



БАРАНИНА В КУУЛКЛЕВЕР



ПРОДУКТЫ
МЯСНОВЪ
Качество и честность

ДЕЛЕНИЕ ПО ВОЗРАСТУ

До 1 года



ЯГНЯТИНА

- 🍴 Мясо отличается нежно-розовым оттенком
- 🍴 Мясо нежное с мягким вкусом
- 🍴 Из мяса можно готовить нежирные блюда — от супов до плова.

От 12 мес. до 18 месяцев

НАШ
ВЫБОР



МОЛОДАЯ БАРАНИНА

- 🍴 Мясо имеет нежную консистенцию, небольшое количество белого жира и яркий красный цвет
- 🍴 Мясо более нежное, сочное, быстрее готовится

Старше 3 лет




ВЗРОСЛАЯ БАРАНИНА


- 🍴 Имеет ярко насыщенный свет, иногда бордовый.
- 🍴 Подходит для приготовления фарша
- 🍴 Не подходит для тушения, приготовления на огне, так как довести до мягкости такой продукт практически невозможно


ПОЧЕМУ БАРАНИНУ НУЖНО БРАТЬ В КУУЛКЛЕВЕР?

Баранина имеет более насыщенный и богатый вкус по сравнению с другими видами мяса. Он яркий, слегка сладковатый и очень выразительный. Чтобы блюдо из баранины получилось по-настоящему аппетитным и вкусным, необходимо выбрать подходящий свежий кусок качественного мяса и правильно его приготовить.

Такой кусок проще всего найти в КуулКлевер, ведь наши специалисты уже отобрали самую качественную баранину и сделали кулинарную разделку, обеспечив правильное соотношение мяса и жира.

 **Закупаем баранину в идеальном возрасте** с точки зрения кулинарии – от 12 до 18 месяцев

 **Работаем с проверенными поставщиками** сырья из Карачаево-Черкесской республики и Ставропольского края

 **У нас собственная кулинарная разделка**, которая учитывает правильное соотношение мяса и жира.

ПРОДУКТЫ
МЯСНОВЪ
Качество и честность



КОРЕЙКА БАРАНЬЯ НА КОСТОЧКЕ

спинная часть туши, состоящая из рёбер и очень нежного мяса.



КОТЛЕТА ИЗ БАРАНИНЫ НАТУРАЛЬНАЯ

передняя часть корейки, состоящая из рёбер и очень нежного мяса.



ЛОПАТКА БАРАНЬЯ БЕЗ КОСТИ

лопаточная часть имеет большее количество соединительной ткани, чем окорок и корейка.



БАРАНИНА В КУУЛКЛЕВЕР

За внушительный набор питательных свойств, но меньшую жирность, баранину считают диетическим продуктом. К тому же, за то, что сами овцы в своем питании избирательны (употребляют в пищу только продукты растительного происхождения – траву, сено, зерно), их мясо считается самым чистым.



Корейка баранья на косточке

Самая ценная в кулинарном отношении часть туши, корейка - спинная мышца, проходящая вдоль позвоночника, на реберных косточках. Эта часть превосходна для жарения.



Лопатка баранья без кости

Лопаточная часть имеет большое количество соединительной ткани, чем окорок и корейка. Это мясо обычно используется для варки или тушения, а также прокручивается в фарш.



Котлета Натуральная

Передняя часть корейки - состоящая из рёбер и очень нежного мяса. Рекомендуется для жарки на сковороде, на гриле или мангале или запечь в духовке.



Ребрышки бараньи для тушения

Бараньи рёбрышки — настоящий деликатес. Рекомендуется готовить рёбрышки медленно, на слабом огне: тушить, отварить до полуготовности, а затем запечь в духовке или обжарить на гриле — так мясо получается очень мягким и буквально отпадает от косточки.



Окорок бараний без кости

Бараний окорок (или жиго) — наиболее популярная часть для запекания, его используют для жарки на сковороде или гриле. А еще, можно приготовить сочные, нежные манты или узбекский плов.



Кость суповая баранья

Отлично подходит для наваристых супов.



БАРАНИНА В КУУЛКЛЕВЕР



Лопатка баранья на кости в специях для запекания

Чтобы оттенить своеобразный, насыщенный вкус и запах баранины, мы добавили в маринад оливковое масло, соль, чеснок, а также смесь восточных пряностей и приправ: чёрный молотый перец, красный молотый перец, зиру, орегано, тимьян.



Окорок бараний МясновЪ на кости в специях для запекания в пакете

Чтобы оттенить своеобразный, насыщенный вкус и запах баранины, мы добавили в маринад оливковое масло, соль, чеснок, а также смесь восточных пряностей и приправ: чёрный молотый перец, красный молотый перец, зиру, орегано, тимьян.



Люля-кебаб из баранины По-восточному

Главная особенность люля-кебаба от МясновЪ – это использование исключительно свежей зелени в составе: базилик, кинза и петрушка дарят этому восточному блюду непередаваемый аромат.



Хинкали из баранины

Национальное грузинское блюдо по классической рецептуре: нежное тесто, сочная начинка из рубленой баранины и свежей пряной зелени и много ароматного бульона внутри.



Колбаски из баранины МясновЪ По-Царски

Для колбасок использовали мелкорубленую баранину и букет ароматных пикантных специй, отлично подходящих к баранине. Колбаски идеальны для приготовления на природе, но также могут использоваться и для домашних ужинов, в этом случае рекомендуем пожарить их на сковороде или запечь в духовке.



Пельмени из баранины

Для нежности в фарш добавляется филе куриной грудки. Лук и восточные пряности подчеркивают особый аромат и вкус баранины. Соотношение начинки и теста: 55/45. Такие пропорции делает пельмени максимально сочными, сытными и вкусными.