ВСЕРОССИЙСКАЯ

ПРОГРАММА 100 ЛУЧШИХ ТОВАРОВ РОССИИ

КАТАЛОГ 2017

ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫЕ ТОВАРЫ

ЧАСТЬ 1

ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫЕ ТОВАРЫ

5–10 ПРОДУКЦИЯ РАСТЕНИЕВОДСТВА СЕЛЬСКОГО И ЛЕСНОГО ХОЗЯЙСТВА

11–149 ПРОДУКЦИЯ МЯСНОЙ И ПТИЦЕПЕРЕРАБАТЫВАЮЩЕЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ (ВКЛЮЧАЯ ЯЙЦЕПРОДУКТЫ)

150–158 ПЕРЕРАБОТКА И КОНСЕРВИРОВАНИЕ РЫБО– И МОРЕПРОДУКТОВ

159–264 ПРОДУКЦИЯ МОЛОЧНОЙ И МАСЛОСЫРОДЕЛЬНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

Участникам Программы «100 лучших товаров России»

Уважаемые коллеги!

Разрешите искренне и от всей души поздравить всех участников и организаторов Программы «100 лучших товаров России» с 20-летием этой общественной акции и с той важной ролью, которую она играет в решении стоящей социально-экономической задачи всемерного повышения качества товаров и качества жизни нашего общества!

Двадцатилетняя практика реализации целей и задач Программы и проводимого в ее рамках Всероссийского конкурса качества продукции и услуг нашла широкую поддержку у товаропроизводителей и потребителей страны, в кругах научно-технической общественности. За прошедшие годы Конкурс получил поистине всероссийский размах, вовлекая многочисленных участников. Результаты проводимой ежегодной акции свидетельствуют о ее сложившемся авторитете и востребованности в формировании общественной и производственной активности общества в направлении поставленной Президентом Российской Федерации В.В. Путиным задачи повышения конкурентоспособности реального сектора экономики и максимального удовлетворения внутреннего спроса в высококачественных товарах.

Проводимые в рамках Конкурса мероприятия по мотивации предприятий к применению современных эффективных способов управления качеством в сочетании с использованием общественных форм состязательности и стимулирования дают свои положительные результаты. Конкурс способствует тому, что ускоряются темпы совершенствования выпускаемых товаров и освоения производства новых изделий, создающих новое качество и замещающих зарубежные аналоги. Внутренний рынок наполняется высококачественными товарами отечественного производства, удовлетворяющими современные требования и общественные запросы и интересы.

Не менее важно, что в ходе Конкурса проводится мониторинг стратегической состоятельности предприятий на соответствие современным условиям и требованиям постоянного обеспечения качества, безопасности, экологической чистоты, энерго- и материалоэффективности товаров.

При этом следует отметить большую роль в поддержке Конкурса со стороны Министерства промышленности и торговли РФ, Росстандарта и местных органов исполнительной власти. Благодаря активности пропагандисткой, организационной и методической работы региональных центров Росстандарта и комиссий по качеству в субъектах Федерации Конкурс ежегодно проводится на высоком уровне.

Уверен, что, несомненно, Программа и Всероссийский Конкурс «100 лучших товаров России» станут играть еще более весомую и полезную роль содействия реальному сектору экономики в решении актуальных задач повышения качества и эффективности, вовлекая в свою сферу деятельности все новых и новых участников.

Президент
МОО «Академия проблем качества» *Г.И. Элькин*

ГРИБЫ ШАМПИНЬОНЫ КУЛЬТИВИРУЕМЫЕ СВЕЖИЕ

ООО «Южная грибная компания» – первая производственная компания по выращиванию шампиньонов на Юге России. Цель деятельности (миссия) компании заключается в выращивании и продвижении на потребительский рынок отечественного продукта – грибов шампиньонов. Мы используем современное оборудование и технологию выращивания, благодаря которой собираем свежий гриб каждый день. Наша торговая марка: «Грибоедово – родина кубанских шампиньонов».

ООО «ЮЖНАЯ ГРИБНАЯ КОМПАНИЯ»

350053 г. Краснодар,
пос. Колосистый,
пер. Звездный, д. 27
Тел.: (918) 467-48-47
E-mail: griboedovo@mail.ru
griboedovo.com

ОГУРЦЫ СВЕЖИЕ ЗАЩИЩЕННОГО ГРУНТА

Мы продаем качество – здоровье в подарок!

ООО «ВЕСНА»

357371 Ставропольский край,
пос. Подкумок, ул. Тепличная, д. 14
Тел.: (87934) 7-46-87
E-mail: sell@svegetta.ru
www.svegetta.ru

КУЛЬТУРЫ ЗЕЛЕНЫЕ ОВОЩНЫЕ СВЕЖИЕ

Мы продаем качество – здоровье в подарок!

ООО «ВЕСНА»

357371 Ставропольский край,
пос. Подкумок, ул. Тепличная, д. 14
Тел.: (87934) 7-46-87
E-mail: sell@svegetta.ru
www.svegetta.ru

ТОМАТЫ СВЕЖИЕ ЗАЩИЩЕННОГО ГРУНТА

Томаты свежие, выращенные с соблюдением передовых технологий тепличного производства и японских традиций качества, – это залог здоровья, хорошего настроения и улыбки, с которой начинается каждый новый день. «Новый день» – новая торговая марка, объединяющая овощную продукцию, выращенную в теплицах совместного японско-российского предприятия ООО «Джей Джи Си Эвергрин». Томаты отличаются высокими вкусовыми качествами и питательностью, обусловленными их свежестью и сбором только спелых плодов различных размеров, форм и цветов.

ООО «ДЖЕЙ ДЖИ СИ ЭВЕРГРИН»

680052 г. Хабаровск,
ул. Донская, д. 2А, пом. II
Тел.: (4212) 39-01-49
E-mail: info@j-eve.ru
www.j-eve.ru

ПЕРЕЦ СЛАДКИЙ СВЕЖИЙ ЗАЩИЩЕННОГО ГРУНТА

Перец сладкий свежий, выращенный по передовым технологиям тепличного производства и со строгим соблюдением японских традиций качества, – это залог здоровья, хорошего настроения и улыбки, с которой начинается каждый новый день. «Новый день» – новая торговая марка, объединяющая овощную продукцию, выращенную в теплицах совместного японско-российского предприятия ООО «Джей Джи Си Эвергрин». Все сладкие перцы отличаются высокими вкусовыми качествами и питательностью, обусловленными их свежестью и сбором только спелых плодов.

ООО «ДЖЕЙ ДЖИ СИ ЭВЕРГРИН»

JGC JGC EVERGREEN

НОВЫЙ ДЕНЬ

680052 г. Хабаровск,
ул. Донская, д. 2А, пом. II
Тел.: (4212) 39-01-49
E-mail: info@j-eve.ru
www.j-eve.ru

ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ СРЕДНЕПЛОДНЫЙ ГЛАДКИЙ

Огурец – среднеплодный партенокарпический гибрид зимне-весеннего оборота. Ровные, гладкие, ярко-зеленые плоды длиной 18–21 см имеют нежный аромат и сочный вкус. Содержит множество важных для здоровья полезных веществ – калий, железо, фосфор, йод, витамины B1, B2, PP, B6, пантотеновую кислоту, каротин. Огурцы повышают аппетит, способствуют усвоению пищи. Они также полезны при заболеваниях желудка. Идеально подходят для приготовления салатов, маринадов, солений, а также для употребления в свежем виде.

ООО СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЕ ПРЕДПРИЯТИЕ «ТЕПЛИЦЫ БЕЛОГОРЬЯ»

308510 Белгородская область,
п.г.т. Разумное, ул. Березовая, д. 24
Тел.: (4722) 40-61-00, 59-54-30
E-mail: sales@tbel.ru
www.tepbel.ru

САЛАТ СВЕЖИЙ «АФИЦИОН»

Салат «Афицион» – гибридный листовой салат, созданный из батавии. Отличается улучшенным вкусом, сочностью, отсутствием горечи. Для выращивания используется особая технология. Продается с корнями в специальной упаковке, сохраняющей полезные качества и свежесть продукта. Привлекателен малой калорийностью и многообразием использования в приготовлении и декорировании блюд. Данный салат богат витаминами С, А, В1, В2, а также натрием, фосфором, калием, магнием, железом, кальцием. Именно поэтому салат «Афицион» – один из самых популярных сегодня видов салата.

ООО СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЕ ПРЕДПРИЯТИЕ «ТЕПЛИЦЫ БЕЛОГОРЬЯ»

308510 Белгородская область,
п.г.т. Разумное, ул. Березовая, д. 24
Тел.: (4722) 40-61-00, 59-54-30
E-mail: sales@tbel.ru
www.tepbel.ru

ТОМАТ РОЗОВЫЙ «ТОМИМАРО МУЧО»

Томат «Томимаро Мучо» дает высокий урожай в течение всех сезонов. Плотные, розовые, гладкие плоды весом 180–190 г имеют яркий, сочный, сладкий вкус, который никого не оставляет равнодушным. «Томимаро Мучо» идеален как для употребления в свежем виде, так и для использования в приготовлении разнообразных блюд. Данный сорт отличается не только аппетитным вкусом и красивым цветом, но и высоким содержанием полезных веществ и минералов при малой калорийности.

ООО СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЕ ПРЕДПРИЯТИЕ «ТЕПЛИЦЫ БЕЛОГОРЬЯ»

308510 Белгородская область,
п.г.т. Разумное, ул. Березовая, д. 24
Тел.: (4722) 40-61-00, 59-54-30
E-mail: sales@tbel.ru
www.tepbel.ru

ОВОЩИ СВЕЖИЕ ЗАЩИЩЕННОГО ГРУНТА: ОГУРЦЫ СВЕЖИЕ

Теплицы СПК «Воронежский тепличный комбинат» занимают более 30 га площади, позволяют ежегодно производить свыше 11 000 т огурцов, томатов, перца и зеленых культур. Наша продукция – это всегда гарантия экологической чистоты и отличного качества.

СПК «ВОРОНЕЖСКИЙ ТЕПЛИЧНЫЙ КОМБИНАТ»

394070 г. Воронеж,
ул. Тепличная, д. 1
Тел.: (4732) 34-57-96
E-mail: sol@vmail.ru

ОВОЩИ СВЕЖИЕ ЗАЩИЩЕННОГО ГРУНТА: ТОМАТЫ СВЕЖИЕ

Теплицы СПК «Воронежский тепличный комбинат» занимают более 30 га площади, позволяют ежегодно производить свыше 11 000 т огурцов, томатов, перца и зеленых культур. Около 30% площадей занимают томаты, отличающиеся крупными плодами, хорошими вкусовыми качествами и лежкостью.

СПК «ВОРОНЕЖСКИЙ ТЕПЛИЧНЫЙ КОМБИНАТ»

394070 г. Воронеж,
ул. Тепличная, д. 1
Тел.: (4732) 34-57-96
E-mail: sol@vmail.ru

КАРТОФЕЛЬ СВЕЖИЙ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫЙ

ООО «Мечта» – один из ведущих производителей картофеля в Костромской области использует только самый лучший, элитный семенной материал. ООО «Мечта» предлагает своим клиентам сделать закупку картофеля различных сортов, которые имеют великолепные вкусовые качества, не являются генно-модифицированными и полностью соответствуют всем принятым в РФ стандартам для этого вида сельскохозяйственной продукции.

ООО «МЕЧТА»

156535 Костромская область,
дер. Лежнево, д. 49
Тел.: (4942) 66-28-45
E-mail: hr.mechta@yandex.ru
www.agrokostroma.ru

ТОМАТЫ СВЕЖИЕ, ВЫРАЩЕННЫЕ В ЗАКРЫТОМ ГРУНТЕ

Томаты – одни из самых широко распространенных в мире овощей. Они употребляются сырыми, маринованными, подвергаются всевозможной кулинарной обработке. Томаты и их сок благодаря высокому содержанию железа полезны при сердечно-сосудистых заболеваниях и малокровии. Вещества, содержащиеся в томатах, нормализуют обмен веществ, стимулируют работу почек и кишечника, снижают давление. Ликопин, которым богаты помидоры, нейтрализует свободные радикалы, предотвращает развитие раковых опухолей и мутации ДНК. Для усвоения ликопина сырые помидоры следует есть с маслом.

АО «ПЕНЗЕНСКИЙ ТЕПЛИЧНЫЙ КОМБИНАТ»

440058 г. Пенза,
ул. Тепличная, д. 1
Тел.: (8412) 93-93-63, 93-83-70
E-mail: teplich@rambler.ru
ptk58.ru

КАЗЫЛЫК КОПЧЕНО-ВАРЕНЫЙ «ЯНГАН-ТАУ»

Полезный национальный мясной деликатес копчено-вареный казылык «Янган-Тау» – украшение праздничного и повседневного стола. Для приготовления казылыка используются только отборная, экологически чистая конина и натуральные специи. Деликатес не содержит красителей и консервантов. В рационе людей, ведущих здоровый образ жизни, казылык незаменим, так как конина не содержит холестерина, богата витаминами и аминокислотами и в целом является диетическим продуктом.

ГУП САНАТОРИЙ «ЯНГАН-ТАУ» РЕСПУБЛИКИ БАШКОРТОСТАН

ЯНГАН-ТАУ КУРОРТ

452492 Республика Башкортостан,
с. Янгантау,
ул. Центральная, д. 20
Тел.: (34777) 2-82-13, 2-12-95
E-mail: yantau@mail.ru
www.yantau.ru

КОЛБАСА ПОЛУКОПЧЕНАЯ «АРМАВИРСКАЯ»

Колбаса полукопченая «Армавирская» охлажденная из свинины и говядины – калорийный мясной продукт, изготавливается по ГОСТ. Пользуется большим покупательским спросом на протяжении многих лет.

ГУСП СОВХОЗ «РОЩИНСКИЙ»

Рощинский

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

ВЕТЧИНА В ОБОЛОЧКЕ

Основным сырьем для производства ветчины является охлажденное мясо свинины собственного производства. Один из самых популярных продуктов широкого круга потребителей.

ГУСП СОВХОЗ «РОЩИНСКИЙ»

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

«КАРБОНАД ВОСТОЧНЫЙ» ИЗ СВИНИНЫ

Деликатесный продукт из свинины. Покупатели отмечают его изысканный натуральный вкус, с удовольствием берут как к праздничному столу, так и для ежедневного употребления.

ГУСП СОВХОЗ «РОЩИНСКИЙ»

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

КОЛБАСА ВАРЕНАЯ «СВИНАЯ»

Колбаса вареная «Свиная» охлажденная изготовлена из свинины в соответствии с ГОСТ. Калорийный мясной продукт категории Б, обладает приятными вкусовыми качествами.

ГУСП СОВХОЗ «РОЩИНСКИЙ»

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

КОЛБАСА ВАРЕНАЯ «СЛИВОЧНАЯ»

Колбаса вареная «Сливочная» охлажденная изготовлена из свинины и говядины с добавлением молока. Калорийный мясной продукт, пользуется большим покупательским спросом благодаря отличным вкусовым качествам и доступной цене.

ГУСП СОВХОЗ «РОЩИНСКИЙ»

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

КОЛБАСА ПОЛУКОПЧЕНАЯ «СЕРВЕЛАТ КРЕМЛЕВСКИЙ»

Колбаса полукопченая «Сервелат Кремлевский» охлажденная изготовлена из свинины и говядины. Покупатели отмечают стабильное качество и приятный вкус продукта.

ГУСП СОВХОЗ «РОЩИНСКИЙ»

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

КОЛБАСА ПОЛУКОПЧЕНАЯ «КОНСКАЯ» «ХАЛЯЛЬ»

Колбаса полукопченая «Конская» охлажденная изготовлена из конины с соблюдением норм ислама. Обладает высокой питательной ценностью, приятными вкусовыми качествами, пользуется большим спросом покупателей на протяжении уже многих лет.

ГУСП СОВХОЗ «РОЩИНСКИЙ»

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

КОЛБАСА ВАРЕНАЯ «ГОВЯЖЬЯ» «ХАЛЯЛЬ»

Колбаса вареная «Говяжья» «Халяль» изготовлена из охлажденной говядины собственного производства с соблюдением норм ислама. Приготовление халяльной продукции требует соблюдения высоких стандартов качества.

ГУСП СОВХОЗ «РОЩИНСКИЙ»

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

СОСИСКИ «ДОМАШНИЕ», САРДЕЛЬКИ «СТОЛИЧНЫЕ»

Сосиски «Домашние» и сардельки «Столичные» – новинка от мясокомбината «САВА». Приготавливаются из свинины, говядины, куриного филе и шпика с добавлением молока и специй. Запоминаются как вкусовыми качествами, так и дизайном этикетки.

ИП ПАВЛОВ А.С. МЯСОКОМБИНАТ «САВА»

452752 Республика Башкортостан,
г. Туймазы,
ул. Северная, д. 7
Тел.: (34782) 5-19-34, 7-91-30
E-mail: sava_rb@bk.ru
www.mk-sava.ru

СЕРВЕЛАТ «ШВЕЙЦАРСКИЙ»

Колбаса варено-копченая сервелат «Швейцарский» – новинка мясокомбината «САВА». Изготавливается из куриного филе, шпика и мяса птицы с добавлением ароматных специй. Вкусная, доступная по цене, запоминающаяся по дизайну.

ИП ПАВЛОВ А.С. МЯСОКОМБИНАТ «САВА»

452752 Республика Башкортостан,
г. Туймазы,
ул. Северная, д. 7
Тел.: (34782) 5-19-34, 7-91-30
E-mail: sava_rb@bk.ru
www.mk-sava.ru

ВЕТЧИНА «ДОМАШНЯЯ»

Ветчина «Домашняя» – новинка мясокомбината «САВА». Изготавливается исключительно из свинины с добавлением соли и пряностей. Сочетает отличные вкусовые качества и приемлемую цену.

ИП ПАВЛОВ А.С. МЯСОКОМБИНАТ «САВА»

452752 Республика Башкортостан,
г. Туймазы,
ул. Северная, д. 7
Тел.: (34782) 5-19-34, 7-91-30
E-mail: sava_rb@bk.ru
www.mk-sava.ru

КОЛБАСЫ ВАРЕНЫЕ: «ДОМАШНЯЯ», «ДОМАШНЯЯ СО ШПИКОМ»

Колбаса вареная «Домашняя», колбаса вареная «Домашняя со шпиком» – новинки от мясокомбината «САВА». Говядина, свинина, куриное филе, шпик в сочетании с пряностями делают продукцию сочной и ароматной.

ИП ПАВЛОВ А.С. МЯСОКОМБИНАТ «САВА»

452752 Республика Башкортостан,
г. Туймазы,
ул. Северная, д. 7
Тел.: (34782) 5-19-34, 7-91-30
E-mail: sava_rb@bk.ru
www.mk-sava.ru

КОНСЕРВЫ: «ГОВЯДИНА ТУШЕНАЯ ВЫСШИЙ СОРТ» ГОСТ

Консервы из качественного мяса говядины являются источником необходимого количества минеральных веществ и ряда полезных микроэлементов. Продукт выпускается в банке с белковоустойчивым покрытием, что позволяет продукту не окисляться и лучше сохранять свои вкусовые свойства и пищевую ценность в течение срока годности.

ООО «БУРЯТМЯСПРОМ»

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

КОНСЕРВЫ: ТУШЕНКА «УЛАН-УДЭНСКАЯ ИЗ ГОВЯДИНЫ»

Тушенка «Улан-Удэнская из говядины» изготовлена с добавлением натуральных пряностей. Тушенка отлично сочетается с макаронами и картофелем. Она может храниться и сохранять при этом пищевую ценность. Тушенка восстанавливает силы, насыщает организм белками, придает бодрости и сил.

ООО «БУРЯТМЯСПРОМ»

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

КОНСЕРВЫ ПАШТЕТНЫЕ И ФАРШЕВЫЕ: ПАШТЕТ ИЗ ГОВЯДИНЫ «ПО-СИБИРСКИ»

Паштет – изысканное и нежное блюдо, настоящий деликатес из мяса и печени с добавлением ароматных специй. Паштет из говядины «По-сибирски» – это всегда желанное лакомство и хороший помощник в приготовлении быстрой и легкой закуски. Продукт готов к употреблению.

ООО «БУРЯТМЯСПРОМ»

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

ВЕТЧИНА: «ДОМАШНЯЯ», «УЛАН-УДЭНСКАЯ», «ФЕРМЕРСКАЯ»

Ветчины БМПК производятся из нежирной и полужирной свинины. Отличаются нежнейшим вкусом, легким мясным ароматом и красивым срезом. Прекрасно подойдут как для праздничного стола, так и для утреннего бутерброда.

ООО «БМПК»

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

КОЛБАСА КОНСКАЯ, КОЛБАСКИ ШАШЛЫЧНЫЕ, КОЛБАСКИ ТЮРИНГСКИЕ ГРИЛЬ

Колбасы полукопченые изготавливаются из свинины и говядины с добавлением шпика и букета специй по традиционной технологии. На протяжении нескольких лет эти колбасы являются лидерами продаж компании, пользуются неизменной любовью у покупателей.

ООО «БМПК»

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

ПОЗЫ «УЛАН-УДЭНСКИЕ», КОТЛЕТЫ «САРАН», ПАЛОЧКИ МЯСНЫЕ В ТЕСТЕ (*новинка*), ГОЛУБЦЫ «НЕЖЕНКА» (*новинка*)

Позы «Улан-Удэнские» изготовлены из говядины, свинины, лука с добавлением капусты. Традиционная лепка сохраняет сочность и полезные свойства мяса. Палочки мясные в тесте изготовлены из мяса говядины и свинины, лука и имеют оригинальную форму, которая уже полюбилась нашим покупателям. Голубцы «Неженка» изготовлены из отборной говядины с добавлением отварного риса. Котлеты «Саран» из говядины и свинины изготавливаются вручную. Благодаря своим высоким потребительским качествам полуфабрикаты позиционируются как достойная замена домашним блюдам.

ООО БМПП «КАТЮША»

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

ПЕЛЬМЕНИ «СИБИРСКИЕ»

Пельмени «Сибирские» изготовлены в соответствии с ГОСТ из мяса высшего качества и нежнейшего эластичного теста. Большая часть работ производится вручную, причем мы соблюдаем индивидуальный подход к изготовлению каждой пельмешки. В наших пельменях начинки больше, чем теста. Яркая красочная упаковка позволяет потребителям быстро находить нашу продукцию на полке магазина.

ООО БМПП «КАТЮША»

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

ПЕЛЬМЕНИ: «РОССИЙСКИЕ», «КАПИТОШКА»; ГОЛУБЦЫ «СОЧНЫЕ»; БУУЗЫ «МОНГОЛ-ХААН»

Ароматные, вкусные, сочные мясные полуфабрикаты, выработанные по традиционной рецептуре с использованием экологически чистого мясного сырья и натуральных специй. Контроль качества на всех этапах производства. Продукция находит своего потребителя не только в Бурятии, но и в соседних регионах.

ООО «ХООЛ+»

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

ЯЙЦО КУРИНОЕ СТОЛОВОЕ ПИЩЕВОЕ

Яйца куриные столовые пищевые нового продуктового бренда «Коми кольк» («Коми яйцо») строго соответствуют ГОСТ. Обработкой 45 тыс. яиц в час и их маркировкой занимается современная голландская линия.

ОАО «ПТИЦЕФАБРИКА ЗЕЛЕНЕЦКАЯ»

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

ПЕЛЬМЕНИ «СВИНЫЕ»

Пельмени «Свиные» изготовлены в соответствии с ГОСТ. Начинка продукта – из отборной охлажденной свинины плюс немного шпика для сочности, жареного лука, чуточку красного и черного молотого перца, который измельчается в процессе приготовления пельменей для более яркого аромата.

ОАО «ПТИЦЕФАБРИКА ЗЕЛЕНЕЦКАЯ»

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

САРДЕЛЬКИ «АРОМАТНЫЕ»

Для изготовления белых колбасок используются только свежее охлажденное филе грудки цыплят-бройлеров, шпик свиной, лук репчатый, петрушка и ароматные специи.

ОАО «ПТИЦЕФАБРИКА ЗЕЛЕНЕЦКАЯ»

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

ПЕЛЬМЕНИ (СЕМЕЙНЫЕ, ИЗ ГОВЯДИНЫ); ПЕЛЬМЕНИ (СВИНЫЕ, СТАРОРУССКИЕ)

Пельмени «Сосногорье» по праву можно назвать домашними, так как они лепятся вручную из натурального мяса без добавления консервантов, красителей, соевого белка и других вредных веществ. Выпускаются в двух высших категориях и содержат большое количество витаминов. Имеют приятный аромат, сочный вкус свежего мяса и специй, а нежное тесто так и тает во рту!

ИП ЗВЕРЕВ А.В.

169500 Республика Коми,
г. Сосногорск,
пр-д Локомотивный, д. 10
Тел.: (912) 181-71-56
E-mail: zverev1167@mail.ru

ИЗДЕЛИЕ КОЛБАСНОЕ ЗАПЕЧЕННОЕ: «ШАРТАН КАЗАНКОВА»

«Шартан Казанкова» – национальный деликатесный продукт. Изготавливается из отборного сырья, чеснока и специй по оригинальной технологии. Неповторимый вкус и аромат деликатеса давно по достоинству оценен покупателями.

ООО МЯСОКОМБИНАТ «ЗВЕНИГОВСКИЙ»

425070 Республика Марий Эл,
пос. Шелангер,
ул. 60 лет Победы, д. 2А
Тел.: (83645) 6-83-01, 6-83-00
E-mail: info@zvenigov.com
www.zvenigov.ru

«БУЖЕНИНА ЗАПЕЧЕННАЯ»

Для приготовления буженины выбирается лучшая часть свинины из заднего окорока, которая запекается с чесноком и перцем. Применение традиционного способа запекания позволяет донести естественный вкус и аппетитный аромат мяса.

ООО МЯСОКОМБИНАТ «ЗВЕНИГОВСКИЙ»

425070 Республика Марий Эл,
пос. Шелангер,
ул. 60 лет Победы, д. 2А
Тел.: (83645) 6-83-01, 6-83-00
E-mail: info@zvenigov.com
www.zvenigov.ru

КОЛБАСА ВАРЕНАЯ «ДОКТОРСКАЯ». СОСИСКИ «МОЛОЧНЫЕ»

Сосиски «Молочные» в натуральной оболочке и классическая вареная колбаса «Докторская» изготавливаются из высококачественного сырья собственного производства с соблюдением традиционной технологии. Для изготовления колбас применяют исключительно натуральные ингредиенты. Покупатели давно оценили высокое качество и отменный вкус продукта.

ООО МЯСОКОМБИНАТ «ЗВЕНИГОВСКИЙ»

425070 Республика Марий Эл,
пос. Шелангер,
ул. 60 лет Победы, д. 2А
Тел.: (83645) 6-83-01, 6-83-00
E-mail: info@zvenigov.com
www.zvenigov.ru

ДЕЛИКАТЕС МЯСНОЙ: «БАЛЫК СЕМЕЙНЫЙ»

Балык семейный – традиционный деликатес, который изготавливается из отборного мяса (свинины и говядины). Такое комбинирование придает оригинальное сочетание двух цветов, а готовый продукт получается сочным, нежным и упругим.

ООО МЯСОКОМБИНАТ «ЗВЕНИГОВСКИЙ»

425070 Республика Марий Эл,
пос. Шелангер,
ул. 60 лет Победы, д. 2А
Тел.: (83645) 6-83-01, 6-83-00
E-mail: info@zvenigov.com
www.zvenigov.ru

БУЖЕНИНКА «ПО-ДОМАШНЕМУ» ОХЛАЖДЕННАЯ. ВЫСШИЙ СОРТ

Буженинка! Кто устоит перед ней? Большой кусок запеченного мяса, пропитанный ароматами трав, с добавлением красного перца для остроты и пикантности вкуса. Этот деликатес украсит праздничный стол и станет вкусным дополнением к вашему завтраку.

ООО «ПТИЦЕФАБРИКА АКАШЕВСКАЯ»

425400 Республика Марий Эл,
п.г.т. Советский,
ул. Шоссейная, д. 30
Тел.: (8362) 38-22-11
E-mail: priemnaya@akashevo.ru
www.akashevo.ru

ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ МЯСА И ПИЩЕВЫХ СУБПРОДУКТОВ ПТИЦЫ ОХЛАЖДЕННЫЕ, ПОДМОРОЖЕННЫЕ, ЗАМОРОЖЕННЫЕ И ГЛУБОКОЗАМОРОЖЕННЫЕ

Полуфабрикат «Цыпленок табака» – свежая тушка цыпленка, душистые специи и ароматный чеснок – это все, что нужно для приготовления вкуснейшего сочного блюда из птицы! Мы позаботились о чистоте ваших рук, об экономии времени, чтобы вы с легкостью смогли приготовить кулинарный шедевр. Купаты «Белые с зеленью» из рубленого куриного мяса с добавлением петрушки и укропа – традиционное блюдо для пикника. При приготовлении мясо томится в натуральной оболочке, что обеспечивает ему сочность и потрясающий аромат.

ООО «ПТИЦЕФАБРИКА АКАШЕВСКАЯ»

425400 Республика Марий Эл,
п.г.т. Советский,
ул. Шоссейная, д. 30
Тел.: (8362) 38-22-11
E-mail: priemnaya@akashevo.ru
www.akashevo.ru

КОНСЕРВЫ: «МЯСО ЦЫПЛЯТ В СОБСТВЕННОМ СОКУ»

Мясо цыплят богато ценными белковыми веществами. Консервы из него получаются вкусные и питательные. Мясо цыпленка в собственном соку ОАО «Консервный завод «Саранский» готовится из целых тушек упитанных кур, к которым добавляют лишь соль, черный молотый перец и коренья. Консервы богаты витаминами и минеральными веществами. Мясо цыпленка в собственном соку можно использовать не только как самостоятельный продукт, но и как основной компонент для приготовления блюд.

ОАО «КОНСЕРВНЫЙ ЗАВОД «САРАНСКИЙ»

430003 Республика Мордовия,
г. Саранск,
просп. Ленина, д. 54
Тел.: (8342) 24-71-41
E-mail: info@saranskkonserv.ru
www.saranskkonserv.ru

СОСИСКИ «ДОМАШНИЕ»

ООО МПК «Норовский» оснащено современным оборудованием итальянского и немецкого производства. На мясокомбинате работают специалисты высокого профессионального уровня, что в целом гарантирует высокое качество продукции.

ООО МПК «НОРОВСКИЙ»

431591 Республика Мордовия,
пос. Красномайский,
ул. Красная, д. 4
Тел.: (83439) 2-73-18
E-mail: buh-mpk@rambler.ru
norov-rm.ru

КОЛБАСА ПОЛУКОПЧЕНАЯ «ДЕЛИКАТЕСНАЯ»

Состав: филе грудки индейки, шпик, соль поваренная пищевая, смесь специй, фиксатор окраски. ООО МПК «Норовский» оснащено современным оборудованием итальянского и немецкого производства. На мясокомбинате работают специалисты высокого уровня, что в целом гарантирует высокое качество продукции.

ООО МПК «НОРОВСКИЙ»

431591 Республика Мордовия,
пос. Красномайский,
ул. Красная, д. 4
Тел.: (83439) 2-73-18
E-mail: buh-mpk@rambler.ru
norov-rm.ru

ПЕЛЬМЕНИ «ДОМАШНИЕ» С ГОВЯДИНОЙ И КУРИЦЕЙ

Пельмени домашние приготовлены ручным способом с оригинальным плетением по краям. Позволяют почувствовать настоящий вкус домашней пищи. Хороши с маслом или со сметаной.

ИП ТЕРЕНТЬЕВА А.А.

431443 Республика Мордовия,
г. Рузаевка,
ул. Рубцова, д. 17А
Тел.: (83451) 6-68-38
E-mail: pekarnyaruz@mail.ru

ЯЙЦА КУРИНЫЕ ПИЩЕВЫЕ СТОЛОВЫЕ

ЗАО «Агро-Атяшево» предлагает своим покупателям экологически чистые куриные яйца, которые снесли курочки-несушки, вскормленные натуральными свежими кормами. Рацион питания наших кур состоит исключительно из растительных кормов без добавления мясокостной муки, что положительным образом сказывается на вкусовых качествах и полезных свойствах атяшевских яиц. Мы сами выращиваем экологически чистые корма для наших несушек. Главное качество куриных яиц, которые выпускаются под маркой ЗАО «Агро-Атяшево», – это гарантия экологической чистоты и свежести продукции.

ЗАО «АГРО-АТЯШЕВО»

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

ЯЙЦА КУРИНЫЕ ПИЩЕВЫЕ СТОЛОВЫЕ, ОБОГАЩЕННЫЕ ОМЕГА-3

Жирные кислоты омега-3 способствуют нормальному функционированию клеток мозга, регулируют нервную и психическую деятельность, нормализуют жировой обмен, обеспечивают стабильность работы сердца и сосудов. Суточная потребность в омега-3 – около 1–2,5 г в день.

ООО «АВАНГАРД»

431471 Республика Мордовия,
с. Инсар-Акшино,
ул. Молодежная
Тел.: (927) 642-51-60, 170-40-00
E-mail: avangardruz@rambler.ru
avangardruz.all.biz

ЯЙЦА КУРИНЫЕ «УМНИЦА» ПИЩЕВЫЕ СТОЛОВЫЕ ОБОГАЩЕННЫЕ

Куриное яйцо «Умница» – идеальный продукт для устранения йододефицита. Это мощный антиоксидант, который замедляет процесс старения, защищает организм от стрессов, позитивным образом воздействует на иммунитет и щитовидную железу.

ООО «АВАНГАРД»

431471 Республика Мордовия,
с. Инсар-Акшино,
ул. Молодежная
Тел.: (927) 642-51-60, 170-40-00
E-mail: avangardruz@rambler.ru
avangardruz.all.biz

ПРОДУКТЫ ИЗ МЯСА ЖЕРЕБЯТ КОПЧЕНО-ВАРЕНЫЕ: СААЛ, ОЙОГОС, БУУТ ЭТЭ, АСА, ЖЕРЕБЯТИНА «ЧУРАПЧИНСКАЯ»

Мы рады предложить вам уникальные коллекции национальных якутских деликатесов из жеребятины и конины от СХПК «Тумэн». «Тумэновские деликатесы» – уникальная продукция ручного труда, так как производится из полноценного мясного сырья, выращенного в суровых условиях Крайнего Севера. Наши деликатесы обладают хорошими пищевыми достоинствами, ценными вкусовыми качествами, тонким ароматом, нежнейшей консистенцией и являются диетическими, высококалорийными и экологически чистыми продуктами. В качестве холодной закуски могут стать достойным украшением настоящего элитного стола.

СПК «ТУМЭН»

677000 Республика Саха (Якутия),
г. Якутск,
ул. Пояркова, д. 20
Тел.: (4112) 42-36-00
E-mail: 0290tymen@mail.ru

ПЕЛЬМЕНИ «ГОВЯЖЬИ»

Вкусный честный состав продукции!

ООО «УПРАВЛЯЮЩАЯ КОМПАНИЯ СИБИРСКИЙ ДЕЛИКАТЕС»

677008 Республика Саха (Якутия),
г. Якутск,
ул. Чайковского, д. 30/1, кв. 36
Тел.: (4112) 21-38-38
E-mail: mariannaseveryanova@mail.ru

КОЛБАСА СЫРОВЯЛЕНАЯ «КАЗЫЛЫК»

«Казылык» – сыровяленая колбаса, приготовленная из натуральной конины с добавлением соли и специй. Это мясной деликатес, отличающийся отсутствием в нем красителей, стимуляторов и усилителей вкуса. Для его приготовления используется сырье от специально отобранных упитанных животных. Получившаяся колбаса вызревает полтора-два месяца при определенных условиях. «Казылык» является непременным традиционным атрибутом праздничного стола тюркских народов, без которого не обходится ни одно национальное застолье.

ИП МУТИГУЛЛИН Р.М.

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

ЦЫПЛЕНОК-ТАБАКА ЗАПЕЧЕННЫЙ ОХЛАЖДЕННЫЙ В ВАКУУМНОЙ УПАКОВКЕ. ТМ «ЧЕЛНЫ-БРОЙЛЕР»

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. им. Е.Н. Батенчука, д. 3
Тел.: (8552) 74-60-05
E-mail: office@chelny-broiler.ru
www.agrosila-holding.ru/chelny-bird

ГРУДКА ВАРЕНО-КОПЧЕНАЯ «ХАЛЯЛЬ» В ВАКУУМНОЙ УПАКОВКЕ. ТМ «ЧЕЛНЫ-БРОЙЛЕР»

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. им. Е.Н. Батенчука, д. 3
Тел.: (8552) 74-60-05
E-mail: office@chelny-broiler.ru
www.agrosila-holding.ru/chelny-bird

ТУШКА ЦЫПЛЯТ-БРОЙЛЕРОВ ОХЛАЖДЕННАЯ В ВАКУУМНОЙ УПАКОВКЕ «ХАЛЯЛЬ». 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. им. Е.Н. Батенчука, д. 3
Тел.: (8552) 74-60-05
E-mail: office@chelny-broiler.ru
www.agrosila-holding.ru/chelny-bird

ФИЛЕ ОХЛАЖДЕННОЕ В ГАЗОВОЙ УПАКОВКЕ. ТМ «ВКУСНЫЕ ТРАДИЦИИ»

Белое нежирное мясо, полученное из куриной грудки после ее отделения от косточки. Содержит большое количество незаменимых аминокислот, поэтому считается идеальным завтраком для спортсменов.

ООО «ЧЕЛНЫ-БРОЙЛЕР»

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

КОНИНА КОПЧЕНО-ВАРЕНАЯ

Копчение на натуральных опилках придает конине тонкий аромат, нежную консистенцию и уникальный вкус. Это блюдо для настоящих гурманов. Получите непередаваемые ощущения!

ФИЛИАЛ ООО «АВАНГАРД» МЯСНОЙ ДОМ «КАРЛИНСКИЙ»

422418 Республика Татарстан,
г. Буинск,
ул. Гагарина, д. 33
Тел.: (84374) 3-83-01
E-mail: bua_meat@mai.ru
www.bua_meat.ru

КОЛБАСА ПОЛУКОПЧЕНАЯ «КРАКОВСКАЯ»

«Краковская» колбаса производится из жилованных говядины и свинины, шпика бокового. Фарш приготавливается с использованием технологии куттерования с добавлением соли поваренной пищевой, нитрита натрия, чеснока свежего измельченного, специй и пряностей. Формование батонов колбасы, их осадка, термическая обработка и охлаждение проводятся по традиционной схеме производства полукопченых колбас. Натуральное копчение осуществляется на разных видах древесных опилок, кроме хвойных пород.

ФИЛИАЛ ООО «АВАНГАРД» МЯСНОЙ ДОМ «КАРЛИНСКИЙ»

422418 Республика Татарстан,
г. Буинск,
ул. Гагарина, д. 33
Тел.: (84374) 3-83-01
E-mail: bua_meat@mai.ru
www.bua_meat.ru

КОЛБАСА ВАРЕНАЯ «ДОКТОРСКАЯ»

Колбаса вареная «Докторская» ГОСТовская – питательная, диетическая колбаса, в ее составе отборная свинина и говядина. Ее «прописывали» больным язвой желудка, колитами и прочими недугами желудочно-кишечного тракта. Врачи считали, что ее хорошо кушать при анемии или после длительного голодания.

ФИЛИАЛ ООО «АВАНГАРД» МЯСНОЙ ДОМ «КАРЛИНСКИЙ»

422418 Республика Татарстан,
г. Буинск,
ул. Гагарина, д. 33
Тел.: (84374) 3-83-01
E-mail: bua_meat@mai.ru
www.bua_meat.ru

ШПИК СОЛЕНЫЙ ДОМАШНИЙ, ГРУДИНКА СОЛЕНАЯ ДОМАШНЯЯ

Грудинка и шпик соленые – домашние продукты, созданные только из натуральных продуктов, служат украшением не только повседневного, но и праздничного стола. Обладают превосходным вкусом, ароматом и нежной, сочной консистенцией. Тонкие ломтики этих продуктов отлично сочетаются со свежим черным хлебом. На такой грудинке получается ароматная и сытная глазунья на завтрак, ее вкус поднимет вам настроение на целый день.

ООО «МАРТИ»

423458 Республика Татарстан,
г. Альметьевск,
ул. Объездная, д. 63
Тел.: (8553) 38-34-69
E-mail: info@tm-marti.ru
www.tm-marti.ru

ПРОДУКТЫ ИЗ СУБПРОДУКТОВ ОХЛАЖДЕННЫЕ К ПИВУ: УШИ СВИНЫЕ КОПЧЕНЫЕ, УШИ СВИНЫЕ КОПЧЕНЫЕ ОСТРЫЕ

Копчено-вареные уши – изысканный вид деликатесов, любимый гурманами многих стран мира. Мягкие и ароматные, они хрустят на зубах хрящиками, имеют приятный мясной вкус. Если хочется чего-то необычного и неординарного, то стоит попробовать именно их. Острые уши приправлены вкусными и ароматными специями, любитель может легко выбрать то, что ему по вкусу. Стоит попробовать только маленький кусочек – и это блюдо станет вашим фаворитом навсегда!

ООО «МАРТИ»

423458 Республика Татарстан,
г. Альметьевск,
ул. Объездная, д. 63
Тел.: (8553) 38-34-69
E-mail: info@tm-marti.ru
www.tm-marti.ru

ПЕЛЬМЕНИ ПО-ТАТАРСКИ, ХИНКАЛИ ПО-КАВКАЗСКИ «ХАЛЯЛЬ»

Хинкали и пельмени созданы только из натуральных продуктов – из муки высшего сорта, отборных яиц, чистого мяса, выработанного в соответствии с мусульманскими традициями «халяль». Продукт имеет высокое качество, доступную цену и оригинальную упаковку.

ИП БИКОВ Р.Р.

423806 Республика Татарстан,
г. Набережные Челны,
ул. Баумана, д. 7
Тел.: (8552) 20-30-02
E-mail: bikov.radik@mail.ru

САРДЕЛЬКИ «ДУСЛЫК» ОХЛАЖДЕННЫЕ

Сардельки «Дуслык» – без свинины! Приготовлены из охлажденной говядины с добавлением натуральных специй. Имеют плотную, упругую структуру и насыщенный мясной вкус.

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

ЯЙЦА КУРИНЫЕ «ДЕРЕВЕНСКИЕ» ПИЩЕВЫЕ, ОБОГАЩЕННЫЕ ОМЕГА-3

Яйцо «Вараксино» производится в экологически чистом р-не Удмуртии. В рацион кормления кур входят высококачественные корма, в составе которых витаминно-травяная мука собственного производства. Благодаря этому яйцо имеет яркий желток и прочную скорлупу.

ООО «ПТИЦЕФАБРИКА «ВАРАКСИНО»

427027 Удмуртская Республика,
Завьяловский р-н,
с. Вараксино
Тел.: (3412) 54-53-50, 54-51-60
E-mail: office@pfvaraksino.ru
www.pfvaraksino.ru

ЯЙЦА КУРИНЫЕ ПИЩЕВЫЕ СТОЛОВЫЕ

Яйцо «Вараксино» производится в экологически чистом р-не Удмуртии. В рацион кормления кур входят высококачественные корма, в составе которых витаминно-травяная мука собственного производства. Все это лежит в основе соответствия яйца самым высоким стандартам.

ООО «ПТИЦЕФАБРИКА «ВАРАКСИНО»

427027 Удмуртская Республика,
Завьяловский р-н,
с. Вараксино
Тел.: (3412) 54-53-50, 54-51-60
E-mail: office@pfvaraksino.ru
www.pfvaraksino.ru

КУРОЧКА В МАРИНАДЕ ЧЕСНОЧНОМ В ПАКЕТЕ ДЛЯ ЗАПЕКАНИЯ

Очень вкусная и простая в приготовлении хрустящая ароматная курочка в чесночном маринаде. Преимущество нашего продукта в том, что курицу можно запекать прямо в пакете! Удобно! Быстро! Легко! Вкусно!

ООО «УДМУРТСКАЯ ПТИЦЕФАБРИКА»

427630 Удмуртская Республика,
г. Глазов,
ул. Удмуртская, д. 63
Тел.: (34141) 3-87-00
E-mail: office@udmpf.ru
www.udmpf.ru, www.glazovptica.ru

ШАШЛЫК ЛЮКС ОХЛАЖДЕННЫЙ

Шашлык изготовлен из цельных кусочков куриного белого мяса без косточек. Продукт идеален для приготовления на мангале, решетке или просто на сковородке. Потрясающе вкусное и нежное мясо, приправленное натуральными специями и пряностями, приятно порадует вас и ваших близких!

ООО «УДМУРТСКАЯ ПТИЦЕФАБРИКА»

427630 Удмуртская Республика,
г. Глазов,
ул. Удмуртская, д. 63
Тел.: (34141) 3-87-00
E-mail: office@udmpf.ru
www.udmpf.ru, www.glazovptica.ru

ФОНАРИК ИЗ МЯСА ПТИЦЫ КОПЧЕНО-ВАРЕНЫЙ

Залогом неповторимого вкуса являются отборное сырье, изысканные букеты специй и тонкий аромат натурального копчения. Рулет, изготовленный из охлажденного куриного белого мяса, коптится на ольховой щепе без применения жидкого дыма.

ООО «УДМУРТСКАЯ ПТИЦЕФАБРИКА»

427630 Удмуртская Республика,
г. Глазов,
ул. Удмуртская, д. 63
Тел.: (34141) 3-87-00
E-mail: office@udmpf.ru
www.udmpf.ru, www.glazovptica.ru

«БЛИНЧИКИ С МЯСОМ», «БЛИНЧИКИ С МЯСОМ И РИСОМ», «БЛИНЧИКИ С ПЕЧЕНЬЮ», «БЛИНЧИКИ БЕЗ НАЧИНКИ»

Блины – это национальное блюдо славян. Блин является символом солнца, красных дней, богатых урожаев, счастливых брачных союзов и здоровых детей. Это мучное изделие было популярно еще в языческие времена: оно было главным кушаньем во время проведения многих обрядов и ритуалов. Блины от Игринского мясокомбината – это всегда тонкое вкусное тесто и сытная начинка.

ООО «ИГРИНСКИЙ МЯСОКОМБИНАТ»

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

КОЛБАСЫ ВАРЕНО-КОПЧЕНЫЕ: «ЛЮБИТЕЛЬСКАЯ», «МОСКОВСКАЯ», «СЕРВЕЛАТ»

Колбасы варено-копченые сварены по традиционному рецепту из отборной говядины и натуральных специй.

ООО «ИГРИНСКИЙ МЯСОКОМБИНАТ»

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

САЛЯМИ: «ЛЮБИМАЯ», «СУБПРОДУКТОВАЯ»

В состав колбасы «Субпродуктовой» входят кровь, печень говяжья и шпик. Лакомство для ценителей субпродуктов. Салями «Любимая» идеальна для нарезки, равномерные жиринки создают яркий рисунок на срезе. В состав колбасы полукопченой входят отборная говядина и нежирная свинина, натуральные специи.

ООО «ИГРИНСКИЙ МЯСОКОМБИНАТ»

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

ПЕЛЬМЕНИ «ДОМАШНИЕ»

Блюдо национальной удмуртской кухни. Приготовлено по традиционным домашним рецептам из охлажденного мяса собственного производства и натуральных специй. Технология шоковой заморозки позволяет сохранить питательные свойства и отличный вкус на протяжении всего срока годности, а маленький размер пельменя удобен и для детей.

ООО «ВОСТОЧНЫЙ»

427023 Удмуртская Республика,
Завьяловский р-н,
с. Италмас, д. 15
Тел.: (3412) 94-12-00, 94-12-07
E-mail: office@vostoc.ru
www.vostoc.ru

СВИНИНА ТУШЕНАЯ. ВЫСШИЙ СОРТ

Консервы мясные кусковые стерилизованные произведены из охлажденного мяса собственного производства по традиционным рецептурам с использованием только натуральных ингредиентов. Строгие режимы стерилизации и герметичная упаковка позволяют сохранить отличные вкусовые качества в течение четырех лет.

ООО «ВОСТОЧНЫЙ»

427023 Удмуртская Республика,
Завьяловский р-н,
с. Италмас, д. 15
Тел.: (3412) 94-12-00, 94-12-07
E-mail: office@vostoc.ru
www.vostoc.ru

ПРОДУКТ ИЗ МЯСА ЦЫПЛЯТ-БРОЙЛЕРОВ СЫРОВЯЛЕНЫЙ «ДЖЕРКИ». ВЫСШИЙ СОРТ

«Джерки» из мяса цыплят-бройлеров – это диетическое натуральное мясо, тонко нарезанное, подсоленное и высушенное. Привлекательность продукту придает оригинальная и яркая индивидуальная упаковка.

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

ПРОДУКТ СЫРОВЯЛЕНЫЙ ИЗ СВИНИНЫ И ГОВЯДИНЫ: «ДЖЕРКИ» СВИНЫЕ, «ДЖЕРКИ» ГОВЯЖЬИ

«Джерки» свиные и «Джерки» говяжьи – это натуральное мясо, тонко нарезанное, подсоленное и высушенное. Привлекательность продукту придает и оригинальная яркая индивидуальная упаковка.

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

КОЛБАСА «БАЛЫКОВАЯ»

Балыковая колбаса – это в первую очередь натуральное мясо, представленное довольно крупными частицами нежирной свинины с добавлением говядины, а также красочный букет специй – главные характеристики продукта. Кориандр в составе позволяет достичь превосходных вкусовых характеристик. Продукция полукопченая, поэтому имеет тонкий и изысканный аромат. Колбаса «Балыковая» уже с первого кусочка становится лидером в списке любимых колбас.

ИП ЗУБАРЕВ А.М.

ЗУБАРЕВ
КОЛБАСЫ И ДЕЛИКАТЕСЫ

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

ПЕЛЬМЕНИ «МЯСНЫЕ»

Растет темп и качество жизни, людям необходима «быстрая» и полезная еда, которая могла бы сэкономить время. Пельмени являются самым распространенным полуфабрикатом: его удобно хранить и всегда можно быстро приготовить. Наша продукция интересна как хозяйкам, так как помогает приготовить быстро и легко и порадовать семью и друзей вкусным ужином, так и деловым и занятым людям, так как полуфабрикаты легко готовятся и отличаются высокими вкусовыми качествами.

ИП МИНДИБЕКОВА Л.В.

655710 Республика Хакасия,
с. Бельтирское,
ул. Вокзальная, д. 7А
Тел.: (39045) 9-51-80
E-mail: mindibekov@mail.ru

КОЛБАСА ВАРЕНО-КОПЧЕНАЯ «МОСКОВСКАЯ»

Колбаса варено-копченая «Московская», выпускаемая по ГОСТ Р 55455-2013, является одной из последних новинок. Изготавливается из говядины жилованной высшего сорта, шпика хребтового и ароматных специй, что придает продукту особую индивидуальность. Современные технологии копчения позволяют получить продукт с насыщенным цветом и неповторимым ароматом. Автоматизированный процесс обеспечивает высокое качество продукции и ее санитарную безопасность.

ИП МИНДИБЕКОВ И.И.

МИНТАВР АСКИЗ

655710 Республика Хакасия,
с. Бельтирское,
ул. Вокзальная, д. 7А
Тел.: (39045) 9-51-80, 9-52-05
E-mail: mindibekov@mail.ru

ШАШЛЫК ЗАМОРОЖЕННЫЙ «КЛАССИЧЕСКИЙ» МЕЛКОКУСКОВОЙ

ООО «Вдоволь» – один из крупнейших производителей в Республике Хакасия в сегменте «замороженные полуфабрикаты» и работает на рынке России с 2009 г. Основным приоритетом компании является строгое соблюдение технологического процесса, что является залогом стабильного высокого качества. Еще одной составляющей успеха можно назвать ставку на создание высокопрофессиональной команды. Мы создаем продукцию, которую любим сами и бережно сохраняем для наших потребителей.

ООО «ВДОВОЛЬ»

Абаканские полуфабрикаты

655004 Республика Хакасия,
г. Абакан,
ул. Кравченко, д. 11В
Тел.: (3902) 30-50-46
E-mail: ooo.vdovol@mail.ru
www.ooo-vdovol.ru

КОЛБАСКИ ДЛЯ ГРИЛЯ «ШАШЛЫЧНЫЕ»

ООО «Агрохолдинг «Юрма» – многопрофильная компания, занимающаяся растениеводством, птицеводством, свиноводством, производством комбикормов, переработкой и реализацией сельскохозяйственной продукции. Основным видом деятельности является производство мяса птицы. Преимущества: экологически чистая продукция изготавливается по принципу «от поля до прилавка» в соответствии с ТУ. Контроль качества на всех этапах производства. Современное производство. Продукция доступна для покупателей: сейчас в Чувашии и за ее пределами 54 фирменных магазина и 2 супермаркета. Доступная цена.

ООО «АГРОХОЛДИНГ «ЮРМА»

428903 Чувашская Республика,
Чебоксарский р-н,
дер. Лапсары,
ул. Луговая, д. 31
Тел.: (800) 250-50-88
E-mail: chpf@eurma.ru
www.eurma.ru

ТУШКА ЦЫПЛЕНКА-БРОЙЛЕРА «ЮРМА»

ООО «Агрохолдинг «Юрма» – многопрофильная компания, занимающаяся растениеводством, птицеводством, свиноводством, производством комбикормов, переработкой и реализацией сельскохозяйственной продукции. Основным видом деятельности является производство мяса птицы. Преимущества: экологически чистая продукция изготавливается по принципу «от поля до прилавка» в соответствии с ТУ. Контроль качества на всех этапах производства. Современное производство. Продукция доступна для покупателей: сейчас в Чувашии и за ее пределами 54 фирменных магазина и 2 супермаркета. Доступная цена.

ООО «АГРОХОЛДИНГ «ЮРМА»

428903 Чувашская Республика,
Чебоксарский р-н,
дер. Лапсары,
ул. Луговая, д. 31
Тел.: (800) 250-50-88
E-mail: chpf@eurma.ru
www.eurma.ru

ПЕЛЬМЕНИ КЛАССИЧЕСКИЕ. ТМ «БОЛЬШАЯ КАСТРЮЛЯ»

Пельмени классические «Большая кастрюля» приготовлены исключительно из натуральных ингредиентов: говядины, свинины, лука репчатого свежего, шпика свиного, воды питьевой, перца черного молотого, соли. Тесто готовится из натуральных яиц. Имеют классическую форму пельменей ручной лепки. Двойная упаковка (полиэтиленовый мешок внутри, бумажный пакет снаружи) позволяет пельменям лучше сохранять свои вкусовые качества. Приятным сюрпризом для покупателей станет набор специй, вложенный в каждую упаковку.

ООО «МОРОЗ»

АЛТАЙСКИЙ ПИЩЕКОМБИНАТ МЕЛЕНКА-ОСТ

659309 Алтайский край,
г. Бийск,
ул. Амурская, д. 1, стр. В
Тел.: (3854) 47-41-53
E-mail: sales@moroz-altay.ru
www.melenka-biysk.ru

ПЕЛЬМЕНИ С ГОВЯДИНОЙ И СВИНИНОЙ. ТМ «4 СОЧНЫХ ПОРЦИИ»

Пельмени с говядиной и свининой ТМ «4 Сочных порции» – пельмени премиального качества, не имеют аналогов на рынке замороженных полуфабрикатов благодаря тому, что варятся в пакетиках. Пакетики для варки пельменей имеют перфорацию, через которую во время кипения воды внутрь пакетика попадают пузырьки воздуха, разбивая между собой пельмени и не давая им слипнуться. В каждой упаковке есть набор специй для варки пельменей, что делает приготовление еще более удобным!

ООО «МОРОЗ»

АЛТАЙСКИЙ ПИЩЕКОМБИНАТ МЕЛЕНКА-ОСТ

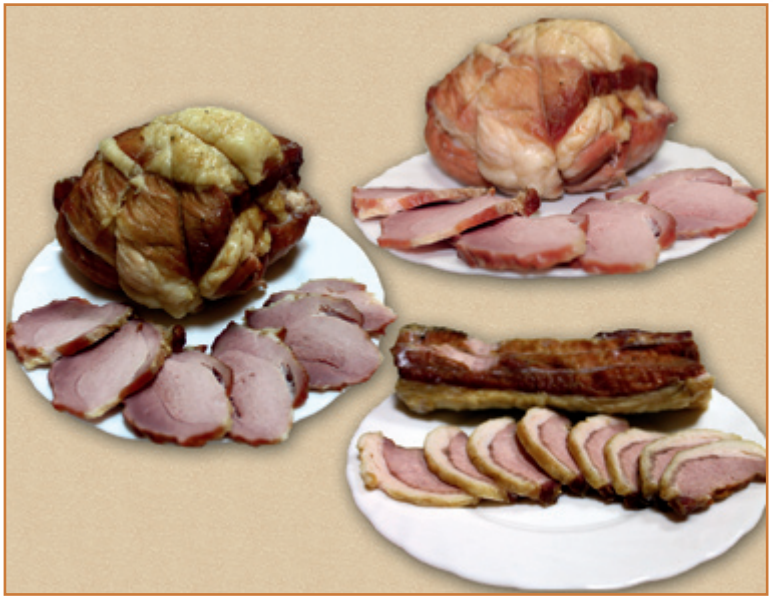
659309 Алтайский край,
г. Бийск,
ул. Амурская, д. 1, стр. В
Тел.: (3854) 47-41-53
E-mail: sales@moroz-altay.ru
www.melenka-biysk.ru

ПЕЛЬМЕНИ, БУЗЫ, КОЛДУНЫ «ОНОНСКИЕ»

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 купить соевое мясо или 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.

672040 Забайкальский край,
с. Засопка,
ул. Надежды, д. 4
Тел.: (924) 389-60-44
E-mail: samaeva64@mail.ru



БУЖЕНИНА, КАРБОНАД, ШЕЙКА МОСКОВСКАЯ. ВЫСШИЙ СОРТ

Использование натурального местного сырья. Вкус и запах соответствуют требованиям продукта. Применение современной технологии в сочетании с исконно русскими традициями.

ГАУ СОЦИАЛЬНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ «АТАМАНОВСКИЙ ДОМ-ИНТЕРНАТ ДЛЯ ПРЕСТАРЕЛЫХ И ИНВАЛИДОВ» ЗАБАЙКАЛЬСКОГО КРАЯ

672530 Забайкальский край,
г.п. Атамановка,
ул. Целинная, д. 26А
Тел.: (3022) 99-23-16
E-mail: mail_adi@mail.ru

КОЛБАСА ПОЛУКОПЧЕНАЯ «ТОЛЕДО»

Название полукопченой колбасы «Толедо» говорит само за себя и сразу же навевает мысли о гастрономической столице Испании – городе Толедо, в котором можно попробовать самые изысканные и необычные блюда. Сам вид и пряный тонкий аромат колбасы возбуждают аппетит. В рецептуре изготовления колбасы «Толедо» – лучшие части отборной свинины, говядины, шпик, грецкий орех. Ярко выраженный мясной вкус никого не оставит равнодушным. Невероятно вкусная колбаса «Толедо» отлично подойдет к завтраку, а также прекрасно украсит любой праздничный стол!

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 СЫРОКОПЧЕНАЯ «ПЕППЕРОНИ»

«Пепперони» – особая разновидность вкуснейшей сырокопченой колбасы. Мелкозернистая, красно-оранжевого цвета, слегка копченый вкус украшается душистыми пряностями флегрейских полей и в качестве послевкусия проявляется острый перец. Эффектно выглядит на столе.

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 ВАРЕНО-КОПЧЕНАЯ «СЕРВЕЛАТ ЭКСТРА»

Классический зернистый сервелат «Экстра» красив на разрезе. Имеет неповторимый благородный вкус благодаря добавлению пряных специй и уникальному способу копчения. Идеально подобранные ингредиенты, входящие в состав сервелата «Экстра», делают его вкус на редкость гармоничным и благородным, а присутствие душистого перца придает легкую остроту 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 ВАРЕНО-КОПЧЕНАЯ «СЕРВЕЛАТ КОНЬЯЧНЫЙ»

Сервелат «Коньячный» – варено-копченая колбаса, которая изготавливается из отборного мяса и обладает характерным, свойственным только ей ароматом. Достигается это за счет сочетания специально подобранной комбинации пряностей и настоящего коньяка. Мелкозернистый рисунок этого сервелата обязателен. Сервелат слишком изысканный, слишком нежный, чтобы позволить себе грубые крупные кусочки шпика. Сервелат с изысканным ароматом благородного коньяка не может никого оставить равнодушным!

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

КОЛБАСНЫЕ ИЗДЕЛИЯ ВАРЕНЫЕ: «ДОКТОРСКАЯ», «ЛЮБИТЕЛЬСКАЯ», «СТОЛИЧНАЯ», СОСИСКИ «ГОВЯЖЬИ»

Изделия колбасные вареные изготавливаются из охлажденного сырья собственного производства по классическим рецептурам с добавлением натуральных специй, которые подчеркивают особый мясной вкус и аромат каждого вида изделия. Высокое качество и безопасность продукции подтверждены сертификатом соответствия ИСО 22000.

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

353100 Краснодарский край,
ст-ца Выселки,
ул. Степная, д. 1
Тел.: (86157) 7-81-88, 7-83-33
E-mail: sekretar@zao-agrokomplex.ru

ТУШКИ ЦЫПЛЯТ-БРОЙЛЕРОВ И ИХ ЧАСТИ

Мясо цыплят-бройлеров содержит большое количество легкоусвояемого белка. Ароматная, нежная, сочная курочка – любимое блюдо в каждой семье. Диетические салаты с куриной грудкой или запеченные в духовке окорочка вносят в наше меню не только вкусные нотки, но и незаменимую пользу. Мясо цыплят-бройлеров просто идеально подходит для приготовления на гриле или мангале.

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

353100 Краснодарский край,
ст-ца Выселки,
ул. Степная, д. 1
Тел.: (86157) 7-81-88, 7-83-33
E-mail: sekretar@zao-agrokomplex.ru

ЯЙЦО КУРИНОЕ «СТАНИЧНОЕ» ПИЩЕВОЕ СТОЛОВОЕ

Яйцо «Станичное» всегда свежее, вкусное и полезное! Яйцо – венец творения природы, один из самых ценных продуктов питания, еще с античных времен является неотъемлемой частью питания людей. Качественное куриное яйцо полезно людям любого возраста. Яйцо «Станичное» получено от элитной, генетически здоровой птицы и надежно защищено от любых болезней.

ООО «НОВОМЫШАСТОВСКАЯ ПТИЦЕФАБРИКА»

353831 Краснодарский край,
ст-ца Новомышастовская,
ул. Западная, д. 22
Тел.: (86165) 9-81-64
E-mail: novmpf@mail.ru
www.novmpfk.ru

КОЛБАСА ВАРЕНАЯ «ДИАБЕТИЧЕСКАЯ», СОСИСКИ «МОЛОЧНЫЕ»

Колбаса вареная «Диабетическая» и сосиски «Молочные» – лидеры продаж Канского мясоперерабатывающего предприятия «МЯСО». Продукт изготавливается на натуральном осиновом дыму по традиционной технологии из высококачественного сырья, получаемого от хозяйств Канского р-на. Благодаря нежному вкусу и аромату изделия пользуются большим спросом как у красноярцев, так и за пределами Красноярского края.

ОАО «МЯСО»

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

РУЛЕТ КОПЧЕНО-ВАРЕНЫЙ «НАЦИОНАЛЬНОЙ»

Предприятие с начала производства выпускает более 100 видов продукции, которая централизованно поставляется в торговые компании Пермского края. Покупателям предоставлена возможность подавать заявку на поставку продукции через сайт предприятия и электронную почту, основываясь на иллюстрированном каталоге. Копчено-вареный рулет «НационалЬНой» изготовлен из свинины и мяса лося. Имеет ярко выраженный пряный вкус, который оттенен ароматом можжевеловых ягод, вкусовые качества не оставят продукт без внимания покупателей.

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

ПЕТРОВСКИЙ МЯСНОЙ ДОМ

619000 Пермский край,
г. Кудымкар,
ул. Конституции, д. 36, корп. Б
Тел.: (342) 604-17-83
E-mail: director_pmd@mai.lru
www.md-petrovsky.ru

КОЛБАСКИ «ПО КОМИ-ПЕРМЯЦКИ»

Предприятие с начала производства выпускает более 100 видов продукции, которая централизованно поставляется в торговые компании Пермского края. Покупатели имеют возможность подавать заявку на поставку продукции через сайт предприятия и электронную почту, используя иллюстрированный каталог. Колбаски вареные «По Коми-Пермяцки» изготовлены из свинины и мяса лося с добавлением отборного свиного шпика. Гармоничное сочетание специй придает колбаскам неповторимый вкус и тонкий аппетитный аромат, вкусовые качества не оставят продукт без внимания покупателей.

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

ПЕТРОВСКИЙ МЯСНОЙ ДОМ

619000 Пермский край,
г. Кудымкар,
ул. Конституции, д. 36, корп. Б
Тел.: (342) 604-17-83
E-mail: director_pmd@mai.lru
www.md-petrovsky.ru

РУЛЕТ ДЛЯ ЗАПЕКАНИЯ СО СПЕЦИЯМИ И ТРАВАМИ. ТМ «РОКОКО»

Рулет для запекания ТМ «Рококо» – изысканный продукт высшего качества, приготовленный из охлажденного мяса птицы. Целая курочка разделывается и заворачивается в рулет только с натуральными ингредиентами: паприка, перец и чеснок. Без ароматизаторов, консервантов и усилителей вкуса.

АО «ПРОДО ПТИЦЕФАБРИКА ПЕРМСКАЯ»

614503 Пермский р-н,
пос. Сылва
Тел.: (342) 296-79-61, 296-79-50
E-mail: priemppf@perm.prodo.ru
www.permill.ru

КОЛБАСКИ РУБЛЕНЫЕ С ПРЯНЫМИ ТРАВАМИ. ТМ «ТРОЕКУРОВО»

Колбаски приготовлены из отборного охлажденного куриного мяса по лучшим рецептам. Превосходный вкус, сочность и аромат никого не оставят равнодушным. Это идеальный продукт для приготовления на гриле, мангале или сковороде!

АО «ПРОДО ПТИЦЕФАБРИКА ПЕРМСКАЯ»

614503 Пермский р-н,
пос. Сылва
Тел.: (342) 296-79-61, 296-79-50
E-mail: priemppf@perm.prodo.ru
www.permill.ru

РУЛЕТ С СЫРОМ. ТМ «ЯСНАЯ ГОРКА»

Рулет с сыром из мяса птицы – легкий диетический продукт, приготовленный из нежнейшего мяса птицы. Благодаря копчению дымом ольховой щепы и использованию проницаемой оболочки у рулета легкий аромат копчения. Нежный сыр добавляет продукту пикантности.

АО «ПРОДО ПТИЦЕФАБРИКА ПЕРМСКАЯ»

614503 Пермский р-н,
пос. Сылва
Тел.: (342) 296-79-61, 296-79-50
E-mail: priemppf@perm.prodo.ru
www.permill.ru

ПЕЛЬМЕНИ «ГУРМАН ИЗ МЯСА ИНДЕЙКИ»

Пельмени «Гурман из мяса индейки» – новинка ЗАО «Агрофирма «Мясо». Продукция запущена в производство с октября 2016 г. В состав начинки входит филе грудки и филе бедра индейки. Продукт предназначен для широкого круга потребителей. Особенно актуален для сторонников здорового питания.

ЗАО «АГРОФИРМА «МЯСО»

617762 Пермский край,
г. Чайковский,
ул. Энергетическая, д. 30
Тел.: (342) 412-20-25
E-mail: sekretar-4mk@mail.ru
www.agrofirmamyaso.ru,
www.permill.ru

КОЛБАСА СЫРОКОПЧЕНАЯ «СЕРВЕЛАТ»

Колбаса сырокопченая «Сервелат» запущена в производство в декабре 2016 г. Потребители оценили ее высокое качество. Продукт очень популярен и востребован в фирменной сети магазинов «Мясная легенда».

ЗАО «АГРОФИРМА «МЯСО»

617762 Пермский край,
г. Чайковский,
ул. Энергетическая, д. 30
Тел.: (342) 412-20-25
E-mail: sekretar-4mk@mail.ru
www.agrofirmamyaso.ru

ПЕЛЬМЕНИ С НАЧИНКОЙ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ, С МЯСНОЙ НАЧИНКОЙ, С МЯСОСОДЕРЖАЩЕЙ НАЧИНКОЙ

Мы изготавливаем наши пельмени (с начинкой из мяса птицы «Деликатесные», «Диетические»; с мясной начинкой «Домашние»; с мясосодержащей начинкой «Мясокапустные») из самого лучшего, отборного сырья от уральских фермеров – без добавления ГМО, консервантов и красителей. В каждое изделие вложена теплота ручной работы. Нежная сочная начинка из свежего мяса бычка или курочки завернута в тонкий кружочек теста из муки высшего сорта. При варке пельмешки не теряют своей формы и приобретают привлекательный аромат вкусного и сытного обеда или ужина.

ПОТРЕБИТЕЛЬСКИЙ КООПЕРАТИВ «ХЛЕБ»

618103 Пермский край,
Оханский р-н,
с. Острожка,
ул. Советская, д. 16
Тел.: (342) 793-73-09, 793-72-69
E-mail: po-hleb@mail.ru

КОЛБАСА ВАРЕНАЯ: «МОЛОЧНАЯ»; «ДОКТОРСКАЯ»

Сочная, нежная колбаса с классическим вкусом, знакомым с детства, с нотками мускатного ореха. Отлично подойдет для завтрака и приготовления бутербродов. Сделана из натурального и высококачественного сырья.

ООО «РАТИМИР»

690054 Приморский край,
г. Владивосток,
ул. 3-я Шоссейная, д. 21
Тел.: (423) 202-52-70
E-mail: office@ratimir.ru
www.ratimir.ru

КОЛБАСА ПОЛУКОПЧЕНАЯ «КРАКОВСКАЯ», «ОХОТНИЧЬИ КОЛБАСКИ»

Колбаса «Краковская» – классический продукт с ароматом натурального копчения на буковой щепе. Полукопченая колбаса в форме полукольца с красивым рисунком на срезе. «Охотничьи колбаски» – вкусные полукопченые колбаски из натурального и качественного сырья. Колбаски удобно брать с собой в дорогу. Этот продукт украсит любой пикник!

ООО «РАТИМИР»

690054 Приморский край,
г. Владивосток,
ул. 3-я Шоссейная, д. 21
Тел.: (423) 202-52-70
E-mail: office@ratimir.ru
www.ratimir.ru

КОЛБАСА ВАРЕНАЯ «КАПИТАНСКАЯ»

Нежная вкусная колбаса с легким ароматом копчения. Изготовлена из отборной свинины и говядины, подвергнутых особо тонкому измельчению.

ООО «РАТИМИР»

690054 Приморский край,
г. Владивосток,
ул. 3-я Шоссейная, д. 21
Тел.: (423) 202-52-70
E-mail: office@ratimir.ru
www.ratimir.ru

КОЛБАСА ПОЛУКОПЧЕНАЯ «КРАКОВСКАЯ»

Колбаса «Краковская» – традиционный вкус, классический рецепт. Благодаря своим превосходным вкусовым и потребительским качествам колбаса завоевала широкую популярность среди потребителей.

ООО «НАДЕЖДА-95»

Время и традиции, которые мы бережем

690017 Приморский край,
г. Владивосток,
ул. Окатовая, д. 66, корп. А
Тел.: (423) 261-13-45,
261-13-44
E-mail: marketing.nad95@mail.ru
www.nadegda-95.ru

КОЛБАСА ВАРЕНАЯ «ДОКТОРСКАЯ»

Колбаса вареная «Докторская» изготавливается со 100%-ным соблюдением ГОСТ. «Докторская» колбаса идеально подходит для завтраков и приготовления праздничных блюд.

ООО «НАДЕЖДА-95»

Время и традиции, которые мы бережем

690017 Приморский край,
г. Владивосток,
ул. Окатовая, д. 66, корп. А
Тел.: (423) 261-13-45, 261-13-44
E-mail: marketing.nad95@mail.ru
www.nadegda-95.ru

СОСИСКИ МЯСНЫЕ «ПРИМОРСКИЕ»

Сосиски «Приморские» – когда вкус говорит сам за себя! Сочные сосиски изготавливаются из свинины и говядины высокого качества, имеют выраженный мясной и нежный молочный вкус.

ООО «НАДЕЖДА-95»

Время и традиции, которые мы бережем

690017 Приморский край,
г. Владивосток,
ул. Окатовая, д. 66, корп. А
Тел.: (423) 261-13-45, 261-13-44
E-mail: marketing.nad95@mail.ru
www.nadegda-95.ru

КОЛБАСА ВАРЕНАЯ «МОЛОЧНАЯ»

Колбаса вареная «Молочная» изготавливается со 100%-ным соблюдением ГОСТ. Она может выступать в качестве самостоятельной закуски и даже украсить праздничное застолье. Нежная ароматная колбаса идеально подходит для приготовления всевозможных салатов, несладкой выпечки, вторых блюд.

ООО «НАДЕЖДА-95»

Время и традиции, которые мы бережем

690017 Приморский край,
г. Владивосток,
ул. Окатовая, д. 66, корп. А
Тел.: (423) 261-13-45, 261-13-44
E-mail: marketing.nad95@mail.ru
www.nadegda-95.ru

КОЛБАСКИ ПОЛУКОПЧЕНЫЕ «ПРАЖСКИЕ»

Колбаски «Пражские» – новинка 2017 г. Полукопченые колбаски в упаковке 250 г идеально подходят для пикника, легкого перекуса в дороге и как самостоятельная закуска.

ООО «НАДЕЖДА-95»

Время и традиции, которые мы бережем

690017 Приморский край,
г. Владивосток,
ул. Окатовая, д. 66, корп. А
Тел.: (423) 261-13-45, 261-13-44
E-mail: marketing.nad95@mail.ru
www.nadegda-95.ru

САЛЯМИ «МИНИСТЕРСКАЯ»

Салями «Министерская» – элитная говяжья варено-копченая колбаса с дробленым черным перцем и благородным кисло-сладким вкусом, присущим сырокопченым колбасам. Подходит как для приготовления бутербродов, так и для праздничной мясной нарезки.

ООО «НИКОЛЬСКЪ»

НИКОЛЬСК

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

ОКОРОЧКА КУРИНЫЕ «ПТИЧИЙ БАЗАР» КОПЧЕНО-ВАРЕНЫЕ

Окорочка куриные копчено-вареные «Птичий базар» изготовлены из отечественного сырья с применением традиционных специй и натурального копчения. Очень ароматный, сочный и вкусный продукт. Подходит для приготовления салатов и бутербродов.

ООО «НИКОЛЬСКЪ»

НИКОЛЬСК

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

КРЫЛО КУРИНОЕ В МАРИНАДЕ «МЕКСИКАНСКИЙ»

Крыло куриное в маринаде «Мексиканский» – это вкуснейший продукт для гриля. Его можно приготовить как на открытых углях, так и в домашних условиях: на гриле или в духовке. Богатый насыщенный вкус крыльям придают пикантные специи в составе экзотического маринада. Куриное мясо прекрасно сочетается с насыщенными ароматами душистых трав и пряных специй. Продукт понравится всем – и взрослым, и детям! Используется российское сырье.

ООО «НИКОЛЬСКЪ»

НИКОЛЬСК

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

КОНСЕРВЫ «ВЕТЧИНА КЛАССИЧЕСКАЯ»

Консервы «Ветчина классическая» – это готовый продукт, приготовленный специально для длительного хранения, который можно употреблять без дальнейшей термической обработки. Вырабатывается из мяса свинины. Консистенция упругая, сочная. Продукт сохраняет все свои качества на протяжении многих лет, поэтому может быть смело отнесен к так называемому НЗ – неприкосновенному запасу и может храниться даже при плюсовой температуре без потери качества. Эти консервы входят в состав продуктов, предназначенных для туристов, военнослужащих и людей, отправляющихся в длительные экспедиции.

ООО СХП «ЮГРОСПРОМ»

356000 Ставропольский край,
г. Новоалександровск,
ул. Гражданская, д. 1
Тел.: (86544) 6-68-91, 6-17-41
E-mail: kombinat1997@rambler.ru
www.ugrosprom.com

КОНСЕРВЫ: «МЯСО ИНДЕЕК В СОБСТВЕННОМ СОКУ», «МЯСО ЦЫПЛЕНКА В СОБСТВЕННОМ СОКУ»

Консервы «Мясо индеек в собственном соку» и «Мясо цыпленка в собственном соку» – это готовый продукт, приготовленный специально для длительного хранения, который можно употреблять в пищу без дальнейшей термической обработки. «Мясо индеек в собственном соку» – деликатесный продукт, который вырабатывается из охлажденного филе грудки и бедра индейки. Эти консервы могут быть смело отнесены к так называемому НЗ – неприкосновенному запасу. Входят в состав продуктов, предназначенных для туристов, военнослужащих и людей, отправляющихся в длительные экспедиции.

ООО СХП «ЮГРОСПРОМ»

356000 Ставропольский край,
г. Новоалександровск,
ул. Гражданская, д. 1
Тел.: (86544) 6-68-91, 6-17-41
E-mail: kombinat1997@rambler.ru
www.ugrosprom.com

КОНСЕРВЫ: «ВЕТЧИНА РУБЛЕНАЯ», «ВЕТЧИНА ИЗ МЯСА ИНДЕЕК»

Консервы «Ветчина рубленая» и «Ветчина из мяса индеек» – готовый продукт, приготовленный специально для длительного хранения, который можно употреблять в пищу без дальнейшей термической обработки. «Ветчина из мяса индеек» вырабатывается из филе грудки и бедра индейки, «Ветчина рубленая» – из мяса свинины. Консервы сохраняют свои качества даже при плюсовой температуре, потому могут быть смело отнесены к НЗ – неприкосновенному запасу. Консервы входят в состав продуктов, предназначенных для туристов, военнослужащих и людей, отправляющихся в длительные экспедиции.

ООО СХП «ЮГРОСПРОМ»

356000 Ставропольский край,
г. Новоалександровск,
ул. Гражданская, д. 1
Тел.: (86544) 6-68-91, 6-17-41
E-mail: kombinat1997@rambler.ru
www.ugrosprom.com

ТУШКА ЦЫПЛЕНКА БРОЙЛЕРА ВАРЕНО-КОПЧЕНАЯ; БУЖЕНИНА КУРИНАЯ; РУЛЕТ ИЗ ПТИЦЫ С ПАПРИКОЙ «ПО-ДОМАШНЕМУ»; ЗЕЛЬЦ «НЕВСКИЙ» ЗАЛИВНОЙ

ООО «МХП «ОРИОН» производит более 300 наименований продукции (мясные деликатесы, колбасные изделия, готовые блюда, замороженные полуфабрикаты, охлажденные полуфабрикаты из мяса птицы). Продукция производится исключительно из свежего охлажденного сырья.

ООО «МЕЖХОЗЯЙСТВЕННОЕ ПРЕДПРИЯТИЕ «ОРИОН»

356236 Ставропольский край,
с. Верхнерусское,
пр-д Восточный, д. 6.
Тел.: (865) 532-06-23,
(928) 230-32-80
E-mail: orion.sozvezdiye@mail.ru
www.orion26.ru

ТУШКА ЦЫПЛЕНКА-БРОЙЛЕРА. ПЕРВЫЙ СОРТ; ЧАСТИ ЦЫПЛЯТ-БРОЙЛЕРОВ

Нежный вкус и высокие диетические свойства мясо цыплят производства компании «Амурский бройлер» приобретает благодаря идеальному подбору рецептуры кормов, производимых на собственном комбикормовом заводе птицефабрики, а также благодаря отсутствию гормонов и стимуляторов роста. Наша продукция отличается привлекательным видом, обладает великолепными вкусом и ароматом, пользуется высоким покупательским спросом. Продукция произведена и упакована с соблюдением всех стандартов.

ООО «АМУРСКИЙ БРОЙЛЕР»

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

КОЛБАСА ПОЛУКОПЧЕНАЯ «ФИРМЕННАЯ», «РУБЛЕНАЯ», СЕРВЕЛАТ «ФИНСКИЙ», КОЛБАСКИ ПОЛУКОПЧЕНЫЕ «МОСКОВСКИЕ»

Продукция изготовлена по традиционным рецептурам и современным технологиям из охлажденного мяса цыплят-бройлеров собственного производства, в рацион питания которых входили экологически чистые корма. Имеет нежную консистенцию и изысканный приятный вкус специй. Натуральные компоненты и качество продукции не оставят покупателя равнодушным.

ООО «АМУРСКИЙ БРОЙЛЕР»

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

КОЛБАСА ПОЛУКОПЧЕНАЯ «КРАКОВСКАЯ»

«Краковская» колбаса – это деликатесный продукт, в ее состав входят говяжье и свиное мясо, свиная грудинка и шпик, а также различные специи, чеснок и соль. Из нее делают вкуснейшую и аппетитную нарезку, а также используют в качестве ингредиента для разнообразных блюд – салатов, запеканок, закусок, солянок, рулетов и многих других. Бутерброды, канапе и сэндвичи, сделанные с «Краковской» колбасой, получаются не только очень вкусными, но и сытными. Нередко их дополняют свежими овощами и зеленью.

ООО « ПРОДОВОЛЬСТВЕННАЯ КОМПАНИЯ « ПАРТИЗАН»

676961 Амурская область,
с. Раздольное,
просп. Ленина, д. 11, оф. 1
Тел.: 41638) 3-64-80,
(41652) 2-25-68
E-mail: pk-partizan2010@yandex.ru

ОЛЕНИНА ГОРЯЧЕГО КОПЧЕНИЯ «НАМНЕЛАДА НАМЗА»

Натуральный продукт из оленины. Сочетание изысканного аромата мяса оленины, натуральных правильно подобранных специй и натурального дыма копчения позволяет получить продукт с великолепным вкусом.

АО «МЯСОПРОДУКТЫ»

166002 Архангельская область,
г. Нарьян-Мар,
ул. Юбилейная, д. 11
Тел.: (81853) 4-41-31
E-mail: mprod@atnet.ru
olenina-nao.ru

КОЛБАСА СЫРОВЯЛЕНАЯ «СУДЖУК НЕНЕЦКИЙ». ВЫСШИЙ СОРТ

Оленина – лучшее сырье для изготовления сыровяленых колбас. Она отличается от других видов мяса более нежной консистенцией и собственным изысканным ароматом. Колбаса сыровяленая «Суджук» вырабатывается по классической технологии, исключающей применение растительных добавок. Используются натуральные специи. Копчение холодным дымом с последующей сушкой позволяет получить деликатесный продукт, выдерживающий длительное хранение и отличающийся отменными вкусовыми качествами.

АО «МЯСОПРОДУКТЫ»

166002 Архангельская область,
г. Нарьян-Мар,
ул. Юбилейная, д. 11
Тел.: (81853) 4-41-31
E-mail: mprod@atnet.ru
olenina-nao.ru

ОЛЕНИНА ХОЛОДНОГО КОПЧЕНИЯ «ПРЕЗИДЕНТСКАЯ». ВЫСШИЙ СОРТ

Натуральный продукт из оленины без добавления специй. Копчение холодным дымом позволяет получить деликатесный продукт с отменными вкусовыми качествами. Оленина холодного копчения «Президентская» пользуется большой популярностью среди населения, особенно как закуска к праздничному столу.

АО «МЯСОПРОДУКТЫ»

166002 Архангельская область,
г. Нарьян-Мар,
ул. Юбилейная, д. 11
Тел.: (81853) 4-41-31
E-mail: mprod@atnet.ru
olenina-nao.ru

КОНСЕРВЫ «ОЛЕНИНА С МОЛОЧНЫМ СОУСОМ»

«Оленина с молочным соусом» – уникальный по составу и вкусовым качествам продукт. В производстве использовано натуральное мясо северного оленя, натуральные ингредиенты и специи. Оленина обладает такими несомненными достоинствами, как нежная консистенция и собственный аромат. Консервирование в банках концентрирует аромат и вкус и позволяет получить продукт прекрасного качества.

АО «МЯСОПРОДУКТЫ»

166002 Архангельская область,
г. Нарьян-Мар,
ул. Юбилейная, д. 11
Тел.: (81853) 4-41-31
E-mail: mprod@atnet.ru
olenina-nao.ru

85 лет

КОНСЕРВЫ «ГУЛЯШ ИЗ ОЛЕНИНЫ С ТОМАТНЫМ СОУСОМ»

«Гуляш из оленины с томатным соусом» – уникальный по составу и вкусовым качествам продукт. В производстве использовано натуральное мясо северного оленя, натуральные ингредиенты и специи. Оленина обладает такими несомненными достоинствами, как нежная консистенция и собственный аромат. Консервирование в банках концентрирует аромат и вкус и позволяет получить продукт прекрасного качества.

АО «МЯСОПРОДУКТЫ»

166002 Архангельская область,
г. Нарьян-Мар,
ул. Юбилейная, д. 11
Тел.: (81853) 4-41-31
E-mail: mprod@atnet.ru
olenina-nao.ru

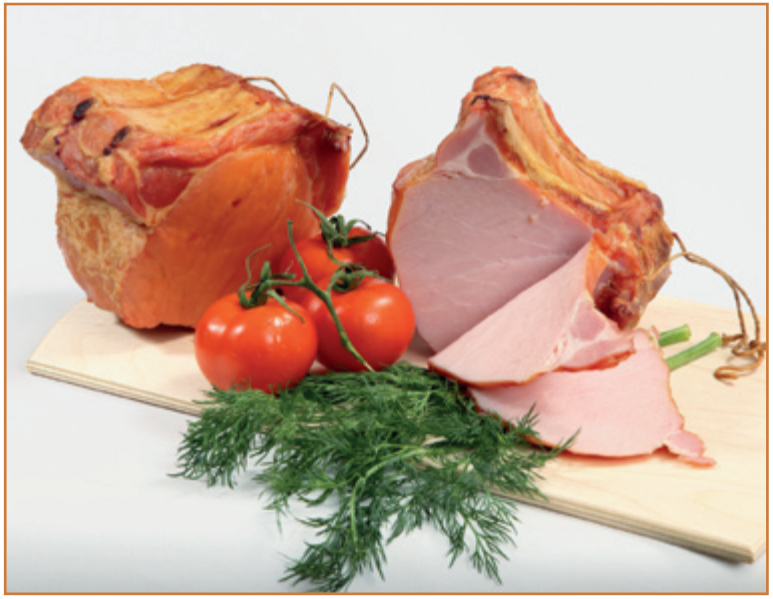
5 лет

ГОВЯДИНА ТУШЕНАЯ. ПЕРВЫЙ СОРТ

Тушенка говяжья – это консервированный продукт, приготовленный из мяса говядины, бульона, специй и соли. И никаких добавок! Отличные вкусовые качества! Содержит много белка, являющегося строительным материалом в организме, насыщенных жиров, витаминов, натрия и фосфора. Продукт легко усваивается. Пользуется огромной популярностью у покупателей.

ПО «КАРГОПОЛЬСКОЕ»

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



КОРЕЙКА «РОССИЙСКАЯ»

Корейка «Российская» – сочный, закопченный изысканный деликатес из отборного мяса спинной части на ребрышках. Тонкий слой нежнейшего шпика придает продукту нежный и сочный вкус. Корейка отличается насыщенным и изысканным ароматом натурального копчения. Нарезка этого деликатеса послужит украшением для вашего стола.

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

КОЛБАСА ПОЛУКОПЧЕНАЯ «ЛОСИНАЯ»

Мясо лося, добытое в дикой северной природе и используемое в качестве сырья для изготовления данной колбасы, превосходит говядину и другие виды мяса, так как обладает низкой калорийностью, приятным вкусом и ароматом. Сочетание со свининой, натуральные специи и традиционные технологии позволили получить продукт с оригинальными вкусовыми качествами. Является сезонным продуктом!

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

КОЛБАСА СЫРОКОПЧЕНАЯ «БРАУНШВЕЙГСКАЯ ПОЛУСУХАЯ», «СТОЛИЧНАЯ ПОЛУСУХАЯ», «РОССИЙСКАЯ ПОЛУСУХАЯ», «ЗЕРНИСТАЯ ПОЛУСУХАЯ»

Наши сырокопченые колбасы производятся из высококачественного мясного сырья с применением отборных специй и пряностей. При копчении используется щепа твердых пород дерева.

ООО «МЯСОКОМБИНАТ АСТРАХАНСКИЙ»

414041 г. Астрахань,
ул. Ереванская, д. 1
Тел.: (8512) 39-93-31
E-mail: labastradel@gmail.com
www.astradel.ru

КОЛБАСА «ДЕЛИКАТЕСНАЯ»

Сырокопченая колбаса «Деликатесная», выпускаемая АО «Губкинский мясокомбинат» под торговой маркой «Губернская мясная компания», – это идеальное сочетание говядины и свинины. Аппетитный рисунок на срезе и дополнительный оттенок вкуса придает добавление свиной грудинки. Эксклюзивные специи создают особый вкус колбасы «Деликатесной», который усиливает тонкий аромат копчения. Для удобства покупателей колбаса «Деликатесная» выпускается батонами весом около 350 г.

АО «ГУБКИНСКИЙ МЯСОКОМБИНАТ»

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

БАЛЫК СВИНОЙ, ШЕЙКА СВИНАЯ

«Мясное Застолье Platinum» – премиальная линейка сырокопченой продукции из свинины высшей категории. Технология сырокопченых продуктов отличается тем, что, минуя процесс варки, она сразу подвергается копчению, а потом длительному вызреванию. В качестве сырья используется отборное охлажденное мясо. Деликатесы «Мясное Застолье Platinum» отличаются неповторимым ароматом, изумительным видом и благородным, изысканным вкусом.

ООО «МЯСОПЕРЕРАБАТЫВАЮЩИЙ ЗАВОД АГРО-БЕЛОГОРЬЕ»

308019 г. Белгород,
ул. Ворошилова, д. 2Б
Тел.: (4722) 58-66-10
E-mail: mpz@agrobel.ru
agrobel.ru, www.belogorye-pk.ru

Агро-Белогорье

КОРЕЙКА «КАПРИЗ» ПОРЦИОННАЯ, МЯСОКОСТНАЯ, ШАШЛЫК «ПИКНИК» МЕЛКОКУСКОВОЙ, БЕСКОСТНЫЙ

Маринованные деликатесы для запекания и гриля пользуются популярностью в течение всего года. Производитель позаботился о том, чтобы процесс приготовления любимого шашлыка занимал минимум времени и сил. Мясо нарезается на порционные куски, после чего маринуется в собственном соку и специально разработанных специях. В процессе жарки ароматная приправа придает нежный вкус мясу, и каждый кусочек приобретает поджаристую корочку. Вся торговая марка «Гриль меню» выпускается в современном вакуумном пакете, который обладает рядом преимуществ и свойств.

ООО «МЯСОПЕРЕРАБАТЫВАЮЩИЙ ЗАВОД АГРО-БЕЛОГОРЬЕ»

308019 г. Белгород,
ул. Ворошилова, д. 2Б
Тел.: (4722) 58-66-10
E-mail: mpz@agrobel.ru
agrobel.ru, www.belogorye-pk.ru

Агро-Белогорье

ФИЛЕ ЦЫПЛЕНКА-БРОЙЛЕРА «МЕДАЛЬОН»

Мясо птицы – это природный источник здоровья и отличный диетический продукт. Филе цыпленка-бройлера по праву считается наиболее полезной частью птицы, низкокалорийной и с высоким содержанием белка. А уникальная нарезка продукта филе цыпленка-бройлера – «медальон» от «Белой птицы» поможет вам создавать шедевры на собственной кухне.

МЯСОПЕРЕРАБАТЫВАЮЩИЙ КОМПЛЕКС
ООО «БЕЛАЯ ПТИЦА – БЕЛГОРОД»

308013 г. Белгород,
ул. Производственная, д. 4
Тел.: (800) 505-28-79
E-mail: office_td@belaya-ptica.ru
www.belaya-ptica.ru

КРЫЛЫШКО ЦЫПЛЕНКА-БРОЙЛЕРА (ПЛЕЧЕВАЯ ЧАСТЬ) В МАРИНАДЕ «БАРБЕКЮ»

Крылышки в маринаде «Барбекю» от «Белой птицы» – прекрасное решение для отдыха на природе с семьей или друзьями!

МЯСОПЕРЕРАБАТЫВАЮЩИЙ КОМПЛЕКС
ООО «БЕЛАЯ ПТИЦА – БЕЛГОРОД»

308013 г. Белгород,
ул. Производственная, д. 4
Тел.: (800) 505-28-79
E-mail: office_td@belaya-ptica.ru
www.belaya-ptica.ru

МЯСО ЦЫПЛЕНКА-БРОЙЛЕРА. ПЕРВЫЙ СОРТ

Мясо птицы – это природный источник здоровья и отличный диетический продукт, обладающий небольшой энергетической ценностью и высоким содержанием белка. Блюда из птицы содержат большое количество витаминов, таких как магний, фосфор, калий и железо. Тушка цыпленка-бройлера «Белая птица» выпускается по ГОСТ 31962-2013.

МЯСОПЕРЕРАБАТЫВАЮЩИЙ КОМПЛЕКС
ООО «БЕЛАЯ ПТИЦА – БЕЛГОРОД»

308013 г. Белгород,
ул. Производственная, д. 4
Тел.: (800) 505-28-79
E-mail: office_td@belaya-ptica.ru
www.belaya-ptica.ru

КОЛБАСА ВАРЕНО-КОПЧЕНАЯ «МОСКВИЧКА»

Колбаса варено-копченая «Москвичка» изготавливается из высокосортной говядины с добавлением шпика и ароматных пряностей. Оригинальная оболочка позволяет производителю выделить свою продукцию на прилавке. Неизменное качество продукции по достоинству оценено покупателями, что подтверждает повышенный спрос на потребительском рынке. Безопасность продукции подтверждена сертификатом соответствия ГОСТ Р ИСО 22000-2007. Наша продукция – это настоящая здоровая пища!

ЗАО «ТОМАРОВСКИЙ МЯСОКОМБИНАТ»

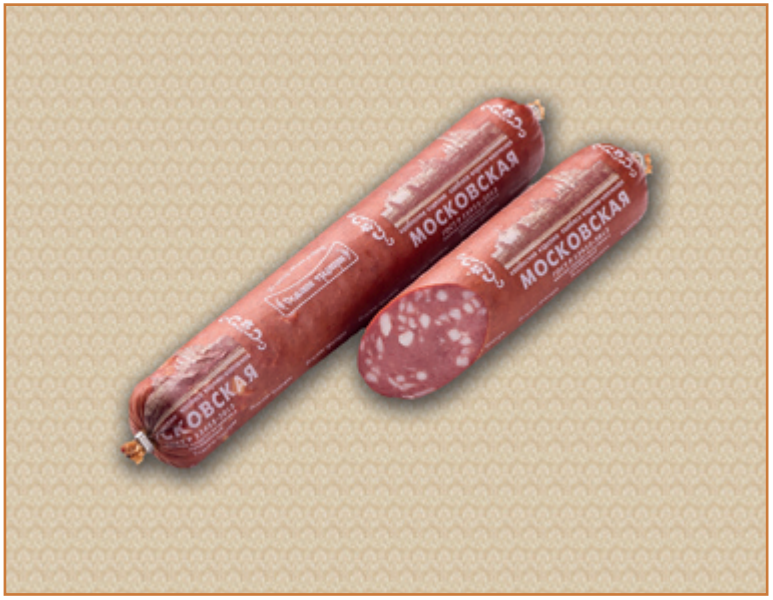
309085 Белгородская область,
пос. Томаровка,
ул. Промышленная, д. 3
Тел.: (47244) 4-52-44
E-mail: tommjaso@mail.ru
tommk.ru

ШНИЦЕЛЬ ИЗ СВИНИНЫ, ЗРАЗЫ ИЗ СВИНИНЫ

Агропромышленный холдинг «БЭЗРК-Белгранкорм» сегодня – одна из крупнейших многоотраслевых вертикально интегрированных структур сельскохозяйственного сектора Российской Федерации. Основными направлениями деятельности холдинга являются производство мяса птицы, свинины, говядины, колбасных и деликатесных изделий, молока, зерна и комбикормов. В составе холдинга более 40 структурных подразделений, расположенных в пяти р-нах Белгородской области и трех р-нах Новгородской области.

МПК ЯСНЫЕ ЗОРИ ФИЛИАЛ ООО «БЕЛГОРОДСКИЕ ГРАНУЛИРОВАННЫЕ КОРМА»

309310 Белгородская область,
пос. Ракитное,
ш. Васильевское, д. 1
Тел.: (472) 237-65-22, 237-69-00
E-mail: inforakit@bezrk.ru
www.jasnzori.ru



КОЛБАСА ВАРЕНО-КОПЧЕНАЯ «МОСКОВСКАЯ»

Агропромышленный холдинг «БЭЗРК-Белгранкорм» сегодня – одна из крупнейших многоотраслевых вертикально интегрированных структур сельскохозяйственного сектора Российской Федерации. Основными направлениями деятельности холдинга являются производство мяса птицы, свинины, говядины, колбасных и деликатесных изделий, молока, зерна и комбикормов. В составе холдинга более 40 структурных подразделений, расположенных в пяти р-нах Белгородской области и трех р-нах Новгородской области.

МПК ЯСНЫЕ ЗОРИ ФИЛИАЛ ООО «БЕЛГОРОДСКИЕ ГРАНУЛИРОВАННЫЕ КОРМА»

309310 Белгородская область,
пос. Ракитное,
ш. Васильевское, д. 1
Тел.: (472) 237-65-22, 237-69-00
E-mail: inforakit@bezrk.ru
www.jasnzori.ru

ВЫРЕЗКА «ЮБИЛЕЙНАЯ»; РЕБРЫШКИ «АППЕТИТНЫЕ»

Агропромышленный холдинг «БЭЗРК-Белгранкорм» сегодня – одна из крупнейших многоотраслевых вертикально интегрированных структур сельскохозяйственного сектора Российской Федерации. Основными направлениями деятельности холдинга являются производство мяса птицы, свинины, говядины, колбасных и деликатесных изделий, молока, зерна и комбикормов. В составе холдинга более 40 структурных подразделений, расположенных в пяти р-нах Белгородской области и трех р-нах Новгородской области.

МПК ЯСНЫЕ ЗОРИ ФИЛИАЛ ООО «БЕЛГОРОДСКИЕ ГРАНУЛИРОВАННЫЕ КОРМА»

309310 Белгородская область,
пос. Ракитное,
ш. Васильевское, д. 1
Тел.: (472) 237-65-22, 237-69-00
E-mail: inforakit@bezrk.ru
www.jasnzori.ru

МЯСО ЦЫПЛЕНКА-БРОЙЛЕРА. ПЕРВЫЙ СОРТ

Агропромышленный холдинг «БЭЗРК-Белгранкорм» сегодня – одна из крупнейших многоотраслевых вертикально интегрированных структур сельскохозяйственного сектора Российской Федерации. Основными направлениями деятельности холдинга являются производство мяса птицы, свинины, говядины, колбасных и деликатесных изделий, молока, зерна и комбикормов. В составе холдинга более 40 структурных подразделений, расположенных в пяти р-нах Белгородской области и трех р-нах Новгородской области.

МПК ЯСНЫЕ ЗОРИ ФИЛИАЛ ООО «БЕЛГОРОДСКИЕ ГРАНУЛИРОВАННЫЕ КОРМА»

309310 Белгородская область,
пос. Ракитное,
ш. Васильевское, д. 1
Тел.: (472) 237-65-22, 237-69-00
E-mail: inforakit@bezrk.ru
www.jasnzori.ru

СУБПРОДУКТЫ ЦЫПЛЕНКА-БРОЙЛЕРА ЖЕЛУДКИ ОЧИЩЕННЫЕ ЛОТОК, СЕРДЦЕ ЛОТОК

Агропромышленный холдинг «БЭЗРК-Белгранкорм» сегодня – одна из крупнейших многоотраслевых вертикально интегрированных структур сельскохозяйственного сектора Российской Федерации. Основными направлениями деятельности холдинга являются производство мяса птицы, свинины, говядины, колбасных и деликатесных изделий, молока, зерна и комбикормов. В составе холдинга более 40 структурных подразделений, расположенных в пяти р-нах Белгородской области и трех р-нах Новгородской области.

МПК ЯСНЫЕ ЗОРИ ФИЛИАЛ ООО «БЕЛГОРОДСКИЕ ГРАНУЛИРОВАННЫЕ КОРМА»

309310 Белгородская область,
пос. Ракитное,
ш. Васильевское, д. 1
Тел.: (472) 237-65-22, 237-69-00
E-mail: inforakit@bezrk.ru
www.jasnzori.ru

ГРУДКА ЦЫПЛЕНКА-БРОЙЛЕРА

Грудные мышцы овальной формы с грудной костью. Продукт выпускается в соответствии с ГОСТ 31962-2013.

ЗАО «ПОБЕДА-АГРО»

242621 Брянская область,
с. Слободище,
ул. Гагарина, д. 10А
Тел.: (48333) 4-60-14, 4-60-23
E-mail: pobeda-agro-1@mail.ru
www.pobeda-agro.ru

ГОЛЕНЬ ЦЫПЛЕНКА-БРОЙЛЕРА

Голень, состоящая из мышц, без большой и малой берцовой кости, с кожей. Выпускается в соответствии с ГОСТ 31962-2013.

ЗАО «ПОБЕДА-АГРО»

242621 Брянская область,
с. Слободище,
ул. Гагарина, д. 10А
Тел.: (48333) 4-60-14, 4-60-23
E-mail: pobeda-agro-1@mail.ru
www.pobeda-agro.ru

ТУШКА ЦЫПЛЕНКА-БРОЙЛЕРА

ЗАО «Победа-Агро» – известное в России предприятие агропромышленного комплекса. Основано в 1962 г. как птицефабрика, специализировавшаяся на производстве яйца и выпуске мяса птицы. Цыпленок – диетическое мясо, которое с каждым годом становится все популярнее. Эту птицу употребляют в пищу уже в течение большого количества времени. Производится в соответствии с ГОСТ 31962-2013.

ЗАО «ПОБЕДА-АГРО»

242621 Брянская область,
с. Слободище,
ул. Гагарина, д. 10А
Тел.: (48333) 4-60-14, 4-60-23
E-mail: pobeda-agro-1@mail.ru
www.pobeda-agro.ru

КОЛБАСЫ «СЕРВЕЛАТ КРЕМЛЕВСКИЙ», «СЕРВЕЛАТ СТОЛИЧНЫЙ»

Сервелат «Кремлевский» имеет очень красивый срез и оригинальный вкус с легкой кислинкой, которая присуща сырокопченым колбасам. Этот вкус создается благодаря натуральным специям и копчению на ольховой щепе. Сервелат «Столичный» обладает насыщенным мясным вкусом. Аромат чесночка и пряностей делает этот продукт отличным от аналогов. Ароматное копчение и приятное послевкусие сервелата полюбятся каждому.

ЗАО «СТАРОДВОРСКИЕ КОЛБАСЫ»

600009 г. Владимир,
ул. Полины Осипенко, д. 41
Тел.: (4922) 52-99-99
E-mail: olga.kislova@abiproduct.ru
www.abiproduct.ru

ВЕТЧИНА «СТОЛИЧНАЯ «ВЯЗАНКА»

Очень вкусная и аппетитная ветчина с крупными кусочками мяса свинины и говядины и тонким ароматом специй – хоть на бутерброд, хоть как нарезку на праздничный стол. Ветчина используется не только для бутербродов, но и для приготовления рулетов, начинок.

ЗАО «СТАРОДВОРСКИЕ КОЛБАСЫ»

600009 г. Владимир,
ул. Полины Осипенко, д. 41
Тел.: (4922) 52-99-99
E-mail: olga.kislova@abiproduct.ru
www.abiproduct.ru

КОЛБАСА ВАРЕНАЯ: «ДОКТОРСКАЯ». ТЗ «ВЯЗАНКА»; «ДОКТОРСКАЯ СТАРОДВОРСКАЯ»; СОСИСКИ «СЛИВОЧНЫЕ ПО-СТАРОДВОРСКИ», «ВЯЗАНКА МОЛОЧНЫЕ»

Вареная колбаса «Докторская «Вязанка» приготовлена по традиционной рецептуре многих поколений мастеров колбасного дела: отборное мясо, сбалансированный набор специй. Натуральная обвязка, свойственная домашнему производству колбасы. Вареная колбаса «Докторская стародворская» изготавливается из отборного охлажденного мяса: говядины высшего сорта и нежирной свинины с добавлением специй. Сосиски «Вязанка Молочные» отличаются своим нежным вкусом. Сочные сосиски «Сливочные по-стародворски» готовят из отборного мяса говядины и свинины.

ЗАО «СТАРОДВОРСКИЕ КОЛБАСЫ»

600009 г. Владимир,
ул. Полины Осипенко, д. 41
Тел.: (4922) 52-99-99
E-mail: olga.kislova@abiproduct.ru
www.abiproduct.ru

ЯЙЦО КУРИНОЕ

ООО «Зерно» – современное, динамично развивающееся предприятие по производству куриного яйца. В настоящее время птицефабрики комплектуются финальным гибридом кросса «Hy-Line Brown» – птицей европейского уровня продуктивности и качества. Организация является ведущим поставщиков яйца в регионе, а также одним из ведущих поставщиков других регионов России. Компания «Зерно» входит в холдинговое объединение «Владзернопродукт». Основные бренды производимой продукции: «Ко-Коль», «Куриная ферма».

ООО «ЗЕРНО»

600037 г. Владимир,
ул. Хлебозаводская, д. 12
Тел.:, (4922) 52-23-02, 52-23-00
E-mail: zro@vladzernoproduct.ru
www.vladzernoproduct.ru

КОНСЕРВЫ: ГОВЯДИНА ТУШЕНАЯ, СВИНИНА ТУШЕНАЯ. ВЫСШИЙ СОРТ

Большое преимущество нашего производства в том, что оно находится в экологически чистой природной зоне. В экологически благополучных р-нах расположены также и основные поставщики комбината. Все это гарантирует выпуск нашим предприятием экологически чистой продукции, которая заслуженно пользуется повышенным спросом у населения.

СППСК «УРЮПИНСКИЙ РАЙПОТРЕБСОЮЗ»

403117 Волгоградская область,
г. Урюпинск,
мкр. Гора Восточная, д. 129
Тел.: (84442) 3-28-63
E-mail: usppsk@mail.ru
www.uryupinskaya-tushenka.nethouse.ru

КОНСЕРВЫ: КАША РИСОВАЯ С ГОВЯДИНОЙ, СО СВИНИНОЙ; КАША ГРЕЧНЕВАЯ С ГОВЯДИНОЙ, СО СВИНИНОЙ

Большое преимущество нашего производства в том, что оно находится в экологически чистой природной зоне. В экологически благополучных р-нах расположены также и основные поставщики комбината. Все это гарантирует выпуск нашим предприятием экологически чистой продукции, которая заслуженно пользуется повышенным спросом у населения.

СППСК «УРЮПИНСКИЙ РАЙПОТРЕБСОЮЗ»

403117 Волгоградская область,
г. Урюпинск,
мкр. Гора Восточная, д. 129
Тел.: (84442) 3-28-63
E-mail: usppsk@mail.ru
www.uryupinskaya-tushenka.nethouse.ru

ВЕТЧИНА ИЗ МЯСА ИНДЕЙКИ

Ни с чем не сравнимый благородный вкус, фарш крупного помола, крупные куски мяса на срезе – это характерная особенность ветчины из мяса индейки. Высококачественное мясо индейки, специально подобранная смесь специй, опыт и мастерство позволили нам произвести этот классический продукт, ставший украшением любого, даже самого изысканного стола.

АО «ЧЕРЕПОВЕЦКИЙ МЯСОКОМБИНАТ»

162604 Вологодская область,
г. Череповец,
ул. Школьная, д. 1
Тел.: (8202) 29-60-90
E-mail: chmk@telets.ru
www.telets.ru

КОНСЕРВЫ «ГОВЯДИНА ТУШЕНАЯ. ВЫСШИЙ СОРТ»

Секрет успеха говядины тушеной заключается в консервативности технологии, полном производственном цикле – от закупки мяса у отечественных производителей, собственного производства жестебанки, использования современного оборудования и до многоступенчатого контроля качества на каждом этапе производства. Контроль поступающего мясного сырья осуществляют службы Госветнадзора и Россельхознадзора, а контроль на каждом технологическом этапе при производстве консервов осуществляет технологическая служба комбината и производственная аттестованная лаборатория.

ООО «БОРИСОГЛЕБСКИЙ МЯСОКОНСЕРВНЫЙ КОМБИНАТ»

397160 Воронежская область,
г. Борисоглебск,
ул. Свободы, д. 227
Тел.: (47354) 6-13-30, 6-14-46
E-mail: meats@list.ru

КОНСЕРВЫ «ГОВЯДИНА С МОЛОЧНЫМ СОУСОМ»

Консервы мясные кусковые с соусом стерилизованные «Говядина с молочным соусом» по ГОСТ Р 55759-2013 изготавливаются из отборного отечественного сырья на современном оборудовании. Особое внимание уделяется технологии и рецептуре. Говядина в сочетании с молоком имеет нежный изысканный вкус, что не оставляет покупателей равнодушными к данному продукту и по достоинству оценивается ими.

ООО «БОРИСОГЛЕБСКИЙ МЯСОКОНСЕРВНЫЙ КОМБИНАТ»

397160 Воронежская область,
г. Борисоглебск,
ул. Свободы, д. 227
Тел.: (47354) 6-13-30, 6-14-46
E-mail: meats@list.ru

КОЛБАСА «ДОКТОРСКАЯ»

Колбаса вареная «Докторская» (мясной продукт категории А) – одна из самых любимых покупателями колбас. Использование высококачественных охлажденных свинины и говядины с добавлением свежих яиц и натуральных смесей – все это позволяет создать высококалорийный продукт с нежной консистенцией и неповторимым вкусом. Вырабатывается в натуральной и искусственной оболочках. Колбаса вареная «Докторская» – неоднократный победитель региональных и международных профессиональных конкурсов.

ООО «БОРИСОГЛЕБСКИЙ МЯСОКОМБИНАТ»

397167 Воронежская область,
г. Борисоглебск,
пер. Котовского, д. 2
Тел.: (47354) 3-06-86, 3-01-60
E-mail: zagot_bmkk@mail.ru

СОСИСКИ «ДЕТСКИЕ», КОЛБАСА «ДЕТСКАЯ»

Специально для маленьких гурманов мы изготовили детские мясные продукты: сосиски «Детские» и колбасу «Детская». Продукция выработана из высококачественного натурального сырья, обогащенного необходимыми для роста малышей минералами (кальций, йод), без пищевых добавок и жгучих пряностей, с низким содержанием соли и жира.

ИП ЛАПЕНКОВ Г.И.

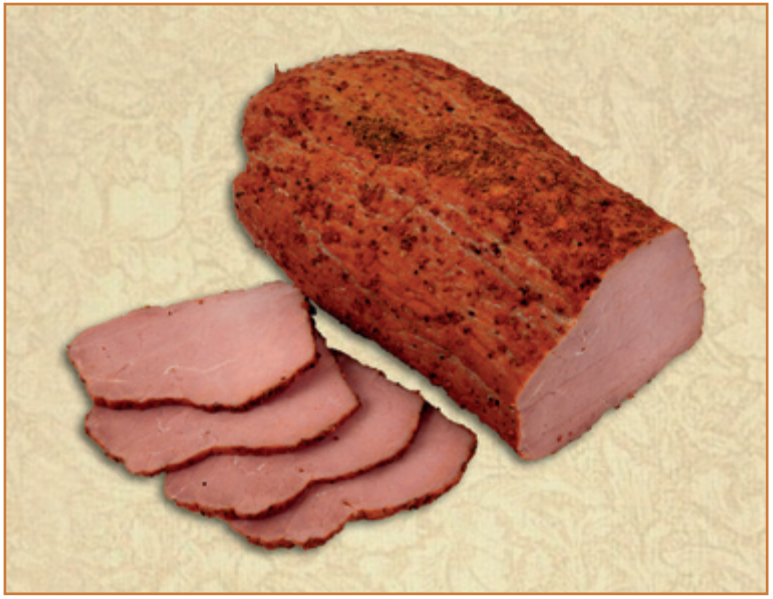
394011 г. Воронеж,
ул. Речная, д. 34
Тел.: (473) 227-46-55, 227-42-41
E-mail: sales@somovo.info
www.somovo.org

ВЕТЧИНА ВАРЕНАЯ «ОХОТНИЧЬЯ». ВЫСШИЙ СОРТ

Новый продукт из линейки ТМ «Белоптицыно». Сочетание филе куриных грудок и красного мяса бедра куриного придают прекрасный вкус и нежную консистенцию готовому продукту. А сниженное содержание жиров позволяет употреблять эту ветчину людям, трепетно относящимся к своей фигуре.

ЗАО «МЯСОПЕРЕРАБАТЫВАЮЩИЙ КОМБИНАТ «АНГАРСКИЙ»

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



ГОВЯДИНА «ДОМАШНЯЯ»

Деликатесный продукт, изготовленный из охлажденного мяса говядины. Нежная консистенция, копчение на буковой щепе и специально подобранные специи делают данный продукт достойным внимания самых требовательных гурманов.

ЗАО «МЯСОПЕРЕРАБАТЫВАЮЩИЙ КОМБИНАТ «АНГАРСКИЙ»

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

КОЛБАСА ВАРЕНО-КОПЧЕНАЯ «СЕРВЕЛАТ»

Сервелат изготавливается по традиционной технологии из высококачественного мяса и ароматных специй строго по ГОСТ. Благодаря использованию в производстве натуральной буковой щепы продукт приобретает красивый золотистый цвет, приятный вкус и аромат. Вкус этого продукта по достоинству был оценен экспертами на Международной выставке мясной промышленности (IFFA) в Германии в 2016 г.

ЗАО «МЯСОПЕРЕРАБАТЫВАЮЩИЙ КОМБИНАТ «АНГАРСКИЙ»

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

ТУШКА ЦЫПЛЕНКА-БРОЙЛЕРА. ПЕРВЫЙ СОРТ

Агрохолдинг «Саянский бройлер» – признанный производитель высококачественных продуктов питания. Основные виды деятельности: производство мяса цыплят-бройлеров и продуктов 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, кв-л № 2
Тел.: (3952) 72-85-85,
(39553) 5-12-58
E-mail: info@s-broiler.ru
www.s-broiler.ru

ПОЛУФАБРИКАТЫ НАТУРАЛЬНЫЕ ИЗ МЯСА ЦЫПЛЯТ-БРОЙЛЕРОВ: ГРУДКА, БЕДРО, ГОЛЕНЬ, КРЫЛО

Агрохолдинг «Саянский бройлер» – признанный производитель высококачественных продуктов питания. Основные виды деятельности: производство мяса цыплят-бройлеров и продуктов 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, кв-л № 2
Тел.: (3952) 72-85-85,
(39553) 5-12-58
E-mail: info@s-broiler.ru
www.s-broiler.ru

«БЕЗ Е» САЛО БУТЕРБРОДНОЕ САЛОМАЖЪ С УКРОПОМ И ЧЕСНОКОМ

Продукция «Большемясов без Е», выпускаемая по ТУ 9213-018-10844897-12, – это продукция, произведенная без использования пищевых добавок с буквенными кодами «Е»; продукция с естественным вкусом мяса и натуральных специй. Эта новая линейка продукции создана специально для тех, кто старается не употреблять продукты с пищевыми добавками с «Е»-кодами.

ОАО «ОБНИНСКИЙ КОЛБАСНЫЙ ЗАВОД»

249030 Калужская область,
г. Обнинск,
пр-д Коммунальный, д. 23
Тел.: (484) 394-05-09
E-mail: info@kolbasa-obninsk.ru
www.kolbasa-obninsk.ru

«БЕЗ Е» ЗАПЕЧЕННОЕ МЯСО БУЖЕНИНА

Продукция «Большемясов без Е» запеченное мясо буженина (ТУ 9213-012-10844897-06) – это продукция, произведенная без использования пищевых добавок с буквенными кодами «Е»; продукция с естественным вкусом мяса и натуральных специй. Эта новая линейка продукции создана специально для тех, кто старается не употреблять продукты с пищевыми добавками с «Е»-кодами.

ОАО «ОБНИНСКИЙ КОЛБАСНЫЙ ЗАВОД»

249030 Калужская область,
г. Обнинск,
пр-д Коммунальный, д. 23
Тел.: (484) 394-05-09
E-mail: info@kolbasa-obninsk.ru
www.kolbasa-obninsk.ru

«БЕЗ Е» КОЛБАСА МОСКОВСКАЯ ВАРЕНО-КОПЧЕНАЯ

Продукция «Большемясов без Е», выпускаемая по ГОСТ Р 55455-2013, – это продукция, произведенная без использования пищевых добавок с буквенными кодами «Е»; продукция с естественным вкусом мяса и натуральных специй. Эта новая линейка продукции создана специально для тех, кто старается не употреблять продукты с пищевыми добавками с «Е»-кодами.

ОАО «ОБНИНСКИЙ КОЛБАСНЫЙ ЗАВОД»

249030 Калужская область,
г. Обнинск,
пр-д Коммунальный, д. 23
Тел.: (484) 394-05-09
E-mail: info@kolbasa-obninsk.ru
www.kolbasa-obninsk.ru

СЛОЙКА ПЕЧЕНОЧНАЯ

Продукция предприятия «Чистогорский» давно заслужила доверие покупателей разнообразием ассортимента и качеством, она пользуется спросом не только в Кузбассе, но и далеко за его пределами. Множество наград, полученных на ярмарках и выставках всевозможных рангов, свидетельствуют об успешной деятельности предприятия.

ООО СПК «ЧИСТОГОРСКИЙ»

654234 Кемеровская область,
Новокузнецкий р-н,
пос. Чистогорский
Тел.: (3843) 55-11-21, 55-11-19
E-mail: spkchistogorsk@mail.ru

УШИ СВИНЫЕ К ПИВУ

Уши свиные копчено-вареные – лояльная по стоимости и вкусная закуска к прохладительным напиткам. Изготавливаются копчено-вареные уши очень просто, без всяких примесей и вкусовых добавок. Свиные уши варятся в растворе (вода, соль, специи), после этого их просушивают и выкладывают в коптильню.

ООО СПК «ЧИСТОГОРСКИЙ»

654234 Кемеровская область,
Новокузнецкий р-н,
пос. Чистогорский
Тел.: (3843) 55-11-21, 55-11-19
E-mail: spkchistogorsk@mail.ru

СВИНИНА ПРЕССОВАННАЯ

Свинина прессованная вырабатывается из охлажденной полужирной свинины, цельные кусочки которой варятся под прессом, что позволяет насытить продукт особенным вкусом и передать яркий аромат натуральных специй.

ООО СПК «ЧИСТОГОРСКИЙ»

654234 Кемеровская область,
Новокузнецкий р-н,
пос. Чистогорский
Тел.: (3843) 55-11-21, 55-11-19
E-mail: spkchistogorsk@mail.ru

ПЕЛЬМЕНИ: «СЕЛЬСКИЕ», «ГОРОДСКИЕ», «МИНИ»; ХИНКАЛИ «ПО-КАВКАЗСКИ»

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
pelmeni-mechta.ru

ЯЙЦА КУРИНЫЕ «КОСТРОМСКИЕ ДЕРЕВЕНСКИЕ» ПИЩЕВЫЕ

Яйцо куриное пищевое «Костромское Деревенское» отвечает всем требуемым параметрам и стандартам. Это крупное, чистое, правильной формы яйцо, имеющее отменный вкус. На предприятии создана продуманная технологическая система, позволяющая получать яйцо заданного качества. Основа – модернизация оборудования. Другая важнейшая компонента системы качества – кормление кур. Корма строго по науке сбалансированы по всем питательным веществам, витаминам. Не может оставить равнодушным новая привлекательная упаковка.

ЗАО «ПТИЦЕФАБРИКА «КОСТРОМСКАЯ»

156519 Костромская область,
д. Харино (Никольский с/с)
Тел.: (4942) 64-44-68
E-mail: kospf@yandex.ru
kospf.ru

СОСИСКИ «ДЕТСКИЕ»

Сосиски «Детские» от компании «Мясной гурман» – продукт, специально изготовленный для питания детей от трех лет. Рецептура соответствует ГОСТ и сбалансирована таким образом, чтобы дети могли получить все самые полезные компоненты, витамины и микроэлементы, содержащиеся в говядине и свинине. Нежный вкус, сочность, аромат душистого перца и мускатного ореха оценят не только дети, но и взрослые.

ООО «СТАРТ»

157800 Костромская область,
г. Нерехта,
ул. Дружбы, д. 21
Тел.: (494 31) 7-68-88
E-mail: info@m-gurman.ru
www.m-gurman.ru

ВЕТЧИНА В ОБОЛОЧКЕ. ТМ «МЯСНОЙ ГУРМАН»

Ветчина в оболочке торговой марки «Мясной гурман» готовится из свинины высшего сорта, имеет тонкий, изысканный вкус и нежную консистенцию. Это уникальный продукт, состоящий исключительно из отборного мяса, приправленного солью, сахаром и ароматными пряностями. Именно поэтому этот деликатес торговой марки «Мясной гурман», ставший ее визитной карточкой, является лидером продаж и так нравится покупателям.

ООО «СТАРТ»

157800 Костромская область,
г. Нерехта,
ул. Дружбы, д. 21
Тел.: (494 31) 7-68-88
E-mail: info@m-gurman.ru
www.m-gurman.ru

КОЛБАСА «ЛЮБИТЕЛЬСКАЯ»

Колбаса вареная «Любительская» – новинка компании «Мясной гурман», появившаяся на полках магазинов в 2017 г. и мгновенно полюбившаяся покупателям. Обладает плотной консистенцией, розовым цветом на срезе с вкраплениями кусочков шпига. Изготавливается из свинины и говядины высшего качества. Отличается нежным вкусом и приятным ароматом. Отлично подходит для завтрака и служит превосходным дополнением практически любого салата.

ООО «СТАРТ»

157800 Костромская область,
г. Нерехта,
ул. Дружбы, д. 21
Тел.: (49431) 7-68-88
E-mail: info@m-gurman.ru
www.m-gurman.ru

ПЕЛЬМЕНИ С КАПУСТОЙ, ПЕЛЬМЕНИ С МЯСОМ «НЕЙСКИЕ»

100% качества и вкуса гарантируем! В наших пельменях только натуральное свежее мясо и специи. В них не содержатся ГМО и соя. Сделаны вручную и с любовью к покупателю. Пельмени «Нейские» – вкусно как дома!

ИП СУДАКОВ А.А.

157330 Костромская область,
г. Нея,
ул. Любимова, д. 65
Тел.: (4944) 43-25-04
E-mail: trusevich.neya@rambler.ru

КОТЛЕТЫ КЛАССИЧЕСКИЕ И КОТЛЕТЫ С ЧЕСНОКОМ. ТМ «ДОБРОЖАРОВО»

Котлеты экономсегмента стали особенно популярны во время кризиса, когда снизилась покупательная способность людей. В рецептуре не используются ГМО, вредные пищевые добавки и усилитель вкуса глутамат натрия.

ООО «КОТЛЕТАРЬ»

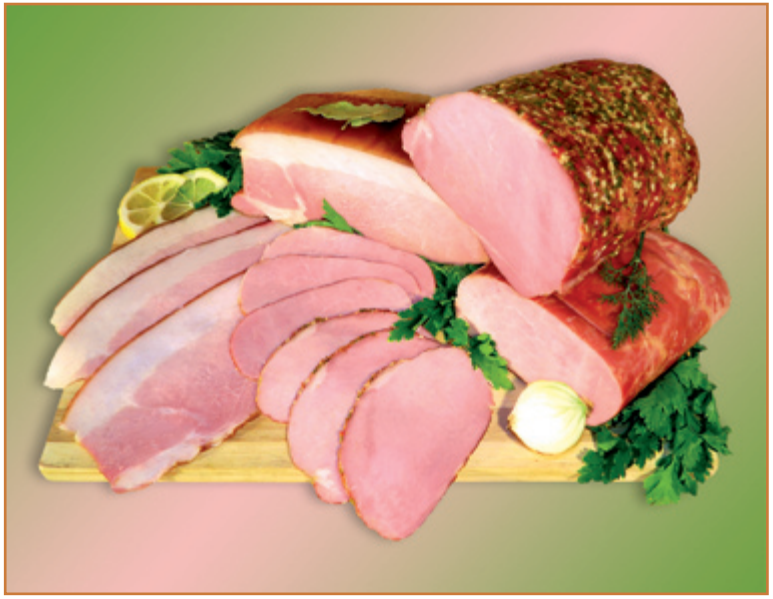
156019 г. Кострома,
ул. Мелиоративная, д. 9
Тел.: (4942) 34-96-37
E-mail: info@kotletar.ru
www.kotletar.ru

ПЕЛЬМЕНИ КЛАССИЧЕСКИЕ И ПЕЛЬМЕНИ С ЧЕСНОКОМ. ТМ «РУБАТКИ»

«Рубатки. Рубленые – значит, настоящие». Известный и популярный бренд, имеет высокую узнаваемость среди покупателей. Котлеты ТМ «Рубатки» завоевали титул «Самые продаваемые котлеты в России». В рецептурах не используются ГМО, вредные пищевые добавки и усилитель вкуса глутамат натрия. Производство соответствует принципам ХАССП.

ООО «КОТЛЕТАРЬ»

156019 г. Кострома,
ул. Мелиоративная, д. 9
Тел.: (4942) 34-96-37
E-mail: info@kotletar.ru
www.kotletar.ru



СВИНИНА «АРОМАТНАЯ», «ФИРМЕННАЯ», «ЗАУРАЛЬСКАЯ», «ДОМАШНЯЯ»

Продукты из свинины копчено-вареные изготавливаются по оригинальным рецептурам, разработанным высококвалифицированными специалистами нашего предприятия. Для производства данного вида продукта используется лишь охлажденная свинина российского производства. Копчено-вареные продукты из свинины не только очень вкусны и выгодно украшают стол, но и полезны для организма человека, так как содержат большое количество животного белка, витаминов и микроэлементов. Имеют пролонгированные сроки годности, так как упакованы в МГС.

ООО «ВИТ»

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

КОЛБАСА «ЭЛИТНАЯ», СЕРВЕЛАТ «ВЫБОРГСКИЙ», СЕРВЕЛАТ «РОМОВЫЙ», САЛЯМИ «ФИРМЕННАЯ»

Варено-копченые колбасы изготавливаются по оригинальным рецептурам предприятия. Варено-копченые колбасы отличаются особым, неповторимым вкусом, так как для производства этих колбас используются охлажденное мясо, произведенное в Уральском регионе, только натуральные специи и свежий чеснок. Применение натуральной гвоздики, перца и чеснока способствует укреплению иммунитета человека.

ООО «ВИТ»

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

КОЛБАСЫ ПОЛУКОПЧЕНЫЕ: «ВАРШАВСКАЯ», «ЗАУРАЛЬСКАЯ», «ЮЖНАЯ», СЕРВЕЛАТ «КЛАССИЧЕСКИЙ»

Полукопченые колбасы изготавливаются по оригинальным рецептурам, разработанным ведущими технологами предприятия. Для производства этих колбас используется охлажденное мясо, произведенное в Уральском регионе. Полукопченые колбасы отличаются особенным вкусом, так как при их изготовлении использованы только натуральные специи и свежий чеснок, а копчение происходит натуральным дымом.

ООО «ВИТ»

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

КОЛБАСЫ ВАРЕНЫЕ: «АППЕТИТНАЯ», «С МОЛОКОМ», «КРОХА»

Вареные колбасы изготавливаются из 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 делает колбасы полезными для здоровья человека, особенно для детей, так как белок необходим для нормального роста и развития. Благодаря приемлемой цене продукт доступен всем слоям населения.

ООО «ВИТ»

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

КОЛБАСА ВАРЕНАЯ «ДОКТОРСКАЯ» ГОСТ В НАТУРАЛЬНОЙ ОБОЛОЧКЕ (СИНЮГЕ)

Колбаса изготовлена в соответствии с ГОСТ из высококачественных свинины, говядины с добавлением молока и натуральных куриных яиц. Мягкий аромат мускатного ореха, нежная консистенция и отменный вкус способны удовлетворить запросы самых требовательных покупателей. Оболочка синюга по составу идентична мясному белку, проницаема для дыма и пара. В колбасный фарш через такую оболочку при копчении попадают коптильные вещества.

ООО «ЧЕРНЫШИХИНСКИЙ МЯСОКОМБИНАТ»

607699 Нижегородская область,
Кстовский р-н,
с. Чернышиха
Тел.: (83145) 6-77-01
E-mail: office-manager@chmk-nn.ru

КОЛБАСА ВАРЕНАЯ ДЕТСКАЯ

Новинка, имеющая необычную яркую упаковку. В составе есть такие важные для малышей витамины, как А, В1, В2, В3, Е; минералы – кальций и железо. Кроме того, такой продукт «не обтяжен» жиром, солью и специями.

ООО «ЧЕРНЫШИХИНСКИЙ МЯСОКОМБИНАТ»

607699 Нижегородская область,
Кстовский р-н,
с. Чернышиха
Тел.: (83145) 6-77-01
E-mail: office-manager@chmk-nn.ru

СОСИСКИ ДЕТСКИЕ

Новинка, имеющая необычную упаковку, каждая сосиска упакована в свою красочную оболочку и имеет надпись (за маму, за папу, за сестренку, за братика). В составе есть такие важные для малышей витамины, как А, В1, В2, В3, Е; минералы – кальций и железо. Кроме того, такой продукт «не обтяжен» жиром, солью и специями.

ООО «ЧЕРНЫШИХИНСКИЙ МЯСОКОМБИНАТ»

607699 Нижегородская область,
Кстовский р-н,
с. Чернышиха
Тел.: (83145) 6-77-01
E-mail: office-manager@chmk-nn.ru

САРДЕЛЬКИ ТЕЛЯЧЬИ В НАТУРАЛЬНОЙ ОБОЛОЧКЕ

Сардельки известны своим уникальным вкусом и очень приятным ароматом. Продукт имеет однородную консистенцию и равномерную окраску, в производстве сарделек не используются крахмал и соя.

ООО «ЧЕРНЫШИХИНСКИЙ МЯСОКОМБИНАТ»

607699 Нижегородская область,
Кстовский р-н,
с. Чернышиха
Тел.: (83145) 6-77-01
E-mail: office-manager@chmk-nn.ru

ВЕТЧИНА ДЛЯ ЗАВТРАКА В НАТУРАЛЬНОЙ ОБОЛОЧКЕ

В составе ветчины нежирная свинина с ароматом белого перца и мускатного ореха. Особенно приятный аромат копчения она получает от натуральных высококачественных буковых опилок.

ООО «ЧЕРНЫШИХИНСКИЙ МЯСОКОМБИНАТ»

607699 Нижегородская область,
Кстовский р-н,
с. Чернышиха
Тел.: (83145) 6-77-01
E-mail: office-manager@chmk-nn.ru

КОЛБАСА ВАРЕНАЯ «ДОКТОРСКАЯ» ГОСТ В НАТУРАЛЬНОЙ ОБОЛОЧКЕ (КРУГИ)

Настоящая «Докторская» колбаса отличается мягкостью, сытностью и вкусовой полнотой, соответствует всем строгим требованиям ГОСТ. Удобный диаметр 55 мм отлично подходит для изготовления вкусных аппетитных сэндвичей.

ООО «ЧЕРНЫШИХИНСКИЙ МЯСОКОМБИНАТ»

607699 Нижегородская область,
Кстовский р-н,
с. Чернышиха
Тел.: (83145) 6-77-01
E-mail: office-manager@chmk-nn.ru

КОЛБАСА СЫРОКОПЧЕНАЯ САЛЬЧИЧОН

Колбаса сальчичон принадлежит к категории сыровяленых колбас, процесс производства которых заключается в довольно продолжительной сушке. Колбаса, приготовленная таким способом, является дорогостоящим и деликатесным видом колбасных изделий. В состав колбасы сальчичон входят рубленое мясо самого высокого качества, значительное количество чеснока, черный перец-горошек, а также пищевая соль.

ООО «ЧЕРНЫШИХИНСКИЙ МЯСОКОМБИНАТ»

607699 Нижегородская область,
Кстовский р-н,
с. Чернышиха
Тел.: (83145) 6-77-01
E-mail: office-manager@chmk-nn.ru

КОЛБАСА ЛИВЕРНАЯ «СТАРОМОСКОВСКАЯ»

Среди разнообразных видов колбас ливерная колбаса считается чем-то особенным. В основном из-за того, что она изготовлена не из классического мяса, а из разных видов субпродуктов. Она обладает потрясающим мясным вкусом, несмотря на простоту и дешевизну состава.

ООО «ЧЕРНЫШИХИНСКИЙ МЯСОКОМБИНАТ»

607699 Нижегородская область,
Кстовский р-н,
с. Чернышиха
Тел.: (83145) 6-77-01
E-mail: office-manager@chmk-nn.ru

ПОЛУФАБРИКАТ РУБЛЕНЫЙ «БИФШТЕКС»

Сочный бифштекс в хрустящей обсыпке из кукурузных хлопьев. Попробуйте приготовить бифштекс с яйцом – это одно из самых популярных блюд во всем мире.

ООО УПРАВЛЯЮЩАЯ КОМПАНИЯ «РУССКОЕ ПОЛЕ»

603000 г. Нижний Новгород,
пер. Холодный, д. 10А, оф. 2
Тел.: (831) 260-00-30
E-mail: office@russpole.com
павловская-курочка.рф

ИЗДЕЛИЕ КУЛИНАРНОЕ «ГАЛАНТИН С ГРИБАМИ»

Галантин – это небольшой фаршированный рулетик округлой формы с добавлением грибов (шампиньоны) и грибного соуса. Одно из основных достоинств продукта – технология запекания при высокой температуре. За счет такой технологии приготовления вкус продукта получается домашним, а само куриное мясо более полезным и диетическим. Сверху образуется красивая золотисто-коричневая корочка. Идеально сбалансированное сочетание вкуса грибов и мяса цыпленка помогут разнообразить ваше меню.

ООО УПРАВЛЯЮЩАЯ КОМПАНИЯ «РУССКОЕ ПОЛЕ»

603000 г. Нижний Новгород,
пер. Холодный, д. 10А, оф. 2
Тел.: (831) 260-00-30
E-mail: office@russpole.com
павловская-курочка.рф

КОЛБАСКИ «ОХОТНИЧЬИ»

Колбаски «Охотничьи» – тонкие колбаски для жарки из филе бедра и грудки с добавлением прованских трав. Отличная закуска к пенным напиткам для тонких ценителей французской кухни.

ООО УПРАВЛЯЮЩАЯ КОМПАНИЯ «РУССКОЕ ПОЛЕ»

603000 г. Нижний Новгород,
пер. Холодный, д. 10А, оф. 2
Тел.: (831) 260-00-30
E-mail: office@russpole.com
павловская-курочка.рф

РУЛЕТИКИ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ С НАЧИНКОЙ КОПЧЕНО-ВАРЕНЫЕ

Ароматные и вкусные копчено-вареные рулетики из мяса птицы. Имеют квадратную форму. Внутри рулетика начинка из крупно рубленого куриного фарша с добавлением ароматных специй и разноцветной паприки. Снаружи сверху – небольшая обсыпка специями. Благодаря натуральному копчению на ольховой стружке рулетики имеют красивую золотистую корочку, а оригинальная рецептура при демократичной стоимости делает новинку еще более привлекательной для покупателей.

ООО УПРАВЛЯЮЩАЯ КОМПАНИЯ «РУССКОЕ ПОЛЕ»

603000 г. Нижний Новгород,
пер. Холодный, д. 10А, оф. 2
Тел.: (831) 260-00-30
E-mail: office@russpole.com
павловская-курочка.рф

ТУШКА ЦЫПЛЯТ-БРОЙЛЕРОВ ПОТРОШЕНАЯ. ПЕРВЫЙ СОРТ

Сочное и нежное мясо цыпленка-бройлера идеально подходит для приготовления самых вкусных домашних блюд. Проявите свое мастерство и фантазию, порадуйте и удивите близких. Мы бережно выращиваем цыплят для вас, используя натуральные зерновые корма собственного производства. На всех этапах производства – строгий ветеринарный контроль.

ООО УПРАВЛЯЮЩАЯ КОМПАНИЯ «РУССКОЕ ПОЛЕ»

603000 г. Нижний Новгород,
пер. Холодный, д. 10А, оф. 2
Тел.: (831) 260-00-30
E-mail: office@russpole.com
павловская-курочка.рф

ШПИКАЧКИ «ОХОТНИЧЬИ» С МЯСОМ ПТИЦЫ

Сочные шпикачки в натуральной оболочке с выраженным ароматом копчения. Отлично подойдут как для пикника на природе, так и для домашнего ужина.

ООО УПРАВЛЯЮЩАЯ КОМПАНИЯ «РУССКОЕ ПОЛЕ»

603000 г. Нижний Новгород,
пер. Холодный, д. 10А, оф. 2
Тел.: (831) 260-00-30
E-mail: office@russpole.com
павловская-курочка.рф

САРДЕЛЬКИ «СЛИВОЧНЫЕ» С МЯСОМ ПТИЦЫ

Сардельки с нежным сливочным вкусом с пряным оттенком перца и чеснока. Благодаря натуральной оболочке продукт имеет вкус и аромат натурального копчения.

ООО УПРАВЛЯЮЩАЯ КОМПАНИЯ «РУССКОЕ ПОЛЕ»

603000 г. Нижний Новгород,
пер. Холодный, д. 10А, оф. 2
Тел.: (831) 260-00-30
E-mail: office@russpole.com
павловская-курочка.рф

БУЖЕНИНА ЗАПЕЧЕННАЯ «ЦАРСКАЯ»

Буженина «Царская» – мясной деликатес, в приготовлении которого используют отборный свиной окорок. Его натирают солью, красным перцем, чесноком, выдерживают несколько часов и отправляют на запекание. Традиционная рецептура позволяет придать буженине неповторимый вкус и аромат натурального продукта.

ОАО «ДЗЕРЖИНСКИЙ МЯСОКОМБИНАТ»

606000 Нижегородская область,
г. Дзержинск,
ул. Октябрьская, ГСП
Тел.: (8313) 26-15-96, 25-38-36
E-mail: demka@demka.ru
www.demka.ru

КОЛБАСА ЛИВЕРНАЯ «ЯИЧНАЯ»

Колбаса ливерная «Яичная» – очень ароматный и нежный продукт, который приготовлен в строгом соответствии с требованиями ГОСТ из свинины, говяжьей печени, говядины с добавлением цельного молока и куриного яйца, придающего продукту сочность и нежность. Репчатый лук, пряности и мускатный орех дополняют вкус и аромат продукта.

ОАО «ДЗЕРЖИНСКИЙ МЯСОКОМБИНАТ»

606000 Нижегородская область,
г. Дзержинск,
ул. Октябрьская, ГСП
Тел.: (8313) 26-15-96, 25-38-36
E-mail: demka@demka.ru
www.demka.ru

«ОХОТНИЧЬИ КОЛБАСКИ»

«Охотничьи колбаски» – продукт, приготовленный по традиционным технологиям в строгом соответствии с ГОСТ. Производятся только из охлажденного высококачественного сырья: свинины и говядины, а также свиного шпика. Прекрасный вкус колбаскам придают свежий чеснок и ярко выраженный аромат копчения.

ОАО «ДЗЕРЖИНСКИЙ МЯСОКОМБИНАТ»

606000 Нижегородская область,
г. Дзержинск,
ул. Октябрьская, ГСП
Тел.: (8313) 26-15-96, 25-38-36
E-mail: demka@demka.ru
www.demka.ru

РУЛЕТ «РЯБЧИК»

Куриный рулет из нежных кусочков филе грудки с кисловато-сладкими ягодами брусники. Что делает продукт не только уникальным, но и полезным. Упакован в фольгу и вакуум.

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

СОСИСКИ «ВЕТЧИННЫЕ»

Сосиски большого диаметра с легким копчением и крупными кусочками рубленого мяса в составе. Привлекательный по внешнему виду и необычный по вкусу продукт.

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 «ГОЛБАСА»

«Голбаса» – оригинальный формат колбасы в виде футбольного мяча. Имеет нежный мясной вкус и плотную структуру. Продукт украсит любую витрину и удивит искушенного покупателя своим внешним видом.

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 ЯИЧНЫЕ: МЕЛАНЖ, ЖЕЛТОК, БЕЛОК

Пастеризованные яйцепродукты GROVO – это 100% натуральные яйцепродукты, прошедшие пастеризацию, произведенные без применения сухого яичного порошка, соответствующие требованиям безопасности, полностью готовые к употреблению, не содержащие консервантов, красителей и ГМО. Сферы применения продукции: хлебопекарная, кондитерская и мясоперерабатывающая промышленность, предприятия торговли, а также детское и спортивное питание.

ЗАО «ПКФ «РУСАГРОГРУПП»

607600 Нижегородская область,
г. Богородск, ул. Ленина, д. 374
Тел.: (831) 262-11-50
E-mail: grovo@grovo.ru
grovo.ru

ПОЛУФАБРИКАТЫ НАТУРАЛЬНЫЕ ИЗ МЯСА ЦЫПЛЯТ-БРОЙЛЕРОВ ОХЛАЖДЕННЫЕ НА ПОДЛОЖКЕ: ОКОРОЧОК, ФИЛЕ, КРЫЛЫШКО

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 способствует 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 р-н,
дер. Новое Рахино, д. 106А
Тел.: (8162) 60-80-95
E-mail: info@bgkvn.ru
www.jasnzori.ru

ЯЙЦА КУРИНЫЕ ПИЩЕВЫЕ

Яйцо – венец творения природы, один из самых ценных продуктов питания. АО «Птицефабрика «Евсинская» свыше 42 лет производит высококачественную продукцию, благодаря применению самых современных мировых технологий. Продукция птицефабрики проходит строгий ветеринарный контроль и соответствует требованиям действующего законодательства. Яйцо «Евсинское» вошло в сотню самых качественных товаров страны.

АО «ПТИЦЕФАБРИКА «ЕВСИНСКАЯ»

633220 Новосибирская область,
Искитимский р-н,
ст. Евсино, а/я 128
Тел.: (38343) 7-65-83, 7-66-00
E-mail: evsino@ngs.ru
www.evsinskaya.ru

КОЛБАСА ПОЛУКОПЧЕНАЯ «КРАКОВСКАЯ». ТМ «КОМПУР»

Полукопченая колбаса в натуральной оболочке, изготовленная из рубленой свиной грудинки, полужирной свинины и говядины с добавлением натуральных специй: черного и душистого перца, чеснока.

ЗАО МЯСОПЕРЕРАБАТЫВАЮЩИЙ КОНЦЕРН «КОМПУР»

КОМПУР
МЯСОПЕРЕРАБАТЫВАЮЩИЙ КОНЦЕРН

644073 г. Омск,
ул. 2-я Солнечная, д. 44А
Тел.: (3812) 71-33-23
E-mail: kompur_trade@mail.ru
www.kompur.ru

СЕРВЕЛАТ ПРЕМИУМ. ТМ «СИБИРСКОЕ РАЗДОЛЬЕ»

В составе варено-копченого сервелата только свинина, говядина высших сортов и свиная грудинка. Незабываемый вкус придает специально подробная ореховая специя.

ООО «СИБИРСКИЙ ПРОДУКТ»

644073 г. Омск,
ул. 2-я Солнечная, д. 44А
Тел.: (3812) 71-33-23
E-mail: kompur_trade@mail.ru
www.kompur.ru

КОЛБАСА ВАРЕНАЯ «ДОКТОРСКАЯ». ТМ «СИБИРСКОЕ РАЗДОЛЬЕ»

Изготовлена по требованиям ГОСТ. Вкус, знакомый не одному поколению. При изготовлении используются высококачественное сырье и натуральная ароматная специя – мускатный орех.

ООО «СИБИРСКИЙ ПРОДУКТ»

644073 г. Омск,
ул. 2-я Солнечная, д. 44А
Тел.: (3812) 71-33-23
E-mail: kompur_trade@mail.ru
www.kompur.ru

ЯЙЦО КУРИНОЕ ПИЩЕВОЕ СТОЛОВОЕ. ПЕРВАЯ КАТЕГОРИЯ С1. ТЗ «РЯБУШКА»

Яйцо куриное пищевое первой категории произведено на ЗАО «Птицефабрика Оренбургская» с применением сбалансированных по составу кормов собственного производства, не содержащих стимуляторов роста, антибиотиков и ГМО. Яйцо С1 «Рябушка» – это ценнейший натуральный продукт питания, кладовая так необходимых человеку незаменимых аминокислот, полноценного белка, ненасыщенных жирных кислот, многих витаминов и микроэлементов. Это легкоусвояемый натуральный диетический и экологически чистый продукт!

ЗАО «ПТИЦЕФАБРИКА ОРЕНБУРГСКАЯ»

460517 Оренбургская область,
Оренбургский р-н, пос. Юный,
ул. Прифабричная, д. 2
Тел.: (3532) 39-95-00, 39-95-02
E-mail: zao-opf@mail.ru
www.pfo56.ru

СВИНИНА «БОРДО» КАРБОНАД СЫРОКОПЧЕНЫЙ

Карбонад сырокопченый производится из нежного охлажденного мяса животных Знаменского СГЦ методом его холодного копчения на ольхово-буковой стружке. Натуральные экстракты перца, чеснока, можжевельника, горчицы делают продукт совершенным. Вкус этого карбонада такой же бесподобный, как и у его деликатесов-предшественников, выпускаемых век назад, – ими наши прапрабабушки потчевали самых дорогих гостей.

ООО «ЗНАМЕНСКИЙ СЕЛЕКЦИОННО-ГИБРИДНЫЙ ЦЕНТР»

302030 г. Орел,
наб. Дубровинского, д. 70
Тел.: (4862) 54-38-32, 54-38-07
E-mail: info@nsgc.ru
www.nsgc.ru

КАРБОНАД «МОСКОВСКИЙ», ГРУДИНКА «КУБАНСКАЯ»

Грудинка «Кубанская» – это отборные куски свинины с тонким подкожным слоем жира, с нежным розовым мясом, между пластами которого белеют неширокие прожилки мягкого сала. Выверенный, идеальный баланс между мясом и салом – итог кропотливой работы десятков селекционеров компании, работающих над улучшением мясных качеств ведущих европейских пород свиней. Грудинка коптится на древесной стружке без дополнительного окрашивания «жидким дымом».

ООО «ЗНАМЕНСКИЙ СЕЛЕКЦИОННО-ГИБРИДНЫЙ ЦЕНТР»

302030 г. Орел,
наб. Дубровинского, д. 70
Тел.: (4862) 54-38-32, 54-38-07
E-mail: info@nsgc.ru
www.nsgc.ru

ВЕТЧИНА «ТРАДИЦИОННАЯ», ВЕТЧИНА «ПО ИТАЛЬЯНСКОМУ РЕЦЕПТУ»

Ветчина «Традиционная» – изысканный деликатес, приготовленный методом низкотемпературной варки из больших цельных нежирных кусков свиного окорока. Прекрасный вкус мяса подчеркивает полоска нежного шпика, а легкое натуральное копчение делает вкус продукта оригинальным.

ООО «ЗНАМЕНСКИЙ СЕЛЕКЦИОННО-ГИБРИДНЫЙ ЦЕНТР»

302030 г. Орел,
наб. Дубровинского, д. 70
Тел.: (4862) 54-38-32, 54-38-07
E-mail: info@nsgc.ru
www.nsgc.ru

ВЕТЧИНА «ОРЛОВСКАЯ»

Рецепт ветчины «Орловская» разработан итальянскими и российскими технологами. Старинные европейские традиции в сочетании с российскими кулинарными предпочтениями создали продукт, отвечающий вкусам самых взыскательных любителей мясных продуктов. Ветчина готовится из нежной нежирной свинины с добавлением пряностей и лука.

ООО «ЗНАМЕНСКИЙ СЕЛЕКЦИОННО-ГИБРИДНЫЙ ЦЕНТР»

302030 г. Орел,
наб. Дубровинского, д. 70
Тел.: (4862) 54-38-32, 54-38-07
E-mail: info@nsgc.ru
www.nsgc.ru

ВЕТЧИНА «ПО ФРАНЦУЗСКОМУ РЕЦЕПТУ», ВЕТЧИНА «ПО ШВЕЙЦАРСКОМУ РЕЦЕПТУ»

Ветчина «По французскому рецепту» обладает изысканным вкусом с оттенками дижонской горчицы. Продукт готовится из мяса, которое предварительно массируется для придания ему исключительной нежности. Низкие температуры варки обеспечивают сохранение всех полезных свойств мяса, а высокая стерильность производства – длительные сроки хранения ветчины.

ООО «ЗНАМЕНСКИЙ СЕЛЕКЦИОННО-ГИБРИДНЫЙ ЦЕНТР»

302030 г. Орел,
наб. Дубровинского, д. 70
Тел.: (4862) 54-38-32, 54-38-07
E-mail: info@nsgc.ru
www.nsgc.ru

КОНСЕРВЫ: «ГОВЯДИНА ТУШЕНАЯ». ВЫСШИЙ СОРТ. ТМ «ГЛАВПРОДУКТ»

«Главпродукт» сегодня – это ведущий бренд на рынке консервации, обладающий самым высоким уровнем знания, потребления и лояльности. По данным исследовательской компании «Комкон», консервы «Главпродукт» покупает каждая вторая российская семья, 65% потребителей тушенки отдают предпочтение марке «Главпродукт». Марка «Главпродукт» девять лет подряд (2008–2016 гг.) номинировалась на звание «Любимого бренда россиян» в категории мясных и рыбных консервов. Выпускается по ГОСТ 32125-2013.

АО «ОРЕЛПРОДУКТ»

303030 Орловская область,
г. Мценск, ул. Промышленная, д. 2А
Тел.: (48646) 2-58-37
E-mail: orelproduct@meatcans.ru
www.glavproduct.ru

РУЛЬКА ИНДЕЙКИ «БАВАРСКАЯ»

ГК «Дамате» – российский сельскохозяйственный холдинг. Реализует проект по выращиванию и переработке индейки под брендом «Индилайт». «Индилайт» – это вкусные и полезные продукты из мяса индейки для всей семьи. Ассортимент насчитывает более 100 наименований: анатомические натуральные полуфабрикаты из индейки, стейки, шницели, маринады, шашлыки, котлеты, купаты, колбасы, деликатесы и многое другое.

ГК «ДАМАТЕ» ООО «ПЕНЗАМОЛИНВЕСТ»

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

СТЕЙК ИНДЕЙКИ «ПО-МЕКСИКАНСКИ»

ГК «Дамате» – российский сельскохозяйственный холдинг. Реализует проект по выращиванию и переработке индейки под брендом «Индилайт». «Индилайт» – это вкусные и полезные продукты из мяса индейки для всей семьи. Ассортимент насчитывает более 100 наименований: анатомические натуральные полуфабрикаты из индейки, стейки, шницели, маринады, шашлыки, котлеты, купаты, колбасы, деликатесы и многое другое.

ГК «ДАМАТЕ» ООО «ПЕНЗАМОЛИНВЕСТ»

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

ТУШКА ЦЫПЛЕНКА-БРОЙЛЕРА ПОЛНОГО ПОТРОШЕНИЯ, ОХЛАЖДЕННАЯ И ЗАМОРОЖЕННАЯ

Птицефабрика Псковская – современный птицеводческий комплекс замкнутого цикла. Мы сами выращиваем высококачественную пшеницу для кормления. Растим птицу для получения первосортного цыпленка. Современное оборудование, правильная точечная наладка технологии, высококачественные корма, отказ от пагубной системы «накачки» птицы – это то, что позволяет держать на высоком уровне качество и выпускать продукцию, по-настоящему соответствующую ГОСТ.

ООО «ПЛЕМРЕПРОДУКТОР НАЗИЯ»

180504 Псковская область,
дер. Тямша, здание административного корпуса племрепродуктора
Тел.: (8112) 44-01-11
E-mail: ogendelevich@pf60.ru
www.pf60.ru

ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ ПИЩЕВЫХ СУБПРОДУКТОВ ПТИЦЫ (КУР И ЦЫПЛЯТ-БРОЙЛЕРОВ)

Птицефабрика Псковская – современный птицеводческий комплекс замкнутого цикла. Мы сами выращиваем высококачественную пшеницу для кормления. Растим птицу для получения первосортного цыпленка. Современное оборудование, правильная точечная наладка технологии, высококачественные корма, отказ от пагубной системы «накачки» птицы – это то, что позволяет держать на высоком уровне качество и выпускать продукцию, по-настоящему соответствующую ГОСТ.

ООО «ПЛЕМРЕПРОДУКТОР НАЗИЯ»

180504 Псковская область,
дер. Тямша, здание административного корпуса племрепродуктора
Тел.: (8112) 44-01-11
E-mail: ogendelevich@pf60.ru
www.pf60.ru

СУБПРОДУКТЫ ПТИЦЫ ОХЛАЖДЕННЫЕ, ЗАМОРОЖЕННЫЕ: ПЕЧЕНЬ, СЕРДЦЕ, МЫШЕЧНЫЙ ЖЕЛУДОК, ШЕЯ

Птицефабрика Псковская – современный птицеводческий комплекс замкнутого цикла. Мы сами выращиваем высококачественную пшеницу для кормления. Растим птицу для получения первосортного цыпленка. Современное оборудование, правильная точечная наладка технологии, высококачественные корма, отказ от пагубной системы «накачки» птицы – это то, что позволяет держать на высоком уровне качество и выпускать продукцию, по-настоящему соответствующую ГОСТ.

ООО «ПЛЕМРЕПРОДУКТОР НАЗИЯ»

180504 Псковская область,
дер. Тямша, здание административного корпуса племрепродуктора
Тел.: (8112) 44-01-11
E-mail: ogendelevich@pf60.ru
www.pf60.ru

ВЕТЧИНА ВАРЕНАЯ «ДОНСКИЕ ТРАДИЦИИ ФИРМЕННАЯ» (*новинка*), «БУЖЕНИНА ПО-ДОМАШНЕМУ»; БЕКОН «РОСТОВСКИЙ»; ОКОРОК «ОСОБЫЙ»

Ветчина «Донские Традиции Фирменная» – продукт из отборной бескостной свинины. Предварительный посол, созревание, варка и копчение – все как по ГОСТ. Мясной запеченный деликатес «Буженина по-домашнему» имеет неповторимый вкус, румяную, аппетитную, ароматную корочку. Бекон «Ростовский» обладает нежным вкусом, копчение придает ему невероятный аромат, приятный специфический вкус. Окорок «Особый» – варено-копченый деликатес, тщательно подобранный микс специй и пряностей делает его изысканным, нежным.

ООО «КОЛБАСНЫЙ ЗАВОД «ДОНСКИЕ ТРАДИЦИИ»

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

КОЛБАСА ВАРЕНАЯ «ДОНСКИЕ ТРАДИЦИИ ФИРМЕННАЯ»: БЕЗ ШПИКА (*новинка*), СО ШПИКОМ (*новинка*); СОСИСКИ: «ПРЕМИУМ С СЫРОМ» (*новинка*), «ГАННОВЕРСКИЕ»

Вареная колбаса «Донские традиции Фирменная» нереально вкусное кушанье: «без шпика» – технология производства традиционна и проста: охлажденное мясо, натуральное молоко, яйца, ароматные пряности; «со шпиком» – нежная, ароматная, приятно пряная, насыщена белками. Сосиски «Премиум с сыром» отличаются особым неповторимым вкусом с нежной ноткой мускатного ореха. Сосиски «Ганноверские» – со вкусом белого перца, мускатного ореха и натурального аромата копчения, вырабатываются по уникальной технологии.

ООО «КОЛБАСНЫЙ ЗАВОД «ДОНСКИЕ ТРАДИЦИИ»

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

КОЛБАСКИ «ДЛЯ ОХОТНИКА»; КОЛБАСА «БАЛЫКОВАЯ», «КАЗАЧЬЯ» (*новинка*), «СЕРВЕЛАТ «ФИНСКИЙ»

Колбаски «Для охотника» изготавливают из мяса свинины, говядины, птицы и шпика. Свежий чеснок и пряности дополняют вкусовые ощущения. Колбасы: полукопченая «Балыковая» благодаря высокому содержанию мяса свинины и копчению на щепе имеет своеобразный насыщенный вкус; «Казачья» в натуральной оболочке состоит из мяса курицы и охлажденной отборной свинины, поистине царских, с характерным вкусом специй; варено-копченая «Сервелат «Финский» имеет особый, только ей свойственный вкус и аромат копчения.

ООО «КОЛБАСНЫЙ ЗАВОД «ДОНСКИЕ ТРАДИЦИИ»

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

ВЕТЧИНА «РЯБУШКА», КОЛБАСА «НЕЖНАЯ» (*новинка*), СОСИСКИ «КУРИНЫЕ», КОЛБАСКИ «ДАТСКИЕ» ГРИЛЬ

Для изготовления нежной ветчины «Рябушка» мы закупаем охлажденные тушки птицы, сами готовим бескостное мясо. Колбаса вареная «Нежная» – с мягким сливочным вкусом, добавлением сухого молока, мускатного ореха, белого и душистого перцев. Сосиски «Куриные» – сочные, с мягким ароматом копчения, насыщенным вкусом душистого перца и мускатного ореха. Ароматные, сочные колбаски «Датские» гриль в натуральной оболочке, изготовлены из куриного мяса, смеси черного, белого, зеленого и розового перцев, кориандра.

ООО «КОЛБАСНЫЙ ЗАВОД «ДОНСКИЕ ТРАДИЦИИ»

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

ХАМОН «ТАВРОВСКИЙ» ОХЛАЖДЕННЫЙ

Хамон – национальное испанское блюдо с мировой известностью. Хамон «Тавровский» – изысканный деликатес, произведенный технологами «Тавра». Свиной окорок солят, сушат и вялят в строго определенных условиях, что делает его не просто необычайно вкусным, но и полезным: в продукте максимально сохранены все жизненно необходимые микро- и макроэлементы. Особая технология производства и воплощение лучших кулинарных традиций сделали вкус хамона «Тавровский» неповторимым.

ООО «РОСТОВСКИЙ КОЛБАСНЫЙ ЗАВОД – ТАВР»

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

КОЛБАСА СЫРОВЯЛЕНАЯ ПОЛУСУХАЯ «САЛЬЧИЧОН МОНТАНА»

Колбаса сыровяленая «Сальчичон Монтана» изготавливается из отборной свинины высшего сорта по особой технологии выдерживания мяса в сухой соли. Секретный микс специй придает продукту неповторимый аромат. Белая съедобная обсыпка, имитирующая плесень, сохраняет этот аромат на протяжении всего срока годности. В меру соленый, в меру перченый и одновременно яркий вкус «Сальчичона» воплощает лучшие традиции испанской кухни. Создан технологами «Тавра» для ценителей истинных деликатесов!

ООО «РОСТОВСКИЙ КОЛБАСНЫЙ ЗАВОД – ТАВР»

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

СОСИСКИ «КРЫМСКИЕ», «ТАВРОВСКИЕ»

Сосиски «Тавровские» – копченые мясные сосиски. Первый продукт новой линейки «Тавровская». Лучший рецепт от технологов «Тавра»: в нем все, что вы любите! Сосиски «Крымские» – динамично растущая новинка года. Изящество удлиненной формы подчеркнуто тонким ароматом специй и пряностей. Сочетание нежной консистенции и сочного вкуса обеспечили продукту лидерство продаж в своем сегменте.

ООО «РОСТОВСКИЙ КОЛБАСНЫЙ ЗАВОД – ТАВР»

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

КОЛБАСА ВАРЕНАЯ: «ПЛАТОВСКАЯ», «ДОНСКАЯ», «ФЕРМЕРСКАЯ» В НАТУРАЛЬНОЙ ОБОЛОЧКЕ; СОСИСКИ «АНДРИАНОВСКИЕ»

Мясокомбинат Новочеркасский – одно из старейших предприятий России. В этом году предприятие отмечает свой 150-летний юбилей! Гордость предприятия – качественная продукция и люди, ее выпускающие. Благодаря отборному сырью и натуральным специям наши колбасы и сосиски станут отличным дополнением к любому гарниру, а вкус и цена порадуют потребителей всех возрастов!

ОАО «МЯСОКОМБИНАТ НОВОЧЕРКАССКИЙ»

НОВОЧЕРКАССКИЙ МЯСОКОМБИНАТ

346400 Ростовская область,
г. Новочеркасск,
просп. Платовский, д. 129/40
Тел.: (8635) 22-33-85, 22-45-92
E-mail: mk-reklama@mail.ru,
mk@novoch.ru
www.mk-novoch.ru

ГОЛУБЦЫ, ГОЛУБЦЫ ЛЕНИВЫЕ

Голубцы – идеальный вариант обеда или ужина для современного человека. Приготовление из 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 – с В1 по В6, В9 и В12. Куриное мясо насыщено такими полезными минералами, как калий, фосфор, медь, натрий, магний и кальций.

ИП БАШИРОВ И.В.

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

ПЕЛЬМЕНИ «ПО-МОРДОВСКИ»

Пельмени – знаменитое блюдо русской кухни, имеющее древние китайские, финно-угорские, тюркские и славянские корни. Пельмени «По-мордовски» от ООО «Бекон» – настоящая палочка-выручалочка, ведь всего за несколько минут, проведенных в кипящей воде, мясные шарики превращаются в сытный обед или ужин. В качестве начинки мы используем свинину и картофель, благодаря которым пельмешки приобретают более нежную текстуру и сочность.

ООО «БЕКОН»

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

ЯЗЫК В СМЕТАННОМ ЖЕЛЕ

Продукция компании «Бекон» вот уже 25-й год пользуется неизменно высоким спросом у жителей всей Самарской области. Ее высокое качество подтверждают различные дипломы и награды престижных сельскохозяйственных выставок. Язык в сметанном желе – одна из самых популярных новинок нашей фирмы. Это связано не только с ее красивым внешним видом, но и с неповторимым вкусом. Замечательное лакомство, которое может стать украшением праздничного и повседневного стола. Настоящий царский деликатес!

ООО «БЕКОН»

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

ПЕЛЬМЕНИ ЗАМОРОЖЕННЫЕ «РЕФТИНСКИЕ»

Пельмени «Рефтинские» приготовлены по традиционной технологии специально для тех, кто ценит вкус русских блюд, бережет время и заботится о своем здоровье и здоровье близких. Для приготовления фарша используются только натуральные ингредиенты: мясо цыплят-бройлеров, молоко, вода, лук, соль, сахар, придающие продукту неповторимый домашний вкус. Птицефабрика «Рефтинская» – доброе имя нашей продукции!

ОАО «ПТИЦЕФАБРИКА «РЕФТИНСКАЯ»

624285 Свердловская область,
пос. Рефтинский
Тел.: (34365) 3-18-81
E-mail: factory@reftp.ru
www.reftp.ru

КОЛБАСКИ СЫРОКОПЧЕНЫЕ «САЛЯМЧИКИ» ПОЛУСУХИЕ

Сырокопченые колбаски «Салямчики» состоят из нескольких видов мяса с добавлением натуральных специй, что придает продукту насыщенные вкус и аромат. Данная продукция имеет удобный формат takeaway (возьми с собой).

ЗАО «КОМБИНАТ ПИЩЕВОЙ «ХОРОШИЙ ВКУС»

620137 г. Екатеринбург,
ул. Вилонова, д. 35, стр. Литер Г
Тел.: (343) 341-73-30
E-mail: kombinat@pksmak.ru
http:www.h-vk.ru

КОЛБАСА ВАРЕНАЯ: «ДОКТОРСКАЯ», «МОЛОЧНАЯ», «МОРТАДЕЛЛА ПО-ИТАЛЬЯНСКИ»

Изделия колбасные вареные колбаса «Докторская» и «Молочная» – самые популярные и любимые продукты, вкус которых известен всем с детства. Изготавливаются по классической рецептуре в соответствии с ГОСТ Р 52196-2011 из отборного сырья и натуральных специй. Мясное колбасное изделие «Мортаделла по-итальянски» – это традиционный итальянский мясной деликатес. Представляет собой вареную колбасу, изготавливаемую из свиного фарша и свиного сала с оригинальным букетом специй, и имеет ярко выраженный вкус.

ИП РОМАНИШИН Д.А.

Нам нравится! РОМАНИШИН СМК

214518 Смоленская область,
д. Ковалевка
Тел.: (4812) 33-99-91
E-mail: romanishin-@mail.ru
www.smc-smolensk.com

КОЛБАСА ПОЛУКОПЧЕНАЯ: «КРАКОВСКАЯ», «ОДЕССКАЯ», «ПОЛЬСКАЯ»; КОЛБАСКИ «ШВЕЙЦАРСКИЕ»

Полукопченые колбасы – это продукты, знакомые всем. Их отличает изысканный аромат, который достигается путем копчения продукции на натуральной буковой щепе. Мы закупаем специи у лучших изготовителей и строго соблюдаем рецептуру – как собственную, так и классическую, соответствующую ГОСТ.

ИП РОМАНИШИН Д.А.

Нам нравится! РОМАНИШИН СМК

214518 Смоленская область,
д. Ковалевка
Тел.: (4812) 33-99-91
E-mail: romanishin-@mail.ru
www.smc-smolensk.com

КОЛБАСА ВАРЕНО-КОПЧЕНАЯ: «СЕРВЕЛАТ», «МОСКОВСКАЯ», «ИТАЛЬЯНСКИЙ СЕРВЕЛАТ»

Колбаса «Сервелат» имеет мелкозернистую структуру, изысканный вкус и благородный внешний вид. У колбасы «Московская» достаточно плотная консистенция с вкраплениями кусочков шпика. Отборная говядина высшего сорта дает продукту характерный бордовый цвет среза. Эти колбасы соответствуют традиционным требованиям ГОСТ. «Итальянский сервелат» приготовлен из отборной свинины, говядины и шпика с добавлением гармонично подобранных специй. Отличается оригинальной текстурой, состоящей из крупных кусочков мяса.

ИП РОМАНИШИН Д.А.

214518 Смоленская область,
д. Ковалевка
Тел.: (4812) 33-99-91
E-mail: romanishin-@mail.ru
www.smc-smolensk.com

ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ВАРЕНЫЕ: КОЛБАСА «ТАМБОВСКАЯ», ШПИКАЧКИ «ТАМБОВСКИЕ»

На завтрак, обед, для особого случая всегда вкусная и свежая колбаса вареная «Тамбовская», шпикачки «Тамбовские» от МПК «Максимовский» в лучших кулинарных традициях из натуральных продуктов.

АО МПК «МАКСИМОВСКИЙ»

392036 г. Тамбов,
ул. Трегуляевская, д. 78
Тел.: (4752) 75-07-64
E-mail: maxsimum@list.ru

СТЕЙК ГРУДКИ ИЗ МЯСА ИНДЕЙКИ. ТМ «ПАВА-ПАВА»

Мясная продукция «Тамбовской индейки» производится только из собственно выращенной птицы с соблюдением ветеринарного и санитарного контроля. Экологически чистый продукт не содержит аллергенов, глютенов и ГМО, с низким содержанием жиров. Продукция выпускается в строгом соответствии с ТУ, действующим на территории России. Важным преимуществом является качество продукции.

ООО «ТАМБОВСКАЯ ИНДЕЙКА»

392000 г. Тамбов,
ул. Студенецкая, д. 16А, корп. 1
Тел.: (47548) 7-11-20
E-mail: s.mikhalchenko@cherkizovo.com

СТЕЙК БЕДРА (КОТЛЕТА НАТУРАЛЬНАЯ) ИЗ МЯСА ИНДЕЙКИ. ТМ «ПАВА-ПАВА»

Мясная продукция «Тамбовской индейки» производится только из собственно выращенной птицы, с соблюдением ветеринарного и санитарного контроля. Экологически чистый продукт не содержит аллергенов, глютенов и ГМО, с низким содержанием жиров. Продукция выпускается в строгом соответствии с ТУ, действующим на территории России. Важным преимуществом является качество продукции.

ООО «ТАМБОВСКАЯ ИНДЕЙКА»

392000 г. Тамбов,
ул. Студенецкая, д. 16А, корп. 1
Тел.: (47548) 7-11-20
E-mail: s.mikhalchenko@cherkizovo.com

ГУЛЯШ ИЗ МЯСА ИНДЕЙКИ. ТМ «ПАВА-ПАВА»

Мясная продукция «Тамбовской индейки» производится только из собственно выращенной птицы, с соблюдением ветеринарного и санитарного контроля. Экологически чистый продукт не содержит аллергенов, глютенов и ГМО, с низким содержанием жиров. Продукция выпускается в строгом соответствии с ТУ, действующим на территории России. Важным преимуществом является качество продукции.

ООО «ТАМБОВСКАЯ ИНДЕЙКА»

392000 г. Тамбов,
ул. Студенецкая, д. 16А, корп. 1
Тел.: (47548) 7-11-20
E-mail: s.mikhalchenko@cherkizovo.com

МЕДАЛЬОН ИЗ МЯСА ИНДЕЙКИ. ТМ «ПАВА-ПАВА»

Мясная продукция «Тамбовской индейки» производится только из собственно выращенной птицы, с соблюдением ветеринарного и санитарного контроля. Экологически чистый продукт не содержит аллергенов, глютенов и ГМО, с низким содержанием жиров. Продукция выпускается в строгом соответствии с ТУ, действующим на территории России. Важным преимуществом является качество продукции.

ООО «ТАМБОВСКАЯ ИНДЕЙКА»

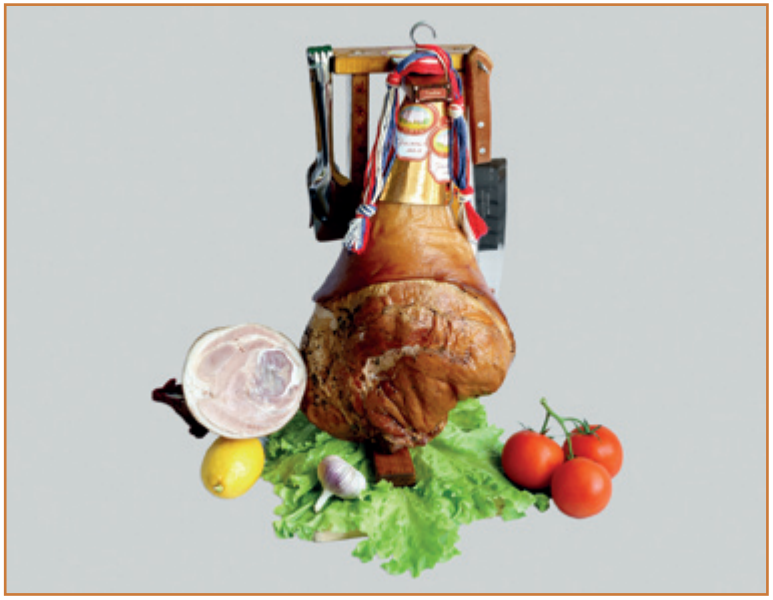
392000 г. Тамбов,
ул. Студенецкая, д. 16А, корп. 1
Тел.: (47548) 7-11-20
E-mail: s.mikhalchenko@cherkizovo.com

КОЛБАСА ПОЛУКОПЧЕНАЯ «КУПЕЧЕСКАЯ»

Колбаса полукопченая «Купеческая» производства ООО «Золотая Нива» – это натуральный продукт, соответствующий высоким стандартам качества, что подтверждено сертификатами соответствия. Колбаса изготавливается из высококачественного мясного сырья собственного производства. Она полюбилась широкому кругу потребителей за свой неповторимый вкус. Колбаса производится в натуральной оболочке и обладает изысканным вкусом благодаря использованию отборной свинины с добавлением ароматных специй.

ООО «ЗОЛОТАЯ НИВА»

393410 Тамбовская область,
с. Дуплято-Маслово,
ул. Гагарина, д. 27
Тел.: (4752) 64-04-10
E-mail: zoloto9683@yandex.ru



ОКОРОК «ТАМБОВСКИЙ»

Окорок «Тамбовский» производства ООО «Золотая Нива» изготавливается из отборного охлажденного мяса свинины собственного производства. Технология производства соответствует самым высоким требованиям, что подтверждено сертификатами соответствия. В процессе приготовления продукт проходит этапы посола, копчения и упаковки. Во время посола используются только натуральные ингредиенты – соль, вода, специи для засола. На этапе термической обработки используются русские печи, за счет чего все компоненты дыма равномерно проникают в продукт, что и создает необходимое качество, лишенное вредных свойств.

ООО «ЗОЛОТАЯ НИВА»

393410 Тамбовская область,
с. Дуплято-Маслово,
ул. Гагарина, д. 27
Тел.: (4752) 64-04-10
E-mail: zoloto9683@yandex.ru

ТУШКА ЦЫПЛЕНКА-БРОЙЛЕРА ОХЛАЖДЕННАЯ. ТМ «ТАМБОВСКИЙ БРОЙЛЕР»

Мясная продукция и мясные субпродукты ТМ «Тамбовский бройлер» всегда свежие, вкусные и экологически чистые. Это продукция местного производителя, при производстве которой применяется процедура ХАССП (международный стандарт контроля качества и безопасности на каждом этапе производства пищевой продукции). Указанная продукция отвечает по своему качеству ТУ, ГОСТ, СаНПиН, а также ТР Таможенного союза. При выращивании птицы используются только натуральные корма (без гормонов и стимуляторов роста).

ООО «ИНЖАВИНСКАЯ ПТИЦЕФАБРИКА»

392526 Тамбовская область,
пос. Строитель,
ул. Промышленная, д. 46
Тел.: (4752) 77-40-42,
(918) 954-22-22
E-mail: info@inptic.ru
www.inptic.ru

ШАШЛЫК ИЗ КРАСНОГО МЯСА ЦЫПЛЯТ-БРОЙЛЕРОВ «ДЕЛИКАТЕСНЫЙ»

Шашлык из красного мяса цыплят-бройлеров «Деликатесный» – пикантный шашлык в слабоостром маринаде с чесночком и пряными травами.

ООО «МЕЖЕНИНОВСКАЯ ПТИЦЕФАБРИКА»

634537 Томская область,
пос. Копылово
Тел.: (3822) 98-20-50
E-mail: mpf2000@mpftomsk.ru
межениновская-птицефабрика.рф

СОСИСКИ ВАРЕНЫЕ «МАЛЫШОК»

Линейка детских продуктов от Межениновской птицефабрики разработана для питания детей дошкольного и школьного возраста. Колбасные изделия и полуфабрикаты произведены по особым рецептам, разработанным на кафедре детского питания ВНИИПП. Сосиски «Малышок» отличает пониженное содержание соли, они не содержат красителей, консервантов, глутаматов и ГМО. Абсолютно безопасны для детей!

ООО «МЕЖЕНИНОВСКАЯ ПТИЦЕФАБРИКА»

634537 Томская область,
пос. Копылово
Тел.: (3822) 98-20-50
E-mail: mpf2000@mpftomsk.ru
межениновская-птицефабрика.рф

КОЛБАСКИ ДЛЯ ЖАРКИ ТЕЛЯЧЬИ. ТМ «СВИНОКОМПЛЕКС ТОМСКИЙ»

Отборная говядина и нежнейшая свинина собственного производства – главные составляющие колбасок для жарки торговой марки «Свинокомплекс Томский». Нежирное мясо, тщательно подобранный букет специй и, конечно, мастерство наших технологов превращают простые колбаски для жарки в изысканное блюдо. Компания – один из ведущих производителей колбасных изделий и полуфабрикатов в Томской области и всей Западной Сибири. Имеет свою мясоперерабатывающую площадку, на которой осуществляется производство продукции из экологически чистого сырья, выращенного на свинокомплексах холдинга.

АО «СИБИРСКАЯ АГРАРНАЯ ГРУППА МЯСОПЕРЕРАБОТКА»

634009 г. Томск,
ул. Нижне-Луговая, д. 16
Тел.: (3822) 90-20-84
E-mail: tekinama@sagro.ru
www.sibagrogroup.ru

ПРОДУКТ МЯСНОЙ «КРЕСТЬЯНСКИЙ ОРИГИНАЛЬНЫЙ» В ЖЕЛЕ

Прекрасные вкусовые качества, удобная упаковка и длительный срок хранения, экологически чистый продукт без ГМО и консервантов.

ИП ВОРОНОВА Е.В.

300024 г. Тула,
пр-д Ханинский, д. 29
Тел.: (4872) 37-60-48, 37-60-70
E-mail: tudvorik@mail.ru
www.tudvorik.ru

ЯЙЦА КУРИНЫЕ «ДОМАШНИЕ» ПИЩЕВЫЕ

Заботясь о здоровье населения, птицефабрика «Пышминская» производит яйцо куриное «Домашнее» с повышенным содержанием каротиноидов. Его отличает яркая окраска желтка, обусловленная высоким содержанием каротина. Употребление одного такого яйца в день позволяет обеспечить потребность организма в каротиноидах. «Домашнее» позволит вам ежедневно чувствовать себя бодрым, здоровым и жизнерадостным. А витамин Е, витамин активности, поможет сохранить молодость даже в зрелом возрасте.

ЗАО «ПТИЦЕФАБРИКА «ПЫШМИНСКАЯ»

625547 Тюменская область,
с. Онохино
Тел.: (3452) 77-91-13, 77-96-00
E-mail: pfpishma@yandex.ru
www.pishma.ru

ЯЙЦА КУРИНЫЕ «СУПЕР ВЕЛИКАН» ПИЩЕВЫЕ

Особенность этого яйца – наличие двух желтков в одном яйце. Является источником жизненных сил организма, который активно участвует в обменных процессах, положительно влияет на иммунную систему человека, улучшая общее состояние здоровья. Особенно полезно для красоты и здоровья женщины.

ЗАО «ПТИЦЕФАБРИКА «ПЫШМИНСКАЯ»

625547 Тюменская область,
с. Онохино
Тел.: (3452) 77-91-13, 77-96-00
E-mail: pfpishma@yandex.ru
www.pishma.ru

ЯЙЦА КУРИНЫЕ ПИЩЕВЫЕ «ЛЮКС ЙОД»

Яйцо с повышенным содержанием йода обладает профилактическими свойствами: восполняет дефицит йода, повышает иммунитет и сопротивляемость организма к стрессовым ситуациям. Суточная потребность составляет в среднем 150 мкг для взрослых и 200 мкг для беременных женщин и кормящих матерей. Потребление одного яйца на 50% покрывает потребность взрослого человека в этом микроэлементе. Использование яиц имеет положительное влияние на содержание холестерина в плазме крови.

ЗАО «ПТИЦЕФАБРИКА «ПЫШМИНСКАЯ»

625547 Тюменская область,
с. Онохино
Тел.: (3452) 77-91-13, 77-96-00
E-mail: pfpishma@yandex.ru
www.pishma.ru

ЯЙЦА КУРИНЫЕ «ДЕРЕВЕНЬКА МОЯ» ПИЩЕВЫЕ

Яйцо получено от кур-несушек напольного содержания. Способствует росту при развитии организма, снижает содержание холестерина, риск облучения, регулирует гормональные процессы и работу щитовидной железы, печени, улучшает зрение и слух, защищает организм от преждевременного старения.

ЗАО «ПТИЦЕФАБРИКА «ПЫШМИНСКАЯ»

625547 Тюменская область,
с. Онохино
Тел.: (3452) 77-91-13, 77-96-00
E-mail: pfpishma@yandex.ru
www.pishma.ru

ЯЙЦА КУРИНЫЕ «ПЫШМИНСКИЕ» ПИЩЕВЫЕ

Яйцо традиционное, произведенное в соответствии с ГОСТ, – питательный и полезный продукт. Традиционная еда для тех, кто заботится о своем здоровье. Качественное яйцо полезно людям любого возраста, ведь это не только диетический продукт питания, но и профилактическое средство при воспалительных процессах желудочно-кишечного тракта.

ЗАО «ПТИЦЕФАБРИКА «ПЫШМИНСКАЯ»

625547 Тюменская область,
с. Онохино
Тел.: (3452) 77-91-13, 77-96-00
E-mail: pfpishma@yandex.ru
www.pishma.ru

КОЛБАСА СЫРОКОПЧЕНАЯ: «ГУБЕРНСКАЯ», «ЧОРИЗО»

Колбасы АО «Мясокомбинат Ялуторовский» вырабатываются из высококачественного отборного мяса говядины и свинины собственного убоя с использованием старых традиций и современного оборудования. Технология производства позволяет получать продукты с уникальным вкусом: колбаса «Губернская» обладает приятным, в меру соленым вкусом, выраженным ароматом копчения, пряностей и специй. В приготовлении «Чоризо» используются оригинальные специи, в состав которых входит красная паприка, что придает колбасе острый вкус.

АО «МЯСОКОМБИНАТ ЯЛУТОРОВСКИЙ»

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

КАРБОНАД «ПРАЗДНИЧНЫЙ», ГОВЯДИНА «ИЗЫСКАННАЯ», ШЕЙКА СВИНАЯ «ПЕТРОВСКАЯ»

Деликатесная группа вырабатывается только из охлажденного сырья собственного убоя, что обеспечивает продуктам ни с чем не сравнимые сочность и нежность с тонким и приятным ароматом пряностей и копчения натуральной буковой щепы. Выпускаются деликатесы в вакуумной упаковке в виде порционного куска и сервировочной нарезки.

АО «МЯСОКОМБИНАТ ЯЛУТОРОВСКИЙ»

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

КАРБОНАД СВИНОЙ «ЭКСТРА», ШЕЙКА СВИНАЯ «ЛЮКС»

При производстве полуфабрикатов мясных охлажденных в маринаде используется только натуральное сырье: длиннейшая мышца спины и шейная часть туши. Для маринада используются натуральные специи, которые придают готовому блюду изумительный аромат и насыщенный вкус. Продукты расфасованы в удобную упаковку: пакеты для запекания. Чтобы вы могли насладиться вкусным запеченным блюдом в маринаде, достаточно, не вскрывая пакет, поместить полуфабрикат в духовой шкаф на 20 мин. Затем сделать надрез пакета и запекать до готовности.

АО «МЯСОКОМБИНАТ ЯЛУТОРОВСКИЙ»

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

БЛИНЧИКИ С ЛИВЕРОМ, БЛИНЧИКИ С ПЕЧЕНЬЮ

В ассортименте выпускаемых полуфабрикатов замороженных в тесте – блинчики, которые вырабатываются с разнообразными начинками. Благодаря собственному забою скота начинки для блинчиков из ливера и печени имеют отличные вкусовые качества. Это пример качественного и востребованного продукта среди покупателей.

АО «МЯСОКОМБИНАТ ЯЛУТОРОВСКИЙ»

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

«КАША ГРЕЧНЕВАЯ С ОЛЕНИНОЙ», «КАША РИСОВАЯ С ОЛЕНИНОЙ»

Гармоничное сочетание деликатесного мяса северного оленя, круп, соли и перца делают вкус каш ярким и насыщенным, готовым продуктом к употреблению. Уникальная по своим свойствам оленина богата витаминами и микроэлементами и занимает одно из первых мест по биологической ценности и вкусовым качествам среди других мясных продуктов, обладает диетическими свойствами.

АО «МЯСОКОМБИНАТ ЯЛУТОРОВСКИЙ»

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

КОЛБАСА ВАРЕНО-КОПЧЕНАЯ «СЕРВЕЛАТ»

ООО Мясокомбинат «Сургутский» предлагает товары, имеющие отличное качество, широкий ассортимент, приемлемые цены. Наше предприятие производит сегодня около 170 наименований вареных колбас, ветчин, сосисок, сарделек, копченых колбас, деликатесов и полуфабрикатов. Приоритетной задачей мясокомбината «Сургутский» считает выпуск качественной, безопасной и вкусной продукции, отвечающей требованиям главного судьи – потребителя. Колбаса варено-копченая «Сервелат» – яркий пример сочетания передовых технологий и традиционных рецептур.

ООО МЯСОКОМБИНАТ «СУРГУТСКИЙ»

628404 Тюменская область,
г. Сургут,
ш. Нефтеюганское, д. 6
Тел.: (3462) 36-41-05, 36-41-03
E-mail: mk-surgut@mail.ru
mksurgut.ru

КОЛБАСА ВАРЕНАЯ «ДОКТОРСКАЯ»

Предприятие производит около 170 наименований вареных колбас, ветчин, сосисок, сарделек, копченых колбас, деликатесов и полуфабрикатов. Приоритетной задачей мясокомбината «Сургутский» считает выпуск качественной, безопасной и вкусной продукции, отвечающей требованиям главного судьи – потребителя. Колбаса «Докторская» вареная является ярким примером сочетания передовых технологий и традиционных рецептур, что позволяет уверенно говорить о соответствии выпускаемой продукции высочайшим российским и международным стандартам.

ООО МЯСОКОМБИНАТ «СУРГУТСКИЙ»

628404 Тюменская область,
г. Сургут,
ш. Нефтеюганское, д. 6
Тел.: (3462) 36-41-05, 36-41-03
E-mail: mk-surgut@mail.ru
mksurgut.ru

САРДЕЛЬКИ «ДЕТСКИЕ», КОЛБАСКИ (СОСИСКИ) «ДЕТСКИЕ»

Сосиски «Детские» признаны лучшей новинкой 2016 г. Теперь маленькие гурманы не морщат носик, когда их зовут есть. Ведь на их столе появилось вполне себе взрослое блюдо, соответствующее всем требованиям детского ГОСТ. Сосиски сочные, не острые, в полимерной оболочке, содержат сбалансированное количество соли и специй. Придутся по душе не только детям, но и взрослым. Старшее поколение отмечает, что вкус детской серии напоминает им вкус настоящих сосисок советского времени.

ООО «ИШИМСКИЙ МЯСОКОМБИНАТ»

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

РЕБРЫШКИ ДЛЯ ГРИЛЯ «БАРБЕКЮ», «ДЕЛИКАТЕСНЫЕ»; ЧЕЛОГАЧ ИЗ СВИНИНЫ, КОТЛЕТА НАТУРАЛЬНАЯ НА КОСТИ «САНТЬЯГО»

Мы производим востребованные у покупателей полуфабрикаты порционные из свинины в маринаде. Найти ребрышки вкуснее, чем от Ишимского мясокомбината, крайне трудно, если вообще возможно. Они получаются аппетитными и ароматными. Кусочки удобно порционно нарезаны. Маринад настолько приятный, что вкус ребрышек надолго будет звучать в вашей памяти кулинарной симфонией. А главное – на ребрышках оставлено много мяса, чтобы можно было от души куснуть.

ООО «ИШИМСКИЙ МЯСОКОМБИНАТ»

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

СОСИСКИ «СЛИВОЧНЫЕ»

Необыкновенно сочные, аппетитные и качественные сосиски от Ишимского мясокомбината. Продукция соответствует всем санитарным нормам и ГОСТ, при изготовлении используются только высококачественные ингредиенты: охлажденное мясо и натуральные специи. Популярны и любимы, желанные гости домашних холодильников.

ООО «ИШИМСКИЙ МЯСОКОМБИНАТ»

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

САРДЕЛЬКИ «БЕЛОРУССКИЕ»

Необыкновенно сочные, аппетитные и качественные сардельки от Ишимского мясокомбината. Продукция соответствует всем санитарным нормам и ГОСТ, при изготовлении используются только высококачественные ингредиенты: охлажденное мясо и натуральные специи. Популярны и любимы, желанные гости домашних холодильников.

ООО «ИШИМСКИЙ МЯСОКОМБИНАТ»

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

КОЛБАСА «СВИНАЯ», САРДЕЛЬКИ «СВИНЫЕ», ШПИКАЧКИ «МОСКВОРЕЦКИЕ»

Шпикачки. Завораживающее слово и невероятный вкус. Необыкновенно сочные, аппетитные и качественные шпикачки и сосиски от Ишимского мясокомбината. Продукция соответствует всем санитарным нормам и ГОСТ, при изготовлении используются только высококачественные ингредиенты: охлажденное мясо и натуральные специи. Популярны и любимы, желанные гости домашних холодильников.

ООО «ИШИМСКИЙ МЯСОКОМБИНАТ»

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

КОЛБАСА «ДОКТОРСКАЯ», КОЛБАСА «РУССКАЯ», «МОЛОЧНАЯ»

Ваше утро начинается с аппетитного завтрака: вареная колбаска уже порезана, манит своим ароматом и так и просится в бутерброд. Вареные колбасы Ишимского мясокомбината «Докторская», «Молочная» и «Русская» имеют нежный молочный вкус и тонкий аромат натуральных специй. В «Докторской» колбасе отсутствуют перец и другие острые приправы, что делает возможным ее употребление для диетического питания.

ООО «ИШИМСКИЙ МЯСОКОМБИНАТ»

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

КАРБОНАД, ОКОРОК, ЛОПАТКА, ШЕЙКА

Ишимский мясокомбинат ценит время своих покупателей. Поэтому разработал новые рецепты приготовления вкусного и сочного мяса в маринаде. Ресторанное блюдо? Да запросто! Зимний вариант: выбираете мясо в любимом маринаде, отрываете наклейку, прямо в пакете для запекания отправляете в духовку. Полтора часа – и мясо готово! Лето! Едете на природу – берете с собой пару пакетов мяса в маринаде. На месте достаете мясо и жарите на углях. Нет ничего прекраснее ароматного и дразнящего дымка шашлыка, который совсем скоро будет готов!

ООО «ИШИМСКИЙ МЯСОКОМБИНАТ»

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

ПЕЛЬМЕНИ «ПРЕМИУМ», «ЦАРСКИЙ ВЫБОР»

Пробуйте и жмурьтесь от удовольствия. Редкие пельмени категории А – пельмени «Премиум». Ничего лишнего, только мясо и нежнейшее тесто. Лучше, чем домашние. Еще два наименования пельменей, про которые говорят – язык можно проглотить от удовольствия. «Царский выбор» и «Русские». Вкус у обоих изумительный. Бульон ароматный, тесто вкусное, фарш свежий и правильный. Они не нуждаются в сравнении, их нужно есть и наслаждаться.

ООО «ИШИМСКИЙ МЯСОКОМБИНАТ»

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

МЯСНЫЕ ПОЛУФАБРИКАТЫ: ПЕЧЕНЬ ПО-РУССКИ, КУЧМАЧИ (ПЕЧЕНЬ, СЕРДЦЕ), СЕРДЦЕ

Кучмачи – это колоритное, невероятно ароматное кавказское блюдо, которое традиционно готовят из потрохов (субпродуктов). Особенностью Кучмачи от Ишимского мясокомбината стал экзотический маринад «Китайская глазурь». Оттенок великолепных приправ превратит ваш стол в императорское пиршество!

ООО «ИШИМСКИЙ МЯСОКОМБИНАТ»

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

ГУЛЯШ «ЭКСТРА» ИЗ МЯСА

Полуфабрикат из говядины – гуляш – изготавливают из мякоти лопаточной и подлопаточной частей, грудинки, покромки кусочками массой 20–30 г. Производственная компания «Молоко» изготавливает гуляш охлажденный из молодой говядины травяного откорма. Продукт полностью натуральный, без ГМО.

ООО «ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ КОМПАНИЯ «МОЛОКО»

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

ПЕЛЬМЕНИ «ГОВЯЖЬИ»

В экологически чистом Нижнетавдинском р-не находится мясное производство ООО «Производственная компания «Молоко». Все компоненты для пельменей говяжьих используются натуральные, без добавления соевого белка или ГМО. Говядина для фарша используется высокого качества, травяного откорма.

ООО «ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ КОМПАНИЯ «МОЛОКО»

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

ПЕЛЬМЕНИ «КРЕСТЬЯНСКИЕ»

В экологически чистом Нижнетавдинском р-не находится мясное производство ООО «Производственная компания «Молоко». Все компоненты для пельменей «Крестьянские» используются натуральные, без добавления соевого белка или ГМО. Говядина и курица для фарша используются высокого качества, травяного откорма.

ООО «ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ КОМПАНИЯ «МОЛОКО»

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

ЯЙЦА КУРИНЫЕ ПИЩЕВЫЕ «ТЮМЕНСКИЕ»: ЯЙЦО КУРИНОЕ ПИЩЕВОЕ СТОЛОВОЕ. ОТБОРНОЙ КАТЕГОРИИ; «ЖЕЛТОЕ И БЕЛОЕ» ЙОДИРОВАННОЕ

Яйцо «Желтое и белое» (СТО 00635572-007-2009) обогащено йодом за счет включения в рацион кур-несушек морских водорослей. В бурых водорослях до 95% йода находится в виде органических соединений, благодаря чему они лучше усваиваются. Йодсодержащие продукты действуют в качестве общеукрепляющих средств, повышают иммунитет, способствуют развитию умственных способностей. Йод составляет основу гормонов щитовидной железы, выполняющих жизненно важные функции на протяжении всей жизни человека.

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: info@borfab.ru
www.borfab.ru

ЯЙЦА ПИЩЕВЫЕ КУРИНЫЕ СТОЛОВЫЕ. ПЕРВОЙ И ВТОРОЙ КАТЕГОРИИ

Куриное яйцо – единственный продукт, практически полностью усваиваемый организмом человека, содержащий в своем составе полный список необходимых микро- и макроэлементов, аминокислот и витаминов. Куриное яйцо Боровской птицефабрики получено от генетически здоровой птицы. Основой рациона кур являются натуральные растительные и животные корма без использования ГМО, гормонов и антибиотиков, что является основой производства качественного продукта и подтверждается наличием экологического сертификата. Производятся по ГОСТ 31654-2012.

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: info@borfab.ru
www.borfab.ru

ЯЙЦА ПЕРЕПЕЛИНЫЕ ПИЩЕВЫЕ СТОЛОВЫЕ

Перепелиные яйца очень часто называют кладезем здоровья и эликсиром молодости. Это диетический продукт, хотя в нем и содержится холестерин. Самая большая их польза – в аминокислотах. Уникальный легкоусвояемый белок в составе делает этот продукт действительно ценным. Употреблять сырые перепелиные яйца гораздо полезнее, чем отварные. Бесспорные полезные свойства перепелиных яиц для здоровья состоят в том, что все вещества и микроэлементы сохраняются в естественном, натуральном виде. Производятся по СТО 006635572-006-2009.

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: info@borfab.ru
www.borfab.ru

МЕЛАНЖ ЯИЧНЫЙ СУХОЙ (ЯИЧНЫЙ ПОРОШОК)

Яичный порошок (ГОСТ Р 56382-2015) – натуральный питательный пищевой продукт, изготовленный из свежих куриных яиц. Он применяется в пищевой промышленности для производства майонеза, кондитерских и хлебопекарных изделий. В России с 1 июля 2016 г. добровольно используется национальный стандарт на сухой яичный меланж с повышенной растворимостью. Уровень растворимости порошка отражает степень сохранения первоначальных свойств яйца. Сухой меланж «Боровской» обладает высокой растворимостью и большим содержанием жира.

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: info@borfab.ru
www.borfab.ru

КОЛБАСА КУРИНАЯ «РУБЛЕНАЯ» ПОЛУКОПЧЕНАЯ

Колбаса «Рубленая» – полукопченая колбаса, изготовлена из охлажденного сырья собственного производства. В ее состав входят куриное мясо ручной обвалки, вода, соль, специи. Представляет собой полноценный белок, является диетическим продуктом, благодаря чему легко усваивается организмом человека. Вкусовые качества «Рубленой» заслуженно оценены потребителями, о чем свидетельствует высокий спрос на данный продукт. Производится по СТО 00635572-005-2009.

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: info@borfab.ru
www.borfab.ru

КОЛБАСКИ ПОЛУКОПЧЕНЫЕ «ПАЛЕРМО»

Колбаски полукопченые «Палермо» – полукопченая колбаса, изготовлена из охлажденного сырья собственного производства, в ее состав входят куриное мясо ручной обвалки, куриное мясо механической обвалки, шпик свиной, растительный белок, вода, соль, специи. Колбаски полукопченые «Палермо» обладают пикантным вкусом и ароматом дыма лиственных пород дерева, по достоинству оценены потребителями.

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: info@borfab.ru
www.borfab.ru

ФИЛЕ-ХАЛЯЛЬ ЦЫПЛЕНКА-БРОЙЛЕРА. ТМ «ХАЛИФ»

Филе-халяль цыпленка-бройлера ТМ «Халиф» – это 100% халяль, что подтверждено свидетельством Комитета по стандарту «Халяль» Духовного управления мусульман Тюменской области. Благодаря специальной технологии производства у мяса халяль достигается приятный утонченный вкус. Продукция является разрешенной к употреблению людьми, исповедующими ислам.

АО «ПРОДО ТЮМЕНСКИЙ БРОЙЛЕР»

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

ПОЛУТУШКА В СОУСЕ «ПЕСТО»

Полутушка цыпленка в соусе «Песто» ТМ «Рококо» – охлажденный продукт, готовый к приготовлению изысканного итальянского блюда. Уникальность ему придает маринад с добавлением натурального соуса «Песто», приготовленного из базилика, чеснока, кедровых орешков и оливкового масла. Ароматное блюдо из мяса птицы станет главным на праздничном столе! Полутушка упакована в пакет для запекания, что позволяет, не снимая упаковки, выложить ее на противень и запекать до полной готовности в духовке 40–60 мин, а освободившееся время провести с близкими и гостями. «Рококо» – изысканность во всем!

АО «ПРОДО ТЮМЕНСКИЙ БРОЙЛЕР»

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

ПЕЛЬМЕНИ ДОМАШНИЕ ИЗ ГОВЯДИНЫ И СВИНИНЫ. ТМ «ФЕРМЕРСКИЕ»

Пельмени «Фермерские» удовлетворяют растущую потребность в натуральном и качественном продукте. Ведь «Фермерские» – это не придуманное название, это гарантия использования при производстве только натуральных и качественных ингредиентов, в первую очередь свежего охлажденного российского мяса с фермерских хозяйств. Пельмени выполнены в ручной долепке, такая форма позволяет сделать домашние пельмени – вкусные и очень сочные.

ООО «ФАБРИКА УРАЛЬСКИЕ ПЕЛЬМЕНИ»

454010 г. Челябинск,
ул. Енисейская, д. 50, корп. А
Тел.: (351) 771-59-06, 256-05-97,
259-38-60, 771-58-68
E-mail: fabrika_e@ural-pelmeni.ru
www.ural-pelmeni.ru

ХИНКАЛИ «ФЕРМЕРСКИЕ»

Хинкали «Фермерские» удовлетворяют растущую потребность в натуральном и качественном продукте. Ведь «Фермерские» – это не придуманное название, это гарантия использования при производстве только натуральных и качественных ингредиентов, в первую очередь свежей охлажденной российской говядины с фермерских хозяйств. Гармоничный и яркий вкус придают традиционные грузинские специи – зира, кинза и черный перец. Лепят хинкали вручную, как это делают в Грузии на протяжении многих веков. «Фермерские» – такие хинкали, какими они должны быть!

ООО «ФАБРИКА УРАЛЬСКИЕ ПЕЛЬМЕНИ»

454010 г. Челябинск,
ул. Енисейская, д. 50, корп. А
Тел.: (351) 771-59-06, 256-05-97,
259-38-60, 771-58-68
E-mail: fabrika_e@ural-pelmeni.ru
www.ural-pelmeni.ru

КОНСЕРВЫ: КАША ПЕРЛОВАЯ С КУРИЦЕЙ

Здоровая и вкусная еда на каждый день. В составе продукта свежие и сочные кусочки куриной грудки (мясо 12%) и перловая крупа с обжаренным лучком и специями. Продукт длительного хранения, прост в использовании (необходимо только разогреть). Прекрасная альтернатива домашнему обеду, незаменим в дальней дороге, на даче, в походе. Безопасность и качество продукта подтверждено протоколом лабораторных исследований, сертификатом соответствия и декларацией, выданными государственными аккредитованными органами.

ООО «ЧЕЛЯБИНСКИЙ МАСЛОЖИРОВОЙ КОМБИНАТ»

454021 г. Челябинск,
ул. Молодогвардейцев, д. 47,
корп. А, оф. 2
Тел.: (351) 793-00-66, 218-82-00
E-mail: marketing.mgk@yandex.ru
www.chelmgk.ru

ФИЛЕЙ «БОЯРСКИЙ»

Филей «Боярский» изготавливается из самой нежной части свинины – свиной вырезки. Нежнейший деликатес с ароматом натурального копчения.

ООО «УРАЛЬСКИЙ БОГАТЫРЬ»

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

ГРУДИНКА «ДОМАШНЯЯ»

Готовый к употреблению пищевой продукт. Мясной деликатес с ароматом натурального копчения.

ООО «УРАЛЬСКИЙ БОГАТЫРЬ»

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

КОЛБАСА ВАРЕНАЯ «ЭЛИТНАЯ»

Колбаса вареная «Элитная» изготовлена из нежирного охлажденного мяса свинины и говядины с добавлением натуральных специй.

ООО «УРАЛЬСКИЙ БОГАТЫРЬ»

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

КОТЛЕТЫ КУРИНЫЕ ИЗ ФИЛЕ ГРУДКИ

Котлеты куриные изготовлены из фарша охлажденной грудки с добавлением яйца и свежего лука, обваленные в панировочных сухарях. Сочные котлетки – продукт на скорую руку.

ООО «УРАЛЬСКИЙ БОГАТЫРЬ»

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

ЯЙЦА КУРИНЫЕ ПИЩЕВЫЕ

Яйца «От компании «Волжанин» – это уникальный натуральный продукт! Куриное яйцо – поистине чудо, созданное самой природой, так как это единственный продукт, который практически полностью (97–98%) усваивается организмом человека, не оставляя шлаков в кишечнике. В нем в идеальных пропорциях содержится полный комплекс жизненно необходимых человеку веществ. Яйца «От компании «Волжанин» содержат 12 основных витаминов, а также 96% необходимых человеку минералов и органических веществ. Среди них витамины Е, В2, В6, В12, D, биотин и фолиевая кислота, РР, К, лецитин, протеин.

ОАО «ВОЛЖАНИН»

152968 Ярославская область,
Рыбинский р-н, пос. Ермаково
Тел.: (4855) 25-84-37
E-mail: quality@oao-volganin.ru
oao-volganin.ru

КОЛБАСЫ СЫРОКОПЧЕНЫЕ ПОЛУСУХИЕ: «БРАУНШВЕЙГСКАЯ», «МОСКОВСКАЯ», «ЕВРЕЙСКАЯ»

Изделия мясные колбасные сырокопченые вырабатываются по традиционной технологии и классической рецептуре из высококачественного мяса говядины и свинины с добавлением свиного шпика и натуральных специй. Дым от буковых опилок придает колбасам выраженный аромат копчения, позволяет сохранить высокие вкусовые и питательные свойства продукта при длительном хранении без применения консервантов и добавок по усилению вкуса и аромата.

ЗАО «АТРУС»

152151 Ярославская область,
г. Ростов,
ул. Луначарского, д. 48
Тел.: (48536) 6-52-47, 6-40-44
E-mail: atrus@atrus.su
www.atrus.su

ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ВАРЕНЫЕ: КОЛБАСА «ДОКТОРСКАЯ», «РУССКАЯ»; СОСИСКИ «МОЛОЧНЫЕ»

Колбасы изготавливаются из охлажденного мяса по традиционной технологии. Неповторимая вкусовая гамма с тонким ароматом пряностей и нежная консистенция колбас обеспечиваются благодаря тщательному подбору сырья и специальной комбинации специй. Сосиски «Молочные» изготавливаются строго по российскому стандарту. Высококачественная свинина и говядина, натуральные молоко и специи придают продукту приятный вкус и аромат, тщательное измельчение сырья придает сосискам сочность и нежную консистенцию.

ЗАО «АТРУС»

152151 Ярославская область,
г. Ростов,
ул. Луначарского, д. 48
Тел.: (48536) 6-52-47, 6-40-44
E-mail: atrus@atrus.su
www.atrus.su

ШНИЦЕЛЬ КУРИНЫЙ НАТУРАЛЬНЫЙ

Полуфабрикаты торговой марки «Из деревни Батово» – это изысканный продукт высшего качества. Полуфабрикаты готовятся из отбитого куриного филе. Свежесть продуктов достигается за счет особой технологии охлаждения, которая позволяет сохранить все полезные вещества, приятный сочный вкус и аппетитный вид и аромат натурального мяса.

ЗАО «АГРОКОМПЛЕКС «ОРЕДЕЖ»

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

САЛЯМИ ПОЛУКОПЧЕНАЯ «МИЛАНСКАЯ (САБЛЯ)»

Салями «Миланская (Сабля)» полукопченая приготовлена по классической технологии. Производится из говядины высшего сорта, нежирной свинины, шпика с добавлением пряностей: перца, кориандра, мускатного ореха в натуральной оболочке. Салями, которую по праву можно назвать современной классикой, обладает изысканным и нежным вкусом и пользуется неизменным спросом у покупателей.

ИП МАМЕДОВ Х.А.

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

ВЕТЧИНА «НЕЖНАЯ»

Ветчина «Нежная» вареная производится из нежирной и полужирной свинины. Отличается нежнейшим вкусом, легким мясным ароматом и красивым срезом. Прекрасно подойдет как для утреннего бутерброда, так и для праздничного стола.

ИП МАМЕДОВ Х.А.

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

ОМУЛЬ ХОЛОДНОГО КОПЧЕНИЯ, ГОРБУША ХОЛОДНОГО КОПЧЕНИЯ БЕЗ ГОЛОВЫ, ПОЛУПЛАСТ ФОРЕЛИ

Впервые продукция завода появилась на прилавках в апреле 2012 г. Сегодня ассортимент предлагаемой продукции превышает 150 наименований, в том числе и полуфабрикаты из разных видов рыбы. Вся продукция сертифицирована и проходит строгий контроль качества на всех этапах производства. А самое главное – продукция изготавливается из свежего сырья. В процессе копчения используются только натуральная щепа без добавления жидкого дыма. Все это позволяет поддерживать качество на высоком уровне.

ИП ШВЫРКОВ А.А.

671207 Республика Бурятия,
с. Тресково,
ул. Песчаная, д. 11, корп. 1
Тел.: (30138) 7-67-88,
(902) 562-96-09
E-mail: luchshaya-ribka@yandex.ru

КОТЛЕТЫ ИЗ ЩУКИ, ЩУКА ФАРШИРОВАННАЯ

Впервые продукция завода появилась на прилавках в апреле 2012 г. Сегодня ассортимент предлагаемой продукции превышает 150 наименований, в том числе и полуфабрикаты из разных видов рыбы. Вся продукция сертифицирована и проходит строгий контроль качества на всех этапах производства. А самое главное – продукция изготавливается из свежего сырья. В полуфабрикаты не добавляются консерванты и пищевые добавки, наша продукция – эталон натуральности.

ИП ШВЫРКОВ А.А.

671207 Республика Бурятия,
с. Тресково,
ул. Песчаная, д. 11, корп. 1
Тел.: (30138) 767-88,
(902) 562-96-09
E-mail: luchshaya-ribka@yandex.ru

СКУМБРИЯ СЛАБОСОЛЕНАЯ В ВАКУУМНОЙ УПАКОВКЕ

Благодаря рецептуре посола, идеально подходящей данному виду рыбы, продукт получается нежным и сочным, к тому же сохраняются все полезные свойства рыбы, за которые она так ценится: насыщенность витаминами (особенно B12 и PP), минералами (натрий, фосфор, хром, йод) и микроэлементами. Стоит помнить, что скумбрия – источник омега-3, повышающей защитные функции организма и оптимизирующей обмен веществ. Скумбрия слабосоленая – приятное разнообразие вашего рациона.

ООО «МАРТИ»

423458 Республика Татарстан,
г. Альметьевск, ул. Объездная, д. 63
Тел.: (8553) 38-34-69
E-mail: info@tm-marti.ru
www.tm-marti.ru

СКУМБРИЯ ХОЛОДНОГО КОПЧЕНИЯ В ВАКУУМНОЙ УПАКОВКЕ

Рыбная продукция ООО «Марти» обладает изысканным вкусом и аппетитным ароматом. Опилки ольхи из экологически чистых лиственных пород древесины Северного Кавказа, сгорая, образуют дым, который, обволакивая рыбу, придает ей нежный и приятный аромат. Она прекрасно подойдет к праздничному столу и для семейного ужина.

ООО «МАРТИ»

423458 Республика Татарстан,
г. Альметьевск, ул. Объездная, д. 63
Тел.: (8553) 38-34-69
E-mail: info@tm-marti.ru
www.tm-marti.ru

ФОРЕЛЬ ПЛАСТ ХОЛОДНОГО КОПЧЕНИЯ, ФОРЕЛЬ ФИЛЕ ХОЛОДНОГО КОПЧЕНИЯ

Форель копченая – вкуснейший деликатес. Рыба отличается нежным солоноватым вкусом с оттенком дыма. Ее можно употреблять как самостоятельную закуску, а также добавлять в салаты и сэндвичи. По своим диетическим качествам мясо форели приравнивается к телятине. Это хороший источник жирных кислот омега-3, жирорастворимых витаминов A и D.

ООО «РЫБНАЯ КОМПАНИЯ «ЕЛИСЕЙ»

655017 Республика Хакасия,
г. Абакан, ул. Маяковского, д. 2
Тел.: (3902) 35-38-81, 35-38-75
E-mail: ribka.abakan@mail.ru
www.eliseyrk19.ru

СЕЛЬДЬ ТИХООКЕАНСКАЯ ФИЛЕ-КУСОЧКИ В МАЙОНЕЗНОЙ ЗАЛИВКЕ

Сельдь тихоокеанская жирная филе-кусочки в майонезной заливке – вкусная и полезная закуска. Всем известно о пользе жира омега-3, который в избытке содержится в сельди, а пикантная заливка – изюминка этого продукта.

ООО «УССУРИЙСКАЯ РЫБОПЕРЕРАБАТЫВАЮЩАЯ КОМПАНИЯ»

692502 Приморский край,
г. Уссурийск,
ш. Владивостокское, д. 36
Тел.: (4234) 32-89-32, 32-85-01

КОНСЕРВЫ «ПЕЧЕНЬ ТРЕСКИ НАТУРАЛЬНАЯ»

Колхоз «Беломор» производит консервы «Печень трески натуральная» на судне. Для изготовления консервов используется свежая печень трески, выловленной в Баренцевом море. Консервируем печень по традиционному рецепту, согласно стандартам, разработанным еще в советские времена. Печень трески богата витаминами A, C, B, D. Кроме того, она содержит минералы и микроэлементы, которые хорошо усваиваются организмом. Благодаря своим полезным свойствам печень трески уместна в рационе как взрослого человека, так и ребенка.

СПК «РЫБОЛОВЕЦКИЙ КОЛХОЗ «БЕЛОМОР»

163069 г. Архангельск,
ул. Чумбарова-Лучинского, д. 28,
корп. 1
Тел.: (8182) 28-75-45
E-mail: rkbelomor@mail.ru

ПЕЛЬМЕНИ «КОЛУНЫ» ИЗ ФАРША РЫБ

Для производства пельменей «Колуны» из фарша частиковых рыб и пельменей «Колуны» из фарша сазана, толстолобика, судака и из фарша осетровых рыб используется только свежая или охлажденная рыба частиковых или осетровых пород. Все продукты ручной работы. Вареные пельмени имеют приятный вкус и аромат, свойственный данному виду продукта.

ИП МЕЛИЯ С.И.

416101 Астраханская область,
с. Старокучергановка,
ул. Бакинская, д. 19А
Тел.: (906) 178-89-99
E-mail: meliya999@mail.ru

ПРЕСЕРВЫ ИЗ РЫБЫ В СОУСАХ И ЗАЛИВКАХ: ХЕ ИЗ СУДАКА

Фабрика «Весна» на рынке рыбной продукции представлена с 1997 г. Не раз наши рыбные изделия отмечались премиями, золотыми и серебряными медалями на российских и международных выставках. Мы предлагаем вам рыбную и икорную продукцию, изготовленную по классическим технологиям с использованием натуральных ингредиентов. Наши пресервы славятся своим домашним вкусом и вызывают огромный интерес у покупателей. А мы со своей стороны постоянно работаем над совершенствованием нашей продукции.

ИП ПАРШИКОВ А.А

414006 г. Астрахань,
пер. Чугунова, д. 14, стр. А
Тел.: (8512) 56-55-23, 56-31-84
E-mail: fabricavesna@gmail.com
www.vesna-astr.ru

НАБОР ИЗ СУШЕНО-ВЯЛЕНОЙ РЫБЫ: ИЗ ВОБЛЫ «ОТБОРНЫЙ», ИЗ ЛЕЩА «ОТБОРНЫЙ»

Фабрика «Весна» на рынке рыбной продукции представлена с 1997 г. Не раз наши рыбные изделия отмечались премиями, золотыми и серебряными медалями на российских и международных выставках. Мы предлагаем вам рыбную и икорную продукцию, изготовленную по классическим технологиям с использованием натуральных ингредиентов. Наши «Набор из сушено-вяленой воблы «Отборный» и «Набор из сушено-вяленого леща «Отборный» отличаются высокими вкусовыми качествами и уникальной эргономичностью.

ИП ПАРШИКОВ А.А

414006 г. Астрахань,
пер. Чугунова, д. 14, стр. А
Тел.: (8512) 56-55-23, 56-31-84
E-mail: fabricavesna@gmail.com
www.vesna-astr.ru

КОНСЕРВЫ РЫБОРАСТИТЕЛЬНЫЕ В ТОМАТНОМ СОУСЕ: ЩУКА, ТОЛСТОЛОБИК, КАРАСЬ, САЗАН

Фабрика «Весна» на рынке рыбной продукции представлена с 1997 г., на ней постоянно совершенствуется производство. Эксклюзивным продуктом, который мы выпускаем, являются консервы из рыбы Астраханского бассейна, изготавливаемые строго в соответствии с ГОСТ, разработанными еще в СССР: натуральные, обжаренные в томатном соусе, с рыбоовощным гарниром. Наши консервы прошли экспертизу и выбраны для поставок на международную космическую станцию в качестве питания космонавтов.

ИП ПАРШИКОВ А.А

414006 г. Астрахань,
пер. Чугунова, д. 14, стр. А
Тел.: (8512) 56-55-23, 56-31-84
E-mail: fabricavesna@gmail.com
www.vesna-astr.ru

ИКРА ОСЕТРОВЫХ РЫБ БАНОЧНАЯ ЗЕРНИСТАЯ

Осетровая икра – уникальный продукт, пищевую ценность которого трудно переоценить. Тот, кто заботится о себе, время от времени должен позволять себе не только этот бесподобный вкус с дивной ореховой ноткой, но и те ценнейшие незаменимые вещества, которые практически не представлены в других продуктах. Речь идет о нашей высококачественной непастеризованной черной икре, изготовленной по всем правилам и под строгим контролем опытных специалистов.

ОАО «ВОЛГОРЕЧЕНСКРЫБХОЗ»

156901 Костромская область,
г. Волгореченск,
ул. Подгорная, д. 2
Тел.: (49453) 3-21-44
E-mail: ribhoz@list.ru
vrh.ru

КОНСЕРВЫ: «ПЕЧЕНЬ ТРЕСКИ «ПО-МУРМАНСКИ»

Консервы «Печень трески «по-мурмански» вырабатываются в море на борту рыбопромыслового судна МК-0411 «Таурус». Для изготовления консервов применяются свежая печень трески и соль. Консервы вырабатываются по запатентованной отечественной технологии на оборудовании, которое позволяет очищать печень-сырец от нематод, пленок, кровеносных сосудов. Консервы из печени трески – популярный, полезный для здоровья продукт, богат витаминами A, D, E, полиненасыщенными жирными кислотами (омега-3, омега-6).

АО «ТАУРУС»

183038 г. Мурманск,
ул. Шмидта, д. 43
Тел.: (8152) 99-48-99
E-mail: fest@uk.msk.ru
www.fest.msk.ru

КОНСЕРВЫ: «ПЕЧЕНЬ ТРЕСКИ «ПО-МУРМАНСКИ»

Консервы «Печень трески «по-мурмански» вырабатываются в море на борту рыбопромыслового судна М-0269 «Стрелец». Для изготовления консервов применяются свежая печень трески и соль. Консервы вырабатываются по запатентованной отечественной технологии на оборудовании, которое позволяет очищать печень-сырец от нематод, пленок, кровеносных сосудов. Консервы из печени трески – популярный, полезный для здоровья продукт, богат витаминами A, D, E, полиненасыщенными жирными кислотами (омега-3, омега-6).

АО «СТРЕЛЕЦ»

183038 г. Мурманск,
ул. Шмидта, д. 43
Тел.: (8152) 99-48-99
E-mail: fest@uk.msk.ru
www.fest.msk.ru

КОНСЕРВЫ «ТУНЕЦ НАТУРАЛЬНЫЙ»

Постоянно развивающееся предприятие, надежный производитель рыбных консервов широкого ассортимента, отвечающих требованиям и пожеланиям потребителя. Консервы производятся из свежезамороженного тунца, добытого в экологически чистых водах мирового океана, с соблюдением всех технологических и санитарных норм для сохранения первоначальных вкусовых качеств рыбы.

ООО «БАЛТ-ФИШ ПЛЮС»

180056 Псковская область,
д. Щиглицы
Тел.: (981) 361-08-32,
(911) 883-15-95
E-mail: baltfish@yandex.ru

КОНСЕРВЫ ИЗ РЫБЫ В ТОМАТНОМ СОУСЕ: СУДАК, ТОЛСТОЛОБИК, КИЛЬКА, БЫЧКИ

Постоянно развивающееся предприятие, надежный производитель рыбных консервов широкого ассортимента, отвечающих требованиям и пожеланиям потребителя. Консервы «Килька балтийская неразделанная обжаренная в томатном соусе», «Бычки обжаренные в томатном соусе», «Толстолобик обжаренный в томатном соусе», «Судак обжаренный в томатном соусе» производятся из высококачественного сырья, добытого и произведенного в экологически чистых водах Мирового океана и внутренних водоемов России с соблюдением всех норм для сохранения первоначальных вкусовых и питательных свойств пойманной рыбы.

ООО «БАЛТ-ФИШ ПЛЮС»

180056 Псковская область,
д. Щиглицы
Тел.: (981) 361-08-32,
(911) 883-15-95
E-mail: baltfish@yandex.ru

ФИЛЕ: СУДАКА, САЗАНА, ТРЕСКИ, МИНТАЯ

Больше не нужно возиться с рыбой, отрезать голову, хвост и вытаскивать кости, мы сделали все за вас! Вкусное рыбное филе готовится очень быстро и легко. Предлагаем клиентам качественную продукцию, удобный сервис, быструю доставку и низкие цены. Наша миссия – обеспечить всех покупателей качественной российской рыбой в практичной упаковке! Наш девиз: «Торгуем рыбой, а не льдом!»

ИП ЮСКАЕВА Х.Х. (КОМАНДА РК «ПРЕМИУМ»)

Рыбная компания ПРЕМИУМ производитель

443090 г. Самара,
ул. Стара-Загора, д. 52, оф. 76
Тел.: (846) 979-68-18,
(927) 750-48-45
E-mail: general@em-premium.ru
em-premium.ru

Приз «Вкус качества»

Приз введен в качестве поощрения предприятий, производящих разнообразные высококачественные пищевые продукты. Присвоения этой награды заслуживают те, кто прошел тщательный отбор по критериям соблюдения требований технических регламентов, национальных стандартов, санитарных норм и правил и получил одобрение по результатам испытаний и анализа компетентных дегустационных комиссий.

МАСЛО СЛАДКОСЛИВОЧНОЕ «КРЕСТЬЯНСКОЕ» НЕСОЛЕНОЕ 72,5%-НОЙ ЖИРНОСТИ

Масло сливочное «Крестьянское» вырабатывается из натуральных пастеризованных сливок по ГОСТ 32261-2013. Обладает выраженным нежным сливочным вкусом и ароматом, имеет плотную пластичную консистенцию. Упаковывается монолитом в гофра-короба по 20 кг и в потребительскую упаковку по 200 г. Масло сливочное – незаменимый продукт питания человека, богатый жирами, углеводами, витаминами, минеральными веществами. Идеально для приготовления бутербродов, кремов, кулинарных блюд, каш и запеканок.

ЗАО «МЕЛЕУЗОВСКИЙ МОЛОЧНОКОНСЕРВНЫЙ КОМБИНАТ»

453850 Республика Башкортостан,
г. Мелеуз,
ул. Ленина, д. 35
Тел.: (34764) 3-05-47, 3-51-38
E-mail: melmol@narod.ru

ДЕСЕРТ ТВОРОЖНЫЙ «ТИР@МИСУ» ТРЕХСЛОЙНЫЙ С НАПОЛНИТЕЛЕМ 17%-НОЙ ЖИРНОСТИ

Десерт творожный «Тир@мису» вырабатывается из творога, масла сливочного, печенья затяжного с добавлением кофе, какао, коньяка. Предназначен для непосредственного употребления в пищу в качестве десерта. Упаковывается в потребительскую тару по 200 г, срок годности – 5 суток при температуре 4±2 °С.

ЗАО «МЕЛЕУЗОВСКИЙ МОЛОЧНОКОНСЕРВНЫЙ КОМБИНАТ»

453850 Республика Башкортостан,
г. Мелеуз,
ул. Ленина, д. 35
Тел.: (34764) 3-05-47, 3-51-38
E-mail: melmol@narod.ru

СЫР ТВЕРДЫЙ: «БЕЛЬСТЕР ЯНГ» 40%-НОЙ ЖИРНОСТИ

Сыр Belster – фирменный твердый сыр премиум-сегмента. Вырабатывается из натурального коровьего молока высшего сорта. Богатый насыщенный вкус и пикантное послевкусие придают сыру неповторимую изысканность и тонкий аромат. Текстура сыра с выдержкой приобретает плотность и ломкость. Отлично подходит для приготовления роскошных блюд итальянской кухни. Выбор ценителей европейских твердых сыров, достойная альтернатива импортным сырам.

ОАО «БЕЛЕБЕЕВСКИЙ ОРДЕНА «ЗНАК ПОЧЕТА» МОЛОЧНЫЙ КОМБИНАТ»

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

СЫРЫ ПОЛУТВЕРДЫЕ: «БЕЛЕБЕЕВСКИЙ» 45%-, «КУПЕЧЕСКИЙ» 52%-, «БАШКИРСКИЙ МЕДОВЫЙ» 50%-НОЙ ЖИРНОСТИ

Сыр «Белебеевский» – фирменный сыр, воплотивший лучшие характеристики классического пластового сыра. При изготовлении не применяется сычужный фермент, поэтому его можно рекомендовать для вегетарианского питания. Вкус сырный, с легкой остротой и пряностью. «Купеческий» – роскошный сыр с нежной текстурой теста и сладковато-пряным вкусом. Сыр праздничного настроения. «Башкирский медовый» – обладает незабываемым медовым вкусом и тонким мягким послевкусием. Содержит натуральный башкирский мед.

ОАО «БЕЛЕБЕЕВСКИЙ ОРДЕНА «ЗНАК ПОЧЕТА» МОЛОЧНЫЙ КОМБИНАТ»

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

СМЕТАНА 20%-НОЙ ЖИРНОСТИ

Полюбившаяся многим сметана 20%-ной жирности по праву занимает достойное место в линейке продукции цеха по производству молочных изделий санатория «Янган-Тау». Чистый кисломолочный вкус и однородная консистенция достигаются благодаря использованию натурального сырья высшего качества и применению современного оборудования. Контроль качества продукции осуществляется аккредитованным Центром лабораторных исследований санатория.

ГУП САНАТОРИЙ «ЯНГАН-ТАУ» РЕСПУБЛИКИ БАШКОРТОСТАН

ЯНГАН-ТАУ КУРОРТ

452492 Республика Башкортостан,
с. Янгантау,
ул. Центральная, д. 20
Тел.: (34777) 2-82-13, 2-12-95
E-mail: yantau@mail.ru
www.yantau.ru

КЕФИР 3,0–4,0%-НОЙ ЖИРНОСТИ

Напиток, изготовленный из натурального молока, не имеющий примесей, красителей, консервантов и эмульгаторов. Кефир оказывает на организм иммуностимулирующее действие, избавляет от признаков хронической усталости, нормализует сон, способствует вырабатыванию пищеварительного сока, нормализует нервную систему, очищает ЖКТ, обладает мочегонным свойством и т.д. «Кефир» на турецком означает «здоровье».

ГУСП СОВХОЗ «РОЩИНСКИЙ»

Рощинский

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

СЫР «АДЫГЕЙСКИЙ» 45%-НОЙ ЖИРНОСТИ

Сыр «Адыгейский» – это мягкий сыр нежной консистенции. Он относится к группе мягких сыров без созревания. Вкус сыра – кисломолочный, пряный, с легким привкусом сывороточных белков, в меру соленый. Наш сыр «Адыгейский» пахнет свежим молоком и полевыми цветами, относится к диетическим продуктам питания. Главные преимущества нашей продукции – ее натуральное происхождение и стабильное качество.

ГУСП СОВХОЗ «РОЩИНСКИЙ»

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

МАСЛО СЛИВОЧНОЕ

Масло сливочное – один из ценнейших продуктов питания. Благодаря содержанию молочной плазмы масло богато белками, минеральными солями, биологически активными веществами, повышающими его пищевую ценность и вкусовые достоинства. Масло имеет чистый сливочный вкус.

ООО «ХЛАДОКОМБИНАТ»

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

МОЛОКО ПИТЬЕВОЕ ПАСТЕРИЗОВАННОЕ

Молоко питьевое пастеризованное вырабатывается из натурального коровьего молока, отобранного по органолептическим, физико-химическим и микробиологическим показателям. Оно содержит необходимые для питания человека вещества – белки, жиры, углеводы, витамины и микроэлементы, находящиеся в сбалансированном соотношении и легко усваиваемые организмом. Неповторимый вкус и аромат делают наше молоко любимым продуктом питания в каждой семье.

ООО «ХЛАДОКОМБИНАТ»

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

МАСЛО СЛАДКОСЛИВОЧНОЕ «КРЕСТЬЯНСКОЕ» НЕСОЛЕНОЕ 72,5%-НОЙ ЖИРНОСТИ

Сливочное масло «Крестьянское» обладает высокими вкусовыми показателями и легкой усвояемостью. Пищевая ценность масла обусловлена не только высоким содержанием молочного жира, но и наличием белков, фосфолипидов, жиро- и водорастворимых витаминов (A, D, E, B2 и др.), бета-каротина, лактозы, минеральных веществ. Масло рекомендуют больным функциональными расстройствами пищеварительных органов, а также для детского питания.

ООО «СЫКТЫВКАРСКИЙ МОЛОЧНЫЙ ЗАВОД»

167000 Республика Коми,
г. Сыктывкар,
ул. Печорская, д. 71
Тел.: (8212) 22-31-60
E-mail: info@syktmoloko.ru
www.syktmoloko.ru

ТВОРОГ ОБЕЗЖИРЕННЫЙ

Творог обезжиренный производится на новой автоматизированной линии, благодаря чему творожное зерно меньше подвергается механическому воздействию, сохраняет зернистую и рассыпчатую консистенцию. Выпускается в полимерном стаканчике.

ООО «СЫКТЫВКАРСКИЙ МОЛОЧНЫЙ ЗАВОД»

167000 Республика Коми,
г. Сыктывкар,
ул. Печорская, д. 71
Тел.: (8212) 22-31-60
E-mail: info@syktmoloko.ru
www.syktmoloko.ru

СЫР ТВОРОЖНЫЙ: «СЕРНУРСКАЯ РИКОТТА», «СЕРНУРСКАЯ РИКОТТА СО ВКУСОМ «ТОФФИ – КАРАМЕЛЬ»

«Рикотта» – сыр, приготовленный по оригинальной итальянской рецептуре. Имеет воздушную кремово-творожистую консистенцию, насыщенный и полный молочный вкус. Легкую молочную сладость сыру придает натуральный молочный сахар – лактоза, которая помогает усваивать кальций (а его в «рикотте» тоже предостаточно) и служит питательным веществом для лактобактерий, работающих на благо нашему здоровью в кишечнике. Те, кто любит добавлять сахар в творог для придания сладости, оценят этот вариант «рикотты» со вкусом «тоффи – карамель».

ЗАО «СЕРНУРСКИЙ СЫРЗАВОД»

425450 Республика Марий Эл,
п.г.т. Сернур,
ул. Заводская, д. 8, корп. А
Тел.: (800) 100-83-62
E-mail: sernur@kozi.ru
www.kozi.ru

СЫРЫ ПОЛУТВЕРДЫЕ. СЫР: «РОССИЙСКИЙ», «КОСТРОМСКОЙ», «ГОЛЛАНДСКИЙ»

Сыры сычужные полутвердые «Российский», «Костромской», «Голландский» – биологически полноценные молочные продукты, полученные в результате ферментативного свертывания молока с использованием заквасочной микрофлоры. Пищевая и биологическая ценность сыров обусловлена высоким содержанием легкоусваиваемых белков, кальция, витаминов, минеральных солей и микроэлементов. Четкое соблюдение технологии, постоянный контроль качества на всех этапах технологических процессов позволяют получать продукты высокого качества высокого уровня спроса.

ООО «ЗВЕНИГОВСКИЙ ГОРОДСКОЙ МОЛОЧНЫЙ КОМБИНАТ»

425061 Республика Марий Эл,
г. Звенигово,
ул. Горького, д. 1
Тел.: (83645) 7-24-09
E-mail: zgmk@mail.ru

МОРОЖЕНОЕ ИЗ КОЗЬЕГО МОЛОКА В ПЛАСТИКОВОМ СТАКАНЕ, 12%-НОЙ ЖИРНОСТИ

Мороженое из козьего молока в пластиковом стаканчике с ложечкой внутри. Натуральный состав мороженого: без растительных жиров, красителей и консервантов. Пломбир по ГОСТ. Мороженое на цельном козьем молоке – легкоусваиваемый десерт, обогащенный кальцием, с изумительным сливочным вкусом.

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
mariice.ru

МОРОЖЕНОЕ «ПЛОМБИР ГОСТ» В ВАФЕЛЬНОМ СТАКАНЕ, 20%-НОЙ ЖИРНОСТИ

Мороженое «Пломбир ГОСТ» в хрустящем вафельном стаканчике. Натуральный состав мороженого: без растительных жиров, красителей и консервантов. Пломбир по ГОСТ. Мороженое на цельном коровьем молоке освежит вас в самый жаркий день и подарит много положительных эмоций! Высокое качество мороженого обеспечивается многолетней историей его производства и мастерством специалистов цеха, а лучшим доказательством качества служит любовь потребителей.

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
mariice.ru

СЫР РАССОЛЬНЫЙ «ХЛЕБНИКОВСКИЙ»

Сыр рассольный «Хлебниковский» – мягкий молодой сыр, изготавливается из пастеризованного молока с использованием сычужного фермента. Предназначен для непосредственного употребления в пищу, а также используется в качестве полуфабриката для приготовления салатов и запекания. Пищевую ценность сыру придает белок, содержащий необходимые аминокислоты, которые в организме не синтезируются, поэтому обязательно должны поступать с пищей. Сыр является важнейшим источником кальция, фосфора и витаминов.

ООО «ГАЛЕОН»

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

МАССА ТВОРОЖНАЯ

Творожная масса – это кисломолочный продукт, основным компонентом которого является творог. Творожная масса – редкий продукт, гармонично соединяющий удовольствие и пользу, каждая клеточка которого просто наполнена витаминами и минералами. Творожная масса выпускается с разнообразными добавками.

ООО «ГАЛЕОН»

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

АЦИДОФИЛИН СЛАДКИЙ, «СНЕЖОК» СЛАДКИЙ, ПРОСТОКВАША ФРУКТОВО-ЯГОДНАЯ

Кисломолочные продукты «Снежок», ацидофилин, простокваша фруктово-ягодная в ассортименте производятся по традиционной технологии из молока от собственных животноводческих комплексов и заквасок, в составе которых присутствуют чистые культуры микроорганизмов. Продукты улучшают обмен веществ, особый вкус и пользу обеспечивает молочная кислота, которая стимулирует действие ферментов пищеварения, тормозит развитие вредных микроорганизмов. Вкус и качество молочных продуктов не оставят покупателя равнодушным.

ЗАО «МАРИЙСКОЕ»

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

СЫР ТВЕРДЫЙ «МАНЧЕГО ИЧАЛКИ» 50%-НОЙ ЖИРНОСТИ

Сыр «Манчего Ичалки» 50%-ной жирности изготовлен по типу традиционного испанского сыра и является прекрасной самостоятельной закуской, которая еще больше раскрывает свой вкус в сочетании с оливками, пикантной колбаской, хлебом, медом, вином. Сыр можно использовать в рецептах разных салатов и основных блюд, в приготовлении пиццы. Кроме этого продукт является основой для многих соусов. При сочетании с медом становится десертом.

ООО «СЫРОДЕЛЬНЫЙ КОМБИНАТ «ИЧАЛКОВСКИЙ»

431655 Республика Мордовия,
с. Ичалки,
ул. Мира, д. 2
Тел.: (83433) 2-11-15, 3-04-73
E-mail: sirkom1929@mail.ru
www.ichalki.ru

РЯЖЕНКА ТЕРМОСТАТНАЯ 4%-НОЙ ЖИРНОСТИ

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

ООО «ГЛУБИНКА»

431370 Республика Мордовия,
с. Ельники,
ул. Строителей, д. 21
Тел.: (83444) 2-62-00
E-mail: milk@edspmk.ru
www.edspmk.ru

СМЕТАНА ТЕРМОСТАТНАЯ 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»

431370 Республика Мордовия,
с. Ельники,
ул. Строителей, д. 21
Тел.: (83444) 2-62-00
E-mail: milk@edspmk.ru
www.edspmk.ru

СЫР МЯГКИЙ «ГЛУБИНКА»

Сыр мягкий «Глубинка» высоко ценится истинными гурманами и производится по особой технологии. В качестве основы используется коровье молоко. С точки зрения официальной классификации, продукт относится к мягким сырам без дозревания. Вкус кисломолочный с уникальными нотками, в меру соленый, сам по себе сыр нежный и мягкий.

ООО «ГЛУБИНКА»

431370 Республика Мордовия,
с. Ельники,
ул. Строителей, д. 21
Тел.: (83444) 2-62-00
E-mail: milk@edspmk.ru
www.edspmk.ru

СЫР ПОЛУТВЕРДЫЙ «МААСДАМ САРМИЧ» 45%-НОЙ ЖИРНОСТИ

Сыр «Маасдам Сармич» имеет слегка сладковатый пряный вкус. Этот сыр с круглыми глазками станет замечательным украшением для праздничного стола и удовлетворит запросы самых взыскательных любителей сыра. Хорошо сочетается с виноградом, орехами, полусухими и сухими винами, а также может выступать как самостоятельный десерт.

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 «СЛИВОЧНЫЙ» 50%-НОЙ ЖИРНОСТИ

Сыр «Сливочный» – натуральный полутвердый сыр с выраженным сырным вкусом и со сливочным ароматом. Это один из самых мягких и нежных по вкусу сыров. Имеет нежную консистенцию и рисунок, состоящий из глазков неправильной формы. Подходит для приготовления разнообразных блюд – закусок, супов, салатов, бутербродов.

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 «ОЛЕКМИНСКИЙ» 50%-НОЙ ЖИРНОСТИ

Сыр «Олекминский» вырабатывается исключительно из натурального молока. Сыр имеет нежную пластичную консистенцию, выраженный сырный сливочный вкус и аромат. Обладает богатой гаммой вкусовых оттенков. Очень вкусен в чистом виде, используется для приготовления бутербродов, а также различных блюд. Внешний вид сыра в покрытии близок к тому образу сыра, к которому каждый из нас привык с детства. Сыр «Олекминский» – питательный, биологически полноценный продукт.

ООО «КЛАДОВАЯ ОЛЕКМЫ»

678100 Республика Саха (Якутия),
г. Олекминск,
ул. Мелиораторов, д. 3
Тел.: (41138) 4-08-66, 4-08-92
E-mail: office-olekma@mail.ru

КЕФИР 1%-НОЙ ЖИРНОСТИ

Кефир 1% «Дары природы» – настоящая находка для тех, кто заботится о здоровье и красоте. Регулярное использование кефира 1% нормализует состояние пищеварительного тракта, приводит в норму микрофлору кишечника. Хорошо укрепляет иммунитет. Это универсальный продукт при лечении от ожирения и дисбактериоза. Кисловатый, освежающий полезный напиток приготовлен на живых кефирных грибках из цельного молока, хорошо влияет на зрение и обеспечивает нормальное состояние кожи. Кефир – это здоровье для вашего организма, насыщение его кальцием и витаминами, это чувство бодрости и легкости.

СПК «ХАНАЛАС-АС»

678020 Республика Саха (Якутия),
Хангаласский улус,
пос. Мохсоголлох,
ул. Заводская, д. 21
Тел.: (41144) 4-72-20
E-mail: hanalas-as@bk.ru

ПРОДУКТ КИСЛОМОЛОЧНЫЙ «ЛАКТ-ЭЛИТ»® ДЕТСКИЙ, ОБОГАЩЕННЫЙ КАЛЬЦИЕМ, ВИТАМИНОМ D3

Продукт предназначен для питания детей старше 8 месяцев. Может использоваться в питании всех возрастных групп населения. В составе продукта макро- и микроэлементы: кальций (формирование костной ткани, зубов, нормальная работа мышц, сердечно-сосудистой и нервной системы), витамин D3 (синергетичен кальцию и улучшает его усвоение, способствует профилактике остеопатии). Молочнокислые микроорганизмы и пробиотики стимулируют образование интерферона и выводят радионуклиды. Не содержит консервантов и ГМО.

МУП «ДЕПАРТАМЕНТ ПРОДОВОЛЬСТВИЯ И СОЦИАЛЬНОГО ПИТАНИЯ Г. КАЗАНИ»

420054 Республика Татарстан,
г. Казань,
ул. Тульская, д. 56
Тел.: (843) 556-22-63, 533-35-77
E-mail: info@poelidovolen.ru
www.poelidovolen.ru

КОКТЕЙЛЬ «ЛАКТ-ЭЛИТ»® ДЕТСКИЙ, ОБОГАЩЕННЫЙ КАЛЬЦИЕМ, ВИТАМИНОМ D3, С ЧЕРНОСЛИВОМ, ЗЛАКАМИ

Продукт предназначен для питания детей от 8 месяцев и старше. В составе продукта макро- и микроэлементы: кальций (формирование костной ткани, зубов, нормальная работа мышц, сердечно-сосудистой и нервной системы), витамин D3 (синергетичен кальцию и улучшает его усвоение, способствует профилактике остеопатии). Молочнокислые микроорганизмы и пробиотики стимулируют образование интерферона и выводят радионуклиды, помогают работе пищеварительной системы. Наполнители: злаки обогащают продукт белком, чернослив – клетчаткой.

МУП «ДЕПАРТАМЕНТ ПРОДОВОЛЬСТВИЯ И СОЦИАЛЬНОГО ПИТАНИЯ Г. КАЗАНИ»

420054 Республика Татарстан,
г. Казань,
ул. Тульская, д. 56
Тел.: (843) 556-22-63, 533-35-77
E-mail: info@poelidovolen.ru
www.poelidovolen.ru

ТВОРОГ ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ РАННЕГО ВОЗРАСТА 5%-НОЙ ЖИРНОСТИ

Творог производится из натурального коровьего молока с использованием специальной технологии, позволяющей максимально сохранить в продукте наиболее ценные сывороточные белки, в процессе переваривания которых образуется мягкий мелкодисперсный сгусток, не вызывающий нарушения пищеварения у детей. Творог содержит оптимальное соотношение кальция и фосфора.

АО «ЗЕЛЕНОДОЛЬСКИЙ МОЛОЧНО-ПЕРЕРАБАТЫВАЮЩИЙ КОМБИНАТ»

422540 Республика Татарстан,
г. Зеленодольск,
ул. Карла Маркса, д. 48
Тел.: (84371) 4-08-19
E-mail: secretar@zelmolkom.ru
www.zelmolkom.ru

СЫР ПЛАВЛЕНЫЙ «ЛЕГКИЙ»

Плавленый сыр – это питательный легкоусвояемый молочный продукт. Его пищевая ценность обусловлена высокой концентрацией белка и жира, наличием незаменимых аминокислот, их хорошей сбалансированностью.

АО «ЗЕЛЕНОДОЛЬСКИЙ МОЛОЧНО-ПЕРЕРАБАТЫВАЮЩИЙ КОМБИНАТ»

422540 Республика Татарстан,
г. Зеленодольск,
ул. Карла Маркса, д. 48
Тел.: (84371) 4-08-19
E-mail: secretar@zelmolkom.ru
www.zelmolkom.ru

РЯЖЕНКА

Ряженка – кисломолочный напиток, получаемый из коровьего топленого молока. Имеет желтовато-буроватый оттенок и традиционный кисломолочный вкус. В состав ряженки входят витамины группы А, В, С и РР.

АО «ЗЕЛЕНОДОЛЬСКИЙ МОЛОЧНО-ПЕРЕРАБАТЫВАЮЩИЙ КОМБИНАТ»

422540 Республика Татарстан,
г. Зеленодольск,
ул. Карла Маркса, д. 48
Тел.: (84371) 4-08-19
E-mail: secretar@zelmolkom.ru
www.zelmolkom.ru

ТВОРОГ

Творог – кисломолочный продукт, который получают путем сквашивания молока, а затем удаления из него сыворотки. Творог классифицируют по количеству содержания в нем жира. Вкус у свежего творога мягкий и нежный.

АО «ЗЕЛЕНОДОЛЬСКИЙ МОЛОЧНО-ПЕРЕРАБАТЫВАЮЩИЙ КОМБИНАТ»

422540 Республика Татарстан,
г. Зеленодольск,
ул. Карла Маркса, д. 48
Тел.: (84371) 4-08-19
E-mail: secretar@zelmolkom.ru
www.zelmolkom.ru

МОРОЖЕНОЕ ПЛОМБИР ВАНИЛЬНЫЙ «ЛЕГЕНДАРНЫЙ» С ГРЕЦКИМИ ОРЕХАМИ

Пломбир «Легендарный» с грецкими орехами – мороженое, изготовленное только из натуральных ингредиентов, обладает высокими вкусовыми качествами. Сочетание мороженого с грецкими орехами делает лакомство еще более привлекательным для потребителя, так как орехи богаты витаминами, минералами и клетчаткой. Это мороженое приобрело большое количество поклонников благодаря классическому вкусу и привлекательной упаковке.

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

МОРОЖЕНОЕ ЭСКИМО ВАНИЛЬНОЕ «БАТЫР» С КАРАМЕЛИЗОВАННОЙ ПОСЫПКОЙ В МОЛОЧНОМ ШОКОЛАДЕ С МИНДАЛЕМ

Мороженое «Батыр» – это мороженое эскимо на палочке с хрустящей карамелизованной крошкой, покрытое шоколадом с миндалем. Сочетание классического вкуса мороженого с хрустящими крошками и вкуснейшим шоколадом делает его очень привлекательным для потребителей, послужит отличным антидепрессантом и улучшит настроение.

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

МОЛОКО ПИТЬЕВОЕ «УМНИЦА» ПАСТЕРИЗОВАННОЕ, ОБОГАЩЕННОЕ ЙОДКАЗЕИНОМ 3,2%-НОЙ ЖИРНОСТИ

Молоко пастеризованное «Умница», обогащенное йодказеином, вырабатывается из нормализованного молока с добавлением пищевой добавки йодказеина. Предназначено для профилактики йодной недостаточности населения, предупреждает развитие умственной и физической отсталости, связанное с нарушением функции щитовидной железы, обеспечивает устойчивость организма к неблагоприятным экологическим факторам. Особенно необходимо для повседневного употребления детям, подросткам, беременным и кормящим женщинам.

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

ПАСТА АЦИДОФИЛЬНАЯ ОБЕЗЖИРЕННАЯ С САХАРОМ

Паста ацидофильная вырабатывается из нормализованного молока, сквашенного закваской на ацидофильных палочках с добавлением сахара. Установлено, что ацидофильная палочка обладает ярко выраженными бактерицидными свойствами по отношению к вредным болезнетворным бактериям. Ацидофильная паста – продукт питания, который одновременно является и лекарством. При регулярном употреблении этого продукта улучшаются пищеварение и обмен веществ.

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

МАСЛО СЛИВОЧНОЕ ТРАДИЦИОННОЕ 82,5%-НОЙ ЖИРНОСТИ

Масло сливочное – нежный, высококалорийный и ароматный продукт. Пастеризация высокожирных сливок придает нашему маслу специфический «ореховый» привкус. В масле содержатся витамины и жирные кислоты. Употребление сливочного масла позволяет восполнить энергетические затраты организма и защитить его от болезней. Масло является незаменимым компонентом пищевого рациона человека. Наше масло получило высокую оценку у жителей республики, а также за ее пределами.

ООО «ДЕЛИКАТЕС»

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

СЫР «ВИТЯЗЬ» 50%-НОЙ ЖИРНОСТИ

Сыр «Витязь» – биологически ценный продукт с широкой гаммой вкусовых оттенков. Сыр имеет сырный, острый, с наличием слабой кисловатости и выраженной пряности вкус и запах. Благодаря специальной технологии формирования рисунка сыра на разрезе по всей массе сыр имеет рисунок из глазков неправильной угловатой и щелевидной формы. В продукте содержатся самые необходимые полезные витамины, минеральные вещества, белок.

ПРЕДСТАВИТЕЛЬСТВО ООО «АРЧА» БАЛТАСИНСКИЙ МАСЛОДЕЛЬНО-МОЛОЧНЫЙ КОМБИНАТ

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

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

Масло сливочное «Крестьянское» 72,5%-ной жирности – высококачественный продукт, выработанный из натуральных сливок, без добавок красителей и консервантов. Масло обладает высокой биологической и энергетической ценностью, имеет приятный чистый вкус и аромат. Среди покупателей пользуется повышенным спросом.

ПРЕДСТАВИТЕЛЬСТВО ООО «АРЧА» БАЛТАСИНСКИЙ МАСЛОДЕЛЬНО-МОЛОЧНЫЙ КОМБИНАТ

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

СЫР «ГОЛЛАНДСКИЙ» 45%-НОЙ ЖИРНОСТИ

Сыр «Голландский» вырабатывается из коровьего молока с использованием бактериальной закваски мезофильных молочнокислых микроорганизмов, имеет выраженный сырный вкус с наличием остроты и легкой кисловатости. Питательная ценность сыра определяется высоким содержанием необходимых человеку белков, молочного жира, минеральных солей и витаминов.

ПРЕДСТАВИТЕЛЬСТВО ООО «АРЧА» БАЛТАСИНСКИЙ МАСЛОДЕЛЬНО-МОЛОЧНЫЙ КОМБИНАТ

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

МАСЛО СЛИВОЧНОЕ «КРЕСТЬЯНСКОЕ»

Масло сливочное «Крестьянское» производится только из натуральных сливок, обладает нежным чистым сливочным вкусом и имеет однородную пластичную консистенцию. Масло сливочное, в состав которого входят молочный жир, белки, лактоза и другие компоненты молока, обладает высокой пищевой ценностью, прекрасными вкусовыми качествами и отличной усвояемостью. Идеально подходит для приготовления бутербродов, кремов, а также является необходимым компонентом кулинарных блюд, каш, запеканок.

ООО «ИГРАМОЛОКО»

ИГРАМОЛОКО

427144 Удмуртская Республика,
пос. Игра,
ул. Парковая, д. 2
Тел.: (34134) 4-03-49, 4-02-93
E-mail: igramol@mail.ru

МОЛОКО ПИТЬЕВОЕ ПАСТЕРИЗОВАННОЕ ЦЕЛЬНОЕ ОТ 3,4%- ДО 4,3%-НОЙ ЖИРНОСТИ

Молоко – уникальный по своей ценности продукт. Оно содержит все необходимые для человеческого организма пищевые вещества (белки, жиры, углеводы, минеральные вещества, витамины) в хорошо сбалансированных соотношениях и легкоусвояемой форме. Молоко цельное вырабатывается только из натурального молока высокого качества по традиционной технологии и упаковывается в очень удобную упаковку – ПЭТ-бутылку. Это очень полезный и вкусный продукт, необходимый для людей любого возраста!

ООО «ИГРАМОЛОКО»

ИГРАМОЛОКО

427144 Удмуртская Республика,
пос. Игра,
ул. Парковая, д. 2
Тел.: (34134) 4-03-49, 4-02-93
E-mail: igramol@mail.ru

ТВОРОГ «ДАЛЬНИЙ ХУТОР» 5%-НОЙ ЖИРНОСТИ

Творог «Дальний хутор» – традиционный русский продукт, изготовленный из цельного и обезжиренного молока высшего качества по специально подобранной рецептуре. Экологически чистый продукт, легко усваивается организмом, играет важную роль в процессах обмена веществ, росте и укреплении костной ткани. Выпускается в специальной упаковке в газово-модифицированной среде, позволяющей не только продлить срок годности продукта, но и сохранить все вкусовые и полезные качества продукта на весь срок реализации.

ООО «САЯНМОЛОКО»

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

СЫР МЯГКИЙ: «АДЫГЕЙСКИЙ», «АДЫГЕЙСКИЙ КОПЧЕНЫЙ» НЕ МЕНЕЕ 45%-НОЙ ЖИРНОСТИ

Сыр «Адыгейский» – это мягкий кавказский сыр, который готовится из цельного пастеризованного молока, имеет свежий аромат, мягкий молочный вкус с уникальными нотками, в меру соленый. Нежный сыр, идеален для поддержания здоровья. Адыгейский сыр широко используют в кулинарии. Его употребляют с хлебом и маслом, готовят разнообразные закуски и салаты, вкусные сырники, бутерброды, запеканки, начинки для хачапури и вареников. Сыр «Адыгейский» хорошо сочетается с зеленью и вином, овощами, фруктами, макаронами.

ООО «ЗВЕЗДА»

655017 Республика Хакасия,
г. Абакан,
ул. Советская, д. 48, оф. 85
Тел.: (909) 525-97-07
E-mail: tdvxak@mail.ru

МОРОЖЕНОЕ ПЛОМБИР ВАНИЛЬНЫЙ ВО ВЗБИТОЙ ШОКОЛАДНОЙ ГЛАЗУРИ. ТМ «НАСТОЯЩИЙ»

В последнее время в потреблении мороженого (и не только в нем) ясно ощущается ностальгия по вкусам из прошлого. Многие предприятия пытаются воспроизвести не только классическую рецептуру, но и упаковку ретро. Так, уже не один сезон пользуется большой популярностью мороженое в виде цилиндра в глазури, упакованное в пергамин. Группа компаний «Русский холод» разработала мороженое ТМ «Лакомка» во взбитой шоколадной глазури, которая напоминает мягкую, нежную, пластичную, легко тающую во рту глазурь на основе сливочного масла.

ООО «АЛТАЙХОЛОД»

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

МОРОЖЕНОЕ ПЛОМБИР ВАНИЛЬНЫЙ В ВАФЛЯХ. ТМ «НАСТОЯЩИЙ»

Группа компаний «Русский холод» – лидер на российском рынке мороженого – выпустила его новые виды. В состав новинки входят натуральное цельное молоко и сливки высшего сорта. Прекрасный вкус мороженого достигается благодаря использованию сырья высокого качества с полным контролем всего технологического процесса. Продукция создается на современном оборудовании и в соответствии с международными стандартами качества, используются проверенные временем традиционные российские рецептуры и натуральное сырье.

ООО «АЛТАЙХОЛОД»

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

МАСЛО СЛИВОЧНОЕ «АЛТАЙСКОЕ» 82%-НОЙ ЖИРНОСТИ

В процессе производства масла ТМ «Киприно» (производитель ООО «Кипринский молочный завод») используется молоко с высокими качественными характеристиками, поэтому сливочное масло «Алтайское», являясь неотъемлемой частью производственного цикла сыроделия, представляет собой высококачественный продукт с натуральным вкусом. Оно прекрасно дополняет вкус различных блюд, делает его нежнее, насыщеннее и полезнее. Сливочное масло «Алтайское» – специально для тех, кто выбирает для себя и своей семьи только качественные, натуральные продукты.

ООО ТД «КИПРИНО»

Киприно
МАСТЕР АЛТАЙСКИЙ СЫРОДЕЛ

656002 Алтайский край,
г. Барнаул,
ул. Хлебозаводская, д. 10
Тел.: (3852) 61-02-95
E-mail: marketing@kiprino.ru
www.kiprino.ru

СЫР «МАСТЕР АЛТАЙСКИЙ СЫРОДЕЛ»

«Мастер Алтайский сыродел» (производитель ООО «Третьяковский маслосырзавод») – твердый сыр от мастеров компании «Киприно». Насыщенный вкус этого восхитительного выдержанного сыра не оставит равнодушным даже самых взыскательных гурманов. Этот сыр – дань уважения истории и традициям. Наши мастера внимательно изучали рецептуры начала 1940-х годов. Бережное сочетание традиционных рецептур и современных технологий делает вкус сыра гармоничным и полным. Насладитесь его терпким сладковатым вкусом с легким ореховым оттенком и почувствуйте всю гамму сырного удовольствия!

ООО ТД «КИПРИНО»

Киприно
МАСТЕР АЛТАЙСКИЙ СЫРОДЕЛ

656002 Алтайский край,
г. Барнаул,
ул. Хлебозаводская, д. 10
Тел.: (3852) 61-02-95
E-mail: marketing@kiprino.ru
www.kiprino.ru

СЫР «МОЛОЧНЫЙ»

Сыр «Молочный» (производитель ООО «Троицкий маслосыродел») – это собственная разработка технологов компании «Киприно». Вкус у сыра «Молочный» – выраженный сырный, молочный, текстура нежная и пластичная с ажурным рисунком из мелких и средних глазков.

ООО ТД «КИПРИНО»

656002 Алтайский край,
г. Барнаул,
ул. Хлебозаводская, д. 10
Тел.: (3852) 61-02-95
E-mail: marketing@kiprino.ru
www.kiprino.ru

ЙОГУРТ ФРУКТОВЫЙ С КОМПОНЕНТАМИ: КЛУБНИКА, ЗЕМЛЯНИКА; ПЕРСИК, АБРИКОС; ГРУША, БАНАН, ЗЛАКИ; ЯБЛОКО, ЗЛАКИ

Йогурт – это одно из самых любимых и полезных лакомств взрослых и детей. Йогурты с фруктовыми наполнителями ТМ «Молочная сказка» имеют превосходные вкусовые качества, нежную консистенцию и чудесный аромат, кроме того, они богаты протеином, кальцием и витаминами, а также улучшают пищеварение. В ассортиментной линейке представлены пять вкусов. Йогурты продаются массой 370 г в удобной эргономичной бутылочке, которую всегда удобно взять с собой.

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

СЫР ПОЛУТВЕРДЫЙ «АЛТАЙСКИЙ», «СОВЕТСКИЙ» 50%-НОЙ ЖИРНОСТИ

Карагужинский маслосырзавод производит сыры «Советский» и «Алтайский». Уникальное расположение завода в предгорьях Алтая позволяет использовать для производства сыра сырье самого высокого качества, а современные технологии, совмещенные с традиционными рецептурами приготовления сыра, позволяют получить новые, оригинальные и полюбившиеся всем сорта этого продукта. Оба сыра имеют чистый выраженный сырный вкус.

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

СЫРОК ТВОРОЖНЫЙ С ВАНИЛИНОМ, С ИЗЮМОМ 8%-НОЙ ЖИРНОСТИ

Творожный сырок ТМ «Молочная сказка» – это творожный продукт, имеющий очень нежную консистенцию, произведенный из отборного творога с добавлением сахара и фруктового наполнителя. Этот продукт богат белками и витаминами, содержит незаменимые аминокислоты, которые особенно необходимы растущему организму. В ассортименте Барнаульского молочного комбината представлены сырки массой 100 г с ванилином и с изюмом в упаковке из пергамента или кашированной фольги.

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

ЙОГУРТ 10%-НОЙ ЖИРНОСТИ С НАПОЛНИТЕЛЯМИ: ВИШНЯ, МАЛИНА, КИВИ – ЯБЛОКО, МАНГО – АПЕЛЬСИН

Йогурт – натуральный кисломолочный продукт, полученный путем сквашивания пастеризованных сливок специальной йогуртовой закваской. Слой фруктово-ягодного наполнителя придает йогурту изысканный пикантный вкус. Йогурт – это продукт, который ускоряет обмен веществ и улучшает состояние здоровья.

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

353100 Краснодарский край,
ст-ца Выселки,
ул. Степная, д. 1
Тел.: (86157) 7-81-88, 7-83-33
E-mail: sekretar@zao-agrokomplex.ru

МАСЛО СЛИВОЧНОЕ ШОКОЛАДНОЕ

Шоколадное масло – популярный, полезный и любимый продукт питания. Шоколадное масло изготавливается из свежих высококачественных сливок с добавлением какао, ванили и сахара. Гарантией отличного качества нашего масла является постоянный контроль от сырья до готового продукта.

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

353100 Краснодарский край,
ст-ца Выселки,
ул. Степная, д. 1
Тел.: (86157) 7-81-88, 7-83-33
E-mail: sekretar@zao-agrokomplex.ru

ТВОРОГ 9%-НОЙ ЖИРНОСТИ

Творог – кисломолочный диетический продукт. Изготавливается по традиционной технологии с использованием только натурального сырья собственного производства. Высокое содержание в нем полноценных белков и кальция позволяет считать творог природным белково-кальциевым концентратом. Врачи-диетологи рекомендуют включать творог в любую диету. Свежее натуральное сырье – главное преимущество продукции, выпускаемой предприятием.

ООО «ПЛЕМЗАВОД «ТАЕЖНЫЙ»

ТАЁЖНЫЙ ИСТОК

663043 Красноярский край,
с. Атаманово,
ул. Огородная, д. 16
Тел.: (39199) 3-62-46, 3-68-00
E-mail: office@istok24.ru
www.istok24.ru

СЛИВКИ ПИТЬЕВЫЕ ПАСТЕРИЗОВАННЫЕ 10%-НОЙ ЖИРНОСТИ

Продукция ООО «Племзавод «Таежный» производится из молока собственного производства, без использования каких-либо пищевых добавок. Свежесть и натуральность используемого сырья – главное преимущество предприятия. Сливки – вкусный и полезный продукт, обладающий высокой питательной ценностью, легко и эффективно усваиваются организмом. Продукт является натуральным источником фосфатидов, аминокислоты L-триптофана, лецитина, кальция.

ООО «ПЛЕМЗАВОД «ТАЕЖНЫЙ»

ТАЁЖНЫЙ ИСТОК

663043 Красноярский край,
с. Атаманово,
ул. Огородная, д. 16
Тел.: (39199) 3-62-46, 3-68-00
E-mail: office@istok24.ru
www.istok24.ru

РЯЖЕНКА 2,5%-НОЙ ЖИРНОСТИ

Свежесть и натуральность используемого сырья – главное преимущество племзавода «Таежный». Ряженка – национальный диетический напиток, выработанный из топленого молока собственного производства, заквашиваемого чистыми культурами молочнокислых бактерий. Является прекрасным диетическим и лечебно-профилактическим продуктом. При регулярном употреблении нормализует обмен веществ, понижает уровень холестерина в крови.

ООО «ПЛЕМЗАВОД «ТАЕЖНЫЙ»

663043 Красноярский край,
с. Атаманово,
ул. Огородная, д. 16
Тел.: (39199) 3-62-46, 3-68-00
E-mail: office@istok24.ru
www.istok24.ru

МАССА ТВОРОЖНАЯ С ПЛОДОВО-ЯГОДНЫМ НАПОЛНИТЕЛЕМ «МАНГО» 4,5%-НОЙ ЖИРНОСТИ

Масса творожная – традиционное блюдо русской кухни. Масса творожная приготовлена из натурального творога и сахара с добавлением плодово-ягодного наполнителя «Манго». Нежнейший вкус, приятная консистенция, манящий аромат манго делают творожную массу поистине изумительным блюдом. В каждом стаканчике содержится большое количество полезных веществ, белка и витаминов. Масса творожная с манго уже сейчас является любимым лакомством для детей и взрослых на каждый день.

ООО АГРОФИРМА «ТРУД»

617438 Пермский край,
с. Троельга,
ул. Ленина, д. 7
Тел.: (342) 714-46-88
E-mail: marketing-trud@mail.ru
www.oootrud.ru

ЙОГУРТ МОЛОЧНЫЙ ФРУКТОВЫЙ: «ПЕРСИК – МАРАКУЙЯ», «КЛУБНИКА – ЗЕМЛЯНИКА», «ЧЕРНИКА» 2,5%-НОЙ ЖИРНОСТИ

Йогурт молочный фруктовый – популярный и ценный молочно-кислый натуральный продукт. Особенно полезен детям и взрослым, ведущим активный образ жизни. Восхитительный легкий десерт приготовлен из свежего молока и фруктового наполнителя. Полезное лакомство будет дарить незабываемое вкусовое наслаждение с каждой ложечкой.

ООО АГРОФИРМА «ТРУД»

617438 Пермский край,
с. Троельга,
ул. Ленина, д. 7
Тел.: (342) 714-46-88
E-mail: marketing-trud@mail.ru
www.oootrud.ru

СЫР: МЯГКИЙ «БРИ»; ТВЕРДЫЙ «СОЛО КЛАССИЧЕСКИЙ» («ПРИМОРСКИЙ»)

Сыроварня компании «Провиант» производит сыры торговой марки «Solo» на итальянском оборудовании и по итальянской технологии только из свежего натурального молока без добавок, консервантов и красителей. 100% натуральный продукт.

ООО «ПРОВИАНТ»

692503 Приморский край,
г. Уссурийск, а/я 35
Тел.: (924) 724-45-72, 247-40-40
E-mail: proviant_dv@mail.ru

БИОЙОГУРТ «БИФИЛАЙФ» ГРИНАГРО 3,5%-НОЙ ЖИРНОСТИ: КЛУБНИКА, МАЛИНА, ЧЕРНИКА

Продукт диетического (лечебного и профилактического) питания биойогурт «Бифилайф» разработан на основе элитной коллекции бифидобактерий ФБУН Московского НИИ эпидемиологии и микробиологии им. Г.Н. Габричевского. Содержит пять видов бифидобактерий, присущих организму человека. В продукте присутствуют не только биологически активные живые бифидобактерии, но и накапливаются полезные продукты их жизнедеятельности: аминокислоты (в том числе незаменимые), витамины B1, B2, B6, B12, C, фолиевая кислота. Продукт предназначен для употребления в пищу в качестве диетического.

АО ГМЗ «АРТЕМОВСКИЙ»

ГринАгро
натуральные продукты

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

ДЕСЕРТ СМЕТАННЫЙ «ЛЕСНАЯ ЯГОДА» 14%-НОЙ ЖИРНОСТИ

Хорольский молочный завод группы компаний «Зеленые листья» представляет вкус лета – десерт сметанный «Лесные ягоды»! Десерт «Лесные ягоды» – это молочный продукт, в состав которого входят сметана, желатин и фруктовый наполнитель. Доля сметаны в десерте составляет более 70%, а кисломолочный вкус сметаны придает десерту приятную кислинку. Десерт сметанный «Лесная ягода» – настоящее сметанное удовольствие для больших и маленьких!

ООО «ХОРОЛЬСКИЙ МОЛОЧНЫЙ ЗАВОД»

Зеленые листья

690002 Приморский край,
г. Владивосток,
просп. Красного Знамени, д. 59,
оф. 701
Тел.: (423) 245-43-75
E-mail: pto-cert@glh.ru
www.zlhk.ru

КЕФИР 3,2%-НОЙ ЖИРНОСТИ

Кефир – кисломолочный диетический напиток, вырабатываемый из пастеризованного коровьего молока путем сквашивания его закваской, приготовленной на кефирных грибках природного происхождения. Обладает профилактическими свойствами, благоприятно влияет на работу желудочно-кишечного тракта. Приятный кисломолочный вкус и нежная консистенция делают его вкусным и полезным.

ООО «МИЛОГРАДОВСКОЕ-1»

692458 Приморский край,
с. Милоградово,
ул. Ленинская, д. 35
Тел.: (42376) 9-67-30
E-mail: zao_milogradovskoe1@mail.ru

СЫР ПОЛУТВЕРДЫЙ «ЗОЛОТО СТАВРОПОЛЬЯ» С ПАЖИТНИКОМ 45%-НОЙ ЖИРНОСТИ

Отличительной особенностью сыра «Золото Ставрополья» с наполнителем, состоящим из зерен пажитника, является его великолепный умеренно выраженный сырный вкус с тонким ароматом грецкого ореха. Консистенция сыра нежная, эластичная однородная. Рисунок состоит из глазков неправильной формы с наличием зерен наполнителя, который используется по всему миру как пряность. Попробовав нашу новинку, потребитель высоко оценит новый элитный продукт.

ОАО «СЫРОДЕЛ»

СЫРОДЕЛ
с 1930 года

356630 Ставропольский край,
г. Ипатово,
ул. Заречная, д. 38
Тел.: (86542) 2-11-74
E-mail: syrodel@mai.ru

СЫР ПОЛУТВЕРДЫЙ «ГАУДА-УГЛИЧ» 45%-НОЙ ЖИРНОСТИ

Сыр «Гауда-Углич» обладает умеренно выраженным сырным, слегка кисловатым вкусом. Консистенция сыра нежная, эластичная, однородная. Рисунок состоит из глазков овальной формы. Идеально подходит для бутербродов, а также является прекрасным дополнением к любому блюду.

ОАО «СЫРОДЕЛ»

СЫРОДЕЛ
с 1930 года

356630 Ставропольский край,
г. Ипатово,
ул. Заречная, д. 38
Тел.: (86542) 2-11-74
E-mail: syrodel@mai.ru

КРЕМ КОНДИТЕРСКИЙ, КРЕМ ТВОРОЖНЫЙ «СУШИСЫР», СЫР ТВОРОЖНЫЙ СЛИВОЧНЫЙ

Компания ООО ТД «Чизберри» изготавливает сыры на основе творога, обладающие нежными, изысканными вкусами. Сыры предназначены для непосредственного употребления в пищу, для приготовления кондитерских изделий, суши, первых и вторых блюд, закусок, десертов. Ассортимент способен удовлетворить запросы любого покупателя.

ООО ТД «ЧИЗБЕРРИ»

CHEESEBERRY
Since 2006

356241 Ставропольский край,
г. Михайловск,
ул. Никонова, д. 51, корп. 3
Тел.: (86553) 2-38-90, 2-34-10
E-mail: otdel_kk@cheeseberry.ru
www.cheeseberry.ru

МОРОЖЕНОЕ

АО «ДАКГОМЗ» – современное предприятие, занимающееся производством и реализацией мороженого. В ассортименте более 50 наименований мороженого. Мороженое – освежающий, вкусный и питательный продукт. Стимулирует выработку организмом особого вещества – серотонина, который способен защищать наш организм от стрессов и поднимать настроение. Мороженое напоминает нам детство, которое для большинства людей характеризуется положительными моментами.

АО «ДАКГОМЗ»

681007 Хабаровский край,
г. Комсомольск-на-Амуре,
ул. Радищева, д. 2
Тел.: (4217) 22-09-95, 22-85-12
E-mail: kms@dakgomz.com

ЙОГУРТ

На АО «ДАКГОМЗ» производится йогурт сладкий с добавлением натуральных фруктовых наполнителей и несладкий. Йогурт – полезный и вкусный кисломолочный продукт с повышенным содержанием белка, изготавливается с использованием живой йогуртовой культуры. Живые йогуртовые культуры поддерживают полезную микрофлору кишечника и хорошо усваиваются организмом. Нежный приятный вкус и полезные свойства кисломолочных продуктов в сочетании с фруктово-ягодными добавками делают йогурт незаменимым продуктом в рационе питания взрослых и детей.

АО «ДАКГОМЗ»

681007 Хабаровский край,
г. Комсомольск-на-Амуре,
ул. Радищева, д. 2
Тел.: (4217) 22-09-95, 22-85-12
E-mail: kms@dakgomz.com

СМЕТАНА 15%-НОЙ ЖИРНОСТИ

Сметана 15%-ной жирности «Белозорие» произведена из «живого» молока легендарной коровы-холмогорки. Нежный вкус, густая консистенция, сниженный процент жира.

АО «МОЛОКО»

163002 г. Архангельск,
ул. Октябрят, д. 42
Тел.: (8182) 61-61-02
E-mail: amol@arhmoloko.ru
www.arhmoloko.ru

РЯЖЕНКА 2,5%-НОЙ ЖИРНОСТИ

Ряженка 2,5%-ной жирности «Белозорие» произведена из «живого» молока легендарной коровы-холмогорки. Обладает нежным топленым вкусом.

АО «МОЛОКО»

163002 г. Архангельск,
ул. Октябрят, д. 42
Тел.: (8182) 61-61-02
E-mail: amol@arhmoloko.ru
www.arhmoloko.ru

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

Масло сливочное соленое – один из сортов сливочного масла, который производится из сливок с добавлением поваренной соли. Оно богато витаминами, кальцием, содержит фосфолипиды, необходимые для строения клеток, особенно нервных. Кроме того, в состав сливочного масла входят незаменимые аминокислоты, необходимые для нормального функционирования организма. Натуральное сливочное масло лучше употреблять в пищу не растапливая, так сохраняется наибольшее количество полезных свойств продукта.

ООО «МОЛОЧНЫЙ КОМБИНАТ «КАРГОПОЛЬСКИЙ»

164110 Архангельская область,
г. Каргополь,
просп. Октябрьский, д. 112
Тел.: (81841) 2-18-95, 2-10-43
E-mail: molkk@mail.ru
www.molkk.ru

КОКТЕЙЛЬ МОЛОЧНЫЙ С КАКАО ПАСТЕРИЗОВАННЫЙ 2,5%-НОЙ ЖИРНОСТИ

Коктейль молочный с какао пастеризованный изготавливается из цельного молока, сахарного песка и какао, не содержит консервантов и красителей. Имеет высокое качество и натуральный вкус шоколада. Рекомендован всем, кто ведет активный образ жизни и стремится к новым победам.

ООО «МОЛОЧНЫЙ КОМБИНАТ «КАРГОПОЛЬСКИЙ»

164110 Архангельская область,
г. Каргополь,
просп. Октябрьский, д. 112
Тел.: (81841) 2-18-95, 2-10-43
E-mail: molkk@mail.ru
www.molkk.ru

МОЛОКО ЦЕЛЬНОЕ СГУЩЕННОЕ С САХАРОМ. ТМ «АЛЕКСЕЕВСКОЕ»

Цельное сгущенное молоко с сахаром ТМ «Алексеевское» – свое, родное, настоящее. Вырабатывается по классической технологии с 1960 г. в строгом соответствии с требованиями ГОСТ.

ЗАО «АЛЕКСЕЕВСКИЙ МОЛОЧНОКОНСЕРВНЫЙ КОМБИНАТ»

309850 Белгородская область,
г. Алексеевка,
ул. Тимирязева, д. 10
Тел.: (47234) 3-56-35
E-mail: amkk@amkk.ru
www.renna.ru

СЛИВКИ СГУЩЕННЫЕ С САХАРОМ. ТМ «АЛЕКСЕЕВСКИЕ»

Сливки сгущенные с сахаром ТМ «Алексеевские» – ароматное молочное лакомство для детей и взрослых. Вырабатываются по классической технологии с использованием сливок из отборного коровьего молока.

ЗАО «АЛЕКСЕЕВСКИЙ МОЛОЧНОКОНСЕРВНЫЙ КОМБИНАТ»

309850 Белгородская область,
г. Алексеевка,
ул. Тимирязева, д. 10
Тел.: (47234) 3-56-35
E-mail: amkk@amkk.ru
www.renna.ru

БИОТВОРОГ С БАНАНОМ ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ РАННЕГО ВОЗРАСТА (С 6 МЕСЯЦЕВ) 4,2%-НОЙ ЖИРНОСТИ

Детский биотворог получают методом ультрафильтрации, что значительно повышает его пищевую ценность. Творог имеет нежную кремовую консистенцию, чистый кисломолочный вкус и запах, отличается от обычного творога низкой кислотностью, повышенным содержанием влаги. Творог обогащен пробиотическими культурами, польза которых заключается в укреплении защитных сил организма ребенка, нормализации работы желудочно-кишечного тракта. Продукт – источник кальция и фосфора, необходимых для развития костной ткани организма ребенка.

ОАО «БРЯНСКИЙ ГОРМОЛЗАВОД»

241019 г. Брянск,
ул. 2-я Почепская, д. 35, корп. А
Тел.: (4832) 41-70-11, 41-62-61
E-mail: main@bgmz.ru
www.ам-ам.рф

БИОПРОДУКТ КИСЛОМОЛОЧНЫЙ «БИФИЛАЙФ» С ОБЛЕПИХОЙ – АБРИКОСОМ ДЛЯ ДЕТЕЙ С 8 МЕСЯЦЕВ 2,5%-НОЙ ЖИРНОСТИ

Биопродукт кисломолочный «Бифилайф» предназначен для непосредственного употребления в пищу в качестве диетического (лечебного и профилактического) питания с целью восстановления нарушенной и поддержания нормальной микрофлоры кишечника, в том числе в составе лечебных диет в питании детей раннего возраста (с 8 месяцев). Биопродукт «Бифилайф» содержит пять видов бифидобактерий, присущих здоровому организму человека, что оказывает более эффективное оздоровительное действие на организм ребенка.

ОАО «БРЯНСКИЙ ГОРМОЛЗАВОД»

241019 г. Брянск,
ул. 2-я Почепская, д. 35, корп. А
Тел.: (4832) 41-70-11, 41-62-61
E-mail: main@bgmz.ru
www.ам-ам.рф

СЫР «БРЯНСКИЙ» 45%-НОЙ ЖИРНОСТИ

Сыр «Брянский» – это вкусный, питательный и весьма полезный продукт. В сыре содержится огромное количество необходимых человеку веществ, которые организм усваивает практически полностью. Содержание белка в нем даже больше, нежели в мясе или рыбе. Кроме того, в нем содержатся важные аминокислоты: лизин, метионин, триптофан. Также в сыре много витаминов, фосфора, цинка и кальция.

ТНВ «СЫР СТАРОДУБСКИЙ»

243240 Брянская область,
г. Стародуб,
ул. Краснооктябрьская, д. 115
Тел.: (48348) 2-22-08, 2-49-45
E-mail: sirak@online.debryansk.ru
www.cheeseworld.ru

СЫР СУЛУГУНИ 45%-НОЙ ЖИРНОСТИ. ТМ «LATTESCO»

Это сыр с чеддеризацией и термомеханической обработкой сырной массы. Он незаменим в национальной кухне народов Кавказа при приготовлении различных пирогов, горячих первых и вторых блюд. Подходит для обжарки во фритюре и приготовления аппетитных горячих бутербродов. Так как сыр сулугуни – источник ценного белка, то его необходимо регулярно употреблять в пищу спортсменам и людям, тратящим много энергии.

ТНВ «СЫР СТАРОДУБСКИЙ»

243240 Брянская область,
г. Стародуб,
ул. Краснооктябрьская, д. 115
Тел.: (48348) 2-22-08, 2-49-45
E-mail: sirak@online.debryansk.ru
www.cheeseworld.ru

СЫР БРЫНЗА 45%-НОЙ ЖИРНОСТИ. ТМ «LATTESCO»

Популярная в Восточной Европе брынза покорила и нашего российского покупателя. Брынза обладает умеренно плотной консистенцией, чистым кисломолочным вкусом. Этот сыр является важным источником концентрированного белка, содержащего необходимые аминокислоты. Этот рассольный сыр очень полезен для избавления от проблем с кишечником. Брынза обладает таким свойством, как уничтожение гнилостных бактерий, чем очень облегчает пищеварение. Брынзу можно использовать для приготовления салатов, бутербродов, а также для выпекания пирогов.

ТНВ «СЫР СТАРОДУБСКИЙ»

243240 Брянская область,
г. Стародуб,
ул. Краснооктябрьская, д. 115
Тел.: (48348) 2-22-08, 2-49-45
E-mail: sirak@online.debryansk.ru
www.cheeseworld.ru

МАСЛО СЛИВОЧНОЕ «КРЕСТЬЯНСКОЕ» 72,5%-НОЙ ЖИРНОСТИ. ТМ «LATTESCO»

Удивительный продукт, имеющий идеальный баланс необходимых незаменимых жирных кислот для нормальной жизнедеятельности человеческого организма. Масло богато витаминами А, Е, D и К, которые полезны для зрения и роста и укрепления костей, улучшает состояние кожи и волос. Включая в рацион питания высококачественное сливочное масло, вы значительно продлеваете свою молодость, повышаете иммунитет. Польза сливочного масла состоит в способности этого продукта накапливать полезный холестерин, необходимый организму человека для выработки некоторых гормонов.

ТНВ «СЫР СТАРОДУБСКИЙ»

243240 Брянская область,
г. Стародуб,
ул. Краснооктябрьская, д. 115
Тел.: (48348) 2-22-08, 2-49-45
E-mail: sirak@online.debryansk.ru
www.cheeseworld.ru

СЫРЫ ПОЛУТВЕРДЫЕ 45%-НОЙ ЖИРНОСТИ: «СЛИВОЧНЫЙ», «ТОПЛЕНОЕ МОЛОЧКО», «ЛЬВИНОЕ СЕРДЦЕ», «ТИЛЬЗИТЕР ЛЮКС». ТМ «РАДОСТЬ ВКУСА»

Традиционная рецептура, высококачественное сырье и современное оборудование – вот секрет выработки сыра ТМ «Радость вкуса». 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: zavod@msk-elan.ru
www.msk-elan.ru

СМЕТАНА 15%-, 20%-НОЙ ЖИРНОСТИ. ТМ «ПРОДУКТЫ ИЗ ЕЛАНИ»®

Сметана – продукт в нашей стране традиционный и горячо любимый уже не одну сотню лет. Наша сметана – натуральная, нежная, вкусная и питательная. К тому же прекрасное дополнение к любым блюдам. Она хорошо усваивается, не отягощает желудок, стимулирует пищеварение и поднимает настроение.

ОАО «ЕЛАНСКИЙ МАСЛОСЫРКОМБИНАТ»

403731 Волгоградская область,
р.п. Елань,
ул. Калинина, д. 74
Тел.: (84452) 5-72-41
E-mail: zavod@msk-elan.ru
www.msk-elan.ru

СЫР РАССОЛЬНЫЙ «COMELLA»

Основное отличие сыра рассольного «Comella» от других видов сыров состоит в том, что созревает и хранится он в рассоле. Консистенция сыра плотная, упругая, ломкая, цвет от белого до светло-желтого. Сыр рассольный типа «фета» отлично сочетается с овощами и травами, что с успехом используется при приготовлении греческого салата или любого салата со свежими овощами и травами. Производство оснащено современным оборудованием высочайшего уровня TetraPak с использованием инновационных технологий.

ОАО «СЕВЕРНОЕ МОЛОКО»

162000 Вологодская область,
г. Грязовец,
ул. Соколовская, д. 59
Тел.: (81755) 2-16-38, 2-33-57
E-mail: nord@milk35.ru
www.milk35.ru

КОКТЕЙЛЬ МОЛОЧНЫЙ ПАСТЕРИЗОВАННЫЙ 2,5%-НОЙ ЖИРНОСТИ: «ШОКОЛАДНЫЙ»; «ПИНА КОЛАДА»; С КЛУБНИКОЙ И ЗЕМЛЯНИКОЙ. ТМ «РЕЗНОЙ ПАЛИСАД»

Молочные коктейли «Резной Палисад» произведены в экологически чистом р-не Вологодской области из натурального молока по традиционным рецептам. Уникальный дизайн, разработанный мировым брендинговым агентством, и современная упаковка TetraTop соответствуют мировым стандартам качества и сохраняют все полезные свойства продукта. Большое преимущество – это удобная упаковка, позволяющая потребителю пить продукт прямо на ходу.

ОАО «СЕВЕРНОЕ МОЛОКО»

162000 Вологодская область,
г. Грязовец,
ул. Соколовская, д. 59
Тел.: (81755) 2-16-38, 2-33-57
E-mail: nord@milk35.ru
www.milk35.ru

ЙОГУРТ ПИТЬЕВОЙ: С МАЛИНОЙ И МОРОШКОЙ; С КЛУБНИКОЙ И РЕВЕНЕМ; С ЧЕРНОЙ СМОРОДИНОЙ И ГОЛУБИКОЙ; С ЧЕРНИКОЙ, КЛЮКВОЙ И БРУСНИКОЙ

Натуральные питьевые йогурты «Резной Палисад» 2,5%-ной жирности с любимыми вкусами северных ягод произведены в экологически чистом р-не Вологодской области из натурального молока по традиционным рецептам. Уникальный дизайн, разработанный мировым брендинговым агентством, и современная упаковка TetraTop соответствуют мировым стандартам качества и сохраняют все полезные свойства продукта.

ОАО «СЕВЕРНОЕ МОЛОКО»

162000 Вологодская область,
г. Грязовец,
ул. Соколовская, д. 59
Тел.: (81755) 2-16-38, 2-33-57
E-mail: nord@milk35.ru
www.milk35.ru

СМЕТАНА 15%-НОЙ ЖИРНОСТИ

Натуральная сметана «Резной Палисад» произведена в экологически чистом р-не Вологодской области из натурального молока по традиционным старинным рецептам. Сметана «Резной Палисад» – это отличная заправка для супа или салата, идеальная основа для соусов и кремов. Особая технология производства позволяет достичь плотной и густой консистенции.

ОАО «СЕВЕРНОЕ МОЛОКО»

162000 Вологодская область,
г. Грязовец,
ул. Соколовская, д. 59
Тел.: (81755) 2-16-38, 2-33-57
E-mail: nord@milk35.ru
www.milk35.ru

ТВОРОГ 5,0%-, 9,0%-НОЙ ЖИРНОСТИ

Творог «Резной Палисад» 5%- и 9%-ной жирности приготовлен по уникальной бережной технологии, которая позволяет получить творог нежной, рассыпчатой консистенции и сохранить все богатство витаминов. Творог расфасован в барьерную пленку, что гарантирует длительный срок его хранения без консервантов. Сочный рассыпчатый творог «Резной Палисад» станет питательным и здоровым завтраком, особенно если дополнить его любимыми фруктами, ягодами или медом.

ОАО «СЕВЕРНОЕ МОЛОКО»

162000 Вологодская область,
г. Грязовец,
ул. Соколовская, д. 59
Тел.: (81755) 2-16-38, 2-33-57
E-mail: nord@milk35.ru
www.milk35.ru

МАСЛО СЛИВОЧНОЕ КРЕСТЬЯНСКОЕ

Благодаря своему составу и свойствам масло «Крестьянское» – востребованный и привлекательный продукт для питания людей всех возрастных категорий. Его главное достоинство в неповторимом вкусе и аромате разнотравных заливных тарногских лугов. Продукт изготовлен из отборных сливок по традиционным классическим рецептурам. Высокое качество ежегодно подтверждается наградами на российских и международных конкурсах и выставках.

ОАО «ТАРНОГСКИЙ МАСЛОЗАВОД»

161560 Вологодская область,
Тарногский р-н,
с. Тарногский Городок
Тел.: (817-48) 2-14-23
E-mail: tmz35@mail.ru
www.tmz35.ru

ПРОДУКТ СМЕТАННЫЙ С ЗАМЕНИТЕЛЕМ МОЛОЧНОГО ЖИРА 10%-, 15%-, 20%-, 25%-НОЙ ЖИРНОСТИ

Невозможно себе представить вкусный борщ, витаминный салат или румяные блины без ложки свежего густого сметанного продукта. Благодаря нежному вкусу и кремовой консистенции его принято добавлять во многие блюда. Польза его несомненна: он содержит большой набор витаминов, микро- и макроэлементов, благодаря работе бактерий обладает многими полезными свойствами.

ООО «ЗЕМЛЯНСКМОЛОКО»

396920 Воронежская область,
Семилукский р-н,
с. Землянск,
ул. Строителей, д. 19А
Тел.: (47372) 3-11-95
E-mail: info@zemmoloko.ru

ЙОГУРТ, ОБОГАЩЕННЫЙ ВИТАМИНАМИ И ИНУЛИНОМ, ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ ДОШКОЛЬНОГО И ШКОЛЬНОГО ВОЗРАСТА

Йогурт, обогащенный витаминами и инулином, для питания детей дошкольного и школьного возраста и йогурт, обогащенный витаминами и инулином, для питания детей дошкольного и школьного возраста с фруктово-ягодными наполнителями производятся в соответствии с ТУ 10.86.10-024-29057618-14. Пребиотик инулин способствует размножению полезной микрофлоры, регуляции минерального обмена и процессов всасывания фосфора, магния, кальция, меди, цинка, стимуляции роста костной ткани, благотворно воздействует на состояние печени, выводу из организма радионуклидов и тяжелых металлов.

«ДЕТСКАЯ МОЛОЧНАЯ КУХНЯ» ФИЛИАЛ МУП «КОМБИНАТ ПИТАНИЯ Г. ИРКУТСКА»

664050 г. Иркутск,
просп. Маршала Жукова, д. 72,
корп. Е
Тел.: (3952) 35-91-90
E-mail: dmkirk@list.ru

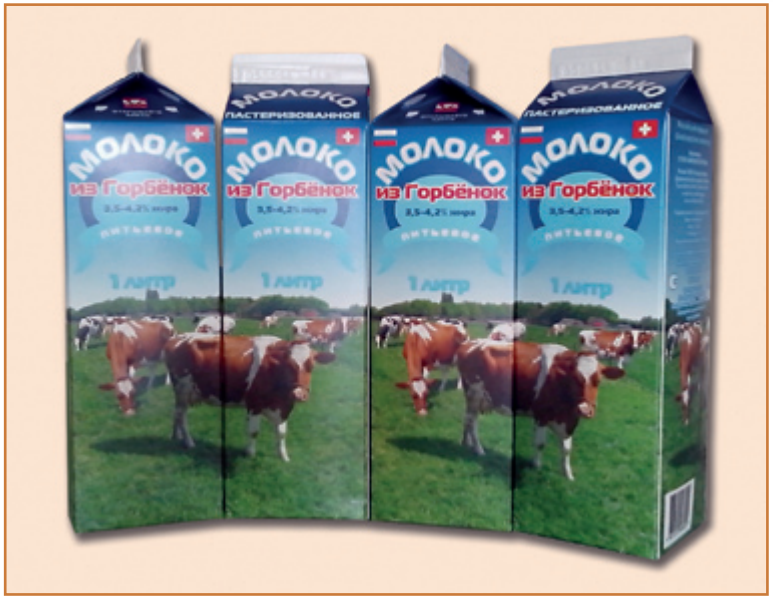
МОЛОКО ОТБОРНОЕ ПИТЬЕВОЕ ПАСТЕРИЗОВАННОЕ

Молоко отборное питьевое пастеризованное – продукт высочайшего качества. Изготавливается из молока только высшего сорта. Поставщик – племенное хозяйство, расположенное в экологически чистом регионе. Молоко отборное не проходит нормализацию по жиру, это продукт с высоким содержанием белка и СОМО. Молоко отборное предназначено для питания людей с повышенными физическими и умственными нагрузками, ослабленных после болезни, при малокровии, истощении, потере аппетита.

«ДЕТСКАЯ МОЛОЧНАЯ КУХНЯ» ФИЛИАЛ МУП «КОМБИНАТ ПИТАНИЯ Г. ИРКУТСКА»

DMK
ДЕТСКАЯ МОЛОЧНАЯ КУХНЯ

664050 г. Иркутск,
просп. Маршала Жукова, д. 72,
корп. Е
Тел.: (3952) 35-91-90
E-mail: dmkirk@list.ru



МОЛОКО ИЗ ГОРБЕНОК ПИТЬЕВОЕ ПАСТЕРИЗОВАННОЕ 3,5–4,5%-НОЙ ЖИРНОСТИ

«Молоко из Горбенок» – это питьевое пастеризованное молоко, производящееся в цельном виде, жирностью 3,5–4,5%. Срок хранения – 5 суток. Весь цикл от дойки до упаковки занимает 4 ч, что позволяет получить продукт высшего качества. У нас собственное дойное стадо – 425 коров. За здоровьем животных наблюдают три ветврача. Мы сами заготавливаем корма, а высоких качественных и количественных характеристик кормов позволяет добиться использование эффективных кормовых культур и современной техники.

СХ ООО «ШВЕЙЦАРСКОЕ МОЛОКО»

249855 Калужская область,
дер. Горбенки, д. 40
Тел.: (48434) 4-59-91
E-mail: swiss_milk@mail.ru
www.schweizer-milch.ru

«СНЕЖОК». ТМ «РОДНАЯ ЗЕМЛЯ»

«Снежок» – новинка 2017 г. в линейке натуральной молочной продукции «Родная земля». Основное отличие «Снежка» от других кисломолочных продуктов заключается в том, что в состав закваски входит болгарская палочка. Для придания напитку приятного сладкого вкуса в процессе производства используется натуральный сахар. Великолепные вкусовые качества «Снежка» во многом зависят от молока, поступающего с собственной фермы, от здоровых коров, рацион питания которых состоит из кормов, выращенных на своих же полях.

ООО «ЗАВОД НАТУРАЛЬНЫХ МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ»

Родная Земля

654007 Кемеровская область,
г. Новокузнецк,
ул. Спартака, д. 14Б, пом. 2
Тел.: (3843) 20-90-25,
(906) 936-45-88
E-mail: mail@rdzm.ru
www.rdzm.ru

СЛИВКИ ПИТЬЕВЫЕ УЛЬТРАПАСТЕРИЗОВАННЫЕ

Сливки питьевые ультрапастеризованные изготавливаются из отборного коровьего молока с высокой термостойкостью методом краткосрочной ультравысокотемпературной обработки. Благодаря самому современному методу сливки сохраняют свои природные полезные свойства в течение всего срока годности. Самое главное – этот метод исключает возможность использования сухого молока в продукте. Ультрапастеризованные сливки – гарантированно натуральный продукт!

ООО «МПО «СКОМОРОШКА»

650055 г. Кемерово,
просп. Кузнецкий, д. 99
Тел.: (3842) 37-72-22, 28-53-44
E-mail: pact@kemcity.ru

ТВОРОГ ИЗ ЦЕЛЬНОГО КОРОВЬЕГО МОЛОКА; ПАСТА ТВОРОЖНАЯ АЦИДОФИЛЬНАЯ СЛАДКАЯ

Пробиотические кисломолочные продукты, приготовленные путем створаживания молока закваской. Содержат большое количество белка, кальция и лактобактерий с метаболитами. Используются в качестве источника легкоусвояемого белка при повышенных потребностях в нем организма (дети, беременные и кормящие женщины, спортсмены, люди преклонного возраста).

ГАУЗ КЕМЕРОВСКОЙ ОБЛАСТИ «ОБЛАСТНАЯ ДЕТСКАЯ КЛИНИЧЕСКАЯ БОЛЬНИЦА»

650056 г. Кемерово,
ул. Ворошилова, д. 21
Тел.: (3842) 39-01-84, 39-68-26
E-mail: mdkb@kuzbass.net
gb5kem

КЕФИР «ОСОБЫЙ» СЛАДКИЙ; КЕФИР «ОСОБЫЙ» НЕСЛАДКИЙ

Пробиотический кисломолочный продукт, содержащий бифидобактерии и продукты их жизнедеятельности, произведенный из коровьего молока с использованием закваски. Восполняет недостающую бифидофлору кишечника и рекомендован при дисбактериозах, иммунодефицитных состояниях, гастроэнтерологических проблемах, после проведения курса антибиотикотерапии.

ГАУЗ КЕМЕРОВСКОЙ ОБЛАСТИ «ОБЛАСТНАЯ ДЕТСКАЯ КЛИНИЧЕСКАЯ БОЛЬНИЦА»

650056 г. Кемерово,
ул. Ворошилова, д. 21
Тел.: (3842) 39-01-84, 39-68-26
E-mail: mdkb@kuzbass.net
gb5kem

ПРОДУКТ КИСЛОМОЛОЧНЫЙ (ИЗ КОРОВЬЕГО МОЛОКА): «НАРИНЕ» СЛАДКИЙ, «НАРИНЕ» НЕСЛАДКИЙ

Пробиотический кисломолочный продукт метаболитного типа, содержащий ацидофильные лактобактерии, биомассу, ферменты и витамины. Основные свойства: бактерицидное и бактериостатическое действие по отношению к патогенной и условно-патогенной микрофлоре, выведение из организма нитратов и солей тяжелых металлов, стимуляция иммунитета и нормализация обмена веществ.

ГАУЗ КЕМЕРОВСКОЙ ОБЛАСТИ «ОБЛАСТНАЯ ДЕТСКАЯ КЛИНИЧЕСКАЯ БОЛЬНИЦА»

650056 г. Кемерово,
ул. Ворошилова, д. 21
Тел.: (3842) 39-01-84, 39-68-26
E-mail: mdkb@kuzbass.net
gb5kem

МОЛОКО ПИТЬЕВОЕ «ВЯТУШКА» ПАСТЕРИЗОВАННОЕ 2%-, 2,7%-, 3,5%-, 5%-НОЙ ЖИРНОСТИ; МОЛОКО ТОПЛЕНОЕ 4%-НОЙ ЖИРНОСТИ

Молоко «Вятушка» вырабатывается из отборного натурального коровьего молока с сохранением комплекса витаминов и питательных веществ по технологии высокой степени очистки от посторонних примесей и запаха. Повышенная температура пастеризации обеспечивает пищевую безопасность. Благодаря дроблению жировых шариков в молоке получается продукт без отстоя жира. Равномерное распределение молочного жира в молоке «Вятушка» придает ему наполненный сливочный вкус.

ЗАО «КИРОВСКИЙ МОЛОЧНЫЙ КОМБИНАТ»

610000 г. Киров, а/я 234
Тел.: (8332) 63-04-88, 78-38-14
E-mail: kmk@milk.kirov.ru
www.kmk-milk.ru

СМЕТАНА «ВЯТУШКА» 15%-, 20%-, 22%-НОЙ ЖИРНОСТИ

Сметана «Вятушка» – традиционный кисломолочный продукт с приятным сливочным вкусом и нежной консистенцией. Вырабатывается на современном оборудовании из нормализованных сливок и закваски с учетом накопленных годами опыта и традиций. В ассортименте сметана «Вятушка» в удобной упаковке по 250, 360 г. Срок годности – до 14 суток. Экологически чистый, биологически ценный продукт, обладающий высокой питательной ценностью. Сметана «Вятушка» – славянские традиции на вашем столе!

ЗАО «КИРОВСКИЙ МОЛОЧНЫЙ КОМБИНАТ»

610000 г. Киров, а/я 234
Тел.: (8332) 63-04-88, 78-38-14
E-mail: kmk@milk.kirov.ru
www.kmk-milk.ru

АЦИДОФИЛИН «ВЯТУШКА» 2,7%-НОЙ ЖИРНОСТИ

Ацидофилин «Вятушка» – диетический кисломолочный продукт, вырабатываемый из натурального молока, сквашенного специальной закваской из молочнокислого стрептококка, кефирных грибков и ацидофильной палочки, не содержит сахара. Ацидофилин улучшает полезную микрофлору кишечника и обмен веществ после длительного приема антибиотиков, особенно полезен для профилактики заболеваний кишечника. Ежедневное употребление ацидофилина – залог отличного самочувствия.

ЗАО «КИРОВСКИЙ МОЛОЧНЫЙ КОМБИНАТ»

610000 г. Киров, а/я 234
Тел.: (8332) 63-04-88, 78-38-14
E-mail: kmk@milk.kirov.ru
www.kmk-milk.ru

СЛИВКИ ПИТЬЕВЫЕ «ВЯТУШКА» ПАСТЕРИЗОВАННЫЕ 10%-НОЙ ЖИРНОСТИ

Сливки – традиционный исконно русский продукт. Высококалорийные и питательные сливки «Вятушка» изготавливаются в лучших народных традициях на современном оборудовании из натуральных нормализованных сливок. Это превосходный источник энергии, великолепная добавка к кофе или чаю. Нежный сливочный вкус сливок «Вятушка» сделает приятным любой десерт.

ЗАО «КИРОВСКИЙ МОЛОЧНЫЙ КОМБИНАТ»

610000 г. Киров, а/я 234
Тел.: (8332) 63-04-88, 78-38-14
E-mail: kmk@milk.kirov.ru
www.kmk-milk.ru

СМЕТАНА «ВЯТУШКА» 18%-НОЙ ЖИРНОСТИ

Сметана «Вятушка» – традиционный кисломолочный продукт с приятным сливочным вкусом и нежной консистенцией. Вырабатывается из нормализованных сливок и закваски на современном оборудовании с учетом накопленных годами опыта и традиций. Экологически чистый биологически ценный продукт, обладающий высокой питательной ценностью. Сметана «Вятушка» – славянские традиции на вашем столе!

ЗАО «КИРОВСКИЙ МОЛОЧНЫЙ КОМБИНАТ»

610000 г. Киров, а/я 234
Тел.: (8332) 63-04-88, 78-38-14
E-mail: kmk@milk.kirov.ru
www.kmk-milk.ru

ЙОГУРТ «ВЯТУШКА» С КОМПОНЕНТАМИ 2,5%-, 4%-НОЙ ЖИРНОСТИ

Йогурт «Вятушка» – это идеальное сочетание здоровья и удовольствия для детей и взрослых. Этот полезный живой продукт изготавливается из отборного высококачественного молока и закваски с добавлением пшеничных злаков, натуральных фруктов и ягод, без искусственных консервантов и модифицированных продуктов. В йогурте содержатся живые йогуртовые бактерии, помогающие организму перерабатывать лактозу. Питьевые йогурты «Вятушка» полезные, вкусные и нежные.

ЗАО «КИРОВСКИЙ МОЛОЧНЫЙ КОМБИНАТ»

610000 г. Киров, а/я 234
Тел.: (8332) 63-04-88, 78-38-14
E-mail: kmk@milk.kirov.ru
www.kmk-milk.ru

СЛИВКИ ПИТЬЕВЫЕ ПАСТЕРИЗОВАННЫЕ 15%-НОЙ ЖИРНОСТИ

Сливки – вкусный и полезный продукт, обладающий высокой питательной ценностью. Производятся из цельного молока путем сепарирования. Имеют однородную консистенцию, сладковатый вкус и нежный цвет.

АО «ЛАКТИС»

613380 Кировская область,
п.г.т. Пижанка,
ул. Мира, д. 1
Тел.: (83355) 2-11-36, 2-10-45
E-mail: inlactis@yandex.ru

МОЛОКО ПИТЬЕВОЕ ПАСТЕРИЗОВАННОЕ 2,5%-, 3,2%-, 5,0%-НОЙ ЖИРНОСТИ; МОЛОКО ПИТЬЕВОЕ ТОПЛЕНОЕ 3,2%-НОЙ ЖИРНОСТИ

Молоко поистине волшебный продукт, дарованный нам самой природой. В нем содержатся все вещества, необходимые для развития и роста организма. Молоко укрепляет кости и зубную эмаль, повышает активность головного мозга и т.д. В древних йогических писаниях указывается, что мудрецы питались только молоком.

АО «ЛАКТИС»

613380 Кировская область,
п.г.т. Пижанка,
ул. Мира, д. 1
Тел.: (83355) 2-11-36, 2-10-45
E-mail: inlactis@yandex.ru

РЯЖЕНКА 3,2%-НОЙ ЖИРНОСТИ

Ряженка – кисломолочный продукт светло-кремового цвета с нежным вкусом топленого молока и приятной кислинкой. Ряженка обладает изумительным вкусом и высокой калорийностью, благодаря чему прекрасно утоляет жажду и голод. Ежедневное употребление ряженки оказывает благотворное влияние на работу пищеварительного тракта.

АО «ЛАКТИС»

613380 Кировская область,
п.г.т. Пижанка,
ул. Мира, д. 1
Тел.: (83355) 2-11-36, 2-10-45
E-mail: inlactis@yandex.ru

МОЛОКО СЫРОЕ КОРОВЬЕ

ООО «Агропродукт» расположено в одном из отдаленных р-нов Костромской области. Хозяйство занимается производством высококачественной, экологически безвредной продукции – молока, а выпуск экологически безопасной продукции – ключевая задача при осуществлении сельскохозяйственной деятельности.

ООО «АГРОПРОДУКТ»

157650 Костромская область,
с. Павино,
ул. Октябрьская, д. 23
Тел.: (49439) 2-15-38
E-mail: 44kvb@mail.ru

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

Масло сливочное «Крестьянское» сладкосливочное несоленое 72,5%-ной жирности – высококалорийный продукт, который получают из пастеризованных сливок. Прекрасный вкус, аромат, богатое содержание жирорастворимых витаминов, высокая усвояемость питательных веществ делают масло очень ценным продуктом.

ОАО «КНЯГИНИНСКОЕ МОЛОКО»

КНЯГИНИНСКОЕ МОЛОКО

606340 Нижегородская область,
г. Княгинино,
ул. Свободы, д. 7
Тел.: (83166) 4-11-07
E-mail: ksm@sandy.ru
www.knmoloko.ru

МОЛОКО ЦЕЛЬНОЕ ОТБОРНОЕ ПИТЬЕВОЕ ПАСТЕРИЗОВАННОЕ ОТ 3,4% ДО 6,0%-НОЙ ЖИРНОСТИ

Молоко цельное отборное питьевое пастеризованное – это натуральное молоко из цельного коровьего молока, которое полностью сохранило свои полезные свойства. Высокое качество отборного молока и стойкость его при хранении обусловливается высоким качеством сырья и высокотехнологичной обработкой.

ОАО «КНЯГИНИНСКОЕ МОЛОКО»

КНЯГИНИНСКОЕ МОЛОКО

606340 Нижегородская область,
г. Княгинино,
ул. Свободы, д. 7
Тел.: (83166) 4-11-07
E-mail: ksm@sandy.ru
www.knmoloko.ru

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

Кефир – это один из распространенных в нашей стране кисломолочных напитков, чьи полезные и диетические свойства и приятный вкус не нуждаются в доказательствах. При производстве кефира используется природная естественная закваска – кефирные грибки.

ОАО «КНЯГИНИНСКОЕ МОЛОКО»

КНЯГИНИНСКОЕ МОЛОКО

606340 Нижегородская область,
г. Княгинино,
ул. Свободы, д. 7
Тел.: (83166) 4-11-07
E-mail: ksm@sandy.ru
www.knmoloko.ru

СЫР ТВЕРДЫЙ «PARMEZAN ПОЧИНКИ» 45%-НОЙ ЖИРНОСТИ

Твердый сыр французского типа с длительным сроком созревания не менее 6 месяцев. Отличается приятным сладковатым ореховым вкусом и свежим фруктовым ароматом, что характерно для сыров долгой выдержки.

АО «МАСЛОСЫРЗАВОД «ПОЧИНКОВСКИЙ»

607910 Нижегородская область,
с. Починки,
ул. Коммунистическая, д. 11
Тел.: (83197) 5-23-44, 5-20-31
E-mail: maslosir@mts-nn.ru

СЫР ПОЛУТВЕРДЫЙ «ГУБЕРНСКИЙ» СО ВКУСОМ И АРОМАТОМ ТОПЛЕНОГО МОЛОКА, 50%-НОЙ ЖИРНОСТИ

Изготовлен из коровьего молока без применения консервантов и растительных добавок, со вкусом и ароматом топленого молока, знаком и любим всеми с детства. Консистенция нежная, пластичная. На срезе сыр имеет равномерно расположенный рисунок, состоящий из глазков неправильной щелевидной формы.

АО «МАСЛОСЫРЗАВОД «ПОЧИНКОВСКИЙ»

607910 Нижегородская область,
с. Починки,
ул. Коммунистическая, д. 11
Тел.: (83197) 5-23-44, 5-20-31
E-mail: maslosir@mts-nn.ru

МАСЛО СЛАДКОСЛИВОЧНОЕ «КРЕСТЬЯНСКОЕ» НЕСОЛЕНОЕ 72,5 %-НОЙ ЖИРНОСТИ. ТМ «ЛУЖАЙКИНО»

В конце XIX столетия в Сибири было более 700 маслобойных заводов, продукция которых высоко ценилась и отправлялась на экспорт. В XXI в. «Лужайкино» возрождает традиции производства сливочного масла. Как и вся продукция «Лужайкино», масло изготавливается из молока лучших хозяйств Омской области. Состав натуральный и указан на упаковке. Каждая партия контролируется на соответствие требованиям ГОСТ.

ООО «МилКом»

644015 г. Омск,
ул. Граничная, д. 59
Тел.: (3812) 21-57-77
E-mail: zavodmilkom@mail.ru
www.milkom55.ru

ТВОРОГ ОБЕЗЖИРЕННЫЙ 5%-НОЙ ЖИРНОСТИ

Творог ТМ «Лужайкино» разработан на основе потребительских предпочтений, изготавливается из молока высшего сорта и закваски. Благодаря бережному процессу производства удалось получить особую консистенцию: нежную и вместе с тем рассыпчатую. Творог – один из лучших источников белка, который полностью усваивается организмом. Именно поэтому его можно рекомендовать людям всех возрастов.

ООО «МилКом»

644015 г. Омск,
ул. Граничная, д. 59
Тел.: (3812) 21-57-77
E-mail: zavodmilkom@mail.ru
www.milkom55.ru

СЫР ПЛАВЛЕНЫЙ: СЕКТОР, СЛАЙСЫ, ВАННЫ. ТМ «ROKLER»

Особенность плавленого сыра Rokler в его неповторимом вкусе, сырном купаже. В купаже Rokler соединены европейские сыры сорта «Чеддер». Молодой сыр придает нежную сливочную ноту, а выдержанный – сырную пикантность. Сыр Rokler выпускается в треугольничках, в ванночках, слайсах, блочках. Отлично подходит для завтрака, обеда или ужина, приготовления холодных и горячих блюд, а также для перекусов вне дома.

ООО «ЯСТРО»

644047 г. Омск,
ул. 11-я Восточная, д. 3
Тел.: (3812) 61-69-39
E-mail: info@yastro.ru
www.yastro.ru,
www.rokler.ru

МОЛОКО СГУЩЕННОЕ: С САХАРОМ 8,5%. ТМ «СИБИРЬ ВЕЛИКАЯ»; С САХАРОМ ВАРЕНОЕ 8,5%, С САХАРОМ И КАКАО 5%-НОЙ ЖИРНОСТИ. ТМ «ЛЮБИМОЕ МОЛОКО»

Молоко сгущенное с сахаром, всеми любимая варенка, какао – несомненно, самое вкусное лакомство! Гарантия качества – производство Любинского молочно-консервного комбината. Упаковка отличается ярким аппетитным дизайном, привлекательным для покупателей. Молоко сгущенное с сахаром, варенку и какао можно употреблять непосредственно в пищу, добавлять по вкусу в чай, кофе, а также использовать при изготовлении тортов, пирожных и других кондитерских изделий.

АО «ЛЮБИНСКИЙ МОЛОЧНО-КОНСЕРВНЫЙ КОМБИНАТ»

646176 Омская область,
Любинский р-н,
р.п. Красный Яр,
ул. Съездовская, д. 10
Тел.: (3812) 25-57-48, 25-56-38
E-mail: op@lmkk.ru
www.lmkk.ru

БИОПРОДУКТ КИСЛОМОЛОЧНЫЙ «БИФИЛАЙФ»: СЛАДКИЙ, С ЧЕРНИКОЙ, СО ЗЛАКАМИ И КЛУБНИКОЙ 2,5%-НОЙ ЖИРНОСТИ. ТМ «ЛЮБИМОЕ МОЛОКО»

Кисломолочный продукт нового поколения, в состав которого входит пять основных видов бифидобактерий, присущих организму человека. Каждый вид бактерий имеет свои полезные свойства, а от их действия в комплексе достигается максимальный эффект. «Бифилайф» разработан на основе элитной коллекции бифидобактерий Московского НИИ эпидемиологии и микробиологии им. Г.Н. Габричевского. В продукте не только присутствуют биологически активные живые бифидобактерии, но и накапливаются полезные продукты их жизнедеятельности: аминокислоты, витамины B1, B2, B6, B12, C, фолиевая кислота.

АО «ЛЮБИНСКИЙ МОЛОЧНО-КОНСЕРВНЫЙ КОМБИНАТ»

646176 Омская область,
Любинский р-н,
р.п. Красный Яр,
ул. Съездовская, д. 10
Тел.: (3812) 25-57-48, 25-56-38
E-mail: op@lmkk.ru
www.lmkk.ru

СМЕТАНА 15%-, 20%-, 30-НОЙ ЖИРНОСТИ. ТМ «ЛЮБИМОЕ МОЛОКО»

Сметана – традиционный русский кисломолочный продукт. Сметана ТМ «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 вам чувствовать себя бодрыми, быть в форме и хорошем настроении.

АО «ЛЮБИНСКИЙ МОЛОЧНО-КОНСЕРВНЫЙ КОМБИНАТ»

646176 Омская область,
Любинский р-н,
р.п. Красный Яр,
ул. Съездовская, д. 10
Тел.: (3812) 25-57-48, 25-56-38
E-mail: op@lmkk.ru
www.lmkk.ru

ЙОГУРТ 2,5%-НОЙ ЖИРНОСТИ: БЕЗ САХАРА, С АНАНАСОМ И МАНГО, С КЛУБНИКОЙ, С ВИШНЕЙ И ЧЕРЕШНЕЙ. ТМ «ЛЮБИМОЕ МОЛОКО»

Благодаря полезным бактериям, входящим в состав йогурта, укрепляется иммунитет, более эффективно усваивается кальций. В состав йогурта ТМ «Любимое молоко» входят натуральные пищевые волокна, которые способствуют регулированию деятельности желудочно-кишечного тракта, увеличивают выведение холестерина, оказывают сахаропонижающее действие при сахарном диабете. В настоящее время пищевые волокна признаны необходимым компонентом питания. Кроме того, в состав йогурта входит пребиотик инулин, его получают из корнеплодов цикория экологически чистым способом.

АО «ЛЮБИНСКИЙ МОЛОЧНОКОНСЕРВНЫЙ КОМБИНАТ»

646176 Омская область,
Любинский р-н,
р.п. Красный Яр,
ул. Съездовская, д. 10
Тел.: (3812) 25-57-48, 25-56-38
E-mail: op@lmkk.ru
www.lmkk.ru

МАСЛО СЛАДКОСЛИВОЧНОЕ «БУТЕРБРОДНОЕ» 61,5%-НОЙ ЖИРНОСТИ. ТМ «ЛЮБИМОЕ МОЛОКО»

Масло сладкосливочное «Бутербродное» жирностью 61,5% – новинка от Любинского молочно-консервного комбината. Это натуральное сливочное масло, которое знакомо многим еще с советских времен. Изготавливается только из натуральных высококачественных сливок. Бутербродное масло имеет ярко выраженный сливочный вкус и нежный аромат, обладает всеми достоинствами лучшего сливочного масла.

АО «ЛЮБИНСКИЙ МОЛОЧНОКОНСЕРВНЫЙ КОМБИНАТ»

646176 Омская область,
Любинский р-н,
р.п. Красный Яр,
ул. Съездовская, д. 10
Тел.: (3812) 25-57-48, 25-56-38
E-mail: op@lmkk.ru
www.lmkk.ru

ПРОДУКТ МОЛОКОСОДЕРЖАЩИЙ «ВАРЕНКА» С ЗАМЕНИТЕЛЕМ МОЛОЧНОГО ЖИРА И САХАРОМ СГУЩЕННЫЙ. ТМ «ЛЮБИМОЕ МОЛОКО»

«Варенка», несомненно, любимое лакомство детей и взрослых. Большой баночки вкусного молочно-карамельного лакомства хватит и на хороший домашний торт, и на большое семейное чаепитие.

АО «ЛЮБИНСКИЙ МОЛОЧНОКОНСЕРВНЫЙ КОМБИНАТ»

646176 Омская область,
Любинский р-н,
р.п. Красный Яр,
ул. Съездовская, д. 10
Тел.: (3812) 25-57-48, 25-56-38
E-mail: op@lmkk.ru
www.lmkk.ru

ПРОСТОКВАША МЕЧНИКОВСКАЯ 4,0%-НОЙ ЖИРНОСТИ

Простокваша «Мечниковская» изготавливается из цельного молока с внесением чистых культур: болгарской палочки и молочнокислого стрептококка – традиционным, термостатным, способом. Высокое качество молочной продукции торговой марки «Лузинская крыночка» во многом зависит от исходного молока-сырья, поступающего на завод с собственных ферм от здоровых и ухоженных коров, чей рацион состоит из кормов, выращенных на своих же полях.

ООО «ЛУЗИНСКОЕ МОЛОКО»

644504 Омская область,
с. Лузино,
ул. 30 лет Победы, д. 16
Тел.: (3812) 94-77-58, 94-70-07
E-mail: vsheglov@mol.prodo.ru
www.luzin-krinochka.ru

РЯЖЕНКА 2,5%-НОЙ ЖИРНОСТИ

По-домашнему вкусная и нежная ряженка изготавливается на основе топленого молока и закваски. Ряженка прекрасно усваивается организмом, нормализует микрофлору кишечника и повышает иммунитет. Высокое качество молочной продукции торговой марки «Лузинская крыночка» во многом зависит от исходного молока-сырья, поступающего на завод с собственных ферм от здоровых и ухоженных коров, чей рацион состоит из кормов, выращенных на своих же полях.

ООО «ЛУЗИНСКОЕ МОЛОКО»

644504 Омская область,
с. Лузино,
ул. 30 лет Победы, д. 16
Тел.: (3812) 94-77-58, 94-70-07
E-mail: vsheglov@mol.prodo.ru
www.luzin-krinochka.ru

ПРОДУКТ КИСЛОМОЛОЧНЫЙ «БИФИДОК» КЕФИРНЫЙ, ОБОГАЩЕННЫЙ БИФИДОБАКТЕРИЯМИ, 2,5%-НОЙ ЖИРНОСТИ

Основная функция «Бифидока» – помощь желудочно-кишечному тракту. Бифидобактерии, аминокислоты, витамины и биологически активные вещества, содержащиеся в «Бифидоке», нормализуют пищеварение и восстанавливают микрофлору кишечника. Высокое качество молочной продукции торговой марки «Лузинская крыночка» во многом зависит от исходного молока-сырья, поступающего на завод с собственных ферм от здоровых и ухоженных коров, чей рацион состоит из кормов, выращенных на своих же полях.

ООО «ЛУЗИНСКОЕ МОЛОКО»

644504 Омская область,
с. Лузино,
ул. 30 лет Победы, д. 16
Тел.: (3812) 94-77-58, 94-70-07
E-mail: vsheglov@mol.prodo.ru
www.luzin-krinochka.ru

СМЕТАНА 10%-, 15%-, 20%-, 30%-НОЙ ЖИРНОСТИ

Производится из пастеризованных сливок путем сквашивания закваской без добавления стабилизаторов и пальмового масла. Обладает приятным узнаваемым с детства вкусом. Сметана 30%-ной жирности является лидером по потребительским предпочтениям покупателей. Кроме того, именно закваска в сочетании с особыми технологическими приемами позволяет получить сметану с густой, нежной и однородной консистенцией, придающей ей неповторимый вкус и аромат.

ООО «ВНИМИ-СИБИРЬ»

644008 г. Омск,
ул. Красный путь, д. 163
Тел.: (3812) 23-23-87, 23-46-84
E-mail: onovnimi@mail.ru
www.vnimisibir.ru

НАПИТОК ЙОГУРТНЫЙ «СНЕЖОК» КИСЛОМОЛОЧНЫЙ 2,5%-НОЙ ЖИРНОСТИ

«Снежок» – кисломолочный напиток, производимый по специальной технологии из натурального пастеризованного молока и закваски. Он улучшает обмен веществ, а потому врачи и диетологи рекомендуют его людям с лишним весом и тем, кто страдает сердечно-сосудистыми заболеваниями. Особый вкус и пользу продукту обеспечивает молочная кислота, которая стимулирует действие ферментов пищеварения и тормозит развитие вредных микроорганизмов. «Снежок» содержит витамины группы B, C, A, E и D, а также микроэлементы – натрий, калий, магний, фосфор, железо.

ООО «ВНИМИ-СИБИРЬ»

644008 г. Омск,
ул. Красный путь, д. 163
Тел.: (3812) 23-23-87, 23-46-84
E-mail: onovnimi@mail.ru
www.vnimisibir.ru

ВАРЕНЕЦ 2,5%-НОЙ ЖИРНОСТИ

Уникальный целебный напиток с характерным вкусом топленого молока. Кисломолочный продукт, стабильно пользующийся спросом у приверженцев здорового образа жизни и сторонников советской диетологии. Содержит полный набор незаменимых аминокислот, витаминов, жиров, способствует регулированию обмена веществ, возбуждает аппетит, укрепляет нервную систему, нормализует работу желудочно-кишечного тракта.

ООО «ВНИМИ-СИБИРЬ»

644008 г. Омск,
ул. Красный путь, д. 163
Тел.: (3812) 23-23-87, 23-46-84
E-mail: onovnimi@mail.ru
www.vnimisibir.ru

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

Настоящий традиционный кефир на кефирных грибках. Напиток долголетия. Его регулярное употребление способствует улучшению пищеварения, укреплению иммунитета, улучшает общее состояние организма. Кефир 1% – новинка для тех, кто следит за своим здоровьем и количеством потребляемых калорий.

ООО «ВНИМИ-СИБИРЬ»

644008 г. Омск,
ул. Красный путь, д. 163
Тел.: (3812) 23-23-87, 23-46-84
E-mail: onovnimi@mail.ru
www.vnimisibir.ru

МАСЛО СЛИВОЧНОЕ «КРЕСТЬЯНСКОЕ» 72,5%-НОЙ ЖИРНОСТИ. ВЫСШИЙ СОРТ

Масло сливочное «Крестьянское» торговой марки «Тюкалинский маслосыркомбинат» – это натуральный продукт из молока с ферм Омской области. Масло изготавливается с учетом вкусов российских покупателей, выпускается в четырех вариантах фасовки – 180, 500, 750 г и 1 кг.

ООО МАСЛОСЫРКОМБИНАТ «ТЮКАЛИНСКИЙ»

646330 Омская область,
г. Тюкалинск,
ул. 1-я Кооперативная, д. 49
Тел.: (3812) 43-36-44
E-mail: sale@tmsk55.ru
www.tmsk55.ru

ТВОРОГ ОБЕЗЖИРЕННЫЙ, 1,8%-, 5,0%-, 9,0%-НОЙ ЖИРНОСТИ

Творог ТМ «Тюкалинский маслосыркомбинат» производится по классической технологии из натурального коровьего молока, полученного от местных фермерских хозяйств. Творог имеет чистый кисломолочный вкус и запах, консистенция нежная, однородная, рассыпчатая. Цвет белый с кремовым оттенком. Современная герметичная упаковка позволяет сохранить свежесть продукта в течение всего срока годности. Творог выпускается в двух вариантах фасовки – 200 и 450 г.

ООО МАСЛОСЫРКОМБИНАТ «ТЮКАЛИНСКИЙ»

646330 Омская область,
г. Тюкалинск,
ул. 1-я Кооперативная, д. 49
Тел.: (3812) 43-36-44
E-mail: sale@tmsk55.ru
www.tmsk55.ru

МОЛОКО ЦЕЛЬНОЕ СГУЩЕННОЕ С САХАРОМ 8,5%-НОЙ ЖИРНОСТИ

Молоко цельное сгущенное с сахаром ТМ «Тюкалинский маслосыркомбинат» жирностью 8,5% производится по классической технологии. Продукт имеет характерный молочный вкус и аромат. Консистенция сгущенного молока густая, однородная по всей массе, цвет белый с кремовым оттенком. Это именно то сгущенное молоко, каким его знают и любят. Производится в четырех вариантах фасовки – 280, 450, 750 г и 1 кг.

ООО МАСЛОСЫРКОМБИНАТ «ТЮКАЛИНСКИЙ»

646330 Омская область,
г. Тюкалинск,
ул. 1-я Кооперативная, д. 49
Тел.: (3812) 43-36-44
E-mail: sale@tmsk55.ru
www.tmsk55.ru

ТВЕРДЫЙ СЫР «ТЮКАЛИНСКИЙ» ЛИЛИПУТ 50%-НОЙ ЖИРНОСТИ

Сыр «Тюкалинский» Лилипут разработан на Тюкалинском маслосыркомбинате и выпускается с 2005 г. Вырабатывается из высококачественного молока с фермерских хозяйств Омской области с использованием закваски, фермента и технологических компонентов. Сыр твердый, на разрезе небольшие глазки неправильной формы. Обладает сливочным и пикантным насыщенным вкусом. Выпускается в виде головки около 800 г, покрытой парафином.

ООО МАСЛОСЫРКОМБИНАТ «ТЮКАЛИНСКИЙ»

646330 Омская область,
г. Тюкалинск,
ул. 1-я Кооперативная, д. 49
Тел.: (3812) 43-36-44
E-mail: sale@tmsk55.ru
www.tmsk55.ru

СЫР «ТЮКАЛИНСКИЙ – НОВЫЙ» ОЗЕРНЫЙ КРАЙ 50%-НОЙ ЖИРНОСТИ

Твердый сыр «Тюкалинский – новый» Озерный край разработан на Тюкалинском маслосыркомбинате и выпускается с 2009 г. Вырабатывается из высококачественного молока с фермерских хозяйств Омской области с использованием закваски, фермента и технологических компонентов. Сыр полутвердый, на разрезе глазки продолговатой формы. Обладает насыщенным вкусом с легкой кислинкой. Выпускается в виде шара 950–1100 г, покрытого парафином.

ООО МАСЛОСЫРКОМБИНАТ «ТЮКАЛИНСКИЙ»

646330 Омская область,
г. Тюкалинск,
ул. 1-я Кооперативная, д. 49
Тел.: (3812) 43-36-44
E-mail: sale@tmsk55.ru
www.tmsk55.ru

МОЛОКО ПИТЬЕВОЕ «ДОБРИЦА» ТОПЛЕНОЕ 4%-НОЙ ЖИРНОСТИ

Натуральный и вкусный традиционный российский продукт питания. Кремовый цвет, приятный ореховый вкус и аромат топленого молока возбуждают аппетит, улучшают работу сердца. Белки топленого молока быстрее усваиваются.

ООО «БУЗУЛУКСКОЕ МОЛОКО»

4461040 Оренбургская область,
г. Бузулук,
ул. Челюскинцев, д. 52
Тел.: (35342) 2-13-42, 2-23-26
E-mail: buzmol@mail.ru
buzmilk.ru

МОРОЖЕНОЕ ПЛОМБИР С АРОМАТОМ ЛАЙМА 15%-НОЙ ЖИРНОСТИ

Мороженое приготовлено из натуральных продуктов. В своем составе содержит много полезных элементов, которые необходимы нам для нормального обмена веществ. Порция такого лакомства может не только зарядить нас энергией, утолить голод, но и успокоить.

ООО «БУЗУЛУКСКОЕ МОЛОКО»

4461040 Оренбургская область,
г. Бузулук,
ул. Челюскинцев, д. 52
Тел.: (35342) 2-13-42, 2-23-26
E-mail: buzmol@mail.ru
buzmilk.ru

СЫР «БУЗУЛУКСКИЙ» 45%-НОЙ ЖИРНОСТИ

Сыр «Бузулукский» – мягкий сыр, вырабатываемый из цельного молока и пахты с внесением сквашенной молочной сыворотки. Высокая питательная биологическая ценность, насыщенность незаменимыми для организма аминокислотами, микроэлементами, сывороточным белком.

ООО «БУЗУЛУКСКОЕ МОЛОКО»

4461040 Оренбургская область,
г. Бузулук,
ул. Челюскинцев, д. 52
Тел.: (35342) 2-13-42, 2-23-26
E-mail: buzmol@mail.ru
buzmilk.ru

БИОЙОГУРТ С КЛУБНИКОЙ 2,5%-НОЙ ЖИРНОСТИ

Биойогурт с клубникой – это йогурт, обогащенный пробиотическими микроорганизмами. В отличие от других кисломолочных продуктов он содержит особые полезные лактобактерии – Bifidobacterium sp., Lactobacillus plantarum, Lactobacillus acidophilus, Lactobacillus casei, Lactobacillus rhamnosus. Биойогурт с клубникой разработан для укрепления иммунитета. Применяемые в продукте пробиотические культуры оказывают полезное действие на организм человека.

ООО «СТЕПЬ»

БЕЛОЕ ОЗЕРО молочные продукты

462128 Оренбургская область,
с. Кабанкино,
ул. Луговая, д. 21
Тел.: (3532) 43-28-03
E-mail: milk@bel-ozero.ru
bel-ozero.ru

РЯЖЕНКА ТЕРМОСТАТНАЯ 2,5%-НОЙ ЖИРНОСТИ

Ряженка термостатная приготовлена традиционным способом – так, как готовили кисломолочные продукты наши предки. Мы вносим в молоко закваску и сразу же расфасовываем его в стаканчики. Сквашивание происходит в термостатной камере (парилке), где поддерживается необходимая температура. Благодаря тому, что каждый стаканчик сквашивается отдельно, мы получаем плотный ненарушенный сгусток. И вы имеете возможность выбирать, в каком виде употреблять ряженку: густой или перемешанной.

ООО «СТЕПЬ»

БЕЛОЕ ОЗЕРО молочные продукты

462128 Оренбургская область,
с. Кабанкино,
ул. Луговая, д. 21
Тел.: (3532) 43-28-03
E-mail: milk@bel-ozero.ru
bel-ozero.ru

МОЛОКО ЦЕЛЬНОЕ СГУЩЕННОЕ С САХАРОМ. ТМ «ГЛАВПРОДУКТ»

Молоко цельное сгущенное с сахаром (ГОСТ 31688-2012) жирностью 8,5%, 380 г. Состав: цельное коровье молоко, сахар. Вырабатывается из пастеризованного коровьего молока путем сгущения с добавлением сахара. ЗАО «Верховский МКЗ» – производитель качественных молочных консервов в современной упаковке и по доступной цене. Преимущество продукции ЗАО «Верховский МКЗ» – полное соответствие требованиям ГОСТ 31688-2012.

ЗАО «ВЕРХОВСКИЙ МОЛОЧНО-КОНСЕРВНЫЙ ЗАВОД»

303720 Орловская область,
п.г.т. Верховье,
ул. Ленина, д. 1
Тел.: (486) 762-37-23
E-mail: info@nsgc.ru, info@vmkz.ru

СЫР ЛЕГКИЙ «ЧЕМБАР»

Сыр «Чембар» носит название места происхождения – так назывался г. Белинский до 1948 г. Ходят легенды, что уже в 1836 г. в Чембаре предпринимались попытки производить сыр. Взяв все лучшее, что могло быть в те времена (сырье из проверенных фермерских хозяйств, где производится строгий контроль откорма скота, чистую артезианскую воду для рассола, в котором происходит посол сыра, натуральные молочные закваски), мы постарались воссоздать «историческую» рецептуру того самого сыра. Пониженная жирность позволяет наслаждаться им, не задумываясь о калориях!

ОАО «МОЛОЧНЫЙ КОМБИНАТ «ПЕНЗЕНСКИЙ»

440031 г. Пенза,
ул. Курская, д. 70
Тел.: (8412) 54-86-87
E-mail: molkom@sura.ru
molkom-penza.ru

СМЕТАНА 15%-, 20%-НОЙ ЖИРНОСТИ

Сметана – традиционный молочный продукт русской кухни. В ней нет никаких стабилизирующих добавок и консервантов. Вырабатывается из сливок высшего качества. В ряду прочих молочнокислых продуктов сметана выделяется повышенной калорийностью. Она полезнее, чем молоко, и легче воспринимается желудком, чем сливки. Сметана благотворно воздействует на секреторную деятельность желудка и кишечника, организм легко ее усваивает. В сметане содержится много органических кислот, макро- и микроэлементов, витаминов (А, Е, В2, В12, С, РР). Выпускается 15%- и 20%-ной жирности.

ОАО «МОЛОЧНЫЙ КОМБИНАТ «ПЕНЗЕНСКИЙ»

440031 г. Пенза,
ул. Курская, д. 70
Тел.: (8412) 54-86-87
E-mail: molkom@sura.ru
molkom-penza.ru

БИОЙОГУРТ ФРУКТОВЫЙ «АНАНАС – МАНГО», «ВИШНЯ – ЧЕРЕШНЯ», «КЛУБНИКА – РЕВЕНЬ» ОБЕЗЖИРЕННЫЙ

Легкие биойогурты «Ананас – манго», «Вишня – черешня» и йогурт «Клубника – ревень» готовят специально для тех, кто бережет фигуру, но хочет при этом вкусно и полезно питаться. В наших йогуртах всего 0,1% жира! Они не просто натуральные, а живые. Поскольку йогуртовая культура добавляется после пастеризации, йогурты остаются живыми. Богатый источник кальция и фосфора; содержат витамины В2 и В12; способствуют восстановлению полезной микрофлоры кишечника после приема антибиотиков; улучшают пищеварение.

ОАО «МОЛОЧНЫЙ КОМБИНАТ «ПЕНЗЕНСКИЙ»

440031 г. Пенза,
ул. Курская, д. 70
Тел.: (8412) 54-86-87
E-mail: molkom@sura.ru
molkom-penza.ru

БИОПРОДУКТ КИСЛОМОЛОЧНЫЙ «НАРИНЭ» ИЗ ЦЕЛЬНОГО МОЛОКА, 3–4%-НОЙ ЖИРНОСТИ

Вырабатывается из натурального цельного молока, подвергнутого высокотемпературной обработке и сквашенного закваской, содержащей биомассу ацидофильных лактобактерий «Наринэ». В приготовлении продукта не используются консерванты, искусственные ароматизаторы, красители и подсластители.

МАУ «ДЕТСКОЕ И ЛЕЧЕБНОЕ ПИТАНИЕ»

440066 г. Пенза,
ул. Глазунова, д. 5
Тел.: (8412) 96-10-58, 96-45-41
E-mail: dilp@sura.ru
babylact.ru

ПРОДУКТ КИСЛОМОЛОЧНЫЙ «БИОЛАКТ-МК» ИЗ ЦЕЛЬНОГО МОЛОКА 3–4%-НОЙ ЖИРНОСТИ

«Биолакт-МК» изготавливается из натурального цельного молока, подвергнутого высокотемпературной обработке и сквашенного закваской. Закваска основана на чистых молочных культурах ацидофильной палочки и термофильного стрептококка, в приготовлении продукта не используются консерванты, искусственные ароматизаторы и красители.

МАУ «ДЕТСКОЕ И ЛЕЧЕБНОЕ ПИТАНИЕ»

440066 г. Пенза,
ул. Глазунова, д. 5
Тел.: (8412) 96-10-58, 96-45-41
E-mail: dilp@sura.ru
babylact.ru

ТВОРОГ ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ РАННЕГО ВОЗРАСТА 10%-НОЙ ЖИРНОСТИ

Творог для детского питания с 6 месяцев, вырабатывается из натурального коровьего молока, подвергнутого высокотемпературной обработке и сквашенного закваской. Творог не содержит консервантов и красителей, ГМК отсутствуют.

МАУ «ДЕТСКОЕ И ЛЕЧЕБНОЕ ПИТАНИЕ»

440066 г. Пенза,
ул. Глазунова, д. 5
Тел.: (8412) 96-10-58, 96-45-41
E-mail: dilp@sura.ru
babylact.ru

МОРОЖЕНОЕ «КРУГЛЯШКА» С ЗАМЕНИТЕЛЕМ МОЛОЧНОГО ЖИРА ВО ВЗБИТОЙ ГЛАЗУРИ

«Кругляшка» – это мороженое во взбитой шоколадной глазури. Обладает восхитительным нежным вкусом, таким же, как и у настоящей «Лакомки», которой наслаждались еще наши бабушки и дедушки.

ОАО «ПЕНЗАХОЛОД»

440015 г. Пенза,
ул. Совхозная, д. 15
Тел.: (8412) 90-80-93, 90-81-66
E-mail: phl@sura.ru

СМЕТАНА 15%-НОЙ ЖИРНОСТИ

Сметана – высокопитательный, вкусный продукт, вобравший в себя много полезных веществ молока. Сметана «Лелея» вырабатывается только из натуральных сливок. Несколько ложек этого кисломолочного продукта обеспечат не только энергией за счет высокой калорийности сметаны, но и необходимыми питательными компонентами на целый день.

АО «КОМБИНАТ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ»

442960 Пензенская область,
г. Заречный,
ул. Заречная, д. 38
Тел.: (8412) 60-72-39, 60-16-77
E-mail: molochka@zato.ru

БИОПРОДУКТ КИСЛОМОЛОЧНЫЙ «НАРИНЭ» ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ РАННЕГО ВОЗРАСТА 3,2%-НОЙ ЖИРНОСТИ

Детский «Наринэ» – это уникальный кисломолочный продукт, обогащенный полезными лактобактериями, который сразу же полюбится малышам. Один стакан детского «Наринэ» зарядит вашего ребенка бодростью на целый день, придаст сил, сохранит здоровье и укрепит иммунитет.

АО «КОМБИНАТ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ»

442960 Пензенская область,
г. Заречный,
ул. Заречная, д. 38
Тел.: (8412) 60-72-39, 60-16-77
E-mail: molochka@zato.ru

СЫР «ГАУДА ЛЮКС» 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, источник белков и незаменимых аминокислот, легко усваивается организмом.

ЗАО «ПУШКИНОГОРСКИЙ МАСЛОДЕЛЬНО-СЫРОДЕЛЬНЫЙ ЗАВОД»

181392 Псковская область,
дер. Селихново
Тел.: (81146) 2-29-71,
(81146) 2-29-70
E-mail: molzav@bk.ru
www.selikhnovo.ru

НАПИТОК КИСЛОМОЛОЧНЫЙ «СНЕЖОК» ЙОГУРТНЫЙ С САХАРОМ 2,5%-НОЙ ЖИРНОСТИ

Напиток «Снежок» – полезный кисломолочный продукт, вырабатываемый из пастеризованного нормализованного молока с добавлением сахара путем сквашивания специально подобранными заквасками. Этот напиток обладает диетическими и диабетическими свойствами, улучшает обмен веществ.

ЗАО «ПУШКИНОГОРСКИЙ МАСЛОДЕЛЬНО-СЫРОДЕЛЬНЫЙ ЗАВОД»

181392 Псковская область,
дер. Селихново
Тел.: (81146) 2-29-71,
(81146) 2-29-70
E-mail: molzav@bk.ru
www.selikhnovo.ru

СЫР «СУЛУГУНИ». ТМ «ПРАСКОВЬЯ МОЛОЧКОВА»

Сыр «Сулугуни» изготавливается в лучших традициях сыроварения из нормализованного молока. Имеет чистый кисломолочный умеренно соленый вкус и приятный ароматный запах. Тесто сыра плотное, эластичное, слоистое. Сыр «Сулугуни» – экологически чистый питательный продукт с высоким содержанием белков, минеральных солей, витаминов. Используется в пищу непосредственно и как компонент для приготовления блюд. Пользуется неизменно высоким спросом.

ОАО «ПСКОВСКИЙ ГОРМОЛЗАВОД»

180004 г. Псков,
ул. Рельсовая, д. 1
Тел.: (8112) 66-94-41
E-mail: info@pskovmoloko.ru
www.pskovmoloko.ru

БИОПРОДУКТ КИСЛОМОЛОЧНЫЙ «БИФИЛАЙФ». ТМ «ПРАСКОВЬЯ МОЛОЧКОВА»

Биопродукт кисломолочный «Бифилайф» – напиток нового поколения с высоким содержанием живых бифидобактерий, присущих организму человека. Рекомендован в качестве лечебно-профилактического средства. Нормализует общее функциональное состояние желудочно-кишечного тракта, укрепляет иммунную систему, улучшает общее состояние организма. Это не только кисломолочный напиток приятной консистенции и с прекрасным мягким вкусом, но и замечательное средство, помогающее сохранить или возвратить здоровье. Для взрослых и детей с трех лет.

ОАО «ПСКОВСКИЙ ГОРМОЛЗАВОД»

180004 г. Псков,
ул. Рельсовая, д. 1
Тел.: (8112) 66-94-41
E-mail: info@pskovmoloko.ru
www.pskovmoloko.ru

КЕФИР. ТМ «ПРАСКОВЬЯ МОЛОЧКОВА»

Кефир – напиток долголетия, один из самых полезных молочных продуктов. Его постоянное употребление прекрасно регулирует деятельность желудочно-кишечного тракта, улучшает обмен веществ, укрепляет иммунную систему, улучшает общее состояние организма. Обладает хорошими вкусовыми качествами. Лауреат программы «100 лучших товаров России» 2008 г.

ОАО «ПСКОВСКИЙ ГОРМОЛЗАВОД»

180004 г. Псков,
ул. Рельсовая, д. 1
Тел.: (8112) 66-94-41
E-mail: info@pskovmoloko.ru
www.pskovmoloko.ru

КЕФИР «БИФИДОК». ТМ «ПРАСКОВЬЯ МОЛОЧКОВА»

Кефир «Бифидок», обогащенный бифидобактериями, выпускается в соответствии с программой Правительства РФ «Здоровое питание». Сохраняющий все полезные свойства обычного кефира «Бифидок» обогащен бифидобактериями, необходимыми человеческому организму. Незаменим при заболеваниях кишечника, улучшает обмен веществ, укрепляет иммунную систему. Серебряный призер программы «100 лучших товаров России» 2013 г.

ОАО «ПСКОВСКИЙ ГОРМОЛЗАВОД»

180004 г. Псков,
ул. Рельсовая, д. 1
Тел.: (8112) 66-94-41
E-mail: info@pskovmoloko.ru
www.pskovmoloko.ru

СЫР ПОЛУТВЕРДЫЙ С КОЗЬИМ МОЛОКОМ

Сыр с козьим молоком производится по особым рецептурам, разработанным совместно с зарубежными специалистами. Созревает не менее 60 суток в латексном покрытии и восковом сплаве, благодаря чему приобретает нежную структуру и неповторимый пикантный вкус. Добавление в состав козьего молока делает сыр не только вкусным, но и полезным.

ОАО СЫРОДЕЛЬНЫЙ ЗАВОД «СЕМИКАРАКОРСКИЙ»

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
semsz.ru

МОРОЖЕНОЕ: «ДИВУШКИНО – УДИВИТЕЛЬНАЯ ДЕРЕВНЯ» ВАНИЛЬНОЕ, ШОКОЛАДНОЕ; «БОЛЬШОЙ ПАПА»: С МЯГКОЙ КАРАМЕЛЬЮ В САХАРНОМ РОЖКЕ; ВАНИЛЬНЫЙ С ШОКОЛАДНОЙ КРОШКОЙ

ООО ПКФ «Проксима» производит и реализует более 40 видов мороженого. Продукция изготавливается из высококачественных ингредиентов с использованием сырья местных производителей. Точное соблюдение рецептур и технологий гарантирует стабильно высокое качество мороженого. Основные бренды: «Большой папа», «Дивушкино – удивительная деревня», «Ростовъ папа», «Азовская губерния».

ООО ПКФ «ПРОКСИМА»

проксима

346780 Ростовская область,
г. Азов,
ш. Кагальницкое, д. 7
Тел.: (86342) 6-85-15, 6-76-98
E-mail: ofis@proksima.ru
www.proksima.ru

СЫР ПОЛУТВЕРДЫЙ «РАДОНЕЖСКИЙ»

Сыр, имеющий 9 наград победителя качества продукции! Изготавливается только из натуральных продуктов. Богатый вкус сыра с наличием остроты и пряности, выраженным ароматом – всегда пользуется высоким спросом у покупателя!

ЗАО «РАДОНЕЖ»

347783 Ростовская область,
х. Красный Октябрь,
ул. Школьная, д. 74
Тел.: (86358) 6-32-37
(928) 182-77-10
E-mail: ooo_radon@mail.ru

СЫР ПОЛУТВЕРДЫЙ «ВАЛЕНТАЛЬ»

Меняется время, приходят новые люди, новые вкусы! Сырный, кисловато-пряный со сливочным послевкусием сыр «Валенталь» с красивым рисунком по праву пользуется высоким спросом благодарного покупателя, потому что неизменным остается качество продукции!

ЗАО «РАДОНЕЖ»

347783 Ростовская область,
х. Красный Октябрь,
ул. Школьная, д. 74
Тел.: (86358) 6-32-37
(928) 182-77-10
E-mail: ooo_radon@mail.ru

ПРОДУКТ КИСЛОМОЛОЧНЫЙ «МАЦОНИ» 0,5%-, 6%-НОЙ ЖИРНОСТИ

Продукция ООО «РЗПС» отличается своим широким ассортиментом, высоким качеством и приемлемым уровнем цен. Наша цель – делать доступными и популяризировать традиционные русские и армянские продукты, использовать исключительно натуральное местное сырье. «Мацони» вырабатывается из натурального цельного молока высшего качества с использованием закваски, приготовленной на чистых культурах молочнокислых микроорганизмов, с массовой долей жира 0,5 и 6%. Тщательно отбираемое сырье, строгий контроль качества гарантируют его отличный вкус.

ООО «РОСТОВСКИЙ ЗАВОД ПЛАВЛЕНЫХ СЫРОВ»

344101 г. Ростов-на-Дону,
ул. 1-я Баррикадная, д. 1
Тел.: (863) 236-88-67
E-mail: lab@plavsyr.ru
www.plavsyr.ru

БИОПРОДУКТ КИСЛОМОЛОЧНЫЙ «БИФИЛАЙФ» 2,5%-НОЙ ЖИРНОСТИ

Продукт разработан на основе элитной коллекции бифидобактерий, рекомендован в качестве лечебно-профилактического средства. Нормализует общее функциональное состояние желудочного тракта, восстанавливает нарушенную микрофлору кишечника.

ОАО «СТАРОЖИЛОВСКИЙ МОЛОЧНЫЙ КОМБИНАТ»

391180 Рязанская область,
Старожиловский р-н,
д. Хрущево,
ул. Кооперативная, д. 13
Тел.: (49151) 2-18-18, 2-64-24
E-mail: molcom@starozhilovo-moloko.ru
starozhilovo-moloko.ru

КЕФИР 1%-, 2,5%-, 3,2%-НОЙ ЖИРНОСТИ

В сравнении с другими кисломолочными напитками кефир стоит на 1-м месте по полезности и популярности. Кефир получает свои полезные свойства благодаря традиционной технологии производства: его получают при внесении в нормализованное молоко кефирных грибков.

ООО АМК «РЯЗАНСКИЙ»

390013 г. Рязань,
ш. Михайловское, д. 268
Тел.: (4912) 98-81-56, 98-84-18
E-mail: amkamilk@yandex.ru
www.amka-milk.ru

МОЛОКО ПИТЬЕВОЕ «ЭКОВАКИНО» ПАСТЕРИЗОВАННОЕ 1,5%-, 2,5%-, И ОТ 3,4 ДО 6%-НОЙ, ЖИРНОСТИ

Молоко ТМ «Эковакино» изготовлено исключительно из сырья собственного производства. Мы уверены в его происхождении и гарантируем стабильное качество.

ООО «ВАКИНСКОЕ АГРО»

391102 Рязанская область,
Рыбновский р-н,
с. Вакино
Тел.: (499) 647-62-98
E-mail: va@vakinoagro.ru
www.vakinoagro.ru

СЛИВКИ ПИТЬЕВЫЕ ПАСТЕРИЗОВАННЫЕ 10%-НОЙ ЖИРНОСТИ

Молоко ТМ «Эковакино» изготовлено исключительно из сырья собственного производства. Мы уверены в его происхождении и гарантируем стабильное качество.

ООО «ВАКИНСКОЕ АГРО»

391102 Рязанская область,
Рыбновский р-н, с. Вакино
Тел.: (499) 647-62-98
E-mail: va@vakinoagro.ru
www.vakinoagro.ru

ЙОГУРТ «СМЕШАЙ-КА»: КЛУБНИКА С ТОППЕРОМ 2,5%-НОЙ ЖИРНОСТИ; ВАНИЛЬНЫЙ С ТОППЕРОМ 1,5%-НОЙ ЖИРНОСТИ

Йогурты с топпером (клубника с топпером «Печенье ванильное и шоколадное» 2,5%-ной жирности; ванильный с топпером «Драже рисовые шарики в разных видах шоколада с фруктовым вкусом» 1,5%-ной жирности) – популярный современный продукт. В течение дня люди выбирают полезный натуральный йогурт, к которому мы уже заботливо добавили подходящий по вкусу топпер: рисовые шарики с ванильным йогуртом «Смешай-ка» и забавное печенье-мишки с клубничным йогуртом «Смешай-ка». Для изготовления живой полезной молочной продукции используются только натуральные ингредиенты.

АО «ТОЛЬЯТТИМОЛОКО»

ТОЛЬЯТТИ МОЛОКО

445043 Самарская область,
г. Тольятти,
ул. Коммунальная, д. 26
Тел.: (8482) 79-04-79
E-mail: office@tltmilk.ru
www.tltmilk.ru

СМЕТАНА ИРБИТСКАЯ 20,0%-НОЙ ЖИРНОСТИ

Сметана – традиционный кисломолочный продукт, который вырабатывается из пастеризованных сливок, полученных при сепарировании натурального коровьего молока. Сливки сквашиваются закваской чистых культур молочнокислых микроорганизмов. Продукт ОАО «Ирбитский молочный завод» – неоднократный лауреат и дипломант Программы «100 лучших товаров России».

ОАО «ИРБИТСКИЙ МОЛОЧНЫЙ ЗАВОД»

623856 Свердловская область,
г. Ирбит,
ул. Елизарьевых, д. 3
Тел.: (34355) 6-70-05, 5-26-81
E-mail: info@irbit-mz.ru
www.irbit-mz.ru

ЙОГУРТ «ИРБИТСКИЙ» С НАПОЛНИТЕЛЕМ «ЗЛАКИ», «ПЕЧЕНАЯ ГРУША» 2,5%-НОЙ ЖИРНОСТИ

Йогурт – кисломолочный продукт с повышенным содержанием сухих обезжиренных веществ молока. Изготовлен из нормализованного коровьего молока с использованием заквасочных микроорганизмов (термофильного стрептококка и болгарской палочки).

ОАО «ИРБИТСКИЙ МОЛОЧНЫЙ ЗАВОД»

623856 Свердловская область,
г. Ирбит,
ул. Елизарьевых, д. 3
Тел.: (34355) 6-70-05, 5-26-81
E-mail: info@irbit-mz.ru
www.irbit-mz.ru

СЫР ТВОРОЖНЫЙ СЛИВОЧНЫЙ, С ЗЕЛЕНЬЮ, С ГРУШЕЙ, С ИНЖИРОМ. ТМ «СЫРОБОГАТОВ»

Творожные сыры – основа вкусного и полноценного завтрака. Они сочетают в себе полезные свойства сыра и творога, разнообразие ярких вкусов. Для производства мы используем натуральные ингредиенты – творог, масло, фруктовые наполнители. Диапазон вкуса разработан так, чтобы удовлетворить пожелания всех потребителей (сладкие вкусы для женщин и детей, классические – для мужчин). В сравнении с конкурентами наш продукт обладает не только приятным вкусом, но также оригинальной упаковкой и приемлемой ценой.

ООО «ПЕРВАЯ ЛИНИЯ»

624093 Свердловская область,
г. Верхняя Пышма,
ул. Мичурина, д. 7
Тел.: (343) 311-00-00, 311-00-10
E-mail: office@sirobogatov.ru
www.sirobogatov.ru

ПРОДУКТ СЫРНЫЙ ПЛАВЛЕНЫЙ С ЗАМЕНИТЕЛЕМ МОЛОЧНОГО ЖИРА «ФИЕТТА». ТМ «СЫРОБОГАТОВ»

«Фиетта» – сырный продукт плавленый с заменителем молочного жира ТМ «Сыробогатов» обладает сбалансированным сливочным слегка солоноватым вкусом, плотной консистенцией, благодаря которой он легко режется, не крошится и хорошо держит форму. «Фиетта» прекрасно подходит для приготовления овощных салатов, закусок и бутербродов.

ООО «ПЕРВАЯ ЛИНИЯ»

624093 Свердловская область,
г. Верхняя Пышма,
ул. Мичурина, д. 7
Тел.: (343) 311-00-00, 311-00-10
E-mail: office@sirobogatov.ru
www.sirobogatov.ru

СЫР ПЛАВЛЕНЫЙ «СЛИВОЧНЫЙ», «ДРУЖБА», «КОРОЛЬ СЫРОВ СО ВКУСОМ ТОПЛЕНОГО МОЛОКА», «ВАНИЛЬНЫЙ»

Плавленые сыры ТМ «Сыробогатов», приготовленные из высококачественного сырья, в удобной упаковке с ярким дизайном, созданные специально для активных и мобильных людей, представлены во многообразии вкусов. Вкусовая линейка включает как классические вкусы («Дружба», «Сливочный» и т.д.), так и вкусовые – «Король сыров со вкусом топленого молока» и т.д. Новинка – линейка сладких плавленых сыров. Яркая упаковка, популярные вкусы, витамины завоевали любовь как детей, так и взрослых.

ООО «ПЕРВАЯ ЛИНИЯ»

624093 Свердловская область,
г. Верхняя Пышма,
ул. Мичурина, д. 7
Тел.: (343) 311-00-00, 311-00-10
E-mail: office@sirobogatov.ru
www.sirobogatov.ru

СЫР ФАСОВАННЫЙ «СЛИВОЧНЫЙ», «КОРОЛЬ СЫРОВ С АРОМАТОМ ТОПЛЕНОГО МОЛОКА», «ГАУДА», «ГОЛЛАНДСКИЙ»

Сыры фасованные ТМ «Сыробогатов» – высококачественный белковый продукт, изготовленный 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.

ООО «ПЕРВАЯ ЛИНИЯ»

624093 Свердловская область,
г. Верхняя Пышма,
ул. Мичурина, д. 7
Тел.: (343) 311-00-00, 311-00-10
E-mail: office@sirobogatov.ru
www.sirobogatov.ru

ЗАМЕНИТЕЛЬ ЦЕЛЬНОГО МОЛОКА СУХОЙ «ОПТИЛАК»

Высококачественный заменитель цельного молока для телят. Снижает стоимость выпойки и трудозатраты, гарантирует молодняку оптимальные привесы, повышает сохранность, стимулирует иммунитет, улучшает обмен веществ и потребление престартера. «Оптилак» изготавливается из высококачественного натурального сырья.

ООО «МУСТАНГ ТЕХНОЛОГИИ КОРМЛЕНИЯ»

МУСТАНГ
ТЕХНОЛОГИИ КОРМЛЕНИЯ

117513 Москва,
просп. Ленинский, д. 137, корп. 1
Тел.: (495) 931-91-90
E-mail: mtk@mustangtk.ru
www.mustangtk.ru

ЗАМЕНИТЕЛЬ СУХОЙ СВИНОМАТОЧНОГО МОЛОКА «АКТИЛАК»

Заменитель свиноматочного молока предназначен для выпойки поросят со 2-го дня жизни. Преимущества продукта: стимулирует поедание корма, хорошо усваивается, предотвращает диарею, имеет приятный вкус и аромат, содержит «Биофит» (антибактериальный продукт на основе лауриновой кислоты, обладающий высокой противомикробной активностью, способствует поддержанию нормальной микрофлоры кишечника и является натуральной заменой антибиотиков и стимуляторов роста).

ООО «МУСТАНГ ТЕХНОЛОГИИ КОРМЛЕНИЯ»

МУСТАНГ
ТЕХНОЛОГИИ КОРМЛЕНИЯ

117513 Москва,
просп. Ленинский, д. 137, корп. 1
Тел.: (495) 931-91-90
E-mail: mtk@mustangtk.ru
www.mustangtk.ru

СЫРЫ ПЛАВЛЕНЫЕ КОЛБАСНЫЕ КОПЧЕНЫЕ: «ЗОЛОТО ОРБИТЫ»; «ЗОЛОТО ОРБИТЫ» С ОКОРОКОМ; «ЗОЛОТО ОРБИТЫ» С ПАПРИКОЙ; «ЗОЛОТО ОРБИТЫ» С ЗЕЛЕНЬЮ

Сыры плавленые производства ОАО «Орбита» изготовлены в лучших традициях сыроделия и только из натуральных сычужных сыров, сливочного масла и других высококачественных молочных продуктов. Благодаря классическому копчению щепой ольхи формируется изысканный неповторимый аромат и великолепный вкус. Попробовав его, вы сможете насладиться качественным натуральным продуктом с изысканным неповторимым ароматом и великолепным вкусом.

ОАО «ОРБИТА»

392000 г. Тамбов,
ул. Кавалерийская, д. 13
Тел.: (4752) 72-44-27, 72-70-83
E-mail: oaoorbita@mail.ru
orbita68.ru

СТАКАН ВАФЕЛЬНЫЙ «НАШ ПЛОМБИР НА СЛИВКАХ»

Компания «Эскимос» – единственный производитель мороженого в Томске. Компания на рынке уже более 20 лет. «Эскимос» ежегодно наращивает объемы производства. Мороженое ТМ «Эскимос» присутствует на полках магазинов почти в 120 регионах РФ и в пяти странах. В 2015 г. «Эскимос» стал самым крупным в РФ экспортером мороженого в КНР. В 2016 г. компания успешно вышла на рынок Монголии, а в 2017 г. – Германии. Ассортимент мороженого включает более 100 позиций. Компания использует только натуральные продукты и сибирские ингредиенты.

ООО «КОМПАНИЯ ЭСКИМОС»

634026 г. Томск,
пер. Шегарский, д. 56
Тел.: (3822) 40-43-00
E-mail: market@eskimos.tomsk.ru
eskimos.su

СЫР «ГОЛЛАНДСКИЙ». ТМ «ЗОЛОТЫЕ ЛУГА»

Сыр «Голландский» известен в нашей стране уже около 150 лет. Русские мастера-умельцы, освоив пришедшую из Голландии технологию производства, усовершенствовали ее и стали вырабатывать новый вид сыра из коровьего цельного молока. Вкус и аромат «Голландского» сыра чистый, молочный, с легкой кислинкой. Тесто сыра пластичное, на разрезе имеет рисунок из глазков круглой, вытянутой и угловатой формы. Пищевая и биологическая ценность сыра обусловлена высоким содержанием в нем молочного белка и кальция, наличием незаменимых аминокислот, витаминов, минеральных солей и микроэлементов.

ООО «МОЛОЧНЫЙ ЗАВОД»

Золотые Луга

627756 Тюменская область,
г. Ишим,
ул. 4-я Северная, д. 5
Тел.: (34551) 7-32-35, 7-37-95
www.zolotie-luga.ru

СЫР «ПОШЕХОНСКИЙ». ТМ «ЗОЛОТЫЕ ЛУГА»

Сыр «Пошехонский» приобрел свое название от места своего происхождения – Пошехонья (Ярославская обл.). Название дано в честь Пошехонского сыродельного завода, где этот сыр изготавливали. Относится к группе сычужных сыров с низкой температурой второго нагревания и созревает при участии штаммов молочнокислых и ароматобразующих стрептококков. Корка ровная, тонкая. Тесто пластичное. В состав сыра входят незаменимые жизненно необходимые аминокислоты. Особенно важное значение имеют метионин и холин, рекомендуемые при болезнях сердечно-сосудистой системы, печени, почек.

ООО «МОЛОЧНЫЙ ЗАВОД»

Золотые Луга

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» традиционно 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 кисловатые, с наличием остроты без посторонних привкусов и запахов. Рисунок состоит из глазков слегка сплющенной или угловатой формы, равномерно расположенных по всей массе, хотя отсутствие глазков в сыре не является признаком плохого качества «Эдама». Хорошо режется на тонкие ломтики.

ООО «МОЛОЧНЫЙ ЗАВОД»

Золотые Луга

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». ТМ «ЗОЛОТЫЕ ЛУГА»

Сыр «Гауда» назван в честь нидерландского города Гауда, на рынке которого он продается уже многие века. В середине XIX в. сыр «Гауда» стал самым производимым в Голландии. Полутвердый сычужный сыр «Гауда» является традиционными для российского рынка. Он имеет выраженный сырный, слегка кисловатый вкус. Рисунок состоит из глазков слегка сплющенной или угловатой формы, равномерно расположенных по всей сырной массе. Текстура пластичная. Сыр богат минеральными солями, связанными с белком, что особенно важно для питания детей, подростков, беременных женщин и кормящих матерей.

ООО «МОЛОЧНЫЙ ЗАВОД»

Золотые Луга

627756 Тюменская область,
г. Ишим,
ул. 4-я Северная, д. 5
Тел.: (34551) 7-32-35, 7-37-95
www.zolotie-luga.ru

МАСЛО СЛИВОЧНОЕ, СЛАДКОСЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ: «КРЕСТЬЯНСКОЕ» 72,5%-НОЙ ЖИРНОСТИ; «ТРАДИЦИОННОЕ» 82,5%-НОЙ ЖИРНОСТИ. ТМ «ЗОЛОТЫЕ ЛУГА»

Сливочное масло – единственный и незаменимый в своем роде жировой продукт животного происхождения, имеет высокую степень усвояемости. Сливочное масло, вырабатываемое исключительно из коровьего молока, было и остается пищевым «бальзамом» из крайне необходимых для человека биологически активных веществ. Низкая температура плавления молочного жира способствует переходу молочного жира в пищеварительном тракте в наиболее удобное для усвоения жидкое состояние. Ценность масла определяется его влиянием на нервную, сердечно-сосудистую, пищеварительную и другие системы организма.

ФИЛИАЛ АО «ЗОЛОТЫЕ ЛУГА» «МОЛОЧНЫЙ КОМБИНАТ «СИТНИКОВСКИЙ»

627081 Тюменская область,
с. Ситниково,
ул. Заводская, д. 7
Тел.: (34544) 2-47-00, 2-46-30
E-mail: afpinigina@zolotie-luga.ru
www.zolotie-luga.ru

МОЛОКО ПИТЬЕВОЕ ТОПЛЕНОЕ. ТМ «ЗОЛОТЫЕ ЛУГА»

Молоко питьевое топленое «Золотые Луга» изготовлено из нормализованного топленого молока. Напоминает вкус молока из русской печки, которое в деревнях называли «пареное молоко». Имеет розовато-коричневый оттенок. Топленое молоко так же полезно, как и обычное молоко.

ФИЛИАЛ АО «ЗОЛОТЫЕ ЛУГА» «МОЛОЧНЫЙ КОМБИНАТ «СИТНИКОВСКИЙ»

627081 Тюменская область,
с. Ситниково,
ул. Заводская, д. 7
Тел.: (34544) 2-47-00, 2-46-30
E-mail: afpinigina@zolotie-luga.ru
www.zolotie-luga.ru

МОЛОКО ПИТЬЕВОЕ УЛЬТРАПАСТЕРИЗОВАННОЕ. ТМ «ЗОЛОТЫЕ ЛУГА»

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, рекомендуется при болезнях сердца и кровеносных сосудов, печени, почек, сахарном диабете, ожирении, туберкулезе и при отравлениях.

ФИЛИАЛ АО «ЗОЛОТЫЕ ЛУГА» «МОЛОЧНЫЙ КОМБИНАТ «СИТНИКОВСКИЙ»

627081 Тюменская область,
с. Ситниково,
ул. Заводская, д. 7
Тел.: (34544) 2-47-00, 2-46-30
E-mail: afpinigina@zolotie-luga.ru
www.zolotie-luga.ru

СМЕТАНА. ТМ «ЗОЛОТЫЕ ЛУГА», «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, причем жирорастворимые – А и Е. В процессе сквашивания сметаны синтезируются витамины группы В. Для приготовления сметаны используются самые лучшие натуральные закваски, чтобы получился качественный, питательный и полезный продукт.

ФИЛИАЛ АО «ЗОЛОТЫЕ ЛУГА» «МОЛОЧНЫЙ КОМБИНАТ «СИТНИКОВСКИЙ»

627081 Тюменская область,
с. Ситниково,
ул. Заводская, д. 7
Тел.: (34544) 2-47-00, 2-46-30
E-mail: afpinigina@zolotie-luga.ru
www.zolotie-luga.ru

ТВОРОГ ОБЕЗЖИРЕННЫЙ, 5%-НОЙ ЖИРНОСТИ. ТМ «ЗОЛОТЫЕ ЛУГА»

Творог ТМ «Золотые Луга» предназначен для непосредственного употребления в пищу. Продукт изготовлен из пастеризованного молока путем сквашивания чистыми культурами лактококков. Творог ТМ «Золотые Луга» – белковый кисломолочный продукт. Творог богат молочным белком и различными витаминами – А, С и витаминами группы В. Употребление творога способствует правильному обмену веществ.

ФИЛИАЛ АО «ЗОЛОТЫЕ ЛУГА» «МОЛОЧНЫЙ КОМБИНАТ «СИТНИКОВСКИЙ»

627081 Тюменская область,
с. Ситниково, ул. Заводская, д. 7
Тел.: (34544) 2-47-00, 2-46-30
E-mail: afpinigina@zolotie-luga.ru
www.zolotie-luga.ru

БИОПРОСТОКВАША «СЛАВЯНСКАЯ». ТМ «ЖИВИ ЗДОРОВО»

Биопростокваша «Славянская» ТМ «Живи здорОво» предназначена для непосредственного употребления в пищу. 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.

ФИЛИАЛ АО «ЗОЛОТЫЕ ЛУГА» «МОЛОЧНЫЙ КОМБИНАТ «СИТНИКОВСКИЙ»

627081 Тюменская область,
с. Ситниково,
ул. Заводская, д. 7
Тел.: (34544) 2-47-00, 2-46-30
E-mail: afpinigina@zolotie-luga.ru
www.zolotie-luga.ru

ЙОГУРТ. ТМ «ЗОЛОТЫЕ ЛУГА»

Йогурт предназначен для непосредственного употребления в пищу. Продукт изготовлен из нормализованного молока, стабилизатора (желатин), сквашенного смесью специально подобранных заквасок. Йогурт отлично подходит для приготовления рыбного, мясного соуса, для заправки салатов, освежающего смузи и коктейлей.

ФИЛИАЛ АО «ЗОЛОТЫЕ ЛУГА» «МОЛОЧНЫЙ КОМБИНАТ «СИТНИКОВСКИЙ»

627081 Тюменская область,
с. Ситниково,
ул. Заводская, д. 7
Тел.: (34544) 2-47-00, 2-46-30
E-mail: afpinigina@zolotie-luga.ru
www.zolotie-luga.ru

КЕФИР, ОБОГАЩЕННЫЙ ЛАКТУЛОЗОЙ. ТМ «ЖИВИ ЗДОРОВО»

Кефир изготовлен из нормализованного молока, закваски на кефирных грибках и концентрата лактулозы «Лактусан». Употребление продукта активизирует функции желудочно-кишечного тракта; подавляет активность патогенных бактерий; обеспечивает противоопухолевую защиту кишечника; активизирует иммунитет, защищает от кишечных инфекций; обеспечивает синтез витаминов и препятствует проникновению в кровь токсинов. Рекомендован для диетического, геронтологического и лечебно-профилактического питания.

ФИЛИАЛ АО «ЗОЛОТЫЕ ЛУГА» «МОЛОЧНЫЙ КОМБИНАТ «СИТНИКОВСКИЙ»

627081 Тюменская область,
с. Ситниково,
ул. Заводская, д. 7
Тел.: (34544) 2-47-00, 2-46-30
E-mail: afpinigina@zolotie-luga.ru
www.zolotie-luga.ru

КЕФИР. ТМ «ЗОЛОТЫЕ ЛУГА», «СИТНИКОВСКОЕ»

Кефир изготовлен из нормализованного молока и закваски на кефирных грибках. Потребление кефира нормализует микрофлору кишечника, улучшает обмен веществ, повышает сопротивляемость организма.

ФИЛИАЛ АО «ЗОЛОТЫЕ ЛУГА» «МОЛОЧНЫЙ КОМБИНАТ «СИТНИКОВСКИЙ»

627081 Тюменская область,
с. Ситниково,
ул. Заводская, д. 7
Тел.: (34544) 2-47-00, 2-46-30
E-mail: afpinigina@zolotie-luga.ru
www.zolotie-luga.ru

АЦИДОФИЛИН. ТМ «ЖИВИ ЗДОРОВО»

Ацидофилин ТМ «Живи здорОво» для непосредственного употребления в пищу. Изготовлен из нормализованного коровьего молока, сквашенного специально подобранными заквасками. Ацидофилин сочетает лучшие качества и 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 реакций.

ФИЛИАЛ АО «ЗОЛОТЫЕ ЛУГА» «МОЛОЧНЫЙ КОМБИНАТ «СИТНИКОВСКИЙ»

627081 Тюменская область,
с. Ситниково,
ул. Заводская, д. 7
Тел.: (34544) 2-47-00, 2-46-30
E-mail: afpinigina@zolotie-luga.ru
www.zolotie-luga.ru

АЦИДОФИЛИН С САХАРОМ. ТМ «ЖИВИ ЗДОРОВО»

Ацидофилин с сахаром ТМ «Живи здорОво» для непосредственного употребления в пищу. Изготовлен из нормализованного коровьего молока, сквашенного специально подобранными заквасками, с добавлением сахара. Ацидофилин сочетает лучшие качества и 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 реакций.

ФИЛИАЛ АО «ЗОЛОТЫЕ ЛУГА» «МОЛОЧНЫЙ КОМБИНАТ «СИТНИКОВСКИЙ»

Золотые Луга

627081 Тюменская область,
с. Ситниково,
ул. Заводская, д. 7
Тел.: (34544) 2-47-00, 2-46-30
E-mail: afpinigina@zolotie-luga.ru
www.zolotie-luga.ru

ПРОДУКТ КИСЛОМОЛОЧНЫЙ «НАРИНЭ». ТМ «ЖИВИ ЗДОРОВО»

Продукт кисломолочный «Наринэ» ТМ «Живи здорОво» предназначен для непосредственного употребления в пищу. Изготовлен из нормализованного коровьего молока, закваски, состоящей из биомассы ацидофильных лактобактерий «Наринэ».

ФИЛИАЛ АО «ЗОЛОТЫЕ ЛУГА» «МОЛОЧНЫЙ КОМБИНАТ «СИТНИКОВСКИЙ»

Золотые Луга

627081 Тюменская область,
с. Ситниково,
ул. Заводская, д. 7
Тел.: (34544) 2-47-00, 2-46-30
E-mail: afpinigina@zolotie-luga.ru
www.zolotie-luga.ru

МОЛОКО ПИТЬЕВОЕ ТОПЛЕНОЕ. ТМ «ЗОЛОТЫЕ ЛУГА»

Молоко питьевое топленое – это продукт, изготовленный из нормализованного коровьего молока и предназначенный для непосредственного употребления в пищу. Молоко питьевое топленое имеет выраженный привкус кипячения и по цвету желтое с кремовым оттенком. Среди всех пищевых продуктов молоко – самый полноценный, наиболее сбалансированный по незаменимым веществам продукт, рекомендуемый для питания людей всех возрастных категорий, особенно детей, беременных и кормящих женщин, а также пожилых и больных людей. Молоко способствует нормальной физиологической деятельности организма.

ФИЛИАЛ АО «ЗОЛОТЫЕ ЛУГА» «МОЛОЧНЫЙ КОМБИНАТ «ИШИМСКИЙ»

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

МОЛОКО ОТБОРНОЕ 3,4 – 6%-НОЙ ЖИРНОСТИ

Молоко отборное питьевое пастеризованное вырабатывается из натурального коровьего молока, отобранного по физико-химическим и микробиологическим показателям, подвергнутого гомогенизации, пастеризации, охлаждению и упаковке в потребительскую тару. Отборное молоко от ПК «Молоко» из Нижней Тавды производится из сырья, привезенного с собственного животноводческого комплекса компании, и проходит тщательный контроль качества. Его неизменно приятный вкус и натуральность высоко ценятся покупателями.

ООО «ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ КОМПАНИЯ «МОЛОКО»

Нижняя Тавда ПК МОЛОКО

ДЛЯ ВАС ТОЛЬКО НАТУРАЛЬНОЕ

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

МАСЛО СЛИВОЧНОЕ КРЕСТЬЯНСКОЕ СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ 72,5%-НОЙ ЖИРНОСТИ

Качество сливочного масла зависит от молока, из которого оно производится. Настоящее сливочное масло производится из коровьего молока без добавления других жиров и белка искусственного происхождения. Производственная компания «Молоко» делает масло из молока, поступающего с собственного животноводческого комплекса, и может гарантировать его натуральность.

ООО «ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ КОМПАНИЯ «МОЛОКО»

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

ТВОРОГ ОБЕЗЖИРЕННЫЙ

Молочная продукция из Нижней Тавды широко известна далеко за пределами Тюменской области. Творог обезжиренный от производственной компании «Молоко» сочетает в себе мягкий вкус свежего деревенского творога и пользу маложирного продукта. Он придется по вкусу как взрослым, так 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: info@pkmoloko.ru
www.pkmoloko.ru,
пкмолоко.рф

СЫР «СУЛУГУНИ»

Сыр «Сулугуни» выделяется солоноватым, приятным кисломолочным вкусом и немного слоящейся плотной, эластичной структурой, выраженного запаха не имеет. Регионом возникновения «Сулугуни» считается Грузия, но многим полюбился сыр производства компании «Молоко» из Нижней Тавды. Он натуральный, без искусственных белков и жиров, имеет приятный вкус и удобную упаковку.

ООО «ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ КОМПАНИЯ «МОЛОКО»

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

БИОКЕФИР «БИФИЛЕНД» 1%-НОЙ ЖИРНОСТИ

Нижнетавдинский биокефир «Бифиленд» жирностью 1% обладает густой консистенцией и приятным сливочным вкусом, в нем отсутствуют искусственно добавленные жиры и сухое молоко. Низкая жирность и наличие бифидобактерий позволяют использовать биокефир для диетического питания.

ООО «ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ КОМПАНИЯ «МОЛОКО»

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

РЯЖЕНКА ТЕРМОСТАТНАЯ 4%-НОЙ ЖИРНОСТИ. ТМ «ПЕРШИНСКИЕ СЕКРЕТЫ»

Ряженка термостатная 4%-ной жирности (300 г) «Першинские секреты» – натуральный кисломолочный продукт, готовый к употреблению. Термостатный – это позабытый, но традиционный способ производства кисломолочных продуктов. Подготовленная смесь разливается по баночкам, запечатывается и отправляется на созревание в термостатную камеру. Через 8 ч мы имеем на столе готовый продукт! Благодаря термостатному способу производства продукт получается густым, но в то же время сочным и нежным.

ООО «ТЮМЕНЬМОЛОКО»

625016 г. Тюмень,
ул. 30 лет Победы, д. 29А, корп. 1
Тел.: (3452) 68-27-50
E-mail: moloko@arsib.com
www.tyumemoloko.ru

ЙОГУРТ ТЕРМОСТАТНЫЙ 3,2%-НОЙ ЖИРНОСТИ. ТМ «ПЕРШИНСКИЕ СЕКРЕТЫ»

Йогурт термостатный 3,2%-ной жирности (300 г) «Першинские секреты» – это натуральный кисломолочный продукт, готовый к употреблению. Термостатный – это позабытый, но традиционный способ производства кисломолочных продуктов. Подготовленная смесь разливается по баночкам, запечатывается и отправляется на созревание в термостатную камеру. Через 8 ч мы имеем на столе готовый продукт! Благодаря термостатному способу производства продукт получается густым, но в то же время сочным и нежным.

ООО «ТЮМЕНЬМОЛОКО»

625016 г. Тюмень,
ул. 30 лет Победы, д. 29А, корп. 1
Тел.: (3452) 68-27-50
E-mail: moloko@arsib.com
www.tyumemoloko.ru

ПРОСТОКВАША ТЕРМОСТАТНАЯ 3,2%-НОЙ ЖИРНОСТИ. ТМ «ПЕРШИНСКИЕ СЕКРЕТЫ»

Простокваша термостатная 3,2%-ной жирности (300 г) «Першинские секреты» – это натуральный кисломолочный продукт, готовый к употреблению. Термостатный – это позабытый, но традиционный способ производства кисломолочных продуктов. Подготовленная смесь разливается по баночкам, запечатывается и отправляется на созревание в термостатную камеру. Через 8 ч мы имеем на столе готовый продукт! Благодаря термостатному способу производства продукт получается густым, но в то же время сочным и нежным.

ООО «ТЮМЕНЬМОЛОКО»

625016 г. Тюмень,
ул. 30 лет Победы, д. 29А, корп. 1
Тел.: (3452) 68-27-50
E-mail: moloko@arsib.com
www.tyumemoloko.ru

СМЕТАНА ТЕРМОСТАТНАЯ 20%-НОЙ ЖИРНОСТИ. ТМ «ПЕРШИНСКИЕ СЕКРЕТЫ»

Сметана термостатная 20%-ной жирности (300 г) «Першинские секреты» – это натуральный кисломолочный продукт, готовый к употреблению. Термостатный – это позабытый, но традиционный способ производства кисломолочных продуктов. Подготовленная смесь разливается по баночкам, запечатывается и отправляется на созревание в термостатную камеру. Через 8 ч мы имеем на столе готовый продукт! Благодаря термостатному способу производства продукт получается густым, но в то же время сочным и нежным.

ООО «ТЮМЕНЬМОЛОКО»

625016 г. Тюмень,
ул. 30 лет Победы, д. 29А, корп. 1
Тел.: (3452) 68-27-50
E-mail: moloko@arsib.com
www.tyumemoloko.ru

ЗАКВАСКА ТЕРМОСТАТНАЯ 3,2%-НОЙ ЖИРНОСТИ. ТМ «ПЕРШИНСКИЕ СЕКРЕТЫ»

Закваска термостатная 3,2%-ной жирности (300 г) «Першинские секреты» – это натуральный кисломолочный продукт, готовый к употреблению. Термостатный – это позабытый, но традиционный способ производства кисломолочных продуктов. Подготовленная смесь разливается по баночкам, запечатывается и отправляется на созревание в термостатную камеру. Через 8 ч мы имеем на столе готовый продукт! Благодаря термостатному способу производства продукт получается густым, но в то же время сочным и нежным.

ООО «ТЮМЕНЬМОЛОКО»

625016 г. Тюмень, ул. 30 лет Победы, д. 29А, корп. 1
Тел.: (3452) 68-27-50
E-mail: moloko@arsib.com
www.tyumemoloko.ru

МАСЛО «КРЕСТЬЯНСКОЕ» СЛАДКОСЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ 72,5%-НОЙ ЖИРНОСТИ

Масло «Крестьянское» производится из свежих сливок, имеющих нежный сливочный вкус. Не содержит растительных добавок и консервантов. Следуя лучшим традициям маслоделия, производится тщательный отбор сырья, строгий контроль каждого этапа изготовления обеспечивает готовому продукту высокие вкусовые качества и безопасность.

АО «ТОБОЛЬСКИЙ ГОРОДСКОЙ МОЛОЧНЫЙ ЗАВОД»

626150 Тюменская область,
г. Тобольск, ул. Семена Ремезова, д. 112
Тел.: (3456) 25-01-68,
(3456) 25-00-54
E-mail: tobgmz@tobolsk.ttknet.ru,
tobtehnolog@mail.ru
www.tyumemoloko.ru

МАСЛО СЛИВОЧНОЕ «МИЛЬЕ» 82,5-НОЙ ЖИРНОСТИ

Природная сила молока, объединенная с умением сохранить его питательные свойства, заложена в сливочном масле «Милье». Особый формат упаковки разработан специально для удобного хранения в домашних условиях. Внутренняя упаковка – фольга – обеспечивает сохранность продукта на протяжении всего срока годности. Внешняя выполнена из картонного короба в виде масленки. Нет необходимости перекладывать продукт в масленку, а шкала на боковой стенке позволяет дозировать масло по весу.

АО «АЛЕВ»

432072 г. Ульяновск,
пр-д 14-Инженерный, д. 9
Тел.: (8422) 30-44-55
E-mail: mail@alev.ru
www.alev.ru

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

Масло сливочное «Крестьянское» – незаменимый продукт питания. Это натуральный продукт высокого качества, изготовленный из натуральных сливок, что очень важно для здорового питания людей любых возрастных групп.

ООО «МОЛОЧНЫЙ КОМБИНАТ ВИТА»

433760 Ульяновская область,
р. п. Кузоватово,
ул. Советская, д. 1
Тел.: (84237) 2-10-62
E-mail: ooomkvitatech@mail.ru

ТВОРОГ ЗЕРНЕНЫЙ

Творог зерненый – полноценный, вкусный продукт с высоким содержанием белка, кальция и фосфора. Также творог содержит полный набор незаменимых аминокислот. Творог зерненый «Чебаркульское молоко» – это великолепное сочетание крупного зерна и нежных сливок.

ОАО «ЧЕБАРКУЛЬСКИЙ МОЛОЧНЫЙ ЗАВОД»

ЧЕБАРКУЛЬСКОЕ МОЛОКО

456440 Челябинская область,
г. Чебаркуль,
ул. Дзержинского, д. 1
Тел.: (35168) 2-18-85
E-mail: scrmilk@mail.ru
www.milk74.ru

СЛИВКИ ПИТЬЕВЫЕ ПАСТЕРИЗОВАННЫЕ 10%-НОЙ ЖИРНОСТИ

Сливки – самое питательное, что есть в молоке, источник микроэлементов и витаминов, которые требуются для нормального обмена веществ в организме человека. Мы гарантируем высокое качество наших нежных и приятных сливок!

ОАО «ЧЕБАРКУЛЬСКИЙ МОЛОЧНЫЙ ЗАВОД»

ЧЕБАРКУЛЬСКОЕ МОЛОКО

456440 Челябинская область,
г. Чебаркуль,
ул. Дзержинского, д. 1
Тел.: (35168) 2-18-85
E-mail: scrmilk@mail.ru
www.milk74.ru

КЕФИР, ОБОГАЩЕННЫЙ БИФИДОБАКТЕРИЯМИ, «БИФИДОК» 2,5%-НОЙ ЖИРНОСТИ

Кефир, обогащенный бифидобактериями, – кисломолочный продукт, который обладает двойной пользой, так как производится с использованием закваски на живых кефирных грибках и содержит бифидобактерии, восстанавливающие микрофлору кишечника человека, оказывающие благотворное воздействие на организм человека и способствующие улучшению обменных процессов и повышению иммунитета.

ОАО «ЧЕБАРКУЛЬСКИЙ МОЛОЧНЫЙ ЗАВОД»

ЧЕБАРКУЛЬСКОЕ МОЛОКО

456440 Челябинская область,
г. Чебаркуль,
ул. Дзержинского, д. 1
Тел.: (35168) 2-18-85
E-mail: scrmilk@mail.ru
www.milk74.ru

ЙОГУРТ 2,5%-НОЙ ЖИРНОСТИ: ПЕРСИК – МАНГО, БЕЗ САХАРА КЛАССИЧЕСКИЙ, КЛУБНИКА – МАЛИНА, ВИШНЯ – ЧЕРЕШНЯ. ТМ «НАТУРЕЛЬ»

Йогурты ТМ «Натурель» – 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»

РосМол группа компаний

Натурель

454090 г. Челябинск,
ул. Тимирязева, д. 5
Тел.: (3512) 61-74-34
E-mail: sitnikova_ai@moloko74.ru
www.moloko74.ru

МОРОЖЕНОЕ ПЛОМБИР СО ВКУСОМ: КАРАМЕЛИ И АРАХИСА, МАНГО И МАРАКУЙИ

Мороженое пломбир ТМ «Nice box» – это пломбир, который производится из натурального молока и сливочного масла без добавления растительных жиров, по классической рецептуре. Нежный вкус пломбира подчеркнут мягкой карамелью, хрустящими орехами и экзотическими фруктами.

АО «ГРУППА КОМПАНИЙ «РОССИЙСКОЕ МОЛОКО»

454090 г. Челябинск,
ул. Тимирязева, д. 5
Тел.: (3512) 61-74-34
E-mail: sitnikova_ai@moloko74.ru
www.moloko74.ru

ЭСКИМО

Мы уверены, что только натуральные продукты могут быть по-настоящему вкусными. «Чистая линия» – это самое свежее молоко с собственной фермы, где каждую корову мы знаем «в лицо», а еще сливки, алтайский мед, ягоды, орехи. Можно сказать, что это лакомство, созданное природой, которой мы лишь немного помогли, собрав все составляющие в одном месте. Хотите узнать вкус радости и счастья? Попробуйте мороженое «Чистая линия»! Эскимо, рожок, стаканчик – каждый найдет что-то для себя.

ООО «ЧИСТАЯ ЛИНИЯ»

141700 Московская область,
г. Долгопрудный,
ул. Виноградная, д. 9, стр. В
Тел.: (495) 797-45-35
E-mail: info@tan-ayran.ru
www.icecream-chl.ru

МОРОЖЕНОЕ В ВАФЕЛЬНОМ СТАКАНЧИКЕ

Мы уверены, что только натуральные продукты могут быть по-настоящему вкусными. «Чистая линия» – это самое свежее молоко с собственной фермы, где каждую корову мы знаем «в лицо», а еще сливки, алтайский мед, ягоды, орехи. Можно сказать, что это лакомство, созданное природой, которой мы лишь немного помогли, собрав все составляющие в одном месте. Хотите узнать вкус радости и счастья. Попробуйте мороженое «Чистая линия»! Эскимо, рожок, стаканчик – каждый найдет что-то для себя.

ООО «ЧИСТАЯ ЛИНИЯ»

141700 Московская область,
г. Долгопрудный,
ул. Виноградная, д. 9, стр. В
Тел.: (495) 797-45-35
E-mail: info@tan-ayran.ru
www.icecream-chl.ru

МОРОЖЕНОЕ «СЕМЕЙНОЕ»

Мы уверены, что только натуральные продукты могут быть по-настоящему вкусными. «Чистая линия» – это самое свежее молоко с собственной фермы, где каждую корову мы знаем «в лицо», а еще сливки, алтайский мед, ягоды, орехи. Можно сказать, что это лакомство, созданное природой, которой мы лишь немного помогли, собрав все составляющие в одном месте. Хотите узнать вкус радости и счастья? Попробуйте мороженое «Чистая линия»! Эскимо, рожок, стаканчик – каждый найдет что-то для себя.

ООО «ЧИСТАЯ ЛИНИЯ»

141700 Московская область,
г. Долгопрудный,
ул. Виноградная, д. 9, стр. В
Тел.: (495) 797-45-35
E-mail: info@tan-ayran.ru
www.icecream-chl.ru