ТАВРИЯ

КАТАЛОГ

HoReCa

ПОЧЕМУ ВЫБИРАЮТ ТАВРИЮ?

«ТАВРИЯ» – мясоперерабатывающее предприятие, которое производит колбасы и деликатесы более 14 лет. Сегодня мы насчитываем в своем ассортименте более сотни наименований вкуснейших колбас и мясных деликатесов. Мясоперерабатывающее предприятие «Таврия» входит в пятерку крупнейших заводов по изготовлению сырокопченых колбас в России.

«Таврия» – производитель и поставщик мясных полуфабрикатов для сегмента HoReCa. Мы производим более 100 наименований мясной продукции для ресторанов, гостиниц, кафе и баров для использования в технологических картах и приготовления блюд на кухне.

Мы предлагаем выгодные условия для всех наших партнеров, удобный документооборот, развитую логистику, и простой способ коммуникации.

Работая с нами, наши партнеры не только получают высококачественный продукт, но и продвинутую экспертизу по разработке и приготовлению разнообразных мясных блюд. Мы предоставляем отличные возможности для развития всех направлений бизнеса в сфере общественного питания.

КОЛБАСА ВАРЕНАЯ «ЛЕКАРСКАЯ»

Нежная, ароматная, с добавлением натуральных сливок – это наша «Лекарская» колбаса. Идеальная вареная колбаса для вашего вкусного бутерброда. То что доктор прописал!

Лекарство, быстро восстанавливающее силы. Врачебный рецепт выверен до мелочей. Отборное охлажденное мясо и немного специй! Вкусно и полезно!

полиамид	65 мм
2 кг	60 суток
от 0 до +6°С	Арт. 672

Колбаса из мяса!

ВЕТЧИНА «ОБКОМОВСКАЯ»

Обкомовская ветчина была обязательным ингредиентом специальных продуктовых посылок, так называемых «кремлевок», которые могли получить лишь единицы партийных и государственных аппаратчиков СССР. Чтобы приобрести свой фирменный вкус и с гордостью красоваться на столе важных обкомовских работников, как продукт дефицитный и привилегированный, ветчина «Обкомовская» готовиться только из отборного свиного окорока и проходит этапы просаливания по традиционному рецепту СССР.

полиамид	80 мм
2 кг	60 суток
от 0 до +6°С	845

СЕРВЕЛАТ «КАРЕЛЬСКИЙ МОТИВ»

Классика в новейшей истории продуктов питания страны. Упругий, сочный, но при этом манящий своим ароматом и самое главное – сделанный из настоящего мясного ассорти. Эта колбаса от «ТАВРИИ» любима десятками тысяч гурманов России. «Карельский» кладут в салаты, супы, жарят с яичницей, добавляют в пиццу, подают как изысканную закуску на праздничный стол, едят во время походов и многое другое. Если вы еще не пробовали эту колбасу – рекомендовано однозначно.

- белковая (упак. в модиф. атм.)
- 55 мм
- упаковка – 3,5 кг
- 45 суток
- от 0 до +6°С
- Арт. 635

КОЛБАСА СЫРОКОПЧЕНАЯ «ПЕППЕРОНИ»

Настоящая сырокопченая колбаса готовится из свинины и нежной куриной грудки. «Пепперони» не теряет свой аромат, вкус и сочность очень долгое время. В состав фарша входит в определенных пропорциях такие свиные части как грудинка, шея, корейка, окорок. В результате колбаса получается и не жирной, и в тоже время и не совсем сухой. Приправой для нее служит опять же неизменная и любимая острая красная паприка.

- белковая (упак. в модиф. атм.)
- 32 мм
- упаковка – 2 кг
- 180 суток
- от 0 до +6°С
- Арт. 736

Колбаса из мяса!

СОСИСКИ «БАВАРСКИЕ»

Сосиски из мяса птицы с добавлением натуральных специй. Они подходят для жарки и гриля. Причем, обжаривать их можно и без масла. Для изготовления используют только охлажденное мясо и натуральные специи.

Сосиски полностью готовы к употреблению, но для придания им лучшего вкуса рекомендуем разогреть их или обжарить на сковороде, гриле.

- айпил (упак. в модиф. атм.)
- 20 мм
- упаковка – 3 кг
- 30 суток
- от 0 до +6°С
- Арт. 737

СОСИСКИ «ЗАСТОЛЬНЫЕ»

Сосиски вареные из мяса птицы с добавлением натуральных специй. Эти сосиски просты в приготовлении – достаточно залить их кипятком на 5 минут и они готовы. А название говорит само за себя: любое застолье с сосисками от «ТАВРИИ» становится сытным, вкусным и душевным.

- полиамид (упак. в модиф. атм.)
- 24 мм
- упаковка – 3 кг
- 31 сутки
- от 0 до +6°С
- Арт. 843

Колбаса из мяса!

СОСИСКИ «ПЕРЕМЕНКА»

Вкуснейшие сосиски под понятным названием для каждого взрослого и ребенка. Сосиски очень любят дети. И ничего плохого в этом нет! Так как в составе наших сосисок только качественное мясо и никакой сои. Отличный повод чтоб устроить переменку в делах и перекусить!

- полиамид (упак. в модиф. атм.)
- 24 мм
- упаковка – 1 кг
- 31 сутки
- от 0 до +6°C
- Арт. 456

СОСИСКИ «УДАЧНЫЕ»

«Удачные» сосиски – классический вкус на основе свежего филе курицы и отборной говядины производства «Таврия». Филе в составе делает текстуру приятной и податливой. Легкие пряности придают этому деликатесу утонченный аромат. «Удачные» сосиски невероятно хороши во время обеда на природе – их приятный вкус органично дополняет вкус жаренных на гриле овощей. Попробуйте!

- айпил (упак. в модиф. атм.)
- 20 мм
- упаковка – 3 кг
- 30 суток
- от 0 до +6°C
- Арт. 729

СОСИСКИ «XXL»

Перед вами «Королева Елизавета Вторая» среди отечественных сосисок, ведь так же, как и известный лайнер, «XXL» от «Таврии» поражает своим внешним видом и содержанием. Во-первых, впечатляет размер: два с половиной сантиметра в диаметре и четырнадцать в длину – в два раза больше, чем обычная сосиска. Во-вторых, продукт приготовлен из мясного ассорти: куриное филе и говядина. Наконец, «XXL» от «Таврии» обладает тем самым, любимым многими россиянами, вкусом настоящей сосиски. А какие хот-доги и бутерброды получаются с этим мясным деликатесом от «Таврии»! В общем, рекомендовано к употреблению в первую очередь.

- айпил (упак. в модиф. атм.)
- 24 мм
- упаковка – 3 кг
- 31 сутки
- от 0 до +6°С
- Арт. 788

Колбаса из мяса!

СВИНИНА «ГлавКом»

В советское время этот деликатес можно было купить только в Столице или в буфете на праздничном мероприятии.

Высший и полный начальник всех колбасных деликатесов – Свинина ГлавКом.

Всегда во главе стола, первая на бутерброд, незаменимая в салат, торжествующая на канапе.

упак. под вакуумом

31 сутки

1,5-2 кг

Арт. 585

от 0 до +6°C

Колбаса из мяса!

Колбасы и мясные деликатесы «ТАВРИЯ»:

1. Алтайский край
2. Амурская область
3. Казахстан
4. Кировская область
5. Курганская область
6. Ленинградская область
7. Москва
8. Московская область
9. Новосибирская область
10. Омская область
11. Оренбургская область
12. Пензенская область
13. Пермский край
14. Республика Башкортостан
15. Республика Крым
16. Республика Татарстан
17. Самарская область
18. Санкт-Петербург
19. Свердловская область
20. Томская область
21. Тюменская область
22. Удмуртская Республика
23. Ханты-Мансийский автономный округ Югра
24. Челябинская область

ТАВРИЯ
Челябинск, Копейское шоссе, 36
тел. 8 (351) 245 40 25 | www.tavria-rus.ru
vk.com/tavriamk
ok.ru/tavria74