



КОМАНДА УМНЫХ | УВЛЕЧЕННЫХ ЛЮДЕЙ  
**КУУЛКЛЕВЕР**  
*От чистого сердца*



# ГОВЯДИНА В КУУЛКЛЕВЕР



ПРОДУКТЫ  
**МЯСНОВЪ**  
*Качество и честность*



## ДЕЛЕНИЕ ПО ВОЗРАСТУ

до 6  
месяцев



### ТЕЛЯТИНА

- 🍴 Мясо телятины имеет светло – розовый цвет.
- 🍴 Консистенция нежная, имеет слабо выраженную прослойку жира.
- 🍴 Мясо имеет не насыщенный вкус и аромат.
- 🍴 Быстро готовится, но бульон получается пустой.

до 1 года до 3 лет

НАШ  
ВЫБОР



### МЯСО МОЛОДЫХ БЫЧКОВ

- 🍴 Мясо молодого бычка имеет ярко красный цвет
- 🍴 Содержит максимум полезных веществ.
- 🍴 Мясо более нежное, сочное не жирное, быстрее варится, чем взрослая говядина.
- 🍴 Появляется насыщенный вкус по сравнению с телятиной.

старше 3 лет



### ГОВЯДИНА

- 🍴 Мясо взрослых животных имеет темную окраску
- 🍴 Строение грубое, плотное и жилистое
- 🍴 Требуется длительного приготовления

# ПОЧЕМУ МЫ ПРЕДЛАГАЕМ ИМЕННО МЯСО МОЛОДЫХ БЫЧКОВ В РАЗДЕЛКЕ?

- У нас собственная кулинарная разделка, которая разделяет мясо в соответствии с кулинарным назначением и не требует дополнительной обработки.
- Мясо молодых бычков быстрее и проще приготовить. Оно подойдет и для жарки, и для варки, и для тушения.
- Мясо молодых бычков более нежное и сочное. Оно уже созрело, но в нем ещё нет грубых волокон и большого количества жира.
- Мясо молодых бычков подходит для людей любого возраста и практически не имеет ограничений по медицинским показателям.

ПРОДУКТЫ  
**МЯСНОВЪ**  
Качество и честность

## СТЕЙКИ ИЗ МЯСА МОЛОДЫХ БЫЧКОВ

Соотношение жира, влаги, соединительной ткани в них идеально сбалансированно.



## СТЕЙК КОВБОЙ

Стейк берётся из мышцы, которая практически не участвует в движении, сочность ему придаёт жир около косточки: при обжарке жир тает и наполняет мясо соком, при этом мясные волокна размягчаются.

## СТЕЙК СТРИПЛОЙН

Филейный стейк из тонкого края поясничной части без косточки: обладает насыщенным вкусом говядины и умеренным содержанием жира.



## КРАЙ

Для наваристых бульонов и сытных супов и ЖАРКИ

90 минут



## ФИЛЕ ИЗ ОКОРОКА

Идеально для тушения

50 минут



## ШЕЙКА

Для домашнего фарша, котлет,пельменей

В зависимости от блюда



# ГОВЯДИНА В МЯСНОЙ КУЛИНАРИИ

## Мясо молодых бычков



Очень важно, чтобы питание ребёнка было сбалансированным и полноценным, а продукты натуральными и полезными.

Продукты **Мясновъ ВКУСНЯШКА** разработаны специально с учётом детских вкусов и пожеланий родителей.



Фрикадельки  
Мясновъ ВКУСНЯШКА



Пельмени Мясновъ  
ВКУСНЯШКА



Котлетки из говядины  
и свинины Мясновъ  
ВКУСНЯШКА

Мы предлагаем фрикадельки, пельмени и котлетки «игрушечного» размера. Нежный фарш для них мы готовим сами из мяса молодых бычков и нежирной свинины двойной прокрутки – блюда **Мясновъ ВКУСНЯШКА** понравятся даже малоежкам!

## Взрослая



В рубленых полуфабрикатах мы используем более взрослую говядину, благодаря ей мясная кулинария имеет выраженную структуру мясных волокон и яркие вкусовые особенности, характерные для говядины.



### Бифштекс из говядины Мясновъ По-Царски

Бифштекс из рубленой говядины, плотный, питательный, с насыщенным вкусом, мы формуем на специальном оборудовании, чтобы не повредить мясные волокна. Он получается такой же, как слепленный вручную.



### Фарш из говядины

Фарш из 100 % отборной охлажденной говядины с пониженным содержанием жиров. Обладает выраженной структурой мясных волокон и яркими вкусовыми особенностями, характерными для говядины.



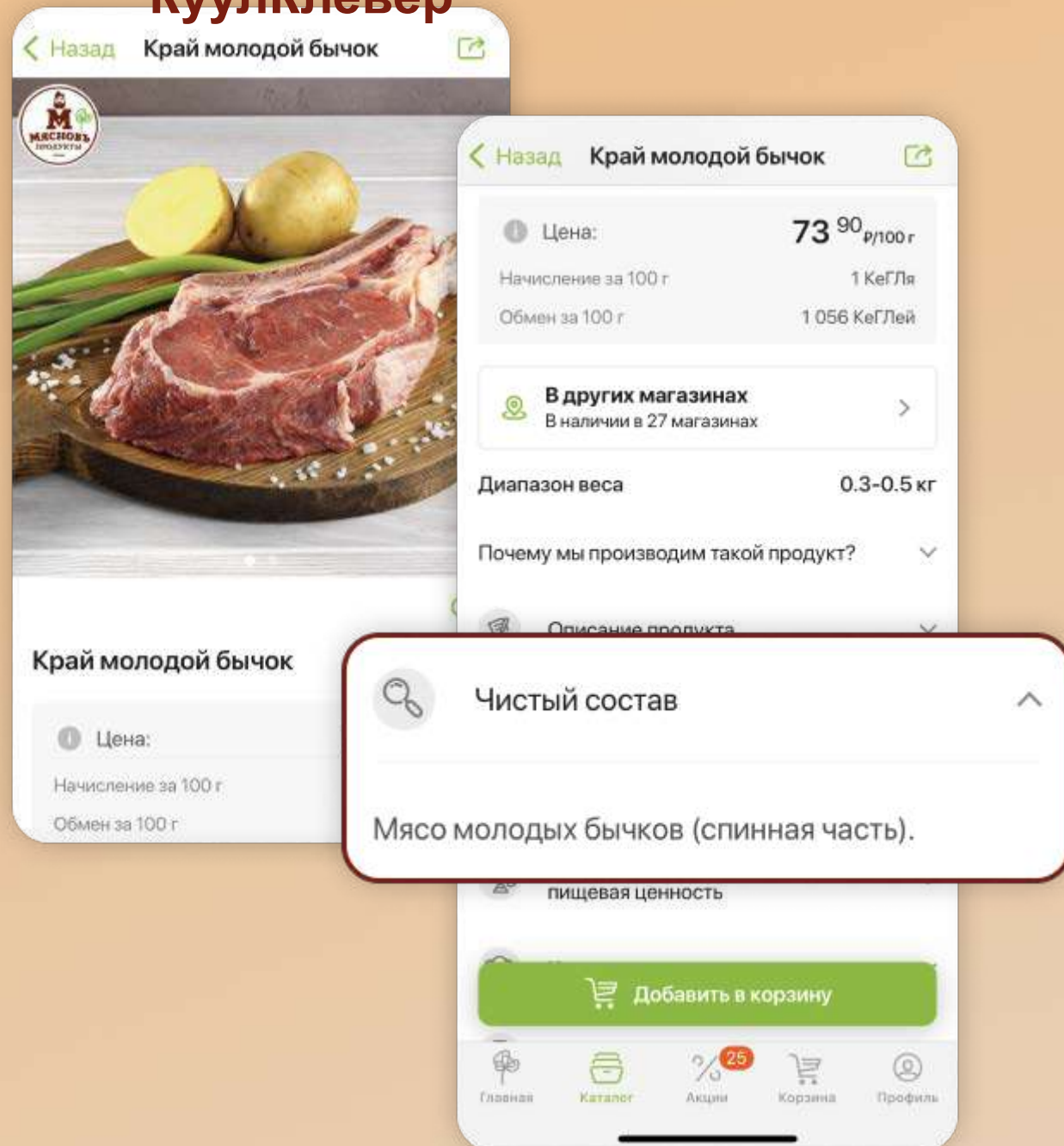
### Пельмени Мясновъ По-Царски

Отборное охлаждённое мясо мы бережно «прокручиваем» на мясорубке, которая была сделана специально для нашего завода: она помогает сохранить волокна мяса. Такой фарш при варке «отдает» пельменям свой сок, и бульон становится насыщенным. Мы не экономим на начинке: мяса в пельменях всегда больше, чем теста!

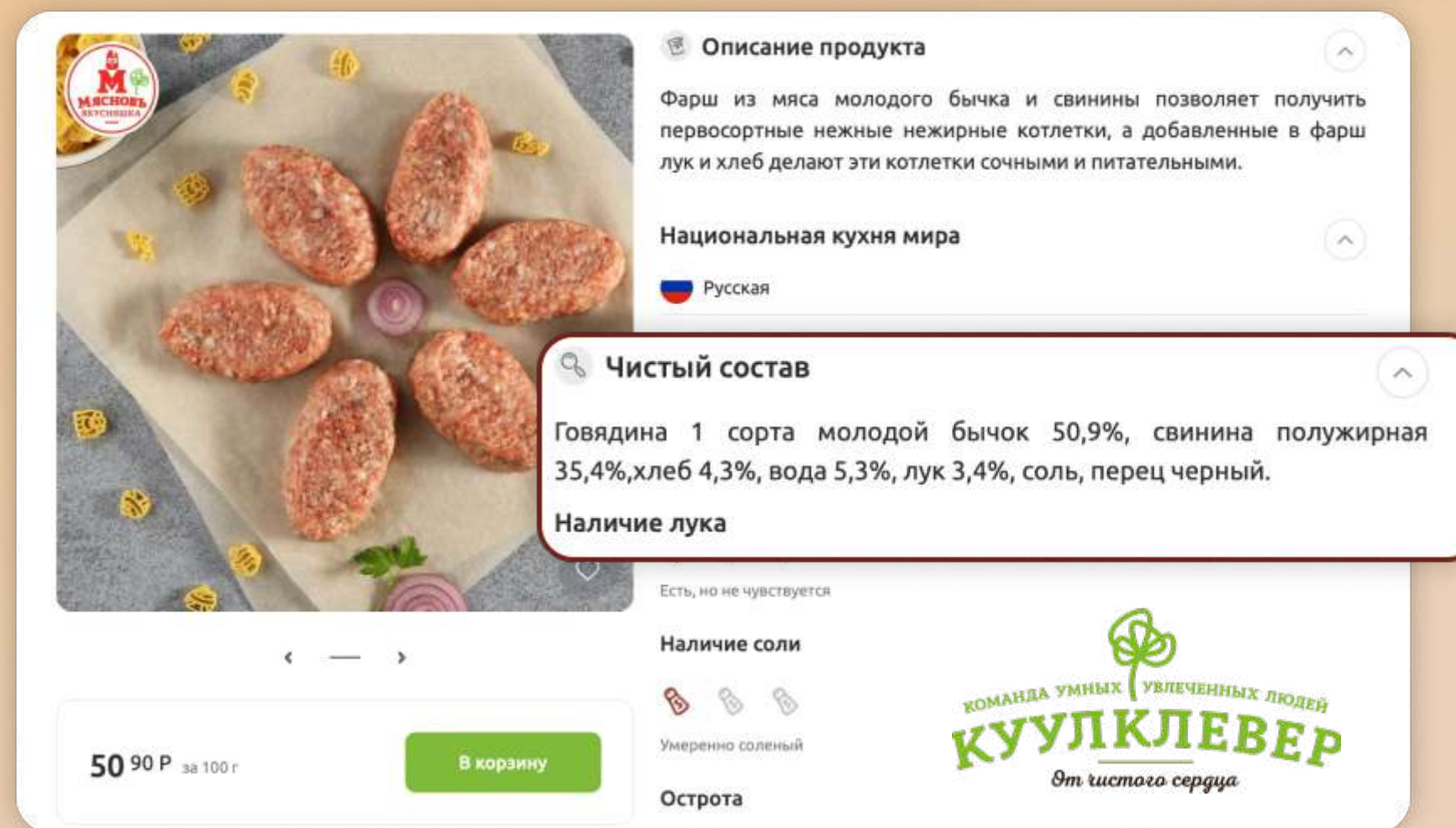
# В СОСТАВЕ КАЖДОГО ПРОДУКТА МЯСНОВЪ УКАЗАН ТИП ГОВЯДИНЫ. ГДЕ МОЖНО ПОСМОТРЕТЬ?



В мобильном приложении КуулКлевер



На сайте [coolclever.ru](https://coolclever.ru)



## МРАМОРНАЯ ГОВЯДИНА ПРАЙМБИФ!

В магазинах КуулКлевер представлена Мраморная говядина ПРАЙМБИФ — это премиальный бренд высококачественной говядины.

Наши стейки из мяса лучшей породы бычков — абердин-ангус. Отменная генетика бычков, кукурузный откорм, свободный выпас и благоприятная экология Воронежской области позволяют получить мясо высшей категории мраморности (между Choice+ и Prime).

Стейки из мраморной говядины — мясо для настоящих гурманов и ценителей. Равномерные жировые прожилки делают мясо сочным и буквально тающим в рту.

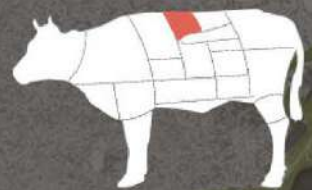
Непревзойденные вкусовые свойства мяса получает в процессе созревания.

Отрубы помещаются в специальные охлаждаемые камеры, где поддерживается определенный уровень температуры, влажности и постоянная циркуляция воздушного потока. Этот процесс делает мясо мягче и даёт ему неповторимый аромат и нежность.



## ГИД ПО СТЕЙКАМ ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ!

ЧАСТЬ ТУШИ:



толстый край  
с 6 по 12 ребро  
животного

### РИБАЙ СТЕЙК

Считается одним из самых нежных и сочных стейков, так как отруб из которого нарезается стейк находится на пересечении 6 мышц, которые наименьшим образом задействованы в движении животного. Имеет насыщенный аромат и превосходную мраморную текстуру.

ЧАСТЬ ТУШИ:



поясничная часть,  
тонкий край

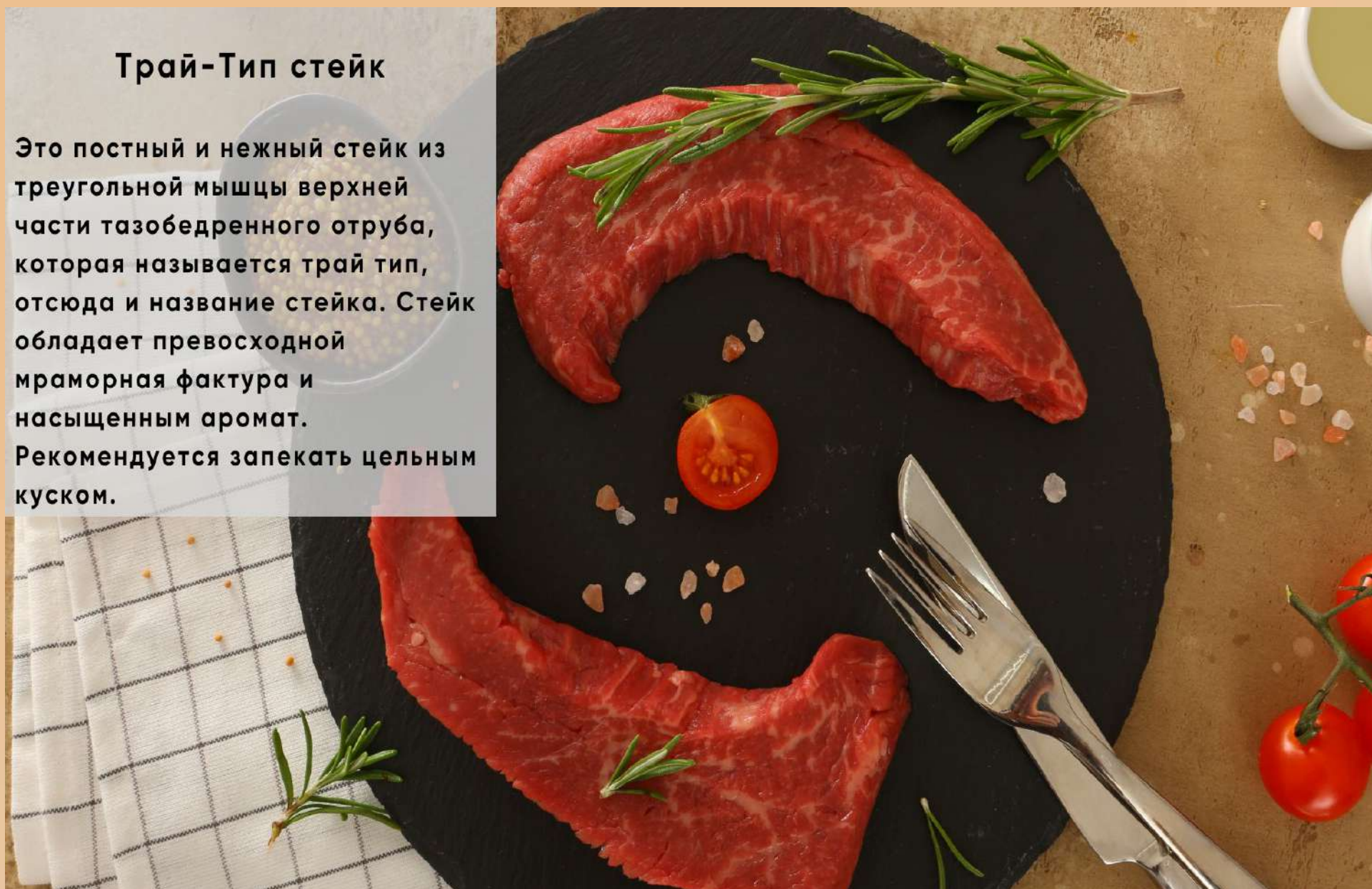
### НЬЮ-ЙОРК СТЕЙК

«Премиальный» стейк с особо нежным мясом. Отличается низким содержанием жира и максимально раскрывает оттенки вкуса при прожарке medium rare. Очень быстро готовится.

## ГИД ПО СТЕЙКАМ ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ!

### Трай-Тип стейк

Это постный и нежный стейк из треугольной мышцы верхней части тазобедренного отруба, которая называется трай тип, отсюда и название стейка. Стейк обладает превосходной мраморная фактура и насыщенным аромат. Рекомендуется запекать цельным куском.



ЧАСТЬ ТУШИ:



зубчато-висцеральная  
мышца между  
шейным отделом  
и лопаткой

### ДЭНВЕР СТЕЙК

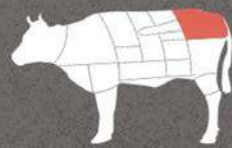
Это самая нежная часть шейного отруба с мягким сочным мясом. Стейк отличают крупные волокна и слегка грубая структура. Мраморные прожилки жира в процессе жарки выделяют сок и делают стейк очень нежным.





# ГИД ПО СТЕЙКАМ ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ!

ЧАСТЬ ТУШИ:



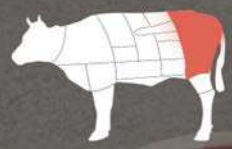
верхняя часть  
тазобедренного  
сустава



## ПИКАНЬЯ СТЕЙК

Мягкое мясо с плотной структурой, приятной мраморностью и солидной полосой жира, которая тает при жарке и пропитывает стейк. Подходит для обжаривания на гриле, шампуре, в духовке.

ЧАСТЬ ТУШИ:



наружная  
часть бедра



## ЯБЛОЧКО СТЕЙК

Этот стейк обладает упругой текстурой и особенной округлой формой. Весь вкус и аромат мраморного «яблочка» лучше всего раскрывается при тушении или запекании.

ЧАСТЬ ТУШИ:



верхняя часть  
тазобедренного  
сустава



## ТОП-СИРЛОЙН СТЕЙК

Стейк «семейного размера» из постной мякоти. Имеет крупные волокна, что при приготовлении дает дополнительную сочность. Сирлойн обладает ярким мясным вкусом и ароматом. Поджарьте его на гриле или запеките в духовке. Подходит для томления.