

ЗНАТНА  
КУРКА 

КАТАЛОГ

**БЕЗ  
ГМО**

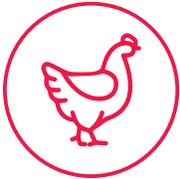




ЗНАТНА, БО СМАЧНА!

# Група компаній «Дніпровська»

Основна діяльність компаній



Розведення  
птиці



Рослинництво



Виробництво  
м'ясних продуктів



Переробка  
промислових культур

Агропромислова група компаній «Дніпровська» об'єднує роботу Раду аграрних підприємств - Запорізького та Дніпровського регіонів.

До складу компанії входить підприємство ТОВ «Птахокомплекс Дніпровський», що знаходиться в місті Нікополь. Його продукції займає друге місце в Україні за обсягом виробництва та відома під торговою маркою «Знатна курка».

- ✓ Найвищі стандарти якості продуктів
- ✓ Компанія керується принципами системи HACCP
- ✓ Постійний розвиток інфраструктури та виробничих потужностей
- ✓ Дотримання заходів щодо захисту навколишнього середовища

## Птахокомплекс «Дніпровський»

**2**

за величиною  
українське  
птахівниче підприємство

**10%**

від частки  
українського  
ринку

**45**

років  
розвитку та  
вдосконалень



Велика історія «Птахокомплексу Дніпровський» почалася ще 45 років тому.

За цей час було проведено значну кількість змін та реформ, які спонукали до розвитку та вдосконаленню нашого виробництва.

Завдяки покращенню структури підприємства й проведенню політики технологічного прогресу та сучасних технологій - ТМ «Знатна Курка» завоювала довіру своїх покупців та стала одним із найбільших підприємств в Україні по вирощуванню птиці.

# НАШІ ДОСЯГНЕННЯ ЗА 45 РОКІВ:



**15 500 га**

пшеничних полів



**5 млн**

курячих тушок на місяць



**50 країн**

на експорт





**2020 рік**

модернізація  
птахокомплексу



**90 ТИС. ТОНН**

м'яса на рік



**60 МЛН**

яєць на рік

Продукція «Птахокомплексу Дніпровський» експортується до більш ніж 50 країн Європи, Азії та країн Персидського заливу.



[dneprovskia.com.ua](http://dneprovskia.com.ua)

# Куди доставляється продукція «Знатна Курка»?



## ЗНАТНА КУРКА

- Київська область
- Дніпровська область
- Запорізька область
- Харківська область
- Херсонська область

- Миколаївська область
- Одеська область
- Полтавська область
- Сумська область
- Кропивницька область

- Черкаська область
- Чернігівська область
- Житомирська область

# Гарантія смаку та якості

Чому «Знатна Курка» така смачна?



Наші кури споживають тільки 100% натуральні корми, розроблені за власною рецептурою.

Таке харчування забезпечує птицю всіма необхідними макро- та мікроелементами, що надає м'ясу унікального смаку



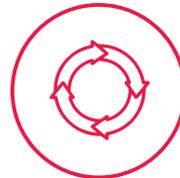
М'ясо проходить повний лабораторний контроль перед тим, як воно опиниться на полицях магазинів.

Налаштована інтегрована система контролю харчування, що не дозволяє застосовувати гормони для вирощування птиці



Ми маємо всі українські сертифікати якості та дотримуємось міжнародних стандартів.

Продукція має статус «без ГМО» та контролюється державними органами продовольчої безпеки



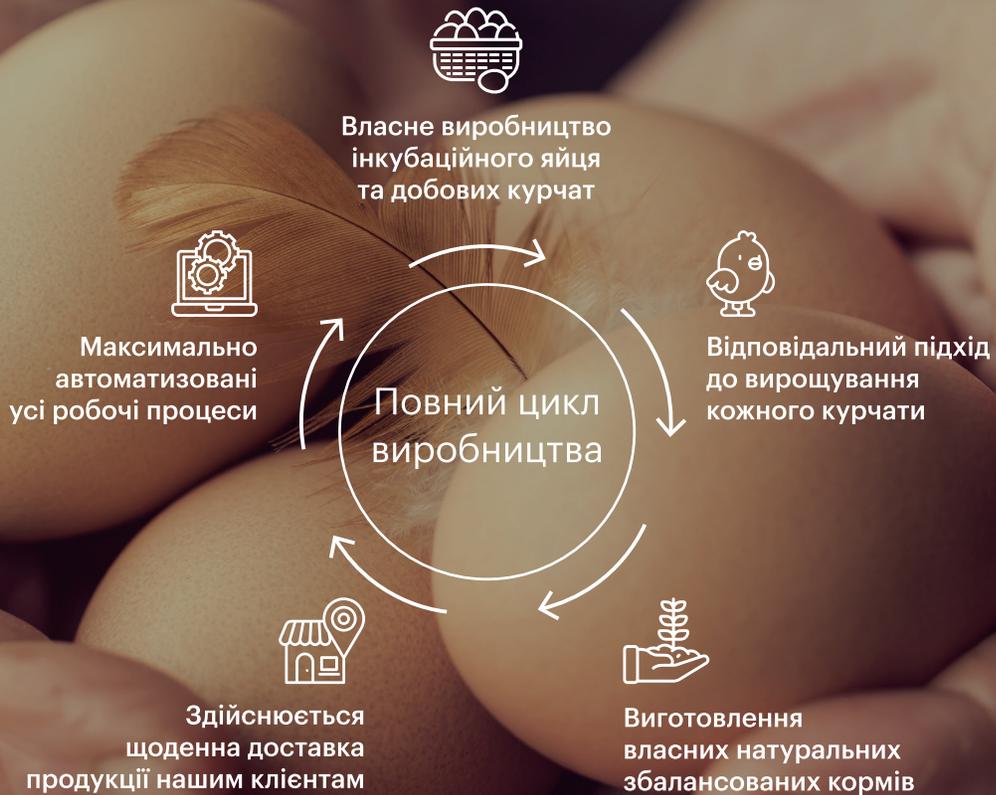
Підприємство забезпечує повний цикл виробництва від зерна до курки.

Кожен етап виробництва контролюється системою управління безпеки харчових продуктів



# Від зерна до курки

Ми дбаємо про наших споживачів, тому у нас:



ЗНАТНА  
КУРКА 



**ЗНАТНА  
КУРКА** 

**ПРОДУКЦІЯ**

# ПРОДУКЦІЯ ФАСОВАНА

ОХОЛОДЖЕНА



## ФІЛЕ

**Харчова цінність на 100 гр:**

білок — 20,10 г

жири — 3,87 г

**Енергетична цінність на 100 гр:**

494,5 кДж / 118,1 ккал



## ФІЛЕ МАЛЕ

**Харчова цінність на 100 гр:**

білок — 20,10 г

жири — 3,87 г

**Енергетична цінність на 100 гр:**

494,5 кДж / 118,1 ккал



## СТЕГНО З ЧАСТИНОЮ СПИНКИ

**Харчова цінність на 100 гр:**

білок — 15,37 г

жири — 21,8 г

**Енергетична цінність на 100 гр:**

1087,3 кДж / 259,7 ккал

**ЗНАТНА  
КУРКА**

**Умови зберігання та термін придатності**  
при t від 0 °С до + 4 °С - не більше 7 діб

# ПРОДУКЦІЯ ФАСОВАНА

ОХОЛОДЖЕНА



## СТЕГНО

**Харчова цінність на 100 гр:**

білок — 17,33 г  
жири — 8,6 г

**Енергетична цінність на 100 гр:**

620,48 кДж / 148,2 ккал



## ФІЛЕ СТЕГНА

**Харчова цінність на 100 гр:**

білок — 16,28 г  
жири — 7 г

**Енергетична цінність на 100 гр:**

537,92 кДж / 128,48 ккал



## ГОМІЛКА

**Харчова цінність на 100 гр:**

білок — 16,97 г  
жири — 5 г

**Енергетична цінність на 100 гр:**

479,97 кДж / 114,64 ккал



# ПРОДУКЦІЯ ФАСОВАНА

ОХОЛОДЖЕНА



## КРИЛО

**Харчова цінність на 100 гр:**

білок — 17,84 г

жири — 7,1 г

**Енергетична цінність на 100 гр:**

570,49 кДж / 136,26 ккал



## ПЛЕЧОВА ЧАСТИНА КРИЛА

**Харчова цінність на 100 гр:**

білок — 18,36 г

жири — 0,9 г

**Енергетична цінність на 100 гр:**

341,39 кДж / 81,54 ккал



## ЛІКТЬОВА ЧАСТИНА КРИЛА

**Харчова цінність на 100 гр:**

білок — 18,84 г

жири — 1 г

**Енергетична цінність на 100 гр:**

353,2 кДж / 84,36 ккал

**ЗНАТНА  
КУРКА**

**Умови зберігання та термін придатності**  
при t від 0 °С до + 4 °С - не більше 7 діб

# ПРОДУКЦІЯ ФАСОВАНА

ОХОЛОДЖЕНА



## ПЛЕЧОВА ТА ЛІКТЬОВА ЧАСТИНИ КРИЛА

**Харчова цінність на 100 гр:**

білок — 18,83 г  
жири — 6,5 г

**Енергетична цінність на 100 гр:**

560,28 кДж / 133,82 ккал



# М'ЯСО В МАРИНАДІ

ФАСОВАНЕ 1 КГ ТА 1,6 КГ



## ФІЛЕ В СОУСІ «ПРОВАНСЬКІ ТРАВИ»

### Харчова цінність на 100 гр:

білок — 20,11 г

жири — 2,9 г

### Енергетична цінність на 100 гр:

459,03 кДж / 108,54 ккал



## СТЕГНО В СОУСІ «ЧІКЕН БІТ»

### Харчова цінність на 100 гр:

білок — 17,02 г

жири — 7,5 г

### Енергетична цінність на 100 гр:

577,04 кДж / 137,98 ккал



## КРИЛА В «СОЄВО-МЕДОВОМУ СОУСІ»

### Харчова цінність на 100 гр:

білок — 15,92 г

жири — 10,2 г

### Енергетична цінність на 100 гр:

658,75 кДж / 158 ккал

**ЗНАТНА  
КУРКА**

Умови зберігання та термін придатності  
при t від 0 °С до + 4 °С - не більше 7 діб

# М'ЯСО В МАРИНАДІ

ФАСОВАНЕ 1 КГ ТА 1,6 КГ



## ФІЛЕ В МАРИНАДІ «ІТАЛЬЯНО»

**Харчова цінність на 100 гр:**

білок — 17,48 г

жири — 2,7 г

**Енергетична цінність на 100 гр:**

452,48 кДж / 107,26 ккал



## ГОМІЛКА В МАРИНАДІ «ІТАЛЬЯНО»

**Харчова цінність на 100 гр:**

білок — 17,48 г

жири — 11,3 г

**Енергетична цінність на 100 гр:**

755,21 кДж / 181,02 ккал



# СУБПРОДУКТИ ФАСОВАНІ

ОХОЛОДЖЕНІ



## ПЕЧІНКА

**Харчова цінність на 100 гр:**

білок — 20,31 г  
жири — 4,1 г

**Енергетична цінність на 100 гр:**

507,19 кДж / 121,4 ккал



## СЕРЦЕ

**Харчова цінність на 100 гр:**

білок — 13,85 г  
жири — 9,6 г

**Енергетична цінність на 100 гр:**

607,76 кДж / 145,16 ккал



## ПЕЧІНКА ТА СЕРЦЕ

**Харчова цінність на 100 гр:**

білок — 18,25 г  
жири — 4,5 г

**Енергетична цінність на 100 гр:**

487,76 кДж / 116,5 ккал

**ЗНАТНА  
КУРКА**

**Умови зберігання та термін придатності**  
при t від 0 °С до + 4 °С - не більше 4 діб

# СУБПРОДУКТИ ФАСОВАНІ

ОХОЛОДЖЕНІ



## ШЛУНОК

**Харчова цінність на 100 гр:**

білок — 17,33 г

жири — 2,8 г

**Енергетична цінність на 100 гр:**

396,57 кДж / 94,72 ккал



## ШИЯ БЕЗ ШКІРИ

**Харчова цінність на 100 гр:**

білок — 14 г

жири — 8,2 г

**Енергетична цінність на 100 гр:**

544,62 кДж / 130,08 ккал



# ФАРШ ФАСОВАНИЙ

ОХОЛОДЖЕНИЙ



## ФАРШ «ФІЛЕЙНИЙ»

**Харчова цінність на 100 гр:**

білок — 18,01 г

жири — 3,6 г

**Енергетична цінність на 100 гр:**

437,44 кДж / 104,48 ккал



## ФАРШ «ДОМАШНІЙ»

**Харчова цінність на 100 гр:**

білок — 16,7 г

жири — 5,1 г

**Енергетична цінність на 100 гр:**

471,85 кДж / 112,7 ккал



### Інгредієнти:

- Фарш «Знатної Курки» - 750 г
- Морква - 1 шт.
- Цибуля - 1 шт.
- Моцарела - 12-15 шматочків
- Томатна паста - 20 г
- Вода - 1 стакан
- Листя базиліку/салату
- Сіль/перець/спеції - до смаку



### Приготування:

- Почистити моркву та цибулю, подрібнити. Змішати овочі з фаршем. Поставити до холодильника на 15 хвилин.
- З охолодженого фаршу зробити кульки: з ½ ст. ложки фаршу сформувати у руці коржик, покласти шматочок моцарели та скрутити кульку.
- Змішати томатну пасту зі склянкою води та сіллю.
- М'ясні кульки обсмажити з кожної сторони по 1 хвилині. Покласти всі кульки в каструлю, додати томатну пасту та тушкувати 10-12 хвилин під закритою кришкою.
- Подавати до столу з картопляним пюре, вашим улюбленим салатом та соусом.

Смачного!

**ЗНАТНА  
КУРКА**

**Умови зберігання та термін придатності**  
при t від 0 °C до + 4 °C - не більше 7 діб

ТУ У.1-36020648.001:2011



**4**  
порції

**50**  
хвилин

КУРЯЧІ КУЛЬКИ З МОЦАРЕЛОЮ  
ТА КАРТОПЛЯНИМ ПЮРЕ

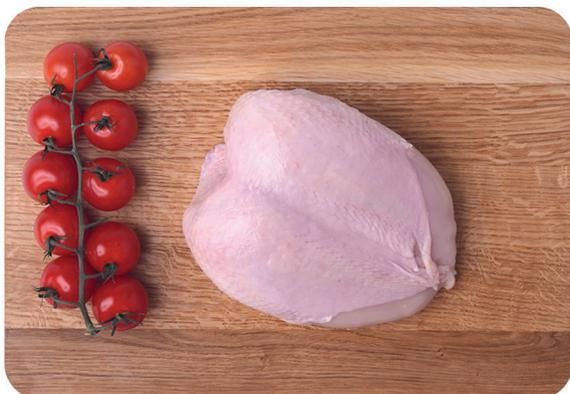
ЗНАТНА, БО СМАЧНА!



# НЕФАСОВАНА ВАГОВА ПРОДУКЦІЯ

ОХОЛОДЖЕНА

ГРУДКА



ФІЛЕ



ФІЛЕ СТЕГНА



ФІЛЕ МАЛЕ



# НЕФАСОВАНА ВАГОВА ПРОДУКЦІЯ

ОХОЛОДЖЕНА

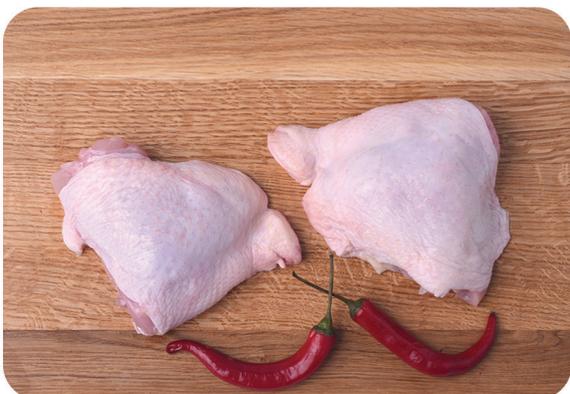
ЧЕТВЕРТИНА



ХРЕБТИ



СТЕГНО З ЧАСТИНОЮ СПИНКИ



СТЕГНО



ЗНАТНА, БО СМАЧНА!



# НЕФАСОВАНА ВАГОВА ПРОДУКЦІЯ

ОХОЛОДЖЕНА

ГОМІЛКА



КРИЛО



ПЛЕЧОВА ЧАСТИНА КРИЛА



ЛІКТЬОВА ЧАСТИНА КРИЛА



# НЕФАСОВАНА ВАГОВА ПРОДУКЦІЯ

ОХОЛОДЖЕНА

СУПОВИЙ НАБІР



СПИНКА



КИСТЬ КРИЛА



ПЛЕЧОВА ТА ЛІКТЬОВА ЧАСТИНИ КРИЛА



ЗНАТНА, БО СМАЧНА!



# НЕФАСОВАНА ВАГОВА ПРОДУКЦІЯ

ОХОЛОДЖЕНА

ШИЇ



НОГИ



ПЕЧІНКА



СЕРЦЯ



# НЕФАСОВАНА ВАГОВА ПРОДУКЦІЯ

ОХОЛОДЖЕНА

ШЛУНКИ



ЗНАТНА, БО СМАЧНА!



# ВАКУУМНА ПРОДУКЦІЯ ФАСОВАНА

ОХОЛОДЖЕНА

ФІЛЕ 1 КГ



ЧЕТВЕРТИНА



СТЕГНО



СТЕГНО З ЧАСТИНОЮ  
СПИНКИ



ФІЛЕ СТЕГНА



ФІЛЕ 4 КГ



ГОМІЛКА 1 КГ



ГОМІЛКА 4 КГ



ФАРШ «ФІЛЕЙНИЙ»



# ВАКУУМНА ПРОДУКЦІЯ ФАСОВАНА

ОХОЛОДЖЕНА

ФАРШ «ДОМАШНІЙ»



ЛІКТЬОВА ЧАСТИНА КРИЛА



ПЛЕЧОВА ТА ЛІКТЬОВА  
ЧАСТИНИ КРИЛА



ПЛЕЧОВА ЧАСТИНА КРИЛА



СПИНКИ



ХРЕБТОВА ЧАСТИНА



ПЕЧІНКА



СЕРЦЕ



ШЛУНОК



ЗНАТНА, БО СМАЧНА!



# ФАСОВАНА ПРОДУКЦІЯ У ВАКУУМІ ТА У ЛОТКУ

ОХОЛОДЖЕНА

ГРУДКА



ГРУДКА



СУПОВИЙ НАБІР



## Інгредієнти:

- Гомілка "Знатної Курки" - 2 шт.
- Картопля - 3 шт.
- Морква - 1 шт.
- Цибуля - 1 шт.
- Зелений горошок - 2 ст.л
- Спагеті - 50 г
- Вода - 2 л
- Сіль/перець - до смаку



## Приготування:

- В каструлю покласти гомілки та залити водою. М'ясо довести до кипіння та зняти пінку. Залишити на помірному вогні ще на 15 хвилин.
- Поки готується бульйон, промити овочі, почистити та нарізати їх.
- Нарізані овочі додати до бульйону. Варити ще 10 хвилин.
- В бульйон з овочами та м'ясом додати спагеті та горошок, посолити/поперчити до смаку та залишити ще на 10 хвилин під кришкою на маленькому вогні.
- Подавати суп до столу, прикрасивши улюбленою зеленню.

Смачного!

ЗНАТНА  
КУРКА

6

порцій

50

хвилин

КУРЯЧИЙ СУП  
ЗІ СПАГЕТІ ТА ЗЕЛЕНИМ ГОРОШКОМ

ЗНАТНА, БО СМАЧНА!



# КОНТАКТИ:

ТОВ «Птахокомплекс Дніпровський»

## ГОЛОВНИЙ ОФІС:

📍 м. Запоріжжя, Україна  
вул. Електрозаводська, 3  
Тел.: +38 (061) 702 02 02  
Факс: +38 (061) 702 02 01

## АДРЕСА ПОТУЖНОСТЕЙ ВИРОБНИЦТВА:

📍 м. Нікополь, Україна  
вул. Електрометалургів, 302  
Тел.: +38 (0566) 69 12 90

## КЕРІВНИЙ СКЛАД

**Директор Департаменту збуту**  
Батюта Дмитро Павлович  
batyuta@ofc-pkd.com.ua

**Заст. Директора Департаменту збуту**  
Резніченко Михайло Олександрович  
reznichenko@ofc-pkd.com.ua

**Провідний фахівець з методів  
розширення ринків збуту**  
Гриценко Богдан Вадимович  
gritsenko@ofc-pkd.com.ua

**Начальник відділу контролю якості**  
Никітченко Григорій Григорович  
otk@zao-pkd.com.ua

## НАШІ ФІЛІАЛИ:

📍 **Запорізька філія**  
м. Запоріжжя  
вул. Героїв 37-го батальону, 134  
👤 Петров Богдан Юрійович  
✉ petrov@ofc-pkd.com.ua

📍 **Дніпровська філія**  
м. Запоріжжя  
вул. Електрозаводська, 3  
👤 Салинін Юрій Вікторович  
✉ salynin@ofc-pkd.com.ua

📍 **Харківська філія**  
м. Харків  
пров. Станційний в'їзд, 9  
👤 Яляудінов Арсен Олександрович  
✉ yalyaudinov@ofc-pkd.com.ua

📍 **Київська філія**  
пгт. Нові Петрівці  
пров. Першого травня, 23 А  
👤 Остапенко Сергій Вікторович  
✉ ostapenko@ofc-pkd.com.ua

📍 **Одеська філія**  
м. Одеса  
Миколаївська дорога, 126  
👤 Рижов Олександр Васильович  
✉ ryzhov@ofc-pkd.com.ua



Одне із головних завдань ТМ «Знатна Курка» - підвищення рівня громадської свідомості з питань охорони навколишнього природного середовища.



[www.znatnakurka.ua](http://www.znatnakurka.ua)