



ВСЕРОССИЙСКАЯ
ПРОГРАММА
100
ЛУЧШИХ
ТОВАРОВ
РОССИИ
КАТАЛОГ 2016

ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫЕ
ТОВАРЫ

ЧАСТЬ 1

ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫЕ ТОВАРЫ



4-16

*ПРОДУКЦИЯ РАСТЕНИЕВОДСТВА
СЕЛЬСКОГО И ЛЕСНОГО ХОЗЯЙСТВА*

17-131

*ПРОДУКЦИЯ МЯСНОЙ И ПТИЦЕПЕРЕРАБАТЫВАЮЩЕЙ
ПРОМЫШЛЕННОСТИ (ВКЛЮЧАЯ ЯЙЦЕПРОДУКТЫ)*

132-252

*ПРОДУКЦИЯ МОЛОЧНОЙ
И МАСЛОСЫРОДЕЛЬНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ*



Участникам Программы «100 лучших товаров России»

Уважаемые коллеги!

От имени организаторов Программы «100 лучших товаров России» обращаюсь ко всем ее участникам со словами искренней признательности за существенный вклад в реализацию целей Программы и проведенного в 2016 году одноименного Конкурса. Важно, что усилия по реализации этих целей направлены на максимальную консолидацию имеющегося потенциала для решения поставленной Президентом Российской Федерации В.В. Путиным антикризисной задачи ускорения роста качества и конкурентоспособности реального сектора российской экономики.

Осуществленные за этот период организационные и технические меры по мотивации применения эффективных способов управления качеством и средств технического регулирования в сочетании с использованием общественных принципов состязательности и стимулирования дали свои положительные результаты. В истекшем году в ходе конкурсных мероприятий многие предприятия освоили производство или увеличили выпуск качественных товаров, замещающих зарубежные аналоги. Внутренний рынок пополнился продукцией и услугами отечественного производства, удовлетворяющими современным требованиям к качеству, безопасности, экологичности и ресурсосбережению. Бренд конкурса, отличающий лучшие российские товары, приобрел еще больший авторитет у потребителей.

Достижению отмеченных результатов в реализации целей Программы и Всероссийского конкурса в значительной мере способствовало дальнейшее развитие общественно-государственного партнерства Академии проблем качества с Росстандартом и администрациями субъектов Российской Федерации. Благодаря активной работе региональных центров Росстандарта и региональных комиссий по качеству, при участии и поддержке местных органов власти практически во всех регионах страны конкурсные мероприятия в 2016 году проведены на высоком организационном и методическом уровне.

Уверен, что к идеям Программы «100 лучших товаров России» примкнет еще большее число отечественных производителей продукции и услуг!

Желаю вам активного творческого труда и высоких достижений в области качества!

Президент МОО «Академия проблем качества»

Председатель Совета организаторов
Программы «100 лучших товаров России»

Г.И.Элькин



ТОМАТЫ РОЗОВЫЕ. СОРТ «PANDAROZA F1»

Продукция ООО «АгроМир» широко известна и пользуется большим спросом не только в республике, но и далеко за ее пределами. Фирма вышла на рынок в 2014 году с качественным продуктом, что отмечено не только покупательским спросом, но и дипломом и медалями «Дагестанский знак качества», дипломами участия в региональных выставках «Даг-продукта», дипломом и наградами «Успех» в сфере предпринимательства. Продукт экологически чистый. Полив производится горной водой, естественное опыление (шмели), солнечная активность – все это позволяет сделать вывод о качестве продукта.

ООО «АГРОМИР»

367008 Республика Дагестан,
г. Махачкала,
ул. Танкаева, д. 64, корп. Г
Тел.: (8722) 51-72-70
E-mail: agromir-05@mail.ru
www.agromirltd.ru



ТОМАТЫ ЗАЩИЩЕННОГО ГРУНТА СВЕЖИЕ. ВЫСШИЙ СОРТ

Экологически безопасные томаты (крупноплодные, среднеплодные, сливовидные, черри) различных цветов и оттенков выращиваются круглый год с применением только биологических средств защиты от вредителей и болезней. Томаты не только содержат много витаминов и минеральных веществ, имеют привлекательный внешний вид, но и обладают лекарственными свойствами. Это естественный источник ликопина – антиоксиданта, жизненно важного для человека, который замедляет старение организма, увеличивает сопротивляемость его к неблагоприятным условиям среды, уменьшает в крови содержание холестерина.

ООО «ТЕПЛИЧНЫЙ КОМБИНАТ «МАЙСКИЙ»

422527 Республика Татарстан,
Зеленодольский район,
с. Осиново,
ул. Гагарина, д. 15
Тел.: (843) 524-21-21
E-mail: maiski@mail.ru
www.maiski.ru



ОГУРЦЫ ЗАЩИЩЕННОГО ГРУНТА СВЕЖИЕ. ВЫСШИЙ СОРТ

Экологически безопасные огурцы выращиваются в современных теплицах в течение всего года, без химии, с использованием биологических средств борьбы с вредителями и болезнями. Благодаря большому содержанию калия плоды можно использовать как средство, положительно влияющее на состояние сосудов и сердца. Йод в легко усвояемой форме способствует нормальной работе поджелудочной железы. Желаям похудеть также полезно включить в свой рацион огурцы, так как они способствуют снижению преобразования углеводов в жиры.

ООО «ТЕПЛИЧНЫЙ КОМБИНАТ «МАЙСКИЙ»

422527 Республика Татарстан,
Зеленодольский район,
с. Осиново,
ул. Гагарина, д. 15
Тел.: (843) 524-21-21
E-mail: maiski@mail.ru
www.maiski.ru



СЕМЕНА ТЫКВЫ ОБЖАРЕННЫЕ СОЛЕННЫЕ. ТМ «ТЕ САМЫЕ СЕМЕЧКИ»

Тыквенные семечки произведены по уникальной технологии, в результате которой они имеют ряд серьезных отличительных преимуществ: экотехнологическая равномерная обжарка, естественный вкус и запах. Семечки всегда были и остаются полезным и важным продуктом, содержащим масла, необходимые растительные белки, аминокислоты. Их не только добавляют в различные блюда и выпечку, но и с удовольствием употребляют в пищу просто так.

ЗАО «ОРЕХПРОМ»

350063 г. Краснодар,
ул. Советская, д. 30
Тел.: (861) 212-54-60
E-mail: kg.olga@orekh.com
www.orekh.com





СЕМЕНА ПОДСОЛНЕЧНИКА «КРУТОЙ ОКЕР» ЖАРЕННЫЕ

ООО «ТПП «Система» предлагает жареные семечки, изготовленные из отборных семян подсолнечника на новейшем высокотехническом оборудовании и расфасованные в удобные пакетики по 50, 100, 180 и 280 граммов. Особая технология обжарки семечек придает им истинно домашний вкус и аромат. Семечки «Крутой Окей» – экологически чистый продукт, обладающий высокими вкусовыми качествами и полезными свойствами.

ООО «ТПП «СИСТЕМА»



356230 Ставропольский край,
с. Татарка,
ул. Кавалерийская, д. 1/11
Тел.: (8652) 23-04-61, 23-04-60
E-mail: tppsystem@mail.ru
www.kryтой-окей.рф



ОГУРЦЫ СВЕЖИЕ ЗАЩИЩЕННОГО ГРУНТА

Мы продаем качество – здоровье в подарок!

ООО «ВЕСНА»



357317 Ставропольский край,
Предгорный район,
пос. Подкумок,
ул. Тепличная, д. 14
Тел.: (87934) 7-46-87
E-mail: vesna@svegetta.ru
www.svegetta.ru



КУЛЬТУРЫ ЗЕЛЕННЫЕ ОВОЩНЫЕ: САЛАТ ЛИСТОВОЙ СВЕЖИЙ

Мы продаем качество – здоровье в подарок!

ООО «ВЕСНА»



357317 Ставропольский край,
Предгорный район,
пос. Подкумок,
ул. Тепличная, д. 14
Тел.: (87934) 7-46-87
E-mail: vesna@svegetta.ru
www.svegetta.ru



ТОМАТЫ ЗАЩИЩЕННОГО ГРУНТА. ГИБРИД: «F1 МЕРЛИЗ», «F1 ФИЗУМА», «F1 ПРУНУС», «F1 АРДИЛЕС»

АПХ «ЭКО-культура» – группа компаний, специализирующихся на выращивании и поставках качественной овощной продукции закрытого грунта.

ООО «АПХ «ЭКО-КУЛЬТУРА»



357324 Ставропольский край,
Кировский район,
станция Зольская,
ул. Строителей, д. 15
Тел.: (87938) 3-39-57
E-mail: info@aph-ecoculture.ru
www.aph-ecoculture.ru



САЛАТ ЛИСТОВОЙ СВЕЖИЙ

Салат употребляют в пищу в сыром виде. Это растение обладает ценными диетическими, пищевыми и лечебными свойствами. Достоинство салата в отсутствии насыщенных жиров, низком содержании натрия, отсутствии холестерина, в низкой калорийности и высоком содержании витаминов А, В, С, Р и К.

ООО «СЕВЕРОВДВИНСКИЙ АГРОКОМБИНАТ»



164500 Архангельская область,
г. Северодвинск,
ул. Окружная, д. 23
Тел.: (8184) 92-04-48
E-mail: severagro@bk.ru



ТОМАТЫ СВЕЖИЕ ЗАЩИЩЕННОГО ГРУНТА

Защита растений основана на биологическом методе естественной защиты. Специально выращиваемые насекомые контролируют популяцию насекомых-вредителей. Для полива растений используется дождевая вода, собираемая в специальные бассейны с кровли теплиц. Комплекс обладает собственной теплоэлектроцентралью, которая вырабатывает электрическую энергию, тепло и углекислый газ для подкормки растений. Благодаря слаженной работе профессионалов и внедрению самых современных технологий тепличным комплексом ООО «Агро-Инвест» уже реализовано свыше 7 тонн готовой продукции по всей России.

ООО «АГРО-ИНВЕСТ»

249406 Калужская область,
г. Людиново,
ул. Маяковского, д. 5, корп. 2, оф. 1
Тел.: (495) 204-85-55
E-mail: info@agroinvest.com



ОГУРЦЫ СВЕЖИЕ ЗАЩИЩЕННОГО ГРУНТА

Защита растений основана на биологическом методе естественной защиты. Специально выращиваемые насекомые контролируют популяцию насекомых-вредителей. Для полива растений используется дождевая вода, собираемая в специальные бассейны с кровли теплиц. Комплекс обладает собственной теплоэлектроцентралью, которая вырабатывает электрическую энергию, тепло и углекислый газ для подкормки растений. Благодаря слаженной работе профессионалов и внедрению самых современных технологий тепличным комплексом ООО «Агро-Инвест» уже реализовано свыше 7 тонн готовой продукции по всей России.

ООО «АГРО-ИНВЕСТ»

249406 Калужская область,
г. Людиново,
ул. Маяковского, д. 5, корп. 2, оф. 1
Тел.: (495) 204-85-55
E-mail: info@agroinvest.com



ФАСОЛЬ ОВОЩНАЯ «СИБИРЯЧКА» СЕЛЕКЦИИ ФГБОУ ВО ОМСКОГО ГАУ С БОБАМИ, ПРИГОДНЫМИ К ЗАМОРОЗКЕ И КОНСЕРВИРОВАНИЮ

Сорт фасоли овощной «Сибирячка» относится к среднеспелой группе и обладает высокими вкусовыми и питательными качествами. Бобы округлой формы, зеленого цвета, длиной 12-14 см. Фасоль выращивают для потребления в свежем, консервированном и замороженном виде. Сорт содержит почти все необходимые вещества для нормального питания человека, ценится за обильное, длительное плодоношение, высокую товарность боба.

ООО «ФАСОЛЬ-РЕГИОН», ФГБОУ ВО ОМСКИЙ ГАУ

644008 г. Омск,
ул. Физкультурная, д. 6, корп. 1, оф. 77
Тел.: (3812) 65-12-66,
(960) 997-71-74
E-mail: ng-kazydub@yandex.ru





ГРИБЫ ВЕШЕНКИ ТЕПЛИЧНЫЕ

Вешенки, выращенные в искусственных условиях, получаются более мягкими и нежными, так как формируются не на древесине, а на лузге подсолнечника и соломе. А самое главное, что такие грибы безопасны для человека, так как не накапливают в себе тяжелые металлы и токсичные вещества. Вешенка – не только вкусный и безопасный для здоровья гриб, но и полезный, содержит большое количество витаминов, микроэлементов и незаменимых аминокислот.

ИП ГРИГОРЬЕВ В.Ф.



460507 Оренбургская область,
пос. Пригородный,
ул. Тенистая, д. 25
Тел.: (3532) 91-26-90
E-mail: gmn52@list.ru
www.gribnaya-kuhnya.ru



ЯБЛОКИ СВЕЖИЕ

Яблоки – один из полезнейших плодов. Они могут долго храниться и хорошо переносят транспортные перевозки. Яблоки – важнейший источник поступления в организм витамина С, железа, фитонцидов. Они делают питание более полноценным. Яблоки полезны всем. Они придают силу, продлевают молодость, помогают бороться с болезнями.

ООО «АВАНГАРД»

390535 Рязанская область,
д. Хирино,
ул. Центральная, д. 1
Тел.: (4912) 33-58-83, 33-57-81
E-mail: avangard-cx@yandex.ru
www.avangard-cx.ru



КАРТОФЕЛЬ СВЕЖИЙ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫЙ

Картофель является универсальным и очень популярным продуктом. Он прекрасно подходит для приготовления супов, из него готовят различные пюре и просто жарят, могут запекать на костре, а также подавать в качестве закусок со специями. В нем сочетается удивительная простота и неповторимая изысканность.

ООО «АВАНГАРД»

390535 Рязанская область,
д. Хирино,
ул. Центральная, д. 1
Тел.: (4912) 33-58-83, 33-57-81
E-mail: avangard-cx@yandex.ru
www.avangard-cx.ru



ТОМАТ «ОРГАНЗА» ГИБРИД F1

На сегодняшний день АО «Тепличное» является высокоэффективным предприятием, неоднократным призером конкурсов по качеству продукции, входит в число лучших тепличных предприятий России. В 2016 году предприятием получен сертификат интегрированной системы менеджмента по стандартам качества пищевой промышленности. Данный сертификат выводит предприятие на международный уровень.

АО «ТЕПЛИЧНОЕ»



433327 г. Ульяновск,
с. Баратаевка,
ул. Молодежная
Тел.: (8422) 31-73-71
E-mail: ogusp-tepl@mail.ru
www.teplichnoe73.ru



ТОМАТ «РОМАНА» ГИБРИД F1

На сегодняшний день АО «Тепличное» является высокоэффективным предприятием, неоднократным призером конкурсов по качеству продукции, входит в число лучших тепличных предприятий России. В 2016 году предприятием получен сертификат интегрированной системы менеджмента по стандартам качества пищевой промышленности. Данный сертификат выводит предприятие на международный уровень.

АО «ТЕПЛИЧНОЕ»



433327 г. Ульяновск,
с. Баратаевка,
ул. Молодежная
Тел.: (8422) 31-73-71
E-mail: ogusp-tepl@mail.ru
www.teplichnoe73.ru



ТОМАТ «ТОРЕРО» ГИБРИД F1

На сегодняшний день АО «Тепличное» является высокоэффективным предприятием, неоднократным призером конкурсов по качеству продукции, входит в число лучших тепличных предприятий России. В 2016 году предприятием получен сертификат интегрированной системы менеджмента по стандартам качества пищевой промышленности. Данный сертификат выводит предприятие на международный уровень.

АО «ТЕПЛИЧНОЕ»



433327 г. Ульяновск,
с. Баратаевка,
ул. Молодежная
Тел.: (8422) 31-73-71
E-mail: ogusp-tepl@mail.ru
www.teplichnoe73.ru



ОГУРЕЦ ВЕСЕННИЙ «АТЛЕТ» ГИБРИД F1 ПЧЕЛООПЫЛЯЕМЫЙ

На сегодняшний день АО «Тепличное» является высокоэффективным предприятием, неоднократным призером конкурсов по качеству продукции, входит в число лучших тепличных предприятий России. В 2016 году предприятием получен сертификат интегрированной системы менеджмента по стандартам качества пищевой промышленности. Данный сертификат выводит предприятие на международный уровень.

АО «ТЕПЛИЧНОЕ»



433327 г. Ульяновск,
с. Баратаевка,
ул. Молодежная
Тел.: (8422) 31-73-71
E-mail: ogusp-tepl@mail.ru
www.teplichnoe73.ru



ОГУРЕЦ ВЕСЕННИЙ «КАРАМБОЛЬ» ГИБРИД F1 ПЧЕЛООПЫЛЯЕМЫЙ

На сегодняшний день АО «Тепличное» является высокоэффективным предприятием, неоднократным призером конкурсов по качеству продукции, входит в число лучших тепличных предприятий России. В 2016 году предприятием получен сертификат интегрированной системы менеджмента по стандартам качества пищевой промышленности. Данный сертификат выводит предприятие на международный уровень.

АО «ТЕПЛИЧНОЕ»



433327 г. Ульяновск,
с. Баратаевка,
ул. Молодежная
Тел.: (8422) 31-73-71
E-mail: ogusp-tepl@mail.ru
www.teplichnoe73.ru



ОГУРЕЦ ВЕСЕННИЙ «МАГНИТ» ГИБРИД F1 ПЧЕЛООПЫЛЯЕМЫЙ

На сегодняшний день АО «Тепличное» является высокоэффективным предприятием, неоднократным призером конкурсов по качеству продукции, входит в число лучших тепличных предприятий России. В 2016 году предприятием получен сертификат интегрированной системы менеджмента по стандартам качества пищевой промышленности. Данный сертификат выводит предприятие на международный уровень.

АО «ТЕПЛИЧНОЕ»



433327 г. Ульяновск,
с. Баратаевка,
ул. Молодежная
Тел.: (8422) 31-73-71
E-mail: ogusp-tepl@mail.ru
www.teplichnoe73.ru



ОГУРЕЦ «МЕВА» ГИБРИД F1 ПАРТЕНОКАРПИЧЕСКИЙ

На сегодняшний день АО «Тепличное» является высокоэффективным предприятием, неоднократным призером конкурсов по качеству продукции, входит в число лучших тепличных предприятий России. В 2016 году предприятием получен сертификат интегрированной системы менеджмента по стандартам качества пищевой промышленности. Данный сертификат выводит предприятие на международный уровень.

АО «ТЕПЛИЧНОЕ»



433327 г. Ульяновск,
с. Баратаевка,
ул. Молодежная
Тел.: (8422) 31-73-71
E-mail: ogusp-tepl@mail.ru
www.teplichnoe73.ru



ОГУРЦЫ СВЕЖИЕ: «МЕВА», «ДЕМАРРАЖ», «АТЛЕТ», «КУРАЖ»

Свежие огурцы от агрокомплекса «Чурилово» – это натуральный, вкусный, экологически чистый продукт на ваших столах круглый год. Длинноплодные, среднеплодные, короткоплодные, гладкие и пупырчатые огурчики, богатые витаминами и полезными свойствами.

ООО «АГРОКОМПЛЕКС «ЧУРИЛОВО»



454079 г. Челябинск,
пос. Чурилово,
ул. Трашутина, д. 8, стр. 1
Тел.: (351) 225-07-05
E-mail: mail@churilovo-agro.ru
www.churilovo-agro.ru



ЗЕЛЕНЬ СВЕЖАЯ: САЛАТ, УКРОП, ПЕТРУШКА, БАЗИЛИК

Свежая зелень от Агрокомплекса «Чурилово» – это натуральный, вкусный, экологически чистый продукт на ваших столах круглый год. Большой выбор свежих зеленных культур богатых витаминами и полезными свойствами.

ООО «АГРОКОМПЛЕКС «ЧУРИЛОВО»



454079 г. Челябинск,
пос. Чурилово,
ул. Трашутина, д. 8, стр. 1
Тел.: (351) 225-07-05
E-mail: mail@churilovo-agro.ru
www.churilovo-agro.ru



ТОМАТЫ СВЕЖИЕ: «ТАГАНКА», «ТОРЕРО»,
«КОМИТ», «ФОРОНТИ»

Свежие томаты от Агрокомплекса «Чурилово» - это натуральный, вкусный, экологически чистый продукт на ваших столах круглый год. Крупноплодные, среднеплодные, мелкоплодные томаты на любой вкус.

ООО «АГРОКОМПЛЕКС «ЧУРИЛОВО»

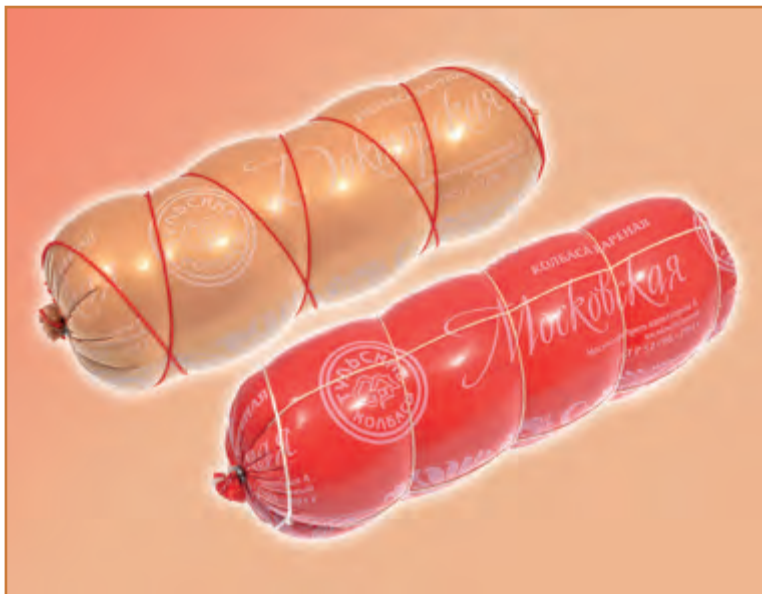
454079 г. Челябинск,
пос. Чурилово,
ул. Траштугина, д. 8, стр. 1
Тел.: (351) 225-07-05
E-mail: mail@churilovo-agro.ru
www.churilovo-agro.ru



ОАО «ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ ХОЛДИНГ
«ЗДРАВА»

Производственный холдинг «Здрава» – компания, по производству экологически безопасных продуктов питания, которые отличаются стабильно высоким качеством и вкусом. Холдинг выпускает широкий ассортимент пользующейся кировчанам продукцией: традиционные майонезы и маргарины, горчицу и аджику, разнообразные кетчупы, оливковое и подсолнечное масла, оригинальные майонезные соусы с вкусовыми наполнителями и спреды.

Современное высокотехнологичное оборудование европейских производителей, аттестованные лаборатории, пятиступенчатая система контроля качества и талантливые специалисты гарантируют высокое качество и соответствие продукции предприятия всем техническим условиям и ГОСТам. Занимая лидирующие позиции в Кировской области, предприятие не стоим на месте. Вкладывая энергию и знания в совершенствование, постоянно повышая квалификацию сотрудников, сотрудники холдинга чувствуют социальную ответственность перед потребителями и коллегами. Развиваясь они дают лучшее потребителям не только в Кировской области, но и в других регионах России!



КОЛБАСА ВАРЕНАЯ: «ДОКТОРСКАЯ», «МОСКОВСКАЯ»

Вареная колбаса «Докторская», «Московская» производится в соответствие с ГОСТом, без заменителей мясного сырья, строго по рецептуре, только из натуральной свинины и говядины. ИП Ческидов А.И. старается производить качественную и полезную продукцию. В этом году «Докторской» исполняется 80 лет. Наша колбаса сохранила вкус и качество, спустя столько времени.

ИП ЧЕСКИДОВ А.И.

385730 Республика Адыгея,
Майкопский район,
пос. Тульский, ул. Ленина, д. 241
Тел.: (918) 421-50-53
E-mail: 89184215053@mail.ru



КОЛБАСА ВАРЕНО-КОПЧЕНАЯ «СЕРВЕЛАТ»

Колбаса варено-копченая изготовлена из свинины и говядины. Высококалорийный продукт, изготавливается по ГОСТу. Наши покупатели отмечают натуральность, приятный вкус и запах колбасы. Продукция пользуется большим покупательским спросом.

ГУСП «СОВХОЗ «РОЩИНСКИЙ»



453137 Республика Башкортостан,
Стерлитамакский район,
с. Рошинский
Тел.: (3473) 22-15-34, 27-25-14
E-mail: 272561@mail.ru,
gulnara89625316622@yandex.ru



КОЛБАСА ВАРЕНАЯ «ЛЮБИТЕЛЬСКАЯ СВИНАЯ»

Колбаса вареная изготовлена из свинины и говядины. Высококалорийный продукт категории А, изготавливается по ГОСТу. Покупатели отмечают стабильное качество, вкус, натуральность. Всегда свежая колбаса на прилавках мясных лавок.

ГУСП «СОВХОЗ «РОЩИНСКИЙ»



453137 Республика Башкортостан,
Стерлитамакский район,
с. Рощинский
Тел.: (3473) 22-15-34, 27-25-14
E-mail: 272561@mail.ru,
gulnara89625316622@yandex.ru



КОЛБАСА ВАРЕНАЯ «ДОКТОРСКАЯ»

Колбаса вареная изготовлена из свинины и говядины. Калорийный мясной продукт категории А, изготавливается по ГОСТу. Обладает высокой питательной ценностью, приятными вкусовыми качествами. Пользуется особым покупательским спросом.

ГУСП «СОВХОЗ «РОЩИНСКИЙ»



453137 Республика Башкортостан,
Стерлитамакский район,
с. Рощинский
Тел.: (3473) 22-15-34, 27-25-14
E-mail: 272561@mail.ru,
gulnara89625316622@yandex.ru





КОЛБАСА ВАРЕНАЯ «МОЛОЧНАЯ»

Колбаса «Молочная» изготовлена из свинины и говядины. Мясной калорийный продукт категории Б, изготавливается по ГОСТу. Колбасное изделие обладает высокой питательной ценностью, приятным вкусом, отличается стабильным качеством.

ГУСП «СОВХОЗ «РОЩИНСКИЙ»



453137 Республика Башкортостан,
Стерлитамакский район,
с. Рошинский
Тел.: (3473) 22-15-34, 27-25-14
E-mail: 272561@mail.ru,
gulnara89625316622@yandex.ru



ПОЛУФАБРИКАТ В ТЕСТЕ ЗАМОРОЖЕННЫЙ: МАНТЫ «ПРАЗДНИЧНЫЕ» «ХАЛЯЛЬ»

Манты «Праздничные» «Халаль» изготовлены с соблюдением норм ислама из охлажденной говядины высшего сорта. Мясной замороженный полуфабрикат обладает высокой питательной ценностью и отличными вкусовыми качествами.

ГУСП «СОВХОЗ «РОЩИНСКИЙ»



453137 Республика Башкортостан,
Стерлитамакский район,
с. Рошинский
Тел.: (3473) 22-15-34, 27-25-14
E-mail: 272561@mail.ru,
gulnara89625316622@yandex.ru



ПОЛУФАБРИКАТ МЯСНОЙ РУБЛЕНЬЙ: «ЛЮЛЯ-КЕБАБ» «ХАЛЯЛЬ»

Полуфабрикат мясной рубленый замороженный «Люля-кебаб» «Халяль» изготовлен с соблюдением норм ислама из охлажденной говядины, мяса птицы. Обладает высокой питательной ценностью и отличными вкусовыми качествами. Мясные замороженные полуфабрикаты традиционно пользуются широким спросом у населения благодаря скорости приготовления и удобству использования.

ГУСП «СОВХОЗ «РОЩИНСКИЙ»



453137 Республика Башкортостан,
Стерлитамакский район,
с. Рощинский
Тел.: (3473) 22-15-34, 27-25-14
E-mail: 272561@mail.ru,
gulnara89625316622@yandex.ru



ВЕТЧИНА ГОВЯЖЬЯ ТРАДИЦИОННАЯ «ХАЛЯЛЬ»

Ветчина говяжья «Халяль» изготовлена с соблюдением норм ислама. Основным сырьем для производства колбасы является говядина и говяжий жир. Колбасное изделие обладает высокой питательной ценностью. В числе главных преимуществ нашей продукции – натуральный состав и отличный вкус.

ГУСП «СОВХОЗ «РОЩИНСКИЙ»



453137 Республика Башкортостан,
Стерлитамакский район,
с. Рощинский
Тел.: (3473) 22-15-34, 27-25-14
E-mail: 272561@mail.ru,
gulnara89625316622@yandex.ru



КОНСЕРВЫ МЯСНЫЕ: СВИНИНА ТУШЕНАЯ. ВЫСШИЙ СОРТ

Консервы из высококачественной свинины высшего сорта являются источником необходимого количества минеральных веществ и ряда полезных микроэлементов. Продукт выпускается в банке с белковоустойчивым покрытием, что позволяет продукту не окисляться и сохранять свои вкусовые свойства.

ООО «БУРЯТМЯСПРОМ»



670013 Республика Бурятия,
г. Улан-Удэ,
ул. Пугачева, д. 38
Тел.: (3012) 29-91-01, 42-61-65
E-mail: referent@burmp.ru
www.burmp.ru



СОСИСКИ ВАРЕННЫЕ «МОЛОЧНЫЕ»

Сосиски «Молочные» – это продолговатые колбасные изделия из измельченного мяса (свинины и говядины), которые употребляют в пищу после термической обработки. Они имеют легкий аромат цельного коровьего молока и обладают нежным сочным вкусом. В состав сосисок входят натуральные пряности. Цвет сосисок – нежно-розовый, что говорит о естественных составляющих, без использования красителей.

ООО «БУРЯТМЯСПРОМ»



670013 Республика Бурятия,
г. Улан-Удэ,
ул. Пугачева, д. 38
Тел.: (3012) 29-91-01, 42-61-65
E-mail: referent@burmp.ru
www.burmp.ru



КОЛБАСА СЫРОКОПЧЕНАЯ «СЕРВЕЛАТ ПОЛУСУХОЙ»

Сервелат имеет красивый рисунок на срезе. Высокие вкусовые качества приобретает за счет использования мяса высших сортов, а также высококачественного шпика с добавлением натуральных пряностей и коньяка, придающего продукту особый отменный вкус и аромат.

ООО «БУРЯТМЯСПРОМ»



670013 Республика Бурятия,
г. Улан-Удэ,
ул. Пугачева, д. 38
Тел.: (3012) 29-91-01, 42-61-65
E-mail: referent@burmp.ru
www.burmp.ru



САЛЬТИСОН «ДЕЛИКАТЕСНЫЙ», БЕКОН, ОКОРОК «ОХТИНСКИЙ»

В составе деликатесов от БМПК только мясо и специи, соответствующие каждому виду деликатеса. При изготовлении не используются никакие красители и добавок, поэтому продукты имеют такой нежный вкус и слегка уловимый запах специй. Благодаря использованию в производстве только мяса местного производителя, деликатесы доступны для любого кошелька.

ООО «БМПК»



670013 Республика Бурятия,
г. Улан-Удэ,
ул. Лебедева, д. 10
Тел.: (3012) 43-21-86, 43-36-11
E-mail: bmpkz@inbox.ru
www.bmpk.pf



КОЛБАСА ВАРЕНАЯ: «ЭКСТРА», «СО СЛИВКАМИ», «СОВЕТСКАЯ»

Вареная колбаса от ООО «БМПК» отличается нежным вкусом и приятным ароматом. Такое сочетание достигается благодаря использованию мясного сырья высшего качества и утонченного букета специй. Представленная колбаса является лидером продаж недорогого сегмента, качество подтверждено «рублем» потенциальных покупателей.

ООО «БМПК»



670013 Республика Бурятия,
г. Улан-Удэ,
ул. Лебедева, д. 10
Тел.: (3012) 43-21-86, 43-36-11
E-mail: bmpkz@inbox.ru
www.bmpk.pф



ПЕЛЬМЕНИ «УМНИЦА», ПОЗЫ «ДОМАШНИЕ», РУЛЕТ МЯСНОЙ «ОТ КАТЮШИ», ТЕФТЕЛИ «ОТ КАТЮШИ»

Позы «Домашние» изготовлены из говядины, конины, свинины и лука. Пельмени «Умница» – из говядины и свинины, свежего лука по традиционной домашней рецептуре. Тефтели «От Катюши» изготовлены из отборной говядины и свинины с добавлением отварного риса, свежего лука, черного перца. Рулет мясной в тесте «От Катюши» – из говядины, конины и свинины по традиционной национальной рецептуре. Современное оборудование и контроль на всех этапах производства обеспечивают выпуск продукции высокого качества.

ООО «БУРЯТСКОЕ МЯСОПЕРЕРАБАТЫВАЮЩЕЕ ПРЕДПРИЯТИЕ «КАТЮША»



670031 Республика Бурятия,
г. Улан-Удэ,
ул. Домостроительная, д. 16, стр. 1
Тел.: (3012) 20-43-53
E-mail: oooket@mail.ru



ПЕЛЬМЕНИ: «ВОСТОЧНЫЕ», «МОНГОЛ-ХААН»;
ПОЗЫ «БУРЯТСКИЕ»; КОТЛЕТЫ «ЧЕМПИОН»

ООО «Хоол+» выпускает мясные полуфабрикаты более пяти лет. На сегодняшний день компания занимает прочную позицию на рынке Бурятии. Использование экологически чистой говядины и свинины от местных производителей, современного оборудования, неукоснительное соблюдение технологии изготовления, контроль качества на всех этапах производства обеспечивают выпуск качественной продукции.

ООО «ХООЛ+»



670004 Республика Бурятия,
г. Улан-Удэ,
ул. Новгородская, д. 17
Тел.: (3012) 26-64-84, 26-54-48
E-mail: hoolplus@mail.ru



ПЕЛЬМЕНИ «ЁХОР», ПОЗЫ «ЁХОР»,
ПАЛОЧКИ МЯСНЫЕ В ТЕСТЕ «ЁХОР», КОТЛЕТЫ «ЁХОР»

Позы «Ёхор» изготовлены из говядины, конины, свинины и лука. Пельмени «Ёхор» – из говядины и свинины, свежего лука по традиционной домашней рецептуре. Котлеты «Ёхор» изготовлены из отборной говядины и свинины с добавлением отварного риса, свежего лука, черного перца. Палочки мясные в тесте «Ёхор» – из говядины, конины и свинины по традиционной национальной рецептуре. Современное оборудование и контроль на всех этапах производства обеспечивают выпуск продукции высокого качества.

ООО «ПРОИЗВОДСТВЕННОЕ ПРЕДПРИЯТИЕ «ЁХОР»



670031 Республика Бурятия,
г. Улан-Удэ,
ул. Домостроительная, д. 16, стр. 1, оф. 3
Тел.: (3012) 29-77-35
E-mail: oooehor@mail.ru



ПРОДУКТ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ: РУЛЕТ «ПИКАНТНЫЙ»

Руллет «Пикантный» обладает насыщенным натуральным вкусом и неповторимым ароматом. Диетический и легкий продукт идеально подходит для застолья и завтрака. Классический вкус достигается за счет использования охлажденных куриных грудок. Высококачественная упаковка позволяет сохранить все полезные свойства для потребителей.

ООО «ВЕЛЕС-АГРО»



361016 Кабардино-Балкарская Республика,
г. Прохладный,
ул. Промышленная, д. 5
Тел.: (86631) 7-51-67, 2-31-29
E-mail: weles-agro@mail.ru
www.weles-agro.ru



СЕРВЕЛАТ «ОРЕХОВЫЙ»

Сервелат «Ореховый» – высококачественный и полезный продукт из отборного мяса. Сочетание охлажденной птицы и говядины высшего сорта, натуральных грецких орехов, красного и черного перца придает натуральный аромат и незабываемый вкус. Благодаря оптимальному сочетанию цены и качества, продукция пользуется большим спросом у покупателей.

ООО «ВЕЛЕС-АГРО»



361016 Кабардино-Балкарская Республика,
г. Прохладный,
ул. Промышленная, д. 5
Тел.: (86631) 7-51-67, 2-31-29
E-mail: weles-agro@mail.ru
www.weles-agro.ru



СОСИСКИ «МОЛОЧНЫЕ ПРЕМИУМ»

Нежные и ароматные сосиски готовятся по традиционной технологии в натуральной оболочке из отборной говядины и мяса птицы с добавлением натурального молока. Особенный сочный вкус и привлекательный внешний вид в сочетании с ароматом натурального копчения делают сосиски популярными как у взрослых, так и у детей.

ООО «ВЕЛЕС-АГРО»



361016 Кабардино-Балкарская Республика,
г. Прохладный,
ул. Промышленная, д. 5
Тел.: (86631) 7-51-67, 2-31-29
E-mail: weles-agro@mail.ru
www.weles-agro.ru



КОЛБАСА ВАРЕНАЯ «ПРЕМИУМ» ИЗ МЯСА ЦЫПЛЯТ-БРОЙЛЕРОВ. ВЫСШИЙ СОРТ

В составе вареной колбасы «Премиум» исключительно натуральные ингредиенты: только охлажденные грудки цыплят-бройлеров, свинина, сывороточные молочные белки, соль и специи. В производстве колбасы не используются добавки с индексом Е. Сырье для изготовления продукта собственного производства.

ОАО «ПТИЦЕФАБРИКА «ЗЕЛЕНЕЦКАЯ»



168200 Республика Коми,
Сыктывдинский район,
с.п. Зеленец,
ш. Ухтинское, д. 125
Тел.: (8212) 69-05-00, 69-05-05
E-mail: snab@zpfrk.ru
www.zpfrk.ru





ШПИКАЧКИ «ДЕРЕВЕНСКИЕ» ИЗ МЯСА ЦЫПЛЯТ-БРОЙЛЕРОВ. ВТОРОЙ СОРТ

В составе шпикачек «Деревенских» исключительно натуральные ингредиенты: только охлажденный фарш, грудки цыплят-бройлеров, свинина, сывороточные молочные белки, соль и специи. В производстве не используются добавки с индексом Е. Сырье для изготовления продукта собственного производства.

ОАО «ПТИЦЕФАБРИКА «ЗЕЛЕНЕЦКАЯ»



168200 Республика Коми,
Сыктывдинский район,
с.п. Зеленец,
ш. Ухтинское, д. 125
Тел.: (8212) 69-05-00, 69-05-05
E-mail: snab@zpfrk.ru
www.zpfrk.ru



ЯЙЦА КУРИНЫЕ «СЕВЕРНОЕ» СТОЛОВЫЕ. ПЕРВАЯ КАТЕГОРИЯ

Яйца содержат органический йод. Йод входит в состав белка щитовидной железы и существенный его недостаток в рационе питания приводит к серьезным нарушениям физиологического и умственного развития. Потребление одного яйца, обогащенного йодом, обеспечит 25% ежедневной потребности организма в этом элементе. Кормление птицы по специально разработанному рецепту позволяет получать превосходный продукт.

ООО «ПТИЦЕФАБРИКА «СЫКТЫВКАРСКАЯ»



168220 Республика Коми,
Сыктывдинский район,
с. Вильгорт, ул. Южная, д. 33
Тел.: (8212) 72-00-13,
(82130) 7-72-26
E-mail: office@pfsrk.ru



ВЕТЧИНА «АССОРТИ». ВЫСШИЙ СОРТ

Продукция произведена и упакована для российского рынка с соблюдением технических регламентов. Изготавливается из охлажденного мяса цыплят-бройлеров собственного производства, в рацион питания которых входили экологически чистые корма. Имеет нежную консистенцию, изысканный аромат специй. Качество продукции и натуральные компоненты не оставят потребителя равнодушным.

ЗАО «МАРИЙСКОЕ»



425202 Республика Марий Эл,
Медведевский район,
п.г.т. Краснооктябрьский,
ул. Фабричная, д. 100
Тел.: (8362) 53-38-16, 53-40-86
E-mail: zao@mari-el.ru



КОЛБАСА «МОСКОВСКАЯ». КАТЕГОРИЯ А

Насыщенный мясной вкус и аромат нашей «Московской» колбасы – для искушенных покупателей. Для изготовления используется отборное мясо, лучший шпик и натуральные специи. Копчение происходит на буковой щепе. Колбаса «Московская» Первого мясокомбината награждена золотой медалью на Нижегородской ярмарке в 2015 году.

ООО «ПЕРВЫЙ МЯСОКОМБИНАТ»

603041 г. Нижний Новгород,
просп. Молодежный, д. 92
Тел.: (831) 233-11-80
E-mail: info@1mk-nn.ru
www.1mk-nn.ru





ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ПОЛУКОПЧЕННЫЕ: КОЛБАСА «КРАКОВСКАЯ». КАТЕГОРИЯ Б

Полукопченая «Краковская» колбаса в натуральной оболочке изготовлена из лучшей свинины, нежной грудинки и отборных специй. Обладает плотной мясной структурой с крупнорубленным шпиком. Незабываемый аромат ей придает натуральное копчение на буковой щепе.

ООО «ПЕРВЫЙ МЯСОКОМБИНАТ»

603041 г. Нижний Новгород,
просп. Молодежный, д. 92
Тел.: (831) 233-11-80
E-mail: info@1mk-nn.ru
www.1mk-nn.ru



КОЛБАСА ВАРЕНАЯ «2-90»

Вареная колбаса «2-90» напоминает колбасу советских времен. Четырехслойная целлофановая оболочка, ручная перевязка шпагатом, бумажная этикетка, но главное – это незабываемый вкус «той самой» колбасы. Этот вкус колбаса приобретает благодаря натуральным ингредиентам (мясо, шпик, специи, молоко, куриные яйца) и легкому копчению на буковой щепе. Колбаса вареная «2-90» награждена золотыми и серебряными медалями региональных и федеральных конкурсов.

ООО «ПЕРВЫЙ МЯСОКОМБИНАТ»

603041 г. Нижний Новгород,
просп. Молодежный, д. 92
Тел.: (831) 233-11-80
E-mail: info@1mk-nn.ru
www.1mk-nn.ru



КОЛБАСА ВАРЕНАЯ «2-20»

Вареная колбаса «2-20» напоминает колбасу советских времен. Четырехслойная целлофановая оболочка, ручная перевязка шпагатом, бумажная этикетка, но главное – это незабываемый вкус «той самой» колбасы. Этот вкус колбаса приобретает благодаря натуральным ингредиентам (мясо, шпик, специи, молоко, куриные яйца) и легкому копчению на буковой щепе. Колбаса вареная «2-20» награждена золотыми и серебряными медалями региональных и федеральных конкурсов.

ООО «ПЕРВЫЙ МЯСОКОМБИНАТ»

603041 г. Нижний Новгород,
просп. Молодежный, д. 92
Тел.: (831) 233-11-80
E-mail: info@1mk-nn.ru
www.1mk-nn.ru



ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ВАРЕННЫЕ: ВЕТЧИНА «3-70»

Наши технологи восстановили советский рецепт и создали ветчину «3-70». Ветчина обладает плотной мясной структурой и превосходным ароматом благодаря натуральному копчению. Четырехслойная целлофановая оболочка, ручная перевязка шпагатом, бумажная этикетка – все это придает ей особый аутентичный вид. Ветчина «3-70» награждена золотыми и серебряными медалями региональных и федеральных конкурсов.

ООО «ПЕРВЫЙ МЯСОКОМБИНАТ»

603041 г. Нижний Новгород,
просп. Молодежный, д. 92
Тел.: (831) 233-11-80
E-mail: info@1mk-nn.ru
www.1mk-nn.ru





ПРОДУКТЫ ПЕРЕРАБОТКИ КУРИНОГО ЯЙЦА ЖИДКИЕ И СУХИЕ

■ ЗАО «Рузово» сегодня – самое современное и высокотехнологичное предприятие в России по глубокой переработке куриного яйца. Фабрика укомплектована уникальным европейским оборудованием. Фабрика выпускает широкий ассортимент продукции: как жидкие, так и сухие яичные продукты, которые используются в пищевой промышленности. В 2015 году на предприятии запущено производство стабилизационных смесей на основе яичного желтка для масложировой промышленности.

ЗАО «РУЗОВО»

431448 Республика Мордовия,
г. Рузаевка,
ул. Надежды, д. 1А
Тел.: (83451) 6-99-69
E-mail: ruzovo@ruzovo.ru
www.ruzovo.ru



БУЖЕНИНА ЗАПЕЧЕННАЯ «ЦАРСКАЯ»

■ Буженина представляет собой большой кусок окорока без кости с пряным вкусом. Для изготовления используется тазобедренная часть с толщиной шпика не более двух сантиметров, поваренная соль, красный перец и чеснок. Готовый продукт упаковывается в пергамент для лучшего сохранения вкусовых качеств.

ООО «ЧЕРНЫШИХИНСКИЙ МЯСОКОМБИНАТ»

607699 Нижегородская область,
Кстовский район,
с. Чернышиха
Тел.: (83145) 6-77-01
E-mail: salechmk@chmk-nn.ru



КОЛБАСА СЫРОКОПЧЕНАЯ «МОСКОВСКАЯ»

Сырокопченая «Московская» колбаса производится путем копчения, а затем длительной сушки. Изделие изготовлено по ГОСТу из говядины с крупным шпиком, имеет приятный, деликатесный вкус с ароматом пряностей и копчений.

ООО «ЧЕРНЫШИХИНСКИЙ МЯСОКОМБИНАТ»

607699 Нижегородская область,
Кстовский район,
с. Чернышиха
Тел.: (83145) 6-77-01
E-mail: salechmk@chmk-nn.ru



БАЛЫК СВИНОЙ СЫРОКОПЧЕНЫЙ

Это изделие – изысканный деликатес. Посол и длительное копчение издавна были методами сохранения лучших вкусовых качеств сырокопченых деликатесов. В качестве сырья для приготовления балыка используются самые лучшие части свиной туши, копчение происходит в течение 48 часов на натуральных опилках дуба и ольхи. При посоле используются только натуральные специи.

ООО «ЧЕРНЫШИХИНСКИЙ МЯСОКОМБИНАТ»

607699 Нижегородская область,
Кстовский район,
с. Чернышиха
Тел.: (83145) 6-77-01
E-mail: salechmk@chmk-nn.ru



КОЛБАСА ПОЛУКОПЧЕНАЯ «КРАКОВСКАЯ»

Родиной происхождения «Краковской» колбасы был польский город Краков. Это деликатесный продукт, который очень широко используется в современной кулинарии. Из-за наличия свиного шпика и свиной грудинки «Краковской» колбасе присуща удивительная сочность, цвет может варьироваться от розового до темно-коричневого с красноватым оттенком. Кроме того, для нее характерен легкий и приятный аромат копчености.

ООО «ЧЕРНЫШИХИНСКИЙ МЯСОКОМБИНАТ»

607699 Нижегородская область,
Кстовский район,
с. Чернышиха
Тел.: (83145) 6-77-01
E-mail: salechmk@chmk-nn.ru



КОЛБАСА СЫРОКОПЧЕНАЯ «БРАУНШВЕЙГСКАЯ»

Сырокопченая колбаса, отличительной особенностью которой является темно-бордовый цвет. Основные компоненты: говядина, шпик и нежирная свинина. При созревании колбаса приобретает приятный ветчинный вкус, который дополнительно усиливается копчением, а изысканный пряный аромат и острый вкус колбасе придают специи. На оболочке может выступать соль – это свидетельствует о длительной выдержке и великолепном качестве деликатеса.

ООО «ЧЕРНЫШИХИНСКИЙ МЯСОКОМБИНАТ»

607699 Нижегородская область,
Кстовский район,
с. Чернышиха
Тел.: (83145) 6-77-01
E-mail: salechmk@chmk-nn.ru



КОЛБАСА «ДОКТОРСКАЯ» В ЦЕЛЛОФАНЕ

Колбаса «Докторская» – популярный в странах бывшего СССР сорт вареной колбасы, диетический продукт с пониженным содержанием жиров. Натуральный, нежнейший вкус колбасы достигается за счет использования высококачественной нежирной свинины и говядины. Оболочка целлофан «дышит», и при копчении продукт приобретает неповторимый вкус и аромат.

ООО «ЧЕРНЫШИХИНСКИЙ МЯСОКОМБИНАТ»

607699 Нижегородская область,
Кстовский район,
с. Чернышиха
Тел.: (83145) 6-77-01
E-mail: salechmk@chmk-nn.ru



КОЛБАСА «ЛЮБИТЕЛЬСКАЯ» В ЦЕЛЛОФАНЕ

Колбаса «Любительская» относится к вареным колбасам высшего сорта. У данной колбасы плотная, однородная консистенция, приятный естественный цвет, нежный вкус и исключительный аромат свежего продукта. Производится по особой рецептуре и содержит минимальное включение жиров, которые представлены вкраплениями свежего шпика. Упакован колбасный продукт в целлофановую оболочку. Колбаса обладает легким акцентом специй во вкусе.

ООО «ЧЕРНЫШИХИНСКИЙ МЯСОКОМБИНАТ»

607699 Нижегородская область,
Кстовский район,
с. Чернышиха
Тел.: (83145) 6-77-01
E-mail: salechmk@chmk-nn.ru





СОСИСКИ «СЛИВОЧНЫЕ»

Сосиски «Сливочные» – это нежный молочный вкус и сочная мясная текстура. Произведены в строгом соответствии с требованиями ГОСТа. В основе продукта охлажденная говядина и отборная свинина. Нежные сосиски «Сливочные» являются как дополнением к холодным и горячим гарнирам, так и полноценным блюдом.

ООО «ЧЕРНЫШИХИНСКИЙ МЯСОКОМБИНАТ»

607699 Нижегородская область,
Кстовский район,
с. Чернышиха
Тел.: (83145) 6-77-01
E-mail: salechmk@chmk-nn.ru



КОЛБАСА ВАРЕНО-КОПЧЕНАЯ «МОСКОВСКАЯ»

«Московская» изготавливается в строгом соответствии с ГОСТом из лучшей говядины и отборного шпика. Высококачественное сырье, хорошо подобранные специи и копчение придают продукту незабываемый вкус и аромат. Колбаса имеет темно-коричневый цвет, достаточно плотную консистенцию, очень приятный, слегка соленый вкус, пикантный аромат.

ООО «ЧЕРНЫШИХИНСКИЙ МЯСОКОМБИНАТ»

607699 Нижегородская область,
Кстовский район,
с. Чернышиха
Тел.: (83145) 6-77-01
E-mail: salechmk@chmk-nn.ru



КОЛБАСА «ДОКТОРСКАЯ»

«Докторская» – самый популярный и любимый сорт вареной колбасы в нашей стране как среди взрослых, так и среди детей. Она была и остается абсолютным гастрономическим хитом в России. На нашем заводе продукт производится из охлажденной свинины и говядины в строгом соответствии с требованиями ГОСТа. Имеет нежный, классический вкус.

ООО «ЧЕРНЫШИХИНСКИЙ МЯСОКОМБИНАТ»

607699 Нижегородская область,
Кстовский район,
с. Чернышиха
Тел.: (83145) 6-77-01
E-mail: salechmk@chmk-nn.ru



КОЛБАСА ПОЛУКОПЧЕНАЯ «СТОЛИЧНАЯ»

Особенность изготовления колбасы в крупном измельчении мяса с последующим его замешиванием со шпиком. В процессе изготовления после обжарки и варки колбаса подвергается дополнительному горячему копчению и сушке, что придает ей неповторимый аромат и изысканный вкус. Полукопченая колбаса по праву считается мясным деликатесом, вкус которого по достоинству способны оценить не только искушенные гурманы, но и просто мясоеды.

ООО «ЧЕРНЫШИХИНСКИЙ МЯСОКОМБИНАТ»

607699 Нижегородская область,
Кстовский район,
с. Чернышиха
Тел.: (83145) 6-77-01
E-mail: salechmk@chmk-nn.ru





СОСИСКИ «МОЛОЧНЫЕ»

Сосиски «Молочные» – колбасное изделие, изготавливаемое из измельченного, предварительно отваренного мяса с добавлением молока и различных специй. В производстве применяются только современные технологии, которые сохраняют пищевую ценность мяса и необходимые микроэлементы. Благодаря легкости и скорости приготовления «Молочные» сосиски пользуются особой популярностью.

ООО «ЧЕРНЫШИХИНСКИЙ МЯСОКОМБИНАТ»

607699 Нижегородская область,
Кстовский район,
с. Чернышиха
Тел.: (83145) 6-77-01
E-mail: salechmk@chmk-nn.ru



КОЛБАСКИ «АТЕМАРСКИЕ ЭЛИТНЫЕ»

Колбаски «Атемарские элитные» изготовлены из натуральной элитной свинины и говядины собственного хозяйства. Высококачественное сырье и неповторимый вкус удовлетворят требования самых взыскательных гурманов.

ОАО «ПТИЦЕФАБРИКА «АТЕМАРСКАЯ»



431524 Республика Мордовия,
Лямбирский район,
с. Атемар
Тел.: (83441) 3-52-20, 3-43-20
E-mail: atemar@atemar.biz
www.atemar.biz



ЯЙЦА КУРИНЫЕ ПИЩЕВЫЕ СТОЛОВЫЕ

Яйца куриные пищевые столовые – питательный пищевой продукт, богатый легко усваиваемым белком, витаминами и минеральными веществами. Яйцо содержит 12 витаминов, оно хороший источник активного витамина А, только рыбьему жиру уступает по содержанию витамина D. В яйце содержатся витамины группы В, а также холин. Яйцо содержит 96% минералов.

ООО «АВАНГАРД»



431471 Республика Мордовия,
Рузаевский район,
с. Инсар-Акшино,
ул. Молодежная
Тел.: (83451) 5-24-23
E-mail: avangardruz@rambler.ru
www.avangardruz.all.biz



ЯЙЦА КУРИНЫЕ ПИЩЕВЫЕ СТОЛОВЫЕ

Потребительские свойства яиц напрямую зависят от качества кормов, которыми питается птица. Комбикорма на ЗАО «Агро-Атяшево», произведенные из натурального зернового и белкового сырья, не содержат стимуляторов роста и антибиотиков. Также исключено попадание в состав кормов генетически модифицированных растений. Благодаря здоровому рациону питания птиц продукция является безопасной и экологически благополучной. Куриное яйцо – это богатый источник белков и витаминов.

ЗАО «АГРО-АТЯШЕВО»

431800 Республика Мордовия,
пос. П. Атяшево,
ул. Механизаторов, д. 20
Тел.: (83434) 2-29-33
E-mail: agroatyshevo@yandex.ru
www.zaoagroatyshevo.ru



КОЛБАСА ВАРЕНАЯ «ДОКТОРСКАЯ»

Колбаса вареная «Докторская», приготовленная по ГОСТу, – качественный, вкусный, диетический и полезный продукт, основные ингредиенты которого – это натуральное мясное сырье (говядина высшего сорта, свинина полужирная), молоко, яйца и специи.

ООО «УПРАВЛЯЮЩАЯ КОМПАНИЯ «СИБИРСКИЙ ДЕЛИКАТЕС»

677015 Республика Саха (Якутия),
г. Якутск,
ул. Якутская, д. 2, корп. 14, кв. 102
Тел.: (4112) 21-38-38
E-mail: info@sibdelykt.ru



КОЛБАСА ВАРЕНО-КОПЧЕНАЯ «МОСКОВСКАЯ». КАТЕГОРИЯ А

Варено-копченая колбаса «Московская» – это классика жанра, имеет более чем полувековую историю производства. На нашем предприятии она изготавливается по традиционной технологии из отборной говядины высшего сорта и высококачественного хребтового шпика. Вкусоароматический букет ей придает классический набор натуральных специй. Копчение буковой щепой обеспечивает продукту приятный вкус и аромат.

ИП МУТИГУЛЛИН Р.М.



422191 Республика Татарстан,
г. Мамадыш,
ул. Дачная, д. 15
Тел.: (85563) 3-52-37, 3-51-79
E-mail: m.rifatzaevka@yandex.ru
www.rm-mamad.ru



ПРОДУКТ ИЗ ШПИКА СОЛЕНЫЙ: ЗАКУСКА «ДЕРЕВЕНСКАЯ»

Новинка! Этот продукт изготовлен из мягкого соленого свиного шпика с добавлением свежего чеснока и красного острого перца. Для привлечения покупателей мы создали уникальный способ приготовления. Шпик нарезали тонкими брусочками и упаковали небольшими порциями. Отличный товарный вид, вкусовые качества и доступная цена не оставят продукт без внимания покупателей.

ИП МУТИГУЛЛИН Р.М.



422191 Республика Татарстан,
г. Мамадыш,
ул. Дачная, д. 15
Тел.: (85563) 3-52-37, 3-51-79
E-mail: m.rifatzaivka@yandex.ru
www.rm-mamad.ru



ИЗДЕЛИЯ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ: КОРДОН-БЛЮ СО СЛИВОЧНЫМ СОУСОМ И ГРИБАМИ

Нежное мясо цыплят-бройлеров в сочетании со сливочным соусом и грибами. Популярность продукта объясняется не только его прекрасным вкусом, но и превосходными потребительскими свойствами и качеством сырья. Изделие готово к употреблению, необходимо просто разогреть в микроволновой печи. Готовый ужин за 5 минут.

ООО «ЧЕЛНЫ-БРОЙЛЕР»



423800 Республика Татарстан,
г. Набережные Челны,
ул. имени Е.Н. Батенчука, д. 3
Тел.: (8552) 74-60-05
E-mail: office@chelny-broiler.ru
www.chelny-broiler.ru





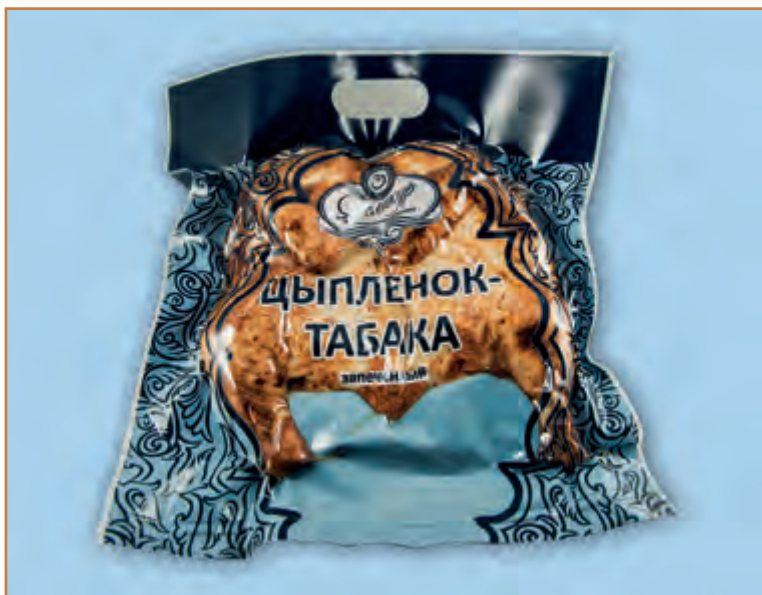
ИЗДЕЛИЯ ГОТОВЫЕ БЫСТРОЗАМОРОЖЕННЫЕ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ: НАГГЕТСЫ КУРИНЫЕ С СЫРОМ И ВЕТЧИНОЙ

Нежное мясо цыплят-бройлеров в сочетании с ветчиной и сыром. Популярность продукта объясняется не только его прекрасным вкусом, но и превосходными потребительскими свойствами и качеством сырья. Изделие готово к употреблению, необходимо просто разогреть в микроволновой печи. Готовый ужин за 5 минут.

ООО «ЧЕЛНЫ-БРОЙЛЕР»



423800 Республика Татарстан,
г. Набережные Челны,
ул. имени Е.Н. Батенчука, д. 3
Тел.: (8552) 74-60-05
E-mail: office@chelny-broiler.ru
www.chelny-broiler.ru



ИЗДЕЛИЯ КУЛИНАРНЫЕ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ ЗАПЕЧЕННЫЕ: ЦЫПЛЕНОК ТАБАКА. ВЫСШИЙ СОРТ

Цыпленок табака является прекрасным дополнением как к праздничному столу, так и к меню на каждый день и пользуется огромной популярностью у покупателей.

ООО «ЧЕЛНЫ-БРОЙЛЕР»



423800 Республика Татарстан,
г. Набережные Челны,
ул. имени Е.Н. Батенчука, д. 3
Тел.: (8552) 74-60-05
E-mail: office@chelny-broiler.ru
www.chelny-broiler.ru



ИЗДЕЛИЯ ГОТОВЫЕ БЫСТРОЗАМОРОЖЕННЫЕ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ: БАЙТСЫ КУРИНЫЕ «ЧИЛИ»

Нежное мясо цыплят-бройлеров в сочетании с острыми специями. Популярность продукта объясняется не только его прекрасным вкусом, но и превосходными потребительскими свойствами и качеством сырья. Изделие готово к употреблению, необходимо просто разогреть в микроволновой печи. Готовый ужин за 5 минут.

ООО «ЧЕЛНЫ-БРОЙЛЕР»



423800 Республика Татарстан,
г. Набережные Челны,
ул. имени Е.Н. Батенчука, д. 3
Тел.: (8552) 74-60-05
E-mail: office@chelny-broiler.ru
www.chelny-broiler.ru



ПОЛУФАБРИКАТЫ РУБЛЕННЫЕ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ: КУПАТЫ «БРЕМЕНСКИЕ С СЫРОМ» ЗАМОРОЖЕННЫЕ

Готовят колбаски до румяной аппетитной корочки в микроволновке, на сковороде, в духовке (можно в фольге, можно на противне), в аэрогриле или, что придает им особый вкус, на решетке над углями.

ООО «ЧЕЛНЫ-БРОЙЛЕР»



423800 Республика Татарстан,
г. Набережные Челны,
ул. имени Е.Н. Батенчука, д. 3
Тел.: (8552) 74-60-05
E-mail: office@chelny-broiler.ru
www.chelny-broiler.ru





**ИЗДЕЛИЯ КУЛИНАРНЫЕ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ: РУЛЕТ
«ОСОБЕННЫЙ» ФАРШИРОВАННЫЙ ЗАПЕЧЕННЫЙ.
ВЫСШИЙ СОРТ**

Нежное мясо цыплят-бройлеров в сочетании с приправами. Популярность продукта объясняется не только его прекрасным вкусом, но и превосходными потребительскими свойствами и качеством сырья.

ООО «ЧЕЛНЫ-БРОЙЛЕР»



423800 Республика Татарстан,
г. Набережные Челны,
ул. имени Е.Н. Батенчука, д. 3
Тел.: (8552) 74-60-05
E-mail: office@chelny-broiler.ru
www.chelny-broiler.ru



**МЯСО КУР: ТУШКА ЦЫПЛЯТ-БРОЙЛЕРОВ
ОХЛАЖДЕННАЯ. ПЕРВЫЙ СОРТ**

Использование экологически чистых кормов и самых современных технологий выращивания обеспечивает стабильно высокое качество продукции, отмеченное дипломами и наградами различных выставок.

ООО «ЧЕЛНЫ-БРОЙЛЕР»



423800 Республика Татарстан,
г. Набережные Челны,
ул. имени Е.Н. Батенчука, д. 3
Тел.: (8552) 74-60-05
E-mail: office@chelny-broiler.ru
www.chelny-broiler.ru



КОЛБАСА ПОЛУКОПЧЕНАЯ «РАХМАТ» ИЗ МЯСА ПТИЦЫ. СОРТ ЭКСТРА

Колбаса полукопченая «Рахмат халаяль» изготовлена с использованием разрешенных ингредиентов и добавок в соответствии с канонами ислама. «Рахмат» станет прекрасным угощением для вас и ваших близких.

ООО «ЧЕЛНЫ-БРОЙЛЕР»



423800 Республика Татарстан,
г. Набережные Челны,
ул. имени Е.Н. Батенчука, д. 3
Тел.: (8552) 74-60-05
E-mail: office@chelny-broiler.ru
www.chelny-broiler.ru



ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ: КУПАТЫ «БЕЛЫЕ С ЗЕЛЕНЬЮ» ЗАМОРОЖЕННЫЕ

Купаты «Белые с зеленью» имеют яркий, неповторимый вкус рубленого натурального мяса птицы, приправленного сочным шпиком и отборными травами.

ООО «ЧЕЛНЫ-БРОЙЛЕР»



423800 Республика Татарстан,
г. Набережные Челны,
ул. имени Е.Н. Батенчука, д. 3
Тел.: (8552) 74-60-05
E-mail: office@chelny-broiler.ru
www.chelny-broiler.ru





ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ: ШАШЛЫК В МАРИНАДЕ

Компания «Челны-бройлер» является одним из самых крупных производств России по ручному забою птицы. Вся продукция «Халяль» сертифицирована: контроль за производством осуществляет Комитет по стандарту «Халяль» при Духовном управлении мусульман Республики Татарстан.

ООО «ЧЕЛНЫ-БРОЙЛЕР»



423800 Республика Татарстан,
г. Набережные Челны,
ул. имени Е.Н. Батенчука, д. 3
Тел.: (8552) 74-60-05
E-mail: office@chelny-broiler.ru
www.chelny-broiler.ru



ВЕТЧИНА МЯСНАЯ «ЗАБЫТЫЙ ВКУС»

Ветчина «Забытый вкус» – это смелое сочетание нежного мяса цыплят-бройлеров со свиной и говядиной. При изготовлении продукта используется смесь натуральных специй для придания ветчине тонкого изысканного вкуса с легким ароматом дымка.

ООО «ЗАИНСКИЙ МЯСОКОМБИНАТ»

423520 Республика Татарстан,
г. Заинск,
ул. Вокзальная, д. 3
Тел.: (85558) 7-74-94
E-mail: ooo.z.m.k@yandex.ru



КОЛБАСА ВАРЕНО-КОПЧЕНАЯ «МУСУЛЬМАНСКАЯ»

Колбаса варено-копченая «Мусульманская» вырабатывается по традиционной технологии. Неповторимые вкус и аромат обеспечиваются специально отобранным сырьем. Продукция пользуется особой популярностью у покупателей.

ООО «ЗАИНСКИЙ МЯСОКОМБИНАТ»

423520 Республика Татарстан,
г. Заинск,
ул. Вокзальная, д. 3
Тел.: (85558) 7-74-94
E-mail: ooo.z.m.k@yandex.ru



ПРОДУКТЫ КОПЧЕНО-ВАРЕННЫЕ ДЕЛИКАТЕСНЫЕ ИЗ ГОВЯДИНЫ: ФИЛЕЙ «КРЕМЛЕВСКИЙ»

Сложно без умения, без соблюдения традиций, без любви и уважения к своему покупателю создать столь сбалансированный деликатесный продукт из говядины – филей «Кремлевский». Для производства деликатесов используется охлажденная говядина. Изготавливаемый по оригинальным рецептурам продукт имеет настоящий вкус мяса с легким ароматом дыма щепы бука, специй и нотками свежего чеснока.

ООО «ЗАИНСКИЙ МЯСОКОМБИНАТ»

423520 Республика Татарстан,
г. Заинск,
ул. Вокзальная, д. 3
Тел.: (85558) 7-74-94
E-mail: ooo.z.m.k@yandex.ru





БЕДРО ЦЫПЛЕНКА-БРОЙЛЕРА НЕЖНОЕ

Сегодня куриное мясо присутствует в рационе большинства людей и любимо хозяйками за простоту приготовления. Полуфабрикат натуральный для жарки: Бедро цыпленка-бройлера торговой марки «Никора» подходит для жарки, запекания и тушения. Предприятие работает на сырье от известных и проверенных российских производителей мяса птицы. Современное производство основывается на самых последних достижениях технологии, позволяет поддерживать постоянное и оптимальное качество!

ООО «ЗЕЛЕНОДОЛЬСКИЙ МЯСОПЕРЕРАБАТЫВАЮЩИЙ КОМБИНАТ «ДАЛЬ-КАМА»



422541 Республика Татарстан,
г. Зеленодольск,
ул. Озёрная, д. 20А
Тел.: (84371) 5-98-50, 4-16-84
E-mail: zmpk1@mail.ru
www.dalkama.com



КОЛБАСА ВАРЕНАЯ «ТУГАН ЯК»

Колбаса приготовлена из трех видов мяса: конины, говядины, птицы. Превосходная структура мясного фарша, строгое соблюдение рецептур и высокотехнологическое оборудование обеспечивают стабильно высокий уровень качества.

ЗЕЛЕНОДОЛЬСКИЙ ФИЛИАЛ ООО «ПТИЦЕВОДЧЕСКИЙ КОМПЛЕКС «АК БАРС»



422527 Республика Татарстан,
Зеленодольский район,
с. Осиново
Тел.: (843) 557-72-47
E-mail: zfpvk-kachestvo@yandex.ru
www.pestrechinka.com



КОЛБАСА ПОЛУКОПЧЕНАЯ «ТЮРКСКАЯ»

В состав входит три вида мяса: конина, говядина, птица. Приготовлена по классическому рецепту с добавлением специй и пряностей.

ЗЕЛЕНОДОЛЬСКИЙ ФИЛИАЛ ООО «ПТИЦЕВОДЧЕСКИЙ КОМПЛЕКС «АК БАРС»



422527 Республика Татарстан,
Зеленодольский район,
с. Осиново
Тел.: (843) 557-72-47
E-mail: zfpvk-kachestvo@yandex.ru
www.pestrechinka.com



КОЛБАСА ПОЛУКОПЧЕНАЯ «МУСУЛЬМАНСКАЯ» ИЗ МЯСА ЦЫПЛЯТ-БРОЙЛЕРОВ

Колбаса полукопченая «Мусульманская» порадует вас сдержанным благородным вкусом, пряными специями и неповторимым ароматом копчения.

ЗЕЛЕНОДОЛЬСКИЙ ФИЛИАЛ ООО «ПТИЦЕВОДЧЕСКИЙ КОМПЛЕКС «АК БАРС»



422527 Республика Татарстан,
Зеленодольский район,
с. Осиново
Тел.: (843) 557-72-47
E-mail: zfpvk-kachestvo@yandex.ru
www.pestrechinka.com



ПЕЛЬМЕНИ «ДЕТСКИЕ», МАНТЫ «ШКОЛЬНЫЕ», ХИНКАЛИ «ШКОЛЬНЫЕ». КАТЕГОРИЯ Б

Полуфабрикаты изготавливаются из охлажденного мяса собственного производства с добавлением натуральных специй и свежего лука. Манты «Школьные» изготовлены из говядины и картофеля. Хинкали «Школьные» изготовлены из говядины и свинины с добавлением ароматной зелени.

ООО «ИГРИНСКИЙ МЯСОКОМБИНАТ»



427144 Удмуртская Республика,
Игринский район,
д. Комсомолец,
ул. Парковая, д. 4
Тел.: (34134) 4-30-46
E-mail: igrasb-meet@mail.ru
www.igramk.ru



КОЛБАСА «ДЕТСКАЯ», КОЛБАСКИ (СОСИСКИ) «ДЕТСКИЕ»

Данные изделия предназначены для питания детей старше трех лет, поэтому к ним предъявляются особые требования. При изготовлении используются полужирная свинина и говядина собственного производства, ароматные специи, молоко и яйца.

ООО «ИГРИНСКИЙ МЯСОКОМБИНАТ»



427144 Удмуртская Республика,
Игринский район,
д. Комсомолец,
ул. Парковая, д. 4
Тел.: (34134) 4-30-46
E-mail: igrasb-meet@mail.ru
www.igramk.ru



**ФАРШ ИЗ ГОВЯДИНЫ, ФАРШ КОТЛЕТНЫЙ,
КОТЛЕТЫ «ШКОЛЬНЫЕ», ТЕФТЕЛИ «ЕЖИКИ»**

Данные изделия предназначены для детского питания, поэтому к ним предъявляются особые требования, в соответствии с которыми они изготавливаются. В качестве сырья используется говядина и свинина полужирная собственного производства.

ООО «ИГРИНСКИЙ МЯСОКОМБИНАТ»



427144 Удмуртская Республика,
Игринский район,
д. Комсомолец,
ул. Парковая, д. 4
Тел.: (34134) 4-30-46
E-mail: igrasb-meet@mail.ru
www.igramk.ru



**КОЛБАСА: «КРАКОВСКАЯ», «ТАЛЛИНСКАЯ»;
КОЛБАСКИ «ОХОТНИЧЬИ»; КОЛБАСА «АРМАВИРСКАЯ»**

Колбасные изделия вырабатываются из охлажденного мясного сырья собственного производства по классическим рецептурам. Обладают сочным вкусом и нежным, благородным ароматом натуральных специй. Качество обеспечивается системой менеджмента безопасности пищевой продукции.

ООО «УВИНСКИЙ МЯСОКОМБИНАТ»



427260 Удмуртская Республика,
пос. Ува,
ул. Механизаторов, д. 4
Тел.: (34130) 5-16-62, 5-16-61
E-mail: info@uvameat.ru
www.uvameat.ru



ВЕТЧИНА В ОБОЛОЧКЕ, ВЕТЧИНА В НАТУРАЛЬНОЙ ОБОЛОЧКЕ

Ветчина в оболочке вырабатывается из охлажденной свинины собственного производства. Классическая рецептура и ароматные специи делают этот продукт изысканным и нежным. Качество обеспечивается системой менеджмента безопасности пищевой продукции.

ООО «УВИНСКИЙ МЯСОКОМБИНАТ»



427260 Удмуртская Республика,
пос. Ува,
ул. Механизаторов, д. 4
Тел.: (34130) 5-16-62, 5-16-61
E-mail: info@uvameat.ru
www.uvameat.ru



КУПАТЫ «СВИНЫЕ», КОЛБАСКИ ШАШЛЫЧНЫЕ ДЛЯ ЖАРКИ, КОЛБАСКИ «ГРИЛЬ», КОЛБАСКИ ДЛЯ ЖАРКИ «ПИКНИК»

Купаты и колбаски для жарки вырабатываются из рубленого охлажденного мяса собственного производства. Отличаются ярким и нежным вкусом ароматных специй и лука. Идеальный продукт для хорошей компании. Готовятся на гриле, мангале или запекаются. Качество обеспечивается системой менеджмента безопасности пищевой продукции.

ООО «УВИНСКИЙ МЯСОКОМБИНАТ»



427260 Удмуртская Республика,
пос. Ува,
ул. Механизаторов, д. 4
Тел.: (34130) 5-16-62, 5-16-61
E-mail: info@uvameat.ru
www.uvameat.ru



СОСИСКИ «СМЕТАНКОВЫЕ»

Работа колбасного цеха ИП Зубарев А.М. началась в 1999 году. Завод расположен в Республике Хакасия, выпускает более 70 наименований мясной продукции, его продукция является одной из самых популярных в южной части центральной Сибири. Компания имеет собственную сеть сбыта на территории Республики Хакасия и юга Красноярского края. Сосиски «Сметанковые» долгое время являются лидером продаж. В основе рецептуры – сметана, что и придает продукту изысканный вкус.

ИП ЗУБАРЕВ А.М.

655131 Республика Хакасия,
с. Калинино,
ул. Зеленая, д. 109
Тел.: (929) 319-20-05
E-mail: zubarev-am@mail.ru
www.zubarev-am.ru



ПРОДУКТЫ СЫРОВАЯЛЕННЫЕ: «ПАЛОЧКИ СВИНЫЕ», «ПАЛОЧКИ ГОВЯЖЬИ»

Работа колбасного цеха ИП Зубарев А.М. началась в 1999 году. Завод расположен в Республике Хакасия, выпускает более 70 наименований мясной продукции, его продукция является одной из самых популярных в южной части центральной Сибири. Компания имеет собственную сеть сбыта на территории Республики Хакасия и юга Красноярского края. Традиционные сыровяленые «Палочки свиные», «Палочки говяжьи» давно завоевали популярность среди потребителей. Высококачественное сырье отечественного производства, вкусовые качества и аромат продукта – результат строгого соблюдения технологического процесса.

ИП ЗУБАРЕВ А.М.

655131 Республика Хакасия,
с. Калинино,
ул. Зеленая, д. 109
Тел.: (929) 319-20-05
E-mail: zubarev-am@mail.ru
www.zubarev-am.ru





ТУШКА ЦЫПЛЕНКА-БРОЙЛЕРА ОХЛАЖДЕННАЯ,
ПОЛНОЕ ПОТРОШЕНИЕ. ПЕРВЫЙ СОРТ.
ТМ «АЛТАЙСКИЙ БРОЙЛЕР»

Тушка цыпленка-бройлера под торговой маркой «Алтайский бройлер» полностью соответствует всем требованиям стандартов. Упаковка продукции производится на современном оборудовании и отвечает требованиям безопасности, обеспечивая сохранность продукции.

АО «АЛТАЙСКИЙ БРОЙЛЕР»

659315 Алтайский край,
г. Бийск,
ул. Лесная, д. 25
Тел.: (3854) 30-60-02, 44-74-67
E-mail: abroiler@abroiler.ru
www.abroiler.ru



ПОЛУФАБРИКАТ МЯСНОЙ ПОРЦИОННЫЙ:
ЭСКАЛОП НА КОСТИ В МАРИНАДЕ. КАТЕГОРИЯ Б

Эскалоп вырабатывается из спинно-поясничной части с ребрышками, используется охлажденная свинина собственного убоя. Нарезанные порции эскалопа маринуются. Готовится на гриле. Сочный, нежный, ароматный, он пользуется неизменным спросом у покупателей.

АО «РУБЦОВСКИЙ МЯСОКОМБИНАТ»



658222 Алтайский край,
г. Рубцовск,
ул. Тракторная, д. 35
Тел.: (38557) 2-40-95, 2-40-35
E-mail: oao.rmk@yandex.ru
www.rumk.rubtsovsk.ru





ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ В ТЕСТЕ. ПЕЛЬМЕНИ: «СЛИВОЧНЫЕ», «ДОМАШНИЕ»; МАНТЫ «ВОСТОЧНЫЕ»; ПЕЛЬМЕНИ «2 В 1»: МЯСО/КАПУСТА, МЯСО/ГРИБЫ, МЯСО/СОУС СЫРНЫЙ, МЯСО/СОУС ТОМАТНЫЙ

Отличительной чертой нашей компанией является то, что вся продукция произведена из натурального высококачественного сырья алтайских производителей. Пельмени «Сливочные» – это сочные пельмешки из говядины и свинины с кусочком сливочного масла. Пельмени «Домашние» (в холщовом мешочке) – это невероятно вкусные, настоящие домашние пельмени из отборного мяса с ароматными специями. Манты «Восточные» изготавливаются вручную из говядины или конины. Пельмени «2 в 1» – наша новинка! Состоят из двух частей: в одной мясо, во второй – капуста, грибы, сыр или томат. Аналогов нет!

ООО «МЯСНАЯ ТЕЛЕЖКА»



659326 Алтайский край,
г. Бийск,
ул. Кирпичная, д. 50
Тел.: (3854) 40-73-62, 40-73-93
E-mail: office1568@mail.ru
www.myasnaya-telezhka.ru



ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ «АТАМАНОВСКИЕ ЭЛИТНЫЕ»: РАВИОЛИ, РАВИОЛИ ЛЕНИВЫЕ «РОЗА», БРИЗОЛИ, ХАНУМ

Свинина, используемая для изготовления полуфабрикатов, выращивается на подсобном хозяйстве предприятия, расположенном в экологически чистом районе Забайкальского края. Ханум – паровой рулет из пресного теста и мясного фарша с добавлением овощей, вкусное и красивое блюдо. Бризоли – сочные мясные рулетики, фаршированные грибами и сыром. Очень сытное мясное блюдо. Равиоли – маленькие итальянские пельмени, прекрасное блюдо к обеду или ужину. Для приготовления ravioli используется тонкое эластичное тесто с добавлением масла.

ГАУСО «АТАМАНОВСКИЙ ДОМ-ИНТЕРНАТ ДЛЯ ПРЕСТАРЕЛЫХ И ИНВАЛИДОВ»

672530 Забайкальский край,
Читинский район,
пгт. Атамановка,
ул. Целинная, д. 26а
Тел.: (3022) 99-24-59, 99-23-16
E-mail: mail_adi@mail.ru



КОЛБАСА ВАРЕНО-КОПЧЕНАЯ: САЛЯМИ «МИЛАНСКАЯ». КАТЕГОРИЯ А

Салями «Миланская» – варено-копченый продукт в съедобной оболочке, с мелким шпиковым рисунком, из натурального мяса. Пряный аромат колбасы не оставит покупателей равнодушным!

ООО «ЧИТИНСКАЯ МЯСНАЯ КОМПАНИЯ»

672020 Забайкальский край,
г. Чита,
ул. Промышленная, д. 3-а
Тел.: (3022) 23-80-01
E-mail: dthfybrf1984@mail.ru



ПОЛУФАБРИКАТЫ «ОНОНСКИЕ» МЯСНЫЕ И МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ

Пусть не все знают о них, не все пробовали их на вкус, но те, кто купил однажды наши пельмени, бузы, колдуны, фарш, уже не смогут снова купить соевое мясо и не отличить его от настоящего. Дарим радость настоящего вкуса большому количеству людей и, конечно, ни на миллиметр не снизим ту высокую планку качества, которая была поставлена изначально и в которую теперь верят люди, придя в магазин за нашей продукцией.

ИП САМАЕВА Ц.Б.

672520 Забайкальский край,
Читинский район,
с. Засопка,
ул. Надежды, д. 4
Тел.: (924) 389-60-44
E-mail: samaeva64@mail.ru



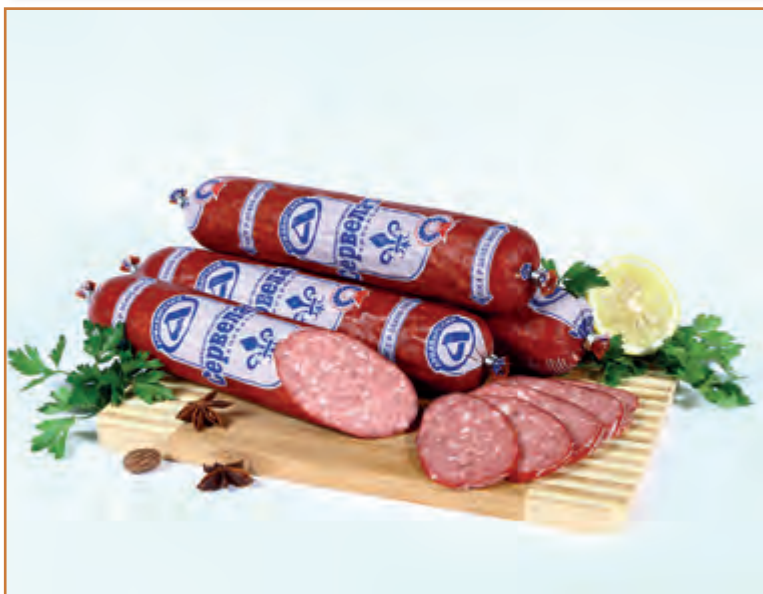
БАЛЫК СВИНОЙ «ВЫСЕЛКОВСКИЙ», ОКОРОЧОК СВИНОЙ, ШЕЙКА СВИНАЯ

Для производства наших деликатесов используются только высококачественная свинина и натуральные специи. Продукция обладает привлекательным внешним видом и непревзойденными вкусовыми качествами. Мясо нежное, сочное, с тонким ароматом натурального копчения и специй. Наши мясные продукты станут украшением праздничного стола и удовлетворят требования любого гурмана. Наслаждайтесь на здоровье!

АО «ФИРМА «АГРОКОМПЛЕКС» ИМ. Н.И. ТКАЧЕВА»



353100 Краснодарский край,
станция Выселки,
ул. Степная, д. 1
Тел.: (86157) 7-83-33
E-mail: sekretar@zao-agrokomplex.ru
www.agrocomplex.narod.ru



КОЛБАСА ВАРЕНО-КОПЧЕНАЯ «СЕРВЕЛАТ». КАТЕГОРИЯ А

Варено-копченый «Сервелат» – благородный сорт копченой сухой колбасы с сочной и нежной консистенцией, сопровождающейся приятным ароматом копчения и удачно подобранной композицией ароматов и пряностей, а также слегка острым, в меру соленным вкусом. Производится из говядины и свинины высших сортов. Колбаса «Сервелат» является прекрасной самостоятельной закуской, а также может использоваться при изготовлении различных блюд, придавая им приятный и пикантный вкус и аромат.

ООО «АРМАВИРСКИЙ МЯСОКОНСЕРВНЫЙ КОМБИНАТ»



352902 Краснодарский край,
г. Армавир,
ул. Лавриненко, д. 1
Тел.: (86137) 3-95-72
E-mail: info@armavirmkk.ru
www.armavirmkk.ru



КОЛБАСА ВАРЕНАЯ «РУССКАЯ»

Колбаса «Русская» является поистине «шедевром вкуса» на столе потребителя. В составе продукта свинина, говядина высших сортов, свежий чеснок и букет ароматных специй. У продукта срок годности 8 суток, что говорит об отсутствии консервантов. Изготавливается в натуральной оболочке по старым добрым традициям и соответствует ГОСТу. Колбаса хороша тем, что ее можно употреблять и в охлажденном, и в разогретом виде.

ООО «АРМАВИРСКИЙ МЯСОКОНСЕРВНЫЙ КОМБИНАТ»



352902 Краснодарский край,
г. Армавир,
ул. Лавриненко, д. 1
Тел.: (86137) 3-95-72
E-mail: info@armavirmkk.ru
www.armavirmkk.ru



ВЕТЧИНА «ОХОТНИЧЬЯ»

Ветчина «Охотничья» – это свинина, мясо птицы, сыр твердых сортов. Вкус очень нежный и необычный благодаря сыру и легкому аромату дымка древесных пород Псебая. Ветчина универсальна в употреблении, может применяться как на горячие и холодные бутерброды на завтрак, так и добавляться в праздничные салаты, придавая им изысканный вкус и аромат.

ООО «АРМАВИРСКИЙ МЯСОКОНСЕРВНЫЙ КОМБИНАТ»



352902 Краснодарский край,
г. Армавир,
ул. Лавриненко, д. 1
Тел.: (86137) 3-95-72
E-mail: info@armavirmkk.ru
www.armavirmkk.ru



ЯЙЦА КУРИНЫЕ ПИЩЕВЫЕ СТОЛОВЫЕ. ПЕРВАЯ КАТЕГОРИЯ

Птицефабрика «Бархатовская» – один из ведущих красноярских производителей яиц с 25-летним стажем. Яйца куриные, производимые на фабрике, отмечены за эти годы многочисленными наградами на престижных конкурсах и профессиональных выставках. Кормление кур-несушек высококачественными сбалансированными кормами собственного производства – основа высокого качества выпускаемой продукции.

ОАО «ПТИЦЕФАБРИКА «БАРХАТОВСКАЯ»



662524 Красноярский край,
Берёзовский район,
с. Бархатово,
ул. Чкалова, д. 2Б
Тел.: (39175) 9-42-42
E-mail: barhatovo@mail.ru
www.pfbarhatovo.ru



КОЛБАСА ПОЛУКОПЧЕНАЯ: «СЕРВЕЛАТНАЯ», «ФИЛЕЙНАЯ»

При производстве колбасы «Сервелатная» и «Филейная» используется высококачественное сырье собственного производства и натуральные специи. Копчение на щепе бука придает продукции ярко выраженный вкус и аромат. Особое внимание уделяется контролю качества на каждом этапе производства. Колбаса пользуется огромным спросом у красноярцев благодаря высоким вкусовым и ароматическим свойствам, а также вполне приемлемым ценам.

ИП ПЕРЕДЕЛЬСКИЙ В.З.



662340 Красноярский край,
пос. Балахта,
мкрн. Кирпичный,
Производственная база №1
Тел.: (39148) 2-20-19
E-mail: pvz3@yandex.ru
www.balprodukt.ru



КОЛБАСА ВАРЕНАЯ: «РОССИЙСКАЯ», «ДЕЛИКАТЕСНАЯ»

При производстве колбасы «Российская» и «Деликатесная» используется высококачественное сырье собственного производства и натуральные специи. Особое внимание уделяется контролю качества на каждом этапе производства. Продукция отличается нежной и сочной консистенцией, высокими вкусовыми и ароматическими свойствами и пользуется повышенным спросом среди красноярцев, а приемлемая цена делает ее доступной для всех слоев населения.

ИП ПЕРЕДЕЛЬСКИЙ В.З.



662340 Красноярский край,
пос. Балахта,
мкрн. Кирпичный,
Производственная база №1
Тел.: (391 48) 2-20-19
E-mail: pvz3@yandex.ru
www.balprodukt.ru



КОЛБАСА ВАРЕНО-КОПЧЕНАЯ «МОСКОВСКАЯ». КАТЕГОРИЯ А

Колбаса варено-копченая «Московская» – своеобразная визитная карточка Канского мясоперерабатывающего предприятия «Мясо». Колбаса изготавливается по традиционной технологии из говядины высшего сорта с добавлением измельченного шпика. Пряные нотки специй придают колбасе изысканный вкус и аромат. Продукт пользуется большим спросом у красноярцев.

ОАО «МЯСО»



663600 Красноярский край,
г. Канск,
ул. Кайтымская, д. 159
Тел.: (39161) 2-15-70
E-mail: meat-td@mail.ru



КОЛБАСА КОПЧЕНО-ВАРЕНАЯ;
СЕРВЕЛАТ «ГУБЕРНАТОРСКИЙ»;
КОЛБАСА ПОЛУКОПЧЕНАЯ «ЛОСИНАЯ»

«Петровский мясной дом» – современное, динамично развивающееся предприятие, открыто в 2014 году, выпускает более 70 видов мяско-колбасной продукции. Этому способствует высокотехнологичное оборудование, стабильные поставки высококачественного, экологически чистого сырья. Сервелат «Губернаторский» – нежный, с ароматом специй, вырабатывается из свинины, говядины. Колбаса «Лосиная» – из мяса лося, свинины, шпика. Мясо лося имеет мало жира и холестерина, не обрабатывается химическими веществами и гормонами.

**ИП ПЕТРОВ М.А., МЯСОПЕРЕРАБАТЫВАЮЩИЙ ЦЕХ
«ПЕТРОВСКИЙ МЯСНОЙ ДОМ»**

619000 Пермский край,
г. Кудымкар,
ул. Конституции, д. 36, корп. Б
Тел.: (34260) 4-17-83
E-mail: director_pmd@mail.ru
www.md-petrovsky.ru

ПЕТРОВСКИЙ
МЯСНОЙ ДОМ



ПЕЛЬМЕНИ «УРАЛЬСКИЕ» С ПИСТИКАМИ.
КАТЕГОРИЯ Г

«Петровский мясной дом» – современное, динамично развивающееся предприятие, открыто в 2014 году, выпускает более 70 видов мяско-колбасной продукции. Этому способствует высокотехнологичное оборудование, стабильные поставки высококачественного, экологически чистого сырья. Пельмени «Уральские» с пистиками изготовлены из весенних молодых побегов полевого хвоща, свинины полужирной, сметаны и куриных яиц. Пистики богаты витаминами и жирными маслами, очень сытные. Коми-пермяки считают их вторым хлебом.

**ИП ПЕТРОВ М.А., МЯСОПЕРЕРАБАТЫВАЮЩИЙ ЦЕХ
«ПЕТРОВСКИЙ МЯСНОЙ ДОМ»**

619000 Пермский край,
г. Кудымкар,
ул. Конституции, д. 36, корп. Б
Тел.: (34260) 4-17-83
E-mail: director_pmd@mail.ru
www.md-petrovsky.ru

ПЕТРОВСКИЙ
МЯСНОЙ ДОМ





**ПОЛУФАБРИКАТЫ НАТУРАЛЬНЫЕ ИЗ МЯСА
ЦЫПЛЯТ-БРОЙЛЕРОВ «ОГНЕННЫЕ КРЫЛЬЯ».
ТМ «ТРОКУРОВО»**

«Огненные крылья» с перцем чили – замаринованные в красном маринаде крылышки цыплят-бройлеров с добавлением специй и пряностей. Благодаря нежному свежему мясу и острому маринаду продукт обладает ярким вкусом и ароматом.

АО «ПТИЦЕФАБРИКА «ПЕРМСКАЯ»



614503 Пермский край,
пос. Сылва
Тел.: (342) 296-79-50, 296-79-61
E-mail: priemp@pf.prodo.ru



**ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ
(ЦЫПЛЯТ-БРОЙЛЕРОВ): МЕДАЛЬОНЫ. ТМ «РОКОКО»**

Медальоны торговой марки «Рококо» – изысканный продукт высшего качества, в состав которого входит мышечная ткань голени тушки без кожи и костей. Свежесть продуктов «Рококо» достигается за счет особой технологии охлаждения, которая позволяет сохранить все полезные вещества, вкус и аромат.

АО «ПТИЦЕФАБРИКА «ПЕРМСКАЯ»



614503 Пермский край,
пос. Сылва
Тел.: (342) 296-79-50, 296-79-61
E-mail: priemp@pf.prodo.ru



**СЕРДЦЕ ЦЫПЛЕНКА-БРОЙЛЕРА КОПЧЕНО-ВАРЕНОЕ.
ТМ «ЯСНАЯ ГОРКА»**

Сердце цыпленка копчено-вареное – деликатес из мяса птицы, изготовленный из сырья собственного производства. Имеет яркий и неповторимый аромат благодаря копчению натуральным дымом ольховой щепы.

АО «ПТИЦЕФАБРИКА «ПЕРМСКАЯ»



614503 Пермский край,
пос. Сылва
Тел.: (342) 296-79-50, 296-79-61
E-mail: priemp@pf.prodo.ru



**ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ВАРЕНЫЕ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ:
ХЛЕБ «МРАМОРНЫЙ» ВЕТЧИННЫЙ. СОРТ ЭКСТРА.
ТМ «ЯСНАЯ ГОРКА»**

Хлеб «Мраморный» – деликатес из мяса птицы, который запекается в специальных формах и коптится натуральным дымом ольховой щепы. Для придания продукту пикантного вкуса и аромата используются только натуральные специи.

АО «ПТИЦЕФАБРИКА «ПЕРМСКАЯ»



614503 Пермский край,
пос. Сылва
Тел.: (342) 296-79-50, 296-79-61
E-mail: priemp@pf.prodo.ru





ПРОДУКТ МЯСНОЙ ИЗ СВИНИНЫ ВАРЕННЫЙ ОХЛАЖДЕННЫЙ: ВЕТЧИНА В ОБОЛОЧКЕ. КАТЕГОРИЯ Б

Ветчина в оболочке – новинка ЗАО «Агрофирма «Мясо». Ветчина запущена в производство в июле 2013 года. Строгое соблюдение технологии и качественное сырье обеспечивают высокие вкусовые качества продукта.

ЗАО «АГРОФИРМА «МЯСО»



617762 Пермский край,
г. Чайковский,
ул. Энергетическая, д. 30
Тел.: (34241) 2-20-25
E-mail: market-4mk@mail.ru
www.agrofiramamyaso.ru



ПЕЛЬМЕНИ «ЧАЙКОВСКИЕ»

Пельмени «Чайковские» – новинка ЗАО «Агрофирма «Мясо». Запущены в производство в 2014 году. Улучшенная рецептура: больше мяса, меньше теста. Позиция успешно стартовала на рынке и заняла достойное место в линейке замороженных полуфабрикатов Чайковского мясокомбината.

ЗАО «АГРОФИРМА «МЯСО»



617762 Пермский край,
г. Чайковский,
ул. Энергетическая, д. 30
Тел.: (34241) 2-20-25
E-mail: market-4mk@mail.ru
www.agrofiramamyaso.ru



МЕЛАНЖ ЯИЧНЫЙ ПАСТЕРИЗОВАННЫЙ. ТМ «ЗДОРОВАЯ ФЕРМА»

«Здоровая Ферма» – группа компаний, производящих охлажденные и замороженные продукты из птицы и свинины, полуфабрикаты, копченые деликатесы, колбасные изделия, яйца и молочную продукцию.

АО «ПТИЦЕФАБРИКА «КОМСОМОЛЬСКАЯ»



617407 Пермский край,
пос. Комсомольский,
ул. Ленина, д. 6
Тел.: (34271) 5-63-43
E-mail: mail@zferma.com
www.zferma.ru



ЯЙЦА КУРИНЫЕ ПИЩЕВЫЕ. ТМ «ЗДОРОВАЯ ФЕРМА»

«Здоровая Ферма» – группа компаний, производящих охлажденные и замороженные продукты из птицы и свинины, полуфабрикаты, копченые деликатесы, колбасные изделия, яйца и молочную продукцию.

АО «ПТИЦЕФАБРИКА «КОМСОМОЛЬСКАЯ»



617407 Пермский край,
пос. Комсомольский,
ул. Ленина, д. 6
Тел.: (34271) 5-63-43
E-mail: mail@zferma.com
www.zferma.ru





ЯЙЦА КУРИНЫЕ ПИЩЕВЫЕ СТОЛОВЫЕ

В экологически чистом месте Пермского края – Карагайском районе, славящемся своими лесами и чистым воздухом, расположено крупное современное предприятие – птицефабрика «Менделеевская». Здесь производят куриные яйца. Своих курочек мы кормим сбалансированными кормами, для птиц зоотехники составляют отдельные рационы. Их основа – пшеница, ячмень, овес, собранные в Пермском крае. Дополнительно в питание включается масло подсолнечника и минеральное сырье, витамины. Так получается по-деревенски вкусное яйцо с ярко-оранжевым желтком!

ООО «ПТИЦЕФАБРИКА «МЕНДЕЛЕЕВСКАЯ»

617221 Пермский край,
Карагайский район,
д. Савино
Тел.: (34297) 3-27-94
E-mail: ptfm@perm.ru
www.pf-mendeleevskaya.ru



ЯЙЦА КУРИНЫЕ «ДЕРЕВЕНСКИЕ» ПИЩЕВЫЕ ОБОГАЩЕННЫЕ

В экологически чистом месте Пермского края – Карагайском районе, славящемся своими лесами и чистым воздухом, расположено крупное современное предприятие – птицефабрика «Менделеевская». Здесь производят куриные яйца. Своих курочек мы кормим сбалансированными кормами, для птиц зоотехники составляют отдельные рационы. Их основа – пшеница, ячмень, овес, собранные в Пермском крае. Дополнительно в питание включается масло подсолнечника и минеральное сырье, витамины. Так получается по-деревенски вкусное яйцо с ярко-оранжевым желтком!

ООО «ПТИЦЕФАБРИКА «МЕНДЕЛЕЕВСКАЯ»

617221 Пермский край,
Карагайский район,
д. Савино
Тел.: (34297) 3-27-94
E-mail: ptfm@perm.ru
www.pf-mendeleevskaya.ru





КОЛБАСА ВАРЕНО-КОПЧЕНАЯ «КОДРУ»

Нежный сервелат из говядины, свинины и курицы. Особую изюминку продукту придает специально подобранный букет специй и легкое копчение на буковой щепе.

ООО «РАТИМИР»



690054 Приморский край,
г. Владивосток,
ул. 3-я Шоссейная, д. 21
Тел.: (423) 238-38-01
E-mail: office@ratimir.ru
www.ratimir.ru



КОЛБАСА ВАРЕНАЯ «ДАЛЬНЕВОСТОЧНАЯ СО ШПИКОМ» ОХЛАЖДЕННАЯ

Структурная вареная колбаса с ярко выраженным сладковатым вкусом, выработанная из свинины и говядины с кусочками шпика на срезе, с добавлением традиционных специй. Продукт идеально подходит для приготовления бутербродов, яичницы и салатов.

ООО «НИКОЛЬСКЪ»



692502 Приморский край,
г. Уссурийск,
ш. Владивостокское, д. 36Б
Тел.: (4234) 32-89-32, 32-85-01
E-mail: nikolsk@mail.nikolsk.ru
www.nikolsk.ru





САРДЕЛЬКИ ВАРЕННЫЕ «УССУРИЙСКИЕ»

Сочные сардельки, выработанные из свинины и говядины, с ярко выраженным молочным вкусом. Легкое копчение и традиционные специи придадут продукту пикантную изюминку.

ООО «НИКОЛЬСКЪ»



692502 Приморский край,
г. Уссурийск,
ш. Владивостокское, д. 36Б
Тел.: (4234) 32-89-32, 32-85-01
E-mail: nikolsk@mail.nikolsk.ru
www.nikolsk.ru



КОЛБАСА СЫРОКОПЧЕНАЯ: «АРМЯНСКАЯ», «МИЛАНА», «НЕМЕЦКАЯ САЛЯМИ», «КАЗАЧЬЯ»

Продукция производится из отечественного сырья без применения искусственных консервантов и красителей. При производстве колбасы используется натуральное копчение на буковой щепе, что способствует образованию неповторимого вкуса и аромата.

ООО «ЕВРОПА», БАЛАХОНОВСКИЙ МЯСОКОМБИНАТ



357000 Ставропольский край,
Кочубеевский район,
с. Кочубеевское
Тел.: (86550) 2-16-25
E-mail: mkevropa@yandex.ru



**ПЕЧЕНЬ ЦЫПЛЯТ-БРОЙЛЕРОВ,
СЕРДЦЕ ЦЫПЛЯТ-БРОЙЛЕРОВ,
ЖЕЛУДКИ ЦЫПЛЯТ-БРОЙЛЕРОВ ОХЛАЖДЕННЫЕ**

Продукция произведена и упакована с соблюдением всех стандартов. При производстве применяются новейшие технологии выращивания и переработки птицы. Все это придает продукции великолепные потребительские и вкусовые качества. Продукция пользуется высоким покупательским спросом.

ООО «АМУРСКИЙ БРОЙЛЕР»



675020 Амурская область,
г. Благовещенск,
ул. Пограничная, д. 200
Тел.: (4162) 33-69-40
E-mail: mail@amurbroiler.ru



ОЛЕНИНА «ОРИГИНАЛЬНАЯ» В ФОРМЕ

Оленина «Оригинальная» – уникальный продукт из диетического мяса северного оленя, не имеющий аналогов. При изготовлении применяются только натуральные специи, придающие продукту тонкий и изысканный аромат и вкус, без добавления искусственных красителей. Оленина хороша в качестве закуски и нарезки для праздничного стола или пикника.

ОАО «МЯСОПРОДУКТЫ»



166002 Ненецкий автономный округ,
г. Нарьян-Мар,
ул. Юбилейная, д. 11
Тел.: (81853) 4-41-31, 2-12-48
E-mail: mprod@atnet.ru
www.mprod-nao.ru





КОЛБАСА ПОЛУКОПЧЕНАЯ «ИЖЕМСКАЯ»

Натуральный продукт из оленины с добавлением свинины и шпика. При изготовлении применяются только натуральные специи. Оленина является лучшим сырьем для изготовления полукопченых колбас. Сочетание изысканного аромата этого вида мяса, натуральных, правильно подобранных специй и натурального дыма копчения позволяет получить продукт с великолепным вкусом и ароматом.

ОАО «МЯСОПРОДУКТЫ»



166002 Ненецкий автономный округ,
г. Нарьян-Мар,
ул. Юбилейная, д. 11
Тел.: (81853) 4-41-31, 2-12-48
E-mail: mprod@atnet.ru
www.mprod-nao.ru



КОЛБАСА ПОЛУКОПЧЕНАЯ «КРАКОВСКАЯ»

Колбаса полукопченая «Краковская» вырабатывается по традиционной технологии согласно ГОСТу из натурального сырья отечественных производителей, без соевых добавок, в натуральной оболочке. Этот продукт отличает приятный вкус, выраженный аромат пряностей и привлекательный внешний вид. Копчение буком позволяет добиться аппетитного, ароматного и насыщенного мясного вкуса. Красивый рисунок на срезе всегда украсит и прилавок магазина, и ваш стол.

ООО «МОДУЛЬ ВЕЛЬСКИЙ РАЙПОТРЕБСОЮЗ»



165150 Архангельская область,
г. Вельск,
пл. Ленина, д. 42, оф. 4
Тел.: (81836) 6-36-83, 6-46-81
E-mail: rpb7@ya.ru



ВЕТЧИНА В ОБОЛОЧКЕ

Вареная ветчина в оболочке – наиболее продаваемый продукт. Отличается прекрасными вкусовыми качествами, приятным ароматом. Является отличным дополнением как к праздничному столу, так и к меню на каждый день.

ООО «ПЕРЕРАБОТЧИК-2»



165115 Архангельская область,
г. Вельск,
п/о Горка Муравьевская, а/я 29
Тел.: (81836) 4-33-10, 4-35-65
E-mail: velskie_kolbasi@mail.ru



СВИНИНА ТУШЕНАЯ. ПЕРВЫЙ СОРТ

При изготовлении консервов используется только свежее мясо. Выше отечественных аналогов. Прекрасные вкусовые качества. Отсутствуют генномодифицированные добавки. Продукция конкурентоспособна, продекларирована.

ПО «КАРГОПОЛЬСКОЕ»

164110 Архангельская область,
г. Каргополь,
ул. Ленинградская, д. 13, оф. 7
Тел.: (81841) 2-12-53
E-mail: karrajpo@yandex.ru



КОЛБАСА ВАРЕНАЯ: «ДОБРЫНИНСКАЯ», «ЛЮБИМАЯ», «МОЛДАВСКАЯ»; СОСИСКИ «АППЕТИТНЫЕ»

Изделия колбасные вареные – один из самых популярных и любимых продуктов, вкус и достоинство которых оценили жители Астраханской области. Данные наименования колбасных изделий производятся нашим предприятием около 14 лет. При изготовлении используются отборное сырье и натуральные специи.

ООО «МЯСОКОМБИНАТ «АСТРАХАНСКИЙ»



4140141 г. Астрахань,
ул. Ереванская, д. 1
Тел.: (8512) 39-93-31
E-mail: labastradel@gmail.com
www.astradel.ru



ФИЛЕ ИНДЕЙКИ КОПЧЕНО-ВАРЕНОЕ

Филе индейки выпускается под торговой маркой «Губернская мясная компания». Для изготовления этого деликатеса используется диетическое белое мясо грудной части индейки. Копчено-вареное филе индейки отличается деликатным вкусом и тонким ароматом. Продукт производится в вакуумной упаковке весом около 1 кг или в порционной фасовке по 300 г. Рекомендуется подавать в составе мясной тарелки или использовать для приготовления легких и аппетитных сэндвичей.

АО «ГУБКИНСКИЙ МЯСОКОМБИНАТ»



309182 Белгородская область,
г. Губкин,
ул. Логовая, д. 1
Тел.: (47241) 6-54-06, 6-54-01
E-mail: mail@bvkgroup.ru
www.bvkgroup.ru



**КОЛБАСА ВАРЕНО-КОПЧЕНАЯ: «МУСКАТНАЯ»,
СЕРВЕЛАТ «ГУБЕРНСКИЙ». КАТЕГОРИЯ А**

Колбаса «Мускатная» вырабатывается в соответствии с ГОСТом. Продукт производится из высококачественного охлажденного мясного сырья. Колбаса имеет привлекательный внешний вид, изысканный, неповторимый аромат и вкус. Сервелат «Губернский» изготовлен из высококачественного охлажденного мясного сырья. Продукт изготавливается в соответствии с ГОСТом по классической рецептуре. Имеет ярко выраженный приятный вкус и аромат копчения.

ООО «МЯСОКОМБИНАТ «БЕССОНОВСКИЙ»

308581 Белгородская область,
с. Бессоновка,
ул. Партизанская, д. 7А
Тел.: (4722) 73-93-60, 73-93-63
E-mail: mpk@gorin-group.ru,
b_mpk@list.ru
www.gorin-group.ru



**КОЛБАСА ВАРЕНАЯ «СОВЕТСКАЯ»,
СОСИСКИ «ВКУСНЯШКИ». КАТЕГОРИЯ Б**

Колбаса «Советская» от Бессоновского мясокомбината вырабатывается в соответствии с ТУ из высококачественного мясного сырья. Высокое качество и безопасность продукции подтверждены сертификатами соответствия. Колбаса полюбилась широкому кругу потребителей за свой неповторимый вкус. Любимая еда всех детей – сосиски «Вкусняшки», которые привлекают своей необычной маленькой формой и нежным вкусом. Они изготовлены из мясного сырья собственного производства, приближенного к домашнему.

ООО «МЯСОКОМБИНАТ «БЕССОНОВСКИЙ»

308581 Белгородская область,
с. Бессоновка,
ул. Партизанская, д. 7А
Тел.: (4722) 73-93-60, 73-93-63
E-mail: mpk@gorin-group.ru,
b_mpk@list.ru
www.gorin-group.ru



ШПИК «ЗАКУСОЧНЫЙ», САЛО «БЕЛОРУССКОЕ»

Шпик «Закусочный» обладает оригинальным вкусом. Он полюбился широкому кругу потребителей. Вкусный продукт с добавлением чеснока и оригинальных специй станет хорошим дополнением как повседневного, так и праздничного стола. Сало «Белорусское» – деликатес из отборной свинины с добавлением натуральных специй. Прекрасно подойдет к повседневному и праздничному столу.

ООО «МЯСОКОМБИНАТ «БЕССОНОВСКИЙ»

308581 Белгородская область,
с. Бессоновка,
ул. Партизанская, д. 7А
Тел.: (4722) 73-93-60, 73-93-63
E-mail: mpk@gorin-group.ru,
b_mpk@list.ru
www.gorin-group.ru



КОЛБАСА ПОЛУКОПЧЕНАЯ: «ЧЕСНОЧНАЯ», «ЗЕРНИСТАЯ». КАТЕГОРИЯ Б

Колбаса полукопченая «Чесночная» – продукт, изготовленный из охлажденного мясного сырья собственного производства. Она пользуется неизменным спросом у покупателей за свой приятный, выраженный, натуральный аромат чеснока, который придает продукту незабываемый вкус. Хит продаж среди покупателей. Колбаса «Зернистая» от Бессоновского мясокомбината вырабатывается в соответствии с ТУ из высококачественного мясного сырья. Слоган «натуральный – деревенский» интерпретирует достоинства мясных продуктов собственного производства.

ООО «МЯСОКОМБИНАТ «БЕССОНОВСКИЙ»

308581 Белгородская область,
с. Бессоновка,
ул. Партизанская, д. 7А
Тел.: (4722) 73-93-60, 73-93-63
E-mail: mpk@gorin-group.ru,
b_mpk@list.ru
www.gorin-group.ru



**КОЛБАСА ВАРЕНАЯ: «ДОКТОРСКАЯ»,
«ЛЮБИТЕЛЬСКАЯ». КАТЕГОРИЯ А**

Нежнейший вкус колбасы «Докторская» достигается за счет использования высококачественного сырья. Продукт изготавливается в соответствии с ГОСТом по классической рецептуре из отборной охлажденной свинины и говядины. Колбаса «Любительская» изготовлена из отборного охлажденного сырья с добавлением натуральных специй. Колбаса произведена по классической рецептуре в соответствии с ГОСТом. Имеет оригинальный и аппетитный внешний вид. Незабываемый вкус и превосходное качество не оставит равнодушным покупателя.

ООО «МЯСОКОМБИНАТ «БЕССОНОВСКИЙ»

308581 Белгородская область,
с. Бессоновка,
ул. Партизанская, д. 7А
Тел.: (4722) 73-93-60, 73-93-63
E-mail: mpk@gorin-group.ru,
b_mpk@list.ru
www.gorin-group.ru



**ПРОДУКТ ИЗ СВИНИНЫ МЯСНОЙ КОПЧЕНО-ВАРЕННЫЙ:
ОКОРОЧОК БЕСКОСТНЫЙ «ДОМАШНИЙ»**

Окорочок бескостный «Домашний» производства ЗАО «Томаровский мясокомбинат» изготовлен из экологически чистого сырья, имеет натуральный вкус и аромат, плотную консистенцию, обладает высокой пищевой ценностью. Высокое качество и безопасность подтверждены сертификатом системы ХАССП.

ЗАО «ТОМАРОВСКИЙ МЯСОКОМБИНАТ»

309085 Белгородская область,
пос. Томаровка,
ул. Промышленная, д. 3
Тел.: (47244) 4-52-44
E-mail: teh.tmk@mail.ru
tommk.ru





ОКОРОК «ИЗЫСКАННЫЙ»

Окорок «Изысканный» готовятся из свинины высокого качества. В качестве сырья используется отборное охлажденное мясо. Технология производства состоит из трех этапов: посола, копчения и упаковки. Во время посола используются только натуральные ингредиенты: соль, вода, специи для засола. После чего мясо проходит особую термическую обработку и несколько часов проводит над тлеющими опилками в копильне (для копчения применяется буковая щепа). Упаковывается продукт в нижнюю термоформовочную пленку и верхнюю skin-пленку, что позволяет сохранить все потребительские свойства продукта.

ООО «МЯСОПЕРЕРАБАТЫВАЮЩИЙ ЗАВОД «АГРО-БЕЛОГОРЬЕ»



308019 г. Белгород,
ул. Ворошилова, д. 25
Тел.: (4722) 58-66-10
E-mail: mpz@agrobela.ru
www.agrobela.ru



ВЕТЧИНА ВАРЕНАЯ «ЭЛИТНАЯ»

Вареные деликатесы готовятся из свинины высокого качества по проверенным традиционным рецептам русской кухни. После разделения полутуш на отруба для производства ветчины выделяют только высококачественное мясное сырье: мякоть тазобедренной, лопаточной, спинной, поясничной и шейной частей свиных полутуш без шкуры, костей, хрящей и излишков шпика. Технология производства состоит из трех этапов: посола, варения и упаковки. Во время посола используются только натуральные ингредиенты: соль, вода, специи для засола. После чего мясо проходит особую термическую обработку.

ООО «МЯСОПЕРЕРАБАТЫВАЮЩИЙ ЗАВОД «АГРО-БЕЛОГОРЬЕ»



308019 г. Белгород,
ул. Ворошилова, д. 25
Тел.: (4722) 58-66-10
E-mail: mpz@agrobela.ru
www.agrobela.ru



**ПОЛУФАБРИКАТ МЯСНОЙ: ФАРШ ИЗ СВИНИНЫ
РУБЛЕННЫЙ НЕФОРМОВАННЫЙ ОХЛАЖДЕННЫЙ.
КАТЕГОРИЯ В**

Продукт изготовлен из свинины высокого качества. Все таро-упаковочные материалы, контактирующие с пищевыми продуктами, соответствуют современным требованиям, предъявляемым к упаковочным материалам, и имеют разрешительную документацию, удостоверяющую их безопасность и качество.

ООО «МЯСОПЕРЕРАБАТЫВАЮЩИЙ ЗАВОД «АГРО-БЕЛОГОРЬЕ»



308019 г. Белгород,
ул. Ворошилова, д. 25
Тел.: (4722) 58-66-10
E-mail: mpz@agrobel.ru
www.agrobel.ru



ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ВАРЕННЫЕ ОХЛАЖДЕННЫЕ

Для изготовления колбасы марки «Белоречье» предприятие использует только натуральное мясо своего многотысячного поголовья скота и птицы. Содержание животных по новейшим высоким технологиям и собственная кормовая база, выращенная в сибирской предтаежной зоне Восточных Саян, обеспечивают белорусенской колбасе высокую экологичность. Полувековая популярность марки «Белоречье» в Иркутской области и за ее пределами – гарант качества продукции предприятия.

СХПАО «БЕЛОРЕЧЕНСКОЕ»



665479 Иркутская область,
пос. Белореченский
Тел.: (39543) 5-05-82
E-mail: mail@belor.ru
www.belor.ru





СУБПРОДУКТЫ ПТИЦЫ: СЕРДЦЕ, МЫШЕЧНЫЙ ЖЕЛУДОК

Агрохолдинг «Саянский бройлер» – признанный производитель высококачественных продуктов питания. Основные виды деятельности: производство мяса цыплят-бройлеров и продукции его переработки. Благодаря удачному географическому расположению производственных площадей (фабрика находится в лесном массиве) и использованию только натуральных кормов, продукция «Саянский бройлер» обладает высокими потребительскими свойствами. Продукция всегда пользуется повышенным спросом, а качество ее неоднократно подтверждалось наградами международных и российских выставок.

ООО «САЯНСКИЙ БРОЙЛЕР»



666301 Иркутская область,
г. Саянск,
Агропромышленный комплекс,
квартал № 2
Тел.: (3952) 72-85-85,
(39553) 5-12-58
E-mail: info@s-broiler.ru
www.s-broiler.ru



КОЛБАСА ВАРЕНО-КОПЧЕНАЯ «МОСКОВСКАЯ». КАТЕГОРИЯ А

Основная составляющая колбасы – говядина, что обуславливает довольно темный оттенок фарша (от розового до темно-красного). В структуре «Московской» колбасы просматриваются мясные волокна с добавлением свиного шпика (размером не более 6 мм). Колбаса имеет приятный мягкий вкус. Обладает довольно оригинальным рисунком на срезе. Важным моментом является, конечно, приятный аромат, который достигается копчением на буковой щепе.

ЗАО «МЯСОПЕРЕРАБАТЫВАЮЩИЙ КОМБИНАТ «АНГАРСКИЙ»



665813 Иркутская область,
г. Ангарск,
ул. Мира, д. 36
Тел.: (3955) 53-28-80, 53-03-35
E-mail: am@ampk.irmail.ru
www.ampk.pф



ГРУДИНКА ВАРЕНО-КОПЧЕНАЯ «БОЯРСКАЯ» ОХЛАЖДЕННАЯ

Деликатес из отборной свинины с добавлением смеси специй и приправ. Имеет нежнейший вкус и красивый цвет.

ЗАО «МЯСОПЕРЕРАБАТЫВАЮЩИЙ КОМБИНАТ «АНГАРСКИЙ»



665813 Иркутская область,
г. Ангарск,
ул. Мира, д. 36
Тел.: (3955) 53-28-80, 53-03-35
E-mail: am@ampk.irmail.ru
www.ampk.pф



КОЛБАСКИ ПОЛУКОПЧЕННЫЕ «КУРИН-ШАРЕН» ЖАРЕНЫЕ ОХЛАЖДЕННЫЕ. ПЕРВЫЙ СОРТ

Колбаски «Курин-Шарен» уникальны тем, что уже полностью готовы к употреблению. Остается только разогреть их. Изготовлены из куриного мяса с добавлением шпика. Обладают нежным изысканным вкусом и ароматом копчения. Подходят для приготовления на костре, гриле, барбекю.

ЗАО «МЯСОПЕРЕРАБАТЫВАЮЩИЙ КОМБИНАТ «АНГАРСКИЙ»



665813 Иркутская область,
г. Ангарск,
ул. Мира, д. 36
Тел.: (3955) 53-28-80, 53-03-35
E-mail: am@ampk.irmail.ru
www.ampk.pф



СЕРВЕЛАТ ПОЛУКОПЧЕНЫЙ «ДАТСКИЙ». КАТЕГОРИЯ В

Содержит в своем составе говядину, свинину и шпик. Имеет ярко выраженный сервелатный рисунок на срезе. Обладает оригинальным вкусом. А приятный аромат достигается путем натурального копчения на буквой щепе.

ЗАО «МЯСОПЕРЕРАБАТЫВАЮЩИЙ КОМБИНАТ «АНГАРСКИЙ»



665813 Иркутская область,
г. Ангарск,
ул. Мира, д. 36
Тел.: (3955) 53-28-80, 53-03-35
E-mail: am@ampk.irkmail.ru
www.ампк.рф



ПОЛУФАБРИКАТ МЯСНОЙ ИЗ СВИНИНЫ МЕЛКОКУСКОВОЙ: ШАШЛЫК, РЕБРЫШКИ «ДЕЛИКАТЕСНЫЕ» В МАРИНАДЕ

Полуфабрикаты изготавливаются из мяса высокого качества и содержат все незаменимые аминокислоты, витамины, микро- и макро-элементы, необходимые для организма человека. Они созданы для тех, кто выбирает натуральные продукты, приготовленные по-домашнему. Расфасованы в удобную упаковку. Благодаря своим высоким потребительским качествам полуфабрикаты позиционируются как достойная замена домашним блюдам.

ООО «УСМАНОВА А.Ш.»



652240 Кемеровская область,
п.г.т. Тяжинский,
ул. Мичурина, д. 15, стр. В
Тел.: (950) 582-68-59
E-mail: jonni68@mail.ru



ПОЛУФАБРИКАТЫ БЕСКОСТНЫЕ ИЗ ГОВЯДИНЫ: ЛОПАТКА, СТЕЙК, ФИЛЕЙ

Из большого куска лопаточной части получаются отличные стейки, которые в последнее время набирают популярность у любителей мяса на гриле и ничуть не уступают классическим видам стейков. Рибай – самый популярный стейк. Зерновой откорм бычка способствует образованию мраморности, благодаря этому стейк настолько сочный, что остается вкусным при любой степени прожарки. Стриплойн стейк (или Нью-Йорк стейк) имеет плотную, сочную текстура и самый яркий мясной аромат. Стейки из мраморной говядины – более постные, вырезаются из различных частей говяжьей туши.

АО «КИРОВСКИЙ МЯСОКОМБИНАТ»



610006 г. Киров,
ул. Карла Маркса, д. 4А
Тел.: (8332) 48-94-10
E-mail: km@doronchi.com
www.km-meat.ru



КОЛБАСА ПОЛУКОПЧЕНАЯ: САЛЯМИ «ДЕЛИКАТЕСНАЯ», СЕРВЕЛАТ «ЗЕРНИСТЫЙ»; КОЛБАСА ВАРЕНО-КОПЧЕНАЯ «КРЕМЛЕВСКАЯ»

Для производства колбасы применяется сырье российского производства и натуральные специи. Традиционное копчение придает колбасе особый аромат и незабываемый вкус.

ООО «ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ КОМБИНАТ»

612961 Кировская область,
г. Вятские Поляны,
ул. Советская, д. 82
Тел.: (83334) 6-09-34
E-mail: pr.kombinat@yandex.ru





ВЕТЧИНА МЯСНАЯ ВАРЕНАЯ: «К ЧАЮ», «ДОМАШНЯЯ ИЗ СВИНИНЫ»

Ветчина – это вареный продукт с красивым внешним видом и гармоничным вкусом, который стал любимым блюдом многих покупателей. Аппетитная ветчина украсит любой стол. На тарелке, где лежат мясные закуска, нарезка аппетитной и сочной ветчины выглядит просто великолепно.

ООО «МЯСОКОМБИНАТ «ДОРОНИЧИ»

610913 г. Киров,
пос. Костино,
ул. Производственная, д. 1В
Тел.: (8332) 41-88-24



ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ В ТЕСТЕ ЗАМОРОЖЕННЫЕ. ПЕЛЬМЕНИ: «ЦАРСКИЕ», «БОЯРСКИЕ», «ПАВЛОВСКИЕ»

Продукция торговой марки «Звезда» с первых дней нашла своих покупателей. Полуфабрикаты изготавливаются из охлажденного мяса собственного производства. Нежный мясной фарш, приготовленный из отборной говядины и свинины, и тонкое тесто отличают продукцию комбината. Шоковая заморозка позволяет сохранить пищевую ценность и вкусовые характеристики, обеспечивает стабильное качество готового продукта. Пельмени прекрасно подойдут к повседневному и праздничному столу.

СППК «ЗВЕЗДА»

613388 Кировская область,
Пижанский район,
д. Павлово,
ул. Солнечная, д. 18А
Тел.: (83355) 2-63-00
E-mail: zvezda.mk@bk.ru
www.mkzvezda.ru





ПЕЛЬМЕНИ: «МОСКОВСКИЕ», «ИЗ ГОВЯДИНЫ», «ДЕРЕВЕНСКИЕ»; МАНТЫ «ПО-ДОМАШНЕМУ»

Секрет настоящих пельменей прост – много свежего мяса и тонкое тесто из отборной муки. Но только ручная лепка придает им тот вкус, который знаком каждому, кто хоть раз пробовал настоящие деревенские пельмени. Пельмени торговой марки «Мечта» из Пижанки по-деревенски вкусные, натуральные, как сама природа.

ИП ПОПЕНОВА О.И.

613380 Кировская область,
п.г.т. Пижанка,
ул. Советская, д. 6
Тел.: (83355) 2-17-07, 2-13-76
E-mail: mechta21376@mail.ru
www.pelmeni-mechta.ru



КОТЛЕТЫ: «АФАНАСЬЕВСКИЕ», «МАЛОПОЛОМСКИЕ»; ГОЛУБЦЫ: ЛЕНИВЫЕ, «УКРАИНСКИЕ»

Рецепт домашних котлет и голубцов в семьях передают из поколения в поколение, от мамы к дочке. На основе традиционных домашних рецептов с соблюдением натуральности продуктов готовятся котлеты и голубцы компании «Мечта». Теперь готовить для своих близких домашние котлетки и голубцы легко – мы уже сделали их для вас! Полуфабрикаты торговой марки «Мечта» из Пижанки по-деревенски вкусные, натуральные, как сама природа.

ИП ПОПЕНОВА О.И.

613380 Кировская область,
п.г.т. Пижанка,
ул. Советская, д. 6
Тел.: (83355) 2-17-07, 2-13-76
E-mail: mechta21376@mail.ru
www.pelmeni-mechta.ru



ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ВАРЕННЫЕ. КОЛБАСА: «МОЛОЧНАЯ», «ДОКТОРСКАЯ», «РУССКАЯ»; СОСИСКИ «МОЛОЧНЫЕ»

Вареные колбасы от Костромского мясокомбината производятся по классическим технологиям из натуральных ингредиентов: мяса, яиц, специй и пряностей. Традиционно, самая популярная среди вареных колбас – «Докторская». Она производится по государственным стандартам. Достойное место в линейке вареных колбас занимают «Молочная» (с большей процентной долей сухого молока в составе) и «Русская» (с добавлением шпика и чеснока).

ООО «КОСТРОМСКОЙ МЯСОКОМБИНАТ»



156961 г. Кострома,
ул. 2-я Волжская, д. 2
Тел.: (4942) 22-56-12
E-mail: reklama@kmk.ru.com
www.kolbasa44.ru



ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ВАРЕННЫЕ. СОСИСКИ: «СИБИРСКИЕ», «ЗАУРАЛЬСКИЕ»

Сосиски изготавливаются из охлажденного сырья по традиционной технологии. Высококачественная свинина и говядина, яйцо, сухое молоко и натуральные специи придают продукту приятный вкус. Особенно тщательное измельчение сырья дает сосискам нежную консистенцию и сочность. Высокое содержание животных белков делает их полезными для здоровья человека, особенно детей, так как белок необходим для нормального роста и развития. Приемлемая цена делает продукт доступным для всех слоев населения.

ООО «ВИТ»



641200 Курганская область,
пос. Юргамыш,
ул. Вокзальная, д. 41
Тел.: (35248) 9-16-07
E-mail: vitzavod@gmail.com
www.vit45.ru



**ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ВАРЕННЫЕ. САРДЕЛЬКИ:
«ДОМАШНИЕ», «ЛЮБИМЫЕ»; ШПИКАЧКИ
«ЭЛИТНЫЕ»**

Сардельки изготавливаются из лучшего охлажденного сырья по традиционной технологии. Высококачественная свинина и говядина, яйцо, сухое молоко и натуральные специи придают продукту приятный вкус и нежную консистенцию. Высокое содержание животных белков и низкое содержание жира делают сардельки полезными для здоровья человека и пригодными для диетического и детского питания.

ООО «ВИТ»



641200 Курганская область,
пос. Юргамыш,
ул. Вокзальная, д. 41
Тел.: (35248) 9-16-07
E-mail: vitzavod@gmail.com
www.vit45.ru



**ПОЛУФАБРИКАТЫ РУБЛЕННЫЕ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ:
КОТЛЕТЫ «ПРЕМИУМ» СО СЛИВКАМИ**

Котлеты «Премиум» со сливками изготавливаются из нежного, сочного мяса птицы с добавлением натуральных сливок, пшеничного батона и отлично подобранных специй. Использование современных технологий в сочетании с традиционными рецептами приготовления позволяет выпускать вкусную продукцию высокого качества. Они такие вкусные, что вам непременно захочется купить их еще не один раз.

ОАО «КУРСКАЯ ПТИЦЕФАБРИКА»



305527 Курская область,
Курский район,
д. Ворошнево
Тел.: (4712) 31-90-00, 31-90-01
E-mail: krs_office@cherkizovo.com
www.pfkursk.ru





КОЛБАСА «ПРЕМИУМ» СО СЛИВКАМИ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ, СОСИСКИ «ПРЕМИУМ» СО СЛИВКАМИ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ. ВЫСШИЙ СОРТ

Колбасные изделия серии «Премиум» – продукты высшего сорта. Их объединяет то, что в состав входит нежное кусковое мясо птицы не менее 80%, натуральные сливки региональных производителей и экстракты специй. Благодаря своим вкусовым качествам и доступной цене пользуются высоким спросом у покупателей.

ОАО «КУРСКАЯ ПТИЦЕФАБРИКА»



305527 Курская область,
Курский район,
д. Ворошнево
Тел.: (4712) 31-90-00, 31-90-01
E-mail: krs_office@cherkizovo.com
www.pfkursk.r



ГОСТ
ГОСТ Р

МЯСО КУР: ТУШКИ КУР, ЦЫПЛЯТ, ЦЫПЛЯТ-БРОЙЛЕРОВ И ИХ ЧАСТИ

Выбирайте продукцию проверенного производителя. Компания «Белая птица» расположена в экологически чистом регионе России. Собственная кормовая база и замкнутый цикл производства гарантируют высокое качество продукции. С курочкой от «Белой птицы» очень легко превратить простой семейный ужин в маленький праздник! Если у вас достаточно времени – можно запечь ее в духовке, предварительно замариновав, например, с медом и горчицей, а можно пожарить в сковороде или на гриле – решать вам!

ООО «БЕЛАЯ ПТИЦА-КУРСК»



306800 Курская область,
Горшеченский, Солдатский с/с
в районе урочища Катюшин сад
Тел.: (4712) 76-02-30
E-mail: info@belaya-ptica.ru
88002508308@belaya-ptica.ru



КОНСЕРВЫ МЯСНЫЕ: МЯСО ЦЫПЛЕНКА В СОБСТВЕННОМ СОКУ

Компания «Белая птица» рада предложить вам консервы «Мясо цыпленка-бройлера в собственном соку». Оно изготавливается по ГОСТу из отборного куриного мяса с добавлением ароматных специй. Томленное на медленном огне, оно сохраняет все полезные свойства, приобретает нежную консистенцию и великолепный вкус. «Мясо цыпленка-бройлера в собственном соку» от «Белой птицы» – это прекрасное подспорье в любой ситуации, такой как ужин «на скорую руку» дома, на даче, в походе или на рыбалке.

ООО «БЕЛАЯ ПТИЦА-КУРСК»



306800 Курская область,
Горшеченский, Солдатский с/с
в районе урочища Катюшин сад
Тел.: (4712) 76-02-30
E-mail: info@belaya-ptica.ru
88002508308@belaya-ptica.ru



ТУШКА ЦЫПЛЯТ-БРОЙЛЕРОВ

СПССПК «Экоптица» применяет высокотехнологичное производство полного цикла: от экологически чистых кормов, выращенных на собственных полях, до переработки с современной системой контроля качества на всех этапах. Мы производим полный ассортимент охлажденного и замороженного мяса цыплят-бройлеров. Поэтому мы с полной уверенностью говорим: СПССПК «Экоптица» – абсолют качества!

СПССПК «ЭКОПТИЦА»

398501 Липецкая область,
с. Кузьминские Отвержки,
ул. Рудничная, д. 1, литер А
Тел.: (4742) 24-01-67
E-mail: info@ecoptica.ru



ЧАСТИ ТУШЕК ЦЫПЛЯТ-БРОЙЛЕРОВ: ФИЛЕ, ГОЛЕНЬ, КРЫЛО, ОКОРОЧОК БЕСКОСТНЫЙ

СПССПК «Экоптица» применяет высокотехнологичное производство полного цикла: от экологически чистых кормов, выращенных на собственных полях, до переработки с современной системой контроля качества на всех этапах. Мы производим полный ассортимент охлажденного и замороженного мяса цыплят-бройлеров. Поэтому мы с полной уверенностью говорим: СПССПК «Экоптица» – абсолют качества!

СПССПК «ЭКОПТИЦА»

398501 Липецкая область,
с. Кузьминские Отвержки,
ул. Рудничная, д. 1, литер А
Тел.: (4742) 24-01-67
E-mail: info@ecoptica.ru



КОЛБАСА СЫРОКОПЧЕНАЯ. САЛЯМИ: «НЕМЕЦКАЯ», «БОГАТЫРЬ». ТМ «ОКРАИНА»

Салями «Немецкая» – сырокопченая колбаса с мелкозернистым рисунком и насыщенным цветом на срезе. Колбаса изготавливается из нежного куриного филе, смешанного с мельчайшими кусочками шпика и отборного свиного фарша. Салями «Богатырь» изготавливается из отборного куриного мяса и рубленой свинины. На срезе колбаса имеет красивый рисунок с крупными кусочками шпика. Пикантный вкус салями «Богатырь» приобретает за счет добавления горчицы и вина «Мадера».

ООО «МПЗ «ОКРАИНА»



183001 г. Мурманск,
ул. Траловая, д. 3
Тел.: (800) 555-17-48,
(8152) 28-66-23
E-mail: otziv@okraina.ru
www.okraina.ru



ХИНКАЛИ «СОЧИНСКИЕ», ПЕЛЬМЕНИ «ФЛОТСКИЕ». КАТЕГОРИЯ В. ТМ «ОКРАИНА»

Хинкали «Сочинские» изготавливаются вручную по традиционному рецепту восточной кухни. Основные ингредиенты – отборная говядина и свинина с добавлением зелени и зерен кумина, придающих блюду пикантный вкус. Пельмени «Флотские», приготовленные из отборной говядины и свинины, имеют свою отличительную особенность – легко узнаваемую нотку укропа.

ООО «МПЗ «ОКРАИНА»



183001 г. Мурманск,
ул. Траловая, д. 3
Тел.: (800) 555-17-48,
(8152) 28-66-23
E-mail: otziv@okraina.ru
www.okraina.ru



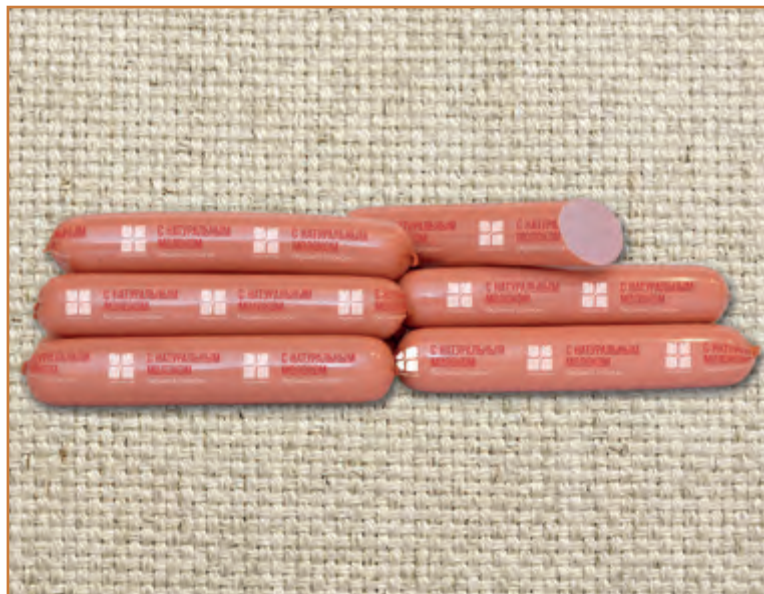
ВЕТЧИНА ИЗ ОКОРОКА. ТМ «ОКРАИНА»

Для производства ветчины используется отборный свиной окорок. Ветчина из окорока имеет натуральный мясной вкус, формируемый за счет умеренного использования специй. Отличительные черты продукта – аппетитный нежно-розовый цвет на срезе, мясная консистенция и легкий аромат черного перца.

ООО «МПЗ «ОКРАИНА»



183001 г. Мурманск,
ул. Траловая, д. 3
Тел.: (800) 555-17-48,
(8152) 28-66-23
E-mail: otziv@okraina.ru
www.okraina.ru



СОСИСКИ С НАТУРАЛЬНЫМ МОЛОКОМ. ТМ «ОКРАИНА»

Сосиски с натуральным молоком производятся из охлажденной свинины и натурального цельного молока, благодаря которому сосиски обладают подчеркнутым молочным вкусом. Нежный вкус и сочная мясная консистенция сосисок с натуральным молоком никого не оставят равнодушным!

ООО «МПЗ «ОКРАИНА»



183001 г. Мурманск,
ул. Траловая, д. 3
Тел.: (800) 555-17-48,
(8152) 28-66-23
E-mail: otziv@okraina.ru
www.okraina.ru



ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ВАРЕННЫЕ: КОЛБАСА «ДОКТОРСКАЯ», СОСИСКИ «СЛИВОЧНЫЕ». ТМ «ОКРАИНА»

Колбаса «Докторская» в натуральной оболочке – самая популярная из линейки вареных колбас. Производится из охлажденной свинины, говядины, цельного молока и свежих куриных яиц в строгом соответствии с требованиями ГОСТа. Сосиски «Сливочные» производятся строго по национальному стандарту из говядины, свинины, натуральных сливок и пряностей. Сочные, сытные и ароматные, сосиски «Сливочные» завоевали широкую популярность среди жителей Заполярья.

ООО «МПЗ «ОКРАИНА»



183001 г. Мурманск,
ул. Траловая, д. 3
Тел.: (800) 555-17-48,
(8152) 28-66-23
E-mail: otziv@okraina.ru
www.okraina.ru



ПАШТЕТ «ДОМАШНИЙ» ЗАПЕЧЕННЫЙ. ТМ «ОКРАИНА»

Паштет «Домашний» запеченный изготовлен по домашнему рецепту. Особую нежность консистенции придает использование сливочного масла, а аппетитный аромат придают обжаренные лук и морковь. Этот нежнейший продукт не оставит равнодушным даже истинного гурмана.

ООО «МПЗ «ОКРАИНА»



183001 г. Мурманск,
ул. Траловая, д. 3
Тел.: (800) 555-17-48,
(8152) 28-66-23
E-mail: otziv@okraina.ru
www.okraina.ru



ПОЛУФАБРИКАТ НАТУРАЛЬНЫЙ ИЗ МЯСА ЦЫПЛЯТ-БРОЙЛЕРОВ ОХЛАЖДЕННЫЙ: ГОЛЕНЬ С КОЖЕЙ НА ПОДЛОЖКЕ

ООО «Белгранкорм-Великий Новгород» – крупнейший на северо-западе производитель и поставщик мяса птицы. Натуральные растительные корма дают отличный вкус производимой продукции. Использование современных технологий выращивания и переработки мяса с соблюдением требований мировых стандартов способствуют сохранению лучших вкусовых качеств мяса тушки цыпленка-бройлера. «Ясные Зори» – всегда вкусное нежное мясо! Мы гордимся тем, что работаем для вас!

ООО «БЕЛГРАНКОРМ-ВЕЛИКИЙ НОВГОРОД»



175450 Новгородская область,
Крестецкий район,
д. Новое Рахино, д. 106А
Тел.: (8162) 60-80-95
E-mail: info@bgkvn.ru
www.jasnzori.ru





СУБПРОДУКТ ЦЫПЛЯТ-БРОЙЛЕРОВ ОХЛАЖДЕННЫЙ: СЕРДЦЕ НА ПОДЛОЖКЕ

ООО «Белгранкорм-Великий Новгород» – крупнейший на северо-западе производитель и поставщик мяса птицы. Натуральные растительные корма дают отличный вкус производимой продукции. Использование современных технологий выращивания и переработки мяса с соблюдением требований мировых стандартов способствуют сохранению лучших вкусовых качеств мяса тушки цыпленка-бройлера. «Ясные Зори» – всегда вкусное нежное мясо! Мы гордимся тем, что работаем для вас!

ООО «БЕЛГРАНКОРМ-ВЕЛИКИЙ НОВГОРОД»



175450 Новгородская область,
Крестецкий район,
д. Новое Рахино, д. 106А
Тел.: (8162) 60-80-95
E-mail: info@bgkvn.ru
www.jasnzori.ru



ЯЙЦА КУРИНЫЕ ПИЩЕВЫЕ СТОЛОВЫЕ

Потребительские свойства яйца напрямую зависят от качества кормов, которыми питается птица. Комбикорма на птицефабрике используются исключительно отечественного производства. Произведенные из натурального зернового или белкового сырья, они не содержат ни стимуляторов роста, ни красителей, ни антибиотиков. Также исключено попадание в состав этих кормов генетически модифицированных растений. Благодаря такому здоровому рациону птицы, а также жесткому санитарно-ветеринарному контролю на фабрике ее продукция является экологически благополучной.

СПК «ПТИЦЕФАБРИКА «ГАЙСКАЯ»

462630 Оренбургская область,
г. Гай,
пр-д Технологический, д. 38
Тел.: (35362) 4-32-19, 4-26-31
E-mail: infogayfa@mail.ru
www.gayfa.ru





КУПАТЫ «БОЯРСКИЕ» ИЗ МЯСА ИНДЕЙКИ

ГК «Дамате» – российский сельскохозяйственный холдинг. Реализует проект по выращиванию и переработке индейки. «Индилайт» – натуральная продукция из мяса индейки с низким содержанием жира, богатым содержанием витаминов и микроэлементов. Калорийность индейки практически одинакова с говядиной, однако мясо индейки быстрее усваивается. Современная упаковка в защитной среде (лоток ГВУ) сохраняет полезные свойства продукции до 10 суток без использования консервантов.

ГК «ДАМАТЕ» ООО «ПЕНЗАМОЛИНВЕСТ»



440000 г. Пенза,
ул. Московская, д. 27
Тел.: (8412) 21-04-00
E-mail: info@acdamate.com
www.acdamate.com



ЧАСТИ ТУШЕК ЦЫПЛЕНКА-БРОЙЛЕРА: ФИЛЕ БЕЗ КОЖИ ОХЛАЖДЕННОЕ. ТМ «ВАСИЛЬЕВСКИЙ БРОЙЛЕР»

Филе без кожи охлажденное – незаменимый продукт для диетического питания. Белое мясо считается самым полезным, так как содержит минимум холестерина. Филе куриных грудок готовится быстро и просто. Их можно жарить, варить, запекать, фаршировать и т.д. Они могут быть как блюдом для праздничного стола, так и вкусной повседневной едой. Мягкая, сочная и нежная грудка – излюбленное лакомство взрослых и детей.

ОАО «ПТИЦЕФАБРИКА «ВАСИЛЬЕВСКАЯ»



442762 Пензенская область,
Бессоновский район,
д. Васильевка,
ул. Центральная, д. 70
Тел.: (8412) 21-04-71
E-mail: vpf@cherkizovo.com





ЧАСТИ ТУШЕК ЦЫПЛЕНКА-БРОЙЛЕРА: ОКОРОЧОК «ОСОБЫЙ». ТМ «ВАСИЛЬЕВСКИЙ БРОЙЛЕР»

Окорочок «Особый» цыпленка-бройлера торговой марки «Васильевский бройлер» по праву называют самой вкусной частью курицы, блюда из него получаются в меру жирными и очень сочными. Нежное мясо приятно удивит вас натуральным вкусом и цветом. Мягкая кожа при запекании приобретает золотистый оттенок и начинает хрустеть. Окорочок «Особый» богат витаминами и минеральными соединениями, которые делают его употребление в пищу не только приятным, но и полезным.

ОАО «ПТИЦЕФАБРИКА «ВАСИЛЬЕВСКАЯ»



442762 Пензенская область,
Бессоновский район,
д. Васильевка,
ул. Центральная, д. 70
Тел.: (8412) 21-04-71
E-mail: vpf@cherkizovo.com



ПОЛУФАБРИКАТЫ НАТУРАЛЬНЫЕ: КРЫЛЫШКО ЦЕЛОЕ В МАРИНАДЕ «БАРБЕКЮ». ТМ «ВАСИЛЬЕВСКИЙ БРОЙЛЕР»

Продукция «Васильевский бройлер» зарекомендовала себя как экологически чистый продукт по доступной цене и выделяется среди других торговых марок высоким качеством продукта в яркой упаковке. Мясо птицы богато содержанием витаминов группы А, В и РР, которые отвечают за жизненно важные функции в нашем организме и способствуют поддержанию жизненного тонуса. Крылышки в маринаде «Барбекю» обладают нежной сочной консистенцией, пикантным вкусом. Их можно использовать как для повседневного ужина и запечь в духовом шкафу, так и пожарить на гриле на берегу любого водоема или взять с собой на дачу.

ОАО «ПТИЦЕФАБРИКА «ВАСИЛЬЕВСКАЯ»



442762 Пензенская область,
Бессоновский район,
д. Васильевка,
ул. Центральная, д. 70
Тел.: (8412) 21-04-71
E-mail: vpf@cherkizovo.com



ПАСТРОМА КОПЧЕНО-ЗАПЕЧЕННАЯ «ДОНСКИЕ ТРАДИЦИИ»

Деликатесный продукт из нежнейшей свиной шейки, изготовленный по ГОСТу. Покупатели оценили натуральный изысканный вкус продукта и приятный аромат. Традиционная технология приготовления продукта позволяет получить высококачественный уникальный деликатес.

ООО «КОЛБАСНЫЙ ЗАВОД «ДОНСКИЕ ТРАДИЦИИ»



346812 Ростовская область,
Мясниковский район,
с. Крым,
ул. Большесальская, д. 10
Тел.: (863) 237-45-45
E-mail: mk_dt@mail.ru
www.dontrad.ru



БУЖЕНИНА ВАРЕНО-КОПЧЕНАЯ «КУРИНАЯ», РУЛЕТ ВАРЕНО-КОПЧЕНЫЙ «КУРИНЫЙ», КОЛБАСА ПОЛУКОПЧЕНАЯ «ХУТОРСКАЯ». ТМ «ДОНСКИЕ ТРАДИЦИИ»

Буженина «Куриная» – деликатесное изделие из мяса птицы. Продукт нежной консистенции, неповторимого вкуса и аромата, пользуется заслуженным спросом у покупателей. Уникальность вкусовых качеств зависит от технологии приготовления, которая не уступает европейским стандартам. Колбаса «Хуторская» производится из нежного охлажденного мяса птицы путем ручной обвалки. Нежное куриное филе удачно сочетается с ароматным душистым и черным перцем. Композицию подчеркивает пикантный вкус и аромат дыма.

ООО «КОЛБАСНЫЙ ЗАВОД «ДОНСКИЕ ТРАДИЦИИ»



346812 Ростовская область,
Мясниковский район,
с. Крым,
ул. Большесальская, д. 10
Тел.: (863) 237-45-45
E-mail: mk_dt@mail.ru
www.dontrad.ru



**КОЛБАСА: «ИМПЕРАТОРСКАЯ» ВАРЕНО-КОПЧЕНАЯ,
«ДОМАШНЯЯ ЖАРЕНАЯ» ПОЛУКОПЧЕНАЯ.
ТМ «ДОНСКИЕ ТРАДИЦИИ»**

Структурная колбаса «Императорская» является прекрасным угощением для ценителей колбасных изделий. Неповторимый вид на разрезе придают кусочки изысканной говядины, ароматной свинины и нежного шпика. Натуральные пряности делают продукт совершенным. Колбаса «Домашняя жареная» – один из тех видов продуктов, который пользуется повышенным спросом у наших потребителей. Продукт вырабатывается из нежной сочной свиной шейки и обладает классическим вкусом черного перца и ароматного чеснока.

ООО «КОЛБАСНЫЙ ЗАВОД «ДОНСКИЕ ТРАДИЦИИ»



346812 Ростовская область,
Мясниковский район,
с. Крым,
ул. Большесальская, д. 10
Тел.: (863) 237-45-45
E-mail: mk_dt@mail.ru
www.dontrad.ru



**КОЛБАСА ВАРЕНАЯ: «ДОКТОРСКАЯ ОРИГИНАЛЬНАЯ»,
«ЛЮБИТЕЛЬСКАЯ»; СОСИСКИ, САРДЕЛЬКИ.
ТМ «ДОНСКИЕ ТРАДИЦИИ»**

Колбаса «Докторская» вырабатывается только из охлажденно-го мяса. Сочный вкус мяса сочетается с благородным ароматом муската и тонким ароматом копчения. Колбаса «Любительская» отмечается сочностью, пряным вкусом нежного кардамона и имеет классический рисунок. Сардельки в натуральной оболочке – сочные, с неповторимым ароматом специй. Сосиски соответствуют самым строгим стандартам качества. Сочетание цельного молока, охлажденного мяса и пряностей делает продукт очень вкусным и полезным.

ООО «КОЛБАСНЫЙ ЗАВОД «ДОНСКИЕ ТРАДИЦИИ»



346812 Ростовская область,
Мясниковский район,
с. Крым,
ул. Большесальская, д. 10
Тел.: (863) 237-45-45
E-mail: mk_dt@mail.ru
www.dontrad.ru



ПРОДУКТ СЫРОВАЯЛЕННЫЙ: «КОППА КАСТИЛИЯ» ИЗ СВИНИНЫ, БАЛЫК «КНЯЖЕСКИЙ» ИЗ ГОВЯДИНЫ

Насладитесь изысканными вкусами новой линии сыровяленых деликатесов от «Тавро»! Сыровяленые продукты отличаются от сырокопченых особой технологией производства – выдерживанием мяса в сухой соли, а также более выраженным букетом специй, не скрывааемых приятным ароматом вяления. Балык «Княжеский» – это сочная говядина, приготовленная по особой технологии. Мясо заворачивают в хлопчатобумажную ткань и помещают в посолочную смесь, что позволяет сформировать красивый, равномерно вяленый продукт.

ООО «РКЗ-ТАВР»



344018 г. Ростов-на-Дону,
просп. Буденновский, д. 99
Тел.: (863) 232-68-17, 218-86-66
E-mail: tavr_agro@aaanet.ru
www.tavr.ru



КОЛБАСА СЫРОВАЯЛЕНАЯ: «VERONA», «САЛЬЧИЧОН МОНТАНА»

Колбаса «Сальчичон Монтана» – один из самых ярких примеров испанской кулинарной мясной традиции. Колбаса изготовлена из отборной свинины высшего сорта с использованием секретного микса специй, заимствованного из испанской кухни, что придает продукту неповторимый аромат. «Сальчичон Монтана» производится в белой съедобной обсыпке, имитирующей плесень, которая сохраняет аромат продукта на протяжении всего срока годности. Тонко нарезанные кусочки колбасного изделия отлично подойдут в качестве дополнения к винным и другим напиткам.

ООО «РКЗ-ТАВР»



344018 г. Ростов-на-Дону,
просп. Буденновский, д. 99
Тел.: (863) 232-68-17, 218-86-66
E-mail: tavr_agro@aaanet.ru
www.tavr.ru



КОЛБАСКИ РУБЛЕННЫЕ В НАТУРАЛЬНОЙ ОБОЛОЧКЕ ИЗ МЯСА ИНДЕЙКИ: «ИНДОЛИНА», «ДЛЯ ПИКНИКА», «ОСТРЫЕ»; ШАШЛЫК ИЗ МЯСА БЕДРА ИНДЕЙКИ

«Индолина» – ведущий российский бренд продукции из мяса индейки, обладает высокими потребительскими качествами. Колбаски рубленые из мяса индейки представлены в лотке с защитной атмосферой, что обеспечивает им длительные сроки годности охлажденного продукта, современные биологические стандарты безопасности продукции для потребителя, удобные логистические параметры для производителя и торговых сетей различных форматов. Шашлык из мяса бедра индейки – прекрасное дополнение к пикнику. Сегодня индейка выступает как самый ценный мясной продукт для потребителей всех возрастов.

ООО «ЕВРОДОН»



346480 Ростовская область,
Октябрьский район,
р.п. Каменоломни,
ул. Дзержинского, д. 2Б
Тел.: (86360) 2-02-30, 2-02-49
E-mail: reception_mpz@eurodon.ru
www.eurodon.ru, www.indolina.ru



ИЗДЕЛИЯ ВАРЕННЫЕ ИЗ МЯСА ИНДЕЙКИ ОХЛАЖДЕННЫЕ: СОСИСКИ «ВЕНСКИЕ», САРДЕЛЬКИ «БАВАРСКИЕ С СЫРОМ». ВЫСШИЙ СОРТ

Сосиски из мяса индейки «Венские» – легкоусвояемый продукт, который включают в рацион питания для всех членов семьи. Натуральное копчение и оригинальная смесь специй придают сосискам сбалансированный пикантный вкус, а ровная удлиненная форма – привлекательный внешний вид. В составе продукта – белое мясо индейки. Традиционные немецкие сардельки «Баварские с сыром» прекрасно вписались в ассортимент торговой марки «Индолина», став прекрасным дополнением к продукции, выпускаемой с популярными компонентами – сыром, молоком и сливками.

ООО «ЕВРОДОН»



346480 Ростовская область,
Октябрьский район,
р.п. Каменоломни,
ул. Дзержинского, д. 2Б
Тел.: (86360) 2-02-30, 2-02-49
E-mail: reception_mpz@eurodon.ru
www.eurodon.ru, www.indolina.ru



ФИЛЕ ГРУДКИ УТЕНКА В МАРИНАДЕ, НАБОР ДЛЯ ЧАХОХБИЛИ, ТУШКА УТЕНКА ДЛЯ ЗАПЕКАНИЯ

Продукты изготовлены из мяса утенка, очень нежного, сочного и вкусного. Не требуют длительной термической обработки. Подходят как для семейного ужина, так и для торжественного обеда.

ООО «ДОНСТАР»



346130 Ростовская область,
г. Миллерово,
ул. Ленина, д. 4
Тел.: (86385) 2-61-62
E-mail: info@don-star.ru



СОСИСКИ «РОДИОНОВСКИЕ»: ПОДКОПЧЕННЫЕ, СЛИВОЧНЫЕ, МОЛОЧНЫЕ, ДИЕТИЧЕСКИЕ

Компания «Леон» из Родионовки специализируется на производстве «Родионовских» сосисок с 1996 года. За годы кропотливой работы рецептура и технология доведены до совершенства! Секрет успеха – домашний мясной фарш из отечественного охлажденного мясного сырья и натуральные специи. Копчение только натуральными опилками! Натуральные, нежные, сочные мясные сосиски удовлетворят самые изысканные вкусы потребителя! «Родионовские» сосиски из Родионовки уникальны, изготовлены из полноценного мясного сырья!

ООО «ЛЕОН»



346580 Ростовская область,
сл. Родионово-Несветайская,
ул. Мичурина, д. 12
Тел.: (928) 755-91-01, 613-50-54
E-mail: aleksandra.lunkova@bk.ru
www.рецепты-с-сосисками.рф,
www.родионовские-сосиски.рф,





ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ. КОТЛЕТЫ: «БУДЬ ЗДОРОВ», «РАСТИ БОЛЬШОЙ», «НА ЗДОРОВЬЕ», «ДЕТСКИЕ»

Котлеты из мяса птицы – это вкусный и полезный продукт, который нравится не только взрослым, но и детям. Мясо птицы легко усваивается, а также содержит белки, витамины и минералы, необходимые для полноценного развития растущего организма.

ИП БАШИРОВ И.В.

390000 г. Рязань,
196 км Окружной дороги, стр. 11
Тел.: (4912) 46-30-60
E-mail: icehouse@front.ru



КОЛБАСКИ ДЛЯ ЖАРКИ: «ЦАРСКИЕ», «ДАМСКИЕ ПАЛЬЧИКИ», «ОХОТНИЧЬИ»; КУПАТЫ «ГРИЛЬМАНИЯ»

Колбаски для жарки, купаты – незаменимые продукты для отдыха на природе. Приготовление полуфабрикатов не потребует больших усилий, к тому же повар получит блюдо, богатое витаминами и минералами. В мясе птицы содержатся витамины А, Е, а также витамины группы В. Куриное мясо насыщено полезными минералами, такими как калий, фосфор, медь, натрий, магний и кальций. В небольших количествах куриное мясо содержит селен, марганец, цинк и железо.

ИП БАШИРОВ И.В.

390000 г. Рязань,
196 км Окружной дороги, стр. 11
Тел.: (4912) 46-30-60
E-mail: icehouse@front.ru

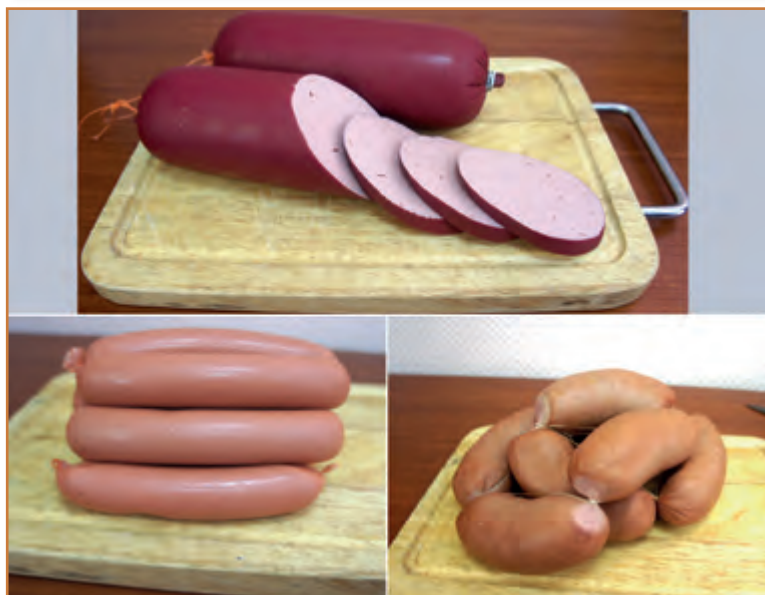


КОТЛЕТЫ: «ПО-РЯЗАНСКИ», «ПО-СОЛОТЧИНСКИ», «СОВЕТСКИЕ», «ШАШЛЫЧНЫЕ»

Котлеты из мяса птицы – идеальный вариант обеда или ужина для современного человека. Приготовление полуфабриката не потребует большого количества времени, к тому же повар получит блюдо, богатое витаминами и минералами. В мясе птицы, в частности курином фарше, содержатся витамины А, Е, а также витамины группы В. Куриное мясо насыщено полезными минералами, такими как калий, фосфор, медь, натрий, магний и кальций. В небольших количествах куриное мясо содержит селен, марганец, цинк и железо.

ИП БАШИРОВ И.В.

390000 г. Рязань,
196 км Окружной дороги, стр. 11
Тел.: (4912) 46-30-60
E-mail: icehouse@front.ru



КОЛБАСА «ДОКТОРСКАЯ»; СОСИСКИ: «ГОВЯЖЬИ», «МОЛОЧНЫЕ»; САРДЕЛЬКИ «ГОВЯЖЬИ»

Вареная колбаса – это популярный продукт питания, который любят как взрослые, так и дети. Используемые нами сырье и технология производства позволяют производить высококачественные колбасные изделия, которые можно использовать как самостоятельное блюдо, так и в качестве одного из компонентов многочисленных блюд: салатов, горячего, пиццы или бутербродов.

ООО «АВАНГАРД»

390535 Рязанская область,
д. Хирино,
ул. Центральная, д. 1
Тел.: (4912) 33-58-83, 33-57-81
E-mail: avangard-cx@yandex.ru
www.avangard-cx.ru





КОЛБАСА ВАРЕНО-КОПЧЕНАЯ: «КРАКОВСКАЯ», «ОДЕССКАЯ», «ОХОТНИЧЬИ КОЛБАСКИ»

Варено-копченая колбаса – один из самых популярных у покупателей видов колбасных изделий. Мы выпускаем данный продукт в достаточно широком ассортименте. Наша колбаса высокого качества, имеет превосходный вкус и аппетитный внешний вид.

ООО «АВАНГАРД»

390535 Рязанская область,
д. Хирино,
ул. Центральная, д. 1
Тел.: (4912) 33-58-83, 33-57-81
E-mail: avangard-cx@yandex.ru
www.avangard-cx.ru



ФАРШ СВИНОЙ; КОТЛЕТЫ: «ПО-СЕЛЯНСКИ», «МОСКОВСКИЕ»; КОЛБАСКИ «ОХОТНИЧЬИ»

Полуфабрикаты изготовлены из мяса высокого качества, имеют приятный сочный вкус и аппетитный вид, сохраняя аромат натурального мяса. Отлично сочетаются с любыми гарнирами, удобны в приготовлении.

ОАО «РЯЗАНСКИЙ СВИНОКОМПЛЕКС»

390517 Рязанская область,
пос. Искра
Тел.: (4912) 24-34-00
E-mail: rscompl@post.rzn.ru
www.rscompl.ru



ГОЛУБЦЫ

Фирма «Бекон» – один из лидеров среди мясоперерабатывающих предприятий Самарской области, предлагает своим клиентам высококачественные колбасные изделия и полуфабрикаты. Залог популярности продукции – высокое качество и охлажденное мясное сырье местных производителей. Наши голубцы производят из качественного мясного сырья, риса и капусты с добавлением пряностей и специй. Голубцы – отличный вариант для большого застолья и семейного ужина.

ООО «БЕКОН»



443548 Самарская область,
Волжский район,
п.г.т. Смышляевка
Тел.: (846) 226-20-24, 226-24-40
E-mail: info@fon-bekon.ru
www.fon-bekon.ru



ГРУДИНКА «ПИКАНТНАЯ». ВЫСШИЙ СОРТ

ООО «Бекон» производит и реализует колбасные изделия, деликатесы и полуфабрикаты высокого качества. Свыше 300 наименований продукции выпускаются под торговой маркой «Фон Бекон». Наша грудинка «Пикантная» готовится из качественного охлажденного мяса с добавлением ароматных пряностей и мака. Нежная и сочная грудинка с изумительным и неповторимым вкусом идеально подходит для праздничного стола. Даже самые избалованные гурманы оценят ее внешний вид и аромат.

ООО «БЕКОН»



443548 Самарская область,
Волжский район,
п.г.т. Смышляевка
Тел.: (846) 226-20-24, 226-24-40
E-mail: info@fon-bekon.ru
www.fon-bekon.ru





ПРОДУКТЫ ВАРЕННЫЕ, КОПЧЕНО-ВАРЕННЫЕ, КОПЧЕНО-ЗАПЕЧЕННЫЕ, ЗАПЕЧЕННЫЕ: СВИНИНА ПО-ДОМАШНЕМУ

ООО «Фабрика-Смирнов» производит и реализует мясные и колбасные изделия высокого качества, следуя устоявшимся традициям, из российского сырья, с соблюдением всех норм и требований к данному виду продуктов. Свинина по-домашнему – продукт, приготовленный из окорочной части охлажденной свинины отечественного производства по оригинальной старинной рецептуре, с натуральным выдержанным вкусом.

ООО «ФАБРИКА-СМИРНОВ»



443052 г. Самара,
ул. Земеца, д. 32, корп. А, оф. 5
Тел.: (846) 979-98-48
E-mail: fabrika-smirnov-office@mail.ru
www.фабрика-смирнов.рф



ИЗДЕЛИЯ ВАРЕНО-КОПЧЕНЫЕ, ПОЛУКОПЧЕНЫЕ. СЕРВЕЛАТ: «РОССИЙСКИЙ», «КРЕМЛЕВСКИЙ»

ООО «Фабрика-Смирнов» производит и реализует мясные и колбасные изделия высокого качества, следуя устоявшимся традициям, из российского сырья, с соблюдением всех норм и требований к данному виду продуктов. Сервелат «Российский» изготовлен из отборной свинины и говядины с тонким ароматом чеснока, а тщательно подобранный букет натуральных специй придает колбасе остроту.

ООО «ФАБРИКА-СМИРНОВ»



443052 г. Самара,
ул. Земеца, д. 32, корп. А, оф. 5
Тел.: (846) 979-98-48
E-mail: fabrika-smirnov-office@mail.ru
www.фабрика-смирнов.рф



**ПОЛУФАБРИКАТЫ В ТЕСТЕ С МЯСНЫМИ НАЧИНКАМИ:
МАНТЫ С ГОВЯДИНОЙ И СВИНИНОЙ,
ЧЕБУРЕКИ С ГОВЯДИНОЙ. КАТЕГОРИЯ В**

ООО «Фабрика-Смирнов» производит и реализует мясные и колбасные изделия высокого качества, следуя устоявшимся традициям, из российского сырья, с соблюдением всех норм и требований к данному виду продуктов. Манты с говядиной и свининой изготовлены из отборной охлажденной говядины и свинины с добавлением репчатого лука и натуральных специй. Особенный вид лепки позволяет сохранить сочность готового блюда.

ООО «ФАБРИКА-СМИРНОВ»



443052 г. Самара,
ул. Земеца, д. 32, корп. А, оф. 5
Тел.: (846) 979-98-48
E-mail: fabrika-smirnov-office@mail.ru
www.фабрика-смирнов.рф



**КОЛБАСА СЫРОКОПЧЕНАЯ: «БЕРГАМО», «МИЛАНО»,
«МАДЕРА», «ФЛОРЕНЦИЯ»**

Изделия мясные колбасные сырокопченые отличаются необычными сочетаниями специй и особой технологией производства. Индивидуально подобранный для каждого вида колбасы состав сырья (отборная свинина или филе куриных грудок с нежным шпиком) и набор специй придает ей неповторимый изысканный вкус. Сырокопченые колбасы приготавливаются с применением натурального копчения. Широкий ассортимент сырокопченых колбас позволяет подобрать деликатес для потребителей с любыми вкусовыми предпочтениями.

ИП РОМАНИШИН Д.А.



214518 Смоленская обл.
Смоленский р-он,
д. Ковалевка
Тел.: (4812) 36-04-56
E-mail: romanishin@mail.ru
www.smc-smolensk.com





КОЛБАСА «ДОКТОРСКАЯ», СОСИСКИ «МОЛОЧНЫЕ», ШПИКАЧКИ «МОСКВОРЕЦКИЕ», САРДЕЛЬКИ «ОБЫКНОВЕННЫЕ»

Колбасные изделия «Жупиков» изготавливаются только из отечественного охлажденного мяса, проходящего обязательный санитарный и ветеринарный контроль. Продукция «Жупиков» выпускается в строгом соответствии с ГОСТами и ТУ, действующими на территории России. Важным преимуществом колбасных изделий «Жупиков» является их конкурентоспособная цена в сочетании с неизменным качеством.

ООО «ЖУПИКОВ»



392029 г. Тамбов,
ул. Бастионная, д. 25, стр. М
Тел.: (4752) 44-47-48
E-mail: market@zhupikov.ru
www.zhupikov.ru



ПЕЛЬМЕНИ: «СИБИРСКИЕ», «ИРКУТСКИЕ». КАТЕГОРИЯ В

ТМ «Добролепные» основана на традиционной технологии изготовления пельменей, в приготовлении используются только качественные ингредиенты: свинина и говядина отечественных производителей, свежий лук, ароматные специи, мука высших сортов пшеницы. Пельмени имеют сочную начинку, тонкое тесто и вкусный бульон. Кроме этого, легко узнаваемая упаковка позволяет потребителям быстро находить нашу продукцию на полке.

ООО «МОРОЗОФФ»

170021 г. Тверь,
ул. Плеханова, д. 53
Тел.: (4822) 70-53-71
E-mail: zhuzel_ann83@mail.ru,
info@morozoff.com.ru
www.morozoff.com.ru



ЯЙЦА КУРИНЫЕ «ТЮМЕНСКИЕ» ПИЩЕВЫЕ СТОЛОВЫЕ. ОТБОРНАЯ КАТЕГОРИЯ

Яйца куриные «Тюменские» – яйца, дополнительно обогащенные витаминами А, Е, а также дефицитным микроэлементом селеном. Этот комплекс элементов оберегает клетки организма от воздействия свободных радикалов, усиливает иммунитет, выводит из организма токсины, увеличивает продолжительность жизни, снижает уровень сахара в крови у больных сахарным диабетом.

ЗАО «ПТИЦЕФАБРИКА «ПЫШМИНСКАЯ»



625547 Тюменская область,
Тюменский район,
с. Онохино, Почтовое отделение
Тел.: (3452) 77-93-51
E-mail: pfpishma@yandex.ru
www.pishma.ru



ЯЙЦА КУРИНЫЕ «СИБИРСКОЕ ЧУДО» ПИЩЕВЫЕ СТОЛОВЫЕ. ПЕРВАЯ КАТЕГОРИЯ

Яйца куриные «Сибирское чудо» – яйца с повышенным содержанием йода и селена (обогащенные), новое слово в здоровом питании. Яйца с таким комплексом витаминов являются профилактическим средством в борьбе с онкологическими и сердечно-сосудистыми заболеваниями и заболеваниями щитовидной железы, благотворно влияют на работу головного мозга, способствуют омоложению организма.

ЗАО «ПТИЦЕФАБРИКА «ПЫШМИНСКАЯ»



625547 Тюменская область,
Тюменский район,
с. Онохино, Почтовое отделение
Тел.: (3452) 77-93-51
E-mail: pfpishma@yandex.ru
www.pishma.ru





ЯЙЦА КУРИНЫЕ «ПОЛЕЗНЫЕ» ПИЩЕВЫЕ СТОЛОВЫЕ. ВТОРАЯ КАТЕГОРИЯ

Яйца куриные «Полезные» – это яйца, полученные от курочек-молодок, которые имеют особый рацион питания: экологически чистые корма, обогащенные комплексом витаминов В2, Е и селеном. Эти яйца имеют небольшой размер, но большую пользу. Употребление таких яиц в пищу снижает риск сердечно-сосудистых, онкологических заболеваний, препятствует старению, оказывает благотворное действие на весь организм в целом.

ЗАО «ПТИЦЕФАБРИКА «ПЫШМИНСКАЯ»



625547 Тюменская область,
Тюменский район,
с. Онохино, Почтовое отделение
Тел.: (3452) 77-93-51
E-mail: pfpishma@yandex.ru
www.pishma.ru



ЯЙЦА КУРИНЫЕ «ЗДОРОВЬЕ» ПИЩЕВЫЕ СТОЛОВЫЕ. ПЕРВАЯ КАТЕГОРИЯ

Яйца куриные «Здоровье» – яйца, произведенные с использованием особого рациона кормления птицы, насыщенного жизненно важными витаминами и обогащенного микроэлементом селеном. Благодаря уникальности системы пищеварения кур-несушек происходит естественное обогащение состава куриного яйца. Яйца «Здоровье» повышают иммунитет и сопротивляемость стрессовым ситуациям.

ЗАО «ПТИЦЕФАБРИКА «ПЫШМИНСКАЯ»



625547 Тюменская область,
Тюменский район,
с. Онохино, Почтовое отделение
Тел.: (3452) 77-93-51
E-mail: pfpishma@yandex.ru
www.pishma.ru



ЯЙЦА КУРИНЫЕ «ХАЛЯЛЬ» ПИЩЕВЫЕ СТОЛОВЫЕ. ПЕРВАЯ КАТЕГОРИЯ

Яйца куриные «Халяль» произведены по высоким стандартам качества, разрешенным мусульманской религией. Производство подтверждено сертификатом соответствия совета муфтиев, комитетом по стандарту «Халяль».

ЗАО «ПТИЦЕФАБРИКА «ПЫШМИНСКАЯ»



625547 Тюменская область,
Тюменский район,
с. Онохино, Почтовое отделение
Тел.: (3452) 77-93-51
E-mail: pfpishma@yandex.ru
www.pishma.ru



ЯЙЦА КУРИНЫЕ «ОМЕГА-3» ПИЩЕВЫЕ СТОЛОВЫЕ. ПЕРВАЯ КАТЕГОРИЯ

Яйца куриные «Омега-3» – яйца, произведенные с применением кормов, обогащенных полиненасыщенными жирными кислотами омега-3 и омега-6. Легкоусвояемый, диетический, экологически чистый продукт. Куриные яйца «Омега-3» обладают всеми полезными свойствами обычного куриного яйца, являются уникальным лечебным и профилактическим средством против сердечно-сосудистых заболеваний, атеросклероза, заболеваний желудочно-кишечного тракта и др.

ЗАО «ПТИЦЕФАБРИКА «ПЫШМИНСКАЯ»



625547 Тюменская область,
Тюменский район,
с. Онохино, Почтовое отделение
Тел.: (3452) 77-93-51
E-mail: pfpishma@yandex.ru
www.pishma.ru





ЧИПСЫ: «КАНЗАС» ИЗ ГОВЯДИНЫ, «ПО-ЯКУТСКИ» ИЗ ОЛЕНИНЫ, ИЗ КОНИНЫ; ФИЛЕЙ «ЯНГАУЛ» ИЗ КОНИНЫ

Продукты мясные сырокопченые вырабатываются из отборного охлажденного сырья. Пикантность изделиям придают используемые специи и современные технологии производства. Сырокопченые продукты придутся по вкусу даже изысканным гурманам.

АО «МЯСОКОМБИНАТ «ЯЛУТОРОВСКИЙ»



627014 Тюменская область,
г. Ялуторовск,
ул. Пушина, д. 121
Тел.: (34535) 3-91-99, 2-00-92
E-mail: jmk_2005@mail.ru
www.ya-mk.ru



ПРОДУКТЫ СЫРОКОПЧЕННЫЕ ИЗ СВИНИНЫ:
БАЛЫК «ВЕНСКИЙ», ФИЛЕ «ГРАНД»

Новейшая современная технология позволяет выпускать оригинальные деликатесные сырокопченые изделия из свинины, которые отличаются привлекательным внешним видом и отменными вкусовыми качествами. Эти продукты украсят любой праздничный стол.

АО «МЯСОКОМБИНАТ «ЯЛУТОРОВСКИЙ»



627014 Тюменская область,
г. Ялуторовск,
ул. Пушина, д. 121
Тел.: (34535) 3-91-99, 2-00-92
E-mail: jmk_2005@mail.ru
www.ya-mk.ru



ОКОРОК ОЛЕНИЙ СЫРОВАЯЛЕННЫЙ

Продукт уникален по технологии изготовления и вкусовым качествам. Мясо северного оленя занимает одно из первых мест по биологической ценности и вкусовым качествам среди других мясных продуктов, обладает диетическими свойствами, богато витаминами и микроэлементами при низком содержании холестерина. Покупатель в торговых точках может приобрести окорок олений сыровяленый в целом виде и в современных упаковках, нарезанный тонкими ломтиками.

АО «МЯСОКОМБИНАТ «ЯЛУТОРОВСКИЙ»



627014 Тюменская область,
г. Ялуторовск,
ул. Пушина, д. 121
Тел.: (34535) 3-91-99, 2-00-92
E-mail: jmk_2005@mail.ru
www.ya-mk.ru



ЯЗЫК ГОВЯЖИЙ В ЖЕЛЕ, СЕРДЦЕ ГОВЯЖЬЕ В ЖЕЛЕ

Оригинальные мясные изделия в желе изготовлены из субпродуктов говяжьих собственного убоя. Готовые фасованные изделия имеют аппетитный внешний вид, неповторимый вкус, за что и получили признательность покупателей.

АО «МЯСОКОМБИНАТ «ЯЛУТОРОВСКИЙ»



627014 Тюменская область,
г. Ялуторовск,
ул. Пушина, д. 121
Тел.: (34535) 3-91-99, 2-00-92
E-mail: jmk_2005@mail.ru
www.ya-mk.ru





КОЛБАСА ПОЛУКОПЧЕНАЯ «КРЕСПОНЭ». ТМ «ИМК»

Полукопченая колбаса «Креспонэ» отличается от привычного вида колбасы нестандартной формой выпуска, она изготавливается в виде формованных деликатесов по 0,4 кг. За счет крупных включений натуральных специй (тмин, кардамон, кориандр, горчица, чеснок, перец черный и белый) продукт обладает абсолютно другими вкусовыми свойствами, не похожими на привычный вкус полукопченой колбасы.

ООО «ИШИМСКИЙ МЯСОКОМБИНАТ»



627750 Тюменская область,
г. Ишим,
ул. Республики, д. 1
Тел.: (34551) 5-99-03, 5-99-02
E-mail: imk-priemnaya@mail.ru
www.ishim-agro.ru



КОЛБАСА ВАРЕНО-КОПЧЕНАЯ «ПЕППЕРОНИ». ТМ «ИМК»

Колбаса варено-копченая «Пепперони» с добавлением специй и букета пряностей для придания неповторимого аромата и пикантности. Отличный вариант закуски в виде небольших колбасок.

ООО «ИШИМСКИЙ МЯСОКОМБИНАТ»



627750 Тюменская область,
г. Ишим,
ул. Республики, д. 1
Тел.: (34551) 5-99-03, 5-99-02
E-mail: imk-priemnaya@mail.ru
www.ishim-agro.ru



**ПРОДУКТ МЯСНОЙ ИЗ СВИНИНЫ КОПЧЕНО-ВАРЕННЫЙ
ОХЛАЖДЕННЫЙ: ЛОПАТКА «СИБИРСКАЯ» ПРЯНОГО
ПОСОЛА. ТМ «БАРЬЕВО»**

Этот сорт свинины, изначально жилистый, приобрел нежность и изысканность благодаря особому способу приготовления. Деликатес будет по достоинству оценен как истинными гурманами, так и просто любителями вкусной и здоровой пищи.

ООО «ИШИМСКИЙ МЯСОКОМБИНАТ»

627750 Тюменская область,
г. Ишим,
ул. Республики, д. 1
Тел.: (34551) 5-99-03, 5-99-02
E-mail: imk-priemnaya@mail.ru
www.ishim-agro.ru



**ПРОДУКТ МЯСНОЙ ВАРЕННЫЙ ОХЛАЖДЕННЫЙ:
ВЕТЧИНА ИЗ СВИНИНЫ И ГОВЯДИНЫ «ЭКСТРА».
ТМ «БАРЬЕВО»**

Ветчина изготавливается из крупных кусков отборного мяса высшего сорта. Имеет сладковатый вкус – вкус натурального мяса, роскошный рисунок на срезе и нестандартную форму выпуска: батон ветчины значительно крупнее своих аналогов за счет того, что крупный кусок мяса возможно выбить только в оболочку большого диаметра.

ООО «ИШИМСКИЙ МЯСОКОМБИНАТ»

627750 Тюменская область,
г. Ишим,
ул. Республики, д. 1
Тел.: (34551) 5-99-03, 5-99-02
E-mail: imk-priemnaya@mail.ru
www.ishim-agro.ru





ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ ИЗ СВИНИНЫ: ШЕЙКА В НЕЖНОМ МАРИНАДЕ, КАРБОНАД В ЧЕСНОЧНО-СЛИВОЧНОМ МАРИНАДЕ. ТМ «ЗАПРОСТО»

Шейка и карбонад разработаны для ценителей сочного и вкусного мяса, продукция поступает в продажу прямо в маринаде в пакете для запекания. Усилия потребителей по приготовлению пищи сводятся к минимуму. Пропорции специй строго соблюдены, а значит, запеченное мясо получится нежным и ароматным.

ООО «ИШИМСКИЙ МЯСОКОМБИНАТ»



627750 Тюменская область,
г. Ишим,
ул. Республики, д. 1
Тел.: (34551) 5-99-03, 5-99-02
E-mail: imk-priemnaya@mail.ru
www.ishim-agro.ru



КОТЛЕТА НАТУРАЛЬНАЯ НА КОСТИ «САНТЯГО», «ЧЕЛОГАЧ» ИЗ СВИНИНЫ, РЕБРЫШКИ ДЛЯ ГРИЛЯ ДЕЛИКАТЕСНЫЕ. ТМ «ЗАПРОСТО»

Изюминкой ребрышек для гриля является маринад, в его состав входит мед и имбирь, сочетание которых делает вкусовые свойства продукта уникальными. «Челогач» из свинины – это кусок свиной мышцы спины с реберной косточкой, который помещен в кисло-сладкий маринад «Китайская глазурь». Котлета «Сантьяго» – это кусок свиной мышцы спины с реберной косточкой с добавлением чеснока и паприки и вкусом классического маринада «Барбекю». Полуфабрикаты представлены как в охлажденном, так и в замороженном термическом состоянии.

ООО «ИШИМСКИЙ МЯСОКОМБИНАТ»



627750 Тюменская область,
г. Ишим,
ул. Республики, д. 1
Тел.: (34551) 5-99-03, 5-99-02
E-mail: imk-priemnaya@mail.ru
www.ishim-agro.ru



ПЕЛЬМЕНИ «ДОМАШНИЕ». КАТЕГОРИЯ Б. ТМ «ЗАПРОСТО»

Пельмени «Домашние», ТМ «Запросто» изготовлены из свежего охлажденного свиного фарша с добавлением лука репчатого свежего, ароматного черного перца и ароматизатора сливочного масла, что дарит продукту сочность и насыщенный вкус с нежным сливочным оттенком!

ООО «ИШИМСКИЙ МЯСОКОМБИНАТ»



627750 Тюменская область,
г. Ишим,
ул. Республики, д. 1
Тел.: (34551) 5-99-03, 5-99-02
E-mail: imk-priemnaya@mail.ru
www.ishim-agro.ru



ПРОДУКТ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ СЫРОКОПЧЕНЫЙ: КАРПАЧЧО «К ПРАЗДНИКУ»

Карпаччо «К празднику» торговой марки «Ясная горка» – отличная закуска в итальянском стиле! Сырокопченое филе цыпленка-бройлера, приготовленное с добавлением натуральных специй грубого помола. В этом продукте нежный аромат копчения тонко переплетается с ароматом черного, белого и розового перца, розмарина и паприки. С первой же минуты целый букет вкусов увлекает вас в путешествие к новым открытиям и возможностям!

АО «ТЮМЕНСКИЙ БРОЙЛЕР»



625512 Тюменская область,
с. Каскара
Тел.: (3452) 76-02-66
E-mail: svu@tumen.prodo.ru



ПРОДУКТ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ: КОЛБАСА «ПО-ДОМАШНЕМУ» ЖАРЕНАЯ

Колбаса жареная «По-домашнему» торговой марки «Ясная горка» – это знакомый вкус в новом исполнении. Приготовлена в лучших традициях домашних деревенских колбасок с добавлением черного перца и чеснока. Рубленая консистенция куриного филе грудки и окорочка придает особый рисунок этому продукту. Порадуйте себя и своих близких новинкой от «Тюменского бройлера»!

АО «ТЮМЕНСКИЙ БРОЙЛЕР»



625512 Тюменская область,
с. Каскара
Тел.: (3452) 76-02-66
E-mail: svu@tumen.prodo.ru



ПОЛУФАБРИКАТ КУЛИНАРНЫЙ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ: ОКОРОК, ФАРШИРОВАННЫЙ СЫРОМ И ГРИБАМИ

Окорок, фаршированный сыром и грибами, – пожалуй, лучший кулинарный полуфабрикат, который можно быстро приготовить, если неожиданно заглянули гости! Не требует дополнительной обработки мяса и размораживания, так как выпускается в охлажденном виде. Достаточно снять упаковку, выложить на противень и запекать в течение 60 минут до полной кулинарной готовности. В состав полуфабриката входят только натуральные ингредиенты: куриный окорочок без кости, сливочный сыр, душистые специи и ароматные грибы. К столу подается в горячем и холодном виде. «Рококо» – изысканный продукт для изысканных хозяек!

АО «ТЮМЕНСКИЙ БРОЙЛЕР»



625512 Тюменская область,
с. Каскара
Тел.: (3452) 76-02-66
E-mail: svu@tumen.prodo.ru



ПОЛУФАБРИКАТ КУЛИНАРНЫЙ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ: РУЛЕТ ИЗ КУРИЦЫ С ЧЕРНОСЛИВОМ И ГРЕЦКИМ ОРЕХОМ

Порадовать себя и своих близких изысканными блюдами из курочки вам помогут охлажденные рулеты торговой марки «Рококо». Для изготовления одного рулет берется одна целая курочка, из которой извлекаются кости, закладывается начинка из чернослива, грецких орехов, специй – и все это заворачивается в рулет под сетку. Используются только натуральные ингредиенты, без ароматизаторов, консервантов и усилителей вкуса. Достаточно снять упаковку, выложить на противень и запекать в духовом шкафу в течение 60 минут. «Рококо» – изысканный продукт для изысканных хозяек!

АО «ТЮМЕНСКИЙ БРОЙЛЕР»



625512 Тюменская область,
с. Каскара
Тел.: (3452) 76-02-66
E-mail: svu@tumen.prodo.ru



ЯЙЦА КУРИНЫЕ «К ЗАВТРАКУ» ПИЩЕВЫЕ. ОТБОРНАЯ КАТЕГОРИЯ

Благодаря использованию льняного масла в рационе кур-несушек происходит насыщение яйца омега-3 и омега-6 кислотами, являющимися важнейшими источниками альфа-линоленовой кислоты. Вследствие потребления омега-3 кислот уменьшается риск сердечно-сосудистых заболеваний, улучшается состояние при болезнях суставов и синдроме хронической усталости. Полиненасыщенные жирные кислоты полезны при лечении эмоциональных расстройств. Имеют решающее значение для правильного формирования плода в утробе матери.

ПАО «ПТИЦЕФАБРИКА «БОРОВСКАЯ» ИМЕНИ А.А. СОЗОНОВА»



625504 Тюменская область,
р.п. Боровский,
ул. Островского, д. 1, корп. А, стр. 1
Тел.: (3452) 76-79-52, 76-79-00
E-mail: borfab@inbox.ru
www.borfab.ru





ЯЙЦА КУРИНЫЕ «СЮРПРИЗ» ПИЩЕВЫЕ. ПЕРВАЯ КАТЕГОРИЯ

Яйца, полученные от курицы-несушки, содержащейся вместе с птухами. Они оплодотворены, в них содержатся все необходимые элементы для полноценного развития организма и укрепления иммунитета.

ПАО «ПТИЦЕФАБРИКА «БОРОВСКАЯ» ИМЕНИ А.А. СОЗОНОВА»



625504 Тюменская область,
р.п. Боровский,
ул. Островского, д. 1, корп. А, стр. 1
Тел.: (3452) 76-79-52, 76-79-00
E-mail: borfab@inbox.ru
www.borfab.ru



ПРОДУКТЫ ЯИЧНЫЕ ЖИДКИЕ ПИЩЕВЫЕ: МЕЛАНЖ ЖИДКИЙ ОХЛАЖДЕННЫЙ ПАСТЕРИЗОВАННЫЙ

Жидкий охлажденный меланж представляет собой жидкую смесь белка и желтка яйца, подвергнутого процессу гомогенизации и пастеризации, благодаря чему продукт становится однородным и безопасным. Обладает эмульгирующими свойствами, идеально подходит для использования в кондитерской и мясоперерабатывающей промышленности в качестве аналога обычного яйца.

ПАО «ПТИЦЕФАБРИКА «БОРОВСКАЯ» ИМЕНИ А.А. СОЗОНОВА»



625504 Тюменская область,
р.п. Боровский,
ул. Островского, д. 1, корп. А, стр. 1
Тел.: (3452) 76-79-52, 76-79-00
E-mail: borfab@inbox.ru
www.borfab.ru



СЕРВЕЛАТ «ПИКАНТНЫЙ» КУРИНЫЙ

Сервелат «Пикантный» – полукопченая колбаса, изготовлена из охлажденного сырья собственного производства, в состав входит куриное мясо ручной обвалки, свиной шпик, специи. Вкусовые качества сервелата заслуженно оценены потребителями, о чем свидетельствует высокий спрос на данный продукт.

ПАО «ПТИЦЕФАБРИКА «БОРОВСКАЯ» ИМЕНИ А.А. СОЗОНОВА»



625504 Тюменская область,
р.п. Боровский,
ул. Островского, д. 1, корп. А, стр. 1
Тел.: (3452) 76-79-52, 76-79-00
E-mail: borfab@inbox.ru
www.borfab.ru



ИЗДЕЛИЕ КОЛБАСНОЕ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ: СОСИСКИ «НЕЖНЫЕ». ВЫСШИЙ СОРТ

Сосиски «Нежные» производятся из экологически чистого охлажденного мяса собственного производства, имеют упругую консистенцию и особый вкус. Привлекательная цена, отличный вкус и качество порадуют любого покупателя.

ПАО «ПТИЦЕФАБРИКА «БОРОВСКАЯ» ИМЕНИ А.А. СОЗОНОВА»



625504 Тюменская область,
р.п. Боровский,
ул. Островского, д. 1, корп. А, стр. 1
Тел.: (3452) 76-79-52, 76-79-00
E-mail: borfab@inbox.ru
www.borfab.ru





ГОВЯДИНА «ЭКСТРА»

Производственная компания «Молоко» находится в экологически чистом Нижнетавдинском районе Тюменской области. Это делает нашу мясную продукцию полезной и необыкновенно вкусной. А современная вакуумная упаковка позволяет сохранять полезные свойства дольше.

ООО «ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ КОМПАНИЯ «МОЛОКО»



626020 Тюменская область,
с. Нижняя Тавда,
ул. Первомайская, д. 52
Тел.: (34533) 2-45-57
E-mail: pkmoloko-ntavda@mail.ru
www.pkmoloko.ru,
www.пкмолосо.рф



ШАШЛЫК ГОВЯЖИЙ «КЛАССИЧЕСКИЙ»

Производственная компания «Молоко» находится в экологически чистом Нижнетавдинском районе Тюменской области. Это делает нашу мясную продукцию полезной и необыкновенно вкусной. Шашлык «Классический» из говядины прекрасно подойдет даже самой взыскательной хозяйке. Он сочетает в себе мягкость и традиционный, привычный вкус. А современная вакуумная упаковка позволяет сохранять полезные свойства дольше.

ООО «ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ КОМПАНИЯ «МОЛОКО»



626020 Тюменская область,
с. Нижняя Тавда,
ул. Первомайская, д. 52
Тел.: (34533) 2-45-57
E-mail: pkmoloko-ntavda@mail.ru
www.pkmoloko.ru,
www.пкмолосо.рф



ФАРШ ГОВЯЖИЙ

Производственная компания «Молоко» находится в экологически чистом Нижнетавдинском районе Тюменской области. Это делает нашу мясную продукцию полезной и необыкновенно вкусной. В состав фарша говяжьего производственной компании «Молоко» из Нижней Тавды входит только котлетное говяжье мясо. А современная вакуумная упаковка позволяет сохранять полезные свойства дольше.

ООО «ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ КОМПАНИЯ «МОЛОКО»



626020 Тюменская область,
с. Нижняя Тавда,
ул. Первомайская, д. 52
Тел.: (34533) 2-45-57
E-mail: pkmoloko-ntavda@mail.ru
www.pkmoloko.ru,
www.pkmoloko.pф



КРОЛЬЧАТИНА «БАРОН», КРОЛЬЧАТИНА БЕСКОСТНАЯ «ФИЛЕ», ОКОРОК КРОЛИКА БЕСКОСТНЫЙ «ДЛЯ НАЧИНКИ»

Полуфабрикаты из мяса кроликов-бройлеров являются высококачественными, натуральными, диетическими продуктами, которые сочетают в себе прекрасные вкусовые качества и уникальные характеристики кроличьего мяса. Содержат самый усваиваемый антиаллергический белок, в котором отсутствует холестерин. Мясо сочное, нежное, по вкусу превосходит мясо птицы, жира в нем меньше почти в три раза. Имеет высокое содержание витаминов.

ЗАО «АГРОПРОМЫШЛЕННЫЙ КРОЛИКОВОДЧЕСКИЙ КОМПЛЕКС «РОЩИНСКИЙ»



625535 Тюменская область,
с. Горьковка,
ул. Совхозная, д. 28
Тел.: (3452) 76-60-35
E-mail: agrokompleks72@mail.ru





ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ ИЗ СВИНИНЫ ЗАМОРОЖЕННЫЕ И ОХЛАЖДЕННЫЕ: ВЫРЕЗКА «ЭКСТРА», ГРУДИНКА. КАТЕГОРИЯ Б

ООО «Комплекс» занимает одну из лидирующих позиций на рынке Тюмени и региона. В компании работает более 160 человек. Мясо свиное и полуфабрикаты торговой марки ООО «Комплекс» изготовлены из экологически чистого сырья, без добавок и ГМО. Упакована продукция в качественную упаковку, обладающую не только приятным видом, но и способную защитить и сохранить продукт в течение длительного времени. Качество продукции подтверждается многочисленными наградами и дипломами.

ООО «КОМПЛЕКС»



626372 Тюменская область,
Исетский район,
с. Шорохово,
ул. Рабочая, д. 1
Тел.: (34537) 2-74-17, 2-72-19
E-mail: kompleks-10.02@mail.ru



ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ ИЗ СВИНИНЫ ЗАМОРОЖЕННЫЕ И ОХЛАЖДЕННЫЕ: КОРЕЙКА, СВИНИНА ДУХОВАЯ, ГУЛЯШ

ООО «Комплекс» занимает одну из лидирующих позиций на рынке Тюмени и региона. В компании работает более 160 человек. Мясо свиное и полуфабрикаты торговой марки ООО «Комплекс» изготовлены из экологически чистого сырья, без добавок и ГМО. Упакована продукция в качественную упаковку, обладающую не только приятным видом, но и способную защитить и сохранить продукт в течение длительного времени. Качество продукции подтверждается многочисленными наградами и дипломами.

ООО «КОМПЛЕКС»



626372 Тюменская область,
Исетский район,
с. Шорохово,
ул. Рабочая, д. 1
Тел.: (34537) 2-74-17, 2-72-19
E-mail: kompleks-10.02@mail.ru



ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ ИЗ СВИНИНЫ ЗАМОРОЖЕННЫЕ И ОХЛАЖДЕННЫЕ: ПОДЖАРКА, ШАШЛЫК, РАГУ

ООО «Комплекс» занимает одну из лидирующих позиций на рынке Тюмени и региона. В компании работает более 160 человек. Мясо свиное и полуфабрикаты торговой марки ООО «Комплекс» изготовлены из экологически чистого сырья, без добавок и ГМО. Упакована продукция в качественную упаковку, обладающую не только приятным видом, но и способную защитить и сохранить продукт в течение длительного времени. Качество продукции подтверждается многочисленными наградами и дипломами.

ООО «КОМПЛЕКС»



626372 Тюменская область,
Исетский район,
с. Шорохово,
ул. Рабочая, д. 1
Тел.: (34537) 2-74-17, 2-72-19
E-mail: komplex-10.02@mail.ru



ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ ИЗ СВИНИНЫ ЗАМОРОЖЕННЫЕ И ОХЛАЖДЕННЫЕ: КОТЛЕТЫ «ДОМАШНИЕ»

ООО «Комплекс» занимает одну из лидирующих позиций на рынке Тюмени и региона. В компании работает более 160 человек. Мясо свиное и полуфабрикаты торговой марки ООО «Комплекс» изготовлены из экологически чистого сырья, без добавок и ГМО. Упакована продукция в качественную упаковку, обладающую не только приятным видом, но и способную защитить и сохранить продукт в течение длительного времени. Качество продукции подтверждается многочисленными наградами и дипломами.

ООО «КОМПЛЕКС»



626372 Тюменская область,
Исетский район,
с. Шорохово,
ул. Рабочая, д. 1
Тел.: (34537) 2-74-17, 2-72-19
E-mail: komplex-10.02@mail.ru





ФАРШ СВИНОЙ

ООО «Комплекс» занимает одну из лидирующих позиций на рынке Тюмени и региона. В компании работает более 160 человек. Мясо свиное и полуфабрикаты торговой марки ООО «Комплекс» изготовлены из экологически чистого сырья, без добавок и ГМО. Упакована продукция в качественную упаковку, обладающую не только приятным видом, но и способную защитить и сохранить продукт в течение длительного времени. Качество продукции подтверждается многочисленными наградами и дипломами.

ООО «КОМПЛЕКС»



626372 Тюменская область,
Исетский район,
с. Шорохово,
ул. Рабочая, д. 1
Тел.: (34537) 2-74-17, 2-72-19
E-mail: komplex-10.02@mail.ru



ПЕЛЬМЕНИ «РУССКИЕ», МАНТЫ «ЮЖНЫЕ»

ООО «Комплекс» занимает одну из лидирующих позиций на рынке Тюмени и региона. В компании работает более 160 человек. Мясо свиное и полуфабрикаты торговой марки ООО «Комплекс» изготовлены из экологически чистого сырья, без добавок и ГМО. Упакована продукция в качественную упаковку, обладающую не только приятным видом, но и способную защитить и сохранить продукт в течение длительного времени. Качество продукции подтверждается многочисленными наградами и дипломами.

ООО «КОМПЛЕКС»



626372 Тюменская область,
Исетский район,
с. Шорохово,
ул. Рабочая, д. 1
Тел.: (34537) 2-74-17, 2-72-19
E-mail: komplex-10.02@mail.ru



ПЕЛЬМЕНИ: «ДОМАШНИЕ», «НЕЖНЫЕ», «ТРАДИЦИОННЫЕ». ТМ «ТЕСТО+МЯСО»

Пельмени ТМ «Тесто+мясо» – это продукт для современных женщин. Специально разработанные рецептуры с учетом вкусовых предпочтений потребителей: натуральная сочность, насыщенный вкус и аромат. Произведены только из качественных и натуральных ингредиентов. Экологически чистые продукты: без соли, без ГМО, не содержат вредных вкусовых добавок. Оптимальное соотношение цены и качества. Контроль качества на всех этапах изготовления. Удобная, современная и яркая упаковка.

ООО «КАЛИНКА»



454901 г. Челябинск,
ул. Калинов двор, д. 24
Тел.: (351) 211-12-00
E-mail: info@testomyaso.ru
www.testomyaso.ru



ШПИК «ЯРМАРОЧНЫЙ»

Шпик «Ярмарочный» изготовлен из слоеного сала с добавлением лаврового листа, черного молотого перца и других пряностей. Шпик отличается нежным, ароматным вкусом, который зарядит вас энергией на весь день.

ООО «УРАЛЬСКИЙ БОГАТЫРЬ»

454087 г. Челябинск,
ул. Рылеева, д. 16Б
Тел.: (351) 232-98-12
E-mail: uralbo2012@mail.ru
www.уральскийбогатырь.рф





КОЛБАСА ВАРЕНАЯ «СЛИВОЧНАЯ»

Колбаса вареная «Сливочная» изготавливается из охлажденного натурального мяса. Ароматная колбаса отличается отменным сливочным вкусом, относящим нас в незабываемое беззаботное детство.

ООО «УРАЛЬСКИЙ БОГАТЫРЬ»

454087 г. Челябинск,
ул. Рылеева, д. 16Б
Тел.: (351) 232-98-12
E-mail: uralbo2012@mail.ru
www.уральскийбогатырь.рф



ЯЙЦА КУРИНЫЕ ПИЩЕВЫЕ СПЕЦИАЛЬНЫЕ: «ДЕРЕВЕНСКИЕ УЗОРЫ», «УМНИЦА», «ОМЕГА-3», «ВОЛЖСКОЕ»

Куриное яйцо – чудо, созданное самой природой. Под прочной оболочкой яйца «Деревенские узоры» спрятан в идеальных пропорциях полный комплекс веществ, жизненно необходимых для полноценного развития человека. Кроме витаминов и минералов, в желтке содержатся различные пигменты – каротиноиды. В яйцах «Омега-3» содержатся полиненасыщенные жирные кислоты. «Умница» – яйца, обогащенные селеном и йодом. Обогащенное куриное яйцо – идеальный продукт для устранения йододефицита как у взрослых, так и у детей.

ОАО «ВОЛЖАНИН»



152968 Ярославская область,
Рыбинский район,
пос. Ермаково
Тел.: (4855) 25-80-65
E-mail: quality@oao-volganin.ru
www.oao-volganin.ru





ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ МЯСА КУР: ПЕЛЬМЕНИ «СОЧНЫЕ», ФИЛЕ ГРУДКИ, ШНИЦЕЛЬ «ЕРМАКОВСКИЙ»

Мясо кур-несушек – один из немногих продуктов, которые, обладая высокой пищевой ценностью, гораздо дешевле других. В сравнении с мясом цыплят-бройлеров мясо кур-несушек (основная цель которых – нести яйца) требует более длительного приготовления. Но по пищевой ценности и вкусовым качествам оно не уступает бройлерному, по диетическим свойствам – превосходит, а по цене – на 30% дешевле.

ОАО «ВОЛЖАНИН»



152968 Ярославская область,
Рыбинский район,
пос. Ермаково
Тел.: (4855) 25-80-65
E-mail: quality@oao-volganin.ru
www.oao-volganin.ru



КОЛБАСА ПОЛУКОПЧЕНАЯ «ВАРШАВСКАЯ»

Колбаса полукопченая «Варшавская» производства АО «Мясокомбинат «Клинский» – это изысканный, натуральный продукт, изготовленный исключительно по рецептам клинских технологов. Колбаса обладает особенно нежным вкусом благодаря использованию отборной свинины с добавлением кусочков грудинки. Продукт изготавливается в натуральной оболочке, на стадии приготовления проходит процесс запекания при больших температурах, что дает незабываемый вкус и аромат домашнего копчения.

АО «МЯСОКОМБИНАТ «КЛИНСКИЙ»

141600 Московская область,
г. Клин,
ул. Дурыманова, д. 12
Тел.: (496) 243-60-91, 245-84-07
E-mail: secretary@klinmk.prodo.ru
www.клинский.рф





ПРОДУКТ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ: ВЕТЧИНА ВАРЕНАЯ «ДЕТСКАЯ-ВИТА»

Аппетитная ветчина из нежирной свинины с добавлением молока изготовлена по ГОСТу специально для детей. Обладает нежным деликатным вкусом и тонким ароматом. Отличается пониженным содержанием жира, обогащена кальцием, йодом и витаминами С, В1, В2, РР. Сытная и вкусная ветчина станет отличной основой для полезного и питательного завтрака!

АО «МЯСОКОМБИНАТ «КЛИНСКИЙ»

141600 Московская область,
г. Клин,
ул. Дурыманова, д. 12
Тел.: (496) 243-60-91, 245-84-07
E-mail: secretary@klinmk.prodo.ru
www.клинский.рф



ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ВАРЕННЫЕ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ: КОЛБАСА «ДЕТСКАЯ СЛИВОЧНАЯ», СОСИСКИ «МАЛЫШОК»

Колбаса «Детская сливочная» приготовлена в соответствии с ГОСТом из нежирных сортов свинины и говядины с добавлением натурального молока. Продукт с пониженным содержанием соли, обогащен витамином С, йодом, кальцием. Сосиски «Малышок» изготавливаются в соответствии с ГОСТом с добавлением натуральных сливок для питания детей от трех лет. Продукт с пониженным содержанием жира и соли, но при этом сосиски обогащены йодом, кальцием и витамином С. При изготовлении сосисок используют удобную упаковку.

АО «МЯСОКОМБИНАТ «КЛИНСКИЙ»

141600 Московская область,
г. Клин,
ул. Дурыманова, д. 12
Тел.: (496) 243-60-91, 245-84-07
E-mail: secretary@klinmk.prodo.ru
www.клинский.рф



КОЛБАСА СЫРОКОПЧЕНАЯ: «ПАРМСКАЯ», «ЛИТОВСКАЯ»

Колбаса «Пармская» разработана с учетом опыта итальянских мясоделов, изготавливается по авторскому рецепту технологов из говядины высшего сорта, отборной свинины и нежной свиной грудинки с добавлением натуральных итальянских специй, придающий продукту аромат Пармского окорока. Колбаса «Литовская» – настоящий деликатес, который изготавливается по традиционной рецептуре из высококачественной свинины и отборной свиной грудинки, а добавление натуральных специй придает колбасе тонкий пряный вкус.

АО «МЯСОКОМБИНАТ «КЛИНСКИЙ»

141600 Московская область,
г. Клин,
ул. Дурыманова, д. 12
Тел.: (496) 243-60-91, 245-84-07
E-mail: secretary@klinmk.prodo.ru
www.клинский.рф



КОЛБАСА ВАРЕНО-КОПЧЕНАЯ «СЕРВЕЛАТ». КАТЕГОРИЯ А

Колбаса варено-копченая «Сервелат» производства АО «Мясокомбинат «Клинский» изготавливается из отборной нежирной свинины, говядины высших сортов с добавлением шпика, черного перца и чеснока в соответствии с ГОСТом. Колбаса предназначена для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок. Пользуется заслуженным успехом у населения.

АО «МЯСОКОМБИНАТ «КЛИНСКИЙ»

141600 Московская область,
г. Клин,
ул. Дурыманова, д. 12
Тел.: (496) 243-60-91, 245-84-07
E-mail: secretary@klinmk.prodo.ru
www.клинский.рф



**СОСИСКИ «МОЛОЧНЫЕ». КАТЕГОРИЯ Б;
КОЛБАСА ВАРЕНАЯ «ДОКТОРСКАЯ». КАТЕГОРИЯ А**

В составе «Докторской» – нежирная свинина и говядина высшего сорта, цельное молоко, куриные яйца и специи. Обладает деликатным вкусом со сливочными нотками и пикантными нюансами пряностей, которые дают кардамон и мускатный орех. Сосиски «Молочные» приготовлены по традиционной рецептуре из нежирной свинины и говядины высшего сорта с добавлением цельного молока и куриных яиц. Обладают деликатным вкусом со сливочными нотками. Рекомендуется отварить или обжарить на гриле, подавать с соусом.

АО «МЯСОКОМБИНАТ «КЛИНСКИЙ»

141600 Московская область,
г. Клин,
ул. Дурыманова, д. 12
Тел.: (496) 243-60-91, 245-84-07
E-mail: secretary@klinmk.prodo.ru
www.клинский.рф



КОЛБАСА СЫРОКОПЧЕНАЯ «БРАУНШВЕЙГСКАЯ». КАТЕГОРИЯ А

«Брауншвейгская» – одна из самых популярных сырокопченых колбас. Она изготавливается в строгом соответствии с ГОСТом из говядины высшего сорта и нежирной свинины с добавлением свиного шпика, черного перца, кардамона и коньяка. Колбаса имеет слегка острый, солоноватый вкус с ярко выраженным ароматом пряностей и копчения.

АО «МЯСОКОМБИНАТ «КЛИНСКИЙ»

141600 Московская область,
г. Клин,
ул. Дурыманова, д. 12
Тел.: (496) 243-60-91, 245-84-07
E-mail: secretary@klinmk.prodo.ru
www.клинский.рф



**ПРОДУКТ ИЗ МЯСА КОПЧЕНО-ВАРЕННЫЙ:
КАРБОНАД «КЛИНСКИЙ»**

Карбонад «Клинский» копчено-вареный из нежирной свинины высшего сорта с тонким слоем шпика. Для приготовления карбонада используются ароматные пряности, которые подчеркивают нежный вкус отборного мяса. Прекрасно подходит для приготовления бутербродов и сэндвичей, идеально сочетается с овощами, зеленью и листьями салата.

АО «МЯСОКОМБИНАТ «КЛИНСКИЙ»

141600 Московская область,
г. Клин,
ул. Дурыманова, д. 12
Тел.: (496) 243-60-91, 245-84-07
E-mail: secretary@klinmk.prodo.ru
www.клинский.рф



**ЯЙЦА КУРИНЫЕ «ЕШЬ ХОРОШЕЕ» ПИЩЕВЫЕ
СТОЛОВЫЕ. ОТБОРНАЯ И ПЕРВАЯ КАТЕГОРИЯ**

Новый продукт с коричневой скорлупой и повышенной яркостью желтка, достигнутой за счет применения натуральных ингредиентов в кормах. Отдельный птичник со своей системой кормления и поения.

ЗАО «АГРОКОМПЛЕКС «ОРЕДЕЖ»

188335 Ленинградская область,
Гатчинский район,
д. Батово, д. 1
Тел.: (81371) 5-42-18, 5-42-65
E-mail: oredej-sale@yandex.ru
www.ak-oredej.ru





СОСИСКИ «БАКИНСКИЕ»

Сосиски «Бакинские» – визитная карточка ИП Мамедов Х.А. Эксклюзивная рецептура разработана технологами ИП Мамедов Х.А. в лучших европейских традициях. Отличаются изысканным и нежным вкусом. Любимая еда всех детей – сосиски «Бакинские». Благодаря питательности натурального куриного мяса и сливочного масла, входящих в состав сосисок, восполняют энергию маленьких непосед.

ИП МАМЕДОВ Х.А.



679000 Еврейская автономная область,
г. Биробиджан,
ул. Карла Маркса, д. 19
Тел.: (42622) 4-91-92, 4-86-45
E-mail: brider-79@mail.ru

ПРИЗ «ВКУС КАЧЕСТВА»

ИП МУТИГУЛЛИН Р.М.
Республика Татарстан
МЯСНОЙ ПРОДУКТ
(КОЛБАСНОЕ ИЗДЕЛИЕ)
ОХЛАЖДЕННОЕ
КАТЕГОРИИ А:
КОЛБАСА ВАРЕНО-КОПЧЕНАЯ
«МОСКОВСКАЯ»



**ООО «КОЛБАСНЫЙ ЗАВОД
«ДОНСКИЕ ТРАДИЦИИ»**
Ростовская область

ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ВАРЕННЫЕ.
КОЛБАСА
«ДОКТОРСКАЯ ОРИГИНАЛЬНАЯ –
ДОНСКИЕ ТРАДИЦИИ»



**ООО «ЧЕРНЫШИХИНСКИЙ
МЯСОКОМБИНАТ»**
Нижегородская область
КОЛБАСА СЫРОКОПЧЕНАЯ
«МОСКОВСКАЯ». ГОСТ



**ООО «БЕЛГРАНКОРМ-
ВЕЛИКИЙ НОВГОРОД»**
Новгородская область
ПОЛУФАБРИКАТ
НАТУРАЛЬНЫЙ ИЗ МЯСА
ЦЫПЛЯТ-БРОЙЛЕРОВ
ОХЛАЖДЕННЫЙ:
ГОЛЕНЬ С КОЖЕЙ
НА ПОДЛОЖКЕ





СЫР ПОЛУТВЕРДЫЙ: «РОССИЙСКИЙ» 50%-НОЙ ЖИРНОСТИ, «ГОЛЛАНДСКИЙ» 45%-НОЙ ЖИРНОСТИ

«Российский» и «Голландский» – классические традиционные полутвердые сыры, вырабатываются из лучшего натурального коровьего молока. Обладают выраженным сырным, слегка кисловатым вкусом и эластичной консистенцией. Для «Российского» сыра характерны глазки щелевидной, сплюснутой формы, для «Голландского» – глазки круглые, угловатые, допускается отсутствие рисунка. Сыры этой группы прекрасно подходят как для праздничного стола, так и для приготовления различных блюд в повседневной жизни.

ОАО «БЕЛЕБЕВСКИЙ ОРДЕНА «ЗНАК ПОЧЕТА» МОЛОЧНЫЙ КОМБИНАТ»



452001 Республика Башкортостан,
г. Белебей,
ул. Восточная, д. 78
Тел.: (34786) 5-49-38, 5-90-29
E-mail: belmol@belmol.ru
www.belmol.ru



МАСЛО СЛИВОЧНОЕ «БУТЕРБРОДНОЕ» 61,5%-НОЙ ЖИРНОСТИ

Белебеевское сливочное масло «Бутербродное» производится из натуральных свежих сливок на современном оборудовании, изготовлено по национальному стандарту, в лучших традициях российских маслоделов, обладает легким сливочным вкусом и пластичной консистенцией. «Бутербродное» – масло низкой жирности, для тех, кто строго следит за своей фигурой. Запоминающийся новый дизайн упаковки защищает от подделок и служит гарантией подлинности продукта.

ОАО «БЕЛЕБЕВСКИЙ ОРДЕНА «ЗНАК ПОЧЕТА» МОЛОЧНЫЙ КОМБИНАТ»



452001 Республика Башкортостан,
г. Белебей,
ул. Восточная, д. 78
Тел.: (34786) 5-49-38, 5-90-29
E-mail: belmol@belmol.ru
www.belmol.ru



СЫР ТВЕРДЫЙ «БЕЛЬСТЕР ЯНГ» 40%-НОЙ ЖИРНОСТИ

«Belster young» («Бельстер Янг») – выдержанный более трех месяцев фирменный твердый сыр премиум-сегмента, вырабатывается из натурального коровьего молока высшего сорта по собственной оригинальной рецептуре. Насыщенный вкус и пикантное послевкусие придают сыру неповторимую изысканность и тонкий аромат. Текстура сыра с выдержкой приобретает плотность и ломкость. Отлично подходит для приготовления блюд итальянской кухни. Выбор ценителей европейских твердых сыров, достойная альтернатива импортным сырам.

ОАО «БЕЛЕБЕВСКИЙ ОРДЕНА «ЗНАК ПОЧЕТА» МОЛОЧНЫЙ КОМБИНАТ»



452001 Республика Башкортостан,
г. Белебей,
ул. Восточная, д. 78
Тел.: (34786) 5-49-38, 5-90-29
E-mail: belmol@belmol.ru
www.belmol.ru



МОЛОКО СУХОЕ ЦЕЛЬНОЕ 26%-НОЙ ЖИРНОСТИ

Молоко сухое цельное 26%-ной жирности вырабатывается из нормализованного пастеризованного коровьего молока. Традиционная технология производства позволяет сохранить все полезные свойства натурального молока. Продукт имеет ярко выраженный вкус и запах пастеризованного молока, отлично растворяется, имеет длительный срок хранения – 21 месяц. Упаковывается в крафт-мешки по 25 кг и жесть-банку по 450 г.

ЗАО «МЕЛЕУЗОВСКИЙ МОЛОЧНОКОНСЕРВНЫЙ КОМБИНАТ»



453850 Республика Башкортостан,
г. Мелеуз,
ул. Ленина, д. 35
Тел.: (34764) 3-05-47
E-mail: melmol@narod.ru





СЛИВКИ СУХИЕ 42%-НОЙ ЖИРНОСТИ

Сухие сливки 42%-ной жирности вырабатываются исключительно из натуральных коровьих сливок и молока. Традиционная технология производства обеспечивает сохранность всех полезных свойств и вкусовых качеств, присущих натуральным сливкам. Продукт имеет длительный срок хранения – 16 месяцев, упаковывается в крафт-мешки по 25 кг и жесть-банку по 450 г.

ЗАО «МЕЛЕУЗОВСКИЙ МОЛОЧНОКОНСЕРВНЫЙ КОМБИНАТ»

453850 Республика Башкортостан,
г. Мелеуз,
ул. Ленина, д. 35
Тел.: (34764) 3-05-47
E-mail: melmol@narod.ru



БИОЙОГУРТ СО ЗЛАКАМИ И ЧЕРНОСЛИВОМ 2,5%-НОЙ ЖИРНОСТИ

Биойогурт со злаками и черносливом – это «живой» кисломолочный продукт, который производится путем сквашивания молока смесью чистых культур термофильного молочнокислого стрептококка и молочной болгарской палочки. Бифидобактерии, содержащиеся в биойогурте, улучшают работу желудочно-кишечного тракта, тонизируют нервную и сердечно-сосудистую системы. Приятный сладкий вкус продукта достигается за счет добавления сахара, злаков и чернослива.

АО «МОЛОКО БУРЯТИИ»

670047 Республика Бурятия,
г. Улан-Удэ,
ул. Боевая, д. 6
Тел.: (3012) 45-66-36, 45-66-21
E-mail: molokoulanude@yandex.ru;
www.molokobur.ru





МАЦОНИ

Мацони – традиционный национальный кисломолочный продукт народов Кавказа. Мацони содержит уникальную комбинацию микроорганизмов, обладающих высокой биохимической активностью и способствующих подавлению вредных микроорганизмов в кишечнике человека. Мацони обладает высокой пищевой ценностью, содержит биологически активные вещества, витамины и незаменимые аминокислоты. Неповторимый вкус и аромат мацони делают его продуктом, пользующимся неизменным спросом у потребителей.

ООО «ХЛАДОКОМБИНАТ»



369000 Карачаево-Черкесская
Республика,
г. Черкесск,
ул. Первомайская, д. 22
Тел.: (87822) 8-08-92
E-mail: hlado@inbox.ru
www.hladokombinat.ru



ТВОРОГ «KOZILAKT» ИЗ КОЗЬЕГО МОЛОКА ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ 4%-НОЙ ЖИРНОСТИ

«Kozilakt» – уникальный продукт питания. Технология ультраfiltrации творога позволяет сохранить в получаемом продукте наливные сывороточные белки. Творог содержит оптимальное количество кальция и фосфора, витамины (B2, B12) и минеральные соединения (медь, магний). В твороге остается больше полезных молочнокислых бактерий, которые подавляют рост вредных организмов и стимулируют защитную систему ребенка.

ЗАО «СЕРНУРСКИЙ СЫРЗАВОД»



425450 Республика Марий Эл,
п.г.т. Сернур,
ул. Заводская, д. 8А
Тел.: (8362) 73-17-97, 64-08-55
E-mail: sernur@kozi.ru
www.kozi.ru



СЛИВКИ ПИТЬЕВЫЕ ПАСТЕРИЗОВАННЫЕ 10%-НОЙ ЖИРНОСТИ

Сливки – это высокоценный продукт питания. Биологическая ценность сливок заключается в высоком содержании фосфатидов и жирорастворимых витаминов. Из биологически активных веществ особая роль принадлежит витамину А, которого в сливках в 5-6 раз больше, чем в молоке, а также белково-лецитиновому комплексу. Сливки также содержат 3,5% белков, 4,3% углеводов, минеральные соли и разнообразные витамины (А, Е, D, В1, В2, В4, В6, С, РР, Н). Усвояемость сливок колеблется от 95 до 98%.

ЗАО «СЕРНУРСКИЙ СЫРЗАВОД»



425450 Республика Марий Эл,
п.г.т. Сernур,
ул. Заводская, д. 8А
Тел.: (8362) 73-17-97, 64-08-55
E-mail: sernur@kozi.ru
www.kozi.ru



МОЛОКО ПИТЬЕВОЕ ПАСТЕРИЗОВАННОЕ 2,5%-, 3,2%-НОЙ ЖИРНОСТИ

Польза молока очевидна, ведь в нем содержатся необходимые человеку белки; витамины В1, В2, группы D; кальций, калий, фосфор, железо, цинк, йод. Доказано, что двух стаканов молока в день будет вполне достаточно для того, чтобы на 30% удовлетворить потребность взрослого организма в белке, на 50% – в калии, на 75% – в кальции и фосфоре. Оптимальное сочетание этих компонентов в молоке делает его незаменимым пищевым продуктом, особенно для детей.

ЗАО «СЕРНУРСКИЙ СЫРЗАВОД»



425450 Республика Марий Эл,
п.г.т. Сernур,
ул. Заводская, д. 8А
Тел.: (8362) 73-17-97, 64-08-55
E-mail: sernur@kozi.ru
www.kozi.ru





БИПРОДУКТ КИСЛОМОЛОЧНЫЙ «БИФИЛАЙФ»

«Бифилайф» – вкусный и полезный кисломолочный продукт, вырабатываемый из пастеризованного молока. При производстве «Бифилайфа» применяется закваска, содержащая пять видов бифидобактерий, составляющих основу микрофлоры здорового человека. Предназначен для непосредственного употребления в пищу с целью восстановления нарушенной и поддержания нормальной микрофлоры кишечника.

ООО «НПФ «РМЗ»

424007 Республика Марий Эл,
г. Йошкар-Ола,
ул. Машиностроителей, д. 131
Тел.: (8362) 63-47-10, 63-44-90
E-mail: rmz_2005@mail.ru
www.rmz12.ru



СЫР МЯГКИЙ «ЛЕГЕНДА АЛТАЯ»

Сыр «Легенда Алтая» относится к группе мягких сыров без созревания. Вырабатывается из пастеризованного цельного молока. Сыр имеет чистый, приятный молочный вкус с выраженным вкусом и запахом пастеризации, нежную консистенцию. Содержит 50% жира, богат незаменимыми аминокислотами, витаминами и кальцием, которые необходимы для полноценного питания взрослых и детей.

ООО «НПФ «РМЗ»

424007 Республика Марий Эл,
г. Йошкар-Ола,
ул. Машиностроителей, д. 131
Тел.: (8362) 63-47-10, 63-44-90
E-mail: rmz_2005@mail.ru
www.rmz12.ru



МОРОЖЕНОЕ СЛИВОЧНОЕ «ЗЕФИРЕТТО» В ПЛАСТИКОВОМ СТАКАНЕ

Натуральный состав мороженого, без растительных жиров, красителей и консервантов. Сливочное по ГОСТу. Мороженое необыкновенного вкуса – нежное, воздушное, легкое. Уникальный вкус, изысканный десерт, которым можно насладиться самим и восхитить гостей.

ООО «ЙОШКАР-ОЛИНСКИЙ ХЛАДОКОМБИНАТ»

424007 Республика Марий Эл,
г. Йошкар-Ола,
ул. Машиностроителей, д. 126
Тел.: (8362) 73-15-02
E-mail: marholod@mail.ru
www.mariice.ru



СЫР «ЭРВИЙ»

Технология изготовления сыра «Эрвий» очень близка к сырам типа «Российский», формируемым насыпью. Вырабатывается из отборного пастеризованного коровьего молока, с использованием бактериальных заквасок, без добавок и консервантов. Сыр с высоким содержанием белка и жира, важнейший источник кальция, фосфора и витаминов.

ООО «ГАЛЕОН»

425520 Республика Марий Эл,
Мари-Турекский район,
с. Хлебниково,
ул. Советская, д. 20
Тел.: (83634) 9-13-88, 9-13-32
E-mail: galeonmt@mail.ru



СЫР РАССОЛЬНЫЙ «ХЛЕБНИКОВСКИЙ»

«Хлебниковский» – мягкий молодой сыр, который предназначен для непосредственного употребления в пищу, также используется в качестве полуфабриката для приготовления салатов и запекания. Пищевую ценность сыру придает белок, содержащий необходимые и незаменимые аминокислоты, которые в организме не синтезируются и обязательно должны поступать с пищей. Сыр является важнейшим источником кальция, фосфора и витаминов. Сто граммов сыра удовлетворяют дневную потребность в кальции и фосфоре.

ООО «ГАЛЕОН»

425520 Республика Марий Эл,
Мари-Турекский район,
с. Хлебниково,
ул. Советская, д. 20
Тел.: (83634) 9-13-88, 9-13-32
E-mail: galeonmt@mail.ru



СЫР ТВЕРДЫЙ «ПАРМЕЗАН» 45%-НОЙ ЖИРНОСТИ

Сыр «Parmezan Sarmich» – новинка в линейке твердых сыров. Срок его созревания составляет не менее 12 месяцев. Именно время создает неповторимый фруктовый вкус и аромат сыра. Благодаря высокой плотности его можно натереть очень тонко, воздушной стружкой тоньше бумаги. Под воздействием высокой температуры «Пармезан» равномерно плавится, быстро покрывается золотистой корочкой выпечке и красиво застывает. Благодаря всем этим качествам «Пармезан» незаменим при приготовлении множества салатов и горячих блюд. Прекрасно сочетается с фруктами и медом.

ООО «СЫРОВАРЕННЫЙ ЗАВОД «САРМИЧ»

431430 Республика Мордовия,
г. Инсар,
ул. Строительная, д. 139
Тел.: (83449) 2-25-31, 2-27-77
E-mail: info@sarmich.ru
www.sarmich.ru





СЫР ПОЛУТВЕРДЫЙ «ЧЕДДЕР» 45%-НОЙ ЖИРНОСТИ

Сыр «Чеддер» – новинка в линейке полутвердых сыров. Сыр обладает плотной текстурой с абсолютным отсутствием глазков, немного резким и кисловатым ореховым вкусом. Цвет теста золотистый. Нередко «Чеддер» используют при приготовлении различных омлетов, салатов, сырных бисквитов, канапе, гамбургеров и других блюд. Из этого сыра получается великолепный соус, который является отличным дополнением к мясу, рыбе, картофелю и тостам.

ООО «СЫРОВАРЕННЫЙ ЗАВОД «САРМИЧ»

431430 Республика Мордовия,
г. Инсар,
ул. Строительная, д. 139
Тел.: (83449) 2-25-31, 2-27-77
E-mail: info@sarmich.ru
www.sarmich.ru



МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ 82%-НОЙ ЖИРНОСТИ

Масло сладко-сливочное – продукт высокого качества, изготовленный из натуральных сливок, без добавок и консервантов. Имеет чистый сливочно-ореховый вкус. Консистенция плотная, пластичная. Вкусное и полезное дополнение к вашим бутербродам. Производится по ГОСТу.

ООО «СЫРОВАРЕННЫЙ ЗАВОД «САРМИЧ»

431430 Республика Мордовия,
г. Инсар,
ул. Строительная, д. 139
Тел.: (83449) 2-25-31, 2-27-77
E-mail: info@sarmich.ru
www.sarmich.ru





СЫР ПОЛУТВЕРДЫЙ «ФАРБЬЕ ИЧАЛКИ» 45%-НОЙ ЖИРНОСТИ

Сыр «Фарбье Ичалки» заслуживает высших похвал благодаря своим качествам. Нежный, изысканный, сливочный вкус доставит вам несомненное удовольствие. На разрезе светло-желтые ломтики пересекает темная полоса – это тонкий слой древесного тепла. Сыр «Фарбье Ичалки» употребляется как самостоятельная закуска, он прекрасно гармонирует с хлебом и хорошо сочетается с другими сырами в составе ассорти.

ПАО «СЫРОДЕЛЬНЫЙ КОМБИНАТ «ИЧАЛКОВСКИЙ»



431655 Республика Мордовия,
с. Ичалки,
ул. Мира, д. 2
Тел.: (83433) 2-14-07, 2-15-73
E-mail: sirkom@moris.ru
www.ichalki.ru



СЫР ТВЕРДЫЙ «КАЛЬВЕТ ИЧАЛКИ» 45%-НОЙ ЖИРНОСТИ

Сыр «Кальвет Ичалки» вырабатывается из высококачественного молока по специальной технологии. На разрезе сыр ровный, без глазков. Обладает богатым сливочным и пикантным насыщенным вкусом. В нем можно различить ореховые нотки, а также привкус жженого сахара. Сыр будет превосходным дополнением к любому столу и при приготовлении изысканных блюд.

ПАО «СЫРОДЕЛЬНЫЙ КОМБИНАТ «ИЧАЛКОВСКИЙ»



431655 Республика Мордовия,
с. Ичалки,
ул. Мира, д. 2
Тел.: (83433) 2-14-07, 2-15-73
E-mail: sirkom@moris.ru
www.ichalki.ru



**ПРОДУКТ КИСЛОМОЛОЧНЫЙ «БИФИЛИН-Д (ЛАКТО)»
СЛАДКИЙ 3,2%-НОЙ ЖИРНОСТИ ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ
РАННЕГО ВОЗРАСТА**

Благодаря большому количеству бифидобактерий и продуктов их метаболизма «Бифилин-Д» эффективно восстанавливает и поддерживает нормальную микрофлору кишечника. При регулярном употреблении «Би-филина» улучшается усвоение микроэлементов (железа, кальция, йода, селена) и витаминов. Продукт предназначен для питания детей раннего возраста с восьми месяцев.

**МП ГОРОДСКОГО ОКРУГА САРАНСК
«ДЕТСКАЯ ПИЩЕВАЯ СТАНЦИЯ»**

430011 Республика Мордовия,
г. Саранск,
ул. Полежаева, д. 159Б
Тел.: (8342) 24-25-51, 47-28-98
E-mail: mpdps@yandex.ru
www.dps-saransk.com



**ПРОДУКТ ДИЕТИЧЕСКОГО (ЛЕЧЕБНОГО
И ПРОФИЛАКТИЧЕСКОГО) ПИТАНИЯ: БИОПРОДУКТ
КИСЛОМОЛОЧНЫЙ «БИФИЛАЙФ» ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ
ДЛЯ ДЕТЕЙ РАННЕГО ВОЗРАСТА ОТ ВОСЬМИ МЕСЯЦЕВ**

Продукт рекомендован в качестве диетического (лечебного и профилактического) питания при различных заболеваниях: дисбиозы кишечника, кишечные инфекции, вирусные гепатиты, нарушение функции желудочно-кишечного тракта и т.д., а также в профилактических целях для поддержания нормальной микрофлоры кишечника и предупреждения развития дисбактериоза.

**МП ГОРОДСКОГО ОКРУГА САРАНСК
«ДЕТСКАЯ ПИЩЕВАЯ СТАНЦИЯ»**

430011 Республика Мордовия,
г. Саранск,
ул. Полежаева, д. 159Б
Тел.: (8342) 24-25-51, 47-28-98
E-mail: mpdps@yandex.ru
www.dps-saransk.com





СМЕТАНА 20%-НОЙ ЖИРНОСТИ

Технология производства продукта основана на традициях русской кухни. Немногие знают, что термостатный способ приготовления кисломолочных продуктов уже использовался в старину. Молоко или сливки сквашивали прямо в крынках, ставили в тепло и получали настоящую сметану. У нас сквашивание термостатной сметаны происходит в специальных печах, в которых поддерживается постоянная температура. В результате, сметана становится более густой и нежной, напоминает по вкусу бабушкину, деревенскую, как из печи.

ООО «ГЛУБИНКА»

441370 Республика Мордовия,
Ельниковский район,
с. Ельники,
ул. Строителей, д. 26
Тел.: (83444) 2-62-00
E-mail: glubinka@edspmk.ru
www.edspmk.ru



РЯЖЕНКА 4%-НОЙ ЖИРНОСТИ

Ряженка – это кисломолочный продукт, изготовленный на основе топленого молока и закваски. В составе ряженке нет искусственных красителей и стабилизаторов – это полностью натуральный кисломолочный продукт. Классический способ производства позволяет сохранить все полезные свойства продукции. При термостатном способе производства смесь предварительно разливают в индивидуальные баночки, где происходит сквашивание, созревание и охлаждение продукции.

ООО «ГЛУБИНКА»

441370 Республика Мордовия,
Ельниковский район,
с. Ельники,
ул. Строителей, д. 26
Тел.: (83444) 2-62-00
E-mail: glubinka@edspmk.ru
www.edspmk.ru





СМЕТАНА 20%-НОЙ ЖИРНОСТИ

Сметана вырабатывается из нормализованных сливок путем сквашивания чистыми культурами лактококков или смесью лактококков и термофильных молочнокислых стрептококков. Она содержит достаточное количество витаминов А, D, К, В, С, никотиновую кислоту РР, а также ценные для нашего организма микроэлементы – кобальт, кальций, медь, марганец, молибден.

ОАО «МОЛОКО»

431444 Республика Мордовия,
г. Рузаевка,
ул. Луначарского, д. 166
Тел.: (83451) 2-46-38
E-mail: adm.ruzmilk@mail.ru
www.ruzmilk.ru



МОЛОКО ПИТЬЕВОЕ ПАСТЕРИЗОВАННОЕ 3,2%-НОЙ ЖИРНОСТИ

Пастеризованное молоко более полезно, так как мы используем короткий режим пастеризации: молоко нагреваем до температуры 85-90°C в течение 0,5-1 минуты, что позволяет сохранить не только витамины, но и большую часть полезных микроорганизмов и при этом приостановить процесс скисания молока. Пищевая ценность молока при пастеризации практически не изменяется, так как сохраняются вкусовые качества и ценные компоненты (витамины, ферменты).

ООО «БАТАМАЙСКОЕ»

678144 Республика Саха (Якутия),
Ленский район,
с. Батамай,
ул. Центральная, д. 1
Тел.: (41137) 4-23-68, 2-83-30
E-mail: oobatamayskoe@bk.ru



10 лет

БИОПРОДУКТЫ КИСЛОМОЛОЧНЫЕ: «МАЛЫШОК-А», «МАЛЫШОК-БИО» ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ РАННЕГО ВОЗРАСТА

«Малышок-А», «Малышок-био» – кисломолочные биопродукты, обогащенные витаминами А, Е, В1, В6, РР, С, фолиевой кислотой. Состав: молоко нормализованное, комплекс витаминов, бифидобактерии, закваска на чистых культурах молочнокислых микроорганизмов с использованием ацидофильных палочек и термофильных молочнокислых стрептококков. Продукт обладает бактерицидным действием, способствует росту нормальной микрофлоры кишечника и препятствуют развитию гнилостных и патогенных микробов, устраняет дефицит биологически активных веществ в организме.

МУП «ДЕПАРТАМЕНТ ПРОДОВОЛЬСТВИЯ И СОЦИАЛЬНОГО ПИТАНИЯ Г. КАЗАНИ»



420054 Республика Татарстан,
г. Казань,
ул. Тульская, д. 56
Тел.: (843) 533-36-00
E-mail: info@poelidovolen.ru
www.poelidovolen.ru



10 лет

МОЛОКО ПИТЬЕВОЕ: «ДЕТСКОЕ», «ДЕТСКОЕ» С ВИТАМИНАМИ ДЛЯ ДЕТЕЙ РАННЕГО ВОЗРАСТА

Молоко питьевое «Детское» и «Детское» пастеризованное, обогащенное витаминами А, Е, D3, В6, предназначено для непосредственного употребления в пищу после кипячения детьми старше одного года, для приготовления различных блюд с термической обработкой детям старше восьми месяцев. В состав входят жизненно необходимые витамины, минеральные вещества. Молоко представляет собой биологически полноценный продукт для искусственного и смешанного вскармливания детей.

МУП «ДЕПАРТАМЕНТ ПРОДОВОЛЬСТВИЯ И СОЦИАЛЬНОГО ПИТАНИЯ Г. КАЗАНИ»



420054 Республика Татарстан,
г. Казань,
ул. Тульская, д. 56
Тел.: (843) 533-36-00
E-mail: info@poelidovolen.ru
www.poelidovolen.ru



СЫР «СУСАНИНСКИЙ»

Сыр «Сусанинский» содержит в себе большое количество легкоусвояемых белков, молочного жира, различных солей и витаминов. Сыр «Сусанинский» имеет выраженный сырный вкус и аромат, нежную пластичную консистенцию. Сочетание низкой цены и высокого качества делает наш сыр одним из доступных молочных продуктов.

ООО «ДЕЛИКАТЕС»



423250 Республика Татарстан,
г. Лениногорск,
ул. Чайковского, д. 51
Тел.: (85595) 6-40-00, 9-71-17
E-mail: torosmoloko@mail.ru
www.torosmoloko.ru



СЫР «МААСДАМ»

Сыр «Маасдам» вырабатывается из коровьего молока с использованием бактериальной закваски молочнокислых стрептококков и чистой культуры пропионовокислых бактерий, с высоким содержанием белка, наиболее полного по аминокислотному составу. Продукт содержит более пятидесяти полезных элементов. Наличие в сырной массе полезных для человека микроорганизмов обуславливает диетические и лечебно-профилактические свойства сыра.

БАЛТАСИНСКИЙ МАСЛОДЕЛЬНО-МОЛОЧНЫЙ КОМБИНАТ – ПРЕДСТАВИТЕЛЬСТВО ООО «АРЧА»



422250 Республика Татарстан,
п.г.т. Балтаси
Тел.: (84368) 2-49-95, 2-63-66
E-mail: vamin-baltach@mail.ru
www.baltasi-moloko.ru



СЫР «ГАУДА»

Сыр «Гауда» – легкоперевариваемый продукт, обладающий полной усвояемостью. Все это делает сыр ценным продуктом питания, питательная ценность которого обусловлена высокой концентрацией белка и жира, наличием незаменимых аминокислот, витаминов. Постоянное употребление сыра обеспечивает организм всеми необходимыми питательными элементами. Сыр имеет рисунок из глазков круглой или неправильной формы. Сыр употребляется как в чистом виде, так и при приготовлении разнообразных салатов и блюд.

БАЛТАСИНСКИЙ МАСЛОДЕЛЬНО-МОЛОЧНЫЙ КОМБИНАТ – ПРЕДСТАВИТЕЛЬСТВО ООО «АРЧА»



422250 Республика Татарстан,
п.г.т. Балтаси
Тел.: (84368) 2-49-95, 2-63-66
E-mail: vamin-baltach@mail.ru
www.baltasi-moloko.ru



СЫВОРОТКА МОЛОЧНАЯ СУХАЯ ПОДСЫРНАЯ

Сыворотка молочная сухая подсырная – сухой молочный продукт, произведенный путем частичного удаления воды из молочной сыворотки, полученной при изготовлении сыра, способом коагуляции белков под воздействием молокозвертывающих ферментных препаратов. Содержит лактозу, молочный белок, минеральные вещества, которые полезны для организма человека. Широко применяется в промышленности для улучшения состава продуктов. Сухая сыворотка завоевала свое достойное место на рынке продаж.

БАЛТАСИНСКИЙ МАСЛОДЕЛЬНО-МОЛОЧНЫЙ КОМБИНАТ – ПРЕДСТАВИТЕЛЬСТВО ООО «АРЧА»



422250 Республика Татарстан,
п.г.т. Балтаси
Тел.: (84368) 2-49-95, 2-63-66
E-mail: vamin-baltach@mail.ru
www.baltasi-moloko.ru



МОЛОКО ПИТЬЕВОЕ ПАСТЕРИЗОВАННОЕ

Молоко издавна входило в рацион питания человека. Это самый полноценный, наиболее сбалансированный продукт, рекомендуемый для детского и лечебного питания. Молоко – замечательный поставщик кальция и фосфора. Регулярное употребление молока по утрам способствует устранению сонливости. Если же выпивать молоко перед сном, оно оказывает успокаивающее действие и способствует крепкому сну.

ООО «МОЛОКО»



423250 Республика Татарстан,
г. Лениногорск,
ул. Чайковского, д. 51
Тел.: (85595) 6-40-00, 9-71-17
E-mail: torosmoloko@mail.ru
www.torosmoloko.ru



МОРОЖЕНОЕ: ПЛОМБИР «ТЮБЕТЕЙКА» ВАНИЛЬНЫЙ С ШОКОЛАДОМ И ОРЕХОМ В ВАФЕЛЬНОМ СТАКАНЧИКЕ

Пломбир «Тюбетейка» – настоящее мороженое, выработанное по традиционной технологии, со стабильно высокими потребительскими характеристиками, отвечающее требованиям и ожиданиям потребителей к безопасности и качеству продукта. Пломбир с шоколадом и орехом в вафельном стаканчике – любимое лакомство детей и взрослых. Классический вкус, привлекательная упаковка. Тщательный выбор дизайна упаковки обеспечивает узнавание мороженого потребителем.

ООО «ФАБРИКА МОРОЖЕНОГО «СЛАВИЦА»



423800 Республика Татарстан,
г. Набережные Челны,
пр-д Индустриальный, д. 26
Тел.: (8552) 92-76-00
E-mail: lab@slavica-tat.ru
www.kraistorg.ru



СЫР «ПОШЕХОНСКИЙ»

Сыр – продукт живой. Он, подобно человеку, рождается, зреет, стареет и умирает. В сырном обществе существуют свои аристократы и простолюдины. Сыр – одно из самых замечательных творений человека. Это высокопитательный, вкусный и легко перевариваемый продукт. В сыре присутствуют жизненно важные компоненты: белки, жиры, минеральные соли, витамины. Сыр – это зрелище, которое радует глаз и завораживает истинного гурмана.

БУГУЛЬМИНСКИЙ МОЛОЧНЫЙ КОМБИНАТ – ФИЛИАЛ ООО «УК «ПРОСТО МОЛОКО»



423239 Республика Татарстан,
г. Бугульма,
ул. Советская, д. 140
Тел.: (85594) 4-70-27, 4-65-98
E-mail: bugulma-milk@yandex.ru
www.tatarmilk.ru



СЫР «ДЭЛИЗ»

Сыр – легко перевариваемый продукт, обладающий полной усвояемостью. Его питательная ценность обусловлена высокой концентрацией белка и жира, наличием незаменимых аминокислот, витаминов, солей кальция и фосфора. Постоянное употребление сыра обеспечивает организм всеми необходимыми питательными элементами. Сыр употребляется как в чистом виде, как закуска к винам, так и используется при приготовлении разнообразных салатов и блюд.

БУГУЛЬМИНСКИЙ МОЛОЧНЫЙ КОМБИНАТ – ФИЛИАЛ ООО «УК «ПРОСТО МОЛОКО»



423239 Республика Татарстан,
г. Бугульма,
ул. Советская, д. 140
Тел.: (85594) 4-70-27, 4-65-98
E-mail: bugulma-milk@yandex.ru
www.tatarmilk.ru



АЙРАН

Айран – это кисломолочный продукт смешанного брожения, вырабатывается из нормализованного молока с использованием заквасочных культур термофильных стрептококков, болгарской палочки и дрожжей, с последующим внесением воды и соли. Айран используется в качестве прохладительного напитка, основы для холодных супов. Употребление айрана восстанавливает уровень полезной микрофлоры, выводит шлаки из организма, укрепляет иммунитет, предотвращает воспалительные заболевания.

КАЗАНСКИЙ МОЛОЧНЫЙ КОМБИНАТ – ФИЛИАЛ ООО «УК «ПРОСТО МОЛОКО»



420088 Республика Татарстан,
г. Казань,
ул. Академика Арбузова, д. 7
Тел.: (843) 202-29-30
E-mail: kazan.mk@tatarmilk.ru



БИОПРОДУКТ КИСЛОМОЛОЧНЫЙ «БИФИЛАЙФ» ФРУКТОВО-ЯГОДНЫЙ

«Бифилайф» фруктово-ягодный вырабатывается из нормализованного молока сквашиванием заквасочными культурами молочнокислых микроорганизмов и бифидобактерий, с последующим внесением фруктово-ягодного наполнителя. Регулярное употребление биопродукта восстанавливает уровень полезной микрофлоры после лечения антибиотиками, способствует сдерживанию роста патогенной микрофлоры, укрепляет иммунитет, улучшает обмен веществ, радует восхитительным вкусом.

КАЗАНСКИЙ МОЛОЧНЫЙ КОМБИНАТ – ФИЛИАЛ ООО «УК «ПРОСТО МОЛОКО»



420088 Республика Татарстан,
г. Казань,
ул. Академика Арбузова, д. 7
Тел.: (843) 202-29-30
E-mail: kazan.mk@tatarmilk.ru



МОЛОКО ПИТЬЕВОЕ: ПАСТЕРИЗОВАННОЕ, ТОПЛЕННОЕ

Молоко питьевое вырабатывается из нормализованного по жиру и белку молока, подвергнутого пастеризации или топлению. Молоко – это полноценный и полезный продукт питания, содержащий необходимые для жизни питательные вещества (более ста ценнейших компонентов): жиры, белки, углеводы, минеральные соли, витамины и др. Компоненты молока хорошо сбалансированы, благодаря чему легко и полностью усваиваются. «Молоко, – писал академик И.П. Павлов, – это изумительная пища, приготовленная самой природой».

КАЗАНСКИЙ МОЛОЧНЫЙ КОМБИНАТ – ФИЛИАЛ ООО «УК «ПРОСТО МОЛОКО»



420088 Республика Татарстан,
г. Казань,
ул. Академика Арбузова, д. 7
Тел.: (843) 202-29-30
E-mail: kazan.mk@tatarmilk.ru



СЫР «ТИЛЬЗИТЭР-НТ»

Сыр «Тильзитер-НТ» – один из видов полутвердых сыров. Сыр богат витаминами группы В (В12, В6, В9, редким для сыров В5) и минералами: кальцием, натрием. При регулярном употреблении сыра происходит процесс регенерации костной ткани, нормализуется работа сердца и сосудов, регулируется водный баланс в организме.

МАМАДЫШСКИЙ СЫРОДЕЛЬНО-МАСЛОДЕЛЬНЫЙ КОМБИНАТ – ФИЛИАЛ ООО «УК «ПРОСТО МОЛОКО»



422191 Республика Татарстан,
г. Мамадыш,
ул. Давыдова, д. 155
Тел.: (85563) 3-42-94, 3-42-31
E-mail: mamadysh.mk@tatarmilk.ru
www.tatarmilk.ru



СЫР «ЭДАМ»

Сыр «Эдам» вырабатывается из натурального молока. Благодаря высокой биологической ценности и содержанию кальция сыр необходим пожилым людям для профилактики остеопороза.

МАМАДЫШСКИЙ СЫРОДЕЛЬНО-МАСЛОДЕЛЬНЫЙ КОМБИНАТ – ФИЛИАЛ ООО «УК «ПРОСТО МОЛОКО»



422191 Республика Татарстан,
г. Мамадыш,
ул. Давыдова, д. 155
Тел.: (85563) 3-42-94, 3-42-31
E-mail: mamadysh.mk@tatarmilk.ru
www.tatarmilk.ru



КОРТ

Корт – татарский национальный продукт, произведенный из пастеризованного молока путем сквашивания чистыми культурами молочнокислых бактерий, дополнительным внесением творога и последующей тепловой обработкой. Предназначен для непосредственного употребления в пищу или для применения в кулинарии.

НАБЕРЕЖНО-ЧЕЛНИНСКИЙ МОЛОЧНЫЙ КОМБИНАТ – ФИЛИАЛ ООО «УК «ПРОСТО МОЛОКО»



423820 Республика Татарстан,
г. Набережные Челны,
тракт Альметьевский, д. 26
Тел.: (8552) 47-28-47, 47-28-30
E-mail: chelny.mk@tatarmilk.ru
www.tatarmilk.ru





МАСЛО СЛИВОЧНОЕ: «КРЕСТЬЯНСКОЕ», «ЛЮБИТЕЛЬСКОЕ»

Масло из коровьего молока – незаменимый продукт питания. Это высокоэнергетический жировой продукт, поставщик полиненасыщенных жирных кислот, фосфолипидов, витаминов А, D и Е, обладающий специфическим, приятным, свойственным только ему вкусом и запахом, привлекательной окраской и консистенцией, хорошей усвояемостью и сравнительно высокой хранимостью.

НАБЕРЕЖНО-ЧЕЛНИНСКИЙ МОЛОЧНЫЙ КОМБИНАТ – ФИЛИАЛ ООО «УК «ПРОСТО МОЛОКО»



423820 Республика Татарстан,
г. Набережные Челны,
тракт Альметьевский, д. 26
Тел.: (8552) 47-28-47, 47-28-30
E-mail: chelny.mk@tatarmilk.ru
www.tatarmilk.ru



СЫР МЯГКИЙ «АДЫГЕЙСКИЙ»

Состав «Адыгейского» сыра идеально прост: молоко, соль. Богат сыр минеральными веществами и кальцием, его рекомендуют добавлять в рацион людям, страдающим болезнями костей, растущим детям, беременным женщинам, старикам и курящим. Велика роль сыра в лечебном питании при малокровии и желудочных заболеваниях, характеризующихся понижением кислотности. Сыр полезен при туберкулезе. Небольшой ломтик ароматного «Адыгейского» сыра с утра нормализует работу желудочно-кишечного тракта и улучшает настроение.

НИЖНЕКАМСКИЙ МОЛОЧНЫЙ КОМБИНАТ – ООО «УК «ПРОСТО МОЛОКО»



423570 Республика Татарстан,
г. Нижнекамск,
ул. Первопроходцев, д. 5А
Тел.: (8555) 43-01-06
E-mail: nizhnekamsk.mk@tatarmilk.ru



ЙОГУРТ 2,5%-НОЙ ЖИРНОСТИ

Йогурт – популярный кисломолочный продукт, регулярное употребление которого повышает биологическую ценность и усвояемость других продуктов. Содержит полезные лактобактерии, которые нормализуют микрофлору кишечника, улучшают обмен веществ, что является важным в любой диете. Йогурт «живой», с коротким сроком хранения, без консервантов и дополнительной тепловой обработки. Йогурт является идеальным сочетанием здоровья и удовольствия.

НИЖНЕКАМСКИЙ МОЛОЧНЫЙ КОМБИНАТ – ООО «УК «ПРОСТО МОЛОКО»



423570 Республика Татарстан,
г. Нижнекамск,
ул. Первопроходцев, д. 5А
Тел.: (8555) 43-01-06
E-mail: nizhnekamsk.mk@tatarmilk.ru



МОЛОКО ПИТЬЕВОЕ ПАСТЕРИЗОВАННОЕ

Молоко питьевое пастеризованное – это полезный и вкусный продукт, имеет высокую пищевую и биологическую ценность, содержит более ста ценнейших компонентов: молочный сахар, белки, жиры, углеводы, минеральные вещества и витамины. Молоко занимает особое место в питании детей, беременных и кормящих женщин, пожилых и больных людей. Черпайте силы и здоровье из молока.

ООО «БЕРЕЗОВКА»

422605 Республика Татарстан,
Лаишевский район,
с. Берёзовка
Тел.: (84373) 2-76-87,
(84378) 2-76-81
E-mail: berezovka-rt@mail.ru



МОРОЖЕНОЕ ПЛОМБИР «РЕТРО» ВАНИЛЬНЫЙ 15%-НОЙ ЖИРНОСТИ В ВАФЕЛЬНОМ САХАРНОМ РОЖКЕ

Сливочный вкус ванильного пломбира прекрасно дополняется сладким хрустящим вафельным рожком. Ванильный пломбир в вафельном рожке имеет большую популярность среди потребителей. Пломбир «Ретро» производится только из натурального, качественного, свежего сырья, без использования растительных жиров и искусственных компонентов. На каждом этапе производства – от приемки сырья до выпуска готовой продукции – проводится лабораторный контроль.

ОАО «УДМУРТСКИЙ ХЛАДОКОМБИНАТ»



426028 Удмуртская Республика,
г. Ижевск,
ул. Маяковского, д. 44
Тел.: (3412) 50-63-83, 50-61-02
E-mail: office@yxk18.ru
www.icevita.ru



МОРОЖЕНОЕ СЛИВОЧНОЕ «ДРАКОША KIDS» С КЛУБНИЧНЫМ НАПОЛНИТЕЛЕМ 10%-НОЙ ЖИРНОСТИ

Дети – наше будущее, очень важно обеспечить их натуральными продуктами питания. С этой целью Удмуртский хладокомбинат разработал и выпустил линейку мороженого «Дракоша kids». При производстве используется качественное сырье без использования растительных жиров и искусственных добавок. На каждом этапе производства – от приемки сырья до выпуска готовой продукции – проводится строгий лабораторный контроль. Нежный вкус клубничного мороженого на палочке нравится и детям, и взрослым.

ОАО «УДМУРТСКИЙ ХЛАДОКОМБИНАТ»



426028 Удмуртская Республика,
г. Ижевск,
ул. Маяковского, д. 44
Тел.: (3412) 50-63-83, 50-61-02
E-mail: office@yxk18.ru
www.icevita.ru



МОРОЖЕНОЕ ПЛОМБИР «РЕТРО» ВАНИЛЬНЫЙ 15%-НОЙ ЖИРНОСТИ В ВАФЕЛЬНОМ СТАКАНЕ

Уже много лет ванильный пломбир в вафельном стаканчике остается излюбленным лакомством большинства потребителей. Попробовав пломбир в стаканчике из линейки «Ретро», можно ощутить вкус детства. Пломбир «Ретро» производится только из натурального, качественного, свежего сырья, без использования растительных жиров и искусственных компонентов. На каждом этапе производства – от приемки сырья до выпуска готовой продукции – проводится лабораторный контроль.

ОАО «УДМУРТСКИЙ ХЛАДОКОМБИНАТ»



426028 Удмуртская Республика,
г. Ижевск,
ул. Маяковского, д. 44
Тел.: (3412) 50-63-83, 50-61-02
E-mail: office@yuk18.ru
www.icevita.ru



ТВОРОГ 1,8%-, 5%-, 9%-НОЙ ЖИРНОСТИ. ТМ «СЕЛО ЗЕЛЕНОЕ»

Творог – уникальный продукт, он превосходит все молочные продукты по содержанию белка и степени его усвоения. Современная герметичная упаковка для нашего творога обладает прекрасными барьерными свойствами, позволяет сохранить натуральный продукт.

ОАО «МИЛКОМ» ПП «ГЛАЗОВ-МОЛОКО»



427628 Удмуртская Республика,
г. Глазов,
ул. Драгунова, д. 51
Тел.: (34141) 2-66-15
E-mail: varvara-glazov@yandex.ru



**СМЕТАНА 15%-, 20%-НОЙ ЖИРНОСТИ.
ТМ «СЕЛО ЗЕЛЕНЕ»**

Сметана – это исконно русский национальный продукт. Долгие годы ее умели готовить только в нашей стране. Для производства сметаны используется только натуральное сырье. Сметана вкусная и полезная, так как содержит все питательные вещества.

ОАО «МИЛКОМ» ПП «ГЛАЗОВ-МОЛОКО»

427628 Удмуртская Республика,
г. Глазов,
ул. Драгунова, д. 51
Тел.: (34141) 2-66-15
E-mail: varvara-glazov@yandex.ru



**МАСЛО СЛИВОЧНОЕ ТРАДИЦИОННОЕ
СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ
82,5%-НОЙ ЖИРНОСТИ. ТМ «СЕЛО ЗЕЛЕНЕ»**

Натуральное сливочное масло человечество употребляет в пищу с древнейших времен. Высококачественный натуральный продукт, изготовленный из отборных сливок с мастерством и любовью маслоделов предприятия.

ОАО «МИЛКОМ» ПП «ГЛАЗОВ-МОЛОКО»

427628 Удмуртская Республика,
г. Глазов,
ул. Драгунова, д. 51
Тел.: (34141) 2-66-15
E-mail: varvara-glazov@yandex.ru





**РЯЖЕНКА ОТБОРНАЯ 3,4-4,2%-НОЙ ЖИРНОСТИ.
ТМ «СЕЛО ЗЕЛЕНОЕ»**

Ряженка – кисломолочный продукт, изготовленный из топленого молока с применением закваски. Белки ряженки усваиваются быстрее, чем белки молока, молочная кислота возбуждает аппетит и улучшает работу желудочно-кишечного тракта. Ряженка отборная вырабатывается из цельного молока и имеет удобный индивидуальный формат упаковки – ПЭТ-бутылка 450 г и 930 г.

ОАО «МИЛКОМ» ПП «ИЖМОЛОКО»



426039 Удмуртская Республика,
г. Ижевск,
ш. Воткинское, д. 178
Тел.: (34 12) 20-49-53
E-mail: izhmoloko@izhmoloko.ru
www.komos.ru



**МОЛОКО ОТБОРНОЕ ПИТЬЕВОЕ ТОПЛЕННОЕ
3,4-4,2%-НОЙ ЖИРНОСТИ. ТМ «СЕЛО ЗЕЛЕНОЕ»**

Молоко топленое – это молочный продукт, полученный путем томления молока. От пастеризованного оно отличается выраженным вкусом пастеризации и кремовым оттенком, который достигается длительной высокотемпературной обработкой молока. Для выработки отборного топленого молока используется только цельное отборное молоко. Высококачественное сырье и современная упаковка позволяют надолго сохранить натуральный продукт без использования консервантов.

ОАО «МИЛКОМ» ПП «ИЖМОЛОКО»



426039 Удмуртская Республика,
г. Ижевск,
ш. Воткинское, д. 178
Тел.: (34 12) 20-49-53
E-mail: izhmoloko@izhmoloko.ru
www.komos.ru





МОРОЖЕНОЕ: ПЛОМБИР С АРОМАТОМ ВАНИЛИ, ПЛОМБИР ШОКОЛАДНЫЙ В ВАФЕЛЬНОМ СТАКАНЧИКЕ 12%-НОЙ ЖИРНОСТИ. ТЗ «ТОПТЫЖКА»

Пломбир «Топтыжка» – мороженое на основе натуральных сливок, изготовленное по ГОСТу. Вкусное лакомство в хрустящем вафельном стаканчике: с ароматом ванили и шоколадное. Пломбир «Топтыжка» – это тот самый вкус, который знаком каждому с детства.

ОАО «МИЛКОМ» ПП «ИЖМОЛОКО»



426039 Удмуртская Республика,
г. Ижевск,
ш. Воткинское, д. 178
Тел.: (3412) 20-49-53
E-mail: izhmoloko@izhmoloko.ru
www.komos.ru



МОЛОКО ПИТЬЕВОЕ ПАСТЕРИЗОВАННОЕ 3,2%-НОЙ ЖИРНОСТИ. ТМ «СЕЛО ЗЕЛЕНОЕ»

Молоко «Село Зеленое» – полезный для здоровья, натуральный продукт высшего качества. Высококачественное сырье, новейшие технологии обработки и современное упаковочное решение позволяют надолго сохранить натуральный продукт без использования консервантов. Молоко имеет удобный семейный формат – 2 кг, также предусмотрена ручка, чтобы было удобнее донести бутылку до дома.

ОАО «МИЛКОМ» ПП «ИЖМОЛОКО»



426039 Удмуртская Республика,
г. Ижевск,
ш. Воткинское, д. 178
Тел.: (3412) 20-49-53
E-mail: izhmoloko@izhmoloko.ru
www.komos.ru



СЫР «МОЦАРЕЛЛА» 45%-НОЙ ЖИРНОСТИ

Молодой итальянский сыр с очень нежной текстурой. Размер одной головки «Моцареллы» может быть с виноградину или с детский кулак, в зависимости от чего «Моцарелла» может иметь дополнительное имя: например, среднего размера шарики называются «боккончини», а крошечные шарики размером с крупную вишню называют «чильеджини». С сыром делают множество блюд, закусок и салатов, но свежую «Моцареллу» лучше всего есть просто так, сбрызнув небольшим количеством бальзамика.

ООО «САЯНМОЛОКО»

655603 Республика Хакасия,
г. Саяногорск,
ул. Metallургов, д. 2
Тел.: (39042) 6-06-11
E-mail: sm-inbox@mail.ru
www.sayanmoloko.ru



МОЛОКО ПИТЬЕВОЕ: ПАСТЕРИЗОВАННОЕ 2,5%-, 3,2%-НОЙ ЖИРНОСТИ, ТОПЛЕННОЕ 4,0%-НОЙ ЖИРНОСТИ

Молоко – ценный пищевой продукт, в нем содержатся необходимые человеку белки, витамины B1, B2, витамины группы D, кальций, калий, фосфор, железо, цинк, йод. Оптимальное сочетание этих компонентов в молоке нашего производства делает его незаменимым пищевым продуктом, особенно для детей. Наше инновационное молочное производство, оснащенное самым передовым оборудованием, позволяет производить конкурентоспособный и качественный по всем показателям товар. Девиз компании – «Живи молоком».

ОАО «ЯДРИНМОЛОКО»

429060 Чувашская Республика,
г. Ядрин,
ул. 30 лет Победы, д. 34
Тел.: (83547) 2-23-72
E-mail: info@yamilk.ru
www.yamilk.ru





КЕФИР 3,2%-, 2,5%-, 1,0%-НОЙ ЖИРНОСТИ, ОБЕЗЖИРЕННЫЙ

Кефир – кисломолочный напиток, который имеет большое значение в питании человека благодаря лечебным и диетическим свойствам, приятному вкусу, легкой усвояемости. Главное преимущество кефира заключается в возможности оказывать пробиотическое действие, т.е. благоприятно влиять на состав микробов кишечника, что полностью обеспечивается кефиром нашего производства. Конкурентоспособность нашей продукции заключается в превосходстве по качеству, безопасности, привлекательности продукции для покупателя.

ОАО «ЯДРИНМОЛОКО»

429060 Чувашская Республика,
г. Ядрин,
ул. 30 лет Победы, д. 34
Тел.: (83547) 2-23-72
E-mail: info@yamilk.ru
www.yamilk.ru



МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ «КРЕСТЬЯНСКОЕ» 72,5%-НОЙ ЖИРНОСТИ

Масло нашего производства является качественным натуральным продуктом с приятным вкусом и мягким сливочным ароматом, который содержит сбалансированный комплекс жирных кислот и жирорастворимых витаминов А, Д, Е. Конкурентоспособность нашей продукции заключается в превосходстве по качеству, безопасности, привлекательности продукции для покупателя.

ОАО «ЯДРИНМОЛОКО»

429060 Чувашская Республика,
г. Ядрин,
ул. 30 лет Победы, д. 34
Тел.: (83547) 2-23-72
E-mail: info@yamilk.ru
www.yamilk.ru





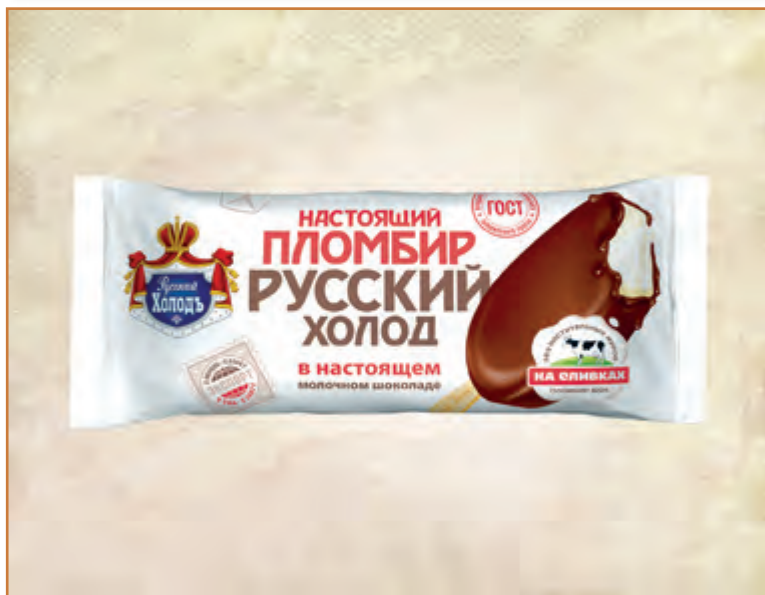
МОРОЖЕНОЕ: ПЛОМБИР ВАНИЛЬНЫЙ В ВАФЕЛЬНОМ РОЖКЕ

Компания была основана в 1999 году и на сегодняшний день представляет собой два современных завода в Подмоскoвье и Барнауле (Алтайский край), оснащенные новейшим оборудованием, складскими и морозильными терминалами, собственными автопарками. Все это позволяет производить более 140 видов мороженого всех основных типов – от детского до премиум-класса: эскимо, стаканчики, рожки, брикеты, торты, рулеты, семейное, весовое, гастрoемкости для кафе и ресторанов, а также мягкое мороженое. Суммарная мощность двух заводов составляет до 50 тысяч тонн мороженого в год.

ООО «АЛТАЙХОЛОД»



656011 Алтайский край,
г. Барнаул,
ул. Бехтерева, д. 2
Тел.: (3852) 77-40-05, 28-21-51
E-mail: secretar@altaiholod.ru
www.rusholod.ru



МОРОЖЕНОЕ: ПЛОМБИР ВАНИЛЬНЫЙ В МОЛОЧНОМ ШОКОЛАДЕ

Компания была основана в 1999 году и на сегодняшний день представляет собой два современных завода в Подмоскoвье и Барнауле (Алтайский край), оснащенные новейшим оборудованием, складскими и морозильными терминалами, собственными автопарками. Все это позволяет производить более 140 видов мороженого всех основных типов – от детского до премиум-класса: эскимо, стаканчики, рожки, брикеты, торты, рулеты, семейное, весовое, гастрoемкости для кафе и ресторанов, а также мягкое мороженое. Суммарная мощность двух заводов составляет до 50 тысяч тонн мороженого в год.

ООО «АЛТАЙХОЛОД»



656011 Алтайский край,
г. Барнаул,
ул. Бехтерева, д. 2
Тел.: (3852) 77-40-05, 28-21-51
E-mail: secretar@altaiholod.ru
www.rusholod.ru



ПРОДУКТ МОЛОЧНЫЙ: ЙОГУРТ «СНЕЖОК» 2,5%-НОЙ ЖИРНОСТИ

Йогурт «Снежок» – это продукт, который придется по вкусу и взрослым, и детям. Он улучшает обмен веществ, стимулирует выделение желудочного сока и возбуждает аппетит. Йогурт «Снежок» Барнаульского молочного комбината фасуется в удобные бутылки весом 930 граммов, которые удобно хранить и использовать.

АО «БАРНАУЛЬСКИЙ МОЛОЧНЫЙ КОМБИНАТ»



656063 Алтайский край,
г. Барнаул,
ул. Космонавтов, д. 63
Тел.: (3852) 43-82-06
E-mail: info@molskaz.ru
www.molskaz.ru



РЯЖЕНКА 4%-НОЙ ЖИРНОСТИ

Ряженка – необыкновенный продукт, она усваивается едва ли не лучше всех остальных молочных продуктов, прекрасно влияет на работу желудка и всей пищеварительной системы в целом, выводит из организма вредные вещества. В четырех стаканах ряженки содержится дневная норма фосфора и кальция. Ряженка Барнаульского молочного комбината фасуется в удобные бутылки весом 930 граммов, которые удобно хранить и использовать.

АО «БАРНАУЛЬСКИЙ МОЛОЧНЫЙ КОМБИНАТ»



656063 Алтайский край,
г. Барнаул,
ул. Космонавтов, д. 63
Тел.: (3852) 43-82-06
E-mail: info@molskaz.ru
www.molskaz.ru



МОЛОКО ПИТЬЕВОЕ УЛЬТРАПАСТЕРИЗОВАННОЕ 3,2%-НОЙ ЖИРНОСТИ

Молоко ультрапастеризованное – это уникальный продукт, который имеет неповторимый состав питательных веществ: белки, витамины, минеральные вещества, жиры и углеводы. Благодаря особой термической обработке и специальной упаковке молоко может храниться 45 суток при комнатной температуре.

АО «БАРНАУЛЬСКИЙ МОЛОЧНЫЙ КОМБИНАТ»



656063 Алтайский край,
г. Барнаул,
ул. Космонавтов, д. 63
Тел.: (3852) 43-82-06
E-mail: info@molskaz.ru
www.molskaz.ru



ТВОРОГ 2%-НОЙ ЖИРНОСТИ, УПАКОВАННЫЙ В БАРЬЕРНЫЙ ПАКЕТ

Творог – один из самых гармоничных молочных продуктов, богатый высококачественным белком, который легко усваивается. Этот продукт незаменим для детского и спортивного питания, поскольку укрепляет кости и является прекрасной «базой» для построения мышц. Значительно снижает калорийность рациона и содержит сравнительно мало углеводов, поэтому считается диетическим продуктом № 1. Благодаря тому, что творог Барнаульского молочного комбината упаковывается в барьерный пакет под вакуумом, срок годности его увеличивается до 20 суток, причем без добавления консервантов.

АО «БАРНАУЛЬСКИЙ МОЛОЧНЫЙ КОМБИНАТ»



656063 Алтайский край,
г. Барнаул,
ул. Космонавтов, д. 63
Тел.: (3852) 43-82-06
E-mail: info@molskaz.ru
www.molskaz.ru



МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ 82,5%-НОЙ ЖИРНОСТИ

Сливочное масло – чрезвычайно вкусный и очень полезный продукт, приготовленный из натурального молока традиционным способом. Большое содержание микроэлементов, полезных органических веществ и витаминов А, В, С, D и Е оказывает исключительно положительное влияние на развитие и состояние организма. Готовьте с удовольствием! Готовьте с «Молочным островом»!

ОАО «ЧИТИНСКИЙ МОЛОЧНЫЙ КОМБИНАТ»



672020 Забайкальский край,
г. Чита,
ул. Бaleyская, д. 2
Тел.: (3022) 31-26-76, 31-26-58
E-mail: chitmolkomb@mail.ru
www.chitamolkomb.ru



СЫРКИ ТВОРОЖНЫЕ В ШОКОЛАДНОЙ ГЛАЗУРИ: С ВАНИЛИНОМ, КАКАО, НАПОЛНИТЕЛЕМ «КЛУБНИКА» 23%-НОЙ ЖИРНОСТИ

Сырки представляет собой сладкую массу, покрытую шоколадной глазурью. Производятся из нежнейшего натурального творога и сохраняют все полезные вещества и витамины, содержащиеся в нем: А, В2, D. Круглосуточный и строгий контроль на всех этапах производства и доставки в торговую сеть фирмы обеспечивает высокое качество творожных сырков. Это одно из самых популярных детских лакомств, очень вкусный и полезный десерт.

АО «ФИРМА «АГРОКОМПЛЕКС» ИМ. Н.И. ТКАЧЕВА»



353100 Краснодарский край,
станция Выселки,
ул. Степная, д. 1
Тел.: (86157) 7-83-33
E-mail: sekretar@zao-agrokomplex.ru
www.agrocomplex.narod.ru



МАССА ТВОРОЖНАЯ «ОСОБАЯ»: С САХАРОМ И КУРАГОЙ,
С САХАРОМ И ИЗЮМОМ 23%-НОЙ ЖИРНОСТИ;
СЫРОК ТВОРОЖНЫЙ С САХАРОМ И ИЗЮМОМ
8%-НОЙ ЖИРНОСТИ, ОБЕЗЖИРЕННЫЙ

Сырок творожный сладкий и творожная масса – это классическое лакомство, изготовленное из творога с добавлением сливочного масла, сахара, изюма, кураги. Новейшее оборудование обеспечивает высокое и стабильное качество выпускаемой продукции. Это натуральные и вкусные продукты, которые любят взрослые и дети.

АО «ФИРМА «АГРОКОМПЛЕКС» ИМ. Н.И. ТКАЧЕВА»



353100 Краснодарский край,
станция Выселки,
ул. Степная, д. 1
Тел.: (86157) 7-83-33
E-mail: sekretar@zao-agrokomplex.ru
www.agrocomplex.narod.ru



СЫР «КОСТРОМСКОЙ»

Сыр «Костромской» относится к группе твердых сычужных сыров, вырабатывается из нормализованного пастеризованного коровьего молока путем свертывания его молокосвертывающим ферментом с последующей обработкой и созреванием в течение 45 суток. В состав сыра входят полезные витамины группы А и В, большое количество молочного белка, аминокислоты, минеральные соли и микроэлементы. Сыр обладает неповторимым ароматом и умеренно выраженным сырным вкусом, в котором легко уловить кисловатые нотки.

АО «ФИРМА «АГРОКОМПЛЕКС» ИМ. Н.И. ТКАЧЕВА»



353100 Краснодарский край,
станция Выселки,
ул. Степная, д. 1
Тел.: (86157) 7-83-33
E-mail: sekretar@zao-agrokomplex.ru
www.agrocomplex.narod.ru





МАСЛО СЛИВОЧНОЕ «МИНУСИНСКОЕ» 73%-НОЙ ЖИРНОСТИ

Масло сливочное «Минусинское» вырабатывается из натуральных высококачественных сливок, по традиционной технологии методом преобразования высокожирных сливок, без добавления красителей и консервантов. Имеет выраженный сливочный вкус, запах и привкус пастеризации, является поставщиком полиненасыщенных жирных кислот, жирорастворимых витаминов (A, D, E) и фосфолипидов. Летом 2015 года масло «Минусинское» стало официальным брендом, воплотившим в себе многолетний опыт маслоделов Сибири и традиции качества.

ОАО «МОЛОКО»



662603 Красноярский край,
г. Минусинск,
ул. Февральская, д. 20
Тел.: (39132) 2-18-76, 2-19-03
E-mail: info@oao-moloko.ru
www.oao-moloko.ru



СЫР ПЛАВЛЕННЫЙ КОПЧЕНЫЙ КОЛБАСНЫЙ 40%-НОЙ ЖИРНОСТИ

Новинка предприятия – сыр плавленый копченый колбасный – изготавливается только из настоящего творога и сливочного масла, согласно классической рецептуре. Яркий вкус сыру придает копчение. Оно проходит в современной термокамере на ольховой щепе. В отличие от химического жидкого дыма, щепы не содержит вредных для человека веществ. Продукт обладает неповторимым вкусом и будоражит аппетит «дымным» ароматом, знакомым с детства.

ОАО «МОЛОКО»



662603 Красноярский край,
г. Минусинск,
ул. Февральская, д. 20
Тел.: (39132) 2-18-76, 2-19-03
E-mail: info@oao-moloko.ru
www.oao-moloko.ru



СЫР РАССОЛЬНЫЙ: БРЫНЗА 40%-НОЙ ЖИРНОСТИ

Брынза – нежный мягкий сыр с солоноватым вкусом. Вырабатывается из нормализованного коровьего молока с применением молоко-вертывающих ферментов и закваски. В процессе получения брынзы ее белок становится растворимым и поэтому практически полностью (98,5%) усваивается организмом человека. Не зря многие исследователи приписывают брынзе диетические и целебные свойства. Продукт нашел своего покупателя, который ценит его гарантированное качество.

ООО «ПЛЕМЗАВОД «ТАЕЖНЫЙ»

663043 Красноярский край,
с. Атаманово,
ул. Огородная, д. 16
Тел.: (39199) 3-68-00, 3-62-46
E-mail: office@istok24.ru
www.istok24.ru



СМЕТАНА 20%-НОЙ ЖИРНОСТИ

Сметана племзавода «Таежный» изготавливается в соответствии с требованиями ГОСТа на основе сквашивания натуральных сливок чистыми культурами молочнокислых бактерий с последующим созреванием продукта. Экологически чистый и биологически ценный исконно русский продукт обладает высокими пищевыми качествами, быстро и легко усваивается организмом. Именно за это нашу сметану высоко ценят красноярцы и гости Красноярского края!

ООО «ПЛЕМЗАВОД «ТАЕЖНЫЙ»

663043 Красноярский край,
с. Атаманово,
ул. Огородная, д. 16
Тел.: (39199) 3-68-00, 3-62-46
E-mail: office@istok24.ru
www.istok24.ru





МОЛОКО ПИТЬЕВОЕ «БЕЛОЕ ЗОЛОТО» ПАСТЕРИЗОВАННОЕ 3,2%-НОЙ ЖИРНОСТИ

Племзавод «Таежный» производит продукцию из молока с собственной молочной фермы без использования каких-либо пищевых добавок. Молоко имеет чистый вкус и запах, богато витаминами и минеральными солями, на протяжении многих лет пользуется огромным спросом у красноярцев. Особую популярностьнискало молоко «Белое золото», выпускаемое в упаковке инновационного формата с увеличенным диаметром отверстия, что способствует равномерному наливаю молока.

ООО «ПЛЕМЗАВОД «ТАЕЖНЫЙ»

663043 Красноярский край,
с. Атаманово,
ул. Огородная, д. 16
Тел.: (39199) 3-68-00, 3-62-46
E-mail: office@istok24.ru
www.istok24.ru



СЫР ПЛАВЛЕННЫЙ «ОМИЧКА» ПАСТООБРАЗНЫЙ СЛАДКИЙ 50%-НОЙ ЖИРНОСТИ

Плавленный сыр обладает высокой биологической ценностью, не содержит холестерин, является незаменимым источником кальция, содержит витамины, что делает его полезным при употреблении в любом возрасте.

ООО «АГРОФИРМА «ТРУД»

617438 Пермский край,
с. Троельга,
ул. Ленина, д. 7
Тел.: (34271) 4-46-04, 4-47-66
E-mail: ooo_trud@mail.ru
www.oootrud.ru





СЫР ПЛАВЛЕННЫЙ «ШОКОЛАДНЫЙ» ПАСТООБРАЗНЫЙ СЛАДКИЙ 30%-НОЙ ЖИРНОСТИ

Шоколадный сыр – это любимое лакомство детей. В нем сочетается вкус шоколада и плавленого сыра, что делает его особо нежным и питательным. С этим видом сыра вы можете приготовить вкусные бутерброды к чаю и даже испечь пирог. Шоколадный сыр – гарант отличного настроения каждый день!

ООО «АГРОФИРМА «ТРУД»



617438 Пермский край,
с. Троельга,
ул. Ленина, д. 7
Тел.: (34271) 4-46-04, 4-47-66
E-mail: ooo_trud@mail.ru
www.ootrud.ru



ЙОГУРТ В АССОРТИМЕНТЕ: С КЛУБНИКОЙ, С ПЕРСИКОМ, С МАЛИНОЙ, С ЧЕРНИКОЙ 3,5%-НОЙ ЖИРНОСТИ

Йогурт – кисломолочный продукт с повышенным содержанием сухих обезжиренных веществ молока, произведенный с использованием заквасочных микроорганизмов (термофильных молочнокислых стрептококков и болгарской палочки). Содержит белки, ферменты и витамины B12 и D. Этот природный антибиотик, активно используется для борьбы с дисбактериозом и авитаминозом. Способен уничтожать тифозные палочки, стрептококки и стафилококки. Также оказывает помощь организму в борьбе с грибковыми инфекциями.

АО «ГОРМОЛОКОЗАВОД «АРТЕМОВСКИЙ»



692760 Приморский край,
г. Артем, ул. Кирова, д. 13а
Тел.: (423) 262-01-80,
(42337) 4-30-58
E-mail: gmz@agmz.ru
www.green-agro.ru



СМЕТАНА 20%-НОЙ ЖИРНОСТИ

Сметана – кисломолочный продукт, изготовленный из сливок и закваски.

АО «ГОРМОЛОКОЗАВОД «АРТЕМОВСКИЙ»



692760 Приморский край,
г. Артем,
ул. Кирова, д. 13А
Тел.: (423) 262-01-80,
(42337) 4-30-58
E-mail: gmz@agmz.ru
www.green-agro.ru



«БИФИДУМБАКТЕРИН» БЕЗ ДОБАВОК, ВИТАМИНИЗИРОВАННЫЙ «БИФИРОН», ОБОГАЩЕННЫЙ ЛАКТОБАКТЕРИЯМИ «БИФИЛАКТАМ»

Продукты изготовлены из цельного молока с использованием закваски на основе бифидобактерий, лактобактерий. Бактерии вносятся в живом виде, поступая в организм, продолжают рост и размножение. Все технологические этапы происходят в замкнутом цикле, чем достигается высокая стерильность продукта. Без красителей и консервантов.

ЗАО «НОВОЕ ВРЕМЯ»



692880 Приморский край,
г. Фокино,
ул. Ленина, д. 22А
Тел.: (42339) 2-42-20, 2-85-80
E-mail: umka_fokino@mail.ru
www.new-time.vl.ru



ПРОДУКТ КИСЛОМОЛОЧНЫЙ «ЮЖНЫЙ» СЛАДКИЙ

Продукт изготовлен из цельного топленого молока с использованием закваски на основе чистых культур молочнокислых стрептококков и болгарской палочки, с добавлением сахара. Без красителей и консервантов.

ЗАО «НОВОЕ ВРЕМЯ»



692880 Приморский край,
г. Фокино,
ул. Ленина, д. 22А
Тел.: (42339) 2-42-20, 2-85-80
E-mail: umka_fokino@mail.ru
www.new-time.vl.ru



БИОПРОДУКТЫ КИСЛОМОЛОЧНЫЕ «БИФИКВАШКА»: С АРОМАТОМ КЛУБНИКИ, ВИШНИ, МАЛИНЫ, ПЕРСИКА, ЯБЛОКА И БАНАНА

Продукт изготовлен из цельного молока с использованием закваски на основе молочнокислых стрептококков, бифидобактерий, лактобактерий. Использован пищевой фруктовый наполнитель с натуральными ингредиентами. Бактерии вносятся в живом виде, поступая в организм, продолжают рост и размножение. Все технологические этапы происходят в замкнутом цикле, чем достигается высокая стерильность продукта. Пользуется популярностью у детей.

ЗАО «НОВОЕ ВРЕМЯ»



692880 Приморский край,
г. Фокино,
ул. Ленина, д. 22А
Тел.: (42339) 2-42-20, 2-85-80
E-mail: umka_fokino@mail.ru
www.new-time.vl.ru



КЕФИР 2,5%-НОЙ ЖИРНОСТИ

Кефир Арсеньевского молочного комбината обладает превосходными органолептическими свойствами, имеет большую популярность в Приморском крае. Выпускается по классической технологии на молочных грибах.

ООО «АРСЕНЬЕВСКИЙ МОЛОЧНЫЙ КОМБИНАТ»



692337 Приморский край,
г. Арсеньев,
ул. Вокзальная, д. 66
Тел.: (42361) 3-02-93, 4-05-93
E-mail: amkarc@mail.primorye.ru
www.arsprodukt.ru



СЫР «КАЧОТТА» С ГРЕЦКИМ ОРЕХОМ

Сыр из натурального молока, без добавок и консервантов. Сливочно-молочный вкус дополняют приятные ноты грецкого ореха, кусочки ореха распределены по всему сыру. Идеален для сырной тарелки, десертов, салатов и горячих блюд.

ООО «ПРОВИАНТ»

692545 Приморский край,
г. Уссурийск,
с. Алексей-Никольское,
ул. Советов, д. 35
Тел.: (4234) 39-28-33
E-mail: proviant_dv@mail.ru



МОЛОКО ПИТЬЕВОЕ 3,2%-НОЙ ЖИРНОСТИ

Молоко – ценный продукт питания, являющийся источником большинства основных веществ, необходимых для здоровья человека. Для изготовления используется натуральное коровье молоко собственного молочного стада, содержащегося и пасущегося в экологически чистом районе, вдали от промышленных зон. Производство осуществляется по традиционной технологии с применением современного оборудования. Натуральность и полезность – отличительные особенности выпускаемой молочной продукции.

ООО «МИЛОГРАДОВСКОЕ-1»

692458 Приморский край,
Ольгинский район,
с. Милоградово,
ул. Ленинская, д. 35
Тел.: (42376) 9-67-30
E-mail: zao_milogradovskoe@mail.ru



СЫР ПОЛУТВЕРДЫЙ «ЦАРСКИЙ» 45%-НОЙ ЖИРНОСТИ

Сыр «Царский» – это полутвердый сыр, вырабатываемый по традиционной технологии с применением наполнителей. Сыр обладает умеренно выраженным сырным вкусом и нежным ароматом лесного ореха, имеет эластичную консистенцию и рисунок, состоящий из глазков неправильной угловатой формы. Сыр прекрасно сочетается с мясными блюдами и красным вином.

ОАО «СЫРОДЕЛ»



356630 Ставропольский край,
г. Ипатово,
ул. Заречная, д. 38
Тел.: (86542) 2-19-74, 2-11-74
E-mail: syrodel@mail.ru
www.syrodel.com



СЫР ПОЛУТВЕРДЫЙ «ГОЛЛАНДСКИЙ» 45%-НОЙ ЖИРНОСТИ

Настоящий классический сыр «Голландский» характеризуется выраженным сырным вкусом с наличием остроты, легкой кисловатости и рисунком, состоящим из глазков округлой формы. Богатый источник молочного белка, кальция, минеральных солей и микроэлементов, «Голландский» сыр является необходимым продуктом для сбалансированного питания людей, ведущих здоровый образ жизни.

ОАО «СЫРОДЕЛ»



356630 Ставропольский край,
г. Ипатово,
ул. Заречная, д. 38
Тел.: (86542) 2-19-74, 2-11-74
E-mail: syrodel@mail.ru
www.syrodel.com



СМЕТАНА: «ХЛАДОНЕЖ», «BOVO MILK»

ООО «Хладокомбинат «Кисловодский» – это современное производство, выпускающее продукцию из экологически чистого, строго контролируемого по качеству сырья, собранного с «альпийских лугов» особо охраняемого эколого-курортного региона Кавказских Минеральных Вод и Приэльбрусья. Нашими клиентами являются государственные, акционерные и частные компании, крупные торговые дома, правительственные санатории, медицинские и детские учреждения, крупные оптово-розничные предприятия и многие другие.

ООО «ХЛАДОКОМБИНАТ «КИСЛОВОДСКИЙ»



357372 Ставропольский край,
пос. Ясная Поляна,
ул. Набережная, д. 77
Тел.: (87937) 5-50-05
E-mail: hladonej@yandex.ru
www.hladonej.ru



ТВОРОГ «ХЛАДОНЕЖ»

ООО «Хладокомбинат «Кисловодский» – это современное производство, выпускающее продукцию из экологически чистого, строго контролируемого по качеству сырья, собранного с «альпийских лугов» особо охраняемого эколого-курортного региона Кавказских Минеральных Вод и Приэльбрусья. Нашими клиентами являются государственные, акционерные и частные компании, крупные торговые дома, правительственные санатории, медицинские и детские учреждения, крупные оптово-розничные предприятия и многие другие.

ООО «ХЛАДОКОМБИНАТ «КИСЛОВОДСКИЙ»



357372 Ставропольский край,
пос. Ясная Поляна,
ул. Набережная, д. 77
Тел.: (87937) 5-50-05
E-mail: hladonej@yandex.ru
www.hladonej.ru



МАССА ТВОРОЖНАЯ СЛАДКАЯ, КРЕМ ТВОРОЖНЫЙ С ФРУКТОВЫМ НАПОЛНИТЕЛЕМ «МАЛИНА», СЫРОК ТВОРОЖНЫЙ

Творожные изделия ООО «Вита 1» производит в течение двух лет. Творожные продукты имеют нежный, в меру сладкий вкус, мягкую консистенцию. Содержат легко усвояемый кальций, микроэлементы и витамины. Внесение фруктовых наполнителей, изюма, орехов обогащает творожные изделия биологически активными добавками, минеральными солями, пектином, микроэлементами. Творожные продукты ООО «Вита 1» – это здоровое полноценное питание без красителей, консервантов, стабилизаторов и вкусовых добавок.

ООО «ВИТА 1»

357433 Ставропольский край,
г. Железноводск,
пос. Иноземцево,
ул. 50 лет Октября, д. 1
Тел.: (87932) 5-28-76
E-mail: vita-moloko@rambler.ru





МАСЛО СЛИВОЧНОЕ «КРЕСТЬЯНСКОЕ» 72,5%-НОЙ ЖИРНОСТИ. ТМ «БЕЛОЗОРИЕ»

Сливочное масло торговой марки «Белозорие» произведено из 100% натуральных сливок. Масло – ценный продукт питания благодаря высокому содержанию молочного жира – основного поставщика энергии в организм человека. Масло богато витаминами Д и Е.

ОАО «МОЛОКО»



163002 г. Архангельск,
ул. Октябрат, д. 42
Тел.: (8182) 61-61-02
E-mail: amol@arhmoloko.ru
www.arhmoloko.ru



БИОКЕФИР 2,5%-НОЙ ЖИРНОСТИ

Биокефир «Белозорие» – кефир, обогащенный бифидобактериями. Благоприятно действует на пищеварение, подавляет вредную микрофлору, благотворно действует на иммунитет. Полезен и взрослым, и детям.

ОАО «МОЛОКО»



163002 г. Архангельск,
ул. Октябрат, д. 42
Тел.: (8182) 61-61-02
E-mail: amol@arhmoloko.ru
www.arhmoloko.ru



КОКТЕЙЛЬ МОЛОЧНЫЙ ПАСТЕРИЗОВАННЫЙ ШОКОЛАДНЫЙ 2,5%-НОЙ ЖИРНОСТИ

Шоколадный коктейль «Радостиньо» – любимое лакомство детей и взрослых. Польза молока и насыщенный шоколадный вкус в компактной упаковке, которая легко помещается в портфель и сумку.

ОАО «МОЛОКО»



163002 г. Архангельск,
ул. Октябрят, д. 42
Тел.: (8182) 61-61-02
E-mail: amol@arhmoloko.ru
www.arhmoloko.ru



МОЛОКО ПИТЬЕВОЕ ПАСТЕРИЗОВАННОЕ ЦЕЛЬНОЕ 3,4-4,5%-НОЙ ЖИРНОСТИ

Молоко питьевое пастеризованное, выпускаемое нашим учреждением, отличается высоким качеством и великолепным вкусом. Содержащиеся в молоке белки, жиры и углеводы, необходимые для человека в повседневной жизни, обуславливают его богатую питательную ценность. Срок годности – 7 суток от даты производства и упаковки.

ФКУ ИК-5 УФСИН РОССИИ ПО АРХАНГЕЛЬСКОЙ ОБЛАСТИ

165651 Архангельская область,
г. Коряжма,
ш. Магистральное, д. 101
Тел.: (81850) 4-09-03, 4-09-05
E-mail: ik5@ufsin29.ru





МОЛОКО ПИТЬЕВОЕ УЛЬТРАПАСТЕРИЗОВАННОЕ
1,8%-, 3,5%-НОЙ ЖИРНОСТИ. ТЗ «PARMALAT»;
3,2%-НОЙ ЖИРНОСТИ. ТЗ «БЕЛЫЙ ГОРОД»

Молоко – это незаменимый продукт ежедневного питания. Натуральное сырье, современное оборудование и жесткий контроль на всех этапах производства обеспечивают прекрасный вкус и высочайшее качество продуктов. Молоко ультрапастеризованное имеет более длительный срок годности, что полностью отвечает требованиям современного ритма жизни, идеально подходит молодому организму и тем, кто ведет активный образ жизни.

ОАО «БЕЛГОРОДСКИЙ МОЛОЧНЫЙ КОМБИНАТ»



308032 г. Белгород,
ул. Привольная, д. 5
Тел.: (4722) 35-91-34
E-mail: v_dmitrieva@parmalat.ru
www.parmalat.ru



СМЕТАНА 20%-НОЙ ЖИРНОСТИ. ТМ «МИЛГРАД»

Сметана изготовлена на основе натуральных сливок, сквашенных закваской из чистых культур молочнокислых стрептококков. Сметана легко усваивается организмом. В ней содержатся все витамины, имеющиеся в молоке, причем жирорастворимых А и Е в несколько раз больше. Вследствие высокой калорийности она быстро утоляет голод и необходима для питания детей и лиц, занятых физическим трудом.

ОАО «БРЯНСКИЙ МОЛОЧНЫЙ КОМБИНАТ»



241035 г. Брянск,
ул. 50-й Армии, д. 2Б
Тел.: (4832) 52-49-11
E-mail: bmklab@brmolkom.ru



СЫРКИ ТВОРОЖНЫЕ ГЛАЗИРОВАННЫЕ В АССОРТИМЕНТЕ. ТМ «МИЛАНЬЯ»

Сырки творожные глазированные – один из лучших продуктов из свежего жирного творога, сахара, фруктовых наполнителей. Содержат большое количество полноценных белков, аминокислот, минеральных солей и жизненно важных витаминов А, В1, В2, РР, С. Могут стать любимым лакомством для вас и ваших детей.

ОАО «БРЯНСКИЙ МОЛОЧНЫЙ КОМБИНАТ»



241035 г. Брянск,
ул. 50-й Армии, д. 2Б
Тел.: (4832) 52-49-11
E-mail: bmklab@brmolkom.ru



ПРОДУКТ КЕФИРНЫЙ С ФРУКТОВО-ЯГОДНЫМ НАПОЛНИТЕЛЕМ: «МЮСЛИ-ЗЛАКИ», «ЧЕРНОСЛИВ», «КЛУБНИКА-ЗЕМЛЯНИКА», «МАЛИНА» 2%-НОЙ ЖИРНОСТИ. ТМ «МИЛАНЬЯ»

Продукт кефирный – полезный молочнокислый продукт, обладающий питательными свойствами. Содержит культуры молочнокислых бактерий и *Lactobacillus casei*, которые продуцируют молочную кислоту, снижающую уровень кислотности в пищеварительной системе. Продукт кефирный обеспечивает защиту организма от кишечных инфекций и сокращает проникновение в кровь токсинов. Выпускается четырех видов, в зависимости от фруктово-ягодных наполнителей, которые обогащают продукт клетчаткой.

ОАО «БРЯНСКИЙ МОЛОЧНЫЙ КОМБИНАТ»



241035 г. Брянск,
ул. 50-й Армии, д. 2Б
Тел.: (4832) 52-49-11
E-mail: bmklab@brmolkom.ru



СЫР 40%-НОЙ ЖИРНОСТИ. ТМ «ЭМАНДХОФ»

Сыры торговой марки «Эмандхоф» – это классические, выдержанные и зрелые твердые сыры, создающие иллюзию на деревенский уклад с ценностями рукотворности и традиционности. Изготавливаются только из отборного молока с использованием уникальных заквасок.

ТНВ «СЫР СТАРОДУБСКИЙ»



243240 Брянская область,
г. Стародуб,
ул. Краснооктябрьская, д. 115
Тел.: (48348) 2-49-45, 2-22-08
E-mail: sirak@online.debryansk.ru
www.cheeseworld.ru



СЫР «РУССКАЯ МОЦАРЕЛЛА» 40%-НОЙ ЖИРНОСТИ. ТМ «ЛАТТЕСКО»

Родина сыра «Моцарелла» – Италия. Сыр молочного цвета, имеет сливочный, кисломолочный вкус и запах, умеренно соленый. Консистенция однородная, нежная и слегка слоистая. В силу своей необычайной плавкости идеально подходит для приготовления пиццы, горячих бутербродов, запеканок, лазаньи.

ТНВ «СЫР СТАРОДУБСКИЙ»



243240 Брянская область,
г. Стародуб,
ул. Краснооктябрьская, д. 115
Тел.: (48348) 2-49-45, 2-22-08
E-mail: sirak@online.debryansk.ru
www.cheeseworld.ru



**СЫР «АМАЛЬТЕЙ» 45%-НОЙ ЖИРНОСТИ.
ТМ «ЛАТТЕСКО»**

Родина сыра «Амальтей» – предгорья и горные районы Кавказа. Структура сыра нежная, слегка ломкая, вкус сливочный, кисломолочный, с нотками пряных трав. Ценность этого мягкого сыра в том, что он является важным источником концентрированного белка, содержащего необходимые незаменимые аминокислоты.

ТНВ «СЫР СТАРОДУБСКИЙ»



243240 Брянская область,
г. Стародуб,
ул. Краснооктябрьская, д. 115
Тел.: (48348) 2-49-45, 2-22-08
E-mail: sirak@online.debryansk.ru
www.cheeseworld.ru



**МАСЛО СЛИВОЧНОЕ «ТРАДИЦИОННОЕ»
82,5%-НОЙ ЖИРНОСТИ. ТМ «ЛАТТЕСКО»**

Родина масла – Древняя Греция. Ароматное, питательное, легкоплавкое и высокоусвояемое.

ТНВ «СЫР СТАРОДУБСКИЙ»



243240 Брянская область,
г. Стародуб,
ул. Краснооктябрьская, д. 115
Тел.: (48348) 2-49-45, 2-22-08
E-mail: sirak@online.debryansk.ru
www.cheeseworld.ru



**ПРОДУКТЫ КИСЛОМОЛОЧНЫЕ ОБОГАЩЕННЫЕ
ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ РАННЕГО ВОЗРАСТА
«МАЛЫШОК»: «МАЛЫШОК-А», «МАЛЫШОК-БИО»,
«МАЛЫШОК-ПРОСТОКВАША»**

Вырабатываются из натурального молока с применением заквасок, приготовленных на чистых культурах ацидофильной палочки. В составе продуктов – комплекс витаминов: А (в сочетании с цинком обеспечивает формирование зрения, укрепление иммунитета), С (помогает усвоению железа, поддерживает кожную, костную ткань, кровеносные сосуды, иммунную систему), Е (несет главную антиоксидантную функцию), витамины группы В (обеспечивают энергетический обмен), фолиевая кислота (обеспечивает деление клеток и рост тканей).

МУП «ДЕТСКАЯ МОЛОЧНАЯ КУХНЯ Г. БРЯНСКА»

241029 г. Брянск,
просп. Московский, д. 24А
Тел.: (4832) 63-45-67
E-mail: molkuh@mail.ru



**МАСЛО СЛИВОЧНОЕ «ТРАДИЦИОННОЕ»
82,5%-, 72,5%-НОЙ ЖИРНОСТИ.
ТМ «ПРОДУКТЫ ИЗ ЕЛАНИ»**

Наше масло обладает невероятно приятным вкусом и нежной консистенцией. Оно производится исключительно из высококачественных пастеризованных сливок без каких-либо добавок, по традиционной технологии, на новейшем европейском оборудовании.

ОАО «ЕЛАНСКИЙ МАСЛОСЫРКОМБИНАТ»

403731 Волгоградская область,
р.п. Елань,
ул. Калинина, д. 74
Тел.: (84452) 5-72-41
E-mail: sekretar@msk-elan.ru
www.msk-elan.ru



**СЫР «РОССИЙСКИЙ» 50%-НОЙ ЖИРНОСТИ.
ТМ «ПРОДУКТЫ ИЗ ЕЛАНИ»**

Уникальная рецептура, отменное сырье и самое современное оборудование – вот секрет выработки сыра «Российского» торговой марки «Продукты из Елани». Это не только вкусный, но и чрезвычайно полезный продукт. В сыре содержится более 20% белка, который является строительным материалом для клеток человеческого организма.

ОАО «ЕЛАНСКИЙ МАСЛОСЫРКОМБИНАТ»

403731 Волгоградская область,
р.п. Елань, ул. Калинина, д. 74
Тел.: (84452) 5-72-41
E-mail: sekretar@msk-elan.ru
www.msk-elan.ru



СМЕТАНА 15%-НОЙ ЖИРНОСТИ

Сметана – питательный молочный продукт, отличающийся чистым кисломолочным вкусом и ароматом, без посторонних привкусов и запахов, полностью соответствует требуемым стандартам. Качество продукта напрямую зависит от сырья, из которого он произведен. Молоко – сырье для производства молочных продуктов – поступает на завод «Устюмолоко» только от объединенных хозяйств предприятия, а это залог стабильного качества и экологической безопасности конечного продукта.

ООО «МЗ «УСТЮГМОЛОКО»



160011 г. Вологда,
ул. Чехова, д. 40
Тел.: (8172) 75-44-40,
(81738) 2-31-18
E-mail: ustugmoloko@bk.ru
www.ustugmoloko.ru





МОРОЖЕНОЕ ЭСКИМО «MINIME»: ЯБЛОКО-ГРУША, ЧЕРНАЯ СМОРОДИНА, АНАНАС-ТРОПИК

Мороженое «МиниМи» – это уникальное низкокалорийное мороженое, которое создано только из натуральных ингредиентов и содержит всего 99,5 ккал на порцию! Эскимо «МиниМи» состоит из молочной основы и фруктовой глазури. Молочную основу мы готовим только из свежего молока, а для более яркого вкуса добавляем ягоды и кусочки фруктов. Для приготовления фруктовой глазури используется натуральное фруктовое пюре. Это прекрасное летнее лакомство освежает и дарит максимум удовольствия при минимуме калорий!

ООО «ВОЛОГОДСКОЕ МОРОЖЕНОЕ»



160021 г. Вологда,
ул. Александра Клубова, д. 87
Тел.: (8172) 55-81-51
E-mail: ivanova@fm.iceberry.ru
www.iceberry.ru



МОРОЖЕНОЕ «ВОЛОГОДСКИЙ ПЛОМБИР»: В ВАФЕЛЬНОМ СТАКАНЧИКЕ, ШОКОЛАДНЫЙ В ВАФЕЛЬНОМ СТАКАНЧИКЕ, БРИКЕТ

«Вологодский пломбир» – это мороженое, созданное с особым трепетом и вниманием по забытым советским рецептурам. В его составе только свежее вологодское молоко и масло. Один из секретов нашего рецепта – это добавление максимально возможного количества сгущенного молока. А вафельный стаканчик мы готовим с использованием какао. Мороженое «Вологодский пломбир» не содержит никаких красителей и консервантов. Вы на 100% можете быть уверены в его неизменно высочайшем качестве и незабываемом потрясающем вкусе.

ООО «ВОЛОГОДСКОЕ МОРОЖЕНОЕ»



160021 г. Вологда,
ул. Александра Клубова, д. 87
Тел.: (8172) 55-81-51
E-mail: ivanova@fm.iceberry.ru
www.iceberry.ru



МАСЛО СЛИВОЧНОЕ ШОКОЛАДНОЕ 62%-НОЙ ЖИРНОСТИ

Шоколадное масло – излюбленный десерт многих россиян. Оно является готовым кондитерским изделием, высокоэнергетическим и очень вкусным продуктом. Его мажут на хлеб и плюшки, добавляют в кондитерские изделия. Утро с таким лакомством становится более радостным.

ООО «ЗЕМЛЯНСКОМОЛОКО»



396920 Воронежская область,
Семилукский район,
с. Землянк,
ул. Строителей, д. 19, корп. А
Тел.: (47372) 3-11-95
E-mail: zemmoloko@rambler.ru



МАСЛО СЛИВОЧНОЕ БУТЕРБРОДНОЕ 61,5%-НОЙ ЖИРНОСТИ, МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 69%-НОЙ ЖИРНОСТИ

Коровье масло во все времена считалось продуктом первой необходимости. В отечественном ассортименте насчитывается более 20-ти его разновидностей, различных по составу, вкусу и назначению. Производитель подошел к выпуску продукции творчески, с учетом предпочтений потребителя сформировал «свой» ассортимент сливочного масла. Наше масло выработано по ГОСТу.

ООО «ЗЕМЛЯНСКОМОЛОКО»



396920 Воронежская область,
Семилукский район,
с. Землянк,
ул. Строителей, д. 19, корп. А
Тел.: (47372) 3-11-95
E-mail: zemmoloko@rambler.ru



**МАСЛО СЛИВОЧНОЕ: «ТРАДИЦИОННОЕ»
СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ 82,5%-НОЙ ЖИРНОСТИ,
«КРЕСТЬЯНСКОЕ» 72,5%-НОЙ ЖИРНОСТИ**

Издавна принято считать, что изготовить из молока сыр – искусство, но получить из миллиардов мельчайших жировых шариков, содержащихся в молоке, сливочное масло – не менее сложно и познавательно. Все исследователи сходятся во мнении, что никогда и никому не удалось создать жировой продукт, обладающий в целом физиологическими свойствами, вкусовыми достоинствами и внешней привлекательностью сливочного масла.

ООО «ЗЕМЛЯНСКОМОЛОКО»



396920 Воронежская область,
Семиlukский район,
с. Землянк,
ул. Строителей, д. 19, корп. А
Тел.: (47372) 3-11-95
E-mail: zemmoloko@rambler.ru



**МОРОЖЕНОЕ «ПЛОМБИР НА ЙОГУРТЕ»,
ОБОГАЩЕННЫЙ БИФИДОБАКТЕРИЯМИ**

Фабрика «Ангария» на рынке производителей мороженого уже более 50 лет. Многолетний опыт, профессионализм специалистов и производственные мощности позволяют выпускать вкусное и натуральное мороженое. «Пломбир на йогурте» – новинка от фабрики мороженого «Ангария». Мороженое сварено на натуральном йогурте, обогащенном полезными бифидобактериями. Натуральный йогурт, молоко и масло создают нежную консистенцию и неповторимый вкус. «Пломбир на йогурте» – когда вкусное полезно!

ООО «ФАБРИКА МОРОЖЕНОГО «АНГАРИЯ»



665813 Иркутская область,
г. Ангарск,
ул. Мира, д. 34
Тел.: (3955) 52-27-90
E-mail: afm@angaria.ru
www.angaria.ru



МОЛОКО ПИТЬЕВОЕ ПАСТЕРИЗОВАННОЕ

Молочная продукция предприятия «Белореченское» представлена на Иркутском рынке торговой маркой «Домашенька». Наличие много-тысячного поголовья племенных коров вывело марку на высшую ступень популярности среди жителей Иркутской области. Итальянская система мягкой пастеризации продукта сохраняет свежесть и полезность молока в течение 12 дней.

СХПАО «БЕЛОРЕЧЕНСКОЕ»



665479 Иркутская область,
пос. Белореченский
Тел.: (39543) 5-05-82
E-mail: mail@belor.ru
www.belor.ru



МАСЛО СЛИВОЧНОЕ «КРЕСТЬЯНСКОЕ» СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ, СОЛЕННОЕ. ВЫСШИЙ СОРТ

Сливочное масло торговой марки «Домашенька» иркутского предприятия «Белореченское» изготавливается только из натурального молока от собственных коров и много лет является его гордостью. Победитель (золотая медаль) 13 Российской агропромышленной выставки конкурса «Золотая осень» в Москве, золотая медаль на Агропромышленной неделе в Иркутске (2012), золотая медаль выставки «Сибпродовольствие. Упаковка. Оборудование 2015» в Иркутске. Сливочное масло «Белоречье» – русские традиции, натуральность и качество.

СХПАО «БЕЛОРЕЧЕНСКОЕ»



665479 Иркутская область,
пос. Белореченский
Тел.: (39543) 5-05-82
E-mail: mail@belor.ru
www.belor.ru



ПРОДУКТ КИСЛОМОЛОЧНЫЙ СУХОЙ: ПЕПТИДЫ МОЛОЗИВА. ТМ «ЭМ-КУРУНГА®»

Пептиды молозива «ЭМ-Курунга®» – полноценный продукт клеточного питания, природный пептидсодержащий иммуномодулятор. Природный симбиоз полезных бактерий, ферментов, пептидов, аминокислот. Игрет важную роль в поддержании здоровья и жизнедеятельности человека, реальной структуре питания и фактической обеспеченности витаминами, макро- и микроэлементами населения страны. «ЭМ-Курунга®» рекомендована при заболеваниях желудочно-кишечного тракта, полости рта, органов дыхания, гинекологических, кожные заболевания, аллергии, анемии. Обладает мощным оздоровительным и профилактическим действием.

ООО «БАЙКАЛ-БИОТЕХ»

669200 г. Иркутск,
ул. Декабрьских Событий, д. 125,
оф. 207

Тел.: (3952) 29-22-40,
(902) 515-57-73

E-mail: em-kurunga@mail.ru
www.em-kurunga.ru



ПРОСТОКВАША «МЕЧНИКОВСКАЯ» 4,0%-НОЙ ЖИРНОСТИ

Кисломолочный продукт, вырабатываемый из пастеризованного молока путем сквашивания смесью чистых культур термофильного молочнокислого стрептококка и молочнокислой болгарской палочки термостатным способом. Внешний вид и консистенция – однородные, с ненарушенным сгустком.

ООО «АГРОФИРМА ОПТИНА»

249720 Калужская область,
г. Козельск,

ул. Чкалова, д. 106
Тел.: (4842) 20-01-57,
(48442) 2-24-27

E-mail: ihfo@af-optina.ru





СЫРКИ ТВОРОЖНЫЕ, ГЛАЗИРОВАННЫЕ МОЛОЧНЫМ ШОКОЛАДОМ, С КАКАО 5,0%-НОЙ ЖИРНОСТИ

Сырки творожные глазированные вырабатываются из подпрессованного творога путем приготовления с его использованием творожной массы с последующим ее формованием, глазированием, охлаждением и упаковкой. Поверхность продукта должна быть равномерно покрыта глазурью. Поверхность глазури – гладкая, блестящая или матовая. Вкус чистый, кисломолочный, сладкий, с выраженным вкусом и запахом используемых пищевых добавок.

ООО «АГРОФИРМА ОПТИНА»



249720 Калужская область,
г. Козельск,
ул. Чкалова, д. 106
Тел.: (4842) 20-01-57,
(48442) 2-24-27
E-mail: ihfo@af-optina.ru



СЫР ПЛАВЛЕННЫЙ «ГРИБЫ С ЛУКОМ» ИЗ ТВОРОГА

Плавленный сыр считается довольно питательным продуктом. В его составе много белка, ценных аминокислот, жиров, минералов и витаминов. Он почти не содержит углеводов и является отличным источником соединений фосфора и витамина В, который отвечает за состояние волос, ногтей. Жиры, содержащиеся в плавленом сыре, обеспечивают поступление в организм витаминов Д, Е и А. В 100 граммах продукта содержится 15% дневной нормы кальция. В отличие от твердых собратьев плавленый сыр почти полностью усваивается организмом, а жареные грибы с луком раскрывают вкус сыра и наполняют его ароматом домашнего уюта.

ООО «САПК-МОЛОКО»

249271 Калужская область,
г. Сухиничи,
ул. Тяпкина, д. 32
Тел.: (48451) 5-44-45
E-mail: mol.zavod@yndex.ru





СЫР ПОЛУТВЕРДЫЙ «РОССИЙСКИЙ»

«Российский» сыр отличается большим содержанием белков, жиров и невысоким содержанием углеводов, имеет значимое положительное влияние на здоровье человека. В сыре много таких аминокислот, как триптофан, метионин и лизин. Аминокислоты поддерживают нормальные функции, отвечают за состояние мышц, гормональный обмен, помогают противостоять инфекциям и вирусам. Фосфор и кальций участвуют в строительстве костей. Входящий в состав витамин В12 помогает излечить анемию и гепатит, участвует в образовании эритроцитов, отвечает за регенерацию нервной системы, регулирует работу печени.

ООО «САПК-МОЛОКО»

249271 Калужская область,
г. Сухиничи,
ул. Тявкина, д. 32
Тел.: (48451) 5-44-45
E-mail: mol.zavod@yandex.ru



МОЛОКО ПИТЬЕВОЕ УЛЬТРАПАСТЕРИЗОВАННОЕ

Молоко питьевое ультрапастеризованное изготавливается из отборного коровьего молока с высокой термостойкостью методом краткосрочной ультравысокотемпературной обработки. Благодаря самому современному методу молоко сохраняет свои природные полезные свойства в течение всего срока годности. Самое главное – этот метод исключает возможность использования сухого молока в продукте. Ультрапастеризованное молоко – гарантированно натуральное коровье молоко!

ООО «МПО «СКОМОРОШКА»



650055 г. Кемерово,
просп. Кузнецкий, д. 99
Тел.: (3842) 28-53-44, 37-72-22
E-mail: pact@kemcity.ru



РЯЖЕНКА. ТМ «РОДНАЯ ЗЕМЛЯ»

Великолепные вкусовые качества ряженки «Родная земля» во многом зависят от исходного сырья – молока, поступающего на завод с собственной фермы, расположенной в экологически чистом районе, от здоровых и ухоженных коров, рацион которых состоит из кормов, выращенных на своих же полях. Ряженка заметно отличается по вкусу от других кисломолочных продуктов, она более питательная и сытная. Благодаря своему природному нежному карамельному привкусу ряженка не требует подсластителя и отлично подходит для детей и взрослых.

ООО «ЗАВОД НАТУРАЛЬНЫХ МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ»

654005 Кемеровская область,
г. Новокузнецк,
ул. Орджоникидзе, д. 24, оф. 412
Тел.: (3843) 20-90-25
E-mail: mail@rdzm.ru
www.rdzm.ru



ПРОСТОКВАША «МЕЧНИКОВСКАЯ». ТОРГОВАЯ МАРКА «РОДНАЯ ЗЕМЛЯ»

В ассортименте молочных продуктов «Родная земля» представлен уникальный продукт на рынке Новокузнецка – простокваша «Мечниковская», кисломолочный продукт, который производится из натурального молока с собственной фермы и закваски. И.И. Мечников, открывший этот продукт, мечтал с его помощью сохранить человеку молодость и долголетие. Простокваша «Мечниковская» имеет нежный сливочный вкус и отличается большим содержанием витаминов. Вся польза закваски на болгарской палочке делает данный продукт любимым всеми приверженцами здорового питания.

ООО «ЗАВОД НАТУРАЛЬНЫХ МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ»

654005 Кемеровская область,
г. Новокузнецк,
ул. Орджоникидзе, д. 24, оф. 412
Тел.: (3843) 20-90-25
E-mail: mail@rdzm.ru
www.rdzm.ru





ТВОРОГ «ВЯТУШКА» 3%-, 9%-НОЙ ЖИРНОСТИ

Творог «Вятушка» – кисломолочный концентрированный продукт из коровьего молока. Творог является важнейшим поставщиком кальция, фосфора, магния и других ценных минеральных веществ, а его белок, один из наиболее полноценных пищевых белков, благоприятно действует на жировой обмен человека. «Вятушка» – здоровья молочная река!

ЗАО «КИРОВСКИЙ МОЛОЧНЫЙ КОМБИНАТ»



610035 г. Киров,
ул. Воровского, д. 105
Тел.: (8332) 78-38-14, 63-04-88
E-mail: kmk@milk.kirov.ru
www.kmk-milk.ru



МАСЛО СЛИВОЧНОЕ «КРЕСТЬЯНСКОЕ» 72,5%-НОЙ ЖИРНОСТИ

Масло сливочное «Крестьянское» – высококачественный натуральный продукт, изготовленный с мастерством и любовью маслоделов комбината из отборных высокожирных сливок. Сливочное масло издавна имеет славу лучшего пищевого жира, оно легко усваивается человеком, содержит полный набор естественных природных витаминов, вещества, которые оказывают антисклеротическое действие, предупреждают ожирение печени, нормализуют обмен веществ в организме. Традиции и качество, проверенные временем!

ЗАО «КИРОВСКИЙ МОЛОЧНЫЙ КОМБИНАТ»



610035 г. Киров,
ул. Воровского, д. 105
Тел.: (8332) 78-38-14, 63-04-88
E-mail: kmk@milk.kirov.ru
www.kmk-milk.ru



МОЛОКО СУХОЕ ОБЕЗЖИРЕННОЕ

Сухое молоко – высококачественный натуральный молочный продукт. Это сырьевой продукт, который широко используется во многих отраслях пищевой промышленности при производстве молочных изделий, мороженого, кондитерской продукции, детского питания и др. Представляет собой растворимый порошок, получаемый высушиванием пастеризованного коровьего молока. Самое широкое применение имеет в молочной промышленности. Входит в состав многих видов молочных продуктов, детских смесей.

ЗАО «КИРОВСКИЙ МОЛОЧНЫЙ КОМБИНАТ»



610035 г. Киров,
ул. Воровского, д. 105
Тел.: (8332) 78-38-14, 63-04-88
E-mail: kmk@milk.kirov.ru
www.kmk-milk.ru



НАПИТОК КИСЛОМОЛОЧНЫЙ «СНЕЖОК» ЙОГУРТНЫЙ С САХАРОМ 2,5%-НОЙ ЖИРНОСТИ

«Снежок» – традиционный кисломолочный напиток, вырабатываемый из цельного молока с использованием закваски и добавлением сахара. Он обладает приятным сладким вкусом, благодаря которому нравится детям и многим взрослым. «Снежок» считается одним из самых полезных молочных продуктов, потому что обладает диетическими и оздоровительными свойствами, благотворно влияет на микрофлору кишечника и улучшает обмен веществ. «Вятушка» – здоровья молочная река!

ЗАО «КИРОВСКИЙ МОЛОЧНЫЙ КОМБИНАТ»



610035 г. Киров,
ул. Воровского, д. 105
Тел.: (8332) 78-38-14, 63-04-88
E-mail: kmk@milk.kirov.ru
www.kmk-milk.ru



РЯЖЕНКА 4%-НОЙ ЖИРНОСТИ

Ряженка – питательный и полезный кисломолочный продукт на основе топленого молока, производится с учетом накопленного опыта, в лучших народных традициях. Молоко нагревается и томится несколько часов, затем вносится закваска и получается густая, вкусная ряженка кремового цвета и орехового вкуса. Ряженка имеет высокую энергетическую ценность, очень сытная и рекомендуется для восстановления сил после физических нагрузок, при ослабленном организме. «Вятушка» – здоровья молочная река!

ЗАО «КИРОВСКИЙ МОЛОЧНЫЙ КОМБИНАТ»



610035 г. Киров,
ул. Воровского, д. 105
Тел.: (8332) 78-38-14, 63-04-88
E-mail: kmk@milk.kirov.ru
www.kmk-milk.ru



КЕФИР «ВЯТУШКА» 2,7%-НОЙ ЖИРНОСТИ

При производстве кефира «Вятушка» используется закваска, приготовленная на кефирных грибах, состоящих из различных микроорганизмов, благотворно влияющих на желудочно-кишечный тракт. Приятный вкус, диетические и лечебные свойства кефира «Вятушка» сделали его самым популярным кисломолочным продуктом. Кефир «Вятушка» повышает тонус и сопротивляемость организма, защищает от любых желудочно-кишечных расстройств. «Вятушка» – здоровья молочная река!

ЗАО «КИРОВСКИЙ МОЛОЧНЫЙ КОМБИНАТ»



610035 г. Киров,
ул. Воровского, д. 105
Тел.: (8332) 78-38-14, 63-04-88
E-mail: kmk@milk.kirov.ru
www.kmk-milk.ru



МАСЛО СЛИВОЧНОЕ «КРЕСТЬЯНСКОЕ» 72,5%-НОЙ ЖИРНОСТИ

Масло «Крестьянское» вырабатывается из сливок, полученных из свежего качественного молока, поставляемого хозяйствами Сунского района, который является экологически чистым из-за отсутствия промышленных предприятий в районе. Благодаря этому масло обладает чистым сливочным вкусом и ароматом. Масло Сунского маслозавода пользуется большим спросом у покупателей не только Кировской области, но и за ее пределами.

ОАО «СУНСКИЙ МАСЛОДЕЛЬНЫЙ ЗАВОД»



612450 Кировская область,
пос. Суна,
ул. Советская, д. 41
Тел.: (83369) 3-01-61, 3-01-22
E-mail: suna@vmm.kirov.ru



СМЕТАНА 15%-, 20%-НОЙ ЖИРНОСТИ

Сметана – традиционно русский продукт, получается в результате сквашивания сливок с помощью кисломолочных бактерий, под воздействием которых становится очень полезным. В сметане содержатся витамины, кальций, многие микро- и макроэлементы, животные белки и углеводы. Количество полезных компонентов в ней больше, чем в сливках и молоке, т.к. в процессе закваски молочные белки меняют структуру и легче усваиваются организмом. Рекомендована людям всех возрастов.

ОАО «СУНСКИЙ МАСЛОДЕЛЬНЫЙ ЗАВОД»



612450 Кировская область,
пос. Суна,
ул. Советская, д. 41
Тел.: (83369) 3-01-61, 3-01-22
E-mail: suna@vmm.kirov.ru



ЙОГУРТ С ПИЩЕВКУСОВЫМИ КОМПОНЕНТАМИ И БЕЗ НИХ 2,5%-НОЙ ЖИРНОСТИ

Йогурт можно считать лидером среди самых полезных продуктов. Натуральный йогурт получают путем сквашивания молока с бактериальной закваской, содержащей болгарскую палочку или другие живые культуры, живые микроорганизмы. Он оказывает благотворное влияние на организм, оберегая его от различных заболеваний. Вкусное и полезное, богатое питательным белком лакомство не просто помогает утолить голод, но и оказывает на организм большое положительное влияние.

ОАО «СУНСКИЙ МАСЛОДЕЛЬНЫЙ ЗАВОД»



612450 Кировская область,
пос. Суна,
ул. Советская, д. 41
Тел.: (83369) 3-01-61, 3-01-22
E-mail: suna@vmm.kirov.ru



ТВОРОГ ОБЕЗЖИРЕННЫЙ

Творог – уникальный по своему составу продукт, вырабатывается на основе коровьего молока с помощью специальных заквасок. Диетологи всего мира советуют употреблять его для лечения и профилактики всевозможных недугов. В твороге много фосфора и кальция, богатый состав витаминов, белков. Систематическое потребление творога нормализует работу желудочно-кишечного тракта, почек, сердца, позитивно влияет на процесс кроветворения. Широко используется в кулинарии.

ОАО «СУНСКИЙ МАСЛОДЕЛЬНЫЙ ЗАВОД»



612450 Кировская область,
пос. Суна,
ул. Советская, д. 41
Тел.: (83369) 3-01-61, 3-01-22
E-mail: suna@vmm.kirov.ru



СЛИВКИ ПИТЬЕВЫЕ ПАСТЕРИЗОВАННЫЕ 10%-НОЙ ЖИРНОСТИ

Сливки питьевые пастеризованные вырабатываются из цельного молока. Химический состав сливок обогащен молочными белками и жирами. Находящиеся в сливках жиры прекрасно усваиваются организмом и считаются наиболее полезными. Помимо того, сливки содержат в своем составе большое количество кальция, витамины группы А, В, С, Е, РР.

ЗАО «ДАРОВСКОЙ МАСЛОДЕЛЬНЫЙ ЗАВОД»

612140 Кировская область,
п.г.т. Даровской,
ул. Лесная, д. 1
Тел.: (83336) 2-13-91, 2-13-95
E-mail: dar-milk@mail.ru



МАСЛО ТОПЛЕННОЕ

Масло топленое – высококачественный натуральный продукт, изготовленный из масла сливочного «Крестьянского» и содержащий полный набор естественных природных витаминов. Главное достоинство масла – повышенное содержание веществ, которые оказывают антисклеротическое действие и предупреждают ожирение печени, нормализуют обмен веществ в организме человека.

ЗАО «ДАРОВСКОЙ МАСЛОДЕЛЬНЫЙ ЗАВОД»

612140 Кировская область,
п.г.т. Даровской,
ул. Лесная, д. 1
Тел.: (83336) 2-13-91, 2-13-95
E-mail: dar-milk@mail.ru



МОЛОКО ПИТЬЕВОЕ «РОССИЙСКОЕ» ПАСТЕРИЗОВАННОЕ 1,5%-, 2,5%-, 3,2%-НОЙ ЖИРНОСТИ

Молоко «Российское» вырабатывается из нормализованного коровьего молока с последующей пастеризацией, охлаждением и упаковкой в потребительскую тару. В молоке содержится обширный комплекс витаминов, ферментов, гормонов и иммунных тел, которые ведут борьбу с болезнетворными микробами. Молоко – источник кальция, 97% которого усваивается человеческим организмом. Яркий красочный дизайн упаковки привлекает внимание покупателей.

ЗАО «ДАРОВСКОЙ МАСЛОДЕЛЬНЫЙ ЗАВОД»

612140 Кировская область,
п.г.т. Даровской,
ул. Лесная, д. 1
Тел.: (83336) 2-13-91, 2-13-95
E-mail: dar-milk@mail.ru



МАСЛО СЛИВОЧНОЕ «КРЕСТЬЯНСКОЕ» 72,5%-НОЙ ЖИРНОСТИ

Масло сливочное «Крестьянское» изготавливается из натуральных сливок, произведенных из молока, полученного от местных поставщиков. Имеет приятный сливочный вкус и аромат, обладает большой калорийностью и хорошей усвояемостью, является поставщиком витамина А, необходимого для роста клеток и защиты эпителия, витамина D – для строения костной ткани, предупреждения заболевания рахитом. Масло отлично подойдет людям, которые заботятся о своем здоровье и тщательно относятся к выбору продуктов.

АО «ЛАКТИС»

613380 Кировская область,
п.г.т. Пижанка,
ул. Мира, д. 1
Тел.: (83355) 2-11-36, 2-10-44
E-mail: lactis.com@yandex.ru



СМЕТАНА 15%-НОЙ ЖИРНОСТИ

Сметана – кисломолочный продукт, изготовленный из натуральных сливок. Специально подобранные закваски придают продукту неповторимый вкус и аромат, густую, нежную, однородную, глянцевидную консистенцию. Цвет – белый с кремовым оттенком, равномерный по всей массе. Сметана вкусна и полезна, так как содержит все питательные вещества в легкоусвояемой форме и является биологически полноценным продуктом для питания всех групп населения.

АО «ЛАКТИС»

613380 Кировская область,
п.г.т. Пижанка,
ул. Мира, д. 1
Тел.: (83355) 2-11-36, 2-10-44
E-mail: lactis.com@yandex.ru



ТВОРОГ 5%-НОЙ ЖИРНОСТИ, ОБЕЗЖИРЕННЫЙ

Творог – очень полезный продукт, рекомендуемый всем с целью не только насыщения, но и лечения многих заболеваний. Для производства творога используется только натуральное коровье молоко, полученное от местных фермерских хозяйств. Выпускается в удобной герметичной упаковке, позволяющей сохранять полезные и вкусовые свойства в течение всего срока годности.

АО «ЛАКТИС»

613380 Кировская область,
п.г.т. Пижанка,
ул. Мира, д. 1
Тел.: (83355) 2-11-36, 2-10-44
E-mail: lactis.com@yandex.ru





**МОЛОКО ЦЕЛЬНОЕ ОТБОРНОЕ ПИТЬЕВОЕ
ПАСТЕРИЗОВАННОЕ 3,4-6,0%-НОЙ ЖИРНОСТИ.
ТМ «ЛУЖАЙКИНО»**

Изготавливается, как и вся продукция торговой марки «Лужайкино», из молока высшего сорта. Утром молоковоз доставляет молоко на завод, и оно поступает в производство. Свежее молоко, которое попадает на стол потребителя таким, как если бы его только что дала корова. Отборное молоко не нормализуется до стандартной жирности (2,5% или 3,2%), поэтому оно цельное и имеет естественную жирность. Молоко отборное – лучшее от природы.

ООО «МИЛКОМ»



644015 г. Омск,
ул. Граничная, д. 59
Тел.: (3812) 21-57-77
E-mail: zavodmilkom@mail.ru
www.milkom55.ru



РЯЖЕНКА 2,5%-НОЙ ЖИРНОСТИ. ТМ «ЛУЖАЙКИНО»

На заводе «МилКОм» ряженку изготавливают в специальных емкостях, где можно поддерживать заданную температуру на протяжении 3-4 часов, создавая эффект томления в русской печи. Поэтому ряженка имеет любимый всеми вкус топленого молока, обладает нежной, однородной консистенцией и ценится за традиционные вкусовые качества.

ООО «МИЛКОМ»



644015 г. Омск,
ул. Граничная, д. 59
Тел.: (3812) 21-57-77
E-mail: zavodmilkom@mail.ru
www.milkom55.ru



БИОПРОДУКТ КИСЛОМОЛОЧНЫЙ «БИФИЛЮКС» 2,5%-НОЙ ЖИРНОСТИ. ТМ «ЛУЖАЙКИНО»

Биопродукт кисломолочный «Бифилюкс» содержит в 100 раз больше бифидобактерий, чем обычные кисломолочные продукты. «Бифилюкс» изначально разрабатывался для питания космонавтов в целях компенсации влияния стрессов и перегрузок на организм. Сегодня торговая марка «Лужайкино» заботится о том, чтобы каждый мог иметь «космическое» здоровье.

ООО «МИЛКОМ»



644015 г. Омск,
ул. Граничная, д. 59
Тел.: (3812) 21-57-77
E-mail: zavodmilkom@mail.ru
www.milkom55.ru



НАПИТОК КИСЛОМОЛОЧНЫЙ «СНЕЖОК» ЙОГУРТНЫЙ СЛАДКИЙ 2,5%-НОЙ ЖИРНОСТИ. ТМ «ЛУЖАЙКИНО»

Изготавливается из нормализованного молока и закваски и упаковывается в экологичные биокувшины, которые почти наполовину состоят из мела, а потому безопасны для окружающей среды. В отличие от других кисломолочных продуктов «Снежок» имеет сладкий вкус. Это как раз тот случай, когда полезное оказывается еще и очень вкусным.

ООО «МИЛКОМ»



644015 г. Омск,
ул. Граничная, д. 59
Тел.: (3812) 21-57-77
E-mail: zavodmilkom@mail.ru
www.milkom55.ru



ЙОГУРТ ФРУКТОВЫЙ «ПЕРСИК» 2,5%-НОЙ ЖИРНОСТИ. ТМ «ЛУЖАЙКИНО»

Йогурты торговой марки «Лужайкино» – символ здорового завтрака и десерта. В качестве наполнителя используются натуральные кусочки персика без красителей и консервантов. Важной особенностью производственного процесса является использование только натурального молока высшего сорта и многоступенчатый контроль качества, в том числе на международном уровне. Онлайн-мониторинг производства ведется напрямую из Швеции.

ООО «МИЛКОМ»



644015 г. Омск,
ул. Граничная, д. 59
Тел.: (3812) 21-57-77
E-mail: zavodmilkom@mail.ru
www.milkom55.ru



МАСЛО СЛИВОЧНОЕ «ТРАДИЦИОННОЕ» 82,5%-НОЙ ЖИРНОСТИ

Масло сливочное торговой марки «Лузинская крыночка» производится по уникальной старинной технологии, поэтому и название ему дали – «Традиционное». Для его приготовления мы берем натуральные молочные сливки жирностью 35%, выдерживаем 8-10 часов для созревания и помещаем в маслобойку. Никаких других добавок в масле не содержится. Нежно-желтый цвет, ароматный сливочный запах и знакомый с детства вкус – этими свойствами обладает только масло высшего качества!

ООО «ЛУЗИНСКОЕ МОЛОКО»



644504 Омская область,
с. Лузино,
ул. 30 лет Победы, д. 16
Тел.: (3812) 94-71-40, 94-70-07
E-mail: tremneva@mol.bacon.ru
www.luzin-krinochka.ru



СМЕТАНА 15%-, 20%-НОЙ ЖИРНОСТИ. ТМ «ЛУЗИНСКАЯ КРЫНОЧКА»

Сметана – один из самых популярных молочных продуктов, который испокон веков занимает главное место на столе практически каждого жителя нашей страны. Процесс производства сметаны торговой марки «Лузинская крыночка» уникален: в сливки вносится закваска, продукт разливается по упаковкам, закрытые упаковки отправляются в термостатную камеру, где при температуре 40°C происходит сквашивание. Набирая густоту и приобретая характерный вкус, сливки становятся сметаной. Густая, белая, благородная с отличными вкусовыми качествами!

ООО «ЛУЗИНСКОЕ МОЛОКО»



644504 Омская область,
с. Лузино,
ул. 30 лет Победы, д. 16
Тел.: (3812) 94-71-40, 94-70-07
E-mail: tremneva@mol.bacon.ru
www.luzin-krinochka.ru



СЫР ПЛАВЛЕННЫЙ: СЛИВОЧНЫЙ, С ВЕТЧИНОЙ, С ГРИБАМИ В СЕКТОРАХ, ВАННАХ, СЛАЙСАХ; КОЛБАСНЫЙ КОПЧЕНЫЙ. ТМ «ЖАВОРОНКИ»

Продукция торговой марки «Жаворонки» – это натуральные продукты из молока с собственных ферм, разработанные в соответствии с российскими нормативными документами, с учетом вкусов российских покупателей. Плавленый сыр «Жаворонки» выпускается в секторах, слайсах, ванночках и традиционном формате колбасного сыра. Линейка вкусов включает сыр «Нежная классика» со сливочным вкусом, «Грибное лукошко» с кусочками шампиньонов и «Сытное угощение» для любителей классического сочетания вкуса сыра и нежной ветчины.

ООО «ЯСТРО»



644047 г. Омск,
ул. 11-я Восточная, д. 3
Тел.: (3812) 61-69-39
E-mail: info@yastro.ru
www.yastro.ru



**МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 72,5%-, 82,5%-НОЙ ЖИРНОСТИ.
ТМ «ЖАВОРОНКИ»**

Продукция торговой марки «Жаворонки» – это натуральные продукты из молока с собственных ферм, разработанные в соответствии с российскими нормативными документами, с учетом вкусов российских покупателей. Сливочное масло торговой марки «Жаворонки» выпускается в двух вариантах фасовки – 180 граммов и 450 граммов.

ООО «ЯСТРО»

644047 г. Омск,
ул. 11-я Восточная, д. 3
Тел.: (3812) 61-69-39
E-mail: info@yastro.ru
www.yastro.ru



**МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ:
«ТРАДИЦИОННОЕ» 82,5%-НОЙ ЖИРНОСТИ,
«КРЕСТЬЯНСКОЕ» 72,5%-НОЙ ЖИРНОСТИ.
ТМ «ЛЮБИМОЕ МОЛОКО»**

Сливочное масло – единственный и незаменимый в своем роде жировой продукт животного происхождения, который легко усваивается и содержит многие, необходимые для организма вещества, которые нельзя получить из других продуктов. Животный жир участвует в огромном количестве обменных процессов, стимулирует умственную деятельность. Для детского организма сливочное масло является жизненно необходимым. Сливочное масло торговой марки «Любимое молоко» – 100% натуральный продукт.

АО «ЛЮБИНСКИЙ МОЛОЧНО-КОНСЕРВНЫЙ КОМБИНАТ»

646176 Омская область,
Любинский район,
р.п. Красный Яр,
ул. Съездовская, д. 10
Тел.: (3812) 25-56-38, 25-57-48
E-mail: lmkkmail@yandex.ru
www.lmkk.ru





МОЛОКО ЦЕЛЬНОЕ СГУЩЕННОЕ С САХАРОМ 8,5%-НОЙ ЖИРНОСТИ, СЛИВКИ СГУЩЕННЫЕ С САХАРОМ 19%-НОЙ ЖИРНОСТИ.
ТМ «ЛЮБИМОЕ МОЛОКО»

Сгущенное молоко и сливки Любинский молочно-консервный комбинат производит с 1939 года по традиционной технологии в строгом соответствии с ГОСТом только из натурального коровьего молока и сахара. Это именно то сгущенное молоко, каким его знают и любят: густое, сладкое, нежного кремового оттенка! Молоко, сгущенное с сахаром, сливки можно употреблять непосредственно в пищу, добавлять по вкусу в чай, кофе, какао, а также использовать при приготовлении кондитерских изделий.

АО «ЛЮБИНСКИЙ МОЛОЧНО-КОНСЕРВНЫЙ КОМБИНАТ»



646176 Омская область,
Любинский район,
р.п. Красный Яр,
ул. Съездовская, д. 10
Тел.: (3812) 25-56-38, 25-57-48
E-mail: lmkkmil@yandex.ru
www.lmkk.ru



МОЛОКО ПИТЬЕВОЕ ПАСТЕРИЗОВАННОЕ 2,5%-, 3,5%-НОЙ ЖИРНОСТИ.
ТМ «ЛЮБИМОЕ МОЛОКО»

Молоко питьевое – ценный продукт, содержащий все необходимые для питания человека вещества. По пищевой ценности молоко может заменить все, но ни один продукт не заменит молоко! Молоко – это живой, сложный и привередливый продукт. Для сохранения вкуса и пользы натурального свежего молока АО «Любинский МКК» активно развивает технологии молочного производства и тем самым гарантирует качество производимой продукции!

АО «ЛЮБИНСКИЙ МОЛОЧНО-КОНСЕРВНЫЙ КОМБИНАТ»



646176 Омская область,
Любинский район,
р.п. Красный Яр,
ул. Съездовская, д. 10
Тел.: (3812) 25-56-38, 25-57-48
E-mail: lmkkmil@yandex.ru
www.lmkk.ru



КОКТЕЙЛЬ МОЛОЧНЫЙ ШОКОЛАДНЫЙ 2,5%-НОЙ ЖИРНОСТИ. ТМ «ЛЮБИМОЕ МОЛОКО»

Уникальный питьевой десерт из свежего молока с натуральным какао! Главной составляющей молочных коктейлей является молоко – основной поставщик в организм кальция и белка. В нем много полезных микроэлементов и витаминов. Один из них – витамин D, который помогает усваиваться кальцию и другим компонентам, отвечающим за деление клеток и укрепление иммунитета. При производстве молочного коктейля торговой марки «Любимое молоко» используется только свежее цельное молоко и натуральный какао-порошок.

АО «ЛЮБИНСКИЙ МОЛОЧНО-КОНСЕРВНЫЙ КОМБИНАТ»



646176 Омская область,
Любинский район,
р.п. Красный Яр,
ул. Съездовская, д. 10
Тел.: (3812) 25-56-38, 25-57-48
E-mail: lmkkmail@yandex.ru
www.lmkk.ru



СМЕТАНА 15%-, 20%-, 30%-НОЙ ЖИРНОСТИ. ТМ «ЛЮБИМОЕ МОЛОКО»

Сметана – традиционный русский кисломолочный продукт. Сметана торговой марки «Любимое молоко» вырабатывается из натуральных сливок. Специально подобранная закваска придает продукту неповторимый вкус и аромат, густую и нежную консистенцию. Сметана – продукт с высокими пищевыми достоинствами. Вкусная и полезная сметана всегда поможет чувствовать себя бодрым, быть в форме и хорошем настроении.

АО «ЛЮБИНСКИЙ МОЛОЧНО-КОНСЕРВНЫЙ КОМБИНАТ»



646176 Омская область,
Любинский район,
р.п. Красный Яр,
ул. Съездовская, д. 10
Тел.: (3812) 25-56-38, 25-57-48
E-mail: lmkkmail@yandex.ru
www.lmkk.ru



**КЕФИР 1%-, 2,5%-НОЙ ЖИРНОСТИ.
ТМ «ЛЮБИМОЕ МОЛОКО»**

Кефир – уникальный кисломолочный продукт, при производстве которого используется традиционная закваска: кефирные грибки. Они представляют собой уникальный симбиоз микроорганизмов. Именно составом и соотношением микроорганизмов определяются вкусовые и полезные свойства кефира.

АО «ЛЮБИНСКИЙ МОЛОЧНО-КОНСЕРВНЫЙ КОМБИНАТ»



646176 Омская область,
Любинский район,
р.п. Красный Яр,
ул. Съездовская, д. 10
Тел.: (3812) 25-56-38, 25-57-48
E-mail: lmk@mail.yandex.ru
www.lmkk.ru



**КОНСЕРВЫ МОЛОКОСОДЕРЖАЩИЕ СГУЩЕННЫЕ
С САХАРОМ С ЗАМЕНИТЕЛЕМ МОЛОЧНОГО ЖИРА
8,5%-НОЙ ЖИРНОСТИ. ТМ «ЛЮБАВИНКА»**

Консервы молокосодержащие сгущенные с сахаром – это продукт достойного качества по привлекательной цене. Гарантия качества – производство Любинского молочного-консервного комбината. Упаковка отличается ярким аппетитным дизайном, привлекательным для покупателей.

АО «ЛЮБИНСКИЙ МОЛОЧНО-КОНСЕРВНЫЙ КОМБИНАТ»



646176 Омская область,
Любинский район,
р.п. Красный Яр,
ул. Съездовская, д. 10
Тел.: (3812) 25-56-38, 25-57-48
E-mail: lmk@mail.yandex.ru
www.lmkk.ru





МОЛОКО ПИТЬЕВОЕ ПАСТЕРИЗОВАННОЕ 2,5%-, 3,2%-НОЙ ЖИРНОСТИ

Молоко питьевое пастеризованное, вырабатываемое КФХ «Горячий ключ», отличается неизменно высоким качеством и великолепным натуральным вкусом, т.к. сырье поступает от собственного дойного стада. Корма выращиваются на собственной земле, расположенной в экологически чистых районах Омской области. Молоко с молочной фермы поступает на собственный молокоперерабатывающий завод с новейшими технологиями производства. Мы выпускаем продукцию натуральную, качественную, по цене, доступной каждому покупателю.

КФХ «ГОРЯЧИЙ КЛЮЧ»

644507 Омская область,
с. Дружино,
ул. Производственная, д. 2
Тел.: (3812) 93-11-93
E-mail: m_sherbak@mail.ru



ПРОДУКТ КЕФИРНЫЙ «СЛАВЯНСКИЙ» 1%-, 2,5%-НОЙ ЖИРНОСТИ

Кефирный продукт «Славянский», вырабатываемый КФХ «Горячий ключ», отличается неизменно высоким качеством и великолепным натуральным вкусом, т.к. сырье поступает от собственного дойного стада. Корма выращиваются на собственной земле, расположенной в экологически чистых районах Омской области. Молоко с молочной фермы поступает на собственный молокоперерабатывающий завод с новейшими технологиями производства. Мы выпускаем продукцию натуральную, качественную, по цене, доступной каждому покупателю.

КФХ «ГОРЯЧИЙ КЛЮЧ»

644507 Омская область,
с. Дружино,
ул. Производственная, д. 2
Тел.: (3812) 93-11-93
E-mail: m_sherbak@mail.ru





**ПРОДУКТЫ КИСЛОМОЛОЧНЫЕ, ОБОГАЩЕННЫЕ
БИФИДОБАКТЕРИЯМИ БИФИДУМ: «БИОРЯЖЕНКА»
2,5%-НОЙ ЖИРНОСТИ, «БИОКЕФИР»
3,2%-НОЙ ЖИРНОСТИ**

Питательные и полезные кисломолочные продукты, для производства которых используется только натуральное сырье высшего качества, обеспечивая ценные питательные свойства и безопасность продуктов. «Биокефир» – «живой» кисломолочный продукт. Вырабатывается с использованием закваски на кефирных грибах, обогащен бифидобактериями бифидум, является полноценным продуктом питания. «Биоряженка» – «живой», питательный и полезный кисломолочный продукт на основе топленого молока с использованием закваски, обогащенный бифидобактериями бифидум.

ООО «ВНИМИ-СИБИРЬ»

644008 г. Омск,
ул. Красный путь, д. 163
Тел.: (3812) 23-46-84, 23-23-87
E-mail: onovnimi@mail.ru



**ПРОДУКТ КИСЛОМОЛОЧНЫЙ АЦИДОФИЛЬНЫЙ
«БИОЛАКТ-Д» С САХАРОМ 3,2%-НОЙ ЖИРНОСТИ**

«Биолакт-Д» – биологически активный кисломолочный продукт, вырабатываемый с использованием уникальных, специально подобранных культур ацидофильных молочнокислых палочек, обладающих повышенной антимикробной активностью по отношению к болезнетворной микрофлоре кишечника, а также протеолитическими свойствами, позволяющими переводить белки в легкоусваиваемую форму. Регулярное употребление «Биолакта-Д» способствует улучшению деятельности желудочно-кишечного тракта, профилактике дисбактериозов, нормализации обменных процессов, укреплению иммунитета.

ООО «ВНИМИ-СИБИРЬ»

644008 г. Омск,
ул. Красный путь, д. 163
Тел.: (3812) 23-46-84, 23-23-87
E-mail: onovnimi@mail.ru





СМЕТАНА 20%-НОЙ ЖИРНОСТИ

Сметана – кисломолочный продукт, выработанный из пастеризованных сливок с использованием закваски, состоящей из термофильных, а также мезофильных стрептококков. Сметана – высокопитательный, вкусный продукт, вобравших в себя много полезных веществ молока.

ООО «БУЗЛУКСКОЕ МОЛОКО»



4461040 Оренбургская область,
г. Бузулук,
ул. Челюскинцев, д. 52
Тел.: (35342) 2-13-42, 2-23-26
E-mail: buzmol@mail.ru
www.buzmilk.ru



ТВОРОГ 5%-НОЙ ЖИРНОСТИ

Творог – белковый молочнокислый продукт, выработанный из нормализованного молока с использованием закваски, состоящей из чистых культур молочнокислых стрептококков. Творог обладает нежным и приятным молочным вкусом. А польза творога обусловлена наличием большого количества витаминов и микроэлементов, а также содержанием хорошо сбалансированного и легко усвояемого белка. Учитывая это, рекомендуется включать творог в свой рацион питания людям различного возраста, в том числе и детям.

ООО «БУЗЛУКСКОЕ МОЛОКО»



4461040 Оренбургская область,
г. Бузулук,
ул. Челюскинцев, д. 52
Тел.: (35342) 2-13-42, 2-23-26
E-mail: buzmol@mail.ru
www.buzmilk.ru



МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ «КРЕСТЬЯНСКОЕ» НЕСОЛЕННОЕ 72,5%-НОЙ ЖИРНОСТИ

Масло «Крестьянское» – продукт, изготавливаемый из коровьего молока. Производство осуществляется методом периодического взбивания, благодаря чему масло имеет традиционно деревенский вкус. Тщательно подобранный рацион кормления животных позволяет получить масло ярко желтого цвета, богатое витаминами и минералами.

ООО «СТЕПЬ»



462128 Оренбургская область,
Саракташский район,
с. Кабанкино,
ул. Луговая, д. 21
Тел.: (3532) 97-90-88
E-mail: milk@bel-ozero.ru
www.bel-ozero.ru



ТВОРОГ 5%-НОЙ ЖИРНОСТИ

Творог «Белое озеро» – кисломолочный продукт, получаемый в результате сквашивания молока. Творог является экологически чистым и натуральным продуктом. Предприятие контролирует процесс производства, начиная от кормления коров и заканчивая получением готового продукта. Творог имеет мажущую консистенцию благодаря применению безотварной технологии. Идеально подходит для выпечки и приготовления творожных масс, кремов и прочих творогосодержащих продуктов.

ООО «СТЕПЬ»



462128 Оренбургская область,
Саракташский район,
с. Кабанкино,
ул. Луговая, д. 21
Тел.: (3532) 97-90-88
E-mail: milk@bel-ozero.ru
www.bel-ozero.ru



СЫР «РОССИЙСКИЙ» 50%-НОЙ ЖИРНОСТИ

Натуральный продукт, изготовленный из экологически чистого сырья. Для производства 1 кг нашего сыра используется не менее 10 кг свежего высококачественного молока. Яркий сырный, слегка кисловатый вкус, знакомый нам с детства.

АО «ЗАВОД СЫРОДЕЛЬНЫЙ «ЛИВЕНСКИЙ»



303854 Орловская область,
г. Ливны,
ул. Красноармейская, д. 1
Тел.: (48677) 7-10-50
E-mail: sirzavod@liv.orel.ru
www.livny-sirzavod.ru



МАСЛО «КРЕСТЬЯНСКОЕ» СЛАДКОСЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ 72,5%-НОЙ ЖИРНОСТИ

Масло «Крестьянское» изготавливается по классической технологии. В составе только натуральные сливки, полученные из свежего молока. Без красителей, ароматизаторов и консервантов. Имеет нежный сливочный вкус и тонкий аромат пастеризованных сливок.

АО «ЗАВОД СЫРОДЕЛЬНЫЙ «ЛИВЕНСКИЙ»



303854 Орловская область,
г. Ливны,
ул. Красноармейская, д. 1
Тел.: (48677) 7-10-50
E-mail: sirzavod@liv.orel.ru
www.livny-sirzavod.ru



СМЕТАНА «ДОБРОВОДСКАЯ» 20%-НОЙ ЖИРНОСТИ

Натуральный молочный продукт, объединивший в себе прекрасный вкус и отменное качество в каждом грамме.

ООО «ДОБРАЯ ВОДА»

303025 Орловская область,
д. Добрая вода,
ул. Молодежная, д. 3, корп. 1
Тел.: (48646) 5-06-58
E-mail: veles@orel.ru



ТВОРОГ «ДОБРОВОДСКИЙ» 9%-НОЙ ЖИРНОСТИ

Натуральный молочный продукт. Вырабатывается из натурального молока путем сквашивания, без добавления консервантов. Имеет мягкую, рассыпчатую консистенцию с чистым кисломолочным вкусом и запахом.

ООО «ДОБРАЯ ВОДА»

303025 Орловская область,
д. Добрая вода,
ул. Молодежная, д. 3, корп. 1
Тел.: (48646) 5-06-58
E-mail: veles@orel.ru





СЫР «ЧЕМБАР» СО ВКУСОМ ТОПЛЕННОГО МОЛОКА

Уникальная рецептура сыра была разработана технологами компании в 2015 году. Сыр имеет индивидуальный, умеренно выраженный сырный вкус и аромат топленого молока, а также нежную, пластичную консистенцию и рисунок, состоящий из глазков неправильной угловатой щелевидной формы. Аппетитный вкус и аромат свежего топленого молока делают сыр универсальным для широкого использования: при приготовлении сырных закусок, салатов, тарталеток и сырных запеканок. Очень вкусен в натуральном виде. Хорошо подходит для завтрака на бутерброд, к чаю или кофе.

ОАО «МОЛОЧНЫЙ КОМБИНАТ «ПЕНЗЕНСКИЙ»



440031 г. Пенза,
ул. Курская, д. 70
Тел.: (84 12) 54-86-87
E-mail: molkom@sura.ru
www.molkom-penza.ru



СЫР «ТИЛЬЗИТЕР»

Сыр «Тильзитер» вырабатывается из пастеризованного молока с использованием закваски, фермента и технологических компонентов. Не содержит растительных жиров и немолочных ингредиентов. Это полутвердый сыр бледно-желтого цвета с пикантным, даже острым вкусом и большим количеством дырочек в структуре. Прекрасно подходит к сухому белому вину и даже к темному пиву. «Тильзитер» используют как составной ингредиент в процессе приготовления салатов, закусок, первых блюд, а также соусов и выпечки.

ОАО «МОЛОЧНЫЙ КОМБИНАТ «ПЕНЗЕНСКИЙ»



440031 г. Пенза,
ул. Курская, д. 70
Тел.: (84 12) 54-86-87
E-mail: molkom@sura.ru
www.molkom-penza.ru



**ЙОГУРТ ТЕРМОСТАТНЫЙ: СО ВКУСОМ «ПЕРСИК»,
«ОВСЯНОЕ ПЕЧЕНЬЕ», «МАЛИНА»,
«БРУСНИКА-КЛЮКВА» 3,3%-НОЙ ЖИРНОСТИ**

Высокое качество молока с собственных ферм, современные технологии, а также творчество технологов в выборе ингредиентов позволили комбинату выпустить продукцию премиум-класса. Йогурты изготовлены с живой закваской, сквашены в баночках, за счет чего имеют плотную и бархатистую текстуру. В ассортименте: «брусника-клюква», «малина», «персик», «овсяное печенье». Йогурты идеально подходят для взрослых и детей.

ОАО «МОЛОЧНЫЙ КОМБИНАТ «ПЕНЗЕНСКИЙ»



440031 г. Пенза,
ул. Курская, д. 70
Тел.: (8412) 54-86-87
E-mail: molkom@sura.ru
www.molkom-penza.ru



**МОРОЖЕНОЕ ПЛОМБИР НА СЛИВКАХ
В ВАФЕЛЬНОМ СТАКАНЧИКЕ**

Мороженое изготовлено по традиционным рецептам из натуральных высококачественных продуктов на современном оборудовании с применением новейших технологий, придающих мороженому неповторимый вкус, аромат и превосходное качество. Мороженое пломбир на сливках в вафельном стаканчике – это настоящее удовольствие вкуса, знакомого с детства.

ОАО «ПЕНЗАХОЛОД»



440015 г. Пенза,
ул. Совхозная, д. 15
Тел.: (8412) 90-80-93, 90-81-66
E-mail: phl@sura.ru



ДЕСЕРТ СЛИВОЧНЫЙ ШОКОЛАДНЫЙ 15%-НОЙ ЖИРНОСТИ

Шоколадный сливочный десерт – это уникальный продукт комбината детского питания. Он является самым любимым и востребованным продуктом у наших покупателей. Изготавливается из натуральных сливок и натурального какао. Имеет нежный сливочно-шоколадный вкус. Поскольку десерт содержит какао высокого качества, он способствует укреплению нервной системы, улучшает кровообращение, нормализует давление, восстанавливает физические и умственные силы.

МП «КОМБИНАТ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ»

442936 Пензенская область,
г. Заречный,
ул. Заречная, д. 38
Тел.: (8412) 60-72-39, 65-19-40
E-mail: molochka@zato.ru



МОЛОКО ПИТЬЕВОЕ «ДЕТСКОЕ» ПАСТЕРИЗОВАННОЕ 3,2%-НОЙ ЖИРНОСТИ ДЛЯ ДЕТЕЙ СТАРШЕ 1 ГОДА

Детское молоко – это уникальный продукт, содержащий все основные витамины и микроэлементы, необходимые для роста и развития ребенка. Детское молоко от Комбината детского питания проходит дополнительный контроль качества на отсутствие вредных веществ в нем. Один стакан молока зарядит вашего ребенка бодростью на целый день, придаст сил, сохранит здоровье и укрепит иммунитет.

МП «КОМБИНАТ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ»

442936 Пензенская область,
г. Заречный,
ул. Заречная, д. 38
Тел.: (8412) 60-72-39, 65-19-40
E-mail: molochka@zato.ru





МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ «КРЕСТЬЯНСКОЕ» НЕСОЛЕННОЕ 72,5%-НОЙ ЖИРНОСТИ

Сливочное «Крестьянское» масло является продуктом первой необходимости с полезным и богатым составом. Наше масло вырабатывается по ГОСТу. Изготавливается из натуральных сливок путем сбивания. Благодаря традиционной технологии масло является бесценным источником витаминов и жирных кислот, незаменимых для полноценного роста и развития человеческого организма.

МП «КОМБИНАТ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ»

442936 Пензенская область,
г. Заречный,
ул. Заречная, д. 38
Тел.: (8412) 60-72-39, 65-19-40
E-mail: molochka@zato.ru



ЙОГУРТ ТЕРМОСТАТНЫЙ 3,5%-НОЙ ЖИРНОСТИ

Йогурт термостатный готовится по особой технологии: продукт сквашивается прямо в баночке, не подвергаясь дополнительному воздействию. Эта технология позволяет сохранить все полезные свойства и делает вкус йогурта легким и нежным. Такой йогурт легко усваивается, улучшает работу кишечника, восполняет запас кальция, способствуя росту организма и сохраняя здоровье. Его используют вместо майонеза. Наш йогурт – лучший диетический натуральный продукт, здоровая альтернатива высококалорийным продуктам.

МП «КОМБИНАТ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ»

442936 Пензенская область,
г. Заречный,
ул. Заречная, д. 38
Тел.: (8412) 60-72-39, 65-19-40
E-mail: molochka@zato.ru





СЫР «РОССИЙСКИЙ МОЛОДОЙ» 45%-НОЙ ЖИРНОСТИ

Сыр – высококачественный белковый продукт, выработанный по традиционной технологии из экологически чистого коровьего молока с применением натуральных ферментов и чистых культур молочнокислых бактерий. Приятен на вкус, имеет пластичную консистенцию. Является источником белков и незаменимых аминокислот, легко усваивается организмом.

ЗАО «ПУШКИНОГОРСКИЙ МАСЛОДЕЛЬНО-СЫРОДЕЛЬНЫЙ ЗАВОД»

181392 Псковская область,
Пушкиногорский район,
д. Селихново
Тел.: (81146) 2-29-71, 2-29-70
E-mail: molzav@bk.ru
www.selikhново.ru



СМЕТАНА 20%-НОЙ ЖИРНОСТИ

Сметана – высококалорийный питательный продукт с удивительно чистым нежным вкусом, благотворно воздействует на секреторную деятельность желудка и кишечника, легко усваивается организмом, в ней содержатся все витамины, имеющиеся в молоке, а жирорастворимых А и Е в несколько раз больше. Продукт изготовлен из натуральных сливок с использованием чистых культур молочнокислых бактерий.

ЗАО «ПУШКИНОГОРСКИЙ МАСЛОДЕЛЬНО-СЫРОДЕЛЬНЫЙ ЗАВОД»

181392 Псковская область,
Пушкиногорский район,
д. Селихново
Тел.: (81146) 2-29-71, 2-29-70
E-mail: molzav@bk.ru
www.selikhново.ru





СЫР МЯГКИЙ «АДЫГЕЙСКИЙ» 45%-НОЙ ЖИРНОСТИ

Сыр мягкий «Адыгейский» производится полностью из натуральных продуктов. Обладает диетическими свойствами, низкой калорийностью. Входящие в состав сыра витамины, минералы, белок, углеводы, аминокислоты легко усваиваются организмом. Полезен этот сыр детям, беременным, кормящим грудью мамам, пожилым людям.

ЗАО «ПУШКИНОГОРСКИЙ МАСЛОДЕЛЬНО-СЫРОДЕЛЬНЫЙ ЗАВОД»

181392 Псковская область,
Пушкиногорский район,
д. Селихново
Тел.: (81146) 2-29-71, 2-29-70
E-mail: molzav@bk.ru
www.selikhново.ru



ТВОРОГ 5%-НОЙ ЖИРНОСТИ. ТМ «ПРАСКОВЬЯ МОЛОЧКОВА»

Творог – натуральный продукт, выработанный из нормализованного молока высшего сорта, в состав которого входят полезные природные микроэлементы. Современное оборудование и технология производства позволяют отслеживать качество продукта на каждом этапе выработки. Белки творога имеют все аминокислоты, необходимые организму человека, благоприятно действуют на жировой обмен, а содержащиеся в твороге соли кальция и фосфора – «строительный материал» для костной ткани.

ОАО «ПСКОВСКИЙ ГОРОДСКОЙ МОЛОЧНЫЙ ЗАВОД»

180004 г. Псков,
ул. Рельсовая, д. 1
Тел.: (8112) 66-94-41
E-mail: info@pskovmoloko.ru
www.pskovmoloko.ru



**МАСЛО СЛИВОЧНОЕ «КРЕСТЬЯНСКОЕ».
ТМ «ПРАСКОВЬЯ МОЛОЧКОВА»**



Масло сливочное – натуральный продукт, выпускаемый по ГОСТу, имеет высокую концентрацию молочного жира, обладает наибольшей пищевой и биологической ценностью среди природных жиров. Своеобразие продукту придает приятный привкус пастеризованных сливок и пластичная консистенция. Это ценный продукт питания, богатый жирорастворимыми витаминами А, D, Е. Конкурентоспособный продукт, так как имеет высокие вкусовые свойства, хорошо сочетается с большинством пищевых продуктов. Способствует восстановлению сил. Изготовлено с большим мастерством и любовью маслоделов.

ОАО «ПСКОВСКИЙ ГОРОДСКОЙ МОЛОЧНЫЙ ЗАВОД»

180004 г. Псков,
ул. Рельсовая, д. 1
Тел.: (8112) 66-94-41
E-mail: info@pskovmoloko.ru
www.pskovmoloko.ru



**СМЕТАНА 15%-, 20%-НОЙ ЖИРНОСТИ.
ТМ «ПРАСКОВЬЯ МОЛОЧКОВА»**



Сметана – национальный кисломолочный продукт, выработанный только из натуральных сливок с использованием специальных заквасок. Используемое для производства сметаны свежее сырье и высококачественные закваски придают продукту отличный, ярко выраженный, сливочно-кисломолочный вкус и аромат, густую и нежную консистенцию. В ней содержатся все витамины, имеющиеся в молоке, причем жирорастворимых А и Е в несколько раз больше. Способствует восстановлению сил. Прекрасное дополнение ко многим блюдам.

ОАО «ПСКОВСКИЙ ГОРОДСКОЙ МОЛОЧНЫЙ ЗАВОД»

180004 г. Псков,
ул. Рельсовая, д. 1
Тел.: (8112) 66-94-41
E-mail: info@pskovmoloko.ru
www.pskovmoloko.ru





МОЛОКО ПИТЬЕВОЕ: ПАСТЕРИЗОВАННОЕ, ТОПЛЕННОЕ 1,2%-, 2,5%-, 3,2%-НОЙ ЖИРНОСТИ. ТМ «ПРАСКОВЬЯ МОЛОЧКОВА»

Молоко вырабатывается из нормализованного молока нашего региона, подвергнутого кратковременной тепловой обработке, что позволяет увеличить сроки годности до 7 суток и сохранить все полезные вещества и витамины. Незаменимый элемент ежедневного питания, содержащий вещества, жизненно необходимые нашему организму. Выпускается различной жирности. Пользуется спросом у всех слоев населения.

ОАО «ПСКОВСКИЙ ГОРОДСКОЙ МОЛОЧНЫЙ ЗАВОД»

180004 г. Псков,
ул. Рельсовая, д. 1
Тел.: (8112) 66-94-41
E-mail: info@pskovmoloko.ru
www.pskovmoloko.ru



СЫР: «СМЕТАНКОВЫЙ», «ТИЛЬЗИТЕР ЛЮКС», «СЛИВОЧНЫЙ», «ЗВЕНИГОРОДСКИЙ». ТМ «ПРОДУКТЫ ИЗ ЕЛАНИ»

Традиционная рецептура, отменное сырье и самое современное оборудование – вот секрет выработки сыра торговой марки «Продукты из Елани». Это не только вкусный, но и чрезвычайно полезный продукт. В сыре содержится более 20% белка, который является строительным материалом для клеток человеческого организма.

ОАО «СЫРОДЕЛЬНЫЙ ЗАВОД «СЕМИКАРАКОРСКИЙ»

346630 Ростовская область,
г. Семикаракорск,
ул. А.А. Араканцева, д. 33
Тел.: (86356) 4-69-03
E-mail: sekretar@semsz.ru





СЫР ПЛАВЛЕННЫЙ. ЛОМТЕВОЙ: «СЛИВОЧНЫЙ», «ДРУЖБА»; ПАСТООБРАЗНЫЙ: «ЯНТАРЬ», «С ГРИБАМИ»

В состав плавленых сыров торговой марки «Продукты из Елани» входят исключительно натуральный твердый сыр и масло собственного производства. Нежный сливочный вкус и специально подобранная консистенция позволяют максимально раскрыть все нотки молочных ингредиентов.

ОАО «СЫРОДЕЛЬНЫЙ ЗАВОД «СЕМИКАРАКОРСКИЙ»



346630 Ростовская область,
г. Семикаракорск,
ул. А.А. Араканцева, д. 33
Тел.: (86356) 4-69-03
E-mail: sekretar@semsz.ru



МОРОЖЕНОЕ «БОЛЬШОЙ ПАПА»:
С МЯГКОЙ КАРАМЕЛЬЮ, С МЯГКИМ ШОКОЛАДОМ,
ЧЕРНАЯ СМОРОДИНА, ФИСТАШКА

ООО «ПКФ «Проксима» производит и реализует более 50 видов мороженого. Вся продукция изготавливается из высококачественных ингредиентов с использованием сырья местных производителей. Точное соблюдение рецептур и технологии производства и строгий контроль гарантирует стабильно высокое качество мороженого. Основные бренды: «Большой папа», «Ростов папа», «Азовская губерния». Продукция фирмы «Проксима» хорошо известна на рынке и завоевала признание потребителей.

ООО «ПКФ «ПРОКСИМА»



346780 Ростовская область,
г. Азов,
ш. Кагальницкое, д. 7
Тел.: (86342) 6-85-15, 6-76-95
E-mail: ofis@proksima.ru
www.proksima.ru



МАССА ТВОРОЖНАЯ «ОСОБАЯ»: ВАНИЛЬНАЯ, С ИЗЮМОМ, С КУРАГОЙ 23%-НОЙ ЖИРНОСТИ

Для изготовления творожной массы торговой марки «Белый медведь» используется только натуральный свежий творог, который богат по своей природе многочисленными важными веществами и микроэлементами. Полезные свойства массы идентичны характеристикам творога, поскольку в процессе производства она не подвергается термической обработке. Продукт полностью готов к употреблению, его можно использовать в качестве самостоятельного блюда и для приготовления различных кулинарных изделий.

ООО «БЕЛЫЙ МЕДВЕДЬ»



344000 г. Ростов-на-Дону,
ул. Красноармейская, д. 157
Тел.: (863) 266-60-91, 295-08-00
E-mail: polarbear@polarbear.ru
www.polarbear.ru



ПРОДУКТ КИСЛОМОЛОЧНЫЙ «МАЦОНИ» 3,2%-НОЙ ЖИРНОСТИ

Продукция ООО «РЗПС» отличается широким ассортиментом, высоким качеством, приемлемым уровнем цен. Наша цель – делать доступными и популяризировать традиционные русские и армянские продукты, использовать исключительно натуральное местное сырье. Продукт кисломолочный «Мацони» вырабатывается из натурального цельного молока высшего качества с использованием закваски, приготовленной на чистых культурах молочнокислых микроорганизмов. Тщательно отбираемое сырье, строгий контроль качества гарантируют отличный вкус.

ООО «РОСТОВСКИЙ ЗАВОД ПЛАВЛЕННЫХ СЫРОВ»



344101 г. Ростов-на-Дону,
ул. 1-я Баррикадная, д. 1
Тел.: (863) 236-88-67
E-mail: cheeseffin@skytc.ru





ТВОРОГ 3,8%-, 9%-, 18%-НОЙ ЖИРНОСТИ

Творог производится из натурального молока. Это ценный диетический продукт, незаменимый в питании детей и взрослых. Ценность творога заключается в полном наборе незаменимых для организма аминокислот, содержании в нем белка, кальция, фосфора, железа и магния, молочного сахара.

ОАО «СТАРОЖИЛОВСКИЙ МОЛОЧНЫЙ КОМБИНАТ»

391180 Рязанская область,
Старожиловский район,
д. Хрущево,
ул. Кооперативная, д. 13
Тел.: (49151) 2-18-18, 2-64-24
E-mail: molcom@starozhilovo-moloko.ru
www.starozhilovo-moloko.ru



СМЕТАНА 20%-, 25%-НОЙ ЖИРНОСТИ

Сметана – это удивительный вкусный и полезный кисломолочный продукт. Она полезна для людей любого возраста, богата витаминами, микроэлементами. Сметана нормализует процессы обмена в организме, стимулирует деятельность мозга, улучшает работу мышц и повышает работоспособность.

ОАО «СТАРОЖИЛОВСКИЙ МОЛОЧНЫЙ КОМБИНАТ»

391180 Рязанская область,
Старожиловский район,
д. Хрущево,
ул. Кооперативная, д. 13
Тел.: (49151) 2-18-18, 2-64-24
E-mail: molcom@starozhilovo-moloko.ru
www.starozhilovo-moloko.ru



ЙОГУРТ 10%-НОЙ ЖИРНОСТИ

Йогурт – это хороший источник кальция, витамина В. Регулярное употребление этого вкусного и полезного продукта обеспечивает организм необходимым количеством питательных веществ и витаминов. Благоприятно влияет на иммунитет, укрепляя его защитные функции.

ОАО «СТАРОЖИЛОВСКИЙ МОЛОЧНЫЙ КОМБИНАТ»

391180 Рязанская область,
Старожиловский район,
д. Хрущево,
ул. Кооперативная, д. 13
Тел.: (49151) 2-18-18, 2-64-24
E-mail: molcom@starozhilovo-moloko.ru
www.starozhilovo-moloko.ru



ТВОРОГ ОБЕЗЖИРЕННЫЙ, 5%-, 9%-НОЙ ЖИРНОСТИ

Осенью 2015 года введена новая линия фасовки творога в пакеты с плоским дном чешской компании «Astro», что позволило расширить ассортимент выпускаемой продукции, улучшить ее качество. В процессе фасовки сохраняется рассыпчатая консистенция творога. Упаковка в герметичные пакеты гарантирует длительный срок хранения без консервантов, что очень важно для современной тенденции натуральных продуктов питания. Пакеты формируются из термосвариваемой пленки с барьерными свойствами. Самоклеющаяся этикетка (стикер) служит для повторного закрывания пакета, тем самым сохраняя первоначальные свойства творога.

ООО «АМК «РЯЗАНСКИЙ»



390013 г. Рязань,
ш. Михайловское, д. 268
Тел.: (4912) 98-84-18, 98-81-56
E-mail: amkamilk@yandex.ru
www.amka-milk.ru



МОЛОКО ПИТЬЕВОЕ УЛЬТРАПАСТЕРИЗОВАННОЕ 1,5%-, 2,5%-, 3,2%-НОЙ ЖИРНОСТИ

Молоко содержит более 200 важнейших компонентов, среди которых 20 аминокислот, более 40 видов жирных кислот, микро- и макроэлементы, молочный сахар, все виды витаминов, ферменты и иммунные тела, необходимых для полноценной работы нашего организма.

ООО «АМК «РЯЗАНСКИЙ»



390013 г. Рязань,
ш. Михайловское, д. 268
Тел.: (4912) 98-84-18, 98-81-56
E-mail: amkamilk@yandex.ru
www.amka-milk.ru



МОЛОКО ЦЕЛЬНОЕ ОТБОРНОЕ ПИТЬЕВОЕ ПАСТЕРИЗОВАННОЕ 3,4%-6%-НОЙ ЖИРНОСТИ

Одним из самых полезных продуктов издавна принято считать молоко. Молоко бережно заботится об организме человека. Комплекс микро- и макроэлементов защищает и укрепляет кости от хрупкости, стабилизирует иммунитет, способствует своевременному росту и развитию детей. Также молоко содержит антибактериальные вещества, необходимые для очищения организма от болезнетворных микробов.

АО «ТОЛЬЯТТИМОЛОКО»



445043 Самарская область,
г. Тольятти,
ул. Коммунальная, д. 26
Тел.: (8482) 79-04-79
E-mail: market@tltmilk.ru
www.tltmilk.ru



МАСЛО СЛИВОЧНОЕ «ТРАДИЦИОННОЕ» 82,5%-НОЙ ЖИРНОСТИ

Сливочное масло премиум-класса изготавливается по ГОСТу и представляет собой настоящий, классический вариант продукта из натуральных сливок высокого качества. Масло высшей пробы сделано по традиционным русским рецептам. Его используют для выпечки, бутербродов, а также для приготовления сладких кремов. Масло «Традиционное» от «Тольяттимолоко»! Очень сливочное и очень масляное!

АО «ТОЛЬЯТТИМОЛОКО»



445043 Самарская область,
г. Тольятти,
ул. Коммунальная, д. 26
Тел.: (8482) 79-04-79
E-mail: market@tltmilk.ru
www.tltmilk.ru



ЙОГУРТ С ПИЩЕВЫМ НАПОЛНИТЕЛЕМ (ЗЛАКИ И ВАНИЛЬ) 1,5%-НОЙ ЖИРНОСТИ

Молочный сбитень «Злаки и ваниль» – это полезный кисломолочный продукт в удобной экологичной упаковке. Прекрасно подходит тем, кто стремится быть здоровым и красивым! Злаки богаты клетчаткой, которая способствует очищению организма от шлаков и токсинов, а пряная ваниль придает напитку приятный вкус и аромат. Сбитень – отличный! Вкус – необычный!

АО «ТОЛЬЯТТИМОЛОКО»



445043 Самарская область,
г. Тольятти,
ул. Коммунальная, д. 26
Тел.: (8482) 79-04-79
E-mail: market@tltmilk.ru
www.tltmilk.ru





МОЛОКО ПИТЬЕВОЕ УЛЬТРАПАСТЕРИЗОВАННОЕ, ОБОГАЩЕННОЕ ВИТАМИНАМИ И ЙОДОМ, 3,2%-НОЙ ЖИРНОСТИ

Отличный продукт для профилактики йододефицита у детей. Молоко, обогащенное витаминами и йодом, помогает организму ребенка бороться с вирусами и микробами, укрепляя иммунитет. Витаминный премикс, состоящий из витаминов В1, В2, С, А, улучшает мозговую активность; повышает способность к усвоению информации, участвует в формировании костной ткани в период роста ребенка. Дети хорошо развиваются умственно и физически, они здоровы и активны. Участник региональной программы «Школьное молоко» в Сахалинской области.

АО «МОЛОЧНЫЙ КОМБИНАТ «ЮЖНО-САХАЛИНСКИЙ»

693012 г. Южно-Сахалинск,
просп. Мира, д. 17
Тел.: (4242) 42-45-08, 43-34-71
E-mail: moloko@isle.ru
www.molokosakh.ru



СЫРКИ ТВОРОЖНЫЕ 9%-НОЙ ЖИРНОСТИ В АССОРТИМЕНТЕ

Специально для любителей не только полезного, но и вкусного творога производится творожный сырок с добавлением кусочков натуральных фруктов и ягод. Умеренное содержание жира делает его необходимым в рационе детей, молодежи и людей, которые занимаются физическим трудом и спортом. Это отличный питательный источник фосфатидов, входящих в состав молочного жира. Участник региональной программы «Сахалинское качество» в Сахалинской области.

АО «МОЛОЧНЫЙ КОМБИНАТ «ЮЖНО-САХАЛИНСКИЙ»

693012 г. Южно-Сахалинск,
просп. Мира, д. 17
Тел.: (4242) 42-45-08, 43-34-71
E-mail: moloko@isle.ru
www.molokosakh.ru



КОКТЕЙЛИ МОЛОЧНЫЕ УЛЬТРАПАСТЕРИЗОВАННЫЕ 2,5%-НОЙ ЖИРНОСТИ В АССОРТИМЕНТЕ

Основу коктейлей – натуральное ультрапастеризованное молоко. Молочный коктейль оказывает достаточно большую пользу организму благодаря своей питательной ценности. Это любимое лакомство детей и взрослых. В состав коктейлей входит пектин, который очень полезен для обмена веществ, улучшает кровообращение и снижает содержание холестерина в крови. Удобная маленькая упаковка с трубочкой позволяет насладиться этим напитком всегда и везде. Участник региональной программы «Сахалинское качество» в Сахалинской области.

АО «МОЛОЧНЫЙ КОМБИНАТ «ЮЖНО-САХАЛИНСКИЙ»

693012 г. Южно-Сахалинск,
просп. Мира, д. 17
Тел.: (4242) 42-45-08, 43-34-71
E-mail: moloko@isle.ru
www.molokosakh.ru



НАПИТОК КИСЛОМОЛОЧНЫЙ ЙОГУРТНЫЙ «СМУССИ» 1,5%-НОЙ ЖИРНОСТИ В АССОРТИМЕНТЕ

В йогуртном напитке сохранены все витамины входящих в его состав натуральных фруктов и ягод. Он является частью рациона людей, ведущих здоровый образ жизни, дает большое количество энергии, так как содержит много витаминов и антиоксидантов. Невероятно нежный, мягкий напиток. Придется по вкусу как настоящему гурману, так и маленькому сладкоежке. Палитра природных вкусов – настоящее лакомство как для перекуса, так и в качестве десерта. Участник региональной программы «Сахалинское качество» в Сахалинской области.

АО «МОЛОЧНЫЙ КОМБИНАТ «ЮЖНО-САХАЛИНСКИЙ»

693012 г. Южно-Сахалинск,
просп. Мира, д. 17
Тел.: (4242) 42-45-08, 43-34-71
E-mail: moloko@isle.ru
www.molokosakh.ru





ЗАМЕНИТЕЛЬ ОБЕЗЖИРЕННОГО МОЛОКА «ЛАКТОМИКС L 25» СУХОЙ

Заменитель обезжиренного молока «Лактомикс L 25» – кормовая добавка для поросят и других сельскохозяйственных животных. Гарантирует высокие зоотехнические показатели, такие как сохранность и привесы, позволяет оптимизировать программу кормления в зависимости от условий содержания и генетического потенциала животных. Эксперименты, проведенные на свиноматочных комплексах России, доказывают, что использование «Лактомикса» обеспечивает увеличение скорости роста, лучшую конверсию корма и повышение качества мяса.

ООО «МУСТАНГ ТЕХНОЛОГИИ КОРМЛЕНИЯ»



117513 Москва,
просп. Ленинский, д. 137, корп. 1
Тел.: (495) 931-91-90
E-mail: revina@mustangtk.ru
www.mustangtk.ru



ЗАМЕНИТЕЛЬ ЦЕЛЬНОГО МОЛОКА «КАЛЬВОМИЛК» СУХОЙ

Заменитель цельного молока для телят «Кальвомилк» – высококачественный продукт компании «Мустанг», который производится в России по голландским технологиям и используется в качестве заменителя коровьего и свиноматочного молока. «Кальвомилк» представляет собой комбинацию легкоусвояемых белков с высоким коэффициентом перевариваемости, является прекрасным источником энергии, гарантирует высокие зоотехнические показатели, такие как сохранность и привесы, укрепляет иммунитет, снижает стоимость выпойки.

ООО «МУСТАНГ ТЕХНОЛОГИИ КОРМЛЕНИЯ»



117513 Москва,
просп. Ленинский, д. 137, корп. 1
Тел.: (495) 931-91-90
E-mail: revina@mustangtk.ru
www.mustangtk.ru



СЫР ПЛАВЛЕННЫЙ ПАСТООБРАЗНЫЙ: «СЛИВОЧНЫЙ», «С ВЕТЧИНОЙ», «КРЕВЕТОЧНЫЙ»

Сыры плавленые ОАО «Орбита» изготовлены в лучших традициях сыроделия и только из натуральных сычужных сыров, сливочного масла и других высококачественных молочных продуктов. Попробовав эти сыры, вы сможете ощутить наслаждение от качественного натурального продукта и насладиться изысканным, неповторимым ароматом и великолепным вкусом.

ОАО «ОРБИТА»



392000 г. Тамбов,
ул. Кавалерийская, д. 13
Тел.: (4752) 72-70-83, 72-44-27
E-mail: oaoorbita@mail.ru
www.orbita68.ru



СМЕТАНА 15%-, 20%-НОЙ ЖИРНОСТИ. ТМ «ДЕРЕВЕНСКАЯ»

Под контролем наших партнеров на частных фермах в Тверской области стада здоровых коров ежедневно дают вкусное молоко, что позволяет нам выпускать свежие продукты уже через несколько часов после дойки. Все молоко проходит проверку на лейкоциты и антибиотики. Мы следим, чтобы в молоке отсутствовали фосфатаза, микотоксины и пестициды. Тот, кто хотя бы раз пробовал настоящую сметану из деревни, знает, что она имеет густую консистенцию, насыщенный вкус и высокую калорийность. Сметана «Деревенская» полностью соответствует всем этим показателям, потому что производится без ГМО и пищевых добавок.

ООО «АФАНАСИЙ»

170006 г. Тверь,
ул. Брагина, д. 6А
Тел.: (4822) 79-01-01, 58-56-52
E-mail: info@post.afanasy.ru
www.moloko.afanasy.ru
www.afanasy.ru





**КЕФИР 1%-, 2,5%-НОЙ ЖИРНОСТИ.
ТМ «ДЕРЕВЕНСКИЙ»**

Под контролем наших партнеров на частных фермах в Тверской области стада здоровых коров ежедневно дают вкусное молоко, что позволяет нам выпускать свежие продукты уже через несколько часов после дойки. Все молоко проходит проверку на лейкоциты и антибиотики. Мы следим, чтобы в молоке отсутствовали фосфатаза, микотоксины и пестициды. Для производства кефира мы используем натуральную закваску на кефирных грибах, а неоднородная композиция говорит об отсутствии стабилизаторов. Это является признаком натуральности нашего кефира, поэтому не забудьте встряхнуть бутылку перед употреблением.

ООО «АФАНАСИЙ»

170006 г. Тверь,
ул. Брагина, д. 6А
Тел.: (4822) 79-01-01, 58-56-52
E-mail: info@post.afanasy.ru
www.moloko.afanasy.ru,
www.afanasy.ru



**МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ «КРЕСТЬЯНСКОЕ»
НЕСОЛЕННОЕ 72,5%-НОЙ ЖИРНОСТИ.
ТМ «ДЕРЕВЕНСКОЕ»**

Натуральные и полезные сливки из домашнего деревенского молока, сбитые по классической технологии в настоящее вкусное сливочное масло.

ООО «АФАНАСИЙ»

170006 г. Тверь,
ул. Брагина, д. 6А
Тел.: (4822) 79-01-01, 58-56-52
E-mail: info@post.afanasy.ru
www.moloko.afanasy.ru,
www.afanasy.ru





МОЛОКО ПИТЬЕВОЕ «ЖИВОЕ» ПАСТЕРИЗОВАННОЕ 3,2%-НОЙ ЖИРНОСТИ

Произведено из натурального коровьего молока с минимальной степенью термической обработки, при которой сохраняются все полезные свойства. Срок годности 10 суток. Без использования сухого молока. Мы с заботой и любовью выращиваем животных на натуральных кормах из чистейших природных ингредиентов, чтобы получить экологически чистое, натуральное, живое молоко.

ООО «АФАНАСИЙ»

170006 г. Тверь,
ул. Брагина, д. 6А
Тел.: (4822) 79-01-01, 58-56-52
E-mail: info@post.afanasy.ru
www.moloko.afanasy.ru,
www.afanasy.ru



РЯЖЕНКА. ТМ «ЗОЛОТЫЕ ЛУГА»; РЯЖЕНКА. ТМ «СИТНИКОВСКОЕ»

Ряженка выработана из нормализованного молока с применением комплексной закваски, содержащей множество полезных культур. Именно они придают продукту целебные свойства и оказывают положительное влияние на здоровье человека.

МОЛОЧНЫЙ КОМБИНАТ «СИТНИКОВСКИЙ» –
ФИЛИАЛ АО «ЗОЛОТЫЕ ЛУГА»

627081 Тюменская область,
с. Ситниково,
ул. Заводская, д. 7
Тел.: (34544) 2-46-30, 2-47-00
E-mail: smikk-sek@zlotie-luga.ru
www.zlotie-luga.ru





**СМЕТАНА. ТМ «ЗОЛОТЫЕ ЛУГА»;
СМЕТАНА. ТМ «СИТНИКОВСКОЕ»**

Сметана предназначена для непосредственного употребления в пищу. Продукт изготовлен из сливок коровьего молока, получаемых на предприятии-изготовителе, путем сквашивания. Среди других кисломолочных продуктов сметана выделяется высокими пищевыми достоинствами. В ней содержатся все витамины, имеющиеся в молоке. В процессе сквашивания сметаны синтезируются витамины группы В. Для приготовления сметаны используются самые лучшие натуральные закваски, чтобы получился качественный, питательный и полезный продукт.

**МОЛОЧНЫЙ КОМБИНАТ «СИТНИКОВСКИЙ» –
ФИЛИАЛ АО «ЗОЛОТЫЕ ЛУГА»**



627081 Тюменская область,
с. Ситниково,
ул. Заводская, д. 7
Тел.: (34544) 2-46-30, 2-47-00
E-mail: smikk-sek@zolutie-luga.ru
www.zolutie-luga.ru



**НАПИТОК КИСЛОМОЛОЧНЫЙ ЙОГУРТНЫЙ
С САХАРОМ: «СНЕЖОК». ТМ «ЗОЛОТЫЕ ЛУГА»;
«СНЕЖОК». ТМ «СИТНИКОВСКОЕ»**

Напиток кисломолочный йогуртный с сахаром «Снежок» изготовлен из нормализованного коровьего молока, сквашенного заквасками йогуртовых культур, с добавлением сахара. Напиток «Снежок» – высокопитательный продукт, обладает диетическими и оздоровительными свойствами, имеет оригинальный освежающий вкус.

**МОЛОЧНЫЙ КОМБИНАТ «СИТНИКОВСКИЙ» –
ФИЛИАЛ АО «ЗОЛОТЫЕ ЛУГА»**



627081 Тюменская область,
с. Ситниково,
ул. Заводская, д. 7
Тел.: (34544) 2-46-30, 2-47-00
E-mail: smikk-sek@zolutie-luga.ru
www.zolutie-luga.ru



АЦИДОФИЛИН. ТМ «ЖИВИ ЗДОРОВО»

Ацидофилин ТМ «Живи здорово» изготовлен из нормализованного коровьего молока, сквашенного специально подобранными заквасками. Ацидофилин сочетает лучшие качества кефира и простокваши. Этот продукт ученые и медики считают панацеей от дисбактериоза. Ацидофилин обладает и антибиотическими свойствами, но в отличие от лекарственных препаратов, его действие не вызывает вредных побочных эффектов.

МОЛОЧНЫЙ КОМБИНАТ «СИТНИКОВСКИЙ» – ФИЛИАЛ АО «ЗОЛОТЫЕ ЛУГА»



627081 Тюменская область,
с. Ситниково,
ул. Заводская, д. 7
Тел.: (34544) 2-46-30, 2-47-00
E-mail: smikk-sek@zolutie-luga.ru
www.zolutie-luga.ru



АЦИДОФИЛИН С САХАРОМ. ТМ «ЖИВИ ЗДОРОВО»

Ацидофилин с сахаром ТМ «Живи здорово» изготовлен из нормализованного коровьего молока, сквашенного специально подобранными заквасками. Ацидофилин сочетает лучшие качества кефира и простокваши. Этот продукт ученые и медики считают панацеей от дисбактериоза. Ацидофилин обладает и антибиотическими свойствами, но в отличие от лекарственных препаратов, его действие не вызывает вредных побочных эффектов.

МОЛОЧНЫЙ КОМБИНАТ «СИТНИКОВСКИЙ» – ФИЛИАЛ АО «ЗОЛОТЫЕ ЛУГА»



627081 Тюменская область,
с. Ситниково,
ул. Заводская, д. 7
Тел.: (34544) 2-46-30, 2-47-00
E-mail: smikk-sek@zolutie-luga.ru
www.zolutie-luga.ru



БИОПРОСТОКВАША: «СЛАВЯНСКАЯ», «СЛАВЯНСКАЯ» ФРУКТОВАЯ. ТМ «ЖИВИ ЗДОРОВО»

Биопростокваша изготовлена из нормализованного коровьего молока и закваски, состоящей из чистых культур мезофильных и термофильных молочнокислых стрептококков, ацидофильных палочек и бифидобактерий. Биопростокваша нормализует микрофлору кишечника, тормозит рост раковых клеток кишечника, стимулирует продуцирование витаминов и активизирует иммунные процессы. Оптимально подходит людям, имеющим проблемы с полноценным питанием.

МОЛОЧНЫЙ КОМБИНАТ «СИТНИКОВСКИЙ» – ФИЛИАЛ АО «ЗОЛОТЫЕ ЛУГА»



627081 Тюменская область,
с. Ситниково,
ул. Заводская, д. 7
Тел.: (34544) 2-46-30, 2-47-00
E-mail: smikk-sek@zolotie-luga.ru
www.zolotie-luga.ru



ЙОГУРТ. ТМ «ЗОЛОТЫЕ ЛУГА»

Йогурт изготовлен из нормализованного молока, сквашенного смесью специально подобранных заквасок, и стабилизатора (желатина). Йогурт отлично подходит для приготовления рыбного, мясного соуса, для заправки салатов, приготовления освежающего смузи и коктейлей.

МОЛОЧНЫЙ КОМБИНАТ «СИТНИКОВСКИЙ» – ФИЛИАЛ АО «ЗОЛОТЫЕ ЛУГА»



627081 Тюменская область,
с. Ситниково,
ул. Заводская, д. 7
Тел.: (34544) 2-46-30, 2-47-00
E-mail: smikk-sek@zolotie-luga.ru
www.zolotie-luga.ru



ПРОДУКТ КИСЛОМОЛОЧНЫЙ: «НАРИНЭ»,
«НАРИНЭ» СЛАДКИЙ, «НАРИНЭ» ФРУКТОВЫЙ.
ТМ «ЖИВИ ЗДОРОВО»

Продукт кисломолочный «Наринэ» ТМ «Живи здорово» изготовлен из нормализованного коровьего молока с добавлением (или без добавления) сахара, фруктового наполнителя, закваски, состоящей из биомассы ацидофильных лактобактерий «Наринэ».

МОЛОЧНЫЙ КОМБИНАТ «СИТНИКОВСКИЙ» –
ФИЛИАЛ АО «ЗОЛОТЫЕ ЛУГА»



627081 Тюменская область,
с. Ситниково,
ул. Заводская, д. 7
Тел.: (34544) 2-46-30, 2-47-00
E-mail: smikk-sek@zolutie-luga.ru
www.zolutie-luga.ru



СЛИВКИ ПИТЬЕВЫЕ ПАСТЕРИЗОВАННЫЕ.
ТМ «ЗОЛОТЫЕ ЛУГА»

Изготовлены из нормализованных сливок. Продукт увеличивает полезность молока в несколько раз. Оболочка жировых шариков, находящихся в сливках, содержит вещества, благоприятно действующие на сердечно-сосудистую систему человека.

МОЛОЧНЫЙ КОМБИНАТ «СИТНИКОВСКИЙ» –
ФИЛИАЛ АО «ЗОЛОТЫЕ ЛУГА»



627081 Тюменская область,
с. Ситниково,
ул. Заводская, д. 7
Тел.: (34544) 2-46-30, 2-47-00
E-mail: smikk-sek@zolutie-luga.ru
www.zolutie-luga.ru



**МОЛОКО ПИТЬЕВОЕ ПАСТЕРИЗОВАННОЕ.
ТМ «ЗОЛОТЫЕ ЛУГА»; МОЛОКО ПИТЬЕВОЕ
ПАСТЕРИЗОВАННОЕ. ТМ «СИТНИКОВСКОЕ»**

Молоко питьевое – это продукт, который приготовлен из отборного домашнего молока. Молоко содержит более ста ценнейших компонентов – белки, жиры, углеводы, минеральные соли и витамины. Молоко – уникальный лекарь для людей, страдающих желудочно-кишечными заболеваниями, болезнями сердца и кровеносных сосудов, печени, почек, сахарным диабетом, ожирением, туберкулезом.

**МОЛОЧНЫЙ КОМБИНАТ «СИТНИКОВСКИЙ» –
ФИЛИАЛ АО «ЗОЛОТЫЕ ЛУГА»**



627081 Тюменская область,
с. Ситниково,
ул. Заводская, д. 7
Тел.: (34544) 2-46-30, 2-47-00
E-mail: smikk-sek@zolutie-luga.ru
www.zolutie-luga.ru



ТВОРОГ. ТМ «СИТНИКОВСКОЕ»

Творог ТМ «Ситниковское» изготовлен из пастеризованного молока путем сквашивания чистыми культурами лактококков. Творог – белковый кисломолочный продукт. Богат молочным белком и различными витаминами – А, С и группы В. Употребление творога способствует правильному обмену веществ.

**МОЛОЧНЫЙ КОМБИНАТ «СИТНИКОВСКИЙ» –
ФИЛИАЛ АО «ЗОЛОТЫЕ ЛУГА»**



627081 Тюменская область,
с. Ситниково,
ул. Заводская, д. 7
Тел.: (34544) 2-46-30, 2-47-00
E-mail: smikk-sek@zolutie-luga.ru
www.zolutie-luga.ru



ТВОРОГ. ТМ «ЗОЛОТЫЕ ЛУГА»

Творог ТМ «Золотые луга» изготовлен из пастеризованного молока путем сквашивания чистыми культурами лактококков. Творог – белковый кисломолочный продукт. Богат молочным белком и различными витаминами – А, С и группы В. Употребление творога способствует правильному обмену веществ.

МОЛОЧНЫЙ КОМБИНАТ «СИТНИКОВСКИЙ» – ФИЛИАЛ АО «ЗОЛОТЫЕ ЛУГА»



627081 Тюменская область,
с. Ситниково,
ул. Заводская, д. 7
Тел.: (34544) 2-46-30, 2-47-00
E-mail: smikk-sek@zolutie-luga.ru
www.zolutie-luga.ru



ЙОГУРТ АРОМАТИЗИРОВАННЫЙ. ТМ «ЗОЛОТЫЕ ЛУГА»; ЙОГУРТ АРОМАТИЗИРОВАННЫЙ. ТМ «СИТНИКОВСКОЕ»

Йогурт изготовлен из нормализованного молока, сквашенного смесью специально подобранных заквасок, с добавлением сахара, ароматизатора, красителя и стабилизатора (желатин). Йогурт молочный ароматизированный «Ситниковское» – настоящее лакомство, понравится и взрослому, и ребенку! Благодаря высокому содержанию калия и кальция йогурт очень полезен для детей.

МОЛОЧНЫЙ КОМБИНАТ «СИТНИКОВСКИЙ» – ФИЛИАЛ АО «ЗОЛОТЫЕ ЛУГА»



627081 Тюменская область,
с. Ситниково,
ул. Заводская, д. 7
Тел.: (34544) 2-46-30, 2-47-00
E-mail: smikk-sek@zolutie-luga.ru
www.zolutie-luga.ru



СМЕТАНА 20%-НОЙ ЖИРНОСТИ

Сметана – кисломолочный продукт, изготовленный из натуральных сливок. Специально подобранные закваски придают продукту неповторимый вкус и аромат, густую, нежную, однородную, глянцевую консистенцию. Сметана вкусна и полезна, так как содержит все питательные вещества в легкоусвояемой форме и является биологически полноценным продуктом питания для всех групп населения.

АО «ТОБОЛЬСКИЙ ГОРОДСКОЙ МОЛОЧНЫЙ ЗАВОД»



626150 Тюменская область,
г. Тобольск,
ул. Семена Ремезова, д. 112
Тел.: (3456) 25-00-54, 25-01-68
E-mail: tobtehnolog@mail.ru



НАПИТОК КИСЛОМОЛОЧНЫЙ ЙОГУРТНЫЙ С САХАРОМ 2,5%-НОЙ ЖИРНОСТИ

Традиционный кисломолочный напиток, вырабатываемый из цельного молока с использованием закваски и добавлением сахара. Обладает приятным сладким вкусом, поэтому нравится и детям, и взрослым. Он считается одним из самых полезных молочных продуктов благодаря тому, что обладает диетическими и оздоровительными свойствами, благотворно влияет на микрофлору кишечника и улучшает обмен веществ.

АО «ТОБОЛЬСКИЙ ГОРОДСКОЙ МОЛОЧНЫЙ ЗАВОД»



626150 Тюменская область,
г. Тобольск,
ул. Семена Ремезова, д. 112
Тел.: (3456) 25-00-54, 25-01-68
E-mail: tobtehnolog@mail.ru



ТВОРОГ 5%-НОЙ ЖИРНОСТИ

Молочная продукция из Нижней Тавды широко известна далеко за пределами Тюменской области. Творог 5%-ной жирности от производственной компании «Молоко» сочетает в себе мягкий вкус свежего деревенского творога и пользу маложирного продукта. Он придется по вкусу и взрослым, и детям. А удобная упаковка сохраняет свежесть и питательные свойства творога.

ООО «ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ КОМПАНИЯ «МОЛОКО»



626020 Тюменская область,
с. Нижняя Тавда,
ул. Первомайская, д. 52
Тел.: (34533) 2-45-57
E-mail: pkmoloko-ntavda@mail.ru
www.pkmoloko.ru,
www.pkmoloko.pф



СЫР «ПОШЕХОНСКИЙ» ИТ

Сыр «Пошехонский» приобрел свое название от места своего происхождения – Пошехонья (Ярославская обл.). Относится к группе сычужных сыров с низкой температурой второго нагревания и созревает при участии штаммов молочнокислых и ароматобразующих стрептококков. Корка ровная, тонкая, без повреждений и без толстого подкоркового слоя. Тесто пластичное, слегка ломкое при изгибе, однородное. Благодаря своим органолептическим и биологическим достоинствам продукт заслуживает особого внимания, т.к. в состав белков входят незаменимые, жизненно необходимые аминокислоты.

ООО «МОЛОЧНЫЙ ЗАВОД»



627756 Тюменская область,
г. Ишим,
ул. 4-я Северная, д. 5
Тел.: (34551) 7-32-35, 7-37-95
www.zolotie-luga.ru

СЫР «ГОЛЛАНДСКИЙ»



Сыр «Голландский» известен в нашей стране уже около 150 лет. Выработан из коровьего цельного молока. Вкус и аромат сыра чистые, молочные, при этом острые, с легкой кислинкой. Тесто пластичное, на разрезе имеет рисунок из глазков круглой, вытянутой и угловатой формы. Пищевая и биологическая ценность сыра обусловлены высоким содержанием в нем молочного белка и кальция, наличием необходимых человеческому организму незаменимых аминокислот, жирных и других органических кислот, витаминов, минеральных солей и микроэлементов.

ООО «МОЛОЧНЫЙ ЗАВОД»



627756 Тюменская область,
г. Ишим,
ул. 4-я Северная, д. 5
Тел.: (34551) 7-32-35, 7-37-95
www.zolotie-luga.ru

СЫР «ЭДАМ»



Сыр «Эдам» – традиционный голландский сыр из коровьего молока. Назван по названию города Эдам в провинции Северная Голландия, где традиционно готовится сыр. По вкусовым достоинствам «Эдам» близок к «Голландскому» сыру. Вкус и запах – выраженные сырные, слегка кислотные, с наличием остроты, без посторонних привкусов и запахов. Рисунок состоит из глазков слегка сплюсненной или угловатой формы, равномерно расположенных по всей массе, хотя отсутствие глазков в сыре не является признаком плохого качества. Сыр хорошо режется на тонкие ломтики.

ООО «МОЛОЧНЫЙ ЗАВОД»



627756 Тюменская область,
г. Ишим,
ул. 4-я Северная, д. 5
Тел.: (34551) 7-32-35, 7-37-95
www.zolotie-luga.ru



СЫР «ГАУДА»

Сыр назван в честь нидерландского города Гауда, на рынке которого он продавался многие века. Полутвердый сычужный сыр «Гауда» является традиционным и для российского рынка. Имеет ярко выраженный сырный, слегка кисловатый вкус, имеет рисунок из глазков слегка сплюсненной или угловатой формы, равномерно расположенных по всей сырной массе. Текстура пластичная. Сыр богат разнообразными минеральными солями, связанными с белком, что особенно важно для питания детей, подростков, беременных и кормящих матерей.

ООО «МОЛОЧНЫЙ ЗАВОД»



627756 Тюменская область,
г. Ишим,
ул. 4-я Северная, д. 5
Тел.: (34551) 7-32-35, 7-37-95
www.zolotie-luga.ru



МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ «КРЕСТЬЯНСКОЕ» НЕСОЛЕННОЕ 72,5%-НОЙ ЖИРНОСТИ. ТМ «ЗОЛОТЫЕ ЛУГА»

Сливочное масло – единственный и незаменимый в своем роде жировой продукт животного происхождения. Сливочное масло, вырабатываемое исключительно из коровьего молока, было и остается пищевым «бальзамом» из крайне необходимых для человека биологически активных веществ. Ценность масла определяется его влиянием на нервную, сердечно-сосудистую, пищеварительную и другие системы организма человека. Низкая температура плавления молочного жира способствует его переходу в пищеварительном тракте в наиболее удобное для усвоения жидкое состояние, что является одним из преимуществ масла.

МОЛОЧНЫЙ КОМБИНАТ «ИШИМСКИЙ» – ФИЛИАЛ АО «ЗОЛОТЫЕ ЛУГА»



627756 Тюменская область,
г. Ишим,
ул. 4-я Северная, д. 5
Тел.: (34551) 7-61-53, 7-32-35
E-mail: sek_kmsi@zolotie-luga.ru
www.zolotie-luga.ru





РЯЖЕНКА. ТМ «ЗОЛОТЫЕ ЛУГА»

Ряженка – кисломолочный продукт, произведенный путем сквашивания топленого коровьего молока с использованием заквасочных микроорганизмов – термофильных молочнокислых стрептококков с добавлением болгарской молочнокислой палочки. Полезные свойства ряженки выражаются в совокупности активных молочных веществ, которыми обогащается ряженка в процессе кисломолочного брожения. Стоит упомянуть богатство ряженки кальцием: один стакан на завтрак и четверть суточной нормы в кальции и фосфоре восполнена. Ряженка усиливает аппетит, стимулирует работу почек, желудка и кишечника.

МОЛОЧНЫЙ КОМБИНАТ «ИШИМСКИЙ» – ФИЛИАЛ АО «ЗОЛОТЫЕ ЛУГА»



627756 Тюменская область,
г. Ишим,
ул. 4-я Северная, д. 5
Тел.: (34551) 7-61-53, 7-32-35
E-mail: sek_kmsi@zolutie-luga.ru
www.zolutie-luga.ru



НАПИТОК КИСЛОМОЛОЧНЫЙ «СНЕЖОК» ЙОГУРТНЫЙ С САХАРОМ. ТМ «ЗОЛОТЫЕ ЛУГА»

«Снежок» – это кисломолочный напиток, который изготавливается из натурального молока, заквашенного на оригинальных заквасках. Благодаря своему оригинальному сладкому вкусу напиток нравится и взрослым, и детям. «Снежок» считается одним из самых полезных молочных продуктов благодаря тому, что обладает диетическими и оздоровительными свойствами, благотворно влияет на микрофлору кишечника и улучшает обмен веществ. «Снежок» – не только вкусный, но и полезный напиток, так как молочный белок из «Снежка» усваивается лучше, чем из молока.

МОЛОЧНЫЙ КОМБИНАТ «ИШИМСКИЙ» – ФИЛИАЛ АО «ЗОЛОТЫЕ ЛУГА»



627756 Тюменская область,
г. Ишим,
ул. 4-я Северная, д. 5
Тел.: (34551) 7-61-53, 7-32-35
E-mail: sek_kmsi@zolutie-luga.ru
www.zolutie-luga.ru



МОЛОКО ПИТЬЕВОЕ ПАСТЕРИЗОВАННОЕ. ТМ «ЗОЛОТЫЕ ЛУГА»

Молоко – самый полноценный, наиболее сбалансированный по незаменимым веществам продукт, рекомендуемый для питания людей всех возрастных категорий. Молоко, поступающее в организм человека, служит источником минеральных веществ, которые поддерживают кислотно-щелочное равновесие в тканях и осмотическое давление в крови, а также способствуют нормальной физиологической деятельности организма. Молоко является постоянным источником всех витаминов.

МОЛОЧНЫЙ КОМБИНАТ «ИШИМСКИЙ» – ФИЛИАЛ АО «ЗОЛОТЫЕ ЛУГА»



627756 Тюменская область,
г. Ишим,
ул. 4-я Северная, д. 5
Тел.: (34551) 7-61-53, 7-32-35
E-mail: sek_kmsi@zolotie-luga.ru
www.zolotie-luga.ru



МАССА ТВОРОЖНАЯ «ПЕСТРАВСКАЯ» С САХАРОМ И ИЗЮМОМ 18%-НОЙ ЖИРНОСТИ

Творожная масса произведена из свежего творога, выработанного из отборного молока, по новейшей технологии в закрытом потоке. Структура творожной массы очень нежная, пластичная. Вкус в меру сладкий, содержание изюма 10% от общей массы. Творожная масса «Пестравская» понравится и взрослым, и детям.

ООО «ВИТА ПЛЮС»



433760 Ульяновская область,
р.п. Кузоватово,
ул. Советская, д. 1
Тел.: (84237) 2-10-62, 2-34-91
E-mail: moltorgkuz@mail.ru





РЯЖЕНКА 2,5%-НОЙ ЖИРНОСТИ

Ряженка – питательный и полезный кисломолочный продукт, имеет нежный и изумительный вкус топленого молока. Легко усваивается, стимулирует секреторную деятельность, улучшает процесс пищеварения, повышает тонус и сопротивляемость организма.

ОАО «ЧЕБАРКУЛЬСКИЙ МОЛОЧНЫЙ ЗАВОД»



456440 Челябинская область,
г. Чебаркуль,
ул. Дзержинского, д. 1
Тел.: (35168) 2-18-85, 2-50-29
E-mail: scrmilk@mail.ru
www.milk74.ru



ТВОРОГ 5%-НОЙ ЖИРНОСТИ, ОБЕЗЖИРЕННЫЙ

Творог – уникальный продукт, он превосходит все молочные продукты по содержанию белка и по степени его усвоения. Благодаря оптимальному содержанию жира, белка, кальция, витаминов творог является полноценным и вкусным продуктом питания.

ОАО «ЧЕБАРКУЛЬСКИЙ МОЛОЧНЫЙ ЗАВОД»



456440 Челябинская область,
г. Чебаркуль,
ул. Дзержинского, д. 1
Тел.: (35168) 2-18-85, 2-50-29
E-mail: scrmilk@mail.ru
www.milk74.ru



МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ «КРЕСТЬЯНСКОЕ» НЕСОЛЕННОЕ 72,5%-НОЙ ЖИРНОСТИ

Масло сливочное «Крестьянское» вырабатывается только из натуральных свежих сливок. Продукт обладает чистым нежным сливочным вкусом и ароматом, имеет однородную консистенцию. Сливочное масло содержит много витаминов, аминокислот и кальция. Наличие в сливочном масле фосфолипидов положительно сказывается на строении и восстановлении всех клеток нашего организма.

ОАО «ЧЕБАРКУЛЬСКИЙ МОЛОЧНЫЙ ЗАВОД»



456440 Челябинская область,
г. Чебаркуль,
ул. Дзержинского, д. 1
Тел.: (35168) 2-18-85, 2-50-29
E-mail: scrmilk@mail.ru
www.milk74.ru



КОКТЕЙЛЬ МОЛОЧНЫЙ АРОМАТИЗИРОВАННЫЙ ПАСТЕРИЗОВАННЫЙ СО ВКУСОМ КЛУБНИКИ, ВАНИЛИ 3,2%-НОЙ ЖИРНОСТИ

Коктейль молочный со вкусом клубники и со вкусом ванили – это полезное и любимое лакомство. Содержит кальций, фосфор, магний, калий и натрий, а также белок, необходимый для нормального развития и работы мышц, стимулирует умственную активность.

ОАО «ЧЕБАРКУЛЬСКИЙ МОЛОЧНЫЙ ЗАВОД»



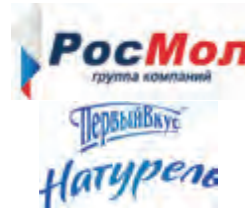
456440 Челябинская область,
г. Чебаркуль,
ул. Дзержинского, д. 1
Тел.: (35168) 2-18-85, 2-50-29
E-mail: scrmilk@mail.ru
www.milk74.ru



ЙОГУРТ «НАТУРЕЛЬ». ТМ «ПЕРВЫЙ ВКУС»

Йогурты «Натурель» ТМ «Первый вкус» – это заряд хорошего настроения на весь день. Сочетание натурального йогурта с большим количеством крупных кусочков спелых фруктов и ягод – вот что делает его по-настоящему полезным и вкусным!

АО «ГРУППА КОМПАНИЙ «РОССИЙСКОЕ МОЛОКО»



454091 г. Челябинск,
ул. Тимирязева, д. 5
Тел.: (351) 216-17-43 доб. 4
E-mail: titova_os@moloko74.ru
www.moloko74.ru



МОЦАРЕЛЛА (CILIEGINE, BOCCONCINI, TRECCIA). ТМ «IL PRIMO GUSTO»

Моцарелла ТМ «il Primo Gusto» («Первый вкус») – это традиционный молодой итальянский сыр с тонким сливочным ароматом. Производится на современном высокотехнологичном оборудовании. Сыр «il Primo Gusto» – идеальный выбор для всех, кто хочет приобщиться к легкой и здоровой пище. Моцарелла превосходно подходит к классическим салатам, закускам и горячим блюдам.

АО «ГРУППА КОМПАНИЙ «РОССИЙСКОЕ МОЛОКО»



454091 г. Челябинск,
ул. Тимирязева, д. 5
Тел.: (351) 216-17-43 доб. 4
E-mail: titova_os@moloko74.ru
www.moloko74.ru



СЫР СУЛУГУНИ. ТМ «ПЕРВЫЙ ВКУС»

Сулугуни ТМ «Первый вкус» – это традиционный рассольный сыр с мягким вкусом. Производится на современном высокотехнологичном оборудовании из натурального пастеризованного молока под контролем опытных технологов. Сыр «Сулугуни» ТМ «Первый вкус» – самостоятельное блюдо, также идеальный выбор для приготовления кавказской выпечки, пиццы, салатов.

АО «ГРУППА КОМПАНИЙ «РОССИЙСКОЕ МОЛОКО»



454091 г. Челябинск,
ул. Тимирязева, д. 5
Тел.: (351) 216-17-43 доб. 4
E-mail: titova_os@moloko74.ru
www.moloko74.ru



МАСЛО СЛИВОЧНОЕ «КРЕСТЬЯНСКОЕ» СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ 72,5%-НОЙ ЖИРНОСТИ

Масло вырабатывается из свежих пастеризованных сливок, полученных из натурального коровьего молока. Имеет приятный вкус и запах, достаточно твердую пластичную консистенцию. Содержит витамины А, Д, Е, В1, В2, В12, каротин. Масло необходимо для регулирования углеводно-жирового обмена в организме. Это вкусный, питательный и полезный продукт, необходимый для людей различных категорий с детского возраста.

ОАО «ДАНИЛОВСКИЙ СЫРОДЕЛЬНО-МАСЛОДЕЛЬНЫЙ ЗАВОД»



152072 Ярославская область,
г. Данилов,
ул. Ярославская, д. 57
Тел.: (48538) 5-20-02
E-mail: danmsz@bk.ru
www.danilovcheeze.ru



СЛИВКИ ПИТЬЕВЫЕ ПАСТЕРИЗОВАННЫЕ 38%-НОЙ ЖИРНОСТИ. ТМ «ПРАВИЛЬНЫЕСЛИВКИ»

«ПравильныеСливки» изготовлены из сырого молока высшего сорта с собственной фермы, содержат только натуральные витамины и микроэлементы. «ПравильныеСливки» отличаются насыщенным натуральным сладко-сливочным вкусом, легко взбиваются.

ЗАО «АГРАРНОЕ ИННОВАЦИОННОЕ СОДРУЖЕСТВО «ФЕРМА РОСТА»

142970 Московская область,
р.п. Серебряные Пруды,
ул. Почтовая, д. 1
Тел.: (499) 705-17-30
E-mail: office@fermarosta.ru
www.fermarosta.ru



ГОСТ
ГОСТ Р

МАСЛО «ТРАДИЦИОННОЕ» СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ, СОЛЕННОЕ 82,5%-НОЙ ЖИРНОСТИ. ТМ «ПРАВИЛЬНОЕМАСЛО»

«ПравильноеМасло» – первое российское сливочное масло. Изготовлено из натуральных сливок, содержит только природные витамины и микроэлементы. «ПравильноеМасло» отличается насыщенным сладко-сливочным вкусом натурального коровьего молока.

ЗАО «АГРАРНОЕ ИННОВАЦИОННОЕ СОДРУЖЕСТВО «ФЕРМА РОСТА»

142970 Московская область,
р.п. Серебряные Пруды,
ул. Почтовая, д. 1
Тел.: (499) 705-17-30
E-mail: office@fermarosta.ru
www.fermarosta.ru



МОЛОКО ПИТЬЕВОЕ ПАСТЕРИЗОВАННОЕ
1,5%-, 2,5%-, 3,2%-4%-НОЙ ЖИРНОСТИ.
ТМ «ПРАВИЛЬНОЕМОЛОКО»

«ПравильноеМолоко» – первое российское фильтрованное пастеризованное молоко с увеличенным сроком хранения. Изготовлено из сырого молока высшего сорта с собственной фермы, содержит только натуральные витамины и микроэлементы. Очищено с помощью микрофльтрации – инновационной технологии сохранения свежести молока. «ПравильноеМолоко» отличается натуральным сладко-сливочным вкусом.

ЗАО «АГРАРНОЕ ИННОВАЦИОННОЕ СОДРУЖЕСТВО
«ФЕРМА РОСТА»

142970 Московская область,
р.п. Серебряные Пруды,
ул. Почтовая, д. 1
Тел.: (499) 705-17-30
E-mail: office@fermarosta.ru
www.fermarosta.ru



ПРИЗ «ВКУС КАЧЕСТВА»

ООО «СЫРОВАРЕННЫЙ ЗАВОД
«САРМИЧ»
Республика Мордовия

СЫР ТВЕРДЫЙ «ПАРМЕЗАН»
С МАССОВОЙ ДОЛЕЙ ЖИРА
В СУХОМ ВЕЩЕСТВЕ 45%,
СРОК СОЗРЕВАНИЯ
НЕ МЕНЕЕ 12 МЕСЯЦЕВ



ОАО «БЕЛЕБЕВСКИЙ ОРДЕНА
«ЗНАК ПОЧЕТА» МОЛОЧНЫЙ КОМБИНАТ»
Республика Башкортостан
СЫРЫ ПОЛУТВЕРДЫЕ:
«РОССИЙСКИЙ» 50%,
«ГОЛЛАНДСКИЙ» 45% ЖИРА
В СУХОМ ВЕЩЕСТВЕ



ООО «АНГАРИЯ»
ФАБРИКА МОРОЖЕНОГО
Иркутская область
МОРОЖЕНОЕ
«ПЛОМБИР НА ЙОГУРТЕ»
ОБОГАЩЕННЫЙ
БИФИДОБАКТЕРИЯМИ



ООО «РЕСУРС»
Челябинская область
ДОМАШНИЙ ГАРНИР
«ГРЕЧКА С ГРИБАМИ»

