

MAGIC FOOD™



MAGIC FOOD™ - київський виробник і
постачальник м'ясної продукції.

Компанія ТОВ «МІТ КОМПАНІ» ©

Виробник та адреса потужностей виробництва: вул.Зрошувальна 5, приміщення
2Б-1, Київ, 02099, Україна.

Тел.: +38 044 581 36 94

E-mail: info@magicfood.com.ua

Сайт: magicfood.com.ua



Компанія

Компанія ТОВ «МІТ КОМПАНІ» займається переробкою м'яса та виробництвом м'ясних продуктів з 2017 року.

Спеціалізація - виробництво м'ясної продукції, м'ясних напівфабрикатів, та страв приготовлених за технологією sous-vide.

Компанія випускає продукцію під торговою маркою Magic Food™ (Чарівна їжа™).

Наша місія – виробляти якісні смачні страви та м'ясні вироби.

Наша філософія - допомагати людям менше витратити час на приготування їжі і, тим самим, більше приділяти увагу собі, своїм рідним і своїм інтересам.

Ми одні з перших, на українському ринку, хто виробляє і реалізує м'ясні напівфабрикати в гіпермаркетах, виготовлені за технологією sous-vide.



Виробництво

На виробництві із сучасним обладнанням ми використовуємо свіжу українську сировину і натуральні спеції європейських виробників, якість яких підтверджена сертифікатами.

Підготовка прянощів і матеріалів здійснюється відповідно до рекомендацій фірм-виробників і технологічної інструкції по виробництву виробів sous-vide.

Після отримання та підготовки необхідної сировини, матеріалів та інгредієнтів, продукт проходить етапи засолу, вакуумування і термічної обробки. Згодом охолоджена продукція упаковується, маркується та відправляється на реалізацію.

У 2019 було розпочато впровадження у виробництво високого стандарту якості ISO 22000 та безпеки виробництва відповідно до HACCP.



Технологія

Sous-vide (від фр.«під вакуумом»)– це метод тривалого низькотемпературного приготування харчових продуктів у воді, попередньо упакованих у вакуум.

Основними перевагами цього методу виробництва є наступне:

- завдяки тому, що термообробка делікатна та рівномірна, зберігається структура продукту, м'ясо виходить м'яким і ніжним;
- страви зберігають максимум корисних речовин і всі природні соки;
- оскільки продукт не контактує з повітрям, знаходячись у вакуумі, він може зберігатися від 1 до 6 місяців, в залежності від умов зберігання;
- страва розігрівається протягом 5 - 20 хвилин в залежності від використовуваних приладів (духова шафа, СВЧ, гриль, тощо) і ступеню охолодження продукту.



Гарантія якості

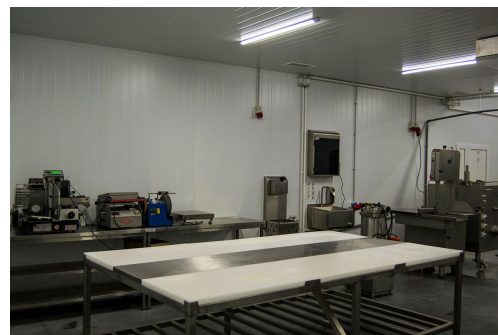
Ми отримуємо високоякісні продукти готової їжі sous-vide завдяки наступним чинникам:

- розробка і тестування кожного продукту триває від 3 до 6 місяців;
- використання свіжої сировини та натуральних спецій;
- високоякісне обладнання виробничого цеху;
- впровадження у виробництво стандарту якості ISO 22000 та безпеки виробництва HACCP;
- наші співробітники - кваліфіковані спеціалісти.

Сучасний виробничий цех

Напрям виробництва цеху - обробка м'яса, виготовлення м'ясних напівфабрикатів і готової продукції.

Цех побудовано з додержанням усіх норм безпеки.



Приміщення

Загальна площа цеху 480.4 м²

Виробниче відділення 100 м²,
термічне відділення 52.4 м²,
холодильні камери 82,6 м², камера
шокової заморозки 5,9 м², (-35°C),
приміщення упаковки та фасовки
64.1 м², (+8°C)

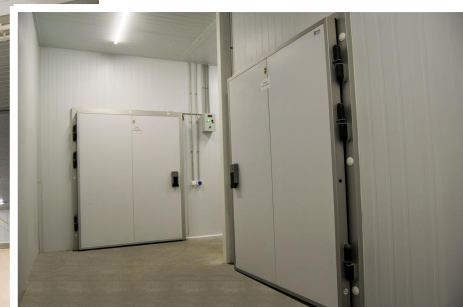
Побутові приміщення площею 85,5 м²
згідно «Норм технологічного
проектування підприємств м'ясної
промисловості»



Обладнання

Використання сучасного високотехнологічного обладнання - запорука якості продукції, що виробляється.

Всього налічується більше 20 приміщень та більше 50 одиниць обладнання та устаткування.



Персонал

На виробництві працюють висококваліфіковані співробітники.

Для персоналу передбачені усі умови безпечної та ефективної праці на виробництві.



Кінцева обробка продукції

Багатофункціональна термокамера
дозволяє готувати великий спектр
різноманітної продукції.



Рампа

Відвантаження готової продукції відбувається через рампу із підйомником та вантажними вагами.

Рампа здатна приймати як невеликі напів вантажні авто, так і повноцінні вантажівки.





Готова продукція sous-vide

Реберця «По-селянськи»
Рулет зі свинини «Підчеревина по-український»
Рулька свиняча «По-баварськи»
Стейк-гриль на реберці
Шийка свиняча «Соковита»
Крильця «Пікантні»
Курча «Гриль»
Качка «Пекінська»
Ніжка качина «По-французьки»
Філе індички «Фітнес»
Філе куряче з тим'яном
Філе куряче з паприкою
Крильця курячі в паніровці з каєнським перцем
Філе качине в медово-імбирному маринаді

Весь продукт охолоджений і упакований у вакуумі.

На полиці магазинів і супермаркетів поставляється у фірмовій упаковці.

Для закладіва харчування можна поставляти у вакуумній упаковці.

Ознайомтесь із переліком товарів і цінами на сайті magicfood.com.ua

Реберця «По-селянськи»

Реберця «По-селянськи» sous-vide охолоджені, упаковані у вакуумі

Продукт готовий до вживання.

[Сторінка продукту на сайті](#)

[Промо-відео](#)



Рулет зі свинини «Підчеревина по- український»

Рулет зі свинини «Підчеревина по-український» sous-vide охолоджені, упаковані у вакуумі

Продукт готовий до вживання.

[Сторінка продукту на сайті](#)



Рулька свиняча «По-баварськи»

Рулька свиняча «По-баварськи»
sous-vide охоложені, упаковані у
вакуумі

Продукт готовий до вживання.

[Сторінка продукту на сайті](#)

[Промо-відео](#)

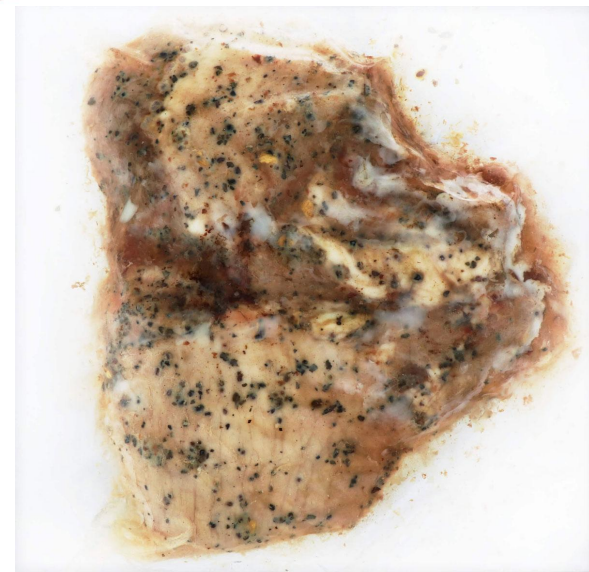


Стейк-гриль на реберці

Стейк-гриль на реберці sous-vide охолоджені, упаковані у вакуумі

Продукт готовий до вживання.

[Сторінка продукту на сайті](#)



Шийка свиняча «Соковита»

Шийка свиняча «Соковита» sous-vide охолоджені, упаковані у вакуумі

Продукт готовий до вживання.

[Сторінка продукту на сайті](#)



Крильця «Пікантні»

Крильця «Пікантні» sous-vide
охолоджені, упаковані у вакуумі

Продукт готовий до вживання.

[Сторінка продукту на сайті](#)



Курча «Гриль»

Курча «Гриль» sous-vide охолоджені,
упаковані у вакуумі

Продукт готовий до вживання.

[Сторінка продукту на сайті](#)

[Промо-відео](#)



Качка «Пекінська»

Качка «Пекінська» sous-vide
охолоджені, упаковані у вакуумі

Продукт готовий до вживання.

[Сторінка продукту на сайті](#)

[Промо-відео](#)



Ніжка качина «По-французьки»

Ніжка качина «По-французьки»
sous-vide охоложені, упаковані у
вакуумі

Продукт готовий до вживання.

[Сторінка продукту на сайті](#)



Філе індички «Фітнес»

Філе індички «Фітнес» sous-vide
охолоджені, упаковані у вакуумі

Продукт готовий до вживання.

[Сторінка продукту на сайті](#)

[Промо-відео](#)



Філе куряче з тим'яном

ЯНОМ

sous-vide

Magic Food

Філе куряче із тим'яном, виготовлене за технологією sous-vide, без консервантів. Філе упаковано в вакуумний пакет, рекомендований термін придатності 18 діб. При дотриманні технології sous-vide – продукт соковитий, м'який, має подовжений термін зберігання.

Продукція готова на 90%, потребує додаткової термічної обробки (розігріти, надати золотисту скоринку).

Також можемо виробляти в готовому вигляді.



Філе куряче з паприкою sous-vide Magic Food

Філе куряче, замариноване в спеціях паприки, виготовлене за технологією sous-vide, без консервантів. Філе упаковано в вакуумний пакет, рекомендований термін придатності 18 діб. При дотриманні технології sous-vide – продукт соковитий, м'який, має подовжений термін зберігання.

Продукція готова на 90%, потребує додаткової термічної обробки (розігріти, надати золотисту скоринку).

Також можемо виробляти в готовому вигляді.



Крильця курячі в паніровці з каєнським перцем sous-vide Magic Food

Курячі крильця паніровані в борошні вищого сорту, з додаванням паприки та каєнського перцю. Виготовлені за технологією sous-vide, без консервантів. Крильця упаковані в вакуумний пакет, рекомендований термін придатності 14 днів. Крила. При дотриманні технології sous-vide – продукт соковитий, м'який, має подовжений термін зберігання. Продукція готова на 90%, потребує додаткової термічної обробки (розігріти, надати золотисту скоринку). Також можемо виробляти в готовому вигляді.



Філе качине в медово-імбирному маринаді sous-vide Magic Food

Качине філе «Мулард» в маринаді мед з імбирем, без консервантів. Філе виготовлено за технологією sous-vide. Філе упаковано в вакуумний пакет, рекомендований термін придатності 14 діб. При дотриманні технології sous-vide – продукт соковитий, м'який, має подовжений термін зберігання.

Продукція готова на 90%, потребує додаткової термічної обробки (розігріти, надати золотисту скоринку).

Також можемо виробляти в готовому вигляді.

