



SIMON PRODCOM



Abatorul de sacrificare bovine și porcine **SC SIMON PRODCOM SRL**, cu sediul în Berzovia nr. 511 face parte din grupul **C+C**, alături de fabrica de preparate din Reșița și ferma de creștere porcine din Berzovia.

În urma derulării proiectului SAPARD, cu o investiție de 9 milioane de Euro, finalizat în septembrie 2008, s-a înființat un abator nou, pe lângă cel deja existent, destinat atât porcinelor, cât și bovinelor. Astfel **SIMON PRODCOM** și-a mărit capacitatea de sacrificare, tranșare și livrare a cărnii congelate și refrigerate.

Abatorizarea ajunge acum la 18500 t viu/an, din care porcine – 11000 to viu/an (44 to viu/zi) și bovine – 7500 to viu/an (30 to viu/zi), iar linia de tăiere porcine are o capacitate de 400 cap/zi, 50 cap/ora, iar cea de bovine – 60 cap/zi, 15 cap/ora.

Pentru menținerea la standarde ridicate a calității activităților componente de abatorizare (tranșare carcase, preambalare, depozitare carne refrigerată sau congelată) abatorul a obținut certificarea ISO 22000, ce clasează **SIMON PRODCOM** printre abatoarele cele mai moderne, dar și cele mai profesioniste din țară.



Carcasă degresată fără
șoric și slanină

Rindless porkside



Carcasă integrală cu
cap și picioare

Porkside



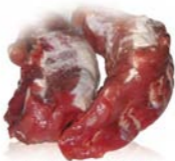
Carcasă fără cap

Porkside without head jowl
and front foot





Pulpă porc fără os
Boneless ham



Mușchiuleț porc
Pork tenderloin



Ciolan proaspăt
Pork leg





Coaste pentru grătar
Ribs for grill



Costiță porc
Bone in belly without flank, rind on



Oase pentru ciorbă
Loin bones for soup





Carne pentru tocat
Pork trimmings



Carne pentru tocană
Trimmings



Carne tocată
Mince meat





Cotlet fără os
Boneless loin chain off



Cotlet cu os
Tenderloin bone in



Ceafă fără os
Neck without bone



Ceafă cu os
Neck bone in



Muşchiuleţ
Tenderloin chaine-on



Muşchi alb
Tenderloin



Antricot
Striploin chaine-on



Pulpă
Thick flank



Rasol
Shank without bone



Piept
Brisket bone in



Carne pentru gulaş
Shoulder blade



Coadă
Tail





Rinichi proaspeți
Kidneys



Inimă proaspătă
Pork hearts



Limbă proaspătă
Pork tongue



Ficat proaspăt
Liver





Cârnați proaspeți
Sausages



Pastă pentru mici
Meat for grilled
minced meat rolls



Pastă pentru hamburger
Mince meat for hamburger



Carnea de vită are secretele ei în modul de preparare. Vă împărtășim două din aceste secrete, care vă vor ajuta să pregătiți carnea pentru grill sau frigere, astfel încât aceasta să-și păstreze gustul, aroma și frăgezimea.

Pregătirea cărnii de vită pentru prăjire

Primul pas de a pregăti carnea pentru frigere este să o uscați bine cu un șervet de bucătărie, după ce ați scos-o din pungă, și să o lăsați „să respire“ circa 10 minute.

Al doilea pas este să puneți ulei sau margarină într-o tigaie, repartizând-o pe toată suprafața, astfel încât carnea să se prăjească doar pe o peliculă subțire de unsoare (untul nu este indicat, deoarece untul înnegrește).

Tigaia trebuie să fie încinsă când se așează carnea în ea.

Așa porii cărnii se pot închide, iar sucul cărnii rămâne înăuntru (pentru întoarcerea cărnii nu folosiți furculița, ci o lopățiță – eventual din lemn – pentru tigaie).

Pregătirea cărnii de vită pentru grill

Prima condiție de pregătire a cărnii de vită pentru grill este încingerea cărbunilor.

Mușchiul de vită este cel care se pretează cel mai bine la o astfel de preparare, repartiția uniformă a căldurii și a sucului de carne aducând cu sine un plus de savoare. Pentru aceasta, după prăjire, luați carnea și înveliți-o într-o folie de aluminiu, lăsând-o să se odihneasca circa 3-5 minute.

Durata de frigere pe fiecare parte variază în funcție de tipul de carne și de gradul de prăjire dorit..



SIMON **PRODCOM**



SC SIMON PRODCOM SRL

Berzovia nr. 511,
Caraș-Severin
Tel: 0255 227622,
Fax: 0255 228506
E-mail: cxc@cxc.ro
www.cxc.ro

SC C+C SA

Str. Poneasca nr. 17,
Reșița, Caraș-Severin
Tel: 0255 227622,
Fax: 0255 228506
E-mail: cxc@cxc.ro
www.cxc.ro