



МЯСНЫЕ ЗАГОТОВКИ ОТ СЫТОГО ПАПЫ · ЛИНЕЙКА «СУ-ВИД МАСТЕР»

СУ-ВИД ЗАГОТОВКИ

Мясо и птица, доведённые до готовности в вакууме. Ваш повар доводит до подачи за минуты — прожарка стабильна, потери минимальны, кухня не занята.

СУТЬ ЗА ПЯТНАДЦАТЬ СЕКУНД

Готово внутри — довести и подать

Минуты

до подачи: колеровка на гриле или сковороде — и на стол

60–70 °C

точный
низкотемпературный
нагрев в вакууме

0–6 °C

хранение в вакуумном
пакете, остаточный срок
от 10 дней

Москва

своё производство,
доставка по городу

По ТУ

обязательное
декларирование,
документы к каждой
поставке

ЗАЧЕМ ЭТО КУХНЕ

Три кухонные проблемы, которые закрывает су-вид

Скорость подачи

Заготовка уже готова внутри — осталось колеровать и подать. Минуты вместо десятков минут на позицию в час пик.

Стабильность

Одна и та же прожарка в каждой порции, в любую смену. Результат не зависит от того, кто сегодня у плиты.

Экономика

Потери веса при низкотемпературном приготовлении минимальны, срок жизни заготовки в вакууме длиннее — меньше списаний.

ТЕХНОЛОГИЯ

Почему в вакууме получается лучше

Точный нагрев

Продукт готовится при 60–70 °С с точной регулировкой — волокна остаются мягкими, мясо не пересушивается ни при каком объёме партии.

Вакуумный пакет

Ароматика и влага не уходят при приготовлении, посторонние вкусы не появляются. Пакет же — транспортная упаковка: ничего не переупаковывается.

Безопасность

Вакуум сдерживает рост бактерий, тепло передаётся продукту равномерно. Продукция изготовлена по ТУ и подлежит обязательному декларированию.

АССОРТИМЕНТ

Свинина, говядина, птица

ПОЗИЦИЯ	ВЕС
Стейк «Су-вид мастер»	200 г
Стейк «Су-вид мастер» пикантный	200 г
Стейк стриплойн	200 г
Стейк свиной с травами	150 г
Стейк свиной с томатами	150 г
Карбонад	на вес
Рёбра свиные / говяжьи	на вес

ПОЗИЦИЯ	ВЕС
Вырезка деликатесная	250 г
Медальоны из свинины	130 г
Мини-ростбиф бутербродный	250 г
Куриная грудка	130 г
Грудка индейки	130 г
Шашлычки пикантные свиные	160 г
Шашлычки куриные	150 г

Партии кратны упаковке. Отпускные цены — в прайс-листе, высылаем по запросу в течение рабочего дня. Под задачу кухни готовим позиции по вашей рецептуре.

КОМУ ЭТО К МЕСТУ

Кухни, где су-вид уже зарабатывает

Гастробары

Стейк в меню без стейк-повара: стабильная прожарка и подача за минуты.

Рестораны с поваром

Разгрузка горячего цеха в час пик, предсказуемый фудкост по мясным позициям.

Кафе и пивные с мясным меню

Полноценное горячее на компактной кухне — без расширения штата.

Магазины готовой еды

Готовый продукт в вакууме с понятным сроком — на полку и в витрину.

ГЛАВНАЯ ВОЗМОЖНОСТЬ

Ваша рецептура — наш цех

Маринад, специи, вес порции и упаковка — под ваше меню. Мы работаем как внешний цех: вы фиксируете рецептуру и график, мы каждую неделю привозим одинаковый результат. Так уже закрыта категория закусок для сети из 30 баров — целиком и только у нас.

Рецептура

фиксируется за вами — вкус не «плавает» от партии к партии

График

дни поставки в договоре, объём по еженедельной заявке

Документы

договор, УПД и декларации к каждой поставке

КАК НАЧИНАЕТСЯ РАБОТА

Начать можно с образцов

1

Образцы

Привозим бесплатно — шеф пробует и решает.

2

Пробная поставка

Одна–две недели в реальном меню, без обязательств.

3

Договор и график

Фиксируем позиции, объём, дни поставки и цену.

4

По накатанной

Заказ по графику, документы к каждой поставке.

С КЕМ ВЫ РАБОТАЕТЕ

Производство, которое уже кормит сеть

ООО «Сытый папа», Москва, производство с 2022 года. Сеть из 30 баров закрывает у нас всю категорию закусок и берёт только у нас — каждую неделю, по договору, без срывов поставок. Су-вид направление работает по тому же порядку.

Юрлицо	ИНН 9726013831 · ОГРН 1227700306162 · УСН, счета без НДС
Документы	Договор поставки, счёт и УПД; продукция по ТУ, декларации в открытом реестре
Производство	Москва, ул. Павловская, 27, стр. 3 — свой цех



Попробуйте

Привезём образцы бесплатно. Дегустация — двадцать минут на вашей кухне, в удобное время. Прайс вышлем в течение рабочего дня.

ТЕЛЕФОН

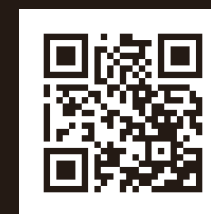
+7 936 313 02 09

САЙТ

sytyipapa.ru/restorany

АДРЕС

Москва, ул. Павловская, 27,
стр. 3



САЙТ И ЗАЯВКА