



2020

КАТАЛОГ ПРОДУКЦИИ



СОДЕРЖАНИЕ

СОСИСКИ И САРДЕЛЬКИ	6
ВАРЕННЫЕ КОЛБАСЫ И ВЕТЧИНЫ	11
ВАРЕНО-КОПЧЕННЫЕ И ПОЛУКОПЧЕННЫЕ КОЛБАСЫ	16
ДЕЛИКАТЕСЫ	21
СЫРОКОПЧЕННЫЕ КОЛБАСЫ	27
НАРЕЗКА	31
СНЕКИ	35
ЛИВЕРНАЯ ПРОДУКЦИЯ	38
КОНСЕРВЫ	42
ПОЛУФАБРИКАТЫ ЗАМОРОЖЕННЫЕ	44
ПОЛУФАБРИКАТЫ ОХЛАЖДЕННЫЕ	48
ГЛОССАРИЙ ОБОЛОЧЕК / УПАКОВОК	52





О КОМПАНИИ

Начав свою историю в 2004 году, сегодня «Мясницкий ряд» входит в пятерку лидеров на рынке мясной гастрономии Москвы и Московской области. Бренд завоевал доверие и любовь покупателей и более 1 000 000 человек подтверждают это, ежедневно наслаждаясь безупречным вкусом продукции «Мясницкий ряд».

Производство продукции «Мясницкий ряд» осуществляется на базе МПЗ «Мясницкий ряд». Это высокотехнологичное предприятие, оснащенное современным оборудованием от ведущих мировых производителей, сертифицированное по международной системе ISO 22000:2005 и HACCP. Все это гарантирует строгий контроль качества всей выпускаемой продукции, её соответствие Европейским стандартам и безопасность.

На сегодняшний день, предприятие неоднократно успешно, без замечаний, прошло международный сертификационный аудит.

Продуктовый портфель торговой марки «Мясницкий ряд» включает в себя более 200 наименований мясных деликатесов и колбасных изделий, а также деликатесы из мяса птицы, субпродукты и полуфабрикаты.

Продукция преимущественно производится по ГОСТу. Также мы гордимся собственными оригинальными рецептурами, зафиксированными в технологических условиях. Наши партнеры и покупатели знают, что если они выберут торговую марку «Мясницкий ряд», то гарантировано получат свежие и качественные продукты. Ежедневно более 250 специализированных автомобилей осуществляют доставку к открытию магазинов по Москве и Московской области.

Компания имеет широкую сеть дистрибуции, чтобы каждый желающий мог ежедневно совершать покупки любимых свежих продуктов в торговых точках наших сетевых и розничных партнеров, а



также в фирменных франчайзинговых магазинах «Мясницкий ряд». В числе наших партнеров такие торговые сети, как «Ашан», «МЕТРО», «Глобус», «Окей», «Карусель», «Лента», «Виктория», «Перекресток», «Пятерочка», «Магнит», «Дикси», «Билла», «Магнолия», «Азбука Вкуса», и др.

Безупречный вкус и качество продуктов «Мясницкий ряд» рождаются в постоянном совершенствовании производства, безграничном уважении к покупателям и любви к собственной продукции, которой мы доверяем и выбираем для себя и своих близких каждый день.

С любовью выполняя свою работу, мы обеспечиваем разнообразие ассортимента и удобный сервис для наших партнеров и покупателей. Мы делаем все, чтобы люди получали радость и удовольствие от каждой покупки свежих мясных продуктов «Мясницкий ряд» и ежедневно наслаждались их безупречным вкусом!

РОССИЙСКОЕ ПРОИЗВОДСТВО



Сосиски / Сардельки

Родиной сосисок является Германия, а первый зафиксированный рецепт, в котором совмещены говядина и свинина, принадлежит мяснику Иоганну Ланеру (1772–1845), который переехал из Франкфурта в Вену. Во Франкфурте сосиски изготавливались со средневековья, но именно в Венских сосисках впервые использовали смесь говядины и свинины – рецептура, по которой производятся современные сосиски. Видимо именно поэтому в Германии самые популярные Венские сосиски, а в России настоящий хит

- это Молочные. Сосиски, самое быстрое и удобное в приготовлении блюдо, пользуются огромной популярностью во всем мире.

В зависимости от сорта сосиски можно варить, жарить, тушить, есть сырыми, добавлять в нарезанном виде в другие блюда. Среди других блюд, изготавливаемых с применением сосисок, наиболее популярны: сосиска в тесте, хот-дог, корн-дог.

**ВСЕГДА СВЕЖЕЕ,
ВСЕГДА РЯДОМ!**



СОСИСКИ «МОЛОЧНЫЕ»

Оболочка целлюлозная
ГОСТ 23670-2019



МГС 0,42/2,0 кг 0...+6°C до 30 суток свинина говядина

белки, г	жиры, г	кКал/кДж
11	28	296/1239

В составе продукта свинина, говядина, вода, соль, молоко, яйца специи (перец черный, перец белый, перец душистый, кардамон), экстракты специй (перец черный).

СОСИСКИ «МОЛОЧНЫЕ»

Оболочка полиамидная
ГОСТ 23670-2019



МГС 1,0 кг 0...+6°C до 30 суток свинина говядина

белки, г	жиры, г	кКал/кДж
11	28	296/1239

В составе продукта свинина, говядина, вода, молоко, яйца, специи (перец черный, перец белый, перец душистый, кардамон), экстракты специй (перец черный).

СОСИСКИ «ЛАНЧЕТИ»

Оболочка натуральная
ТУ 10.13.14-009-13088539-2019



МГС 1,0 кг 0...+6°C до 30 суток свинина говядина

белки, г	жиры, г	углеводы, г	кКал/кДж
10	20	2	230/940

В составе продукта свинина, говядина, вода, молоко, соль, меланж яичный, специи (мускатный орех, перец белый), экстракты специй (мускатный орех).



СОСИСКИ «НЕЖНЫЕ»

Оболочка целлюлозная
ТУ 10.13.14-006-73086618-2012



МГС 0,4/2,0 кг 0...+6°C до 30 суток свинина говядина

белки, г	жиры, г	кКал/кДж
9	28	290/1190

В составе продукта свинина, говядина, молоко, меланж яичный, специи (мускатный орех, перец белый), экстракты специй (мускатный орех), соль.

СОСИСКИ «БАВАРСКИЕ»

с сыром
Оболочка целлюлозная
ТУ 10.13.14-006-73086618-2012



МГС 2,0 кг 0...+6°C до 30 суток свинина говядина

белки, г	жиры, г	кКал/кДж
10	25	270/1100

В составе продукта свинина, говядина, сыр, молоко, соль, меланж яичный, специи (перец черный, перец душистый, кардамон), экстракты специй (перец черный), сливочное масло.

СОСИСКИ «ТЕЛЯЧЬИ»

Оболочка целлюлозная
ТУ 10.13.14-006-73086618-2012



МГС 2,0 кг 0...+6°C до 30 суток свинина телятина

белки, г	жиры, г	кКал/кДж
10	33	340/1400

В составе продукта свинина, телятина, молоко обезжиренное, меланж яичный, специи (черный перец, мацис, мускат, чеснок), соль.



СОСИСКИ «ВЕНСКИЕ»

Оболочка белковая
ТУ 10.13.14-006-73086618-2012



белки, г	жиры, г	кКал/кДж
10	30	310/1280

В составе продукта свинина, говядина, молоко, соль, меланж яичный, красный перец, специи (перец, мацис, мускат, чеснок).



СОСИСКИ «ВИСКОНСКИЕ»

Оболочка белковая
ТУ 10.13.14-011-13088539-2019



белки, г	жиры, г	кКал/кДж
10	20	220/910

В составе продукта мясо курицы, свинина, молоко, меланж яичный, соль, экстракты специй (перец, кардамон, мускат).



СОСИСКИ «ДОМАШНИЕ»

Оболочка целлюлозная
ТУ 10.13.14-006-73086618-2012



белки	жиры	углеводы	кКал/кДж
10	20	2	230/940

В составе продукта свинина, мясо птицы, говядина, молоко, соль, меланж яичный, экстракты специй (перец, мускат).



СОСИСКИ «СЛИВОЧНЫЕ»

Оболочка целлюлозная
ТУ 10.13.14-006-73086618-2012



белки	жиры	углеводы	кКал/кДж
10	20	2	230/940

В составе продукта свинина, мясо птицы, говядина, сливки, соль, меланж яичный, экстракты специй (перец, кардамон, мускат).



СОСИСКИ «КАЖДОМУ ПО ВКУСУ» с натуральным молоком

Оболочка белковая
ТУ 10.13.14-011-13088539-2019



белки, г	жиры, г	кКал/кДж
10	20	220/910

В составе продукта мясо курицы, свинина, вода, молоко, меланж яичный, соль, экстракты специй (перец, кардамон, мускат).



СОСИСКИ «КАЖДОМУ ПО ВКУСУ»

Оболочка целлюлозная
ТУ 10.13.14-011-13088539-2019



белки, г	жиры, г	кКал/кДж
10	20	220/910

В составе продукта мясо курицы, свинина, вода, молоко обезжиренное, меланж яичный, соль, экстракты специй (перец, кардамон, мускат).

**СОСИСКИ «ДЛЯ ЗАВТРАКА»**

Оболочка полиамидная
ТУ 10.13.14-006-73086618-2012



МГС 1,0/0,4 кг 0...+6°C до 30 суток свинина птица говядина

белки	жиры	углеводы	кКал/кДж
10	20	2	230/950

В составе продукта мясо птицы, свинина, говядина, соль, специи (чеснок), экстракты специй (кориандр, перец).

**САРДЕЛЬКИ «ГОВЯЖЬИ»**

Оболочка натуральная
ГОСТ 23670-2019



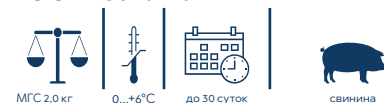
МГС 2,0/0,5 кг 0...+6°C до 30 суток говядина

белки, г	жиры, г	кКал/кДж
12	18	210/879

В составе продукта говядина, соль, экстракты пряностей (перец черный, кориандр), чеснок сушеный.

**САРДЕЛЬКИ «СВИНЫЕ»**

Оболочка натуральная
ГОСТ 23670-2019



МГС 2,0 кг 0...+6°C до 30 суток свинина

белки, г	жиры, г	кКал/кДж
10	30	310/1298

В составе продукта свинина, соль, экстракты пряностей (кориандр, перец черный), чеснок сушеный.

**САРДЕЛЬКИ «ТЕЛЯЧЬИ»**

Оболочка натуральная
ТУ 10.13.14-006-73086618-2012



МГС 2,0 кг 0...+6°C до 30 суток свинина говядина

белки, г	жиры, г	кКал/кДж
12	23	260/1060

В составе продукта свинина, говядина, вода, молоко, яйца, специи (перец, мацис, мускат, чеснок), соль.

**САРДЕЛЬКИ «КАЖДОМУ ПО ВКУСУ»**

Оболочка белковая
ТУ 10.13.14-011-13088539-2019



МГС 0,36/0,85 кг 0...+6°C до 30 суток птица свинина

белки, г	жиры, г	кКал/кДж
10	25	265/1095

В составе продукта мясо курицы, свинина, вода, молоко, меланж яичный, соль, экстракты специй (перец, кардамон, мускат).

**САРДЕЛЬКИ «ДЛЯ ЗАВТРАКА»**

Оболочка натуральная
ТУ 10.13.14-006-73086618-2012



МГС 1,0 кг 0...+6°C до 30 суток птица свинина говядина

белки	жиры	углеводы	кКал/кДж
10	23	2	255/1060

В составе продукта мясо птицы, свинина, говядина, соль, чеснок сушеный, экстракты специй (кориандр, перец черный).



ШПИКАЧКИ «МОСКВОРЕЦКИЕ»

Оболочка натуральная
ГОСТ 23670-2019



белки, г	жиры, г	кКал/кДж
10	33	337/1411

В составе продукта говядина, свинина, шпик, соль, перец черный, сахар, чеснок сушеный, специи (мускатный орех).



ШПИКАЧКИ «ДЛЯ ЗАВТРАКА»

Оболочка натуральная
ТУ 10.13.14-006-73086618-12



белки	жиры	углеводы	кКал/кДж
10	30	2	318/1310

В составе продукта мясо птицы, шпик, говядина, свинина, соль, молоко, специи (чеснок), экстракты специй (паприка, перец, мускат, кориандр, тмин, имбирь, чили), чеснок сушеный.



КАНЗАС ХОТ-ДОГ

- 4 ШТ. СОСИСКИ «ВИСКОНСКИЕ»
- 4 ШТ. БУЛОЧКИ ДЛЯ ХОТ-ДОГА
- 50 Г КЕТЧУПА
- 50 Г ГОРЧИЦЫ
- 2 ШТ. СОЛЕННЫХ ОГУРЦА
- 1 ШТ. СЛАДКАЯ КРАСНАЯ ЛУКОВИЦА
- 200 Г КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ
- 1 Ч.Л СОЛИ
- 1 СТ.Л ОЛИВКОВОГО МАСЛА

Огурцы нарежьте тонкими кружочками.

Лук нарежьте тонкими колечками и разберите перьями. Булочки для хот-дога разрежьте пополам (но не до конца, чтобы ее можно было открыть как книжку!). Сосиски обжарьте на сковороде на масле до легкой корочки. Внутрь каждой булочки выложите сосиску, вдоль сосиски кетчуп и горчицу. На сосиску сверху выложите кружки соленого огурца, лук и немного квашенной капусты.

Вареные колбасы / Ветчины

Варёные колбасы и ветчины, пожалуй, наиболее популярный продукт питания в мире. Вареная колбаса есть и в ежедневном меню, и на праздничном столе.

Мы уверены, если бы Карл Гаусс был не великим ученым, а великим производителем колбас, то мы бы обладали фразой «Вареная – царица колбас».

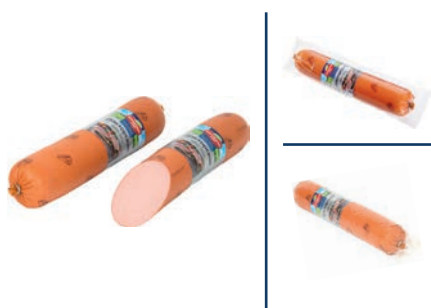
Для производства вареных колбас используется лучшее мясо, шпик, молоко, яйцо, пряности и специи (соль, перец, мускатный орех, чеснок и кардамон).

В процессе приготовления колбасы проходят термическую обработку – обжарку, варку при температуре 72 °С и копчение на натуральных опилках. Вареные колбасы торговой марки «Мясницкий ряд» обладают не только сочным и нежным вкусом, но и аппетитным внешним видом.

Срок хранения вареных колбас – до 45 суток, в зависимости от вида оболочки или упаковки.

ВСЕГДА СВЕЖЕЕ,

ВСЕГДА РЯДОМ!



КОЛБАСА «ДОКТОРСКАЯ»

Оболочка белковая
ГОСТ 23670-2019



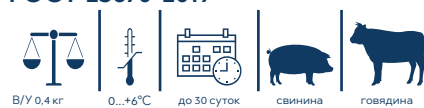
белки, г	жиры, г	кКал/кДж
12	20	228/955

В составе продукта свинина, говядина, соль, молоко, яйца, мускатный орех, экстракты специй (мускатный орех).



КОЛБАСА «ДОКТОРСКАЯ»

Оболочка фиброуз
ГОСТ 23670-2019



белки, г	жиры, г	кКал/кДж
12	20	228/955

В составе продукта свинина, говядина, соль, молоко, яйца, мускатный орех, экстракты специй (мускатный орех).



КОЛБАСА «ДОКТОРСКАЯ»

Оболочка полиамидная
ГОСТ 23670-2019



белки, г	жиры, г	кКал/кДж
12	20	228/955

В составе продукта свинина, говядина, соль, молоко, яйца, мускатный орех, экстракты специй (мускатный орех).



КОЛБАСА «ДОКТОРСКАЯ»

Оболочка натуральная
ГОСТ 23670-2019



белки, г	жиры, г	кКал/кДж
12	20	228/955

В составе продукта свинина, говядина, соль, молоко, яйца, мускатный орех, экстракты специй (мускатный орех).



КОЛБАСА «ДОКТОРСКАЯ»

Оболочка натуральная
ГОСТ 23670-2019



белки, г	жиры, г	кКал/кДж
12	20	228/955

В составе продукта свинина, говядина, соль, молоко, яйца, мускатный орех, экстракты специй (мускатный орех).



КОЛБАСА «ДОКТОРСКАЯ»

Оболочка целлюлозная
ГОСТ 23670-2019



белки, г	жиры, г	кКал/кДж
12	20	228/955

В составе продукта свинина, говядина, соль, молоко, яйца, мускатный орех, экстракты специй (мускатный орех).



КОЛБАСА «ЛЮБИТЕЛЬСКАЯ»

Оболочка белковая
ГОСТ 23670-2019



МГС 1,0 кг 0...+6°C до 30 суток свинина говядина

белки, г	жиры, г	кКал/кДж
12	28	300/1256

В составе продукта свинина, говядина, шпик, соль, специи (мускатный орех, перец белый), экстракты специй (мускатный орех).

КОЛБАСА «ЛЮБИТЕЛЬСКАЯ»

Оболочка фиброуз
ГОСТ 23670-2019



В/У 0,4 кг 0...+6°C до 30 суток свинина говядина

белки, г	жиры, г	кКал/кДж
12	28	300/1256

В составе продукта свинина, говядина, шпик, соль, специи (мускатный орех, перец белый), экстракты специй (мускатный орех).

КОЛБАСА «ЛЮБИТЕЛЬСКАЯ»

Оболочка натуральная
ГОСТ 23670-2019



МГС 2,2 кг В/У 1,5 кг 0...+6°C до 30 суток свинина говядина

белки, г	жиры, г	кКал/кДж
12	28	300/1256

В составе продукта свинина, говядина, шпик, соль, специи (мускатный орех, перец белый), экстракты специй (мускатный орех).



КОЛБАСА «ЛЮБИТЕЛЬСКАЯ»

Оболочка целлюлозная
ГОСТ 23670-2019



МГС 1,75 кг 0...+6°C до 30 суток свинина говядина

белки, г	жиры, г	кКал/кДж
12	28	300/1256

В составе продукта свинина, говядина, шпик, соль, специи (мускатный орех, перец белый), экстракты специй (мускатный орех).

КОЛБАСА «МОЛОЧНАЯ»

Оболочка белковая
ГОСТ 23670-2019



МГС 0,75 кг 0...+6°C до 30 суток свинина говядина

белки, г	жиры, г	кКал/кДж
11	22	242/1013

В составе продукта свинина, говядина, молоко, яйца, соль, специи (перец черный, перец душистый, перец белый, кардамон), экстракты специй (перец черный).

КОЛБАСА «РУССКАЯ»

Оболочка белковая
ГОСТ 23670-2019



МГС 1,0 кг 0...+6°C до 30 суток говядина свинина

белки, г	жиры, г	кКал/кДж
10	30	310/1298

В составе продукта говядина, свинина, шпик, соль, специи (мускатный орех, перец белый), экстракты специй (мускатный орех), чеснок.



КОЛБАСА «РУССКАЯ»

Оболочка натуральная
ГОСТ 23670-2019



МГС 2,2 кг
В/У 1,5 кг

0...+6°C

до 30 суток

говядина

свинина

белки, г	жиры, г	кКал/кДж
10	30	310/1280

В составе продукта говядина, свинина, шпик, соль, специи (мускатный орех, перец белый), экстракты специй (мускатный орех), чеснок.



КОЛБАСА «ТЕЛЯЧЬЯ»

Оболочка фиброуз
ГОСТ 23670-2019



В/У 0,4 кг

0...+6°C

до 30 суток

свинина

телятина

белки, г	жиры, г	кКал/кДж
12	25	273/1143

В составе продукта свинина, телятина, шпик, языки говяжьи, соль, яйца, фисташки, специи (чеснок), экстракты специй (перец черный).



КОЛБАСА «ТЕЛЯЧЬЯ»

Оболочка натуральная
ГОСТ 23670-2019



МГС 2,2 кг
В/У 1,5 кг

0...+6°C

до 30 суток

свинина

телятина

белки, г	жиры, г	кКал/кДж
12	25	273/1143

В составе продукта свинина, телятина, шпик, языки говяжьи, соль, яйца, фисташки, специи (чеснок), экстракты специй (перец черный).



КОЛБАСА «ДЛЯ ЗАВТРАКА»

Оболочка белковая
ТУ 10.13.14-006-73086618-2012



В/У 1,0 кг

0...+6°C

до 30 суток

птица

свинина

говядина

белки	жиры	углеводы	кКал/кДж
11	20	2	232/960

В составе продукта мясо птицы, свинина, говядина, соль, чеснок, экстракты специй (перец, кориандр, розмарин).



КОЛБАСА «ДЛЯ ЗАВТРАКА»

Оболочка фиброуз
ТУ 10.13.14-006-73086618-2012



В/У 0,4 кг

0...+6°C

до 30 суток

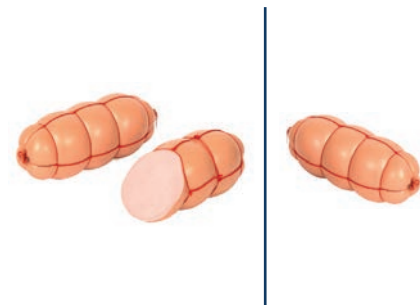
птица

свинина

говядина

белки	жиры	углеводы	кКал/кДж
11	20	2	232/960

В составе продукта мясо птицы, свинина, говядина, соль, чеснок, экстракты специй (перец, кориандр, розмарин).



КОЛБАСА «КАЖДОМУ ПО ВКУСУ»

с натуральным молоком
Оболочка полиамидная
ТУ 10.13.14-009-13088539-2019



0,5 кг

0...+6°C

до 45 суток

свинина

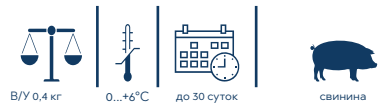
птица

белки, г	жиры, г	кКал/кДж
10	20	220/910

В составе продукта свинина, мясо птицы, молоко, яйца, соль, специи (мускатный орех, перец белый, перец черный, кардамон), экстракты специй (мускатный орех).

**ВЕТЧИНА «ФИЛЕЙНАЯ»**

Оболочка фиброуз
ТУ 10.13.14-012-13088539-2019



В/У 0,4 кг

0...+6°C

до 30 суток

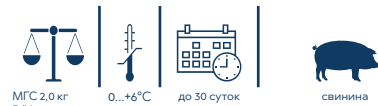
свинина

белки	жиры	углеводы	кКал/кДж
15	8	2	140/590

В составе продукта свинина, соль.

ВЕТЧИНА «ФИЛЕЙНАЯ»

Оболочка натуральная
ТУ 10.13.14-012-13088539-2019



М/С 2,0 кг

В/У 1,5 кг

0...+6°C

до 30 суток

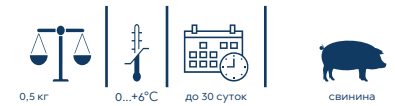
свинина

белки	жиры	углеводы	кКал/кДж
15	8	2	140/590

В составе продукта свинина, соль.

ВЕТЧИНА «КАЖДОМУ ПО ВКУСУ»

Оболочка полиамидная
ТУ 10.13.14-012-13088539-2019



0,5 кг

0...+6°C

до 30 суток

свинина

белки, г	жиры, г	кКал/кДж
10	6	94/39

В составе продукта свинина, соль, чеснок, экстракты пряностей (черный перец, мускат, красный перец).

ОЛИВЬЕ КЛАССИЧЕСКИЙ

- 3 ШТ. КАРТОФЕЛИНЫ
- 3 ШТ. МОРКОВКИ
- 4-5 ШТ. ЯИЦ
- 350 Г ВАРЕННОЙ КОЛБАСЫ «ДОКТОРСКАЯ»
- 450 Г КОНСЕРВИРОВАННОГО ЗЕЛЕННОГО ГОРОШКА
- 5 ШТ. СОЛЕННЫХ ОГУРЦА
- 5 ШТ. ПЕРЬЕВ ЗЕЛЕННОГО ЛУКА
- 1 МАЛЕНЬКИЙ ПУЧОК УКРОПА
- 250 Г МАЙОНЕЗА
- СОЛЬ, СВЕЖЕМОЛОТЫЙ ЧЕРНЫЙ ПЕРЕЦ

Картофель и морковь вымойте и отварите в подсоленной воде до готовности, остудите и очистите. Нарежьте кубиками. Яйца отварите вкрутую, обдайте холодной водой и очистите. Нарежьте кубиками. Такими же кубиками нарежьте вареную колбасу «Докторскую» и соленые огурцы. Мелко нарежьте зеленый лук и укроп. Смешайте все ингредиенты в салатнике, немного посолите и поперчите. Заправьте майонезом. Еще раз перемешайте салат, попробуйте и при необходимости добавьте соль и черный перец.

РОССИЙСКОЕ ПРОИЗВОДСТВО



Варено-копченые / Полукопченые колбасы

Варено – копченые и полукопченые колбасы – продукт с ярким ароматом, красивым структурным срезом и пряным вкусом. Имеют широкий спектр потребления: отлично выглядят в нарезке на праздничном столе, но не менее прекрасны и в составе бутерброда.

В составе свинина, говядина, шпик, пряности и специи. Большое разнообразие дополнительных ингредиентов: чеснок, орехи, красный и черный перцы. Каждый продукт этой категории колбас имеет свои особенности вкуса.

**ВСЕГДА СВЕЖЕЕ,
ВСЕГДА РЯДОМ!**





КОЛБАСА «СЕРВЕЛАТ»

Оболочка целлюлозная
ГОСТ Р 55455-2013



МГС 1,7 кг
В/У 0,8/0,3 кг

0...+6°C

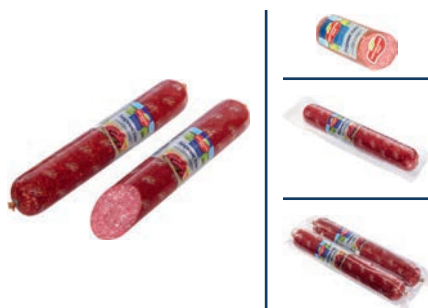
до 30 суток

свинина

говядина

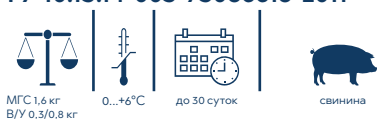
белки, г	жиры, г	кКал/кДж
16	47	490/2010

В составе продукта грудка свиная, говядина, свинина, соль, сахар, перец черный, кардамон.



КОЛБАСА САЛЯМИ «ЗЕРНИСТАЯ»

Оболочка целлюлозная
ТУ 10.13.14-003-73086618-2011



МГС 1,6 кг
В/У 0,3/0,8 кг

0...+6°C

до 30 суток

свинина

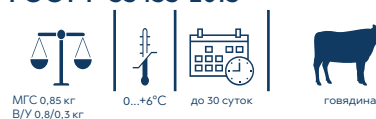
белки, г	жиры, г	кКал/кДж
11	35	360/1490

В составе продукта свинина, шпик, соль, молочный белок, специи (перец черный, белый, горчица), экстракты специй (перец белый, черный).



КОЛБАСА «МОСКОВСКАЯ»

Оболочка целлюлозная
ГОСТ Р 55455-2013



МГС 0,85 кг
В/У 0,8/0,3 кг

0...+6°C

до 30 суток

говядина

белки, г	жиры, г	кКал/кДж
17	39	420/1780

В составе продукта говядина, шпик, соль, сахар, перец черный, кардамон.



КОЛБАСА СЕРВЕЛАТ «ЭЛИТНЫЙ»

Оболочка целлюлозная
ТУ 10.13.14-001-73086618-2007



МГС 1,6 кг
В/У 0,8/0,3 кг

0...+6°C

до 30 суток

свинина

белки, г	жиры, г	кКал/кДж
11	35	360/1490

В составе продукта свинина, шпик, соль, молочный белок, специи (перец черный, белый, горчица), экстракты специй (перец белый, черный).



КОЛБАСА САЛЯМИ «ПО-ФИНСКИ»

Оболочка целлюлозная
ТУ 10.13.14-003-73086618-2011



МГС 1,6 кг
В/У 0,8 кг

0...+6°C

до 30 суток

свинина

говядина

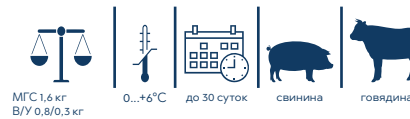
белки, г	жиры, г	кКал/кДж
10	39	400/1620

В составе продукта свинина, шпик, говядина, соль, молочный белок, перец черный, экстракты специй (перец, мускат, чили, кардамон).



КОЛБАСА СЕРВЕЛАТ «ЕВРОПЕЙСКИЙ»

Оболочка целлюлозная
ТУ 10.13.14-003-73086618-2011



МГС 1,6 кг
В/У 0,8/0,3 кг

0...+6°C

до 30 суток

свинина

говядина

белки, г	жиры, г	кКал/кДж
10	39	400/1620

В составе продукта свинина, шпик, говядина, соль, специи (перец, кориандр, лук), молочный белок.



КОЛБАСА СЕРВЕЛАТ «МОСКОВСКИЙ»

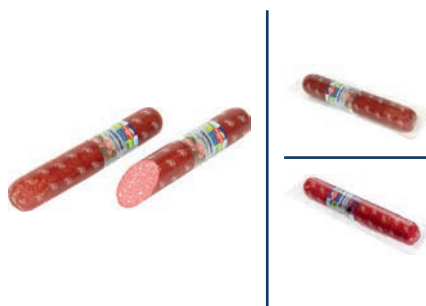
Оболочка целлюлозная
ТУ 10.13.14-003-73086618-2011



В/У 0,8/0,3 кг 0...+6°C до 30 суток свинина говядина

белки, г	жиры, г	кКал/кДж
10	39	400/1620

В составе продукта свинина, шпик, говядина, соль, специи (черный перец, кориандр, лук), молочный белок.



КОЛБАСА СЕРВЕЛАТ «ОРЕХОВЫЙ»

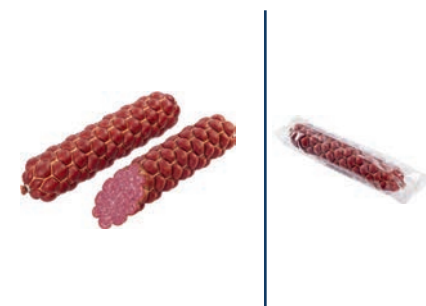
Оболочка целлюлозная
ТУ 10.13.14-003-73086618-2011



МГС 0,85 кг В/У 0,8 кг 0...+6°C до 30 суток свинина говядина

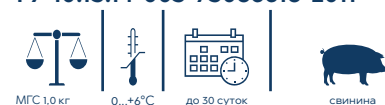
белки, г	жиры, г	кКал/кДж
10	39	400/1620

В составе продукта свинина, шпик, говядина, соль, орех кедровый, молочный белок, натуральные специи (кориандр, черный и белый перец, мускатный орех, кардамон).



КОЛБАСА САЛЯМИ «КОРОЛЕВСКАЯ»

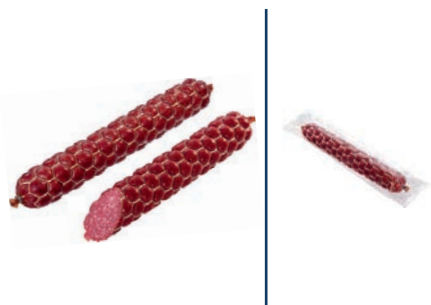
Оболочка белковая
ТУ 10.13.14-003-73086618-2011



МГС 1,0 кг 0...+6°C до 30 суток свинина

белки, г	жиры, г	кКал/кДж
11	35	360/1450

В составе продукта свинина, шпик, соль, молочный белок, специи (перец черный, кориандр, лук).



КОЛБАСА СЕРВЕЛАТ «АВСТРИЙСКИЙ»

Оболочка целлюлозная
ТУ 10.13.14-001-73086618-2007



МГС 0,8 кг 0...+6°C до 30 суток свинина

белки, г	жиры, г	кКал/кДж
11	35	360/1490

В составе продукта свинина, шпик, соль, молочный белок, специи (перец черный, кориандр, лук), экстракты специй (тмин, кориандр).



КОЛБАСА «БУЛОНЬЯ С СЫРОМ»

Оболочка целлюлозная
ТУ 10.13.14-010-13088539-2019



В/У 0,8 кг 0...+6°C до 30 суток свинина

белки, г	жиры, г	кКал/кДж
10	25	270/1100

В составе продукта свинина, шпик, сыр, соль, экстракты пряностей (перец, кориандр, тмин), корень сельдерея, специи (чеснок).



КОЛБАСА «ЛАНЧЕТТО С ФИСТАШКАМИ»

Оболочка целлюлозная
ТУ 10.13.14-010-13088539-2019



В/У 0,85 кг 0...+6°C до 30 суток свинина

белки, г	жиры, г	кКал/кДж
10	25	270/1100

В составе продукта свинина, шпик, соль, экстракты пряностей (перец, кориандр, тмин), корень сельдерея, специи (чеснок), фисташки.



КОЛБАСА «САКСОНСКАЯ»

с перцем

Оболочка целлюлозная

ТУ 10.13.14-010-13088539-2019



В/У 0,8 кг

0...+6°C

до 30 суток

свинина

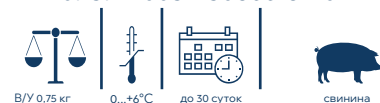
белки, г	жиры, г	кКал/кДж
10	25	270/1100

В составе продукта свинина, шпик, соль, перец, зеленый горошек, экстракты пряностей (перец, кориандр, тмин), корень сельдерея, специи (чеснок).

КОЛБАСА САЛЯМИ «ВЕТЧИНАЯ»

Оболочка натуральная

ТУ 10.13.14-003-73086618-2011



В/У 0,75 кг

0...+6°C

до 30 суток

свинина

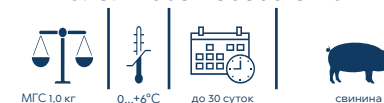
белки	жиры	углеводы	кКал/кДж
9	22	4	240/1040

В составе продукта свинина, соль, экстракты пряностей (кориандр), специи (чеснок, перец, черный).

КОЛБАСКИ «ФЕРМЕРСКИЕ»

Оболочка натуральная

ТУ 10.13.14-003-73086618-2011



МГС 1,0 кг

0...+6°C

до 30 суток

свинина

белки, г	жиры, г	кКал/кДж
10	35	360/1470

В составе продукта свинина, соль, экстракты пряностей (перец черный, сельдерей, мускат), чеснок.



КОЛБАСА «КРАКОВСКАЯ»

Оболочка натуральная

ГОСТ 31785-2012



МГС 0,45 кг

В/У 0,45 кг

0...+6°C

до 30 суток

свинина

говядина

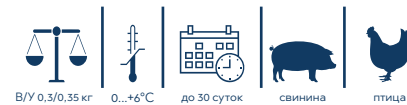
белки, г	жиры, г	кКал/кДж
14	45	470/1910

В составе продукта свинина, говядина, шпик, соль, чеснок, сахар, перец черный, перец душистый.

КОЛБАСА «КРАКОFF»

Оболочка натуральная

ТУ 10.13.14-006-13088539-2017



В/У 0,3/0,35 кг

0...+6°C

до 30 суток

свинина

птица

белки, г	жиры, г	кКал/кДж
12	45	453/1869

В составе продукта свинина, шпик хребтовой, мясо птицы, вода, молоко, соль, экстракты специй (тмин, кориандр), чеснок сушеный.



КОЛБАСА «ОДЕССКАЯ»

Оболочка натуральная
ГОСТ 31785-2012



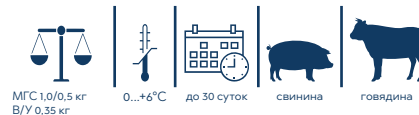
белки, г	жиры, г	кКал/кДж
14	40	420/1720

В составе продукта говядина, шпик, свинина, соль, чеснок, сахар, перец черный, перец душистый.



КОЛБАСКИ «ОХОТНИЧЬИ»

Оболочка белковая
ГОСТ 31785-2012



белки, г	жиры, г	кКал/кДж
14	46	470/1940

В составе продукта свинина, говядина, шпик, соль, чеснок, сахар, перец черный, перец душистый.

ДОМАШНЯЯ СОЛЯНКА С КОЛБАСОЙ «ОДЕССКОЙ»

- 200 Г. КОЛБАСЫ «ОДЕССКАЯ»
- 750 Г. КИСЛОЙ КАПУСТЫ
- 20 Г. СЛИВОЧНОГО МАСЛА
- 2 ШТ. ЛАВРОВОГО ЛИСТА
- 150 Г. ЧЕРНОСЛИВА
- 1 ШТ. ЛУКОВИЦА
- 100 МЛ. ХЕРЕС
- РАСТИТЕЛЬНОГО МАСЛА ДЛЯ ЖАРКИ

Колбасу нарезать круглыми ломтиками. Лук мелко покрошить и слегка обжарить на растительном масле вместе с колбасой в сотейнике. Кислую капусту промыть водой, измельчить и добавить к луку с колбасой, залить бульоном или водой и тушить 20 минут. Затем добавить хорошо промытый и нарезанный чернослив, лавровый лист, половину хереса и тушить все вместе еще 1 час. Влить херес, перемешать и снять с огня.



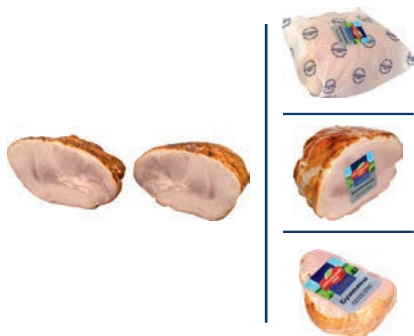
Деликатесы - это изделия, имеющие высокую пищевую ценность, хороший вкус и продолжительный срок хранения. В этих продуктах содержится 10-17% белка, до 7% минеральных веществ. По виду термической обработки различаются сырокопченые, варено-копченые, копчено-запеченные, вареные, запеченные и жареные.

Сырьем для производства деликатесов служит отборное свежее охлажденное мясо высшего сорта - преимущественно беконная свинина, а также мясная и жирная свинина и говядина.

Разнообразие специй и пряностей - брусничный сок, лавровый лист, красный и черный перец, чеснок, аромат от копчения на буковой или можжевелевой щепе - все это источник незабываемых гастрономических удовольствий!

Деликатесы

ВСЕГДА СВЕЖЕЕ,
ВСЕГДА РЯДОМ!



БУЖЕНИНА

Запеченная

ТУ 10.13.14-012-13088539-2019

Пергамент 4,5 кг
 2...+6 °С
 до 30 суток
 свинина

белки	жиры	углеводы	кКал/кДж
10	20	2	230/950

В составе продукта свинина, соль, чеснок, красный перец.



ПАСТРАМИ ИЗ СВИНИНЫ

Запеченная

ТУ 10.13.14-012-13088539-2019

Пергамент 1,0 кг
 0...+6°С
 до 10 суток
 свинина

белки, г	жиры, г	кКал/кДж
15	30	330/1370

В составе продукта свинина, соль, перец черный, чеснок.



ШЕЙКА

Запеченная

ТУ 10.13.14-012-13088539-2019

Пергамент 1,5 кг
 0...+6°С
 до 10 суток
 свинина

белки, г	жиры, г	кКал/кДж
15	30	330/1370

В составе продукта свинина, соль, перец черный.



ГРУДИНКА С ТМИНОМ

Запеченная

ТУ 10.13.14-012-13088539-2019

Пергамент 1,0 кг
 0...+6°С
 до 10 суток
 свинина

белки, г	жиры, г	кКал/кДж
12	46	460/1910

В составе продукта свинина, соль, тмин целый, чеснок.



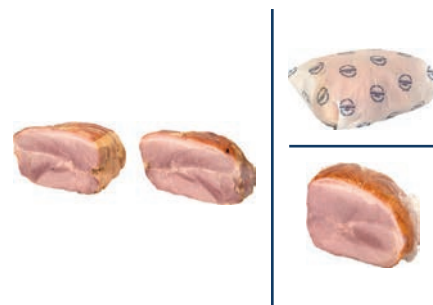
ОКОРОК «ДЕЛИКАТЕСНЫЙ»

ТУ 10.13.14-012-13088539-2019

В/У 2,2 кг
 2...+6 °С
 до 30 суток
 свинина

белки	жиры	углеводы	кКал/кДж
10	12	2	160/650

В составе продукта свинина, соль.



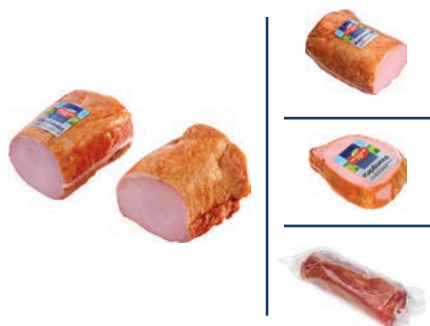
ОКОРОК «ДОМАШНИЙ»

ТУ 10.13.14-012-13088539-2019

Пергамент 5,5 кг
 В/У 2,5 кг
 2...+6 °С
 до 10 суток
 до 30 суток
 свинина

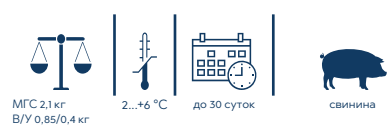
белки	жиры	углеводы	кКал/кДж
10	35	2	380/1500

В составе продукта свинина, соль.



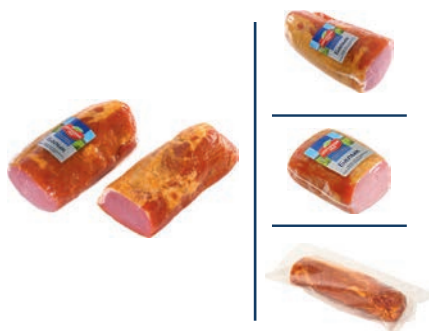
КАРБОНАД «РОССИЙСКИЙ»

ТУ 10.13.14-012-13088539-2019



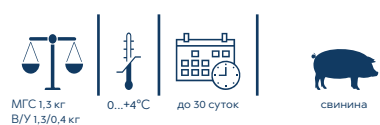
белки	жиры	углеводы	кКал/кДж
10	20	2	230/950

В составе продукта свинина, соль, подсолнечное масло.



БАЛЫК «СВИНОЙ»

ТУ 10.13.14-001-13088539-2017



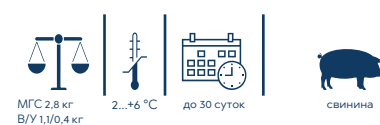
белки, г	жиры, г	кКал/кДж
12	15	183/750

В составе продукта свинина, соль, экстракты пряностей (кориандр).



ШЕЙКА «МОСКОВСКАЯ»

ТУ 10.13.14-012-13088539-2019



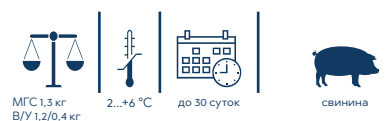
белки	жиры	углеводы	кКал/кДж
8	35	2	360/1470

В составе продукта свинина, соль.



ШИНКА

ТУ 10.13.14-012-13088539-2019



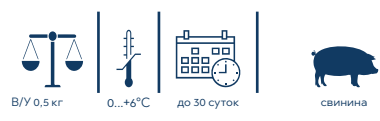
белки	жиры	углеводы	кКал/кДж
10	8	2	120/500

В составе продукта свинина, соль.



РУЛЬКА «ПИКАНТНАЯ»

ТУ 10.13.14-004-73086618-2011



белки	жиры	углеводы	кКал/кДж
9	35	2	360/1490

В составе продукта свинина, соль, чеснок.



РЕБРЫШКИ «ОРИГИНАЛЬНЫЕ»

ТУ 10.13.14-012-13088539-2019



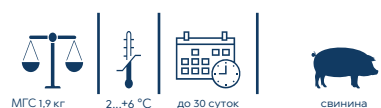
белки, г	жиры, г	кКал/кДж
17	30	340/1400

В составе продукта свинина, соль.



РЕБРЫШКИ «ПИКАНТНЫЕ»

ТУ 10.13.14-012-13088539-2019



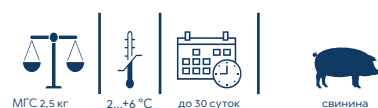
белки, г	жиры, г	кКал/кДж
9	33	330/1370

В составе продукта свинина, соль.



БЕКОН «ФРАНЦУЗСКИЙ»

ТУ 10.13.14-012-13088539-2019



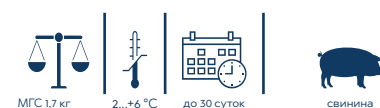
белки	жиры	углеводы	кКал/кДж
10	45	2	460/1870

В составе продукта свинина, соль.



ГРУДИНКА «ОСОБАЯ»

ТУ 10.13.14-012-13088539-2019



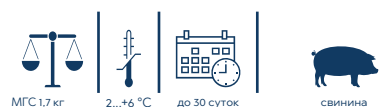
белки	жиры	углеводы	кКал/кДж
7	45	2	450/1820

В составе продукта свинина, соль.



ГРУДИНКА «ОХОТНИЧЬЯ»

ТУ 10.13.14-012-13088539-2019



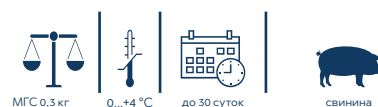
белки	жиры	углеводы	кКал/кДж
7	45	2	450/1820

В составе продукта свинина, соль.



ГРУДИНКА «СВИНАЯ»

ТУ 10.13.14-001-13088539-2017



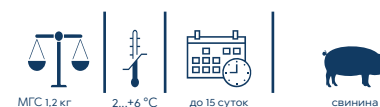
белки, г	жиры, г	кКал/кДж
6	50	470/1950

В составе продукта свинина, соль, экстракты пряностей (кориандр).



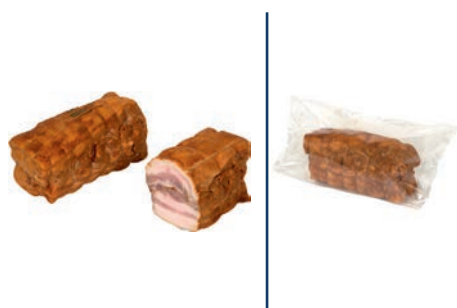
САЛО «БЕЛОРУССКОЕ»

ТУ 10.13.14-004-73086618-2011



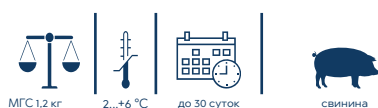
белки, г	жиры, г	кКал/кДж
7	70	660/2710

В составе продукта шпик, соль, смесь пряностей (чеснок сушеный, перец черный молотый, тмин молотый, кориандр молотый, кориандр зерно, лавровый лист).



САЛО «КОПЧЕНОЕ»

ТУ 10.13.14-004-73086618-2011



МГС 1,2 кг 2...+6 °С до 30 суток свинина

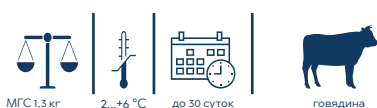
белки, г	жиры, г	кКал/кДж
7	70	660/2710

В составе продукта шпик, соль поваренная, смесь пряностей (чеснок сушеный, перец черный молотый, тмин молотый, лавровый лист).



ГОВЯДИНА «ДЕЛИКАТЕСНАЯ»

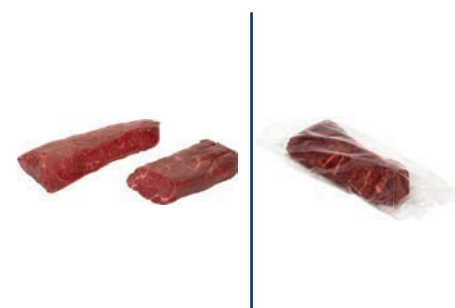
ТУ 10.13.14-012-13088539-2019



МГС 1,3 кг В/У 0,4 кг 2...+6 °С до 30 суток говядина

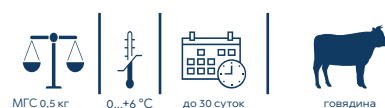
белки	жиры	углеводы	кКал/кДж
10	8	2	120/500

В составе продукта говядина, соль, подсолнечное масло.



ГОВЯДИНА СЫРОВАЯЛЕНАЯ

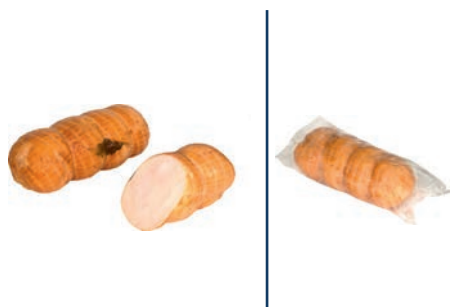
ТУ 10.13.14-001-13088539-2017



МГС 0,5 кг 0...+6 °С до 30 суток говядина

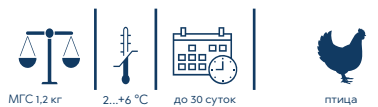
белки, г	жиры, г	кКал/кДж
17	12	176/733

В составе продукта говядина, соль, пряности (можжевельник, горчица, черный перец, чеснок).



РУЛЕТ «ПОЛТАВСКИЙ»

ТУ 10.13.14-004-73086618-2011



МГС 1,2 кг 2...+6 °С до 30 суток птица

белки	жиры	углеводы	кКал/кДж
10	10	2	140/570

В составе продукта филе куриное, соль, экстракт специй (перец), сельдерей, чеснок сухой, лист лавровый.



КУРИНЫЕ ГРУДКИ «МИНЬЕР»

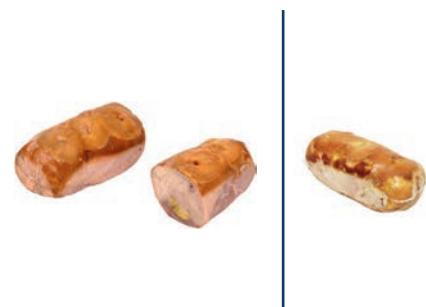
с брусникой
ТУ 9213-002-11762954-13



В/У 0,7-1,0 кг 0...+6 °С до 30 суток птица

белки, г	жиры, г	кКал/кДж
18	20	252/1050

В составе продукта филе куриное, соль, брусника, перец черный молотый.



ШТРУДЕЛЬ ИЗ КУРИЦЫ

с яблоком
ТУ 9213-002-11762954-13



В/У 0,7-1,0 кг 0...+6 °С до 30 суток птица

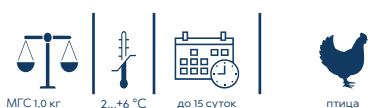
белки, г	жиры, г	кКал/кДж
18	20	252/1050

В составе продукта мясо птицы, соль, яблоки сушеные, перец черный молотый.



ГОЛЕНЬ КУРИНАЯ

ТУ 10.13.14-004-73086618-2011

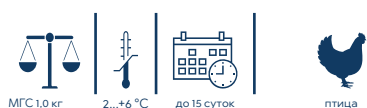


белки, г	жиры, г	кКал/кДж
12	15	183/760

В составе продукта голень куриная, соль.

БЕДРО КУРИНОЕ

ТУ 10.13.14-004-73086618-2011

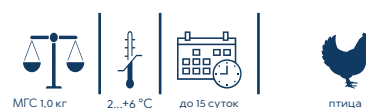


белки, г	жиры, г	кКал/кДж
12	15	183/760

В составе продукта бедро куриное, соль.

КРЫЛО КУРИНОЕ

ТУ 10.13.14-004-73086618-2011



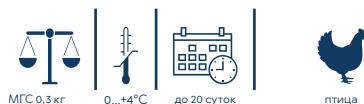
белки, г	жиры, г	кКал/кДж
11	14	170/710

В составе продукта крыло куриное, соль.



КАРПАЧЧО КУРИНОЕ

ТУ 10.13.14-001-13088539-2017

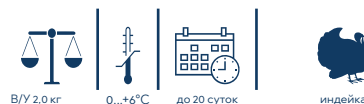


белки, г	жиры, г	кКал/кДж
17	3	100/400

В составе продукта филе куриное, соль, экстракты пряностей (кориандр, перец черный, можжевельник, гвоздика).

ИНДЕЙКА ГРИЛЬ

ТУ 9213-002-11762954-13



белки, г	жиры, г	кКал/кДж
18	13,5	197/810

В составе продукта индейка, соль, перец черный молотый, чеснок.

Сырокопченые колбасы

Сырокопченые колбасы — это вершина технологического процесса и мастерства персонала. Колбасы имеют изысканный, благородный вкус и являются продуктам высочайшего качества.

Процесс производства сырокопченых колбас основан на длительном созревании мяса (от 28 до 42 дней) при низких положительных температурах, обработке холодным дымом и обезвоживании в процессе продолжительной сушки. Сырокопченая колбаса имеет плотную, твердую консистенцию. Содержание влаги в колбасах не

должно превышать 30 %, но при этом они должны вырабатываться с большим содержанием шпика 25 – 50%. При изготовлении сырокопченых колбас уделяют особое внимание подбору и подготовке сырья.

Из мясного сырья используют нежирную свинину, говядину высшего сорта, филе грудки птицы. Для придания аромата и специфического вкуса добавляют сравнительно большое количество пряностей, а в отдельные колбасы — коньяк или мадеру.



**ВСЕГДА СВЕЖЕЕ,
ВСЕГДА РЯДОМ!**



КОЛБАСА «БРАУНШВЕЙГСКАЯ»

Оболочка целлюлозная
ГОСТ Р 55456 - 2013



белки, г	жиры, г	кКал/кДж
15	53	537/2216

В составе продукта говядина, шпик, свинина, соль, сахар, перец черный, мускатный орех.



КОЛБАСА «СВИНАЯ»

Оболочка целлюлозная
ГОСТ Р 55456 - 2013



белки, г	жиры, г	кКал/кДж
11	58	566/2333

В составе продукта грудинка свиная, свинина, соль, сахар, коньяк, перец черный молотый, чеснок сухой.



КОЛБАСА «СЕРВЕЛАТ»

Оболочка целлюлозная
ГОСТ Р 55456 - 2013



белки, г	жиры, г	кКал/кДж
15	53	537/2216

В составе продукта свинина, шпик, говядина, соль, сахар, перец черный, мускатный орех.



КОЛБАСА «ЗЕРНИСТАЯ»

Оболочка целлюлозная
ГОСТ Р 55456 - 2013



белки, г	жиры, г	кКал/кДж
8	66	626/2578

В составе продукта шпик, говядина, соль, сахар, чеснок сухой, перец черный, перец красный.



КОЛБАСА «ЕВРЕЙСКАЯ»

Оболочка целлюлозная
ГОСТ Р 55456 - 2013



белки, г	жиры, г	кКал/кДж
19	45	481/1988

В составе продукта говядина, жир говяжий, соль, сахар, перец черный, перец душистый, чеснок.



КОЛБАСА «ВАЛЕНСИЯ МРАМОРНАЯ»

Оболочка белковая
ТУ 10.13.14-003-13088539-2018



белки, г	жиры, г	кКал/кДж
18	50	530/2160

В составе продукта свинина, шпик, соль, пряности (чеснок, черный перец), экстракты пряностей (лавровый лист, орегано, перец черный).



КОЛБАСА «ИСПАНСКАЯ»
с перцем
Оболочка белковая
ТУ 10.13.14-003-13088539-2018



МГС 0,7 кг 0...+12°C до 120 суток свинина

белки, г	жиры, г	кКал/кДж
20	25	305/1265

В составе продукта свинина, соль, экстракты пряностей (черный перец, мускатный орех), пряности (черный перец, мускат, чеснок), сахар, перец зеленый горошек.

КОЛБАСА «МИЛАНСКАЯ»
с перцем
Оболочка белковая
ТУ 10.13.14-003-13088539-2018

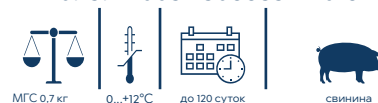


МГС 0,7 кг 0...+12°C до 120 суток свинина

белки, г	жиры, г	кКал/кДж
18	50	530/2160

В составе продукта свинина, шпик, соль, пряности (чеснок, черный перец), перец зеленый горошек, экстракты пряностей (лавровый лист, орегано).

КОЛБАСА «ПРОШУТТО»
Оболочка белковая
ТУ 10.13.14-003-13088539-2018



МГС 0,7 кг 0...+12°C до 120 суток свинина

белки, г	жиры, г	кКал/кДж
20	25	305/1265

В составе продукта свинина, соль, экстракты пряностей (черный перец, мускат), пряности (черный перец, чеснок, мускат), растительное масло.



КОЛБАСА «ШВЕЙЦАРСКАЯ»
с клюквой
Оболочка целлюлозная
ТУ 10.13.14-003-13088539-2018



МГС 0,75 кг 0...+12°C до 120 суток свинина говядина

белки, г	жиры, г	кКал/кДж
25	20	280/1170

В составе продукта свинина, говядина, соль, специи (горчица), экстракты специй (клюква).

КОЛБАСА «САЛЬЧИЧОН»
Оболочка текстильная
ТУ 10.13.14-003-13088539-2018



МГС 0,35 кг 0...+6°C до 30 суток свинина

белки, г	жиры, г	кКал/кДж
15	45	465/1950

В составе продукта свинина, соль, специи натуральные (мускатный орех, перец душистый, перец черный, чеснок).

КОЛБАСА «РУССКАЯ»
Оболочка целлюлозная
ТУ 10.13.14-003-13088539-2018



МГС 1,1 кг 0...+12°C до 120 суток говядина

белки, г	жиры, г	кКал/кДж
21	54	570/2360

В составе продукта говядина, шпик, соль, пряности (перец, горчица).



КОЛБАСА «СТАРОРУССКАЯ»

Оболочка целлюлозная
ТУ 10.13.14-005-73086618-2011



белки, г	жиры, г	кКал/кДж
18	45	490/2010

В составе продукта куриное филе, шпик, соль, пряности (перец, мускат), экстракты пряностей (перец, чеснок), растительное масло.



КОЛБАСА «ЦАРСКАЯ»

Оболочка целлюлозная
ТУ 10.13.14-005-73086618-2011



белки, г	жиры, г	кКал/кДж
18	45	490/2010

В составе продукта куриное филе, шпик, соль, вода, пряности, пряности (перец, мускат), растительное масло.



КОЛБАСА «КНЯЖЕСКАЯ»

Оболочка белковая
СТО 74011054-017-2018



белки, г	жиры, г	кКал/кДж
24	40	456/1880

В составе продукта филе куриное, шпик, соль, пряности (перец черный, ченок), экстракты пряностей (паприка, черный перец).



КОЛБАСА «ТАРУССКАЯ ТРАПЕЗА»

Оболочка белковая
ТУ 9213-005-56628803-05



белки, г	жиры, г	кКал/кДж
16	45	469/1960

В составе продукта свинина, соль, специи (горчица, перец).



КОЛБАСА «ПАЧАСТУНАК»

Оболочка белковая
ТУ 9213-001-17932162-16



белки, г	жиры, г	кКал/кДж
9	70	666/2780

В составе продукта свинина, соль, чеснок.



КОЛБАСА САЛЯМИ «МОНРЕАЛЬ»

Оболочка белковая
ТУ 10.13.14-001-17932162-2017



белки, г	жиры, г	кКал/кДж
15	40	434/1810

В составе продукта грудки куриные, шпик, соль, растительное масло.

Сервировочная нарезка – это идеальное решение для тех, кто живет в быстром ритме большого города и экономит время. Ее можно с легкостью подать на стол, если пришли гости, взять в дорогу или на пикник.

Это так просто, открыть удобную упаковку и насладиться великолепным вкусом колбас и мясных деликатесов. Качественный продукт, оптимальная порция, удобная упаковка, долгий срок хранения – это основные требования которые мы выставляем к нашему продукту.

Нарезка

**МЯСНИЦКИЙ
РЯД®**
Бекон
деликатес сыровяленый | нарезка сервировочная

ВСЕГДА СВЕЖЕЕ,
ВСЕГДА РЯДОМ!





БАЛЫК «СВИНОЙ»
сыровяленый
ТУ 10.13.14-001-13088539-20



белки, г	жиры, г	кКал/кДж
12	15	183/770

В составе продукта свинина, соль, натуральные пряности (имбирь, перец черный, мускатный орех, кардамон).



ШЕЙКА «СВИНАЯ»
сыровяленая
ТУ 10.13.14-001-13088539-2017

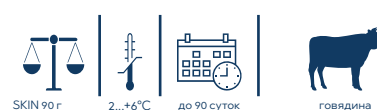


белки, г	жиры, г	кКал/кДж
15	30	330/1380

В составе продукта свинина, соль, натуральные пряности (имбирь, перец черный, мускатный орех, кардамон), специи (перец черный, мускатный орех, кардамон).



ГОВЯДИНА «ДЕЛИКАТЕСНАЯ»
сыровяленая
ТУ 10.13.14-012-13088539-2019



белки	жиры	углеводы	кКал/кДж
10	8	2	120/500

В составе продукта говядина, соль.



КОЛБАСА «ВЕРОНА»
сыровяленая
ТУ 10.13.14-003-13088539-2018



белки, г	жиры, г	кКал/кДж
15	45	465/1950

В составе продукта свинина, соль, шпик, натуральные пряности (мускатный орех, перец белый).



КОЛБАСА «МИЛАНО»
сыровяленая
ТУ 10.13.14.-003-13088539-2018

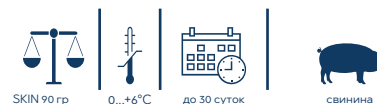


белки, г	жиры, г	кКал/кДж
15	45	465/1950

В составе продукта свинина, специи натуральные (мускатный орех, перец душистый, перец черный, чеснок), зеленый перец горошек.



КОЛБАСА «САЛЬЧИЧОН»
сыровяленая
ТУ 10.13-14.-003-13088539-2018

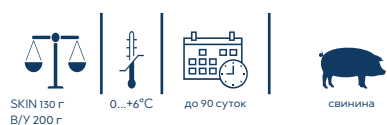


белки, г	жиры, г	кКал/кДж
15	45	465/1950

В составе продукта свинина, специи натуральные (мускатный орех, перец душистый, перец черный, чеснок).



БЕКОН
сыровяленый
ТУ 10.13.14-001-13088539-2017



белки, г	жиры, г	кКал/кДж
12	40	408/1710

В составе продукта свинина, вода, соль, натуральные пряности и их экстракты (имбирь, перец черный, мускатный орех, кардамон, экстракт дрожжей).

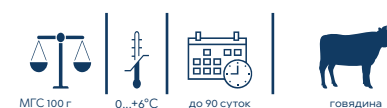
КОЛБАСА «БРАУНШВЕЙГСКАЯ»
сырокопченая
ГОСТ Р 55456 - 2013



белки, г	жиры, г	кКал/кДж
15	53	537/2216

В составе продукта говядина, свинина, шпик, соль, сахар, перец черный, мускатный орех.

КОЛБАСА «ЗЕРНИСТАЯ»
сырокопченая
ГОСТ Р 55456 - 2013



белки, г	жиры, г	кКал/кДж
8	66	626/2578

В составе продукта шпик, говядина, соль, сахар, чеснок сухой, перец черный, перец красный.



СУДЖУК
ТУ 10.13.14-002-0190940050-2018



белки, г	жиры, г	кКал/кДж
32	33	463/1938

В составе продукта говядина, жир говяжий, соль, перец черный молотый, перец душистый молотый, семена пажитника, чеснок.

БАСТУРМА
ТУ 10.13.14-001-0190940050-2018

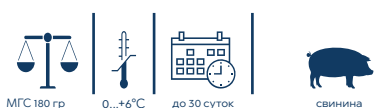


белки, г	жиры, г	кКал/кДж
38	17,6	216/905

В составе продукта говядина, семена пажитника, соль, перец красный молотый, чеснок, паприка молотая.



ВЕТЧИНА «ФИЛЕЙНАЯ»
ТУ 10.13.14-012-13088539-2019



белки	жиры	углеводы	кКал/кДж
15	8	2	140/590

В составе продукта свинина, соль.



КОЛБАСА «ДОКТОРСКАЯ»
ГОСТ 23670-2019



белки, г	жиры, г	кКал/кДж
12	20	228/955

В составе продукта свинина, говядина, соль, молоко, яйца, мускатный орех, экстракты специй (мускатный орех).

БЕЙГЛ С КОЛБАСОЙ ЗЕРНИСТОЙ И ГУАКАМОЛЕ

- 200 Г КОЛБАСА СЫРОКОПЧЕНАЯ «ЗЕРНИСТАЯ»
- 4 ШТ. ГОТОВЫХ БЕЙГЛА
- 1 ШТ. АВОКАДО
- 1 ШТ. КРАСНАЯ ЛУКОВИЦА
- 1 ШТ. ПОМИДОР
- 1 ШТ. ЛАЙМ
- 4 ЗУБЧИКА ЧЕСНОКА
- 1 ШТ. ПЕРЕЦ ЧИЛИ
- 1 ПУЧОК КИНЗЫ
- 4 ВЕТОЧКИ МЯТЫ
- 2 СТ.Л ОЛИВКОВОГО МАСЛА
- СОЛЬ, СВЕЖЕМОЛОТЫЙ ЧЕРНЫЙ ПЕРЕЦ

Вымойте лайм и отрежьте половину. С половины лайма мелкой теркой снимите цедру и выжмите сок. Очистите лук и чеснок, нарежьте как можно мельче. Мелко порубите кинзу и листочки мяты. Нарежьте перец чили колечками, удалив семена. Помидор нарежьте мелкими кубиками. Очистите авокадо от кожуры, удалите косточку, мякоть нарежьте маленькими кубиками и разомните вилкой. Полейте авокадо лаймовым соком, приправьте цедрой. Смешайте все подготовленные ингредиенты, заправьте солью, перцем и оливковым маслом.

Собираем бейгл

Разрежьте бейглы пополам. На нижнюю часть бейгла выложите соус гуакамоле и тонкие слайсы колбасы «Зернистая». Накройте верхней частью бейгла.



У нас в ассортименте большой выбор снековой продукции. Снеки – это быстрый и удобный перекус в любом месте и в любое время! Упаковку наших продуктов можно взять с собой на работу, на прогулку, в дорогу или дать ребенку в школу. Мы производим натуральные снеки лучшего качества.

Для их приготовления мы используем только 100% натуральные продукты. Упаковка обеспечивает свежесть продукта и гигиену при транспортировке.

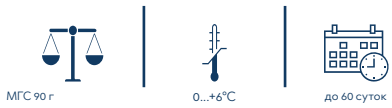
СНЕКИ

**ВСЕГДА СВЕЖЕЕ,
ВСЕГДА РЯДОМ!**



SMART SNACK

Верона и Гауда
СТО 13088539-001-2019



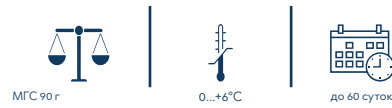
кКал/кДж
366/1515

В составе колбаса сыровяленая полусухая «Верона», сыр «Гауда».



SMART SNACK

Сальчичон и Чеддер
СТО 13088539-001-2019



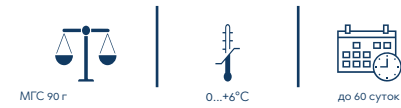
кКал/кДж
417/1724

В составе колбаса сыровяленая полусухая «Сальчичон», сыр «Чеддер красный».



SMART SNACK

Чоризотти и Чечил
СТО 13088539-001-2019



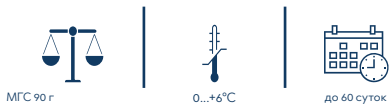
кКал/кДж
460/1907

В составе колбаски сырокопченые полусухие «Чоризотти мини с беконом» и сыр копченый «Нити».



SMART SNACK

Верона, Гауда и Багет
СТО 13088539-001-2019



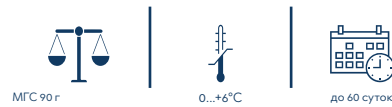
кКал/кДж
377/836

В составе колбаса сыровяленая полусухая «Верона», сыр «Гауда» и сухарики пшеничные «Классические».



SMART SNACK

Верона, Гауда, Гриссини и Арахис
СТО 13088539-001-2019



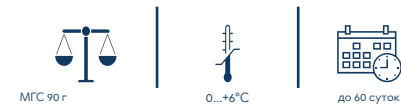
кКал/кДж
435/1678

В составе колбаса сыровяленая полусухая «Верона», сыр «Чеддер» красный, хлебные палочки, арахис жареный соленный.



SMART SNACK

Сальчичон, Гауда и Багет
СТО 13088539-001-2019



кКал/кДж
377/836

В составе колбаса сыровяленая полусухая «Сальчичон», сыр «Гауда», сухарики пшеничные «Классические».

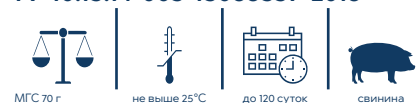


КОЛБАСКИ «CHORIZOTTI MINI»

с беконом

Оболочка белковая

ТУ 10.13.14-003-13088539-2018



белки, г	жиры, г	кКал/кДж
20	50	530/2190

В составе продукта свинина, шпик, соль, специи натуральные (чеснок, перец черный, перец душистый, мускатный орех), экстракт барбадосской вишни.

КОЛБАСКИ «CHORIZOTTI MINI»

с горчицей

Оболочка белковая

ТУ 10.13.14-003-13088539-2018



белки, г	жиры, г	кКал/кДж
20	50	530/2190

В составе продукта свинина, шпик, соль, специи (перец белый, семя горчицы, имбирь, розмарин), экстракт барбадосской вишни.

КОЛБАСКИ «CHORIZOTTI MINI»

с перцем

Оболочка белковая

ТУ 10.13.14-003-13088539-2018



белки, г	жиры, г	кКал/кДж
20	50	530/2190

В составе продукта свинина, шпик, соль, натуральные пряности и их экстракты (перец красный, чеснок, перец черный, паприка, тмин), экстракт барбадосской вишни.

ТОРГОВОЕ ОБОРУДОВАНИЕ



ДИСПЛЕЙ ВИТРИННЫЙ



РЕКЛАМНАЯ СТОЙКА НАПОЛЬНАЯ

Ливерная продукция

Ливерные колбасы, паштеты, студни любят и взрослые, и дети.

Для их производства подготовленное сырье в течение длительного промежутка времени вываривают, а потом измельчают для получения максимально однородного фарша. Польза ливерной продукции заключается в ее химическом составе. Ливерная продукция является богатым источником

коллагена - это фибриллярный белок, составляющий основу соединительной ткани организма и обеспечивающий её прочность и эластичность.

В состав качественного продукта входит большое количество витаминов и минералов, которые положительно сказываются на работе всего организма, а обилие железа улучшает состав крови человека.

ВСЕГДА СВЕЖЕЕ,

ВСЕГДА РЯДОМ!



ЯЗЫКИ ГОВЯЖЬИ В ЖЕЛЕ

Оболочка полиамидная
ТУ 10.13.14-002-13088539-2017



белки, г	жиры, г	кКал/кДж
11	9	130/520

В составе продукта язык говяжий, вода, желатин, соль, экстракты натуральных пряностей (перец белый, лимон).



ЯЗЫКИ СВИНЫЕ В ЖЕЛЕ

Оболочка полиамидная
ТУ 10.13.14-002-13088539-2017



белки, г	жиры, г	кКал/кДж
11	9	130/520

В составе продукта язык свиной, вода, желатин, соль, экстракты натуральных пряностей (перец белый, лимон).



КОЛБАСА ЛИВЕРНАЯ «ЯИЧНАЯ»

Оболочка натуральная
ГОСТ Р 54646-2011



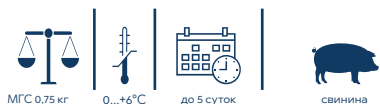
белки	жиры	углеводы	кКал/кДж
11	34	4	366/1530

В составе продукта свинина, печень, мука пшеничная, яичный порошок, молоко, соль, лук.



ПАШТЕТ «ПЕЧЕНОЧНЫЙ»

ТУ 9213-011-71257889-08



белки, г	жиры, г	кКал/кДж
14	31,4	348,7/145

В составе продукта печень, свинина, морковь, масло сливочное, лук жареный, сахар, молочный белок, соль, перец душистый, экстракт мускатного ореха.



ПАШТЕТ «ГАСКОНСКИЙ»

с уткой
ТУ 10.13.14-011-56628803-2017



белки	жиры	углеводы	кКал/кДж
9	26	3	280/1170

В составе продукта печень куриная, печень свиная, утка, курица, свинина, соль, лук жареный, сушеные овощи (лук, томатный порошок), специи (горчица, перец черный, мускатный орех, имбирь), экстракты специй (перец черный).



ПАШТЕТ «ГАСКОНСКИЙ»

с шампиньонами
ТУ 10.13.14-011-56628803-2017



белки	жиры	углеводы	кКал/кДж
9	24	4	270/1110

В составе продукта печень куриная, печень свиная, курица, свинина, шампиньоны сушеные, соль, специи (горчица), экстракты специй, сахар.



ПАШТЕТ «ГАСКОНСКИЙ»

с ягодами

ТУ 10.13.14-011-56628803-2017



белки	жиры	углеводы	кКал/кДж
9	24	4	270/1110

В составе продукта печень куриная, печень свиная, курица, свинина, вода, клюква сушеная, подсолнечное масло, концентрат сока бузины черной, сушеные овощи (лук), специи (перец черный, мускатный орех, корица, имбирь, горчица), экстракты специй (душистый перец), сахар.



ПАШТЕТ «ДАТСКИЙ»

запеченный

ТУ 9213-062-54899698-2012



белки, г	жиры, г	кКал/кДж
13	36	376/1550

В составе продукта печень (утиная, говяжья), свинина, говядина, вода, экстракты из натуральных пряностей (имбирь, горчица, кориандр). Для украшения продукта использованы: экстракт чернослива, сахарный сироп, клюква вяленая, семечки тыквенные очищенные.



ПАШТЕТ «ФРАНЦУЗСКИЙ»

запеченный

ТУ 9213-061-54899698-2012



белки, г	жиры, г	кКал/кДж
12	35	363/1490

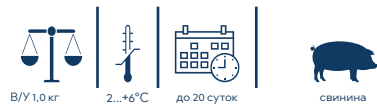
В составе продукта печень (гусиная, утиная, говяжья), свинина, говядина, вода, лук жареный, перец белый, соль, сахар. Для украшения продукта использованы: экстракт чернослива, сахарный сироп, мак, вишня вяленая, семечки тыквенные очищенные.



ЗЕЛЦ «ФЕРМЕРСКИЙ»

Оболочка натуральная

ТУ 9213-061-54899698-2012



белки, г	жиры, г	кКал/кДж
9	35	351/1470

В составе продукта мясо свиных голов, печень свиная, вода, соль, майоран, кориандр, тимьян, перец белый, перец душистый, мускат, горчица, чеснок, тмин.



СТУДЕНЬ «ГОВЯЖИЙ»

с хреном

ТУ 10.13.14-014-56628803-2017



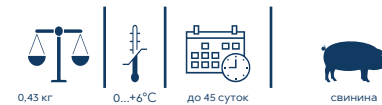
белки, г	жиры, г	кКал/кДж
9	15	171/700

В составе продукта говядина, бульон мясной, вода, желатин, соль, чеснок сушеный, хрен сушеный, перец душистый, перец черный, лавровый лист.



СТУДЕНЬ «СЕЛЬСКИЙ»

ГОСТ 32784-2014



белки, г	жиры, г	кКал/кДж
8	15	176/690

В составе продукта бульон мясной, субпродукты, свинина, соль, желатин, чеснок, пряности (перец черный).



СТУДЕНЬ «ДОМАШНИЙ»

ГОСТ 32784-2014



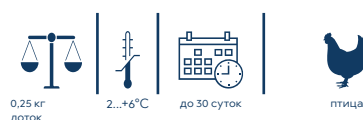
белки, г	жиры, г	кКал/кДж
7	15	163/670

В составе продукта мясо свиных голов, обрезь говяжья, вода, желатин, соль, сахар, чеснок, перец черный молотый.



СТУДЕНЬ «СТОЛИЧНЫЙ»

ТУ 10.13.14-002-04975402-2017



белки, г	жиры, г	кКал/кДж
23	8	164/690

В составе продукта мясо курицы, вода, чеснок сушеный, соль, экстракт перца черного.

ТЕПЛЫЙ ТОСТ С ПАШТЕТОМ

- 250 Г ПАШТЕТ ПЕЧЕНОЧНЫЙ
- 4 ЛОМТИКА ХЛЕБ ДЛЯ ТОСТОВ
- ½ ШТ. ПОМИДОРЫ
- ОЛИВКОВОЕ МАСЛО ДЛЯ ОБЖАРКИ ТОСТА
- СМЕСЬ ПРОВАНСКИХ ТРАВ
- ¼ Ч.Л. ОРЕГАНО

Разогреть оливковое масло, добавить орегано и смесь прованских трав. На разогретом масле обжарить ломтики хлеба для тостов. На теплый хлеб намазать паштет, масло внутри растает и придаст тосту еще более нежный вкус. Подавать с ломтиком помидора.



Наш продукт полностью готов к употреблению, даже без дополнительной термической обработки. По этой причине, для большинства путешественников очень удобно закупить консервы из мяса перед дальней дорогой. Для того, чтобы перекусить на привале,

нужно лишь открыть банку тушенки и употребить ее, наслаждаясь отличным вкусом и пейзажами вокруг. Многие хозяйки покупают в магазинах тушенку для последующего ее использования в приготовлении блюд. Консервы – это незаменимый ингредиент для многих супов и гарниров.

Консервы

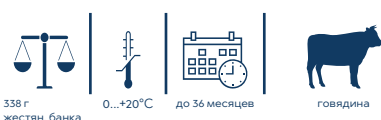
**ВСЕГДА СВЕЖЕЕ,
ВСЕГДА РЯДОМ!**





ГОВЯДИНА ТУШЕНАЯ

ГОСТ 32125-2013



белки, г	жиры, г	кКал/кДж
15	17	213/890

В составе продукта мясо говядины, жир говяжий, лук, соль, лист лавровый, перец черный молотый.

СВИНИНА ТУШЕНАЯ

ГОСТ 32125-2013

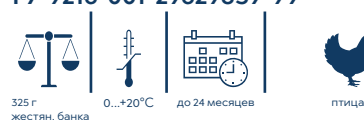


белки, г	жиры, г	кКал/кДж
13	33	349/1460

В составе продукта мясо свинины, лук, соль, лист лавровый, перец черный.

МЯСО ПТИЦЫ

в собственном соку
ТУ 9216-001-29629859-99



белки	жиры	углеводы	кКал/кДж
20,3	8,6	0,7	161,6/676

В составе продукта мясо курицы, лук, соль, перец черный, лист лавровый.



КАША ГРЕЧНЕВАЯ

с говядиной
ГОСТ Р 55333-2012



белки	жиры	углеводы	кКал/кДж
6	22	17	290/1210

В составе продукта говядина, крупа гречневая, вода, жир свиной, лук пассерованный, соль, перец черный.

КАША ПЕРЛОВАЯ

с говядиной
ГОСТ Р 55333-2012



белки	жиры	углеводы	кКал/кДж
6	22	12	270/1130

В составе продукта говядина, крупа перловая, вода, жир свиной, лук пассерованный, соль, перец черный.

Полуфабрикаты замороженные

В ассортименте большой выбор вкусных замороженных полуфабрикатов, которые помогают приготовить вкусный, питательный и полноценный обед и ужин для себя или для всей семьи.

Для производства замороженных полуфабрикатов мы используем только отборное, свежее мясо, тесто готовим по традиционным домашним рецептам без добавок и консервантов.

ВСЕГДА СВЕЖЕЕ,

ВСЕГДА РЯДОМ!



КОТЛЕТЫ «ДОМАШНИЕ»

ТУ 10.13.14-004-13088539-2018



МГС 0,33 кг не выше -18°C до 120 суток свинина говядина

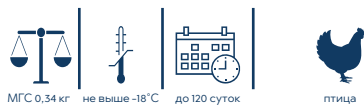
белки	жиры	углеводы	кКал/кДж
12	25	5	293/1214

В составе продукта свинина, говядина, вода, мука пшеничная, соль, растительное масло, пряности (перец черный, кардамон, кориандр, перец душистый, семена горчицы), чеснок, яйца.



КОТЛЕТЫ «ПОЖАРСКИЕ»

ТУ 10.13.14-005-13088539-2018



МГС 0,34 кг не выше -18°C до 120 суток птица

белки	жиры	углеводы	кКал/кДж
10	15	5	195/810

В составе продукта мясо куриное, вода, мука пшеничная, соль, масло растительное, специи (перец, чеснок, лук), яйца.



КОТЛЕТЫ «СОЧНЫЕ»

ТУ 10.13.14-005-13088539-2018



0,5 кг пакет не выше -18°C до 120 суток птица свинина

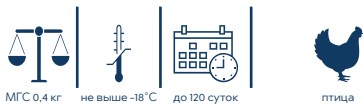
белки	жиры	углеводы	кКал/кДж
10	25	5	285/1180

В составе продукта мясо куриное, свинина, вода питьевая, сухари панировочные, лук сушеный, растительное масло, мука пшеничная, соль, пряности, яйца.



НАГЕТСЫ КУРИНЫЕ

ТУ 10.13.14-005-13088539-2018



МГС 0,4 кг не выше -18°C до 120 суток птица

белки	жиры	углеводы	кКал/кДж
10	15	5	195/810

В составе продукта мясо куриное, мука пшеничная, соль, куркума, растительное масло, лук репчатый, яйца.



ПЕЛЬМЕНИ «ДОМАШНИЕ»

ГОСТ 33394-2015



0,7 кг пакет -18°C до 180 суток говядина свинина

белки	жиры	углеводы	кКал/кДж
10	10	22	210/870

Состав теста: мука пшеничная в/с, вода, яйцо, соль. Состав фарша: говядина, свинина, лук репчатый, вода, соль, специи (перец черный молотый).



ПЕЛЬМЕНИ «КРОХА»

ТУ 10.86.10-345-23476484-2007



0,7 кг пакет -18°C до 90 суток говядина птица

белки	жиры	углеводы	кКал/кДж
12	11	25	250/1040

Состав теста: мука пшеничная в/с, вода, меланж яичный, масло подсолнечное премиум, соль. Состав фарша: говядина, мясо куриное, сливки, вода, лук репчатый, соль, перец душистый.



ПЕЛЬМЕНИ «МИНИ»

ТУ 10.13.14-001-61548321-2018



белки	жиры	углеводы	кКал/кДж
11	15	25	280/1150

Состав фарша: говядина, свинина, телятина, сливки, лук репчатый, вода питьевая, соль, перец черный молотый, сахар. Состав теста: мука пшеничная в/с, вода, масло подсолнечное, соль, яйца.



ПЕЛЬМЕНИ «РУССКИЕ»

ГОСТ 33394-2015



белки	жиры	углеводы	кКал/кДж
10	9,5	22	210/880

Состав теста: мука пшеничная в/с, вода, яйцо, соль поваренная. Состав фарша: говядина, свинина, лук репчатый, вода, соль, специи, перец черный молотый.



ПЕЛЬМЕНИ «СИБИРСКИЕ»

ГОСТ 33394-2015



белки	жиры	углеводы	кКал/кДж
8,5	13	22	240/1000

Состав теста: мука пшеничная в/с, вода, яйцо, масло растительное, соль. Состав фарша: говядина, филе куриное, свинина, лук репчатый, вода, соль, специи, перец черный молотый.



ПЕЛЬМЕНИ «ЦАРСКИЕ»

ТУ 10.13.14-011-84638664-2016



белки	жиры	углеводы	кКал/кДж
10	15	25	280/1150

Состав фарша: говядина, шпик свиной, лук репчатый, вода, соль, перец черный молотый. Состав теста: мука пшеничная в/с, вода, яйца, соль, масло подсолнечное.



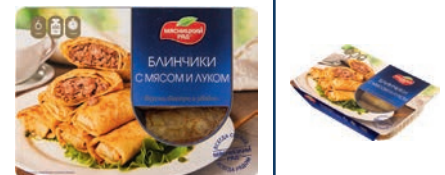
БЕЛЯШ «ОМСКИЙ»

СТО 42047292-001-2009



белки	жиры	углеводы	кКал/кДж
9	15	28	220/920

В составе продукта мука пшеничная в/с, говядина, вода, свинина, лук репчатый, соль, дрожжи, сахар, перец черный молотый.



БЛИНЧИКИ

с мясом и луком

ТУ 10.72.19-002-61548321-2018



белки	жиры	углеводы	кКал/кДж
10	13	28	270/1130

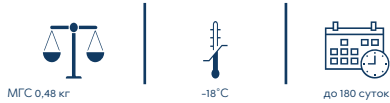
Состав теста: мука пшеничная в/с, вода, молоко сухое цельное, яйца, масло сливочное, масло подсолнечное, сахар, соль. Состав начинки: говядина, мясо куриное, лук репчатый, масло подсолнечное, вода питьевая, соль, чеснок сушеный, перец черный молотый.



БЛИНЧИКИ

с ветчиной и сыром

ТУ 10.72.19-002-61548321-2018



МГС 0,48 кг

-18°C

до 180 суток

белки	жиры	углеводы	кКал/кДж
6	14	28	260/1100

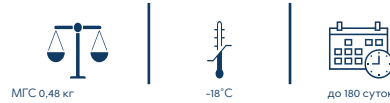
Состав теста: мука пшеничная в/с, вода, молоко сухое, яйца, масло сливочное, масло растительное, сахар, соль. Состав начинки: ветчина (свинина, вода, соль), сыр (молоко, соль, закваска).



БЛИНЧИКИ

с вишней

ТУ 10.72.19-002-61548321-2018



МГС 0,48 кг

-18°C

до 180 суток

белки	жиры	углеводы	кКал/кДж
5,5	12,5	28	250/1030

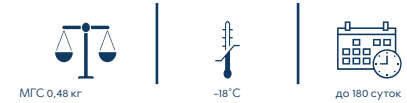
Состав теста: мука пшеничная в/с, вода, молоко, яйца, масло сливочное, масло подсолнечное, сахар, соль. Состав начинки: вишня, сахар.



БЛИНЧИКИ

с малиной

ТУ 10.72.19-002-61548321-2018



МГС 0,48 кг

-18°C

до 180 суток

белки	жиры	углеводы	кКал/кДж
4,5	6,5	30,5	220/910

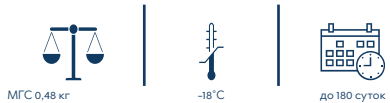
Состав теста: мука пшеничная в/с, вода, масло сливочное, масло подсолнечное, молоко, яйца, сахар, соль. Состав начинки: малина, ванилин.



БЛИНЧИКИ

с творогом

ТУ 10.72.19-002-61548321-2018



МГС 0,48 кг

-18°C

до 180 суток

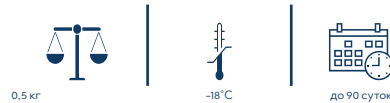
белки	жиры	углеводы	кКал/кДж
7	8,5	32	230/980

Состав теста: мука пшеничная в/с, вода, молоко, яйца, масло сливочное, масло подсолнечное, сахар, соль. Состав начинки: творог (молоко, закваска, сахар, вода, ванилин).



ВАРЕНИКИ «С ТВОРОГОМ»

ТУ 10.73.11-004-84638664-2016



0,5 кг пакет

-18°C

до 90 суток

белки	жиры	углеводы	кКал/кДж
9,2	5	27,8	198/832

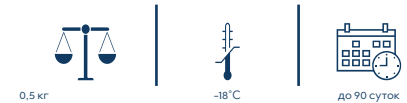
Состав теста: мука пшеничная в/с, вода, яйца, соль, масло подсолнечное. Состав фарша: творог из цельного молока, сахар, масло сливочное.



ВАРЕНИКИ

с картофельным пюре

ТУ 10.85.13-014-84638664-2016



0,5 кг пакет

-18°C

до 90 суток

белки	жиры	углеводы	кКал/кДж
4,2	1,9	29,4	148/708

Состав теста: мука пшеничная в/с, вода, яйца, масло подсолнечное, соль. Состав фарша: картофель, лук репчатый, масло сливочное, масло подсолнечное, соль.

Полуфабрикаты охлажденные

Мясные охлажденные полуфабрикаты, которые также называют рублеными, пользуются большой популярностью среди потребителей. Охлажденные полуфабрикаты – это продукты, на приготовление которых уходят считанные минуты.

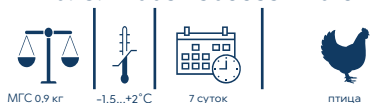
Для изготовления охлажденных полуфабрикатов мы используем охлажденное мясо высокого качества, не содержащее ГМО, вредных красителей или добавок. Вся продукция полностью соответствует санитарно-гигиеническим требованиям и имеет соответствующие сертификаты качества и безопасности.

ВСЕГДА СВЕЖЕЕ,
ВСЕГДА РЯДОМ!



РУЛЕТ ИЗ КУРИЦЫ

с лесными грибами
ТУ 10.13.14-005-13088539-2018



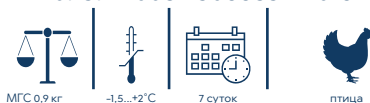
белки, г	жиры, г	кКал/кДж
10	12	148/614

В составе продукта мясо куриное, паприка молотая, перец черный молотый, соль поваренная пищевая, грибы жаренные, масло растительное, сыр, укроп свежий, чеснок свежий.



РУЛЕТ ИЗ КУРИЦЫ

с сыром и клюквой
ТУ 10.13.14-005-13088539-2018



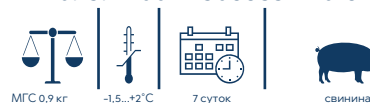
белки, г	жиры, г	кКал/кДж
10	12	148/614

В составе продукта мясо куриное, сыр, розмарин, клюква сушеная, соль поваренная пищевая.



РУЛЕТ ИЗ СВИНИНЫ

«ПО-ДОМАШНЕМУ» с чесноком
ТУ 10.13.14-004-13088539-2018



белки, г	жиры, г	кКал/кДж
10	12	148/614

В составе продукта свинина, паприка молотая, перец черный молотый, соль поваренная, чеснок свежий.



РУЛЕТКИ ИЗ ИНДЕЙКИ

ТУ 10.13.14-005-13088539-2018



белки, г	жиры, г	кКал/кДж
15	7	123/514

В составе продукта мясо индейки, мясо куриное, свинина, соль, лук репчатый белый сушеный, петрушка сушеная, натуральные пряности (перец черный, кардамон, кориандр, перец душистый, семена горчицы, чеснок).



КОТЛЕТЫ «БУРГЕР МЯСНОЙ»

ТУ 10.13.14-004-13088539-2018



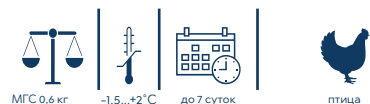
белки, г	жиры, г	кКал/кДж
10	25	265/1095

В составе продукта говядина, свинина, лук репчатый, соль, специи и натуральные ароматизаторы (перец черный, аромат мяса, горчичное семя, пажитник, сельдерей, кориандр).



КОТЛЕТЫ «КИЕВСКИЕ»

ТУ 10.13.14-005-13088539-2018



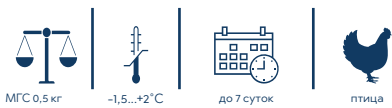
белки	жиры	углеводы	кКал/кДж
12	15	10	223/929

В составе продукта мясо куриное, масло сливочное, соль поваренная, панировка, лук репчатый белый сушеный, специи (перец черный, чеснок, лук).



КОТЛЕТЫ ЗРАЗЫ КУРИНЫЕ

ТУ 10.13.14-005-13088539-2018

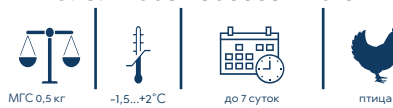


белки	жиры	углеводы	кКал/кДж
10	12	10	188/780

В составе продукта мясо куриное, сыр, мука пшеничная в/с, соль, лук репчатый белый сушеный, ветчина, перец черный молотый.

КОТЛЕТЫ ЗРАЗЫ КУРИНЫЕ

с грибами
ТУ 10.13.14-005-13088539-2018



белки	жиры	углеводы	кКал/кДж
10	12	10	188/780

В составе продукта мясо куриное, сыр, мука пшеничная, лук репчатый сушеный, грибы, перец черный молотый.

КОТЛЕТЫ ИЗ ИНДЕЙКИ

ТУ 10.13.14-005-13088539-2018



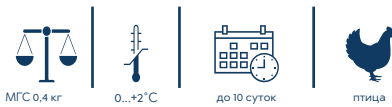
белки, г	жиры, г	кКал/кДж
14	10	146/600

В составе продукта мясо индейки, мясо куриное, вода, лук репчатый белый сушеный, соль, яйца, специи (перец черный, чеснок, лук).



КОТЛЕТЫ «ПОЖАРСКИЕ»

ТУ 10.13.14-005-13088539-2018



белки	жиры	углеводы	кКал/кДж
10	25	5	285/1180

В составе продукта мясо куриное, мука пшеничная, соль, дрожжи, яичный порошок, лук репчатый белый сушеный, масло растительное, соль, специи (перец, чеснок, лук).

КОТЛЕТЫ «ПО-МОСКОВСКИ»

ТУ 10.13.14-004-13088539-2018

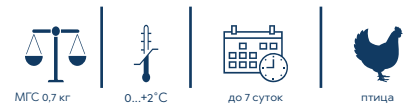


белки, г	жиры, г	кКал/кДж
12	15	183/759

В составе продукта говядина, свинина, соль поваренная, лук репчатый белый сушеный, специи (чеснок, перец черный, лук), яйца.

РУЛЕТКИ ГАЛАНТИНЫ

с ветчиной и перцем
ТУ 10.13.14-005-13088539-2018



белки	жиры	углеводы	кКал/кДж
12	12	2	164/682

В составе продукта мясо куриное, кожа куриная, вода питьевая, перец болгарский, ветчина, лук репчатый белый сушеный, соль поваренная, перец черный молотый.



ГОЛУБЦЫ С МЯСОМ

ТУ 10.13.14-004-13088539-2018



белки	жиры	углеводы	кКал/кДж
12	12	5	176/733

В составе продукта свинина, говядина, лист капустный, вода питьевая, рис, лук репчатый белый сушеный, соль поваренная, перец черный молотый.



КУПАТЫ «БОЯРСКИЕ»

Оболочка натуральная
ТУ 10.13.14-004-13088539-2018



белки, г	жиры, г	кКал/кДж
12	20	228/944

В составе продукта свинина, лук репчатый белый сушеный, соль, специи (чеснок, перец черный, лук), яйца.



КОЛБАСКИ «КУРИНЫЕ»

Оболочка натуральная
ТУ 10.13.14-005-13088539-2018



белки, г	жиры, г	кКал/кДж
10	12	148/614

В составе продукта мясо куриное, свинина, лук репчатый белый сушеный, соль, перец черный молотый, чеснок, натуральные пряности и их экстракты (паприка, тмин, кайенский перец, лук, кориандр).



ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ ГОВЯДИНЫ

ТУ 10.13.14-004-13088539-2018



белки, г	жиры, г	кКал/кДж
12	25	273/1129

В составе продукта говядина, свинина, лук репчатый белый сушеный, соль, смесь специй (кайенский перец, тмин, кориандр, чеснок, горчица).



ФАРШ «ДОМАШНИЙ»

ТУ 10.13.14-004-13088539-2018



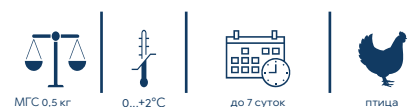
белки, г	жиры, г	кКал/кДж
16	18	226/938

В составе продукта свинина, говядина.



ФАРШ «КУРИНЫЙ»

ТУ 10.13.14-005-13088539-2018



белки, г	жиры, г	кКал/кДж
16	10	154/642

В составе продукта мясо курицы.

НАТУРАЛЬНАЯ - СИНЮГА, КРУГА, ЧЕРЕВА

Все натуральные оболочки имеют хорошую эластичность, высокую проницаемость для влаги и копильного дыма. По своему химическому составу очень близки к мясопродуктам и их использование обеспечивает максимальное соответствие изменений, происходящих в продукте во время технологической обработки.

БЕЛКОВАЯ - БЕЛКОЗИН, БЕЛКОЗИН В СЕТКЕ, НАТУРИН

Белковая искусственная оболочка производится из коллагеновых волокон, выделенных в процессе обработки крупного рогатого скота. Превосходит натуральную оболочку по эластичности, прочности и бактериальной чистоте. Является паро- и газопроницаемой, что обеспечивает проникновение при копчении ароматических веществ в продукт и позволяет сохранить аромат изделия в течение всего срока годности.

КОЛЛАГЕНОВАЯ - КУТИЗИН, КОЛЛАФЛЕКС

Оболочка абсолютно идентичная натуральной. Является съедобной, имеет приятный натуральный "укус" и аппетитный внешний вид продукта. Превосходит натуральную оболочку по эластичности, прочности и бактериальной чистоте. Обеспечивает стабильную форму продукта. Паро- и газопроницаемая оболочка обеспечивает проникновение при копчении ароматических веществ в продукт и позволяет сохранить аромат изделия в течение всего срока годности.

ФИБРОУЗНАЯ - ФИБРОУЗ В СЕТКЕ, ПРОШИТЫЙ

Фиброузные (вискозно-армированные) оболочки производятся из длиноволокнистой бумаги, получаемой из строго определённых сортов древесины, имеющих равномерную структуру, путём пропитки 100% целлюлозой. Фиброузные оболочки производятся различных видов - прямые, армированные сеткой и прошитые. Использование дымопроницаемой фиброузной оболочки позволяет достичь в процессе копчения желаемого цвета и аромата продукта.

КОЛЛАГЕНОВАЯ - ХУККИ

Коллагеновая колбасная оболочка производится из капроновой эластичной сетки, коллагена и нитяной нерастяжимой сетки с ромбовидным плетением. Использование дымопроницаемой коллагеновой оболочки позволяет достичь не только привлекательного и изысканного внешнего вида продукта, но и желаемого цвета и аромата в процессе копчения.

ЦЕЛЛЮЛОЗНАЯ - ЦЕЛЛОФАН

Целлюлозная оболочка относится к группе паро- и газопроницаемых оболочек. Для изготовления используется натуральное сырьё растительного происхождения (целлюлоза из разных пород дерева, хлопка). Отличная проницаемость и блеск, высокая паро- и дымопроницаемость.

ПОЛИАМИДНАЯ НЕПРОНИЦАЕМАЯ - БИОЛОН, ПОЛИАМИД

Искусственная непроницаемая термоусадочная оболочка. Производится из смесей полиамидов и полиэтилена. За счет высоких барьерных свойств оболочки, продукт имеет более длительный срок хранения.

ПОЛИАМИДНАЯ ПРОНИЦАЕМАЯ - ВЕКТОР

Искусственная паро-, газопроницаемая полиамидная оболочка нового поколения, позволяющая проникать дыму в продукт во время копчения. За счет высоких барьерных свойств оболочки, продукт имеет более длительный срок хранения.

МГС

Модифицированная Газовая Среда (МГС) – находящийся внутри упаковки воздух, замещенный смесью инертных газов (азота и углекислого газа), замедляет процесс окисления продуктов. Низкий уровень кислорода предотвращает развитие и размножение грибков, бактерий и иных микроорганизмов. Является в высшей степени естественной и экологичной технологией сохранения продукта и используется множеством предприятий пищевой промышленности.

ВАКУУМ

Вакуум - продукт помещается в пакет, из которого откачивается воздух, затем он запаивается. Вакуум препятствует развитию бактерий в продуктах и предотвращает окисление под воздействием кислорода. За счет применения вакуумной упаковки происходит сохранение большого количества питательных веществ, а также привлекательный внешний вид продукта и его гигиена.

ПЕРГАМЕНТ

Пергамент - прочная, жиростойкая и влагостойкая бумага, изготовленная из чистой целлюлозы. Вырабатывается по ГОСТу. Пергамент на сегодняшний день является, одним из наиболее безопасных и чистых с экологической точки зрения упаковочных материалов. В природе он разлагается на безвредные вещества: целлюлозу, глюкозу, углекислый газ, воду. Его безвредность при контакте с пищевыми продуктами признана законодательством всех стран.

ВЕДРО

Ведро из полипропилена – одна из самых востребованных тар для хранения полуфабрикатов. Выдерживает стерилизацию при 130 С и заморозку до -40 С. Продукты в такой упаковке долго не теряют свежесть и аромат. Емкости не бьются и практически не ломаются. Тара закрывается герметичной крышкой, чтобы продукт не проливался при движении. Это отличный вариант для пикников, поездок и путешествий.

ЖЕСТЯНАЯ БАНКА

Жестяная банка – отличается высокой прочностью, не бьется, не содержит токсичных веществ. Банка обеспечивает герметичность продукта и гарантирует безопасность, как потребителям, так и производителям продуктов. Защищает продукт от влаги, кислорода и света, обеспечивает герметичность упаковки. После наполнения закатанная банка термически стерилизуется, что защищает продукт от болезнетворных бактерий и продлевает срок его хранения.

ЛОТОК

Лоток – изготавливается из пищевых пластиковых материалов, отличается прочностью, устойчивостью к влаге, жиру, кислотам, щелочам, а также к перепадам температуры. Упаковка герметична и гигиенична, благодаря чему продукция сохраняет свое качество и свежесть в процессе хранения и транспортировки. Лотки пищевых продуктов, как правило, запаиваются или обматываются пленкой, что придает дополнительную герметичность упаковке и защищает продукцию от загрязнения и развития бактерий.

ПАКЕТ

Пакет – наиболее популярный вид упаковки замороженных продуктов. Изготавливаются из таких материалов, как ПЭТ, ПНД, ПВД, СРР, ВОРР и обладают устойчивостью к низким температурам. Благодаря этому пакеты для упаковки продукции не трескаются и не портятся во время хранения в холодильнике или морозильной камере. Прочность и эластичность материала позволяет создать упаковку, которая надежно сохранит продукцию от внешних воздействий. Данный вид упаковки является безвредным для здоровья человека.



Официальный дистрибьютор БСТ-групп

ООО «БСТ-групп»,
109029, г. Москва, Михайловский проезд, д. 3 стр. 80,
Телефон +7 (499) 968 92 10,
<https://oblinvest.org>