














**АГРОЭКО**

**СВИНИНА  
В ИНДУСТРИАЛЬНОЙ УПАКОВКЕ**



**AGROECO.RU**

## КОНКУРЕНТНЫЕ ПРЕИМУЩЕСТВА

-  УНИКАЛЬНАЯ СИСТЕМА БИОБЕЗОПАСНОСТИ
-  ГАРАНТИЯ ЗДОРОВЬЯ ЖИВОТНЫХ
-  ГИБКИЙ ПОДХОД К ПОТРЕБНОСТЯМ КЛИЕНТА
-  НАТУРАЛЬНЫЙ ПРОДУКТ
-  НИЗКИЙ % ВЫДЕЛЕНИЯ МЯСНОГО СОКА
-  СОБСТВЕННАЯ СЕЛЕКЦИЯ
-  ЧЕСТНОСТЬ И ОТКРЫТОСТЬ
-  ТЕХНОЛОГИЧНОСТЬ И СОВРЕМЕННОСТЬ
-  КОНТРОЛЬ ВСЕХ ЭТАПОВ ПРОИЗВОДСТВА
-  СОБСТВЕННАЯ ЛОГИСТИКА ДО КЛИЕНТА
-  ВНИМАНИЕ К ДЕТАЛЯМ



## ГРУППА КОМПАНИЙ АГРОЗКО – ЭТО ПРОИЗВОДСТВО ПОЛНОГО ЦИКЛА

				
<b>ЗЕМЕЛЬНЫЙ БАНК</b>	<b>3 КОМБИКОРМОВЫХ ЗАВОДА</b>	<b>2 СЕЛЕКЦИОННО-ГЕНЕТИЧЕСКИХ ЦЕНТРА</b>	<b>43 СВИНОВОДЧЕСКИЕ ПЛОЩАДКИ</b>	<b>МЯСОПЕРЕРАБАТЫВАЮЩЕЕ ПРЕДПРИЯТИЕ</b>
101 100 га	1 100 000 тонн кормов в год	Danish Genetics Russia Partner	322 000 тонн свинины в год	3 800 000 голов в год - мощность переработки

### КОРМИМ 11 МИЛЛИОНОВ ЧЕЛОВЕК



**10,8**млн

человек обеспечили свининой в 2022 году\*

\*согласно статистическим данным нормы потребления свинины – 29,8 кг на человека в год



**11,5**млн

человек обеспечили свининой в 2023 году\*

\*согласно статистическим данным нормы потребления свинины – 29,8 кг на человека в год

# МЯСОПЕРЕРАБАТЫВАЮЩЕЕ ПРЕДПРИЯТИЕ

№2 В РФ ПО ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТИ

Численность персонала

**3,5 тыс. человек**

Мощность переработки

**600 голов в час**

**3,8 млн голов в год**

**более 300 тыс. тонн готовой продукции**

Технологичное и современное производство:

- бесстрессовый убой
- вертикальная обвалка

# ТЕХНОЛОГИЧНОСТЬ МПП

СОВРЕМЕННАЯ УПАКОВКА

ПРОСЛЕЖИВАЕМОСТЬ КАЖДОГО ОТРУБА  
С ПОМОЩЬЮ УНИКАЛЬНОГО QR КОДА

Бесстрессовое содержание, усыпление CO2

РОВНАЯ СТРУКТУРА МЯСА

НИЗКИЕ ПОТЕРИ ВЛАГИ

ВКУСНОЕ МЯСО

Роботизированное производство,  
вертикальная обвалка

ПРАВИЛЬНАЯ РАЗДЕЛКА

ЧИСТОЕ МЯСО

Слайсеры

КАЛИБРОВАННЫЕ КУСКИ





## ШЕЙКА СВИНАЯ



Шейка свиная – это прекрасное сочетание нежного деликатесного мяса и незначительного количества жира. Хорошее комбинирование делает эту часть туши мягкой, сочной и вкусной в процессе приготовления. Шейку жарят и запекают, а также из этого отруба получается довольно сочный шашлык.



вес упаковки	<b>2,75 кг</b>	вес короба	<b>16,5 кг</b>
тип упаковки	<b>вакуумный пакет</b>	тип короба	<b>гофрокороб</b>
размеры упаковки, мм	<b>320х180х80</b>	размеры короба, мм	<b>600х400х120</b>

количество упаковок в коробе **6ШТ**

## ВЫРЕЗКА СВИНАЯ\*\*



Это самая ценная и постная часть туши животного (мышечная ткань), которая расположена в задней части спины (ближе к поясничным позвонкам). Отруб очень ценится и широко используется в кулинарии.



вес упаковки	<b>1 кг</b>	вес короба	<b>8 кг</b>
тип упаковки	<b>вакуумный пакет</b>	тип короба	<b>гофрокороб</b>
размеры упаковки, мм	<b>300х200х90</b>	размеры короба, мм	<b>600х400х120</b>

количество упаковок в коробе **8ШТ**

\*Срок хранения продукта при t = -1.5 С до +4С - не более 21 суток  
 \*\* В одной вакуумной упаковке 4 вложения

РЕБРА СВИНЫЕ  
С КОРЕЙКИ

Эта часть свиной туши располагается по обе стороны позвоночника. Такие ребрышки высоко ценятся — по сравнению с другими мышцами в теле животного, пояснице не приходится много трудиться. Это нежное мясо, которое готовят целиком куском (запекают) или нарезают на доли.



вес упаковки	<b>0,9 кг</b>	вес короба	<b>9 кг</b>
тип упаковки	<b>вакуумный пакет</b>	тип короба	<b>гофро-короб</b>
размеры упаковки, мм	<b>300x600x100</b>	размеры короба, мм	<b>600x400x120</b>

количество упаковок в коробе **10 шт**



вес упаковки	<b>1 кг</b>	вес короба	<b>14 кг</b>
тип упаковки	<b>вакуумный пакет</b>	тип короба	<b>гофро-короб</b>
размеры упаковки, мм	<b>300x100x30</b>	размеры короба, мм	<b>600x400x120</b>

количество упаковок в коробе **14 шт**

\*Срок хранения продукта при t = -1.5 С до +4С - не более 21 суток

ГОЛЯШКА  
СВИНАЯ

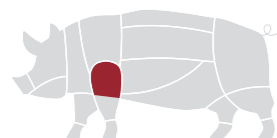
Часть свиной туши, прилегающая к коленному суставу; голень или предплечье. Состоит главным образом из соединительных тканей и грубых мышц, покрыта толстым слоем жира. В задней голяшке содержится больше мяса, поэтому она идет на вторые блюда. Переднюю чаще используют для супов и холодцов.



вес упаковки	<b>2,5 кг</b>	вес короба	<b>15 кг</b>
тип упаковки	<b>вакуумный пакет</b>	тип короба	<b>гофро-короб</b>
размеры упаковки, мм	<b>180x140x44</b>	размеры короба, мм	<b>600x400x140</b>

количество упаковок в коробе **4 шт**

\*Срок хранения продукта при t = -1.5 С до +4С - не более 21 суток

РЕБРА  
ПОДЛОПАТОЧНЫЕ

Это ребра с первого по четвертое и межреберные, наружные и внутренние мышцы. Содержат много мяса и представляют собой мышечную ткань плоской формы с прожилками сала на реберных костях. В кулинарии используются для запекания, тушения, копчения и варки бульонов.

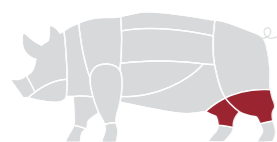
КАРБОНАД СВИНОЙ  
(узкий обрез)

Это спинно-поясничный отруб, высоко ценится из-за своей мягкости, т.к. мясо здесь особенно нежное, поскольку в процессе жизнедеятельности животного эти мышцы у него фактически не задействованы. Отличается от карбонада обрезанной косой со стороны грудинки.



вес упаковки	<b>3,5 кг</b>	вес короба	<b>14 кг</b>
тип упаковки	<b>вакуумный пакет</b>	тип короба	<b>гофро-короб</b>
размеры упаковки, мм	<b>600x200x80</b>	размеры короба, мм	<b>600x400x20</b>

## РУЛЬКА СВИНАЯ



Это часть свиного окорока, которая плотно прилегает к коленному суставу, предплечью или голяшке. Она состоит из грубых мышц и соединительных тканей. Задняя рулька является более мясистой. Переднюю чаще используют для супов и холодцов.

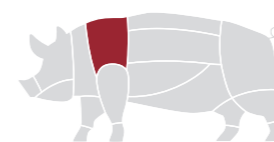


вес упаковки	<b>2,15 кг</b>	вес короба	<b>16 кг</b>
тип упаковки	<b>вакуумный пакет</b>	тип короба	<b>гофро-короб</b>
размеры упаковки, мм	<b>360x160x80</b>	размеры короба, мм	<b>600x400x120</b>

количество упаковок в коробе **4шт**

\*Срок хранения продукта при t = -1.5 С до +4С - не более 21 суток

## ЛОПАТКА СВИНАЯ



Часть свиной туши, прилегающая к плечевому суставу. Отличается относительно небольшим количеством соединительных тканей и грубых мышц, что предполагает широкое применение в кулинарии. Сочная и вкусная часть свинины, из которой можно приготовить большое количество аппетитных блюд.

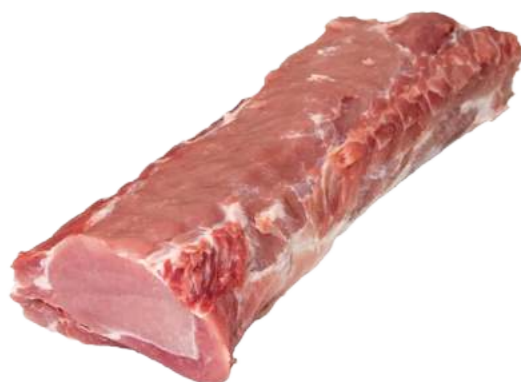


вес упаковки	<b>5 кг</b>	вес короба	<b>15 кг</b>
тип упаковки	<b>вакуумный пакет</b>	тип короба	<b>гофро-короб</b>
размеры упаковки, мм	<b>310x320x120</b>	размеры короба, мм	<b>600x400x140</b>

количество упаковок в коробе **3шт**

\*Срок хранения продукта при t = -1.5 С до +4С - не более 21 суток

## КАРБОНАТ СВИНОЙ



Это спинно-поясничный отруб, высоко ценится из-за своей мягкости, т.к. мясо здесь особенно нежное, поскольку в процессе жизнедеятельности животного эти мышцы у него фактически не задействованы.



вес упаковки	<b>4 кг</b>	вес короба	<b>16 кг</b>
тип упаковки	<b>вакуумный пакет</b>	тип короба	<b>гофро-короб</b>
размеры упаковки, мм	<b>300x200x90</b>	размеры короба, мм	<b>600x400x120</b>

количество упаковок в коробе **4шт**

\*Срок хранения продукта при t = -1.5 С до +4С - не более 21 суток

## ГРУДИНКА СВИНАЯ на кости, на шкуре



Отруб первой категории с идеальным соотношением жира и мышечных волокон, располагается поверх ребер туши. Отруб имеет плоскую форму, содержит кости (ребра) на шкуре, мясо в них расположено в виде полосок внутри сала.

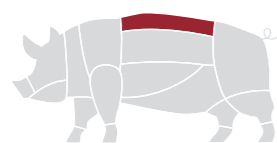


вес упаковки	<b>6 кг</b>	вес короба	<b>18 кг</b>
тип упаковки	<b>вакуумный пакет</b>	тип короба	<b>гофро-короб</b>
размеры упаковки, мм	<b>510x200x40</b>	размеры короба, мм	<b>600x400x140</b>

количество упаковок в коробе **3шт**

\*Срок хранения продукта при t = -1.5 С до +4С - не более 21 суток

## КОРЕЙКА СВИНАЯ на кости



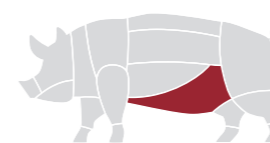
Это удлиненный филейный отруб правильной формы ровного розового цвета, получаемый из спинной части туши, содержит очень мало жира и мясного сока. Благодаря вкусовым и питательным свойствам относится к первому сорту мяса и ценится высоко.



вес упаковки	<b>5 кг</b>	вес короба	<b>20 кг</b>
тип упаковки	<b>вакуумный пакет</b>	тип короба	<b>гофро-короб</b>
размеры упаковки, мм	<b>600x200x100</b>	размеры короба, мм	<b>600x400x140</b>

количество упаковок в коробе **4шт**

## ГРУДИНКА СВИНАЯ без кости, на шкуре



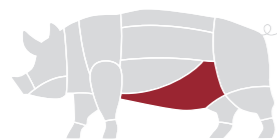
Отруб первой категории с идеальным соотношением жира и мышечных волокон, располагается поверх ребер туши. Отруб имеет плоскую форму, не содержит кости (ребра) на шкуре. Отруб известен своим отменным вкусом, универсальностью и невысокой стоимостью.



вес упаковки	<b>5 кг</b>	вес короба	<b>15 кг</b>
тип упаковки	<b>вакуумный пакет</b>	тип короба	<b>гофро-короб</b>
размеры упаковки, мм	<b>500x250x50</b>	размеры короба, мм	<b>600x400x140</b>

количество упаковок в коробе **3шт**

## ГРУДИНКА СВИНАЯ без кости, без шкуры



Отруб первой категории с идеальным соотношением жира и мышечных волокон, располагается поверх ребер туши. Отруб имеет плоскую форму, не содержит кости (ребра) и без шкуры. Отруб известен своим отменным вкусом, универсальностью и невысокой стоимостью.



вес упаковки	<b>5,5 кг</b>	вес короба	<b>16,5 кг</b>
тип упаковки	<b>вакуумный пакет</b>	тип короба	<b>гофро-короб</b>
размеры упаковки, мм	<b>510x200x40</b>	размеры короба, мм	<b>600x400x140</b>

количество упаковок в коробе **3шт**

\*Срок хранения продукта при t = -1.5 С до +4С - не более 27 суток

## ПОЛУТУША II категории б/н, б/щ



Свиная полутуша без щековины (баков), разделена по позвоночному столбу. Толщина шпика более 3 см., над остистыми отростками между 6-м и 7-м грудными позвонками, не считая толщины шкуры. Допускается наличие диафрагмы 1,5 см., незначительное количество щетины на задней ноге в области крепления путевой цепи, не превышающей 10% поверхности или срыва подкожного жира, не превышающей 15% поверхности полутуш.

Вес полутуши от 36 до 45 кг обеспечивает стабильный выход крупного куска и разделку (полутуши менее 36 кг составляют не больше 3 % от партии). В результате закупки партии полутуш АГРОЭКО, легко запланировать количество, необходимое на период.

Премиальные куски на шкуре получаемые из полутуш имеют минимальный жировой полив.

Куски с грудинкой чередуют мышечную и жировую ткань и идеально подходят для изготовления деликатесов.

\*Срок хранения продукта при t = -1.5 С до +4С - не более 21 суток  
\*\*Срок хранения полутуш от -1 С до 0 С - не более 12 суток

## ОКОРОК СВИНОЙ

без кости, без шкуры



Часть туши, прилегающей к поясничной и тазобедренной части. Отличается сочной и плотной мякотью, окруженной тонким слоем пленки и жира. Употребляется в пищу преимущественно в жареном и отварном виде, является одной из самых универсальных отрубов. Относительно небольшое содержание грубых мышц, жировых и соединительных тканей позволяет применять при приготовлении различных способов кулинарной обработки.

Производительность - 27 тонн в сутки.



вес упаковки	<b>9 кг</b>	вес короба	<b>18 кг</b>
тип упаковки	<b>вакуумный пакет</b>	тип короба	<b>гофро-короб</b>
размеры упаковки, мм	<b>300х400х140</b>	размеры короба, мм	<b>600х400х140</b>

количество упаковок в коробе **2 ШТ**

## ПОЛУТУША

III категории б/н, б/щ



Свиная полутуша без щековины (баков), разделена по позвоночному столбу. Толщина шпика более 3 см., над остистыми отростками между 6-м и 7-м грудными позвонками, не считая толщины шкуры. Допускается наличие диафрагмы 1,5 см., незначительное количество щетины на задней ноге в области крепления путовой цепи, зачистки от побитостей и кровоподтеков на площади, не превышающей 10% поверхности, или срывы подкожного жира, не превышающей 15% поверхности полутуш.

Вес полутуши от 36 до 45 кг обеспечивает стабильный выход крупного куска и разделку (полутуши менее 36 кг составляют не больше 3 % от партии). В результате закупки партии полутуш АГРОЭКО, легко запланировать количество, необходимое на период.

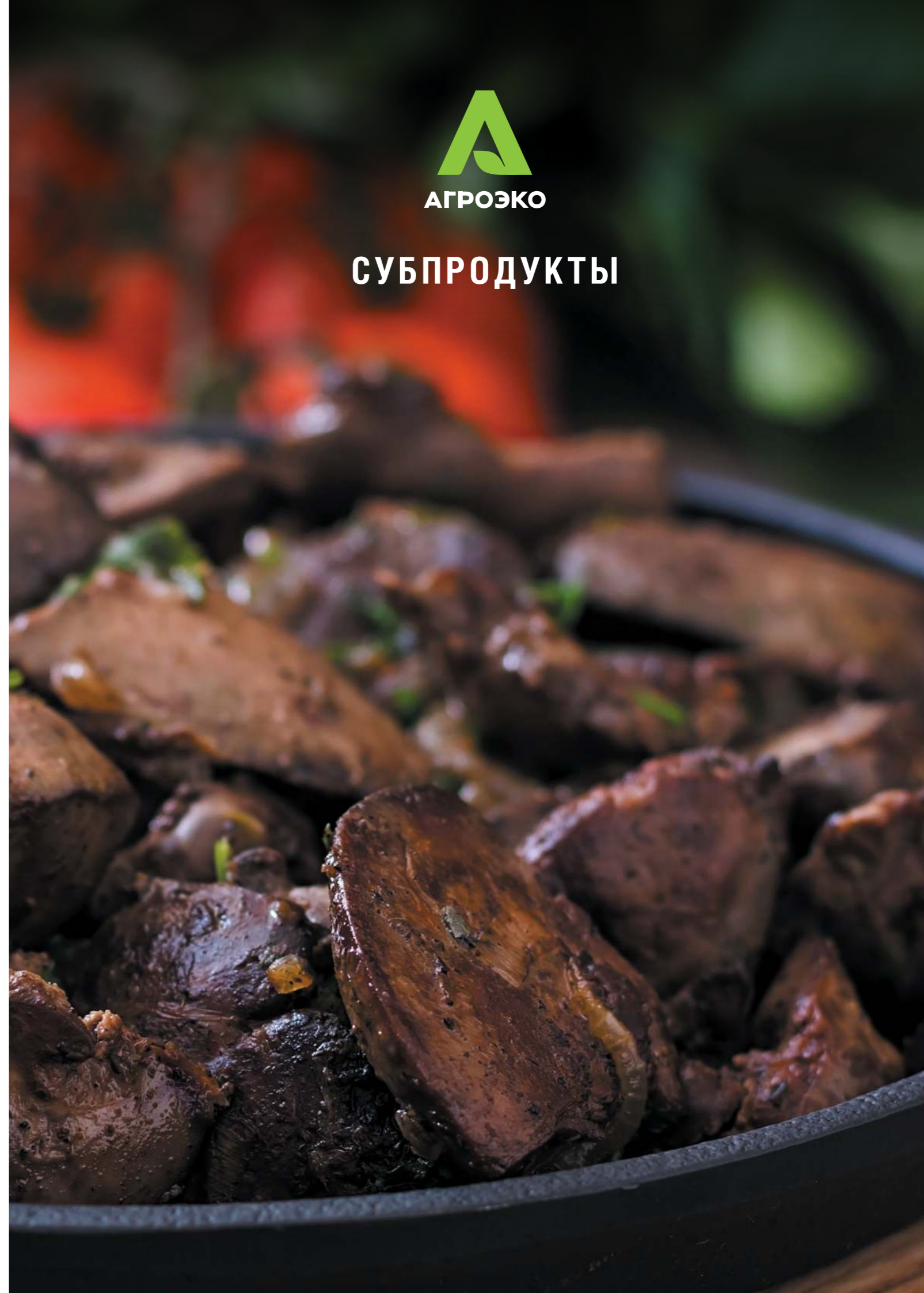
Премиальные куски на шкуре получаемые из полутуш имеют минимальный жировой полив (даже у 3 категории шпик в среднем 3,5 мм в месте замера).

Куски с грудинкой чередуют мышечную и жировую ткань и идеально подходят для изготовления деликатесов.

\*Срок хранения продукта при t = -1,5 С до +4С - не более 21 суток  
\*\*Срок хранения полутуш от -1 С до 0 С - не более 12 суток



# СУБПРОДУКТЫ





## НОГИ ПЕРЕДНИЕ СВИНЫЕ



вес	<b>18 кг</b>
условия хранения	<b>не выше -18 С°</b>
срок годности	<b>180 дней</b>
размер блока, мм	<b>400 x 600 x 120</b>

термическое состояние: **замороженный**

Ноги свиные выделяют туши путем удаления заднего копыта в предплюсневом суставе и переднего копыта в запястном суставе. Допускается наличие повреждений шкуры, остатков щетины, кровоподтёков, неровного среза.

## УШИ СВИНЫЕ



вес	<b>15 кг</b>
условия хранения	<b>не выше -18 С°</b>
срок годности	<b>180 дней</b>
размер блока, мм	<b>400 x 600 x 120</b>

термическое состояние: **замороженный**

Субпродукт шерстный представляет собой хрящевую структуру, покрытую кожей, которые выглядят воронкообразно и соединены со слуховым проходом, содержащим хрящевые слуховые трубы, допускается наличие щетины в области отделения от головы и очагов сгоревшего эпидермиса в недоступной зоне внутри ушной раковины, нарушение кожного покрова.

## ХВОСТЫ СВИНЫЕ



вес	<b>18 кг</b>
условия хранения	<b>не выше -18 С°</b>
срок годности	<b>180 дней</b>
размер блока, мм	<b>400 x 600 x 100</b>

термическое состояние: **замороженный**

Хвосты получают путем разреза туши через скользящий сустав с удалением всех крестцовых и копчиковых позвонков, кожа сохраняется.

## ЖЕЛУДОК СВИНОЙ



вес	<b>20 кг</b>
условия хранения	<b>не выше -18 С°</b>
срок годности	<b>180 дней</b>
размер блока, мм	<b>500 x 600 x 100</b>

термическое состояние: **замороженный**

Орган пищеварения, обезжиренный и очищенный от слизистой оболочки, промыт, но допускается наличие участка слизистой оболочки на входе в сфинктер двенадцатиперстной кишки, имеющего желтоватый оттенок.

## ДИАФРАГМА СВИНАЯ



Диафрагма - это тонкая, покрытая мембраной мышца, вогнутая и куполообразная, без прирезей легких, печени, кровесгустков и загрязнений. Допускается нарушение целостности, остатки внутреннего жира обусловленные анатомической за жиренностью субпродукта, но не более 10 %). Диафрагма находится между грудной клеткой и брюшной полостью.



вес	<b>20 кг</b>
условия хранения	<b>не выше -18 С°</b>
срок годности	<b>180 дней</b>
размер блока, мм	<b>500 x 600 x 100</b>

термическое состояние: **замороженный**

## ЛЕГКОЕ СВИНОЕ



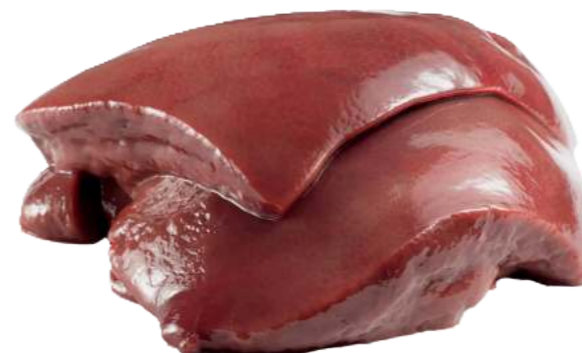
Парный орган дыхания, состоящий из нескольких долей, имеют розоватый цвет и губчатую текстуру. На поверхности виден ячеистый рисунок, характеризующий внутреннюю структуру. Допускается наличие отдельных частей свиных легких, полученных при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы.



вес	<b>20 кг</b>
условия хранения	<b>не выше -18 С°</b>
срок годности	<b>180 дней</b>
размер блока, мм	<b>400 x 600 x 100</b>

термическое состояние: **замороженный**

## ПЕЧЕНЬ СВИНАЯ



Печень свиная состоит из четырех долей разного размера с насечками и углублениями. Печень имеет красновато-коричневый цвет и плотную текстуру. Все протоки, кровеносные сосуды, лимфатические узлы, желчный пузырь и соединительные ткани обрезаны на уровне поверхности печени.



вес	<b>20 кг</b>
условия хранения	<b>не выше -18 С°</b>
срок годности	<b>180 дней</b>
размер блока, мм	<b>400 x 600 x 100</b>

термическое состояние: **замороженный**

## ПОЧКИ СВИНЫЕ



Почки свиные представляет собой гладкий, твердый, красновато-коричневый орган в форме фасоли с углублением в месте соединения к кровеносным сосудам, без жировой капсулы, лимфатических узлов и мочеточников. Допускаются порезы без нарушения целостности почки, почки с отрезанной частью (не более 20%) объема почки и разрывы ткани без нарушения целостности органа.



вес	<b>20 кг</b>
условия хранения	<b>не выше -18 С°</b>
срок годности	<b>180 дней</b>
размер блока, мм	<b>400 x 600 x 100</b>

термическое состояние: **замороженный**

## СЕРДЦЕ СВИНОЕ



Небольшой мускулистый компактный орган, который имеет коническую форму. Сердце без сердечной сумки и наружных кровеносных сосудов, с плотно прилегающим на внешней поверхности жиром, с продольными и поперечными разрезами со стороны полостей, промыто от крови и загрязнений. Жир мягкий, варьируется от белого до кремового цвета. Артерии и вены обрезаются в основании сердца.



вес	<b>18 кг</b>
условия хранения	<b>не выше -18 С°</b>
срок годности	<b>180 дней</b>
размер блока, мм	<b>600 x 600 x 100</b>

термическое состояние: **замороженный**

## ЯЗЫКИ СВИНЫЕ



Целые, без подязычного мяса, лимфатических узлов, промыты от крови и слизи языки состоят из лопатки и корня языка. Лопатка языка довольно тонкая, с заостренным концом. Мясо корня языка розоватого цвета.



вес	<b>20 кг</b>
условия хранения	<b>не выше -18 С°</b>
срок годности	<b>180 дней</b>
размер блока, мм	<b>400 x 600 x 100</b>

термическое состояние: **замороженный**

## КАЛТЫКИ СВИНЫЕ



Хрящевая трубка с вилочковой костью и прирезью мякотных тканей, без подязычного мяса, очищен от загрязнений, слизи и крови, без абсцессов, гематом, лимфоузлов и загрязнений. Допускаются прирезы подязычного мяса, но не более 10% от массы.



вес	<b>18 кг</b>
условия хранения	<b>не выше -18 С°</b>
срок годности	<b>180 дней</b>
размер блока, мм	<b>600 x 600 x 100</b>

термическое состояние: **замороженный**

## БРЫЖЕЙКА СВИНАЯ



Брыжейка представляет собой соединительную мембрану, состоит из двух листов серозной оболочки с заключенными между ними жиром, кровеносными, лимфатическими и нервными сосудами и лимфатическими узлами (железами).



вес	<b>21 кг</b>
условия хранения	<b>не выше -18 С°</b>
срок годности	<b>180 дней</b>
размер блока, мм	<b>500 x 600 x 100</b>

термическое состояние: **замороженный**

## СВИНИНА ЖИЛОВАННАЯ

ЖИР - СЫРЕЦ  
I категории

Жировая ткань, получаемая отделением от мышечной ткани всех видов убойных животных и используемая на пищевые, кормовые и технические цели. Жир имеет мягкую консистенцию, белый цвет, обладает слабым специфическим запахом.

вес	<b>18 кг</b>
условия хранения	<b>не выше -18 С°</b>
срок годности	<b>180 дней</b>
размер блока, мм	<b>400 x 600 x 100</b>
термическое состояние: <b>замороженный</b>	

ТРИММИНГ  
50% постности

Небольшие кусочки бескостного мяса с жиром в соотношении 50/50, без шкуры, получаемые при зачистке, обвалке, разделке мяса свинины, еще называют «обрезь».

вес	<b>18 кг</b>
условия хранения	<b>не выше -18 С°</b>
срок годности	<b>180 дней</b>
размер блока, мм	<b>400 x 600 x 120</b>
термическое состояние: <b>замороженный</b>	

ТРИММИНГ  
80% постности

Небольшие кусочки бескостного мяса с жиром в соотношении 80/20, без шкуры, получаемые при зачистке, обвалке, разделке мяса свинины, еще называют «обрезь».

вес	<b>18 кг</b>
условия хранения	<b>не выше -18 С°</b>
срок годности	<b>180 дней</b>
размер блока, мм	<b>400 x 600 x 120</b>
термическое состояние: <b>замороженный</b>	

ШПИК  
боковой

Разновидность сала, которое получают с боков и груди туши, он значительно мягче, нежели хребтовый. Его активно используют для производства рубленой ветчины или полукопченых колбас первого и второго сорта.

вес	<b>18 кг</b>
условия хранения	<b>не выше -18 С°</b>
срок годности	<b>180 дней</b>
размер блока, мм	<b>400x600x100</b>
термическое состояние: <b>замороженный</b>	

## СВИНИНА ЖИЛОВАННАЯ

ШПИК  
хребтовый

Разновидность сала, которое снимается с хребтовой области свиной туши. Оно имеет зернистую консистенцию и высокой тугоплаваемостью, что делает его идеальным ингредиентом для приготовления сырокопченых колбасных изделий.

вес	<b>18 кг</b>
условия хранения	<b>не выше -18 С°</b>
срок годности	<b>180 дней</b>
размер блока, мм	<b>400x600x100</b>
термическое состояние: <b>замороженный</b>	

## СУБПРОДУКТЫ

ЩЕКОВИНА  
жилованная н/ш

Мясная пластина, снятая с нижней и боковой сторон головы и шеи с естественным содержанием жировой и соединительной тканей, в шкуре. Очищена от щетины, верхнего слоя эпидермиса и лимфоузлов. Безопасный продукт благодаря 100 % ветеринарному контролю. Благодаря роботизированным операциям стандартный щековина имеет стандартную форму, что обеспечит одинаковый размер деликатесов.

вес	<b>18 кг</b>
условия хранения	<b>не выше -18 С°</b>
срок годности	<b>180 дней</b>
размер блока, мм	<b>400 x 600 x 120</b>
термическое состояние: <b>замороженный</b>	

## ШКУРА



Продукт, который является очень вкусным деликатесом, необходимый в качестве основы приготовления мясных блюд из свинины в различных кухнях мира. Во многих странах мира шкуру свиную используют как деликатес: её жарят (шкварки), запекают, подают в качестве гарнира.

вес	<b>13 кг</b>
условия хранения	<b>не выше -18 С°</b>
срок годности	<b>180 дней</b>
размер блока, мм	<b>400 x 600 x 120</b>
термическое состояние: <b>замороженный</b>	





Handwriting practice area consisting of 20 horizontal lines. Each line is formed by a solid top line, a dashed middle line, and a solid bottom line, all in a light green color.





**АГРОЭКО**

Адрес: г. Воронеж, ул. Станкевича, 36,  
Бизнес-центр «Форум», 2 этаж

Тел. +7 (473) 262-02-44

E-mail: [sales@agroeco.ru](mailto:sales@agroeco.ru)

Сайт: <https://agroeco.ru/>

Мы в соцсетях

Телеграм



[gk\\_agroeco](https://t.me/gk_agroeco)

Вконтакте



[agroeco\\_vrn](https://vk.com/agroeco_vrn)

Одноклассники



[agroeco](https://ok.ru/agroeco)

