



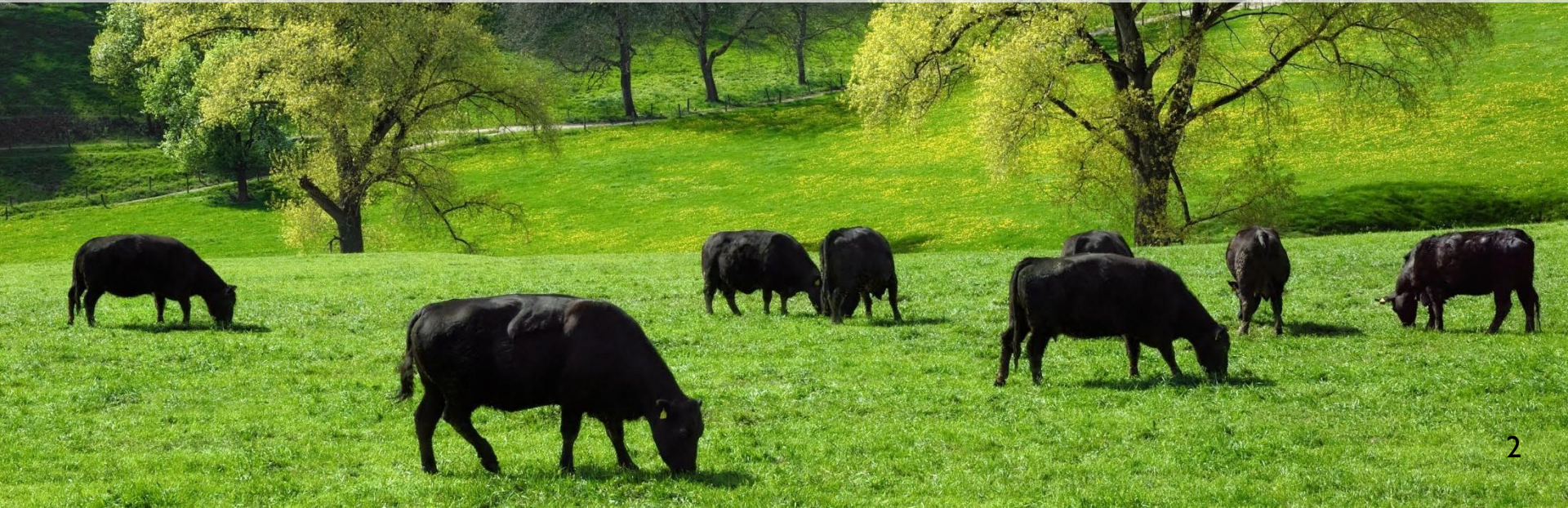
俄罗斯

# 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

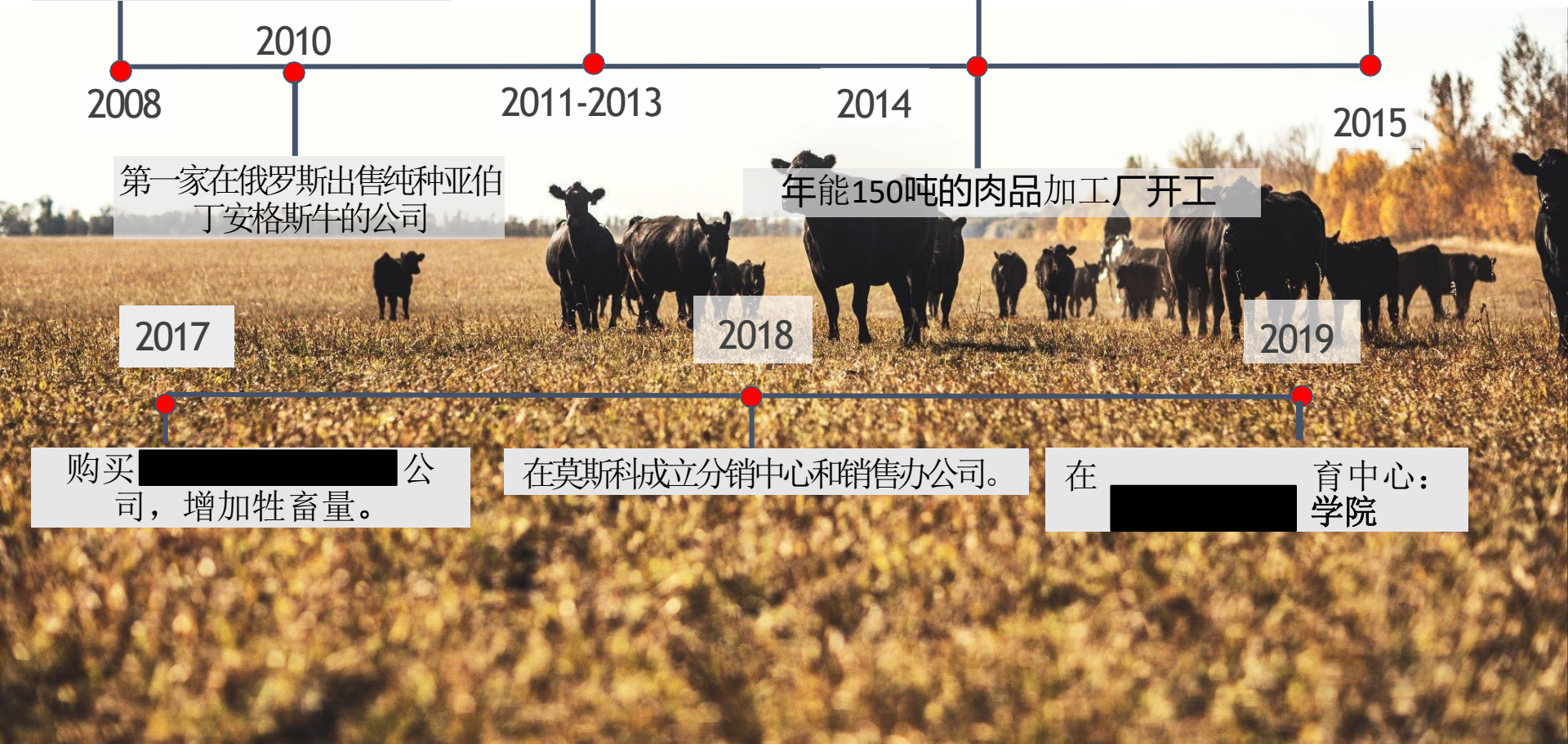
2018

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



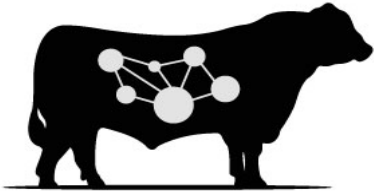
谷物加工厂



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



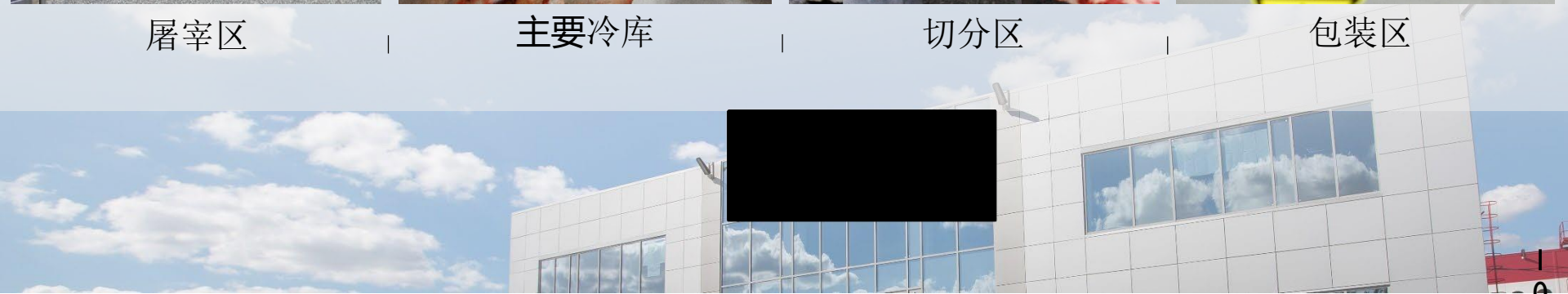
主要冷库



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



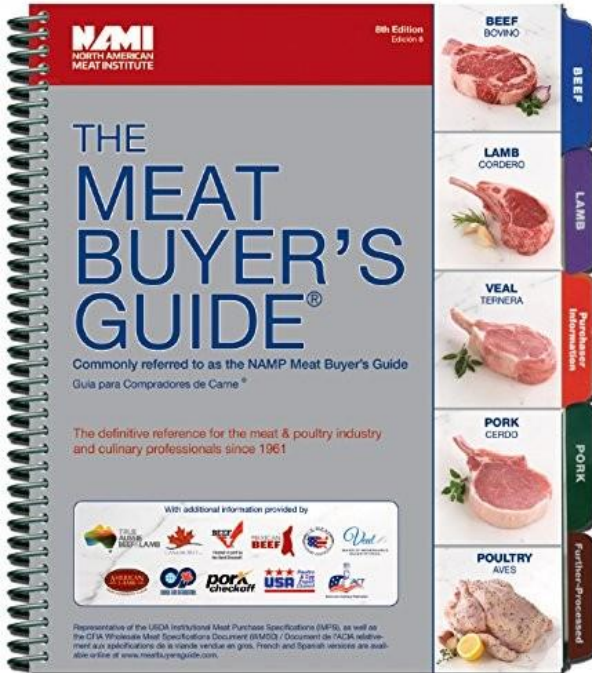
非转基因无抗生素



# 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



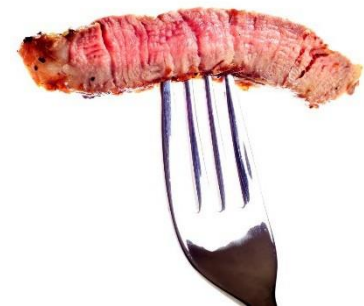
特选级



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 NAM (NAMP)

感谢观看！

