



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



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

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



Колбаса вареная **Молочная** ГОСТ

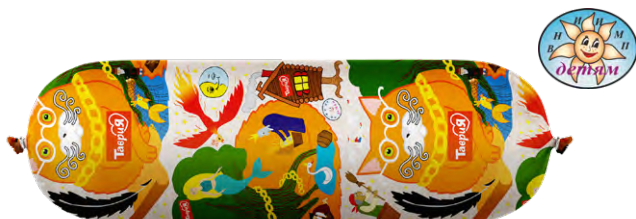
	полиамид	80/60 мм	1,5/0,4 кг
	60 суток	от 0 до +6°C	Арт. 171/426



Колбаса вареная **Русская** ГОСТ

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

Линейка вареных колбас



Колбаса вареная **Детская сливочная**



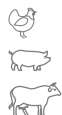
полиамид
20 суток

80 мм
от 0 до +6°C

1 кг
Арт. 799



Колбаса вареная **ДОКТОР-ВКУС Прима**



полиамид
60 суток

80 мм
от 0 до +6°C

1,5 кг
Арт. 658



Колбаса вареная **ДОКТОР-ВКУС Классическая**



полиамид
60 суток

80/60 мм
от 0 до +6°C

1/0,4 кг
Арт. 918/463



Колбаса вареная **ДОКТОР-ВКУС С молоком**

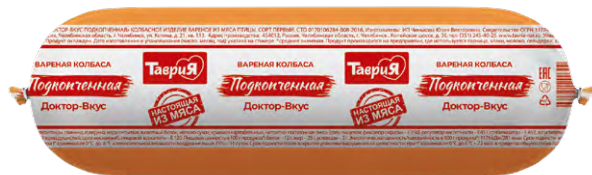


полиамид
60 суток

80/60 мм
от 0 до +6°C

1/0,4 кг
Арт. 844/647

Линейка вареных колбас



Колбаса вареная **ДОКТОР-ВКУС Подкопченная**

	целлофан (упак. под вакуумом)	80 мм	1 кг
	31 сутки	от 0 до +6°C	Арт. 919



Колбаса вареная **Молочная ароматная**

	полиамид	110 мм	2,5 кг
	60 суток	от 0 до +6°C	Арт. 061



Колбаса вареная **ДОКТОР-ВКУС Ароматная**

	полиамид	110 мм	2,5 кг
	60 суток	от 0 до +6°C	Арт. 256



Колбаса вареная **Древнерусская со шпиком**

	полиамид	110 мм	2,5 кг
	60 суток	от 0 до +6°C	Арт. 964

Линейка вареных колбас



Колбаса вареная **2-40**

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



Колбаса вареная **Молочная классическая**

	полиамид	80/60 мм	1/0,4 кг
	60 суток	от 0 до +6°C	Арт. 311/702



Колбаса вареная **Вареная ГОСТ**

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



Колбаса вареная **Чёкупила**

	полиамид	60 мм	0,5 кг
	60 суток	от 0 до +6°C	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

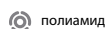
Ветчина бренда Таврия именно тот продукт, которого не хватало на вашем столе.

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

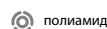
Ветчины



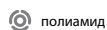
Ветчина **Балтийская**



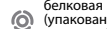
Ветчина **Венская**



Ветчина **Нежная**



Ветчина **Для завтрака ГОСТ**





Сосиски Сардельки

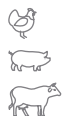
Сосиски и сардельки бренда Таврия производятся только из охлажденного мяса, с добавлением молока, яйца и не ярких специй. Очень сочные.

Сосиски имеют, как однородную, так и рубленную структуру.

Сосиски



Сосиски Доктор-Вкус



полиамид
(упак. в
модиф. атм.)

31 сутки

24 мм
от 0
до +6°C

1/0,35 кг

Арт. 533/576



Сосиски Сливочные ГОСТ



целлофан
(упак. под
вакуумом/МГС)

31 сутки

20 мм
от 0
до +6°C

1/0,4 кг

Арт. 215/485



Сосиски Премиум с молоком



целлофан
(упак. в
модиф. атм.)

31 сутки

24 мм
от 0
до +6°C

1/0,49 кг

Арт. 857/853



Сосиски Рубленые с сыром



целлофан
(упак. в мо-
диф. атм.)

31 сутки

28 мм
от 0
до +6°C

1/0,3 кг

Арт. 527/014

Сосиски



Сосиски **Рубленые**



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

28 мм
от 0
до +6°C

1/0,525 кг
Арт. 092/481



Сосиски **Молочные ГОСТ**



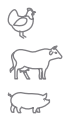
целлофан
(упак. в
модиф. атм.)
31 сутки

24 мм
от 0
до +6°C

1/0,49 кг
Арт. 656/825



Сосиски **Чадунадо**



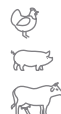
полиамид
(упак. в мод.
атмос.)
45 суток

24 мм
от 0
до +6°C

1/0,32 кг
Арт. 867/262



Сосиски **Сливочные классические**



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

20 мм
от 0
до +6°C

1,5 кг
Арт. 493

Сосиски



Сосиски Оригинал



целлофан
(упак. в
модиф. атм.)

28 мм

0,3 кг

31 сутки

от 0
до +6°C

Арт. 060



Сосиски Рыжики



целлофан
(упак. в
модиф. атм.)

20 мм

1 кг

31 сутки

от 0
до +6°C

Арт. 708



Сосиски Молочные «Таврия»



целлофан
(упак. в мод.
атм./вакуум)

24 мм

1/0,4 кг

31 сутки

от 0
до +6°C

Арт. 158/365



Сосиски Фестивальные



целлофан
(упак. в мод.
атм./вакуум)

20 мм

1 кг

31 сутки

от 0
до +6°C

Арт. 642



СОСИСКИ



Сосиски Каррибук



целлофан
(упак. в мод.
атмос.)

28 мм

0,3 кг

31 сутки

от 0
до +6°C

110

Сардельки



Сардельки **Таврия**



натур. черева
(упак. в
модиф. атм.)

40-43 мм

1 кг

30 суток

от 0
до +6°C

Арт. 743



Сардельки **Телячьи**



натур. черева
(упак. в
модиф. атм.)

40-43 мм

1 кг

31 сутки

от 0
до +6°C

Арт. 150



Сардельки **Москворецкий вечер**



айпил
(упак. в
модиф. атм.)

38 мм

1/0,4 кг

31 сутки

от 0
до +6°C

Арт. 360/361



Сардельки **Сливочные**



айпил
(упак. в
модиф. атм.)

38 мм

1/0,4 кг

31 сутки

от 0
до +6°C

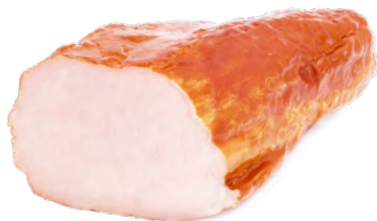
Арт. 153/441



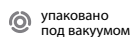
Деликатесы

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.



Карбонат копчёно-варёный **Особый**



кг 1-1,5/0,3/0,3 кг

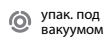
Арт. 066/081/462

31 сутки

от 0 до +6°C



Свинина копчёно-варёная **Мраморная роскошь**



кг 1-1,5/0,25 кг

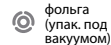
Арт. 368/367

31 сутки

от 0 до +6°C



Буженина **Таврия** запечённая



кг 1-1,5 кг

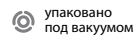
Арт. 274

31 сутки

от 0 до +6°C



Сало **Белорусское**



кг 1,5/0,3 кг

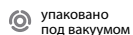
Арт. 657/686

15 суток

от 0 до +6°C



Шейка копчёно-варёная **Прямая**



кг 1-1,5/0,25 кг

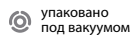
Арт. 654/085

31 сутки

от 0 до +6°C



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



кг 1-1,5/0,25 кг

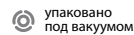
Арт. 277/282

31 сутки

от 0 до +6°C



Свинина копчёно-варёная **Семеновская**



кг 1-1,5/0,3 кг

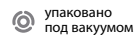
Арт. 606/607

31 сутки

от 0 до +6°C



Грудка **Таврия**



кг 1/0,25 кг

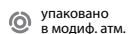
Арт. 627\543\275

31 сутки

от 0 до +6°C



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



упаковано
в модиф. атм.



≈ 1 кг



арт. 078



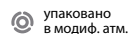
30 суток



от 0
до +6°C



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



упаковано
в модиф. атм.



≈ 1 кг



арт. 755



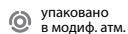
30 суток



от 0
до +6°C



Ребрышки копчёно-варёные **К пиву**



упаковано
в модиф. атм.



≈ 1 кг



арт. 095



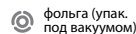
30 суток



от 0
до +6°C



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



фольга (упак.
под вакуумом)



1-1,5 кг



арт. 994



31 сутки



от 0
до +6°C



Филе сырокопченое Таврия



упаковано
под вакуумом

кг ≈ 0,2 кг

Арт. 661

31 сутки

от 0
до +6°C



Рулет из мяса птицы (куриный)



целлофан

кг 0,4-0,5 кг

Арт. 335

10 суток

от 0
до +6°C



Карпаччо из мяса птицы сырокопченое



упаковано
под вакуумом

кг 0,15 кг

Арт. 102

40 суток

от 0
до +6°C



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



пергамент (упак.
под вакуумом)

кг 0,4-0,5 кг

Арт. 998

15 суток

от 0
до +6°C



Грудка птицы копчено-вареная (куриная)



упаковано
в модиф. атм.



упаковка – 1 кг

Арт. 384



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



Голень птицы копчено-вареная (куриная)



упаковано
в модиф. атм.



упаковка – 1 кг

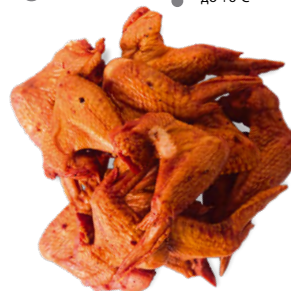
Арт. 338



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 сырокопченая **Шейка свиная**



упаковано
под вакуумом

0,14 кг

Арт. 156

31 сутки

от 0
до +6°C



Нарезка сырокопченая **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 рубленая структура.

Варёно-копчёные и полукопчёные колбасы



Колбаса варёно-копчёная
Статская твердая



белковая
(упак. под вакуумом)

Ø 50 мм

45 суток

от 0
до +6°C

кг 0,5 кг

Арт. 175



Колбаса варёно-копчёная
Московская



белковая
(упак. под вакуумом)

Ø 50 мм

45 суток

от 0
до +6°C

кг 0,6/0,3 кг

Арт. 001/043



Колбаса варёно-копчёная
Шеф Мясник



белковая
(упак. под вакуумом)

Ø 55 мм

45 суток

от 0
до +6°C

кг 1/0,5/0,35 кг

Арт. 631/506/164



Колбаса варёно-копчёная
Балыковая



белковая
(упак. под вакуумом)

Ø 55 мм

45 суток

от 0
до +6°C

кг 0,35 кг

Арт. 038

Варёно-копчёные и полукопчёные колбасы



Колбаса варёно-копчёная
Сервелат ГОСТ



		белковая (упак. под вакуумом)		50 мм
		45 суток		от 0 до +6°C
		0,6/0,3 кг		002/041



Колбаса варёно-копчёная
Сервелат Скандинавский



		белковая (упак. под вакуумом)		50 мм
		45 суток		от 0 до +6°C
		0,6/0,3 кг		988/042



Колбаса варёно-копчёная
Сервелат Финский



		белковая (упак. под вакуумом)		55 мм
		45 суток		от 0 до +6°C
		0,7/0,35 кг		600/048



Колбаса варёно-копчёная
Сервелат Ореховый



		белковая (упак. под вакуумом)		55 мм
		45 суток		от 0 до +6°C
		0,7/0,35 кг		273/046




Варёно-копчёные и полукопчёные колбасы



Колбаса варёно-копчёная
Сервелат Карельский








		белковая (упак. под вакуумом)	50 мм
		45 суток	от 0 до +6°C
		0,6/0,3 кг	Арт. 112/140

Колбаса варёно-копчёная
Мясная с вяленой грушей

	 белковая (упак. под вакуумом)	 60 мм
	45 суток	 от 0 до +6°C
	0,4 кг	 Арт. 752










Колбаса варёно-копчёная
Мясная с сыром

	 белковая (упак. под вакуумом)	 60 мм
	45 суток	 от 0 до +6°C
	0,4 кг	 967



Колбаса полукопчёная
Украинская жареная ГОСТ

	 белковая (упак. под вакуумом)	 38-40 мм
	15 суток	 от 0 до +6°C
	0,4 кг	 Арт. 904



Варёно-копчёные и полукопчёные колбасы



Колбаса полукопчёная
Финская «Таврия»

	натур. черева (упак. в модиф. атм.)	40-43 мм
	45 суток	от 0 до +6°C
	2 кральки – 1,5-1,7 кг	Арт. 207



Колбаски полукопчёные
Туристские

	кутизин (упак. в модиф. атм.)	22 мм
	45 суток	от 0 до +6°C
	1 кг	Арт. 007



Колбаса полукопчёная
Краковская ГОСТ

	натур. черева (упак. в модиф. атм.)	40-43 мм
	45 суток	от 0 до +6°C
	1,6/0,4 кг	Арт. 321/012



Колбаски полукопчёные
Охотничьи ГОСТ

	кутизин (упак. в мод.атм./ под вакуумом)	22 мм
	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 сырокопчёная
Брауншвейгская ГОСТ полусухая**



белковая
(упак. под
вакуумом)

45-47 мм



180 суток

от 0
до +6°C

0,3 кг

Арт. 242

Сырокопченые колбасы



Колбаса сырокопчёная
Зернистая ГОСТ полусухая



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



Колбаса сырокопчёная
Веронезе



	белковая (упак. под вакуумом)		45-48 мм
	180/90 суток		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		от 0 до +6°C
	0,3 кг		Арт. 240



Колбаса сырокопчёная полусухая
Сервелат Президентский



	белковая (упак. под вакуумом)		45-47 мм
	180/90 суток		от 0 до +6°C
	0,5/0,25 кг		Арт. 309/314

Сырокопченые колбасы










Колбаса сырокопчёная полусухая
Барселона

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











Колбаса сырокопчёная
Изысканная

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










Колбаса сырокопчёная полусухая
Пепперони

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



Колбаса сырокопчёная
Сальчичон

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

Сырокопченые колбасы



Колбаса сырокопчёная
Фуэт Капеллини



белковая
(МГС)

Ø 45-47 мм

180 суток

от 0
до +6°C

кг 0,15 кг

Арт. 694



Колбаса сырокопчёная
Фуэт Капеллини с паприкой



белковая
(МГС)

Ø 45-47 мм

180 суток

от 0
до +6°C

кг 0,15 кг

Арт. 214

Набор сырокопчёных полусухих
колбас **Рейтинговые колбаски**

белковая
(упак. под
вакуумом)

Ø 32 мм

90 суток

от 0
до +6°C

кг 0,225 кг

Арт. 232



Набор сырокопчёных колбас
Пикантная Коллекция

белковая
(упак. под
вакуумом)

Ø 32 мм

90 суток

от 0
до +6°C

кг 0,3 кг

Арт. 157



Снеки



Колбаски сырокопчёные
Копчетто классические



альгинат
(упак. в модиф.
атм.)



10 мм



120/31 суток



от 0 до +6°C/
от 0 до +24°C



0,07/0,1/1 кг



827/817/732



Колбаски сырокопчёные
Копчетто халапеньо



альгинат
(упак. в модиф.
атм.)



10 мм



120/31 суток



от 0 до +6°C/
от 0 до +24°C



1/0,07 кг



855/169



Колбаски сырокопчёные
Копчетто чили



альгинат
(упак. в модиф.
атм.)



10 мм



120/31 суток



от 0 до +6°C/
от 0 до +24°C



1/0,1/0,07 кг



735/808/809



Колбаски сырокопчёные
Мини Салями Классические



белковая
(упак. в модиф.
атм.)



15 мм



120/31 суток



от 0 до +6°C/
от 0 до +24°C



1/0,05 кг



058/820



Колбаски сырокопчёные
Мини Салями со вкусом ореха



белковая
(упак. в модиф.
атм.)

120/31 суток

кг 0,05 кг

15 мм

от 0 до +6°C/
от 0 до +24°C

Арт. 823



Колбаски сырокопчёные
Мини Салями Медбекон



белковая
(упак. в модиф.
атм.)

120/31 суток

кг 0,05 кг

15 мм

от 0 до +6°C/
от 0 до +24°C

Арт. 848



Колбаски сырокопчёные
**Мини Салями с ароматом
вяленых томатов**



белковая
(упак. в модиф.
атм.)

120/31 суток

кг 0,05 кг

15 мм

от 0 до +6°C/
от 0 до +24°C

Арт. 821

Колбаски сырокопчёные
**Мини Салями
с вяленой брусничкой**



белковая
(упак. в модиф.
атм.)

120/31 суток

кг 1/0,05 кг

15 мм

от 0 до +6°C/
от 0 до +24°C

Арт. 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 картофелем**

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








Вареники **С творогом сладкие**

 флоупак  0,8 кг
 6 месяцев  Арт. 582
 -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



Арт. 685



-18°C



Пельмени
Таврия пельмени с курочкой



флоупак



0,8 кг



6 месяцев



Арт. 168



-18°C



Хинкали Таврия



флоупак



0,8 кг



6 месяцев



Арт. 593



-18°C



0,8 кг

Полуфабрикаты



Блины **без начинки**

упаковано под вакуумом

кг 0,4 кг

6 месяцев

Арт 165

-10°C/-18°C



Блины **с курицей**



коробка/ лоток под запайку

кг 1,6/0,375 кг

6 месяцев

Арт 011/947

-10°C/-18°C

Полуфабрикаты



Блины **С ветчиной и сыром**

коробка/лоток под запайку 1,6/0,375 кг
6 месяцев Арт. 382/054
 -10°C/-18°C



Блины **С мясом**

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



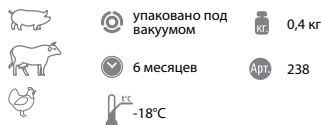
Блины **Со гущенкой варёной**

пакет под запайку 0,3 кг
6 месяцев Арт. 238
 -10°C/-18°C

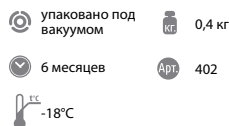
Полуфабрикаты



Чебуреки Таврия Мясные



Сырники Творожные



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
«Румяная 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 мех.обвалки, говядина	от 0°C до 6°C – 60 сут.	2,5 кг	280
«Ароматная»	филе птицы, мясо птицы мех.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 0,25 кг	670 841
Сервелат «Карельский» в/к	свинина, куриное филе	от 0°C до 6°C – 45 сут.	0,7 кг 0,3 кг	112 040
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 0,1 кг	422 623
Сервелат «Столичный» в/к в/у	свинина, куриное филе	от 0°C до 6°C – 45 сут.	0,7 кг	003
Полукопченые колбасы БАТОНЫ				
«Знаковая» п/к	свинина, филе куриное	от 0°C до 6°C – 45 сут.	0,7 кг 0,35 кг	725 724
«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
Полукопченые 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
«Свиная 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 0,38 кг	369 941
«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 0,35 кг	117 484
Шпикачки				
«Деревенские с дычком»	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
«Темле»	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	826
			0,15 кг	795
Флоренция с/к п/сух	свинина, филе куриное	от 0°C до 6°C – 180 сут.	1 кг	429
			0,2 кг	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	458
			0,24 кг	504
Киндюк 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	467
			0,35 кг	932
Сервелат «Титулованный» с/к	филе куриное	от 0°C до 6°C – 180/90 сут.	0,5 кг	696
			0,2 кг	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
Шпики				
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	051
			4,5 кг	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	455
			0,8 кг	292
Пельмени «Экстра куриные»	филе грудки куриной, говядина	-18°C – 6 мес.	4,5 кг	486
			4,5 кг	312
Пельмени Классические Таврия	говядина, филе грудки куриной	-18°C – 6 мес.	0,8 кг	577
			4,5 кг	711
Пельмени Мясные Таврия	говядина, свинина	-18°C – 6 мес.	0,8 кг	135
			4,5 кг	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 Полуфабрикат мясной рубленый фаршированный категории В	свинина, мясо курицы, 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 грудки, мясо птицы	-18°C – 6 мес.	4,5 кг	611
Сырники творожные		-18°C – 6 мес.	4,5 кг	760