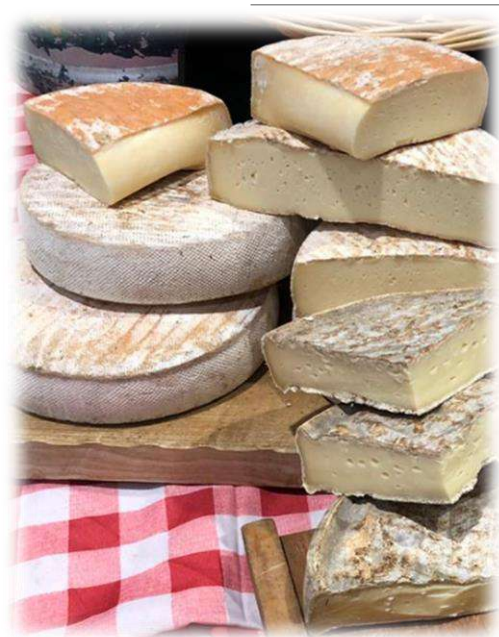




Министерство сельского хозяйства и продовольствия Удмуртской Республики

Продукция Удмуртии

Сыры



Удмуртия - это молочный регион, один из крупнейших регионов по переработке молока. Наши сыровары варят сыр по итальянской технологии.

В ассортимент входят: страчателла, буррата, сулгуни, моцарелла, рикотта, качотта классическая и с добавками, бри, халлуми и другие виды.



Козий сыр



В последние годы в Удмуртской Республике растет поголовье коз, валовые надои молока и производство козьего сыра.

Ассортимент наших производителей представлен мягкими, полутвердыми и твердыми видами сыра: бюш де шевр, ТОМ, пармезан, чеддер, камамбер, брынза и другие виды.



Мясо



Ежегодно в Удмуртии растет количество хозяйств, разводящих крупный рогатый скот мясных пород, в том числе герефордов и абердин-ангусов для производства высококачественной говядины.

В ассортименте наших производителей: стейк рибай, филе миньон, стейк стриплойн, стейк денвер, стейк мачете, а те же говядина по стандарту Халяль.



Мясо дичи, птицы, кролика



Охотничий промысел, содержание птицы и пушного зверя всегда было развито в Удмуртии.

В ассортименте наших производителей мясо лося, медведя, кабана, утки, индейки, кролика и другие виды дичи.



Рыба



Удмуртская Республика – крайняя зона, где экономически выгодно выращивать карпа в прудах. В рыбхозе «Пихтовка» - самые высокие показатели рыбопродуктивности.

Хозяйство ежегодно производит свыше **1000 тонн** товарного карпа и **300 тонн** посадочного материала.



Мясные полуфабрикаты



В Удмуртии представлен широкий ассортимент мясных полуфабрикатов, как ручной лепки, так и автоматизированных линий.

В ассортименте: пельмени, котлеты, блины, вареники, манты, биточки, голубцы и еще много других вкусных полуфабрикатов.



Соусы и масло



В Удмуртии активно развивается производство рапсового масла для пищевых целей. Его можно использовать как заправку для салатов и вторых блюд, в маринады, холодные закуски и соусы.

А также есть местный производитель, реализующий соевые соусы, уксус винный, бальзамический и другие виды, которые так же используют при заправке блюд и маринадов.

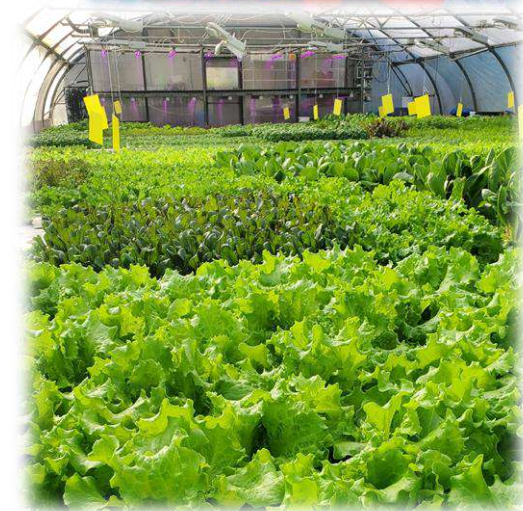


Микрозелень



В Удмуртии развивается выращивание микрозелени и съедобных цветов, а также есть первая в Удмуртии домашняя вертикальная ферма, в которой вся зелень выращивается на основе гидропоники.

В ассортименте местных фермеров: руккола, шпинат, кинза, сельдерей, съедобные цветы и прочие виды микрозелени, которые украсят визуально блюдо.



Мед и варенье



Пчеловодство в Удмуртии имеет все предпосылки для развития, благодаря климату и медоносным растениям на территории региона.

Мед и варенье традиционно используют в кулинарии в различные напитки - взвары, сбитни, компоты, морсы, травяные, фруктовые и ягодные чаи, а также в кондитерской отрасли.

В ассортименте фермеров Удмуртии представлено варенье различных вкусов, крем-мед с различными вкусовыми добавками, мед липовый и другие виды меда, которые можно использовать в кулинарии.



Крафтовый чай



В удаленных уголках Удмуртии сохранилось большое количество лечебных трав и грибов, которые использовались в Удмуртии для травяных чайных сборов.

В ассортимент наших производителей входят: травяные чаи из листьев душицы, смородины, а также микс из лесных ягод, чай из гриба чаги и прочие виды, которые помогут создать для Ваших гостей авторские и полезные напитки.



Ягоды и грибы



Леса Удмуртии богаты ягодами: земляникой, малиной, смородиной, рябиной, калиной, черемухой, встречаются орешники, а также много разнообразных грибов.

В Удмуртии есть завод по выращиванию шампиньонов и КФХ по сбору ягод для кафе и ресторанов.



Благодарю за внимание!
Ждем Вас в гости!