



АГРОТЕК

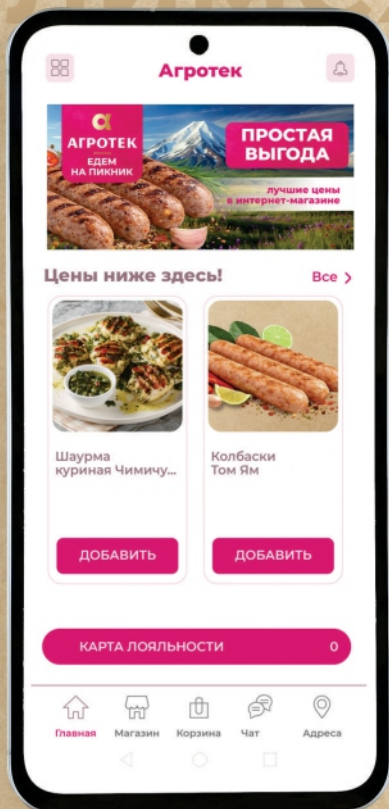
ЕДЕМ
НА ПИКНИК

ГРИЛЬ СЕЗОН



#ЗАГРИЛЛИМСЯ?

ЛДИМСЯ?#ЗАГРИЛ



ИНТЕРНЕТ-МАГАЗИН

скачай
мобильное
приложение
«АГРОТЕК»



- ✓ БЫСТРО
- ✓ ВЫГОДНО
- ✓ УДОБНО



ПРОГРАММА ЛОЯЛЬНОСТИ



бонусные баллы
за покупку - до 10%



1 бонусный балл =
1 рубль



получай
приветственные баллы
за регистрацию



праздничные баллы
на ваш день рождения



копи баллы
и получай подарки



узнавай первым
о наших бонусах
и скидках

ЛИМСЯ? #ЗАГРИЛ

ПИКНИК ПО-КАМЧАТСКИ



Колбаски Агротек Пикник —

это современное решение для гриля

- ✓ ПОЛНОСТЬЮ ГОТОВЫ
- ✓ ТОЛЬКО ПОДРУМЯНЬ
- ✓ СОЧНЫЕ, КАК НАДО!

Минимум усилий — максимум вкуса.

Достал. Подрумянил. Наслаждаешься.

ШИРОКАЯ
ЛИНЕЙКА ВКУСОВ —
ОТ КЛАССИКИ
ДО ГАСТРОНОМИЧЕСКИХ
ТРЕНДОВ



НОВИНКИ СЕЗОНА



колбаски ЧИЛИ СЫР

Острота перца чили
в сочетании с нежным
сыром внутри.
Контрастный вкус,
который сразу
привлекает внимание



колбаски С ХАЛАПЕНЬО

Выраженная, чистая
острота с характером.
Идеальный выбор для
любителей насыщенных
ощущений



колбаски ИЗ ГОВЯДИНЫ С ДЫМКОМ

Насыщенный мясной
вкус с эффектом легкого
копчения.
Максимально приближены
к классическому грилю
на открытом огне.



колбаски ИЗ ОЛЕНИНЫ

Насыщенный вкус
оленины с лёгкой
дикой нотой.
Без свинины. Для тех,
кто выбирает мясо
с характером.



ЛИМСЯ? #ЗАГРИЛ

ХИТЫ СЕЗОНА

ГРИЛЬБАСКИ «Ароматные»

Сочная текстура и насыщенный аромат специй. Созданы для эффектной подачи и большой компании.



Готовый продукт

Только подрумянь



колбаски ИЗ ДИКОГО ЛОСОСЯ

Нежный вкус дикого лосося в формате, идеально подходящем для гриля.



ДЛИМСЯ? #ЗАГРИЛ

АЗИЯ РЯДОМ

НОВИНКИ

колбаски **ТОМ ЯМ**

Кисло-острый вкус с легкими
цитрусовыми оттенками.
Яркое гастрономическое
решение для тех, кто ищет
новое.



колбаски **КИМ ЧИ**

Вдохновлены корейской
кухней. Ферментированные
ноты и пикантность создают
нестандартный вкусовой
профиль.

НЕЗАМЕНИМАЯ КЛАССИКА



колбаски «КАНТРИ-ГРИЛЬ»

Классический вкус с мягкими специями и лёгкой дымной нотой



колбаски «БЕЛЫЕ для гриля»

Нежный, деликатный вкус без лишней остроты. Идеальны для тех, кто ценит баланс и натуральность.



колбаски с сыром «ФИРМЕННЫЕ»

Сочные, нежные, сырные. Насыщенный вкус, который любят и дети, и взрослые.



колбаски «МАНГАЛЬНЫЕ»

Созданы для открытого огня - дают тот самый аромат настоящего шашлыка



колбаски «БАРАНЬИ для гриля»

Насыщенный вкус баранины и ярких специй. Без свинины - чистый, аутентичный продукт для тех, кто выбирает глубину вкуса



колбаски рубленые «КУРИНЫЕ»

Лёгкие, сочные и нежные. Без свинины. Мягкий, сбалансированный вкус - идеальный вариант на каждый день для всей семьи

НОВИНКИ

СВИНИНА



шашлык из лопатки свиной в маринаде «ПАПРИКА-ГРИЛЬ»

Сочная лопатка в насыщенном маринаде с копчёной паприкой и томатом.

Мясо пропитывается глубоким вкусом гриля ещё до того, как попадёт на угли. Готовый шашлык — румяный, с лёгкой сладостью и аппетитным запахом костра.



ребрышки свиные в маринаде «ПАПРИКА ЧЕСНОК»

Классика, которая всегда работает: паприка для дымного аромата, чеснок для остроты, фенхель для изысканного послевкусия. Ребра получаются мягкими, с карамелизированной корочкой и насыщенным вкусом. Пальчики оближешь.



шейка свиная (стейк) в маринаде «ПРЯНЫЕ ТРАВЫ»

Стейк из нежной шейки в компании чеснока, базилика, петрушки, пажитника и чили.

Травы дают насыщенный пряный букет, а чили добавляет приятное тепло.

Мясо получается пикантным, с яркой ароматной ноткой.



шашлык из шеи свиной в маринаде «ПРЯНЫЙ ДЫМ»

Нежнейшая свиная шея в маринаде с кумином, паприкой, чесноком и кориандром. Аромат пряного костра, глубокий восточный вкус. Оторваться невозможно.

СЕЗОНА

ПТИЦА



шаурма куриная в маринаде «ЧИМИЧУРРИ»

Курица в легендарном латиноамериканском маринаде: свежая зелень, орегано, лимон и чеснок. Дает мясу сочность, яркую кислинку и летнее настроение.



филе индейки (стейк) в маринаде «МЕД ГОРЧИЦА»

Баланс сладости и пикантности: мед дает карамельную корочку, а горчица — лёгкую остринку. Индейка получается сочной, мягкой и невероятно ароматной. Идеально, когда хочется чего-то вкусного, но без тяжести.

ГОВЯДИНА



стейк из говядины в маринаде «ОХОТНИЧИЙ»

Для ценителей: говяжий стейк в маринаде с томатом, можжевельником, тмином и чесноком. Можжевельник даёт благородную хвойную свежесть, тмин — терпкость, а томат с чесноком создают глубокий «лесной» характер.

Горячие

новинки на гриле



ПУТЕШЕСТВУЙ С АГРОТЕК

ХАЛАКТЫРСКИЙ ПЛЯЖ



Это пляж на берегу Тихого океана, протянувшийся почти на 30 км. Купаться здесь можно, но даже в жару вода не нагревается выше +15 °С. Пляж отлично подходит для прогулок и любования панорамой вулканов. За вулканическим песком начинается лес, где к концу лета можно собирать грибы и ягоды.

Пляж расположен рядом с Петропавловском-Камчатским, на берегу Авачинского залива, между устьями рек Халактырка и Налычева. Доехать из города можно за 45 минут на такси или автомобиле.

ГОЛУБЫЕ ОЗЕРА



Голубые озера на Камчатке получили свое название из-за интересного природного явления - чистая вода и лед на дне озера отражают солнечный свет так, что стоящим на берегу озера цвет воды видится голубым или фиолетовым, в зависимости от сезона года и количества льда на дне.

Маршрут к Голубым озёрам начинается в пригороде Елизово, у подножия горы Морозной, и проходит вдоль правого берега реки Половинки. Расстояние — около 15 км в одну сторону.

ПАРАТУНСКИЕ ГОРЯЧИЕ ИСТОЧНИКИ



Природа Камчатки не только радует глаз, исцеляя душу, но и лечит тело. Точнее, суставы, нервы, сосуды, заболевания кожи. Места с целебными источниками находятся не так уж и далеко от столицы края. Здравницы специализируются на грязелечении и минеральных горячих ваннах. Но можно просто купить доступ в бассейн под открытым небом, в который поступает термальная вода.

Такие источники находятся всего в в часе езды на машине от Петропавловска-Камчатского.

СОВЕТЫ ОТ АГРОТЕК



СТЕЙКИ

Из обезжиренного карбонада или сочной свиной шеи в эксклюзивных маринадах сделают блюдо по-настоящему сочным подарком для истинных ценителей вкуса. Идеальны для приготовления на решетке



КОЛБАСКИ

Из отборного рубленого мяса свинины, птицы или говядины с различными приправами и специями отличаются сочностью и простотой приготовления. Они быстро жарятся, сохраняют форму и получаются вкусными даже у тех, кто впервые жарит их на гриле или сковородке. Просто вскрой упаковку и «подрумянь»



ШАШЛЫК

Можно готовить на шампурах или решетке. Большой выбор маринадов дает возможность экспериментировать со вкусом привычных блюд. Никаких подготовительных мероприятий – просто выбери подходящий кусочек замаринованного мяса и нанизывай на шампуры

ПРОВЕРКА ГОТОВНОСТИ



Чтобы проверить на какой стадии готовности находится мясо, нужно сделать глубокий разрез и посмотреть на цвет мясного сока.



Нанизывать мясо на шампур, смазанный растительным маслом, нужно вдоль волокон, куски должны плотно прилегать друг к другу

красный сок

непрожаренный шашлык

розовый сок

шашлык средней прожарки

прозрачный сок

полностью прожаренный шашлык

сок отсутствует

мясо пересушено

α
АГРОТЕК
ЕДЕМ
НА ПИКНИК

МЫ НА СВЯЗИ



VK



MAX

ГОТОВЬ С НАМИ



RUTUBE