



Много лет мы создаем колбасные изделия и мясные деликатесы под брендом «ТАВРИЯ». Следуя традициям и оригинальным рецептам «колбас и сосисок из детства», мы постоянно совершенствуем ассортимент и стремимся к тому, чтобы вы могли радовать себя и свою семью качественной и вкусной едой.



Предприятие «ТАВРИЯ» входит в тройку самых крупных производителей сырокопченых колбас по традиционной технологии в России.

В основу бренда заложена главная ценность — это вкусные колбасные изделия, произведенные из отборного охлажденного сырья и натуральных ингредиентов.

В рецептах мы используем свежее яйцо, натуральное молоко, сливочное масло, а также тщательно подобранные пряные специи. Вся продукция выпускается с любовью на высокотехнологичном оборудовании.

Мощность предприятия 42 000 тонн/год.



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.

На каждом этапе строго соблюдаются все санитарно гигиенические нормы с повышенным контролем согласно международному стандарту ISO 22000.

А ежедневные дегустации помогают оценить вкус колбас, чтобы на вашем столе оказались поистине качественные продукты.



СОБСТВЕННЫЙ АВТОПАРК

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

СОБСТВЕННОЕ ПРОИЗВОДСТВО ПОЛУФАБРИКАТОВ

В 2024 году запущена производственная площадка по изготовлению замороженных полуфабрикатов в широком ассортименте.





Вареные колбасы

Вареные колбасы – самый популярный вид колбасных изделий в России.

Вареная колбаса бренда Таврия изготовлена только из охлажденного мясного сырья, натурального молока и свежего яйца. Бренд Таврия представляет уникальный ассортимент вареных колбас на ваш вкус.

Линейка вареных колбас ГОСТ



Колбаса вареная **Докторская ГОСТ**

полиамид
 Ø 80/60 мм
 кг 1,5/0,4 кг
 60 суток
 от 0 до +6°C
 Апр. 170/413



Колбаса вареная **Докторская ГОСТ** (в натур. синюге)

натур. синюга
 Ø 100-110 мм
 кг 2,5 кг
 31 сутки
 от 0 до +6°C
 Апр. 714



Колбаса вареная **Молочная ГОСТ**

полиамид
 Ø 80/60 мм
 кг 1,5/0,4 кг
 60 суток
 от 0 до +6°C
 Апр. 171/426



Колбаса вареная **Русская ГОСТ**

полиамид
 Ø 80/60 мм
 кг 1,5/0,4 кг
 60 суток
 от 0 до +6°C
 Апр. 172/800

Линейка вареных колбас



Колбаса вареная **Детская сливочная**

🐄 полиамид ⚡ 80 мм ⚪ 1 кг
🐖 20 суток 🌞 от 0 до +6°C ⚪ Арг. 799



Колбаса вареная **ДОКТОР-ВКУС Прима**

🐓 полиамид ⚡ 80 мм ⚪ 1,5 кг
🐖 60 суток 🌞 от 0 до +6°C ⚪ Арг. 658



Колбаса вареная **ДОКТОР-ВКУС Классическая**

🐓 полиамид ⚡ 80/60 мм ⚪ 1/0,4 кг
🐖 60 суток 🌞 от 0 до +6°C ⚪ Арг. 918/463



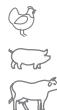
Колбаса вареная **ДОКТОР-ВКУС С молоком**

🐓 полиамид ⚡ 80/60 мм ⚪ 1/0,4 кг
🐖 60 суток 🌞 от 0 до +6°C ⚪ Арг. 844/647

Линейка вареных колбас



Колбаса вареная **ДОКТОР-ВКУС Подкопченная**



целлофан
(упак. под
вакуумом)

∅ 80 мм
от 0
до +6°C
1 кг
Арт. 919



Колбаса вареная **ДОКТОР-ВКУС Ароматная**



полиамид
60 суток

∅ 110 мм
от 0
до +6°C
2,5 кг
Арт. 256



Колбаса вареная **Молочная ароматная**



полиамид
60 суток

∅ 110 мм
от 0
до +6°C
2,5 кг
Арт. 061



Колбаса вареная **Древнерусская со шпиком**



полиамид
60 суток

∅ 110 мм
от 0
до +6°C
2,5 кг
Арт. 964

Линейка вареных колбас



Колбаса вареная **2-40**

	целлофан (упак. под вакуум)		1,1 кг
	31 сутки		Арт. 296



Колбаса вареная **Молочная классическая**

	полиамид		1/0,4 кг
	60 суток		Арт. 311/702



Колбаса вареная **Вареная ГОСТ**

	полиамид		1 кг
	60 суток		Арт. 537



Колбаса вареная **Чёкупила**

	полиамид		0,5 кг
	60 суток		Арт. 868

Линейка вареных колбас



Колбаса вареная
Телячья ГОСТ

	белковая/ синюга		90/120 мм
	31 сутки		от 0 до +6°C
	0,4/≈0,4/1 кг		074/641/039



Колбаса вареная
Биршинкен

	белковая/ синюга		90/120 мм
	31 сутки		от 0 до +6°C
	0,4/≈0,4/1 кг		387/977/052



Колбаса вареная
Мортаделла

	белковая/ синюга		90/120 мм
	31 сутки		от 0 до +6°C
	0,4/≈0,4/1 кг		698/907/438



Ветчины

Ветчина бренда Таврия именно тот продукт, которого не хватало на вашем столе.

Ветчина изготавливается только из охлажденного отборного филе по традиционной технологии, с добавлением пряных, но острых специй. Наши сочные ветчины имеют мясной красивый рисунок среза.

Ветчины



Ветчина **Балтийская**

полиамид
65 мм
60 суток
от 0 до +6°C
Арт. 313



Ветчина **Венская**

полиамид
80 мм
60 суток
от 0 до +6°C
Арт. 111



Ветчина **Нежная**

полиамид
80 мм
60 суток
от 0 до +6°C
Арт. 449



Ветчина **Для завтрака ГОСТ**

белковая
(упаковано
в вакууме)
60 мм
30 суток
от 0 до +6°C
Арт. 475



Сосиски Сардельки

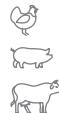
Сосиски и сардельки бренда Таврия производятся только из охлажденного мяса, с добавлением молока, яйца и не ярких специй. Очень сочные.

Сосиски имеют, как гомогенную, так и рубленную структуру.

Сосиски



Сосиски **Доктор-Вкус**



полиамид
(упак. в
модиф. атм.)

Ø 24 мм
от 0
до +6°C

1/0,35 кг
Арт. 533/576



Сосиски **Сливочные ГОСТ**



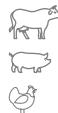
целофан
(упак. под вакуумом/МГС)
31 сутки

Ø 20 мм
от 0
до +6°C

1/0,4 кг
Арт. 215/485



Сосиски **Премиум с молоком**



целофан
(упак. в
модиф. атм.)
31 сутки

Ø 24 мм
от 0
до +6°C

1/0,49 кг
Арт. 857/853



Сосиски **Рубленные с сыром**



целофан
(упак. в мо-
диф. атм.)
31 сутки

Ø 28 мм
от 0
до +6°C

1/0,3 кг
Арт. 527/014



Сосиски



Сосиски Рубленные



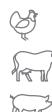
целлофан
(упак. в
модиф. атм.)
31 сутки

∅ 28 мм
от 0
до +6°C

кг 1/0,525 кг
Арт. 092/481



Сосиски Чадунадо



полиамид
(упак. в мод.
атмос.)
45 суток

∅ 24 мм
от 0
до +6°C

кг 1/0,32 кг
Арт. 867/262



Сосиски Молочные ГОСТ



целлофан
(упак. в
модиф. атм.)
31 сутки

∅ 24 мм
от 0
до +6°C

кг 1/0,49 кг
Арт. 656/825



Сосиски Сливочные классические



целлофан
(упак. в мод.
атмос.)
31 сутки

∅ 20 мм
от 0
до +6°C

кг 1,5 кг
Арт. 493

Сосиски



Сосиски Оригинал



целлофан
(упак. в
модиф. атм.)

∅ 28 мм

кг 0,3 кг

⌚ 31 сутки

🌡 от 0
до +6°C

Арт. 060



Сосиски Рыжики



целлофан
(упак. в
модиф. атм.)

∅ 20 мм

кг 1 кг

⌚ 31 сутки

🌡 от 0
до +6°C

Арт. 708

Сосиски Молочные «Таврия»



целлофан
(упак. в мод.
атм./вакум)

∅ 24 мм

кг 1/0,4 кг

⌚ 31 сутки

🌡 от 0
до +6°C

Арт. 158/365



Сосиски Фестивальные



целлофан
(упак. в мод.
атм./вакум)

∅ 20 мм

кг 1 кг

⌚ 31 сутки

🌡 от 0
до +6°C

Арт. 642

Сосиски



Сосиски Каррибук



целлофан
(упак. в мод.
атмос.)

31 сутки



28 мм

от 0
до +6°C



0,3 кг

Арт.
110

Сардельки



Сардельки **Таврия**



натур. черева
(упак. в
модиф. атм.)

30 суток



40-43 мм
от 0
до +6°C



1 кг

Арт. 743



Сардельки **Москворецкий вечер**



айпил
(упак. в
модиф. атм.)

31 сутки



38 мм
от 0
до +6°C



1/0,4 кг

Арт. 360/361



Сардельки **Телячы**



натур. черева
(упак. в
модиф. атм.)

31 сутки



40-43 мм
от 0
до +6°C



1 кг

Арт. 150



Сардельки **Сливочные**



айпил
(упак. в
модиф. атм.)

31 сутки



38 мм
от 0
до +6°C



1/0,4 кг

Арт. 153/441



Деликатесы

Деликатесы бренда Таврия – это действительно легенда, о которой всегда вспоминают те, кому довелось попробовать этот продукт.

Ассортимент деликатесов бренда Таврия представлен во всех группах: копчено-вареные, копчено-запеченные, сырокопченые и сыровяленые.

Деликатесы



Карбонат копчёно-варёный **Особый**



упаковано
под вакуумом

1-1,5/0,3/0,3 кг

Арт. 066/081/462



31 сутки



от 0
до +6°C



Свинина копчёно-варёная **Мраморная роскошь**



упак. под
вакуумом

1-1,5/0,25 кг

Арт. 368/367



31 сутки



от 0
до +6°C



Буженина **Таврия** запечённая



фольга
(упак. под
вакуумом)

1-1,5 кг

Арт. 274



31 сутки



от 0
до +6°C



Сало **Белорусское**



упаковано
под вакуумом

1,5/0,3 кг

Арт. 657/686



15 суток



от 0
до +6°C

Деликатесы



Шейка копчёно-варёная **Пряная**



упаковано
под вакуумом

1-1,5/0,25 кг

Арт. 654/085



31

сутки



от 0
до +6°C



Свинина копчёно-варёная **Яблочко** (окорок)



упаковано
под вакуумом

1-1,5/0,25 кг

Арт. 277/282

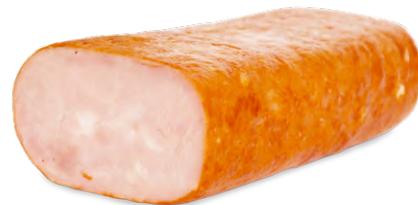


31

сутки



от 0
до +6°C



Свинина копчёно-варёная **Семёновская**



упаковано
под вакуумом

1-1,5/0,3 кг

Арт. 606/607



31

сутки



от 0
до +6°C



Грудинка **Таврия**



упаковано
под вакуумом

1/0,25 кг

Арт. 627\543\275



31

сутки



от 0
до +6°C

Деликатесы



Ребро копчено-варёное **2 Сорт** (хребты)



упаковано
в модиф. атм.

kg ≈ 1 кг

Арт. 078

30 суток

°C от 0
до +6°C



Ребрышки копчено-варёные **K пиву**



упаковано
в модиф. атм.

kg ≈ 1 кг

Арт. 095

30 суток

°C от 0
до +6°C



Ребро копчено-варёное **1 Сорт** (уголки)



упаковано
в модиф. атм.

kg ≈ 1 кг

Арт. 755

30 суток

°C от 0
до +6°C



Буженина запеченная из мяса птицы **Традиционная** (в фольге)



фольга (упак.
под вакуумом)

kg 1,5 кг

Арт. 994

31 сутки

°C от 0
до +6°C

Деликатесы



Филе сыропеченое Таврия

упаковано под вакуумом
≈ 0,2 кг
Арт. 661
31 сутки
от 0 до +6°C



Рулет из мяса птицы (куриный)

целлофан
0,4-0,5 кг
Арт. 335
10 суток
от 0 до +6°C



Карпаччо из мяса птицы сыропеченое

упаковано под вакуумом
0,15 кг
Арт. 102
40 суток
от 0 до +6°C



Мясо птицы копчено-варёное По-столичному (с сыром)

пергамент (упак.)
0,4-0,5 кг
Арт. 998
15 суток
от 0 до +6°C

Деликатесы из птицы



Грудка птицы копчено-вареная (куриная)



упаковано
в модиф. атм.

упаковка – 1 кг Арт. 384

12 суток

от 0
до +6°C



Голень птицы копчено-вареная (куриная)



упаковано
в модиф. атм.

упаковка – 1 кг Арт. 338

12 суток

от 0
до +6°C



Бедро птицы копчено-вареное (куриное)



упаковано
в модиф. атм.

упаковка – 1 кг Арт. 337

12 суток

от 0
до +6°C



Крыло птицы копчено-вареная (куриное)



упаковано
в модиф. атм.

упаковка – 1 кг Арт. 336

12 суток

от 0
до +6°C

Нарезки



Бекон **Венгерский**



упаковано
под вакуумом

0,3 кг

Арт. 261

31 сутки

от 0
до +6°C



Грудинка **Пикантная**



упаковано
под вакуумом

0,3 кг

Арт. 075

31 сутки

от 0
до +6°C



Нарезка сыропеченая **Шейка свинья**



упаковано
под вакуумом

0,14 кг

Арт. 156

31 сутки

от 0
до +6°C



Нарезка сыропеченая **Карбонад**



упаковано
под вакуумом

0,14 кг

Арт. 146

31 сутки

от 0
до +6°C



Варёно-копчёные Полукопчёные колбасы

Копчено-вареные и полукопченые колбасы бренда Таврия обладают характерным пряным ароматом и вкусом, которые достигается благодаря классической технологии приготовления.

В ассортименте сервелатная и рубленная структура.

Варёно-копчёные и полукупчёные колбасы



Колбаса варёно-копчёная
Статская твердая



белковая
(упак. под
вакуумом)

45 суток

0,5 кг

∅ 50 мм

от 0
до +6°C

Арт. 175



Колбаса варёно-копчёная
Шеф Мясник



белковая
(упак. под
вакуумом)

45 суток

1/0,5/0,35 кг

∅ 55 мм

от 0
до +6°C

Арт. 631/506/164



Колбаса варёно-копчёная
Московская



белковая
(упак. под
вакуумом)

45 суток

0,6/0,3 кг

∅ 50 мм

от 0
до +6°C

Арт. 001/043



Колбаса варёно-копчёная
Балыкова



белковая
(упак. под
вакуумом)

45 суток

0,35 кг

∅ 55 мм

от 0
до +6°C

Арт. 038

Варёно-копчёные и полукупчёные колбасы



Колбаса варёно-копчёная
Сервелат ГОСТ



белковая
(упак. под
вакуумом)



45 суток



0,6/0,3 кг



50 мм



от 0
до +6°C



Арт. 002/041



Колбаса варёно-копчёная
Сервелат Скандинавский



белковая
(упак. под
вакуумом)



45 суток



0,6/0,3 кг



50 мм



от 0
до +6°C



Арт. 988/042



Колбаса варёно-копчёная
Сервелат Финский



белковая
(упак. под
вакуумом)



45 суток



0,7/0,35 кг



55 мм



от 0
до +6°C



Арт. 600/048



Колбаса варёно-копчёная
Сервелат Ореховый



белковая
(упак. под
вакуумом)



45 суток



0,7/0,35 кг



55 мм



от 0
до +6°C



Арт. 273/046

Варёно-копчёные и полукупчёные колбасы



Колбаса варёно-копчёная
Сервелат Карельский



белковая
(упак. под
вакуумом)

45 суток

0,6/0,3 кг

∅ 50 мм

от 0
до +6°C

Арт. 112/140



Колбаса варёно-копчёная
Мясная с сыром



белковая
(упак. под
вакуумом)

45 суток

0,4 кг

∅ 60 мм

от 0
до +6°C

Арт. 967

Колбаса варёно-копчёная
Мясная с вяленой грушей



белковая
(упак. под
вакуумом)

45 суток

0,4 кг

∅ 60 мм

от 0
до +6°C

Арт. 752



Колбаса полукупчёная
Украинская жареная ГОСТ



белковая
(упак. под
вакуумом)

15 суток

0,4 кг

∅ 38-40 мм

от 0
до +6°C

Арт. 904



Варёно-копчёные и полукупчёные колбасы



Колбаса полукупчёная
Финская «Таврия»

	натур. черева
	(упак. в модиф. атм.)
	45 суток
	от 0 до +6°C
	2 кральки – 1,5-1,7 кг
	Арт. 207



Колбаски полукупчёные
Туристские

	кутизин
	(упак. в модиф. атм.)
	45 суток
	от 0 до +6°C
	1 кг
	Арт. 007



Колбаса полукупчёная
Краковская ГОСТ

	натур. черева
	(упак. в модиф. атм.)
	45 суток
	1,6/0,4 кг



Колбаски полукупчёные
Охотничьи ГОСТ

	кутизин
	(упак. в мод.атм./ под вакуумом)
	45 суток
	от 0 до +6°C

0,5/0,3 кг Арт. 199/682



Сырокопчёные колбасы и деликатесы

Сырокопченая колбаса под брендом Таврия, производится по классической технологии.

Полное созревание занимает 30 и более суток, в течение которых продукт подсушивается, пропитывается «дымным» ароматом и насыщается специями.

Сырокопченые деликатесы



Балык Венский



упаковано
под вакуумом



0,3 кг

Арт. 637



90 суток



от 0
до +6°C



Каре на вишневой щепе



упаковано
под вакуумом



0,3 кг

Арт. 403



90 суток



от 0
до +6°C



Свинина Премиум



упаковано
под вакуумом



0,3 кг

Арт. 930



90 суток



от 0
до +6°C



Колбаса сыропочечная
Брауншвейгская ГОСТ полусухая



белковая
(упак. под
вакуумом)

Ø 45-47 мм



180 суток

от 0
до +6°C



0,3 кг

Арт. 242

Сырокопчёные колбасы



Колбаса сырокопчёная
Зернистая ГОСТ полусухая



белковая
(упак. под
вакуумом)

∅ 45-47 мм

180 суток

т°с
от 0
до +6°C

0,3 кг

арт.
241



Колбаса сырокопчёная
Веронезе



белковая
(упак. под
вакуумом)

∅ 45-48 мм

180/90 суток

т°с
от 0
до +6°C

0,35/0,18

арт.
759/300



Колбаса сырокопчёная
Чоризо полусухая



белковая
(упак. под
вакуумом)

∅ 45-47 мм

180 суток

т°с
от 0
до +6°C

0,3 кг

арт.
240



Колбаса сырокопчёная полусухая
Серевелат Президентский



белковая
(упак. под
вакуумом)

∅ 45-47 мм

180/90 суток

т°с
от 0
до +6°C

0,5/0,25 кг

арт.
309/314

Сырокопчёные колбасы



Колбаса сыропочёная полусухая
Барселона

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



Колбаса сыропочёная полусухая
Пепперони

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



Колбаса сыропочёная
Изысканная

	белковая (упак. под вакуумом)	45-47 мм
	90 суток	от 0 до +6°C
	0,35/0,18 кг	Арт. 548/108



Колбаса сыропочёная
Сальчикон

	белковая (упак. под вакуумом)	45-47 мм
	90/180 суток	от 0 до +6°C
	0,225/0,045 кг	Арт. 541/124

Сырокопчёные колбасы



Колбаса сырокопчёная
Фуэт Капелини



белковая
(МГС)

Ø 45-47 мм



180 суток

т°C
от 0
до +6°C



0,15 кг

Арт.
694

Набор сырокопчёных полусухих
колбас **Рейтинговые колбаски**

белковая
(упак. под
вакуумом)

Ø 32 мм

90 суток

т°C
от 0
до +6°C

0,225 кг

Арт.
232



Колбаса сырокопчёная
Фуэт Капелини с паприкой



белковая
(МГС)

Ø 45-47 мм



180 суток

т°C
от 0
до +6°C



0,15 кг

Арт.
214

Набор сырокопчёных колбас
Пикантная Коллекция

белковая
(упак. под
вакуумом)

Ø 32 мм

90 суток

т°C
от 0
до +6°C

0,3 кг

Арт.
157



Снеки



Колбаски сырокопчёные
Копчетто классические



альгинат
(упак. в модиф.
атм.)

Ø 10 мм



120/31 суток

от 0 до +6°C/
от 0 до +24°C

кг 0,07/0,1/1 кг

Арт. 827/817/732



Колбаски сырокопчёные
Копчетто чили



альгинат
(упак. в модиф.
атм.)

Ø 10 мм



120/31 суток

от 0 до +6°C/
от 0 до +24°C

кг 1/0,1/0,07 кг

Арт. 735/808/809



Колбаски сырокопчёные
Копчетто халапеньо



альгинат
(упак. в модиф.
атм.)



120/31 суток



1/0,07 кг

Арт. 855/169



Колбаски сырокопчёные
Мини Салями Классические



белковая
(упак. в модиф.
атм.)



120/31 суток



1/0,05 кг

Арт. 058/820

Снеки



Колбаски сыропичёные Мини Салями со вкусом ореха



Колбаски сыропичёные Мини Салями Медбекон



Колбаски сыропичёные Мини Салями с ароматом вяленых томатов



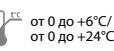
Колбаски сыропичёные Мини Салями с вяленой брускникой



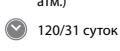
белковая
(упак. в модиф.
атм.)



15 мм



от 0 до +6°C/
от 0 до +24°C



120/31 суток



0,05 кг



823



белковая
(упак. в модиф.
атм.)



15 мм



от 0 до +6°C/
от 0 до +24°C



120/31 суток



1/0,05 кг



926/822



Полуфабрикаты

Пельмени и вареники бренда Таврия сделаны по домашним рецептам. Секреты приготовления собраны в дружных семьях Урала и Сибири.

В рецептах используется мука Южного Урала, где много солнца. В мясной фарш мы кладем колотый лед и наливаем свежие сливки. В нашем ассортиментном портфеле сытные и десертные вареники.

Полуфабрикаты



Вареники С вишней

флоупак 0,8 кг
6 месяцев Арт. 400
-10°C/-18°C



Вареники С творогом сладкие

флоупак 0,8 кг
6 месяцев Арт. 582
-10°C/-18°C



Вареники С картофелем

флоупак 0,8 кг
6 месяцев Арт. 544
-10°C/-18°C



Вареники Сырные

флоупак 0,8 кг
6 месяцев Арт. 818
-10°C/-18°C



Полуфабрикаты



Пельмени
Мясные Таврия

флоупак 0,8 кг
 6 месяцев 685
 -18°C



Пельмени
Таврия пельмени с курочкой

флоупак 0,8 кг
 6 месяцев 168
 -18°C



Хинкали **Таврия**

флоупак 0,8 кг
 6 месяцев 593
 -18°C 0,8 кг

Полуфабрикаты



Блины без начинки



упаковано под
вакуумом

0,4 кг

6 месяцев

Арт. 165

-10°C/-18°C



Блины С курицей

коробка/лоток
под запайку

1,6/0,375 кг

6 месяцев

Арт. 011/947

-10°C/-18°C

Полуфабрикаты



Блины С мясом

коробка/лоток
под запайку 1,6/0,375 кг

6 месяцев Арт. 382/054

-10°C/-18°C



Блины С сыром

коробка/лоток
под запайку 1,6/0,375 кг

6 месяцев Арт. 008/650

-10°C/-18°C



Блины С творогом

коробка/лоток
под запайку 1,6/0,375 кг

6 месяцев Арт. 137/753

-10°C/-18°C



Блины Со сгущенкой варёной

пакет под
запайку 0,3 кг

6 месяцев Арт. 238

-10°C/-18°C

Полуфабрикаты



Чебуреки Таврия Мясные



упаковано под
вакуумом



0,4 кг



6 месяцев



Арт.

238



-18°C



Сырники Творожные

упаковано под
вакуумом



0,4 кг

6 месяцев



Арт.

402

-18°C

Наименование продукции	Состав	Срок годности	Вес	Арт.
Колбасы варёные ЛИНИЯ ТАВРИЯ				
«Детская»	говядина, свинина	от 0°C до 6°C – 20 сут.	1 кг	064
«ПРЕМИУМ» (синюга-текстиль)	свинина, говядина, филе птицы	от 0°C до 6°C – 60 сут.	2,5 кг	893
«Прима»	свинина, филе куриное, говядина	от 0°C до 6°C – 60 сут.	1,5 кг	119
«Румянная с жирком» (синюга-текстиль)	свинина, филе кур	от 0°C до 6°C – 60 сут.	2,5 кг	325
Колбасы варёные ЛИНИЯ СЕТКИ				
«ПРЕМИУМ» (сетки)	свинина, говядина, филе птицы	от 0°C до 6°C – 60 сут.	2,5 кг	891
Колбасы варёные ЛИНИЯ ЭКОНОМ				
«Ароматная с жирком»	филе птицы, мясо птицы меж.обвалки, говядина	от 0°C до 6°C – 60 сут.	2,5 кг	280
«Ароматная»	филе птицы, мясо птицы меж.обвалки, говядина	от 0°C до 6°C – 60 сут.	2,5 кг	200
«ДОКТОР-ВКУС»	филе кур, свинина	от 0°C до 6°C – 60 сут.	1,2 кг	096
			0,4 кг	931
«К чаю»	мясо птицы	от 0°C до 6°C – 60 сут.	1,2 кг	230
			0,4 кг	055
«Оливье»	мясо птицы	от 0°C до 6°C – 60 сут.	1,5 кг	694
			0,4 кг	846
«Домашняя»	фарш куриный	от 0°C до 6°C – 60 сут.	0,4 кг	414
«Аппетитная»	мясо птицы, свинина	от 0°C до 6°C – 60 сут.	0,4 кг	067
Варёно-копчёные колбасы				
Сервелат «Асыл» в/к, срез	филе куриное, говядина	от 0°C до 6°C – 45 сут.	0,35 кг	995
Сервелат «Венский» в/к, срез	филе куриное, мясо птицы, свинина	от 0°C до 6°C – 45 сут.	0,35 кг	745
Сервелат «Дорожный» в/к, срез	свинина, мясо птицы	от 0°C до 6°C – 45 сут.	0,25 кг	842

Другая продукция

Сервелат «Зернистый» в/к	свинина, куриное филе	от 0°C до 6°C – 45 сут.	0,7 кг	670
			0,25 кг	841
Сервелат «Карельский» в/к	свинина, куриное филе	от 0°C до 6°C – 45 сут.	0,7 кг	112
			0,3 кг	040
Сервелат «Невский» в/к, срез	свинина, куриное филе	от 0°C до 6°C – 45 сут.	0,35 кг	495
Колбаски «БыстроАм» в/к	свинина, филе куриное	от 0°C до 6°C – 45 сут.	1 кг	422
Сервелат «Столичный» в/к в/у	свинина, куриное филе	от 0°C до 6°C – 45 сут.	0,1 кг	623
			0,7 кг	003
Полукопчёные колбасы БАТОНЫ				
«Знаковая» п/к	свинина, филе куриное	от 0°C до 6°C – 45 сут.	0,7 кг	725
			0,35 кг	724
«Деревенская» п/к	свинина, филе куриное	от 0°C до 6°C – 45 сут.	0,7 кг	835
Колбаски «Туристские» п/к	свинина, говядина, филе куриное	от 0°C до 6°C – 45 сут.	1 кг	007
Полукопчёные колбасы КРАЛЬКА				
Колбаски «Чесночные» п/к	мясо птицы, свинина	от 0°C до 6°C – 45 сут.	1,5 кг	099
«Липецкая» п/к	филе птицы, свинина	от 0°C до 6°C – 45 сут.	1,5 кг	612
«Свиня по-домашнему» п/к	свинина, филе бедра куриного	от 0°C до 6°C – 45 сут.	1,5 кг	100
Ветчины				
«Ароматная» (синюга-текстиль)	свинина	от 0°C до 6°C – 60 сут.	2,5 кг	023
«Мраморная»	свинина, мясо птицы	от 0°C до 6°C – 60 сут.	1,2 кг	009
«Красна птица»	мясо куриное	от 0°C до 6°C – 60 сут.	1,8 кг	369
«Красна птица» брикет	мясо куриное	от 0°C до 6°C – 60 сут.	0,38 кг	941
«Фирменная Таврия»	свинина	от 0°C до 6°C – 45 сут.	0,4 кг	969
«Балтийская» брикет	свинина	от 0°C до 6°C – 60 сут.	0,38 кг	940

Сосиски				
«Детские» ГОСТ	говядина, свинина	от 0°C до 6°C – 20 сут.	1 кг	226
«Елисейка»	мясо птицы	от 0°C до 6°C – 31 сут.	1,5 кг	307
«Завидная»	мясо птицы, говядина, свинина	от 0°C до 6°C – 31 сут.	1 кг	854
«Мини»	свинина, мясо птицы, говядина	от 0°C до 6°C – 31 сут.	1 кг	765
«Молочные классические»	свинина, мясо птицы	от 0°C до 6°C – 31 сут.	0,5 кг	483
«Молочные Фирменные»	свинина, говядина, мясо птицы	от 0°C до 6°C – 31 сут.	1 кг	306
«Переменка»	свинина, мясо кур, говядина	от 0°C до 6°C – 31 сут.	3 кг	456
«Молочные 1С»	свинина, филе куриное, говядина	от 0°C до 6°C – 31 сут.	1,5 кг	117
			0,35 кг	484
Шпикачки				
«Деревенские с дымком»	свинина, мясо птицы, говядина	от 0°C до 6°C – 31 сут.	1 кг	139
«Сочные»	мясо птицы	от 0°C до 6°C – 30 сут.	1 кг	174
Сардельки				
«Асыл»	говядина, филе куриное	от 0°C до 6°C – 31 сут.	1 кг	118
«Пузатики»	свинина, мясо птицы, говядина	от 0°C до 6°C – 31 сут.	1 кг	125
«С говядиной»	говядина, мясо курицы	от 0°C до 6°C – 31 сут.	1 кг	385
«Чур моя»	свинина, филе курицы	от 0°C до 6°C – 31 сут.	1 кг	056
«Румяные»	мясо птицы, свинина	от 0°C до 6°C – 31 сут.	1 кг	793
«Темпле»	говядина, филе куриное	от 0°C до 6°C – 31 сут.	1 кг	026
Ливерные-желированные колбасы				
Заливное «Курица заливная»	курица, морковь	от 2°C до 6°C – 60 сут.	0,25 кг	340

Другая продукция

Заливное «Курица» в/у Курёнок	курица, морковь	от 2°C до 6°C – 60 сут.	0,25 кг	829
Колбаса ливерная «Печеночная»	свинина	от 0°C до 6°C – 31 сут.	1,5 кг	133
Колбаса ливерная «Простачок»	свинина	от 0°C до 6°C – 31 сут.	0,4 кг	359
Холодец «Банкетное товарищество»	свинина, курица	от 0°C до 6°C – 21 сут.	0,4 кг	057
Холодец «Купеческий»	свинина, курица	от 0°C до 6°C – 60 сут.	0,25 кг	916
«Праздничный» в/у Поросёнок	свинина, курица	от 0°C до 6°C – 60 сут.	0,25 кг	653
Холодец «Застольный»	свинина, говядина	от 2°C до 6°C – 60 сут.	1,1 кг	375
Холодец «Элитный»	мясо птицы, говядина	от 2°C до 6°C – 60 сут.	1,1 кг	063
Деликатесы из мяса				
Грудинка «Гуцульская» к/в	свинина	от 0°C до 6°C – 31 сут.	1-1,5 кг	076
Грудинка «Свиная» к/в	свинина	от 0°C до 6°C – 31 сут.	1-1,5 кг	106
Грудинка «Кайзер» к/в	свинина	от 0°C до 6°C – 31 сут.	0,3 кг	884
Грудинка «Перчинка» к/в	свинина	от 0°C до 6°C – 31 сут.	0,3 кг	956
Свинина «Сыто Пьяно» к/в	свинина	от 0°C до 6°C – 31 сут.	0,3 кг	457
Сырокопченые колбасы				
Австрийская с/к п/сух	свинина, филе куриное, говядина	от 0°C до 6°C – 180 сут.	0,2 кг 0,15 кг	826 795
Флоренция с/к п/сух	свинина, филе куриное	от 0°C до 6°C – 180 сут.	1 кг 0,2 кг	429 781
Венгерская с/к п/сух	филе куриное, говядина	от 0°C до 6°C – 180 сут.	0,15 кг	794
Венеция с/к	свинина, говядина	от 0°C до 6°C – 180/90 сут.	0,45 кг 0,24 кг	458 504
Кинджюк с/к	свинина	от 0°C до 6°C – 180 сут.	0,6 кг	584

«Пармская» с/к	свинина	от 0°C до 6°C – 90/180 сут.	0,7 кг 0,35 кг	467 932
Сервелат «Титулованный» с/к	филе куриное	от 0°C до 6°C – 180/90 сут.	0,5 кг 0,2 кг	696 899
Сергеевская с/к	филе куриное	от 0°C до 6°C – 180 сут.	0,17 кг	223
Snacks (закуски)				
Колбаски «Копчетто» классические куриные с/к	филе куриное, говядина	от 0°C до 6°C – 120 сут.	1 кг	507
Колбаски «Копчетто» халапеньо с/к	свинина, филе куриное	от 0°C до 6°C – 120 сут.	1 кг	855
Колбаски «Копчетто» чили с/к	свинина, филе куриное	от 0°C до 6°C – 120 сут.	0,7 кг	735
Колбаски «Мини Салами классические» с/к п/сух	свинина, говядина, филе куриное	от 0°C до 6°C – 120 сут.	1 кг	058
Мясные чипсы «Классические из говядины» с\к	говядина	от 0°C до 6°C – 120 сут.	0,5 кг	540
Мясные чипсы «Классические из курицы» с\к	филе куриной грудки	от 0°C до 6°C – 120 сут.	0,5 кг	966
Мясные чипсы «Классические из свинины» с/к	свинина	от 0°C до 6°C – 120 сут.	0,5 кг	194
Мясные чипсы «Классические из свинины» с/к	свинина	от 0°C до 6°C – 120 сут.	0,05 кг	035
Мясные чипсы «С красным перцем из курицы» с\к	филе куриной грудки	от 0°C до 6°C – 120 сут.	0,5 кг	069
Мясные чипсы «С красным перцем из свинины» с\к	свинина	от 0°C до 6°C – 120 сут.	0,5 кг	547
Мясные чипсы «С красным перцем из свинины» с\к	свинина	от 0°C до 6°C – 120 сут.	0,05 кг	036
Шпеки				
Шпик По-венгерски	свинина	от 0°C до 6°C – 30 сут.	0,8 кг	191 зак.
Нарезки				
«Венеция» с/к	свинина	от 0°C до 6°C – 45 сут.	0,1 кг	849
«Королевская коллекция» в/к	свинина	от 0°C до 6°C – 20 сут.	0,25 кг	525

Другая продукция

Ветчина из мяса птицы «Красна птица»	мясо птицы	от 0°C до 6°C – 20 сут.	1	121
Грудинка «Пикантная» с/к	свинина	от 0°C до 6°C – 31 сут.	0,3 кг	075
Колбаса «Венеция» с/к	свинина, говядина	от 0°C до 6°C – 45 сут.	1 кг	778
Колбаса «Пармская» с/к	свинина	от 0°C до 6°C – 45 сут.	0,1 кг	602
Корейка с/к	свинина	от 0°C до 6°C – 31 сут.	0,3 кг	883
Уши свиные к/в Таврия. Нарезка	свинина	от 0°C до 6°C – 60 сут.	0,1 кг	879
Уши свиные с острым перцем к/в Таврия. Нарезка	свинина	от 0°C до 6°C – 60 сут.	0,1 кг	909
Уши свиные с хреном к/в Таврия. Нарезка	свинина	от 0°C до 6°C – 60 сут.	0,1 кг	910
Полуфабрикаты				
«Чебуреки Таврия Мясные»	свинина, говядина, филе куриное	-18°C – 6 мес.	4,5 кг	386
Вареники с картофелем коробка		-18°C – 6 мес.	4,5 кг	640
Котлета «Домашняя»	свинина, говядина, филе грудки куриной	-18°C – 6 мес.	0,48 кг 4,5 кг	051 664
Котлеты из курицы	фарш куриный, свинина	-18°C – 6 мес.	4,5 кг	895
Пельмени «Мясные из говядины»	говядина	-18°C – 6 мес.	4,5 кг 0,8 кг	455 292
Пельмени «Экстра куриные»	филе грудки кури- ной, говядина	-18°C – 6 мес.	4,5 кг	486
Пельмени Классические Таврия	говядина, филе грудки куриной	-18°C – 6 мес.	4,5 кг 0,8 кг	312 577
Пельмени Мясные Таврия	говядина, свинина	-18°C – 6 мес.	4,5 кг	711
Пельмени Фирменные Таврия	говядина, свинина	-18°C – 6 мес.	0,8 кг 4,5 кг	135 304
Таврия пельмени с курочкой	филе куриное	-18°C – 6 мес.	4,5 кг	196
Хинкали Таврия	говядина, филе куриное	-18°C – 6 мес.	4,5 кг	283

Наггетсы куриные натуральные мясной рубл п/ф кат В	курица	-18°C – 6 мес.	0,8 кг	173
Перец фаршированный Полу- фабрикат мясной рубленый фаршированный категории В	свинина, мясо кури- цы, говядина	-18°C – 6 мес.	4,5 кг	480
Фрикадельки Новые	свинина, мясо птицы	-18°C – 6 мес.	4,5 кг	514
СнекЧебурек	ветчина, сыр	-18°C – 6 мес.	4,5 кг	152
Чебуреки с курицей	филе куриной груд- ки, мясо птицы	-18°C – 6 мес	4,5 кг	611
Сырники творожные		-18°C – 6 мес	4,5 кг	760

