

## Прайс-лист – Мясные продукты традиционные Günter's



| №  | Наименование                | Единица измерения | Диаметр, форма, вес | Цена без учета НДС 10%, руб/кг | Цена с учетом НДС 10%, руб/кг | Срок годности, условия хранения | Рекомендации по употреблению | Состав   |
|--|-----------------------------|-------------------|---------------------|--------------------------------|-------------------------------|---------------------------------|------------------------------|--|
| <b>1. Колбасы горячего копчения, варено-копченые</b> |                             |                   |                     |                                |                               |                                 |                              |  |
| 1  | Венская Премиум             | кг                | 90 мм               | 540                            | 594,00                        | 25 суток при 0°C...+6°C         | Готова к употреблению        | Свинина, говядина, соль морская, специи и пряности |
| 1.2.   | Венская Премиум, нарезка    | упак.             | 90 мм, 150 г        | 109                            | 119,90                        | 15 суток при 0°C...+6°C         | Готова к употреблению        | Свинина, говядина, соль морская, специи и пряности |
| 1.3.   | Венская Премиум, нарезка    | кг                | 90 мм, 500 г        | 580                            | 638,00                        | 25 суток при 0°C...+6°C         | Готова к употреблению        | Свинина, говядина, соль морская, специи и пряности |
| 2  | Тирольская Премиум          | кг                | 90 мм               | 540                            | 594,00                        | 25 суток при 0°C...+6°C         | Готова к употреблению        | Свинина, говядина, соль морская, специи и пряности |
| 2.2.   | Тирольская Премиум, нарезка | упак.             | 90 мм, 150 г        | 109                            | 119,90                        | 15 суток при 0°C...+6°C         | Готова к употреблению        | Свинина, говядина, соль морская, специи и пряности |
| 2.3.   | Тирольская Премиум, нарезка | кг                | 90 мм, 500 г        | 580                            | 638,00                        | 25 суток при 0°C...+6°C         | Готова к употреблению        | Свинина, говядина, соль морская, специи и пряности |
| 3  | Польская Премиум            | кг                | 90 мм               | 540                            | 594,00                        | 25 суток при 0°C...+6°C         | Готова к употреблению        | Свинина, говядина, соль морская, специи и пряности |
| 3.1.   | Польская Премиум, нарезка   | упак.             | 90 мм, 150 г        | 109                            | 119,90                        | 15 суток при 0°C...+6°C         | Готова к употреблению        | Свинина, говядина, соль морская, специи и пряности |
| 3.2.   | Польская Премиум, нарезка   | кг                | 90 мм, 500 г        | 580                            | 638,00                        | 25 суток при 0°C...+6°C         | Готова к употреблению        | Свинина, говядина, соль морская, специи и пряности |

|                                    |  |       |              |     |        |                         |                       |  |
|------------------------------------|--|-------|--------------|-----|--------|-------------------------|-----------------------|--|
| 4                                  | Кульминатор Премиум                    | кг    | 90 мм        | 540 | 594,00 | 25 суток при 0°C...+6°C | Готова к употреблению | Свинина, говядина, соль пищевая, специи и пряности             |
| 4.2.                               | Кульминатор Премиум, нарезка           | упак. | 90 мм, 150 г | 109 | 119,90 | 15 суток при 0°C...+6°C | Готова к употреблению | Свинина, говядина, соль пищевая, специи и пряности             |
| 4.3.                               | Кульминатор Премиум, нарезка           | кг    | 90 мм, 500 г | 580 | 638,00 | 25 суток при 0°C...+6°C | Готова к употреблению | Свинина, говядина, соль пищевая, специи и пряности             |
| 5                                  | Эментальская Премиум                   | кг    | 90 мм        | 690 | 759,00 | 25 суток при 0°C...+6°C | Готова к употреблению | Свинина, сыр, говядина, соль морская, специи и пряности        |
| <b>2. Полукопченые колбасы</b>     |  |       |              |     |        |                         |                       |  |
|                                    | ...                                    | кг    |              |     |        |                         |                       | ...  |
| <b>3. Вареные колбасы, сосиски</b> |  |       |              |     |        |                         |                       |  |
| 6                                  | Бургундская Премиум                    | кг    | 90 мм        | 520 | 572,00 | 20 суток при 0°C...+6°C | Готова к употреблению | Свинина, говядина, шпик, соль морская, специи и пряности       |
| 6.2.                               | Бургундская Премиум, нарезка           | упак. | 90 мм, 150 г | 99  | 108,90 | 12 суток при 0°C...+6°C | Готова к употреблению | Свинина, говядина, шпик, соль морская, специи и пряности       |
| 6.3.                               | Бургундская Премиум, нарезка           | кг    | 90 мм, 500 г | 560 | 616,00 | 20 суток при 0°C...+6°C | Готова к употреблению | Свинина, говядина, шпик, соль морская, специи и пряности       |
| 7                                  | Македонская Премиум с грибами          | кг    | 90 мм        | 520 | 572,00 | 20 суток при 0°C...+6°C | Готова к употреблению | Свинина, шампиньоны, говядина, соль морская, специи и пряности |
| 7.2.                               | Македонская Премиум с грибами, нарезка | упак. | 90 мм, 150 г | 99  | 108,90 | 12 суток при 0°C...+6°C | Готова к употреблению | Свинина, шампиньоны, говядина, соль морская, специи и пряности |
| 7.3.                               | Македонская Премиум с грибами, нарезка | кг    | 90 мм, 500 г | 560 | 616,00 | 20 суток при 0°C...+6°C | Готова к употреблению | Свинина, говядина, шампиньоны, соль морская, специи и пряности |
| 8                                  | Мортаделла Премиум с языком            | кг    | 90 мм        | 520 | 572,00 | 20 суток при 0°C...+6°C | Готова к употреблению | Свинина, говядина, язык, шпик, соль морская, специи и пряности |

|                   |                                      |       |                          |     |        |                         |   |  |
|-------------------|--------------------------------------|-------|--------------------------|-----|--------|-------------------------|---|--|
| 8.2.              | Мортаделла Премиум с языком, нарезка | упак. | 90 мм, 150 г             | 99  | 108,90 | 12 суток при 0°C...+6°C | Готова к употреблению                     | Свинина, язык, говядина, шпик, соль морская, специи и пряности     |
| 8.3.              | Мортаделла Премиум с языком, нарезка | кг    | 90 мм, 500 г             | 560 | 616,00 | 20 суток при 0°C...+6°C | Готова к употреблению                     | Свинина, язык, говядина, шпик, соль морская, специи и пряности     |
| 9                 | Венские Премиум сосиски              | кг    | 60 г, 22 мм, б/ч         | 495 | 544,50 | 20 суток при 0°C...+6°C | Разогреть в горячей воде до +80°C         | Говядина, свинина, шпик, вода, соль, специи и пряности             |
| 10                | Дебреценские Премиум сосиски         | кг    | 20 см, 22 мм, б/ч        | 554 | 609,40 | 20 суток при 0°C...+6°C | Разогреть в горячей воде до +80°C         | Свинина, говядина, соль морская, специи и пряности                 |
| 10.2.             | Дебреценские Премиум сосиски         | упак. | 20 см, 22 мм, б/ч, 300 г | 185 | 203,50 | 20 суток при 0°C...+6°C | Разогреть в горячей воде до +80°C         | Свинина, говядина, соль морская, специи и пряности                 |
| 11                | Венеция Премиум сосиски              | кг    | 60 г, 22 мм, б/ч         | 451 | 496,10 | 20 суток при 0°C...+6°C | Разогреть в горячей воде до +80°C         | Свинина, сыр Гауда, томаты сушёные, соль, специи и пряности        |
| 12                | Мюнхенские белые колбаски            | кг    | 65 г, 32 мм, с/ч         | 455 | 500,50 | 20 суток при 0°C...+6°C | Разогреть в горячей воде до +80°C         | Говядина, свинина, вода, специи и пряности, соль пищевая, петрушка |
| 12.2.             | Мюнхенские белые колбаски            | кг    | 90 г, 32 мм, с/ч         | 455 | 500,50 | 20 суток при 0°C...+6°C | Разогреть в горячей воде до +80°C         | Говядина, свинина, вода, специи и пряности, соль пищевая, петрушка |
| 13                | Леберкез - Мясной хлеб "Со шпиком"   | кг    |                          | 445 | 489,50 | 20 суток при 0°C...+6°C | Порезать на порционные кусочки и обжарить | Говядина, свинина, шпик, вода, соль пищевая, специи и пряности     |
| 14                | Мясной хлеб куриный                  | кг    |                          | 375 | 412,50 | 20 суток при 0°C...+6°C | Порезать на порционные кусочки и обжарить | Мясо птицы, шпик, вода, соль пищевая, специи и пряности            |
| <b>4. Ветчины</b> |                                      |       |                          |     |        |                         |   |  |
| 15                | Ветчина Нежная                       | кг    | 90 мм                    | 460 | 506,00 | 45 суток при 0°C...+6°C | Готова к употреблению                     | Свинина, вода, соль пищевая, специи и пряности                     |

|                              |                         |       |                           |     |        |                         |                       |   |
|------------------------------|-------------------------|-------|---------------------------|-----|--------|-------------------------|-----------------------|---|
| 15.2.                        | Ветчина Нежная, нарезка | кг    | 90 мм, 500 г              | 495 | 544,50 | 20 суток при 0°C...+6°C | Готова к употреблению | Свинина, вода, соль пищевая, специи и пряности                    |
| <b>5. Колбаски для гриля</b> |                         |       |                           |     |        |                         |                       |   |
| 16                           | Нюрнбергские Премиум    | кг    | 10 см, 20 мм, б/ч         | 525 | 577,50 | 20 суток при 0°C...+6°C | Обжарить              | Свинина, вода, соль пищевая, специи и пряности                    |
| 16.2.                        | Нюрнбергские Премиум    | упак. | 10 см, 20 мм, б/ч, 250 г  | 145 | 159,50 | 20 суток при 0°C...+6°C | Обжарить              | Свинина, вода, соль пищевая, специи и пряности                    |
| 16.3.                        | Нюрнбергские Премиум    | кг    | 8 см (25 г), 22 мм, б/ч   | 525 | 577,50 | 20 суток при 0°C...+6°C | Обжарить              | Свинина, вода, соль пищевая, специи и пряности                    |
| 16.4.                        | Нюрнбергские Премиум    | кг    | 30 г, 22 мм, б/ч          | 525 | 577,50 | 20 суток при 0°C...+6°C | Обжарить              | Свинина, вода, соль пищевая, специи и пряности                    |
| 16.5.                        | Нюрнбергские Премиум    | кг    | 70 г, 22 мм, б/ч          | 525 | 577,50 | 20 суток при 0°C...+6°C | Обжарить              | Свинина, вода, соль пищевая, специи и пряности                    |
| 16.6.                        | Нюрнбергские Премиум    | кг    | 160 г, улитка, 22 мм, б/ч | 525 | 577,50 | 20 суток при 0°C...+6°C | Обжарить              | Свинина, вода, соль пищевая, специи и пряности                    |
| 17                           | Тюрингские Премиум      | кг    | 20 см, 20 мм, б/ч         | 528 | 580,80 | 20 суток при 0°C...+6°C | Обжарить              | Свинина, говядина, вода, соль пищевая, специи и пряности, майоран |
| 17.2.                        | Тюрингские Премиум      | упак. | 20 см, 20 мм, б/ч, 250 г  | 145 | 159,50 | 20 суток при 0°C...+6°C | Обжарить              | Свинина, говядина, вода, соль пищевая, специи и пряности, майоран |
| 17.3.                        | Тюрингские Премиум      | кг    | 30 г, 22 мм, б/ч          | 528 | 580,80 | 20 суток при 0°C...+6°C | Обжарить              | Свинина, говядина, вода, соль пищевая, специи и пряности, майоран |
| 17.4.                        | Тюрингские Премиум      | кг    | 50 г, 22 мм, б/ч          | 528 | 580,80 | 20 суток при 0°C...+6°C | Обжарить              | Свинина, говядина, вода, соль пищевая, специи и пряности, майоран |
| 17.5.                        | Тюрингские Премиум      | кг    | 80 г, 22 мм, б/ч          | 528 | 580,80 | 20 суток при 0°C...+6°C | Обжарить              | Свинина, говядина, вода, соль пищевая, специи и пряности, майоран |

|       |                              |       |                              |     |        |                            |  |   |
|-------|------------------------------|-------|------------------------------|-----|--------|----------------------------|--|---|
| 17.6. | Тюрингские Премиум           | кг    | 8 см, 22 мм,<br>б/ч          | 528 | 580,80 | 20 суток при<br>0°C...+6°C | Обжарить                                     | Свинина, говядина, вода,<br>соль пищевая, специи и<br>пряности, майоран           |
| 17.7. | Тюрингские Премиум           | кг    | 160 г, улитка,<br>22 мм, б/ч | 528 | 580,80 | 20 суток при<br>0°C...+6°C | Обжарить                                     | Свинина, говядина, вода,<br>соль пищевая, специи и<br>пряности, майоран           |
| 17.8. | Тюрингские Премиум           | кг    | 90 г, 32 мм,<br>с/ч          | 495 | 544,50 | 20 суток при<br>0°C...+6°C | Обжарить                                     | Свинина, говядина, вода,<br>соль пищевая, специи и<br>пряности, майоран           |
| 17.9. | Тюрингские Премиум           | кг    | 120 г, 32 мм,<br>с/ч         | 495 | 544,50 | 20 суток при<br>0°C...+6°C | Обжарить                                     | Свинина, говядина, вода,<br>соль пищевая, специи и<br>пряности, майоран           |
| 18    | Краинские Премиум с<br>сыром | кг    | 90 г, 32 мм,<br>с/ч          | 520 | 572,00 | 20 суток при<br>0°C...+6°C | Обжарить либо<br>разогреть в<br>горячей воде | Свинина, говядина, сыр<br>твердый Гауда, вода, соль<br>пищевая, специи и пряности |
| 18.2. | Краинские Премиум с<br>сыром | упак. | 90 г, 32 мм,<br>с/ч, 360 г   | 200 | 220,00 | 20 суток при<br>0°C...+6°C | Обжарить либо<br>разогреть в<br>горячей воде | Свинина, говядина, сыр<br>твердый Гауда, вода, соль<br>пищевая, специи и пряности |
| 18.3. | Краинские Премиум с<br>сыром | упак. | 90 г, 32 мм,<br>с/ч, 550 г   | 300 | 330,00 | 20 суток при<br>0°C...+6°C | Обжарить либо<br>разогреть в<br>горячей воде | Свинина, говядина, сыр<br>твердый Гауда, вода, соль<br>пищевая, специи и пряности |
| 18.4. | Краинские Премиум с<br>сыром | кг    | 180 г, 32 мм,<br>с/ч         | 520 | 572,00 | 20 суток при<br>0°C...+6°C | Обжарить либо<br>разогреть в<br>горячей воде | Свинина, говядина, сыр<br>твердый Гауда, вода, соль<br>пищевая, специи и пряности |
| 18.5. | Краинские Премиум с<br>сыром | кг    | 200 г, 32 мм,<br>с/ч         | 520 | 572,00 | 20 суток при<br>0°C...+6°C | Обжарить либо<br>разогреть в<br>горячей воде | Свинина, говядина, сыр<br>твердый Гауда, вода, соль<br>пищевая, специи и пряности |
| 18.6. | Краинские Премиум с<br>сыром | кг    | 30 г, 24 мм,<br>б/ч          | 560 | 616,00 | 20 суток при<br>0°C...+6°C | Обжарить либо<br>разогреть в<br>горячей воде | Свинина, говядина, сыр<br>твердый Гауда, вода, соль<br>пищевая, специи и пряности |

|       |                   |       |                            |     |        |                            |          |   |
|-------|-------------------|-------|----------------------------|-----|--------|----------------------------|----------|---|
| 19    | Егерь Премиум     | кг    | 60 г, 22 мм,<br>б/ч        | 560 | 616,00 | 30 суток при<br>0°C...+6°C | Обжарить | Говядина, свинина, шпик,<br>вода, соль пищевая, чеснок,<br>специи и пряности                    |
| 19.2. | Егерь Премиум     | упак. | 75 г, 22 мм,<br>б/ч, 220 г | 135 | 148,50 | 30 суток при<br>0°C...+6°C | Обжарить | Говядина, свинина, шпик,<br>вода, соль пищевая, чеснок,<br>специи и пряности                    |
| 20    | Бараньи Премиум   | кг    | 60 г, 22 мм,<br>б/ч        | 595 | 654,50 | 30 суток при<br>0°C...+6°C | Обжарить | Баранина, говядина, вода,<br>соль пищевая, чеснок,<br>специи и пряности,<br>петрушка            |
| 20.2. | Бараньи Премиум   | кг    | 80 г, 22 мм,<br>б/ч        | 595 | 654,50 | 30 суток при<br>0°C...+6°C | Обжарить | Баранина, говядина, вода,<br>соль пищевая, чеснок,<br>специи и пряности,<br>петрушка            |
| 20.3. | Бараньи Премиум   | кг    | 100 г, 32 мм,<br>с/ч       | 560 | 616,00 | 30 суток при<br>°C...+6°C  | Обжарить | Баранина, говядина, вода,<br>соль пищевая, чеснок,<br>специи и пряности,<br>петрушка            |
| 21    | Пепперони Премиум | кг    | 120 г, 32 мм,<br>с/ч       | 505 | 555,50 | 30 суток при<br>0°C...+6°C | Обжарить | Говядина, свинина, перец<br>пепперони маринованный,<br>вода, соль пищевая, специи<br>и пряности |
| 21.2. | Пепперони Премиум | кг    | 80 г, 22 мм,<br>б/ч        | 545 | 599,50 | 30 суток при<br>0°C...+6°C | Обжарить | Говядина, свинина, перец<br>пепперони маринованный,<br>вода, соль пищевая, специи<br>и пряности |
| 22    | С телятиной       | кг    | 120 г, 32 мм,<br>с/ч       | 535 | 588,50 | 20 суток при<br>0°C...+6°C | Обжарить | Говядина, свинина, вода,<br>соль пищевая, специи и<br>пряности                                  |
| 23    | Жареная с лимоном | кг    | 120 г, 32 мм,<br>с/ч       | 505 | 555,50 | 20 суток при<br>0°C...+6°C | Обжарить | Говядина, свинина, вода,<br>соль пищевая, специи и<br>пряности                                  |
| 24    | Карри             | кг    | 120 г, 32 мм,<br>с/ч       | 410 | 451,00 | 20 суток при<br>0°C...+6°C | Обжарить | Куриное бедро, куриная<br>грудка, вода, соль пищевая,<br>специи                                 |
| 24.2. | Карри             | кг    | 30 г, 22 мм,<br>б/ч        | 450 | 495,00 | 20 суток при<br>0°C...+6°C | Обжарить | Куриное бедро, куриная<br>грудка, вода, соль пищевая,<br>специи                                 |

|                                   |  |       |                              |                |        |                            |                          |   |
|-----------------------------------|--|-------|------------------------------|----------------|--------|----------------------------|--------------------------|---|
| 24.3.                             | Карри  | кг    | 160 г, улитка,<br>22 мм, б/ч | 450            | 495,00 | 20 суток при<br>0°С...+6°С | Обжарить                 | Куриное бедро, куриная<br>грудка, вода, соль пищевая,<br>специи               |
| 24.4.                             | Карри  | кг    | 8 см, 22 мм,<br>б/ч          | 450            | 495,00 | 20 суток при<br>0°С...+6°С | Обжарить                 | Куриное бедро, куриная<br>грудка, вода, соль пищевая,<br>специи               |
| 25                                | Карри из мяса утки                                   | кг    | 20 см, 22 мм,<br>б/ч         | 668            | 734,80 | 20 суток при<br>0°С...+6°С | Обжарить                 | Мясо утки, мясо кур, яблоко<br>маринованное, свинина, лук<br>репчатый, специи |
| 26                                | Бернские в беконе -<br>Колбаски для гриля с<br>сыром | кг    | 80 г, 22 мм,<br>б/ч          | 495            | 544,50 | 20 суток при<br>0°С...+6°С | Обжарить                 | Свинина, бекон в/к, сыр,<br>вода, соль пищевая, специи<br>и пряности          |
| 26.2.                             | Бернские в беконе -<br>Колбаски для гриля с<br>сыром | упак. | 80 г, 22 мм,<br>б/ч, 480 г   | 254            | 279,40 | 20 суток при<br>0°С...+6°С | Обжарить                 | Свинина, бекон в/к, сыр,<br>вода, соль пищевая, специи<br>и пряности          |
| 27                                | Техас  | кг    | 120 г, 32 мм,<br>с/ч         | 557            | 612,70 | 20 суток при<br>0°С...+6°С | Обжарить                 | Грудинка говяжья, свинина,<br>соль пищевая, специи                            |
| 27.2.                             | Техас  | кг    | 25 г, 22 мм,<br>б/ч          | 593            | 652,30 | 20 суток при<br>0°С...+6°С | Обжарить                 | Грудинка говяжья, свинина,<br>соль пищевая, специи                            |
| 28                                | Чоризо   | кг    | 120 г, 32 мм,<br>с/ч         | 520            | 572,00 | 20 суток при<br>0°С...+6°С | Обжарить                 | Свинина, говядина, соль<br>пищевая, специи                                    |
| <b>6. Деликатесы и копчености</b> |  |       |                              | <b>НДС 18%</b> |        |                            |                          |   |
| 29                                | Грудинка свиная<br>"Люкс" б/к                        | кг    |                              | 560            | 660,80 | 20 суток при<br>0°С...+6°С | Готова к<br>употреблению | Свинина, соль морская,<br>специи  |
| 29.2.                             | Грудинка свиная<br>"Люкс" б/к, нарезка               | кг    | 500 г                        | 594            | 700,92 | 20 суток при<br>0°С...+6°С | Готова к<br>употреблению | Свинина, соль морская,<br>специи  |
| 30                                | Карбонат "Экстра"                                    | кг    |                              | 560            | 660,80 | 20 суток при<br>0°С...+6°С | Готова к<br>употреблению | Свинина, соль морская,<br>специи  |
| 31                                | Шейка свиная<br>"Традиционная"                       | кг    |                              | 560            | 660,80 | 20 суток при<br>0°С...+6°С | Готова к<br>употреблению | Свинина, соль морская,<br>специи  |

| 7. Кровяные и ливерные колбасы, паштеты |  |    |                           |     |        |                            |                          |   | НДС 10% |  |
|---|--|----|---------------------------|-----|--------|----------------------------|--------------------------|---|---------|--|
| 32                                      | Кровяная Премиум                                   | кг | 160 г, 32 мм,<br>с/ч      | 420 | 462,00 | 30 суток при<br>0°C...+6°C | Обжарить                 | Свинина, лук репчатый, соль<br>морская, специи и пряности |         |  |
| 33                                      | Шмалец - Аугсбургер<br>Премиум сардельки           | кг | 50 г                      | 380 | 418,00 | 20 суток при<br>0°C...+6°C | Готова к<br>употреблению | Свинина, соль морская,<br>специи и пряности               |         |  |
| 34                                      | Паштет Австрийский                                 | кг | 125 г, 34 мм,<br>полиамид | 370 | 407,00 | 20 суток при<br>0°C...+6°C | Готова к<br>употреблению | Свинина, печень, соль<br>морская, специи и пряности       |         |  |
| 8. Сырокопченые мясные продукты         |  |    |                           |     |        |                            |                          |   |         |  |
| 35                                      | Саламки -<br>Шварцвальдская<br>Премиум колбаса в/к | кг | 90 г, 32 мм,<br>с/ч       | 611 | 672,10 | 30 суток при<br>0°C...+6°C | Готова к<br>употреблению | Свинина, говядина, соль<br>морская, специи и пряности     |         |  |
| 36                                      | Метвурст - Моравская<br>Премиум                    | кг | 50 г                      | 415 | 456,50 | 20 суток при<br>0°C...+6°C | Готова к<br>употреблению | Свинина, соль пищевая,<br>специи и пряности               |         |  |

**Продукция разделов 1. - 7. прошла термообработку.**

**Условия хранения и транспортировки:**

*Для всех видов мясных продуктов:*

**0°C...+6°C**

**Дополнительно для группы "Колбаски для гриля" и Кровяной колбасы:**

**-18°C**

**Срок годности: 90 суток**