

1 GOAL

Creating quality content and increasing awareness of the butcher shop. She also actively interacted with the audience and cleared the list of subscribers from inactive accounts.

2 RESULT

Developed high-quality and attractive content. We actively interacted with customers through mailings, which attracted new customers. The analysis of the account helped us get rid of inactive subscribers, which improved the quality of the audience. We also successfully implemented effective budget promotion strategies to maximize reaching the target audience.

BUTCHER SHOP



279

Публикации

882

Подписчики

2203

Подписки

М'ясний Павільйон

Продуктовый магазин



Свіже та соковите м'ясо

■ ЗНИЖКИ ТА АКЦІЇ щотижня



Графік роботи: 8:00-20:00



Вінниця, вул. Коцюбинського, 4

■ Підписуйтеся, щоб не пропустити 📌

Показать перевод

Профессиональная панель

За последние 30 дней вы охватили 524 а...



282

Публикации

884

Подписчики

2201

Подписки

М'ясний Павільйон

Продуктовый магазин



Свіже та соковите м'ясо

■ ЗНИЖКИ ТА АКЦІЇ щотижня



Графік роботи: 8:00-20:00



Вінниця, вул. Коцюбинського, 4

■ Підписуйтеся, щоб не пропустити 📌

Показать перевод

Профессиональная панель

За последние 30 дней вы охватили 628 а...

Редактировать проф

Поделиться профил

BUTCHER SHOP

ЯЗИК ЯЛОВИЧИЙ



ФАРШ ЛЮКС
(свино-яловичий)



ЦІНИ ТИЖНЯ

З 9 ТРАВНЯ ПО 15 ТРАВНЯ

ГУЛЯШ З ЯЛОВИЧИНИ



КУРЯЧА ПЕЧІНКА



ЦІНИ ТИЖНЯ

З 2 ТРАВНЯ ПО 8 ТРАВНЯ

КУРЯЧЕ СТЕГНО



ЦІНИ ТИЖНЯ

З 25 КВІТНЯ ПО 1 ТРАВНЯ

СОСИСКИ "ШКІЛЬНІ"



ШИНКА "СОКОВИТА"



ЦІНИ ТИЖНЯ

З 11 ЛИПНЯ ПО 17 ЛИПНЯ

ПЕЧІНКА СВИНЯЧА



КОВБАСА "ЕЛІТНА"



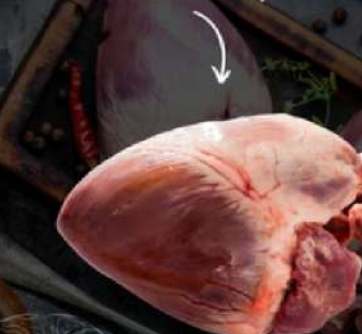
ЦІНИ ТИЖНЯ

З 4 ЛИПНЯ ПО 10 ЛИПНЯ

ГОМІЛКА КУРЯЧА



СВИНЯЧЕ СЕРЦЕ



ЦІНИ ТИЖНЯ

З 27 ЧЕРВНЯ ПО 3 ЛИПНЯ

BUTCHER SHOP

miasnyi.pavilion М'ясний Павільйон пропонує нові ціни на цей тиждень 👍
З 18.07 по 24.07 діють такі спеціальні пропозиції:

- ✓ Сосиска "Гетьманська"
👉 113,90 грн/кг замість 140 грн/кг
- ✓ Сарделька "Ніжна"
👉 141,90 грн/кг замість 182 грн/кг
- ✓ Ковбаса варена "Сімейна"
👉 80,90 грн/кг замість 98 грн/кг
- ✓ Шинка "Соковита"
👉 196,90 грн/кг замість 242 грн/кг
- ✓ Баки копчені "Особливі"
👉 108,90 грн/кг замість 135 грн/кг
- ✓ Ковбаски "Кабаносі"
👉 160,90 грн/кг замість 182 грн/кг
- ✓ Ковбаса "Магурська"
👉 142,90 грн/кг замість 185,40 грн/кг
- ✓ Биток свинний
👉 195 грн/кг замість 205 грн/кг

miasnyi.pavilion Смачний биток яловичини 🍖

Вона має приємну м'яку текстуру, що тане в роті, даруючи непередбачувані відчуття кожному шматочку. 😊
Під час приготування м'ясо зберігає свої природні соки, що робить його неперевершеним на смаковому рівні.

Чекаємо вас у нашому магазині «М'ясний Павільйон», де ви зможете придбати свіжий та смачний биток яловичини за адресою:

📍 вул. Коцюбинського, 4 (навпроти кінцевої зупинки "Залізничний вокзал")

#битокяловичини #смачнийстейк
#яловичина #мяснийпавільйон #вінниця
#мясниймагазин #якіснепродукти

miasnyi.pavilion Шинка соковита – це продукт, який має багато корисних властивостей для організму, чому шинка є корисною? 😊

- ✓ Містить велику кількість білка, який є будівельним матеріалом для наших клітин, м'язів, шкіри та органів. Білок допомагає підтримувати й відновлювати тканини організму.
- ✓ Різні мікроелементи, такі як залізо, цинк та селен. Ці елементи живлення необхідні для нормального функціонування організму, зміцнення імунітету та підтримки здоров'я.
- ✓ Має відносно низький вміст жирів порівняно з іншими м'ясними продуктами. Це робить її привабливим вибором для тих, хто звертає увагу на здорове харчування та контролює свою вагу.

За смачною та якісною продукцією чекаємо вас за адресою:

📍 вул. Коцюбинського, 4 (навпроти кінцевої зупинки "Залізничний вокзал")

#мяснийпавільйон #шинка #вінниця
#мясниймагазин #якіснепродукти

BUTCHER SHOP

miasnyi.pavilion Поверніться в дитинство зі смачними сосисками "Шкільні" ✨

Сосиски стали популярними в середовищі школярів завдяки своєму смаку та доступності. Вони часто використовуються у шкільних закладах як швидкий та ситний варіант перекусу для дітей.

Завітайте до нас за адресою:

📍 вул. Коцюбинського, 4 (навпроти кінцевої зупинки «Залізничний вокзал»)

#мяснийпавільйон #сосиски #вінниця
#мясниймагазин #шкільні
#смачнісосиски #сніданок

miasnyi.pavilion Варена ковбаса – це ситність і швидкість в одній страві. Вам не доведеться витратити багато часу на приготування.

Ідеальний вибір для швидкого та ситного сніданку. Заходьте до нас та насолоджуйтеся її неперевершеним смаком! 🥪

Чекаємо вас за адресою:

📍 вул. Коцюбинського, 4 (навпроти кінцевої зупинки "Залізничний вокзал")

#мяснийпавільйон #ковбаса #вінниця
#мясниймагазин #якіснепродукти

BUTCHER SHOP

miasnyi.pavilion Свиняче серце - це продукт, який може викликати інтерес у гурманів та любителів незвичайних страв. Ось кілька цікавих фактів про свиняче серце:

- 1 Є джерелом високоякісних білків, заліза, цинку та вітаміну B12.
- 2 Свиняче серце можна використовувати у різних стравах. Воно може бути смаженим, тушкованим, запеченим або використовуватися як начинка для пирогів і рулетів.
- 3 Більш доступним за ціною, ніж інші частини свинини, при цьому містить менше жиру і холестерину.

Чекаємо вас за адресою:

📍 вул. Коцюбинського, 4 (навпроти кінцевої зупинки "Залізничний вокзал")

#мяснийпавільйон #мясо #вінниця
#мясниймагазин #якіснепродукти

miasnyi.pavilion Куряча гомілка - це одна з найсмачніших і найбільш поживних частин птиці. 🍗

🐔 Чому варто обрати курячу гомілку? Ось кілька цікавих фактів:

- 1 Ніжність і сочність - має м'якку, ніжну текстуру і багато соку, що робить її ідеальною для приготування неперевершених страв.
- 2 Багато білка - це м'ясо є відмінним джерелом високоякісних білків, необхідних для будівництва та відновлення м'язової тканини.
- 3 Універсальність в кулінарії - куряча гомілка може бути приготована по-різному: запеченою, смаженою, тушованою або використовуватися для приготування смачного бульйону.

За смачною та якісною продукцією чекаємо вас за адресою:

📍 вул. Коцюбинського, 4 (навпроти кінцевої зупинки "Залізничний вокзал")

#мяснийпавільйон #мясо #вінниця
#мясниймагазин #свіжемясо #курячі

BUTCHER SHOP

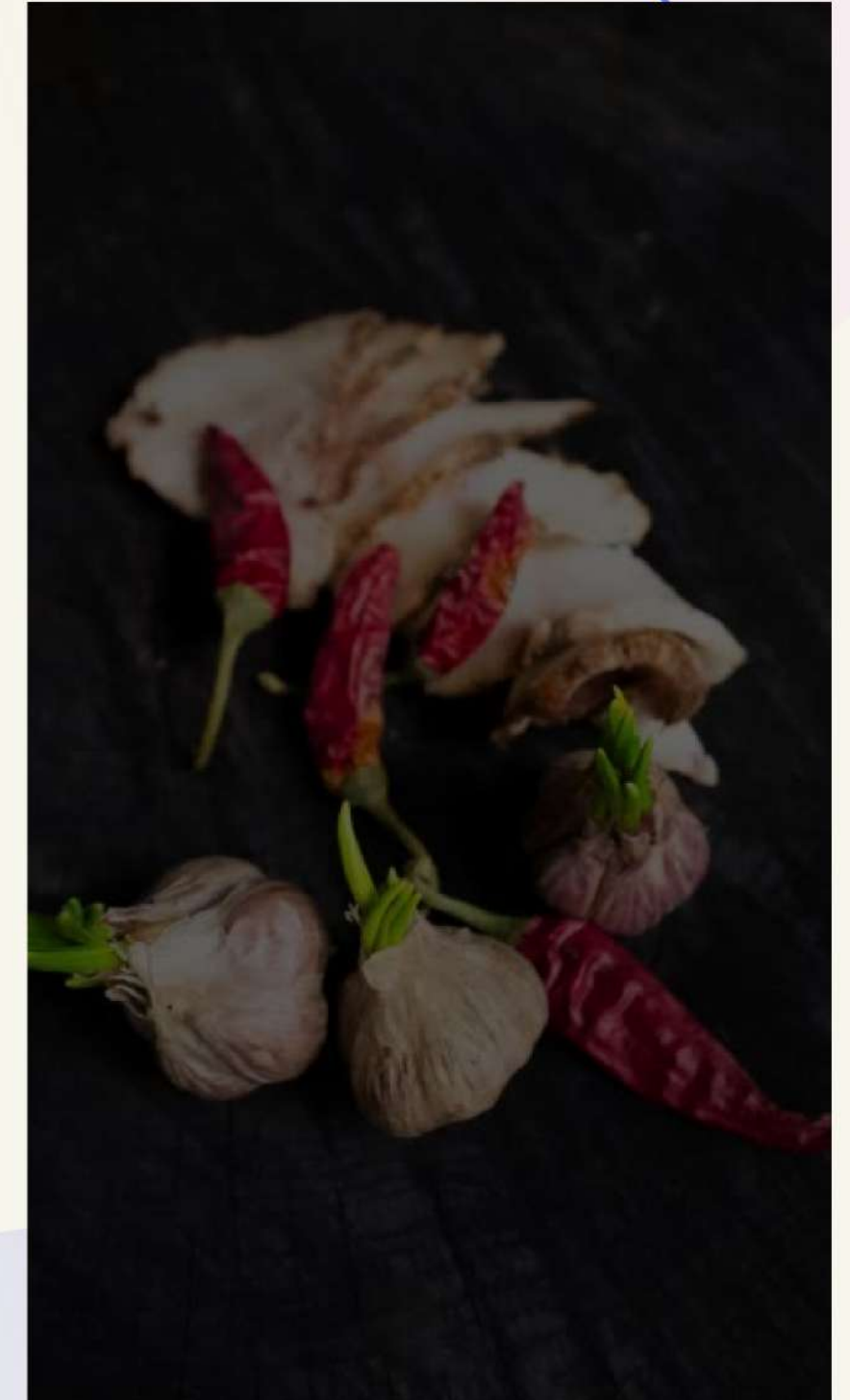
1

2

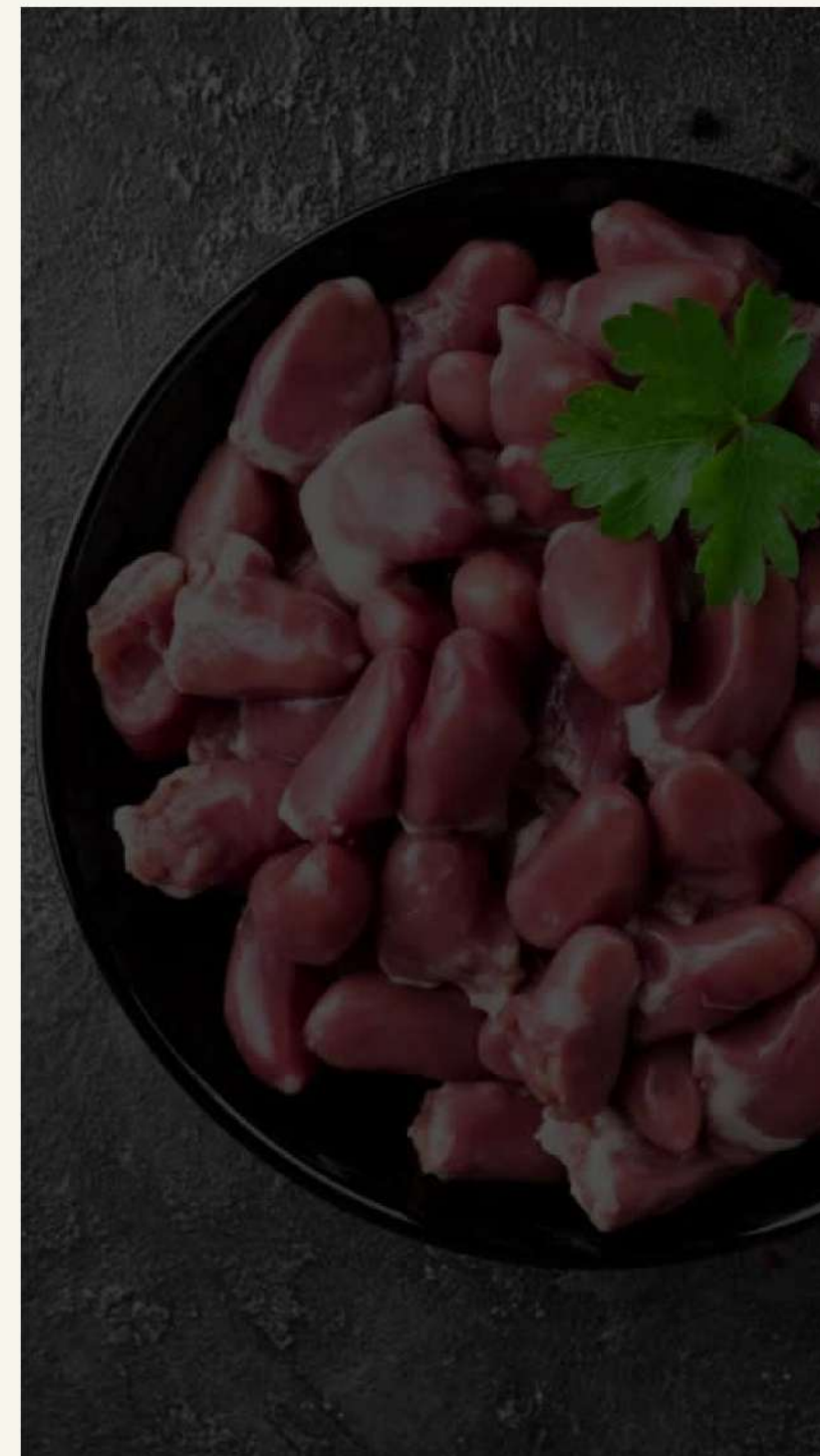
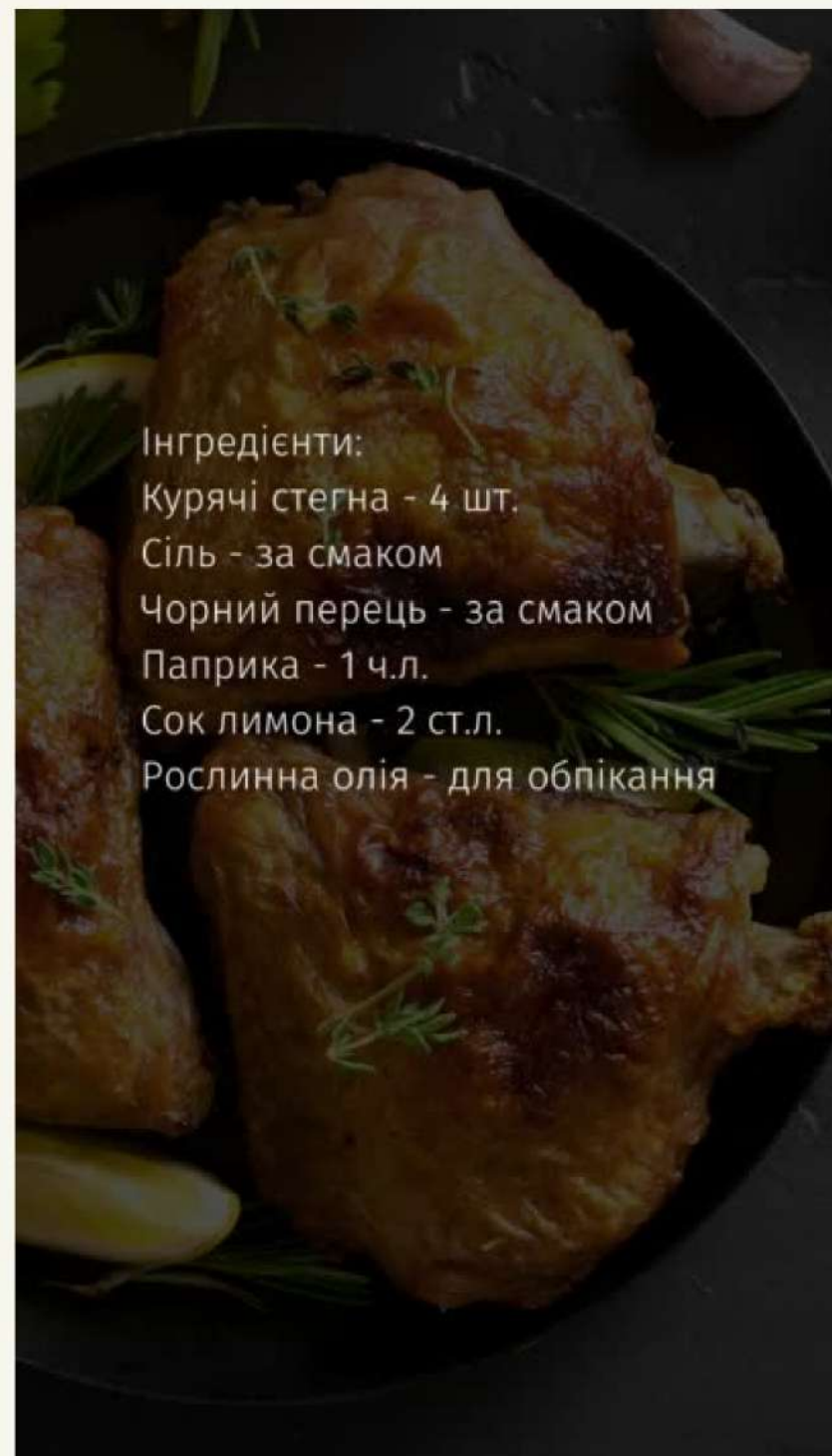
Замочіть ребра в маринаді протягом кількох годин або навіть вночі. Підготуйте вогнище розпалюючи вугілля або дрова до гарячого стану.

Добре промийте ребра, щоб видалити залишки маринаду. Покладіть ребра на решітку або на вогнище. Смажте їх з обох сторін до отримання золотисто-коричневого кольору та хрусткості.

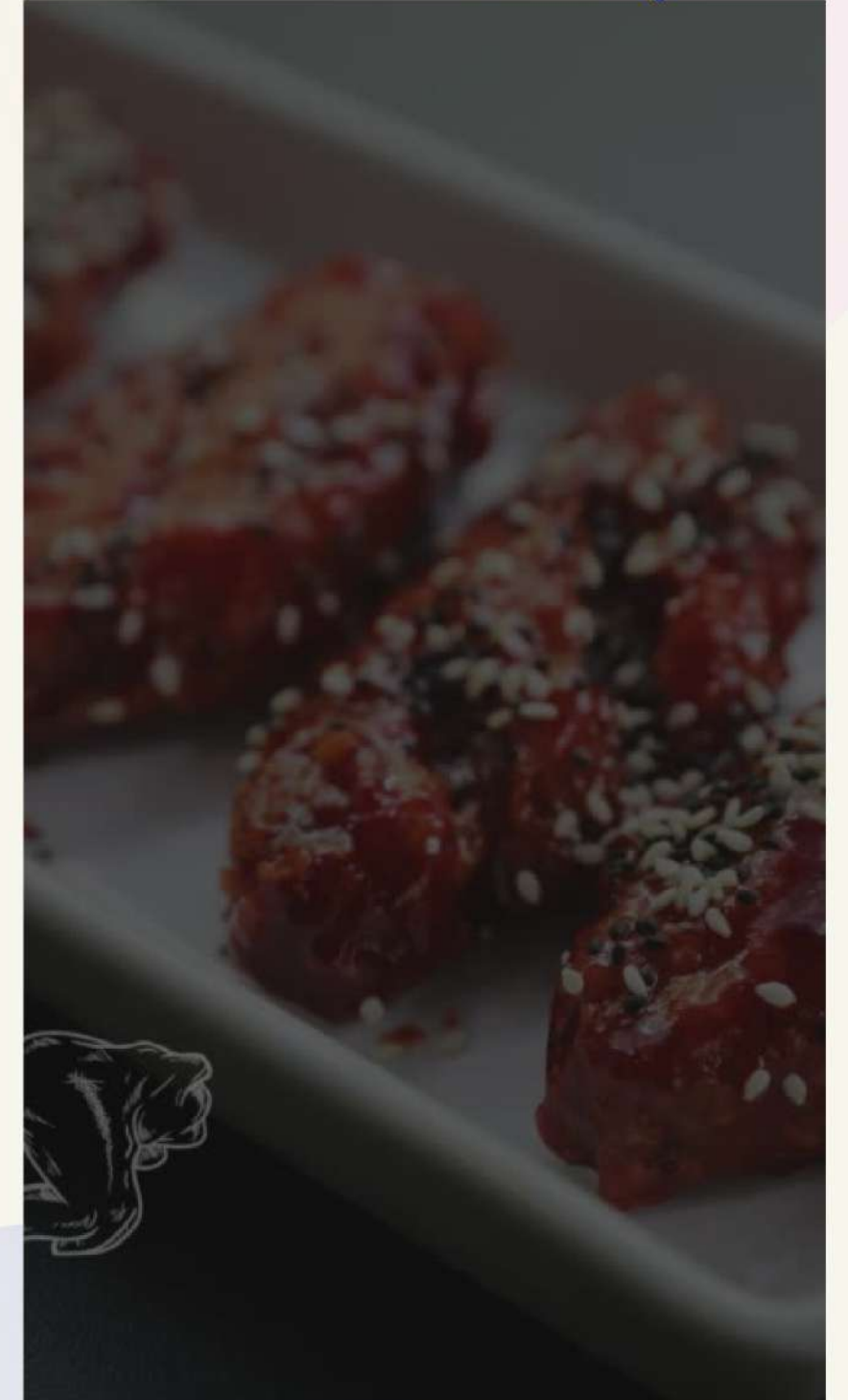
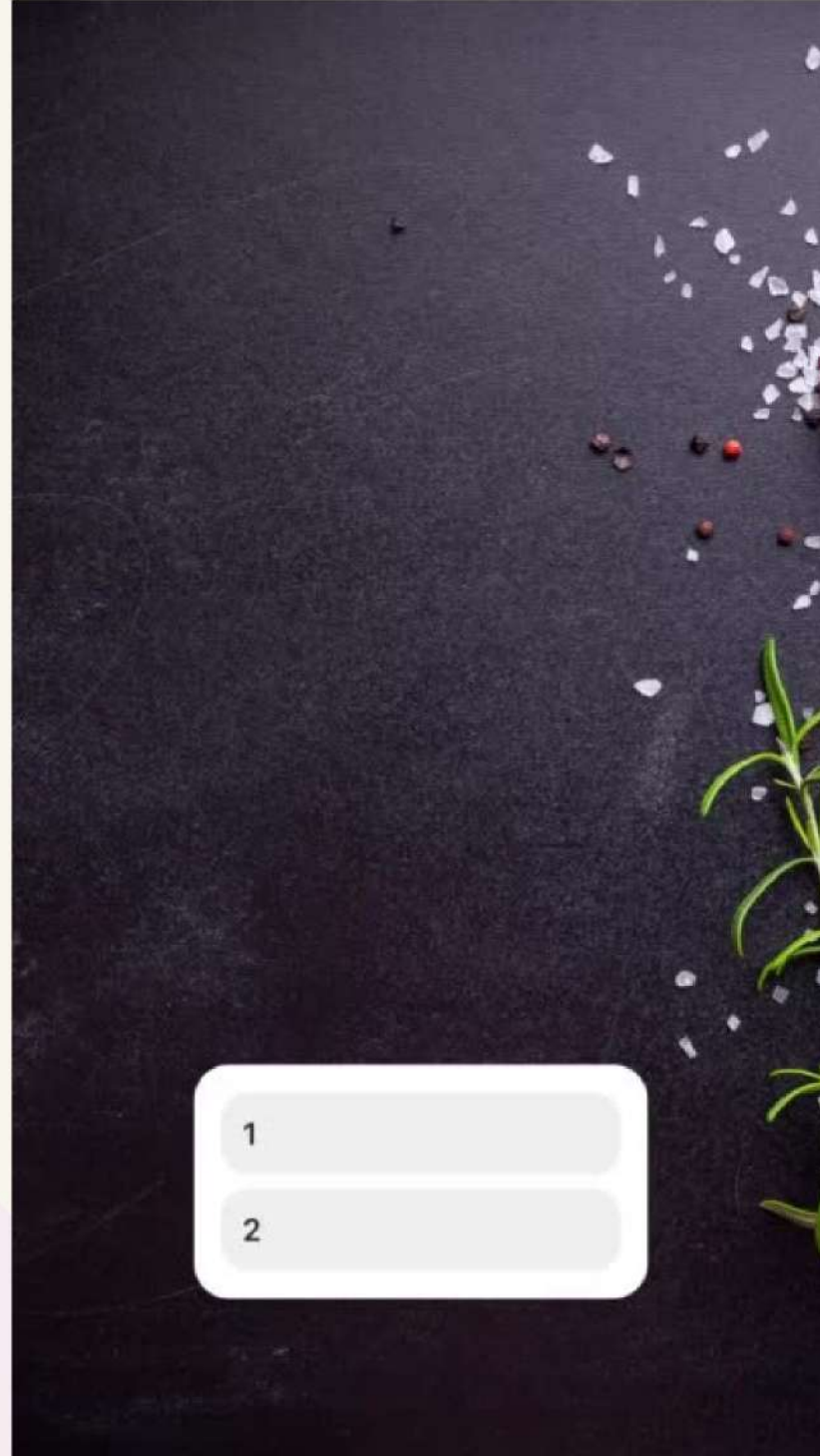
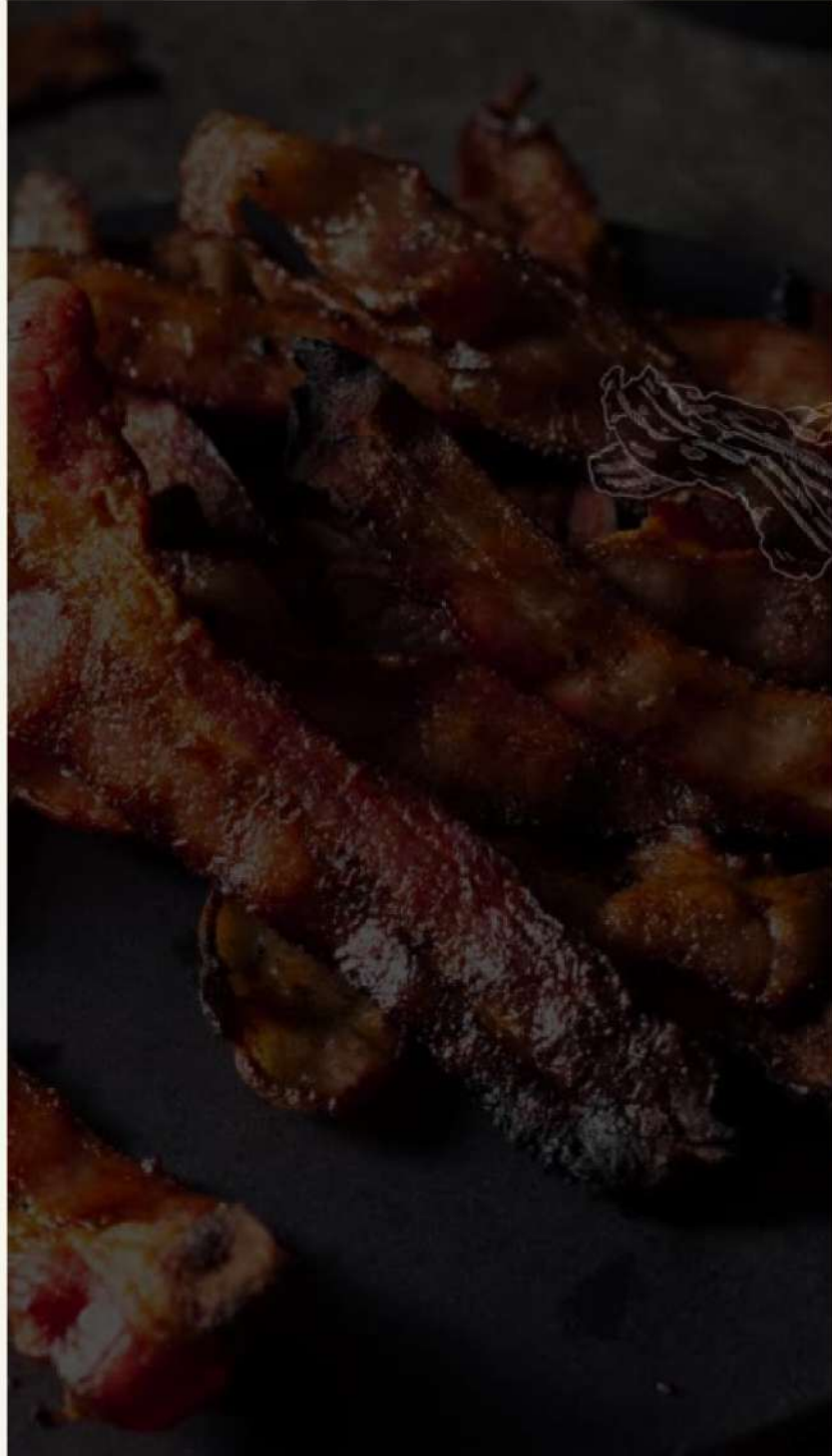
Якщо ви бажаєте, можна підсмажити ребра з обох боків протягом останніх кількох хвилин смаження, щоб додати більше хрусткості. Після смаження ребер відставте їх на декілька хвилин, щоб соки розподілилися і м'ясо трохи відпочило. Подайте ребра на пікніку зі своїми улюбленими.



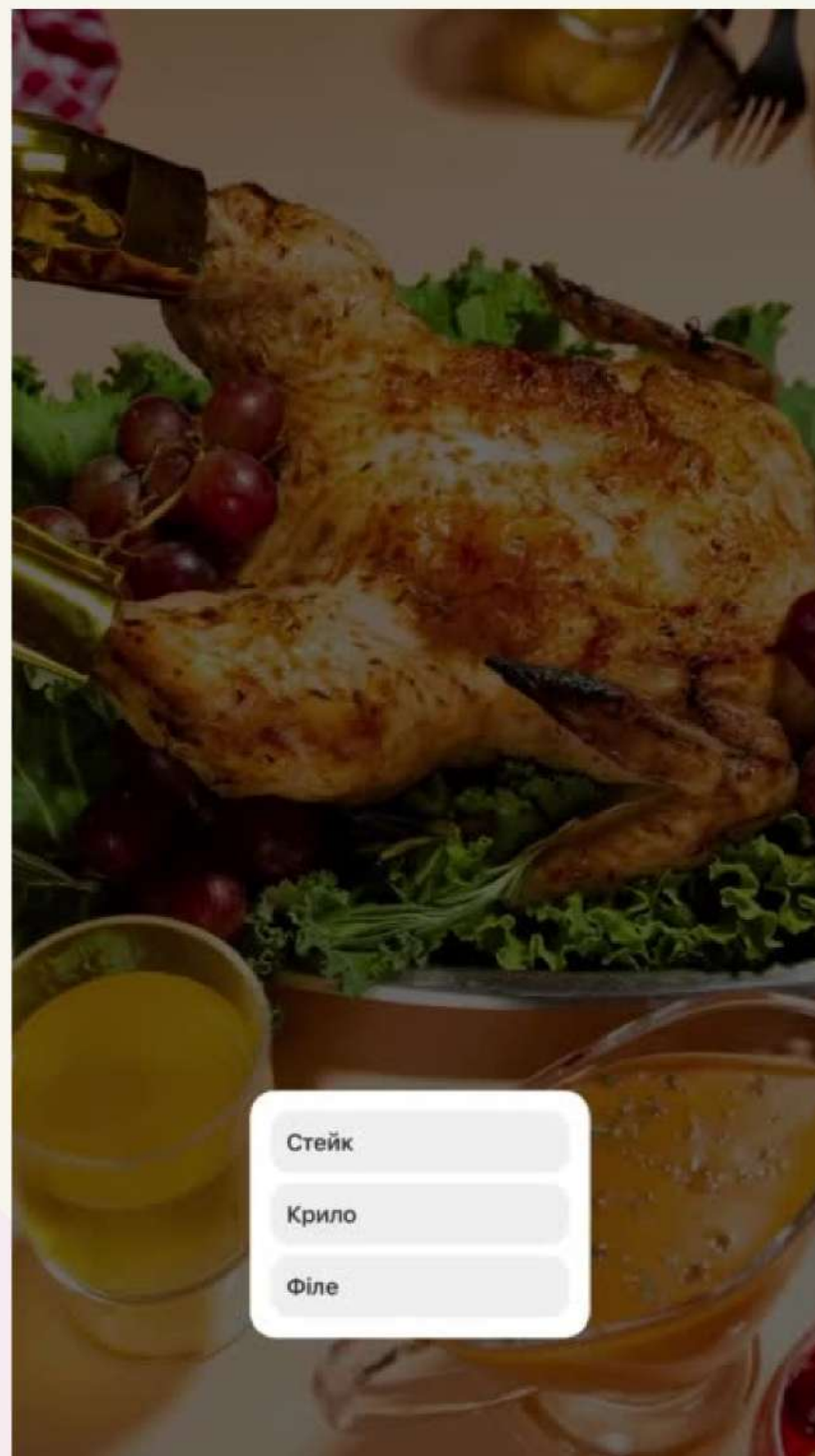
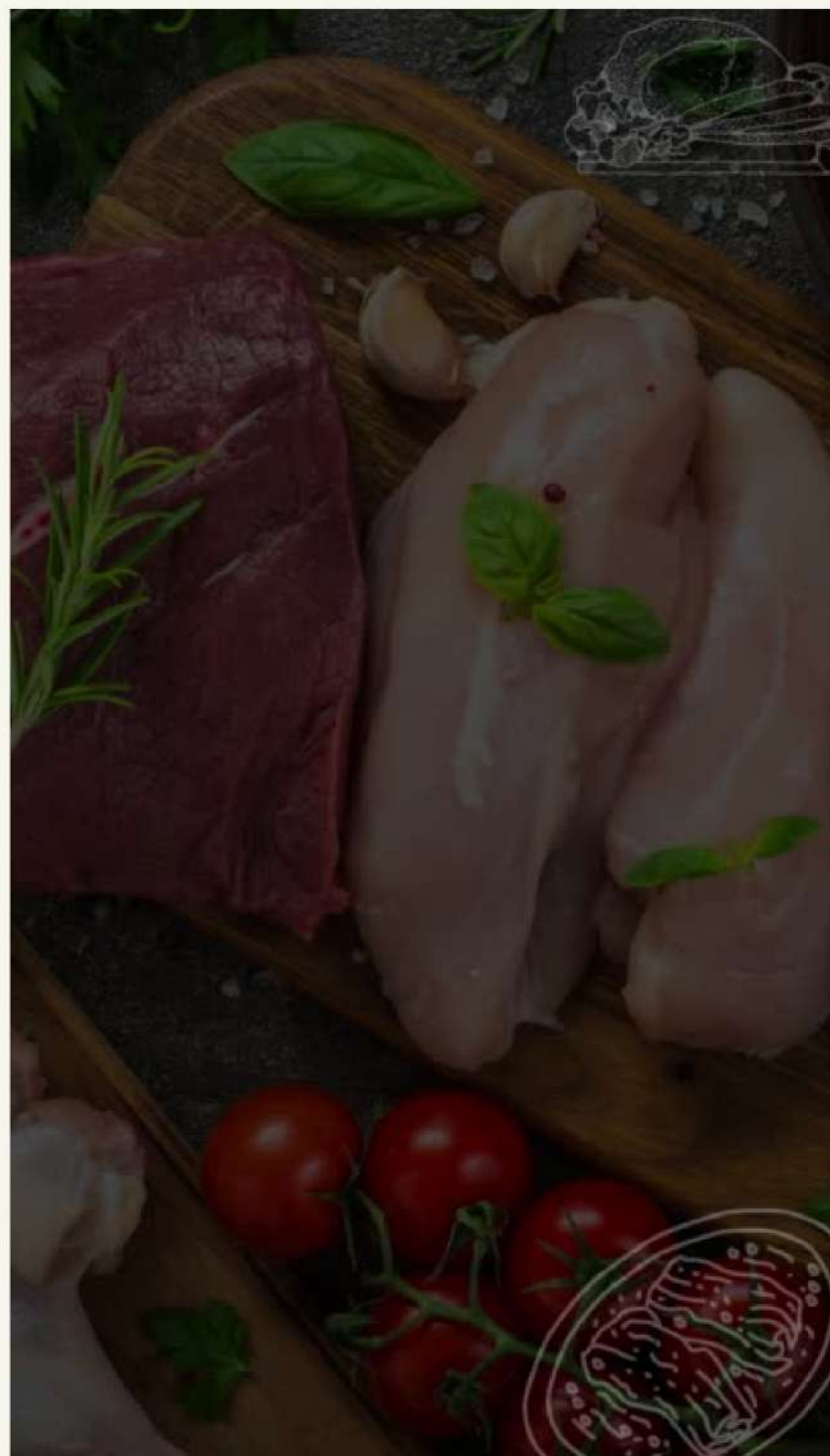
BUTCHER SHOP



BUTCHER SHOP



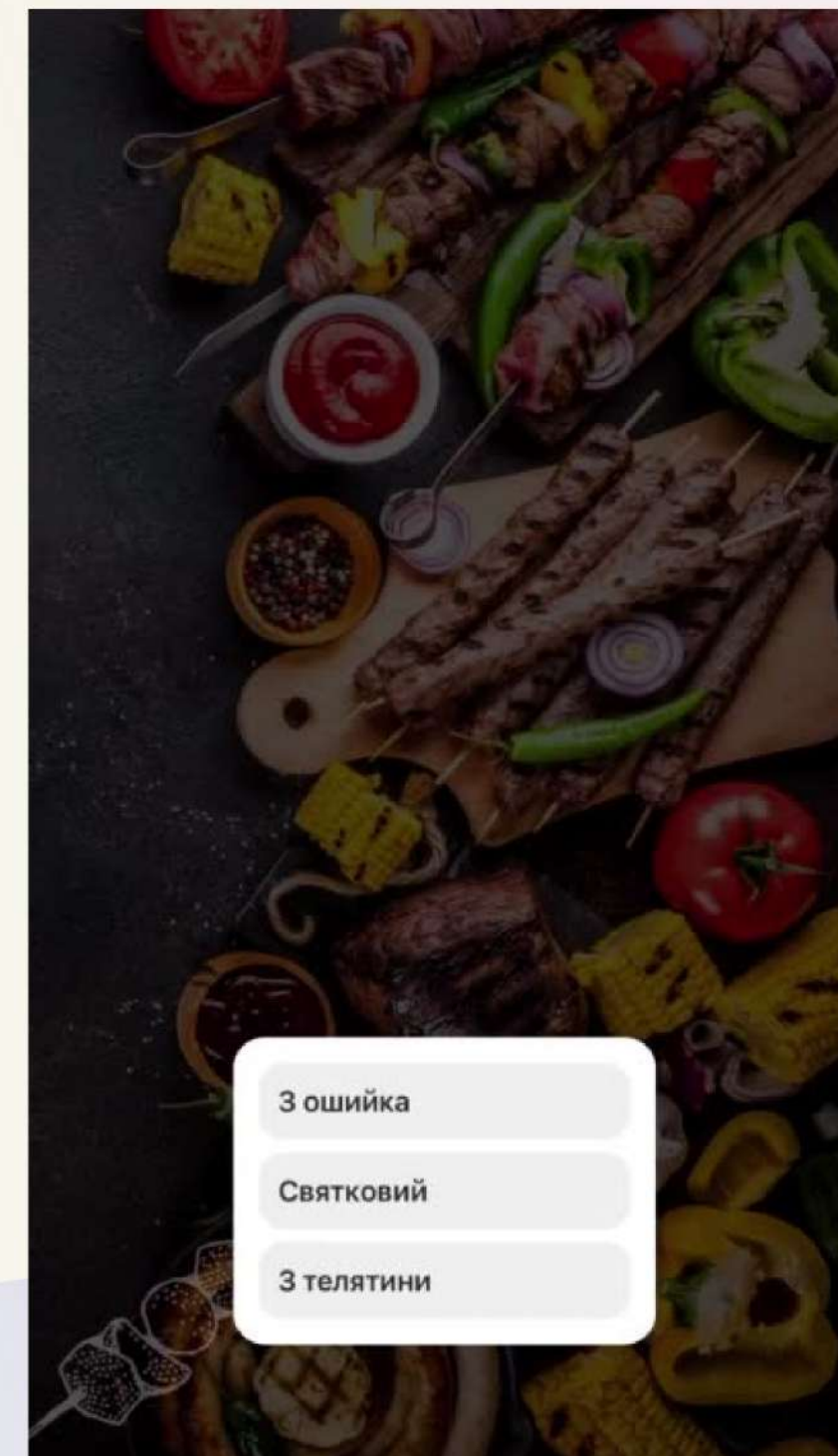
BUTCHER SHOP



Стейк

Крило

Філе

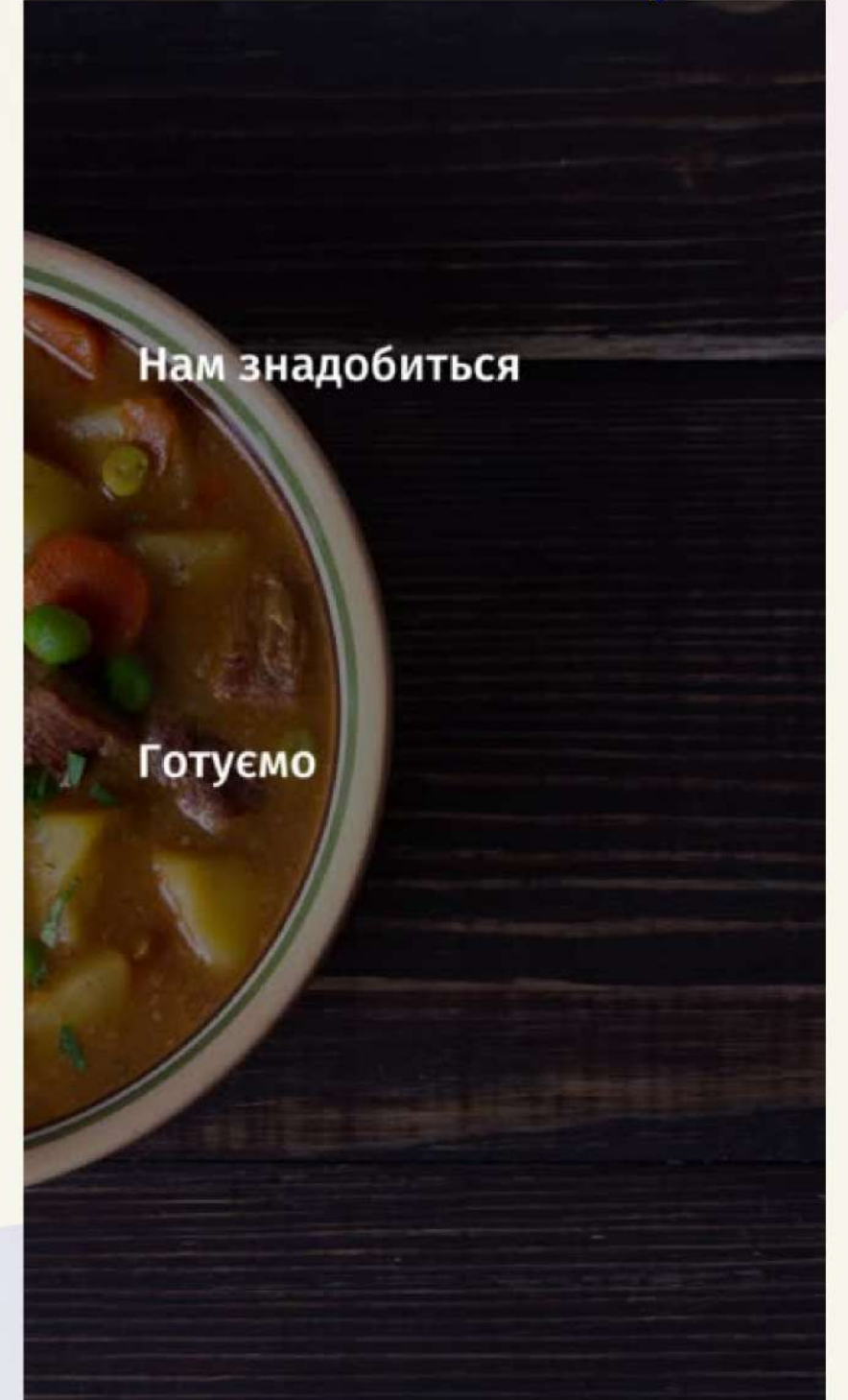
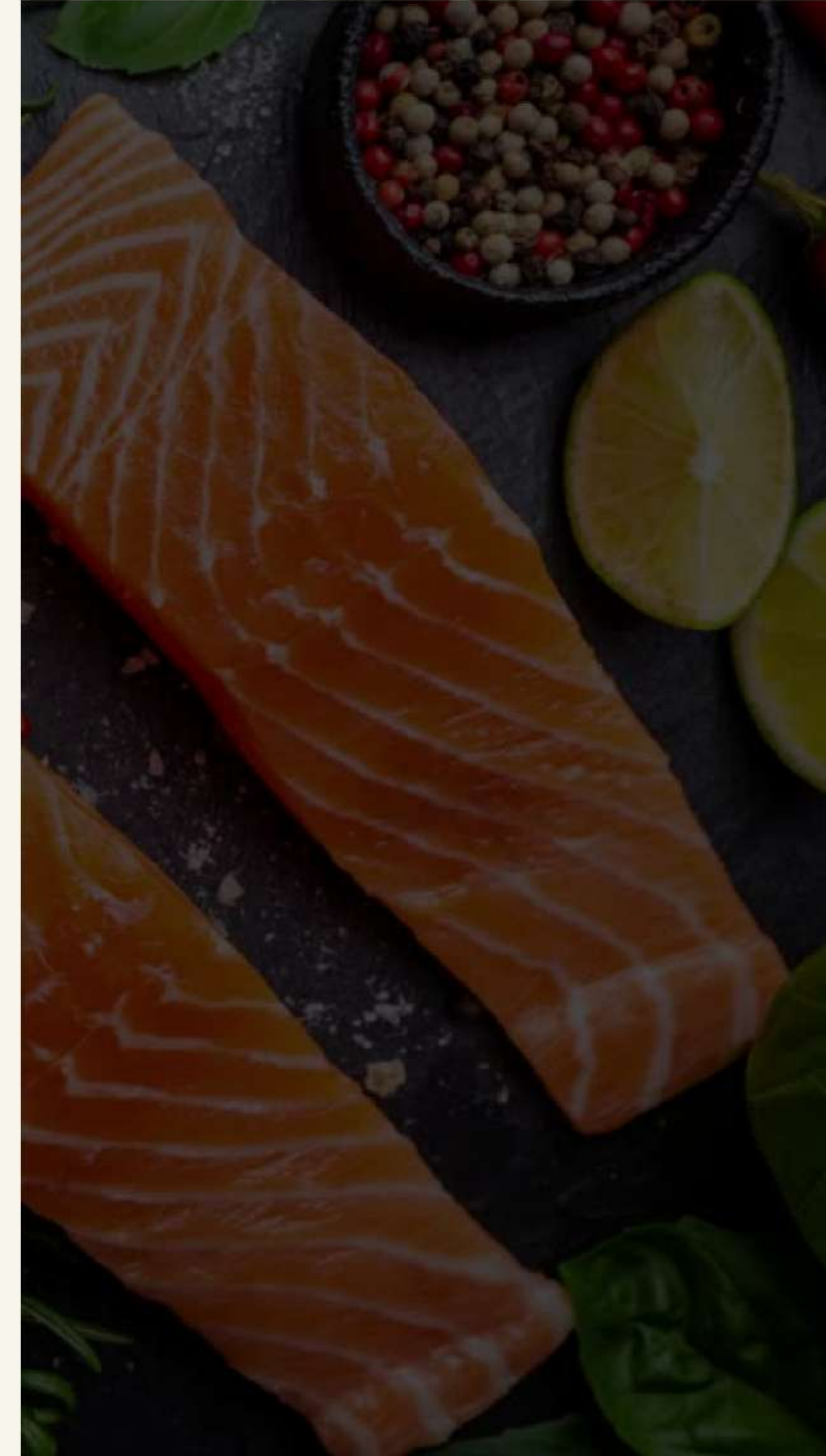
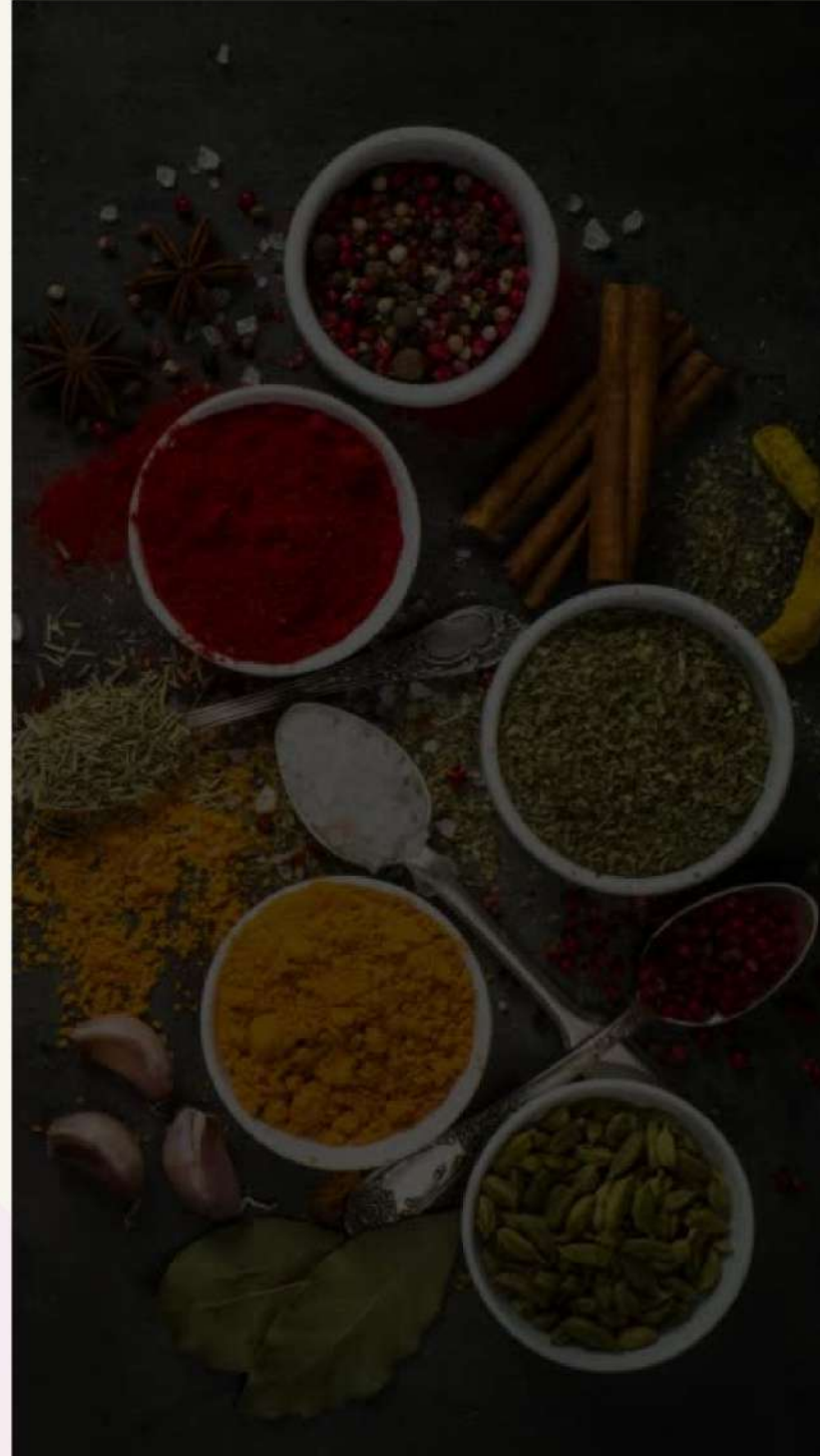


З ошийка

Святковий

З телятини

BUTCHER SHOP



Нам знадобиться

Готуємо