



俄罗斯

集团介绍

██████████ 农业集团位于俄罗斯沃罗涅日地区。
集团致力于保持整个牛肉生产周期的优异品质。
10年来，集团一直在构建牛肉的生产循环系统：
遗传学-作物耕作-动物育种-肉类生产。

██████████ 下 ██████████ ██████████

两个品牌。



故事

俄罗斯第一家进口纯种亚伯丁安格斯牛的公司。
同时成立了安格斯基因中心。

建造了在沃罗涅日地区的第一家牧场和饲养场。

成立 [] 品牌，并销售优质雪花牛肉。

[] 品牌之名，销售草饲牛肉。
第一家俄罗斯精品肉店在沃罗涅日开张。

2008

2010

2011-2013

2014

2015

第一家在俄罗斯出售纯种亚伯丁安格斯牛的公司

年能150吨的肉品加工厂开工

2017

2018

2019

购买 [] 公司，增加牲畜量。

在莫斯科成立分销中心和销售办公司。

在 [] 育中心：学院



数据



在沃罗涅日和卡卢加地区
有12个牧场
包括牧场在内，总面积超过
10万公顷



肉厂产能可达150吨/每班
每年可达4万吨



7万头安格斯牛
24000种畜

饲料场一次可饲喂：
24000头安格斯小牛
60000头荷因斯坦牛



2018年销售增长20%



集团旗下



大牛/小牛牧场



育种场



饲养场



安格斯基因心



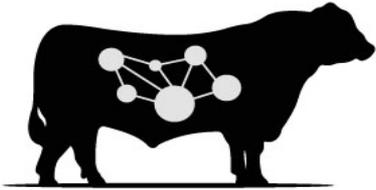
谷物加工厂



肉厂



品牌



2008年于卡卢加地区成立

美国安格斯机构成员之一

有丰富的进口和繁育黑安格斯牛的经验

最高等级的牛肉品牌

在俄罗斯的天然纯净地区经过特殊的基因筛选、繁育和饲养而成的优质大理石牛肉

俄罗斯优质的牛品牌

位于天然纯净的沃罗涅日和卡卢加地区



繁育

生命周期

从出生到10-12个月，在种植了精选饲料作物的牧场上自由放养。

350公斤重的时候，被转移到饲养场，然后被喂食200天的玉米混合饲料，不混其他作物。

体重达到600公斤后，会被送往屠宰场，按照 [REDACTED] 技术进行无压力屠宰。
[REDACTED] 坚信动物应该受到人道对待。

每个动物有2-4公顷的舒适生存区域



繁育

亚伯丁安格斯牛

优势:

- 强烈的母性本能
- 遗传效应
- 早熟，平均增肉能力高
- 高质量的胴体
- 能适应各种气候条件和系统
- 基因可预测性
- 盈利能力



玉米饲养

种植多年生的牧草和玉米、苏丹草和苜蓿等作物用以饲养牲畜。
在饲养场使用以玉米制品为主的5种饲料来饲养公牛。



干草是营养化合物的关键元素



玉米青贮



干玉米



湿玉米



湿玉米蛋白



肉厂

肉厂产能可达150吨/每班，并分为四个区域



屠宰区



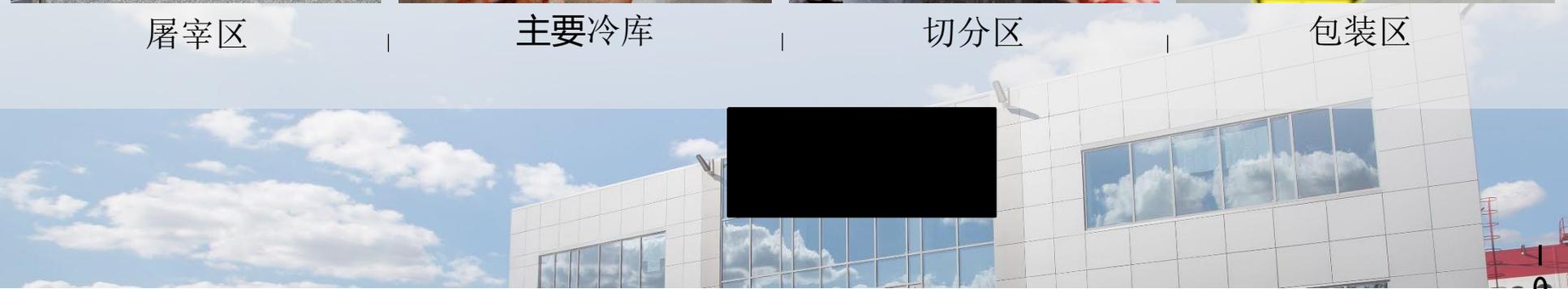
主要冷库



切分区



包装区



生产质量

以下元素帮助取得优质和高产的产品



安格斯基因中心



世界闻名的胴体切割技术
(NAMP/NAMI)



肉品行业领先技术



全方位的生产质量控制



自己种植饲料



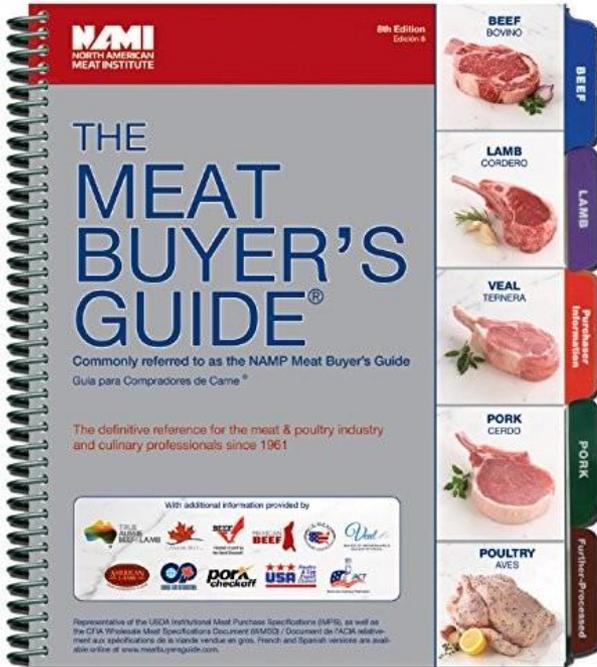
非转基因无抗生素



屠宰标准

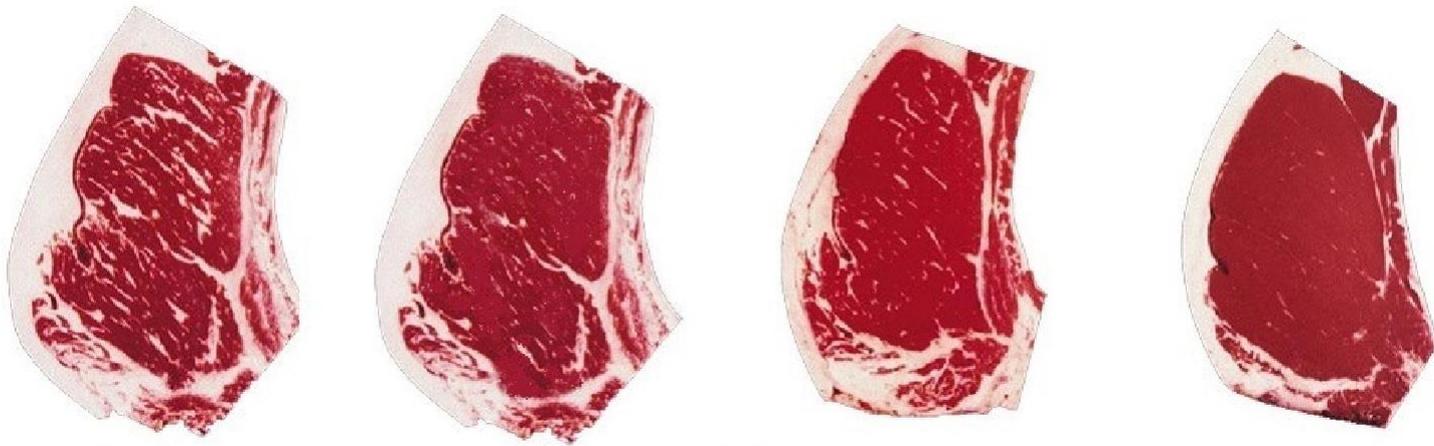
使用的是NAMI屠宰标准，既《肉类购买手册》。
NAMI 是美国普遍接受的标准。

NAMI - North American Meat Institute



等级

根据美国NAMI系统，每个胴体都会被检查质量和雪花程度：



极佳级



TOP特选级



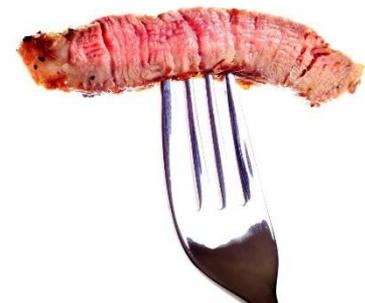
特选级



可选级

极佳级，TOP特选级

特选级，可选级



«Primebeef» 切割

ШЕЯ И ЛОПАТКА (Chuck / Clod)



ПОДЛОПАТОЧНЫЙ ОТРУБ Б/К «ЭКСТРА»
(Chuck Eye Roll, 116D)



СТЕЙК «ЧАК АЙ РОЛЛ»
(Chuck Eye Roll Steak)



МЯКОТЬ ШЕИ
(Chuck Boneless, 115)



НАРУЖНАЯ ЧАСТЬ ЛОПАТКИ
(Top Blade, 114D)



СТЕЙК «ТОП БЛЭЙД»
(Top Blade Steak, 1114D)



ПЕРЕДНЯЯ ЧАСТЬ ЛОПАТКИ
(Chuck Tender, 116B)



СТЕЙК «ЧАК ТЕНДЕР»
(Chuck Tender, 116B)



ФИЛЕЙ ПОДЛОПАТОЧНОЙ ЧАСТИ
(Under Blade, Central Cut, 116G)



СТЕЙК «ДЭНВЕР»
(Denver Steak, 116G)



ЗАДНЯЯ ЧАСТЬ ЛОПАТОЧНОГО ОТРУБА Б/К
(Clod, 114E)



МЯКОТЬ ЛОПАТКИ
(Clod, 114E)



ВЫРЕЗКА ИЗ ЛОПАТКИ
(Shoulder Tender, 114F)



СТЕЙК «ВЕГАС СТРИП»
(Vegas Strip Steak)



РЕБРА КАЛЬБИ
(Flanken Style Ribs, 1123)



ГОЛЯШКА (Fore Shank)

ГОЛЯШКА БЕЗ КОСТИ
(Shank Meat, 171F)

ТОЛСТЫЙ КРАЙ (Rib)



СПИННОЙ ОТРУБ Б/К
(Ribeye, Lip-on, 112A)



ТОЛСТЫЙ КРАЙ
Ribeye, Lip-On



СТЕЙК «РИБАЙ»
(Ribeye Steak, 1112A)



ГОВЯДИНА ДЛЯ ЗАПЕКАНИЯ
(Cap Meat, 109B)



РЕБРА (Back Ribs, 124)

ТОНКИЙ КРАЙ (Short Loin)



ПОЯСНИЧНЫЙ ОТРУБ
(Strip Loin, Boneless, PSO 2)



ТОНКИЙ КРАЙ
(Strip Loin)



СТЕЙК «НЬЮ-ЙОРК»
(New York Steak, 1180)



ВЫРЕЗКА «ЭКСТРА»
(Tenderloin Defatted, 190)



ПОЯСНИЧНЫЙ ОТРУБ Н/К
(Short Loin, 174)



СТЕЙК «ПОРТЕРХАУС»
(Porterhouse Steak, 1173)



СТЕЙК «ТИБОН»
(T-Bone Steak, 1174)

КОСТРЕЦ (Sirloin)



ВЕРХНЯЯ ЧАСТЬ Т/Б ОТРУБА «ЭКСТРА»
(Top Sirloin Butt, 184E)



СТЕЙК «ТОП СИРЛОИН»
(Top Sirloin Steak, 1184F)



ФИЛЕЙ ВЕРХНЕЙ ЧАСТИ БЕДРА
(Top Sirloin Cap, 184D)



СТЕЙК «ПИКАНЬЯ»
(Coulotte Steak, 1102)



МЯКОТЬ «ТРАЙ-ТИП»
(Tri-Tip Roast, 185D)

МЯКОТЬ БЕДРА (Round)



ФИЛЕЙ НАРУЖНОЙ ЧАСТИ БЕДРА
(Eye of Round, 171C)



СТЕЙК «ЯБЛОЧКО»
(Eye of Round Steak)



НАРУЖНАЯ ЧАСТЬ БЕДРА ДЛЯ ЗАПЕКАНИЯ
(Rump Roast, 171G)



СТЕЙК «РАМП»
(Rump Steak, 1171D)



БОКОВАЯ ЧАСТЬ Т/Б ОТРУБА Б/К «ЭКСТРА»
(Knuckle Peeled, 167A)



ВНУТРЕННЯЯ ЧАСТЬ Т/Б ОТРУБА
(Top Inside 168)



МЯКОТЬ БЕДРА
(Beef Round, 169)



СТЕЙК «МИНУТКА»
(Beef Braising Steak, 1102)



ОТБИВНАЯ
(Angus Beef Cube Steak)



ШНИЦЕЛЬ
(Angus Beef Schnitzel)

ГРУДИНКА (Brisket)

ШЕЯ
(CHUCK)

ТОЛСТЫЙ
КРАЙ
(RIB)

ТОНКИЙ
КРАЙ
(SHORT LOIN)

КОСТРЕЦ
(SIRLOIN)

МЯКОТЬ
БЕДРА
(ROUND)

ГОЛЯШКА
(FORE SHANK)

ПОКРОМКА
(SHORT PLATE)

ПАШИНА
(FLANK)

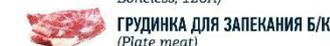
ГОЛЯШКА
(FORE SHANK)

ПОКРОМКА (Short Plate)



ГРУДИНКА (Brisket)

ГРУДНОЙ ОТРУБ БЕЗ КОСТИ
(Brisket Deckle Off, Boneless, 120A)



ГРУДИНКА ДЛЯ ЗАПЕКАНИЯ Б/К
(Plate meat)



СТЕЙК «МЯСНИКА»
(Hanging Tender, 140)



СТЕЙК «МАЧЕТЕ» ИЗ ТОНКОЙ ДИАФРАГМЫ
(Outside Skirt, 121C)



СТЕЙК ИЗ ДИАФРАГМЫ
(Inside Skirt, 121D)

ПАШИНА (Flank)



НИЖНЯЯ ЧАСТЬ КОСТРЕЦА
(Flap Boneless, 185A)



СТЕЙК «СИРЛОИН-ФЛЭП»
(Sirloin Flap Steak, 1185A)



СТЕЙК «ФЛЭНК»
(Flank Steak, 193)



КУКУРУЗНЫЙ ОТКОРМ ПРАВИЛЬНАЯ ГЕНЕТИКА РАЗДЕЛКА ПО NAMU (NAMU)

感谢观看！

