

Каталог Продукции
2011 год

Деликатесы
и Сырокопченые
Колбасы

Охлажденные
Полуфабрикаты

Колбасы Вареные,
Ветчины

КЛИНСКИЙ



ОАО «Мясокомбинат Клинский»

Основан 19 ноября
1939 года как небольшой
завод в московской области,
филиал одного из московских
мясокомбинатов.

На этом этапе колбаса здесь
готовилась вручную, что во всем
мире считалось признаком особого
качества. Со временем завод
стал самостоятельным крупным
предприятием и начал завоевывать
московский рынок; появился
собственный убойный цех,
а поставщиками скота
являлись крупнейшие комплексы
Тверской, Орловской, Тульской
и Владимирской областей.

Сегодня на «Клинском»
в производство по-прежнему
используется отечественное
мясо высших сортов
— либо собственного убоя,
либо произведенное одним
из крупнейших свинокомплексов
Нижегородской области
— ОАО «Ильиногорское»,
также входящее в состав
холдинга ПРОДО.





Деликатесы, Сырокопченые, Варено-копченые, Полукопченые Колбасы

*Понадобились века,
чтобы люди научились
из «свежего» мяса
изготавливать
долго хранящийся
продукт, который бы
сохранял все полезные
свойства и отличался
изысканным вкусом.*

История гласит — дальние военные походы и торговля с соседями заставляли человечество упорно искать продукт, который можно было бы перевозить с собой на дальние расстояния. Понадобились века, чтобы люди научились из «свежего» мяса изготавливать долго хранящийся продукт, который бы сохранял все полезные свойства и отличался изысканным вкусом. Изобретенные в те времена «приемы» (засолка, отваривание, запекание, копчение и вяление, а также их сочетание) позволяют нам и сегодня наслаждаться любимыми мясными деликатесами, которые бывают вареные, копчено-вареные, копчено-запеченные, сырокопченые и сыровяленые.

Так, например, сырокопченая колбаса во все времена была деликатесом со сложной рецептурой и отличалась долгим временем приготовления. Она и сегодня является одним из самых

сложных продуктов с точки зрения технологии изготовления (по классическому рецепту мясо подвергается копчению в сыром виде, затем 40-суточной сушке, и в итоге из 100 кг мяса получается лишь 60 кг деликатеса). Однако именно этот сложный путь и обеспечивает выдержанный вкус сырокопченых колбас, искусно подчеркнутый композицией благородных специй и коньяка.

Лучшим традициям мясной гастрономии на протяжении многих десятилетий следует и «Клинский мясокомбинат», предлагая к Вашему столу как сырокопченую колбасу, так и другие деликатесы только из высококачественного мяса во всем многообразии. Приготовленные при строгом соблюдении ГОСТ, они полны достоинства и любимы покупателями на протяжении всего времени существования комбината.



Лопатка Черный Кабан

в/у

Лопатка «Чёрный кабан» вырабатывается из экологически чистого сырья. У лопатки особенный нежный вкус, мягкая, упругая, очень сочная консистенция, разрез ломтиков ярко-розовый. Продукт имеет характерные очень тонкие и вкусные прожилки, а специи тёмных оттенков придаёт ему неповторимый рисунок. Лопатка «Чёрный кабан» – прекрасный продукт для фуршетов и семейных торжеств.

Форматы упаковки: крупный и мелкий кусок.

Срок годности: 20 суток.



Карбонад Черный Кабан

в/у

Карбонад «Чёрный Кабан» копчёно-варёный изготавливается из филейной, сочной свинины с небольшим слоем шпика. Он обильно приправлен тёмной декоративной специей, которая резко контрастирует с нежно-розовым цветом на срезе карбонада. Лёгкий аромат копчения придаёт продукту незабываемый оттенок вкуса.

Форматы упаковки: крупный и мелкий кусок.

Срок годности: 20 суток.



Шейка Черный Кабан

в/у

Шейка «Чёрный кабан» вырабатывается из отборного, охлаждённого отечественного сырья. Особый ветчинный вкус и аромат приобретает в результате применения натуральных специй. Форма – округлая, узор разреза – мраморный. Красивый по структуре срез шейки «Чёрный кабан» идеально подходит для оформления мясных ассорти.

Форматы упаковки: крупный и мелкий кусок.

Срок годности: 20 суток.



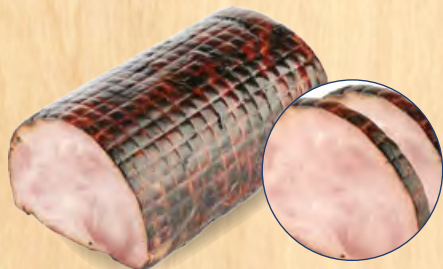
Окорочок Черный Кабан

в/у

Один из самых красивых и деликатесных продуктов. Округлые кусочки окорочка светятся переливающимся розовым цветом, а специя «Карамель» подчёркивает эффектный вид продукта. Изготавливается из отборной, охлаждённой свинины.

Форматы упаковки: крупный и мелкий кусок.

Срок годности: 20 суток.



Ветчина Столичная Черный Кабан

в/у

Технология приготовления ветчины «Черный кабан» соответствует ТУ. Стабильное качество обеспечено применением высококачественного сырья, что создаст гармонию традиционного вкуса.

Форматы упаковки: крупный и мелкий кусок.

Срок годности: 20 суток.



Буженина Запеченная

в/с в/у

Вырабатывается по ГОСТ 17482-85. Сырье – кусок мякоти свинины в натуральном виде, не содержит нитрит, фосфаты и другие добавки. Традиционно русский вкус запеченного мяса, натертого с поверхности смесью перца и чеснока с солью.

Форматы упаковки: крупный и мелкий кусок.

Срок годности: 15 суток.





Окорок Деликатесный

к/в в/с в/у

Один из самых красивых и деликатесных продуктов. Округлые кусочки окорочка светятся переливающимся розовым цветом, а специя «Карамель» подчёркивает эффектный вид продукта. Изготавливается из отборной, охлаждённой свинины.

Форматы упаковки: только крупный кусок.

Срок годности: 15 суток.



Окорок Классический

в/к в/у

Окорок «Классический» вырабатывается из отборных частей свинины по современной технологии, включающей процесс массирования, что придает продукту нежный и сочный вкус. Ломтики розового цвета с небольшой прослойкой шпика.

Форматы упаковки: только крупный кусок.

Срок годности: 20 суток.



Свинина Прессованная

вар. в/с в/у

Изготавливается из сложенных вместе кусочков свинины за счёт этого имеет большой диаметр. Пикантная острота создаётся вкусом и ароматом лаврового листа, чёрного и душистого перца. Композиция специй, приятный запах и пряный вкус.

Форматы упаковки: крупный и мелкий кусок.

Срок годности: 20 суток.



Грудинка Пирошка

в/у

Грудинка «Пирошка» изготовлена из нежной свиной грудинки с прослойками мяса, натерта уникальной композицией ярких специй. Любители копченостей по достоинству оценят этот деликатес. Ненавязчивый и тонкий аромат копчения дымом подарит истинное наслаждение.

Форматы упаковки: только крупный кусок.

Срок годности: 20 суток.



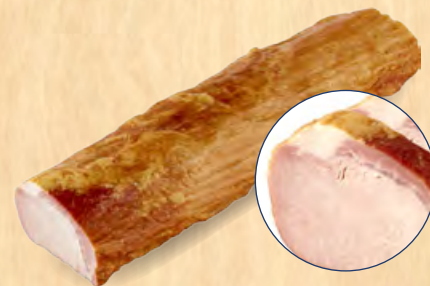
Грудинка Клинская

к/в в/у

Грудинка изготовлена из нежной свиной грудинки с прослойками мяса, натерта уникальной композицией ярких специй. Любители копченостей по достоинству оценят этот деликатес. Ненавязчивый и тонкий аромат копчения дымом подарит истинное гастрономическое наслаждение.

Форматы упаковки: только мелкий кусок.

Срок годности: 20 суток.



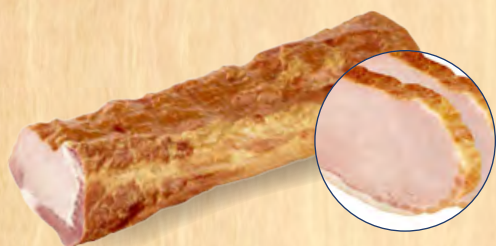
Карбонад Столичный

к/в в/у

Карбонад обладает прекрасными вкусовыми качествами. Деликатес изготавливается из охлажденной нежирной свинины с добавлением натуральных пряностей. Ароматные ломтики карбонада станут украшением любого праздничного стола.

Форматы упаковки: крупный и мелкий кусок.

Срок годности: 20 суток.



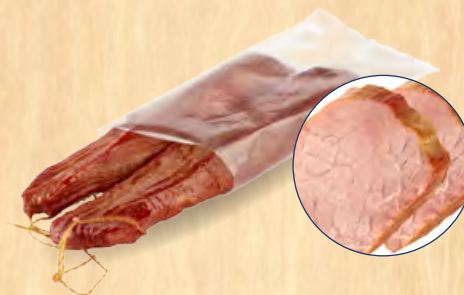
Карбонад Клинский

к/в в/у

Карбонад обладает прекрасными вкусовыми качествами. В состав входит натуральное отечественное сырье с добавлением натуральных пряностей. Ароматные ломтики карбонада станут украшением любого праздничного стола.

Форматы упаковки: крупный и мелкий кусок.

Срок годности: 20 суток.



Филей Говяжий

к/в

Нежная говяжья копчено-вареная вырезка, натуральное мясо с приятным ароматом специй и копчения.

Форматы упаковки: флоупак.

Срок годности: 5 суток.



Окорок Тироль

Сочный, нежирный окорок вырабатывается из окорока охлажденной свинины с нежным слоем шпика в шкуре, не более 0,5 см, и пикантно-пряным вкусом и ароматом копчения.

Форматы упаковки: фольга.

Срок годности: 5 суток.



Рулет Элитный

к/в

Варено-копченая ароматная свиная грудка в форме рулета, в целлофановой оболочке, ручной вязки.

Форматы упаковки: пергамент.

Срок годности: 5 суток.



Шейка Московская Запеченная

в/у

вырабатывается строго по ГОСТ. Сырье – кусок мякоти свинины в натуральном виде, не содержит нитрит, фосфаты и другие добавки. Традиционно русский вкус запеченного мяса, натертого с поверхности смесью перца и чеснока с солью.

Форматы упаковки: пергамент.

Срок годности: 5 суток.



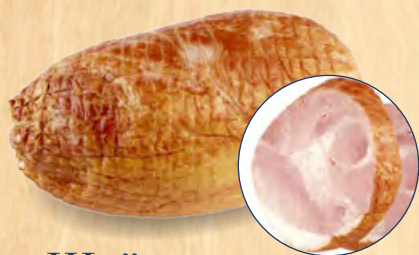
Карбонад Запеченный

в/с

запеченный карбонад произведенный из охлажденного сырья, натертый красным перцем, не содержит нитритов и фосфатов, натуральный продукт с классической рецептурой

Форматы упаковки: пергамент.

Срок годности: 5 суток.



Шейка Столичная

к/в в/у

Деликатес в форме ореха, свиная копчено-вареная шейка с ярким ароматом натуральных специй. Особый ветчинный вкус и аромат деликатес приобретает в результате использования натуральных ингредиентов. Красивый по структуре, мраморный срез шейки идеально подходит для оформления мясных ассорти.

Форматы упаковки: крупный и мелкий кусок.

Срок годности: 20 суток.



Балык Клинский

с/к серв. нар. в МГА 120 г

Нежный сырокопчёный балык изготавливается из филейной части свинины с использованием зёрен можжевельника, что придаёт продукту пикантный аромат. Высочайшее качество балыка «клинского» с/к неоднократно отмечалось призами

и медалями на специализированных выставках.

Срок годности: 30 суток.



Шпик Домашний

в/у

шпик домашний вырабатывается из охлажденного сырья. Мягкий шпик тает во рту с ярко-бордовыми мясными прослойками в середине, с пикантным ароматом пряностей и чеснока, что делает продукт особенно популярным среди покупателей.

Срок годности: 60 суток.



Шейка Клинская

с/к в/у

Нежная ароматная шейка в процессе длительного копчения и сушки приобретает красивый рисунок и пикантно-пряный аромат можжевельника.

Форматы упаковки: крупный и мелкий кусок, нарезка 120 г.

Срок годности: 20-30 суток.



Грудинка б/к Клинская

с/к в/у

Один из самых красивых и деликатесных продуктов. Округлые кусочки окорока светятся переливающимся розовым цветом, а специя «Карамель» подчёркивает эффектный вид продукта. Изготавливается из отборной, охлаждённой свинины.

Форматы упаковки: только мелкий кусок, нарезка 120 г.

Срок годности: 20-30 суток.



Сервелат

в/с

Изготавливается в строгом соответствии с ГОСТом из свинины и говядины, с добавлением свиной грудинки и специй: чёрного перца и кардамона. Для того, чтобы подчеркнуть тонкий аромат специй используется коньяк.

Срок годности: 4 месяца.

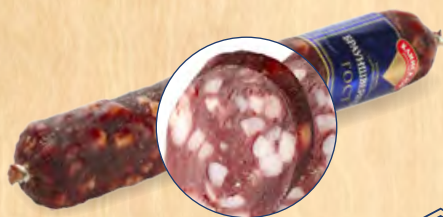


Свиная

в/с

Самая популярная в России сырокопчёная колбаса, производится строго по ГОСТу. Нежный фарш из нежирной свинины с добавлением свиной грудинки подчёркивается ароматом чеснока, перца и коньяка.

Срок годности: 4 месяца.



Брауншвейгская

в/с

Изготавливается из говядины и свиного шпика с добавлением чёрного перца и кардамона. Для того чтобы подчеркнуть тонкий аромат специй в «Брауншвейгской» используется коньяк. Поскольку в своем составе сырокопченая колбаса брауншвейгская содержит основную часть мышечную – свинину, говядину, то внешний вид у нее светло-коричневый, розоватый, с характерным запахом копчения. По ГОСТу в брауншвейгской колбасе не менее 45% говядины высшего сорта, а свинины всего 25%. Если производитель нарушил это соотношение, колбаса сразу же побледнеет.

Срок годности: 4 месяца.

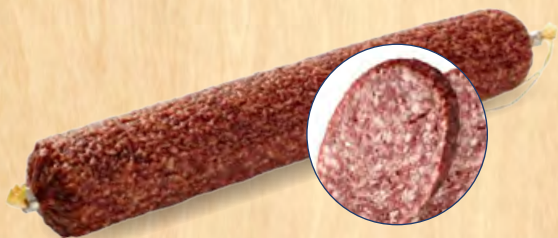


Зернистая

в/с

Пряный вкус этой сырокопчёной колбасы, изготовленной из говядины и свинины высшего сорта придают традиционные специи: чеснок, перец красный и чёрный.

Срок годности: 4 месяца.

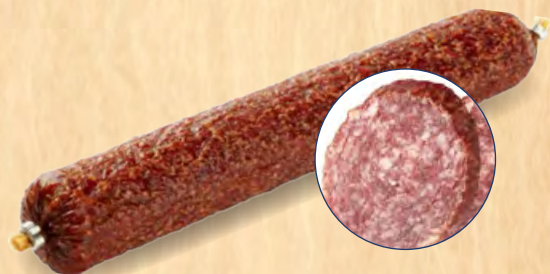


Сервелат Клинский

1с

Производится по оригинальной рецептуре, разработанной высококвалифицированными технологами «Клинского» мясокомбината, из говядины, свинины и шпика с ароматом перца чёрного, душистого и кардамона. Отличается неизменным качеством, насыщенным вкусом.

Срок годности: 4 месяца.



Столичная

с/к

Изготавливается в строгом соответствии с ГОСТом из говядины (35 %), свинины нежирной (25 %) и мелкозернистого хребтового шпика (40 %). Великолепный вкус продукту придаёт мягкий оттенок перца, чеснок, сахар и пряности. Для того, чтобы подчеркнуть тонкий аромат специй, в «Столичной» используется коньяк.

Срок годности: 4 месяца.



Парижский Сервелат

с/к

Основа этой колбасы – говядина высшего сорта, свинина нежирная и нежная свиная грудка. Пикантная острота создаётся за счёт чёрного и душистого перца, чеснока и пряностей. Нежный классический вкус, гармоничное сочетание аромата натуральных пряностей никого не оставят равнодушным.

Срок годности: 4 месяца.



Колбаски к Пиву

с/к

Изготавливается из свинины и говядины. Яркий вкус и оранжевый оттенок колбасе придаёт паприка, красный перец и коньяк, а изящную форму обеспечивает натуральная оболочка. Отменный острый вкус и изысканный аромат оценят по достоинству не только любители пенного напитка, но и гурманы.

Срок годности: 4 месяца.



Швабские Колбаски

с/к

Знаменитые «Швабские колбаски» изготавливаются из свинины, говядины и мелкозернистого хребтового шпика. Особую пикантность придает внесение в рецептуру колбас твёрдых слоёв сыра. Яркий вкус создаётся специями, среди которых выделяется душистый перец, чеснок и розмарин.

Срок годности: 4 месяца.



Московская



с/к

Классическая ГОСТовская сырокопчёная колбаса из высших сортов говядины и крупнозернистого хребтового шпика. Благородный вкус с оттенком перца, муската, дополняет коньяк, придающий вкусу колбасы изысканность.

Срок годности: 4 месяца.



Миланская

с/к

Нежный фарш из говядины высшего сорта, нежирной свинины и мелкозернистого хребтового шпика подчёркивается ароматом итальянских специй. Колбаса «Миланская» в равной степени может служить украшением праздничного стола и аппетитной составляющей бутерброда. Эта колбаса характеризуется ярко выраженным ароматом и оригинальным внешним видом.

Форматы упаковки: большой батон, кусок, в/у, нарезка 120 г.

Срок годности: 4 месяца, 90 суток, 40 суток.



Княжеская

с/к

Оригинальная колбаса на основе высококачественной говядины, нежирной свинины и мелкозернистого хребтового шпика. Нежный, благородный вкус с мягким оттенком корицы, перца и нотой кардамона.

Форматы упаковки: большой батон, кусок, в/у.

Срок годности: 4 месяца., 90 суток..



Графская

с/к

Оригинальное сочетание говядины высшего сорта и свинины, мелкозернистого хребтового шпика подчёркивается пряным ароматом. Для подчеркивания тонкий аромат пряностей в состав продукта добавляется высококачественный коньяк.

Срок годности: 4 месяца.



Аппетитная

с/к

Нежный фарш из говядины высшего сорта, нежирной свинины и мелкозернистого хребтового шпика подчёркивается ароматом специй, которые придают удивительный вкус.

Форматы упаковки: большой батон, нарезка 120 г
Срок годности: 4 месяца.



Праздничная

с/к

Фирменная сырокопчёная колбаса с богатым ароматом специй и пряностей. Изготавливается из говядины, свинины и свиного шпика. Особую пикантность продукту придаёт коньяк.

Срок годности: 4 месяца.

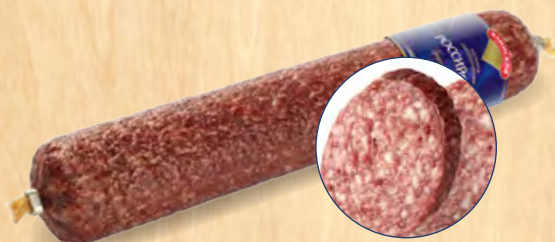


Столичная Салиами

с/к

Для производства колбасы сырокопчёной «Столичной» используют специально подобранное высококачественное мясное сырьё: говядину высшего сорта от взрослых животных, свинину нежирную, шпик хребтовый. Хорошо подобранные специи: орех мускатный, перец чёрный молотый, перец душистый молотый, коньяк, сахар-песок придают готовому продукту неповторимый вкус и аромат. Применяемые для копчения опилки бука придают колбаске нежный аромат копчения.

Срок годности: 4 месяца.



Российская

с/к

Колбаса «Российская» выполнена по традиционной русской рецептуре, с добавлением прекрасного коньяка и нежнейших пряностей. Колбаса с прекрасными вкусовыми и ароматными свойствами.

Срок годности: 4 месяца.



Суджук



Сырокопчёная колбаса, произведённая строго по ГОСТу только из говядины высшего сорта с добавлением жира-сырца и чеснока. Особенность этой колбасы заключается в том, что она имеет плоскую форму и изготавливается в бараньей череве. Классический суджук имеет длительный технологический цикл: в течение 45 суток продукт в полной мере раскрывает свой неповторимый вкус и удивительный аромат специй. Суджук – совершенно особый вид колбасы, который не только идеально подойдет к мусульманскому столу, но и понравится каждому гурману.

Срок годности: 4 месяца.



Бастурма Элитная

с/к

Свежую вырезку засаливают, потом кладут (для придания формы, удобной для нарезки) под пресс, натерев солью. Затем перекладывают в смесь из чеснока, молотых семян красного и черного перца, а также голубого пажитника (чамана), имеющую консистенцию жидкого теста. Получившиеся куски вывешивают для просушки и коптят. Технологический цикл производства бастурмы составляет 30 суток.

Срок годности: 20 суток.



Мини-Салями

с/к 300 г

Оригинальная колбаса на основе высококачественной говядины, нежирной свинины и мелкозернистого хребтового шпика. Нежный, благородный вкус с мягким оттенком корицы, перца и нотой кардамона.

Срок годности: 4 месяца.

Колбасы Варено-копченые



Московская

в/с

Колбаса «Московская» варено-копченая – это: традиционная технология приготовления варено-копченых колбас; использование высокосортной охлажденной говядины; продукция вырабатывается по рецептуре ГОСТ; добавление крупных кусочков шпика в фарш делает колбасу варено-копченую «Московскую» привлекательной и аппетитной на срезе; жесточайший контроль качества на всех этапах производства.

Срок годности: 30 суток.

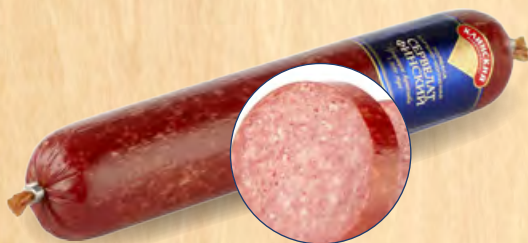


Балыковая

в/к

при производстве этой колбасы особо пристальное внимание уделяется сырью. Используется только отечественное сырье – охлажденная нежирная свинина.

Срок годности: 20 суток.

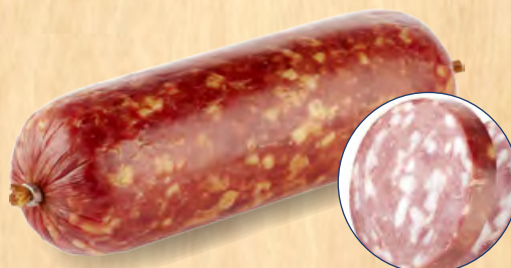


Сервелат Финский

в/к

При производстве этой колбасы особо пристальное внимание уделяется сырью. Используется только лучшая свинина и говядина, а также натуральные специи (мускатный орех, кориандр и белый перец). Мелкозернистая четкая структура на срезе и применение уникального способа копчения придают этой колбасе неповторимый вкус.

Срок годности: 30 суток.



Балканская

Оригинальное сочетание отечественной отборной говядины высшего сорта, нежирной свинины и крупного шпика дополняется тонким ароматом специй. Большой диаметр батона этой колбасы подчеркивает уникальный рисунок на срезе.

Форматы упаковки: большой батон – 1,2 кг, кусок в/у половина батона.

Срок годности: 20 суток.



Княжеская

Оригинальное сочетание отечественной отборной говядины высшего сорта, нежирной свинины и крупного шпика дополняется тонким ароматом специй. Большой диаметр батона этой колбасы подчеркивает уникальный рисунок на срезе.

Форматы упаковки: большой батон – 1,2 кг, кусок в/у половина батона.

Срок годности: 20 суток.



Свиная

Нежная варено-копченая колбаса с большой долей свинины и шпика в оригинальном сочетании с интересной композицией специй обеспечивают идеальный баланс вкуса.

Форматы упаковки: большой батон – 0,9 кг, кусок в/у половина батона.

Срок годности: 20 суток.



Сервелат ГОСТ



Традиционный ГОСТовский продукт выработанный из отборного охлажденного сырья. Обладает приятным, в меру соленым вкусом, выраженным ароматом копчения, пряностей и специй. Отличается плотной структурой и красивым рисунком на срезе.

Форматы упаковки: большой батон – 0,9 кг, кусок в/у половина батона.

Срок годности: 30 суток.



Краковская



в/с в нат. об.

Полукопченые колбасы – традиционный ГОСТовский продукт. Колбаса полукопченая «Краковская» вырабатывается из охлажденного сырья российских производителей, без соевых добавок, в натуральной оболочке. Этот продукт отличает приятный вкус, выраженный аромат пряностей, привлекательный внешний вид. Особый аромат продукту обеспечивает копчение на ольховых опилках.

Форматы упаковки: флоупак.

Срок годности: 15 суток.



Таллинская



в/с

Изготовлена строго по ГОСТу. В состав продукта входят только говядина высшего сорта, нежирная свинина, шпик, соль, натуральные специи. «Таллинская» от Клинского МК не содержит растительных белков и пищевых добавок. Колбаса коптится натуральным способом, что придает ей неповторимый вкус и аромат. Мы используем только высококачественные ингредиенты для производства колбас.

Срок годности: 15 суток.





Охлажденные Полуфабрикаты

~~~~~  
***Вкусная еда — одно  
из самых больших  
удовольствий, и едва  
ли кто-то сможет  
с этим поспорить.***  
~~~~~

Испокон веков человек ел мясо и уже на уровне инстинктов понимал: этот продукт дает наибольшее чувство насыщения и обеспечивает прилив сил. Именно поэтому к мясу стремились, с рвением добывая его на охоте. А процесс приготовления пищи на огне был открыт случайно: добыча охотника была оставлена около костра, и мясо покрылось поджаристой корочкой, начав источать неповторимый аромат... Так человек понял, что приготовленное на огне мясо — это не просто полезно, но и очень вкусно. А в скором времени сделал для себя и новое открытие: свежесть продукта играет здесь далеко не последнюю роль!

Сегодня, спустя много веков, мясные блюда и мясные изделия по-прежнему занимают высшее место на пьедестале почёта, среди всего разнообразия пищи, которую употребляет человек на протяжении всей своей жизни. И по-прежнему важно, насколько свежим является

«сырье» для производства любимых мясных продуктов — подвергалось ли оно глубокой заморозке или попало к покупателю в наиболее предпочтительном, охлаждённом виде.

Именно охлажденное сырье, сохранившее весь спектр питательных веществ, присущих мясу, используется для приготовления Клинских полуфабрикатов. Это возможно благодаря тому, что «Мясокомбинат Клинский» контролирует полный цикл производства: от убоя до производства готовой продукции, а 90% мяса поступает из отечественных откормочных хозяйств, которые работают в тесном взаимодействии с комбинатом.

Все это дает нам возможность ежедневно баловать Вас самыми свежими охлажденными полуфабрикатами, оставаясь уверенными: высокие стандарты качества, отличный вкус и удобная упаковка продуктов от «Клинского» не оставят равнодушными даже самых взыскательных гурманов!

KLIN STEAK HOUSE



Говядина

КОД ПРОДУКТА: 05.12

мелкокусковой бескостный из говядины
бестроганов по-клински

Упаковка: полиамидная оболочка.

Состав: свинина, соль, пряности, сахар, нитрит натрия.

Срок годности: не более 3 суток при t от 0°C до +8°C



Свинина

КОД ПРОДУКТА: 05.12

мелкокусковой бескостный из говядины
бестроганов по-клински

Упаковка: полиамидная оболочка.

Состав: свинина, соль, пряности, сахар, нитрит натрия.

Срок годности: не более 3 суток при t от 0°C до +8°C



Говядина

КОД ПРОДУКТА: 05.12

мелкокусковой бескостный из говядины
бестроганов по-клински

Упаковка: полиамидная оболочка.

Состав: свинина, соль, пряности, сахар, нитрит натрия.

Срок годности: не более 3 суток при t от 0°C до +8°C



Свинина

КОД ПРОДУКТА: 05.12

мелкокусковой бескостный из говядины
бестроганов по-клински

Упаковка: полиамидная оболочка.

Состав: свинина, соль, пряности, сахар, нитрит натрия.

Срок годности: не более 3 суток при t от 0°C до +8°C



Говядина

КОД ПРОДУКТА: 05.12

мелкокусковой бескостный из говядины
бестроганов по-клински

Упаковка: полиамидная оболочка.

Состав: свинина, соль, пряности, сахар, нитрит натрия.

Срок годности: не более 3 суток при t от 0°C до +8°C



Свинина

КОД ПРОДУКТА: 05.12

мелкокусковой бескостный из говядины
бестроганов по-клински

Упаковка: полиамидная оболочка.

Состав: свинина, соль, пряности, сахар, нитрит натрия.

Срок годности: не более 3 суток при t от 0°C до +8°C

KLIN STEAK HOUSE



Говядина

КОД ПРОДУКТА: 05.12

мелкокусковой бескостный из говядины
бестроганов по-клински

Упаковка: полиамидная оболочка.

Состав: свинина, соль, пряности, сахар, нитрит натрия.

Срок годности: не более 3 суток при t от 0°C до +8°C



Свинина

КОД ПРОДУКТА: 05.12

мелкокусковой бескостный из говядины
бестроганов по-клински

Упаковка: полиамидная оболочка.

Состав: свинина, соль, пряности, сахар, нитрит натрия.

Срок годности: не более 3 суток при t от 0°C до +8°C



Говядина

КОД ПРОДУКТА: 05.12

мелкокусковой бескостный из говядины
бестроганов по-клински

Упаковка: полиамидная оболочка.

Состав: свинина, соль, пряности, сахар, нитрит натрия.

Срок годности: не более 3 суток при t от 0°C до +8°C



Свинина

КОД ПРОДУКТА: 05.12

мелкокусковой бескостный из говядины
бестроганов по-клински

Упаковка: полиамидная оболочка.

Состав: свинина, соль, пряности, сахар, нитрит натрия.

Срок годности: не более 3 суток при t от 0°C до +8°C



Говядина

КОД ПРОДУКТА: 05.12

мелкокусковой бескостный из говядины
бестроганов по-клински

Упаковка: полиамидная оболочка.

Состав: свинина, соль, пряности, сахар, нитрит натрия.

Срок годности: не более 3 суток при t от 0°C до +8°C



Свинина

КОД ПРОДУКТА: 05.12

мелкокусковой бескостный из говядины
бестроганов по-клински

Упаковка: полиамидная оболочка.

Состав: свинина, соль, пряности, сахар, нитрит натрия.

Срок годности: не более 3 суток при t от 0°C до +8°C





Колбасы Вареные, Сосиски, Ветчины

*Считается, что
настоящую моду
на колбасу на Руси
ввел Петр Великий,
который в 1709
году выписал из
Германии колбасных
дел мастеров*

Считается, что настоящую моду на колбасу на Руси ввел Петр Великий, который в 1709 году выписал из Германии колбасных дел мастеров, передавших своим ученикам из Углича все тонкости «колбасной» науки.

Что касается наших времен, современная технология колбасного производства в нашей стране сформировалась на заре 30-х годов прошлого века — она разрабатывалась на основе русских и американских традиций с учетом немецкого и австрийского опыта. Докторскую колбасу, например, начали производить в 1936 году, а саму рецептуру разрабатывал ВНИИ Мясной Промышленности для диетического (лечебного) питания.

29 апреля 1936 года считается днем рождения ГОСТовских колбас. Именно в этот день был утвержден ассортимент продукции, вырабатываемой в соответствии со строгими государственными стандартами.

Клинский мясокомбинат, основанный в 1939 году, с первых дней своей работы строго соблюдает стандарты ГОСТ. Колбасы и деликатесы, произведенные на «Клинском» изготавливаются по классическим рецептурам с использованием только отборного мяса высших сортов, а также с добавлением разрешенных по ГОСТу натуральных молока, яиц и специй. В лучших традициях здорового питания.



Докторская

в/с в п/ам. об.

Продукция произведена строго в рамках ГОСТ, изготовлена только из натуральных ингредиентов: нежирной свинины, говядины высшего сорта, цельного молока, яиц и натуральных специй

Форматы упаковки: большой батон 1,8 кг, мини батон 1,2 кг, батон фикс. веса 500 г.

Срок годности: 20 суток.



Докторская

п/о в/с

Продукция произведена строго в рамках ГОСТ, изготовлена только из натуральных ингредиентов: нежирной свинины, говядины высшего сорта, цельного молока, яиц и натуральных специй

Форматы упаковки: Флоупак.

Срок годности: 20 суток.



Докторская

в/с в нат. об.

Продукция произведена строго в рамках ГОСТ, изготовлена только из натуральных ингредиентов: нежирной свинины, говядины высшего сорта, цельного молока, яиц и натуральных специй

Форматы упаковки: большой батон МГА, кусок в/у.

Срок годности: 15-20 суток.



Докторская

в/с в б/о в МГА

Продукция произведена строго в рамках ГОСТ, изготовлена только из натуральных ингредиентов: нежирной свинины, говядины высшего сорта, цельного молока, яиц и натуральных специй

Форматы упаковки: Флоупак.

Срок годности: 15 суток.



Молочная

1с в п/ам. об.

Нежная вареная колбаса изготавливается из свинины с добавлением молока, придающего особый мягкий вкус и тонкий «молочный» аромат. Структура среза однородная, эластичная. Полиамидная оболочка позволяет наилучшим образом сохранить оригинальный вкус вареной колбасы. Приготовлено по ГОСТу.

Форматы упаковки: большой батон 1,8 кг, мини батон 1,2 кг, батон фикс. веса 500 г.

Срок годности: 20 суток.



Любительская

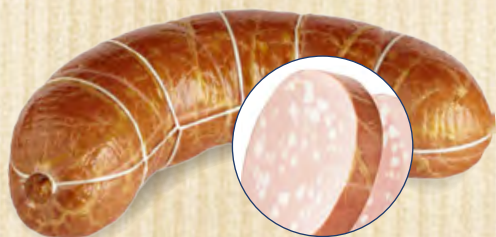
в/с в п/ам. об.

«Любительская» – это традиционная колбаса, изготовленная в соответствии с ГОСТом, из свинины, говядины с добавлением крупного шпика. При производстве используется экологически чистое охлажденное сырьё, в котором сохраняется особая сочность и весь комплекс полезных веществ.

Форматы упаковки: большой батон 1,8 кг.

Срок годности: 20 суток.





Любительская



в/с в нат. об.

«Любительская» – это традиционная колбаса, изготовленная в соответствии с ГОСТом, из свинины, говядины с добавлением крупного шпика. При производстве используется экологически чистое охлаждённое сырьё, в котором сохраняется особая сочность и весь комплекс полезных веществ.

Форматы упаковки: большой батон МГА, кусок в/у.

Срок годности: 15-20 суток.



Телячья

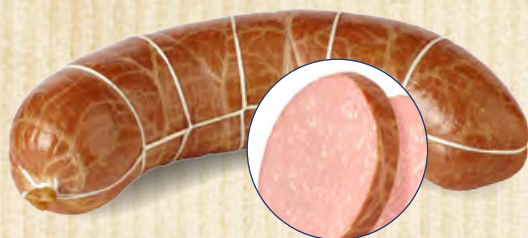


в нат.об.

Колбаса вареная «Телячья» сытная и очень аппетитная колбаса в натуральной оболочке с кусочками языка и шпика. Продукт имеет естественный вкус, аромат специй и дыма, а язык со шпиком придадут колбасе неповторимый пикантный вкус. Бутерброд с колбасой «Телячьей» позволит не только перекусить и подкрепить силы, но и доставит настоящее удовольствие.

Форматы упаковки: большой батон МГА, кусок в/у.

Срок годности: 15-20 суток.



Русская



в нат. об.

Изготовленный с учётом традиционных русских вкусов, этот продукт отличается удачным сочетанием простоты внешнего облика и глубины внутреннего содержания. В сочетании разных видов мяса, входящих в состав продукта, основу составляет говядина, а в букете пряностей – имбирные специи и чеснок, которые не только придают аромат, но и улучшают аппетит.

Форматы упаковки: большой батон МГА, кусок в/у.

Срок годности: 15-20 суток.



Русская



в/с в п/ам. об.

Изготовленный с учётом традиционных русских вкусов, этот продукт отличается удачным сочетанием простоты внешнего облика и глубины внутреннего содержания. В сочетании разных видов мяса, входящих в состав продукта, основу составляет говядина, а в букете пряностей – имбирные специи и чеснок, которые не только придают аромат, но и улучшают аппетит.

Форматы упаковки: большой батон 1,8 кг.

Срок годности: 20 суток.

Ветчины



Ветчина

Для тостов по-Клински

вареная в п/ам. об.

В процессе производства используется специальный приём массирования мяса, придающий продукту сочность и нежность. Это по-настоящему деликатесный продукт, приготовленный из цельных кусков мяса. ветчина изготавливается из высококачественного, экологически чистого мясного сырья.

Форматы упаковки: большой батон, кусок в/у.

Срок годности: 15 суток.



Ветчина

Подмосковная

вареная в/у

Для приготовления ветчины «Подмосковной» используется лопаточная часть свиной туши, которая приправлена незначительным количеством соли, специй и чеснока.

Форматы упаковки: большой батон, кусок в/у.

Срок годности: 10-15 суток.



Молочные

Изготавливаются по классической технологии из высококачественного мясного сырья и пряностей, которые придают особые вкусовые качества и неповторимый аромат. Сосиски выпускаются в целлофановой оболочке, которая позволяют сохранять высокие вкусовые свойства. Сосиски «Молочные» одни из самых популярных и любимых продуктов.

Форматы упаковки: МГА: 4,5 кг, 2 кг, 1 кг, 530 г в/у: 280 г.
Срок годности: 19 суток.



Клинские Молочные

в нат.об. в МГА 300 г

Оригинальные, ароматные сосиски из отборной, охлажденной говядины и свинины, по уникальной рецептуре, разработанной высококвалифицированными технологами Клинского МК. Выпускаются в натуральной оболочке, что придает им приятный аромат копчения.

Срок годности: 20 суток.



Клинские с Сыром

в нат.об. в МГА 300 г

Основа фарша этих фирменных сосисок – свинина и небольшое количество говядины. Особый пикантный вкус достигается за счёт добавления сыра Пармезан. Незаменимое угощение для пикника, сосиски раскрывают свой неповторимый вкус, как в вареном, так и в жареном виде. Продукт произведен по оригинальной рецептуре Клинского МК.

Срок годности: 20 суток.



Венские

Для выработки сосисок используется охлажденная свинина и говядина, что придает продукту нежный мясной вкус и сочность. Особые вкусовые качества продукта усиливаются в горячем виде. Сосиски выпускаются в целлофановой оболочке, которая позволяют сохранять высокие вкусовые свойства.

Форматы упаковки: МГА: 4,5 кг, 2 кг, 1 кг, 530 г в/у: 260 г.
Срок годности: 20 суток.



Сливочные

Сосиски «Сливочные» производятся по классической рецептуре из свинины и говядины высшего сорта с добавлением натурального сливочного масла, что придает продукту ни с чем несравнимый приятный аромат, нежность и сочность.

Форматы упаковки: МГА: 470 г, 260 г.
Срок годности: 20 суток.



Любительские

Ароматные, сочные сосиски с нежным мясным вкусом. Фарш этих сосисок производится из отборной говядины и нежирной свинины, с добавлением натуральных специй: перец, кориандр и имбирь. Производится по рецептуре строго в рамках ГОСТа.

Форматы упаковки: МГА: 510 г.
Срок годности: 20 суток.





Клиньские

в нат. об.

Сочные сардельки из свинины и говядины с добавлением кориандра, чеснока и ароматом чёрного перца. За счёт сочетания разных видов специй имеет оригинальный вкус. Сардельки выпускаются в натуральной оболочке, что придает им приятный аромат копчения.

Форматы упаковки: МГА: инд. упак, груп. Упак – 1кг, 5 кг.

Срок годности: 20 суток.



Докторские

в нат. об.

Рецептура сарделек обеспечивает нежную и сочную консистенцию, специи придают данному продукту незабываемый вкус. Сардельки выпускаются в натуральной оболочке, что придает им приятный аромат копчения.

Форматы упаковки: МГА: инд. упак, груп. Упак – 2 кг.

Срок годности: 20 суток.



Свинные

в нат. об.

Классическая рецептура строго в рамках ГОСТа, высочайшее качество сырья, минимальное количество специй.

Ароматные, сочные мясные вкусные сардельки с плотной консистенцией, как в обжаренном, так и в отварном виде.

Форматы упаковки: МГА: инд. упак, груп. Упак – 1 кг.

Срок годности: 20 суток.



Шпикачки Клиньские

в иск. об.

Оригинальные ароматные шпикачки из говядины и свинины с добавлением кусочков отборного свиного шпика.

Натуральные специи (перец, кардамон, чеснок) подчёркивают пикантный вкус продукта. Шпикачки становятся особенно вкусными и сочными, если их поджарить на мангале или костре.

Форматы упаковки: МГА: инд. упак, груп. Упак – 1кг.

Срок годности: 20 суток.



Ассорти мясное «По-Клински» в желе

в п/ам. об.

Это кусочки ароматной варёной колбасы и копченостей в желе. Яркий вкус и аромат придают овощи, чёрный и душистый перец.

Срок годности: 15 суток.

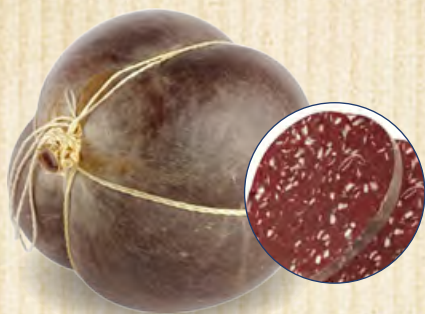


Зельц «Подмосковный»

в/с И/О

производится по фирменной рецептуре, разработанной технологами КМК. Сочетание различных субпродуктов формирует оригинальность вкуса. Особую пикантность вкусу придаёт чеснок. Оригинальная оболочка выделяет продукт на полке.

Срок годности: 5 суток.



Зельц «Красный»

в нат.об. в МГА

Натуральное сырьё – вот, то что делает «Зельц красный языковый» деликатесным продуктом. Основным сырьём являются варёные языки, печень, кровь пищевая. Форма «пузыря» придаёт продукту внешнюю привлекательность и оригинальность.

Срок годности: 10-15 суток.



Паштет Мясной Клинский

150 г

В состав этого паштета входят субпродукты, шпиг, натуральные специи. Благодаря такому сочетанию паштет имеет мягкую, нежную, мажущую консистенцию. Обладая традиционным вкусом паштет пришёлся по душе многим покупателям.

Срок годности: 20 суток.



Паштет Печеночный Клинский

150 г

в состав этого паштета входят субпродукты (в основном печень), шпиг, натуральные специи. Благодаря такому сочетанию паштет имеет мягкую, мажущую консистенцию. Обладая традиционным вкусом паштет пришёлся по душе многим покупателям.

Срок годности: 20 суток.



Колбаса «Кровяная Языковая»

в п/ам. об.

Ароматные, сочные сосиски с нежным мясным вкусом. Фарш этих сосисок производится из отборной говядины и нежирной свинины, с добавлением натуральных специй: перец, кориандр и имбирь. Производится по рецептуре строго в рамках ГОСТа.

Форматы упаковки: большой батон, кусок в/у.

Срок годности: 10-15 суток.