DAMATE

Индейка

ИНДИЛАЙТ

КАТАЛОГ ПРОДУКЦИИ

ГРУППА КОМПАНИЙ «ДАМАТЕ»

Группа компаний «Дамате» – российский сельскохозяйственный холдинг, развивающий три направления деятельности: производство индейки, молочное животноводство и переработка молока. Производственные мощности компании расположены в Пензенской и Тюменской областях.

Комплекс по производству мяса индейки «Дамате» включает в себя полный производственный цикл и соответствует самым высоким международным стандартам по технологическим параметрам и уровню технической оснащенности.

Переработка молока представлена в ГК «Дамате» «Молочным комбинатом «Пензенский» с совокупной мощностью переработки до 500 тонн молока в сутки.

Завод выпускает широкий ассортимент молочной продукции под марками «Молком» и «Дамате».

Молочное животноводство — одно из важнейших направлений деятельности ГК «Дамате». Компании принадлежит крупнейший в Тюменской области молочно-товарный комплекс на 4600 голов. Партнером ГК «Дамате» в этом проекте является компания Danone.

В «Дамате» работает одна из наиболее сильных команд в аграрном секторе. На ее счету десятки осуществленных проектов различной сложности по всей России.

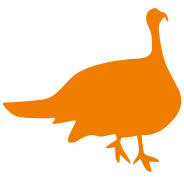
ПРОИЗВОДСТВО ИНДЕЙКИ

Пензенская область

Производитель №1 **в России**
Производитель №3 **в Европе***
Производитель №9 **в мире***

60 000
тонн – 2016 г

155 000
тонн – 2018 г



МОЛОЧНОЕ ЖИВОТНОВОДСТВО

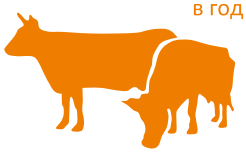
Тюменская область

Крупнейший комплекс в России

4 600
голов
дойного стада

45 000
тонн молока
в год

11 600
га земли
в обработке



ПЕРЕРАБОТКА МОЛОКА

Пензенская область

50% рынка
Пензенской обл.

102 000
тонн - объем
переработки
2016 г

до 500
тонн в сутки - общая
мощность переработки

*по окончании реализации проекта (2020 г.)

МЯСОПЕРЕРАБОТКА ИНДЕЙКИ

Группа компаний «Дамате» — крупнейший производитель мяса индейки в России.

Компания реализует проект по расширению производственных мощностей до 155 тысяч тонн в убойном весе в год.

Комплекс по производству мяса индейки «Дамате» — это вертикально-интегрированная структура с полным производственным циклом: инкубация, подращивание, откорм, убой, переработка, производство кормов. Самые современные технологии, новейшее западное оборудование, использование инновационных подходов и решений позволяют компании производить продукт самого высокого качества

ИНКУБАЦИЯ

Мы приобретаем яйца от ведущих мировых производителей. В 2016 г. общий объем составил 10 млн. яиц. В 2018 г. планируется увеличить объем до 19,4 млн яиц в год

ПОДРАЩИВАНИЕ И ОТКОРМ

Процессы подращивания и откорма осуществляются в 180 птичниках, оснащенных самым современным оборудованием.

Ожидается увеличение количества птичников до 296 в 2018 г.

ЭЛЕВАТОР И ККЗ

Мощность элеватора составляет 30 тыс. тонн единовременного хранения зерна, предусмотрено расширение до 75 тысяч тонн. Общая производственная мощность комбикормового завода составит 50 тонн в час.

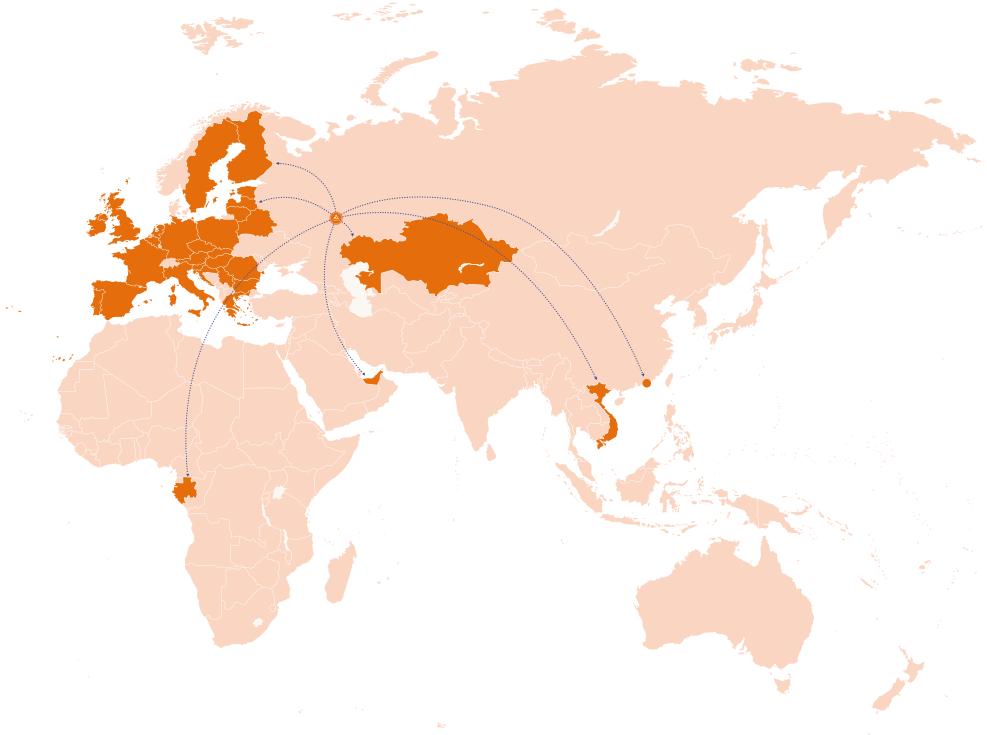
УБОЙ И ПЕРЕРАБОТКА

Текущий завод позволяет производить 60 тыс. тонн готовой продукции в год. С вводом нового завода в 2018 году объем увеличится до 155 тыс. тонн

ПРЕИМУЩЕСТВА КОМПАНИИ

- Полный цикл производства позволяет максимально контролировать качество и безопасность продукции на каждом этапе.
- Искусственный интеллект в управлении производственными процессами.
- Воздушное охлаждение без использования воды позволяет избежать излишка влаги в мясе. Благодаря воздушному охлаждению достигаются оптимальные вкусовые характеристики.
- Единовременный выпуск 36 ассортиментных позиций.
- Передовые упаковочные решения, сохраняющие полезные свойства индюшатины до 10 суток без использования консервантов.
- Широкий ассортимент продукции, включающий в себя натуральные полуфабрикаты, рубленые полуфабрикаты, продукцию в маринаде и кулинарные изделия.

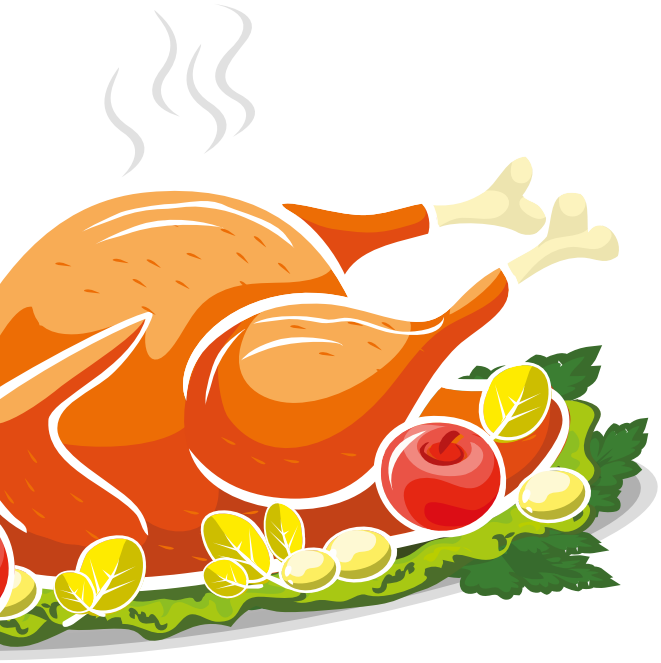
ДИСТРИБУЦИЯ И ПАРТНЕРЫ



- Осенью 2015 года ГК «Дамате» начала экспортные поставки мяса индейки в Гонконг, Вьетнам, Сербию и страны Западной Африки.
- Летом 2016 года компания начала экспорт в страны Европейского союза.
- Весной 2017 года стартовали поставки халяльной продукции в Объединенные Арабские Эмираты

КЛЮЧЕВЫЕ ПАРТНЕРЫ

ПРЕИМУЩЕСТВА МЯСА ИНДЕЙКИ



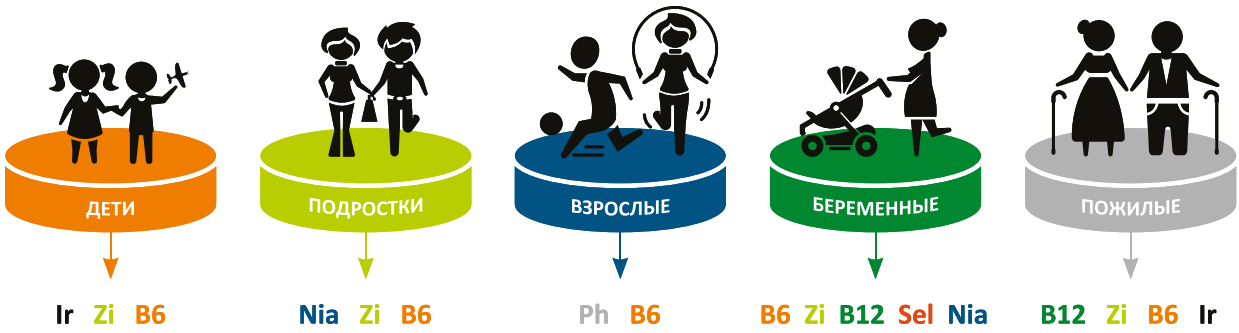
Мясо индейки богато белком – в филе груди содержится 20 г белка.

Мясо без кожи содержит мало жиров – всего 2,5 грамма в 100-граммовой порции.

Регулярное потребление мяса индейки помогает снизить уровень холестерина и поддерживать стабильный уровень инсулина.

Индейка гипоаллергенна: идеально подходит для здорового питания всей семьи, в частности, для детского питания.

Индюшатина – мясо для любого возраста



Nia Ниацин необходим для здоровой нервной системы и улучшения метаболизма

B6 Витамин B6 создает красные кровяные тельца и помогает выработке гормонов

Sel Селен укрепляет иммунитет и действует как антиоксидант

Ir Железо насыщает организм кислородом

Ph Фосфор необходим для здоровья костей и зубов

Zi Цинк влияет на состояние кожи и иммунитета

B12 Витамин B12 улучшает кровообращение и нервную систему

Индейка является донатором триптофана – аминокислоты, из которой образуется серотонин – гормон счастья.

ГАЗОВО-ВАКУУМНАЯ УПАКОВКА

ПРЕИМУЩЕСТВА ГВУ

ГВУ (газово-вакуумная упаковка) – упаковка с использованием защитной атмосферы, исключающая содержание кислорода, что позволяет сохранить свежесть продукта до 10 суток.

ГВУ является наиболее экологичной технологией сохранения продукта и увеличения его сроков хранения без использования консервантов

ФИЛЕ ГРУДКИ

0/+4°С	10 суток	240*160*45	0,6-0,7 кг	8

ФИЛЕ ГРУДКИ МАЛОЕ

0/+4°С	10 суток	240*160*45	0,6-0,7 кг	8

ЛОТОК ГВУ

БЕДРО

0/+4°C	10 суток	240*160*65	1,1-1,3 кг	4

ФИЛЕ БЕДРА

0/+4°C	10 суток	240*160*55	0,8-0,95 кг	8

ГОЛЕНЬ

0/+4°C	10 суток	240*160*65	0,75-1,1 кг	4

ФИЛЕ ГОЛЕНИ

0/+4°C	10 суток	197*155*55	0,6 кг	5/10

ЛОТОК ГВУ

ГОЛЕНЬ БЕСКОСТНАЯ

0/+4°C	10 суток	197*155*55	0,5-0,6 кг	5/10

СТЕЙК ГОЛЕНИ

0/+4°C	10 суток	197*155*55	0,4-0,6 кг	5/10

КРЫЛО ЦЕЛОЕ

0/+4°C	10 суток	240*160*65	0,65-0,9 кг	4

КРЫЛО (ПЛЕЧЕВАЯ ЧАСТЬ)

0/+4°C	10 суток	240*160*65	0,82-1,0 кг	4

ЛОТОК ГВУ

КРЫЛО (ЛОКТЕВАЯ ЧАСТЬ)

0/+4°С	10 суток	240*160*45	0,55-0,67 кг	8

ГУЗКА

0/+4°С	10 суток	240*160*65	0,9-1,05 кг	4

НАБОР ДЛЯ СУПА

0/+4°С	10 суток	240*160*65	0,9-1,05 кг	4

НАБОР ДЛЯ ТУШЕНИЯ

0/+4°С	10 суток	240*160*55	0,7 кг	8

ЛОТОК ГВУ

АЗУ

0/+4°C	10 суток	240*160*55	0,7 кг	4/8

ЗРАЗЫ НАТУРАЛЬНЫЕ

0/+4°C	10 суток	240*160*55	0,7 кг	8

КОТЛЕТА НАТУРАЛЬНАЯ

0/+4°C	10 суток	197*155*55	0,7 кг	4/5/10

МЕДАЛЬОН

0/+4°C	10 суток	240*160*55	0,7-0,85 кг	8

ЛОТОК ГВУ

СТЕЙК ИЗ ГРУДКИ

0/+4°C	10 суток	197*155*55	0,7 кг	5/10

ШНИЦЕЛЬ

0/+4°C	10 суток	197*155*55	0,7 кг	5/10

МЕДАЛЬОН «ДЕЛИКАТЕСНЫЙ»

0/+4°C	суток	240*160*55	0,7 кг	4/8

ГУЛЯШ

0/+4°C	10 суток	240*160*55	0,7 кг	8

ЛОТОК ГВУ

МЫШЕЧНЫЙ ЖЕЛУДОК

0/+4°C	10 суток	240*160*55	0,7 кг	4/8

ПЕЧЕНЬ

0/+4°C	10 суток	240*160*55	0,7 кг	4/8

СЕРДЦЕ

0/+4°C	10 суток	240*160*55	0,7 кг	4/8

ШЕЯ

0/+4°C	10 суток	240*160*55	0,7 кг	4/8

ЛОТОК ГВУ

КОТЛЕТЫ «СЛИВОЧНЫЕ С ЗЕЛЕНЬЮ»

0/+2°C	9 суток	190*144*50	0,45 кг	5/10

ШАРИКИ

0/+2°C	9 суток	190*144*50	0,45 кг	5/10

БИТОЧКИ

0/+2°C	9 суток	190*144*50	0,45 кг	5/10

ЗРАЗЫ «ЛЮБИТЕЛЬСКИЕ»

0/+2°C	9 суток	190*144*50	0,45 кг	5/10

ЛОТОК ГВУ

ШНИЦЕЛЬ «АППЕТИТНЫЙ»

0/+2°C	9 суток	190*144*50	0,45 кг	5/10

КОТЛЕТЫ «С ПАПРИКОЙ»

0/+2°C	9 суток	190*144*50	0,45 кг	5/10

КОТЛЕТЫ «НЕЖНЫЕ»

0/+2°C	9 суток	190*144*50	0,45 кг	5/10

КОТЛЕТЫ «С МЯГКИМ СЫРОМ И ЛУКОМ ПОРЕЙ»

0/+2°C	9 суток	190*144*50	0,45 кг	5/10

ЛОТОК ГВУ

КУПАТЫ «БОЯРСКИЕ»

0/+4°C	10 суток	197*155*55	0,5 кг	5/10

КУПАТЫ «ПО-ДОМАШНЕМУ»

0/+4°C	10 суток	197*155*55	0,5 кг	5/10

«СТЕЙК ПО-АРГЕНТИНСКИ»

0/+4°C	9 суток	197*155*55	0,5-0,6 кг	5/10

СТЕЙК «ПО-МЕКСИКАНСКИ»

0/+4°C	9 суток	197*155*55	0,5-0,6 кг	5/10

ЛОТОК ГВУ

ФАРШ «КЛАССИЧЕСКИЙ»

0/+4°C	10 суток	190*144*55	0,45 кг	5/10

ФАРШ «ДЕЛИКАТЕСНЫЙ»

0/+4°C	10 суток	190*144*55	0,45 кг	5/10

ГОЛЕНЬ

0/+4°C	10 суток	250*400	1,0-1,2 кг	♂4/ ♀6

Термоусадочная упаковка

Данный вид упаковки обеспечивает отсутствие кислорода, тем самым замедляя процесс окисления и позволяет сохранить свежесть до 10 суток.

Термоусадочная упаковка является практичной, компактной, доступной, удобной при хранении и транспортировке.

УПАКОВКА В СТРЕЙЧ-ПЛЕНКЕ

ЛОТОК СТРЕЙЧ

ФИЛЕ ГРУДКИ

0/+4°C -18°C	5 суток 12 мес.	222*151*42	0,6-0,7 кг	8

ФИЛЕ ГРУДКИ МАЛОЕ

0/+4°C -18°C	5 суток 12 мес.	222*151*42	0,7-0,9 кг	8

БЕДРО

0/+4°C -18°C	5 суток 12 мес.	222*151*42	1,1-1,3 кг	4

ФИЛЕ БЕДРА

0/+4°C -18°C	5 суток 12 мес.	222*151*42	0,95-1,1 кг	8

ЛОТОК СТРЕЙЧ

НАБОР ДЛЯ СУПА

0/+4°C -18°C	5 суток 12 мес.	222*151*42	0,75-0,95 кг	8

ГОЛЕНЬ

0/+4°C -18°C	5 суток 12 мес.	222*151*42	0,75-1,1 кг	4

ГОЛЕНЬ БЕСКОСТНАЯ

0/+4°C -18°C	5 суток 12 мес.	222*151*42	0,7-0,85 кг	8

СТЕЙК ГОЛЕНИ

0/+4°C -18°C	5 суток 12 мес.	222*151*42	0,4-0,6 кг	8

ЛОТОК СТРЕЙЧ

КРЫЛО ЦЕЛОЕ

0/+4°C -18°C	5 суток 12 мес.	222*151*42	0,65-0,9 кг	8

КРЫЛО (ПЛЕЧЕВАЯ ЧАСТЬ)

0/+4°C -18°C	5 суток 12 мес.	222*151*42	0,82-1,0 кг	8

КРЫЛО (ЛОКТЕВАЯ ЧАСТЬ)

0/+4°C -18°C	5 суток 12 мес.	222*151*42	0,55-0,67 кг	8

ГУЗКА

0/+4°C -18°C	5 суток 12 мес.	222*151*42	0,75-0,9 кг	8

ЛОТОК СТРЕЙЧ

МЫШЕЧНЫЙ ЖЕЛУДОК

-18°C	6 мес.	222*151*42	0,75-0,9 кг	8

ПЕЧЕНЬ

-18°C	6 мес.	222*151*42	0,75-0,9 кг	8

СЕРДЦЕ

-18°C	6 мес.	222*151*42	0,75-0,9 кг	8

ШЕЯ

-18°C	6 мес.	222*151*42	0,75-0,9 кг	8

Индейка
ИНДИЛАЙТ
ШАШЛЫК
классический
ЛЕГКО ГОТОВИТЬ
100% МЯСО ИНДЕЙКИ
Полуфабрикаты из мяса индейки мелкокусковые бескостные натуральные.
ТУ 9214-002-09494676-12
Состав: филе бедра индейки, вода, маринад (горчица на соке (вуз, маринад, можжевельник, ягурчиа), декстроза, антиокислитель (E330), соль, регуляторы кислотности (E451, E450, E339), загуститель (E407а).
Возможно остаточное содержание аллергенов: глютена, горчицы, молока (и/или продуктов его переработки, в том числе лактозы), яичного порошка, мускатного ореха.
Пищевая и энергетическая ценность 100г продукта: белок-11г, жир-10г, калорийность - 139ккал/580 кДж. Срок годности 15 суток. Упаковано под вакуумом.
Способ приготовления: требует тепловой кулинарной обработки до полной готовности.
Телефон горячей линии 8-800-333-07-04
www.sedamate.com www.indilight.ru

ПРОЧАЯ УПАКОВКА

ШАШЛЫК «КЛАССИЧЕСКИЙ»

0/+4°C	5 суток	170*100	1,1-1,3 кг	5

ФИЛЕ «ФРАНЦУЗСКИЕ ТРАВЫ»

0/+4°C	5 суток	170*100	1,0-1,2 кг	5

ШАШЛЫК ИЗ ФИЛЕ

0/+4°C	5 суток	170*100	1,4-1,6 кг	5

ШАШЛЫК «КЛАССИЧЕСКИЙ»

0/+4°C	10 суток	250*400	1,1-1,3 кг	3/6

ПРОЧАЯ УПАКОВКА

ШАШЛЫК ИЗ ФИЛЕ

0/+4°C	10 суток	250*400	1,4-1,6 кг	3/6

ФИЛЕ «ФРАНЦУЗСКИЕ ТРАВЫ»

Вакуумный пакет / пакет для запекания

0/+4°C	10 суток	230*400	1,0-1,2 кг	5

КРЫЛЫШКИ «БАРБЕКЮ»

Вакуумный пакет / пакет для запекания

0/+2°C	10 суток	230*400	1,2-1,5 кг	5

РУЛЬКА «БАВАРСКАЯ»

Вакуумный пакет / пакет для запекания

0/+4°C	10 суток	230*400	0,7-1,2 кг	5

ГРУППОВАЯ УПАКОВКА

Гофрокороб крышка+дно

Внешние размеры: **510*365*118 мм.**

Внутренние размеры: **491*340*110 мм.**

Максимальный вес: **14 кг.**

Максимально количество на паллете: **52 короба.**

Открытый гофрокороб

Внешние размеры: **521*373*83 мм.**

Внутренние размеры: **489*357*75 мм.**

Максимальный вес: **7 кг.**

Максимально количество на паллете: **76 коробов.**