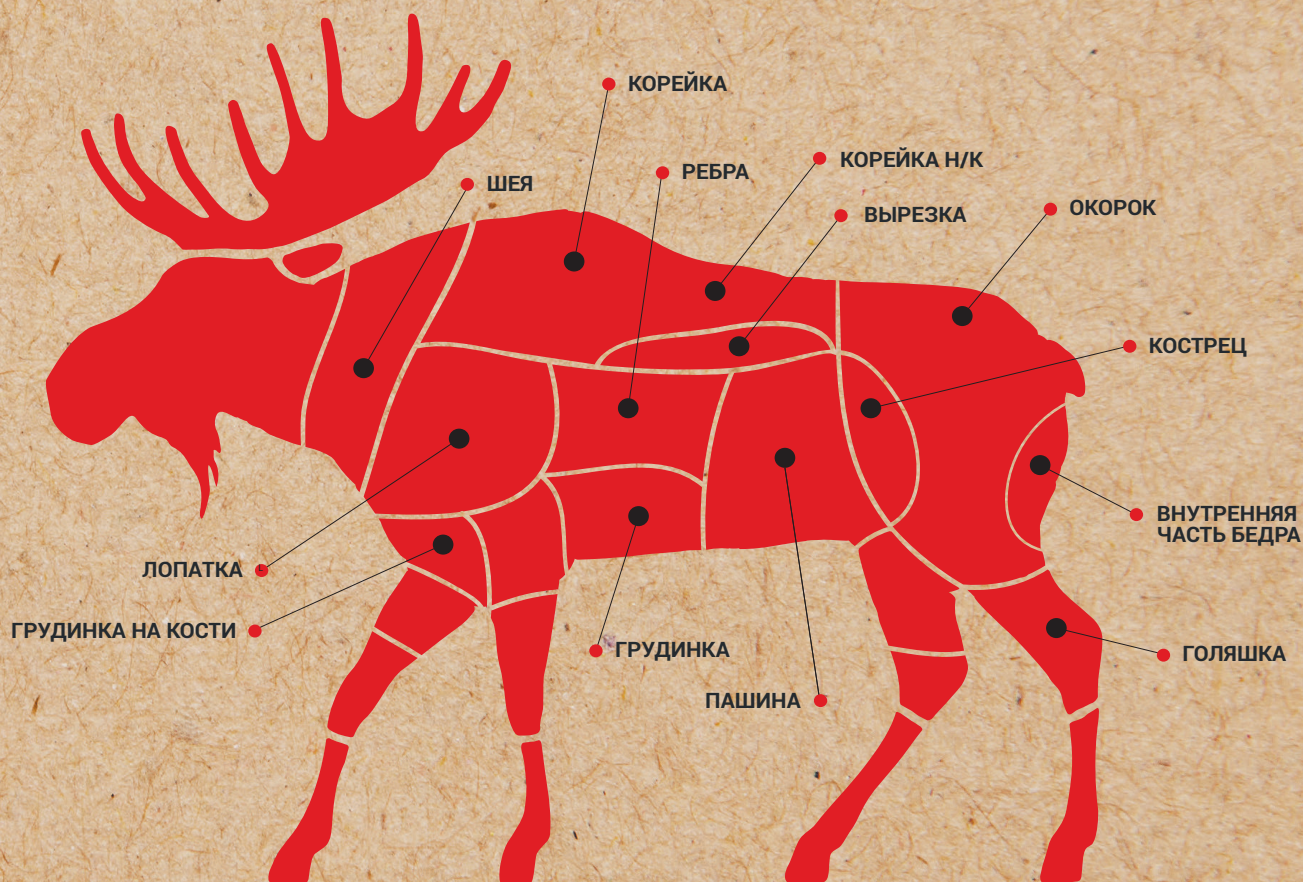


ДикоЕд

самая натуральная еда



Почему дичь

НАТУРАЛЬНОСТЬ

Современный, мощный и растущий тренд в питании - это органические продукты. Обычно фермеры позиционируют свою продукцию как самую натуральную, хотя это лукавство. Ведь фермеры как правило используют прививки, антибиотики, специальные корма, а зачастую и стероиды для максимизации своей прибыли. Дичь же растет в условиях, где влияние человека отсутствует или оно минимально, питается подножным кормом, не испытывает влияния скученности поголовья, ведет подвижный образ жизни. Мы предлагаем вам возглавить тренд на натуральное питание и дать своим клиентам действительно самую натуральную и чистую продукцию: мясо зверя, добытого на охоте, дичь, дикую рыбу и дикоросы. С уверенностью можно заявить, что именно это и есть самая натуральная еда.

ВКУС И ДИЕТИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА

Вкус дичи значительно отличается от вкуса мяса домашнего скота. Мясо дичи обладает лучшими диетическими качествами, богато витаминами и минералами, не содержит в себе искусственных элементов, привнесенных человеком при выращивании домашнего скота, рекомендуется диетологами. Вкус мяса дичи мощный, настоящий. Многие ваши гости еще не отведали блюд из дичины, и они непременно захотят получить такой опыт. А тот, кто пробовал - не откажется изучить произведение именно вашего шеф повара.

СОЦИАЛЬНАЯ ОТВЕТСТВЕННОСТЬ

Помимо обеспечения качественными продуктами питания мы видим свою место в регуляции численности дикого зверя и достижения баланса между человеком, его хозяйственной деятельностью и дикой природой. Для жителей мегаполисов медведь – это милый мишка из мультфильма, или из зоопарка, а не опасный хищник, встреча с которым может стать фатальной. Также наша деятельность способствует развитию охоты в России, увеличению качества и количества услуг, предлагаемых охотхозяйствами для охотников. А значит и росту населения, вовлеченному в это занятие, способствующее глубокому познанию природы человеком.

ПРОИЗВОДСТВО

Наше производство работает с 2017 года и расположено в Пушкинском районе Московской области.

- Производство соответствует принципам ХАССП. На всех этапах мы соблюдаем необходимые техпроцессы.
- Предприятие систематически проходит ветеринарные проверки. Все сырье обследуется ветеринарами, а готовая продукция сопровождается справками "Меркурий".
- Используем собственные ТУ и имеем необходимые декларации соответствия.

У нас в ассортименте постоянно есть:

- Мясо: оленина (северный, европейский, марал), лосятина, медвежатина, мясо косули, кабана, бобра, зайца.
- Птица: дикая утка и гусь, фазан, глухарь, тетерев, куропатка и другая дичь.
- Рыба дикая: осетр, хариус, муксун, нельма, пелядь, корюшка, таймень, голец, кижуч, ленок, омуль и другая.
- Дикоросы: грибы, ягоды, орехи.

Из этого сырья, с учетом вкусов и потребностей наших опытных заказчиков, мы производим крупнокусковой мясной полуфабрикат, пельмени, колбаски для жарки, котлеты, котлеты для бургеров, люля-кебаб, фрикадельки, стейки, сосиски, сардельки, колбасы, деликатесы и консервы.

ЛОГИСТИКА

90% нашей продукции - Российского производства и на ее наличие не влияют санкции и сбои в международных логистических цепях. Цены на нашу продукцию мало зависят от колебаний курса рубля к другим валютам. Хотя дичь, дикая рыба и дикоросы заготавливаются в определенные сезоны, мы делаем большие запасы для того чтобы продукция была доступна и в межсезонье (весной и летом). Наши морозильные камеры общим объемом более 700 кубических метров обеспечивают надежное хранение и поставки одинакового качества круглогодично. Вы также можете без дополнительных затрат зарезервировать нужный вам объем продукции, и мы будем держать его на складе под вас.

Доставка проработана в большинство регионов России и как правило не занимает более 10 дней.

ПОДДЕРЖКА

Вы всегда можете получить консультацию нашего бренд шеф повара по приготовлению, технологии хранения, интеграции дичи в ваше меню. С помощью нашей горячей линии и персонального менеджера по рекламациям вы всегда получите замену нашей продукции или возврат средств, в случае вашего недовольства качеством.

Для своих клиентов мы регулярно устраиваем мастер-классы, а также бренд шеф-повар может приехать к вам и провести персональную отработку блюда вместе с вами или дегустацию сета меню из нашей продукции.

Раз в неделю мы разрабатываем новое блюдо и сопровождаем его ТТК. Вы можете использовать наши рецепты для приготовления или вдохновения.



ПАРТНЕРЫ

Нашу продукцию можно отведать в более чем 50 ресторанах во многих регионах России и их число постоянно растет. По вашему запросу мы можем предоставить их рекомендации.

Мы являемся членом ФРиО, участвуем в различных выставках, кулинарных конкурсах, дегустациях и мастер-классах, поддерживаем хорошие отношения с профессиональными сообществами шеф-поваров.

МАМАИ-САЛÉ
РЕСТОРАН В ЛЕСУ
EST 2020



РОЗА ХУТОР



МАГАДАН



uhvat

dikoed.ru

Продукция



Северный олень



Название	Упаковка	Регион добычи
Окорок	0.9–1.2 кг, вакуум	Якутия
Лопатка	0.8–1.2 кг, вакуум	Якутия
Голяшка (рулька, оссобуко)	0.4–1.5 кг, вакуум	Якутия
Шея	0.7–1.2 кг, вакуум	Якутия
Ребра	1–1.5 кг, вакуум	Якутия
Вырезка	0.8–1.2 кг, вакуум	Якутия
Корейка	0.5–0.9 кг, вакуум	Якутия
Котлетное мясо	1.5–1.6 кг, вакуум	Якутия



Марал



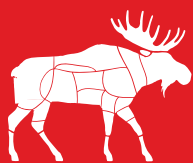
Название	Упаковка	Регион добычи
Окорок	1 кг, вакуум	Алтайский край
Лопатка	1–1.5 кг, вакуум	Алтайский край
Голяшка (рулька, оссобуко)	1 кг, вакуум	Алтайский край
Шея	0.8–1.3 кг, вакуум	Алтайский край
Ребра	1–1.5 кг, вакуум	Алтайский край
Вырезка	1 кг, вакуум	Алтайский край
Корейка	0.7–1.3 кг, вакуум	Алтайский край
Котлетное мясо	1 кг, вакуум	Алтайский край



Европейский благородный олень



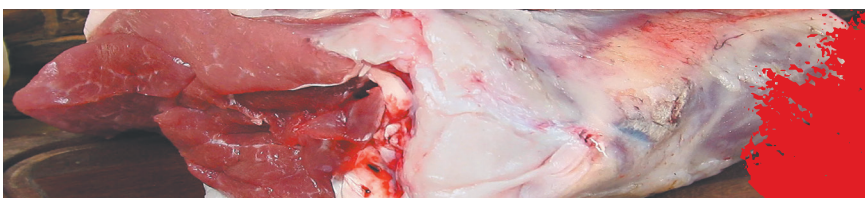
Название	Упаковка	Регион добычи
Окорок	1–2 кг, вакуум	Курганская область
Лопатка	1–1.7 кг, вакуум	Курганская область
Голяшка (рулька, оссобуко)	1.2–1.7 кг, вакуум	Курганская область
Шея	0.8–1.3 кг, вакуум	Курганская область
Ребра	1–1.3 кг, вакуум	Курганская область
Вырезка	0.9–1.3 кг, вакуум	Курганская область
Корейка	0.8–1.8 кг, вакуум	Курганская область
Котлетное мясо	1.5–1.6 кг, вакуум	Курганская область



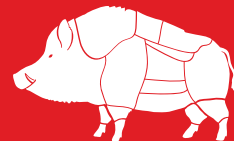
Лось



Название	Упаковка	Регион добычи
Окорок	0.9–1.5 кг, вакуум	Вологодская, Тверская область
Лопатка	1–1.4 кг, вакуум	Вологодская область
Голяшка (рулька, оспособуко)	1.1–1.5 кг, вакуум	Вологодская область
Шея	0.9–1.2 кг, вакуум	Вологодская область
Ребра	1–1.4 кг, вакуум	Вологодская область
Вырезка	1 кг, вакуум	Вологодская область
Корейка	0.8–1.1 кг, вакуум	Вологодская область
Котлетное мясо	1.5–1.6 кг, вакуум	Вологодская область



Кабан



Название	Упаковка	Регион добычи
Окорок вольерного кабана	0.8–1.3 кг, вакуум	Пензенская область
Лопатка вольерного кабана	0.8–1.2 кг, вакуум	Пензенская область
Голяшка (рулька, оспособуко)	1.2–1.7 кг, вакуум	Пензенская область
Шея вольерного кабана	1–1.3 кг, вакуум	Пензенская область
Котлетное мясо вольерного кабана	1.5–1.6 кг, вакуум	Пензенская область
Вырезка вольерного кабана	0.6–0.9 кг, вакуум	Пензенская область
Корейка вольерного кабана	0.7–1.1 кг, вакуум	Пензенская область
Ребра вольерного кабана	1–1.4 кг, вакуум	Пензенская область
Окорок дикого кабана	1–2 кг, вакуум	Вологодская область
Лопатка дикого кабана	1.2–1.9 кг, вакуум	Вологодская область
Шея дикого кабана	1–1.5 кг, вакуум	Вологодская область
Котлетное мясо дикого кабана	1.5–1.6 кг, вакуум	Вологодская область
Вырезка дикого кабана	0.8–1.2 кг, вакуум	Вологодская область
Корейка дикого кабана	0.7–1.2 кг, вакуум	Вологодская область
Ребра дикого кабана	0.9–1.2 кг, вакуум	Вологодская область



Заяц русак



Название	Упаковка	Регион добычи
Тушка	2–3.5 кг, стрейч плёнка	Архангельская, Саратовская область



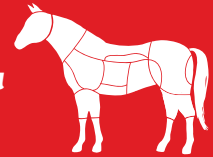
Косуля



Название	Упаковка	Регион добычи
Окорок	0.9–1.8 кг, вакуум	Курганская область
Лопатка	0.9–1.3 кг, вакуум	Курганская область
Голяшка (рулька, оссобуко)	1.3–1.6 кг, вакуум	Курганская область
Шея	0.7–1.1 кг, вакуум	Курганская область
Ребра	0.8–1.2 кг, вакуум	Курганская область
Вырезка	0.5–0.8 кг, вакуум	Курганская область
Корейка	0.5–0.9 кг, вакуум	Курганская область
Котлетное мясо	1.5 кг, вакуум	Курганская область



Конина



Название	Упаковка	Регион добычи
Окорок	0.9–1.6 кг, вакуум	Карачаево-Черкесия
Лопатка	1 кг, вакуум	Карачаево-Черкесия
Голяшка (рулька, оссобуко)	1.3–1.5 кг, вакуум	Карачаево-Черкесия
Шея	1.1–1.8 кг, вакуум	Карачаево-Черкесия
Ребра	1–1.5 кг, вакуум	Карачаево-Черкесия
Вырезка	1 кг, вакуум	Карачаево-Черкесия
Корейка	1.5–3 кг, вакуум	Карачаево-Черкесия
Котлетное мясо	1.5–1.6 кг, вакуум	Карачаево-Черкесия

Рубленый полуфабрикат (лось, кабан, медведь, себерный олень, европейский олень, марал, косуля, конина)



Название	Упаковка	Регион добычи
Колбаски для жарки	0.5–0.7 кг, вакуум	Зависит от вида дичи
Котлеты для бургеров	480 г, 4 котлеты по 120 г, вакуум	Зависит от вида дичи
Котлеты рубленные	700 г, 5 котлет, вакуум	Зависит от вида дичи
Фарш	1 кг, вакуум	Зависит от вида дичи
Пельмени	0.5 кг, вакуум	Зависит от вида дичи
Фрикадельки	0.5 кг, вакуум	Зависит от вида дичи
Люля-кебаб	0.5–0.7 кг, вакуум	Зависит от вида дичи



Птица



Название	Упаковка	Регион добычи
Фазан вольерный (тушка)	тушка весом 0.7–1.4 кг, вакуум	Тамбовская область
Утка кряква волерная (тушка)	тушка весом 0.7–1.1 кг, вакуум	Курская область
Гусь дикий	1-3 кг, стрейч пленка или вакуум	Кировская область



Дикая рыба



Название	Упаковка	Регион добычи
Муксун свежемороженный	0.9–3 кг, калиброванный, штучная заморозка, стрейч пленка	Якутия, Булунский улус, р. Лена
Омуль	0.9–1.5 кг, калиброванный, штучная заморозка, стрейч пленка	Якутия, Булунский улус, р. Лена
Чир	0.5–4 кг, калиброванный, штучная заморозка, стрейч пленка	Полуостров Таймыр, р. Енисей
Сиг	0.4–2 кг, калиброванный, штучная заморозка, стрейч пленка	Якутия, Булунский улус, р. Лена
Нельма	1–10+ кг, калиброванный, штучная заморозка, стрейч пленка	Якутия, Булунский улус, р. Лена
Налим	1–10 кг, штучная заморозка, стрейч пленка	Якутия, Булунский улус, р. Лена
Хариус	0.25–0.7 кг, вакуум	Полуостров Таймыр, р. Енисей
Стерлядь	0.4–3.8 кг, калиброванная, штучная заморозка, стрейч пленка	Ханты-Мансийский автономный округ
Осетр	1–9 кг, калиброванный, штучная заморозка, стрейч пленка	Якутия, Булунский улус, р. Лена



dikoed.ru