



ГК «ЗАРЕЧНОЕ» запускает новую линейку продукции — высококачественную охлажденную говядину под одноименным брендом ЗАРЕЧНОЕ™

ГК «Заречное» известна российским потребителям как производитель высококачественной мраморной говядины ПРАЙМБИФ™. Компания является центром первого в России мясного кластера и объединяет сельскохозяйственные предприятия для обеспечения полного цикла производства говядины, включающего в себя генетику, растениеводство, животноводство и мясопереработку.



Дмитрий Бащенко,
коммерческий директор ГК «Заречное»:

«ГК «Заречное» - пионер производства мраморной говядины премиум-класса ПРАЙМБИФ™. С запуском новой торговой марки мы станем первыми и в становлении новой категории мяса на рынке: обычной, но очень качественной говядины. В ситуации катастрофической нехватки говядины российскому рынку крайне необходим такой продукт, как ЗАРЕЧНОЕ™. Продукция ЗАРЕЧНОЕ™ будет представлена в средне-ценовом сегменте рынка, который только начинает зарождаться. В некотором смысле наша новая продуктовая линейка — это предложение, аналогов которому практически нет.»

Илья Ниценко,
заместитель генерального директора по развитию ГК «Заречное»:

«Как и с мраморной говядиной ПРАЙМБИФ™, качество продукции ЗАРЕЧНОЕ™ для нас превышает все. Мы стремимся обеспечивать покупателей отборной говядиной стабильно высокого качества. Особое внимание мы уделяем сохранению натуральности и свежести мяса. Уверены, вы по достоинству оцените истинную пользу и вкус нашей продукции.»



В основе новой торговой марки — ЗАРЕЧНОЕ™ — лежит 3 составляющих:

- фермерская забота на этапе откорма;
- тщательный отбор животных;
- передовые мощности мясокомбината для переработки.

ГОВЯДИНА ОТ БЫЧКОВ МЯСНОЙ И МЯСО-МОЛОЧНЫХ ПОРОД

Для производства используются бычки не старше 20-22 месяцев мясной и мясо-молочных пород, выращенные и откормленные в экологически благоприятных условиях Воронежской области.



СТРОГИЙ КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА

К говядине ЗАРЕЧНОЕ™ предъявляются особые требования, правила и нормы по выращиванию, содержанию и убою КРС, а также к последующей переработке и упаковке готовой продукции.

В своей производственной деятельности мы обеспечиваем строгий контроль качества продукции не только по нормативам, предусмотренным законодательством РФ, но и по дополнительным стандартам, принятым во всем мире.

После убоя каждая туша проходит обязательную оценку качества (grading) по американской технологии. В результате проведенного грединга более 15% туш соответствует категории Choice и 65% Select. Ранг качества дает конечному потребителю четкое представление о мягкости, сочности и ожидаемом вкусе мяса с данной туши.

ВЫСОКОТЕХНОЛОГИЧНОЕ ПРОИЗВОДСТВО

Вся продукция производится на современном мясоперерабатывающем комплексе в Воронежской области. Завод оснащен европейским оборудованием и состоит из 4 цехов: убойного, первичного охлаждения, разделочного и упаковочного.

Производственные мощности включают в себя самые современные линии, в том числе инновационное упаковочное оборудование. Всё для того, чтобы обеспечить отечественных потребителей высококачественной говядиной, сохранив все полезные свойства и натуральный вкус.



Полезные свойства охлажденной говядины ЗАРЕЧНОЕ™:

Говядина является ценным источником полноценного белка, содержит целый комплекс витаминов группы В, а также ряд микро- и макроэлементов, таких как магний, цинк, кальций, калий, железо, фосфор, натрий и другие. Все они необходимы человеку для поддержания здоровой и полноценной жизни.