

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
1. Колбасы горячего копчения, варено-копченые								
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
2. Полукопченые колбасы								
	...	кг						...
3. Вареные колбасы, сосиски								
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°С...+6°С	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°С...+6°С	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°С...+6°С	Разогреть в горячей воде до +80°С	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°С...+6°С	Разогреть в горячей воде до +80°С	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°С...+6°С	Разогреть в горячей воде до +80°С	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°С...+6°С	Разогреть в горячей воде до +80°С	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°С...+6°С	Разогреть в горячей воде до +80°С	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°С...+6°С	Разогреть в горячей воде до +80°С	Говядина, свинина, вода, специи и пряности, соль пищевая, петрушка
13	Леберкез - Мясной хлеб "Со шпиком"	кг		445	489,50	20 суток при 0°С...+6°С	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°С...+6°С	Порезать на порционные кусочки и обжарить	Мясо птицы, шпик, вода, соль пищевая, специи и пряности
4. Ветчины								
15	Ветчина Нежная	кг	90 мм	460	506,00	45 суток при 0°С...+6°С	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°С...+6°С	Готова к употреблению	Свинина, вода, соль пищевая, специи и пряности
5. Колбаски для гриля								
16	Нюрнбергские Премиум	кг	10 см, 20 мм, б/ч	525	577,50	20 суток при 0°С...+6°С	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°С...+6°С	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°С...+6°С	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°С...+6°С	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°С...+6°С	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°С...+6°С	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°С...+6°С	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°С...+6°С	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°С...+6°С	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°С...+6°С	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°С...+6°С	Обжарить	Свинина, говядина, вода, соль пищевая, специи и пряности, майоран

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

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

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

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