

ООО «МПЗ «Сетунь» – молодая, динамично развивающаяся компания. Наш бизнес – производство высококачественной мясной и колбасной продукции, безопасной и достойной доверия потребителя. Мы начали производить колбасные изделия и мясные деликатесы в 1997 году и сегодня занимаем устойчивое и почетное место на российском рынке в данном сегменте среди конкурирующих компаний. Мы выпускаем более ста наименований продукции – от старой ГОСТовской классики, так высоко ценимой покупателями, до наших эксклюзивных разработок, которые также успели завоевать своих поклонников. Высокое качество нашей продукции достигается соблюдением трех главных принципов:

- ★ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ТОЛЬКО КАЧЕСТВЕННОГО СЫРЬЯ
- ★ СОВРЕМЕННОЕ ВЫСОКОТЕХНОЛОГИЧНОЕ ПРОИЗВОДСТВО
- ★ КВАЛИФИЦИРОВАННЫЙ ПЕРСОНАЛ

Мы постоянно следим за научными разработками в сфере питания, именно поэтому, принимая во внимание данные последних исследований, мы полностью отказались от применения сои. Нашу продукцию по достоинству оценили не только потребители, но и специалисты: ежегодно она награждается медалями российских и международных выставок. И каждый раз, когда наша продукция удостоивается высоких наград, мы верим, что мы на правильном пути.



С СОСИСКИ, САРДЕЛЬКИ



защитная среда
вес упаковки – 0,4-0,65 кг

У П А К О В К А

защитная среда
вес упаковки – 1,9-2,1 кг



Сосиски Венские

Вид упаковки:
в защитной среде – 0,40-0,65 кг
в защитной среде – 1,9-2,1 кг

Вес, 1 шт. (кг)	0,07-0,08
Температура хранения	2-6 °С
Срок хранения	15 суток
ТУ 9213-004-56628727-04	
Рекомендации для выкладки	прилавок



Сосиски Телячьи Сетунь в/с

Вид упаковки:
в защитной среде – 0,40-0,65 кг
в защитной среде – 1,9-2,1 кг

Вес, 1 шт. (кг)	0,04-0,05
Температура хранения	2-6 °С
Срок хранения	15 суток
ТУ 9213-005-56628727-04	
Рекомендации для выкладки	прилавок



Сосиски Молочные по-Сетуньски

Вид упаковки:
в защитной среде – 0,40-0,65 кг
в защитной среде – 1,9-2,1 кг

Вес, 1 шт. (кг)	0,04-0,05
Температура хранения	2-6 °С
Срок хранения	15 суток
ТУ 9213-003-56628727-03	
Рекомендации для выкладки	прилавок



Сардельки Домашние

Вид упаковки:
в защитной среде – 1,9-2,1 кг

Вес, 1 шт. (кг)	0,10-0,13
Температура хранения	2-6 °С
Срок хранения	15 суток
ТУ 9213-001-76462855-2006	
Рекомендации для выкладки	прилавок



Шпикачки Сетунь в/с

Вид упаковки:
в защитной среде – 1,9-2,1 кг

Вес, 1 шт. (кг)	0,09-0,13
Температура хранения	2-6 °С
Срок хранения	15 суток
ТУ 9213-005-56628727-04	
Рекомендации для выкладки	прилавок



Сардельки Свинные по-Сетуньски

Вид упаковки:
в защитной среде – 0,40-0,65 кг
в защитной среде – 1,9-2,1 кг

Вес, 1 шт. (кг)	0,12-0,18
Температура хранения	2-6 °С
Срок хранения	15 суток
ТУ 9213-003-56628727-03	
Рекомендации для выкладки	прилавок



Сардельки Говяжьи по-Сетуньски

Вид упаковки:
в защитной среде – 0,40-0,65 кг
в защитной среде – 1,9-2,1 кг

Вес, 1 шт. (кг)	0,12-0,18
Температура хранения	2-6 °С
Срок хранения	15 суток
ТУ 9213-003-56628727-03	
Рекомендации для выкладки	прилавок



Сосиски Сливочные

Вид упаковки:
в защитной среде – 1,9-2,1 кг

Вес, 1 шт. (кг)	0,04-0,05
Температура хранения	2-6 °С
Срок хранения	15 суток
ТУ 9213-268-01597945-03	
Рекомендации для выкладки	прилавок



Сосиски Особые высший сорт

Вид упаковки:
в защитной среде – 1,9-2,1 кг

Вес, 1 шт. (кг)	0,06-0,065
Температура хранения	2-6 °С
Срок хранения	15 суток
ГОСТ Р 52196-2003	
Рекомендации для выкладки	прилавок



Сосиски Русские по-Сетуньски

Вид упаковки:
в защитной среде – 1,9-2,1 кг

Вес, 1 шт. (кг)	0,07-0,08
Температура хранения	2-6 °С
Срок хранения	15 суток
ТУ 9213-003-56628727-03	
Рекомендации для выкладки	прилавок



Сосиски Докторские

Вид упаковки:
в защитной среде – 0,40-0,65 кг
в защитной среде – 1,9-2,1 кг

Вес, 1 шт. (кг)	0,045-0,05
Температура хранения	2-6 °С
Срок хранения	15 суток
ТУ 9213-268-01597945-03	
Рекомендации для выкладки	прилавок



Колбаски белые мюнхенские

Вид упаковки:
в защитной среде – 0,40-0,65 кг
в защитной среде – 1,9-2,1 кг

Вес, 1 шт. (кг)	0,10-0,15
Температура хранения	2-6 °С
Срок хранения	15 суток
ТУ 9213-268-01597945-03	
Рекомендации для выкладки	прилавок



Сосиски Элитные с сыром по-Сетуньски в ПГН

Вид упаковки:
в защитной среде – 0,9-1,1 кг
в защитной среде – 1,9-2,1 кг

Вес, 1 шт. (кг)	0,03-0,04
Температура хранения	2-6 °С
Срок хранения	15 суток
ТУ 9213-003-56628727-03	
Рекомендации для выкладки	прилавок



Сосиски Элитные с сыром по-Сетуньски в целлофане

Вид упаковки:
в защитной среде – 0,40-0,65 кг
в защитной среде – 1,9-2,1 кг

Вес, 1 шт. (кг)	0,04-0,05
Температура хранения	2-6 °С
Срок хранения	15 суток
ТУ 9213-003-56628727-03	
Рекомендации для выкладки	прилавок



Сосиски Баварские

Вид упаковки:
в защитной среде – 0,9-1,1 кг
в защитной среде – 1,9-2,1 кг

Вес, 1 шт. (кг)	0,04-0,05
Температура хранения	2-6 °С
Срок хранения	15 суток
ТУ 9213-202-01597945-06	
Рекомендации для выкладки	прилавок



Сардельки Докторские

Вид упаковки:
в защитной среде – 0,40-0,65 кг
в защитной среде – 1,9-2,1 кг

Вес, 1 шт. (кг)	0,11-0,12
Температура хранения	2-6 °С
Срок хранения	15 суток
ТУ 9213-268-01597945-03	
Рекомендации для выкладки	прилавок



Сосиски Люкс

Вид упаковки:
в защитной среде – 1,9-2,1 кг

Вес, 1 шт. (кг)	0,023-0,025
Температура хранения	0-6 °С
Срок хранения	15 суток
ТУ 9213-009-54780900-06	
Рекомендации для выкладки	прилавок



Сардельки «Из индейки»

Вид упаковки:
в защитной среде – 0,50-0,65 кг

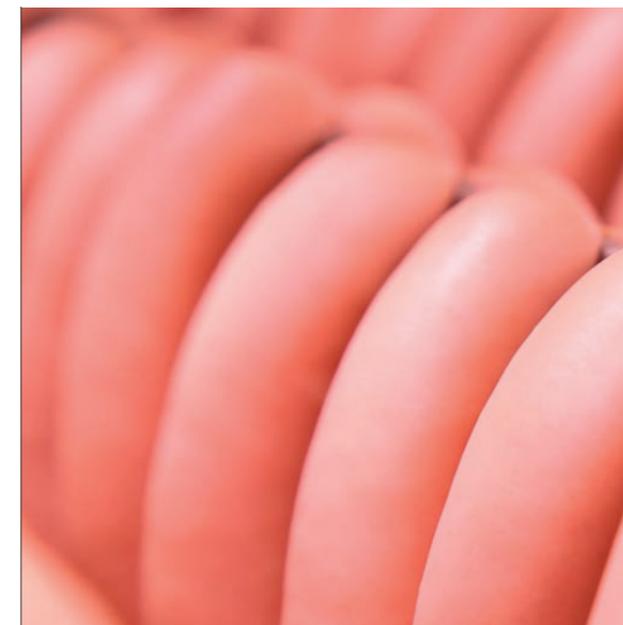
Вес, 1 шт. (кг)	0,073-0,080
Температура хранения	0-6 °С
Срок хранения	15 суток
ТУ 9213-013-54780900-09	
Рекомендации для выкладки	прилавок



Сардельки Говяжьи по-Сетуньски в/у

Вид упаковки: под вакуумом

Вес, 1 шт. (кг)	0,33-0,45
Температура хранения	2-6 °С
Срок хранения	15 суток
ТУ 9213-003-56628727-03	
Рекомендации для выкладки	горка



**СОСИСКИ,
САРДЕЛЬКИ
В ВАКУУМНОЙ
УПАКОВКЕ**

Сосиски Венские в/у

Вид упаковки: под вакуумом

Вес, 1 шт. (кг)	0,32-0,35
Температура хранения	2-6 °С
Срок хранения	15 суток
ТУ 9213-004-56628727-04	
Рекомендации для выкладки	горка



Сосиски Элитные с сыром по-Сетуньски в целлофане в/у

Вид упаковки: под вакуумом

Вес, 1 шт. (кг)	0,32-0,35
Температура хранения	2-6 °С
Срок хранения	15 суток
ТУ 9213-017-51070597-2002	
Рекомендации для выкладки	горка



Сосиски Русские по-Сетуньски в/у

Вид упаковки: под вакуумом

Вес, 1 шт. (кг)	0,35-0,40
Температура хранения	2-6 °С
Срок хранения	15 суток
ТУ 9213-017-51070597-2002	
Рекомендации для выкладки	горка



Сосиски Телячьи Сетунь в/с в/у

Вид упаковки: под вакуумом

Вес, 1 шт. (кг)	0,2-0,3
Температура хранения	2-6 °С
Срок хранения	15 суток
ТУ 9213-005-56628727-04	
Рекомендации для выкладки	горка



Сардельки Свиные по-Сетуньски в/у

Вид упаковки: под вакуумом

Вес, 1 шт. (кг)	0,33-0,45
Температура хранения	2-6 °С
Срок хранения	15 суток
ТУ 9213-003-56628727-03	
Рекомендации для выкладки	горка



Сосиски Молочные по-Сетуньски в/у

Вид упаковки: под вакуумом

Вес, 1 шт. (кг)	0,32-0,35
Температура хранения	2-6 °С
Срок хранения	15 суток
ТУ 9213-003-56628727-03	
Рекомендации для выкладки	горка



ВАРЕННЫЕ КОЛБАСЫ



Докторская в/с в белкозине, ручная вязка

Вид упаковки:
в защитной среде – 1,0-1,2 кг
в защитной среде – 2,0-2,4 кг

Вес, 1 шт. (кг)	1,0-1,2
Температура хранения	2-6 °С
Срок хранения	12 суток
ГОСТ Р 52196-2003	
Рекомендации для выкладки	прилавок



Докторская в/с в кругах

Вид упаковки:
в защитной среде – 1,9-2,1 кг

Вес, 1 шт. (кг)	0,6-0,8
Температура хранения	2-6 °С
Срок хранения	12 суток
ГОСТ Р 52196-2003	
Рекомендации для выкладки	прилавок



УПАКОВКА



Докторская в/с в синюге

Вид упаковки:
в защитной среде – 4,0-7,0 кг
в защитной среде – 2,0-3,0 кг

Вес, 1 шт. (кг)	4,0-7,0
Температура хранения	2-6 °С
Срок хранения	12 суток
ГОСТ Р 52196-2003	
Рекомендации для выкладки	прилавок



Докторская в/с в белкозине, клипсованная

Вид упаковки:
в защитной среде – 1,06-1,12 кг

Вес, 1 шт. (кг)	0,53-0,56
Температура хранения	2-6 °С
Срок хранения	12 суток
ГОСТ Р 52196-2003	
Рекомендации для выкладки	прилавок



Молочная Сетунь в/с в белкозине

Вид упаковки:
в защитной среде – 1,6-1,66 кг

Вес, 1 шт. (кг)	0,80-0,83
Температура хранения	2-6 °С
Срок хранения	12 суток
ТУ 9213-005-56628727-04	
Рекомендации для выкладки	прилавок



Телячья Сетунь в/с в синюге

Вид упаковки:
в защитной среде – 3,5-5,0 кг
в защитной среде – 2,0-3,0 кг

Вес, 1 шт. (кг)	3,5-5,0
Температура хранения	2-6 °С
Срок хранения	12 суток
ТУ 9213-005-56628727-04	
Рекомендации для выкладки	прилавок



**Русская Сетунь
в/с в синюге**

Вид упаковки:
в защитной среде – 4,0-7,0 кг
в защитной среде – 2,0-3,0 кг

Вес, 1 шт. (кг)	4,0-7,0
Температура хранения	2-6 °С
Срок хранения	12 суток
ТУ 9213-005-56628727-04	
Рекомендации для выкладки	прилавок



**Любительская Сетунь
в/с в синюге**

Вид упаковки:
в защитной среде – 4,0-7,0 кг
в защитной среде – 2,0-3,0 кг

Вес, 1 шт. (кг)	4,0-7,0
Температура хранения	2-6 °С
Срок хранения	12 суток
ТУ 9213-005-56628727-04	
Рекомендации для выкладки	прилавок



**ВАРЕННЫЕ
КОЛБАСЫ
В ВАКУУМНОЙ
УПАКОВКЕ**



Чайная Сетунь

Вид упаковки:
в защитной среде – 0,9-1,3 кг

Вес, 1 шт. (кг)	0,45-0,65
Температура хранения	0-6 °С
Срок хранения	12 суток
ТУ 9213-005-56628727-04	
Рекомендации для выкладки	прилавок



**Лионская с
шампиньонами**

Вес, 1 шт. (кг)	1,20-1,40
Температура хранения	2-6 °С
Срок хранения	20 суток
ТУ 9213-410-01597945-07	
Рекомендации для выкладки	прилавок



**Докторская в/с в белкозине,
ручная вязка в/у**

Вид упаковки: под вакуумом

Вес, 1 шт. (кг)	0,3-0,5
Температура хранения	2-6 °С
Срок хранения	12 суток
ГОСТ 52196-2003	
Рекомендации для выкладки	горка



**Докторская
в/с в синюге в/у**

Вид упаковки: под вакуумом

Вес, 1 шт. (кг)	0,3-0,5
Температура хранения	2-6 °С
Срок хранения	12 суток
ГОСТ 52196-2003	
Рекомендации для выкладки	горка



Лионская с маслинами

Вес, 1 шт. (кг)	1,20-1,40
Температура хранения	2-6 °С
Срок хранения	20 суток
ТУ 9213-410-01597945-07	
Рекомендации для выкладки	прилавок



Лионская с паприкой

Вес, 1 шт. (кг)	1,20-1,40
Температура хранения	2-6 °С
Срок хранения	20 суток
ТУ 9213-410-01597945-07	
Рекомендации для выкладки	прилавок



**Докторская
в/с в кругах в/у**

Вид упаковки: под вакуумом

Вес, 1 шт. (кг)	0,3-0,6
Температура хранения	2-6 °С
Срок хранения	12 суток
ГОСТ 52196-2003	
Рекомендации для выкладки	горка



**Любительская
в/с в синюге в/у**

Вид упаковки: под вакуумом

Вес, 1 шт. (кг)	0,3-0,5
Температура хранения	2-6 °С
Срок хранения	12 суток
ТУ 9213-005-56628727-04	
Рекомендации для выкладки	горка



**Русская Сетунь
в/с в синюге в/у**

Вид упаковки: под вакуумом

Вес, 1 шт. (кг)	0,3-0,5
Температура хранения	2-6 °С
Срок хранения	12 суток
ТУ 9213-005-56628727-04	
Рекомендации для выкладки	горка



**Телячья Сетунь
в/с в синюге в/у**

Вид упаковки: под вакуумом

Вес, 1 шт. (кг)	0,3-0,5
Температура хранения	2-6 °С
Срок хранения	12 суток
ТУ 9213-005-56628727-04	
Рекомендации для выкладки	горка



**Колбаса
Старославянская**

Вес, 1 шт. (кг)	0,36-0,40
Температура хранения	2-6 °С
Срок хранения	20 суток
ТУ 9213-047-09807247-2002	
Рекомендации для выкладки	прилавок



**ПАШТЕТЫ,
ДЕЛИКАТЕСЫ,
ПРОДУКТЫ
МЯСНЫЕ
В ЖЕЛЕ**

**КОЛБАСЫ
ЛИВЕРНЫЕ**



**Паштет деликатесный
с шампиньонами**

Вид упаковки: под вакуумом

Вес, 1 шт. (кг)	0,20-0,23
Температура хранения	2-6 °С
Срок хранения	15 суток
ТУ 9213-004-48772350-01	
Рекомендации для выкладки	горка



**Паштет мясной деликатесный
Утка с черносливом**

Вид упаковки: под вакуумом

Вес, 1 шт. (кг)	0,20-0,23
Температура хранения	2-6 °С
Срок хранения	15 суток
ТУ 9213-004-48772350-01	
Рекомендации для выкладки	горка



**Яичная в натуральной
оболочке**

Вес, 1 шт. (кг)	0,6-0,7
Температура хранения	2-6 °С
Срок хранения	3 суток
ТУ 9213-407-00419779-05	
Рекомендации для выкладки	прилавок



**Колбаса кровяная
с языком**

Вес, 1 шт. (кг)	2,0-2,1
Температура хранения	2-6 °С
Срок хранения	3 суток
ТУ 9213-024-54780900-09	
Рекомендации для выкладки	прилавок



**Паштет мясной
Печеночный в фольге**

Вид упаковки: фольга

Вес, 1 шт. (кг)	0,6-1,0
Температура хранения	2-6 °С
Срок хранения	5 суток
ТУ 9213-022-40155161-2002	
Рекомендации для выкладки	прилавок





**Мясо свиных голов
прессованное**

Вид упаковки: под вакуумом

Вес, 1 шт. (кг)	0,5-0,7
Температура хранения	2-6 °С
Срок хранения	10 суток
ГОСТ Р 53643-2009	
Рекомендации для выкладки	горка



Зельц Стольный

Вес, 1 шт. (кг)	0,5-0,6
Температура хранения	2-6 °С
Срок хранения	30 суток
ТУ 9213-004-58698011-07	
Рекомендации для выкладки	прилавок



**Паштет деликатесный
с паприкой**

Вид упаковки: под вакуумом

Вес, 1 шт. (кг)	0,20-0,23
Температура хранения	2-6 °С
Срок хранения	15 суток
ТУ 9213-004-48772350-01	
Рекомендации для выкладки	горка



**Язык в желе
в ПГН**

Вес, 1 шт. (кг)	0,6-0,7
Температура хранения	2-6 °С
Срок хранения	10 суток
ТУ 9213-028-40155161-2002	
Рекомендации для выкладки	прилавок



**Студень мясной
Сельский 1с**

Вид упаковки: контейнер – 0,36-0,38 кг
гофрокороб – 1,08-1,14 кг

Вес, 1 шт. (кг)	0,36-0,38
Температура хранения	2-6 °С
Срок хранения	3 суток
ТУ 9213-049-13160604-02	
Рекомендации для выкладки	прилавок/горка



**Паштет деликатесный
из куриной печени**

Вид упаковки: под вакуумом

Вес, 1 шт. (кг)	0,20-0,23
Температура хранения	2-6 °С
Срок хранения	15 суток
ТУ 9213-004-48772350-01	
Рекомендации для выкладки	горка



Заливное «Нежное»

Вес, 1 шт. (кг)	0,59-0,61
Температура хранения	0-6 °С
Срок хранения	15 суток
ТУ 9214-008-18903582-06	
Рекомендации для выкладки	прилавок / горка



**Сальтисон Домашний
в синюге**

Вес, 1 шт. (кг)	1,5-2,5
Температура хранения	2-6 °С
Срок хранения	3 суток
ТУ 9213-001-58441654-06	
Рекомендации для выкладки	прилавок



Зельц Тирольский

Вес, 1 шт. (кг)	0,5-0,6
Температура хранения	2-6 °С
Срок хранения	30 суток
ТУ 9213-004-58698011-07	
Рекомендации для выкладки	прилавок



**Уши свиные копченые
к пиву**

Вид упаковки: под вакуумом

Вес, 1 шт. (кг)	0,18-0,30
Температура хранения	0-6 °С
Срок хранения	20 суток
ТУ 9210-361-01597945-04	
Рекомендации для выкладки	горка



**Язык в желе свиной
в потребительской таре**

Вид упаковки: контейнер – 0,24-0,26 кг

Вес, 1 шт. (кг)	0,24-0,26
Температура хранения	2-6 °С
Срок хранения	3 суток
ТУ 9213-028-40155161-2002	
Рекомендации для выкладки	прилавок / горка



ПОЛУКОПЧЕННЫЕ КОЛБАСЫ

Краковская Сетунь

Вес, 1 шт. (кг)	0,3-0,4
Температура хранения	2-6 °С
Срок хранения	15 суток
ТУ 9213-006-56628727-04	
Рекомендации для выкладки	прилавок



Колбаски для гриля «С сыром»

Вид упаковки: в защитной среде – 0,4-0,6 кг

Вес, 1 шт. (кг)	0,05-0,06
Температура хранения	0-6 °С
Срок хранения	15 суток
ТУ 9213-011-49736787-07	
Рекомендации для выкладки	прилавок



Колбаски для гриля «С прованскими травами»

Вид упаковки: в защитной среде – 0,4-0,6 кг

Вес, 1 шт. (кг)	0,05-0,06
Температура хранения	0-6 °С
Срок хранения	15 суток
ТУ 9213-011-49736787-07	
Рекомендации для выкладки	прилавок



Одесская Сетунь

Вес, 1 шт. (кг)	0,3-0,4
Температура хранения	2-6 °С
Срок хранения	15 суток
ТУ 9213-006-56628727-04	
Рекомендации для выкладки	прилавок



Колбаски шашлычные

Вид упаковки:
в защитной среде – 0,5-0,7 кг
в защитной среде – 1,9-2,1 кг

Вес, 1 шт. (кг)	0,08-0,12
Температура хранения	2-6 °С
Срок хранения	15 суток
ТУ 9213-267-01597945-03	
Рекомендации для выкладки	прилавок



Колбаски для гриля «С горчицей»

Вид упаковки: в защитной среде – 0,4-0,6 кг

Вес, 1 шт. (кг)	0,05-0,06
Температура хранения	0-6 °С
Срок хранения	15 суток
ТУ 9213-011-49736787-07	
Рекомендации для выкладки	прилавок



Колбаски из конины

Вид упаковки: в защитной среде – 0,4-0,55 кг

Вес, 1 шт. (кг)	0,011-0,015
Температура хранения	5-8 °С
Срок хранения	15 суток
ТУ 9213-004-71257889-05	
Рекомендации для выкладки	прилавок



Колбаски Охотничьи Сетунь

Вид упаковки:
в защитной среде – 1,9-2,1 кг

Вес, 1 шт. (кг)	0,05-0,07
Температура хранения	2-6 °С
Срок хранения	15 суток
ТУ 9213-006-56628727-04	
Рекомендации для выкладки	прилавок



Украинская жареная Сетунь

Вид упаковки:
в защитной среде – 0,6-1,0 кг

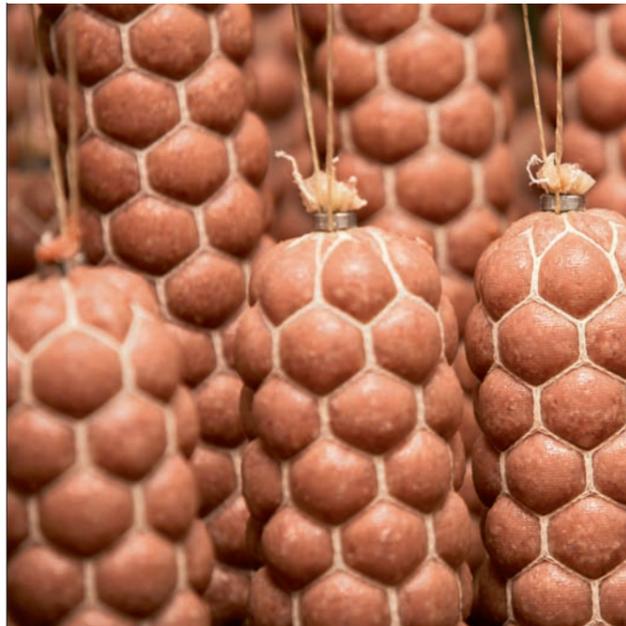
Вес, 1 шт. (кг)	0,3-0,5
Температура хранения	2-6 °С
Срок хранения	15 суток
ТУ 9213-006-56628727-04	
Рекомендации для выкладки	прилавок



Сервелат из конины

Вес, 1 шт. (кг)	0,6-0,8
Температура хранения	0-6 °С
Срок хранения	15 суток
ТУ 9213-004-71257889-05	
Рекомендации для выкладки	прилавок





ВАРЕНО-
КОПЧЕНЫЕ
КОЛБАСЫ

Гусарская

Вес, 1 шт. (кг)	0,6-0,8
Температура хранения	2-6 °С
Срок хранения	15 суток
ТУ 9213-011-40155161-2002	
Рекомендации для выкладки	прилавок



Салями
Пикантная

Вес, 1 шт. (кг)	0,7-0,8
Температура хранения	2-6 °С
Срок хранения	15 суток
ТУ 9213-002-56628727-06	
Рекомендации для выкладки	прилавок



Княжеская

Вес, 1 шт. (кг)	0,8-0,9
Температура хранения	2-6 °С
Срок хранения	15 суток
ТУ 9213-002-56628727-2010	
Рекомендации для выкладки	прилавок



Салями
Венская

Вес, 1 шт. (кг)	0,7-0,8
Температура хранения	2-6 °С
Срок хранения	15 суток
ТУ 9213-002-56628727-06	
Рекомендации для выкладки	прилавок



Московская Сетунь

Вес, 1 шт. (кг)	0,8-0,9
Температура хранения	2-6 °С
Срок хранения	15 суток
ТУ 9213-007-56628727-04	
Рекомендации для выкладки	прилавок



Сервелат Сетунь

Вес, 1 шт. (кг)	0,8-0,9
Температура хранения	2-6 °С
Срок хранения	15 суток
ТУ 9213-007-56628727-04	
Рекомендации для выкладки	прилавок



Кремлёвская

Вес, 1 шт. (кг)	0,75-0,80
Температура хранения	0-12
Срок хранения	15 суток
ТУ 9213-030-54615519-07	
Рекомендации для выкладки	прилавок



Сервелат
Финский

Вес, 1 шт. (кг)	0,7-0,8
Температура хранения	2-6 °С
Срок хранения	15 суток
ТУ 9213-002-56628727-06	
Рекомендации для выкладки	прилавок



ПОЛУКОПЧЕНЫЕ
КОЛБАСЫ
В ВАКУУМНОЙ
УПАКОВКЕ

Краковская Сетунь п/к в/у

Вид упаковки: под вакуумом

Вес, 1 шт. (кг)	0,3-0,4
Температура хранения	2-6 °С
Срок хранения	15 суток
ТУ 9213-006-56628727-04	
Рекомендации для выкладки	прилавок / горка



ВАРЕНО -
КОПЧЕНЫЕ
КОЛБАСЫ В
ВАКУУМНОЙ
УПАКОВКЕ
(ПОЛОВИНКИ
БАТОНОВ)

Княжеская
в/к в/у, 1/2 батона

Вид упаковки: под вакуумом

Вес, 1 шт. (кг)	0,4-0,5
Температура хранения	2-6 °С
Срок хранения	20 суток
ТУ 9213-002-56628727-06	
Рекомендации для выкладки	горка



Одесская Сетунь п/к в/у

Вид упаковки: под вакуумом

Вес, 1 шт. (кг)	0,3-0,4
Температура хранения	2-6 °С
Срок хранения	15 суток
ТУ 9213-006-56628727-04	
Рекомендации для выкладки	прилавок / горка



Украинская жареная
Сетунь п/к в/у

Вид упаковки: под вакуумом

Вес, 1 шт. (кг)	0,3-0,5
Температура хранения	2-6 °С
Срок хранения	15 суток
ТУ 9213-006-56628727-04	
Рекомендации для выкладки	прилавок / горка



Сервелат Сетунь
в/к в/у, 1/2 батона

Вид упаковки: под вакуумом

Вес, 1 шт. (кг)	0,4-0,5
Температура хранения	2-6 °С
Срок хранения	30 суток
ТУ 9213-007-56628727-04	
Рекомендации для выкладки	горка



Московская Сетунь
в/к в/у, 1/2 батона

Вид упаковки: под вакуумом

Вес, 1 шт. (кг)	0,4-0,5
Температура хранения	2-6 °С
Срок хранения	30 суток
ТУ 9213-007-56628727-04	
Рекомендации для выкладки	горка



Колбаски Охотничьи Сетунь
в/у

Вид упаковки: под вакуумом

Вес, 1 шт. (кг)	0,3-0,4
Температура хранения	2-6 °С
Срок хранения	15 суток
ТУ 9213-006-56628727-04	
Рекомендации для выкладки	горка



Сервелат Финский
в/к в/у, 1/2 батона

Вид упаковки: под вакуумом

Вес, 1 шт. (кг)	0,3-0,4
Температура хранения	2-6 °С
Срок хранения	20 суток
ТУ 9213-002-56628727-06	
Рекомендации для выкладки	горка



**Сялями Пикантная
в/к в/у, 1/2 батона**

Вид упаковки: под вакуумом

Вес, 1 шт. (кг)	0,3-0,4
Температура хранения	2-6 °С
Срок хранения	20 суток
ТУ 9213-002-56628727-06	
Рекомендации для выкладки	горка



**Гусарская
в/к в/у, 1/2 батона**

Вид упаковки: под вакуумом

Вес, 1 шт. (кг)	0,3-0,4
Температура хранения	2-6 °С
Срок хранения	15 суток
ТУ 9213-011-40155161-2002	
Рекомендации для выкладки	горка



**Грудинка бескостная
Столичная к/в**

Вид упаковки: в защитной среде – 1,9-2,1 кг

Вес, 1 шт. (кг)	0,3-0,6
Температура хранения	2-6 °С
Срок хранения	10 суток
ТУ 9213-009-56628727-06	
Рекомендации для выкладки	прилавок



Грудинка Деликатесная к/в

Вид упаковки: под вакуумом

Вес, 1 шт. (кг)	1,5-2,0
Температура хранения	2-6 °С
Срок хранения	20 суток
ТУ 9213-009-56628727-06	
Рекомендации для выкладки	прилавок



**Сялями Венская
в/к в/у, 1/2 батона**

Вид упаковки: под вакуумом

Вес, 1 шт. (кг)	0,3-0,4
Температура хранения	2-6 °С
Срок хранения	20 суток
ТУ 9213-002-56628727-06	
Рекомендации для выкладки	горка



**Ветчина для завтрака
Сетунь**

Вид упаковки: в защитной среде – 1,2-1,4 кг

Вес, 1 шт. (кг)	1,2-1,4
Температура хранения	2-6 °С
Срок хранения	10 суток
ТУ 9213-009-56628727-06	
Рекомендации для выкладки	прилавок



Окорочка куриные к/в

Вид упаковки: в защитной среде – 1,9-2,1 кг

Вес, 1 шт. (кг)	0,2-0,4
Температура хранения	2-6 °С
Срок хранения	10 суток
ТУ 9213-030-44388488-2005	
Рекомендации для выкладки	прилавок



Ж
КОПЧЕНОСТИ

упаковка

защитная среда

копчености



Шпик по-домашнему

Вес, 1 шт. (кг)	0,6-1,5
Температура хранения	2-6 °С
Срок хранения	60 суток
ОСТ 49 38-85	
Рекомендации для выкладки	прилавок



Шпик Венгерский

Вес, 1 шт. (кг)	0,6-1,5
Температура хранения	2-6 °С
Срок хранения	30 суток
ОСТ 49 38-85	
Рекомендации для выкладки	прилавок



Рулька свиная к/в

Вид упаковки: в защитной среде – 1,0-1,3 кг

Вес, 1 шт. (кг)	1,0-1,3
Температура хранения	2-6 °С
Срок хранения	10 суток
ТУ 9213-009-56628727-06	
Рекомендации для выкладки	прилавок



Ребра свиные к/в

Вид упаковки: в защитной среде – 1,0-1,5 кг

Вес, 1 шт. (кг)	0,6-1,5
Температура хранения	2-6 °С
Срок хранения	10 суток
ТУ 9213-009-56628727-06	
Рекомендации для выкладки	прилавок



Окорок Тамбовский к/в в/с

Вид упаковки: пергамент – 5,5-7,5 кг

Вес, 1 шт. (кг)	5,5-7,5
Температура хранения	2-6 °С
Срок хранения	5 суток
ГОСТ 18255	
Рекомендации для выкладки	прилавок



Шейка Останкинская к/в

Вид упаковки: в защитной среде – 1,0-1,5 кг

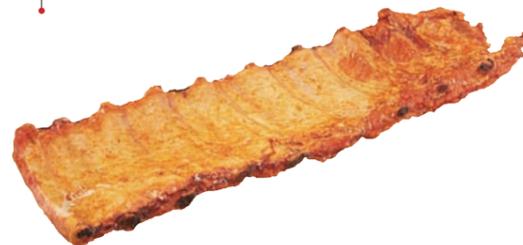
Вес, 1 шт. (кг)	1,0-1,5
Температура хранения	2-6 °С
Срок хранения	10 суток
ТУ 9213-009-56628727-06	
Рекомендации для выкладки	прилавок



Ребрышки к пиву к/в

Вид упаковки: в защитной среде – 1,0-1,5 кг

Вес, 1 шт. (кг)	0,3-0,7
Температура хранения	2-6 °С
Срок хранения	10 суток
ТУ 9213-002-70233473-04	
Рекомендации для выкладки	прилавок



Ветчина из мяса индейки вареная

Вес, 1 шт. (кг)	1,00-1,10
Температура хранения	0-6 °С
Срок хранения	10 суток
ТУ 9213-026-54780900-2010	
Рекомендации для выкладки	прилавок



Карбонад Российский к/в

Вид упаковки: в защитной среде – 1,2-1,3 кг

Вес, 1 шт. (кг)	1,2-1,3
Температура хранения	2-6 °С
Срок хранения	10 суток
ТУ 9213-009-56628727-06	
Рекомендации для выкладки	прилавок



Окорок Венский с брусникой к/в

Вид упаковки: в защитной среде – 2,2-3,8 кг

Вес, 1 шт. (кг)	2,2-3,8
Температура хранения	2-6 °С
Срок хранения	10 суток
ТУ 9213-009-56628727-06	
Рекомендации для выкладки	прилавок



ДЕЛИКАТЕСЫ

упаковка

защитная среда

деликатесы



Окорок Домашний Имперский к/в

Вид упаковки: под вакуумом

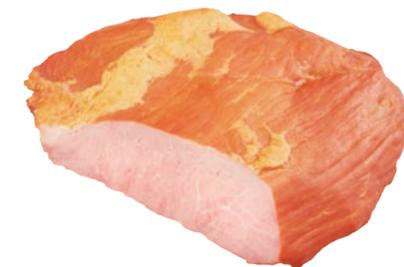
Вес, 1 шт. (кг)	1,0-1,5
Температура хранения	2-6 °С
Срок хранения	10 суток
ТУ 9213-001-58099196-03	
Рекомендации для выкладки	прилавок



Шинка по-белорусски к/в

Вид упаковки: в защитной среде – 0,5-1,8 кг

Вес, 1 шт. (кг)	0,5-1,8
Температура хранения	2-6 °С
Срок хранения	10 суток
ТУ 9213-009-56628727-06	
Рекомендации для выкладки	прилавок



Бекон Любимый к/в

Вид упаковки: под вакуумом

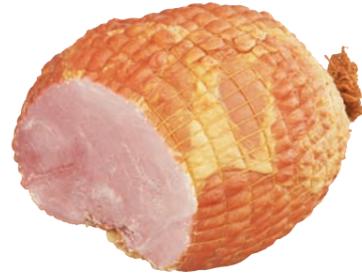
Вес, 1 шт. (кг)	1,6-2,2
Температура хранения	2-6 °С
Срок хранения	5 суток
ТУ 9213-001-18712741-2003	
Рекомендации для выкладки	прилавок



Окорок Деликатесный к/в

Вид упаковки: под вакуумом

Вес, 1 шт. (кг)	0,8-1,5
Температура хранения	2-6 °С
Срок хранения	10 суток
ТУ 9213-009-56628727-06	
Рекомендации для выкладки	прилавок



Рулет из мяса птицы с оливками к/в

Вид упаковки: под вакуумом

Вес, 1 шт. (кг)	0,70-0,80
Температура хранения	0-6 °С
Срок хранения	15 суток
ТУ 9213-026-54780900-2010	
Рекомендации для выкладки	прилавок



Говядина Пикантная к/в

Вид упаковки: в защитной среде – 0,8-1,4 кг

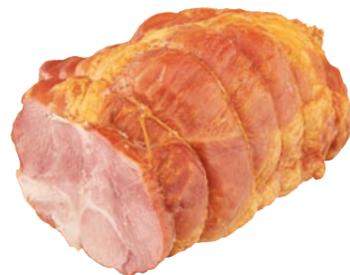
Вес, 1 шт. (кг)	0,8-1,4
Температура хранения	2-6 °С
Срок хранения	10 суток
ТУ 9213-007-42463180-00	
Рекомендации для выкладки	прилавок



Рулет Ростовский к/в

Вид упаковки: в защитной среде – 0,8-1,5 кг

Вес, 1 шт. (кг)	0,8-1,5
Температура хранения	2-6 °С
Срок хранения	10 суток
ТУ 9213-009-56628727-06	
Рекомендации для выкладки	прилавок



Рулет из мяса птицы с сыром и шампиньонами к/в

Вид упаковки: под вакуумом

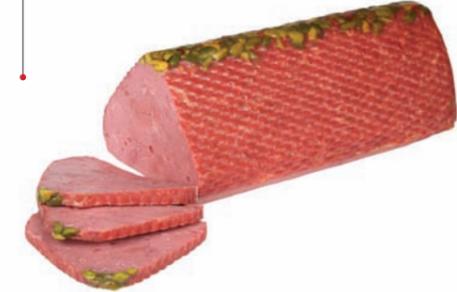
Вес, 1 шт. (кг)	0,70-0,80
Температура хранения	0-6 °С
Срок хранения	15 суток
ТУ 9213-026-54780900-2010	
Рекомендации для выкладки	прилавок



Говядина Кремлевская

Вид упаковки: в защитной среде – 1,45-1,55 кг

Вес, 1 шт. (кг)	1,45-1,55
Температура хранения	0-6 °С
Срок хранения	20 суток
ТУ 9213-006-54780900-06	
Рекомендации для выкладки	прилавок



Рулет из мяса птицы «Сетунь» натуральный

Вид упаковки: фольга

Вес, 1 шт. (кг)	1,0-1,2
Температура хранения	2-6 °С
Срок хранения	7 суток
ТУ 9213-008-56628727-05	
Рекомендации для выкладки	прилавок



Пастрома Столичная к/в

Вид упаковки: пергамент

Вес, 1 шт. (кг)	0,95-1,05
Температура хранения	0-8 °С
Срок хранения	5 суток
ТУ 9213-377-01597945-05	
Рекомендации для выкладки	прилавок



ЗАПЕЧЕННЫЕ ДЕЛИКАТЕСЫ

упаковка

защитная среда
запеченные деликатесы



ПРОДУКЦИЯ КАСЛО

упаковка

защитная среда
продукция касло



Буженина запеченная

Вид упаковки: в защитной среде – 1,7-2,8 кг

Вес, 1 шт. (кг)	1,7-2,8
Температура хранения	2-6 °С
Срок хранения	10 суток
ТУ 9213-009-56628727-06	
Рекомендации для выкладки	прилавок



Шейка запеченная

Вид упаковки: в защитной среде – 0,8-1,2 кг

Вес, 1 шт. (кг)	0,8-1,2
Температура хранения	2-6 °С
Срок хранения	10 суток
ТУ 9213-009-56628727-06	
Рекомендации для выкладки	прилавок



Карбонад Касло с/к

Вид упаковки: в защитной среде – 1,8-2,4 кг

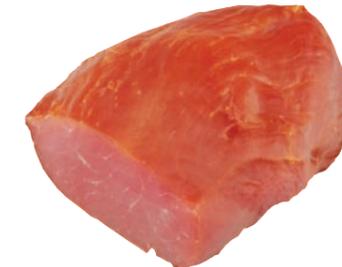
Вес, 1 шт. (кг)	1,8-2,4
Температура хранения	2-6 °С
Срок хранения	15 суток
ТУ 9213-301-01597945-04	
Рекомендации для выкладки	прилавок



Окорок Касло с/к

Вид упаковки: в защитной среде – 0,5-0,6 кг

Вес, 1 шт. (кг)	0,5-0,6
Температура хранения	2-6 °С
Срок хранения	15 суток
ТУ 9213-301-01597945-04	
Рекомендации для выкладки	прилавок



Карбонад запеченный

Вид упаковки: в защитной среде – 1,2-1,3 кг

Вес, 1 шт. (кг)	1,2-1,3
Температура хранения	2-6 °С
Срок хранения	10 суток
ТУ 9213-009-56628727-06	
Рекомендации для выкладки	прилавок



Карпаччо из мяса птицы с/к

Вид упаковки:
в защитной среде – 0,9-1,1 кг
в защитной среде – 1,9-2,1 кг

Вес, 1 шт. (кг)	0,06-0,14
Температура хранения	2-6 °С
Срок хранения	15 суток
ТУ 9213-263-01597945-03	
Рекомендации для выкладки	прилавок



Грудинка Касло с/к

Вид упаковки: в защитной среде – 1,0-1,5 кг

Вес, 1 шт. (кг)	1,0-1,5
Температура хранения	2-6 °С
Срок хранения	15 суток
ТУ 9213-301-01597945-04	
Рекомендации для выкладки	прилавок





КОПЧЕНОСТИ,
ДЕЛИКАТЕСЫ
В ВАКУУМНОЙ
УПАКОВКЕ

Карбонад Праздничный к/в в/у

Вид упаковки: под вакуумом

Вес, 1 шт. (кг)	0,3-0,5
Температура хранения	2-6 °С
Срок хранения	20 суток
ТУ 9213-649-00419779-03	
Рекомендации для выкладки	горка



Окорочка куриные к/в в/у

Вид упаковки: под вакуумом

Вес, 1 шт. (кг)	0,2-0,4
Температура хранения	2-6 °С
Срок хранения	15 суток
ТУ 9213-030-44388488-2005	
Рекомендации для выкладки	горка



Грудинка Пикантная к/в в/у

Вид упаковки: под вакуумом

Вес, 1 шт. (кг)	0,3-0,5
Температура хранения	2-6 °С
Срок хранения	20 суток
ТУ 9213-649-00419779-03	
Рекомендации для выкладки	горка



Шейка Деликатесная к/в в/у

Вид упаковки: под вакуумом

Вес, 1 шт. (кг)	0,3-0,5
Температура хранения	2-6 °С
Срок хранения	20 суток
ТУ 9213-649-00419779-03	
Рекомендации для выкладки	горка



Шинка по-белорусски к/в в/у

Вид упаковки: под вакуумом

Вес, 1 шт. (кг)	0,3-0,5
Температура хранения	2-6 °С
Срок хранения	20 суток
ТУ 9213-009-56628727-06	
Рекомендации для выкладки	горка



Окорок Касло с/к в/у

Вид упаковки: под вакуумом

Вес, 1 шт. (кг)	0,25-0,3
Температура хранения	2-6 °С
Срок хранения	30 суток
ТУ 9213-301-01597945-04	
Рекомендации для выкладки	горка



Окорок Новый к/в в/у

Вид упаковки: под вакуумом

Вес, 1 шт. (кг)	0,3-0,5
Температура хранения	2-6 °С
Срок хранения	20 суток
ТУ 9213-649-00419779-03	
Рекомендации для выкладки	горка



Голяшка Баварская к/в в/у

Вид упаковки: под вакуумом

Вес, 1 шт. (кг)	0,5-0,8
Температура хранения	2-6 °С
Срок хранения	15 суток
ТУ 9213-001-18712741-2003	
Рекомендации для выкладки	горка



Карбонад Касло с/к в/у

Вид упаковки: под вакуумом

Вес, 1 шт. (кг)	0,3-0,5
Температура хранения	2-6 °С
Срок хранения	30 суток
ТУ 9213-301-01597945-04	
Рекомендации для выкладки	горка



Грудинка Касло с/к в/у

Вид упаковки: под вакуумом

Вес, 1 шт. (кг)	0,5-0,7
Температура хранения	2-6 °С
Срок хранения	30 суток
ТУ 9213-301-01597945-04	
Рекомендации для выкладки	горка



**Ветчина для завтрака
Сетунь в/у**

Вид упаковки: под вакуумом

Вес, 1 шт. (кг)	0,6-0,7
Температура хранения	2-6 °С
Срок хранения	20 суток
ТУ 9213-009-56628727-06	
Рекомендации для выкладки	прилавок / горка



Буженина запеченная в/у

Вид упаковки: под вакуумом

Вес, 1 шт. (кг)	0,3-0,5
Температура хранения	2-6 °С
Срок хранения	20 суток
ТУ 9213-009-56628727-06	
Рекомендации для выкладки	горка



**СЫРОКОПЧЕНЫЕ
КОЛБАСЫ**



ПОЛУФАБРИКАТЫ

**Колбаса Сервелат
с/к в/с**

Вес, 1 шт. (кг)	0,4-0,6
Температура хранения	2-6 °С
Срок хранения	4 месяца
ГОСТ 16131-86	
Рекомендации для выкладки	прилавок



**Колбаса Свиная
с/к в/с**

Вес, 1 шт. (кг)	0,4-0,6
Температура хранения	2-6 °С
Срок хранения	4 месяца
ГОСТ 16131-86	
Рекомендации для выкладки	прилавок



**Мясо для шашлыка.
Полуфабрикат категории Б**

Вид упаковки: контейнер

Вес, 1 шт. (кг)	2,0-2,1
Температура хранения	0-4 °С
Срок хранения	3 суток
ТУ 9214-004-58099196-04	
Рекомендации для выкладки	прилавок / горка



Шашлык Классический

Вид упаковки: контейнер

Вес, 1 шт. (кг)	2,0-2,1
Температура хранения	2-6 °С
Срок хранения	7 суток
ТУ 9214-001-71257889-05	
Рекомендации для выкладки	прилавок / горка



**Колбаса Особенная
с/к в/с**

Вес, 1 шт. (кг)	0,4-0,6
Температура хранения	2-6 °С
Срок хранения	4 месяца
ГОСТ 16131-86	
Рекомендации для выкладки	прилавок



**Колбаса
Брауншвейгская с/к в/с**

Вес, 1 шт. (кг)	0,4-0,6
Температура хранения	2-6 °С
Срок хранения	4 месяца
ГОСТ 16131-86	
Рекомендации для выкладки	прилавок



Колбаса Русская с/к

Вес, 1 шт. (кг)	0,4-0,6
Температура хранения	2-6 °С
Срок хранения	4 месяца
ТУ 9213-005-56628803-05	
Рекомендации для выкладки	прилавок



Колбаса Зернистая с/к в/с

Вес, 1 шт. (кг)	0,4-0,6
Температура хранения	2-6 °С
Срок хранения	4 месяца
ГОСТ 16131-86	
Рекомендации для выкладки	прилавок



**СЫРОКОПЧЕННЫЕ
КОЛБАСЫ
В ВАКУУМНОЙ
УПАКОВКЕ
(ЦЕЛЫЕ БАТОНЫ)**

Колбаса Пикантная с/к

Вес, 1 шт. (кг)	0,4-0,6
Температура хранения	2-6 °С
Срок хранения	4 месяца
ТУ 9213-005-56628803-05	
Рекомендации для выкладки	прилавок



Колбаса Мадера с/к

Вес, 1 шт. (кг)	0,4-0,6
Температура хранения	2-6 °С
Срок хранения	4 месяца
ТУ 9213-713-00419779-2002	
Рекомендации для выкладки	прилавок



Колбаса Сервелат с/к в/с в/у, целый батон

Вид упаковки: под вакуумом

Вес, 1 шт. (кг)	0,4-0,6
Температура хранения	2-6 °С
Срок хранения	4 месяца
ГОСТ 16131-86	
Рекомендации для выкладки	прилавок / горка



Колбаса Свиная с/к в/с в/у, целый батон

Вид упаковки: под вакуумом

Вес, 1 шт. (кг)	0,4-0,6
Температура хранения	2-6 °С
Срок хранения	4 месяца
ГОСТ 16131-86	
Рекомендации для выкладки	прилавок / горка



Колбаса Еврейская с/к

Вес, 1 шт. (кг)	0,4-0,6
Температура хранения	2-6 °С
Срок хранения	4 месяца
ТУ 9213-005-56628803-05	
Рекомендации для выкладки	прилавок



Колбаса Особенная с/к в/с в/у, целый батон

Вид упаковки: под вакуумом

Вес, 1 шт. (кг)	0,4-0,6
Температура хранения	2-6 °С
Срок хранения	4 месяца
ГОСТ 16131-86	
Рекомендации для выкладки	прилавок / горка



Колбаса Зернистая с/к в/с в/у, целый батон

Вид упаковки: под вакуумом

Вес, 1 шт. (кг)	0,4-0,6
Температура хранения	2-6 °С
Срок хранения	4 месяца
ГОСТ 16131-86	
Рекомендации для выкладки	прилавок / горка



Колбаса Русская
с/к в/у, целый батон

Вид упаковки: под вакуумом

Вес, 1 шт. (кг)	0,4-0,6
Температура хранения	2-6 °С
Срок хранения	4 месяца
ТУ 9213-005-56628803-054	
Рекомендации для выкладки	прилавок / горка



Колбаса Пикантная
с/к в/у, целый батон

Вид упаковки: под вакуумом

Вес, 1 шт. (кг)	0,4-0,6
Температура хранения	2-6 °С
Срок хранения	4 месяца
ТУ 9213-005-56628803-05	
Рекомендации для выкладки	прилавок / горка



СЫРОКОПЧЕНЫЕ
КОЛБАСЫ
В ВАКУУМНОЙ
УПАКОВКЕ
(ПОЛОВИНКИ БАТОНОВ)



Колбаса Мадера
с/к в/у, целый батон

Вид упаковки: под вакуумом

Вес, 1 шт. (кг)	0,4-0,6
Температура хранения	2-6 °С
Срок хранения	4 месяца
ТУ 9213-713-00419779-20024	
Рекомендации для выкладки	прилавок / горка



Колбаса Еврейская
с/к в/у, целый батон

Вид упаковки: под вакуумом

Вес, 1 шт. (кг)	0,4-0,6
Температура хранения	2-6 °С
Срок хранения	4 месяца
ТУ 9213-005-56628803-054	
Рекомендации для выкладки	прилавок / горка



Колбаса Сервелат
с/к в/с в/у, 1/2 батона

Вид упаковки: под вакуумом

Вес, 1 шт. (кг)	0,2-0,3
Температура хранения	2-6 °С
Срок хранения	4 месяца
ГОСТ 16131-86	
Рекомендации для выкладки	горка



Колбаса Свиная
с/к в/с в/у, 1/2 батона

Вид упаковки: под вакуумом

Вес, 1 шт. (кг)	0,2-0,3
Температура хранения	2-6 °С
Срок хранения	4 месяца
ГОСТ 16131-86	
Рекомендации для выкладки	горка



Колбаса Брауншвейгская
с/к в/с в/у, целый батон

Вид упаковки: под вакуумом

Вес, 1 шт. (кг)	0,4-0,6
Температура хранения	2-6 °С
Срок хранения	4 месяца
ГОСТ 16131-864	
Рекомендации для выкладки	прилавок / горка



Колбаса Особенная
с/к в/с в/у, 1/2 батона

Вид упаковки: под вакуумом

Вес, 1 шт. (кг)	0,2-0,3
Температура хранения	2-6 °С
Срок хранения	4 месяца
ГОСТ 16131-86	
Рекомендации для выкладки	горка



Колбаса Зернистая
с/к в/с в/у, 1/2 батона

Вид упаковки: под вакуумом

Вес, 1 шт. (кг)	0,2-0,3
Температура хранения	2-6 °С
Срок хранения	4 месяца
ГОСТ 16131-86	
Рекомендации для выкладки	горка



Колбаса Русская
с/к в/у, 1/2 батона

Вид упаковки: под вакуумом

Вес, 1 шт. (кг)	0,2-0,3
Температура хранения	2-6 °С
Срок хранения	4 месяца
ТУ 9213-713-00419779-2002	
Рекомендации для выкладки	горка



Колбаса Пикантная
с/к в/у, 1/2 батона

Вид упаковки: под вакуумом

Вес, 1 шт. (кг)	0,2-0,3
Температура хранения	2-6 °С
Срок хранения	4 месяца
ТУ 9213-005-56628803-05	
Рекомендации для выкладки	горка



Колбаса Брауншвейгская
с/к в/с в/у, 1/2 батона

Вид упаковки: под вакуумом

Вес, 1 шт. (кг)	0,2-0,3
Температура хранения	2-6 °С
Срок хранения	4 месяца
ГОСТ 16131-86	
Рекомендации для выкладки	горка



Колбаса Еврейская
с/к в/у, 1/2 батона

Вид упаковки: под вакуумом

Вес, 1 шт. (кг)	0,2-0,3
Температура хранения	2-6 °С
Срок хранения	4 месяца
ТУ 9213-005-56628803-05	
Рекомендации для выкладки	горка



Колбаса Мадера
с/к в/у, 1/2 батона

Вид упаковки: под вакуумом

Вес, 1 шт. (кг)	0,2-0,3
Температура хранения	2-6 °С
Срок хранения	4 месяца
ТУ 9213-713-00419779-2002	
Рекомендации для выкладки	горка



с о д е р ж а н и е

сосиски, сардельки	2
сосиски, сардельки в вакуумной упаковке	6
вареные колбасы	8
вареные колбасы в вакуумной упаковке	11
колбасы ливерные	12
паштеты, деликатесы, продукты мясные в желе	13
полукопченые колбасы	16
варено-копченые колбасы	18
полукопченые колбасы в вакуумной упаковке	20
варено-копченые колбасы в вакуумной упаковке (половинки батонов)	21
копчености	22
деликатесы	24
запеченные деликатесы	28
продукция на сало	29
копчености, деликатесы в вакуумной упаковке	30
полуфабрикаты	32
сырокопченые колбасы	33
сырокопченые колбасы в вакуумной упаковке (целые батоны)	35
сырокопченые колбасы в вакуумной упаковке (половинки батонов)	37