



Компания «Биобалт» организована в 2016г. Мы являемся производителем свежих шампиньонов на территории Калининградской области и выпускаем продукцию под брендом «Король Шампиньон»: грибные котлеты с добавлением овощей в ассортименте и маринованные шампиньоны.

Передовое европейское оборудование и технологии, в сочетании с ежедневным усердным трудом, позволяют получать высококачественный урожай шампиньонов в нашем регионе!

Мы создали ПОСТНЫЙ низкокалорийный и сбалансированный продукт совместно с нутрициологами и диетологами - «Королевские» натуральные грибные котлеты в ассортименте и маринованные шампиньоны по особому рецепту из экологически чистых продуктов, без консервантов и усилителей вкуса, с натуральным и безопасным составом.

Качество и безопасность лежат в основе деятельности нашей компании.



В составе > 40% грибов!

Полезные свойства

Употребляя в пищу грибные котлеты из шампиньонов, вы получаете только полезный белок, который перерабатывается в энергию, тщательно насыщая ваш организм.

Грибной белок более совершенен чем мясной, в его составе нулевое содержание трансжиров и углеводов. Это значит, что все питательные вещества будут направлены на энергию организма.

Грибные котлеты способны заменить в вашем рационе мясо, так как являются надежным поставщиком белка и микроэлементов!



Наш полуфабрикат — продукт, сохранивший все полезные свойства грибов и овощей в своем составе, предлагаем Вам с ним ознакомиться:

Грибные котлеты «Королевские» с картофелем	Грибные котлеты «Королевские» с морковью	Грибные котлеты «Королевские» с цветной капустой	Грибные котлеты «Королевские» с куриным мясом
<p>шампиньоны свежие культивируемые, картофель, лук репчатый, хлопья овсяные, мука пшеничная, крахмал картофельный, сухари панировочные, соль, перец.</p>	<p>шампиньоны свежие культивируемые, морковь, лук репчатый, хлопья овсяные, мука пшеничная, крахмал картофельный, сухари панировочные, соль, перец.</p>	<p>шампиньоны свежие культивируемые, цветная капуста, лук репчатый, хлопья овсяные, мука пшеничная, крахмал картофельный, сухари панировочные, соль, перец.</p>	<p>шампиньоны свежие культивируемые, мясо птицы, лук репчатый, хлопья овсяные, мука пшеничная, крахмал картофельный, сухари панировочные, соль, перец.</p>



Уже скоро в сетях Калининграда и на прилавках региональных магазинов появится новый вкус грибных котлет под названием «Купеческие».

Из истории: В давние времена, более обеспеченное сословие могло себе позволить - гречневую кашу и только по праздникам. Именно поэтому, известный с тех пор рецепт блюда носит название «гречка по-купечески».

Компания **БИОБАЛТ** разработала уникальный продукт на основе всеми любимой гречневой каши — грибные котлеты «Купеческие» в ассортименте (с добавлением: моркови; фасоли; цветной капусты и мяса птицы).

Котлеты из шампиньонов

Купеческие

со стручковой фасолью

Состав: шампиньоны свежие культивируемые, цветная капуста, лук репчатый, хлопья овсяные, мука пшеничная, крахмал картофельный, сухари панировочные, соль, перец

Пищевая ценность на 100 г:

Белки	4,3 г
Жиры	30,8 г
Углеводы	23,1 г
Энергетическая ценность (ккал/кДж)	117/489,5

ТУ 10.39.11-001-01618311-2019

Рекомендации по приготовлению:
Котлеты не размораживать, жарить на слабом огне с добавлением масла со обеих сторон, в течение 15 минут до готовности (7 – 8 минут с каждой стороны).

Срок годности и условия хранения: 180 суток с даты изготовления при t не выше -18°С.

Масса нетто: 180 г (+/- 3%)

www.biobalt.ru

Котлеты из гречки и шампиньонов

Купеческие

со стручковой фасолью

Полезный перекус!

210 ккал

Сделано с душой!

Постный продукт

>40% грибов



Польза маринованных грибов обусловлена особым, сбалансированным составом биологических компонентов: белков, жиров, углеводов, клетчатки, витаминов и микроэлементов.

Маринованные грибы прекрасно сочетаются с блюдами из гречки, картофеля. Их подают как отдельную холодную закуску, заправленную нерафинированным подсолнечным маслом, с порубленной зеленью и луком. Подают маринованные грибы с рыбой, мясом или как ингредиент в различные салаты. Маринованные грибы хороши и как сырьё для последующей заправки.



Давайте вместе идти навстречу правильному питанию и здоровому организму. Заменяя мясо на грибы, Вы не лишаете себя любимых блюд, просто они становятся грибными!

Выбирайте производителя «Биобалт»: грибные котлеты «Королевские» и маринованные шампиньоны!

Будьте уверены в том, что вы едите сегодня! Ведь главный фактор здорового образа жизни – это здоровое питание!

Производитель / поставщик: ООО «Биобалт», 238314,
РФ, Калининградская обл., Гурьевский р-н, пос.
Матросово, пер. Центральный, д.8В. Тел.:
+7(4012)70-80-72



www.biobalt.ru