МЯСНОЕ ПРОИЗВОДСТВО

# РЕМИТ

## HoReCa LINE

*Мясные продукты питания для профессионалов*

# МЫ – ЭКСПЕРТЫ В ПРОИЗВОДСТВЕ ВКУСНЫХ МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ

Развивайте ваш бизнес вместе
с **РЕМИТ HoReCa Line**!

Многолетний успешный опыт
в сегменте **HoReCa Food**

Широкий ассортимент продукции
для различных форматов
предприятий общественного
питания

Оперативная разработка рецептур
«под клиента»

Стабильное качество и поставки

СОСИСКИ И КОЛБАСКИ

# СОСИСКИ
# ВЮРСТЕЛЬМИТ

**зам в/у (шт. 2,47 кг)**

арт.: 91923

**270 суток, -18°С**



Сосиски Вюрстельмит приготовлены по уникальному рецепту, который раньше можно было попробовать только в Италии. Вюрстельмит – это сосиски, которые приготовлены из свинины с добавлением ароматных специй, столь любимых итальянцами. С сосисками Вюрстельмит легко можно приготовить хот-дог с хрустящей булочкой с кунжутом. А если приправить его кетчупом, горчицей и майонезным соусом, добавить жареный лук и кружочки соленых огурчиков, то успех хот-догу обеспечен. А если порубить сосиски небольшими кружочками и покрыть сочным слоем мягкого теста, приготовленного с соблюдением всех традиций Cucina Italiana, то получится вкуснейшая пицца. Этот кулинарный ансамбль дополнит своим нежным вкусом расплавленная Моцарелла.

Количество сосисок в упаковке 26 штук. Вес одной сосиски 95 грамм. Длина сосиски примерно 200 мм. Диаметр 24 мм. Квант отгрузки 2 шт.



# СОСИСКИ ГРИЛЬ
# С ГОВЯДИНОЙ

**зам в/у (шт. 750 г)**

арт.: 91924

**180 суток, -18°С**

Хот-дог – это поистине легендарное блюдо, олицетворяющее все ключевые идеи быстрого питания – вкусно, быстро и сытно. Хот-дог с сосиской Гриль с говядиной приправлен ароматной горчицей и пикантным кетчупом. В него добавили маринованные огурцы, жаренный во фритюре лук и острый свежий перчик. Очень вкусно! Стоит предложить вашим гостям!

Количество сосисок в упаковке 10 штук. Вес одной сосиски 75 грамм. Длина сосиски примерно 175 мм. Диаметр 24 мм. Квант отгрузки 12 шт.





СОСИСКИ И КОЛБАСКИ

СОСИСКИ И КОЛБАСКИ

# СОСИСКИ РЕМИТ
# КНАКВУРСТ

**зам. в/у (шт. 1 кг)**

арт.: 91906

**270 суток, -18°С**

Сосиски РЕМИТ Кнаквурст приготовлены по традиционной немецкой рецептуре из сочной свинины с добавлением репчатого лука, черного перца, кориандра и чеснока. Обладают заманчивым ароматом и ярким вкусом с деликатными нотками специй. Рекомендуем жарить на гриле или использовать для приготовления хот-догов. Подавать с кетчупом, сладкой горчицей и майонезом.

Количество сосисок в упаковке 10 штук. Вес одной сосиски 100 грамм. Длина сосиски примерно 200 мм. Диаметр 24 мм. Квант отгрузки 5 шт.





# СОСИСКИ РЕМИТ

# ФРАНКФУРТЕР

**зам в/у (шт. 1,2 кг)**

арт.: 919114

**270 суток, -18°С**

Необыкновенные по весу и размеру (одна сосиска весит 200 г!) сосиски РЕМИТ Франкфуртер приготовлены по особому рецепту из высококачественной свинины. В их оригинальном вкусе выразительно звучат пикантные ноты черного перца, чеснока и тмина. Рекомендуем подавать в хот-догах с жареным луком, соленым огурцом, кетчупом, горчицей и майонезом. Получается настоящий мужской хот-дог XXXL! А еще такие сосиски вкусно есть на немецкий манер – вместе с тушеной капустой, запивая баварским пивом. Вкуснотища!

Количество сосисок в упаковке 6 штук. Вес одной сосиски 200 грамм. Длина сосиски примерно 250 мм. Диаметр 36-38 мм. Квант отгрузки 4 шт.





СОСИСКИ И КОЛБАСКИ

# СОСИСКИ
# ПО-АВСТРИЙСКИ

**зам. в/у (шт. 750 г)**

арт.: 91946

**180 суток, -18°С**

Сосиски в Австрии – весьма популярная часть обеда или ужина. Мы предлагаем один из вариантов таких сосисок в нашей интерпретации. Из сосиски По-австрийски получится замечательный хот-дог, когда поджаренная на гриле сосиска помещается во французскую булочку и поливается горчицей и/или кетчупом. Быстро! Вкусно! А можно с сосисками По-австрийски приготовить солянку сборную мясную или просто подать их с горчицей и всевозможными гарнирами (в первую очередь – с картофелем и салатами).

Количество сосисок в упаковке 10 штук. Вес одной сосиски 75 грамм. Длина сосиски примерно 170 мм. Диаметр 24 мм. Квант отгрузки 12 шт.



# СОСИСКИ С СЫРОМ

# ПО-МАРСЕЛЬСКИ

**зам. в/у (шт. 750 г)**

арт.: 91941

**180 суток, -18°С**

Сосиски По-марсельски с сыром – удобное блюдо для быстрого и сытного завтрака с любым гарниром. Пикантный вкус продукту придает сыр, он же делает их консистенцию очень нежной. Подайте к ним яичницу с зеленью и помидорами или заверните в лаваш или в мексиканскую лепешку тортилью с вашим фирменным соусом.

Количество сосисок в упаковке 10 штук. Вес одной сосиски 75 грамм. Длина сосиски примерно 175 мм. Диаметр 24 мм. Квант отгрузки 12 шт.





СОСИСКИ И КОЛБАСКИ

СОСИСКИ И КОЛБАСКИ

# АССОРТИ ДЛЯ ГРИЛЯ
# ПО-БАВАРСКИ

**зам в/у (примерный вес 1 кг)** арт.: 92046

**180 суток, -18°С**



Ассорти для гриля По-баварски - это микс из 2 видов сосисок и 5 видов колбасок. Такое разнообразие удовлетворит самые взыскательные вкусы любой компании.

Состав ассорти: Сосиски Гриль с говядиной – 2 шт, Сосиски Три перца сыр – 2 шт, Колбаски ветчинно-рубленые По-альпийски – 2 шт, Колбаски для гриля POLLOREMIT – 4 шт, Колбаски для гриля – 4 шт, Колбаски вареные Белые По-Мюнхенски – 2 шт, Колбаски По-ганноверски (улитка) – 2 шт.

Сосиски и колбаски нет необходимости чистить, т.к. они либо без оболочки, либо в натуральной съедобной оболочке. Это экономит время ваших сотрудников и позволяет сразу приступить к приготовлению блюда.

Все колбаски и сосиски отлично готовятся не только на гриле, но и на мангале, их можно поджарить на сковороде или разогреть в духовом шкафу. Приготовление длится совсем недолго и не требует никаких усилий. Готовые колбаски и сосиски, покрытые аппетитной румяной корочкой, можно подать на стол гостям с любимыми соусами и овощами. Быстро, вкусно, удобно!

Количество сосисок в упаковке 18 штук. Вес одной упаковки примерно 1000 грамм. Квант отгрузки 5 кг.

# АССОРТИ КОЛБАСОК
# BIERKNIPPE

**зам. в/у (шт. 500 г)**

арт.: 85942

**180 суток, -18°С**

Ассорти колбасок Bierknippe – это аппетитный микс из трех видов сочных колбасок в натуральной оболочке. Всего в упаковке 6 колбасок по 2 каждого вида: С тмином, С петрушкой и С майораном. В фарш каждого наименования добавлена уникальная композиция приправ, которая придает каждой разновидности колбасок индивидуальный запоминающийся вкус. Колбаски отлично готовятся не только на гриле, но и на мангале. Приготовление длится совсем недолго и не требует никаких усилий, т.к. колбаски доведены до кулинарной готовности. Готовые колбаски, покрытые аппетитной румяной корочкой, можно подать на стол с любимыми соусами и овощами. Ваши гости точно оценят новинку. Быстро, вкусно, удобно!

Количество сосисок в упаковке 12 штук. Вес одной упаковки примерно 500 грамм. Квант отгрузки 6 шт.



СОСИСКИ И КОЛБАСКИ

# КОЛБАСКИ (УЛИТКИ)
# ПО-ГАННОВЕРСКИ

**зам. в/у (шт. 400 г)**

арт.: 91950

**270 суток, -18°С**

Мы предлагаем к сезону барбекю нежные и сочные колбаски-улитки По-ганноверски. Манящий мясной аромат с нотками майорана, чеснока и сельдерея сделают колбасками хитом сезона. Текстура фарша мелко рубленная, с включением зелени. Колбаски идеально подойдут для приготовления на гриле и мангале. В качестве гарнира можно предложить гостям свежие овощи и зелень, а также тушеную капусту. Приятного аппетита!

Количество колбасок в упаковке 4 штуки. Вес одной колбаски 100 грамм. Квант отгрузки 15 шт.





# СОСИСКИ КУРИНЫЕ
# СОЧНЫЕ

**зам. в/у (шт. 750 г)**

арт.: 91930

**270 суток, -18°С**

Сосиски Сочные куриные – это сосиски из мяса курицы с плотной и нежной консистенцией. Ваших клиентов порадует классический вкус с насыщенными нотками красного перца и чеснока. Можно отваривать или готовить на гриле. Превосходное решение для быстрого перекуса с любыми гарнирами или соусами. Разогрейте сосиску на гриле, добавьте к ней в булочку жареный лук, маринованные огурчики, кетчуп, майонезный соус и горчицу. Вкусный хот-дог готов!

Количество сосисок в упаковке 10 штук. Вес одной сосиски 75 грамм. Длина сосиски примерно 175 мм. Диаметр 24 мм. Квант отгрузки 12 шт.





СОСИСКИ И КОЛБАСКИ

СОСИСКИ И КОЛБАСКИ

## СОСИСКИ

# ТРИ ПЕРЦА СЫР

**зам в/у (шт. 1,3 кг)**

арт.: 81761

**270 суток, -18°С**



Мы предлагаем большую и сочную сосиску Три перца сыр. Целых 130 грамм! Очень ароматная гигантская сосиска из свинины с добавлением куриной грудки, кусочков сыра и перца. Необыкновенность вкусу придает нежный сыр в ее составе и крупного помола перец, тмин, кориандр и семена горчицы. Вкус получился сбалансированным, умеренная острота сглаживается сливочным вкусом сыра. Сосиска идеальна для приготовления хот-догов. Она подходит для варки, ее можно готовить на пару, жарить на гриле. Очень вкусно, стоит попробовать!

Количество сосисок в упаковке 10 штук. Вес одной сосиски 130 грамм. Длина сосиски примерно 220-230 мм. Диаметр 28 мм. Квант отгрузки 5 шт.



# СОСИСКИ
# ЧИКЕН-СПАЙСИ

**зам в/у (шт. 750 г)**

арт.: 81797

**180 суток, -18°С**

Сосиски Чикен-спайси – оригинальные сосиски из мяса курицы с плотной упругой консистенцией и мягким вкусом с насыщенными нотками красного перца и чеснока. Можно отваривать или обжаривать на гриле. Превосходное решение для быстрого перекуса с любыми гарнирами или соусами. Разогрейте сосиску на гриле, добавьте к ней в булочку, жареный лук, маринованные огурчики, кетчуп, майонезный соус и горчицу. Вкусный хот-дог готов!

Количество сосисок в упаковке 10 штук. Вес одной сосиски 75 грамм. Длина сосиски примерно 170 мм. Диаметр 24 мм. Квант отгрузки 12 шт.





СОСИСКИ И КОЛБАСКИ

СОСИСКИ И КОЛБАСКИ

# СОСИСКИ ДЛЯ ХОТ-ДОГОВ ИЗ СВИНИНЫ

**зам в/у (шт. 750 г)**

арт.: 74530

**270 суток, -18°С**



Очень давно в немецком Франкфурте в продажу поступил новый вид колбасок. Немецкие мясники, люди со специфическим чувством юмора, назвали его «таксой». В конце XIX века колбаски-«таксы», вместе с предприимчивыми эмигрантами, перебрались в Америку, где вскоре превратились в самый распространенный в мире фастфуд – любимые всеми хот-доги. Американцы существенно разнообразили свое, ставшее национальным, блюдо добавлением в хот-дог гарниров (картофеля или фасоли) и различных овощей, в зависимости от вкусовых предпочтений. Поэтому смело используйте в приготовлении хот-дога те продукты, которые вы считаете уместными. Главное, чтобы основа была неизменной – булочка и сосиска.

Количество сосисок в упаковке 10 штук. Вес одной сосиски 75 грамм. Длина сосиски примерно 175 мм. Диаметр 24 мм. Квант отгрузки 12 шт.



# СОСИСКИ ДЛЯ ХОТ-ДОГОВ
# ИЗ ГОВЯДИНЫ

**зам в/у (шт. 750 г)**

арт.: 91933

**270 суток, -18°С**

Для классического чикагского хот-дога – одного из самых популярных в США – сосиска должна быть обязательно говяжьей! На булочку добавляют горчицу, ломтики свежего помидора, лук, острый перец, маринованный огурец, сельдерей и специальный кисло-сладкий соус (мелко фаршированные зеленые томаты, капуста, зеленый сладкий перец и красный острый, лук, соль, сахар, семена горчицы, семена сельдерея, куркума и яблочный уксус). Отменный вкус гарантирован!

Количество сосисок в упаковке 10 штук. Вес одной сосиски 75 грамм. Длина сосиски примерно 175 мм. Диаметр 24 мм. Квант отгрузки 12 шт.



СОСИСКИ И КОЛБАСКИ

СОСИСКИ И КОЛБАСКИ

# КОЛБАСКИ ВАРЕНЫЕ

# БЕЛЫЕ МЮНХЕНСКИЕ

**в/у б/кор. (шт. 400 гр.)**

арт.: 84358

**30 суток, 0°С +6°С**

Уж если и мечтать о путешествиях по Баварии, так под аккомпанемент Белых Мюнхенских колбасок. Аутентичный нежнейший вкус. А если добавить сладкую горчицу, то погружение в атмосферу немецкого ресторана обеспечено!



# СОСИСКИ МИНИ
# БАРБЕКЮ

**зам. в/у (вес. 1 кг)**

арт.: 76233

**180 суток, -18°С**

Сосиски Барбекю приготовлены из нежной свинины и ароматной говядины. Они отличаются спокойным вкусом и аппетитным ароматом. Это идеальный вариант для шведского стола. В качестве гарнира подойдут гречка с соусом или горчица. Для удобства ваших гостей сосиски выпускаются без оболочки. Упаковка вакуум.

Вес одной сосиски 25 грамм. Длина сосиски примерно 65-70 мм. Диаметр 24 мм. Квант отгрузки 1 кг.



ШВЕДСКИЙ СТОЛ

ШВЕДСКИЙ СТОЛ

# СОСИСКИ МИНИ
# КУРИНЫЕ

**зам. в/у (вес. 1 кг)**

арт.: 76234

**180 суток, -18°С**

Сосиски Мини куриные отлично подойдут для завтрака в формате шведского стола с любым гарниром (тушеные овощи, паста). Их рецептура сбалансирована и сосиски получились сочными и нежными, с мягким изысканным вкусом и однородной структурой. Для удобства ваших гостей сосиски выпускаются без оболочки. Упаковка вакуум.

Вес одной сосиски 25 грамм. Длина сосиски примерно 65-70 мм. Диаметр 24 мм. Квант отгрузки 1 кг.



# СОСИСКИ МИНИ
# С МОЛОКОМ

**зам. в/у (вес. 1 кг)**

арт.: 76232

**180 суток, -18°С**

Аппетитные сосиски Мини с молоком приготовлены из свинины и говядины с добавлением молока и пряностей. Их отличает нежный, деликатный вкус с молочными нотками и нежная консистенция. Можно отварить и подать к шведскому столу. Гостям останется определиться с гарниром, можно предложить пасту, овощи. Для удобства ваших гостей сосиски выпускаются без оболочки. Упаковка вакуум.

Вес одной сосиски 25 грамм. Длина сосиски примерно 65-70 мм. Диаметр 24 мм. Квант отгрузки 1 кг.





ШВЕДСКИЙ СТОЛ

ШВЕДСКИЙ СТОЛ

# КОЛБАСКИ
# POLLOREMIT

**в/у зам. (вес. 1 кг)**

**180 суток, -18°С**

арт.: 82810

Колбаски для гриля POLLOREMIT приготовлены из куриного филе с добавлением традиционных пряностей. Их отличает насыщенный вкус и упругая консистенция. Колбаски легко готовятся на гриле и эффектно смотрятся на шведском столе. Гостям останется определиться с гарниром. Для удобства вашего персонала колбаски выпускаются без оболочки. Упаковка вакуумная.

Вес одной сосиски 19-21 грамм. Длина сосиски примерно 80 мм. Диаметр 17 мм. Квант отгрузки 3 кг.



# КОЛБАСКИ
# ДЛЯ ГРИЛЯ

**в/у зам. (вес. 1 кг)**

арт.: 76544

**180 суток, -18°С**

Колбаски для гриля из свинины заслуженно могут считаться изысканным деликатесным блюдом. Попробовав их однажды в вашем заведении, гости будут возвращаться к вам снова и снова. Колбаски легко готовятся на гриле и эффектно смотрятся на шведском столе. Гостям останется определиться с гарниром. Для удобства вашего персонала колбаски выпускаются без оболочки. Упаковка вакуумная.

Вес одной сосиски 19-21 грамм. Длина сосиски примерно 80 мм. Диаметр 17 мм. Квант отгрузки 3 кг.



ШВЕДСКИЙ СТОЛ

ШВЕДСКИЙ СТОЛ

# САРДЕЛЬКИ
# МИНИ

**н/о гмс (1 кг вес.)**

**30 суток, 0°С +6°С**

арт.: 80210

Сочные сардельки Мини Ремит приготовлены из нежной свинины и ароматной говядины. Отличаются однородной и нежной консистенцией, насыщенным вкусом и аппетитным мясным ароматом. Оптимальное решение для шведского стола в сочетании с гарниром (картофелем-пюре, рисом, пастой) и овощным салатом. Упаковка ГМС.

Вес одной сардельки 55-60 грамм. Длина сардельки примерно 55 мм. Диаметр примерно 40-42 мм. Квант отгрузки 1 кг.





# НАРЕЗКА КОЛБАСКИ
# ПО-ЧЕШСКИ

**зам. ГМС (шт. 1 кг)**

арт.: 92146

**180 суток, -18°С**

Колбаски По-чешски стали популярным ингредиентом пиццы в пиццериях американского стиля. Иногда также используются при изготовлении сэндвичей, солянок и оригинальной выпечки. Эти копченые колбаски изготавливают из свинины и говядины с добавлением чеснока, соли и пряностей. Они отличаются ярким и насыщенным вкусом, поэтому любимы многими. А интересный и немного необычный вид пиццы привлекает гостей вашего заведения. Стоит попробовать!

Вес упаковки 1000 г. Толщина слайса 2,5-3 мм. Квант 8 штук.



ТОППИНГИ

ТОППИНГИ

# НАРЕЗКА КОЛБАСА БЕЗ СВИНИНЫ
# ПЕППЕРОНИ

**с/к зам. ГМС (шт. 1 кг)**

арт.: 82456

**180 суток, -18°С**

Пепперони без свинины – это колбаса, которая приготовлена только из куриного мяса. Колбасу отличает мелкозернистость, ярко-красный цвет, пряный и слегка копченый вкус и нежная консистенция. Пепперони без свинины – популярный ингредиент пиццы, но может также использоваться при изготовлении сэндвичей, солянок и оригинальной выпечки.

Вес упаковки 1000 г. Толщина слайса 1,7 мм. Вес 10 слайсов 25 грамм. Квант 8 штук.





# НАРЕЗКА КОЛБАСА
# ПЕППЕРОНИ

## с/к зам. ГМС (шт. 1 кг)

арт.: 72890

**180 суток, -18°С**

Пепперони – острая разновидность салями итало-американского происхождения. Колбасу отличает мелкозернистость, ярко-красный цвет, пряный и слегка копченый вкус и мягкая консистенция. Пепперони – популярный ингредиент пиццы в пиццериях американского стиля. Иногда также используется при изготовлении сэндвичей, солянок и оригинальной выпечки.

Вес упаковки 1000 г. Толщина слайса 1,7 мм. Вес 10 слайсов 25 грамм. Квант 8 штук.





ТОППИНГИ

ТОППИНГИ

# НАРЕЗКА КОЛБАСА

# САЛЯМИ ПЕППЕРОНИ

**с/к зам. (шт. 1 кг)**

арт.: 73846

**180 суток, -18°С**

Салями Пепперони – знаменитая на весь мир колбаса насыщенного красного цвета с божественными нотками паприки и тмина во вкусе. Пепперони используют в основном для приготовления пиццы, но она также хороша и в итальянских салатах с сочной зеленью, сладкими помидорами и нежным сыром.

Вес упаковки 1000 г. Толщина слайса 1,1 мм. Вес 10 слайсов 20 грамм. Квант 8 штук.



# НАРЕЗКА КОЛБАСА

# PEPPERONI №1

## с/к зам. ГМС (шт. 1 кг)

арт.: 91372

**180 суток, -18°С**

Pepperoni №1 – очень востребованная и интересная колбаса итало-американского происхождения. Колбаса мелкозернистая, ярко-красного цвета, имеет пряный, слегка копченый вкус и нежную консистенцию. Pepperoni №1 — самый востребованный ингредиент для пиццы. Эту колбасу также используют при изготовлении сэндвичей, солянок и оригинальной выпечки.

Вес упаковки 1000 г. Вес 10 слайсов 22-24 грамма. Квант 8 штук.



ТОПИНГИ

ТОППИНГИ

# НАРЕЗКА КОЛБАСА ЧОРИЗО

**в/к зам гмс (шт. 1 кг.)**

**180 суток, -18°С**

арт.: 72888

Пикантная свиная колбаса родом из Испании и Португалии с ярко-красным цветом и не менее ярким мясным вкусом, сдобренным паприкой. Колбасу используют в основном для приготовления пиццы и пикантных бутербродов, также чоризо можно добавлять в похлёбки (например, в косидо) или рагу.

Вес упаковки 1000 г. Толщина слайса 1,7 мм.
Вес 10 слайсов 25 грамм. Квант 8 штук.





# НАРЕЗКА КОЛБАСА СЕРВЕЛАТ
# ПО-АВСТРИЙСКИ

**в/к зам. (шт. 1 кг)**

арт.: 92170

**180 суток, -18°С**

Ароматные пряности и натуральное копчение на буковой щепе – вот, что делает сервелат По-австрийски одним из самых любимых сервелатов. Колбасу используют в бутербродах и сэндвичах. Сервелат прекрасно будет смотреться на шведском столе и в составе канапе. Колбаса уже нарезана на слайсы и упакована на профессиональном оборудовании. Это позволяет не тратить время персонала на подготовку продукта к подаче. Быстро, удобно, безопасно!

Вес упаковки 1000 г. Толщина слайса 2 мм.Вес 1 слайса 6 грамм. Квант 8 штук.




ТОПИНГИ

ТОППИНГИ

# НАРЕЗКА КОЛБАСА
# МОРТАДЕЛЛА

**в/у зам. (шт. 500 г)**

арт.: 83544

**180 суток, -18°С**

Мортаделла нарезана тонкими ломтиками, которые удобно использовать в приготовлении многих блюд. В составе есть натуральные фисташки и ароматный белый перец, кориандр и перец горошком. Колбаса отлично подойдет для сэндвичей и бутербродов. Она в качестве топпинга украсит пиццу, прекрасно будет смотреться на шведском столе и в составе канапе. Колбаса уже нарезана на слайсы и упакована на профессиональном оборудовании. Это позволяет не тратить время персонала на подготовку продукта к подаче. Быстро, удобно, безопасно!

Толщина слайса 1,4 мм. Вес 500 гр. Упаковано под вакуумом. Квант 8 штук.



# НАРЕЗКА ВЕТЧИНА
# СВИНАЯ

**зам. в/у (шт. 1 кг)**

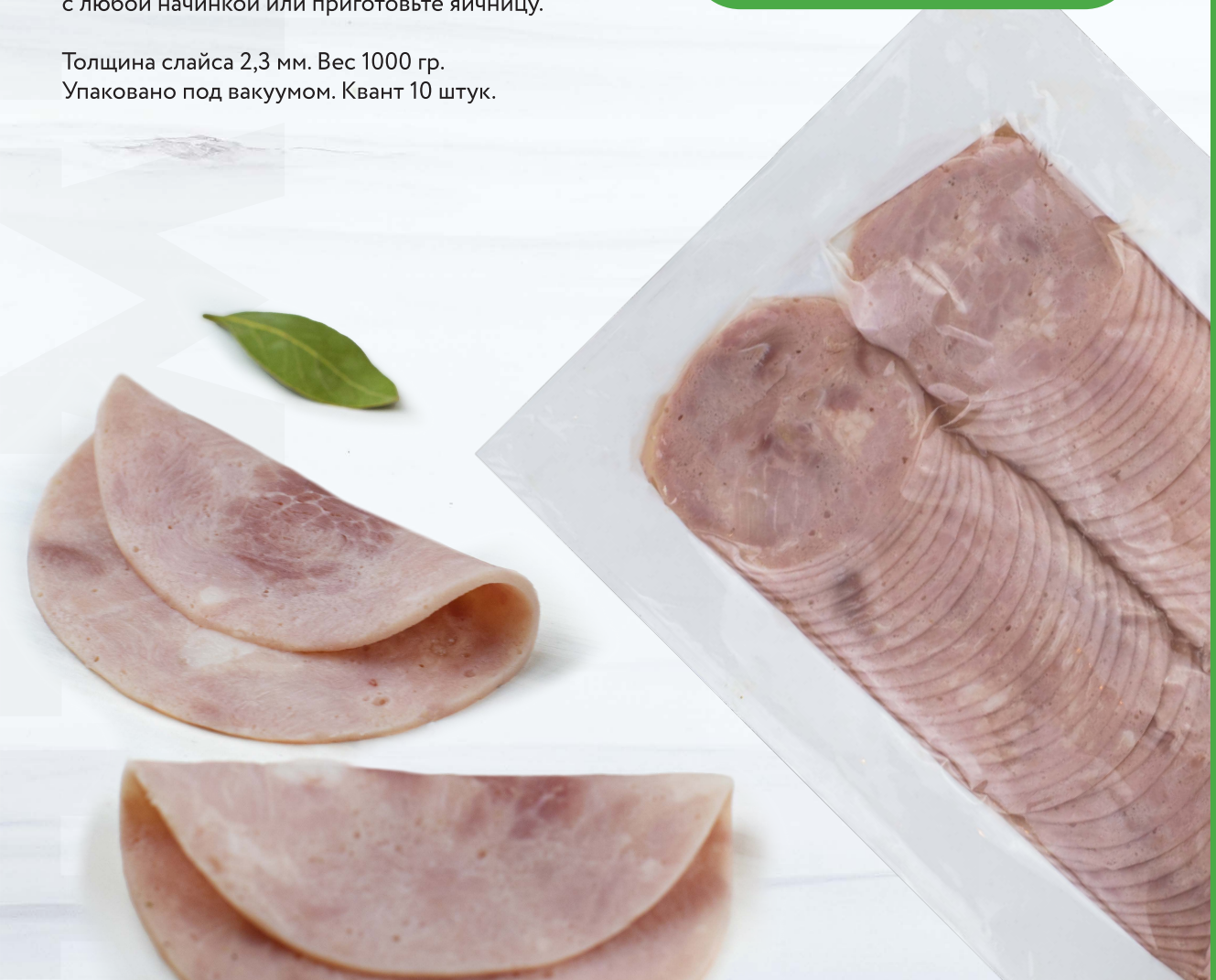
арт.: 82676

**180 суток, -18°С**

Нарезанная тонкими ломтиками ветчина хороша в виде топинга: добавьте ее в пиццу, нафаршируйте ею блинчики или сэндвичи, сделайте из нее рулетики с любой начинкой или приготовьте яичницу.

Толщина слайса 2,3 мм. Вес 1000 гр.
Упаковано под вакуумом. Квант 10 штук.

ТОППИНГИ



ТОППИНГИ

## НАРЕЗКА С/К

# БЕКОН СВИНОЙ

**зам. в/у (шт. 500 гр.)**

арт.: 74196

**180 суток, -18°С**

Свиной сырокопченый бекон – наша гордость и хит продаж! Причем покупают его не только пиццерии, кафе и рестораны, но и те, кто просто любит вкусную домашнюю еду. Традиционная яичница, жареная картошечка, пикантные салаты, сытные солянки, оригинальные сэндвичи, и, конечно же, пицца – все эти и многие другие блюда прекрасно получаются с нашим ароматным беконом. Бекон изготовлен по классическому рецепту из качественной российской охлажденной свиной грудинки, нарезан и заморожен для вашего удобства.

Вес упаковки 500 грамм. Вес слайса 22-24 г.
Толщина слайса 2 мм. Квант 10 штук.



# НАРЕЗКА ИЗ ГОВЯДИНЫ К/В СО СПЕЦИЯМИ

# ПАСТРАМИ

**зам. в/у (шт. 500 г)**

арт.: 82482

**270 суток, -18°С**

Пастрами из говядины- это мясной деликатес, который пользуется большой популярностью во всем мире. В России он стал особенно популярен последние пару лет. Из пастрами можно приготовить сэндвичи, бутерброды, канапе, салаты и даже пасту. Мясо очень вкусное, мягкое и сочное. Ваши гости обязательно оценят предложенные шедевры кулинарного искусства. Пастрами из говядины, которое мы предлагаем, нарезано тонкими слайсами, упаковано в вакуум и подвергнуто глубокой заморозке. Удобно!

Вес упаковки 500 грамм. Вес слайса 16-18 г. Толщина слайса 2,2 мм. Квант 10 штук.





ТОППИНГИ

ТОППИНГИ

# НАРЕЗКА К/В
# БЕКОН РЕМИТ

**зам. в/у (шт. 1 кг)**

арт.: 74378

**180 суток, -18°С**

Копчено-вареный бекон Ремит готовится из свиной грудинки. В кулинарии беконы пользуются заслуженной популярностью. С беконом Ремит можно сделать массу интересных блюд. Это и сытные бутерброды, разнообразные сэндвичи, холодные закуски, горячие салаты и всевозможные запеканки. Его можно добавить в супы и похлебки. Бекон Ремит прекрасно дополнит яичницу. А возможно, у вас есть свои интересные идеи. Бекон нарезан слайсами, упакован в вакуум и заморожен для вашего удобства.

Вес упаковки 1000 грамм. Толщина слайса 2 мм.
Квант 6 штук.





# НАРЕЗКА
# БЕКОН К/В

## зам. в/у (шт. 500 гр.)

арт.: 74197

**180 суток, -18°С**

Копчено-вареный бекон готовится из свиной грудинки. Он богат белками, витаминами и минеральными веществами. При этом он очень питательный. В кулинарии бекон весьма распространен. С ним делают сытные бутерброды и сложные сэндвичи, холодные закуски, горячие салаты и запеканки с картофелем или макаронами, добавляют в супы и похлебки. Бекон - замечательное дополнение к традиционной яичнице, а также ингредиент самых смелых гастрономических экспериментов, например, шоколадной запеканки с беконом. Бекон нарезан слайсами, упакован в вакуум и заморожен для вашего удобства.

Вес упаковки 500 грамм. Вес слайса 21-23 г.
Толщина слайса 2 мм. Квант 10 штук.





ТОППИНГИ

КУЛИНАРИЯ/ПОЛУФАБРИКАТЫ/ ДЕЛИКАТЕСЫ

# ГРУДКА К/В КУРИНАЯ

**в/у вес. зам.**

**180 суток, -18°С**

арт.: 77368

Нежная и сочная куриная грудка с легким ароматом копчения на настоящей буковой щепе! Отлично подойдет для сэндвича с зеленью, ломтиками свежих огурчиков и помидоров, а также оригинальным соусом. Нарежьте ломтиками грудку, положите на поджаренный тост, сверху листья руколы и шпината, помидорчики, огурчики - вот и завтрак или перекус для ваших гостей готов! Этот универсальный продукт можно порезать кубиком и добавить в качестве мясной составляющей к пасте, а можно использовать для приготовления пиццы! Быстро, удобно, вкусно!

Вес в упаковке 1,5 кг. Квант 7,7 кг





КУЛИНАРИЯ/ПОЛУФАБРИКАТЫ/ ДЕЛИКАТЕСЫ

# ЖАРЕНЫЕ БЕЛЯШИ

## зам. (шт. 3,2 кг)

арт.: 91846

**180 суток, -18°С**

Беляшами называют жареные пирожки округлой формы с небольшим отверстием сверху. Готовят их из дрожжевого теста с мясной начинкой. Чтобы вкус получился "фирменным", а консистенция сочной, мы в фарш добавляем свежий репчатый лук. Тесто для беляшей готовим дрожжевое, которое не впитывает масло при жарке и остается пышным и нежным. Жарим беляши на оборудовании, которое позволяет использовать минимум масла и менять его после жарки автоматически. Попробуйте, не пожалеете!

Вес одного беляша – 80 г. Квант 1 шт. (шт. 3,2 кг)



КУЛИНАРИЯ/ПОЛУФАБРИКАТЫ/ ДЕЛИКАТЕСЫ

# ЖАРЕНЫЕ ЧЕБУРЕКИ

**зам. (шт. 2,4 кг)**

арт.: 91858

**180 суток, -18°С**

Чебуреки – татарское народное блюдо в виде жареных пирожков из пресного теста с мясной начинкой. Сытные, ароматные и вкусные. Стоит попробовать! Жарятся чебуреки на оборудовании, которое позволяет использовать минимум масла и менять его после жарки автоматически. Попробуйте, не пожалеете!

Вес одного чебурека – 80 г. Квант 1 шт. (шт. 2,4 кг)



# БЛИНЧИКИ
# С ВЕТЧИНОЙ И СЫРОМ

**зам. (шт. 500 г)**

арт.: 77683

**180 суток, -18°С**

Блины – это сытное и очень вкусное блюдо. А блины с начинкой из сыра и ветчины – настоящий праздник гурмана! Эти блинчики для тех, кто любит основательно подкрепиться! Благодаря начинке, приготовленной из ароматного сыра и нежной ветчины, эти блинчики зарядят вас энергией на целый день. Приятного аппетита!

Вес блина 100 г. В лотке 5 блинов.
В упаковке 500 г. Квант 8 шт.




КУЛИНАРИЯ/ПОЛУФАБРИКАТЫ/ДЕЛИКАТЕСЫ

КУЛИНАРИЯ/ПОЛУФАБРИКАТЫ/ ДЕЛИКАТЕСЫ

# БЛИНЧИКИ С АБРИКОСОМ

**зам. (шт. 540 г)**

арт.: 82224

**180 суток, -18°С**

Блинчики с абрикосовой начинкой — одно из самых популярных блюд, отличающееся приятным вкусом, а также простотой приготовления. Продукт классической формы и размера выделяется сбалансированным вкусом с умеренной сладостью, а также фруктовым ароматом и понравится как взрослым, так и детям. Блинчики с абрикосом от «Ремит» продаются в замороженном виде, а значит, перед подачей на стол их нужно разморозить и разогреть в микроволновой печи. Еще один вариант — поджарить на сковороде до получения характерной золотистой корочки. Сочная начинка отлично дополнит вкус чая без сахара.

Вес блина 90 г. В лотке 6 блинов.
В упаковке 540 г. Квант 8 шт.






# БЛИНЧИКИ
# С ТВОРОГОМ

**зам. (шт. 500 г)**

арт.: 77682

**180 суток, -18°С**

Самое традиционное русское угощение - это блины. А блины с начинкой из нежного творога - это лучшее угощение к чаю! Мы используем только отборный творог. Получается так вкусно, что блюдо просто тает во рту! Блинчики с творогом - это самый лучший завтрак. И вкусно, и сытно. Попробуйте!

Вес блина 100 г. В лотке 5 блинов.
В упаковке 500 г. Квант 8 шт.




КУЛИНАРИЯ/ПОЛУФАБРИКАТЫ/ДЕЛИКАТЕСЫ

КУЛИНАРИЯ/ПОЛУФАБРИКАТЫ/ ДЕЛИКАТЕСЫ

# БЛИНЧИКИ С КУРИЦЕЙ

**зам. (шт. 500 г)**

арт.: 77681

**180 суток, -18°С**

Аккуратные тонкие блинчики дополнены нежной и сытной начинкой из куриного мяса. Для ее приготовления используется сочное куриное филе с репчатым луком. Рекомендуем подавать с густой сметаной и свежей зеленью. Приятного аппетита!

Вес блина 100 г. В лотке 5 блинов.
В упаковке 500 г. Квант 8 шт.






# БЛИНЧИКИ
# С МЯСОМ

## зам. (шт. 500 г)

арт.: 77680

**180 суток, -18°С**

Сочный фарш с отборной мясной начинкой, приправленный черным перцем, обжарен с золотистым луком и завернут в тонкие ажурные блинчики. Пышущий жаром блинчик с мясом – одно из самых популярных блюд русской кухни. При подаче к столу можно дополнить блюдо густой сметаной. Да и без сметаны блин очень хорош. Пальчики оближешь!

Вес блина 100 г. В лотке 5 блинов.
В упаковке 500 г. Квант 8 шт.




КУЛИНАРИЯ/ПОЛУФАБРИКАТЫ/ДЕЛИКАТЕСЫ

СУ-ВИД

# ФИЛЕ ВАРЕНОЕ КУРИНОЕ

**в/у вес.**

арт.: 82513

**90 суток, 0°С +6°С**

Мы предлагаем очень востребованный на рынке продукт: Филе куриное, которое приготовлено по технологии sous-vide (в вакууме). Такое филе долго томится при низкой температуре в вакууме в собственном соку. Поэтому получается очень нежным, сочным, при этому сохраняет текстуру, вкус и аромат натурального куриного филе. Его можно легко порезать слайсами, кусочками, использовать для приготовления сэндвичей, роллов, салатов, можно обжарить, добавить самые разнообразные соусы и специи. Кроме того, оно идеально сочетается с любыми гарнирами. Технология sous-vide позволяет долго хранить продукт в нашей упаковке при соблюдении температуры без потери качества. Быстро, удобно, безопасно.

Вес в упаковке примерно 1,2-1,5 кг. Квант 4,5 кг.





# ТОМЛЕННАЯ В СОБСТВЕННОМ СОКУ
# ГОВЯДИНА

**в/у вес**

арт.: 86357

**75 суток, 0°С +6°С**

Мы предлагаем очень востребованный на рынке продукт: томленная в собственном соку говядина. Этот продукт приготовлен по технологии sous-vide (в вакууме). Говядина долго томится при низкой температуре в вакууме в собственном соку. И поэтому получается очень нежной, сочной, при этому сохраняет текстуру, вкус и аромат натуральной говядины. Ее можно легко порезать слайсами, кусочками, использовать для приготовления сэндвичей, роллов, салатов, можно обжарить, добавить самые разнообразные соусы и специи. Кроме того, она идеально сочетается с любыми гарнирами. Технология sous-vide позволяет долго хранить продукт в нашей упаковке при соблюдении температуры без потери качества. Быстро, удобно, безопасно.

Вес в упаковке примерно 0,5-0,7 кг. Квант 2,7 кг





СУ-ВИД

СУ-ВИД

# ТОМЛЕНЫЕ РЕБРЫШКИ

**в/у (шт. 1.11 кг)**

арт.: 73608

**90 суток, 0°С +6°С**

Ребрышки томленые – это готовое блюдо ресторанного уровня. Мы готовим его по технологии sous-vide (от французского «в вакууме»): томим несколько часов в промышленных условиях с соблюдением всех температурных режимов. Вам достаточно будет их лишь разогреть таким способом, каким требуется для вашего рецепта. Кроме того, технология sous-vide позволяет долго хранить продукт в нашей упаковке при соблюдении температуры без потери качества. Быстро, удобно, безопасно.

Вес в упаковке 1,11 кг. Квант 5 шт.





# РУЛЬКА
# "АЙСБАЙН"

## охл. в/у

арт.: 72688

**90 суток, 0°С +6°С**

Рулька "Айсбайн" – это готовое блюдо ресторанного уровня. Она готовится по технологии sous-vide (от французского «в вакууме»): томится несколько часов в промышленных условиях с соблюдением всех температурных режимов. Такую рульку достаточно лишь разогреть удобным для вас способом. Кроме того, технология sous-vide позволяет долго хранить продукт в нашей упаковке при соблюдении температуры без потери качества. Быстро, удобно, безопасно.

Квант 3,5 кг.



СУ-ВИД

СУ-ВИД

# ФАРШИРОВАННЫЙ ТУШЕНЫЙ ПЕРЕЦ

**охл. вес. в/у (шт. 750г)**

арт.: 83328

**90 суток, 0°С +6°С**

Фаршированный перец очень вкусное блюдо. Мы предлагаем его тушеным в соусе из томатной пасты и сладкой моркови. Такой перец не требует гарнира. Он самодостаточен. Переложите перец в емкость для разогрева и грейте до нужной температуры. Больше никакой готовки. Быстро, удобно, вкусно!

Вес одной упаковки 750 грамм. Квант отгрузки 750 г.





# ТУШЕНЫЕ
# ГОЛУБЦЫ

## охл. в/у (шт. 750 г)

арт.: 82591

**90 суток, 0°С +6°С**

Голубцы — классическое блюдо русской кухни! Мы выбрали рецепт с нежной и ароматной свининой, репчатым луком, отборным рисом и все это завернули в капустные листья. Приготовление голубцов, конечно, дело хлопотное и трудоемкое. Наши голубцы полностью доведены до кулинарной готовности, т.к. они томятся в соусе из томатной пасты со сладкой морковью несколько часов по технологии sous-vide (от французского «в вакууме") в промышленных условиях с соблюдением всех температурных режимов. Поэтому их достаточно будет разогреть удобным способом. Кроме того, технология sous-vide позволяет долго хранить продукт в нашей упаковке при соблюдении температуры без потери качества. Быстро, удобно, безопасно.

Вес одной упаковки 750 грамм. Квант отгрузки 6 шт.





СУ-ВИД

СУ-ВИД

# ТУШЕНЫЕ ЕЖИКИ

**охл. в/у (шт. 600 г)**

**90 суток, 0°С +6°С**

арт.: 82590

Вкус как дома! Мясные ёжики приготовлены из свинины с добавлением лука, отборного риса и специй. Они несколько часов тушатся по технологии sous-vide ( от французского "в вакууме") в насыщенном соусе из томатной пасты и сладкой моркови в промышленных условиях с соблюдением всех температурных режимов. Ежики - отличное решение для сытного ланча. Они полностью доведены до кулинарной готовности и вам достаточно будет лишь разогреть их удобным способом. Кроме того, технология sous-vide позволяет долго хранить продукт в нашей упаковке при соблюдении температуры без потери качества. Быстро, удобно, безопасно.

Вес одной упаковки 600 грамм. Квант отгрузки 6 шт.





# ХОТИТЕ КУПИТЬ НАШУ ПРОДУКЦИЮ?


8 926 645 06 43
8 926 645 07 96
8 926 921 36 71
+7 (495) 241-44-40 доб. 1287

horeca.remit.ru

142111, Московская область, г. Подольск,
Художественный проезд, д. 2д

Широта 55°28′10″N (55.469464)
Долгота 37°34′23″E (37.572935)


ЮНИСКАН\GS1 GLN: 4607030209999
МЕРКУРИЙ GUID:
3f0bb97c-c4aa-4deb-a7a5-f144d0903906

РЕМИТ

# РЕЦЕПТЫ И АКТУАЛЬНЫЕ НОВОСТИ В НАШИХ СОЦСЕТЯХ: