



КАТАЛОГ ПРОДУКЦИИ «ТПО ВОЗРОЖДЕНИЕ»

НАВИГАЦИЯ ПО КАТАЛОГУ



1. [МАРИНАДЫ](#) (вся куриная разделка в различных маринадах)



2. [ПОЛУФАБРИКАТЫ](#) (люля-кебаб, купаты, стейки, шашлычки, медальон, рулет в беконе, куриные котлеты, ароматные бедра по-китайски)



3. [КУЛИНАРИЯ](#) (котлеты по-киевски, рулеты с начинкой, голубцы, перцы фаршированные, стрипсы, шницель, фарш филейный, овощное рагу)



4. [ИНДЕЙКА](#) (стейки, маринады)



5. [ВАРИАНТЫ МАРИНАДОВ](#)



6. [ВАРИАНТЫ УПАКОВОК](#)



7. [ЦЕНООБРАЗОВАНИЕ](#)



8. [КОНТАКТНАЯ ИНФОРМАЦИЯ](#)





МАРИНАДЫ

*Куриная разделка в различных маринадах,
выбранных специально для Вас!*

NEW

ТУШКА

куриная в АПЕЛЬСИНОВОМ маринаде



Маринад «Цитрусовый» - это ароматная смесь сока и цедры свежих цитрусовых фруктов (лимона, апельсина, лайма). Он придает птице кисло-сладкий вкус и освежающий аромат. Такой маринад особенно популярен для приготовления блюд с насыщенным цитрусовым оттенком, делая их сочными и ароматными. Отлично подходит для блюд, которым нужен легкий и свежий вкус!



ГРУДКА С КОЖЕЙ

куриная в «КАВКАЗСКОМ» маринаде



- это простое и вкусное блюдо, где сочная грудка промариновалась в ароматной смеси из паприки, лука и чеснока. Маринад придает мясу насыщенный пряный вкус, легкую остроту и аромат свежих овощей и специй. После маринования грудку быстро обжаривают или запекают до золотистой корочки, оставляя мясо сочным и ароматным. Отличный выбор для быстрого и вкусного обеда или ужина!



КУРИНЫЙ ШАШЛЫК «АППЕТИТНЫЙ»

(бедро с хребтом + голень в маринаде БАРБЕКЮ)



Варианты упаковки:

- Вакуумный пакет

Маринад «Барбекю» -
сладкий, пряный,
копченый и
пикантный маринад, с
нотками томата,
специй (паприка,
чеснок, лук), остроты
(чили) и кислоты
(уксус, соевый соус)



NEW

КУРИНЫЙ ШАШЛЫК В ЛИМОННОМ МАРИНАДЕ С МАЙОНЕЗОМ



это сочное и мягкое украшение блюда, основанное на кремовой текстуре майонеза и лимонной цедре.

В него добавляются специи, чеснок, зелень и лимонный сок, чтобы придать мясу богатый вкус и нежность. Маринад помогает курице стать более сочной и мягкой, а также способствует образованию аппетитной золотистой корочки при жарке. Этот вариант маринада отлично подходит для тех, кто любит сочное и ароматное мясо с легкой сливочной ноткой!

КУРИНАЯ ГОЛЕНЬ

в маринаде сливочно - пряные травы

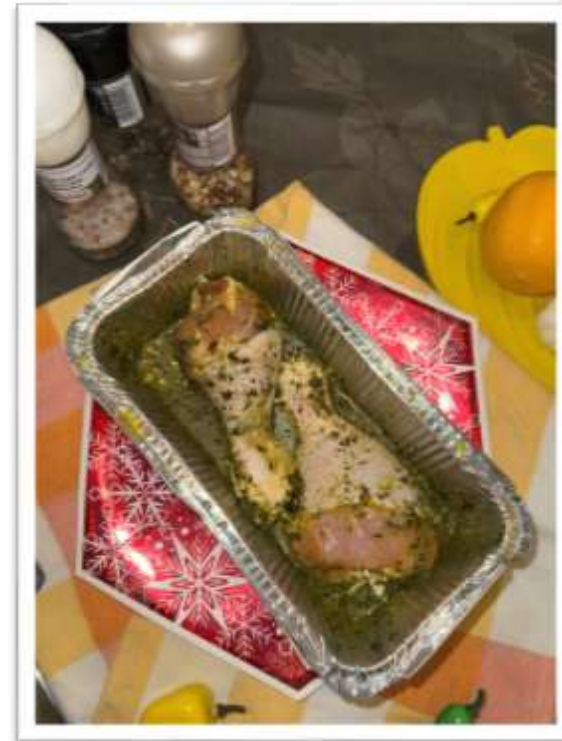


Маринад «Сливочный с пряными травами - нежный, кремовый вкус с молочной ноткой, дополненный ароматной палитрой зелени (укроп, петрушка) и пряностей (чеснок, лук, перец, тимьян, розмарин)



Варианты упаковки:

- Вакуумный пакет
- Алюминиевый лоток
- Лоток под запайку



КУРИНЫЕ КРЫЛЬЯ в маринаде кисло-сладкий



Кисло-сладкий маринад — это яркая комбинация освежающих цитрусовых нот и сладких акцентов, которая превосходно подчеркивает вкус мяса и делает его особенно сочным и ароматным.

**Упаковка:
алюминиевый
лоток по 3 шт /
вакуумный
пакет**

КУРИНЫЕ КРЫЛЬЯ в маринаде карри



Маринад карри — это ароматная смесь специй и приправ, которая придает птице насыщенный, богатый вкус с яркими восточными нотками.



КУРИНЫЕ КРЫЛЬЯ в маринаде манго-чили

Манго-чили - это яркое и острое сочетание сладости сочного манго с пикантной остротой чили. Он придает птице насыщенный фруктовый вкус с лёгкой остротой и ароматом тропиков. Такой маринад идеально подходит для тех, кто любит баланс сладкого и острое, делая блюдо ярким и необычным.



КУРИНЫЙ ШАШЛЫК В МАРИНАДЕ «МЕДОВО ГОРЧИЧНЫЙ»



это сочное и ароматное блюдо с гармоничным балансом сладости и остроты. Маринад из меда и горчицы придает мясу нежность, легкую карамелизированную корочку и насыщенный вкус. Кусочки курицы, пропитанные этим сочетанием, становятся мягкими, сочными и ароматными, идеально подходящими для жарки на мангале или гриле. Такой шашлык порадует вас богатым вкусом и аппетитным блеском!



КУРИНЫЙ ШАШЛЫК В МАРИНАДЕ «МАНГО-ЧИЛИ»



это яркое и насыщенное блюдо, сочетающее сладость спелого манго с острым и пряным вкусом чили. Маринад придает мясу особую ароматность, делая его очень мягким и сочным, а баланс сладкого и острого создает незабываемое ощущение. Кусочки курицы, пропитанные этим маринадом, отлично жарятся до золотистой корочки и радуют ярким вкусом и ароматом, напоминая тропический взрыв на вашем столе!



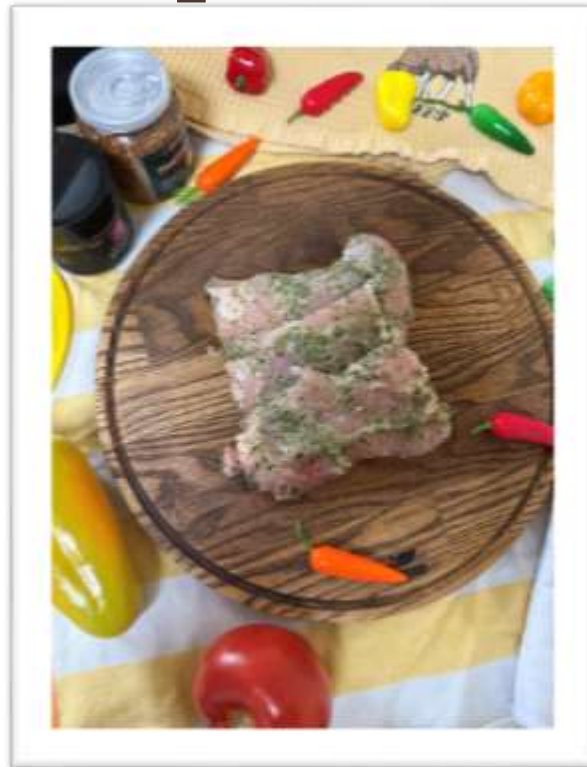
ПОЛУФАБРИКАТЫ ТМ РЯБУШКИНО

В этом разделе вы найдете наши фирменные куриные котлеты, стейки в маринаде, шашлычки на шпажке, модный попкорн, люля-кебаб, купаты и многое другое

СТЕЙКИ

куриные из бедра бк бк в маринаде

Упаковка:
лоток под
запайку по 3
вложения
(~300 гр)



Маринад «По-азиатски» - ароматная и насыщенная смесь, которая включает соевый соус, имбирь, чеснок, кунжутное масло, рисовый уксус, мёд, а также острые специи или чили для остроты

Маринад «Кафе де пари» - нежный и ароматный соус, который отлично дополняет мясо птицы благодаря богатому сливочному вкусу обезжиренного йогурта и насыщенной травяной нотке.

Маринад «Аргентина» яркий и ароматный маринад, который делает мясо особенно сочным и насыщенным. Основные компоненты включают: Оливковое масло, лимонный сок, чеснок, травы и специи — такие как орегано, кориандр, паприка, кайенский перец

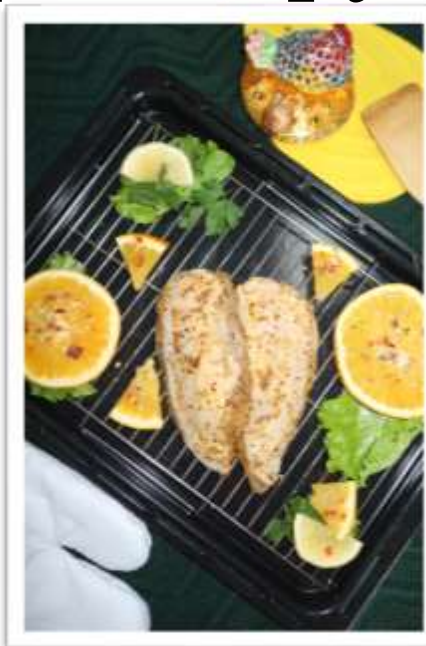
СТЕЙКИ

куриные из филе грудки в маринаде

Упаковка:
лоток под
запайку по 2
вложения
(~300-450 гр)



Маринад «Пряные травы» - ароматная смесь, которая сочетает свежесть трав и пикантность пряностей, создавая насыщенный и гармоничный вкус.



Маринад «Песто» — насыщенная и ароматная смесь, вдохновленная классическим итальянским соусом, который придает мясу, богатый базиличный и ореховый вкус.



Маринад «Джайпур» - насыщенная и ароматная смесь, вдохновленная индийской кухней, которая придает курице богатый вкус с яркими специями и свежими нотками.



Апельсиновый маринад — свежая и ароматная смесь, которая придает мясу, яркий фруктовый и цитрусовый вкус с насыщенной кислинкой и цитрусовой ноткой.



Сливочный карри — нежный и насыщенный маринад с тонкими пряными и сливочными нотками, который придает мясу, нежный аромат и мягкую текстуру.

!ХИТ!

ШАШЛЫЧКИ

Упаковка:
лоток под
запайку по
8-10 шт
(500 гр)

из куриной грудки на шпажке в маринаде



Сливочный маринад — нежная и богатая смесь, основанная на сливках и сухом молоке, которая придает мясу мягкую и нежную текстуру и насыщенный вкус.

Маринад «Чурасско» — яркий, острый и насыщенный пряностями маринад, который придает мясу, характерный мексиканский вкус с богатым ароматом специй и перца.

Основные ингредиенты:

• Чили и острая паприка, чеснок и лук, кумин и кориандр оливковое масло.



Основные

ингредиенты:

• Сливки, чеснок и лук, свежие или сушеные травы — петрушка, укроп, базилик, тимьян, специи — перец, мускатный орех, паприка — подчеркивают вкус.



Маринад «Перечный стейк»

— яркий и немного пикантный маринад, в составе которого сочетается мягкая острота и насыщенный аромат четырех видов перцев, придавая мясу особый вкус и пряность.

МЕДАЛЬОН

В СЛИВОЧНО-ПИКАНТНОМ МАРИНАДЕ

Упаковка: лоток
под запайку по
10 шт (500 гр)



Сливочно-пикантный маринад — насыщенная и насыщенная смесь, сочетающая нежную сливочную текстуру с приятной остротой и пряностями, которая придает блюду богатый вкус и яркий аромат.



Попкорн куриный в маринаде и панировке



Маринад «Том Ям» — это яркий, ароматный и острый маринад, вдохновленный знаменитым тайским супом. Он сочетает кислые, острые и пряные нотки, превращая мясо в блюдо с насыщенным вкусом и экзотическим ароматом.



**Упаковка: лоток
под запайку -
500 гр**

Попкорн - это аппетитное блюдо, кусочки куриного филе, обваленные в хрустящей панировке, идеально подойдут как закуска или самостоятельное блюдо. В сочетании с соусом или острым маринадом, они получаются очень вкусными и сочными.

КОТЛЕТЫ КУРИНЫЕ



Упаковка: лоток
под запайку -
450 гр (3-4 шт)

Нежные куриные котлеты — это мягкие и сочные котлеты, приготовленные из высококачественного куриного филе. Они отличаются легкой текстурой и тонким вкусом, который подойдет как для повседневного, так и для праздничного стола.

NEW

ЗРАЗЫ С НАЧИНКОЙ

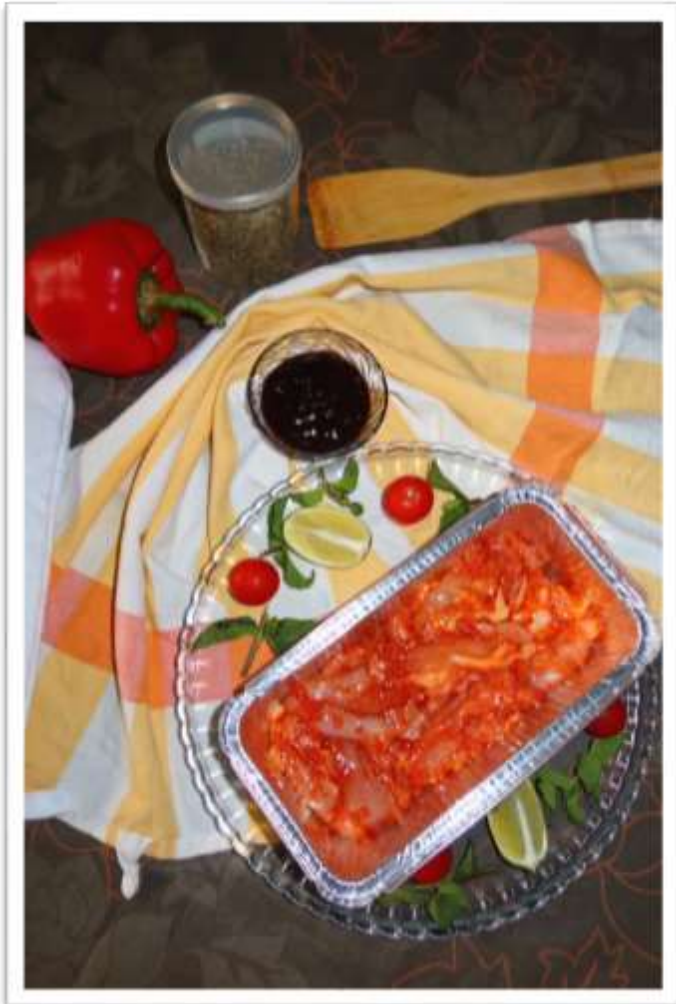


это мягкие и аппетитные котлеты, приготовленные из фарша курицы, в которые внутри спрятана сочная и ароматная начинка. Зразы обжаривают до румяной корочки или запекают в духовке, получая сочное и ароматное угощение. Идеально подходят для обеда или ужина, радуют разнообразием вкусов и приятной текстурой.

Начинки:

- Сыр
- Ветчина и сыр
- Грибы
- Сыр и грибы
- Моцарелла
- Моцарелла со шпинатом

АРОМАТНЫЕ БЕДРА БК БК «По-китайски»



Упаковка: лоток
под запайку /
алюминиевый
лоток - 500 гр



Ароматные бедра по-китайски — это сочное и мягкое куриное мясо, нарезанное на кусочки и маринованное в ароматных специях и соусах. Бедра запекаются или жарятся до золотистого цвета, наполняя кухню аппетитным ароматом пряных трав и соусов.

КУРИНЫЙ РУЛЕТ с беконом «Сицилия»

Упаковка: лоток
под запайку -
300 гр (4 шт)



Куриный рулет «Сицилия» — это изысканное блюдо, сочетающее в себе ароматные пряности и насыщенный вкус. Основу составляет мягкое куриное филе в ароматном маринаде из томатов и лука, затем аккуратно скрученное в рулет и обёрнутое в сочный бекон, что придает ему аппетитную корочку и нежность внутри. Блюдо подается на шпажке.





КУЛИНАРИЯ

В этом разделе Вас ждут голубцы, перцы, деликатесные фарши, овощное рагу, рулеты, котлеты по-киевски и многие другие полуфабрикаты в панировке

NEW

СЫРНИЧКИ С ТВОРОГОМ



это нежное блюдо, объединяющее мягкий куриный фарш, творог и свежий вкус петрушки. Формируются из фарша небольшие котлетки - шарики, которые обжаривают до золотистой корочки или запекают. Внутри сырнички получаются сочными и мягкими, а благодаря творогу — очень нежными и насыщенными вкусом. Идеальное блюдо для тех, кто любит лёгкую, питательную и ароматную домашнюю еду!

NEW

Ёжики с рисом



Состав: фарш куриный, сушеная петрушка, рис, соль, перец черный молотый, растительная клетчатка

- это сытное и комфортное блюдо, представляющее собой куриные биточки, напоминающие по форме маленьких ежиков, подаваемых вместе с мягким, рассыпчатым рисом. Это классика домашней кухни, которая удобно сочетает вкусное мясо и питательный гарнир — отличный выбор для семейного обеда или ужина!



NEW



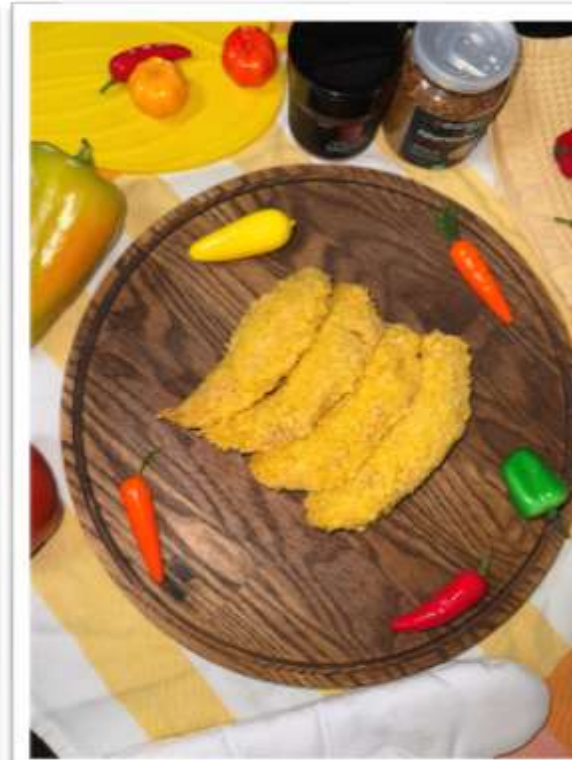
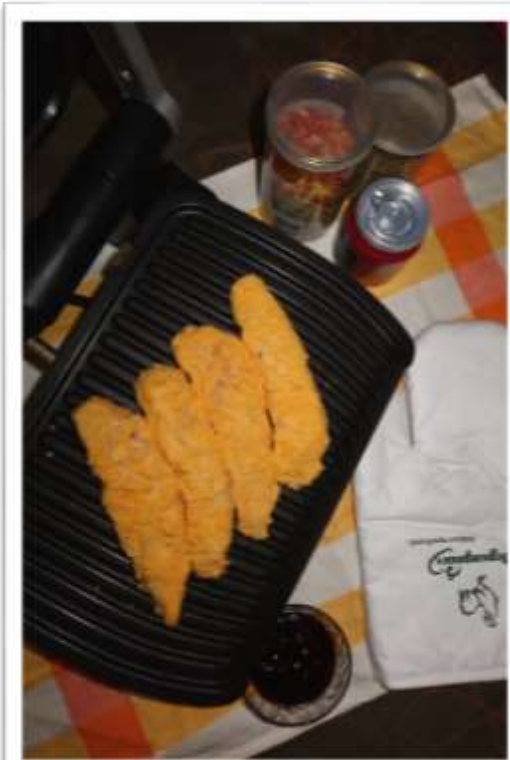
Ёжики с гречкой

Состав: фарш куриный, сушеная петрушка, гречка, соль, перец черный молотый, растительная клетчатка

Ёжики с гречкой — это уютное и сытное блюдо, в котором мягкие котлетки, похожие на маленьких ежиков, подаются с рассыпчатой и ароматной гречкой. Обычно ёжики запекают или жарят с овощами и специями, а гречка служит плотным и питательным гарниром. Такое блюдо отлично согревает и радует своим традиционным вкусом — настоящая домашняя классика!

СТРИПСЫ КУРИНЫЕ

Упаковка: лоток
под запайку -
500 гр (8-10 шт)



Куриные стрипсы в панировке — это вкусные и хрустящие полоски из сочного куриного филе, покрытые ароматной и хрустящей корочкой. Это популярное блюдо, идеально подходящее для закуски, домашних посиделок или обеда.



СТРИПСЫ ОСТРЫЕ

- это сочные куриные полоски, замаринованные в пикантной смеси с острыми специями, чесноком и пряностями. Такой маринад придает им яркий вкус, насыщенный острый и ароматный профиль, делая каждый кусочек особенно вкусным и аппетитным. Идеально подходят для любителей острых блюд и отлично сочетаются с охлаждающими соусами или свежими овощами.



NEW



КУРИНЫЙ ШАШЛЫЧОК НА ШПАЖКЕ С ОВОЩАМИ

- это аппетитное и сочное блюдо, в котором кусочки мягкого куриного мяса чередуются с яркими кусочками свежих овощей: лука, морковки и перца. Всё это нанизано на деревянную шпажку. Такое блюдо отлично подходит для уютных посиделок на свежем воздухе или пикника, радует глаз яркой подачей и вкусным ароматом!



Упаковка: лоток
под запайку – 2-
3 шт (~400 гр)

ШНИЦЕЛЬ КУРИНЫЙ

Шницель — это классическое блюдо из тонко отбитого и панированного куриного филе. Он отличается хрустящей корочкой снаружи и сочной мягкостью внутри.



NEW



ШНИЦЕЛЬ В СЫРНОЙ ПАНИРОВКЕ

это сочный и нежный шницель, обваленный в хрустящей панировке из тёртого итальянского пармезана. Благодаря такому сочетанию шницель приобретает насыщенный сливочно-сырный вкус и аппетитный золотистый цвет. Это блюдо идеально подойдёт для ценителей классики с изысканной ноткой и прекрасно сочетается с любым гарниром или салатом.

NEW

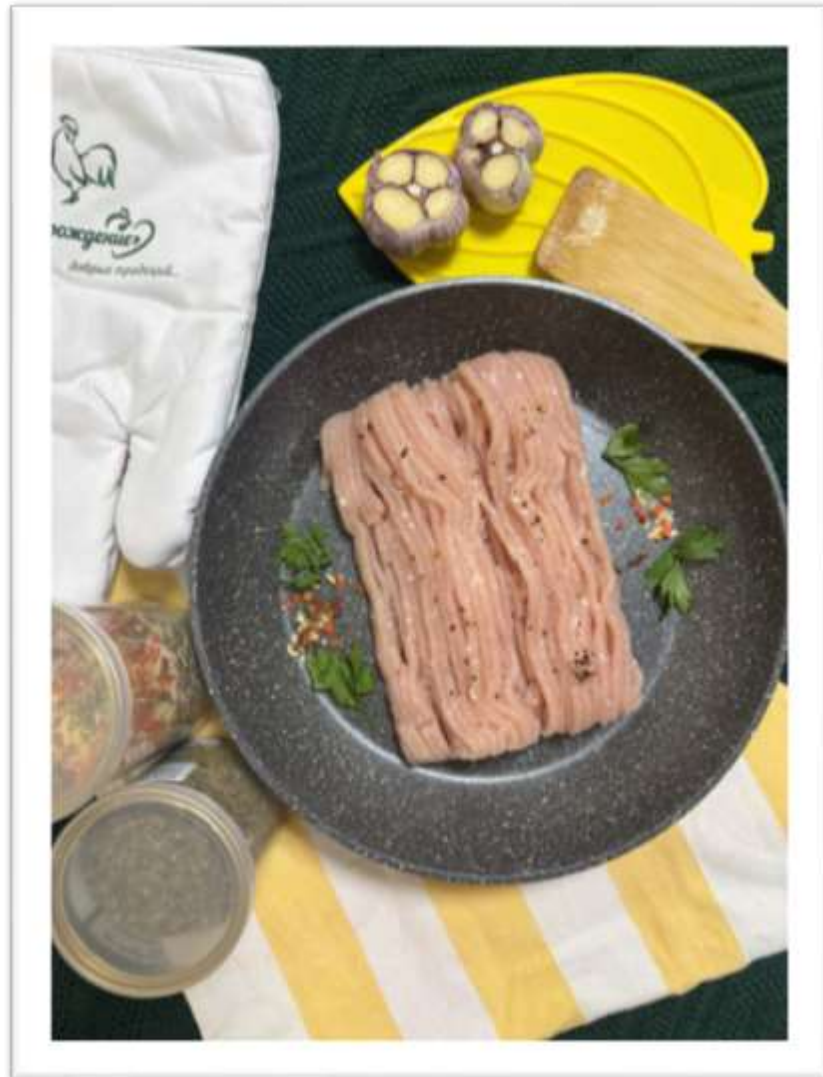
КУРИНЫЙ РУЛЕТ В СЛИВОЧНОМ МАРИНАДЕ С СЫРОМ И ГРИБАМИ



это нежное и ароматное блюдо, в котором сочное мясное складывается в рулет, пропитывается сливочным маринадом и запекается до золотистой корочки. Внутри рулет наполнен насыщенной начинкой из расплавленного сыра и сочных грибов, которые делают каждую порцию особенно вкусной и ароматной. Такое блюдо отлично подходит для праздничного стола или уютного ужина, радует мягкой текстурой и богатым вкусом.

ФАРШ куриный филейный

Упаковка: лоток
под запайку -
500 гр



Филейный куриный фарш — это мягкий, нежный и сочный продукт, полученный из грудки курицы, идеально подходящий для приготовления разнообразных блюд.

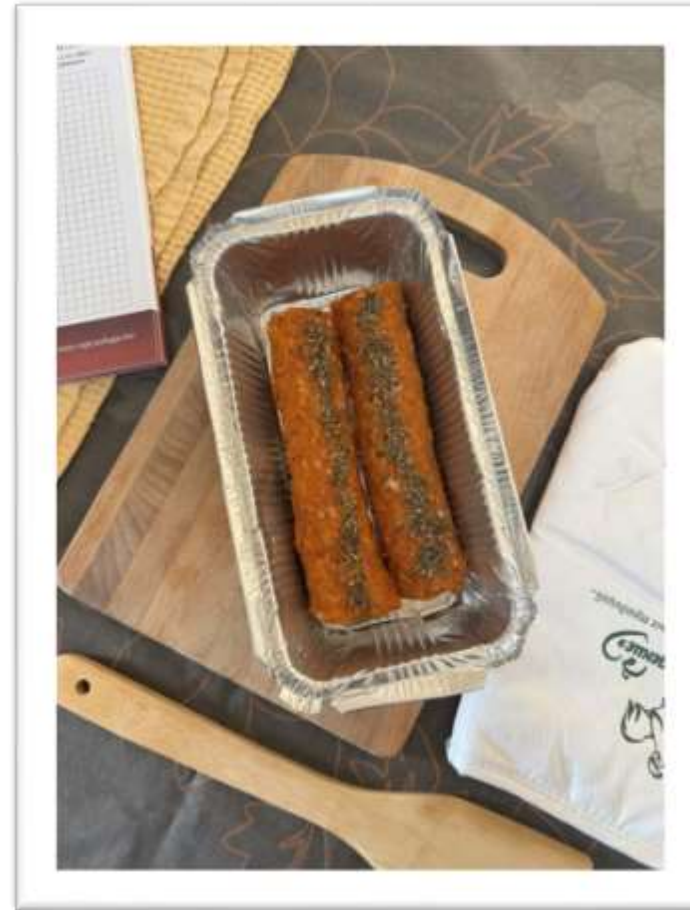
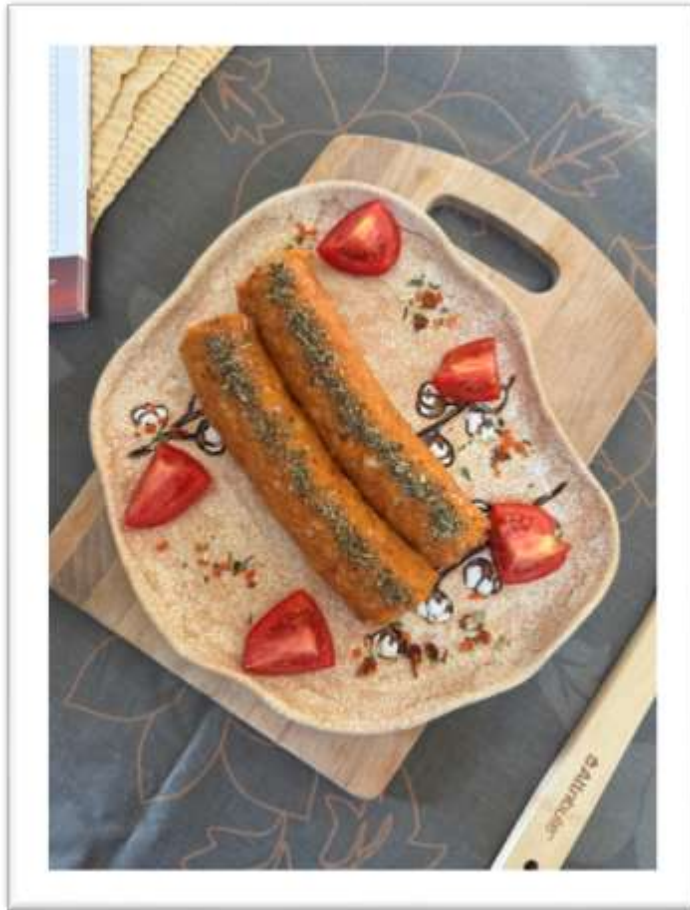


ИНДЕЙКА

Мы так же занимаемся индейкой, а точнее выпускаем полуфабрикаты из индейки. На данный момент Вы можете заказать наши стейки грудки и стейки бедра в понравившемся Вам маринаде. А так же мы можем разработать любое блюдо из индейки специально для Вас!



ЛЮЛЯ-КЕБАБ «ГРУЗИНСКИЕ»



Упаковка: лоток
под запайку /
алюминиевый
лоток - 500 гр (3-
5 вложений)

Грузинский люля-кебаб из индейки — это ароматное и сочное блюдо, традиционно приготовленное из тщательно измельченного мясного фарша, приправленного пряными и острыми специями и свежими травами.

NEW

ШАШЛЫЧКИ ИЗ ИНДЕЙКИ НА ШПАЖКЕ В МАРИНАДЕ «ГРУЗИНСКИЙ»



это сочное и ароматное блюдо, в котором кусочки мягкой индейки маринуются в насыщенной грузинской смеси специй, цитрусовых соков и зелени. Затем нанизываются на шпажки и жарятся до золотистой корочки. Такой маринад придает шашлычкам яркий, пряный вкус с лёгким оттенком кислинки и ароматом грузинских специй, делая их особенно аппетитными и запоминающимися. Идеальный выбор для праздников и уютных посиделок!



СТЕЙКИ ИЗ ФИЛЕ ИНДЕЙКИ в маринаде

Упаковка:
лоток под
запайку – 600-
800 гр (2 шт)



Маринад «Апельсин чили» — это сочное, яркое блюдо с насыщенным цитрусовым вкусом и легкой остротой.



Маринад «Перечный стейк» — это нежное и сочное блюдо, идеально сочетающее мягкость мяса с ярким ароматом свежемолотого черного перца.



Маринад «Перечный стейк» — это нежное и сочное блюдо, идеально сочетающее мягкость мяса с ярким ароматом свежемолотого черного перца.

СТЕЙКИ

из бедра индейки в маринаде

Упаковка:
лоток под
запайку – 1 кг
(1 шт)



Маринад «Перечный стейк» — это нежное и сочное блюдо, идеально сочетающее мягкость мяса с ярким ароматом свежемолотого черного перца.



Маринад Грузинский — это сочное и ароматное блюдо с насыщенными пряными нотками, характерными для традиционной грузинской кухни.



Маринад «Апельсин чили» — это сочное, яркое блюдо с насыщенным цитрусовым вкусом и легкой остротой.

NEW

СТЕЙК ИЗ БЕДРА ИНДЕЙКИ В ГРУЗИНСКОМ МАРИНАДЕ



это сочное и ароматное блюдо, которое радует насыщенным вкусом. Мясо бедра маринуется в фирменной грузинской смеси специй, кислых цитрусовых соках и зелени, что делает его мягким, сочным и пряным. Получается блюдо с богатыми грузинскими нотками, идеально подходящее для тех, кто ценит яркие вкусы и сочность!





ВАРИАНТЫ МАРИНАДОВ

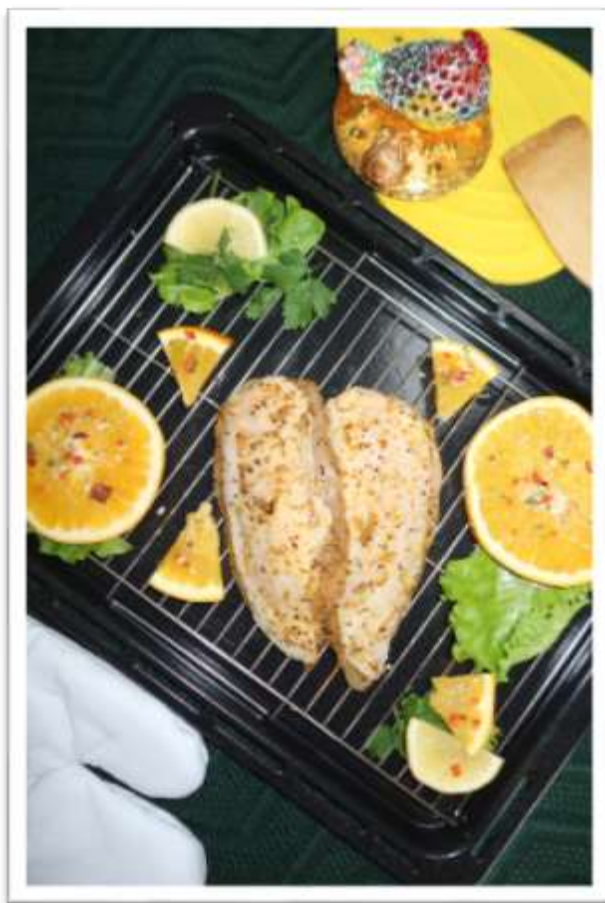
Мы предлагаем Вам огромный ассортимент маринадов на выбор и можем сделать любой полуфабрикат в желаемом маринаде. Так же по запросу мы можем разработать маринад специально для Вас.



ЦИТРУСОВЫЕ МАРИНАДЫ



- ✓ Апельсиновый перец
 - ✓ Цитрусовый
 - ✓ Апельсиновый
 - ✓ Чили апельсин
 - ✓ Мандариновый





СЛАДКИЕ МАРИНАДЫ



- Кисло-сладкий
- Манго-чили
- Медово-горчичный
- Азиатский
- Сладкий перец
- Барбекю





ОСТРЫЕ МАРИНАДЫ



- ❖ Джорджия
- ❖ Азиатский
- ❖ Острый
- ❖ Три перца
- ❖ Чили апельсин
- ❖ Перечный стейк
- ❖ Аргентина
- ❖ По-азиатски
- ❖ Грузинский
- ❖ Джайпур



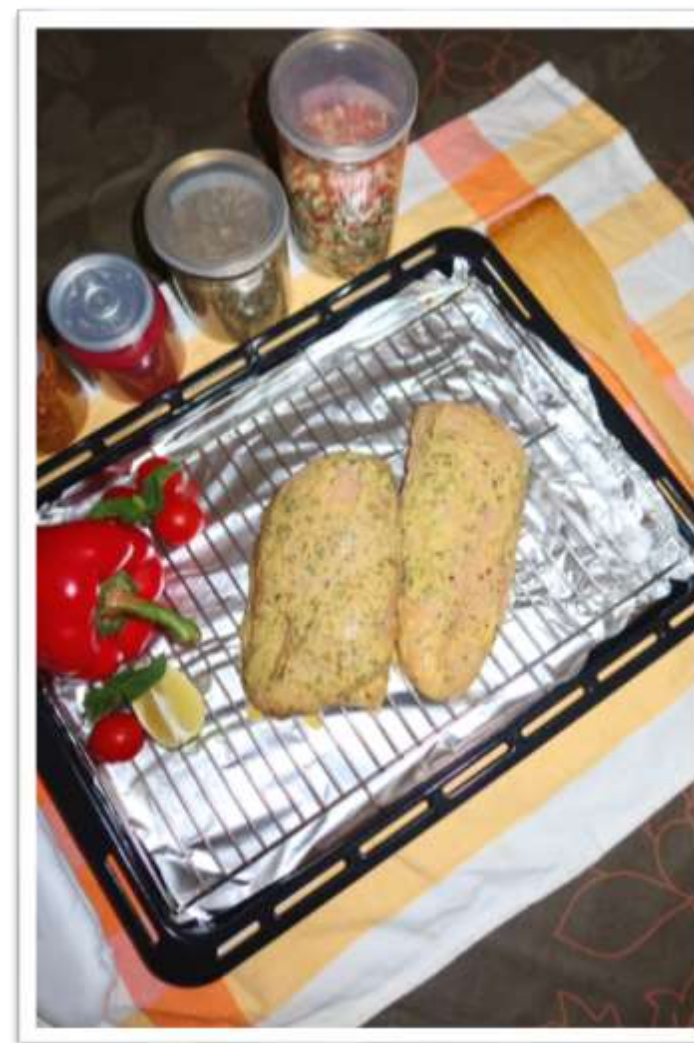
- ❖ Апельсиновый перец
- ❖ Чураско
- ❖ Манго-чили
- ❖ Медово-горчичный
- ❖ Шашлычный
- ❖ Алабама
- ❖ Мексиканский
- ❖ Перечно-томатный
- ❖ Аджика
- ❖ Кавказский



СЛИВОЧНЫЕ МАРИНАДЫ



- Сливочный с пряными травами
- Сливочно-грибной
- Сливочный
- Кефирный
- Ореховый
- Пряный
- Сливочное песто
- Карри в сливочном соусе
- Пряные травы
- Сливочное лето
- Сливочный карри
- По-средиземноморски





ТОМАТНЫЕ МАРИНАДЫ



- Классический
- Перечно-томатный
- Томатно-луковый
- Синьор помидор

КОНТАКТНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Номера телефонов:

Отдел продаж: +7 (965) 1277212 – Ваш менеджер Ольга

Отдел логистики: +7 (925) 103-37-80; +7 (925) 191-74-06; +7 (925) 103-89-03

Электронная почта:

zakaz.vozrozhdenie@yandex.ru, tro2022@mail.ru(общая)

Основной адрес:

Московская область, Люберецкий район, поселок Малаховка, Касимовское шоссе,
дом 1А, литер Е, офис 1, 140030

Наш телеграм канал



Наш сайт



Наш дзен



Наше ВК сообщество



** Нажмите на значок – автоматически перейдёте по ссылке*