



МАЛАХОВСКИЙ  
МЯСОКОМБИНАТ



## Дорогие друзья!

С особым удовольствием представляем Вашему вниманию новый каталог продукции мясоперерабатывающего завода «Малаховский».

В каталоге представлены основные виды продукции из ассортиментного ряда «Малаховского» мясокомбината, дана краткая характеристика каждого наименования, сроки и рекомендации по хранению, выпускаемые форматы.

В этом году нашему комбинату исполняется двадцать лет. За эти годы мы многому научились и много достигли. Благодаря команде опытных специалистов-технологов и профессиональному менеджменту, кардинально изменилась стратегия производства продукции, продвижение наших продуктов на рынке, техническая и технологическая концепция выпуска всего ассортимента и внешнего вида каждого продукта.

Безусловно, мы, как и прежде, особое внимание уделяем качеству продукции, санитарному и технологическому контролю сырья, в том числе и охлажденного с собственного убойного цеха.

«Малаховский» мясокомбинат – инновационное предприятие. Наш отдел маркетинга совместно с отделом по развитию производственного департамента постоянно заняты созданием инновационных продуктов и поисками новых ниш на рынке продукции мясопереработки. Активное участие в этой работе принимают специально приглашенные иностранные специалисты.

Исследовательские компании по нашему заказу проводят мониторинги вкусовых предпочтений россиян, что позволяет выпускать продукцию, соответствующую запросам потребителей. На базе исследований мы выпустили несколько абсолютно новых для российского рынка продуктов: сыровяленая мясная соломка «Мяс&Ко».

Для продвижения своей марки на рынке мы направляем значительные средства на рекламу и BTL-мероприятия как в сетевой, так и в традиционной рознице. Профессиональные мерчендайзеры компании обеспечивают наличие продукции и её правильную выкладку в магазинах, помогают грамотно разместить рекламодатели.

Мы всегда готовы оказать помощь нашим партнерам в продвижении товара: выпуск продукции по предварительным заявкам, оформление мест продаж, система скидок постоянным клиентам.

Выражаем признательность за доверие нашим постоянным партнерам и приглашаем к сотрудничеству всех, кто заинтересован в успешном бизнесе на рынке мясопродуктов.



Директор  
Валерий Викторович Пантюхин



## 0 предприятия

История развития Малаховского Мясокомбината начинается с небольшой бойни, построенной в 1991г. Благодаря динамичному развитию, маленькая бойня превратилась в современное мясоперерабатывающее производство с привычным для нас названием – Малаховский мясокомбинат.

Сегодня в арсенале предприятия: цех по производству сырокопченых колбас, цех полуфабрикатов и вместительный склад-холодильник для хранения сырья. Полностью реконструирован колбасный цех и отдел реализации.

В последнее время производственные линии Малаховского мясокомбината были оснащены новейшим отечественным и зарубежным оборудованием, введены в эксплуатацию современные линии упаковки в вакуум и газовую среду, что позволило поднять уровень качества и сохранности колбас, полуфабрикатов и деликатесов.

В сегодняшнем ассортименте комбината насчитывается более 200 наименований мясных и колбасных изделий. Производственная мощность комбината 60 тонн в сутки.

Аксиомой для специалистов нашего комбината являются:

- особое внимание стабильности качества вырабатываемой продукции;
- современные подходы к технологии производства и формированию ассортимента.

Качество продукции Малаховского мясокомбината складывается из нескольких составляющих. В основе – безупречное сырье с собственного убойного цеха, которое проходит строжайшую проверку на соответствие всем нормам в лаборатории завода. Использование, прежде всего, отечественного сырья – остается одной из первостепенных задач для специалистов Малаховского мясокомбината.



Наша продукция – абсолютно натуральный продукт, в котором сохранена большая часть биологически важных веществ, витаминов и микроэлементов.

Другая составляющая успеха – мы никогда не применяли - и не будем применять в рецептуре наших продуктов биологические модифицированные добавки.

Универсальным способом защиты готового продукта, применяемом на нашем предприятии, является технология, основанная на использовании специальной защитной газовой атмосферы. Данная технология позволяет:

- увеличить срок хранения продукции
- исключить применение консервантов
- минимизировать возврат просроченной продукции
- сохранить большую часть биологически важных и активных веществ.

Мы уделяем очень серьезное внимание выпускаемому нами ассортименту, учитывая маркетинговые исследования, заявки торговых организаций, новейшие технологические разработки. Это гарантирует выпуск только самой конкурентоспособной продукции, пользующейся максимальным спросом.

Визитной карточкой Малаховского мясокомбината являются фирменные продукты, при разработке которых был обобщен и использован опыт традиционной российской школы. Это привычные для россиянина колбасы «Докторская», «Русская», «Любительская», «Телячья», изготовленные в точном соответствии ГОСТу. Отдельно стоит сказать о наших сырокопченых колбасах: «Свиная», «Брауншвейгская», «Зернистая» и другие. Секрет их неизменного успеха у покупателей – это специально подобранный букет трав, пряностей, специй. В отдельные виды добавляется вино или коньяк.

Благодаря отменному вкусу и хорошо сбалансированному сочетанию цена-качество наши колбасы, ветчины и деликатесы сегодня постоянно присутствуют на прилавках гипер- и супермаркетов Москвы, Московской области и регионов России.

Малаховские колбасы отмечены многочисленными наградами, лауреатскими дипломами, золотыми и серебряными медалями престижных международных и российских конкурсов. Неоднократно наша продукция признавалась победителем в программе «Контрольная закупка» на Первом Канале, проводящей независимую экспертизу различных брендов, на основании которой выносится вердикт о качестве продукции.



## Вареные колбасы

Вареные колбасы – самый популярный вид колбасных изделий в мире.

Секрет приготовления вкусной и питательной вареной колбасы заключается в тщательном подборе сырья. Мы отдаем предпочтение охлажденному мясу, используя отборную свинину и говядину, и натуральные специи.

Говядина и свинина, предназначенные для производства колбасы, должны созревать при низкой положительной температуре не менее трех суток. Нарушение режимов является недопустимым, так как способствует снижению показателей вкуса, аромата и цвета получаемого продукта. Фарш для вареных колбас отличается более тонким измельчением, что делает структуру колбасы более нежной.

Наиболее вкусная колбаса получается в натуральных (синюги, круга, черевы), белковых и целлюлозных оболочках. У этих колбас не только привлекательный «живой» вид, но и особый вкус и аромат.

Наиболее распространенными вареными колбасами высшего сорта являются «Докторская», «Любительская», «Молочная», «Русская», «Телячья». К производству этих колбас у наших специалистов особое трепетное отношение - строгое соблюдение рецептуры, использование охлажденного мяса высших сортов, благодаря чему удается обеспечить нежный классический вкус и традиционно высокое качество.

Своеобразным «стандартом качества» в рамках этой категории негласно признана колбаса «Докторская» вареная высшего сорта. Но, следует отметить, не всякая, а лишь изготовленная по всем классическим канонам и в строгом соответствии с ГОСТ.

По заверениям специалистов нашего комбината «Докторская» содержит все витамины и минералы, необходимые для здоровой и полноценной жизни. Существует легенда, что приказ создать «Докторскую» колбасу поступил от самого Сталина. Согласно вердикту Народного комиссариата здравоохранения, новый продукт предназначался «больным, подорвавшим здоровье в результате Гражданской войны и царского деспотизма». Московскими врачами рецепт был выверен до мелочей: в 100 кг колбасы содержалось 25 кг говядины высшего сорта, 70 кг полужирной свинины, 3 кг яиц и 2 кг коровьего молока. Словом, то, что «доктор прописал». Так, кстати, и появилось ее название.

Сегодня «Докторская» переживает ренессанс и мало чем отличается от той колбасы, которую потребляли «жертвы деспотизма». Сейчас все автоматизировано, и человек вмешивается в производство мясной продукции только на начальном и завершающем этапе. Но, несмотря на это, состав «Докторской» не изменился.

Неоспоримым преимуществом вареных колбас является то, что они могут быть использованы как самостоятельный продукт для вкусных бутербродов и сэндвичей, а также в сочетании с другими продуктами для изысканных салатов и закусок, которыми каждая хозяйка сможет порадовать свою семью.



## "Телячья"

колбаса вареная высший сорт, ГОСТ

Изготовлена по рецептуре ГОСТ Р 52196-2003. Структура на срезе равномерная, эластичная, с вкраплениями шпика и говяжьего языка. Вкус нежный, с ароматом кардамона.

Состав и основные компоненты:	свинина и говядина высшего сорта, шпик, язык говяжий, соль, сахар, перец черный, кардамона
Тип оболочки:	натуральная оболочка - синюга говяжья
Вид продукта:	изогнутый батон ручной вязки, диаметром до 125 мм, длиной до 600 мм
Масса нетто:	до 4 кг
Срок и способ хранения:	до 5 сут. при t 0...+6°C; под вакуумом или в модифицированной атмосфере: целый батон - до 15 сут.; порционный кусок - до 12 сут.
Фасовка:	под вакуумом: порционный кусок 450-500 г в модифицированной атмосфере: порционный кусок 1/2 батона



## "Докторская"

колбаса вареная высший сорт, ГОСТ

Изготовлена по рецептуре ГОСТ Р 52196-2003. Структура на срезе равномерная, эластичная. С тонким ароматом и нежным классическим вкусом вареной колбасы.

Состав и основные компоненты:	свинина и говядина высшего сорта, молоко, соль, сахар, кардамон
Тип оболочки:	натуральная оболочка - синюга говяжья
Вид продукта:	изогнутый батон ручной вязки, диаметром до 125 мм, длиной до 600 мм
Масса нетто:	до 4 кг
Срок и способ хранения:	до 5 сут. при t 0...+6°C; под вакуумом или в модифицированной атмосфере: целый батон - до 15 сут.; порционный кусок - до 12 сут. под вакуумом: порционный кусок 450-500 г в модифицированной атмосфере: порционный кусок 1/2 батона
Фасовка:	



## "Русская"

колбаса вареная высший сорт, ГОСТ

Изготовлена по рецептуре ГОСТ Р 52196-2003. Структура на срезе равномерная, эластичная, с вкраплениями шпика диаметром до 4 мм. Присутствуют нотки пряных специй и аромат чеснока.

Состав и основные компоненты:	говядина и свинина высшего сорта, шпик, соль, перец черный, чеснок
Тип оболочки:	натуральная оболочка - синюга говяжья
Вид продукта:	изогнутый батон ручной вязки, диаметром до 125 мм, длиной до 600 мм
Масса нетто:	до 4 кг
Срок и способ хранения:	до 5 сут. при t 0...+6°C; под вакуумом или в модифицированной атмосфере: целый батон - до 15 сут.; порционный кусок - до 12 сут. под вакуумом: порционный кусок 450-500 г в модифицированной атмосфере: порционный кусок 1/2 батона
Фасовка:	



## "Любительская"

колбаса вареная высший сорт, ГОСТ

Изготовлена по рецептуре ГОСТ Р 52196-2003. Структура на срезе равномерная, эластичная, с вкраплениями шпика диаметром до 6 мм. С легким ароматом пряностей.

Состав и основные компоненты:	свинина и говядина высшего сорта, шпик, соль, перец черный, кардамон
Тип оболочки:	натуральная оболочка - синюга говяжья
Вид продукта:	изогнутый батон ручной вязки, диаметром до 125 мм, длиной до 600 мм
Масса нетто:	до 4 кг
Срок и способ хранения:	до 5 сут. при t 0...+6°C; под вакуумом или в модифицированной атмосфере: целый батон - до 15 сут.; порционный кусок - до 12 сут. под вакуумом: порционный кусок 450-500 г в модифицированной атмосфере: порционный кусок 1/2 батона
Фасовка:	



## "Докторская"

колбаса вареная высший сорт, ГОСТ

Изготовлена по рецептуре ГОСТ Р 52196-2003. Структура на срезе равномерная, эластичная. Благодаря натуральной оболочке имеет легкий вкус и аромат натурального копчения.

Состав и основные компоненты:	свинина и говядина высшего сорта, молоко, соль, сахар, кардамон
Тип оболочки:	натуральная оболочка - круга говяжья
Вид продукта:	слегка изогнутый батон ручной вязки, диаметром 45-50 мм, длиной до 350 мм
Масса нетто:	до 500 г
Срок и способ хранения:	до 5 сут. при t 0...+6°C; под вакуумом или в модифицированной атмосфере: целый батон - до 15 сут.; порционный кусок - до 12 сут. под вакуумом: порционный кусок 450-500 г в модифицированной атмосфере: батон целиком
Фасовка:	



## "Докторская" колбаса вареная высший сорт, ГОСТ

Изготовлена по рецептуре ГОСТ Р 52196-2003. Структура на срезе равномерная, эластичная. С тонким ароматом и нежным классическим вкусом вареной колбасы.

Состав и основные компоненты:	свинина и говядина высшего сорта, молоко, соль, сахар, кардамон
Тип оболочки:	целлофан
Вид продукта:	прямой батон диаметром 90 мм, длиной до 300 мм
Масса нетто:	до 1,6 кг
Срок и способ хранения:	до 5 сут. при t 0...+6°C; под вакуумом или в модифицированной атмосфере: целый батон - до 15 сут.; порционный кусок - до 12 сут.
Фасовка:	под вакуумом: порционный кусок 450-500 г в модифицированной атмосфере: батон целиком



## "Молочная" колбаса вареная первый сорт, ГОСТ

Изготовлена по рецептуре ГОСТ Р 52196-2003. Структура на срезе равномерная, эластичная. С приятным ароматом и нежным вкусом молока.

Состав и основные компоненты:	свинина и говядина высшего сорта, молоко, соль, перец черный
Тип оболочки:	целлофан
Вид продукта:	прямой батон диаметром 90 мм, длиной до 300 мм
Масса нетто:	до 1,6 кг
Срок и способ хранения:	до 5 сут. при t 0...+6°C; под вакуумом или в модифицированной атмосфере: целый батон - до 15 сут.; порционный кусок - до 12 сут.
Фасовка:	под вакуумом: порционный кусок 450-500 г в модифицированной атмосфере: батон целиком



## "Молочная" колбаса вареная первый сорт, ГОСТ

Изготовлена по рецептуре ГОСТ Р 52196-2003. Структура на срезе равномерная, эластичная. С приятным ароматом и нежным вкусом молока.

Состав и основные компоненты:	свинина и говядина высшего сорта, молоко, соль, перец черный
Тип оболочки:	белковая
Вид продукта:	прямой батон, диаметром 65 мм, длиной до 270 мм
Масса нетто:	до 0,7 кг
Срок и способ хранения:	до 5 сут. при t 0...+6°C; под вакуумом или в модифицированной атмосфере: целый батон - до 15 сут.; порционный кусок - до 12 сут.
Фасовка:	под вакуумом: порционный кусок 450-500 г в модифицированной атмосфере: батон целиком



## "Докторская" колбаса вареная высший сорт, ГОСТ

Изготовлена по рецептуре ГОСТ Р 52196-2003. Структура на срезе однородная, эластичная. С тонким ароматом и нежным классическим вкусом вареной колбасы.

Состав и основные компоненты:	свинина и говядина высшего сорта, молоко, соль, сахар, кардамон
Тип оболочки:	белковая
Вид продукта:	прямой батон диаметром 65 мм, длиной до 300 мм
Масса нетто:	до 0,7 кг
Срок и способ хранения:	до 5 сут. при t 0...+6°C; под вакуумом или в модифицированной атмосфере: целый батон - до 15 сут.; порционный кусок - до 12 сут.
Фасовка:	под вакуумом: порционный кусок 450-500 г в модифицированной атмосфере: батон целиком



## "Любительская" колбаса вареная высший сорт, ГОСТ

Изготовлена по рецептуре ГОСТ Р 52196-2003. Структура на срезе равномерная, эластичная, с вкраплениями шпика диаметром до 6 мм. С легким ароматом пряностей.

Состав и основные компоненты:	свинина и говядина высшего сорта, шпик, соль, перец черный, кардамон
Тип оболочки:	целлофан
Вид продукта:	прямой батон диаметром 90 мм, длиной до 300 мм
Масса нетто:	до 1,6 кг
Срок и способ хранения:	до 5 сут. при t 0...+6°C; под вакуумом или в модифицированной атмосфере: целый батон - до 15 сут.; порционный кусок - до 12 сут.
Фасовка:	под вакуумом: порционный кусок 450-500 г в модифицированной атмосфере: батон целиком



## "Русская" колбаса вареная высший сорт, ГОСТ

Изготовлена по рецептуре ГОСТ Р 52196-2003. Структура на срезе равномерная, эластичная, с вкраплениями шпика диаметром до 4 мм. Нежный вкус с ароматом чеснока и пряных специй.

Состав и основные компоненты:	говядина и свинина высшего сорта, шпик, соль, перец черный, чеснок
Тип оболочки:	целлофан
Вид продукта:	прямой батон диаметром 90 мм, длиной до 300 мм
Масса нетто:	до 1,6 кг
Срок и способ хранения:	до 5 сут. при t 0...+6°C; под вакуумом или в модифицированной атмосфере: целый батон - до 15 сут.; порционный кусок - до 12 сут.
Фасовка:	под вакуумом: порционный кусок 450-500 г в модифицированной атмосфере: батон целиком



## "Чайная" колбаса вареная второй сорт, ГОСТ

Изготовлена по рецептуре ГОСТ Р 52196-2003. Структура на срезе равномерная, с вкраплениями шпика. Присутствует легкий аромат чеснока.

Состав и основные компоненты:	говядина, свинина, шпик, соль, чеснок, перец черный
Тип оболочки:	натуральная оболочка - черева свинья
Вид продукта:	батон диаметром до 45 мм, длиной до 270 мм, замкнутый в кольцо
Масса нетто:	400-500 г
Срок и способ хранения:	до 5 сут. при t 0...+6°C; под вакуумом или в модифицированной атмосфере - до 15 сут.



## Хлеб "Чайный" ГОСТ

Изготовлен по рецептуре ГОСТ Р 52196-2003. Продукт прямоугольной формы с равномерной структурой розового цвета с вкраплениями шпика, размером до 6 мм. Присутствует легкий аромат пряностей.

Состав и основные компоненты:	говядина, свинина, шпик, соль, перец черный
Тип оболочки:	без оболочки
Вид продукта:	спрессованный брикет прямоугольной формы длиной до 200 мм
Масса нетто:	до 1,5 кг
Срок и способ хранения:	до 3 сут. при t 0...+6°C; под вакуумом или в модифицированной атмосфере: целым изделием - до 15 сут.; порционным куском - до 8 сут.
Фасовка:	под вакуумом: порционный кусок 450-500 г



**"Слоеная"**  
колбаса вареная высший сорт, ГОСТ

Изготовлена по рецептуре ГОСТ 20402-75. Сложноструктурная колбаса, слои фарша чередуются со слоями шейки, языка и полосками шпика, толщиной до 5 мм. Вкус нежный с нотками мускатного ореха.

Состав и основные компоненты:	шпик, говядина и свинина высшего сорта, язык, шейка свиная, соль, перец черный, перец душистый, мускатный орех
Тип оболочки:	без оболочки
Вид продукта:	ребристый батон диаметром до 110 мм, длиной до 250 мм
Масса нетто:	до 4 кг
Срок и способ хранения:	до 3 сут. при t +0...+8°C; под вакуумом порционным куском - до 10 сут.
Фасовка:	под вакуумом: порционный кусок 450-500 г



**"Яичная"**  
колбаса ливерная

Изготовлена по рецептуре специалистов комбината. Структура на срезе равномерная, консистенция мажущаяся. Имеет приятный вкус классической ливерной колбасы. Присутствует легкий аромат пряностей.

Состав и основные компоненты:	свинина, печень, соль, лук репчатый
Тип оболочки:	натуральная оболочка - круга говяжьи
Вид продукта:	прямые или слегка изогнутые батоны диаметром до 60 мм, длиной до 250 мм
Масса нетто:	до 500 г
Срок и способ хранения:	до 3 сут. при t +2...+6°C; под вакуумом или в модифицированной атмосфере - до 10 сут.
Фасовка:	под вакуумом или в модифицированной атмосфере: батон целиком



**"Обыкновенная"**  
колбаса ливерная

Изготовлена по рецептуре специалистов комбината. Структура на срезе равномерная, консистенция нежная, мажущаяся. Ощущается легкий аромат кориандра.

Состав и основные компоненты:	печень, свиные и говяжьи субпродукты, щекovina, соль, лук репчатый, сахар, перец черный, кориандр
Тип оболочки:	натуральная оболочка - черева свиная
Вид продукта:	прямые или слегка изогнутые батоны диаметром до 45 мм, длиной до 250 мм
Масса нетто:	до 0,5 кг
Срок и способ хранения:	до 3 сут. при t 0...+6°C; под вакуумом или в модифицированной атмосфере - до 10 сут.
Фасовка:	под вакуумом или в модифицированной атмосфере: батон целиком



**Зельц "Столовый"**

Изготовлен по рецептуре специалистов комбината. Мясное изделие из субпродуктов, приправленное чесноком и специями.

Состав и основные компоненты:	свиные и говяжьи субпродукты, бульон, соль, перец черный и красный, чеснок
Тип оболочки:	полиамидная
Вид продукта:	прямой батон диаметром до 100 мм, длиной до 200 мм
Масса нетто:	до 1 кг
Срок и способ хранения:	до 15 сут. при t 0...+6°C



## "Докторская по-малаховски" колбаса вареная

Изготовлена по рецептуре специалистов комбината. Структура на срезе равномерная, эластичная. С тонким ароматом и нежным классическим вкусом. Благородный аромат пряностей.

Состав и основные компоненты:	свинина, говядина, филе куриное, соль, мускатный орех
Тип оболочки:	полиамидная
Вид продукта:	прямой батон диаметром до 90 мм, длиной до 300 мм
Масса нетто:	до 1,2 кг
Срок и способ хранения:	до 40 сут. при t 0...+6°C



## "Докторская с натуральным молоком по-малаховски" колбаса вареная

Изготовлена по рецептуре специалистов комбината. Структура на срезе равномерная, эластичная. С легким ароматом и нежным вкусом натурального молока.

Состав и основные компоненты:	свинина, говядина, филе куриное, молоко, соль, мускатный орех
Тип оболочки:	полиамидная
Вид продукта:	прямой батон диаметром до 90 мм, длиной до 300 мм
Масса нетто:	до 1,2 кг
Срок и способ хранения:	до 40 сут. при t 0...+6°C



## "Русская по-малаховски" колбаса вареная

Изготовлена по рецептуре специалистов комбината. Структура на срезе равномерная, эластичная, с вкраплениями шпика диаметром до 4 мм. С нотками пряных специй и ароматом чеснока.

Состав и основные компоненты:	говядина, шпик, свинина, филе куриное, соль, пряности
Тип оболочки:	полиамидная
Вид продукта:	прямой батон диаметром до 90 мм, длиной до 300 мм
Масса нетто:	до 1,2 кг
Срок и способ хранения:	до 40 сут. при t 0...+6°C



## "Телячья традиционная" колбаса вареная

Изготовлена по рецептуре специалистов комбината. Структура на срезе равномерная, эластичная, с вкраплениями шпика и говяжьего языка. Имеет насыщенный мясной вкус.

Состав и основные компоненты:	говядина, свинина, филе куриное, шпик, язык, соль, пряности
Тип оболочки:	полиамидная
Вид продукта:	прямой батон диаметром до 72 мм, длиной до 200 мм
Масса нетто:	стандартный вес 500 ± 15 г
Срок и способ хранения:	до 40 сут. при t 0...+6°C



## "Молочная по-малаховски" колбаса вареная

Изготовлена по рецептуре специалистов комбината. Структура на срезе равномерная, эластичная. С приятным ароматом пряных специй и нежным молочным вкусом.

Состав и основные компоненты:	свинина, говядина, филе куриное, молоко, соль, пряности
Тип оболочки:	полиамидная
Вид продукта:	прямой батон диаметром до 90 мм, длиной до 300 мм
Масса нетто:	до 1,2 кг
Срок и способ хранения:	до 40 сут. при t 0...+6°C



## "Молочная с натуральными сливками по-малаховски" колбаса вареная

Изготовлена по рецептуре специалистов комбината. Структура на срезе равномерная, эластичная. С приятным вкусом и ароматом натуральных сливок.

Состав и основные компоненты:	свинина, говядина, филе куриное, сливки цельные, соль, пряности
Тип оболочки:	полиамидная
Вид продукта:	прямой батон диаметром до 90 мм, длиной до 300 мм
Масса нетто:	до 1,2 кг
Срок и способ хранения:	до 40 сут. при t 0...+6°C



## "Докторская традиционная" колбаса вареная

Изготовлена по рецептуре специалистов комбината. Структура на срезе равномерная, эластичная. Традиционный нежный вкус вареной колбасы.

Состав и основные компоненты:	говядина, свинина, филе куриное, молоко, соль
Тип оболочки:	полиамидная
Вид продукта:	прямой батон диаметром до 72 мм, длиной до 200 мм
Масса нетто:	стандартный вес 500 ± 15 г
Срок и способ хранения:	до 40 сут. при t 0...+6°C



## "Молочная традиционная" колбаса вареная

Изготовлена по рецептуре специалистов комбината. Структура на срезе равномерная, эластичная. Вкус нежный, с ароматом молока.

Состав и основные компоненты:	свинина, говядина, филе куриное, молоко, соль, пряности
Тип оболочки:	полиамидная
Вид продукта:	прямой батон диаметром до 72 мм, длиной до 200 мм
Масса нетто:	стандартный вес 500 ± 15 г
Срок и способ хранения:	до 40 сут. при t 0...+6°C



## Сосиски, сардельки, шпикачки

В Баварии, в местечке Гассельдорф, местными жителями установлен памятник своему земляку Йохану Георгу Ланеру. Считается, что именно он изобрел... сосиску! Монумент высотой 2 метра был воздвигнут на средства 500 жителей Гассельдорфа в честь 225-летия со дня рождения Ланера. На нем укреплена бронзовая табличка с изложением истории сосиски. В 1805 году в Вене в собственной мясной лавке Ланер впервые представил покупателям свое изобретение – сосиску, которую назвали «венской». Таким образом, можно смело утверждать, что 2010 год был юбилейным для сосиски.

Что такое сосиска? По своей сути сосиски – это вареные колбасы, только меньшего размера. От вареных колбас сосиски отличаются однородным тонкоизмельченным фаршем, нежностью и сочностью. Ещё одна отличительная особенность сосисок от обычной колбасы – употребление в пищу после некоторой термической обработки (варки, жарки).

Несомненный хит в этой категории – «Молочные» сосиски, своим приятным вкусом так полюбившиеся детям. Причина проста и понятна из названия – в их составе содержится значительная доля молока, придающего продукту более аппетитный вкус и аромат. Если создатель «Докторской» колбасы, пусть и по полумифическим историям, известен, то имя того, кто первым придумал добавлять в фарш молоко, история не сохранила. Впрочем, это был вполне логичный шаг – издревле считалось, что мясо, размоченное в молоке, становится более мягким и нежным на вкус.

Эта группа продуктов незаменима для ценителей собственного времени. Нежные, сочные, вкусные, с любимым гарниром, знакомые с детства, – сосиски и сардельки являются одними из самых популярных продуктов среди потребителей. Попробовав однажды малаховские сосиски, сардельки и шпикачки, вы полюбите их надолго. Отличительной особенностью наших продуктов является их ароматика, созданная специалистами комбината, благодаря использованию натуральных пряных специй и тщательному отбору сырья.

Сочная структура шпикачек зависит от присутствия в их составе шпика, который аппетитно выглядит на срезе. Хот-доги, бутерброды, различные солянки, благодаря нашим сосискам и сарделькам, станут постоянными блюдами в вашем домашнем меню. А поджаренные сардельки или шпикачки с ароматом копчения и дыма в кругу друзей у костра оставят приятные воспоминания о прекрасно проведенном времени на природе.



## "Молочные" сосиски в натуральной оболочке первый сорт, ГОСТ

Изготовлены по рецептуре ГОСТ Р 52196-2003. Выпускаются в двух видах оболочки: белковой и целлофане. Структура на срезе однородная, эластичная, нежно-розового цвета. С нежным вкусом молока.

Состав и основные компоненты:	свинина, говядина, молоко, соль, пряности, сахар
Тип оболочки:	коллагеновая съедобная оболочка
Вид продукта:	батончики длиной до 14 см, диаметром до 19 мм
Масса нетто:	до 40 г
Срок и способ хранения:	до 3 сут. при t 0...+6°C; под вакуумом и в модифицированной атмосфере - до 20 сут.
Фасовка:	под вакуумом: ~ 530 г



## "Молочные" сосиски первый сорт, ГОСТ

Изготовлены по рецептуре ГОСТ Р 52196-2003. Выпускаются в двух видах оболочки: белковой и целлофане. Структура на срезе однородная, эластичная, нежно-розового цвета. С нежным вкусом молока и легким ароматом копчения.

Состав и основные компоненты:	свинина, говядина, молоко, соль, пряности, сахар
Тип оболочки:	целлофан
Вид продукта:	маркированные батончики, длиной до 12 см, диаметром до 26 мм
Масса нетто:	до 50 г
Срок и способ хранения:	до 3 сут. при t 0...+6°C; под вакуумом и в модифицированной атмосфере - до 20 сут. под вакуумом (стандартный вес): 11 шт. - 530 ± 10 г; 5 шт. - 240 ± 10 г; в модифицированной атмосфере: ~400 г и ~800 г; групповая упаковка - 2 кг
Фасовка:	



## "Докторские" сосиски

Изготовлены по рецептуре специалистов комбината. Выпускаются в целлофановой оболочке. Структура на срезе однородная, эластичная, розового цвета. С ароматом копчения.

Состав и основные компоненты:	говядина, свинина, молоко, соль, сахар
Тип оболочки:	целлофан
Вид продукта:	маркированные батончики, длиной до 12 см, диаметром до 26 мм
Масса нетто:	до 50 г
Срок и способ хранения:	до 3 сут. при t 0...+6°C; под вакуумом и в модифицированной атмосфере - до 20 сут.
Фасовка:	под вакуумом (стандартный вес): 11 шт. - 530 ± 10 г; в модифицированной атмосфере: ~400 г; групповая упаковка - 2 кг



## "Молочные по-малаховски" сосиски

Изготовлены по рецептуре специалистов комбината. Структура на срезе однородная, эластичная, розового цвета. Нежный молочный вкус и специально подобранный букет пряностей.

Состав и основные компоненты:	свинина, говядина, филе куриное, молоко, соль, пряности, сахар
Тип оболочки:	целлофан
Вид продукта:	маркированные батончики, длиной до 14 см, диаметром до 26 мм
Масса нетто:	до 65 г
Срок и способ хранения:	до 3 сут. при t 0...+6°C; под вакуумом и в модифицированной атмосфере - до 20 сут.
Фасовка:	в модифицированной атмосфере: групповая упаковка - 2 кг



## "Сливочные" сосиски высший сорт, ГОСТ

Изготовлены по рецептуре ГОСТ Р 52196-2003. Структура на срезе однородная, эластичная, нежно-розового цвета. Со вкусом сливок.

Состав и основные компоненты:	говядина, сливки, свинина, соль, сахар, перец черный, перец душистый
Тип оболочки:	целлофан
Вид продукта:	маркированные батончики, длиной до 12 см, диаметром до 26 мм
Масса нетто:	до 50 г
Срок и способ хранения:	до 3 сут. при t 0...+6°C; под вакуумом и в модифицированной атмосфере - до 20 сут.
Фасовка:	под вакуумом (стандартный вес): 11 шт. - 530 ± 10 г; в модифицированной атмосфере: ~400 г и ~800 г; групповая упаковка - 2 кг



## "Русские" сосиски первый сорт, ГОСТ

Изготовлены по рецептуре ГОСТ Р 52196-2003. Выпускаются в целлофановой оболочке. Структура на срезе однородная, эластичная, розового цвета. С ароматом чеснока.

Состав и основные компоненты:	свинина, говядина, соль, сахар, пряности
Тип оболочки:	целлофан
Вид продукта:	батончики длиной до 12 см, диаметром до 26 мм
Масса нетто:	до 50 г
Срок и способ хранения:	до 3 сут. при t 0...+6°C; под вакуумом и в модифицированной атмосфере - до 20 сут.
Фасовка:	в модифицированной атмосфере: ~400 г; групповая упаковка - 2 кг



## "Телячьи" сосиски

Изготовлены по рецептуре специалистов комбината. Структура на срезе равномерная с вкраплениями кусочков сердца и шпика. Насыщенный мясной вкус с ароматом пряностей.

Состав и основные компоненты:	говядина, филе куриное, свинина, шпик, сердце, молоко, соль, пряности
Тип оболочки:	целлофан
Вид продукта:	батончики длиной до 12 см, диаметром до 26 мм
Масса нетто:	до 50 г
Срок и способ хранения:	до 3 сут. при t 0...+6°C; под вакуумом и в модифицированной атмосфере - до 20 сут.
Фасовка:	под вакуумом (стандартный вес): 11 шт. - 530 ± 10 г; в модифицированной атмосфере: ~400 г и ~800 г; групповая упаковка - 2 кг



## "Баварские с сыром" сосиски

Изготовлены по рецептуре специалистов комбината. Выпускаются в целлофановой оболочке. Структура на срезе равномерная, розоватого цвета, с вкраплениями сыра твердых сортов.

Состав и основные компоненты:	говядина, шпик, сыр, соль, сахар, пряности
Тип оболочки:	целлофан
Вид продукта:	батончики длиной до 12 см, диаметром до 26 мм
Масса нетто:	до 50 г
Срок и способ хранения:	до 3 сут. при t 0...+6°C; под вакуумом и в модифицированной атмосфере - до 20 сут.
Фасовка:	под вакуумом (стандартный вес): 11 шт. - 530 ± 10 г; 5 шт. - 240 ± 10 г; в модифицированной атмосфере: групповая упаковка - 2 кг



## "Деликатесные" сосиски

Изготовлены по рецептуре специалистов комбината. Выпускаются в целлофановой оболочке. Структура на срезе однородная, эластичная, розового цвета. С благородным деликатесным вкусом.

Состав и основные компоненты:	свинина, филе куриное, молоко, соль, пряности
Тип оболочки:	целлофан
Вид продукта:	батончики длиной до 12 см, диаметром до 26 мм
Масса нетто:	до 50 г
Срок и способ хранения:	до 3 сут. при t 0...+6°C; под вакуумом и в модифицированной атмосфере - до 20 сут.
Фасовка:	в модифицированной атмосфере: ~400 г; групповая упаковка - 2 кг

## "Москворецкие" шпикачки высший сорт, ГОСТ

Изготовлены по рецептуре ГОСТ Р 52196-2003. Выпускаются в натуральной оболочке. Структура на срезе равномерная, розового цвета с вкраплениями шпика. Насыщенный мясной вкус и легкий аромат копчения.

Состав и основные компоненты:	говядина и свинина высшего сорта, шпик, соль, перец черный, чеснок, сахар
Тип оболочки:	натуральная оболочка - черева свиная
Вид продукта:	слегка изогнутые батончики цвета копчения, длиной до 12 см
Масса нетто:	до 100 г
Срок и способ хранения:	до 3 сут. при t 0...+6°C; под вакуумом и в модифицированной атмосфере - до 20 сут.
Фасовка:	в модифицированной атмосфере: ~600 г; групповая упаковка - 2 кг





**"Говяжьи"**  
сардельки первый сорт, ГОСТ

Изготовлены по рецептуре ГОСТ Р 52196-2003. Выпускаются в натуральной оболочке. Структура на срезе однородная, темно-розового цвета. В составе не содержат свинины. С ароматом чеснока.

Состав и основные компоненты:	говядина, жир говяжий, сахар, соль, чеснок, перец черный, кориандр
Тип оболочки:	натуральная оболочка - черева свиная
Вид продукта:	слегка изогнутые батончики цвета копчения длиной до 12 см
Масса нетто:	до 100 г
Срок и способ хранения:	до 3 сут. при t 0...+6°C; под вакуумом и в модифицированной атмосфере - до 20 сут.
Фасовка:	в модифицированной атмосфере: ~600 г; групповая упаковка - 2 кг



**"Свиные"**  
сардельки первый сорт, ГОСТ

Изготовлены по рецептуре ГОСТ Р 52196-2003. Выпускаются в натуральной оболочке. Структура на срезе однородная, нежно-розового цвета. Нежный вкус и тонкий аромат копчения.

Состав и основные компоненты:	свинина, соль, сахар, пряности
Тип оболочки:	натуральная оболочка - черева свиная
Вид продукта:	слегка изогнутые батончики бледно-розового цвета длиной до 12 см
Масса нетто:	до 100 г
Срок и способ хранения:	до 3 сут. при t 0...+6°C; под вакуумом и в модифицированной атмосфере - до 20 сут.
Фасовка:	в модифицированной атмосфере: ~600 г; групповая упаковка - 2 кг



**"Семейные"**  
сардельки

Изготовлены по рецептуре специалистов комбината. Выпускаются в натуральной оболочке. Структура на срезе однородная. С ароматом чеснока.

Состав и основные компоненты:	говядина, мясо птицы, шпик, молоко, соль, чеснок, пряности
Тип оболочки:	натуральная оболочка - черева свиная
Вид продукта:	слегка изогнутые батончики цвета копчения длиной до 12 см
Масса нетто:	до 100 г
Срок и способ хранения:	до 3 сут. при t 0...+6°C; под вакуумом и в модифицированной атмосфере - до 20 сут.
Фасовка:	в модифицированной атмосфере: ~600 г; групповая упаковка - 2 кг



**"Стрелецкие"**  
сардельки

Изготовлены по рецептуре специалистов комбината. Выпускаются в натуральной оболочке. Структура на срезе однородная, нежно-розового цвета. С ароматом копчения и чеснока.

Состав и основные компоненты:	говядина, свинина, мясо птицы, соль, пряности
Тип оболочки:	натуральная оболочка - черева свиная
Вид продукта:	слегка изогнутые батончики темно-розового цвета длиной до 12 см
Масса нетто:	до 100 г
Срок и способ хранения:	до 3 сут. при t 0...+6°C; под вакуумом и в модифицированной атмосфере - до 20 сут.
Фасовка:	в модифицированной атмосфере: ~600 г; групповая упаковка - 2 кг



**"Телячьи"**  
сардельки

Изготовлены по рецептуре специалистов комбината. Выпускаются в натуральной оболочке. Структура на срезе равномерная с вкраплениями шпика и сердца. Нежный вкус с нотками молока.

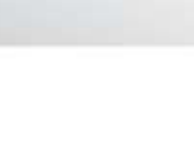
Состав и основные компоненты:	свинина, говядина, шпик, сердце, молоко, соль, пряности
Тип оболочки:	натуральная оболочка - черева свиная
Вид продукта:	слегка изогнутые батончики цвета легкого копчения длиной до 12 см
Масса нетто:	до 100 г
Срок и способ хранения:	до 3 сут. при t 0...+6°C; под вакуумом и в модифицированной атмосфере - до 20 сут.
Фасовка:	в модифицированной атмосфере: ~600 г; групповая упаковка - 2 кг



**"Докторские"**  
сардельки

Изготовлены по рецептуре специалистов комбината. Выпускаются в натуральной оболочке. Структура на срезе однородная, розового цвета. С ароматом молока.

Состав и основные компоненты:	свинина, говядина, молоко, соль, пряности
Тип оболочки:	натуральная оболочка - черева свиная
Вид продукта:	слегка изогнутые батончики розового цвета длиной до 12 см
Масса нетто:	до 100 г
Срок и способ хранения:	до 3 сут. при t 0...+6°C; под вакуумом и в модифицированной атмосфере - до 20 сут.
Фасовка:	в модифицированной атмосфере: ~600 г; групповая упаковка - 2 кг



**"К завтраку"**  
сардельки

Изготовлены по рецептуре специалистов комбината. Выпускаются в полиамидной оболочке. Структура на срезе однородная, розового цвета.

Состав и основные компоненты:	мясо птицы, говядина, молоко, соль, пряности
Тип оболочки:	амипак
Вид продукта:	слегка изогнутые батончики цвета копчения длиной до 12 см
Масса нетто:	до 100 г
Срок и способ хранения:	до 15 сут. при t 0...+6°C; под вакуумом и в модифицированной атмосфере - до 20 сут.
Фасовка:	в модифицированной атмосфере: групповая упаковка - 2 кг



**"Гурьевские"**  
сосиски

Изготовлены по рецептуре специалистов комбината. Выпускаются в полиамидной оболочке. Структура на срезе однородная, эластичная, розового цвета. С нежным вкусом и ароматом пряностей.

Состав и основные компоненты:	мясо птицы, говядина, белок растительный, соль, пряности, сахар
Тип оболочки:	амипак
Вид продукта:	батончики длиной до 12 см, до 26 мм
Масса нетто:	до 50 г
Срок и способ хранения:	до 15 сут. при t 0...+6°C; под вакуумом и в модифицированной атмосфере - до 20 сут.
Фасовка:	в модифицированной атмосфере: ~400 г; групповая упаковка - 2 кг



## Ветчины

Ветчину научились делать еще в Древнем Риме более двух тысяч лет назад. По крайней мере, уже в I в. до н. э. Марк Теренций Варрон в своем произведении «О сельском хозяйстве» достаточно подробно расписал технологию приготовления ветчины.

Упоминания о ветчине, которая использовалась в приготовлении множества блюд, встречаются в китайских текстах, предшествующих Империи Сун (X-XIII вв.). Несколько типов ветчины были описаны во время Династии Цин (XVII-XX вв.), где она использовалась, кроме всего прочего, для приготовления так называемых «азиатских супов».

Ветчина появилась на Руси в эпоху князя Владимира, окорока подавались на знаменитых пирах князя в Киеве.

Слово «ветчина» происходит от слов «ветхий», «ветшина». Кроме свиной в продаже редко, но встречается ветчина медвежья, оленья. А также ветчина из мяса птицы: индейки и курицы.

Ветчина – это продукт из цельномышечного мяса, для его приготовления используют крупные свиные или говяжьи куски мяса. Ветчину считают деликатесом. Для ее производства берут только качественное мясо (окорок, лопатка, вырезка и т. п.). Отличительной особенностью при производстве ветчин является сохранение структуры натурального мяса. Ветчина бывает копчено-вареной, вареной, сырокопченой и копчено-запеченной.

Качественная ветчина подходит сторонникам правильного питания, которые соблюдают здоровую диету. В ветчине много белка и мало жиров, она низкокалорийна, содержит железо и цинк.

Продукт, ориентированный на любителей нежного вкуса и аромата. Присутствие ветчины в разнообразных блюдах, например, в салатах, яичнице, пицце делает их вкус более насыщенным и ярко выраженным, а благодаря подобранному букету пряностей, аромат ветчин всегда приятный и тонкий.

Именно поэтому продукт всегда пользуется высоким спросом у потребителей.



### "Балтийская" Ветчина

Изготовлена по рецептуре специалистов комбината. Структура на срезе неоднородная розового цвета. Вкус нежной свинины с ароматом пряностей и копчения.

Состав и основные компоненты:	свинина, соль, пряности
Тип оболочки:	без оболочки
Вид продукта:	в виде круглой, приплюснутой формы, нежно-розового цвета, сверху обсыпана специями
Масса нетто:	до 800 г
Срок и способ хранения:	под вакуумом при t +2...+6°C - до 15 сут.
Фасовка:	под вакуумом: целый кусок ~800 г



### "Ветчина в оболочке" полиамид высший сорт, ГОСТ

Изготовлена по рецептуре ГОСТ 18236-85. Структура на срезе однородная, эластичная, нежно-розового цвета. Классический ветчинный вкус с ароматом душистого перца.

Состав и основные компоненты:	свинина высшего сорта, соль, перец черный, перец душистый
Тип оболочки:	полиамидная
Вид продукта:	прямой батон квадратного сечения длиной до 250 мм
Масса нетто:	до 800 г
Срок и способ хранения:	до 3 сут. при t 0...+8°C; под вакуумом при t +2...+6°C: целым изделием - до 30 сут; порционным куском - до 15 сут.
Фасовка:	под вакуумом: порционный кусок ~500 г

### "Ладожская" ветчина

Изготовлена по рецептуре специалистов комбината. Структура на срезе неоднородная, эластичная, нежно-розового цвета. Нежный ветчинный вкус с приятным ароматом пряностей.

Состав и основные компоненты:	свинина, говядина, соль, пряности
Тип оболочки:	полиамидная
Вид продукта:	прямой батон квадратного сечения длиной до 200 мм
Масса нетто:	до 800 г
Срок и способ хранения:	до 30 сут. при t +2...+6°C; под вакуумом при t +2...+6°C: целым изделием - до 30 сут; порционным куском - до 15 сут.



### "Ветчина в оболочке" синюга высший сорт, ГОСТ

Изготовлена по рецептуре ГОСТ 18236-85. Структура на срезе однородная, эластичная, нежно-розового цвета. Имеет классический ветчинный вкус. Благодаря натуральной оболочке, пропускающей дым, продукт имеет вкус и аромат натурального копчения.

Состав и основные компоненты:	свинина высшего сорта, соль, перец черный, перец душистый
Тип оболочки:	натуральная оболочка - синюга говяжья
Вид продукта:	изогнутый батон ручной вязки диаметром до 125 мм, длиной до 600 мм
Срок и способ хранения:	до 3 сут. при t 0...+8°C; под вакуумом при t +2...+6°C: целым изделием - до 30 сут; порционным куском - до 15 сут.
Фасовка:	под вакуумом: порционный кусок 300-500 г

## Деликатесы

Эти элитные продукты являются особой когортой в семействе колбасных изделий.

Кулинарная история приготовления мясных деликатесов насчитывает не одно тысячелетие. Еще в Древней Греции лучший повар в Афинах – Афтеней экспериментировал с мясными продуктами, чтобы приготовить что-нибудь новое и необычное. Китайцы издавна готовили вяленое мясо, египтяне придавали мясу особый вкус с помощью семян, индийцы мариновали мясо в специях, народы средиземноморских стран вымачивали мясо в молоке и вине.

С французского «деликатес» (délicatesse) переводится как «редкое, вкусное блюдо, лакомство» – и действительно, мало кто устоит от одного лишь пряного запаха нежно-розовой свиной грудинки.

В зависимости от характера и особенностей технологической обработки готовую продукцию делят на вареную, копчено-вареную, копченую, копчено-запеченную, запеченную, формованную (прессованную).

Истинные знатоки по достоинству оценят деликатесный, изысканный вкус нашей продукции, каждый сможет найти для себя что-то свое, ведь ассортимент выпускаемых продуктов широк и многообразен.

Что же выбрать, отправляясь в магазин? Если вам нравится кусок пожирнее – подойдет грудинка или шпик, если еще и поострее – выберите шпик Венгерский. Те, кто нуждается в диетическом питании, предпочтут вареное или запеченное мясо, например буженину или карбонад. В отличие от корейки, на которую он похож, карбонад не имеет слоя жира. А вот шейка, как раз благодаря красивому узору из жировых прослоек на срезе, послужит украшением вашего стола.

Вся линейка изготавливается из охлажденной говядины и свинины высшего сорта, из собственного убойного цеха. Нестандартный подбор специй и выдержанное созревание продукта придают малаховским деликатесам оригинальный аромат и вкус.

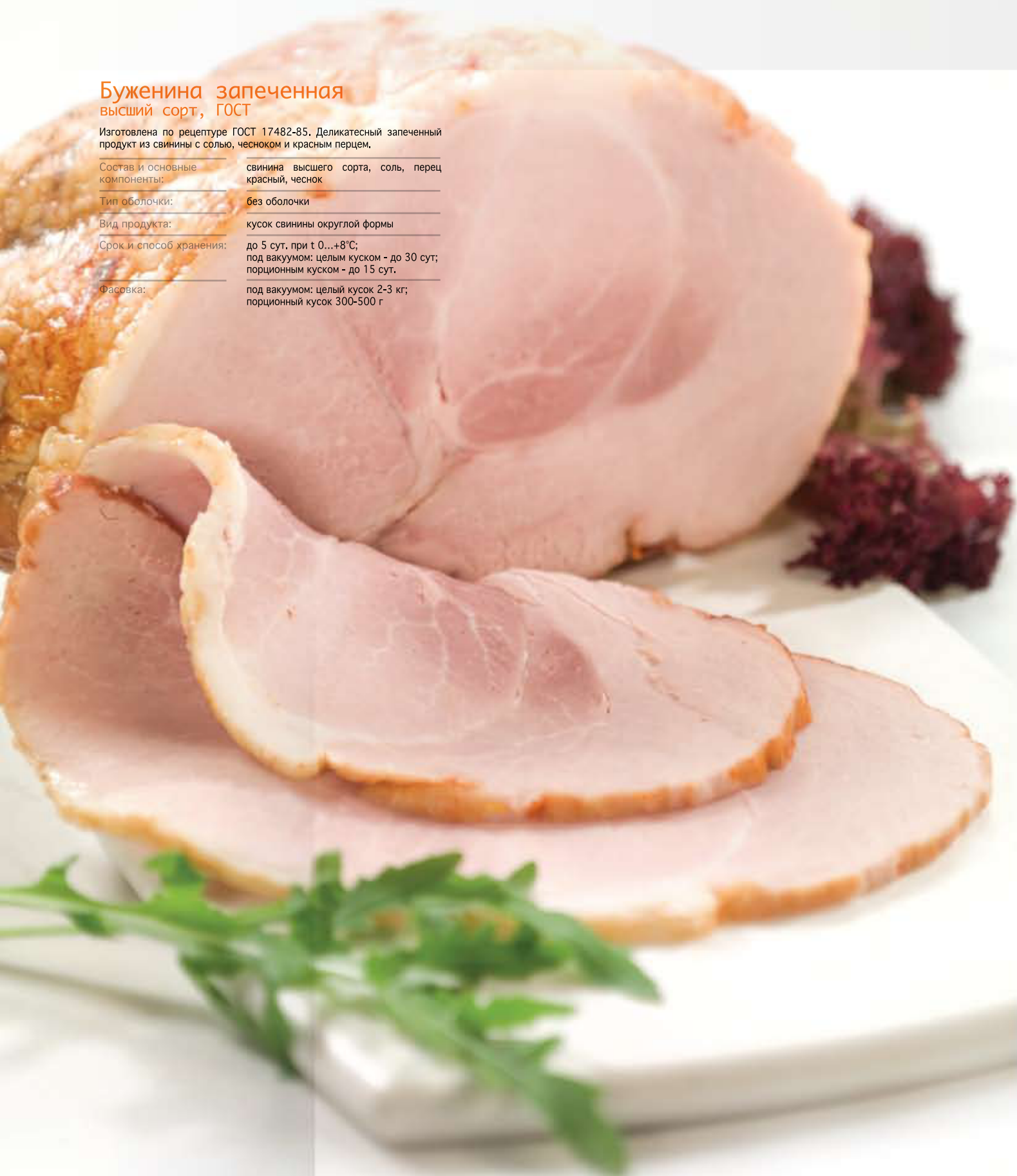
Наши деликатесы из отборного мяса станут лакомым угощением и украшением праздничного стола, ведь они обладают изысканным вкусом, ароматом, привлекательным внешним видом и созданы дарить наслаждение самым взыскательным потребителям.



### Буженина запеченная высший сорт, ГОСТ

Изготовлена по рецептуре ГОСТ 17482-85. Деликатесный запеченный продукт из свинины с солью, чесноком и красным перцем.

Состав и основные компоненты:	свинина высшего сорта, соль, перец красный, чеснок
Тип оболочки:	без оболочки
Вид продукта:	кусок свинины округлой формы
Срок и способ хранения:	до 5 сут. при t 0...+8°C; под вакуумом: целым куском - до 30 сут; порционным куском - до 15 сут.
Фасовка:	под вакуумом: целый кусок 2-3 кг; порционный кусок 300-500 г



### Пастрома копчено-запеченная высший сорт, ГОСТ

Изготовлена по рецептуре ГОСТ 18256-85. Деликатесный копчено-запеченный продукт из свинины, приправленный специями и чесноком.

Состав и основные компоненты:	свинина высшего сорта, чеснок, перец красный
Тип оболочки:	без оболочки
Вид продукта:	кусок свинины (шейная часть)
Срок и способ хранения:	до 5 сут. при t 0...+8°C; под вакуумом: целым куском - до 30 сут; порционным куском - до 15 сут.
Фасовка:	под вакуумом: целый кусок 0,7-1,2 кг; порционный кусок 300-500 г



### Окорок обезжиренный копчено-вареный высший сорт, ГОСТ

Изготовлен по рецептуре ГОСТ 18255-85. Деликатесный копчено-вареный продукт из свинины с натуральным вкусом и легким ароматом копчения.

Состав и основные компоненты:	свинина высшего сорта, соль, сахар
Тип оболочки:	без оболочки в сетке
Вид продукта:	кусок свинины (окорочная часть)
Срок и способ хранения:	до 5 сут. при t 0...+8°C; под вакуумом: целым куском - до 30 сут; порционным куском - до 15 сут.
Фасовка:	под вакуумом: целый кусок 1-1,2 кг; порционный кусок 300-500 г



### Шинка "По-белорусски" копчено-вареная высший сорт, ГОСТ

Изготовлена по рецептуре ГОСТ 18255-85. Деликатесный копчено-вареный продукт из свинины, с ароматом черного перца и чеснока.

Состав и основные компоненты:	свинина высшего сорта, соль, сахар, чеснок, перец черный
Тип оболочки:	без оболочки
Вид продукта:	кусок свинины (окорочная часть)
Срок и способ хранения:	до 5 сут. при t 0...+8°C; под вакуумом: целым куском - до 30 сут; порционным куском - до 15 сут.
Фасовка:	под вакуумом: целый кусок 0,6-1,5 кг; порционный кусок 300-500 г



### Шейка "Московская" запеченная высший сорт, ГОСТ

Изготовлена по рецептуре ГОСТ 17482-85. Деликатесный продукт с тонким ароматом чеснока и черного перца.

Состав и основные компоненты:	свинина высшего сорта, соль, сахар, чеснок, перец черный
Тип оболочки:	без оболочки
Вид продукта:	кусок свинины (шейная часть)
Срок и способ хранения:	до 5 сут. при t 0...+8°C; под вакуумом: целым куском - до 30 сут; порционным куском - до 15 сут.
Фасовка:	под вакуумом: целый кусок 1-1,5 кг; порционный кусок 300-500 г







## Карбонад запеченный высший сорт, ГОСТ

Изготовлен по рецептуре ГОСТ 17482-85. Деликатесный запеченный продукт, с пикантным вкусом красного перца и чеснока.

Состав и основные компоненты:	свинина высшего сорта, соль, перец красный, чеснок
Тип оболочки:	без оболочки
Вид продукта:	кусок свинины прямоугольной формы
Срок и способ хранения:	до 5 сут. при t 0...+8°C; под вакуумом: целым куском - до 30 сут; порционным куском - до 15 сут.
Фасовка:	под вакуумом: целый кусок 1-2 кг; порционный кусок 300-500 г



## Карбонад "Зареченский" копчено-запеченный

Изготовлен по рецептуре специалистов комбината. Деликатесный копчено-вареный продукт из свинины, приправленный оригинальным составом специй.

Состав и основные компоненты:	свинина, соль, сахар, пряности
Тип оболочки:	целлофан
Вид продукта:	кусок свинины завернутый в целлофановую оболочку, обвязанный шпагатом
Срок и способ хранения:	до 8 сут. при t 0...+6°C; под вакуумом: целым куском - до 30 сут; порционным куском - до 15 сут.
Фасовка:	под вакуумом: целый кусок 1-2 кг; порционный кусок 300-500 г



## Вырезка "Столичная" копчено-запеченная

Изготовлена по рецептуре специалистов комбината. Деликатесный копчено-запеченный продукт из говядины, приправленный оригинальным составом специй.

Состав и основные компоненты:	вырезка говяжья, соль, сахар, специи
Тип оболочки:	без оболочки
Вид продукта:	кусок говяжьей вырезки с декоративными специями на поверхности
Срок и способ хранения:	до 8 сут. при t 2...+6°C; под вакуумом: целым куском - до 30 сут; порционным куском - до 15 сут.
Фасовка:	под вакуумом: целый кусок 1,5-2,5 кг; порционный кусок 300-500 г



## Балык "Семейный" копчено-вареный

Изготовлен по рецептуре специалистов комбината. Деликатесный продукт из соединенных кусочков свинины и говядины с оригинальным составом пряностей.

Состав и основные компоненты:	говядина, свинина, соль, пряности
Тип оболочки:	съедобная коллагеновая оболочка
Вид продукта:	кусок прямоугольной формы завернутый в оболочку, перевязанный шпагатом
Срок и способ хранения:	до 5 сут. при t 0...+6°C; под вакуумом: целым куском - до 30 сут; порционным куском - до 15 сут.
Фасовка:	под вакуумом: целый кусок 0,7-1 кг; порционный кусок 300-500 г

## Грудинка "Пикантная" копчено-вареная

Изготовлена по рецептуре специалистов комбината. Деликатесный копчено-вареный продукт из свинины, приправленный специями. С пикантным ароматом красного и черного перца.

Состав и основные компоненты:	грудинка свиная, соль, сахар, перец черный, кориандр, перец красный
Тип оболочки:	без оболочки
Вид продукта:	кусок свинины (грудинная часть без кости)
Срок и способ хранения:	до 5 сут. при t +2...+6°C; под вакуумом: целым куском - до 30 сут; порционным куском - до 15 сут.
Фасовка:	под вакуумом: целый кусок 1,5-2,5 кг; порционный кусок 300-500 г





**Грудинка**  
копчено-вареная  
высший сорт, ГОСТ

Изготовлена по рецептуре ГОСТ 18255-85. Деликатесный копчено-вареный популярный продукт из свинины, приправленный специями.

Состав и основные компоненты:	грудинка свинная, соль, сахар, пряности
Тип оболочки:	без оболочки
Вид продукта:	кусок свинины (грудинная часть без кости)
Срок и способ хранения:	до 5 сут. при t 0...+8°C; под вакуумом: целым куском - до 30 сут; порционным куском - до 15 сут.
Фасовка:	под вакуумом: целый кусок 1,5-2,5 кг; порционный кусок 300-500 г



**Сало "Белорусское"**

Изготовлено по рецептуре ОСТ 4938-85. Подкопленный кусок шпика с прослойками мяса. Набор пикантных специй: кориандр, тмин, черный перец.

Состав и основные компоненты:	шпик, соль, чеснок, перец черный, кориандр, тмин, лавровый лист
Тип оболочки:	без оболочки
Вид продукта:	кусок шпика с мясными прослойками
Срок и способ хранения:	до 15 сут. при t 0...+8°C
Фасовка:	под вакуумом: порционный кусок 300-500 г



**Шпик "Венгерский"**

Изготовлен по рецептуре ОСТ 4938-85. Кусок шпика натертый йодированной солью и красным перцем.

Состав и основные компоненты:	шпик, соль, перец красный
Тип оболочки:	без оболочки
Вид продукта:	кусок шпика в специях
Срок и способ хранения:	до 30 сут. при t 0...+8°C
Фасовка:	под вакуумом: порционный кусок 300-500 г



**Шпик "Копченый"**

Изготовлен по рецептуре ОСТ 4938-85. Кусок шпика грудной части свинины подкопленный на буковых стружках. С тонким ароматом и привкусом чеснока.

Состав и основные компоненты:	шпик, соль, чеснок
Тип оболочки:	без оболочки
Вид продукта:	кусок шпика
Срок и способ хранения:	до 30 сут. при t 0...+8°C
Фасовка:	под вакуумом: порционный кусок 300-500 г



**Рулет "Смоленский"**  
копчено-вареный

Изготовлен по рецептуре специалистов комбината. Деликатесный копчено-вареный продукт из свинины с ароматом пряностей.

Состав и основные компоненты:	свинина, соль, пряности
Тип оболочки:	без оболочки
Вид продукта:	кусок свинины в шкуре в виде рулета
Срок и способ хранения:	до 5 сут. при t 0...+6°C; под вакуумом: целым куском - до 30 сут; порционным куском - до 15 сут.
Фасовка:	под вакуумом: порционный кусок 300-500 г



**Рулет "Столичный"**  
копчено-вареный

Изготовлен по рецептуре специалистов комбината. Деликатесный копчено-вареный продукт из свинины с изысканными пряностями.

Состав и основные компоненты:	свинина, соль, пряности
Тип оболочки:	без оболочки
Вид продукта:	кусок свинины в шпике в виде рулета
Срок и способ хранения:	до 5 сут. при t 0...+6°C; под вакуумом: целым куском - до 30 сут; порционным куском - до 15 сут.
Фасовка:	под вакуумом: порционный кусок 300-500 г



**Шпик "По-домашнему"**

Изготовлен по рецептуре ОСТ 4938-85. Замаринованный кусок шпика натертый йодированной солью, черным перцем и приправленный чесноком.

Состав и основные компоненты:	шпик, соль, чеснок, перец черный, лавровый лист
Тип оболочки:	без оболочки
Вид продукта:	кусок шпика в специях
Срок и способ хранения:	до 60 сут. при t 0...+8°C
Фасовка:	под вакуумом: порционный кусок 300-500 г



**Шпик "Соленый"**

Изготовлен по рецептуре ОСТ 4938-85. Засоленный кусок шпика.

Состав и основные компоненты:	шпик, соль
Тип оболочки:	без оболочки
Вид продукта:	кусок шпика
Срок и способ хранения:	до 60 сут. при t 0...+8°C
Фасовка:	под вакуумом: порционный кусок 300-500 г





**Мясо свиных голов**  
(прессованное), ГОСТ

Изготовлено по рецептуре ГОСТ 18236-85. Продукт из мяса свиных голов, с ароматными специями.

Состав и основные компоненты:	мясо свиных голов, соль, перец черный, лавровый лист
Тип оболочки:	без оболочки
Вид продукта:	брикет четырехугольной формы длиной до 200 мм
Срок и способ хранения:	до 4 сут. при t 0...+8°C; под вакуумом: целым куском - до 20 сут.; порционным куском - до 15 сут.
Фасовка:	под вакуумом: порционный кусок ~500 г



**Щековина**  
копчено-вареная, ГОСТ

Изготовлена по рецептуре ГОСТ 18255-85. Копчено-вареный продукт, приправленный специями.

Состав и основные компоненты:	щековина свиная, соль, сахар, специи
Тип оболочки:	без оболочки
Вид продукта:	кусок свинины неправильной формы
Срок и способ хранения:	до 5 сут. при t 0...+8°C; под вакуумом: целым куском - до 30 сут.; порционным куском - до 15 сут.
Фасовка:	под вакуумом: порционный кусок ~500 г



**Рулет "Киевский"**  
запеченный из куриных грудок

Изготовлен по рецептуре специалистов комбината. Деликатесный запеченный продукт из куриных грудок.

Состав и основные компоненты:	куриные грудки, соль, пряности
Тип оболочки:	без оболочки
Вид продукта:	спрессованный брикет прямоугольной формы в виде бруска
Срок и способ хранения:	до 3 сут. при t 0...+6°C; под вакуумом: целым и порционным куском - до 5 сут.
Фасовка:	под вакуумом: порционный кусок 300-500 г



**Рулет "Пикантный"**  
копчено-вареный из мяса птицы

Изготовлен по рецептуре специалистов комбината. Традиционный продукт из мяса птицы, приправленный чесноком и специями.

Состав и основные компоненты:	мясо куриное, паприка, соль, чеснок, перец черный, перец красный
Тип оболочки:	без оболочки
Вид продукта:	спрессованный брикет прямоугольной формы длиной до 250 мм
Срок и способ хранения:	до 3 сут. при t 0...+6°C; под вакуумом: целым и порционным куском - до 5 сут.
Фасовка:	под вакуумом: порционный кусок 300-500 г



**Ребрышки свиные**  
копчено-вареные

Изготовлены по рецептуре специалистов комбината. Копчено-вареный продукт с ароматом пряностей.

Состав и основные компоненты:	ребра свиные, соль, сахар, пряности
Тип оболочки:	без оболочки
Вид продукта:	свиные ребра
Срок и способ хранения:	до 5 сут. при t 0...+4°C



**Голяшка свиная**  
копчено-вареная

Изготовлена по рецептуре специалистов комбината. Копчено-вареный продукт с подобранным букетом пряностей.

Состав и основные компоненты:	голяшка свиная, соль, пряности
Тип оболочки:	без оболочки
Вид продукта:	мясокостный кусок свинины
Срок и способ хранения:	до 5 сут. при t 0...+4°C; под вакуумом: целым куском - до 20 сут.
Фасовка:	под вакуумом: целый кусок 1-1,5 кг



**Куры "По-венски"**  
копчено-вареные

Изготовлены по рецептуре специалистов комбината. Копченый продукт, с пряным ароматом специй.

Состав и основные компоненты:	тушки кур, соль, специи
Тип оболочки:	без оболочки
Вид продукта:	тушка курицы
Срок и способ хранения:	до 72 час. при t 0...+6°C; под вакуумом - до 15 сут.
Фасовка:	под вакуумом: тушка целиком ~1,5 кг



**Окорочок куриный**  
копчено-вареный

Изготовлен по рецептуре специалистов комбината. Копченый продукт, приправленный пикантными специями.

Состав и основные компоненты:	окорочок куриный, соль, специи
Тип оболочки:	без оболочки
Вид продукта:	окорочок куриный
Срок и способ хранения:	до 3 сут. при t 0...+6°C; под вакуумом - до 15 сут.
Фасовка:	под вакуумом: 1 окорочок от 250 г

## Полукопченые и варено-копченые колбасы

Полукопченые колбасы являются одним из самых популярных видов колбасных изделий в России. Полукопченые колбасы отличаются высокой питательной ценностью, что делает их незаменимым продуктом питания для людей, занятых тяжелым физическим трудом. Содержат большое количество шпика или грудинки для получения более нежной и сочной консистенции. Полукопченые колбасы отличаются довольно острым вкусом и ароматом, поэтому их хорошо использовать для бутербродов и закусок.

Особенностью технологического процесса изготовления полукопченых колбас является процесс обжарки, затем они подвергаются варке, горячему копчению при температуре от 35-60 °С на протяжении 12-24 часов, и только потом их подсушивают в течение 2-3 суток. В отличие от варено-копченых колбас при термообработке происходит меньшая потеря веса, копчение менее выражено.

Наш комбинат предлагает богатую вкусовую палитру продукции данной группы. Ассортиментный ряд представлен как традиционными колбасами такими, как Одесская, Краковская, Колбаски Охотничьи, изготовленными в строгом соответствии с ГОСТ, так и оригинальными, например Балатонская и Саями с ромом, обладающими насыщенным вкусом и неповторимым нежным ароматом.

Варено-копченые колбасы по качеству и стойкости превосходят полукопченые, хотя уступают сырокопченым. Варено-копченые колбасы вырабатываются из охлажденного мяса высшего сорта, которое подвергают специальной технологической обработке по следующей схеме: первичное копчение, варка при пониженной температуре, вторичное копчение и сушка.

Общепризнанно, одним из самых любимых сортов варено-копченых колбас является Сервелат. Слово «zervelada» в Милане в 16 веке означало «колбаса с мясом». Самый старинный рецепт изготовления сервелата включает в себя свинину, сало и сыр, в фарш добавляли экзотические приправы – имбирь, корицу, гвоздику, мускатный орех. Наш современный Сервелат, вырабатываемый по ГОСТ, немногим отличается от старинного и изготавливается из высших сортов говядины и свинины с добавлением специй (перец, кардамон или мускатный орех). Колбаса отличается приятным солоноватым вкусом, специфическим ароматом специй.

Хит нашего ассортимента - Сервелат Швейцарский является «символом швейцарского национального самосознания», внесен в список Кулинарных достояний Швейцарии. Изготавливается из говядины, бекона, шкварок и приправ. Он имеет неповторимый, «в меру копченый» вкус и оригинальную «идеально изогнутую» форму.

Весь ассортимент варено-копченых колбас Малаховского мясокомбината порадует вас сдержанным благородным вкусом, пряными специями и приятным ароматом копчения.



### "Краковская"

колбаса полукопченая высший сорт, ГОСТ

Изготовлена по рецептуре ГОСТ 16351-86. Структура крупного помола с включениями грудки диаметром до 6 мм. Легкий аромат чеснока и перца.

Состав и основные компоненты:	свинина и говядина высшего сорта, грудка свиная, соль, чеснок, перец черный, перец душистый
Тип оболочки:	натуральная оболочка - черева свиная
Вид продукта:	батон диаметром до 45 мм, длиной до 270 мм, замкнутый в кольцо
Масса нетто:	300-400 г
Срок и способ хранения:	до 15 сут. при t 0...+6°C, под вакуумом или в модифицированной атмосфере - до 30 сут.
Фасовка:	под вакуумом или в модифицированной атмосфере: батон целиком



### "Украинская жареная"

ГОСТ

Изготовлена по рецептуре ГОСТ Р 53515-2009. Структура крупного помола с кусочками свинины. Легкий аромат перца и чеснока.

Состав и основные компоненты:	свинина высшего сорта, соль, чеснок, перец черный
Тип оболочки:	натуральная оболочка - черева свиная
Вид продукта:	маленькие батончики длиной до 100 мм, свернутые спирально и крестообразно перевязанные
Масса нетто:	до 500 г
Срок и способ хранения:	до 15 сут. при t 0...+6°C; под вакуумом - до 30 сут.
Фасовка:	под вакуумом: батон целиком



### "Купеческая"

колбаса полукопченая

Изготовлена по рецептуре специалистов комбината. Структура крупного помола с вкраплениями специй. Вкус подкопченной свинины и легкий аромат чеснока.

Состав и основные компоненты:	свинина, шпик, говядина, соль, пряности, чеснок
Тип оболочки:	белковая оболочка
Вид продукта:	изогнутый батон диаметром до 45 мм, длиной до 350 мм, замкнутый в кольцо
Масса нетто:	до 900 г
Срок и способ хранения:	до 15 сут. при t 0...+6°C; под вакуумом порционным куском - до 20 сут.; в модифицированной атмосфере целым батоном - до 30 сут.
Фасовка:	под вакуумом: порционный кусок 1/2 батона



### "Одесская"

колбаса полукопченая первый сорт, ГОСТ

Изготовлена по рецептуре ГОСТ 16351-86. Структура на срезе неоднородная с вкраплениями шпика. Легкий аромат чеснока и перца.

Состав и основные компоненты:	говядина, шпик, свинина, соль, чеснок, перец черный, перец душистый
Тип оболочки:	натуральная оболочка - черева свиная
Вид продукта:	батон диаметром до 45 мм, длиной до 270 мм, в виде кольца
Масса нетто:	300-400 г
Срок и способ хранения:	до 15 сут. при t 0...+6°C; под вакуумом или в модифицированной атмосфере - до 30 сут.
Фасовка:	под вакуумом или в модифицированной атмосфере: батон целиком



### "Охотничьи"

колбаски полукопченые высший сорт, ГОСТ

Изготовлены по рецептуре ГОСТ 16351-86. Насыщенный мясной вкус, с пряным ароматом черного и душистого перца.

Состав и основные компоненты:	свинина и говядина высшего сорта, шпик, соль, чеснок, перец черный, перец душистый
Тип оболочки:	съедобная коллагеновая оболочка
Вид продукта:	прямые батончики диаметром 19 см, длиной до 180 мм
Масса нетто:	до 50 г
Срок и способ хранения:	до 15 сут. при t 0...+6°C под вакуумом - до 30 сут.
Фасовка:	под вакуумом (стандартный вес): 7 шт. - 330 ± 10 г



### "Бальковая" колбаса полукопченая

Изготовлена по рецептуре специалистов комбината. Структура крупного помола с кусочками свинины и включениями шпика диаметром до 6 мм. Со вкусом натурального мяса и легким ароматом пряностей.

Состав и основные компоненты:	свинина, говядина, шпик, соль, пряности
Тип оболочки:	съедобная коллагеновая оболочка
Вид продукта:	прямой батон обтянутый сеткой, диаметром до 60 мм, длиной до 250 мм
Масса нетто:	до 600 г
Срок и способ хранения:	до 15 сут. при t 0...+6°C; под вакуумом или в модифицированной атмосфере: целый батон - до 20 сут.; порционный кусок - до 15 сут.
Фасовка:	под вакуумом: батон целиком



### "Пармская" колбаса полукопченая

Изготовлена по рецептуре специалистов комбината. Структура на срезе неоднородная с вкраплениями шпика диаметром до 3 мм. Выраженный аромат грецкого ореха.

Состав и основные компоненты:	говядина, свинина, пряности
Тип оболочки:	фиброуз
Вид продукта:	прямой батон формой в виде мешочка с декоративным швом внизу, диаметром до 55 мм, длиной до 300 мм
Масса нетто:	до 700 г
Срок и способ хранения:	до 15 сут. при t 0...+6°C; под вакуумом или в модифицированной атмосфере: целый батон - до 30 сут.; порционный кусок - до 20 сут.
Фасовка:	под вакуумом: порционный кусок 1/2 батона



### "Балатонская" колбаса полукопченая

Изготовлена по рецептуре специалистов комбината. Структура на срезе неоднородная с вкраплениями шпика диаметром до 4 мм. Классический мясной вкус с легкими нотками пряностей и копчения.

Состав и основные компоненты:	говядина, шпик, соль, пряности
Тип оболочки:	фиброуз
Вид продукта:	прямой батон с рисунком сеткой, диаметром 60 мм, длиной до 300 мм
Масса нетто:	большой батон - до 800 г, малый батон - стандартный вес 500 ± 15 г
Срок и способ хранения:	до 15 сут. при t 0...+6°C; под вакуумом или в модифицированной атмосфере: целый батон - до 30 сут.; порционный кусок - до 20 сут.



### "Салами Миланская" колбаса полукопченая

Изготовлена по рецептуре специалистов комбината. Структура на срезе неоднородная с вкраплениями шпика диаметром до 3 мм. Приятный аромат средиземноморских трав.

Состав и основные компоненты:	говядина, шпик, свинина, соль, пряности, орегано
Тип оболочки:	фиброуз
Вид продукта:	прямой батон формой в виде мешочка с декоративным швом внизу, диаметром до 60 мм, длиной до 300 мм
Масса нетто:	до 700 г
Срок и способ хранения:	до 15 сут. при t 0...+6°C; под вакуумом или в модифицированной атмосфере: целый батон - до 30 сут.; порционный кусок - до 20 сут.
Фасовка:	под вакуумом: порционный кусок 1/2 батона



### "Салами по-фински" колбаса полукопченая

Изготовлена по рецептуре специалистов комбината. Структура на срезе неоднородная с вкраплениями шпика диаметром до 4 мм. Преобладает вкус подкопченной свинины.

Состав и основные компоненты:	свинина, говядина, соль, пряности
Тип оболочки:	фиброскок
Вид продукта:	прямой батон диаметром 50 мм, длиной до 300 мм
Масса нетто:	до 500 г
Срок и способ хранения:	до 30 сут. при t 0...+6°C

## Полукопченые колбасы



### "Сервелат Классический" колбаса варено-копченая

Изготовлена по рецептуре специалистов комбината. Структура на срезе неоднородная с вкраплениями шпика до 4 мм. С ароматом кардамона и классическим нежным вкусом.

Состав и основные компоненты:	говядина, шпик, филе куриное, соль, пряности
Тип оболочки:	вектор
Вид продукта:	прямой батон диаметром до 55 мм, длиной до 250 мм
Масса нетто:	стандартный вес 500 ± 15 г
Срок и способ хранения:	до 15 сут. при t 0...+6°C; в искусственной оболочке - до 30 сут.



### "Говяжья" колбаса полукопченая

Изготовлена по рецептуре специалистов комбината. Структура на срезе неоднородная темно-красного цвета. Насыщенный вкус говядины сочетающийся с легким ароматом кориандра.

Состав и основные компоненты:	говядина, соль, чеснок, кориандр
Тип оболочки:	натуральная оболочка - черева свиная
Вид продукта:	слегка изогнутый батончик диаметром до 45 мм, длиной до 200 мм
Масса нетто:	до 250 г
Срок и способ хранения:	до 15 сут. при t 0...+6°C в модифицированной атмосфере - до 30 сут. под вакуумом или в модифицированной атмосфере: батон целиком
Фасовка:	

### "Салями с ромом" колбаса полукопченая

Изготовлена по рецептуре специалистов комбината. Структура на срезе неоднородная с вкраплениями шпика диаметром до 3 мм. Выраженный аромат рома.

Состав и основные компоненты:	говядина, шпик, свинина, соль, перец, паприка, ром, пряности
Тип оболочки:	фиброуз
Вид продукта:	прямой батон формой в виде мешочка с декоративным швом внизу, диаметром до 60 мм, длиной до 300 мм
Масса нетто:	до 700 г
Срок и способ хранения:	до 15 сут. при t 0...+6°C; под вакуумом или модифицированной атмосфере: цельный батон - до 30 сут.; порционный кусок - до 20 сут.
Фасовка:	под вакуумом: порционный кусок 1/2 батона

## Колбаски для барбекю



### "Гурман" колбаски полукопченые

Изготовлены по рецептуре специалистов комбината. Структура на срезе неоднородная. Приятный аромат пряностей и копчения.

Состав и основные компоненты:	свинина, грудка свиная, соль, пряности
Тип оболочки:	натуральная оболочка - черева свиная
Вид продукта:	слегка изогнутые батончики длиной до 14 см
Масса нетто:	до 100 г
Срок и способ хранения:	под вакуумом при t +2...+6°C - до 30 сут.
Фасовка:	под вакуумом: 4 шт. - 350-400 г



### "Шашлычные" колбаски полукопченые

Изготовлены по рецептуре специалистов комбината. Структура на срезе неоднородная с кусочками свинины, размером до 6 мм. Тонкий приятный аромат пряностей и копчения.

Состав и основные компоненты:	свинина, говядина, лук, соль, уксус, пряности
Тип оболочки:	натуральная оболочка - черева свиная
Вид продукта:	слегка изогнутые батончики длиной до 13 см
Масса нетто:	до 100 г
Срок и способ хранения:	под вакуумом при t +2...+6°C - до 30 сут.
Фасовка:	под вакуумом: 4 шт. - 350-400 г



## "Сервелат Швейцарский" колбаса варено-копченая

Изготовлена по рецептуре специалистов комбината. Структура на срезе неоднородная с вкраплениями шпика диаметром до 3 мм. Неповторимый, в меру копченый вкус с легким ароматом пряностей и перца.

Состав и основные компоненты:	свинина, говядина, соль, пряности
Тип оболочки:	фиброуз
Вид продукта:	слегка изогнутый батон с поперечными перевязками диаметром до 60 мм, длиной до 300 мм
Масса нетто:	до 700 г
Срок и способ хранения:	до 15 сут. при t 0...+6°C; под вакуумом или в модифицированной атмосфере: целый батон - до 30 сут.; порционный кусок - до 20 сут.
Фасовка:	под вакуумом: порционный кусок 1/2 батона



## "Московская"

колбаса варено-копченая высший сорт, ГОСТ

Изготовлена по рецептуре ГОСТ 16290-86. Структура на срезе неоднородная с вкраплениями шпика диаметром до 6 мм. Классический продукт из высококачественной говядины с тонким ароматом перца и кардамона.

Состав и основные компоненты:	говядина высшего сорта, шпик, соль, перец черный, кардамон
Тип оболочки:	фиброуз
Вид продукта:	прямой батон диаметром 55 мм, длиной до 300 мм бордового цвета, сквозь оболочку видны кусочки шпика
Масса нетто:	до 700 г
Срок и способ хранения:	до 15 сут. при t +12...+15°C; под вакуумом или в модифицированной атмосфере при t 0...+6°C: целый батон - до 30 сут.; порционный кусок - до 20 сут.
Фасовка:	под вакуумом: порционный кусок 1/2 батона



## "Сервелат"

колбаса варено-копченая высший сорт, ГОСТ

Изготовлена по рецептуре ГОСТ 16290-86. Структура на срезе неоднородная с вкраплениями шпика диаметром до 3 мм. Традиционный продукт из мяса высшего сорта с обволакивающим ароматом перца и кардамона.

Состав и основные компоненты:	свинина и говядина высшего сорта, соль, перец черный, кардамон
Тип оболочки:	фиброуз
Вид продукта:	прямой батон диаметром 55 мм, длиной до 300 мм
Масса нетто:	до 700 г
Срок и способ хранения:	до 15 сут. при t +12...+15°C; под вакуумом или в модифицированной атмосфере при t 0...+6°C: целый батон - до 30 сут.; порционный кусок - до 20 сут.
Фасовка:	под вакуумом: порционный кусок 1/2 батона



## "Любительская"

колбаса варено-копченая первый сорт, ГОСТ

Изготовлена по рецептуре ГОСТ 16290-86. Структура на срезе неоднородная с вкраплениями шпика диаметром до 6 мм. С ароматом пряностей и мускатного ореха.

Состав и основные компоненты:	говядина, шпик, соль, перец черный, перец душистый, мускатный орех
Тип оболочки:	белковая
Вид продукта:	прямой батон диаметром до 60 мм, длиной до 300 мм
Масса нетто:	до 800 г
Срок и способ хранения:	до 15 сут. при t +12...+15°C; под вакуумом или в модифицированной атмосфере при t 0...+6°C: целый батон - до 30 сут.; порционный кусок - до 20 сут.



## "Венская"

колбаса варено-копченая

Изготовлена по рецептуре специалистов комбината. Структура на срезе неоднородная с вкраплениями шпика диаметром до 4 мм. Терпкий аромат пряностей.

Состав и основные компоненты:	говядина, шпик, филе куриное, соль, пряности
Тип оболочки:	фибросмок
Вид продукта:	прямой батон диаметром до 55 мм, длиной до 300 мм
Масса нетто:	большой батон - до 700 г, малый батон - стандартный вес 500 ± 15 г
Срок и способ хранения:	до 15 сут. при t 0...+6°C; в искусственной оболочке - до 30 сут. под вакуумом или в модифицированной атмосфере: целый батон - до 30 сут.; порционный кусок - до 20 сут.





## Сырокопченые колбасы

Искусство приготовления мясных блюд уходит корнями в глубину веков. Еще в далеком прошлом люди старались украсить или как-то оттенить вкус мясных изделий и продуктов, они месяцами вялили мясо, превращая его в подобие сырокопченой колбасы. Шли века, а люди все больше и больше совершенствовали процесс приготовления колбас. Так, в зависимости от географического положения, в разных частях мира появлялись различные рецепты колбас, которые более всего подходили для того или иного климата. Чтобы сохранить мясо в теплые месяцы, применялось копчение. Вероятно, так и появились сырокопченые колбасы.

Особенностью сырокопченых колбас, которых называют также твердокопчеными, является то, что они подвергаются копчению в сыром виде. Секрет вкуса этой колбасы - в специях. Подобрать нужный букет трав и пряностей очень трудно, чтобы этот вкус не потерялся и не пропал. В рецептуру этих колбас включаются не только специи, в некоторые добавляют вино или коньяк. Фарш готовится из говяжьего мяса высшего сорта, нежирной свинины, шпика, пряностей и специй, что позволяет добиться умеренного копченого аромата. Поверхность среза сырокопченых колбас всегда блестящая, иногда на ней выступают прозрачные аппетитные капли жира. Консистенция сырокопченых колбас твердая, плотная.

Сырокопченые колбасы - продукт самого длительного приготовления в колбасном деле. В технологическом отношении - это один из самых сложных мясных продуктов. По технологии производства сырокопченые колбасы термически не обрабатываются, а подвергаются холодному копчению, минуя процесс варки, а затем, длительной сушке. Естественное созревание сырокопченых колбас длится не менее 30 - 40 суток. Сырокопченые колбасы в семействе колбасных изделий - настоящие долгожители. Срок их годности исчисляется несколькими месяцами.

Сырокопченые колбасы, безусловно, являются украшением любого стола. Этот вид колбасных изделий отличаются изысканный вкус и высокий стандарт качества, которые по достоинству ценят истинные гурманы.

В ассортименте Малаховского мясокомбината представлены общепризнанные виды семейства сырокопченых колбас, такие как «Брауншвейгская», «Зернистая», «Столичная», «Советская» и другие, изготовленные по рецептуре ГОСТ. Пользуются постоянным спросом среди потребителей и колбасы, изготовленные по рецептурам наших специалистов - «Сервелат Парижский», «Флорентийская», «Элитная», «Варшавская» и др. В ассортименте также присутствуют оригинальные колбасы в декоративной обсыпке с пикантным вкусом и ароматом - «Престижная», «Алтайская», «Салями Парма».

Но несомненным хитом нашего мясокомбината является «Свиная» сырокопченая колбаса. Использование охлажденного сырья высшего сорта, натуральных специй и строгое следование правилам и принципам помогло нам в создании классического мясного шедевра.



### "Брауншвейгская" колбаса сырокопченая высший сорт, ГОСТ

Изготовлена по рецептуре ГОСТ 16131-86. Структура на срезе неоднородная, с крупными, диаметром до 6 мм, вкраплениями шпика. Традиционный сырокопченый деликатес с мясным вкусом и тонким ароматом мускатного ореха.

Состав и основные компоненты:	говядина и свинина высшего сорта, шпик, соль, перец черный, мускатный орех
Тип оболочки:	белковая
Вид продукта:	прямой батон бордового цвета, диаметром до 50 мм, длиной до 350 мм
Масса нетто:	большой батон - 500-550 г; малый батон - до 250 г; стандартный вес 250 ± 9 г
Срок и способ хранения:	до 120 сут. при t +12...+15°C; под вакуумом или в модифицированной атмосфере: целый батон - до 90 сут.; порционный кусок - до 60 сут.
Фасовка:	под вакуумом: порционный кусок 1/2 батона



### "Московская" колбаса сырокопченая высший сорт, ГОСТ

Изготовлена по рецептуре ГОСТ 16131-86. Структура на срезе неоднородная, с крупными, диаметром до 6 мм, вкраплениями шпика. Традиционный продукт из высококачественной говядины, приправленный пряным ароматом черного перца и кардамона.

Состав и основные компоненты:	говядина высшего сорта, шпик, соль, перец черный, кардамон
Тип оболочки:	белковая
Вид продукта:	прямой батон бордового цвета, диаметром до 50 мм, длиной до 350 мм
Масса нетто:	500-550 г
Срок и способ хранения:	до 120 сут. при t +12...+15°C; под вакуумом или в модифицированной атмосфере: целый батон - до 90 сут.; порционный кусок - до 60 сут.
Фасовка:	под вакуумом: порционный кусок 1/2 батона



### "Сервелат" колбаса сырокопченая высший сорт, ГОСТ

Изготовлена по рецептуре ГОСТ 16131-86. Структура на срезе неоднородная с мелкими, диаметром до 2 мм, вкраплениями шпика. Классический сырокопченый деликатесный продукт с ароматом мускатного ореха.

Состав и основные компоненты:	свинина и говядина высшего сорта, соль, перец черный, мускатный орех
Тип оболочки:	белковая
Вид продукта:	прямой батон бордового цвета, диаметром до 45 мм, длиной до 350 мм
Масса нетто:	большой батон - 400-450 г; малый батон - до 220 г; стандартный вес 220 ± 9 г
Срок и способ хранения:	до 120 сут. при t +12...+15°C; под вакуумом или в модифицированной атмосфере: целый батон - до 90 сут.; порционный кусок - до 60 сут.
Фасовка:	под вакуумом: порционный кусок 1/2 батона



### "Свиная" колбаса сырокопченая высший сорт, ГОСТ

Изготовлена по рецептуре ГОСТ 16131-86. Структура на срезе неоднородная, с крупными, диаметром до 12 мм, вкраплениями грудинки. Выраженный вкус свинины гармонично сочетается с букетом пряных специй и легким ароматом коньяка.

Состав и основные компоненты:	грудинка свиная, свинина высшего сорта, соль, коньяк, перец черный, чеснок
Тип оболочки:	белковая
Вид продукта:	прямой батон бордового цвета, диаметром до 50 мм, длиной до 350 мм
Масса нетто:	большой батон - 500-550 г; малый батон - до 300 г; стандартный вес 300 ± 9 г
Срок и способ хранения:	до 120 сут. при t +12...+15°C; под вакуумом или в модифицированной атмосфере: целый батон - до 90 сут.; порционный кусок - до 60 сут.
Фасовка:	под вакуумом: порционный кусок 1/2 батона



### "Зернистая" колбаса сырокопченая высший сорт, ГОСТ

Изготовлена по рецептуре ГОСТ 16131-86. Структура на срезе неоднородная с мелкими, диаметром до 2 мм, вкраплениями шпика. Особый вкус продукту придает сочетание говядины высшего сорта и шпика, с добавлением перца и чеснока.

Состав и основные компоненты:	говядина высшего сорта, шпик, соль, перец черный, перец красный
Тип оболочки:	белковая
Вид продукта:	прямой батон бордового цвета, диаметром до 45 мм, длиной до 350 мм
Масса нетто:	450-500 г
Срок и способ хранения:	до 120 сут. при t +12...+15°C; под вакуумом или в модифицированной атмосфере: целый батон - до 90 сут.; порционный кусок - до 60 сут.
Фасовка:	под вакуумом: порционный кусок 1/2 батона





## "Советская" колбаса сырокопченая высший сорт, ГОСТ

Изготовлена по рецептуре ГОСТ 16131-86. Структура на срезе неоднородная с мелкими, диаметром до 2 мм, вкраплениями шпика. Насыщенный вкус копченого мяса с легким ароматом коньяка и пряностей.

Состав и основные компоненты:	свинина и говядина высшего сорта, шпик, соль, коньяк, перец черный, перец душистый, кардамон
Тип оболочки:	белковая
Вид продукта:	прямой батон бордового цвета, диаметром до 45 мм, длиной до 350 мм
Масса нетто:	450-500 г
Срок и способ хранения:	до 120 сут. при t +12...+15°C; под вакуумом или в модифицированной атмосфере: целый батон - до 90 сут.; порционный кусок - до 60 сут.



## "Столичная" колбаса сырокопченая высший сорт, ГОСТ

Изготовлена по рецептуре ГОСТ 16131-86. Структура на срезе неоднородная с мелкими, диаметром до 2 мм, вкраплениями шпика. Традиционный продукт, сочетание пряных специй с нотками мускатного ореха придают классический вкус.

Состав и основные компоненты:	говядина и свинина высшего сорта, шпик, соль, коньяк, перец черный, перец душистый, мускатный орех
Тип оболочки:	белковая
Вид продукта:	прямой батон бордового цвета, диаметром до 45 мм, длиной до 350 мм
Масса нетто:	450-500 г
Срок и способ хранения:	до 120 сут. при t +12...+15°C; под вакуумом или в модифицированной атмосфере: целый батон - до 90 сут.; порционный кусок - до 60 сут.



## "Алтайская" колбаса сырокопченая

Изготовлена по рецептуре специалистов комбината. Структура на срезе неоднородная с мелкими, диаметром до 2 мм, вкраплениями шпика. Нежный вкус и аромат горных трав.

Состав и основные компоненты:	говядина, шпик, соль, пряности
Тип оболочки:	белковая
Вид продукта:	прямой батон бордового цвета, диаметром до 45 мм, длиной до 350 мм
Масса нетто:	450-500 г
Срок и способ хранения:	до 90 сут. при t +12...+15°C; под вакуумом или в модифицированной атмосфере: целый батон - до 90 сут.; порционный кусок - до 60 сут.



## "Флорентийская" колбаса сырокопченая

Изготовлена по рецептуре специалистов комбината. Структура на срезе неоднородная с мелкими, диаметром до 2 мм, вкраплениями шпика. Насыщенный мясной вкус, приправленный пикантным ароматом итальянских пряностей.

Состав и основные компоненты:	говядина, шпик, свинина, соль, пряности
Тип оболочки:	белковая
Вид продукта:	прямой батон бордового цвета, диаметром до 45 мм, длиной до 350 мм
Масса нетто:	450-500 г
Срок и способ хранения:	до 90 сут. при t +12...+15°C; под вакуумом или в модифицированной атмосфере: целый батон - до 90 сут.; порционный кусок - до 60 сут.



## "Любительская" колбаса сырокопченая первый сорт, ГОСТ

Изготовлена по рецептуре ГОСТ 16131-86. Структура на срезе неоднородная с крупными, диаметром до 6 мм, вкраплениями грудки. Аромат душистого перца и мускатного ореха.

Состав и основные компоненты:	говядина, грудка свинья, соль, перец черный, перец душистый, мускатный орех
Тип оболочки:	белковая
Вид продукта:	прямой батон бордового цвета, диаметром до 50 мм, длиной до 350 мм
Масса нетто:	500-550 г
Срок и способ хранения:	до 120 сут. при t +12...+15°C; под вакуумом или в модифицированной атмосфере: целый батон - до 90 сут.; порционный кусок - до 60 сут.
Фасовка:	под вакуумом: порционный кусок 1/2 батона



## "Майкопская" колбаса сырокопченая высший сорт, ГОСТ

Изготовлена по рецептуре ГОСТ 16131-86. Структура на срезе неоднородная с мелкими, диаметром до 2 мм, вкраплениями шпика. Легкий аромат коньяка с нотками мускатного ореха.

Состав и основные компоненты:	свинина высшего сорта, соль, коньяк, перец черный, перец душистый, мускатный орех
Тип оболочки:	белковая
Вид продукта:	прямой батон бордового цвета, диаметром до 45 мм, длиной до 350 мм
Масса нетто:	большой батон - 450-500 г; малый батон - до 220 г; стандартный вес 220 ± 9 г
Срок и способ хранения:	до 120 сут. при t +12...+15°C; под вакуумом или в модифицированной атмосфере: целый батон - до 90 сут.; порционный кусок - до 60 сут.
Фасовка:	под вакуумом: порционный кусок 1/2 батона



## "Элитная" колбаса сырокопченая

Изготовлена по рецептуре специалистов комбината. Структура на срезе неоднородная с мелкими, диаметром до 2 мм, вкраплениями шпика. Нежный вкус с легким ароматом пряностей.

Состав и основные компоненты:	говядина, грудка свинья, соль, пряности
Тип оболочки:	белковая
Вид продукта:	прямой батон бордового цвета, диаметром до 45 мм, длиной до 350 мм
Масса нетто:	450-500 г
Срок и способ хранения:	до 90 сут. при t +12...+15°C; под вакуумом или в модифицированной атмосфере: целый батон - до 90 сут.; порционный кусок - до 60 сут.
Фасовка:	под вакуумом: порционный кусок 1/2 батона



## "Сервелат Альпийский" колбаса сырокопченая

Изготовлена по рецептуре специалистов комбината. Структура на срезе неоднородная с мелкими, диаметром до 2 мм, вкраплениями шпика. Тонкий аромат альпийских трав в сочетании с насыщенным мясным вкусом.

Состав и основные компоненты:	говядина, шпик, соль, пряности
Тип оболочки:	белковая
Вид продукта:	прямой батон бордового цвета, диаметром до 45 мм, длиной до 350 мм
Масса нетто:	большой батон - 400-450 г; малый батон - до 220 г; стандартный вес 220 ± 9 г
Срок и способ хранения:	до 90 сут. при t +12...+15°C; под вакуумом или в модифицированной атмосфере: целый батон - до 90 сут.; порционный кусок - до 60 сут.
Фасовка:	под вакуумом: порционный кусок 1/2 батона

**"Деликатес"**  
колбаса сыровяленая

Изготовлена по рецептуре специалистов комбината. Структура на срезе неоднородная, с крупными кусочками мяса до 5 мм. Элитный деликатес для любителей сыровяленого мяса с тонким ароматом восточных пряностей.

Состав и основные компоненты:	грудка свиная, свинина, соль, пряности
Тип оболочки:	белковая
Вид продукта:	прямой прессованный батон бордового цвета длиной до 350 мм
Масса нетто:	до 420 г
Срок и способ хранения:	до 30 сут. при t +12...+15°C; под вакуумом или в модифицированной атмосфере: целый батон - до 90 сут.; порционный кусок - до 60 сут.



**"Еврейская Пикантная"**  
колбаса сырокопченая

Изготовлена по рецептуре специалистов комбината. Структура на срезе неоднородная. Оригинальный сырокопченый продукт из высококачественной говядины с привкусом и ароматом перца и чеснока.

Состав и основные компоненты:	говядина, шпик, соль, пряности, чеснок
Тип оболочки:	белковая
Вид продукта:	прямой батон бордового цвета, диаметром до 45 мм, длиной до 350 мм
Масса нетто:	300-350 г
Срок и способ хранения:	до 120 сут. при t +12...+15°C; под вакуумом или в модифицированной атмосфере: целый батон - до 90 сут.; порционный кусок - до 60 сут.

**"Вестфалия"**  
колбаса сырокопченая

Изготовлена по рецептуре специалистов комбината. Структура на срезе неоднородная. Деликатес элитного класса с насыщенным вкусом и тонким ароматом тмина.

Состав и основные компоненты:	свинина, соль, пряности
Тип оболочки:	белковая
Вид продукта:	прямой прессованный батон бордового цвета длиной 350 мм
Масса нетто:	до 450 г
Срок и способ хранения:	до 120 сут. при t +12...+15°C; под вакуумом или в модифицированной атмосфере: целый батон - до 90 сут.; порционный кусок - до 60 сут.



**"Таймырская"**  
колбаса сырокопченая из оленины

Изготовлена по рецептуре специалистов комбината. Структура на срезе неоднородная с мелкими, диаметром до 2 мм, вкраплениями шпика. Оригинальный деликатес для любителей экзотики из охлажденной оленины, приправленной специями.

Состав и основные компоненты:	оленина, шпик, соль, чеснок, кориандр, перец черный
Тип оболочки:	белковая
Вид продукта:	прямой батон бордового цвета, диаметром до 50 мм, длиной до 250 мм
Масса нетто:	до 320 г
Срок и способ хранения:	до 120 сут. при t +12...+15°C; под вакуумом или в модифицированной атмосфере: целый батон - до 90 сут.; порционный кусок - до 60 сут.

**"Пепперони"**  
колбаса сырокопченая

Изготовлена по рецептуре специалистов комбината. Структура на срезе неоднородная с мелкими, диаметром до 2 мм, вкраплениями шпика. Насыщенный вкус перца чили и легкое послевкусие сладкой паприки. Идеально для приготовления пиццы.

Состав и основные компоненты:	говядина, шпик, свинина, соль, паприка, пряности
Тип оболочки:	белковая
Вид продукта:	прямой батон бордового цвета, диаметром до 45 мм, длиной до 350 мм
Масса нетто:	450-500 г
Срок и способ хранения:	до 90 сут. при t +12...+15°C; под вакуумом или в модифицированной атмосфере: целый батон - до 90 сут.; порционный кусок - до 60 сут.



### "Престижная" в обсыпке колбаса сырокопченая

Изготовлена по рецептуре специалистов комбината. Выпускается в декоративной обсыпке. Структура на срезе неоднородная с крупными, диаметром до 4 мм, вкраплениями грудинки. Приятный привкус зеленой и красной паприки.

Состав и основные компоненты:	говядина, шпик, свинина, декоративная обсыпка (паприка зеленая и красная, лук сушеный), соль, пряности
Тип оболочки:	декоративная обсыпка
Вид продукта:	прямой батон в крупной декоративной обсыпке, диаметром до 55 мм, длиной до 400 мм
Масса нетто:	большой батон - до 600 г; малый батон - до 220 г
Срок и способ хранения:	до 30 сут, при t +12...+15°C; в модифицированной атмосфере при t +2...+6°C: целый батон - до 30 сут.
Фасовка:	в модифицированной атмосфере: батон целиком



### "Салями Парма" в сыре со специями колбаса сырокопченая

Изготовлена по рецептуре специалистов комбината. Выпускается в съедобной сырной обсыпке. Структура на срезе неоднородная с мелкими, диаметром до 2 мм, вкраплениями шпика. Оригинальный продукт сочетающий вкус сырокопченого мяса и экзотического сыра.

Состав и основные компоненты:	говядина, свинина, шпик, съедобная сырная обсыпка, декоративная обсыпка (паприка зеленая и красная, лук, горчичное семя), соль, пряности
Тип оболочки:	сырная обсыпка со специями
Вид продукта:	прямой батон покрытый съедобной сырной обсыпкой, диаметром до 50 мм, длиной до 400 мм
Масса нетто:	до 560 г
Срок и способ хранения:	до 30 сут, при t +12...+15°C; в модифицированной атмосфере при t +2...+6°C: целый батон - до 30 сут.
Фасовка:	в модифицированной атмосфере: батон целиком



### "Сибирская" прессованная колбаса сырокопченая

Изготовлена по рецептуре специалистов комбината. Структура на срезе неоднородная с мелкими, диаметром до 2 мм, вкраплениями шпика. Легкий аромат кардамона.

Состав и основные компоненты:	говядина, шпик, соль, пряности
Тип оболочки:	белковая
Вид продукта:	прямой батон квадратного сечения бордового цвета, длиной до 350 мм
Масса нетто:	450-500 г
Срок и способ хранения:	до 90 сут, при t +12...+15°C; под вакуумом или в модифицированной атмосфере: целый батон - до 90 сут.; порционный кусок - до 60 сут.
Фасовка:	под вакуумом: порционный кусок 1/2 батона



### "Алтайская" в обсыпке колбаса сырокопченая

Изготовлена по рецептуре специалистов комбината. Выпускается в декоративной обсыпке. Структура на срезе неоднородная с мелкими, диаметром до 2 мм, вкраплениями шпика. Приятный привкус сладкого зеленого и красного перца.

Состав и основные компоненты:	говядина, шпик, декоративная обсыпка (паприка зеленая и красная, лук, горчичное семя, тмин), соль, пряности
Тип оболочки:	декоративная обсыпка
Вид продукта:	прямой батон в мелкой декоративной обсыпке, диаметром до 50 мм, длиной до 400 мм
Масса нетто:	большой батон - до 500 г; малый батон - до 220 г
Срок и способ хранения:	до 30 сут, при t +12...+15°C; в модифицированной атмосфере при t +2...+6°C: целый батон - до 30 сут.
Фасовка:	в модифицированной атмосфере: батон целиком



### Суджук "Элиста" колбаса сырокопченая

Изготовлена по рецептуре специалистов комбината. Структура на срезе плотная. Деликатес из подвяленной говядины со специально подобранным букетом пряностей.

Состав и основные компоненты:	говядина, жир говяжий, соль, пряности
Тип оболочки:	белковая
Вид продукта:	прямой батон квадратного сечения бордового цвета, длиной до 350 мм
Масса нетто:	до 350 г
Срок и способ хранения:	до 90 сут, при t +12...+15°C; под вакуумом или в модифицированной атмосфере: целый батон - до 90 сут.; порционный кусок - до 60 сут.





**"Салями Зернистая"**  
колбаса сырокопченая

Изготовлена по рецептуре специалистов комбината. Структура на срезе неоднородная с мелкими, диаметром до 2 мм, вкраплениями шпика. Насыщенный сочный вкус с оригинальным букетом пряностей.

Состав и основные компоненты:	говядина, шпик, соль, пряности
Тип оболочки:	белковая
Вид продукта:	прямой батон бордового цвета, диаметром до 45 мм, длиной до 350 мм
Масса нетто:	большой батон - 400-450 г; малый батон - до 220 г; стандартный вес 220 ± 9 г
Срок и способ хранения:	до 120 сут. при t +12...+15°C; под вакуумом или в модифицированной атмосфере: целый батон - до 90 сут.; порционный кусок - до 60 сут.



**"Сервелат Парижский"**  
колбаса сырокопченая

Изготовлена по рецептуре специалистов комбината. Структура на срезе неоднородная с мелкими, диаметром до 2 мм, вкраплениями шпика. Нежный вкус с тонким ароматом прованских трав.

Состав и основные компоненты:	шпик, говядина, свинина, соль, пряности
Тип оболочки:	белковая
Вид продукта:	прямой батон бордового цвета, диаметром до 45 мм, длиной до 350 мм
Масса нетто:	большой батон - 400-450 г; малый батон - до 220 г; стандартный вес 220 ± 9 г
Срок и способ хранения:	до 120 сут. при t +12...+15°C; под вакуумом или в модифицированной атмосфере: целый батон - до 90 сут.; порционный кусок - до 60 сут.



**"Арбатская"**  
колбаса сырокопченая

Изготовлена по рецептуре специалистов комбината. Структура на срезе неоднородная с крупными, диаметром до 6 мм, вкраплениями шпика. Насыщенный мясной вкус с нотками чеснока и горчицы.

Состав и основные компоненты:	говядина, шпик, свинина, соль, пряности, горчица, чеснок
Тип оболочки:	белковая
Вид продукта:	прямой батон бордового цвета, диаметром до 50 мм, длиной до 350 мм
Масса нетто:	500-550 г
Срок и способ хранения:	до 120 сут. при t +12...+15°C



**"Звездная"**  
колбаса сырокопченая

Изготовлена по рецептуре специалистов комбината. Структура на срезе неоднородная с крупными, диаметром до 5 мм, вкраплениями шпика. "Дуэт" говядины и свинины придает продукту одновременно плотную и сочную консистенцию сообщающая вкус и запах ветчины.

Состав и основные компоненты:	говядина, свинина, шпик, соль, пряности
Тип оболочки:	белковая
Вид продукта:	прямой батон бордового цвета, диаметром до 50 мм, длиной до 350 мм
Масса нетто:	500-550 г
Срок и способ хранения:	до 120 сут. при t +12...+15°C

## Колбаски Охотничьи



**"Салями Столичная"**  
колбаса сырокопченая

Изготовлена по рецептуре специалистов комбината. Структура на срезе неоднородная с мелкими, диаметром до 2 мм, вкраплениями шпика. Насыщенный мясной вкус, оригинальные специи делают продукт идеальным для приготовления пиццы, салатов и бутербродов.

Состав и основные компоненты:	говядина, шпик, свинина, соль, пряности
Тип оболочки:	белковая
Вид продукта:	прямой батон бордового цвета, диаметром до 45 мм, длиной до 200 мм
Масса нетто:	малый батон - до 220 г; стандартный вес 220 ± 9 г
Срок и способ хранения:	до 120 сут. при t +12...+15°C; под вакуумом или в модифицированной атмосфере: целый батон - до 90 сут.; порционный кусок - до 60 сут.



**"Варшавская"**  
колбаса сырокопченая

Изготовлена по рецептуре специалистов комбината. Структура на срезе неоднородная с мелкими, диаметром до 2 мм, вкраплениями шпика. Аппетитные пряности придают продукту приятный оригинальный вкус.

Состав и основные компоненты:	говядина, шпик, соль, пряности, чеснок
Тип оболочки:	белковая
Вид продукта:	прямой батон бордового цвета, диаметром до 45 мм, длиной до 200 мм
Масса нетто:	малый батон - до 220 г; стандартный вес 220 ± 9 г
Срок и способ хранения:	до 120 сут. при t +12...+15°C; под вакуумом или в модифицированной атмосфере: целый батон - до 90 сут.; порционный кусок - до 60 сут.



**"Охотничьи"**  
колбаски сырокопченые

Изготовлены по рецептуре специалистов комбината. Структура на срезе неоднородная с мелкими, диаметром до 2 мм, вкраплениями шпика. Мини-колбаски со структурой салями с оригинальным копченым вкусом и насыщенным ароматом.

Состав и основные компоненты:	свинина, шпик, говядина, соль, пряности
Тип оболочки:	съедобная коллагеновая оболочка
Вид продукта:	прямые, тонкие батончики, диаметром 19 мм, длиной не более 150 мм
Масса нетто:	до 22 г
Срок и способ хранения:	под вакуумом при t +2...+6°C - до 90 сут.
Фасовка:	под вакуумом (стандартный вес): 9 шт. - 200 ± 9 г



**"Охотничьи"**  
колбаски сырокопченые из оленины

Изготовлены по рецептуре специалистов комбината. Структура на срезе неоднородная с мелкими, диаметром до 2 мм, вкраплениями шпика. Оригинальный вкус в сочетании с пряностями для любителей экзотики.

Состав и основные компоненты:	оленина, шпик, соль, пряности
Тип оболочки:	съедобная коллагеновая оболочка
Вид продукта:	прямые, тонкие батончики, диаметром 19 мм, длиной не более 150 мм
Масса нетто:	до 22 г
Срок и способ хранения:	под вакуумом при t +2...+6°C - до 90 сут.
Фасовка:	под вакуумом (стандартный вес): 9 шт. - 200 ± 9 г

## Паштеты

Все мы знакомы с таким блюдом, как паштет. Самые распространенные паштеты – печеночные. О целебных свойствах блюд из печени животных знали еще в Древнем Египте. Задолго до открытия витамина А великий Авиценна в «Каноне врачебной науки» (1025г.) писал: «Сок козьей печени дается от куриной слепоты - в пище или в мази».

За право считаться родиной паштета по сей день спорят Франция и Германия. Одни утверждают, что родина паштета – Гасконь и Перигор, другие возражают и называют Эльзас и Лотарингию. Называется он везде по-разному. Во Франции - pate, в Италии - pasticcio, по-немецки это звучит как pastete. Но суть у этого блюда одна - очень мелко изрубленный и протертый в пасту основной продукт с добавлением ароматных ингредиентов и специй. Паштет отличается изысканностью, нежнейшей консистенцией и разнообразием вкусов.

Паштет идеален для бутерброда, но его можно подавать и как самостоятельное блюдо на тарелке, предварительно нарезав ломтиками, в специальных порционных мисочках или в корзинках из теста. Паштет является идеальным решением для завтрака, фуршета или пикника.



### "Деликатесный Грибной" паштет

Изготовлен по рецептуре специалистов комбината. Продукт с приятным ароматом и вкусом. В равномерно перемешанной однородной массе присутствуют кусочки грибов.

Состав и основные компоненты:	свинина, печень свиная, соль, грибы, пряности
Тип оболочки:	полиамидная
Вид продукта:	маркированные батончики диаметром до 60 мм, длиной до 130 мм
Масса нетто:	стандартный вес 200 ± 5 г
Срок и способ хранения:	до 30 сут. при t +2...+4°C



### "Деликатесный Луковый" паштет

Изготовлен по рецептуре специалистов комбината. Аромат и вкус свойственные данному виду продукта. В равномерно перемешанной, однородной массе допускается наличие мелкоизмельченного лука.

Состав и основные компоненты:	свинина, печень говяжья, лук репчатый, пряности, соль
Тип оболочки:	полиамидная
Вид продукта:	маркированные батончики диаметром до 60 мм, длиной до 130 мм
Масса нетто:	стандартный вес 200 ± 5 г
Срок и способ хранения:	до 30 сут. при t +2...+4°C



### "Деликатесный Нежный" паштет

Изготовлен по рецептуре специалистов комбината. Консистенция мажущаяся, нежная. Продукт с приятным нежным вкусом и ароматом.

Состав и основные компоненты:	свинина, печень говяжья, пряности, лук
Тип оболочки:	полиамидная
Вид продукта:	маркированные батончики диаметром до 60 мм, длиной до 130 мм
Масса нетто:	стандартный вес 200 ± 5 г
Срок и способ хранения:	до 30 сут. при t +2...+4°C



### "Деликатесный с Паприкой" паштет

Изготовлен по рецептуре специалистов комбината. Приятный вкус и ярко выраженный аромат паприки, свойственный данному виду продукта.

Состав и основные компоненты:	свинина, печень свиная, паприка, соль, лук, пряности
Тип оболочки:	полиамидная
Вид продукта:	маркированные батончики диаметром до 60 мм, длиной до 130 мм
Масса нетто:	стандартный вес 200 ± 5 г
Срок и способ хранения:	до 30 сут. при t +2...+4°C



## Снеки

С английского «snack» переводится как «легкая закуска» – это натуральные, питательные сухие продукты, полностью готовые к употреблению, которыми можно быстро перекусить между основными приемами пищи. Снеки сделаны таким образом, чтобы их можно было быстро съесть на ходу и получить удовольствие от вкуса.

В разное время, в разных странах и у разных народов совершенно непохожие продукты определяются одним и тем же понятием – снек. Само понятие «снек» пришло в наш деловой оборот совсем недавно – в середине 90-х годов прошлого века. Согласно международной классификации, все снеки можно разделить на две глобальные группы: сладкие и острые. К острым снекам традиционно относят чипсы, орехи, соленый попкорн, сушеный сыр, закуски на основе мяса и морепродуктов.

Современные интеграционные процессы на международном продовольственном рынке способствовали тому, что под определение снеки попали не только малоценные для организма закуски, но и ценные, полезные для организма, продукты питания. Таковыми являются представленные здесь снековые линейки «Бавария» и «МЯС&КО».

Мы предлагаем уникальный продукт, которому нет аналогов на современном российском рынке снеков. Сыровяленая мясная солонка «МЯС&КО» не содержит искусственных добавок, красителей и консервантов, вырабатывается из охлажденного мяса с собственного убойного цеха. Вначале охлажденное до нужной температуры мясо нарезают вдоль волокон тонкими пластами, шириной не толще 1 см. Подготовленное мясо в специальных емкостях выдерживают в посоле до 5 дней. Далее мясо, нарезанное тонкими полосками, сдабривается пряностями, наполняясь неповторимым ароматом.

Следующим этапом мясная солонка выносится в темное, хорошо проветриваемое помещение, где вялится в естественных условиях при температуре 12-16°C от недели до 10 дней. Готовую мясную солонку упаковывают в специальные пакеты с газовой атмосферой для большей сохранности продукта.

Сырокопченые снеки «Бавария» представляют собой мини-колбаски с насыщенным копченым вкусом. Представлены в двух вариантах: традиционном и для любителей пикантных вкусов, с чесноком. Являются отличной закуской к пиву и незаменимым продуктом для моментального утоления голода, что называется «на бегу».







### Снеки сырокопченые "Бавария" с чесноком

Изготовлены по рецептуре специалистов комбината. Мясные снеки в форме колбасок с ароматом чеснока.

Состав и основные компоненты:	говядина, шпик, свинина, соль, специи
Вид продукта:	прямые тонкие батончики диаметром 19 мм, длиной не более 4 см
Масса нетто:	упаковка стандартного веса 65 ± 4,5 г
Срок и способ хранения:	до 45 сут. при t +2...+6°C
Фасовка:	в модифицированной атмосфере

### Снеки сырокопченые "Бавария" традиционные

Изготовлены по рецептуре специалистов комбината. Мясные снеки в форме мини-колбасок со структурой салами с классическим вкусом и ароматом специй.

Состав и основные компоненты:	говядина, шпик, свинина, соль, специи
Вид продукта:	прямые тонкие батончики диаметром 19 мм, длиной не более 4 см
Масса нетто:	упаковка стандартного веса 65 ± 4,5 г
Срок и способ хранения:	до 45 сут. при t +2...+6°C
Фасовка:	в модифицированной атмосфере



### Мясная соломка из оленины сыровяленая

Изготовлена по рецептуре специалистов комбината. Сыровяленое мясо, нарезанное в форме тонкой соломки из оленины, приправленной ароматными специями.

Состав и основные компоненты:	оленина, соль, специи
Вид продукта:	кусочки мяса нарезанные тонкой соломкой
Масса нетто:	упаковка стандартного веса 35 г ± 9%
Срок и способ хранения:	до 4 мес. при t 0...+24°C
Фасовка:	в модифицированной атмосфере



### Мясная соломка из свинины сыровяленая

Изготовлена по рецептуре специалистов комбината. Сыровяленое мясо, нарезанное в форме тонкой соломки с классическим вкусом свинины.

Состав и основные компоненты:	свинина, соль, специи
Вид продукта:	кусочки мяса нарезанные тонкой соломкой
Масса нетто:	упаковка стандартного веса 35 г ± 9%
Срок и способ хранения:	до 4 мес. при t 0...+24°C
Фасовка:	в модифицированной атмосфере

### Мясная соломка из свинины со специями сыровяленая

Изготовлена по рецептуре специалистов комбината. Сыровяленое мясо, нарезанное в форме тонкой соломки с пикантным ароматом специй.

Состав и основные компоненты:	свинина, соль, специи
Вид продукта:	кусочки мяса нарезанные тонкой соломкой
Масса нетто:	упаковка стандартного веса 35 г ± 9%
Срок и способ хранения:	до 4 мес. при t 0...+24°C
Фасовка:	в модифицированной атмосфере

140030 РОССИЯ  
МОСКОВСКАЯ ОБЛ.,  
ЛЮБЕРЕЦКИЙ Р-Н,  
ПОС. МАЛАХОВКА-ОВРАЖКИ,  
УЛ. МАЯКОВСКОГО, 18-А  
ТЕЛ.: (495) 661-08-27  
ФАКС: (495) 501-54-54  
[WWW.MALANOVSKIY.RU](http://WWW.MALANOVSKIY.RU)



