КОЗЕЛКИ

1997

Мы тепереча,
не то
что давеча

КАТАЛОГ ПРОДУКЦИИ

КОЗЕЛКИ

1997

ПОЧЕМУ КОЗЕЛКИ?

ЭКСКЛЮЗИВНЫЙ АССОРТИМЕНТ

ПОСТАВКИ СВЕЖЕЙ ПРОДУКЦИИ С ЗАВОДА КАЖДОЕ УТРО

ЧЕСТНАЯ ЦЕНА ОТ ПРОИЗВОДИТЕЛЯ

ПОСТОЯННЫЕ АКЦИИ

ЭКСПЕРТИЗА В МЯСНЫХ ДЕЛИКАТЕСАХ

ОГЛАВЛЕНИЕ

ВАРЕНЫЕ КОЛБАСЫ 4
СОСИСКИ И САРДЕЛЬКИ 9
ВАРЕНО-КОПЧЕНЫЕ КОЛБАСЫ 13
ПОЛУКОПЧЕНЫЕ КОЛБАСЫ 17
СЫРОКОПЧЕНЫЕ КОЛБАСЫ 21
ДЕЛИКАТЕСЫ 27
СНЕКИ 33
КОРЗИНЫ ПОДАРОЧНЫЕ 36
ПОЛУФАБРИКАТЫ 38

ВАРЕНЫЕ КОЛБАСЫ И ВЕТЧИНЫ

ДОКТОРСКАЯ ГОСТ (Н/О)

Основные ингредиенты: свинина, говядина, меланж яичный, молоко сухое, орех мускатный.
Нежная душистая колбаса в натуральной оболочке изготовлена по уникальной советской рецептуре, в которую входят продукты только высшего качества: первосортная говядина и свинина. Неповторимый аромат "Докторской" и вкус, знакомый с детства, невозможно перепутать ни с чем!

ВЕС ФАСОВКИ	СРОК ХРАНЕНИЯ
0, 4 / 1, 75/ 3, 5 кг	при t хр. 5+6^0 20 сут

ДОКТОРСКАЯ ГОСТ

Основные ингредиенты: свинина, говядина, меланж яичный, молоко сухое, орех мускатный.
"Докторская" вареная колбаса — одно из многих достояний нашей страны, которым может гордиться каждый. ГОСТ позволил нам с абсолютной точностью воспроизвести уникальную рецептуру и технологию производства. Основу продукта составляют отборная говядина и свинина.

ВЕС ФАСОВКИ	СРОК ХРАНЕНИЯ
0, 5 кг	при t хр. 0+6^0 60 сут

МОЛОЧНАЯ ГОСТ

Основные ингредиенты: свинина, говядина, молоко, меланж, перец душистый, перец черный.
Что может быть вкуснее и ароматнее, чем нежная молочная колбаса, изготовленная из свинины и говядины по классической рецептуре, утвержденной ГОСТом. Насыщенный вкус мяса с легким ароматом специй и мягкая однородная консистенция — именно такую колбасу мы любим с детства.

ВЕС ФАСОВКИ	СРОК ХРАНЕНИЯ
0, 5 кг	при t хр. 0+6^0 60 сут

СТОЛИЧНАЯ ГОСТ (Н/О)

Основные ингредиенты: свинина, говядина, шпик, перец душистый, перец черный, орех мускатный.
Традиционная рецептура "Столичной"— это исключительно натуральный состав, включая оболочку. Высококачественная свинина и говядина, сдобренные душистыми специями, придают изделию насыщенный мясной вкус с легким ароматом копчения, а благодаря вкраплениям шпика продукт буквально тает во рту. Изготавливается по ГОСТу!

ВЕС ФАСОВКИ	СРОК ХРАНЕНИЯ
0, 35 / 0, 8 / 1, 5 кг	при t хр. 0+6^0 20 сут

ТЕЛЯЧЬЯ ГОСТ

Основные ингредиенты: свинина, говядина, шпик, языки свиные, меланж, перец душистый, кардамон.
В составе этой нежной, изготовленной по ГОСТу колбасе собраны лучшие традиционные ингредиенты: первосортная говядина, свинина, шпик и кусочки вареного свиного языка. Такой уникальный состав обеспечивает продукту оригинальный насыщенный вкус, а кардамон добавляет едва заметный уникальный аромат.

ВЕС ФАСОВКИ	СРОК ХРАНЕНИЯ
0, 5 кг	при t хр. 0+6^0 30 сут

ЛЮБИТЕЛЬСКАЯ ГОСТ

Основные ингредиенты: свинина, говядина, шпик, орех мускатный, перец белый.
"Любительская" колбаса с мелкими кусочками шпика — одна из самых популярных вареных колбас, хорошо известная уже нескольким поколениям. Мы сохранили традиционную ГОСТовскую рецептуру, благодаря которой идеально сбалансированные мясные ингредиенты и специи позволяют сохранить оригинальный вкус и аромат.

ВЕС ФАСОВКИ	СРОК ХРАНЕНИЯ
0, 5 кг	при t хр. 0+6^0 60 сут

ЧАЙНАЯ ГОСТ (Н/О)

Основные ингредиенты: говядина, свинина, шпик, чеснок.
Вкус этого продукта, изготовленного по ГОСТу в виде небольшого полукольца в натуральной оболочке, знаком многим. Входящие в состав говядина и свинина придают колбасе насыщенный вкус, мелкие кусочки шпика делают ее сочной, а чеснок и душистые специи создают неповторимый аромат.

ВЕС ФАСОВКИ	СРОК ХРАНЕНИЯ
0, 25 / 4х0, 25 кг	при t хр. 0+6^{0} 25 сут

ЛЮБИТЕЛЬСКАЯ ГОСТ (Н/О)

Основные ингредиенты: говядина, свинина, шпик, перец белый, орех мускатный.
Изысканный вкус "Любительской", несомненно, знаком каждому. Благодаря традиционной ГОСТовской рецептуре в продукте оптимально сочетаются говядина и свинина, кусочки шпика и ароматные специи. Колбаса "Любительская" — классика, которую любят все!

ВЕС ФАСОВКИ	СРОК ХРАНЕНИЯ
0, 4 / 1, 75 / 3, 5 кг	при t хр. 0+6^{0} 12 сут

РУССКАЯ ГОСТ

Основные ингредиенты: говядина, свинина, шпик, орех мускатный.
Насыщенный вкус "Русской" колбасы и характерная структура с кусочками шпика — результат использования традиционной рецептуры и строгого соблюдения требований ГОСТа. Оптимальное сочетание говядины и свинины делает вкус продукта идеально сбалансированным, а добавление мускатного ореха придает ему легкий приятный аромат.

ВЕС ФАСОВКИ	СРОК ХРАНЕНИЯ
0, 5 кг	при t хр. 0+6^{0} 60 сут

ВКУСНАЯ С МОЛОКОМ

Основные ингредиенты: свинина, филе куриное, мясо птицы, говядина, молоко сухое, кардамон, орех мускатный.
Благодаря гармоничному сочетанию говядины, свинины и мяса птицы колбаса обладает отменным вкусом, сухое молоко обеспечивает мягкую текстуру, а мускатный орех и кардамон добавляют насыщенный аромат.

ВЕС ФАСОВКИ	СРОК ХРАНЕНИЯ
0, 5 кг	при t хр. 0+6^{0} 60 сут

СЛИВОЧНАЯ

Основные ингредиенты: свинина, мясо птицы, молоко сухое, имбирь, орех мускатный, кардамон.
Это самый нежный продукт среди наших вареных колбас. Секрет необыкновенно мягкой и сочной текстуры кроется в сочетании свинины и мяса птицы.

ВЕС ФАСОВКИ	СРОК ХРАНЕНИЯ
0, 5 кг	при t хр. 0+6^{0} 60 сут

БУТЕРБРОДНАЯ

Основные ингредиенты: свинина, куриное филе, фарш куриный, говядина, сухое молоко, шпик, кардамон, орех мускатный.
По названию этой вареной колбасы в полиамидной оболочке уже понятно, что она создана для приятных и сытных перекусов. Нежная однородная консистенция достигается сочетанием свинины, говядины и куриного филе, а кардамон и мускатный орех придают продукту оригинальный вкус.

ВЕС ФАСОВКИ	СРОК ХРАНЕНИЯ
2, 3 кг	при t хр. 0+6^{0} 60 сут

ЭКСТРА (Н/О)

Основные ингредиенты: филе куриное, ряженка, перец белый.
Вареная колбаса в натуральной оболочке из мяса птицы с добавлением ряженки, которая придает особый нежный вкус этому продукту.

ВЕС ФАСОВКИ	СРОК ХРАНЕНИЯ
0, 35 / 0, 7 / 2, 1 кг	при t хр. 0+6° 15 сут

НЕЖНАЯ

Основные ингредиенты: мясо птицы, говядина, молоко сухое, перец черный.
Нежная консистенция этой колбасы в искусственной оболочке полностью отражена в ее названии. Мясо птицы и говядины, сдобренные специями, создают однородный, сочный, тающий во рту продукт, а добавление молока придает колбаске мягкий молочный вкус.

ВЕС ФАСОВКИ	СРОК ХРАНЕНИЯ
0, 5 кг	при t хр. 0+6° 45 сут

ФИРМЕННАЯ УГОЩАЙСЯ

Основные ингредиенты: свинина, говядина, мясо птицы, молочный белок, молоко сухое, смесь перцев.
Обладает высокими вкусовыми качествами. Она идеально подойдет для вашего стола как в качестве самостоятельного продукта, так и в роли ингредиента для любого блюда.

ВЕС ФАСОВКИ	СРОК ХРАНЕНИЯ
0, 5 кг	при t хр. 0+6° 45 сут

К ЧАЮ

Основные ингредиенты: свинина, шпик, фарш куриный, говядина, чеснок.
Вкусный и сытный сэндвич с этой ароматной колбасой — прекрасное дополнение к завтраку или дружескому чаепитию. Говядина в ее составе создает ярко выраженный мясной вкус, кусочки шпика добавляют сочности, а чеснок и душистые специи придают продукту характерный узнаваемый аромат.

ВЕС ФАСОВКИ	СРОК ХРАНЕНИЯ
0, 5 кг	при t хр. 0+6° 60 сут

ФИРМЕННАЯ (Н/О)

Основные ингредиенты: мясо птицы, говядина, шпик, чеснок, перец душистый.
Аппетитный мясной продукт по цене, доступной каждому. Она станет отличным дополнением к любому блюду, делая ваш завтрак, обед или ужин еще вкуснее и аппетитнее.

ВЕС ФАСОВКИ	СРОК ХРАНЕНИЯ
0, 5 / 1 кг	при t хр. 0+6° 45 сут

ЛИВЕРНАЯ ДОМАШНЯЯ (Н/О)

Основные ингредиенты: субпродукты, мясо голов вареное, печень говяжья, лук жареный, специи.
Яркий вкус, характерный аромат и необыкновенно нежная консистенция ливерной колбасы "Домашняя" обеспечены традиционными ингредиентами: говяжьей печенью, субпродуктами и вареным мясом свиных голов. А добавление в фарш жареного лука придает изделию легкую пикантность.

ВЕС ФАСОВКИ	СРОК ХРАНЕНИЯ
0, 5 / 2х0, 5 кг	при t хр. 0+6° 20 сут

ЛИВЕРНАЯ ПЕЧЕНОЧНАЯ

Основные ингредиенты: субпродукты, мясо голов свиное вареное, печень говяжья, лук жареный.
Сочная и душистая ливерная колбаска "Печеночная" — это и самостоятельный продукт для легкого перекуса, и традиционный ингредиент для вторых блюд и пирожков. Традиционный состав с добавлением жареного лука и специй обеспечивает "тот самый", знакомый всем вкус и аромат.

ВЕС ФАСОВКИ	СРОК ХРАНЕНИЯ
0, 3 кг	при t хр. 0+6° 20 сут

ВЕТЧИНА ДЛЯ ЗАВТРАКА ГОСТ

Основные ингредиенты: свинина нежирная, перец черный, орех мускатный.
Этот нежный, буквально тающий во рту продукт из отборной постной свинины с самого утра наполнит вас энергией и бодростью. Вкусная, сочная и ароматная ветчина в искусственной оболочке, изготовленная по ГОСТу, — незаменимый продукт для завтрака и лучшее начало дня!

ВЕС ФАСОВКИ	СРОК ХРАНЕНИЯ
0, 5 кг	при t хр. 0+6° 30 сут

ВЕТЧИНА ДЛЯ ЗАВТРАКА ГОСТ (Н/О)

Основные ингредиенты: свинина нежирная, чеснок, перец черный, кориандр.
Ветчина, изготовленная по ГОСТу из отборной постной свинины. Эта вкусная и ароматная ветчина — все, что вам необходимо для полезного завтрака. Классическая ГОСТовская рецептура с использованием отборной постной свинины и натуральной оболочки придает продукту особый вкус.

ВЕС ФАСОВКИ	СРОК ХРАНЕНИЯ
0, 4 / 0, 75 / 1, 75 / 3, 5 кг	при t хр. 0+6° 15 сут

ВЕТЧИННО-РУБЛЕННАЯ ГОСТ

Основные ингредиенты: говядина, свинина, перец черный, перец душистый, чеснок.
Этот натуральный продукт, изготовленный по ГОСТу, по праву является абсолютным хитом продаж среди ветчин. Ветчинно-рубленая колбаса в натуральной оболочке обладает ярким мясным вкусом и легким чесночным ароматом — этого достаточно, чтобы буквально за минуту приготовить невероятно вкусный и сытный бутерброд.

ВЕС ФАСОВКИ	СРОК ХРАНЕНИЯ
0, 4 / 0, 87 / 1, 1 кг	при t хр. 0+6° 15 сут

ВЕТЧИНА КУРИНАЯ

Основные ингредиенты: филе куриное, перец черный, кориандр.
Основа этой нежной ветчины в искусственной оболочке — куриное филе с добавлением ароматных специй. При этом благодаря эксклюзивной технологии приготовления довольно сухое мясо превратилось в сочный, мягкий и нежный деликатес — отсюда и ее название.

ВЕС ФАСОВКИ	СРОК ХРАНЕНИЯ
0, 5 кг	при t хр. 0+6° 45 сут

ВЕТЧИННАЯ

Основные ингредиенты: свинина, мясо птицы, смесь специй.
Вареная колбаса с цельными кусочками постной свинины. Удачно дополнит любой стол! Искусственная оболочка.

ВЕС ФАСОВКИ	СРОК ХРАНЕНИЯ
0, 5 кг	при t хр. 0+6° 45 сут

СОСИСКИ И САРДЕЛЬКИ

ЛЮБИТЕЛЬСКИЕ СОСИСКИ ГОСТ

Основные ингредиенты: свинина, шпик, говядина, перец черный, перец душистый, орех мускатный.
Ароматные и очень сочные сосиски, в составе которых, помимо говядины и свинины, присутствуют кусочки шпика, непременно понравятся многим. Классический ГОСТовский рецепт, в котором только натуральные ингредиенты — гарантия качества и отменного вкуса.

ВЕС ФАСОВКИ	СРОК ХРАНЕНИЯ
0, 5 / 1, 0 кг	при t хр. 0+6° 20 сут

МОЛОЧНЫЕ СОСИСКИ ГОСТ

Основные ингредиенты: свинина, говядина, меланж, молоко сухое, перец черный, орех мускатный.
Что может быть вкуснее и ароматнее, чем нежные молочные сосиски, изготовленные из свинины и говядины по классической рецептуре, утвержденной ГОСТом. Насыщенный вкус мяса с легким ароматом специй и мягкая однородная консистенция благодаря добавлению молока и яичного меланжа — именно такие сосиски мы любим с детства.

ВЕС ФАСОВКИ	СРОК ХРАНЕНИЯ
0, 5 / 1, 0 кг	при t хр. 0+6° 30 сут

МОЛОЧНЫЕ СОСИСКИ (Н/О)

Основные ингредиенты: свинина, говядина, меланж, молоко сухое, перец черный, орех мускатный.
Молочные сосиски в натуральной оболочке — еще один яркий образец классического продукта, изготовленного по традиционной рецептуре ГОСТ. Свинина и говядина, сухое молоко, яичный меланж и немного душистых специй — это все, что нужно для того, чтобы получился этот нежный продукт с аппетитной румяной корочкой!

ВЕС ФАСОВКИ	СРОК ХРАНЕНИЯ
0, 5 / 1, 0 кг	при t хр. 0+6° 20 сут

ЗАГОРСКИЕ СОСИСКИ

Основные ингредиенты: свинина, говядина, филе куриное, молоко сухое, перец душистый.
Сочные и аппетитные сосиски "Загорские" — один из наиболее востребованных продуктов в этом каталоге. Традиционные ингредиенты: свинина, говядина, а также оригинальная композиция специй придают им знакомый вкус и аромат. Вкусные и ароматные "Загорские" сосиски — классика вкуса на вашем столе!

ВЕС ФАСОВКИ	СРОК ХРАНЕНИЯ
0, 5 / 1, 0 кг	при t хр. 0+6° 20 сут

НЕВСКИЕ СОСИСКИ

Основные ингредиенты: мясо птицы, свинина, кориандр.
Изготовленные из мяса птицы и свинины. Обладают приятным насыщенным вкусом.

ВЕС ФАСОВКИ	СРОК ХРАНЕНИЯ
0, 5 / 1, 0 кг	при t хр. 0+6° 30 сут

СОСИСКИ МИНИ

Основные ингредиенты: говядина, свинина, мясо птицы, молоко сухое, меланж, орех мускатный.
Миниатюрные и невероятно вкусные сосиски "Мини" созданы для тех, кто ценит не только качество, но и оригинальность. Отборные ингредиенты: говядина и свинина с добавлением мяса птицы и молока позволяют создавать качественный, сочный и нежный продукт для сытного завтрака.

ВЕС ФАСОВКИ	СРОК ХРАНЕНИЯ
0, 5 / 1, 0 кг	при t хр. 0+6° 20 сут

СОСИСКИ ГОВЯЖЬИ ОРИГИНАЛЬНЫЕ

Основные ингредиенты: говядина, мясо птицы, орех мускатный.
Эти нежирные, но очень сочные и ароматные сосиски — результат оригинальной рецептуры, где главными ингредиентами являются говядина и мясо птицы. Отсутствие свинины в составе продукта снижает его калорийность, что очень важно для тех, кто следит за весом.

ВЕС ФАСОВКИ	СРОК ХРАНЕНИЯ
0, 5 / 1, 0 / 2, 0 кг	при t хр. 0+6° 30 сут

СОСИСКИ ГОВЯЖЬИ ОРИГИНАЛЬНЫЕ (Н/О)

Основные ингредиенты: говядина, мясо птицы, орех мускатный.
Оригинальный вкус сочных говяжьих сосисок с ноткой мускатного ореха, легким ароматом копчения и специй добавит вашему завтраку или ланчу особой пикантности. Благодаря натуральной оболочке сосиски приобрели сочность и яркий мясной вкус, который порадует вас в любое время дня.

ВЕС ФАСОВКИ	СРОК ХРАНЕНИЯ
0, 5 / 1, 0 кг	при t хр. 0+6° 20 сут

ГАННОВЕРСКИЕ СОСИСКИ

Основные ингредиенты: свинина, говядина, мясо птицы, меланж, сухое молоко, смесь перцев, кардамон.
Эти аппетитные сосиски в румяной дымопроницаемой оболочке созданы по уникальной рецептуре, где три вида мяса, молоко превращаются в нежный и сочный продукт с легким ароматом копчения.
Ганноверские сосиски — доступный эксклюзив для вашего стола!

ВЕС ФАСОВКИ	СРОК ХРАНЕНИЯ
0, 5 / 1, 0 кг	при t хр. 0+6° 20 сут

ВЕНСКИЕ СОСИСКИ С СЫРОМ

Основные ингредиенты: свинина, говядина, мясо птицы, сыр, меланж, перец черный, перец душистый, орех мускатный.
Помимо свинины, говядины и мяса птицы в оригинальную рецептуру этих сосисок входят твердые сорта голландского сыра, благодаря которому продукт приобретает сочность, нежность и особый неповторимый вкус.

ВЕС ФАСОВКИ	СРОК ХРАНЕНИЯ
0, 5 / 1, 0 кг	при t хр. 0+6° 20 сут

ИЗЮМИНКА СОСИСКИ

Основные ингредиенты: свинина, фарш куриный, говядина, перец черный, перец душистый.
Несложно догадаться, почему эти сосиски такие нежные и ароматные. Кроме отборной свинины мы используем сочный и нежный куриный фарш. А особый вкус и аромат придают смесь черного и душистого перца в сочетании с мускатным орехом.

ВЕС ФАСОВКИ	СРОК ХРАНЕНИЯ
0, 5 / 1, 0 кг	при t хр. 0+6° 20 сут

СИБИРСКИЕ СОСИСКИ

Основные ингредиенты: мясо птицы, свинина, кориандр, орех мускатный, перец душистый, чеснок.
Добро пожаловать в Сибирь! Вдохновившись кулинарными традициями этого региона, мы создали «Сибирские» сосиски. В них сочетание свинины и нежного мяса птицы пикантно раскрывается смесью пряностей.

ВЕС ФАСОВКИ	СРОК ХРАНЕНИЯ
0, 4 / 1, 0 кг	при t хр. 0+6° 30 сут

САРДЕЛЬКИ ГОВЯЖЬИ ОРИГИНАЛЬНЫЕ
(П/А)

Основные ингредиенты: говядина, мясо птицы, тмин чеснок.
Сочные и нежные сардельки "Говяжьи" полностью развенчали миф о том, что говядина и птица — сухое мясо. Благодаря использованию оригинальной рецептуры наши сардельки приобрели сочность, нежность, насыщенный вкус и неповторимый аромат.

ВЕС ФАСОВКИ	СРОК ХРАНЕНИЯ
0, 5 / 1, 0 кг	при t хр. 0+6° 30 сут

САРДЕЛЬКИ ГОВЯЖЬИ ОРИГИНАЛЬНЫЕ
(Н/О)

Основные ингредиенты: говядина, мясо птицы, тмин чеснок.
Сочные и нежные сардельки "Говяжьи" из говядины и мяса птицы придутся по вкусу многим. Тмин и чеснок, а также аромат копчения добавляют яркости вкусу.

ВЕС ФАСОВКИ	СРОК ХРАНЕНИЯ
0, 5 / 1, 0 кг	при t хр. 0+6° 30 сут

САРДЕЛЬКИ САМАРСКИЕ

Основные ингредиенты: свинина, говядина, мясо птицы, меланж, молоко сухое, кориандр.
Сочные, нежные, с однородной консистенцией в натуральной оболочке. Сардельки идеального размера, за что их особенно ценят любители сытных и аппетитных порций.

ВЕС ФАСОВКИ	СРОК ХРАНЕНИЯ
0, 5 / 1, 0 кг	при t хр. 0+6° 30 сут

ОНЕЖСКИЕ ШПИКАЧКИ

Основные ингредиенты: свинина, говядина, мясо птицы, шпик, перец черный, перец душистый, кориандр. Если вам необходим плотный завтрак, сочные и ароматные шпикачки с кусочками нежного шпика — лучший вариант. Этот вкусный и недорогой продукт позволит не только с удовольствием позавтракать, но и зарядит вас энергией перед рабочим днем. Шпикачки "Онежские" — нежный вкус и тонкий аромат по приемлемой цене!

ВЕС ФАСОВКИ	СРОК ХРАНЕНИЯ
0, 5 / 1, 0 кг	при t хр. 0+6° 20 / 25 сут

САРДЕЛЬКИ ОБЫКНОВЕННЫЕ ГОСТ

Основные ингредиенты: говядина, свинина, перец черный, перец душистый.
В составе этих сарделек, изготовленных по ГОСТовской рецептуре, минимум ингредиентов. Но этого достаточно, чтобы придать им традиционный яркий вкус, сочность и тонкий, едва заметный аромат специй. И именно по этим признакам наши покупатели выбирают любимый продукт.

ВЕС ФАСОВКИ	СРОК ХРАНЕНИЯ
0, 5 / 1, 0 кг	при t хр. 0+6° 20 сут

ШПИКАЧКИ МОСКВОРЕЦКИЕ

Основные ингредиенты: свинина, говядина, шпик, чеснок, кардамон.
Сочные аппетитные шпикачки с легким ароматом копчения — любимая многими классика, в которой идеально сбалансированы свинина, говядина и кусочки шпика. Традиционная ГОСТовская рецептура еще раз доказала: нет ничего лучше натурального мяса с небольшим добавлением чеснока.

ВЕС ФАСОВКИ	СРОК ХРАНЕНИЯ
0, 5 / 1, 0 кг	**при t хр. 0+6° 20 сут**

ВАРЕНО-КОПЧЕНЫЕ КОЛБАСЫ

13

СЕРВЕЛАТ ГОСТ

Основные ингредиенты: свинина, говядина, грудинка свиная, перец черный, орех мускатный.
Основа всеми любимого варено-копченого сервелата с мелкозернистой структурой — отборная говядина и свинина, щедро сдобренная душистыми специями. Добавление нежной свиной грудинки придает колбаске нежность. Классический сервелат ГОСТ — это изысканный вкус и неповторимый аромат!

ВЕС ФАСОВКИ	СРОК ХРАНЕНИЯ
0, 4 / 1, 6 / 4х0, 4 кг	при t хр. 0+6° 30 сут

МОСКОВСКАЯ ГОСТ

Основные ингредиенты: говядина, шпик, перец черный, орех мускатный.
Знаменитая "Московская" колбаса — давний фаворит среди варено-копченых изделий. Основа классического продукта, изготовленного по ГОСТу, — отборная говядина с крупными аппетитными кусочками шпика. Из специй — только черный перец и мускатный орех.

ВЕС ФАСОВКИ	СРОК ХРАНЕНИЯ
0, 4 / 1, 6 / 4х0, 4 кг	при t хр. 0+6° 30 сут

ФЛОРЕНЦИЯ

Основные ингредиенты: свинина, филе куриное, шпик, говядина, тмин, смесь перцев.
Эта оригинальная варено-копченая колбаска из свинины, говядины и куриного филе отличается особой нежностью, благородным вкусом и неповторимым ароматом. Мелкие кусочки шпика делают продукт еще более нежным, а смесь душистых специй добавляет ей букет изысканных ароматов.

ВЕС ФАСОВКИ	СРОК ХРАНЕНИЯ
0, 25 / 0, 5 кг	при t хр. 0+6° 30 сут

САЛЯМИ ФИРМЕННАЯ

Основные ингредиенты: говядина, свинина, филе куриное, шпик, тмин, смесь перцев.
Мягкий вкус нашей фирменной колбасы обусловлен оптимальным сочетанием говядины, свинины и куриного филе. Мелкие кусочки шпика добавляют продукту сочности и обеспечивают красивый рисунок на срезе.

ВЕС ФАСОВКИ	СРОК ХРАНЕНИЯ
0, 4 / 1, 6 / 4х0, 4 кг	при t хр. 0+6° 40 сут

БАЛЫКОВАЯ

Основные ингредиенты: свинина, шпик, орех мускатный, кардамон.
Оригинальный состав и необычная рубленая структура этого варено-копченого продукта придется по вкусу любителям вкусной, ароматной колбасы с минимальным количеством жира. Нежирная свинина, мясо птицы, немного шпика и изысканные специи — в результате получается продукт, который полюбился многим.

ВЕС ФАСОВКИ	СРОК ХРАНЕНИЯ
0, 25 / 0, 5 кг	при t хр. 0+6° 30 сут

БУЖЕНИННАЯ

Основные ингредиенты: свинина, филе куриное, шпик, чеснок, перец черный.
Душистая варено-копченая колбаска "Буженинная" — это не только характерный состав из рубленого свиного и куриного мяса и чесночно-перечный вкус, но еще и низкое содержание жира. Поэтому этот продукт можно смело отнести к диетическим.

ВЕС ФАСОВКИ	СРОК ХРАНЕНИЯ
0, 4 / 0, 8 кг	при t хр. 0+6° 30 сут

СЕРВЕЛАТ ДВОРЯНСКИЙ

Основные ингредиенты: говядина, мясо птицы, шпик, экстракты пряностей, перец душистый, кардамон. Отборная говядина, нежное куриное филе и свиной шпик — три основных ингредиента, благодаря которым продукт приобретает ярко выраженный мясной вкус и необыкновенную нежность.

ВЕС ФАСОВКИ	СРОК ХРАНЕНИЯ
0, 4 / 0, 8 / 1,6(0,8x2) кг	при t хр. 0+6° 30 сут

СЕРВЕЛАТ ЭЛИТНЫЙ

Основные ингредиенты: говядина, свинина, шпик, перец душистый, кардамон.
Специально для тонких ценителей натурального вкуса и аромата мы приготовили уникальный сервелат из первосортной говядины и свинины с добавлением шпика и душистых специй. Сервелат "Элитный" — натуральный продукт, способный достойно украсить любой стол!

ВЕС ФАСОВКИ	СРОК ХРАНЕНИЯ
0, 5 кг	при t хр. 0+6° 30 сут

СЕРВЕЛАТ ЛЮБИМЫЙ ВКУС

Основные ингредиенты: свинина, говядина, фарш куриный, имбирь, орех мускатный, кориандр, перец черный.
Любимый всеми вкус по доступной цене.

ВЕС ФАСОВКИ	СРОК ХРАНЕНИЯ
0, 4 / 1, 6 кг	при t хр. 0+6° 40 сут

МОСКВИЧКА

Основные ингредиенты: свинина, мясо птицы, говядина, шпик, орех мускатный, кардамон.
Превосходный вкус, уникальный аромат и красивый срез этой варено-копченой колбасы — результат добавления к первосортной говядине хребтового шпика и оригинальной смеси пряностей. Колбаса "Москвичка" — выбор тех, кто ценит истинный вкус натуральных продуктов.

ВЕС ФАСОВКИ	СРОК ХРАНЕНИЯ
0, 4 / 1, 6 кг	при t хр. 0+6° 30 сут

ИМПЕРАТОРСКАЯ

Основные ингредиенты: говядина, свинина, шпик, перец черный, перец белый.
Уникальный состав этой колбасы покорил многих гурманов. Крупные кусочки свинины и шпика придают ей внешнюю схожесть с ветчиной, а эксклюзивный набор пряностей добавляет изысканного аромата. Колбаса "Императорская" — поистине царское угощение!

ВЕС ФАСОВКИ	СРОК ХРАНЕНИЯ
0, 4 кг	при t хр. 0+6° 15 сут

КИЕВСКИЙ СЕРВЕЛАТ

Основные ингредиенты: свинина, мясо птицы, говядина, шпик, перец черный, орех мускатный.
Этот ароматный мелкозернистый сервелат — достойный образец недорогого натурального продукта. Отборное мясо, нежный шпик, соль и изысканные специи — вот и все ингредиенты этой вкусной варено-копченой колбаски. А натуральная буковая щепа, используемая для копчения, придает ей великолепный аромат.

ВЕС ФАСОВКИ	СРОК ХРАНЕНИЯ
0, 4 / 1, 6 кг	при t хр. 0+6° 30 сут

СЕРВЕЛАТ ГОВЯЖИ́Й

Основные ингредиенты: говядина, жир говяжий, филе куриное, кориандр, чеснок, орех мускатный, перец черный.
Готовится сервелат из отборного говяжьего мяса высших сортов с добавлением куриного филе. Правильно подобранный букет пряностей оттеняет вкус говядины. Продукт идеально подойдёт тем, кто отказывается от свинины.

ВЕС ФАСОВКИ	СРОК ХРАНЕНИЯ
0, 3 / 0, 6 кг	при t хр. 0+6^0 25 / 35 сут

ЕВРОПЕЙСКИ́Й

При изготовлении используется: говядина, свинина, шпик, кардамон, перец черный.
В составе колбасы отборная говядина, свинина, немного шпика и ароматные приправы. Она обладает плотной, но нежной структурой, оригинальным вкусом и приятным ароматом.

ВЕС ФАСОВКИ	СРОК ХРАНЕНИЯ
0, 5 / 1, 0 кг	при t хр. 0+12^0 20 сут

ПОЛУКОПЧЕНЫЕ КОЛБАСЫ

СЫРНЫЕ КОЛБАСКИ

Основные ингредиенты: свинина, говядина, сыр, чеснок, перец черный.
Аппетитные румяные колбаски в натуральной оболочке изготовлены по оригинальному рецепту, в который помимо традиционных видов мяса, входит сыр, что придает продукту насыщенный вкус, а благодаря добавлению чеснока и черного перца и особому способу копчения колбаски приобретают необыкновенный аромат.

ВЕС ФАСОВКИ	СРОК ХРАНЕНИЯ
0, 45 / 1, 0 кг	при t хр. 0+6° 20 сут

УКРАИНСКАЯ ЖАРЕНАЯ ГОСТ

Основные ингредиенты: свинина, чеснок, перец черный.
Свиная жареная колбаска, изготовленная по классической советской рецептуре, хороша и в горячем, и в холодном виде. Полужирная свинина придает ей мягкость и сочность, а свежий чеснок и букет натуральных пряностей добавляет яркого вкуса и аромата. Колбаса "Украинская" — продукт, любимый многими!

ВЕС ФАСОВКИ	СРОК ХРАНЕНИЯ
0, 4 кг	при t хр. 0+6° 15 сут

КОЛБАСКИ ХУТОРСКИЕ (Н/О)

Основные ингредиенты: свинина, чеснок, перец черный.
Маленькие сочные колбаски в натуральной оболочке недаром являются абсолютным хитом продаж. Отборное рубленое мясо — свинина с ярко выраженным ароматом копчения ставит этот продукт в один ряд с ветчиной и изысканными деликатесами. Румяные "Хуторские" колбаски — аппетитный и недорогой деликатес на вашем столе!

ВЕС ФАСОВКИ	СРОК ХРАНЕНИЯ
0, 5 / 1, 0 кг	при t хр. 0+6° 20 / 30 сут

ОХОТНИЧЬИ КОЛБАСКИ ГОСТ

Основные ингредиенты: свинина, говядина, шпик, чеснок, орех мускатный, перец душистый.
Тонкие и румяные полукопченые колбаски, изготовленные по традиционному ГОСТовскому рецепту, давно стали неотъемлемой частью любого пикника. Классическое сочетание говядины, свинины, шпика, чеснока и специй создает богатый насыщенный вкус и знакомый, любимый многими, аромат.

ВЕС ФАСОВКИ	СРОК ХРАНЕНИЯ
0, 5 / 1, 0 кг	при t хр. 0+6° 30 сут

КРАКОВСКАЯ ГОСТ (Н/О)

Основные ингредиенты: говядина, свинина, грудинка свиная, перец черный, перец душистый, чеснок, тмин.
Знаменитая полукопченая "Краковская" колбаса знакома каждому гурману по тонкому аромату чеснока и душистого перца. Традиционный состав, утвержденный ГОСТом, и натуральная оболочка ставят этот продукт в один ряд с самыми изысканными мясными деликатесами.

ВЕС ФАСОВКИ	СРОК ХРАНЕНИЯ
0, 35 / 1, 4 / 4х0, 35 кг	при t хр. 0+12° 30 сут

КОЛБАСКИ ШАШЛЫЧНЫЕ ГОРНЫЕ

Основные ингредиенты: свинина, уксус, перец черный, перец душистый.
Сочные шашлычные колбаски из нежной свинины порадуют вас пикантным вкусом с оттенками изысканных пряностей. Для тех, кто любит поострее, мы добавили в состав продукта немного уксуса и целый черный перец горошком — вот откуда у этих колбасок характерный шашлычный вкус.

ВЕС ФАСОВКИ	СРОК ХРАНЕНИЯ
0, 25 / 1, 0 кг	при t хр. 0+6° 20 сут

ВАРШАВСКАЯ

Основные ингредиенты: говядина, свинина, шпик, фарш куриный, орех мускатный, кориандр, имбирь, паприка.
Три вида первосортного мяса, смесь ароматных специй и искусственная дымопроницаемая оболочка — таков состав традиционной полукопченой колбасы "Варшавская". Копчение на натуральной буковой щепе придает продукту приятный вкус и яркий аромат.

ВЕС ФАСОВКИ	СРОК ХРАНЕНИЯ
0, 35 / 1, 4 кг	при t хр. 0+6^{0} 30 сут

МОЗАИЧНАЯ

Основные ингредиенты: свинина, говядина, филе куриное, шпик, смесь перцев, кардамон, орех мускатный.
Оригинальная структура этой ароматной полукопченой колбаски — очередная находка наших технологов. Секрет ее необычного среза заключается в контрасте трех видов мяса: свинины, говядины и куриного филе. Полукопченая колбаса "Мозаичная" — это не только необыкновенно вкусно, но и очень красиво!

ВЕС ФАСОВКИ	СРОК ХРАНЕНИЯ
0, 4 / 1, 6 кг	при t хр. 0+6^{0} 30 сут

ПРИМА

Основные ингредиенты: свинина, говядина, шпик, имбирь, орех мускатный, кориандр, перец черный.
Мягкая полукопченая колбаса "Прима" с легким ароматом чеснока и душистого перца. Первосортная свинина и говядина насыщает продукт ярким мясным вкусом, а свиная грудинка добавляет ему нежности и сочности.

ВЕС ФАСОВКИ	СРОК ХРАНЕНИЯ
0, 4 / 1, 6 кг	при t хр. 0+6^{0} 30 сут

ФЕРМЕРСКАЯ

Основные ингредиенты: свинина, шпик, мясо птицы, филе куриное, орех мускатный, перец черный.
В этой нежной недорогой колбаске с тонким ароматом копчения — ничего лишнего. Уникальная дымопроницаемая оболочка придает ей пикантный вкус и аромат копченого деликатеса. Фермерская колбаса — вкусный натуральный продукт по доступной цене!

ВЕС ФАСОВКИ	СРОК ХРАНЕНИЯ
0, 4 / 1, 95 кг	при t хр. 0+6^{0} 40 сут

САЛЯМИ ПО-ФИНСКИ

Основные ингредиенты: говядина, шпик, свинина, филе куриное, мускатный цвет, орех мускатный, перец.
Знаменитая финская салями, изготовленная по классической финской рецептуре, — это насыщенный мясной вкус, нежная консистенция и тонкий аромат душистых специй. Оптимальный баланс ингредиентов делает ее необыкновенно вкусной.

ВЕС ФАСОВКИ	СРОК ХРАНЕНИЯ
0, 4 / 1, 6 кг	при t хр. 0+6^{0} 30 сут

ПРЯНАЯ

Основные ингредиенты: мясо птицы, говядина, шпик, перец черный, тмин.
Эта аппетитная колбаска с мелкими кусочками шпика создана специально для любителей пряных ароматов. Нежный шпик делает продукт более мягким, а добавление в состав чеснока усиливает мясной вкус продукта, придавая ему насыщенность и особую пикантность.

ВЕС ФАСОВКИ	СРОК ХРАНЕНИЯ
0, 4 / 1, 6 кг	при t хр. 0+6^{0} 30 сут

ПОХОДНАЯ

Основные ингредиенты: мясо птицы, свинина, шпик, специи.
Пикантный вкус с тонким ароматом копчения — вот что отличает эту колбасу. Она приготовлена из свинины и мяса птицы с добавлением пряностей.

ВЕС ФАСОВКИ	СРОК ХРАНЕНИЯ
0, 4 / 1,6 кг	при t хр. 0+6^{0} 40 сут

СЫРОКОПЧЕНЫЕ И СЫРОВЯЛЕНЫЕ КОЛБАСЫ

СЕРВЕЛАТ ГОСТ

Основные ингредиенты: свинина, шпик, говядина, перец черный, орех мускатный.
Традиционный сырокопченый сервелат с мелкозернистой структурой, изготовленный из отборной говядины и свинины по классической ГОСТовской рецептуре, обладает не только изысканным, идеально сбалансированным вкусом, но и красивым срезом. ГОСТовский сервелат — красота и нежный вкус для вашего стола!

ВЕС ФАСОВКИ	СРОК ХРАНЕНИЯ
0, 15 / 0, 3 / 1, 5 кг	при t хр. 0+15° 90 сут

МОСКОВСКАЯ ГОСТ

Основные ингредиенты: говядина, шпик, перец черный, орех мускатный, перец душистый.
Знаменитая с советских времен и любимая многими сырокопченая колбаса "Московская", изготовленная из первосортной говядины с добавлением хребтового шпика, — лучший образец продукта, изготовленного по ГОСТу. Добавление в состав черного перца и мускатного ореха придает колбаске пикантный вкус.

ВЕС ФАСОВКИ	СРОК ХРАНЕНИЯ
0, 15 / 0, 3 / 1, 5 кг	при t хр. 0+12÷15° 90 сут

БРАУНШВЕЙГСКАЯ ГОСТ

Основные ингредиенты: говядина, свинина, шпик хребтовый, перец черный, кардамон.
Оригинальная сырокопченая колбаса с островато-пряным вкусом изготовлена по ГОСТу, разработанному на основе классических немецких традиций.
Пикантный вкус и яркий аромат продукта обусловлен добавлением в состав черного перца, мускатного ореха и кардамона.

ВЕС ФАСОВКИ	СРОК ХРАНЕНИЯ
0, 15 / 0, 3 / 1, 5 кг	при t хр. 0+12° 140 сут

ЗЕРНИСТАЯ ГОСТ

Основные ингредиенты: говядина, шпик хребтовый, чеснок, перец черный, перец красный.
Изготовленная строго по ГОСТу сырокопченая колбаса "Зернистая" — это идеальное сочетание говядины и хребтового шпика, приправленных смесью красного и черного перцев.

ВЕС ФАСОВКИ	СРОК ХРАНЕНИЯ
0, 3 / 1, 5 кг	при t хр. 0+12° 90 сут

ЧОРИЗО

Основные ингредиенты: свинина, грудинка свиная, шпик, перец красный, паприка, чили.
Острая сырокопченая колбаса "Чоризо" изготовлена по традиционному испанскому рецепту из рубленой свинины и свиной грудинки. Добавление в состав жгучей паприки придает колбаске особый пикантный вкус и великолепный аромат. "Чоризо" — идеальное дополнение праздничного стола или пивной вечеринки!

ВЕС ФАСОВКИ	СРОК ХРАНЕНИЯ
0, 3 кг	при t хр. 0+12° 120 сут

НАПОЛИ КУРИНАЯ СЫРОВЯЛЕНАЯ

Основные ингредиенты: филе куриное, шпик, стручковый перец, мацисс, перец черный, чеснок, тмин, розмарин, паприка.
Нежная сыровяленая колбаска из охлажденного мяса птицы с легким ароматом чеснока и специй — оригинальное и невероятно вкусное угощение на любой случай. "Наполи" — угостите себя и своих близких пикантным деликатесом!

ВЕС ФАСОВКИ	СРОК ХРАНЕНИЯ
0, 25 кг	при t хр. 0+6° 60 сут

ГРАФСКАЯ

Основные ингредиенты: говядина, свинина, грудка свиная, перец чили, сельдерей, паприка, тмин. Колбаса "Графская" — традиционный сырокопченый продукт с мелкозернистой структурой. Отборная говядина и свинина, нежный шпик и уникальная смесь ароматных пряностей создают утонченный вкус и великолепный аромат.

ВЕС ФАСОВКИ	СРОК ХРАНЕНИЯ
0, 15 / 0, 3 / 2, 4 кг	при t хр. 0+12° 120 сут

ПАРИЖСКИЙ СЕРВЕЛАТ

Основные ингредиенты: свинина, шпик, филе куриное, перец черный, орех мускатный, кориандр. Великолепный сырокопченый сервелат с мелкозернистой структурой и нежным приятным вкусом — продукт, любимый многими. Продукт изготовлен из отборной свинины и куриного филе, а мелкие кусочки шпика делают его более мягким и сочным. Сервелат "Парижский" сделает праздничным любое застолье!

ВЕС ФАСОВКИ	СРОК ХРАНЕНИЯ
0, 12 / 0, 24 / 0, 96 / 2, 16 кг	при t хр. 0+6° 120 сут

САЛЯМИ МИЛАН

Основные ингредиенты: крупные куски свинины, шпик, филе куриное, тмин, кориандр, перец белый. Деликатес изготавливается по традиционному итальянскому рецепту. Продукт обладает изысканным пряным ароматом, в котором чувствуются нотки грецкого ореха, горчицы и чёрного перца.

ВЕС ФАСОВКИ	СРОК ХРАНЕНИЯ
0, 38 / 0, 79 кг	при t хр. 0+6° 45 / 120 сут

ОРЕХОВЫЙ СЕРВЕЛАТ

Основные ингредиенты: говядина, свинина, шпиг хребтовый, аромат грецкого ореха, перец черный. Ореховый сервелат — уникальный сырокопченый продукт, изготовленный из первосортной говядины и свинины с добавлением шпика. Особый вкус и неповторимый аромат грецкого ореха придают сервелату статус эксклюзивного продукта, который не оставит равнодушным даже самого придирчивого гурмана.

ВЕС ФАСОВКИ	СРОК ХРАНЕНИЯ
0, 15 / 0, 3 / 1, 5 кг	при t хр. 0+12° 120 сут

КОЛБАСА С БРУСНИКОЙ

Основные ингредиенты: говядина, свинина, шпик, филе куриное, брусника, перец черный, орех мускатный.
В сырокопченой колбасе с брусникой все необычно: начиная от квадратной формы и заканчивая эксклюзивным составом, в который входят три вида мяса, шпик, черный перец, мускатный орех и натуральная сушеная брусника.

ВЕС ФАСОВКИ	СРОК ХРАНЕНИЯ
0, 15 / 0, 3 / 1, 5 кг	при t хр. 0+6° 120 сут

СЕВЕРНАЯ ВЕНЕЦИЯ

Основные ингредиенты: свинина, филе куриное, шпик, кориандр, перец белый.
Эта оригинальная сырокопченая колбаса привлечет внимание еще до того, как вы ее попробуете — все дело в ее необычной квадратной форме. И только потом оцените гармоничный вкус двух видов мяса, нежность шпика.

ВЕС ФАСОВКИ	СРОК ХРАНЕНИЯ
0, 15 / 0, 3 / 0, 44 / 1, 5 кг	при t хр. 0+12° 120 сут

ШАРМ

Основные ингредиенты: филе куриное, шпик, перец белый, перец черный.
Мелкозернистая структура с добавлением шпига создаёт нежный вкус данной колбасы. Особую пикантность вкусу придаёт пряная нота отборных специй.

ВЕС ФАСОВКИ	СРОК ХРАНЕНИЯ
0, 3 / 1, 5 кг	при t хр. 0+6° 90 сут

САЛЯМИ С ТРЮФЕЛЕМ

Основные ингредиенты: свинина, мясо птицы, шпик, аромат трюфелей, перец душистый, перец черный.
Уникальная сырокопченая колбаса из свинины и мяса птицы с добавлением шпика для сочности, а также специй, придающих особый аромат и вкус трюфеля. Вкус салями с трюфелем невозможно перепутать ни с каким другим.

ВЕС ФАСОВКИ	СРОК ХРАНЕНИЯ
0, 3 / 1, 5 кг	при t хр. 0+12° 120 сут

ПИКАНТНАЯ ЗАГОРСКАЯ

Основные ингредиенты: мясо птицы, говядина, шпик, лук, чеснок, кориандр, паприка, перец черный.
Сырокопченая колбаса "Пикантная Загорская" — фирменная гордость нашего мясокомбината и абсолютный хит продаж. В состав продукта, помимо говядины, куриного филе и шпика, входит чеснок и смесь оригинальных специй, благодаря которым вкус и аромат колбасы приобретает особую пикантность.

ВЕС ФАСОВКИ	СРОК ХРАНЕНИЯ
0, 15 / 0, 3 / 1, 5 кг	при t хр. 0+12° 120 сут

КАРНЭ СВИНАЯ СЫРОВЯЛЕНАЯ

Основные ингредиенты: свинина, стручковый перец, мацисс, перец черный, чеснок, тмин, розмарин, паприка.
Сыровяленая свиная колбаса "Карнэ" — гордость мясокомбината "Козелки". Из отборной свинины с крупными кусочками шпика и смеси ароматных специй наши технологи создали изумительный продукт, который по достоинству оценили не только специалисты, но и наши покупатели.

ВЕС ФАСОВКИ	СРОК ХРАНЕНИЯ
0, 2 кг	при t хр. 0+6° 60 сут

ЧОРИЗО В СИНЮГЕ (Н/О)

Основные ингредиенты: свинина, грудинка свиная, шпик, паприка, чили, перец красный. Оригинальный рецепт этой сырокопченой колбасы родом из Испании. Благодаря добавлению паприки к рубленой свинине и шпику продукт имеет остропикантный вкус и характерный острый аромат, а натуральная оболочка большого диаметра обеспечивает мягкую и нежную консистенцию. "Чоризо" в синюге — нежная колбаска для любителей острого вкуса!

ВЕС ФАСОВКИ	СРОК ХРАНЕНИЯ
0, 4 / 1, 0 / 1, 8 кг	при t хр. 0+12° 120 сут

ОРЕХОВЫЙ СЕРВЕЛАТ В СИНЮГЕ

Основные ингредиенты: говядина, свинина, шпик хребтовый, перец черный, орех мускатный, кардамон, аромат грецкого ореха.
Колбаса из отборной говядины и свинины с насыщенным ореховым ароматом. Классический для сервелата и любимый многими мелкозернистый рисунок среза. Хорош как в мясной нарезке для праздничного стола, так и в качестве изысканного бутерброда на завтрак.

ВЕС ФАСОВКИ	СРОК ХРАНЕНИЯ
0, 4 / 1, 0 / 1, 8 кг	при t хр. 0+12° 120 сут

САЛЯМИ ПРАЖСКАЯ В СИНЮГЕ (Н/О)

Основные ингредиенты: мясо птицы, шпик, говядина, перец черный, мускатный цвет.
Сырокопченая салями "Пражская", изготовленная из отборной говядины и мяса птицы, обладает насыщенным мясным вкусом. Благодаря натуральной оболочке большого диаметра и добавлению мелкорубленного шпика колбаска приобретает мягкость и сочность.

ВЕС ФАСОВКИ	СРОК ХРАНЕНИЯ
0, 4 / 0, 7 кг	при t хр. +6+12^0 120 сут

ПИКАНТНАЯ ЗАГОРСКАЯ В СИНЮГЕ (Н/О)

Основные ингредиенты: мясо птицы, говядина, шпик, лук, чеснок, кориандр, паприка, перец черный.
Изысканный вкус и аромат этой сырокопченой колбасы обусловлен оптимальными пропорциями двух видов мяса: говядины и куриного филе, мелкорубленого шпика, а также сбалансированностью пряностей и специй.

ВЕС ФАСОВКИ	СРОК ХРАНЕНИЯ
0, 4 / 1, 0 / 1, 8 кг	при t хр. 0+12^0 120 сут

ФЕСТИВАЛЬНАЯ

Основные ингредиенты: филе куриное, шпик, чеснок, перец черный.
Сырокопченая колбаса "Фестивальная" — достойный образец того, как из мяса птицы и мелкорубленого шпика получается изысканный деликатес. С помощью добавления в состав чеснока, черного перца и традиционных пряностей продукт приобретает глубокий насыщенный вкус и легкую пикантность.

ВЕС ФАСОВКИ	СРОК ХРАНЕНИЯ
0, 15 / 0, 3 / 2, 4 кг	при t хр. 0+15^0 60 / 90 / 60 сут

СУДЖУК ТРАДИЦИОННЫЙ

Основные ингредиенты: говядина, перец черный, чеснок.
Плотный сырокопченый суджук изготовлен из отборной говядины и говяжьего жира по традиционной восточной рецептуре. Добавление в состав черного перца и чеснока наполняет продукт пикантным вкусом и тончайшим ароматом. Небольшие твердые колбаски плоской формы - достойное украшение стола и идеальная закуска к пиву!

ВЕС ФАСОВКИ	СРОК ХРАНЕНИЯ
0, 15 кг	при t хр. 0+6^0 120 сут

САЛЯМИ ПРАЖСКАЯ

Основные ингредиенты: мясо птицы, говядина, шпик, горчица, имбирь, перец, мускатный орех.
Колбаса из отборной говядины и куриного филе с добавлением черного перца и мускатного ореха. Аромат благородный, с тонкой ноткой кислинки, присущей классической сырокопченой колбасе.

ВЕС ФАСОВКИ	СРОК ХРАНЕНИЯ
0, 15 / 0, 3 / 1, 5 кг	при t хр. 6+12^0 120 сут

ПЕППЕРОНИ

Основные ингредиенты: свинина, филе куриное, шпик, растительный белок, чеснок, паприка, перец красный, перец черный.
"Пепперони" — один из самых популярных сортов острой салями. Изысканная свиная колбаса с традиционным испанским вкусом и ароматом. Также для придания сбалансированности вкусу к свинине мы добавляем отборное мясо птицы.

ВЕС ФАСОВКИ	СРОК ХРАНЕНИЯ
0,3 / 1,5 кг	при t хр. 0+6^0 90 сут

ФУЭТ ИБЕРИКА

Основные ингредиенты: свинина, смесь перцев, мускатный орех, кардамон.
Классическая сыровяленая колбаса из свинины обретает совершенно другой глубокий вкус благодаря добавлению традиционного для Иберийского полуострова набора специй. Эти нотки создают прекрасное, чуть терпкое послевкусие - необычно и насыщенно. Привлекательный внешний вид продукта. Идеально подойдёт для праздничного застолья.

ВЕС ФАСОВКИ	СРОК ХРАНЕНИЯ
0, 2 кг	при t хр. 0+6^0 45 сут

АССОРТИ ИЗ СЫРОКОПЧЁНЫХ КОЛБАС №1

Состоит из Шарм с/к, Пеперони с/к, Салями с трюфелем с/к

ВЕС ФАСОВКИ	СРОК ХРАНЕНИЯ
0, 28 кг	при t хр. 0+12^0 90 сут

ДЕЛИКАТЕСЫ

БУЖЕНИНА ЗАПЕЧЁННАЯ ГОСТ

Основные ингредиенты: свинина, чеснок, перец черный молотый.
Буженина запеченная - абсолютный хит продаж среди деликатесов мясокомбината "Козелки". Только у нас вы можете отведать настоящей ГОСТовской запеченной буженины! Каждый кусок отборного мясного окорока натирается вручную перцем, солью и чесноком и запекается в духовом шкафу до румяной корочки.

ВЕС ФАСОВКИ	СРОК ХРАНЕНИЯ
0, 4 / 0, 9 / 1, 4 кг	при t хр. 0+6° 20 сут

СВИНИНА МИХАЙЛОВСКАЯ

Основные ингредиенты: свинина, перец черный.
Отборная варено-копченая свинина с добавлением минимального количества традиционных специй, приготовленная по оригинальной рецептуре, непременно займет достойное место на праздничном столе. Легкое копчение, образующее тонкую душистую корочку, позволяет в полной мере насладиться нежным и ароматным мясом.

ВЕС ФАСОВКИ	СРОК ХРАНЕНИЯ
0, 4 / 0, 7 / 1, 5 кг	при t хр. 0+6° 30 сут

ГРУДИНКА ДЕРЕВЕНСКАЯ

Основные ингредиенты: грудинка свиная, чеснок, перец красный.
Эта варено-копченая свиная грудинка приготовлена по традиционной русской рецептуре, признанной одной из лучших. Благодаря чесноку, красному перцу и набору душистых специй нежное свиное мясо с небольшими прослойками сала приобретает пикантный вкус и буквально тает во рту.

ВЕС ФАСОВКИ	СРОК ХРАНЕНИЯ
0, 4 / 0, 6 / 1, 25 кг	при t хр. 0+6° 30 сут

БАЛЫК СВИНОЙ

Основные ингредиенты: свинина, перец черный, кориандр, можевельник, гвоздика.
Элитный сырокопченый продукт, приготовленный из филейной части свинины. Обладает неповторимым вкусом и ароматом, благодаря специям с нотками кориандра и перца. Балык практически не содержит жира, поэтому подойдет тем, кто заботится о своем питании и ведет здоровый образ жизни.

ВЕС ФАСОВКИ	СРОК ХРАНЕНИЯ
0, 4 / 0, 8 кг	при t хр. 0+4° 30 / 40 сут

ШЕЙКА ПЕТРОВСКАЯ

Основные ингредиенты: шейка свиная, чеснок, перец черный молотый.
Копчено-вареный деликатес, изготовленный из нежнейшей части беконной свинины с аппетитной жировой прослойкой. Обладает тонким ароматом копчения и неповторимым вкусом.

ВЕС ФАСОВКИ	СРОК ХРАНЕНИЯ
0, 4 / 1, 5 / 3, 0 кг	при t хр. 0+6° 30 сут

ОКОРОК ПО-КАТАЛОНСКИ

Основные ингредиенты: свинина, перец черный, перец душистый, можевельник.
Свиной сырокопченый окорок по-каталонски - изысканный деликатес, достойный любого торжественного застолья. Особую пикантность и оригинальный вкус придают ему специи с добавлением можжевельника. Достаточно тонкого ломтика, чтобы по достоинству оценить нежное, тающее во рту мясо.

ВЕС ФАСОВКИ	СРОК ХРАНЕНИЯ
0, 4 / 0, 85 / 1, 75 кг	при t хр. 0+4° 30/30/40 сут

КАРБОНАТ АНДРЕЕВСКИЙ (В/К)

Основные ингредиенты: карбонат, перец красный, чеснок.
Варено-копченый карбонат — нежное свиное филе с минимумом жира, перед которым невозможно устоять даже самым заядлым гурманам.

ВЕС ФАСОВКИ	СРОК ХРАНЕНИЯ
0, 4 / 0, 8 / 1, 8 кг	при t хр. 0+6^0 30 сут

ОКОРОК МИЧУРИНСКИЙ (В/К)

Основные ингредиенты: свинина, перец черный, перец красный, чеснок.
Цельный варено-копченый натуральный кусок свиного окорока, приготовленный по уникальной технологии. Нежнейшее, сочное постное мясо с тонким ароматом копчения и великолепным вкусом.

ВЕС ФАСОВКИ	СРОК ХРАНЕНИЯ
0, 5 / 1, 5 / 3, 0 кг	при t хр. 0+6^0 20/30/30 сут

ОРЕХ МЯСНОЙ ЛАДОЖСКИЙ (В/К)

Основные ингредиенты: свинина, перец черный, перец красный, чеснок.
При изготовлении цельный кусок отборной свинины солим и перчим, а затем натираем чесноком. Формируем будущий мясной деликатес — «орех». Каждый орешек помещаем в сетку. И отправляем в коптильню. Коптится «Орех мясной» на натуральной буковой щепе.

ВЕС ФАСОВКИ	СРОК ХРАНЕНИЯ
0, 4 / 0, 5 / 1, 0 кг	при t хр. 0+6^0 30 сут

КОРЕЙКА ВОСТОРГ В ШПИКЕ

Основные ингредиенты: свинина, шпик, перец черный, чеснок.
Нежная и ароматная свиная корейка, обернутая тонким слоем шпика и подкопченная до золотистой корочки! Бережно формуется вручную.

ВЕС ФАСОВКИ	СРОК ХРАНЕНИЯ
0, 4 / 0, 8 / 1, 8 кг	при t хр. 0+6^0 30 сут

ГРУДИНКА КОЗЕЛКОВСКАЯ (В/К)

Основные ингредиенты: грудинка свиная, перец черный, чеснок.
Тонкие прослойки сала делают мясо необыкновенно мягким и нежным, а приятный аромат копчения и пряностей придает ему неповторимый вкус.

ВЕС ФАСОВКИ	СРОК ХРАНЕНИЯ
0, 4 / 1, 25 / 2, 5 кг	при t хр. 0+6^0 30 сут

МЯСО СВИНЫХ ГОЛОВ ПРЕССОВАННОЕ

Основные ингредиенты: мясо свиных голов, перец черный, кориандр, чеснок.
Деликатес, приготовленный из нежного мяса свиных голов по традиционной технологии. Особый пряный вкус продукту придает добавление черного перца, чеснока и кориандра.

ВЕС ФАСОВКИ	СРОК ХРАНЕНИЯ
0, 4 / 0, 85 / 1, 7 кг	при t хр. 0+6^0 20 сут

ШЕЙКА МОСКОВСКАЯ ГОСТ

ЗАПЕЧЁННАЯ В/С

Основные ингредиенты: шейка свиная, чеснок, перец черный молотый.
Нежнейшее ароматное мясо свиной шеи, которое засаливается и вручную натирается натуральными специями. Запекается в духовом шкафу до золотистой румяной корочки. Изысканный деликатес для вашего стола.

ВЕС ФАСОВКИ	СРОК ХРАНЕНИЯ
0, 4 / 0, 85 / 1, 8 кг	при t хр. 0+6° 20 сут

СВИНИНА РЯБЧИК

Основные ингредиенты: рулька свиная, перец черный.
Копчено-вареный деликатес, сделанный из свиной рульки. Это самая вкусная и аппетитная часть свиной ножки. Уникальный вкус, манящий аромат копчения и привлекательная цена не оставят никого равнодушным!

ВЕС ФАСОВКИ	СРОК ХРАНЕНИЯ
0, 4 / 0, 7 / 1, 4 кг	при t хр. 0+6° 30 сут

КОНИНА БИЛЬДЯМА

Основные ингредиенты: конина, перец черный, перец душистый.
Уникальный копчено-вареный деликатес из цельного куска конины. Имеет перечный вкус с тонким ароматом лаврового листа. Придется по вкусу самым требовательным гурманам.

ВЕС ФАСОВКИ	СРОК ХРАНЕНИЯ
0, 4 / 0, 7 / 1, 3 кг	при t хр. 0+6° 20/30/30 сут

ОКОРОЧКА КУР

Основные ингредиенты: окорочка цыплят бройлеров, чеснок, смесь перцев.
Варено-копченые окорочка цыплят-бройлеров — пожалуй, самый популярный мясной деликатес. Нежное и сочное мясо с легким ароматом чеснока, специй и копчения.

ВЕС ФАСОВКИ	СРОК ХРАНЕНИЯ
0, 37 кг	при t хр. 0+6° 30 сут

КРЫЛЬЯ КУРИНЫЕ

Основные ингредиенты: куриные крылья, чеснок, смесь перцев.
Румяные и нежные варено-копченые крылышки — любимое лакомство многих. Аппетитная корочка с тонким ароматом копченостей, чеснока и специй не оставляет равнодушными даже самых придирчивых гурманов. Копченые крылышки — великолепная закуска к пиву, да и просто отличная возможность приятного перекуса.

ВЕС ФАСОВКИ	СРОК ХРАНЕНИЯ
0, 5 / 0, 7 кг	при t хр. 0+6° 20 сут

ГРУДКА КУРИНАЯ

Основные ингредиенты: грудка куриная, чеснок, смесь перцев.
Варено-копченая куриная грудка — не только любимый многими деликатес, но еще и малокалорийный диетический продукт. Грудка с ароматной копченой корочкой, щедро сдобренная чесноком и черным перцем, хороша как в виде нарезки, так и в качестве ингредиента для многих изысканных блюд.

ВЕС ФАСОВКИ	СРОК ХРАНЕНИЯ
0, 6 / 1, 5 (2х0, 75) кг	при t хр. 0+6° 30 сут

ЦЫПЛЯТА ТАБАКА

Основные ингредиенты: тушки цыплят бройлеров, чеснок, паприка сладкая.
Сочные и ароматные цыплята-табака, приготовленные по традиционной рецептуре. Посыпаются особой смесью специй и коптятся на решетках. Прекрасный вариант, когда необходимо быстро и вкусно организовать ужин. Хороши как в холодном, так и в горячем виде.

ВЕС ФАСОВКИ	СРОК ХРАНЕНИЯ
0, 8 кг	при t хр. 0+6° 15 сут

ПАСТРОМА КУРИНАЯ

Основные ингредиенты: куриное филе, смесь перцев.
Сырокопченая куриная пастрома — деликатес премиум-класса, который приведет в восторг любого, кто его попробует. Благодаря сложному технологическому процессу обычное куриное филе превратилось в нежный, ароматный и невероятно вкусный продукт.

ВЕС ФАСОВКИ	СРОК ХРАНЕНИЯ
0, 15 / 0,5 кг	при t хр. 0+4° 40 сут

РУЛЕТИК КУРИНЫЙ

Основные ингредиенты: филе куриное с кожей, перец черный, чеснок.
Нежный и сочный рулет, приготовленный из куриного филе по традиционному рецепту, — необыкновенно вкусный и при этом недорогой деликатес, способный украсить как праздничный, так и повседневный стол. Запекается в фольге.

ВЕС ФАСОВКИ	СРОК ХРАНЕНИЯ
0, 5 кг	при t хр. 0+6° 20 сут

РУЛЕТ КУРИНЫЙ НЕЖНЫЙ

Основные ингредиенты: филе куриное с кожей, перец болгарский зеленый и красный, чеснок.
Рулет из нежнейшего диетического куриного филе, который формуется рулетиками и запекается в духовом шкафу. Куриное мясо обладает высоким содержанием белка и витаминами, поэтому этот продукт особенно придется по вкусу людям, следящим за питанием.

ВЕС ФАСОВКИ	СРОК ХРАНЕНИЯ
0, 5 / 1, 0 кг	при t хр. 0+6° 20 сут

РУЛЕТ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ (С ПАПРИКОЙ)

Основные ингредиенты: филе куриное, перец черный, чеснок, паприка красная.
Варено-копченый рулет из диетического куриного мяса с хлопьями паприки и чеснока. Оборачивается в целлофан, который пропускает легкое копчение, поэтому наш рулет обладает таким аппетитным золотистым цветом.

ВЕС ФАСОВКИ	СРОК ХРАНЕНИЯ
0, 4 / 0, 7 / 1, 5 кг	при t хр. 0+6° 25 сут

БУЖЕНИНА ИЗ МЯСА ПТИЦЫ

Основные ингредиенты: филе куриное с кожей, перец черный молотый, чеснок.
Нежное диетическое куриное филе, сформованное в виде небольших шариков и запеченное в печи. Обладает мягким сбалансированным вкусом и легким ароматом копчения. Идеально подойдет тем, кто следит за фигурой, так как этот продукт богат чистым белком.

ВЕС ФАСОВКИ	СРОК ХРАНЕНИЯ
0, 5 / 1, 0 кг	при t хр. 0+6° 20 сут

ШПИК СОЛЁНЫЙ

Основные ингредиенты: шпик, соль, чеснок, перец чёрный.
Произведено из охлажденного свиного шпика, приправленного натуральными специями, - черным молотым перцем и чесноком. Продукт готовится по классическому рецепту. Он отличается нежной консистенцией и в меру соленым, пикантным вкусом.

ВЕС ФАСОВКИ	СРОК ХРАНЕНИЯ
0, 7 кг	при t хр. 0+6^{0} 45 сут

ЩЕКОВИНА ЗАКУСОЧНАЯ

Основные ингредиенты: щека свиная, чеснок, перец красный.
Изготавливается из щеки свиной. Данный деликатес очень приятен на вкус, благодаря достаточно упругой, но при этом нежной и сочной структуре. С щековиной идеально сочетаются хрен и острая горчица.

ВЕС ФАСОВКИ	СРОК ХРАНЕНИЯ
0,4 / 0,8 / 1,5 кг	при t хр. 0+4^{0} 20 сут

СНЕКИ

ЧИПСЫ КУРИНЫЕ СЫРОВЯЛЕНЫЕ

Основные ингредиенты: филе куриное, перец красный, орех мускатный.
Приятный аромат копчения делает вкус более ярким и пикантным, благодаря чему продукт получил огромную популярность.

ВЕС ФАСОВКИ	СРОК ХРАНЕНИЯ
0, 035 / 0, 5 кг	при t хр. 0+20° 90 сут

КОЛБАСКИ КУРИНЫЕ СЫРОКОПЧЕНЫЕ

Основные ингредиенты: филе куриное, шпик, чеснок, кориандр, паприка, перец черный.
Колбаски куриные сырокопченые превосходно подойдут для быстрого перекуса во время рабочего перерыва, в дороге или как закуска на пикнике.

ВЕС ФАСОВКИ	СРОК ХРАНЕНИЯ
0, 045 / 0, 085 / 0, 5 кг	при t хр. 0+6° 60/90/60/90 сут

КОЛБАСКИ МЯСНЫЕ БРУСНИЧНЫЕ СЫРОКОПЧЕНЫЕ

Основные ингредиенты: свинина, говядина, шпик, брусника, перец черный, орех мускатный.
Изысканные сырокопченые колбаски с настоящей сушеной брусникой.

ВЕС ФАСОВКИ	СРОК ХРАНЕНИЯ
0, 045 / 0, 085 / 0, 3 кг	при t хр. 0+12° 90 сут

ЧИПСЫ МЯСНЫЕ "ДЖОК" СЫРОВЯЛЕНЫЕ

Основные ингредиенты: свинина, перец красный.
Тонкие слайсы из цельного куска мяса, приправленные специями и высушенные до хрустящей корочки.

ВЕС ФАСОВКИ	СРОК ХРАНЕНИЯ
0, 04 / 0, 1 / 0, 5 кг	при t хр. 0+20° 90 сут

КОЛБАСКИ СЫРОКОПЧЕНЫЕ

Основные ингредиенты: свинина, говядина, мясо птицы, шпик, перец черный, орех мускатный, кардамон.
Классика, проверенная временем. Насыщенный мясной вкус и приятный аромат копчения придают колбаскам особую пикантность.

ВЕС ФАСОВКИ	СРОК ХРАНЕНИЯ
0, 045 / 0, 1 / 0, 3 / 1,0 кг	при t хр. 0+15° 90сут

АССОРТИ ИЗ КОЛБАСОК 3В1 СЫРОКОПЧЕНЫХ

Основные ингредиенты: ассорти из колбасок Брусничные, Куриные, Колбаски сырокопченые.
Великолепное ассорти из сырокопченых колбасок — это три вида оригинальных сырокопченых продуктов в вакуумной упаковке.

ВЕС ФАСОВКИ	СРОК ХРАНЕНИЯ
0, 1 / 0, 5 кг	при t хр. 0+6° 45 сут

КОЛБАСКИ СЫРОКОПЧЕНЫЕ «ПРАЛИНЕ»

Основные ингредиенты: свинина, шпик, говядина, филе куриное, чеснок, лук, перец, кориандр, паприка.
Отличная закуска к пиву и прекрасная возможность для быстрого и сытного перекуса.

ВЕС ФАСОВКИ	СРОК ХРАНЕНИЯ
0, 1 / 0, 5 кг	при t хр. 0+12^0 90 сут

КОЛБАСКИ СЫРОКОПЧЕНЫЕ «КОКТЕЙЛЬНЫЕ ЧИЛИ»

Основные ингредиенты: свинина, шпик, говядина, филе куриное, чеснок, лук, перец, кориандр, паприка.
Острые сырокопченые колбаски с изысканным вкусом и ароматом специй и копчения.

ВЕС ФАСОВКИ	СРОК ХРАНЕНИЯ
0, 1 / 0, 5 кг	при t хр. 0+12^0 90 сут

КОЛБАСКИ СЫРОКОПЧЕНЫЕ «КОКТЕЙЛЬНЫЕ С СЫРОМ»

Основные ингредиенты: свинина, шпик, говядина, филе куриное, сыр, чеснок, лук, кориандр, паприка, перец черный молотый.
Яркое сочетание вкуса сыра и сырокопченых колбасок в одной упаковке.

ВЕС ФАСОВКИ	СРОК ХРАНЕНИЯ
0, 1 / 0, 5 кг	при t хр. 0+12^0 90 сут

КОРЗИНЫ ПОДАРОЧНЫЕ

НАБОР "VIP"

Если посмотреть на подарочную корзину "VIP", можно сказать, что это клад, а правильнее сказать, целая кладовая разнообразных качественных и натуральных продуктов. Примерный мясной набор: * Колбаски Брусничные от "Угощайся" 85 гр. 1 шт. * Колбаски куриные от "Угощайся" 85 гр. 1 шт. * Колбаски Ландьегер от "Угощайся" 85 гр. 1 шт. * Колбаса "Карнэ" 0, 2 кг. 1 шт. * Колбаса "Наполи" 0, 25 кг. 1 шт. * Колбаса "Украинская жареная ГОСТ" 0, 4 кг. 1 шт. * Сервелат ГОСТ 0, 4 кг. 1 шт. * Буженина ГОСТ запеченная 0, 3-0, 5 кг. 1 шт. * Шейка "Московская" ГОСТ 0, 3-0, 5 кг. 1 шт. * Колбаса "Пикантная Загорская" 0, 3 кг. 1 шт. * Колбаса "Северная Венеция" 0, 3 кг. 1 шт. * Колбаса "Фестивальная" 0, 3 кг. 1 шт. * Суджук "Охотничий" 0, 15 кг. 1 шт. * Колбаса с брусникой 0, 3 кг. 1 шт.

НАБОР "БИЗНЕС"

Подарочная корзина "Бизнес" сочетает в себе несколько видов колбас и вкуснейшие закуски, которые можно тут же подать на праздничный стол. Необычайно вкусный подарок в празднично оформленной корзине обязательно порадует не только получателя подарка, но и всех гостей. Примерный мясной набор: - Колбаски Брусничные от "Угощайся" 85 гр. 1 шт. - Колбаски Куриные от "Угощайся" 85 гр. 1 шт. - Колбаски Ландьегер от "Угощайся" 85 гр. 1 шт. - Пралине колбаски 100 гр. 1 шт. - Балык свиной 0, 3-0, 4 кг. 1 шт. - Салями "Фирменная" 0, 4 кг. 1 шт. - Буженина ГОСТ запеченная 0, 3-0, 5 кг. 1 шт. - Грудинка "Козелковская" 0, 3-0, 5 кг. 1 шт.

НАБОР "ПРЕМИУМ"

Для любителей разнообразить свою жизнь предлагаем подарочный набор в корзине "Премиум". Его состав приятно порадует вас набором изысканных продуктов и поможет создать новое настроение в этот чудесный праздник. В состав подарочной корзины "Премиум" входят следующие компоненты: Примерный мясной набор: - Колбаски Брусничные от "Угощайся" 85 гр. 1 шт. - Колбаски куриные от "Угощайся" 85 гр. 1 шт. - Колбаса "Московская ГОСТ" 0, 4 кг. 1 шт. - Колбаса "Краковская ГОСТ" 0, 35 кг. 1 шт. - Колбаса "Зернистая ГОСТ" 0, 3 кг. 1 шт. - Колбаса "Карнэ" 0, 2 кг. 1 шт. - Колбаса "Наполи" 0, 25 кг. 1 шт. - "Буженина ГОСТ" запеченная 0, 3-0, 5 кг. 1 шт. - Шейка "Московская" 0, 3-0, 5 кг. 1 шт. - Суджук традиционный 0, 15 кг. 1 шт. - Салями "Фирменная" 0, 4 кг. 1 шт.

НАБОР "ГУРМАН"

Каждый из нас любит получать много подарков, устраивать праздничный стол и собирать много гостей. Но ведь так хочется выделиться и подарить что-то совсем неординарное! Не знаете на чем остановиться? Тогда мы придем к Вам на помощь! Подарочная корзина "Гурман" обязательно станет тем необычным подарком, который запомнится не только получателю, но и всем гостям на долгое время. Большое количество вкуснейших закусок непременно понравится каждому! Примерный мясной набор: - Колбаски Брусничные от "Угощайся" 85 гр. 1 шт. - Колбаски Куриные от "Угощайся" 85 гр. 1 шт. - Колбаски Ландьегер от "Угощайся" 85 гр. 1 шт. - Пикантная Загорская 0, 3 кг. 1 шт. - Салями "Фирменная" 0, 4 кг. 1 шт. - Суджук традиционный 0, 15 кг. 1 шт.

В случае отсутствия товара на складе, он подлежит замене на продукт из той же товарной категории. Окончательный вес может отличаться от заявленного на +\- 10%

ПОЛУФАБРИКАТЫ

КОЛБАСКИ БРЕМЕНСКИЕ С СЫРОМ

Основные ингредиенты: мясо куриное, фарш куриный, сыр, перец болгарский, чеснок. Что может быть вкуснее, чем плотный завтрак из мяса и сыра? Именно поэтому мы соединили в одном продукте два этих ингредиента, добавив для пикантности паприку. Поджарьте сочные ароматные «Бременские» колбаски в течение пары минут — и наслаждайтесь!

ВЕС ФАСОВКИ	СРОК ХРАНЕНИЯ
0, 7 кг	при t хр. -10-12^{0} 90 сут

РУЛЕТИК МОРОЗОВСКИЙ

Основные ингредиенты: мясо птицы, лук, рис, морковь, перец черный, паприка.
Полуфабрикат в виде куриного окорочка, наполненного кусочками куриного филе, рисом, луком и морковью — это практически готовое блюдо. Его всего лишь нужно запечь в духовке. Приготовление быстрого и вкусного ужина — больше не проблема: наши куриные рулетики «Морозовские» справятся с этой задачей за несколько минут!

ВЕС ФАСОВКИ	СРОК ХРАНЕНИЯ
1, 0 (4х0, 25) кг	при t хр. -10-12^{0} 90 сут

РУЛЬКА ДЛЯ ЗАПЕКАНИЯ

Основные ингредиенты: свинина на косточке, перец черный, перец красный.
Полуфабрикат порционный из свинины. Замороженный. Цельная свиная рулька — отличный вариант для вкусного семейного ужина. Посыпьте полуфабрикат специями и отправьте в духовку или обжарьте на сковороде — и горячее сытное блюдо готово! Остается только выбрать к рульке любимый гарнир — и можно приглашать к столу!

ВЕС ФАСОВКИ	СРОК ХРАНЕНИЯ
1, 0 (4х0, 25) кг	при t хр. -15-18^{0} 90 сут

КОЛБАСКИ ГРИЛЬ

Основные ингредиенты: говядина, свинина, шпик, чеснок, свежий укроп, перец красный, смесь перцев. Тонкие вареные колбаски, изготовленные из рубленной свинины и говядины с добавление свежего укропа уже готовы к употреблению. Достаточно просто обжарить их до румяной корочки — и можно подавать к столу! Жареные аппетитные колбаски наполнят вашу кухню ароматом свежего укропа и станут вкусным и сытным

ВЕС ФАСОВКИ	СРОК ХРАНЕНИЯ
0, 7 кг	при t хр. -15-18^{0} 90 сут

ЛЮЛЯ-КЕБАБ ЮЖНЫЕ

Основные ингредиенты: говядина, свинина, меланж, лук, паприка, тмин, смесь перцев.
Люля-кебаб — традиционное кавказское мясное блюдо, щедро приправленное свежим луком и букетом ароматных специй. Отборная говядина и свинина в составе полуфабриката наполняют блюдо насыщенным мясным вкусом, лук добавляет ему сочности, а душистые специи придают аппетитный аромат.

ВЕС ФАСОВКИ	СРОК ХРАНЕНИЯ
1, 0 кг	при t хр. -10-12^{0} 90 сут

КОЛБАСКИ КУРИНЫЕ ДЛЯ ЖАРКИ

Основные ингредиенты: мясо куриное, фарш куриный, перец душистый, перец болгарский, чеснок. Сочные и нежные куриные колбаски с добавлением паприки — отличная возможность за пару минут приготовить сытный завтрак, вкусный ужин или угощение на пикнике. Подрумяньте их на гриле или обычной сковороде в течение 2-3 минут — и аппетитное мясное блюдо готово!

ВЕС ФАСОВКИ	СРОК ХРАНЕНИЯ
0, 6 кг	при t хр. -15-18^{0} 90 сут

КУПАТЫ "ЛЮКС"

Основные ингредиенты: свинина, лук, перец черный, перец красный, кориандр.
Нежные свиные купаты, поджаренные на сковороде или углях, — популярное мясное лакомство многих россиян. В составе этого полуфабриката ничего лишнего: только отборная рубленая свинина, черный перец и сушеный чеснок. Сочные «Деликатесные» купаты — это изысканное мясное блюдо, приготовленное за пять минут!

ВЕС ФАСОВКИ	СРОК ХРАНЕНИЯ
0, 6 кг	при t хр. -10-12^{0} 90 сут

ЕЖИКИ ВКУСНЫЕ

Основные ингредиенты: говядина, шпик, рис, меланж, лук, смесь перцев, кардамон.
Аппетитные ежики из мяса и риса теперь можно приготовить гораздо быстрее, ведь в нашем полуфабрикате уже есть все необходимые ингредиенты: отборная говядина, шпик, рис, лук и специи. Просто потушите их в любимом соусе на плите или в духовке — и полноценное второе блюдо готово!

ВЕС ФАСОВКИ	СРОК ХРАНЕНИЯ
1, 0 кг	при t хр. -10-12^{0} 90 сут

КАК МЫ ДЕЛАЕМ КОЛБАСУ И МЯСНЫЕ ДЕЛИКАТЕСЫ “КОЗЕЛКИ”

В “Козелках” используется только натуральное сырье, прошедшее строжайший внутренний контроль. Мы тщательно отбираем поставщиков мяса и проверяем каждую партию, для того чтобы наша продукция отвечала заявленным стандартам качества.

Специалисты на этом этапе работают вручную: сначала отделяют мякоть от крупных костей, далее зачищают мясо от пленок, жил и мелких косточек. После мясо сортируется для дальнейшей переработки.

Фаршесоставление происходит на больших промышленных мясорубках, а после в фарш добавляются необходимые ингредиенты. Несмотря на большой объем производства, мы используем натуральные специи, свежее молоко и яйца.

Формовка происходит автоматически, процесс полностью отлажен и брак сведен к минимуму, но кроме машинной формовки, часть нашей продукции проходит ручную вязку, благодаря чему в “КОЗЕЛКАХ” всегда есть эксклюзивные мясные деликатесы.

Для того, чтобы продукт был сочный и насыщенный, он должен выстояться при определенной температуре. Мы выдерживаем полную норму созревания, чтобы наши колбасы и ветчины могли в полной мере раскрыть свой вкус.

Термическая обработка происходит в термокамерах. Для копченой продукции при термообработке применяются натуральная щепа, никаких жидких дымов и прочей химии.

После термообработки продукция должна остыть и далее перейти на этап упаковки. Мы используем не только лучшее сырье, но и правильные технологии, которые делают продукт максимально качественным.

Упаковка продукции происходит автоматически, но для дополнительного контроля на линиях присутствуют операторы, которые исключают любые ошибки и брак.

Далее продукция поступает на склад, распределяется по магазинам и развозится по заказам из интернет-магазина. Мы обеспечили лучшие условия хранения и минимальные сроки реализации, чтобы наши покупатели получали самую свежую продукцию

ЗАСЛУГИ МЯСОКОМБИНАТА «КОЗЕЛКИ» В ПРОИЗВОДСТВЕ КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ БЫЛИ НЕОДНОКРАТНО ПРИЗНАНЫ КАК НА ОТЕЧЕСТВЕННЫХ КОНКУРСАХ И СПЕЦИАЛИЗИРОВАННЫХ ВЫСТАВКАХ, ТАК И НА КРУПНЕЙШИХ МЕЖДУНАРОДНЫХ СОРЕВНОВАНИЯХ. В КОПИЛКЕ СТАРА-ЗАГОРСКОГО МЯСОКОМБИНАТА ЕСТЬ МЕДАЛИ КАЧЕСТВА DFV, РОССИЙСКОЙ АГРОПРОМЫШЛЕННОЙ ВЫСТАВКИ И ДРУГИЕ ПОЧЕТНЫЕ НАГРАДЫ.

КОЗЕЛКИ

1997