



ДОКТОРСКАЯ

ВАРЕНАЯ
ПОЛИАМИДНАЯ ОБОЛОЧКА



Клинская «Докторская» выпускается строго по ГОСТу, содержит только нежирную свинину и говядину высшего сорта, цельное молоко, натуральные яйца и специи. Легкая нотка натурального кардамона и мускатного ореха придает изысканности классическому вкусу, а натуральное молоко делает ее консистенцию особенно нежной.

срок годности: 20 суток

БАТОНЫ ~ 1,8 кг, 1,2 кг, 500 г

ДОКТОРСКАЯ

ВАРЕНАЯ
ЦЕЛЛОФАНОВАЯ ОБОЛОЧКА



Клинская «Докторская» выпускается строго по ГОСТу, содержит только нежирную свинину и говядину высшего сорта, цельное молоко, натуральные яйца и специи с легкой ноткой кардамона и мускатного ореха. Отличается легким ароматом копчения благодаря целлофановой дымопроницаемой оболочке, в которой производится эта «Докторская» колбаса.

срок годности: 20 суток

БАТОН ~ 800 г (МГА)

ДОКТОРСКАЯ

ВАРЕНАЯ
БЕЛКОВАЯ ОБОЛОЧКА



Клинская «Докторская» выпускается строго по ГОСТу, содержит только нежирную свинину и говядину высшего сорта, цельное молоко, натуральные яйца и специи с легкой ноткой кардамона и мускатного ореха. Отличается тем, что выпускается в белковой дымопроницаемой оболочке, благодаря которой колбаса приобретает яркий аромат копчения.

срок годности: 20 суток

БАТОН ~ 800 г (МГА); 600 г (В/У)

ДОКТОРСКАЯ

ВАРЕНАЯ
НАТУРАЛЬНАЯ ОБОЛОЧКА



Клинская «Докторская» выпускается строго по ГОСТу, содержит только нежирную свинину и говядину высшего сорта, цельное молоко, натуральные яйца и специи с легкой ноткой кардамона и мускатного ореха. Отличается тем, что выпускается в натуральной дымопроницаемой оболочке, благодаря которой колбаса приобретает тонкий аромат копчения. «Докторская» в такой оболочке во все времена служила мерилем качества и пользовалась особой популярностью.

срок годности: 20 суток

БАТОН ~ 3 кг (МГА), ~ 450 г (В/У)

МОЛОЧНАЯ

ВАРЕНАЯ
ПОЛИАМИДНАЯ ОБОЛОЧКА



Клинская «Молочная» (ГОСТ) – самая нежная из всех видов вареных колбас. В ее состав входят говядина высших сортов, немного нежирной свинины, натуральные яйца и небольшое количество соли. Добавление цельного молока и отсутствие ярких специй придает вкусу тонкий сливочный оттенок.

срок годности: 20 суток

БАТОНЫ ~ 1,8 кг, ~ 1,2 кг, 500 г

ЛЮБИТЕЛЬСКАЯ

ВАРЕНАЯ
НАТУРАЛЬНАЯ ОБОЛОЧКА



Клинская «Любительская» в натуральной оболочке изготавливается строго по ГОСТу из нежирной свинины, говядины высших сортов с добавлением кусочков шпика, которые создают красивый рисунок на срезе, из душистых приностей, придающих колбасе яркий, насыщенный вкус. Аромат дополнен легким копчением на натуральной буквой щепе.

срок годности: 20 суток

БАТОНЫ ~ 3 кг (МГА), ~ 450 г (В/У)

ЛЮБИТЕЛЬСКАЯ

ВАРЕНАЯ
ПОЛИАМИДНАЯ ОБОЛОЧКА



Клинская «Любительская» изготавливается строго по ГОСТу из нежирной свинины, говядины высших сортов с добавлением кусочков шпика, которые создают красивый рисунок на срезе. Душистые приности и натуральные специи придают этой колбасе яркий, насыщенный вкус и аромат.

срок годности: 20 суток

БАТОН ~ 1,2 кг

ТЕЛЯЧЬЯ

ВАРЕНАЯ
НАТУРАЛЬНАЯ ОБОЛОЧКА



Клинская Телячья «ГОСТ» в натуральной оболочке — настоящий шедевр колбасного кулинарного искусства. В ее состав входят нежная свинина и лучшая телятина с добавлением кусочков языка и фисташек, а также натуральные яйца и приности. В завершение колбаса проходит стадию легкого копчения на натуральной буквой щепе.

срок годности: 20 суток

БАТОНЫ ~ 3 кг (МГА), ~ 450 г (В/У)

ЛИВЕРНАЯ ЯИЧНАЯ

ВАРЕНАЯ
ПОЛИАМИДНАЯ ОБОЛОЧКА



Клинская «Ливерная яичная» традиционно готовится из свинины, свиной и говяжьей печени и натуральных яиц. В ее состав также входят цельное молоко, пшеничная мука высшего сорта, лук, приности, соль и сахар. Особый способ приготовления этой колбасы позволяет сохранить все полезные свойства свиной и говяжьей печени.

срок годности: 20 суток

БАТОН 350 г

СЛИВОЧНАЯ

ВАРЕНАЯ
ПОЛИАМИДНАЯ ОБОЛОЧКА



В состав колбасы «Сливочная», помимо традиционных свинины, говядины и пряных специй, входят натуральные сливки, которые и отличают ее вкус от других вареных колбас и делают ее особенно нежной.

срок годности: 20 суток

БАТОН ~ 1,2 кг

ПОДМОСКОВНАЯ

ВАРЕНАЯ
ПОЛИАМИДНАЯ ОБОЛОЧКА



Рецепт колбасы «Подмосковная», разработанный технологами мясокомбината «Клинский», основан на гармоничном сочетании нежирной свинины и натуральных специй. Благодаря такому сочетанию она станет прекрасным дополнением к любому столу.

срок годности: 20 суток

БАТОН ~ 1,8 кг

РУССКАЯ

ВАРЕНАЯ
ПОЛИАМИДНАЯ ОБОЛОЧКА



Клинская «Русская» (ГОСТ) сочетает в себе многовековые кулинарные традиции и современные требования к производству колбас. Ее основу составляют: высококачественная говядина, отборная свинина и шпик. Добавление свежего измельченного чеснока делает ее вкус ярким и запоминающимся.

срок годности: 20 суток

БАТОН ~ 1,8 кг

РУССКАЯ

ВАРЕНАЯ
НАТУРАЛЬНАЯ ОБОЛОЧКА



Клинская «Русская» (ГОСТ) в натуральной оболочке сочетает в себе многовековые кулинарные традиции и современные требования к производству колбас. Ее основу составляют: высококачественная говядина, отборная свинина и шпик. Добавление свежего измельченного чеснока делает ее вкус ярким и запоминающимся. А завершающий процесс копчения на натуральной древесной щепе придает ей неповторимый аромат.

срок годности: 20 суток

БАТОН ~ 3 кг (МГА)

РУССКАЯ

ВАРЕНАЯ
ЦЕЛЛОФАНОВАЯ ОБОЛОЧКА



Клинская «Русская» (ГОСТ) в целлофановой оболочке сочетает в себе многовековые кулинарные традиции и современные требования к производству колбас. Ее основу составляют: высококачественная говядина, отборная свинина и шпик. Добавление свежего измельченного чеснока делает ее вкус ярким и запоминающимся. А завершающий процесс копчения на натуральной древесной щепе придает ей неповторимый аромат.

срок годности: 20 суток

БАТОН ~ 800 гр (МГА)

КЛИНСКАЯ

ВАРЕНАЯ
ПОЛИАМИДНАЯ ОБОЛОЧКА



Колбаса «Клинская» приготовлена по классической рецептуре из свинины и говядины с добавлением небольшого количества натурального чеснока, который придает традиционному вкусу яркость и аромат.

срок годности: 20 суток

БАТОН ~ 1,8 кг

К ЧАЮ

ВАРЕНАЯ
ПОЛИАМИДНАЯ ОБОЛОЧКА



В советские времена эту вареную колбасу покупали именно к чаю, за что она и получила такое название. В ее состав входят говядина, свинина, шпик, немного соли, черный молотый перец и чеснок. Благодаря яркому вкусу и нежной консистенции вареная колбаса «К чаю» от «Клинского» прекрасно подойдет для любого завтрака.

срок годности: 20 суток

БАТОН ~ 1,8 кг

ВЕТЧИНАЯ КЛИНСКАЯ

ВАРЕНАЯ
ПОЛИАМИДНАЯ ОБОЛОЧКА



Клинская «Ветчинная» приготовлена из нежирной свинины и говядины. Классический вкус гармонично подчеркнут добавлением мускатного ореха, а небольшие мясные кусочки образуют красивый рисунок на срезе.

срок годности: 20 суток

БАТОН ~ 1,8 кг



КЛИНСКАЯ

ВАРЕНАЯ
БЕЛКОВАЯ ОБОЛОЧКА



Ветчина «Клинская» – это мясной деликатес, который готовится из отборной нежирной свинины, натуральных пряностей с ноткой мускатного ореха и небольшого количества соли. Ее отличительной особенностью является добавление в рецептуру натурального цветочного меда, который придает ветчине особенную мягкость и нежность.

срок годности: 20 суток

БАТОН ~ 1,5 кг (МГА), 530 г (В/У)

ДЛЯ ТОСТОВ ПО-КЛИНСКИ

ВАРЕНАЯ
ПОЛИАМИДНАЯ ОБОЛОЧКА



Вкусная и аппетитная ветчина «По-клински» имеет прямоугольную форму, поэтому идеально подходит для хрустящего тоста. Сочная, нежная свинина, натуральные пряности с ноткой мускатного ореха, соль и сахар – рецепт лучшей ветчины для завтрака.

срок годности: 15 суток

БАТОН ~ 3 кг, ~ 450 г (В/У)

ДЕЛИКАТЕСНАЯ

ВАРЕНАЯ
НАТУРАЛЬНАЯ ОБЛОЧКА



Классический вкус клинковой ветчины «Деликатесная», приготовленной из нежирной свинины, подчеркивается тонким ароматом копчения на буковой щепе и ярким букетом натуральных специй.

срок годности: 20 суток

БАТОН ~ 3 кг (МГА), ~ 450 г (В/У)



МОЛОЧНЫЕ

СОСИСКИ

ЦЕЛЛОФАНОВАЯ ОБОЛОЧКА



Сосиски «Молочные» (ГОСТ) — лидер продаж № 1 в Москве и Московской области. Этот уникальный продукт — настоящая визитная карточка мясокомбината. При их производстве используются только лучшая нежирная свинина и говядина высшего сорта, натуральные яйца и цельное молоко, а также специи. Вот уже много лет характерный молочный вкус этих сосисок знают и любят как взрослые, так и дети.

срок годности: 20 суток

УПАКОВКА ~ 3 кг (МГА), ~ 2 кг (МГА), ~ 1 кг (МГА), 530 г (МГА),
280 г (В/У), 280 г (МГА)

ЛЮБИТЕЛЬСКИЕ

СОСИСКИ

ЦЕЛЛОФАНОВАЯ ОБОЛОЧКА



Клинские сосиски «Любительские» еще с советских времен завоевали всенародную популярность. Они производятся по ГОСТу из отборной говядины и нежирной свинины с добавлением натуральных специй: перца, имбиря и кориандра. Клинские «Любительские» отличаются не только нежным вкусом и тонким ароматом копчения, но и необыкновенной сочностью.

срок годности: 20 суток

УПАКОВКА 510 г (МГА)

ВЕНСКИЕ

СОСИСКИ

ЦЕЛЛОФАНОВАЯ ОБОЛОЧКА



Впервые сосиски «Венские» появились в XIX веке в Вене, за что и получили свое название. На основе австрийских традиций технологи «Клинского» создали свой уникальный продукт, который пришелся по душе российским покупателям и вот уже много лет пользуется заслуженной популярностью. В приготовлении этих сосисок используется нежирная свинина, лучшая говядина и натуральные специи, в которых и скрыт венский секрет.

срок годности: 20 суток

УПАКОВКА ~ 4,5 кг (МГА), ~ 2 кг (МГА), ~ 1 кг (МГА), 470 г (МГА),
280 г (МГА)

СЛИВОЧНЫЕ

СОСИСКИ

ЦЕЛЛОФАНОВАЯ ОБОЛОЧКА



Секрет приготовления сосисок «Сливочные» — в добавлении сливочного масла, свежих яиц и натурального коровьего молока в фарш из говядины и нежирной свинины. Вкусные, сочные и ароматные сосиски дополнят семейный завтрак или станут основой сытного обеда.

срок годности: 20 суток

УПАКОВКА ~ 2 кг (МГА), 470 г (МГА), 260 г (МГА)

ТЕЛЯЧЬИ ПО-КЛИНСКИ
СОСИСКИ
БЕЛКОВАЯ ОБОЛОЧКА



Сосиски «Телячьи по-Клински» – любимое утреннее лакомство взрослых и детей. Секрет их нежного вкуса в повышенном содержании нежной говядины в сочетании с нежирной свиной, легкими пряностями и небольшим количеством соли и сахара. Эти сосиски обладают потрясающим ароматом, который моментально собирает всю семью за обеденным столом.

срок годности: 20 суток
УПАКОВКА ~ 2 кг (МГА), 470 г (МГА),

КЛИНСКИЕ С СЫРОМ
СОСИСКИ
ЦЕЛЛОФАНОВАЯ ОБОЛОЧКА



Авторский рецепт сосисок «Клинские с сыром» с сыром разработан технологами «Клинского» мясокомбината, которым они по праву гордятся. В составе нет ничего лишнего: только нежная говядина, нежирная свинина, легкие пряности, соль, сахар и кусочки нежнейшего сыра твердых сортов. Теперь каждый может побаловать себя и своих близких великолепными сосисками, приготовленными в настоящих клинских традициях.

срок годности: 20 суток
УПАКОВКА ~ 2 кг (МГА), 470 г (МГА)

КЛИНСКИЕ МОЛОЧНЫЕ
СОСИСКИ
БЕЛКОВАЯ ОБОЛОЧКА



Эти сосиски не спутаешь ни с одними другими. Их отличает утонченный сливочный вкус и удлиненная форма. Сосиски «Клинские молочные» выпускаются по авторской рецептуре из лучшей нежирной свинины и охлажденной говядины с добавлением специй, свежих яиц и натуральных сливок.

срок годности: 20 суток
УПАКОВКА 300 г (МГА)

КЛИНСКИЕ С СЫРОМ
СОСИСКИ
БЕЛКОВАЯ ОБОЛОЧКА



Помимо нежирной свинины, отборной говядины и ароматных пряностей в состав этих сосисок входит сыр «Пармезан», признанный одним из лучших сыров во всем мире. Именно он является оригинальной составляющей сосисок «Клинские с сыром» и придает их вкусу особую нежность и сочность.

срок годности: 20 суток
УПАКОВКА 300 г (МГА)

ДОКТОРСКИЕ
СОСИСКИ
ЦЕЛЛОФАНОВАЯ ОБОЛОЧКА



Клинские сосиски «Докторские» являются ближайшими родственниками «Докторской» колбасы. В их состав входят отборные свинина и говядина, а также ароматные натуральные специи. Эти нежные и сытные сосиски станут прекрасным дополнением к семейному ужину.

срок годности: 20 суток
УПАКОВКА ~ 2 кг (МГА), 460 г (МГА)

ДОКТОРСКИЕ
СОСИСКИ
ЦЕЛЛОФАНОВАЯ ОБОЛОЧКА



Клинские сосиски «Докторскими» являются ближайшими родственниками «Докторской» колбасы. В их состав входят отборные свинина и говядина, а также ароматные натуральные специи. Эти нежные и сытные сосиски станут прекрасным дополнением к семейному ужину.

срок годности: 20 суток
УПАКОВКА ~ 2 кг (МГА)

PREMI С ЛЕСНЫМИ ГРИБАМИ
СОСИСКИ
БЕЛКОВАЯ ОБОЛОЧКА



Сосиски Premi с лесными грибами приготовлены по авторской рецептуре, созданной клинскими технологами в лучших традициях высокой кухни. В их состав входят только отборная телятина и постная свинина с добавлением мелко измельченных натуральных лесных грибов, вкус которых изумительно сочетается с мясом. Уникальная упаковка по две сосиски в каждой ячейке позволяет продукту дольше сохранить свою свежесть.

срок годности: 20 суток
УПАКОВКА ~ 400 г (МГА, КАРТОН)

PREMI С СЫРОМ
СОСИСКИ
БЕЛКОВАЯ ОБОЛОЧКА



Сосиски Premi из нежной телятины и индейки с двумя сортами твердых сыров «Чеддер» и «Пармезан» – гордость клинских технологов. Сосиски созданы по их авторскому рецепту с использованием лучших европейских кулинарных традиций высокой кухни, содержат пониженное содержание жира и обладают тонким, изысканным вкусом. Уникальная упаковка по две сосиски в каждой ячейке позволяет продукту дольше сохранить свою свежесть.

срок годности: 20 суток
УПАКОВКА ~ 400 г (МГА, КАРТОН)



КЛИНСКИЕ

САРЕДЬКИ
НАТУРАЛЬНАЯ ОБОЛОЧКА



Сардельки «Клинские» много лет заслуженно пользуются любовью покупателей. Они производятся в натуральной оболочке по традиционной рецептуре, в состав которой входят нежная, сочная свинина и натуральные специи. Копчение на натуральной древесной щепе придает сарделькам легкий вкус и аромат.

срок годности: 20 суток

УПАКОВКА ~ 1 кг (МГА), ~ 500 г (МГА)

ДОКТОРСКИЕ

САРЕДЬКИ
НАТУРАЛЬНАЯ ОБОЛОЧКА



Клинские сардельки «Докторские» производятся из отборной свинины и охлажденной говядины. Их характерный вкус с молочно-сливочным оттенком органично дополняется пряностями, а копчение на натуральной древесине придает им аппетитный аромат.

срок годности: 20 суток

УПАКОВКА ~ 1 кг (МГА), ~ 500 г (МГА)

СВИНЫЕ

САРЕДЬКИ
НАТУРАЛЬНАЯ ОБОЛОЧКА



Клинские сардельки «Свинные» в натуральной оболочке производятся по классической ГОСТовской рецептуре, в состав которой входят нежирная свинина, немного соли и сахара. Из пряностей добавляется только небольшое количество черного перца и чеснока, которые делают вкус этих сарделек более насыщенным. Горячие, сочные, ароматные сардельки «Свинные» от «Клинского» придутся по вкусу всей семье.

срок годности: 20 суток

УПАКОВКА ~ 1 кг (МГА), ~ 500 г (МГА)

ТЕЛЯЧЬИ

САРЕДЬКИ
НАТУРАЛЬНАЯ ОБОЛОЧКА



Сардельки «Телячьи» приготовлены из нежной молодой говядины высшего сорта с добавлением нежирной свинины, которая необходима для придания сочности. В фарш добавляются небольшие кусочки говядины, которые видны на срезе в виде красивого аппетитного рисунка.

срок годности: 20 суток

УПАКОВКА ~ 500 г (МГА)

ШПИКАЧКИ «КЛИНСКИЕ»

САРЕДЬКИ
ПОЛИАМИДНАЯ ОБОЛОЧКА



Шпикачки отличаются ярким пикантным вкусом и наличием мелких кусочков шпика, которые хорошо просматриваются на срезе и благодаря которым они и получили свое название. Нежные, сочные, ароматные шпикачки «Клинские», состоящие только из свинины, свиного шпика, чеснока, черного перца и соли, идеально подходят для гриля и станут незаменимым украшением пикника.

срок годности: 20 суток

УПАКОВКА ~ 1 кг (МГА), 600 г (МГА)



МОСКОВСКАЯ

ВАРЕНО-КОПЧЕНАЯ
ФИБРОУЗ



Варено-копченая колбаса «Московская» готовится в соответствии с ГОСТом из охлажденной говядины высшего сорта с добавлением свиного шпика, черного перца и мускатного ореха. Эта колбаса всегда была одной из самых популярных в нашей стране и до сих пор остается любимым продуктом во многих семьях.

срок годности: **30 суток**

БАТОН ~ 500 г (В/У)

СЕРВЕЛАТ ГОСТ

ВАРЕНО-КОПЧЕНЫЙ
ФИБРОУЗ



Клинский сервелат (ГОСТ) изготавливается из отборной свинины, говядины высших сортов с добавлением мелкого шпика, черного перца и чеснока. Сервелат обладает классическим вкусом, приятным ароматом копчения и красивым сервелатным рисунком на срезе.

срок годности: **30 суток**

БАТОН ~ 800 г, ~ 800 г (В/У), ~ 600 г (В/У), ~ 450 г (В/У)

БАЛЫКОВАЯ

ВАРЕНО-КОПЧЕНАЯ
БЕЛКОВАЯ ОБОЛОЧКА



Отличительной особенностью варено-копченой колбасы «Балыковая» от «Клинского» является ее ветчинная структура. В ее состав входит охлажденная свинина с добавлением натуральных специй, гармоничное сочетание которых обязательно придется по вкусу всем любителям колбасных изделий.

срок годности: **20 суток**

БАТОН ~ 500 г

СЕРВЕЛАТ ФИНСКИЙ

ВАРЕНО-КОПЧЕНЫЙ
ФИБРОУЗ



Рецепт клинского сервелата «Финский» разработан на основе европейских кулинарных традиций. Восхитительная варено-копченая колбаса из свинины, говядины и свиной грудинки с добавлением натуральных специй и ярким ароматом копчения.

срок годности: **20 суток**

БАТОН ~ 800 г (В/У), ~ 600 г, ~ 600 г (В/У)

КНЯЖЕСКАЯ

ВАРЕНО-КОПЧЕНАЯ
ФИБРОУЗ



Клинская колбаса «Княжеская» производится из говядины с небольшим добавлением ароматной свиной грудинки, вкус которой подчеркивается сочетанием ярких специй с легкими нотками копчения, совсем как в далекие старорусские времена.

срок годности: **20 суток**

БАТОН ~ 700 г, ~ 700 г (В/У)

КАРИНТИЯ

ВАРЕНО-КОПЧЕНАЯ
НАТУРАЛЬНАЯ ОБОЛОЧКА



«Каринтия» – это уникальная варено-копченая колбаса в натуральной оболочке, аналогов которой нет на российском рынке. В ее состав входят отборная говядина, нежирная свинина, крупные кусочки шпика и ароматные специи, которые гармонично дополнены измельченным грецким орехом. Выпускается на «Клинском» в оригинальной подпрессованной форме в виде половинки головки сыра.

срок годности: **20 суток**

БАТОН ~ 450 г

СЕРВЕЛАТ РУССКИЙ

ВАРЕНО-КОПЧЕНЫЙ
ФИБРОУЗ



Секрет приготовления сервелата «Русский» кроется в добавлении в состав из свинины и говядины большого количества натурального чеснока, издревле использовавшегося на Руси при приготовлении колбасы.

срок годности: **45 суток**

БАТОН ~ 800 г (В/У)

СВИНАЯ

ВАРЕНО-КОПЧЕНАЯ
ФИБРОУЗ



Нежное название Клинской варено-копченой колбасы – «Свиная», говорит само за себя. В ее состав входит только нежирная свинина с добавлением отборной свиной грудинки в сочетании с ароматным букетом специй, таких как кардамон и черный перец. Изумительно красивый рисунок на срезе, образованный крупными мясными кусочками, станет украшением любого праздничного стола.

срок годности: **20 суток**

БАТОН ~ 800 г, ~ 800 г (В/У), ~ 500 г (В/У), ~ 450 г (В/У)

СЕРВЕЛАТ КАРЕЛЬСКИЙ

ВАРЕНО-КОПЧЕНЫЙ
ФИБРОУЗ



Клинский сервелат «Карельский» изготавливается по авторской рецептуре, разработанной технологами мясокомбината «Клинский». Гурманы смогут по достоинству оценить прекрасно сбалансированное сочетание свинины, говядины высшего сорта, натуральных специй и настоящего рома.

срок годности: **20 суток**

БАТОН ~ 550 г, ~ 450 г (В/У)

СЕРВЕЛАТ КЛИНСКИЙ

ВАРЕНО-КОПЧЕНЫЙ
ФИБРОУЗ



Оригинальная рецептура фирменного сервелата «Клинский» – гордость клинских технологов. Сочетание натурального чернослива и черного перца придает колбасе неповторимый вкус, который обладает множеством ярких гастрономических оттенков.

срок годности: **20 суток**

БАТОН ~ 550 г, ~ 450 г (В/У)

СЕРВЕЛАТ ЗЕРНИСТЫЙ

ВАРЕНО-КОПЧЕНЫЙ
ФИБРОУЗ



Клинский сервелат «Зернистый» приготовлен по оригинальной рецептуре: к классической сервелатной основе добавляется натуральное молоко, которое делает вкус колбасы особенно нежным, придавая ему мягкие сливочные оттенки.

срок годности: **30 суток**

БАТОН ~ 800 г (В/У), ~ 800 г

СЕРВЕЛАТ ЕВРОПЕЙСКИЙ

ВАРЕНО-КОПЧЕНЫЙ
ФИБРОУЗ



Клинский сервелат «Европейский» изготавливается по классической рецептуре в сочетании с традиционным набором специй. Его вкус подчеркивается легким ароматом копчения на натуральной древесной щепе.

срок годности: **30 суток**

БАТОН ~ 800 г, ~ 800 г (В/У)



КРАКОВСКАЯ

ПОЛУКОПЧЕНАЯ
НАТУРАЛЬНАЯ ОБОЛОЧКА



В советские времена рецептура «Краковской» была утверждена ГОСТом и отмечена Знаком качества. Технологи МК «Клинский» бережно относятся к традиционным рецептам. И сегодня в состав «Краковской», как и много лет назад, входят только охлажденная говядина и нежирная свинина. Копчение придает этой колбасе неповторимый аромат, а нотки душистого перца и чеснока – насыщенный вкус и остроту.

срок годности: 15 суток

БАТОН ~ 500 г (МГА)

ЧЕСНОВАЯ ПО-КЛИНСКИ

ПОЛУКОПЧЕНАЯ
НАТУРАЛЬНАЯ ОБОЛОЧКА



«Чесноковая по-Клински» – это классическая полукопченая колбаса в натуральной оболочке. В ее состав входят отборная говядина и нежирная свинина с добавлением чеснока и черного перца, придающих вкусу пикантность. Благодаря такому сочетанию колбаса идеально подойдет для пикника.

срок годности: 20 суток

УПАКОВКА ~ 300 г (МГА)

ТАЛЛИНСКАЯ

ПОЛУКОПЧЕНАЯ
ФИБРОУЗ



Клинская колбаса «Таллинская» изготовлена по ГОСТу из говядины высшего сорта, нежирной свинины и шпика. Душистые специи и натуральный чеснок придают продукту неповторимый вкус, а соблазнительный аромат копчения никого не оставит равнодушным.

срок годности: 15 суток

БАТОН ~ 800 г

КЛИНСКАЯ

ПОЛУКОПЧЕНАЯ
ФИБРОУЗ



Колбаса полукопченая «Клинская» приготовлена из говядины и свинины с добавлением шпика, свежего чеснока и специй. Эта колбаса обладает пикантным вкусом с тонким ароматом копчения.

срок годности: 20 суток

БАТОН ~ 700 г



СЕРВЕЛАТ

сырокопченый
фиброуз



Клинский сырокопченый сервелат изготовлен строго по ГОСТу с добавлением ароматного черного перца и душистого кардамона. Капелька коньяка придает колбасе особенно тонкий вкус и изысканный аромат.

срок годности: **120 суток**

БАТОН ~ 500 г

СВИНАЯ

сырокопченая
фиброуз



Клинекая колбаса сырокопченая «Свиная» изготовлена строго по ГОСТу и обладает особенно нежным вкусом благодаря использованию отборной свинины с добавлением крупных кусочков свиной грудинки. Сдержанный благородный вкус колбасе придает сочетание белого перца и коньяка.

срок годности: **120 суток**

БАТОН ~ 500 г, 300 г (В/У)

БРАУНШВЕЙГСКАЯ

сырокопченая
фиброуз



Клинская сырокопченая «Брауншвейгская» – одна из самых популярных сырокопченых колбас. Она изготавливается в строгом соответствии с ГОСТом – из говядины высшего сорта и нежирной свинины с добавлением свиного шпика, черного перца, кардамона и коньяка. Колбаса имеет слегка острый, солоноватый вкус с ярко выраженным ароматом пряностей и копчения.

срок годности: **120 суток**

БАТОН ~ 500 г, 300 г (В/У)

ЗЕРНИСТАЯ

сырокопченая
фиброуз



Клинская сырокопченая колбаса «Зернистая» изготавливается в соответствии с ГОСТом по классической рецептуре из отборной говядины и нежирной свинины с добавлением измельченного шпика. Чеснок, черный и красный перцы добавляют вкусу яркости и остроты.

срок годности: **120 суток**

БАТОН ~ 450 г, 300 г (В/У)

СТОЛИЧНАЯ

СЫРОКОПЧЕНАЯ
ФИБРОУЗ



Клинская сырокопченая колбаса «Столичная» изготавливается в строгом соответствии с ГОСТом: из говядины, нежирной свинины и мелкозернистого отборного шпика. Великолепный вкус продукту придают черный перец, чеснок и пряности. Для придания продукту тонкого и изысканного аромата в Клинскую «Столичную» добавляют настоящий коньяк.

срок годности: 120 суток

БАТОН ~ 450 г

МОСКОВСКАЯ

СЫРОКОПЧЕНАЯ
НАТУРАЛЬНАЯ ОБОЛОЧКА



Клинская сырокопченая «Московская» в натуральной оболочке выпускается строго по ГОСТу, разработанному советскими технологами для особых торжественных случаев. Она изготавливается из высшего сорта говядины и отборного свиного шпика. Добавление выдержанного коньяка и мускатного ореха придают колбасе изысканный вкус и аромат, а ручная вязка и подпрессованная форма – оригинальный внешний вид.

срок годности: 120 суток

БАТОН ~ 250 г (МГА)

МИЛАНСКАЯ

СЫРОКОПЧЕНАЯ
ФИБРОУЗ



Сырокопченая колбаса «Миланская» изготавливается по авторскому рецепту от технологов мясокомбината «Клинский», разработанному с учетом опыта итальянских мясоделов. В ее составе: говядина высшего сорта, отборная свинина и нежная свиная грудинка с добавлением натуральных итальянских специй, придающих продукту аромат пармского окорока.

срок годности: 120 суток

БАТОН ~ 1,7 кг, 560 г (В/У)

КНЯЖЕСКАЯ

СЫРОКОПЧЕНАЯ
ФИБРОУЗ



Главный секрет необычного вкуса Клинской «Княжеской» колбасы – это сахар, который добавляется в рецептуру наряду с солью и другими специями. Сырокопченая колбаса «Княжеская» удивит Вас не только оригинальным вкусом, но и необычной формой, которая отлично подойдет для праздничной нарезки.

срок годности: 120 суток

БАТОН ~ 1 кг

СУДЖУК

СЫРОКОПЧЕННЫЙ
НАТУРАЛЬНАЯ ОБОЛОЧКА



Суджук – это уникальная сырокопченая колбаса из говядины высшего сорта, обильно приправленная острыми восточными специями и чесноком. Она имеет плоскую округлую форму и изготавливается в натуральной оболочке.

срок годности: 120 суток

БАТОН ~ 250 г (ПЕРФ, ПЛЕНКА)

БАСТУРМА «ЭЛИТНАЯ»

СЫРОКОПЧЕНАЯ
ОБСЫПКА



Рецепт бастурмы известен с давних времен. Восточные кочевники были вынуждены придумать способ длительного хранения мяса в условиях постоянной жары. Клинская бастурма «Элитная» изготавливается из отборной говядины высшего сорта и обваливается в пряной смеси из чеснока, молотого красного и черного перцев, а также семян голубого пажитника (чамана).

срок годности: 30 суток

БАТОН ~ 400 г (В/У)

КИЕВСКАЯ

СЫРОКОПЧЕНАЯ
ФИБРОУЗ



Киевские колбасы издавна славятся далеко за пределами столицы Украины. Гурманов прельщает пикантный вкус и отменное качество. На «Клинском» сырокопченую колбасу «Киевскую» готовят из нежной свинины и шпика с добавлением натурального чеснока. Капелька выдержанного коньяка в фарше придает вкусу колбасы восхитительную терпкость.

срок годности: 120 суток

БАТОН ~ 450 г

ПАРИЖСКИЙ СЕРВЕЛАТ

СЫРОКОПЧЕННЫЙ
ФИБРОУЗ



Клинский сырокопченный сервелат «Парижский» – это нежная свинина, отборная говядина и прованские травы. Пикантный вкус и гармоничное сочетание аромата специй никого не оставит равнодушным.

срок годности: 120 суток

БАТОН ~ 450 г

ВАЛЕТТА

СЫРОВЯЛЕНАЯ
НАТУРАЛЬНАЯ ОБОЛОЧКА



Клинская сыровяленая колбаса «Валетта» готовится на основе старинных мальтийских рецептов – тщательно отобранная свинина и нежная свиная грудинка гармонично дополнена фисташками, добавляя утонченности вкусу колбасы. «Валетта» великолепно сочетается с хрустящим хлебом, пропитанным оливковым маслом.

срок годности: **60 суток**

БАТОН ~ 250 г (МГА)

ВАЛЕНСИЯ

СЫРОВЯЛЕНАЯ
НАТУРАЛЬНАЯ ОБОЛОЧКА



Клинекая сыровяленая колбаса «Валенсия» – настоящий деликатес, который изготавливается по традиционной испанской рецептуре из высококачественной свинины и отборной свиной грудинки, а добавление цельных горошин зеленого перца придает деликатесу тонкий пряный вкус.

срок годности: **60 суток**

БАТОН ~ 250 г (МГА)

ПРИМАВЕРА

СЫРОКОПЧЕНАЯ
ОБСЫПКА



Клинская сырокопченая колбаса «Примавера» изготавливается из говядины, мелких кусочков нежного шпика с добавлением душистого перца, кунжута и небольшого количества коньяка. Благодаря обсыпке из смеси разноцветных перцев и паприки колбаса «Примавера» выглядит очень соблазнительно и по вкусу не разочарует самого привередливого гурмана.

срок годности: **120 суток**

БАТОН ~ 500 г (ПЕРФ. ПЛЕНКА)

АРОМАТНАЯ

СЫРОКОПЧЕНАЯ
ОБСЫПКА



В состав Клинской сырокопченой колбасы «Ароматная» входят отборная свинина, говядина высшего сорта и мелкозернистый шпик. Привлекательный внешний вид и ярко выраженный пряный вкус колбасе придает обсыпка из смеси натуральных специй, паприки и трав.

срок годности: **45 суток**

БАТОН ~ 500 г (ПЕРФ. ПЛЕНКА)

МИНИ-САЛЯМИ

СЫРОКОПЧЕНАЯ
ФИБРОУЗ



Клинская сырокопченая «Мини-салями» изготавливается из нежной свинины, отборной говядины и шпика. Пряные нотки корицы и душистого перца идеально сочетаются с благородным ароматом кардамона.

срок годности: **120 суток**

БАТОН ~ 300 г (В/У)

ПРАЗДНИЧНАЯ

СЫРОКОПЧЕНАЯ
ФИБРОУЗ



Классический вкус клинской сырокопченой колбасы «Праздничной», изготовленной из тщательно отобранных говядины, свинины и шпика, гармонично дополняется небольшим количеством коньяка, мягко оттеняющего аромат копчения на буковой щепе.

срок годности: **120 суток**

БАТОН ~ 250 г

РОССИЙСКАЯ

СЫРОКОПЧЕНАЯ
ФИБРОУЗ



Клинская сырокопченая колбаса «Российская» – это гармоничное сочетание нежной свинины, отборной говядины и пряных специй. Вкус подчеркнут добавлением небольшого количества коньяка, а аромат дополнен натуральным копчением на буковой щепе.

срок годности: **120 суток**

БАТОН ~ 900 г

СТОЛИЧНАЯ САЛЯМИ

СЫРОКОПЧЕНАЯ
ФИБРОУЗ



Клинская сырокопченая «Столичная» салями изготовлена в соответствии с российскими классическими традициями. В ее состав входят отборная свинина и говядина, а тонкий вкус подчеркивает настоящий коньяк в сочетании с мускатным орехом, душистым и черным перцами.

срок годности: **120 суток**

БАТОН ~ 450 г



ЛОПАТКА «ЧЕРНЫЙ КАБАН»
ВАРЕНО-КОПЧЕНАЯ



Лопатка «Черный кабан» отличается изысканным внешним видом и ярким насыщенным ароматом. Аппетитная корочка шоколадного оттенка образуется, когда на завершающей стадии приготовления деликатес обмакивают в специальный сироп из натуральной карамели.

срок годности: **20 суток**
КУСОК ~ 1,1 кг (В/У), ~ 600 г (В/У)

КАРБОНАД «ЧЕРНЫЙ КАБАН»
ВАРЕНО-КОПЧЕНЫЙ



Карбонад «Черный кабан» традиционно изготавливается из наиболее ценной – поясничной части свинины. Как и все деликатесы продуктовой линейки «Черный кабан», карбонад покрыт тонким слоем карамели и приправлен ароматной смесью пряностей с небольшим количеством соли и сахара.

срок годности: **20 суток**
КУСОК ~ 1,7 кг (В/У), ~ 400 г (В/У)

ШЕЙКА «ЧЕРНЫЙ КАБАН»
ВАРЕНО-КОПЧЕНАЯ



Аппетитная шейка «Черный кабан» изготавливается из шейной части охлажденной свинины с тонкими прослойками нежного шпика. Яркий вкус дополняют натуральные специи, а также небольшое количество соли и сахара. Сверху шейка покрыта темной карамельной корочкой, благодаря которой деликатес очень красив на срезе.

срок годности: **20 суток**
КУСОК ~ 1,7 кг (В/У), ~ 500 г (В/У)

ОКОРОЧОК «ЧЕРНЫЙ КАБАН»
ВАРЕНО-КОПЧЕНЫЙ



Изысканный окорочок «Черный кабан» – украшение деликатесной линейки – изготавливается из охлажденной нежирной свинины. Нежное и сочное мясо приправлено натуральными специями, солью и сахаром и покрыто тонким слоем темной карамели.

срок годности: **20 суток**
КУСОК ~ 2 кг (В/У)



БУЖЕНИНА

ЗАПЕЧЕННАЯ



Клинская буженина (ГОСТ) – это великолепный запеченный деликатес, без которого издавна не обходится ни один праздничный стол. Нежирный свиной окорок в натуральном виде натирается смесью перца и чеснока с солью, после чего запекается до готовности и появления золотистой корочки. Изготавливается в соответствии с многовековыми традициями русской кухни.

срок годности: 20 суток

КУСОК ~ 2,5 кг (В/У), 400 г (В/У)

СВИНИНА ПРЕССОВАННАЯ

ВАРЕНАЯ



Этот деликатес изготавливается из спрессованных между собой сочных ломтиков нежной нежирной свинины с небольшими прослойками шпика, что придает срезу готового продукта уникальный внешний вид. Пикантная острота и особый аромат достигается использованием черного и душистого перцев с добавлением лаврового листа.

срок годности: 20 суток

КУСОК ~ 2,2 кг (В/У), 500 г (В/У)

ОКОРОК «ДЕЛИКАТЕСНЫЙ»

КОПЧЕНО-ВАРЕННЫЙ



Окорок «Деликатесный» – один из самых вкусных и красивых продуктов – изготавливается из нежирной свинины, с добавлением натуральных специй и пряностей, небольшого количества соли и сахара. Он нежный и сочный, с ароматной подкопченной корочкой. Окорок готовится в специальной сетке, которая придает продукту уникальную форму и делает его украшением любого праздника.

срок годности: 20 суток

ВЕС 2,7 кг (В/У)

ШЕЙКА «СТОЛИЧНАЯ»

КОПЧЕНО-ВАРЕНАЯ



Шейка «Столичная» – мясной деликатес в красивой форме ореха с золотистой корочкой, насыщенным классическим вкусом и легким ароматом копчения. Для её приготовления используют отборную шейную часть охлажденной свинины с тонкими прослойками шпика и добавляют натуральные пряности, специи и соль.

срок годности: 20 суток

КУСОК ~ 400 г (В/У)

КАРБОНАД «КЛИНСКИЙ»

КОПЧЕНО-ВАРЕННЫЙ



Карбонад «Клинский» – деликатесный продукт, который изготавливается из поясничной свиной мышцы, мясо которой отличается особенно нежным вкусом. Тонкая прослойка шпика составляет не более полсантиметра и способствует сохранению сочности мяса. В процессе приготовления карбонада мясо натирают смесью из соли и натуральных специй с преобладанием мускатного ореха и коптят на буковой щепе.

срок годности: 20 суток

КУСОК ~ 1,1 кг (В/У), ~ 400 г (В/У)

КАРБОНАД «СТОЛИЧНЫЙ»

КОПЧЕНО-ВАРЕННЫЙ



Карбонад «Столичный» традиционно изготавливается из наиболее ценной и полезной поясничной свиной мышцы с небольшой прослойкой шпика, которая при приготовлении придает мясу особую сочность. В процессе приготовления мясо натирают смесью из соли и натуральных специй, что придает готовому продукту исключительный вкус и аромат.

срок годности: 20 суток

КУСОК ~ 540 г (В/У)

БЕКОН «АНГЛИЙСКИЙ»
КОПЧЕНО-ВАРЕННЫЙ



Бекон «Английский» изготавливается по современной европейской технологии из нежной свиной грудинки с использованием ароматных специй и пряностей. Прекрасное дополнение к утреннему столу.

срок годности: 20 суток
КУСОК ~ 400 г (В/У)

ГРУДИНКА «КЛИНСКАЯ»
КОПЧЕНО-ВАРЕНАЯ



Грудинка «Клинская» – нежный деликатес с тонким ароматом копчения. Грудинка – не только вкусная холодная закуска, но и незаменимый ингредиент для многих салатов и горячих блюд.

срок годности: 20 суток
КУСОК ~ 460 г (В/У)

ГРУДИНКА «МЕДОВАЯ»
КОПЧЕНО-ВАРЕНАЯ



Копчено-вареная грудинка «Медовая» – это аппетитная нежная свиная грудинка с мясными прослойками на ребрышках с золотисто-медовой корочкой и ярким ароматом копчения.

срок годности: 20 суток
ВЕС ~ 1,4 кг (В/У)

ВЕТЧИНА «МЕДОВАЯ» ПО-КЛИНСКИ
КОПЧЕНО-ВАРЕНАЯ



«Медовая» ветчина по-Клински – это уникальный деликатесный продукт, созданный технологами мясокомбината. Теперь каждый может порадовать себя нежной сочной ветчиной из свиного окорока, вкус и аромат которой гармонично дополнен натуральным цветочным медом.

срок годности: 20 суток
КУСОК ~ 850 г (В/У), ~ 400 г (В/У)

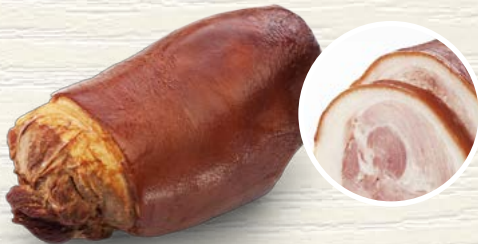
РЕБРА СВИНЫЕ
КОПЧЕНО-ВАРЕННЫЕ



Копченые свиные ребрышки – идеальное дополнение домашней трапезы и пикника на свежем воздухе. Дразнящий аромат копчения и отличный вкус никого не оставят равнодушным.

срок годности: 10 суток
КУСОК ~ 400 г (В/У)

РУЛЬКА «НОВИНКА»
КОПЧЕНО-ВАРЕНАЯ



Традиционным блюдом многих стран Северной Европы является рулька. Рулька «Новинка» от «Клинского» – это свиная голень, которую щедро натирают красным перцем и в дальнейшем коптят на буковых опилках. Она идеальна в качестве второго блюда и отлично сочетается с любым гарниром.

срок годности: 5 суток
КУСОК ~ 1,2 кг (ПЕРГАМЕНТ)

ОКОРОК «МЕДОВЫЙ»
КОПЧЕНО-ВАРЕННЫЙ



Окорок «Медовый» – это изысканный праздничный деликатес из свиного окорока. В процессе приготовления он нежно натирается цветочным медом, который при запекании превращается в золотистую корочку.

срок годности: 20 суток
КУСОК ~ 2 кг (В/У), ~ 400 г (В/У)

ГРУДИНКА «МЕДОВАЯ»
КОПЧЕНО-ВАРЕНАЯ



Грудинка «Медовая» – это очень нежный копчено-вареный деликатес, созданный технологами «Клинского» специально для праздничных обедов. При его приготовлении используется натуральный цветочный мед, благодаря которому грудинка имеет золотистую корочку и обладает поистине уникальным вкусом и ароматом.

срок годности: 20 суток
КУСОК ~ 850 г (В/У), ~ 400 г (В/У)



БАЛЫК «КЛИНСКИЙ»
сырокопченый



Балык «Клинский» сырокопченый изготавливается из филейной части отборной охлажденной свинины с добавлением соли и смеси натуральных специй из ягод можжевельника, что придает продукту особый пикантный вкус, который идеально сочетается с легким ароматом натурального копчения.

срок годности: 20 суток
КУСОК ~ 400 г (В/У)

ГРУДИНКА «КЛИНСКАЯ»
сырокопченая



Грудинка «Клинская» сырокопченая готовится по традиционной классической технологии. После длительного посола свиную грудинку коптят, а затем сушат. В процессе созревания грудинка приобретает свой оригинальный вкус, подчеркнутый ароматом копчения на натуральной буковой щепе.

срок годности: 30 суток
КУСОК ~ 300 г (В/У)

ШЕЙКА «КЛИНСКАЯ»
сырокопченая



Шейка «Клинская» – утонченный деликатес для истинных гурманов. Шейка изготавливается из отборной охлажденной свинины с тонкими прослойками шпика и добавлением смеси натуральных специй и пряностей на основе можжевельника.

срок годности: 20 суток
КУСОК ~ 1,1 кг (В/У), 300 г (В/У)



БАЛЫК «КЛИНСКИЙ»

сырокопченый
НАРЕЗКА



Сырокопченый балык «Клинский» – обязательный гость на каждом празднике и особенно хорош именно в правильной нарезке. Тонкая, аккуратная нарезка позволяет в полной мере раскрыть великолепный вкус сырокопченого мяса с ноткой можжевельника и ароматом натурального копчения.

срок годности: 30 суток

УПАКОВКА 120 г (МГА)

ГРУДИНКА «КЛИНСКАЯ»

сырокопченая
НАРЕЗКА



Тонкие, прозрачные ломтики сырокопченой грудинки «Клинская» отличаются оригинальным, насыщенным вкусом, который приобретается в процессе традиционного посола и сушки. Копчение на натуральной древесине придает этому уникальному продукту легкий аромат, а удивительно красивый срез из темных мясных прослоек и нежного шпика отлично смотрится на праздничном столе.

срок годности: 30 суток

УПАКОВКА 120 г (МГА)

ШЕЙКА «КЛИНСКАЯ»

сырокопченая
НАРЕЗКА



Тончайшая нарезка сырокопченой шейки «Клинская» с красивым мраморным срезом невероятно эффектно смотрится на праздничном столе, а изысканный вкус делает ее настоящим кулинарным шедевром. В ее прозрачных ломтиках в полной мере раскрывается вкус сырокопченого мяса и пряный аромат смеси натуральных специй с тонкой ноткой можжевельника.

срок годности: 30 суток

УПАКОВКА 120 г (МГА)

МИЛАНСКАЯ

сырокопченая
НАРЕЗКА



В её нежных, тонких ломтиках в полной мере раскрывается изысканный мясной вкус с ярким ароматом натуральных специй и трав, пропитанных солнцем Италии. Технологи мясокомбината «Клинский» собрали лучшие рецепты, чтобы создать сырокопченую колбасу «Миланскую».

срок годности: 45 суток

УПАКОВКА 120 г (МГА)

АППЕТИТНАЯ

сырокопченая
НАРЕЗКА



Тонкие, нежнейшие ломтики сырокопченой колбасы «Аппетитная» придутся по вкусу каждому и станут хорошим дополнением и к завтраку, и к праздничному столу. Легкое копчение, натуральные специи и травы придают этой колбасе неповторимый вкус и аромат.

срок годности: 45 суток

УПАКОВКА 120 г (МГА)



Сосиски «Детские» изготовлены по ГОСТу без консервантов и красителей из говядины высших сортов и нежирной свинины с добавлением натуральных яиц и цельного молока, обогащены витаминами С, В1, В2, РР, кальцием и йодом. Удобная упаковка сосисок (система легкого вскрытия EASY OPEN) и маленький вес продукта (150 грамм: 5 сосисок по 30 грамм) делают продукт оптимальным для детей, а яркая обложка и сетка привлекают внимание маленьких покупателей и их родителей.

срок годности: 15 суток

УПАКОВКА: 150 г (СЕТКА)



Колбаса вареная «Детская» изготовлена по ГОСТу без консервантов и красителей из говядины высших сортов и отборной нежирной свинины с добавлением натуральных яиц и цельного молока. Специально для детей колбаса обогащена витамином С, кальцием и йодом, которые так нужны растущему организму! Колбаса вареная «Детская» выпускается в формате маленького батончика в яркой обложке, которая уже пришлась по душе нашим маленьким покупателям.

срок годности: 20 суток

БАТОН: 150 г



ЗЕЛЬЦ «ПОДМОСКОВНЫЙ»
ЗЕЛЬЦ
ИСКУССТВЕННАЯ ОБОЛОЧКА



Зельц «Подмосковный» производится по рецептуре, разработанной технологами мясокомбината «Клинский». Ценные свойства субпродуктов полностью сохраняются в процессе приготовления, а в сочетании со специями и чесноком продукт приобретает особый вкус.

срок годности: **15 суток**
УПАКОВКА ~ 3 кг

КРОВЯНАЯ ЯЗЫКОВАЯ
ВАРЕНАЯ
ПОЛИАМИДНАЯ УПАКОВКА



Кровяная колбаса – это традиционное блюдо славянских народов. На мясокомбинате «Клинский» ее готовят с добавлением кусочков свиных языков и специй – гвоздики, корицы и черного перца.

срок годности: **15 суток**
БАТОН ~ 3 кг, ~ 450 г (В/У)

ХЛЕБ МЯСНОЙ «ПОДМОСКОВНЫЙ»
ВАРЕНЫЙ



Хлеб мясной «Подмосковный» – это оригинальный продукт, изготовленный в виде хлебной буханки. Именно поэтому он носит такое необычное название. Вкусное лакомство создано на основе мясного фарша и ароматных специй.

срок годности: **10 суток**
БАТОН ~ 1,3 кг (В/У)

ЗАЛИВНОЕ «АППЕТИТНОЕ ПО-КЛИНСКИ»
ЗАЛИВНОЕ



Заливное – одно из любимых домашних блюд. Оно издавна украшает праздничные застолья. Заливное «Аппетитное по-Клински» – это смесь рубленого мяса и густого наваристого бульона с добавлением пряностей и чеснока. Благодаря ему Ваш стол всегда будет праздничным.

срок годности: **5 суток**
КУСОК ~ 450 г

ПАШТЕТ МЯСНОЙ «КЛИНСКИЙ»

ПАШТЕТ
ПОЛИАМИДНАЯ ОБОЛОЧКА



Клинский «Мясной» паштет готовится из свиной печени, нежной свинины и шпика. Натуральный вкус подчеркнут лишь небольшим количеством соли и перца. Очень легкий, тающий во рту паштет с насыщенным мясным вкусом – лучшее решение для сытного завтрака.

срок годности: **20 суток**

БАТОН: 150 г

ПАШТЕТ ПЕЧЕНОЧНЫЙ «КЛИНСКИЙ»

ПАШТЕТ
ПОЛИАМИДНАЯ ОБОЛОЧКА



Нежный и мягкий паштет любят практически во всех странах мира. Технологи мясокомбината «Клинский» разработали оригинальную рецептуру популярного продукта, в состав которого входят свиная печень, ароматные специи и немного соли. Паштет «Печеночный» клинский как нельзя лучше подойдет для послеобеденного перекуса.

срок годности: **20 суток**

БАТОН: 150 г

ДОМАШНИЙ

ШПИК



Шпик «Домашний» готовится по традиционному украинскому рецепту с добавлением классической смеси из черного перца, свежего натурального чеснока и соли.

срок годности: **60 суток**

КУСОК ~ 500 г (В/У)

СЛОЕНЫЙ С ВАСАБИ

ШПИК



Экзотический шпик «Слоеный с васаби» – уникальный продукт с удивительно красивым рисунком, приготовлен из небольших кусочков нежного белоснежного шпика, прослоенных классической японской приправой васаби. Пикантная енеция придает вкусу шпика приятную остроту.

срок годности: **20 суток**

КУСОК ~ 500 г (В/У), 450 г (В/У)

АССОРТИ МЯСНОЕ «ПО-КЛИНСКИ»

ВАРЕНОЕ
ПОЛИАМИДНАЯ УПАКОВКА



«Ассорти мясное по-Клински» – это оригинальное сочетание из нескольких видов вареных колбас, копченостей и овощей (моркови, сладкого перца, зеленого горошка), красиво порезанных кубиками в ароматном мясном желе.

срок годности: **15 суток**

БАТОН ~ 1,2 кг

ЛИВЕРНАЯ РАСТИТЕЛЬНАЯ

ВАРЕНАЯ
НАТУРАЛЬНАЯ ОБОЛОЧКА



Самой распространенной колбасой в советские времена считалась колбаса «Ливерная». И сегодня найдется немало любителей этого продукта. Традиционно приготовленная по классической рецептуре колбаса, в состав которой входят субпродукты в сочетании с черным перцем и чесноком, отличается приятным пряным вкусом и нежной консистенцией.

срок годности: **10 суток**

УПАКОВКА ~ 2,5 кг (МГА), ~ 500 г (МГА)

СЛОЕНЫЙ С ПАПРИКОЙ

ШПИК



Шпик «Слоеный с паприкой» – уникальный продукт с удивительно красивым рисунком, приготовлен из небольших кусочков белоснежного шпика, прослоенных натуральной красной венгерской паприкой.

срок годности: **20 суток**

КУСОК ~ 500 г (В/У), 450 г (В/У)

СЛОЕНЫЙ С ПЕРЦЕМ

ШПИК



«Слоеный с перцем» приготовлен из небольших кусочков нежнейшего белого шпика, прослоенных натуральным молотым черным перцем.

срок годности: **20 суток**

КУСОК ~ 500 г (В/У), 450 г (В/У)



ПРОШУТТО КРУДО

СЫРОВАЯ
НАРЕЗКА



Прожутто переводится с итальянского как окорок. Этот вид ветчины известен в Италии много веков. Прожутто Крудо родом из Тосканы и имеет яркий солоноватый вкус, к которому примешиваются острые нотки перца, чеснока, розмарина и можжевельника. Клинические технологи совместно с итальянскими колбасными мастерами изготовили лучший окорок «Прожутто Крудо», который и предлагают попробовать своим покупателям.

срок годности: **100 суток**

УПАКОВКА: ~ 80 г (МГА)

САЛЯМИ «МИЛАНО»

СЫРОВАЯ
НАРЕЗКА



Салами «Милано» – наиболее популярный вид сыровяленой итальянской салами. Фарш для нее готовят из тщательно отобранной свиной вырезки, которую измельчают, затем заправляют солью, черным и белым перцами мелкого помола, белым вином и свежим чесноком. Клинические технологи совместно с итальянскими колбасными мастерами изготовили лучшую салами «Милано», которую и предлагают теперь попробовать своим покупателям.

срок годности: **90 суток**

УПАКОВКА: 80 г (МГА)

САЛЯМИ «НАПОЛИ»

СЫРОВАЯ
НАРЕЗКА



Сыровяленая салами «Наполи» со сладковатым спокойным вкусом. Это традиционный итальянский продукт, который используется в качестве холодной закуски или добавляется в некоторые блюда, салаты и пищу. Клинические технологи совместно с итальянскими колбасными мастерами изготовили лучшую салами «Наполи», которую и предлагают теперь попробовать своим покупателям.

срок годности: **90 суток**

УПАКОВКА: 80 г (МГА)

КОППА

СЫРОВАЯ
НАРЕЗКА



Шейка «Коппа» – это деликатес, который требует длительного приготовления: свинину приправляют солью и различными приправами, затем крепко связывают и отправляют сушиться и созревать на срок от 3-х до 6 месяцев. Клинические технологи совместно с итальянскими колбасными мастерами изготовили лучшую шейку «Коппа», которую и предлагают попробовать своим покупателям.

срок годности: **90 суток**

УПАКОВКА: 80 г (МГА)

БРЕЗАОЛА

СЫРОВАЯ
НАРЕЗКА



«Брезаола» – итальянская сыровяленая говядина. «Брезаолу» производят из отборной говяжьей мякоти, сначала оставляя на срок от 1,5 до 3 недель отлеживаться под слоем соли, черного перца и душистых трав, а потом выдерживают до 16 недель, чтобы в итоге получить прекрасный деликатес. Клинические технологи совместно с итальянскими колбасными мастерами изготовили лучшую «Брезаолу», которую и предлагают теперь попробовать своим покупателям.

срок годности: **90 суток**

УПАКОВКА: 80 г (МГА)

БЕРИНГИЯ

СЫРОВАЯ
НАТУРАЛЬНАЯ ОБОЛОЧКА



«Берингия» – это классика жанра, для приготовления которой отборные куски оленины измельчаются и перемешиваются с солью, специями и измельченной северной душистой морозкой для придания яркого кисловатого вкуса. Ручным способом колбасу формируют в натуральную оболочку и сушат в течение месяца.

срок годности: 4 месяца

БАТОН ~ 180 г (В/У-ТУБА)

ПАРТЕ ИЗ ОЛЕНИНЫ

СЫРОВАЯ



«Парте из оленины» – тонкая работа мастеров, которые измельчают мясо до кусочков в 1,5–3 мм, смешивают их (кусочки) с ароматной смесью специй и пряными семенами пажитника, формируют в виде кольца и подпрессовывают специальным способом для придания продукту оригинального вида и лучшей плотности, после чего колбаса сушится несколько недель в специальных камерах.

срок годности: 4 месяца

БАТОН ~ 150 г (В/У-ПЕРГАМЕНТ)

16 КАЛИБР

СЫРОВАЯ
НАТУРАЛЬНАЯ ОБОЛОЧКА



«16 калибр» – превосходная закуска, названная в честь любимых охотниками Чукотки гладкоствольных ружей. Для приготовления используют измельченную мясную мякоть, сформированную в виде тонких колбасок. Уникальность приготовления – сушка воздухом и холодным дымом в специальных камерах, как в чуме оленевода. Набор специй, содержащий ягоды морошки, придает этим колбаскам оригинальный кисловатый вкус и пряный аромат.

срок годности: 4 месяца

КОЛБАСКИ ~ 140 г (В/У-ТУБА)

ТЭНВИЛЬ

СЫРОВАЯ



Деликатес «Тэнвиль» изготовлен из филе оленины тазобедренной части с добавлением молотых ягод можжевельника, которые придают деликатесу пикантную терпкость и приятный хвойный аромат. Следуя классической технологии оленеводов Чукотки, для равномерного распределения соли и специй, мясо ежедневно переворачивается вручную, после чего деликатес доводится до готовности несколько недель путем сушки воздухом.

срок годности: 3 месяца

КУСОК ~ 180 г (В/У-ПЕРГАМЕНТ)

ЧУКЧУМ

СЫРОВАЯ



Деликатес «ЧУКЧУМ» – это настоящий handmade, ведь при его изготовлении каждый кусочек мяса окружен ручной заботой. Куски нежнейшего оленьего окорока, сдобренные смесью из можжевельниковых ягод и специй, выдерживаются длительный период в емкостях и при этом ежедневно переворачиваются вручную, а затем немного коптятся дымом из натуральных буквых опилок и доводятся до готовности сушкой при определенной влажности и температуре.

срок годности: 3 месяца

КУСОК ~ 180 г (В/У-ТУБА)



ОХОТНИЧЬЯ ИЗ МЯСА КАБАНА

сыровяленая
натуральная оболочка



Колбаса сыровяленая «Охотничья» – классическая колбаса из окорока кабана в изысканном сочетании с ягодами можжевельника, придающего ей пряный вкус и смолистый аромат.

срок годности: **4 месяца**
БАТОН ~ 200 г (В/У-ТУБА)

ОХОТНИЧЬЯ ИЗ ОЛЕНИНЫ

сыровяленая
натуральная оболочка



Колбаса сыровяленая «Охотничья» из оленины с морoshкой – продукт, сочетающий в себе всю пользу первозданной природы и изготовленный из отборного мяса оленей, дополненного тонким сладковатым ароматом северной ягоды – морoshки.

срок годности: **4 месяца**
БАТОН ~ 180 г (В/У-ТУБА)

ОХОТНИЧЬЯ ИЗ МЯСА КОСУЛИ

сыровяленая
натуральная оболочка



Колбаса сыровяленая «Охотничья» с морoshкой из мяса косули – одна из самых полезных колбас представленной серии. Колбаса из мяса косули обладает пряным вкусом и едва уловимым сладковатым ароматом за счет добавления в рецептуру морoshки.

срок годности: **4 месяца**
БАТОН ~ 200 г (В/У-ТУБА)

ДЕЛИКАТЕС ИЗ МЯСА КАБАНА

сыровяленый



Деликатес сыровяленый «Царская охота» из мяса кабана с можжевельником – изысканный и любимый деликатес большинства охотников, так как мясо кабана ценится за свои полезные свойства и уникальный вкус. Яркой нотой является добавленный в рецептуру можжевельник, благодаря чему колбаса приобретает неповторимый вкус с легким оттенком хвои и едва уловимым смолистым ароматом.

срок годности: **4 месяца**
КУСОК ~ 180 г (В/У)

ДЕЛИКАТЕС ИЗ МЯСА КОСУЛИ

сыровяленый



Деликатес сыровяленый из мяса косули с ягодами можжевельника – это превосходный деликатес ручной работы для тех, кто ценит сочетание яркого вкуса и неоспоримой пользы. Нежнейшая вырезка косули, сдобренная смесью из можжевеловых ягод и специй, выдерживается длительный период в специальных емкостях. При этом деликатес ежедневно переворачивают вручную, а затем доводят до готовности сушкой при определенной влажности и температуре.

срок годности: **4 месяца**
КУСОК ~ 150 г (В/У-ПЕРГАМЕНТ)

ДЕЛИКАТЕС ИЗ ОЛЕНИНЫ

сыровяленый



Деликатес из оленины сыровяленный с можжевельником – это настоящий handmade из нежнейшего диетического мяса оленей, при его изготовлении в каждый кусочек мяса вкладывается труд заботливых рук. Отборные куски оленьего окорока натираются ароматной смесью из можжевеловых ягод и специй, ежедневно переворачиваются на протяжении всего срока изготовления, а на финальном этапе доводятся до готовности сушкой.

срок годности: **4 месяца**
КУСОК ~ 180 г (В/У-ПЕРГАМЕНТ)

Официальный дистрибьютор «Клинский»
компания «БСТ-групп»
Тел.: +7 (499) 968 92 10
<https://oblinvest.org>