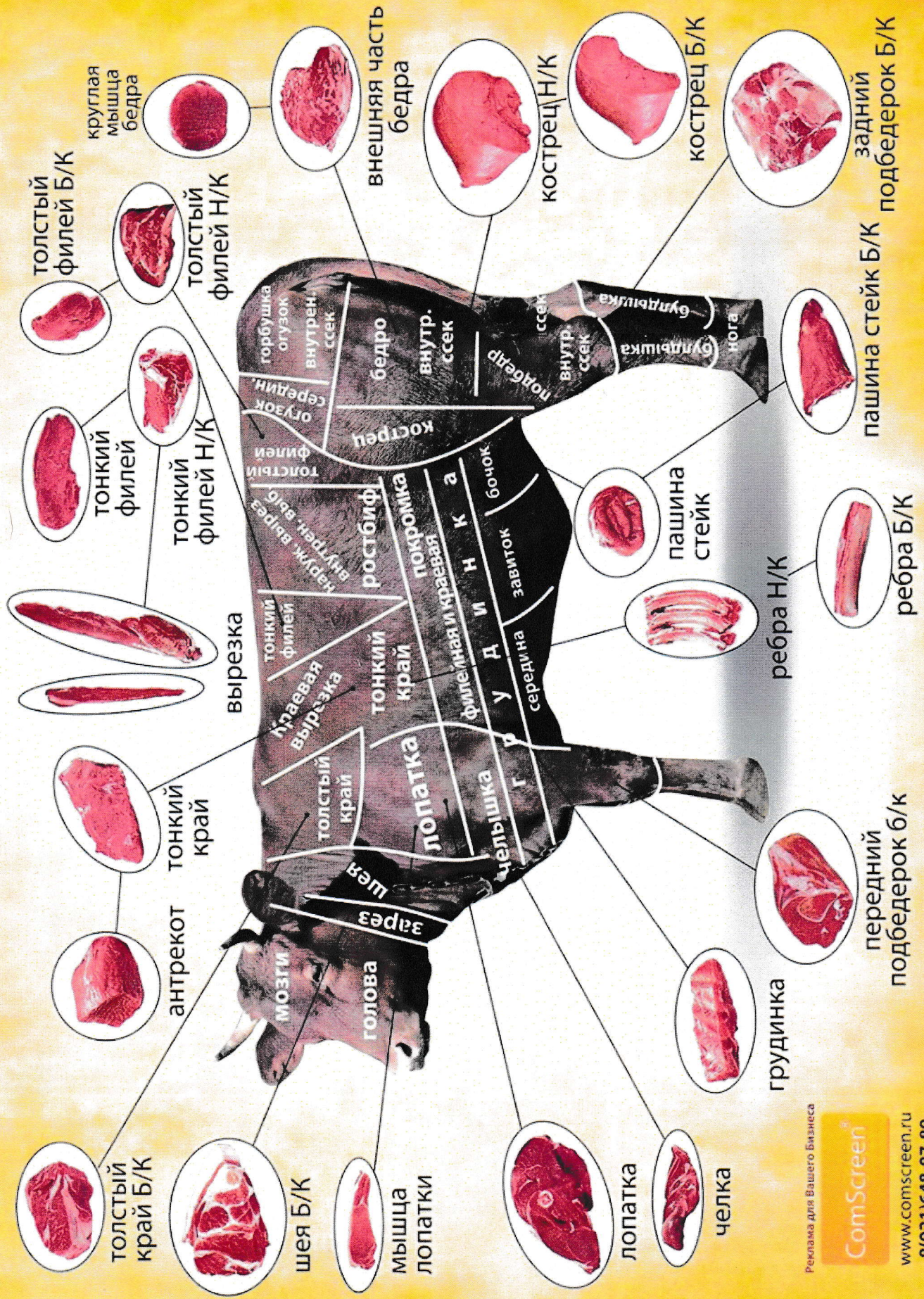


КЛАССИЧЕСКАЯ СХЕМА РАЗРУБА ГОВЯЖЬЕЙ ТУШИ



Реклама для Вашего Бизнеса

ComScreen

www.comscreen.ru

8(921)648-97-89

БАРАНИНА

Co, Cu, Zn, Ph, Cr, B6, B5, B3

МЯСО БАРАНОВ И ОВЕЦ

ШЕЯ

208 ккал

Для тушения (чем дольше тем мягче)
плов, рагу

ЛОПАТКА

199 ккал

Для гриля, запекания, варки и тушения
шашлык, стейк, плов

КОРЕЙКА

199 ккал

Для жарки и запекания
шашлык, стейк, плов

ГОЛЯШКИ

Для жирных супов, хаша

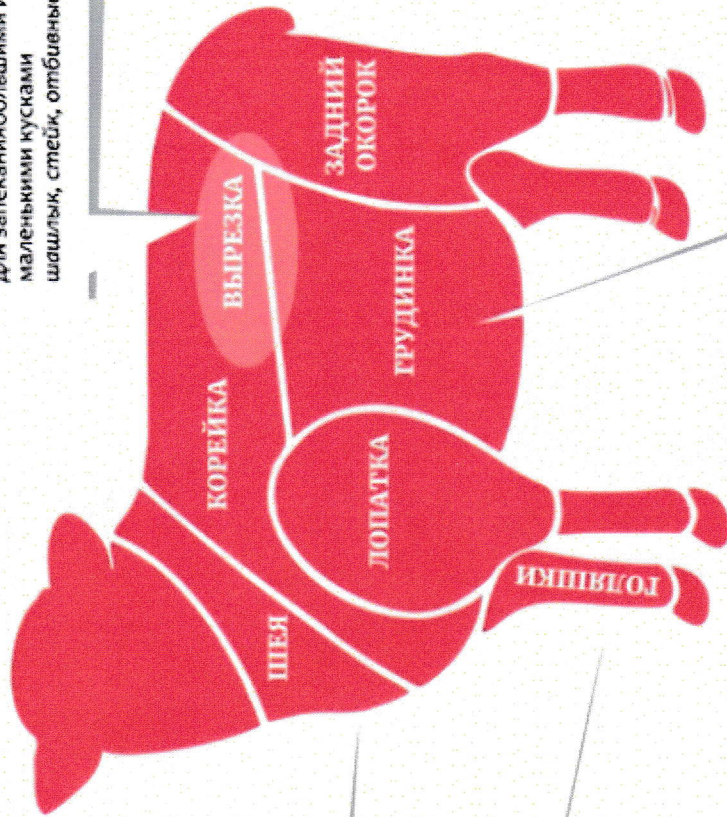
ВЫРЕЗКА

Для жарки и тушения
бешбармак, гуляш

ЗАДНИЙ ОКОРОК

198 ккал

Для запекания большими и
маленькими кусками
шашлык, стейк, отбивные



Печень
101 ккал



Сердце
86 ккал



Почки
77 ккал

ГРУДИНКА

288 ккал

Для варки и тушения
супы, плов, гуляш

