

SORTIMENTUL DE

CARNE

METRO

Chef

PRODUȚIE PROPRIE

2024



METRO

SUCESUL TĂU E AFACEREA NOASTRĂ

CENTRU CARNE PRODUȚIE PROPRIE METRO PLATFORMA ȘTEFĂNEȘTI

Ne dezvoltăm împreună de peste 25 de ani!

Centrul de carne, producție proprie METRO din Ștefănești a fost conceput și dezvoltat cu scopul de a deveni o sursă constantă de aprovizionare cu produse de calitate pentru antreprenori.

Platforma Ștefănești se întinde pe o suprafață de producție de peste 2.000 m² și este dotată cu echipamente de ultimă generație.

Unitatea noastră de producție este certificată cu un sistem de calitate și siguranță alimentară **FSSC 22000**. Această certificare confirmă că avem procese riguroase de monitorizare, verificare și audit pe întregul lanț de producție, începând de la recepția materiilor prime până la livrarea produselor finite. Astfel, ne asigurăm că produsele noastre sunt la cele mai înalte standarde de calitate, respectând toate măsurile de siguranță alimentară.

Totodată, produsele provenite din linia de producție proprie vor fi împachetate și ambalate ATM (ambalare în atmosferă controlată) astfel încât proprietățile cărni să rămână neschimbate.



Gama de preparate din **carne producție proprie METRO Chef** include soluții complete, inspirate din activitatea, cerințele și feedback-ul clienților noștri și sunt menite să aducă diferențiere și profitabilitate.

De la produse gata porționate și feliate, carne tocată, cârnați până la bine-cunoscuții mici BUCUR, realizați după rețete neaoșe, experții noștri caută în permanență cele mai bune soluții pentru a servi nevoilor afacerii tale.

Suntem mândri să le îmbunătățim constant, pentru a le oferi mereu clienților noștri produse de calitate superioară la cele mai înalte standarde.

Cu PASIUNE și DEDICARE.





METRO

Chef

INGREDIENTELE SUCCESULUI. PENTRU PROFESIONIȘTI.

DE CE METRO CHEF?

- ✓ Produse special dezvoltate pentru industria ospitalității, sub îndrumarea experților din domeniu.
- ✓ Gama de produse METRO Chef oferă soluții complete pentru orice bucătărie profesională, de la alimente de bază și lactate, până la fructe și legume proaspete sau congelate.
- ✓ Ambalajele sunt dezvoltate special pentru industria ospitalității și optimizate în funcție de destinația de utilizare a produsului, pentru a asigura un impact pozitiv în gestionarea costului de producție, eliminând pierderile.
- ✓ Produsele sunt gata porționate și calibrate conform standardelor din industrie.
- ✓ Datorită produselor semipreparate sau gata de servire, timpul de preparare și pregătire este scurt.
- ✓ Prețurile rămân constante pe o perioadă îndelungată de timp.

Create în colaborare cu specialiști din industria ospitalității, produsele METRO Chef reprezintă ingredientele succesului pentru zeci de mii de bucătari profesioniști din lumea întreagă. De la alimente de bază și fructe de mare, până la produse semipreparate, METRO Chef este marca proprie special concepută pentru ca afacerea ta să fie mai profitabilă, ajutându-te să îți optimizezi timpul, cât și costurile.



AI UN RESTAURANT



La METRO găsești produse de calitate din carne de porc și vită fără aditivi sau adaosuri de arome. Micii BUCUR și carnea tocată producție proprie METRO Chef, alături de gama de marinate și produsele gata porționate și feliate (ceafă, piept și cotlet), sunt alegeri ideale pentru eficientizarea procesului de gătire și prezintă un real interes pentru clienții restaurantului tău.

BENEFICII

- ✓ Produse calibrate
- ✓ Eliminare pierderi
- ✓ Food cost calculat rapid și ușor
- ✓ Feliere precisă
- ✓ Sursă constantă de aprovizionare



AI UN MAGAZIN



La METRO găsești soluții optime pentru nevoile clienților tăi. Fidelizează-ți clienții și crește profitabilitatea afacerii cu ajutorul gamei din carne de producție proprie METRO Chef. Soluția completă METRO vine în ajutorul tău cu produse de calitate superioară din porc. Rețetele autentice de mici, cârnați, dar și gama de marinate și produsele gata porționate și feliate, precum ceafă, piept sau cotlet de porc feliate fără os, prezintă un real interes pentru consumatorii dornici să aleagă întotdeauna tot ce-i mai bun.

DE CE VOR CUMPĂRA CLIEŢII MAGAZINULUI TĂU ACESTE PRODUSE DIN CARNE PROASPĂTĂ?

- ✓ Prezintă un real interes pentru consumatori
- ✓ Sunt porționate/feliate
- ✓ Se potrivesc consumului de proximitate
- ✓ Produse sigure, materie primă de calitate

BENEFICII

- ✓ Generează trafic în magazin
- ✓ Creează diferențiere
- ✓ Asigură competitivitatea
- ✓ Determină creșterea coșului de cumpărături și a valorii bonului
- ✓ Fidelizează consumatorii finali
- ✓ Oferă un termen mai lung de valabilitate, fiind ambalate în ATM

Ambalarea în Atmosferă Controlată – ATM

Pentru a păstra prospețimea cărnii cât mai mult timp, folosim ambalarea în caserole, în atmosferă controlată. Astfel proprietățile cărnii rămân neschimbate.



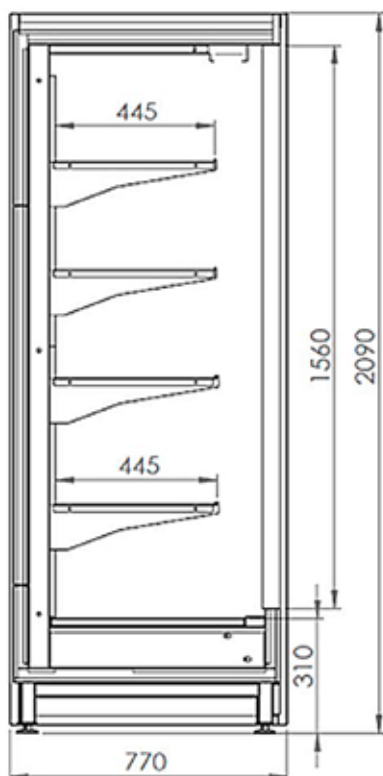
ECHIPAMENTE

PENTRU MAGAZINUL TĂU

RAFT FRIGORIFIC, CU AGREGAT INTERN, PENTRU CARNE

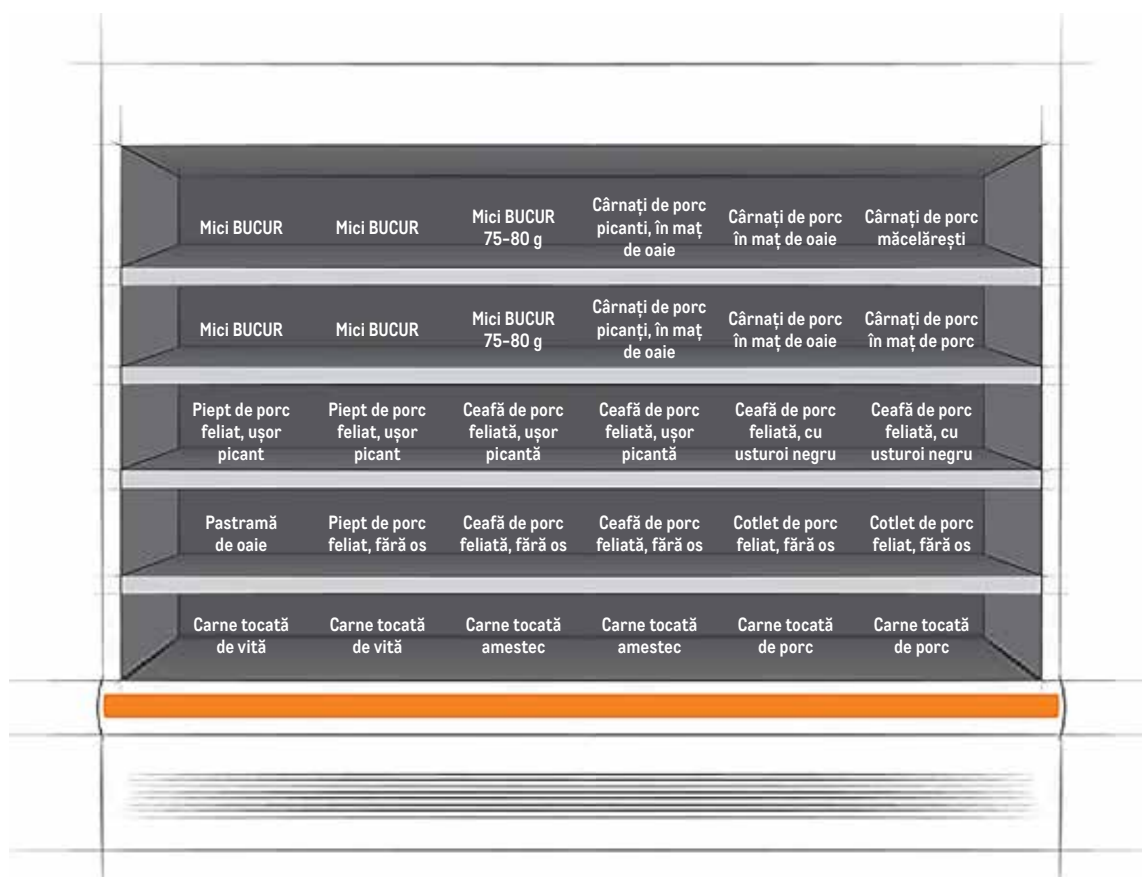
- ✓ Răcire verticală
- ✓ Iluminare roz (specifică sortimentului de carne proaspătă)
- ✓ Sistem de dezaburire geam
- ✓ Oglinzi în zonele superioare

cod articol: 200378



Lungime	1250 mm
Lungime totală cu perete lateral	1330 mm
Lățime	770 mm
Înălțime	2090 mm
Suprafață de expunere	3,5 m ²
Suprafață de expunere verticală	2,05 m ²
Putere frigorifică (-5°C VAP)	893
Agent frigorific	290
Ventilator	5W
Iluminare LED	60W
Volum util	1230 litri

ARANJAREA VITRINEI ASIGURĂ VIZIBILITATE OPTIMĂ PENTRU CARNEA PROASPĂTĂ



DEPOZITARE/EXPUNERE PRODUSE CARNE ÎN VEDEREA COMERCIALIZĂRII

Preparatele din carne se vor depozita numai în incinte care pot asigura reglarea și monitorizarea temperaturii. De asemenea, se va asigura înregistrarea temperaturii la intervale definite de timp. Dacă în incinta de depozitare se află produse cu regim termic diferit, se va asigura temperatura de depozitare a produsului care necesită cea mai mică temperatură. Spre exemplu, dacă în aceeași incintă se depozitează carne tocată (temperatură depozitare de 0-2°C) și carne feliată (temperatură depozitare de 0-4°C), se va asigura o temperatură în incinta de depozitare de 0-2°C. Se va respecta gradul de umplere a incintei de depozitare/expunere recomandat de producător, pentru a se asigura ventilația aerului care să permită menținerea temperaturii setate.

Pentru a nu bloca circuitul aerului în incintă, nu se vor așeza produse pe grila de ventilație. Dacă în timpul monitorizării temperaturii se constată că nu au fost respectate condițiile de temperatură, produsele vor fi retrase din circuitul de comercializare.

CONDIȚII DE IGIENĂ

Incintele în care sunt depozitate/expuse preparatele din carne trebuie să fie curate, în bună stare și ușor de igienizat. Se vor monitoriza zilnic produsele aflate în zona de depozitare/expunere în vederea verificării termenului de valabilitate pentru a se asigura că nu vor exista produse expirate.

Se recomandă monitorizarea și înregistrarea temperaturilor din incinta de depozitare de minim două ori pe zi.

CARNE MARINATĂ

CREȘTE PROFITABILITATEA AFACERII TALE CU NOUA GAMĂ DE PREPARATE MARINATE DE LA METRO!

Gama de produse marinate din carne de porc producție proprie METRO Chef include ceafă de porc marinată, piept de porc marinat și pastramă de oaie marinată.



Piept de porc feliat, marinat, ușor picant

- ATM, cca 700 g
- aproximativ 130 g/felie

cod articol:
206351

Marinadă picantă cu note fructate pe final, de culoare roșu închis cu ardei iute, textură densă care îmbogățește preparatul la grătar cu o glazură caramelizată.

Culoare: roșu închis cu ardei iute
Note de gust: ardei iute

CARNE MARINATĂ



Scăricică din cotlet de porc, marinată

- vacuum
- cca 1 kg

cod articol:
212512

Marinada are o aromă dulce-picantă, dată de amestecul de boia de ardei, ce se îmbină perfect cu notele exotice ale ghimbirului și ienibaharului. Acesta este completat cu accente de cimbru și subtile note de cuișoare.

Note de gust: cimbru și cuișoare



Ceafă de porc feliată, marinată cu usturoi negru

- ATM, cca 750 g
- aproximativ 190 g/felie

cod articol:
660

Marinada este creată cu usturoi negru, un ingredient special, cu aromă dulceagă și rafinată. Ienibaharul și notele subtile de caramel, alături de usturoiul negru, oferă marinadei o eleganță aparte.

Culoare: brună cu particule de condimente

Note de gust: usturoi negru, ienibahar, piper



Pastramă de oaie, marinată

- vacuum
- cca 1 kg

cod articol:
205674

Pastramă de oaie marinată umed în baiț, din carne proaspătă de oaie, origine Irlanda. Se folosesc bucăți de carne din pulpă dezosată.

Note de gust: cimbru și rozmarin



Ceafă de porc feliată, marinată, ușor picantă

- ATM, cca 750 g
- aproximativ 190 g/felie

cod articol:
205673

Savoarea piperului se îmbină cu gustul dulceag de ceapă, cu note de usturoi și ierburi, într-o aromă unică și savuroasă.

Culoare: roșu cărămiziu cu particule de condimente

Note de gust: piper, ceapă, usturoi, coriandru

CÂRNAȚI



CÂRNAȚI

✓ **Rețetă proprie**

✓ **Membrană naturală**

✓ **Conținut ridicat de carne**



Cârnați de porc măcelărești

- ATM
- cca 750 g

cod articol: 400724



Cârnați de porc cu cimbru și usturoi

- ATM
- cca 750 g

cod articol: 413212



Cârnați de porc în maț de oaie

- ATM
- cca 750 g

cod articol: 391176



Cârnați de porc, picanți, în maț de oaie

- ATM
- cca 750 g

cod articol: 391175

CARNE TOCATĂ



✓ **Carne de vită
lucru 80% /
grăsime 20%**

✓ **Carne vită 50%
Carne porc 50%**

✓ **Carne de porc
lucru 80% /
grăsime 20%**



Carne tocată de vită

- ATM
- cca 1 kg

cod articol: 391180

Carne tocată amestec

- ATM
- 1 kg

cod articol: 202983

Carne tocată de porc

- ATM
- 1 kg

cod articol: 202984

MICI BUCUR

CALITATE METRO

Micii Bucur sunt preparați după o rețetă autentică, din ingrediente simple, atent selectate de specialiștii noștri, pentru un rezultat irezistibil. Cu un conținut ridicat de carne de cea mai bună calitate și avantajul gustului desăvârșit, micii Bucur sunt unul dintre produsele noastre consacrate, foarte apreciate de clienții METRO, cu care ne mândrim și în care tradiția se împletește cu priceperea celor mai buni bucătari. Fără înlocuitori de carne și preț avantajos, pentru succesul afacerii tale!



✓ **Producție proprie METRO**

✓ **Cost avantajos per porție**

✓ **Nu sunt folosiți înlocuitori de carne**



Mici BUCUR vită/porc

- ATM
- cca 750 g
- aproximativ 75-80 g/bucată

cod articol: 391165



Mici BUCUR vită/porc

- ATM
- 1 kg
- aproximativ 50 g/bucată

cod articol: 202985

CARNE DE PORC

PORTIONATĂ



Cu carnea de porc porționată și feliată de la METRO Chef beneficiazi de calitate excelentă, randament optim de utilizare și preț competitiv. Materia primă folosită pentru aceste produse de top provine de la furnizori selectați după criteriile stricte. Toți producătorii care ajung să livreze sunt certificați la cele mai înalte standarde de calitate din domeniul alimentar.



Ceafă cubulețe pentru gătit

- ATM
- cca 750 g

cod articol: 408058



Piept de porc fără os, feliat

- ATM, cca 750 g
- aproximativ 130 g/felie

cod articol: 388914

CARNE DE PORC FELIATĂ

Sortimentul de carne de porc producție proprie din oferta METRO are toate caracteristicile necesare pentru a-ți mulțumi clienții și pentru a le oferi experiențe gastronomice savuroase. Produsele feliate cu precizie și porționate oferă eficiență în bucătărie, food cost calculat ușor și rapid, alături de un gust spectaculos și calitate premium. Depășește așteptările clienților tăi și crește profitabilitatea afacerii tale!



Cotlet de porc fără os, feliat

- ATM, cca 750 g
- aproximativ 150 g/felie

cod articol: 408087



Cotlet de porc fără os, feliat, GASTRO

- ATM, cca 2 kg
- aproximativ 150 g/felie

cod articol: 200418



Ceafă de porc fără os, feliată

- ATM, cca 750 g
- aproximativ 190 g/felie

cod articol: 413297



Ceafă de porc fără os, feliată, GASTRO

- ATM, cca 2 kg
- aproximativ 190 g/felie

cod articol: 200417

CARNE DE VIȚĂ FELIATĂ



Vrăbioară de vită, feliată PRIME

- maturare umedă
- cca 300 g / felie
- ambalare vacuum individuală



SUA



cod articol: 650



Antricot de vită, feliat PRIME

- maturare umedă
- cca 300 g / felie
- ambalare vacuum individuală



SUA



cod articol: 205600

CARNE DE VITĂ

La METRO găsești carne de vită feliată de calitate superioară, care provine de la producători de clasă mondială (origine SUA, Argentina, Brazilia), unde bovinele sunt crescute și hrănite în cele mai bune condiții.

Produsele oferă garanția unui conținut nutrițional excelent, la care se adaugă frăgezimea și gustul delicios. Antricotul și vrăbioara sunt alegeri inspirate pentru meniul oricărui restaurant à la carte sau pentru organizatorii de evenimente, fiind foarte apreciate de către cunoscători. Antricotul se remarcă prin gradul optim de marmorare, iar vrăbioara este o carne mai moale și fragedă, care se gătește rapid.



HRĂNIRE
CU IARBĂ



HRĂNIRE
CU FURAJE



Antricot de vită, feliat

- maturare umedă
- cca 250 g / felie
- ambalare vacuum individuală



ARGENTINA



cod articol: 656



Antricot de vită, feliat

- maturare umedă
- cca 250 g / felie
- ambalare vacuum individuală



BRAZILIA



cod articol: 656

ORIGINILE CĂRNURILOR DE VITĂ CELEBRE

CLIEŢII RESTAURANTELOR SUNT DIN CE ÎN CE MAI INTERESAŢI DE PROVENIENŢA ALIMENTELOR PE CARE LE CONSUMĂ. LA METRO GĂSEŞTI PERMANENT CARNE DE VITĂ DE CALITATE SUPERIOARĂ, DE DIFERITE ORIGINI, PROCURATĂ DE LA CEI MAI BUNI PROCESATORI DE CARNE DIN LUME, CERTIFICAŢI LA CELE MAI ÎNALTE STANDARDE DE CALITATE, PENTRU GARANŢIA EXCELENŢEI ŞI SUCCESUL AFACERII TALE.



STATELE UNITE ALE AMERICII

Statele Unite ale Americii sunt considerate lider mondial în producția și consumul de carne de vită de calitate superioară. Carnea de vită origine SUA, rasa Angus certificată, provine de la bovine tinere, crescute în aer liber, hrănite cu iarbă până la vârsta de 1 an și cu o finisare pe bază de hrană din cereale timp de 120-180 zile. Dintre sortimentele disponibile, carnea de vită clasificată PRIME se caracterizează printr-o marmorare abundentă, care îi conferă o suculență optimă și o frăgezime extraordinară, fiind recomandată utilizării profesionale, în hoteluri și restaurante.



ARGENTINA

Carnea de vită este parte din identitatea națională a Argentinei, una dintre cele mai mari consumatoare și producătoare de carne de vită din lume. Sortimentele cu această proveniență pot fi încadrate cu succes în categoria delicatese. Bovinele sunt crescute în mod sustenabil, cu iarbă proaspătă de cea mai bună calitate, savoarea și frăgezimea cărnii lor fiind rezultatul acestui tip de alimentație, dar și vârstei optime de sacrificare: între 24 și 32 de luni. Din carnea de vită Angus, origine Argentina, se obțin preparate incredibil de suculente și de gustoase.



BRAZILIA

Rezultatul factorilor de mediu favorabili și a zecilor de ani de investiții în tehnologie, Brazilia este astăzi cel mai mare exportator de carne de vită din lume și atrage din ce în ce mai mulți adepți nu doar prin gustul și calitatea cărnii pe care o produce, ci și prin respectarea tradițiilor în acest proces. Și aici există rase de vită celebre, precum Angus, dar și rase mixte, cu un grad ridicat de adaptabilitate.

MARMORAREA ȘI MATURAREA

SECRETUL FRIPTURILOR SUCULENTE



MARMORAREA ESTE O CARACTERISTICĂ IMPORTANTĂ A CĂRNII DE VITĂ CARE INFLUENȚEAZĂ SUCULENȚA, SAVOAREA ȘI FRĂGEZIMEA CĂRNII.

Firele fine și albe de grăsime sănătoasă din carnea de vită se numesc marmorare; aceasta e influențată de tipul de hrană oferit bovinelor (și de valoarea nutritivă a acesteia, în cazul furajelor), dar și de vârsta vitei și de rasa din care face parte. Astfel, cu cât scorul de marmorare al unei rase este mai mare, cu atât carnea e mai gustoasă. Hrănirea cu o cantitate de cereale (orz sau porumb) crește șansa de a obține o marmorare de calitate superioară.

Totodată, marmorarea diferă în funcție de piesa din care provine carnea; spre exemplu, pulpa va avea întotdeauna un grad de marmorare scăzut în comparație cu antricotul.

Maturarea reprezintă o tehnică de „îmbrătrânire” controlată a cărnii prin care se urmărește potențarea aromei și frăgezimii, pentru o experiență culinară excelentă.





HRĂNIREA CU FURAJE

Vitele hrănite cu furaje sunt și ele crescute pe pășune și hrănite cu iarbă în primele luni de viață, urmând ca în cele 3-4 luni anterioare sacrificării să primească o dietă bazată pe cereale precum porumb și grâu, acestea fiind o parte importantă a marmorării superioare. Astfel, carnea va avea o textură foarte fragedă și o aromă untoasă, ușor dulce.



HRĂNIREA CU IARBĂ

Timp de 12-36 de luni, până când ajung la greutatea optimă, bovinele sunt hrănite exclusiv cu iarbă.

Ele au acces permanent la pășuni și beneficiază de alimentație tradițională, 100% naturală și foarte sănătoasă.

Carnea de vită care urmează un asemenea regim este mai slabă, are o distribuție mai uniformă a grăsimii și o aromă care aduce ușor cu carnea de vânat.

În plus, aceasta are o culoare intensă, alături de un conținut mai ridicat de vitamine și de acizi grași Omega 3.

METRO

PROGRAM:

Luni-Sâmbătă 6⁰⁰-21⁰⁰
Duminică 8⁰⁰-18⁰⁰

METRO
punct

PROGRAM:
Luni-Vineri 8⁰⁰-20⁰⁰
Sâmbătă 8⁰⁰-16⁰⁰
Duminică închis

METRO Infoline
0374 11 55 55

(luni-vineri: 9-19) apel cu tarif normal

LISTA MAGAZINELOR METRO

o găsești pe site-ul nostru:
www.metro.ro/magazinele-noastre

Ofertele cuprinse în broșurile de reclamă METRO sunt valabile în limita stocului disponibil • Prețurile din broșură sunt prezentate în lei cu TVA • Informațiile din această broșură sunt prezentate sub rezerva erorilor de redactare • Vânzarea se face către persoane juridice sau persoane fizice autorizate și asociații familiale autorizate conform legii, înregistrate în baza de date a vânzătorului, în scopul revânzării și/sau prelucrării, precum și al utilizării acestora ca produse consumabile • Accesul în magazinele METRO este rezervat exclusiv posesorilor Legitimăției de Client • Este interzis accesul copiilor sub 6 ani • Valoarea minimă de cumpărare este de 10 lei • Sunt acceptate cecuri simple certificate în prealabil de bancile emitente • Toate furturile sunt semnalate Poliției • Prețurile au fost stabilite cu 30 de zile înainte de începerea perioadei de reclamă. La unele articole pot interveni modificări de prețuri datorate inflației • UniCredit Bank vă oferă posibilitatea de a obține numerar, direct de la automatele amplasate în toate magazinele METRO • La casele de marcat special amenajate în magazinele noastre puteți utiliza cardurile Visa sau MasterCard