

EUROENTER FOOD s.r.o. – PREZENTACE PRODUKTŮ

Zabýváme se pečením kachen a kuřecích stehen již řadu let.

Náš sortiment je v současnosti expedován především do restaurací v Německu.

Jedná se o **předpečené, vykostěné kachní půlky** a **předpečená, vykostěná kuřecí stehna**, marinované naší směsí koření, která dodává masu lahodnou chuť s asijským nádechem.

Produkty nabízíme pro maloobchod, velkoobchod a pro restaurace.

Pro maloobchod balíme **jednotlivé půlky kachny, kuřecí stehna** se balí po dvou kusech. Tato balení opatříme etiketou s datem výroby a do maloobchodu je dodáváme v chlazeném stavu.

Pro restaurace a velkoobchod se **kachní půlky a kuřecí stehna** balí do kartonů. Dodávají se v mraženém stavu. Jednotlivé balení je vždy kalibrované.

Kuřecí stehna se balí do jednoho kartonu po čtyřech vakuovaných sáčcích o hmotnosti 10 kg.

Kachní půlky se balí po šesti vakuovaných sáčcích do jednoho kartonu od 10 kg do 15 kg dle kalibrace.

V kartonu je 32 až 36 půlek kachny.



POSTUP VÝROBY

Mražená drůbež se z kamionu složí do místnosti s regály, kde postupně rozmrzá. Místnost je k tomu speciálně přizpůsobená dle hygienických norem, jako celá naše výroba.

Následně je maso očištěno a přichází marinování ve vstřikovacím stroji od firmy Rhüle. Vstřikováno je asijské koření. Koření je naše originální směs.



Dále se provádí marinování v chladu, které probíhá ve speciálním masírovacím stroji od firmy Rühle. Maso je masírováno pod tlakem ve vakuu při teplotě $+4^{\circ}\text{C}$ po dobu 35 min. Ve stroji se maso masíruje a marinuje ve směsi asijského koření.



Následně se maso zavěsí na háky a dále se marinuje ve vřícím roztoku, rovněž s asijským kořením. Vaří se jen 3-4 minuty.

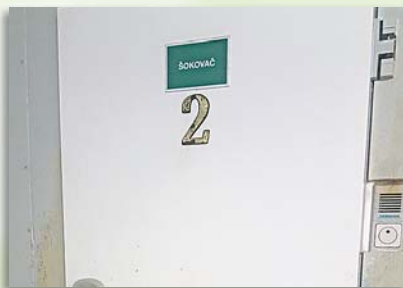


Poté se maso naskládá na speciální vozíky, které se celé zavezou do speciálních konvektomatů Rational.



POSTUP VÝROBY

Po upečení (kachna 55 min a kuřeč 35 min ve 180 °C) se vozíky vyvezou a maso se nechá zcela vychladnout. Následně se kachny vykostují a pak vakuově balí dle kalibrace.



Kuřečí stehna se vykostují v syrovém stavu.

Následně se maso v kartonech vkládá do šokového zařízení, které maso během krátké doby zmrazí do -40 °C. Následně se maso přesouvá do mrazících boxů, kde je teplota -19 °C.



Z kachen zbývají skelety, které se hodí na výrobu úžasného kachního vývaru. Skelety jsou též součástí naší nabídky. Jejich balení záleží na objednávce.

Výrobky pro maloobchod se nezamrazují, ale jsou buď přímo expedovány našimi vozy, nebo jsou uloženy do chladících boxů.

Pro provoz závodu v němž se upravují živočišné produkty nám bylo Statní veterinární správou přiděleno číslo CZ 22351.





EUROENTER FOOD s.r.o.
IČ: 08034788
DIČ: CZ08034788
Na Moráni 4878, 430 01 Chomutov

Kontakt a objednávky:
Petr Červenka
tel.: +420 774 169 112
email: petr@euroenterfood.cz

www.euroenterfood.cz