



Глобіно™

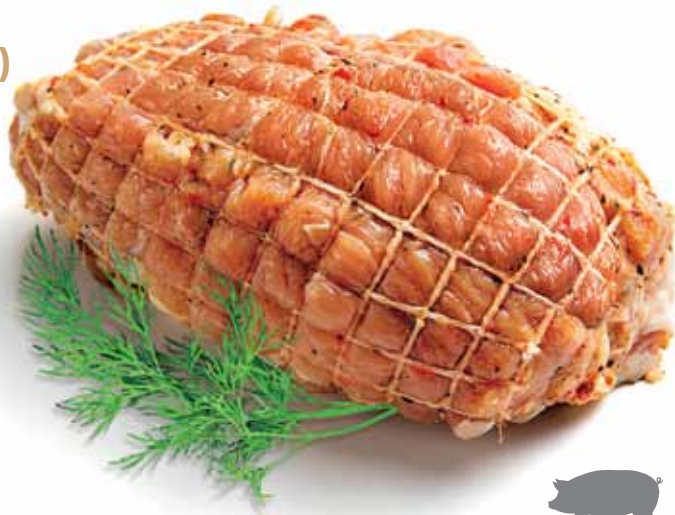
НАТУРАЛЬНІ НАПІВФАБРИКАТИ ПІД ВАКУУМОМ

ПРОДУКТИ ДЛЯ ЗАПІКАННЯ



ІТАЛІЙСЬКА ПОРКЕТТА ДЛЯ ЗАПІКАННЯ (у сітці) охладжена

порцій 4-5
60-120 min
приготування
запікання



Свинина знежирована нежирна
з тазостегнової частини, сіль,
спеції та прянощі



700-900 г
Пакет для запікання 200*125 мм
Ящик картонний 335*250*110 мм
5 шт. у тр. тарі
14 діб
від 0 до 6 °C



РУЛЕТ СВИНЯЧИЙ ФАРШИРОВАНИЙ ДЛЯ ЗАПІКАННЯ охладжений

порцій 4-5
60-120 min
приготування
запікання



Пласти м'язової тканини з грудної частини, згорнуті
рулетом, начинені свининою нежирною, сіль, часник



700-900 г
Пакет для запікання 200*125 мм
Ящик картонний 335*250*110 мм
5 шт. у тр. тарі
14 діб
від 0 до 6 °C





**СВИНИНА ДЛЯ ЗАПІКАННЯ
«ПІКНІК»**
охолоджений

 4-5
порцій

60-90 min
приготування

 запікання

Свинина знежилowana нежирна, сіль, овочі,
трави, часник, перець чорний мелений,
лавровий лист мелений



 **700-900 г**

 **Пакет вакуумний 200*125 мм**

 **Ящик картонний 335*250*110 мм**

 **5 шт. у тр. тарі**

 **10 діб**

 **від 0 до 6 °C**



**РЕБЕРЦЯ БАРБЕКЮ
ДЛЯ ЗАПІКАННЯ**
охолоджені

 4
порції

60 min
приготування

 запікання

Грудореберна частина напівтуші,
нарізана смугами, у маринаді



 **700-900 г**

 **Пакет для запікання 200*125 мм**

 **Ящик картонний 335*250*110 мм**

 **5 шт. у тр. тарі**

 **10 діб**

 **від 0 до 4 °C**



ЗНАЙДИ НАС ЗА ПОСИЛАННЯМ,
СКАНУЙ QR-CODE



WWW.GLOBINO.UA