

PROOBID

Готові кулінарні страви та напівфарбрикати
для HoReCa, ритейлу та АЗС





PR VID

спеціалізується на виготовленні для HoReCa, ритейлу та АЗС за наступними напрямками:

1 - 5
КГ

Вагова кулінарія

t -18°C
термін придатності 180 діб

0,2 - 0,5
КГ

Фасована кулінарія

t -18°C та +2+5°C
термін придатності 180
та 7-14 діб відповідно



PRO Перші Страви

- Борщ
- Бульон курячий з овочами та кур фрикадельками
- Крем суп грибний
- Крем суп із зеленого горошку та броколі
- Крем суп шпинатний
- Солянка
- Суп гороховий
- Бограч
- Мінестроне
- Суп гречаний з м'ясними фрикадельками

Фасування здійснюється:

- від 1 до 5 кг та зберігається при $t -18^{\circ}\text{C}$
- 0,4 кг та зберігається при $t -18^{\circ}\text{C}$ та $+2+5^{\circ}\text{C}$.



Термін придатності при $t -18^{\circ}\text{C}$ - 180 діб,
при $t +2+5^{\circ}\text{C}$ - 14 діб. Страви готові,
потребують лише дефростації та розігріву.

PROBID

Фаршева група

- Мітболи з курки
- Мітболи з асорті м'яса
- Фрикадельки курячі
- Фрикадельки з асорті м'яса
- Люля Кебаб з м'яса свинини та яловичини
- Люля Кебаб курячий
- Котлети Домашні з фаршу асорті
- Котлети курячі з сиром моцарела
- Котлети курячі парові
- Битки курячі рублені
- Котлета бургера куряча
- Котлета бургерна свинина
- Котлета бургера яловичина
- Котлета Кордон-блю Фірмова
- Котлета Кордон-блю Класична
- Котлета "По-київськи"
- Фішбол
- Котлета з фаршу річкових риб

Фасування здійснюється:

- від 1 до 3 кг та зберігається при $t -18^{\circ}\text{C}$
- 0,2 кг та зберігається при $t -18^{\circ}\text{C}$ та $+2+5^{\circ}\text{C}$.





DRD Гарніри

- Картопля по-селянськи
- Каша гречана
- Каша гречана з грибами, цибулею та морквою
- Рис відварний
- Рис відварний з овочами
- Булгур
- Кус кус

Фасування здійснюється:

- від 1 до 3 кг та зберігається при $t -18^{\circ}\text{C}$
- 0,2 кг та зберігається при $t -18^{\circ}\text{C}$ та $+2+5^{\circ}\text{C}$.



Термін придатності при $t -18^{\circ}\text{C}$ - 180 діб,
при $t +2+5^{\circ}\text{C}$ - 14 діб. Страви готові,
потребують лише дефростації та розігріву.

PROBID

Салати

- Олів'є
- Вінегрет
- Салат з вареного буряка та соусом Вінегрет
- Салат Весняний (курка су-від, морква, зелений горошок, кукурудза)

- **Всі салати заправлені соусом.**

Фасування здійснюється:

- від 1 до 3 кг та зберігається при $t -18^{\circ}\text{C}$
- 0,3 кг та зберігається при $t -18^{\circ}\text{C}$ та $+2+5^{\circ}\text{C}$.

Термін придатності при $t -18^{\circ}\text{C}$ - 180 діб, при $t +2+5^{\circ}\text{C}$ - 14 діб.
Страви готові, потребують лише дефростації та розігріву.





PRO

СУ ВІД

- Індичка су від
- Курка грудка су від
- Лосось су від
- Яловчина томлена
- Індичка томлена

Фасування здійснюється:
• в 1 кг та зберігається при $t -18^{\circ}\text{C}$



Термін придатності при $t -18^{\circ}\text{C}$ - 180 діб.
Страви готові, потребують лише
дефростації та розігріву.

Соуси структурні до пасти та інших страв

- Гуляш курячий в білому соусі
- Гуляш курячий в томатному соусі
- Соус структурний "Болоньезе"
- Соус структурний грибний
- Соус структурний "Карбонара"
- Соус сирний структурний
- Соус "Папрік" структурний
- Соус структурний овочевий
- Соус структурний шпинатний з куркою
- Соус структурний вершковий з тунцем
- Соус структурний "Флорентино"
- Соус "Цезар"
- Соус вершково-ванільний

Фасування здійснюється від 0,5 до 1 кг та зберігається при $t -18^{\circ}\text{C}$

Термін придатності при $t -18^{\circ}\text{C}$ - 180 діб, при $t +2+5^{\circ}\text{C}$ - 14 діб.
Страви готові, потребують лише дефростації та розігріву.



Вареники та пельмені



- Вареники з картоплею
- Вареники з картоплею та грибами
- Вареники з картоплею та беконом
- Вареники з капустою
- Вареники з капустою та грибами
- Вареники з капустою на беконом
- Вареники з лівером
- Вареники з м'ясом
- Вареники з куркою
- Вареники з куркою та грибами
- Вареники зі шпинатом та бринзою
- Пельмені з м'яса асорті
- Пельмені курячі

- Вареники лінівi
- Вареники з творогом та вишнями
- Вареники з творогом та яблуками

Термін придатності при $t -18^{\circ}\text{C}$ - 180 діб.
Страви заморожені, потребують приготування.

Фасування здійснюється
від 1 до 5 кг та зберігається при $t -18^{\circ}\text{C}$



PROBID

Нагетси

Сирні палички

Крильця паніровані

- Нагетси Фірмові
- Нагетси Класичні
- Нагетси Класичні з сиром
- Нагетси Класичні з беконом
- Нагетси Преміум
- Нагетси Преміум з сиром
- Нагетси Преміум з беконом

Фасування здійснюється:

- від 1 до 5 кг та зберігається при $t -18^{\circ}\text{C}$
- від 0,2 до 0,5 кг та зберігається при $t -18^{\circ}\text{C}$ та $+2+5^{\circ}\text{C}$.

Термін придатності при $t -18^{\circ}\text{C}$ - 180 діб, при $t +2+5^{\circ}\text{C}$ - 14 діб.
Страви готові, потребують лише дефростації та розігріву.





PRO

Млинці

- Млинці з куркою та грибами
- Млинці з м'ясом
- Млинці шпинатні зі шпинатом та бринзою

- Млинці з сиром та родзинками
- Млинці білі з вишнями
- Млинці білі з яблуками
- Млинці шоколадні з вишнями

Фасування здійснюється:

- 0,7 кг та зберігається при $t -18^{\circ}\text{C}$
- 0,4 кг та зберігається при $t -18^{\circ}\text{C}$ та $+2+5^{\circ}\text{C}$.



Термін придатності при $t -18^{\circ}\text{C}$ - 180 діб,
при $t +2+5^{\circ}\text{C}$ - 7 діб. Страви готові,
потребують лише дефростації та розігріву.

PROBID

Млинці міні

- Млинці з сиром та родзинками МІНІ
- Млинці білі з вишнями МІНІ
- Млинці білі з яблуками МІНІ
- Млинці шоколадні з вишнями МІНІ
- Млинці з куркою та грибами МІНІ
- Млинці з м'ясом МІНІ
- Млинці шпинатні зі шпинатом та бринзою МІНІ

Фасування здійснюється:

- від 1 кг та зберігається при $t -18^{\circ}\text{C}$
- 0,35 кг та зберігається при $t -18^{\circ}\text{C}$ та $+2+5^{\circ}\text{C}$.

Термін придатності при $t -18^{\circ}\text{C}$ - 180 діб, при $t +2+5^{\circ}\text{C}$ - 7 діб.
Страви готові, потребують лише дефростації та розігріву.





PRO

Зрази

- Зрази картопляні з м'ясом
- Зрази картопляні з капустою
- Зрази картопляні з печерицями

Фасування здійснюється:

- від 1 до 5 кг та зберігається при $t -18^{\circ}\text{C}$
- 0,3 кг та зберігається при $t -18^{\circ}\text{C}$ та $+2+5^{\circ}\text{C}$.



Термін придатності при $t -18^{\circ}\text{C}$ - 180 діб,
при $t +2+5^{\circ}\text{C}$ - 7 діб. Страви готові,
потребують лише дефростації та розігріву.

PRO Сирники СИРНИК

- Сирники "Фірмові"
- Сирники "Фірмові" з родзинками смажені
- Сирники з вишневою начинкою смажені
- Сирники з шоколадною начинкою смажені
- Сирники з кокосом смажені
- Сирники з абрикосовою начинкою смажені
- Сирники з малиною смажені
- Сирники з яблучною начинкою смажені
- Сирники зі сливовою начинкою смажені
- Сирники з білим шоколадом
- Сирники зі згущеним молоком
- Сирники з "Нутеллою" обсмажені
- Сирники "4 сири"
- Сирники зі шпинатом

- До всіх солодких сирників в упаковці 0,3 кг додається вершково-ванільний соус.

Фасування здійснюється:

- від 1 до 5 кг та зберігається при $t -18^{\circ}\text{C}$
- 0,3 кг та зберігається при $t -18^{\circ}\text{C}$ та $+2+5^{\circ}\text{C}$.

Термін придатності при $t -18^{\circ}\text{C}$ - 180 діб, при $t +2+5^{\circ}\text{C}$ - 7 діб.
Страви готові, потребують лише дефростації та розігріву.



PROOBID

Обідня пропозиція

Готове рішення комплексних обідів,
які можуть включати:

- перші та основні страви, салат
- основні страви і салат
- основні страви

Зберігається та реалізується з морозильної бонети
та вітрини холодильника.

Термін придатності при $t -18^{\circ}\text{C}$ - 180 діб, при $t +2+5^{\circ}\text{C}$ - 14 діб.
Страви готові, потребують лише дефростації та розігріву.

Комбо меню



PROBID

Пакування заморожених ГОТОВИХ СТРАВ

Маємо різні типи упаковок для заморожених або охолоджених готових страв.

Орієнтовані на швидке приготування, охолоджені або заморожені готові страви.

Упаковка функціональна і призначена для збереження свіжості та полегшення подачі.
Вона має чистий, мінімалістичний естетичний вигляд з акцентом на вміст.

У пластикові контейнери можна додати невеликі контейнери з соусами або приправами.



Готові рішення для будь-яких об'ємів та форм реалізації



1-5
кг

Вагова кулінарія

t -18°C

термін придатності 180 діб

0,2 - 0,5
кг

Фасована кулінарія

t -18°C та +2+5°C

термін придатності 180

та 7-14 діб відповідно



ПРО Пакування в контейнерах

Упаковка для готових до вживання кулінарних страв.

Таке пакування дає змогу легко зберігати, перевозити та розігрівати заморожені готові страви. Прозорі пластикові кришки дають змогу бачити вміст.

Пакування оптимізовано для зручності та збереження свіжих, готових до вживання кулінарних страв, чи то овочеві гарніри, чи то повноцінні порційні страви.

Термін придатності при $t -18^{\circ}\text{C}$ - 180 дів,
при $t +2+5^{\circ}\text{C}$ - 14 дів. Страви готові,
потребують лише дефростації та розігріву.



PRO @ BIRD

Private label

Варіанти пакування сирників



PROOBID

Готові кулінарні страви та напівфарбрикати
для HoReCa, ритейлу та АЗС



м.Васильків



Proobid24@gmail.com



+38 067 24 28 297



PROO@BID

