

КОМАНДА УМНЫХ | УВЛЕЧЕННЫХ ЛЮДЕЙ
КУУЛКЛЕВЕР
От чистого сердца

МЯСО БЕЗ ШПРИЦЕВАНИЯ

ПРОДУКТЫ
МЯСНОВЪ
Качество и честность



Что такое шприцевание?

Шприцеванием называют технологический процесс, когда с помощью длинных игл мясо накачивают раствором воды с солью или другими пищевыми добавками. Иногда после этого мясо «массируют» на специальном аппарате — массажёре, чтобы жидкость распределилась равномерно, а структура мяса выровнялась — пропали дырочки от проколов.

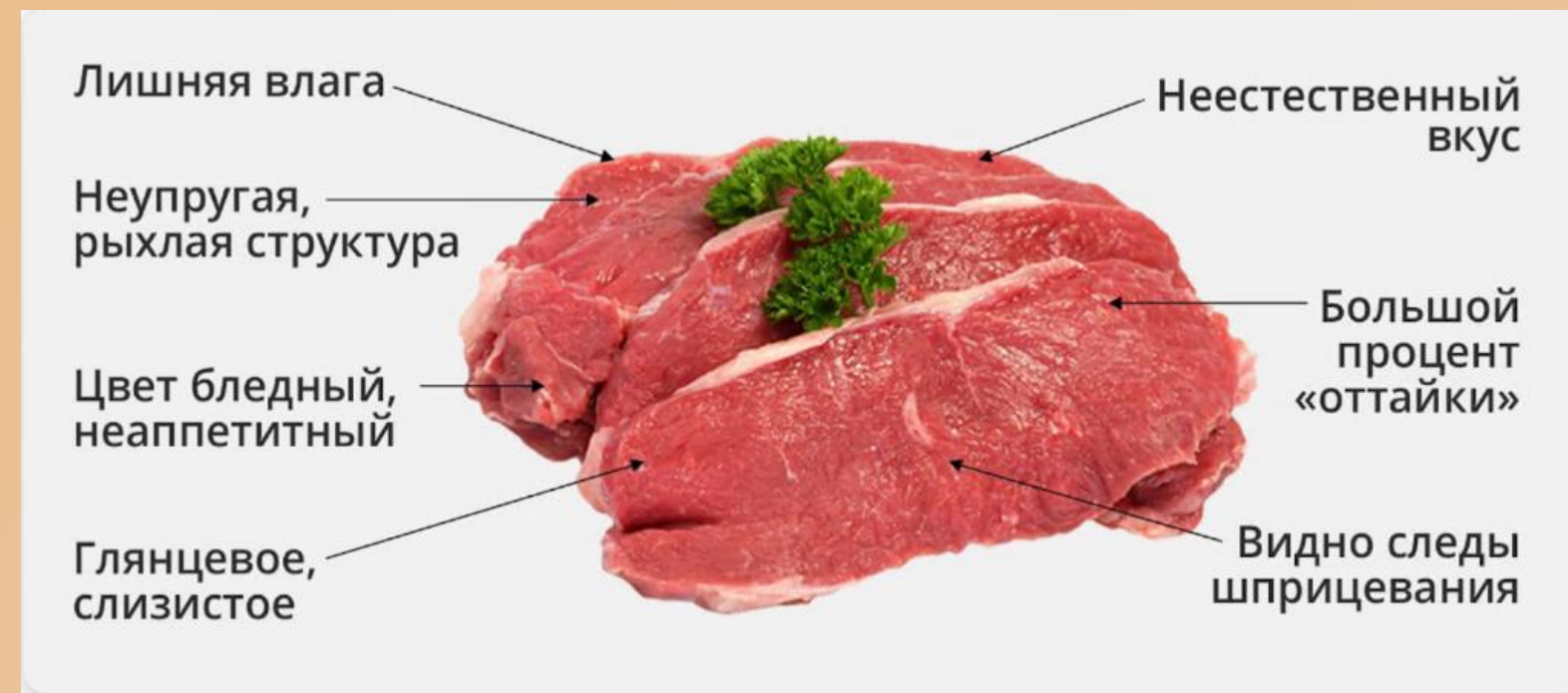
Почему есть шприцованное мясо вредно?

Во-первых, это вредно для кошелька, потому что фактически вы покупаете рассол по цене мяса. Покупая шприцованное мясо, вы платите лишние 5, 10 или 15% за воду. Для шприцевания чаще всего используют солевой раствор, и многие производители открыто указывают это на этикетке в составе: «вода, соль».

Во-вторых, это опасно для здоровья! Когда соль внесена в мясо специально, с ней очень легко переборщить, поэтому постоянное употребление такой мясной разделки ведёт к типичным эффектам от переедания соли — отёкам из-за задержки жидкости и дополнительной нагрузке на почки. Если есть шприцованное мясо регулярно и постоянно заставлять внутренние органы работать на пределе, то и ресурс организма истощается быстрее – последствия могут быть самыми неприятными.



Как отличить шприцованное мясо?



Мясо влажное

Лишнюю воду можно заметить уже на витрине — мясо может блестеть от влаги, и «течь» при надавливании.



Нарушена структура мясных волокон

Шприцованное мясо часто бывает мягким, рыхлым. Если надавить на такой кусок пальцем — останется ямочка, мясо не упругое, не сможет восстановить свою структуру.



Есть следы шприцевания

Иголки, через которые в мясо вводят раствор, оставляют следы. И если мясо не подвергалось последующему массажированию, то на нём от проколов остаётся характерный повторяющийся рисунок.



Большой процент «оттайки» при разморозке.

Если замораживать такое мясо, то добавленная влага вытечет при разморозке.



Брызгается и уменьшается в объеме при жарке

Из-за вытекшей воды мясо как будто плавает в бульоне. Такое мясо не получится пожарить вкусно «запечатав» в нём весь мясной сок, потому что будет вариться в воде, а испарение не даст сковороде нагреться до нужной температуры.



Солоноватый вкус, «химический привкус», более выраженный мясной вкус

Будьте осторожны, «шприцованное» мясо ярче по вкусу, особенно если в солевой раствор введены добавки. Если долго есть такое мясо, вкусы могут притупиться и естественный вкус может казаться пресным и придется заново к нему привыкать.

Подход к мясу в КуулКлевер

Наш выбор — предлагать гостям только свежее, качественное мясо **БЕЗ** шприцевания!

Другие производители:

- ❌ Инжектируют мясо солевыми растворами, фосфатами, добавками E621, E415, E500, E407, пшеничной клетчаткой и сахарами (до 60% куска!)

Так увеличивается вес, срок хранения и усиливается вкус. Но при жарке сильно уменьшается размер, мясо имеет губчатую структуру, а не волокнистую.



КуулКлевер за честный подход!

- ✅ Не закупаем шприцованное мясо у поставщиков
- ✅ Не шприцуем мясо на Заводе МясновЪ и не используем инжектированное мясо для производства мясной кулинарии



Какие мясопродукты вы можете предлагать гостям КуулКлевер



Мясо и мясная разделка

Мы предлагаем мясо собственной кулинарной разделки. Мы разработали собственную схему разделки, которая основана на кулинарных свойствах мяса — поэтому легко найти подходящий кусочек для любого блюда.



Шашлыки и мясо в маринадах

Мы аккуратно нарезаем мясо и сами готовим для него маринад: смешиваем букеты натуральных специй прямо перед маринованием.

Готовим шашлык из разных частей разделки. У каждой части свои особенности и время приготовления.

Если до «шашлычных» выходных далеко, а сочного мяса хочется, предлагаем вам свиные стейки в наших авторских натуральных маринадах.



Колбаски и кебабы

Полужирные кусочки свинины, говядины, баранины и курицы мы пускаем на фарш, и из них делаем колбаски для гриля в маринадах, которые готовятся на решетке за 20 минут.

Кебабы станут настоящим украшением любого стола. Для производства кебабов мы крупно рубим мясо, добавляем к нему богатый букет специй и формируем небольшие продолговатые «колбаски».