КУЛИНАРНЫЙ ЦЕХ

Основано в 2020г.

Производственные мощности Кулинарного Цеха располагаются в собственных зданиях на обширной территории в городе Тула. Команда поваров, отвечающая за качество, вкус и сроки производства – синтез опыта, страсти и перфекционизма.

Сложившаяся триада Команда-Оборудование-Территория позволяет выпускать продукцию стабильного качества с длительными сроками хранения и поставлять деликатесы в рестораны и точки розничных продаж в установленные сроки.

Профессиональное оборудование Цеха составляют смокеры, грили, дегидраторы, автоклавы, вакууматоры и холодильные установки, произведенные мировыми лидерами отрасли.

70% ассортимента линейки КУЛИНАРНЫЙ ЦЕХ – это блюда «low and slow» на дубовых дровах: классический говяжий брискет, свиные ребра, рулька и шея; куриные крылья и грудка; копченый африканский клариевый сом. 30% представляют вяленые деликатесы из мяса и дичи, тушенка высшего сорта, мясные заготовки и полуфабрикаты.

БРИСКЕТ

Мраморная грудинка, томленая на дубовых дровах



Мясной царь вашего стола! Брискет, приготовленный при низких температурах (около 110 градусов) из отборного мраморного грудного говяжьего отруба, на протяжении длительного времени (12-18 часов) с использованием передовых технологий копчения на дубовых дровах.

Это, по-настоящему, премиальный продукт стал лауреатом выставки "ПродЭкспо-2023" в категории "Мясо и колбасы". Доставляется в упаковке под вакуумом.
Хранение: 30 дней (от +2 до +4 °С).

Состав: Грудной отруб говяжий, соль морская, перец черный дробленый, уксус яблочный, сок яблочный.



Лауреат премии ПродЭкспо – 2023
в категории «Мясо и колбасы».

КУЛИНАРНЫЙ ЦЕХ

СОМ АФРИКАНСКИЙ ГОРЯЧЕГО КОПЧЕНИЯ



Изысканный копченый Африканский клариевый сом под устричным соусом.
Готовится по технологии "Low&Slow" более 6 часов на натуральных дубовых дровах.

Сырьём служит отборное филе клариевого сома на коже без костей.
Отличается плотной текстурой мяса.
Доставляется в упаковке под вакуумом.
Хранение: 30 дней (от +2 до +4 °С).

Состав: Клариевый сом филе, перец черный дробленый, соль поваренная.





КУЛИНАРНЫЙ
ЦЕХ

КУРИНАЯ ГРУДКА ГОРЯЧЕГО КОПЧЕНИЯ



Полезный и вкусный продукт, богатый белком.
Отлично подойдёт для лёгких салатов и сэндвичей.

Птица просаливается в соленаде в течение 12 часов, после чего коптится при температуре 88 градусов внутри куска по технологии "Low&Slow".
Доставляется в упаковке под вакуумом.
Хранение: 30 дней (от +2 до +4 °C).

Состав: Куриная грудка, соль, специи.





КУЛИНАРНЫЙ ЦЕХ

ФИЛЕ ИНДЕЙКИ
И ФИЛЕ КУРИНОЕ СЫРОВЯЛЕНОЕ





Сыровяленое филе индейки и филе куриное, производимые из высококачественного сырья— выступят в виде закуски и украсят ваш стол. Являются диетической альтернативой мясу с жировыми прослойками.

Отлично подойдут для вкусного и полезного перекуса в дороге и во время активного отдыха, занятий спортом. Особенно данный вид продукции подойдёт покупателям, следящим за своей физической формой. Минимальное количество специй и соблюдение технологии сухой сушки позволяют получить натуральный деликатес.
Доставляется в упаковке под вакуумом.
Хранение: 6 месяцев (от 0 до +20 °С).

Филе куриное сыровяленое
Состав: филе куриное, сухой маринад (смесь специй), соль поваренная.
Филе индейки сыровяленое
Состав: филе индейки, сухой маринад (смесь специй), соль поваренная.

КУЛИНАРНЫЙ ЦЕХ

СЫРОВЯЛЕНЫЕ ВЫРЕЗКИ СВИНАЯ И ГОВЯЖЬЯ

Свиная и говяжья сыровяленые вырезки, производимые из высококачественного сырья— выступят в виде закуски и украсят ваш стол.

Отлично подойдут для вкусного и полезного перекуса в дороге и во время активного отдыха, занятий спортом. Минимальное количество специй и соблюдение технологии сухой сушки позволяют получить натуральный деликатес.
Доставляется в упаковке под вакуумом.
Хранение: 6 мес (от 0 до +20 °С).





Состав свиной вырезки: вырезка свиная, сухой маринад (смесь специй), соль поваренная.

Состав говяжьей вырезки: вырезка гояжья, сухой маринад (смесь специй), соль поваренная.

КУЛИНАРНЫЙ ЦЕХ

ТУШЕНКА СВИНАЯ



Премиум-сегмент готовых мясных деликатесов с большим сроком годности.

Производится из отборной свиной вырезки по традиционной технологии с использованием сбалансированного сочетания специй, таких как: лавровый лист, соль и душистый перец, что позволяет придать продукту непревзойдённый натуральный вкус!

Консервирование происходит в промышленных автоклавах.

Стеклянные толстостенные банки с продуктом вручную обернуты крафтом и перевязаны бечёвкой.

Хранение: 3 года (от 0 до +20 °C).

Состав: свиная лопатка, соль поваренная, перец душистый, лавровый лист.

КУЛИНАРНЫЙ ЦЕХ

ТУШЕНКА ГОВЯЖЬЯ



Премиум-сегмент готовых мясных деликатесов с большим сроком годности.

Производится из отборного мраморного говяжьего отруба по традиционной технологии с использованием сбалансированного сочетания специй, таких как: лавровый лист, соль и душистый перец, что позволяет придать продукту непревзойдённый натуральный вкус!

Консервирование происходит в промышленных автоклавах.

Стеклянные толстостенные банки с продуктом вручную обернуты крафтом и перевязаны бечёвкой.

Хранение: 3 года (от 0 до +20 °С).

Состав: грудной отруб говяжий, соль поваренная, перец душистый, лавровый лист.

КУЛИНАРНЫЙ
ЦЕХ

ТУШЕНКА ИЗ СОМА



Наш бестселлер!

Премиум-сегмент готовых рыбных деликатесов с большим сроком годности.
Производится из отборного филе клариевого сома на коже по традиционной технологии с использованием сбалансированного сочетания специй, таких как: лавровый лист, соль и душистый перец, что позволяет придать продукту непревзойдённый натуральный вкус!
Консервирование происходит в промышленных автоклавах. Стеклянные толстостенные банки с продуктом вручную обернуты крафтом и перевязаны бечёвкой.

Хранение: 3 года (от 0 до +20 °С).

Состав: филе сома на коже, соль поваренная, перец душистый, лавровый лист, масло растительное.

Лауреат премии ПродЭкспо – 2023
в категориях «Рыба и морепродукты» и «Инновационный продукт».

КУЛИНАРНЫЙ ЦЕХ

ВЯЛЕНЫЕ ТОМАТЫ В МАСЛЕ



Премиум-сегмент готовой овощной консервации с большим сроком годности.

Для их производства мы используем свежайшие томаты сливовидной формы с плотной мякотью, а также сбалансированный набор специй, которые в сочетании с растительным маслом придают великолепный вкус и аромат нашим томатом.
Идеально подойдут для приготовления салатов, брускетт, пиццы. Отлично сочетаются с мясными, рыбными блюдами, блюдами из птицы и сырами.
Консервирование происходит в промышленных автоклавах.
Стеклянные толстостенные банки с продуктом вручную обернуты крафтом и перевязаны бечёвкой.

Хранение: 1 год (от 0 до +20 °С).

Состав: томаты вяленые, масло виноградной косточки, тимьян, розовый перец, чесок.

КУЛИНАРНЫЙ ЦЕХ

ЛИНЕЙКА ПРОДУКТОВ SOUS VIDE (СУ-ВИД)



Филе индейки су-вид



Филе куриное су-вид



Говяжий ростбиф су-вид

SOUS VIDE ТЕХНОЛОГИЯ

Данная технология подразумевает приготовление продукта сразу в вакуумном пакете при относительно низких температурах термической обработки в водяной ванне (47-95°С) достаточно длительное время.
Благодаря такому щадящему способу приготовления, продукт сохраняет больше полезных свойств, что очень по душе покупателям, следящим за своим здоровьем и весом.
Продукция, приготовленная с применением данной технологии, в последнее время стала пользоваться большой популярностью и в массовом сегменте.

КУЛИНАРНЫЙ ЦЕХ

КУЛИНАРНЫЙ ЦЕХ

Контактная информация:
+7 (960) 595-10-01

Адрес производства:
300026, Тульская область, г. Тула,
пос. Южный, ул. 2-я Овражная, д. 2А

