



ПРОДУКЦИЯ

ДЛЯ ГРИЛЯ, ЖАРКИ
И ЗАПЕКАНИЯ

Колбаски для гриля «С СЫРОМ»

Колбаски для гриля «С СЫРОМ» от компании «Приосколье» изготовлены по оригинальной рецептуре.

В состав этого продукта входит нежное филе и окорочок бескостный цыплят-бройлеров, сыр, соль, ароматные специи и экстракты специй.

Срок годности и условия хранения:

при относительной влажности воздуха (85±5)%

охлажденная продукция в газовой среде:

при t от -2° до +2°С не более 10 суток;

замороженная продукция:

при t не выше -18 °С не более 180 суток.



Колбаски «для гриля» с горчицей

Изысканным ароматом и ярко выраженным вкусом обладают колбаски «для гриля» с горчицей.

В составе этого продукта - нежное филе и бескостный окорочок цыплят-бройлеров, ароматные специи: горчица, перец черный и экстракты специй, соль.

Срок годности и условия хранения:

при относительной влажности воздуха (85±5)%

охлажденная продукция в газовой среде:

при t от -2° до +2°С не более 10 суток;

замороженная продукция:

при t не выше -18 °С не более 180 суток.



Колбаски для гриля «С ПЕРЦЕМ»

Колбаски из куриного мяса с добавлением ароматного перца.

В состав продукта входит филе цыплят-бройлеров, шпик свиной, специи и экстракты специй, соль.

Острые и сочные колбаски «С ПЕРЦЕМ» не оставят равнодушными любителей пикантных вкусов.

Срок годности и условия хранения:

при относительной влажности воздуха (85±5)%

охлажденная продукция в газовой среде:

при t от -2° до +2°С не более 10 суток;

замороженная продукция:

при t не выше -18 °С не более 180 суток.



Колбаски для гриля «С ХРЕНОМ»

Сочные колбаски «С ХРЕНОМ» обладают ярко выраженным вкусом. Особую оригинальность колбаскам придает входящий в рецепт хрен, а нежная консистенция достигается благодаря куриному филе и бескостному окорочку цыплят-бройлеров в составе.

Срок годности и условия хранения:

при относительной влажности воздуха (85±5)%

охлажденная продукция в газовой среде:

при t от -2° до +2°С не более 10 суток;

замороженная продукция:

при t не выше -18 °С не более 180 суток.



Колбаски для гриля «С ЛУКОМ»

Колбаски для гриля «С ЛУКОМ» изготавливаются по традиционной рецептуре из высококачественного сырья и шпика.

Добавление лука и перца придает продукту пикантную нотку, а присутствие кориандра и имбиря - богатую палитру ароматов.

В состав этого продукта входит филе цыплят-бройлеров, окорочок бескостный цыплят-бройлеров, шпик свиной, вода, лук, перец, кориандр, имбирь, соль.

Срок годности и условия хранения:

при относительной влажности воздуха (85±5)%

охлажденная продукция в газовой среде:

при t от -2° до +2°С не более 10 суток;

замороженная продукция:

при t не выше -18 °С не более 180 суток.



Колбаски «для гриля» с чесноком

Нежные колбаски из мяса птицы с чесноком изготовлены из куриного филе и бескостного окорочка, с добавлением черного перца и чеснока.

Поджаренные на открытом огне, колбаски для гриля, обладают приятным вкусом и ароматом.

Срок годности и условия хранения:

при относительной влажности воздуха (85±5)%

охлажденная продукция в газовой среде:

при t от -2° до +2°С не более 10 суток;

замороженная продукция:

при t не выше -18 °С не более 180 суток.



Колбаски «для гриля» с зеленью

Сочные кусочки куриного филе придают продукту неповторимую нежность. Свежая зелень добавляет пикантный вкус и восхитительный аромат.

В состав колбасок «для гриля» с зеленью входит набор пряных трав и петрушка, ароматные специи, чеснок и перец.

Срок годности и условия хранения:

при относительной влажности воздуха (85±5)%

охлажденная продукция в газовой среде:

при t от -2° до +2°С не более 10 суток;

замороженная продукция:

при t не выше -18 °С не более 180 суток.





ШАШЛЫКИ МАРИНАДЫ

Продукция для гриля, жарки и запекания

Шашлык Русский

На пикник вместе с сочным, пикантным шашлыком Русский, который не оставит равнодушными даже самых искушенных гурманов!

Срок годности и условия хранения:

при относительной влажности воздуха (85±5)%

охлажденная продукция:

при t от -2° до +2 °С - не более 7 суток;

замороженная продукция:

при t не выше -18 °С - не более 160 суток.



Шашлык Майский

Шашлык Майский станет лучшим блюдом на природе!

Нежный маринад из ароматных специй и трав, а дополняет весь этот невероятный вкус, сочный и душистый лук.

Провести время с шашлыком Майский-истинное удовольствие!

Срок годности и условия хранения:

при относительной влажности воздуха (85±5)%

охлажденная продукция:

при t от -2° до +2 °С - не более 7 суток;

замороженная продукция:

при t не выше -18 °С - не более 160 суток.



Тушка цыпленка-бройлера в специях

Смесь ароматных специй и душистых трав придают продукту неповторимый вкус.

Нежнейшее мясо прекрасно подойдет как для повседневного блюда, так и для праздничного застолья.

Срок годности и условия хранения:

при относительной влажности воздуха (85 ± 5)%

охлажденная продукция:

при t от -2° до $+2^{\circ}$ °C - не более 7 суток;

замороженная продукция:

при t не выше -18° °C - не более 160 суток.



Маринад Мексиканский

Маринад Мексиканский - острый. Томаты, кориандр, анис, паприка и чили придают маринаду пикантность вкуса и особый цвет.

Продукт представлен в трех позициях: голень, бедро и крыло.

Срок годности и условия хранения:

при относительной влажности воздуха (85±5)%

охлажденная продукция:

при t от -2° до +2 °С - не более 7 суток;

замороженная продукция:

при t не выше -18 °С - не более 160 суток.



Маринад Американский

Маринад Американский - средне-острый. Оригинальный вкус маринада достигается добавлением сухих овощей и сочетанием специй: черного перца, базилика, чеснока, паприки и душицы.

Продукт представлен в трех позициях: голень, бедро и крыло.

Срок годности и условия хранения:

при относительной влажности воздуха (85±5)%
охлажденная продукция:

при t от -2° до +2 °С - не более 7 суток;

замороженная продукция:

при t не выше -18 °С - не более 160 суток.



Маринад Волшебный

Маринад Волшебный - пряный. На основе растительного масла с добавлением черного перца, кориандра, паприки, петрушки, чеснока и имбиря.

Продукт представлен в трех позициях: голень, бедро и крыло.

Срок годности и условия хранения:

при относительной влажности воздуха (85±5)%
охлажденная продукция:

при t от -2° до +2 °С - не более 7 суток;

замороженная продукция:

при t не выше -18 °С - не более 160 суток.

