



**КОЛБАСА ИЗ МЯСА!**





## ПРЕДПРИЯТИЕ «ТАВРИЯ»

## СОДЕРЖАНИЕ

www.tavria-rus.ru

Предприятие «ТАВРИЯ» начало свою историю в 2008 года и на сегодняшний день уверенный и известный бренд, который завоевал доверие и любовь покупателей. В основу бренда заложены две главные ценности- качество и вкус. Настоящее яйцо, настоящее молоко, охлажденное мясо, копчение на буковой щепе и высококачественные специи. Вот из чего готовим наш продукт.

Компания входит в тройку лидеров на рынке мясной гастрономии Уральского региона. «ТАВРИЯ» это бренд, который знают. В 2019 году запущен цех по производству сырокопченых колбас. Самая первая линия была смонтирована пять лет назад. А теперь «Таврия» расширилась до максимума возможностей. Построен завод, который входит в пятёрку самых крупных по объёмам производства сырокопченых колбас в стране.

Ассортимент выпускаемой продукции «ТАВРИЯ» включает в себя более 150 наименований колбасных изделий, мясных деликатесов и снеков, а также большой выбор полуфабрикатов.

Компания имеет широкую сеть дистрибуции, чтобы каждый желающий мог ежедневно купить свежую продукцию любимого бренда в торговых точках наших сетевых и розничных партнеров. Ежедневно более 100 специализированных автомобилей осуществляют доставку продукции к открытию магазинов в 27 регионах РФ.

На предприятии работает более 1000 сотрудников, каждый из которых является профессионалом своего дела. Вся продукция выпускается на новейшем немецком и австрийском оборудовании по Гост и авторским рецептурам. Совокупность этих факторов позволяет «ТАВРИИ» придерживаться международных стандартов в производстве продукции, которая благодаря своему качеству, натуральности и вкусу пользуется признанием среди покупателей.

Качество продукции каждый год подтверждается на федеральных и международных выставках, дегустационных конкурсах. Своими достижениями «Таврия» подтвердила статус одного из стержневых предприятий агропромышленного комплекса Челябинской области. А это немаловажно, это знак качества для покупателя. Любители мясных деликатесов не расстроятся среди прилавков с обилием продукции и будут знать, какую выбрать, чтобы была вкусной, сытной и, самое главное колбаса из мяса!

1. Преимущества Таврии .....	4
2. Вареные колбасы .....	5
3. Ветчины .....	10
4. Варено-копченые колбасы .....	12
5. Полукопченые колбасы, кральки .....	16
6. Сырокопченые колбасы .....	19
7. Сосиски .....	24
8. Сардельки, шпикачки .....	28
9. Мясные деликатесы .....	31
10. Деликатесы из мяса птицы .....	35
11. Штучная продукция .....	38
12. Полуфабрикаты .....	47
13. Рекламные материалы .....	50





## ПРЕИМУЩЕСТВА ТАВРИИ

### **НАТУРАЛЬНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ**

Для производства продукции используем только охлажденное мясо, яйцо, молоко и специи, сохраняя полезные свойства и вкус настоящих мясных деликатесов.

### **СОВРЕМЕННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ**

Мы используем современные виды упаковок, что позволяет сохранить и увеличить срок хранения продукции.

### **КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА**

Мы стремимся к идеальному вкусу мясных деликатесов, поэтому тщательно проверяем все ингредиенты. Собственная лаборатория на предприятии проверяет качество входного сырья и изготавливаемой продукции. А ежедневные дегустации помогают оценить вкус колбас, чтобы на вашем столе оказались поистине качественные продукты.

### **ПРОФЕССИОНАЛЫ СВОЕГО ДЕЛА**

### **СОБСТВЕННЫЙ АВТОПАРК**

Собственный автопарк с установленными климатическими системами, позволяет нам доставить продукцию в торговую точку не позднее, чем через 24 часа после изготовления.



### **БОГАТСТВО ТРАДИЦИЙ И МАСТЕРСТВО В ПРОИЗВОДСТВЕ КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ И ДЕЛИКАТЕСОВ**

### **РАБОТАЕМ С 2008 ГОДА**

Мы используем современные виды упаковок, что позволяет сохранить и увеличить срок хранения продукции.

### **ШИРОКИЙ АССОРТИМЕНТ**

Предприятие выпускает более 50 новинок в год, как по гост, так и на основе собственных авторских рецептов. Покупатель может найти для себя классическую вареную колбасу, а также уникальный мясной деликатес с сыром или ароматными специями.

### **НАС ПРИЗНАЮТ ЛУЧШИМИ**

Высокое качество продуктов ТМ «ТАВРИЯ» регулярно подтверждается на международных, федеральных и региональных выставках.

### **ДОСТУПНОСТЬ ПРОДУКЦИИ ПО ВСЕЙ РОССИИ!**

Вы можете приобрести нашу продукцию как в сетевых магазинах «Лента», «Ашан», «Спар», «Пятерочка», «Магнит», так и в магазинах рядом с домом в 24 регионах РФ. Тысячи покупателей уже оценили качество и вкус мясных деликатесов «ТАВРИЯ». Попробуйте и вы!

# ВАРЁНЫЕ КОЛБАСЫ





### Колбаса вареная «ДОКТОРСКАЯ» ГОСТ

Бутерброд – идеальное блюдо для вкусного и сытного перекуса. Излюбленное лакомство для всей семьи. Особенно если он с самой нежной вкусной «Докторской» колбасой! «Докторская ГОСТ» – настоящий шедевр! Отборная свинина и говядина, яйцо, пряности. Соответствие ГОСТ гарантирует не только превосходный вкус, но и такое же качество. Нарезьте кусочками, кружочками или как вздумается, добавьте хрустящей зелени, свежего хлеба и ... приятного аппетита!

полиамид 80 мм 1,5 кг  
 60 суток от 0 до +6°C Арт. 170



### Колбаса вареная «МОЛОЧНАЯ» ГОСТ

Технологи «Таврии» отлично знают, что вареная «Молочная» ГОСТ вызывает приятную ностальгию у тех, кто учился еще в советские времена. Незабываемый вкус этого мясного деликатеса невозможно превзойти. Благодаря усилиям специалистов мяскокомбината, «Таврия» выпускает ту самую «Молочную», в соответствии с государственным стандартом качества. В основе свинина, говядина и настоящее молоко. Нежный вкус, приятный аромат, попробуйте и вы!

полиамид 80 мм 1,5 кг  
 60 суток от 0 до +6°C Арт. 171



### Колбаса вареная «РУССКАЯ» ГОСТ

Еще один продукт из линейки ГОСТовских. Ингредиенты в «Русской» ГОСТ приготовлены таким образом, чтобы готовая колбаса в итоге оказалась сочной, вкусной и приятной по текстуре. Сделать эту колбасу истинным мясным деликатесом удалось за счет применения компонентов высшего качества: для приготовления «Русской» ГОСТ используется говядина, свинина и сочный шпик. В результате получилась очень вкусная, без лишних солей и пряностей, настоящая мясная вареная колбаса.

полиамид 80 мм 1,5 кг  
 60 суток от 0 до +6°C Арт. 172



### Колбаса вареная в нат. синюга «ДОКТОРСКАЯ» ГОСТ

нат. синюга (упаковано в мод. атм.) 100-110 мм  
 2,5 кг 31 сутки  
 от 0 до +6°C Арт. 714



### Колбаса вареная «ДОКТОРСКАЯ» с молоком

полиамид 80 мм 1,5 кг  
 60 суток от 0 до +6°C Арт. 168



### Колбаса вареная «ДОКТОРСКАЯ» подкопечная»

целлофан (упак. под вакуумом) 80 мм  
 1,4 кг 31 сутки  
 от 0 до +6°C Арт. 295



### Колбаса вареная «ДОКТОРСКАЯ Прима»

полиамид 80 мм 1,5 кг  
 60 суток от 0 до +6°C Арт. 640



### Колбаса вареная «ДОКТОРСКАЯ Прима»

целлофан (упаковано под вакуум) 80 мм 1,5 кг  
 31 сутки от 0 до +6°C Арт. 292



### Колбаса вареная «ДОКТОРСКАЯ» по-русски»

полиамид 80 мм 1,5 кг  
 60 суток от 0 до +6°C Арт. 582



### Колбаса вареная «ДЕТСКАЯ»

полиамид 80 мм 1 кг  
 20 суток от 0 до +6°C Арт. 064



### Колбаса вареная «ДЕТСКАЯ сливочная»

полиамид 80 мм 1 кг  
 20 суток от 0 до +6°C Арт. 799



### Колбаса вареная «ДОКТОРСКАЯ» классическая»

полиамид 60 мм 1,1 кг  
 60 суток от 0 до +6°C Арт. 818



Колбаса вареная «Молочная классическая»

полиамид 60 мм  
 1,1 кг 60 суток  
 от 0 до +6°C Арт. 311



Колбаса вареная «Премиум»

синюга-текстиль 110 мм  
 2,5 кг 60 суток  
 от 0 до +6°C Арт. 893



Колбаса вареная «Ароматная»

полиамид 110 мм  
 2,5 кг 60 суток  
 от 0 до +6°C Арт. 200



Колбаса вареная «Уральские мясные легенды»

полиамид 80 мм  
 1,5 кг 60 суток  
 от 0 до +6°C Арт. 647



Колбаса вареная «Уральские мясные легенды с жирком»

полиамид 80 мм  
 1,5 кг 60 суток  
 от 0 до +6°C Арт. 143



Колбаса вареная «Уральская с жирком»

синюга-текстиль 110 мм  
 2,5 кг 60 суток  
 от 0 до +6°C Арт. 904



Колбаса вареная «Ароматная с жирком»

полиамид 110 мм  
 2,5 кг 60 суток  
 от 0 до +6°C Арт. 280



Колбаса вареная «Вареная» ГОСТ

полиамид 80 мм  
 1 кг 60 суток  
 от 0 до +6°C Арт. 537



Колбаса вареная «2-40»

целлофан (упаковано под вакуум) 80 мм  
 1,1 кг 31 сутки  
 от 0 до +6°C Арт. 296



МАМА ХОЧЕТ Колбаса вареная «С маслом»

полиамид 80 мм  
 1,1 кг 60 суток  
 от 0 до +6°C Арт. 898



МАМА ХОЧЕТ Колбаса вареная «С топленым молоком»

полиамид 80 мм  
 1,1 кг 60 суток  
 от 0 до +6°C Арт. 403



Колбаса вареная «Оливье»

полиамид 80 мм  
 1,5 кг 60 суток  
 от 0 до +6°C Арт. 694



Колбаса вареная «Стёганка»

полиамид в сетке 80 мм  
 1,5 кг 60 суток  
 от 0 до +6°C Арт. 763



Колбаса вареная «Премиум» в сетке

полиамид в сетке 80 мм  
 1,5 кг 60 суток  
 от 0 до +6°C Арт. 891



Колбаса вареная «Прима»

полиамид 80 мм  
 1,5 кг 60 суток  
 от 0 до +6°C Арт. 119



Колбаса вареная «Для окрошки»

полиамид 80 мм  
 1,8 кг 60 суток  
 от 0 до +6°C Арт. 391



Колбаса вареная «К чаю»

полиамид 65 мм  
 1,2 кг 60 суток  
 от 0 до +6°C Арт. 230



Хлеб колбасный «Классический»

упак. под вакуумом 65 мм  
 0,5 кг 25 суток  
 от 0 до +6°C Арт. 228

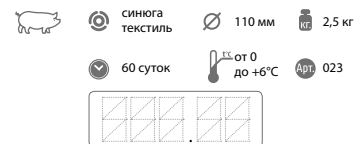
# ВЕТЧИНЫ

## ВЕТЧИНЫ



Ветчина  
«АРОМАТНАЯ»

Ветчина «Ароматная» от «Таврии» сделана по традиционному рецепту. Этот продукт покупают, когда хотят съесть большой кусок действительно вкусного мяса. Для приготовления этой ветчины, наши технологи используют нежную свинину, рассол и душистый перец. Натуральные специи наделяют мясо приятным вкусом и сохраняют его текстуру. «Ароматная» отлично дополнит любой завтрак: ею можно дополнить омлет, кашу или сделать с ее помощью утренний бутерброд.



Ветчина  
«Венская»



Ветчина  
«Балтийская»



Ветчина  
«Мраморная»



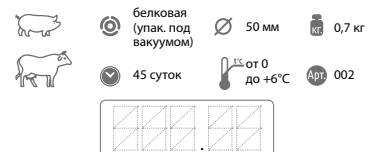
Ветчина  
«Нежная»



# ВАРЁНО-КОПЧЕННЫЕ КОЛБАСЫ



## ВАРЁНО-КОПЧЕННЫЕ КОЛБАСЫ



### Колбаса варено-копченая **СЕРВЕЛАТ ГОСТ**

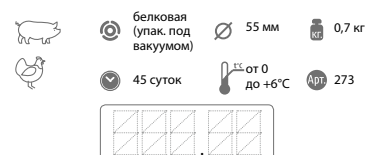
Хит продаж – «Сервелат ГОСТ» производства мясокомбината «Таврии». Приготовленный в соответствии со всеми государственными стандартами продукт, является по-настоящему «правильной» колбасой. Ценителей мяса «Сервелат ГОСТ» привлекает своим составом – продукт сделан из свинины и говядины. Отсутствие добавок, максимум натуральности – вот чем славится этот деликатес. Классический вкус сервелата нравится людям всех возрастов, а список блюд, которые можно приготовить с помощью этой колбасы практически безграничен.



### Колбаса варено-копченая **«МОСКОВСКАЯ ГОСТ»**

Королева сервелатов «Московская ГОСТ» – настоящая варено-копченая колбаса, изготавливаемая в строгом соответствии с ГОСТом. Сырьем для нее стала отборная говядина. Выбранные ароматные пряности и копчение на буковой щепе дают тот самый неповторимый, слегка солоноватый вкус и изумительный аромат.

НАСЛАЖДАЙТЕСЬ каждым кусочком!



### Колбаса варено-копченая **СЕРВЕЛАТ «ОРЕХОВЫЙ»**

Название сервелата «Ореховый» говорит само за себя: удивительный вкус колбасе придает мускатный орех в сочетании с другими специями. Созданный технологами «Таврии» на основе свинины и куриного филе, этот сервелат является желанным гостем практически на любом пиршестве. Зернистая фактура среза, приятный аромат и грамотное сочетание ингредиентов в этой колбасе позволяют не только утолить голод, но и получить эстетическое удовольствие от трапезы.



Колбаса варено-копченая  
**Сервелат «Карельский»**

белковая (упак. под вакуумом) 50 мм  
 0,7 кг 45 суток  
 от 0 до +6°C Арт: 112



Колбаса варено-копченая  
**Сервелат «Скандинавский»**

белковая (упак. под вакуумом) 50 мм  
 0,7 кг 45 суток  
 от 0 до +6°C Арт: 988



Колбаса варено-копченая  
**Сервелат «Финский»**

белковая (упак. под вакуумом) 55 мм  
 0,7 кг 45 суток  
 от 0 до +6°C Арт: 600



МАМА ХОЧЕТ  
Колбаса варено-копченая  
**«Сервелат с маслицем»**

белковая (упак. под вакуумом) 55 мм  
 0,7 кг 45 суток  
 от 0 до +6°C Арт: 114



Колбаски варено-копченые  
**«Быстро АМ»**

альгинат (упак. в мод. атм.) 10 мм  
 1/0,1 кг 45 суток  
 от 0 до +6°C Арт: 422/693  
 4630075935073



Колбаса варено-копченая  
**Сервелат «Европейский»**

целлюлоза (упак. под вакуумом) 90 мм  
 0,5 кг 45 суток  
 от 0 до +6°C Арт: 110



Колбаса варено-копченая  
**Сервелат «Городской»**

белковая (упак. под вакуумом) 55 мм  
 0,7 кг 45 суток  
 от 0 до +6°C Арт: 137



Колбаса варено-копченая  
**Сервелат «Зернистый»**

белковая (упак. под вакуумом) 55 мм  
 0,7 кг 45 суток  
 от 0 до +6°C Арт: 670



Колбаса варено-копченая  
**Сервелат «Российский»**

белковая (упак. под вакуумом) 65 мм  
 0,7 кг 45 суток  
 от 0 до +6°C Арт: 599



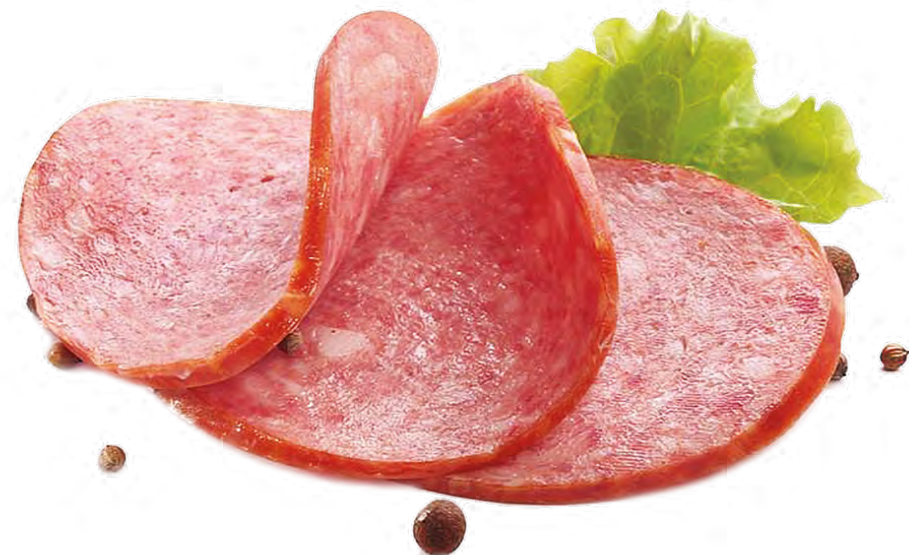
Колбаса варено-копченая  
**«Статская» твердая**

белковая (упак. под вакуумом) 50 мм  
 0,7 кг 45 суток  
 от 0 до +6°C Арт: 175



Колбаса варено-копченая  
**«Шеф Мясник»**

белковая (упак. в мод. атм.) 55 мм  
 1 кг 45 суток  
 от 0 до +6°C Арт: 743

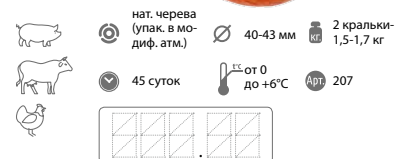




# ПОЛУКОПЧЕННЫЕ КОЛБАСЫ



## ПОЛУКОПЧЕННЫЕ КОЛБАСЫ

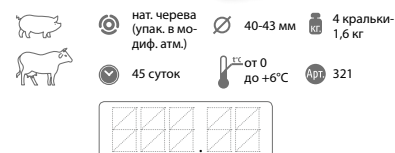


Колбаса полукопченая

### «ФИНСКАЯ «ТАВРИЯ»

Приготовленная из настоящего мяса – краляк «Финская «Таврия» продолжает традиции мясных деликатесов Скандинавского полуострова. В составе продукта: свинина, говядина, мясо птицы, и сочный шпик. Ароматы черного перца и чеснока придают краляке должную пикантность. Этот продукт производства «Таврия» очень любят в нашей стране, для многих гурманов именно «Финская «Таврия» является эталонным настоящим мясного деликатеса.

Попробуйте и вы!



Колбаса полукопченая

### «КРАКОВСКАЯ» ГОСТ

«Краковская» колбаса – это деликатес, который производили в Польше еще в шестнадцатом веке. Неповторимые вкусовые характеристики колбасы сделали ее популярной по всему миру. Предприятие «ТАВРИЯ» создает «Краковскую» колбасу только из свежей свинины, говядины и сочного шпика, с добавлением тщательно отобранных специй. Особенный вкус колбасе придает ароматный свежий чесночок и яркое копчение на буковых опилках.



Колбаса полукопченая  
**«Краковская» ГОСТ**

нат. черева (упак. в модиф. атм.) 40-43 мм  
 1 кралька - 0,4-0,6 кг 45 суток  
 от 0 до +6°C Арт. 409



Колбаса  
**«Украинская жареная «Таврия»**

нат. черева (упак. перг./вакуум) 40-43 мм  
 0,5 кг 10/15 суток  
 от 0 до +6°C Арт. 621/798



Колбаса полукопченая  
**«Деревенская»**

нат. черева (упак. в модиф. атм.) 45-50 мм  
 1 кг 45 суток  
 от 0 до +6°C Арт. 835



Колбаса полукопченая  
**«Липецкая»**

нат. черева (упак. в модиф. атм.) 40-43 мм  
 4 полукральки - 1,5-1,7 кг 45 суток  
 от 0 до +6°C Арт. 612



Колбаски полукопченые  
**«Чесночные»**

нат. черева (упак. в модиф. атм.) 40-43 мм  
 4 кральки - 1,5 кг 45 суток  
 от 0 до +6°C Арт. 099



Колбаса полукопченая  
**«Удачные колбаски»**

нат. черева (упак. в модиф. атм.) 40-43 мм  
 4 кральки - 1,8 кг 45 суток  
 от 0 до +6°C Арт. 152

# СЫРОКОПЧЕННЫЕ КОЛБАСЫ





Колбаса сырокопченая полусухая  
**«БРАУНШВЕЙГСКАЯ ГОСТ»**

Она имеет настоящий вкус мяса с оттенками микса мускатного ореха и черного перца. Изготавливается из отборной говядины и свинины, что непременно оценит мясной гурман. Вкус этой колбасы сложно объяснить, но легко почувствовать, лишь откусив маленький кусочек. Он оставляет неповторимое и приятное послевкусие. Это украшение стола и отличная закуска.

белковая (упак. под вакуумом) 45-47 мм 0,3 кг  
 180 суток от 0 до +6°C Арт. 242



Колбаса сырокопченая полусухая  
**«Австрийская»**

белковая (МГС/вакуум) 32 мм  
 0,2/0,15 кг 180 суток  
 от 0 до +6°C Арт. 826/795



Колбаса сырокопченая полусухая  
**«Барселона»**

белковая (МГС/вакуум) 32 мм  
 1/0,2/0,15 кг 180 суток  
 от 0 до +6°C Арт. 430/780/249



Колбаса сырокопченая полусухая  
**«Флоренция»**

белковая (упак. под вакуумом) 32 мм  
 1/0,2 180 суток  
 от 0 до +6°C Арт. 429/781



Колбаса сырокопченая полусухая  
**«ЧОРИЗО»**

Переняв опыт испанских поваров, мы приготовили «Чоризо» по классическому испанскому рецепту из свиного фарша и пряностей, традиционно нарезаая мясо крупными кусками, получая тем самым красивый колбасный срез. Основная специя «Чоризо» – копченая паприка, которая и придает колбасе характерный пикантный вкус и выступает в качестве яркого естественного красителя темно-красного цвета. Вспомогательными ингредиентами являются соль, чеснок, травы и специи.

белковая (упак. под вакуумом) 45-47 мм 0,3 кг  
 180 суток от 0 до +6°C Арт. 240



Колбаса сырокопченая полусухая  
**«Пепперони»**

белковая (МГС/вакуум) 32 мм  
 1/0,2/0,15 кг 180 суток  
 от 0 до +6°C Арт. 619/782/789



Колбаса сырокопченая полусухая  
**«Венгерская»**

белковая (упак. в мод. атм.) 32 мм  
 0,15 кг 180 суток  
 от 0 до +6°C Арт. 794



Колбаса сырокопченая полусухая  
**«Сергеевская»**

белковая (упак. под вакуумом) 32 мм  
 0,17 кг 180 суток  
 от 0 до +6°C Арт. 223



Колбаса сырокопченая полусухая  
**«ЗЕРНИСТАЯ ГОСТ»**

Эта колбаса делается из измельченной говядины и шпика с добавлением соли, молотого перца, паприки и других специй. Все ингредиенты перемалываются настолько мелко, что позволяют вкусу раскрыться еще больше и ярче. У «Зернистой» изысканный аромат, красно-коричневый цвет, который придает паприка. Этот мясной деликатес добавляют в блюда из пасты и пиццы, а также он является идеальным дополнением к красному вину и острым сырам.

белковая (упак. под вакуумом) 45-47 мм 0,3 кг  
 180 суток от 0 до +6°C Арт. 241



Колбаса сырокопченая  
**«Венеция»**

белковая (упак. под вакуумом) 45-47 мм  
 0,45/0,24 кг 180 суток  
 от 0 до +6°C Арт. 458/504



Колбаса сырокопченая  
**«Венеция Чили»**

белковая (упак. под вакуумом) 45-47 мм  
 0,45/0,24 кг 180 суток  
 от 0 до +6°C Арт. 488/520










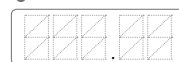
Колбаса сырокопченая полусухая  
**Сервелат «Президентский»**

налоферм (упак. под вакуумом) 45-47 мм  
 0,5 кг 180 суток  
 от 0 до +6°C Арт. 309



Колбаса сырокопченая полусухая «Веронезе»



 белковая (упак. под вакуумом)  45-48 мм  
 0,35/0,18 кг  90 суток  
 от 0 до +6°C  Арт 759/459




Колбаса сырокопченая «Пармская»



 белковая (упак. под вакуумом)  60 мм  
 0,35/0,7 кг  90 суток  
 от 0 до +6°C  Арт 467/932








Филе сырокопченное «Президентское»



 упаковано под вакуумом  31 сутки  
 0,2 кг  Арт 746  
 от 0 до +6°C












Колбаски сырокопченые «Мини Салями» классические



 белковая (упак. в модиф. атм.)  15 мм  
 0,05/1 кг  120/30 сут.  
 от 0 до +6°C / 0 до +24°C  Арт 820/058  
 4630075931754 4630075932683










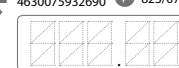

Колбаски сырокопченые «Мини Салями» с ароматом вяленых томатов



 белковая (упак. в модиф. атм.)  15 мм  
 0,05/1 кг  120/30 сут.  
 от 0 до +6°C / 0 до +24°C  Арт 821/070  
 4630075931778 4630075932713




Колбаски сырокопченые «Мини Салями» с ароматом ореха



 белковая (упак. в модиф. атм.)  15 мм  
 0,05/1 кг  120/30 сут.  
 от 0 до +6°C / 0 до +24°C  Арт 823/073  
 4630075931792 4630075932690




Набор сырокопченных полусухих колбас «Рейтинговые колбаски»



 белковая (упак. под вакуумом)  32 мм  
 0,225 кг  90 суток  
 от 0 до +6°C  Арт 232




Колбаски сырокопченые «Копчетто» чили



 альгинат. (упак. в модиф. атм.)  10 мм  
 0,07/1 кг  120/30 сут.  
 от 0 до +6°C / 0 до +24°C  Арт 809/735










Колбаски сырокопченые «Копчетто» классические




 альгинат. (упак. в модиф. атм.)  10 мм  
 0,07/1 кг  120/30 сут.  
 от 0 до +6°C / 0 до +24°C  Арт 827/732




Колбаски сырокопченые «Мини Салями» с ароматом мёдбекон



 белковая (упак. в модиф. атм.)  15 мм  
 0,05/1 кг  120/30 сут.  
 от 0 до +6°C / 0 до +24°C  Арт 848/062  
 4630075931808 4630075932676




Набор сырокопченных колбас «Коллекция вкусов»



 белковая (упак. под вакуумом)  32 мм  
 0,3 кг  90 суток  
 от 0 до +6°C  Арт 097




Колбаски сырокопченые «КопчеттоSmoked» классические



 альгинат. (упак. в модиф. атм.)  10 мм  
 0,1 кг  90/30 сут.  
 от 0 до +6°C / 0 до +24°C  Арт 717  
 4630075935066




Колбаски сырокопченые «Жгучий свин»

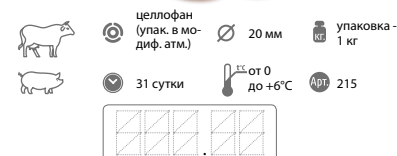


 белковая (упак. в модиф. атм.)  15 мм  
 0,1 кг  120/30 сут.  
 от 0 до +6°C / 0 до +24°C  Арт 466  
 4630075933550




# СОСИСКИ

## СОСИСКИ

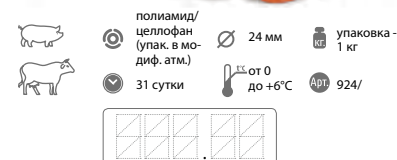


Сосиски

### «СЛИВОЧНЫЕ» ГОСТ

Сосиски, которые любят все поколения: и бабушки, и внуки! Старшие почитают сосиски от «Таврии» с натуральным составом, который напоминает им о молодости. В составе сосисок «Сливочные» отборное мясо и сливки, которые придают продукту нежный молочный вкус, за который их так любят дети!

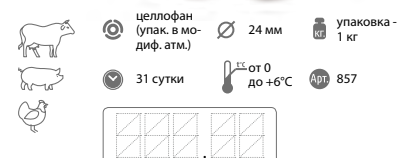
Добавьте к сосискам «глазунью», свежий хлеб и соусы – идеальный завтрак готов!



Сосиски

### «МОЛОЧНЫЕ» ГОСТ

Сосиски «Молочные Гост» – это сосиски, которые любят семьями! Сочные. Нежные. Сытные. С добавлением натурального коровьего молока. Приятный вкус и нежная текстура особенно полюбилась нашим самым маленьким покупателям. О вкусовых качествах сосисок «Молочных» они с улыбкой говорят: «Вкусно!» и просят добавки. Сосиски имеют в составе натуральное молоко, которое придает продукту приятный вкус и нежную текстуру. Специи добавляют продукту аппетитный аромат.



Сосиски

### «ПРЕМИУМ С МОЛОКОМ»

Хотите чего-то невероятно нежного? Чтобы было невозможно оторваться? Сосиски «Премиум с молоком» ТМ «Таврия» – это то, что вы ищете. Попробовав одну сосиску, вы не захотите делиться с домашними – настолько прекрасен вкус. В составе сосисок «Премиум с молоком» нежнейшее мясо и сливки, которые придают продукту неповторимый молочный вкус. Рекомендуем подавать отварные сосиски в компании чесночного соуса и хрустящего багета.



Сосиски «Шарики»

полиамид (упак. в модиф. атм.) 24 мм  
 упаковка - 1,5 кг 31 сутки  
 от 0 до +6°C Арт. 276



Сосиски «Мини»

целлофан (упак. в модиф. атм.) 20 мм/6,5 см  
 упаковка - 1 кг 31 сутки  
 от 0 до +6°C Арт. 765



Сосиски «Фестивальные»

целлофан (упак. в модиф. атм.) 20 мм  
 упаковка - 1 кг 31 сутки  
 от 0 до +6°C Арт. 642



Сосиски «Переменка»

полиамид (упак. в модиф. атм.) 24 мм  
 упаковка - 3 кг 31 сутки  
 от 0 до +6°C Арт. 689



МАМА ХОЧЕТ Сосиски «Сметанковые»

полиамид (упак. в модиф. атм.) 24 мм  
 упаковка - 1 кг 31 сутки  
 от 0 до +6°C Арт. 014



Сосиски «Докторские по-русски»

полиамид (упак. в модиф. атм.) 24 мм  
 упаковка - 1,5 кг 31 сутки  
 от 0 до +6°C Арт. 219



Сосиски «Рыжики»

целлофан (упак. в модиф. атм.) 20 мм  
 упаковка - 1 кг 31 сутки  
 от 0 до +6°C Арт. 708



Сосиски «Молочные 1С»

полиамид (упак. в модиф. атм.) 24 мм  
 упаковка - 1,5 кг 31 сутки  
 от 0 до +6°C Арт. 117



Сосиски «Молочные Таврия»

целлофан (упак. в модиф. атм.) 24 мм  
 упаковка - 1 кг 31 сутки  
 от 0 до +6°C Арт. 158



Сосиски «Елисейка»

полиамид (упак. в модиф. атм.) 24 мм  
 упаковка - 1,5 кг 31 сутки  
 от 0 до +6°C Арт. 307



Сосиски «Молочные классические»

айрил (упак. в модиф. атм.) 24 мм  
 упаковка - 0,5 кг 31 сутки  
 от 0 до +6°C Арт. 483



Сосиски «Сливочные классические»

айрил (упак. в модиф. атм.) 24 мм  
 упаковка - 1,5 кг 31 сутки  
 от 0 до +6°C Арт. 493



Сосиски «Молочные Фирменные»

целлофан (упак. в модиф. атм.) 24 мм  
 упаковка - 1 кг 31 сутки  
 от 0 до +6°C Арт. 306



# САРДЕЛЬКИ

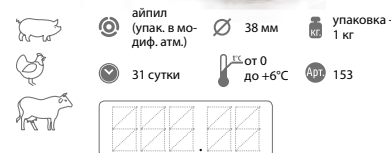


## САРДЕЛЬКИ, ШПИКАЧКИ



Сардельки  
«СЛИВОЧНЫЕ»

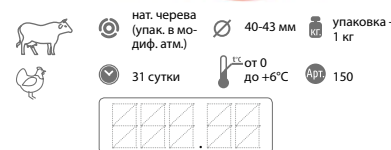
Сардельки «Сливочные» приготовлены технологами предприятия по авторской рецептуре. Этот продукт имеет высший сорт качества и вот почему: фирменные сардельки сделаны из охлажденного мяса – свинины, говядины и куриного филе. Плюс, для приготовления используется натуральное коровье молоко и настоящие куриные яйца. Приготовленные с любовью, эти сардельки порадуют вас и ваших близких приятным вкусом и позволят насытиться в любое время и в любом месте.



Сардельки  
«ТЕЛЯЧЬИ»

Неизменный атрибут любого пикника – сардельки «Телячьи». Вкусные, а самое главное, невероятно сытные. Такая комбинация достигается благодаря нежной телятине и куриной грудке.

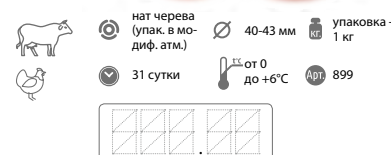
Любители активного отдыха ценят этот продукт еще и за натуральную оболочку – благодаря ей, «Телячьи» производства «Таврии» всегда готовы к употреблению, их можно быстро отварить или поджарить на открытом огне.



Сардельки  
«ПРЕМИУМ С ГОВЯДИНОЙ»

Сардельки «Премиум с говядиной» – сочные и сытные, изготавливаются из говядины высшего сорта.

Эти сардельки отличает идеальный размер, цвет и вкус. Приготовьте их с грибами или отварным картофелем, подайте к столу с салатом из свежих овощей и удивитесь тому, какое прекрасное получилось угощение.





Сардельки  
**«Необыкновенные»**

нат. черева (упак. в модиф. атм.) 40-43 мм  
 упаковка - 1 кг 31 сутки  
 от 0 до +6°C Арт. 907



МАМА ХОЧЕТ Сардельки  
**«Сливочные»**

нат. черева (упак. в модиф. атм.) 40-43 мм  
 упаковка - 1 кг 31 сутки  
 от 0 до +6°C Арт. 045



Сардельки  
**«Москворецкий вечер»**

айрил (упак. в модиф. атм.) 38 мм  
 упаковка - 1,5 кг 31 сутки  
 от 0 до +6°C Арт. 360



Сардельки  
**«С говядиной»**

нат. черева (упак. в модиф. атм.) 40-43 мм  
 упаковка - 1 кг 31 сутки  
 от 0 до +6°C Арт. 385



Шпикачки  
**«Деревенские с дымком»**

нат. черева (упак. в модиф. атм.) 40-43 мм  
 упаковка - 1 кг 31 сутки  
 от 0 до +6°C Арт. 139



Шпикачки  
**«Сочные»**

айрил (упак. в модиф. атм.) 38 мм  
 упаковка - 1 кг 31 сутки  
 от 0 до +6°C Арт. 174

# МЯСНЫЕ ДЕЛИКАТЕСЫ







Буженина запеченая «ТАВРИЯ» (в фольге)

Буженина запеченая «ТАВРИЯ» является «гвоздем кулинарной программы» на все праздники. Это можно объяснить тем, что буженина универсальна: она может быть прекрасной закуской в холодном виде, самостоятельным блюдом – в горячем, стать основой для бутербродов или частью салата. Запеченая буженина «ТАВРИЯ» – это буженина приготовленная профессионалами, со всеми полагающимися к ней ингредиентами, начиная от пряностей и сочного маринада и заканчивая каплей тепла и домашней заботы.

упаковано под вакуумом 1 - 1,5 кг 31 сутки от 0 до +6°C Арт. 274



Буженина копчено-вареная «Алтайская»

упаковано под вакуумом 1 - 1,5 кг 31 сутки от 0 до +6°C Арт. 649



Грудинка копчено-вареная «Янтарная»

упаковано под вакуумом 1 - 1,5 кг 31 сутки от 0 до +6°C Арт. 334



Шейка копчено-вареная «Пряная»

упаковано под вакуумом 1 - 1,5 кг 31 сутки от 0 до +6°C Арт. 654



Карбонат копчено-вареный «ОСОБЫЙ»

Сытный мясной деликатес, который станет настоящим украшением стола. Классический карбонат – это слегка подкопченный свиной филей без жира. Карбонат от «Таврии» готовят по оригинальному рецепту, изюминкой которого стала особая смесь специй и пряностей. После копчения продукт приобретает нежность и мягкость. Тщательно подобранные специи подчеркивают превосходный вкус. Можно употреблять как самостоятельное блюдо, можно добавлять в салаты или придумывать новые рецепты сложных бутербродов и сэндвичей.

упаковано под вакуумом 1 - 1,5 кг 31 сутки от 0 до +6°C Арт. 066



Свинина копчено-вареная «Королевская» (карбонат)

упаковано под вакуумом 1 - 1,5 кг 31 сутки от 0 до +6°C Арт. 366



Свинина копчено-вареная «Яблочко» (окорок)

упаковано под вакуумом 1 - 1,5 кг 31 сутки от 0 до +6°C Арт. 277



Свинина копчено-вареная «Семёновская»

упаковано под вакуумом 1 - 1,5 кг 31 сутки от 0 до +6°C Арт. 606



Свинина копчено-вареная (шейка) «МРАМОРНАЯ РОСКОШЬ»

Копчено-вареный деликатес нежный, ароматный из самой мягкой части свинины. Лучшее решение как для семейного завтрака в выходные, так и для торжественного стола. Для приготовления этого деликатеса мы используем только первоклассное сырье. Мясо, полученное из шейного отдела туши, отличается низкой калорийностью, малым количеством жиров, нежной и сочной консистенцией. Содержание полезных веществ в нем выше, чем в более жирных сортах. Натуральные специи обеспечивают потрясающий аромат и высокое качество деликатеса. А аромат копчения пробуждает аппетит.

упаковано под вакуумом 1 - 1,5 кг 31 сутки от 0 до +6°C Арт. 368



Ребро копчено-вареное «1 Сорт» (уголки)

упаковано в модиф. атм. 1 кусок 30 суток от 0 до +6°C Арт. 755



Ребро копчено-вареное «2 Сорт» (хребты)

упаковано в модиф. атм. 1 кусок 30 суток от 0 до +6°C Арт. 078



Ребрышки копчено-вареные «К пиву»

упаковано в модиф. атм. 1 кусок 30 суток от 0 до +6°C Арт. 095



Сало  
«Белорусское»



упаковано  
под ваку-  
умом

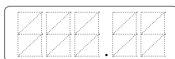
15 суток



1,5 кг

Арт. 657

от 0  
до +6°C



# ДЕЛИКАТЕСЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ





### РУЛЕТ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ копчено-вареный

Иногда самые обычные ингредиенты с минимумом усилий можно превратить в потрясающее блюдо, которое украсит не только ежедневный, но и праздничный стол. Именно такой вариант мясного деликатеса, который создали наши технологи на предприятии «ТАВРИЯ» предлагаем вам на заметку. Рулет из мяса птицы – это деликатес из нежного куриного мяса с добавлением специй! Прекрасно подходит для утренних бутербродов с ароматным кофе. Для тех, кто заботится о своей фигуре и хочет перекусить чем-то легким и вкусным!

целлофан кг 0,4-0,5 кг

10 суток от 0 до +6°C Арт. 335



### Буженина запеченная из мяса птицы «ТРАДИЦИОННАЯ» (в фольге)

Индейка – замечательный продукт. Не только потому, что вкусный и полезный, но и потому, что это с ним можно вдоволь «покули-нарничать». Технологи предприятия «ТАВРИЯ» приготовили настоящий кулинарный шедевр! Буженина – это мясное блюдо, приготовленное из куска свинины, запеченное в духовке. А мы заменили свинину, более диетическим мясом и сделали буженину из индейки. Предварительно замариновали, посыпали ароматными травами и отправили буженину в горячую печь – готовиться.

фольга (упак. под вакуумом) кг 1 - 1,5 кг

31 сутки от 0 до +6°C Арт. 994



### Мясо птицы копчено-вареное «ПО-СТОЛИЧНОМУ» (с сыром)

Вкусно, сытно и одновременно изысканно – так отзываются о деликатесе «Мясо птицы по-столичному» те, кто его пробовал хотя бы раз. Этот мясной продукт – готовое к употреблению блюдо, в составе которого нежное куриное филе и свежий сыр. Сочетание вкусов белого мяса и молочного сыра само по себе приводит в восторг гурманов, однако технологи «Таврии» пошли еще дальше – подкоптили готовые батоны на натуральной буквой щепе. В результате мясо получило фантастический аромат, который так по душе любителям мясных деликатесов.

пергамент/упак. под вакуумом кг 0,4-0,5 кг / порц. ≈ 250-300 г

15 суток от 0 до +6°C Арт. 998/664



### Бедро птицы копчено-вареное (куриное)

упаковано в модиф. атмосфере 12 суток

кг упаковка - 1 кг Арт. 337

от 0 до +6°C



### Голень птицы копчено-вареная (куриная)

упаковано в модиф. атмосфере 12 суток

кг упаковка - 1 кг Арт. 338

от 0 до +6°C



### Крыло птицы копчено-вареное (куриное)

упаковано в модиф. атмосфере 12 суток

кг упаковка - 1 кг Арт. 336

от 0 до +6°C



### Грудка птицы копчено-вареная (куриная)

упаковано в модиф. атмосфере 12 суток

кг упаковка - 1 кг Арт. 384

от 0 до +6°C



### Карпаччо из мяса птицы сырокопченое

упаковано в вакуум 40 суток

кг 0,15 кг Арт. 102

от 0 до +6°C



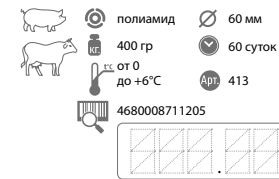
# ШТУЧНАЯ ПРОДУКЦИЯ



## ШТУЧНАЯ ПРОДУКЦИЯ



Колбаса вареная  
**«Докторская» ГОСТ**



Колбаса вареная  
**«Молочная» ГОСТ**



Колбаса вареная  
**«Русская» ГОСТ**



Колбаса вареная  
**«Стёганка»**



Колбаса вареная  
**«Стёганка молочная»**



Колбаса вареная  
**«Докторская классическая»**



Колбаса вареная  
**«Молочная классическая»**



Колбаса вареная  
**«Аппетитная»**



Колбаса вареная  
**«Домашняя»**





Колбаса вареная «Докторская по-русски»

полиамид 60 мм  
 400 гр 60 суток  
 от 0 до +6°C Арт. 631  
 4680008718938



Колбаса вареная «Докторская с молоком»

полиамид 60 мм  
 400 гр 60 суток  
 от 0 до +6°C Арт. 417  
 4680008711199



Колбаса вареная «К чаю»

полиамид 60 мм  
 400 гр 60 суток  
 от 0 до +6°C Арт. 055  
 4680008714831



МАМА ХОЧЕТ Колбаса вареная «С маслом»

полиамид 60 мм  
 400 гр 60 суток  
 от 0 до +6°C Арт. 637  
 4630075933963



МАМА ХОЧЕТ Колбаса вареная «С теплым молоком»

полиамид 60 мм  
 400 гр 60 суток  
 от 0 до +6°C Арт. 161  
 4630075933932



Ветчина «Балтийская»

полиамид 65 мм  
 380 гр 60 суток  
 от 0 до +6°C Арт. 940  
 4680008714046



Колбаса вареная «Оливье»

полиамид 60 мм  
 400 гр 60 суток  
 от 0 до +6°C Арт. 846  
 4630075930214



Колбаса вареная «Для окрошки»

полиамид 60 мм  
 400 гр 60 суток  
 от 0 до +6°C Арт. 641  
 4680008719102



Колбаса вареная «Детская»

полиамид 60 мм  
 400 гр 20 суток  
 от 0 до +6°C Арт. 671  
 4630075935967



Колбаса варено-копченая Сервелат ГОСТ

белковая (упак. под вакуумом) 50 мм  
 300 гр 45 суток  
 от 0 до +6°C Арт. 041  
 4680008714718



Колбаса варено-копченая «Московская» ГОСТ

белковая (упак. под вакуумом) 50 мм  
 300 гр 45 суток  
 от 0 до +6°C Арт. 043  
 4680008714749



Колбаса вареная «Детская сливочная»

полиамид 60 мм  
 500 гр 20 суток  
 от 0 до +6°C Арт. 083  
 4630075934410



Колбаса вареная «Таврик»

полиамид 60 мм  
 500 гр 60 суток  
 от 0 до +6°C Арт. 870  
 4630075931396



Колбаса вареная «Чёкупила»

полиамид 60 мм  
 500 гр 60 суток  
 от 0 до +6°C Арт. 868  
 4630075931266



Колбаса варено-копченая Сервелат «Карельский»

белковая (упак. под вакуумом) 50 мм  
 300 гр 45 суток  
 от 0 до +6°C Арт. 040  
 4680008714725



Колбаса варено-копченая Сервелат «Ореховый»

белковая (упак. под вакуумом) 55 мм  
 350 гр 45 суток  
 от 0 до +6°C Арт. 046  
 4680008714695



Колбаса варено-копченая «Древнерусская»

белковая (упак. под вакуумом) 55 мм  
 350 гр 45 суток  
 от 0 до +6°C Арт. 744  
 4680008711570



Колбаса варено-копченая  
**«Бальковая»**

белковая (упак. под вакуумом) 55 мм  
 350 гр 45 суток  
 от 0 до +6°C АРТ 038  
 4680008713346



Колбаса варено-копченая  
**«Сервелат «Финский»**

белковая (упак. под вакуумом) 55 мм  
 350 гр 45 суток  
 от 0 до +6°C АРТ 048  
 4680008711670



Колбаса варено-копченая  
**Сервелат «Скандинавский»**

белковая (упак. под вакуумом) 50 мм  
 300 гр 45 суток  
 от 0 до +6°C АРТ 042  
 4680008714732



Колбаса полукопченая  
**«Московия»**

фибросмок (упак. под вакуумом) 45 мм  
 250 гр 45 суток  
 от 0 до +6°C АРТ 926  
 4680008713971



Колбаса варено-копченая  
**Сервелат «Зернистый»**

белковая (упак. под вакуумом) 45 мм  
 250 гр 45 суток  
 от 0 до +6°C АРТ 841  
 4680008713537



Колбаса полукопченая  
**«Знаковая»**

белковая (упак. под вакуумом) 50 мм  
 350 гр 45 суток  
 от 0 до +6°C АРТ 724  
 4680008711358



МАМА ХОЧЕТ  
Колбаса варено-копченая  
**«Сервелат с маслицем»**

белковая (упак. под вакуумом) 55 мм  
 350 гр 45 суток  
 от 0 до +6°C АРТ 060  
 4630075934403



Колбаса варено-копченая  
**Сервелат «Асыл»**

белковая (упак. под вакуумом) 55 мм  
 350 гр 45 суток  
 от 0 до +6°C АРТ 995  
 4630075930238



Колбаса варено-копченая  
**Сервелат «Городской»**

белковая (упак. под вакуумом) 55 мм  
 350 гр 45 суток  
 от 0 до +6°C АРТ 138  
 4680008715623



Колбаса варено-копченая  
**Сервелат «Дорожный»**

белковая (упак. под вакуумом) 45 мм  
 250 гр 45 суток  
 от 0 до +6°C АРТ 842  
 4680008713520



Колбаса варено-копченая  
**Сервелат «Венский»**

белковая (упак. под вакуумом) 50 мм  
 350 гр 45 суток  
 от 0 до +6°C АРТ 745  
 4680008719560



Сосиски  
**«Премиум с молоком»**

целлофан (упак. в модиф. атм) 24 мм  
 490 гр 31 сутки  
 от 0 до +6°C АРТ 853  
 4680008713643



Сосиски  
**«Сливочные» ГОСТ**

целлофан (упак. под вакуумом) 20 мм  
 400 гр 31 сутки  
 от 0 до +6°C АРТ 485  
 4680008711663



Сосиски  
**«Молочные 1С»**

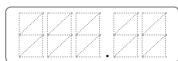
полиамид (упак. под вакуумом) 24 мм  
 350 гр 31 сутки  
 от 0 до +6°C АРТ 484  
 4680008718679



Сосиски «Молочные» ГОСТ

целлофан (упак. в модиф. атм) 20 мм  
490 гр 31 сутки  
от 0 до +6°C Арт. 825

4680008713490



Сосиски «Докторские по-русски»

полиамид (упак. в модиф. атм) 24 мм  
350 гр 31 сутки  
от 0 до +6°C Арт. 481

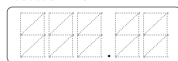
4680008711625



Сосиски «Фестивальные»

целлофан (упак. в модиф. атм) 20 мм  
400 гр 31 сутки  
от 0 до +6°C Арт. 859

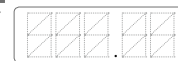
4680008714251



Грудка копчено-вареная «Янтарная»

упаковано под вакуумом 31 сутки  
250-300 гр Арт. 339/329  
от 0 до +6°C

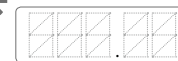
4680008714572/4630075931112



Шейка копчено-вареная «Пряная»

упаковано под вакуумом 31 сутки  
250-300 гр Арт. 085  
от 0 до +6°C

4680008714565



Свинина копчено-вареная «Яблочко»

упаковано под вакуумом 31 сутки  
250-300 гр Арт. 282  
от 0 до +6°C

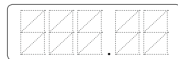
4680008714558



МАМА ХОЧЕТ Сосиски «Сметанковые»

полиамид (упак. в модиф. атм) 24 мм  
250 гр 31 сутки  
от 0 до +6°C Арт. 012

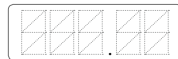
4680008713956



Сардельки «Сливочные»

айрил (упак. в модиф. атм) 38 мм  
400 гр 31 сутки  
от 0 до +6°C Арт. 441

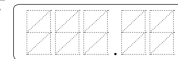
4680008717467



Свинина копчено-вареная «Королевская» (карбонат)

упаковано под вакуумом 31 сутки  
250-300 гр Арт. 463  
от 0 до +6°C

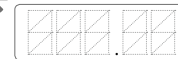
4680008717672



Свинина копчено-вареная «Мраморная роскошь» (шейка)

упаковано под вакуумом 31 сутки  
250-300 гр Арт. 367  
от 0 до +6°C

4680008714541



Свинина копчено-вареная «Жамбон де Пари»

упаковано под вакуумом 31 сутки  
300 гр Арт. 164  
от 0 до +6°C

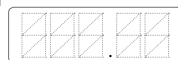
4630075935943



Сардельки «Москворецкий вечер»

айрил (упак. в модиф. атм) 38 мм  
400 гр 31 сутки  
от 0 до +6°C Арт. 361

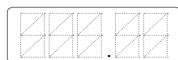
4680008715103



Буженина копчено-вареная «Алтайская»

упаковано под вакуумом 31 сутки  
250-300 гр Арт. 663  
от 0 до +6°C

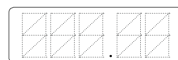
4680008714510



Карбонат копчено-вареный «Особый»

упаковано под вакуумом 31 сутки  
250-300 гр Арт. 081/462  
от 0 до +6°C

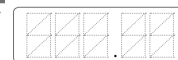
4680008714589/4680008717719



Грудка варено-копченая «Кайзер»

упаковано под вакуумом 31 сутки  
300 гр Арт. 884/883  
от 0 до +6°C

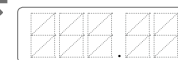
4630075936124/ 4630075936131



Сало соленое «Белорусское»

упаковано под вакуумом 15 суток  
300 гр Арт. 686  
от 0 до +6°C

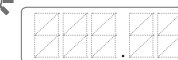
4680008714596



Бекон сырокопченый в нарезке «Венгерский»

упаковано под вакуумом 31 сутки  
300 гр Арт. 261  
от 0 до +6°C

4680008716392





www.tavria-rus.ru



Грудинка сырокопченая  
в нарезке  
**«Президентская»**

упаковано под вакуумом 31 сутки  
300 гр Арт. 071  
от 0 до +6°C  
4680008715357



Зельц  
**«Аппетитный»**

полиамид 80 мм  
1,1 кг 31 сутки  
от 0 до +6°C Арт. 847  
4630075934274



Зельц  
**«Аппетитный»**

полиамид 60 мм  
400 гр 31 сутки  
от 0 до +6°C Арт. 375  
4630075934649



Зельц  
**«С печенью»**

полиамид 80 мм  
1,1 кг 31 сутки  
от 0 до +6°C Арт. 020  
4630075934298



Зельц  
**«С печенью»**

полиамид 60 мм  
400 г 31 сутки  
от 0 до +6°C Арт. 376  
4630075934663



Колбаса ливерная  
**«Печеночная»**

полиамид (упак. в мод. атм.) 36 мм  
1,5 кг 31 сутки  
от 0 до +6°C Арт. 133  
4680008710499



Холодец  
**«Банкетное товарищество»**

пластиковая банка 21 сутки  
400 гр Арт. 057  
от +2 до +6°C  
4630075935615

# ПОЛУ-ФАБРИКАТЫ







Фарш замороженный «Домашний» категория В

лоток 3 месяца  
 0,7 кг Арт. 766  
 -18°C  
 4680008713353



Фарш замороженный «От мясника свежерубленый» из мяса птицы

лоток 3 месяца  
 0,5 кг Арт. 947  
 -18°C  
 4630075934328



Фарш замороженный «Из мяса птицы» категория В

полиамид 60 мм  
 0,5 кг 3 месяца  
 -18°C Арт. 406  
 4680008711359



Шашлык п/ф «Для пикника»

ведро 90 суток  
 2 кг Арт. 324  
 -18°C  
 4680008711878



Шашлык п/ф «По-кавказски»

ведро 90 суток  
 2 кг Арт. 952  
 -18°C  
 4680008712011



Шашлык замороженный «Летний» из куриного крыла

лоток 60 суток  
 1,5 кг Арт. 928  
 -18°C  
 4680008713988



Колбаски для жарки замороженные «Чиполатта»

лоток 60 суток  
 0,84 кг Арт. 371  
 -18°C  
 4680008717146



Колбаски для жарки замороженные «Колбаски-гриль»

лоток 60 суток  
 0,84 кг Арт. 756  
 -18°C  
 4680008713131



Колбаски для жарки замороженные «Октоберфест»

лоток 60 суток  
 0,84 кг Арт. 364  
 -18°C  
 4680008717153



Пельмени «Домашние» ГОСТ категория В

упак. в целлофан 180 суток  
 1 кг Арт. 445  
 от 0 до +6°C  
 4630075933222



Пельмени «Башкирские» категория Б

упак. в целлофан 180 суток  
 0,8 кг Арт. 088  
 от 0 до +6°C  
 4630075936711



Пельмени «Элитные» категория Б

упак. в целлофан 180 суток  
 1 кг Арт. 444  
 от 0 до +6°C  
 4630075933208



Колбаски для жарки замороженные «Берлинские»

лоток 60 суток  
 0,95 кг Арт. 149  
 -18°C  
 4680008715678



Колбаски для жарки замороженные «Барбекю»

лоток 60 суток  
 0,95 кг Арт. 148  
 -18°C  
 4680008715685





Наклейки на витрину

Наклейки на морозильную камеру



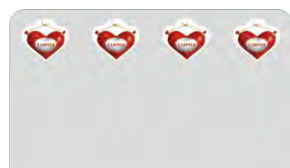
Рамки брендированные для плакатов



Плакаты имиджевые



Наклейки «Акция», сердечки



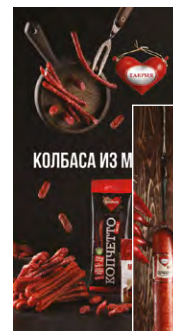
Разделитель в витрину



Стойка для пассивной дегустации



Баннер на фасад



Баннеры на дверь

Стойка для активной дегустации



Пакеты фирменные

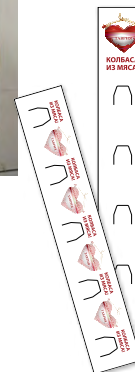


Шелфтокер



Ценники акционные, картонные, липкие

Фирменная одежда



Страйп-ленты вертикальные и горизонтальные

## География продаж

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

## Ваш персональный менеджер

Ф.И.О. \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

тел. \_\_\_\_\_

**Челябинск, Копейское шоссе, 36**

**тел. 8 (351) 245 40 25**

**[www.tavria-rus.ru](http://www.tavria-rus.ru)**



[vk.com/tavriamk](https://vk.com/tavriamk)



[ok.ru/tavria74](https://ok.ru/tavria74)

