



# НАСТОЯЩЕЕ КОПЧЕНОЕ МЯСО ПО ТЕХАССКИ

СОБСТВЕННОГО  
ПРОИЗВОДСТВА





**ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ИСПОЛЬЗУЕМ МЯСО ПРЕМИУМ КЛАССА,  
НИКАКИХ МАРИНАДОВ, ТОЛЬКО КРУПНАЯ МОРСКАЯ СОЛЬ  
И ДРОБЛЁНЫЙ ПЕРЕЦ, КОПЧЕНИЕ ЗАНИМАЕТ  
ОТ 8 ДО 24 ЧАСОВ ПО ТЕХНОЛОГИИ LOW&SLOW**

### **ПРОЦЕСС ПРИГОТОВЛЕНИЯ:**

КУСКИ МЯСА ПЛОТНО НАТИРАЮТСЯ КРУПНОЙ СОЛЬЮ И ДРОБЛЁНЫМ ПЕРЦЕМ.

ЭТА СМЕСЬ ЗАЩИЩАЕТ ОТ ОБГОРАНИЯ И ПРИДАЕТ ВКУС ЗА СЧЕТ ДЛИТЕЛЬНОГО  
ПРОНИКНОВЕНИЯ СПЕЦИЙ ВНУТРЬ МЯСА В ПРОЦЕССЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ.

КОПЧЕНИЕ ИДЕТ НА НИЗКИХ ТЕМПЕРАТУРАХ 105–110°C. ЗА СЧЕТ ЧЕГО ПРОИСХОДИТ  
РАСПАД КОЛЛАГЕНА (СОЕДИНИТЕЛЬНОЙ ТКАНИ В МЯСЕ, ЖИЛКАХ) В ЖЕЛАТИН.  
ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ЭТОГО ПРОЦЕССА, БОЛЬШОЙ КУСОК МЯСА ТОМИТСЯ ДЛИТЕЛЬНОЕ  
ВРЕМЯ В СМОКЕРЕ, ОТ НЕСКОЛЬКИХ ЧАСОВ ВПЛОТЬ ДО ДНЯ. В РЕЗУЛЬТАТЕ ЧЕГО  
ПОЛУЧАЕТСЯ НЕЖНЕЙШЕЕ И АРОМАТНОЕ МЯСО.

**( БЕСПЛАТНАЯ ДОСТАВКА ЗАКАЗА )  
ОТ 10000 РУБЛЕЙ**



## ТЕХАССКИЙ СМОКЕР

СМОКЕР – ДРОВЯНАЯ ПЕЧЬ, КОТОРАЯ ОДНОВРЕМЕННО ЯВЛЯЕТСЯ И КОПТИЛЬНЕЙ.

В СМОКЕРЕ МЯСО НЕ ОБЖАРИВАЕТСЯ, А ТОМИТСЯ ОТ 8 ДО 24 ЧАСОВ, ПОКА НЕ СТАНЕТ НЕЖНЫМ И АРОМАТНЫМ.





## БРИСКЕТ ПО-ТЕХАССКИ

КАКИМ-ТО ДРУГИМ СПОСОБОМ, НАПРИМЕР, НА ГРИЛЕ, ПРИГОТОВИТЬ БРИСКЕТ НЕВОЗМОЖНО – МЯСО ДОЛЖНО НЕ ЖАРИТЬСЯ, А РАВНОМЕРНО ПРОПЕКАТЬСЯ С ОБЕИХ СТОРОН, ТОЛЬКО ТОГДА ОНО ПРИОБРЕТЕТ ИДЕАЛЬНЫЙ ВКУС.





## ТОЛЬКО СОЛЬ И ЧЕРНЫЙ ПЕРЕЦ

ПЕРЕД ОТПРАВКОЙ В ПЕЧЬ МЯСО НАТИРАЕТСЯ «ТЕХАССКОЙ СМЕСЬЮ» – КРУПНОЙ МОРСКОЙ СОЛЬЮ И ДРОБЛЕННЫМ ЧЕРНЫМ ПЕРЦЕМ. В ПЕЧИ ЭТА СМЕСЬ ПРЕВРАЩАЕТСЯ В ХАРАКТЕРНУЮ ЧЕРНУЮ КОРОЧКУ, КОТОРАЯ СОХРАНЯЕТ МЯСО СОЧНЫМ ВНУТРИ.





## МЯСО ПРЕМИУМ КЛАССА

ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ИСПОЛЪЗУЕМ МЯСО ПРЕМИУМ КЛАССА. НЕЖНАЯ И АРОМАТНАЯ ГРУДИНКА ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ ВЫСШЕГО КАЧЕСТВА. СОЧНЫЕ ГОВЯЖЬИ РЕБРЫШКИ, НЕЖИРНЫЕ, С БОЛЬШИМ КОЛИЧЕСТВОМ МЯСА.



# ГОВЯДИНА БРИСКЕТ



МИНИМАЛЬНЫЙ  
РАЗМЕР КУСКА  
ДЛЯ ЗАКАЗА

ОТ  
3 КГ



# ГОВЯЖЬИ РЁБРА /КАЛЬБИ/



МИНИМАЛЬНЫЙ  
РАЗМЕР КУСКА  
ДЛЯ ЗАКАЗА

ОТ  
2 КГ

**РЕБРА КАЛЬБИ**  
(ГОВЯЖЬИ)



ВЕС NETTO  
**300г**





# УТИНАЯ ГРУДКА

МИНИМАЛЬНЫЙ  
РАЗМЕР КУСКА  
ДЛЯ ЗАКАЗА

ОТ  
1 КГ

**BEEF BRISKET**

MOSCOW



# СВИНЫЕ РЕБРА



МИНИМАЛЬНЫЙ  
РАЗМЕР КУСКА  
ДЛЯ ЗАКАЗА

ОТ  
1,5 КГ



# ЦЫПЛЕНОК ПО-ТЕХАССКИ





ТЕЛ.: +7 495 1522225  
E-MAIL: SALES@BEEFBRISKET.RU  
WWW.BEEFBRISKET.RU

141032, Россия, Московская область,  
Мытищи, д. Болтино,  
ул. Прибрежная стр. 2в/1