вкус.

Оболочка/упаковка	Вес	°t. сост.	Фикс вес	Хранение при t	Сроки хранения
Скин-лоток	0,48/0,5 кг	👉❄️	📦	0°C до +2/-18°C	12/300/420 суток
Вакуумный пакет	1,6 кг	👉❄️	📦	0°C до +2/-18°C	9/300 суток
Лоток	0,5 кг	❄️	📦	не выше -18°C	300 суток
Групповой пакет	5,0 кг	👉	📦	0°C до +2°C	7 суток

Филе большое утки (без кожи)

Филе грудки без кожи «Утиная ферма» – для гурманов, которые считают калории. Блюдо получится с меньшим содержанием жира чем при приготовлении филе с кожей.

Оболочка/упаковка	Вес	°t. сост.	Фикс вес	Хранение при t	Сроки хранения
Скин-лоток	0,44 кг	👉❄️	📦	0°C до +2/-18°C	12/420 суток
Скин-лоток	0,5 кг	👉❄️	📦	0°C до +2/-18°C	12/300 суток
Лоток	0,5 кг	❄️	📦	не выше -18°C	300 суток
Групповой пакет	5,0 кг	👉	📦	0°C до +2/-18°C	7 суток



УТИНАЯ
ферма

PREMIUM QUALITY

Утка «по-пекински»



Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто,г	Масса нетто,г	Масса готового продукта,г
Утка тушка	1шт	2-2,5	1,3-1,65
Мед	50	50	-
Кунжутное масло	30	30	-
Соевый соус	50	50	-
Соль морская	15	15	-
Апельсин п/ф	200	50	-
Имбирь св очищ	50	50	-
Херес	30	30	-
Гвоздика, черный молотый перец, бадьян, корица, перец розе, кардамон	10	10	-
Выход на 1 порцию			1,650

1. Утиную тушку опаливаем и избавляем от лишних волосков.
2. Ошпариваем кипятком (аккуратно чтобы ее не сварить) и даем высохнуть.
3. Делаем проколы иголкой во всех толстых частях.
4. Сбрызгиваем хересом и оставляем до полного впитывания (на часа 3-4)
5. Натираем морской солью и оставляем на 3-4 часа
6. Варим глазурь: мед+соевый соус+цедра апельсина и сок апельсина+тертый имбирь +специи. Даем остыть.
7. Натираем утку глазурью и подвешиваем на крюк при температуре -2 на 3-4 часа, чтобы маринад подсох и полностью впитался. Если маринад с первого раза не покрыл утку, то повторяем процедуру через 2 часа. Чем дольше будет мариноваться утка, тем она будет вкуснее и сочнее.
8. Духовку разогреваем до 250-275 градусов и ставим утку запекаться на 45 минут, можно в подвешенном состоянии или на вертеле. Ниже ставим противень с водой.
9. Затем снижаем температуру еще на 160 градусов и запекаем 60-90 минут.

Утка - это вкусно!



ХИТ!



Окорочок утки

Окорочок утки обладает очень приятным и насыщенным вкусом, который отлично сочетается с овощами и фруктами.

Оболочка/упаковка	Вес	% сост.	Фикс вес	Хранение при t	Сроки хранения
Скин-лоток	0,47 кг	❄️	📦	0°C до +2/-18°C	12/420 суток
Скин-лоток	0,5 кг	❄️	📦	0°C до +2/-18°C	12/300 суток
Вакуумный пакет	1,6 кг	❄️	📦	0°C до +2/-18°C	9/300 суток
Групповой пакет	5 кг	💧	📦	0°C до +2°C	7 суток

Окорочок утки (без кожи)

Окорочок без кожи - это легкий способ насладиться вкусным утиным окорочком без ущерба для фигуры! Ни грамма лишнего жира благодаря отсутствию кожи.

Оболочка/упаковка	Вес	% сост.	Фикс вес	Хранение при t	Сроки хранения
Скин-лоток	0,4 кг	❄️	📦	0°C до +2/-18°C	12/420 суток
Скин-лоток	0,5 кг	💧	📦	0°C до +2°C	12 суток
Групповой пакет	5 кг	💧	📦	0°C до +2°C	7 суток

ХИТ!



Голень утки

Специально для Вас мы подготовили самую вкусную часть утиной ножки – голень. Голень утки «Утиная ферма» идеально подойдет для приготовления утиного конфи.

Оболочка/упаковка	Вес	% сост.	Фикс вес	Хранение при t	Сроки хранения
Скин-лоток	0,44 кг	💧	📦	0°C до +2°C	12 суток
Лоток	0,5 кг	❄️	📦	не выше -18°C	365 суток
Групповой пакет	3/10 кг	❄️	📦	0°C до +2/-18°C	7/300 суток

Бедро утки

Бедро утки в сочетании овощами, приправами, орехами приобретает утонченный, изысканный вкус. Мясо утки является одновременно полезным и сытным.

Оболочка/упаковка	Вес	% сост.	Фикс вес	Хранение при t	Сроки хранения
Скин-лоток	0,6 кг	❄️	📦	0°C до +2/-18°C	12/365 суток



Ножки «конфр»



Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто,г	Масса нетто,г	Масса готового продукта,г
Утиные ножки п/ф	270-320	270-320	218-256
Утиный жир (можно использовать растительное масло)	250	250	-
Лавровый лист	1	1	-
Можжевельник/гвоздика/ мускатный орех/пажитник/ прованские травы/тимьян/ розмарин/чеснок	5	5	-
Корень имбиря п/ф	10	10	-
Лимон п/ф	15	15	-
Соль, перец	2	2	-
Выход на 1 порцию			218-256

1. Утиные ножки опалить, посолить, поперчить.
2. Растопить утиный жир (но можно использовать растит. масло)
3. Смешать все специи, добавить цедру лимона и тертый имбирь. Натереть специями ножку и оставить мариноваться на 12 часов.
4. Затем залить утиным жиром или растительным маслом
5. Закрывать фольгой и поставить при 80 градусах на 6 часов в пароконвектомат.
7. В жире ножки могут храниться до месяца.

Утка - это вкусно!





Мышечные желудки утки

Утиные желудки, тушеные с луком и лавровым листом - невероятно вкусное блюдо.

Сердце утки

В составе сердца утки много витаминов и микроэлементов, а их приготовление занимает совсем немного времени.

Оболочка/упаковка Вес % т. сост. Фикс вес Хранение при t Сроки хранения

Лоток	0,55 кг	👉	📦	0°C до +4°C	9 суток
-------	---------	---	---	-------------	---------

Оболочка/упаковка Вес % т. сост. Фикс вес Хранение при t Сроки хранения

Лоток	0,55 кг	👉	📦	0°C до +2°C	9 суток
Подложка	0,8 кг	❄️	📦	не выше -18°C	365 суток
Групповой пакет	3 кг	👉	📦	0°C до +2°C	4 суток



Крыло утки (целое)

Крылья утки используются при приготовлении супов, плова и жаркого. Также это отличный способ разнообразить ассортимент закусок к пенным напиткам.

Крыло утки (две части отдельно)

Части крыла утки очень удобно запекать в духовом шкафу со специями. Они отлично сочетаются с чесночными и восточными маринадами.

Оболочка/упаковка Вес % т. сост. Фикс вес Хранение при t Сроки хранения

Групповой пакет	5 кг	👉	📦	0°C до +2°C	7 суток
Подложка	0,5 кг	❄️	📦	не выше -18°C	365 суток

Оболочка/упаковка Вес % т. сост. Фикс вес Хранение при t Сроки хранения

Лоток	0,5 кг	👉	📦	0°C до +2°C	10 суток
Групповой пакет	5 кг	👉	📦	0°C до +2°C	7 суток



УТИНАЯ
ферма

PREMIUM QUALITY

Утиная грудка «магрэ»



Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто,г	Масса нетто,г	Масса готового продукта,г
Утиная грудка п/ф	370	350	280
Бальзамический уксус черный	20	20	10
мед	20	20	10
соль	2	2	-
Черный молотый перец	2	2	-
Лук шалот п/ф	200	200	100
Выход на 1 порцию			400

1. Лук шалот очистить и нарезать колечками.
2. Зачистить грудку, и сделать на коже грудки надрезы квадратиками вдоль всей длины.
3. Обжарить на сковородке, положив кожей вниз, постоянно поливая выделившимся жиром, перевернуть, посолить/поперчить. Снять грудку со сковороды и завернуть в фольгу.
4. В сковородке, где жарили грудку, обжарить лук шалот 3 минуты, добавить бальзамический уксус и выпарить, добавить мед и жарить 1 минуту.
5. Вынуть из фольги грудку и выложить сверху на нее лук.

Утка - это вкусно!





**УТИНАЯ
ферма**

PREMIUM QUALITY

ХИТ!



ХИТ!



Утка для запекания (в маринаде)

Настоящее праздничное блюдо для тех, кто хочет удивить и побаловать себя и своих близких. Оригинальный красно-оранжевый маринад с характерно-выраженными специями, присущими азиатской кухне, придает нежному мясу утки дополнительную пикантность.

Утенок табака

Пряные травы, мускатный орех и лимонный сок делают полезное мясо утки удивительно сочным и вкусным. Благодаря плоской форме готовить такого утенка еще быстрее, легко красиво подать на стол, удобно отрезать и угощать гостей!

Оболочка/упаковка	Вес	°t. сост.	Фикс вес	Хранение при t	Сроки хранения
Пакет для запекания	2,2 кг			0°C до +2/-18°C	10/365 суток

Оболочка/упаковка	Вес	°t. сост.	Фикс вес	Хранение при t	Сроки хранения
Пакет для запекания	1,8 кг			0°C до +2/-18°C	10/365 суток



Утка в тропическом соусе с манго и ананасом

Тропический соус – это идеальное сочетание легкого сладковатого вкуса ананаса и нежной сочной мякоти манго. Ароматная утка с золотистой корочкой всего за 1,5 часа.

Утка в медово-апельсиновом маринаде

Медово-апельсиновый маринад придает легкую, сладкую терпкость нежному мясу утки. Мед делает кожу хрустящей и окрашивает в красивый темный цвет.

Оболочка/упаковка	Вес	°t. сост.	Фикс вес	Хранение при t	Сроки хранения
Пакет для запекания	1,8 кг			0°C до +2°C	10 суток

Оболочка/упаковка	Вес	°t. сост.	Фикс вес	Хранение при t	Сроки хранения
Пакет для запекания	2,2 кг			0°C до +2°C	10 суток



УТИНАЯ
ферма

PREMIUM QUALITY





Сезонное предложение

Новинка!



Рождественская утка с яблоками и корицей

Утка прекрасно подходит для праздничного ужина, и ее гораздо проще приготовить, чем вы думаете! Сладость запеченных яблок и ароматный, терпко-вяжущий вкус корицы отлично сочетается с мясом утки.

Молодой утенок в гранатовом соусе

Утенок для запекания небольшого размера. Идеален, чтобы разнообразить привычный ужин на 2-3 человек или побаловать себя. Гранатовый соус прекрасно дополняет вкус мяса утки, делая блюдо невероятно сочным и ароматным с приятной фруктовой нотой.

Оболочка/упаковка	Вес	°t. сост.	Фикс вес	Хранение при t	Сроки хранения
Пакет для запекания	2,2 кг	❄️	📦	0°C до +2/-18°C	10/365 суток

Оболочка/упаковка	Вес	°t. сост.	Фикс вес	Хранение при t	Сроки хранения
Пакет для запекания	1 кг	🌡️	📦	0°C до +2°C	10 суток

Улучшенный вкус

ХИТ!



Утка по-китайски

Это питательное, пикантное, сочное и аппетитное блюдо из мяса утки (кусочки бедра, голени, крыла и грудки) в аутентичном маринаде с китайским соусом хойсин, которое никого не оставит равнодушным. Рекомендуется подавать в горячем виде вместе с гарниром.

Филе утиное по-пекински

Филе утки в ярко-оранжевом маринаде с нотками азиатской кухни. Прекрасно подойдет как для приготовления на открытом воздухе на решетке гриль и барбекю, так и для домашнего запекания в духовке или на сковороде.

Оболочка/упаковка	Вес	°t. сост.	Фикс вес	Хранение при t	Сроки хранения
Пакет для запекания	1 кг	❄️	📦	0°C до +2/-18°C	10/365 суток

Оболочка/упаковка	Вес	°t. сост.	Фикс вес	Хранение при t	Сроки хранения
Пакет для запекания	0,6 кг	❄️	📦	0°C до +2/-18°C	10/365 суток



УТИНАЯ
ферма

PREMIUM QUALITY





УТИНАЯ
ферма
PREMIUM QUALITY

ХИТ!



ХИТ!



Утиные ножки в вишневом соусе для запекания

Вишневый соус имеет восхитительные сладкие, пикантные нотки и прекрасно дополняет уникальный вкус утиного мяса. Ароматное блюдо идеально подходит как для романтического ужина, так и для ужина в кругу семьи.

Утиные бедрашки в брусничном соусе

Бедра утки в сладковато терпком ягодном соусе из брусники с ароматными специями и приправами. Благодаря маринаду мясо утки получается невероятно сочным и нежным, с хрустящей корочкой.

Оболочка/упаковка	Вес	°t. сост.	Фикс вес	Хранение при t	Сроки хранения
Пакет для запекания	0,8 кг	🔥❄️	📦	0°C до +2/-18°C	10/365 суток

Оболочка/упаковка	Вес	°t. сост.	Фикс вес	Хранение при t	Сроки хранения
Пакет для запекания	1 кг	🔥❄️	📦	0°C до +2/-18°C	10/365 суток

ХИТ!



Окорочок утки Оригинальный в маринаде

Окорочка утки в ярко-оранжевом маринаде с нотками азиатской кухни. Прекрасно подойдет как для приготовления на открытом воздухе на решетке гриль и барбекю, так и для домашнего запекания в духовке.

Жаркое из мяса утки по-деревенски в маринаде

Узкие кусочки малого утиного филе, приготовленные по технологии сыровяления. Идеален в качестве закуски для пенных напитков.

Оболочка/упаковка	Вес	°t. сост.	Фикс вес	Хранение при t	Сроки хранения
Пакет для запекания	1 кг	🔥❄️	📦	0°C до +2/-18°C	10/365 суток

Оболочка/упаковка	Вес	°t. сост.	Фикс вес	Хранение при t	Сроки хранения
Вакуумный пакет	1 кг	🔥❄️	📦	0°C до +2/-18°C	10/365 суток



УТИНАЯ
ферма

PREMIUM QUALITY





ХИТ!



Стейк Бистро из филе утки

Утиное филе в соусе Терияки. Соус Терияки широко известен по всему миру благодаря японской кухне, ведь именно в ней он играет ключевую роль, придавая многим блюдам неповторимый и узнаваемый вкус. При нагревании на гриле соус придает стейкам хрустящую корочку.

Филе утки Оригинальное в маринаде

Удивите себя и своих близких шашлыком из утиного филе. Сочные кусочки филе утки с яркими ароматными травами (орегано, базилик, петрушка) и чесноком никого не оставят равнодушными.

Оболочка/упаковка	Вес	% сост.	Фикс вес	Хранение при t	Сроки хранения
Вакуумный пакет	0,7 кг			0°C до +2/-18°C	10/365 суток

Оболочка/упаковка	Вес	% сост.	Фикс вес	Хранение при t	Сроки хранения
Вакуумный пакет	0,7 кг			0°C до +2/-18°C	10/365 суток



Шашлык Семейный из утки

Удивите себя и своих близких шашлыком из утиного окорочка. Части утиных ножек в ярком, ароматном, пряно-остром маринаде с кусочками овощей и зелени.

Шашлык Болгарский из утки

Бедрышки утки без кожи в желто-оранжевом маринаде. Горчица, имбирь и пряные травы делают полезное мясо утки удивительно сочным и вкусным. Бедрышко утки, в отличие от куриного, имеет очень маленькую косточку, а мясо – очень нежное.

Оболочка/упаковка	Вес	% сост.	Фикс вес	Хранение при t	Сроки хранения
Вакуумный пакет	1 кг			0°C до +2/-18°C	10/365 суток

Оболочка/упаковка	Вес	% сост.	Фикс вес	Хранение при t	Сроки хранения
Вакуумный пакет	1 кг			0°C до +2/-18°C	10/365 суток



УТИНАЯ

ферма

PREMIUM QUALITY





ХИТ!



Крылышки утки Баффало в маринаде

Части крыла утки в ярком красно-оранжевом маринаде с ячменным солодом и кусочками специй. В меру острый и очень вкусный, идеальный мужской вариант к пенным напиткам.

Оболочка/упаковка	Вес	°t. сост.	Фикс вес	Хранение при t	Сроки хранения
Вакуумный пакет	0,9 кг	❄️	📦	0°C до +2/-18°C	10/365 суток

Крылышко утки Оригинальное в маринаде

Части крыла утки в темно-красном маринаде с нотками копчения. Прекрасно подходят как для приготовления на открытом воздухе на решетке гриль и барбекю, так и для домашнего запекания в духовке.

Оболочка/упаковка	Вес	°t. сост.	Фикс вес	Хранение при t	Сроки хранения
Пакет для запекания	1 кг	❄️	📦	0°C до +2/-18°C	10/365 суток



Фарш утиный

Натуральный крупнорубленый фарш из филе грудки утки. Сочный и нежный. Идеально для бифштексов и фрикаделек, лазаний и запеканок. Без добавок. Без консервантов. Только филе.

Оболочка/упаковка	Вес	°t. сост.	Фикс вес	Хранение при t	Сроки хранения
Лоток	400 г	💧	📦	0°C до +4°C	10 суток

Фарш для котлет из утки

Фарш для котлет из утки – идеальное решение для тех, кто не хочет тратить много времени на готовку. Все что нужно – нарезать и пожарить. Котлеты из утки получаются вкусными и сочными с поджаристой корочкой. Отлично сочетаются с любым гарниром.

Оболочка/упаковка	Вес	°t. сост.	Фикс вес	Хранение при t	Сроки хранения
Туба	500 г	❄️	📦	не выше -18°C	180 суток



УТИНАЯ
ферма

PREMIUM QUALITY





Полуфабрикаты

Новинка!



Гуляш из утки

Порадуйте себя и близких гуляшом из утки. Блюдо получается необыкновенно изысканным и нежным. Вкусный гуляш из утки — это прекрасное горячее блюдо, которое сочетается с различными гарнирами. Рекомендуем подавать его вместе с картофельным пюре, макаронами или рисом.

Колбаски с уткой с вялеными томатами

Колбаски в натуральной оболочке из мяса утки. Вяленые томаты придают колбаскам яркий и неповторимый вкус и аромат, а чеснок добавляет дополнительную пикантность.

Оболочка/упаковка	Вес	°t. сост.	Фикс вес	Хранение при t	Сроки хранения
	0,45 кг	👉	📦	0°C до +2°C	10 суток

Оболочка/упаковка	Вес	°t. сост.	Фикс вес	Хранение при t	Сроки хранения
Лоток	0,4 кг	👉	📦	0°C до +4°C	10 суток

Новинка!



Колбаски с уткой с инжиром и бренди

Колбаски из утиного мяса в натуральной оболочке с добавлением инжира и бренди. Бренди придает особую пикантность утке, а инжир — тонкую изысканную сладость. Уникальное сочетание вкусов для настоящих гурманов.

Колбаски из утки Деликатесные

Колбаски из утки - особенный продукт для сезона барбекю. Только натуральные специи и мясо утки, без усилителей вкуса. В натуральной оболочке, с чесноком, паприкой и тмином. С такими колбасками любой обычный пикник станет изысканным.

Оболочка/упаковка	Вес	°t. сост.	Фикс вес	Хранение при t	Сроки хранения
	0,4 кг	👉	📦	0°C до +4°C	10 суток

Оболочка/упаковка	Вес	°t. сост.	Фикс вес	Хранение при t	Сроки хранения
Лоток	0,4 кг	👉	📦	0°C до +4°C	10 суток



УТИНАЯ
ферма

PREMIUM QUALITY





Полуфабрикаты



Стейк из филе утиной грудки в маринаде

Утиный стейк в нежно-желтом имбирно-медовом маринаде с кусочками овощей. На гриле или сковороде получается сочным, с поджаристой корочкой и сладковатым имбирным вкусом.

Оболочка/упаковка	Вес	°t. сост.	Фикс вес	Хранение при t	Сроки хранения
Скин-лоток	0,48 кг	👉	📦	0°C до +2°C	10 суток

Стейк для гриля (в маринаде)

Филе грудки утки в вишневом маринаде с нотками сладкой вишни во вкусе. Стейк из утки можно готовить различными способами: в духовке, на сковороде, а также используя электрогриль. Невероятно вкусным будет утиный стейк, приготовленный на мангале.

Оболочка/упаковка	Вес	°t. сост.	Фикс вес	Хранение при t	Сроки хранения
Скин-лоток	0,48 кг	👉	📦	0°C до +2°C	10 суток

Новинка!



Окорочок утки в маринаде

Окорочок из утки в чесночно-пряном маринаде сэкономит время на приготовление ужина. Его яркий вкус подойдет к любому гарниру. Продукт прекрасно подходит для запекания и для жарки, в результате окорочок получается с аппетитной корочкой.

Оболочка/упаковка	Вес	°t. сост.	Фикс вес	Хранение при t	Сроки хранения
Детский лоток	0,47 кг	👉	📦	0°C до +2°C	10 суток

Новинка!



Ножки утки Конфи для запекания

Ножки Конфи от "Утиной фермы" - это нежнейшие утиные ножки, замаринованные в натуральных специях, которые готовятся в собственном соку и получаются настолько вкусными, что буквально тают во рту.

Оболочка/упаковка	Вес	°t. сост.	Фикс вес	Хранение при t	Сроки хранения
Пакет для запекания в цветной коробке	0,6 кг	👉	📦	0°C до +2°C	10 суток



УТИНАЯ
ферма

PREMIUM QUALITY





Филе сырокопченое из мяса утки (нарезка)

Нежнейшее сырокопченое филе утиной грудки с тонкой прослойкой ароматного жира. Деликатесы Утиная ферма – это продукты наивысшего качества, за пикантный вкус и одурманивающий аромат которых гурманы готовы многое отдать.

Оболочка/упаковка	Вес	°t. сост.	Фикс вес	Хранение при t	Сроки хранения
Вакуумная упаковка	55 г	🔇	🔒	0°C до +4°C	90 суток

Медальоны сыровяленые из мяса утки

Узкие кусочки малого утиног филе, приготовленные по технологии сыровяления. Идеальны в качестве закуски для пенных напитков. Кроме того, этот высокобелковый, маложирный и питательный продукт удобно взять с собой в качестве перекуса.

Оболочка/упаковка	Вес	°t. сост.	Фикс вес	Хранение при t	Сроки хранения
Вакуумная упаковка	50 г	🔇	🔒	0°C до +4°C	60 суток



Филе сырокопченое из мяса утки

Темно-красное филе утиной грудки с тонкой прослойкой нежного жира. Деликатес для настоящих гурманов и ценителей. Продукт идеален для сервировки праздничного стола, приготовления салатов и закусок. Рекомендация по нарезке: нарезать ломтиками толщиной 0,5-1 мм ножом или слайсером.

Оболочка/упаковка	Вес	°t. сост.	Фикс вес	Хранение при t	Сроки хранения
Вакуумная упаковка	0,2 кг	🔇❄️	🔒	0°C до +4/-18°C	90/270 суток



УТИНАЯ ферма

PREMIUM QUALITY

Главный офис

603000, Нижний Новгород, пер. Холодный, 10а, «Бизнес Центр», 5 этаж

+7 (831) 260-00-30

office@russpole.com

Отдел продаж: +7 (831) 260-00-30 (доб.1137)

Горячая линия: 8 800 333 82 70



vk.com/utinayaferma

www.utinayaferma.ru