1885

Бахрушинъ

Каталог продукции

ООО «Мясокомбинат ЭКО», Московская область Дмитровский район,

Мы представляем линию колбасных и деликатесных изделий под брендом «Бахрушин». Братья Бахрушины были промышленниками и меценатами, почетными гражданами Москвы. Торговый дом «Бахрушин» был эксклюзивным поставщиком ко двору Его Величества Николая I с 1835 года. Их праправнуком является один из учредителей компании, который готов возродить эту прославленную торговую марку.

Комбинат «ЭКО» находится в одном из самых экологически благополучных районов Московской области - в совхозе Останкино Дмитровского района. Мы инвестировали значительные средства в самое современное производственное оборудование из Германии и Австрии, сделав особый упор на санитарный контроль на производстве, собрали лучший коллектив профессионалов, который прошёл стажировку в Германии.

На сегодняшний день на Мясокомбинате «ЭКО» трудится более 250 специалистов. Руководство предприятия придает огромное значение обучению и продвижению молодых кадров.

На нашем предприятии осуществляется строгий санитарный контроль на каждом этапе производства, а уникальная система мойки и очистки помещений и оборудования гарантирует пищевую безопасность всей продукции и является предметом нашей особой гордости.

С момента своего основания главной целью нашей компании было производство натуральных, экологически чистых
- без сои, химии, генно-модифицированных ингредиентов, консервантов
- мясных продуктов лучшего мирового качества.

В исследовательской лаборатории, оснащенной по последнему слову науки, наши специалисты проводят бактериологический и химический анализ мясного сырья и других ингредиентов. Мы контролируем качество сырья и продукции в течение всего процесса производства.

За время существования нашего комбината мы значительно расширили сеть дистрибуции на территории России.
Наша продукция представлена в Москве и Московской области, Туле, Санкт-Петербурге, Ростове, Адыгее, Казани, Калуге, Костроме, Нижнем-Новгороде, Самаре, Ярославле и в других городах.

Для удобства наших покупателей мы открыли наши фирменные магазины в Москве и Московской области.
На сегодняшний день мы представляем вашему вниманию более 60 видов продукции. Это вареные, полукопченые, варено-копченые, сырокопченые колбасы, сардельки, сосиски и всевозможные деликатесы. Ассортимент комбината регулярно обновляется и дополняется новинками.

Сегодня мы с уверенностью смотрим в будущее. У нас хорошие перспективы и далеко идущие планы по увеличению объемов реализации, повышению эффективности труда, вводу новых мощностей, расширению ассортиментной линии, освоению новых регионов, открытию новых фирменных магазинов.

КОЛБАСА МОСКОВСКАЯ ГОСТ

ВАРЕНО-КОПЧЕНАЯ

Состав:

говядина, шпик, соль поваренная, сахар-песок, перец черный молотый, мускатный орех молотый.

при t от 0 до +6°С и относительной влажности 75-78%

не более 20 суток, в вакуумной упак. 30 суток.

индивидуальная упак. вес около 0,77 кг, в/у - 0,40 кг

СЕРВЕЛАТ ЗЕРНИСТЫЙ

ВАРЕНО-КОПЧЕНЫЙ

Состав:

свинина, говядина, шпик свиной, соль йодированная, молоко коровье, крахмал, пищевые фосфаты, специи.

при t от 0 до +6°С и относительной влажности 75-78%

не более 20 суток, в вакуумной упак. 30 суток.

индивидуальная упак. вес около 0,70 кг, в/у - 0,40 кг

СЕРВЕЛАТ КРЕМЛЕВСКИЙ

ВАРЕНО-КОПЧЕНЫЙ

Состав:

свинина, говядина, шпик свиной, соль йодированная нитритная, вода питьевая, пищевые фосфаты, смесь специй

при t от 0 до +6°С и относительной влажности 75-78%

не более 20 суток, в вакуумной упак. 30 суток.

индивидуальная упак. вес около 0,70 кг

СЕРВЕЛАТ ШВЕЙЦАРСКИЙ

ВАРЕНО-КОПЧЕНЫЙ

Состав:

свинина, говядина, шпик свиной, соль йодированная нитритная, вода питьевая, пищевые фосфаты, смесь специй

при t от 0 до +6°С и относительной влажности 75-78%

не более 15 суток, в вакуумной упак. 30 суток.

индивидуальная упак. вес около 0,54 кг, в/у - 0,35 кг

КОЛБАСА ЕВРОПЕЙСКАЯ

ВАРЕНО-КОПЧЕНАЯ

Состав:

говядина, свинина, шпик свиной, соль йодированная нитритная, вода питьевая.

при t от 0 до +6°С и относительной влажности 75-78%

не более 20 суток, в вакуумной упак. 30 суток.

индивидуальная упак. вес около 1,25 кг в/у «гриз» - 0,63 кг

СЕРВЕЛАТ ФИНСКИЙ

ВАРЕНО-КОПЧЕНЫЙ

Состав:

говядина, шпик, соль поваренная, сахар-песок, перец черный молотый, мускатный орех молотый.

при t от 0 до +6°С и относительной влажности 75-78%

не более 20 суток, в вакуумной упак. 30 суток.

индивидуальная упак. вес около 0,77 кг, в/у - 0,40 кг

СЕРВЕЛАТ ГОСТ

ВАРЕНО-КОПЧЕНЫЙ В БАРАНЬЕЙ СИНЮГЕ

Состав:

говядина, шпик, соль поваренная, сахар-песок, перец черный молотый, мускатный орех молотый.

при t от 0 до +6°С и относительной влажности 75-78%

не более 20 суток, в вакуумной упак. 30 суток.

индивидуальная упак. вес около 2,90 кг

САЛЯМИ ПО-ФИНСКИ

ПОЛУКОПЧЕНАЯ

Состав:

говядина, шпик, соль поваренная, сахар-песок, перец черный молотый, мускатный орех молотый.

при t от 0 до +6°С и относительной влажности 75-78%

не более 20 суток, в вакуумной упак. 30 суток.

индивидуальная упак. вес около 0,77 кг, в/у - 0,40 кг

КОЛБАСА КРАКОВСКАЯ

ПОЛУКОПЧЕНАЯ

Состав:

говядина, шпик, соль поваренная, сахар-песок, перец черный молотый, мускатный орех молотый.

при t от 0 до +6°С и относительной влажности 75-78%

не более 20 суток, в вакуумной упак. 30 суток.

индивидуальная упак. вес около 0,77 кг, в/у - 0,40 кг

КОЛБАСА ВЕТЧИННАЯ ГОСТ

ПОЛУКОПЧЕНАЯ

Состав:

свинина, говядина, соль пищевая, молоко, сахар, перец черный, чеснок, перец душистый, орех мускатный, кориандр.

при t от 0 до +6°С и относительной влажности 75-78%

не более 15 суток, в вакуумной упак. 30 суток.

индивидуальная упак. вес около 1,10 кг

КОЛБАСА ДЕРЕВЕНСКАЯ

ПОЛУКОПЧЕНАЯ

Состав:

свинина, говядина, шпик, соль, сахар пряности.

при t от 0 до +6°С и относительной влажности 75-78%

не более 15 суток, в вакуумной упак. 30 суток.

индивидуальная упак. вес около 0,80 кг

КОЛБАСА ФЕРМЕРСКАЯ

ПОЛУКОПЧЕНАЯ

Состав:

свинина, говядина, шпик, соль, сахар, пряности.

при t от 0 до +6°С и относительной влажности 75-78%

не более 15 суток, в вакуумной упак. 30 суток.

индивидуальная упак. вес около 1,20 кг

КОЛБАСА МИНСКАЯ

ПОЛУКОПЧЕНАЯ

Состав:

свинина, говядина, шпик, соль, сахар, пряности.

при t от 0 до +6°С и относительной влажности 75-78%

не более15 суток, в вакуумной упак. 30 суток.

индивидуальная упак. вес около 0,90 кг

КОЛБАСА ДОКТОРСКАЯ ГОСТ

ВАРЕНАЯ В СИНЮГЕ

Состав:

свинина, говядина, соль йодированная нитритная, вода питьевая, яйца куриное, молоко коровье, специи-перец черный молотый, орех мускатный, кардамон.

при t от 0 до +6°С и относительной влажности 75-78%

не более 10 суток, в вакуумной упак. 20 суток.

индивидуальная упак. вес около 2,00 кг

КОЛБАСА ЛЮБИТЕЛЬСКАЯ ГОСТ

ВАРЕНАЯ В СИНЮГЕ

Состав:

говядина, свинина, шпик, вода, соль, сахар, пряности.

при t от 0 до +6°С и относительной влажности 75%

не более 5 суток, в вакуумной упак. 20 суток.

индивидуальная упак. вес около 5,50 кг

КОЛБАСА ДОКТОРСКАЯ

ВАРЕНАЯ В БЕЛКОЗИНЕ

Состав:

свинина, говядина, соль поваренная, вода питьевая, молоко коровье, яйцо куриное, перец черный молотый, орех мускатный, кардамон.

при t от 0 до +6°С и относительной влажности 75-78%

не более 7 суток, в вакуумной упак. 20 суток.

индивидуальная упак. вес около 1,00 кг, мини упак. - 0,60 кг

КОЛБАСА ДОКТОРСКАЯ ГОСТ

ВАРЕНАЯ В ГОВЯЖЬИХ КРУГАХ

Состав:

свинина, говядина, соль поваренная, вода питьевая, молоко коровье, яйцо куриное, перец черный молотый, орех мускатный, кардамон.

при t от 0 до +6°С и относительной влажности 75-78%

не более 7 суток, в вакуумной упак. 20 суток.

индивидуальная упак. вес около 0,80 кг

КОЛБАСА ДОКТОРСКАЯ

ВАРЕНАЯ В ЦЕЛЛОФАНЕ

Состав:

говядина, шпик, соль поваренная, сахар-песок, перец черный молотый, мускатный орех молотый.

при t от 0 до +6°С и относительной влажности 75-78%

не более 20 суток, в вакуумной упак. 20 суток.

индивидуальная упак. вес около 0,77 кг, в/у - 0,40 кг

КОЛБАСА РУССКАЯ

ВАРЕНАЯ В ЦЕЛЛОФАНЕ

Состав:

свинина, говядина, шпик свиной, соль йодированная нитритная, вода питьевая, специи, чеснок, перец черный.

при t от 0 до +6°С и относительной влажности 75-78%

не более 10 суток, в вакуумной упак. 20 суток.

индивидуальная упак. вес около 1,40 кг

ВЕТЧИНА НЕЖНАЯ

ВАРЕНАЯ

Состав:

свинина, соль йодированная нитритная, вода питьевая.

при t от 0 до +6°С и относительной влажности 75-78%

не более 7 суток, в вакуумной упак. 20 суток.

индивидуальная упак. вес около 1,25 кг в/у срез - 0,60 кг

ШПИКАЧКИ

ВАРЕНЫЕ

Состав:

говядина, шпик, свинина, вода питьевая, соль поваренная пищевая, смесь специй, сахар.

при t от 0 до +6°С и относительной влажности 75-78%

не более 5 суток, в вакуумной упак. 20 суток.

групповая упак. вес около 2,30 кг

САРДЕЛЬКИ ТЕЛЯЧЬИ

ВАРЕНЫЕ

Состав:

свинина, вода питьевая, говядина, соль поваренная пищевая, молоко сухое, смесь специй и пряностей, сахар.

при t от 2 до +6°С и относительной влажности 75-78%

не более 5 суток, в вакуумной упак. 30 суток.

групповая упак. вес около 2,20 кг, в/у - 0,60 кг

КОЛБАСА ЧАЙНАЯ

ВАРЕНАЯ

Состав:

говядина, вода питьевая, свинина, шпик, соль поваренная пищевая, чеснок, сахар, пряности (перец черный, перец душистый, кориандр).

при t от 0 до +6°С и относительной влажности 75-78%

не более 3 суток, в вакуумной упак. 20 суток.

групповая упак. вес около 2,20 кг

САРДЕЛЬКИ СВИНЫЕ

ВАРЕНЫЕ

Состав:

свинина, вода питьевая, говядина, соль поваренная пищевая, молоко сухое, смесь специй и пряностей, сахар.

при t от +2 до +6°С и относительной влажности 75-78%

не более 15 суток, в вакуумной упак. 30 суток.

групповая упак. вес около 2,20 кг, в/у - 0,60 кг

КАБАНОССИ

ВАРЕНО-КОПЧЕНЫЕ

Состав:

свинина, говядина, шпик, соль поваренная.

при t от +2 до +6°С и относительной влажности 75-78%

не более 15 суток, в вакуумной упак. 30 суток.

групповая упак. вес около 2,10 кг, п/к, в/у - 0,45 кг

СОСИСКИ ЛЮБИТЕЛЬСКИЕ ГОСТ

ВАРЕНЫЕ

Состав:

свинина, говядина, шпик свиной, соль йодированная нитритная, вода питьевая, перец душистый молотый, орех мускатный.

при t от 0 до +6°С и относительной влажности 75-78%

не более 5 суток, в вакуумной упак. 20 суток.

групповая упак. вес около 2,20 кг, в/у - 0,55 кг

СОСИСКИ МОЛОЧНЫЕ ОРИГ.

ВАРЕНЫЕ

Состав:

свинина, говядина, соль йодированная нитритная, вода питьевая, смесь специй.

при t от 0 до +6°С и относительной влажности 75-78%

не более 5 суток, в вакуумной упак. 20 суток.

групповая упак. вес около 2,20 кг, в/у - 0,55 кг

СОСИСКИ ФРАНКФУРТСКИЕ

ВАРЕНЫЕ

Состав:

говядина, вода питьевая, соль поваренная пищевая, смесь специй.

при t от 0 до +6°С и относительной влажности 75-78%

не более 5 суток, в вакуумной упак. 20 суток.

групповая упак. вес около 2,20 кг, в/у - 0,55 кг

РУЛЬКА СВИНАЯ

ВАРЕНО-КОПЧЕНАЯ

Состав:

свинина, вода питьевая, соль, сахар, пряности.

при t от 0 до +6°С и относительной влажности 75%

не более 5 суток, в вакуумной упак. 20 суток.

индивидуальная упак. в/у - 1,20 кг

ГОЛЯШКА БАВАРСКАЯ

ВАРЕНО-КОПЧЕНАЯ

Состав:

свинина, вода питьевая, соль, сахар, пряности.

при t от 0 до +6°С и относительной влажности 75%

не более 5 суток, в вакуумной упак. 20 суток.

индивидуальная упак. в/у вес около 0,80 кг

БАЛЫЧОК ГУСАРСКИЙ

ВАРЕНО-КОПЧЕНЫЙ

Состав:

свинина, вода питьевая, чеснок, соль поваренная пищевая, сахар, экстракты пряностей.

при t от 0 до +6°С и относительной влажности 75-78%

не более 3 суток, в вакуумной упак. 20 суток.

индивидуальная упак. в/у вес около 0,80 кг

БЕКОН ЛЮБИМЫЙ

ВАРЕНО-КОПЧЕНЫЙ

Состав:

свинина, вода питьевая, соль поваренная пищевая, сахар, пряности.

при t от 0 до +6°С и относительной влажности 75-78%

не более 5 суток, в вакуумной упак. 20 суток.

индивидуальная упак. вес около 1,50 кг

ГРУДИНКА ПО-ДЕРЕВЕНСКИ

ВАРЕНО-КОПЧЕНАЯ

Состав:

свинина, вода питьевая, соль, сахар, пряности.

при t от 0 до +6°С и относительной влажности 75-78%

не более 5 суток, в вакуумной упак. 20 суток.

индивидуальная упак. в/у вес около 2,80 кг

ОКОРОК «ВЕНСКИЙ»

ВАРЕНО-КОПЧЕНЫЙ

Состав:

свинина, вода питьевая, соль, сахар, пряности.

при t от 0 до +6°С и относительной влажности 75%

не более 5 суток, в вакуумной упак. 20 суток.

индивидуальная упак. в/у - 1,20 кг
порц. - 0,70 кг

РЕБРЫШКИ СВИНЫЕ

ВАРЕНО-КОПЧЕНЫЕ

Состав:

ребра свиные, соль поваренная.

при t от 0 до +6°С и относительной влажности 75-78%

не более 5 суток, в в вакуумной упак. 45 суток.

индивидуальная упак. в/к - 0,80 кг, групповая упак. в/к - 0,80 кг

КАРБОНАД СТОЛИЧНЫЙ

ВАРЕНО-КОПЧЕНАЯ

Состав:

свинина, вода питьевая, соль, сахар, пряности.

при t от 0 до +6°С и относительной влажности 75%

не более 5 суток, в вакуумной упак. 20 суток.

индивидуальная упак. в/у - 1,30 кг,
порц. - 0,60 кг

ГРУДИНКА СТОЛИЧНАЯ

ВАРЕНО-КОПЧЕНАЯ

Состав:

говядина, шпик, соль поваренная, нитрит натрия, сахар-песок, перец черный молотый, мускатный орех молотый.

при t от 0 до +6°С и относительной влажности 75-78%

не более 20 суток, в вакуумной упак. 20 суток.

индивидуальная упак. вес около 0,77 кг, в/у - 0,40 кг

ШАШЛЫК СВИНОЙ

КЛАССИЧЕСКИЙ ИЗ ЛОПАТКИ

Состав:

говядина, шпик, соль поваренная, нитрит натрия, сахар-песок, перец черный молотый, мускатный орех молотый.

при t от 0 до +6°С упакованного в пласт. ведрах.

9 суток

индивидуальная упак. пластиковое ведро вес - 2,00 кг

ШАШЛЫК СВИНОЙ

КЛАССИЧЕСКИЙ ИЗ ШЕЙКИ

Состав:

говядина, шпик, соль поваренная, нитрит натрия, сахар-песок, перец черный молотый, мускатный орех молотый.

при t от 0 до +6°С и относительной влажности 75-78%

9 суток

индивидуальная упак. пластиковое ведро вес - 2,00 кг

КУПАТЫ СВИНЫЕ

ИЗ ОХЛАЖДЕННОГО МЯСА

Состав:

свинина, вода питьевая, соль, сахар, пряности.

при t от 0 до +6°С и относительной влажности 75-78%

в вакуумной упак. 9 суток.

лоток упак. вес около 0,60 кг,

Приятного аппетита!

Традиционные рецепты! Изысканный вкус!

ООО «Мясокомбинат ЭКО», Московская область Дмитровский район,