

remit.ru



РЕМИТ

ПОТОМУ ЧТО ВКУСНО!

КАТАЛОГ

ПРОДУКЦИИ

2 0 2 5

Remif Style

МПЗ «РЕМИТ» - один из самых успешных мясоперерабатывающих заводов Центрального региона России. Мы выпускаем очень вкусные мясные продукты с 2001 г. в г.Подольске Московской области.

Главное для нас – это успех в достижении целей, который возможен только тогда, когда мы искренне любим свою работу и свою продукцию и заботимся о тех, кто рядом с нами.

И к этому успеху мы идем вместе, сильной и сплоченной командой.

НАША МИССИЯ – СТРЕМЯСЬ К УСПЕХУ, С ЛЮБОВЬЮ СОЗДАВАТЬ ПРОДУКТЫ ДЛЯ ТЕХ, КТО НАМ ДОРОГ

7 ПРИЧИН РАБОТАТЬ С НАМИ

- ★ **Стабильность производства и поставок**
Даже в самые сложные времена мы хотим оставаться для своих партнеров надежным тылом. Пока нам это удавалось!
- ★ **Высокое качество**
Мы очень дорожим своей репутацией. Качество продукции для нас – дело чести каждого сотрудника лично.
- ★ **Нас выбирают профессионалы**
Успешные трансконтинентальные компании с собственными высокими критериями отбора поставщиков уже сотрудничают с нами.
- ★ **Высокая скорость работы**
«Чтобы остаться на месте, нужно очень быстро бежать. А чтобы куда-то попасть, надо бежать в два раза быстрее» (с) Эта фраза из «Алисы в Стране Чудес» Льюиса Кэрролла как нельзя лучше характеризует наш стиль работы.
- ★ **Гибкость**
Мы считаем главным своим преимуществом клиентоориентированность. Наша гибкость позволяет нам выполнять самые сложные клиентские заявки оперативно и качественно. Каждый клиент для нас важен. И мы настроены только на долгосрочные стабильные отношения.
- ★ **Индивидуальный подход**
Отношения прежде всего! Всегда можно найти решение, когда сотрудничают не компания с компанией, а человек с человеком. Нет никаких b2b и b2c, есть только h2h (Human-to-Human). Это наше твердое убеждение.
- ★ **Вкусная продукция!**
Здесь нечего объяснять, нужно просто пробовать. Мы очень любим нашу продукцию. Едим ее сами и другим советуем!

Чтобы узнать о нас больше,
заходите к нам на сайт: remit.ru
или подписывайтесь на нас в социальных сетях:
<https://vk.com/mosremit>

Сырокопченые колбаски KABANOS. Удобно брать с собой – в школу, в институт, на работу, на любимый матч, в поход, на рыбалку, по грибы, в велотур, на концерт, на алковечеринку, просто для прогулки по городу

- Очень вкусный и быстрый перекус
- Почти 1,5 м яркого вкуса в одной упаковке!
- Не надо чистить (съедобная оболочка)
- Долгий срок хранения - 180 дней
- Не нужно хранить в холодильнике
- Удобно есть самому, весело делиться с друзьями!

Попробуй - не остановишься!

СНЕКИ



На фото: Kabanos - сырокопченые колбаски

KABANOS CHICKEN

колбаски сырокопченые



0+24°C
ТЕМПЕРАТУРА ХРАНЕНИЯ

г/мс

-

180 суток

от +2 до +24

70 г

73844



г/мс

-

180 суток

от +2 до +24

70 г

73843

0+24°C
ТЕМПЕРАТУРА ХРАНЕНИЯ



KABANOS CHEESE

колбаски сырокопченые



0+24°C
ТЕМПЕРАТУРА ХРАНЕНИЯ

г/мс

-

180 суток

от +2 до +24

70 г

74331



г/мс

-

180 суток

от +2 до +24

70 г

74523

0+24°C
ТЕМПЕРАТУРА ХРАНЕНИЯ



KABANOS ЛИСИЧКИ

колбаски сырокопченые



0+24°C
ТЕМПЕРАТУРА ХРАНЕНИЯ

г/мс

-

180 суток

от +2 до +24

70 г

81816



г/мс

-

180 суток

от +0 до +24

60 г

77493

0+24°C
ТЕМПЕРАТУРА ХРАНЕНИЯ



GRIZZLY

колбаски сырокопченые



0+24°C
ТЕМПЕРАТУРА ХРАНЕНИЯ

г/мс

-

120 суток

от +2 до +24

40 г

75519



г/мс

-

120 суток

от +0 до +24

40 г

80518

0+24°C
ТЕМПЕРАТУРА ХРАНЕНИЯ



ПИКАЧОС СЫР

колбаски сырокопченые

КАВАНOS MINI ЛИСИЧКИ
колбаски сырокопченые



г/мс
-
180 суток
от +0 до +24
25 г
81918



КАВАНOS MINI ТОМ ЯМ
колбаски сырокопченые



г/мс
-
180 суток
от +0 до +24
25 г
81919



На фото: Kabanos – сырокопченые колбаски

Вареные колбасы от «РЕМИТ» - это однозначный выбор тех, кто помнит или хочет знать, какой должна быть настоящая вареная колбаса. Безусловные хиты продаж, ежегодно получающие самые высокие оценки покупателей и экспертов рынка, – “Докторская” ГОСТ и “Русская” ГОСТ. Лучшее из вареных колбас!

ВАРЕННЫЕ КОЛБАСЫ



На фото: Колбаса вареная Докторская ГОСТ

ДОКТОРСКАЯ ГОСТ колбаса вареная



в/у
натурин
45 суток
от +0 до +6
≈ 1600 г
87072



в/у
фибран
45 суток
от +0 до +6
≈ 1000, 500 г
85133; 99403

ДОКТОРСКАЯ ГОСТ колбаса вареная (ручная вязка)



ДОКТОРСКАЯ ГОСТ колбаса вареная



в/у
фибран
45 суток
от +0 до +6
500 г (шт)
77528



в/у
натурин
45 суток
от +0 до +6
≈ 600, 300 г
84090; 77779

ДОКТОРСКАЯ ГОСТ колбаса вареная (в кругах)



ДОКТОРСКАЯ ГОСТ колбаса вареная



в/у
целлофан
45 суток
от +0 до +6
≈ 1500, 750 г
74182; 74183



-
амифлекс
60 суток
от +0 до +6
≈ 1300 г
54002

ДОКТОРСКАЯ ГОСТ колбаса вареная



ЛЮБИТЕЛЬСКАЯ ГОСТ колбаса вареная



в/у
натурин
45 суток
от +0 до +6
≈ 3400, 1600 г
87073



в/у
натурин
45 суток
от +0 до +6
≈ 3400, 1600 г
87074

РУССКАЯ ГОСТ колбаса вареная



РУССКАЯ ГОСТ

колбаса вареная (ручная вязка)



в/у
фибран
45 суток
от +0 до +6
≈ 1000 г
87250



в/у
натурин
45 суток
от +0 до +6
1600 г
87075

ТЕЛЯЧЬЯ ГОСТ

колбаса вареная



СЛИВОЧНАЯ

колбаса вареная



в/у
фибран
30 суток
от +0 до +6
500 г (шт)
73093



в/у
фиброуз
45 суток
от +0 до +6
400 г
74216

ДОКТОРСКАЯ ГОСТ

колбаса вареная (маленький кусок)



ЛЮБИТЕЛЬСКАЯ ГОСТ

колбаса вареная (маленький кусок)



в/у
фиброуз
45 суток
от +0 до +6
400 г
74393



ТЕЛЯЧЬЯ ГОСТ

колбаса вареная (маленький кусок)



в/у
фиброуз
45 суток
от +0 до +6
400 г
74322



На фото: Колбаса вареная Телячья ГОСТ

Традиционное, любимое с детства блюдо.
В любое время, с любым гарниром. Попробуйте
наш хит продаж - Сосиски "Молочные" ГОСТ.

СОСИСКИ



На фото: Сосиски Молочные ГОСТ

МОЛОЧНЫЕ ГОСТ
сосиски вареные



газ
вискофан
20 суток
от +0 до +6
≈ 2000, 600; 520 г (шт)
59005; 83768



в/у
вискофан
20 суток
от +0 до +6
480 г (шт), 260 г (шт)
88769; 79648

МОЛОЧНЫЕ ГОСТ
сосиски вареные



РЕМИТ
сосиски вареные



газ; в/у
вискофан
30 суток
от +0 до +6
≈ 600 г; 480 г (шт),
260 г (шт)
70862; 70858; 70859



газ; в/у
амицел
30 суток
от +0 до +6
≈ 1000; 480 г (шт)
79536; 70358

С СЫРОМ
сосиски вареные



СЛИВОЧНЫЕ
сосиски вареные



газ
вискофан
30 суток
от +0 до +6
≈ 600 г
74819



в/у
амицел
25 суток
от +0 до +6
480 г (шт)
81838

ДОКТОРСКИЕ
сосиски вареные



ВЕНСКИЕ
сосиски вареные



гмс
девро
20 суток
от +0 до +6
≈ 1000 г
80557



в/у
без оболочки
25 суток
от +0 до +6
180 г (шт)
73534

CHICKEN ORIGINAL
сосиски вареные



РУБЛЕННЫЕ сосиски вареные



в/у

девро

30 суток

от +0 до +6

420 г (шт)

73762



СВИНЫЕ С АРОМАТНЫМИ ПРЯНОСТЯМИ сосиски вареные



в/у

целлофан

45 суток

от +0 до +6

260 г (шт)

82234



СВИНЫЕ КОПЧЕНЫЕ С АРОМАТНЫМИ ПРЯНОСТЯМИ сосиски вареные



в/у

целлофан

45 суток

от +0 до +6

260 г (шт)

82161



На фото: Сосиски Рубленые

Сочные, сытные сардельки и шпикачки – прекрасное дополнение к гарниру, отличное самостоятельное блюдо. Присутствие в составе продуктов шпика делает их нежными, а специальная термическая обработка придает аппетитный вид и аромат копчения.

САРДЕЛЬКИ ШПИКАЧКИ



На фото: Сардельки Свиные ГОСТ

СВИНЫЕ ГОСТ
сардельки вареные



газ
 черева; девро
 30 суток
 от +0 до +6
 ≈ 460; 700 г (шт)
83765; 76715



газ
 черева
 30 суток
 от +0 до +6
 ≈ 700 г (шт); 460 г (шт)
80026; 80024

ШПИКАЧКИ
вареные



ГОВЯЖЬИ ГОСТ
сардельки вареные



газ
 черева
 30 суток
 от +0 до +6
 ≈ 700 г
73669



газ
 черева
 30 суток
 от +0 до +6
 ≈ 700 г (шт); 460 г (шт)
83764; 76714

ТЕЛЯЧЬИ ОТ РЕМИТ
сардельки вареные



БЕЛЫЕ МЮНХЕНСКИЕ
колбаски вареные



в/у
 черева
 30 суток
 от +0 до +6
 400 г (шт)
84358



На фото: Шпикачки

Ароматные ветчины от «РЕМИТ» хороши как в традиционной охлажденной подаче (в бутербродах и салатах), так и как ингредиент разнообразных горячих блюд – пиццы, запеканок, рулетиков, солянок, горячих сэндвичей, пасты.

ВЕТЧИНЫ



На фото: Ветчина вареная ШАЛЕ

ВЕТЧИНА ИЗ ОКОРОКА

вареная



в/у
натурин
20 суток
от +0 до +6
≈ 1600 г
70200



в/у
фибран
20 суток
от +0 до +6
≈ 1600 г
75194

ВЕТЧИНА ШАЛЕ

ветчина



На фото: Ветчина из окорока

ПОЛУКОПЧЕННЫЕ КОЛБАСЫ

Полукопченые колбасы от «РЕМИТ» - это натуральное копчение на буквой щепе, отборные специи и проверенные временем рецептуры.



На фото: Колбаса полукопченая Швейцарская

КРАКОВСКАЯ ГОСТ колбаса полукопченая



газ; в/у

черева

60 суток

от +0 до +6

≈ 350 г (шт)

77753



в/у

фиброуз

60 суток

от +0 до +6

≈ 900 г

87077

ШВЕЙЦАРСКАЯ колбаса полукопченая



САЛЯМИ ПО-ФИНСКИ колбаса полукопченая



в/у

фиброуз

45 суток

от +0 до +6

400 г (шт)

77527



в/у

девро

60 суток

от +0 до +6

380 г (шт)

84107



ЧЕШСКАЯ колбаса полукопченая



в/у

черева

60 суток

от +0 до +6

400 г (шт)

75837



На фото: Колбаски полукопченые Кабаносси

Хиты продаж в категории варено-копченых колбас - наши знаменитые сервелаты – особая гордость «РЕМИТ». Мягкий вкус, нежное послевкусие, оригинальные ингредиенты и специи и копчение на буковой щепе.

ВАРЕНО-КОПЧЕННЫЕ КОЛБАСЫ



На фото: Сервелат Мускатный варено-копченый

СЕРВЕЛАТ ГОСТ

колбаса варено-копченая



в/у

фиброуз

60 суток

от +0 до +6

≈ 360, 720, 1000 г

85215; 87165; 99400



в/у

фиброуз

60 суток

от +0 до +6

≈ 720 г

87241

МОСКОВСКАЯ ГОСТ

колбаса варено-копченая



СЕРВЕЛАТ ОРЕХОВЫЙ

колбаса варено-копченая



в/у

фиброуз

60 суток

от +2 до +6

≈ 350, 720 г

83760; 86399



в/у

фиброуз

60 суток

от +2 до +6

≈ 800 г

99379

СЕРВЕЛАТ ФИНСКИЙ

колбаса варено-копченая



СЕРВЕЛАТ КОНЬЯЧНЫЙ

колбаса варено-копченая



в/у

фиброуз

60 суток

от +2 до +6

≈ 350, 700 г

87336; 87167



в/у

фиброуз

60 суток

от +2 до +6

≈ 850 г

70857

СЕРВЕЛАТ ЕВРОПЕЙСКИЙ

колбаса варено-копченая



СЕРВЕЛАТ АВСТРИЙСКИЙ

колбаса варено-копченая



в/у

фиброуз

60 суток

от +2 до +6

≈ 350, 700 г

70856; 70854



в/у

фиброуз

60 суток

от +2 до +6

≈ 760 г

74395

СЕРВЕЛАТ КУПЕЧЕСКИЙ ПИР

колбаса варено-копченая



СЕРВЕЛАТ МУСКАТНЫЙ

колбаса варено-копченая



в/у

фиброуз

60 суток

от +2 до +6

≈ 900, 450 г

77780; 87168



в/у

фиброуз

60 суток

от +2 до +6

360 г (шт)

77487

СЕРВЕЛАТ ОРЕХОВЫЙ

колбаса варено-копченая



СЕРВЕЛАТ ГОСТ

колбаса варено-копченая



в/у

фиброуз

60 суток

от +0 до +6

400 г (шт)

77529



На фото: Колбаса варено-копченая Московская ГОСТ

СЫРОКОПЧЕННЫЕ КОЛБАСЫ

Широкий, постоянно обновляемый ассортимент, традиционные вкусы ГОСТовских продуктов, нестандартные вкусы новинок, длительный срок хранения, разнообразие оболочек, форм и структур – всё это наши сырокопченые колбасы, которые неоднократно становились победителями международных конкурсов мясных изделий. Мы знаем толк в сырокопченых колбасах!



На фото: Колбаса сырокопченая Итальянская Remit Style

БУРГУНДСКАЯ

колбаса сырокопченая



в/у
фиброуз
120 суток
от +0 до +12
≈ 600, 300 г
74264; 74052



ИСПАНСКАЯ МРАМОРНАЯ

колбаса сырокопченая



в/у
фиброуз
120 суток
от +0 до +12
≈ 600, 300 г
74229; 74053

БРАУНШВЕЙГСКАЯ ГОСТ

колбаса сырокопченая



фиброуз
120 суток
от +0 до +12
≈ 500 г
80882



САЛЯМИ КНЯЖЕСКАЯ ТРАПЕЗА

колбаса сырокопченая



в/у
фиброуз
120 суток
от +0 до +12
≈ 750, 350 г
73110; 73102

КНЯЖЕСКАЯ ТРАПЕЗА

колбаса сырокопченая



в/у
фиброуз
120 суток
от +0 до +12
≈ 750
73107



ТУРИНО

колбаса сырокопченая



в/у
фиброуз
120 суток
от +0 до +12
≈ 500, 250 г
80639

АБРИКОЛЕТТЕ

колбаса сырокопченая



в/у
фиброуз
120 суток
от +0 до +12
≈ 500, 250 г
73101; 73104



С ЧЕРНОСЛИВОМ

колбаса сырокопченая



в/у
фиброуз
90 суток
от +0 до +24
≈ 250 г
81931

ИТАЛЬЯНСКАЯ

колбаса сырокопченая



0+24°C
ТЕМПЕРАТУРА ХРАНЕНИЯ

в/у

фиброуз

90 суток

от +0 до +24

≈ 400 г, 800

76366; 76368



в/у

фиброуз

90 суток

от +0 до +24

≈ 750, 350 г

80240; 80243

САЛЯМИ МИЛАНСКАЯ

колбаса сырокопченая



0+24°C
ТЕМПЕРАТУРА ХРАНЕНИЯ

КНЯЖЕСКАЯ ТРАПЕЗА

колбаса сырокопченая



0+24°C
ТЕМПЕРАТУРА ХРАНЕНИЯ

в/у

фиброуз

90 суток

от +0 до +24

≈ 750

76367



в/у

фиброуз

90 суток

от +0 до +24

≈ 750, 350 г

80241, 80244

СЕРВЕЛАТ ОРЕХОВЫЙ

колбаса сырокопченая



0+24°C
ТЕМПЕРАТУРА ХРАНЕНИЯ

САЛЬЧИЧОН

колбаса сырокопченая



0+24°C
ТЕМПЕРАТУРА ХРАНЕНИЯ

в/у

фиброуз

90 суток

от +0 до +24

≈ 800; 400 г

80242; 80239



в/у

фиброуз

90 суток

от +0 до +24

215 г (шт)

80636

СЕРВЕЛАТ КУПЕЧЕСКИЙ ПИР

колбаса сырокопченая



0+24°C
ТЕМПЕРАТУРА ХРАНЕНИЯ

ИТАЛЬЯНСКАЯ

колбаса сырокопченая



0+24°C
ТЕМПЕРАТУРА ХРАНЕНИЯ

в/у

фиброуз

90 суток

от +0 до +24

215 г (шт)

74965



в/у

фиброуз

90 суток

от +0 до +24

≈ 350 г

76365

КНЯЖЕСКАЯ ТРАПЕЗА

колбаса сырокопченая



0+24°C
ТЕМПЕРАТУРА ХРАНЕНИЯ

БОЯРСКАЯ ТРАПЕЗА

колбаса сырокопченая



перфорированный пакет

120 суток

от +0 до +12

≈ 450 г

76276



в/у



-



120 суток



от +0 до +12



215 г (шт)



80645

ДВОРЯНСКИЙ ПИР

колбаса сырокопченая



ДВОРЯНСКИЙ ПИР

колбаса сырокопченая



перфорированный пакет

120 суток

от +0 до +12

≈ 450 г

80643



в/у; перфорированный пакет



-



45 суток



от +0 до +6



≈ 800; 400г



80181; 80218

САЛЯМИ В СЫРЕ

колбаса сырокопченая



СВИНАЯ

колбаса сырокопченая



в/у

120 суток

от +0 до +6

≈ 600 г

80586



в/у



-



90 суток



от +0 до +24



≈ 250 г



81918

САЛЯМИ С БЕЛЫМ ПЕРЦЕМ

колбаса сырокопченая



ФУЭТ

колбаса сырокопченая



перфорированный пакет

45 суток

от +0 до +6

≈ 150 г

82233



перфорированный пакет



-



45 суток



от +0 до +6



≈ 150 г



82232

ФУЭТ С ДРОБЛЕННЫМ ПЕРЦЕМ

колбаса сырокопченая



ЧОРИЗО
колбаса сырокопченая



в/у
-
90 суток
от +0 до +24
≈ 800 г
85189



в/у
-
120 суток
от +0 до +12
≈ 800 г
73684

ПЕППЕРОНИ
колбаса сырокопченая



На фото: Колбаса сырокопченая
Салями Княжеская трапеза

Мясные деликатесы от «РЕМИТ» - копчено-вареные, сырокопченые, запеченные – по праву занимают центральное место на праздничном столе. Отборное мясное сырьё, ароматные специи, широкая линейка вкусов. Для истинных ценителей мясной кухни.

ДЕЛИКАТЕСЫ



На фото: Карпаччо из куриной грудки сырокопченое

ГРУДИНКА СВИНАЯ ГОСТ сырокопченая



в/у
-
90 суток
от +0 до +6
≈ 350 г
80806



в/у
-
90 суток
от +0 до +6
≈ 800, 350 г
80672; 82845

БАЛЫК ДАРНИЦКИЙ сырокопченный



в/у
-
45 суток
от +0 до +6
≈ 2500, 400; 390 г (шт)
83771; 82882; 70321



в/у
-
30 суток
от +0 до +6
≈ 1200, 400 г
80673; 80119

БУЖЕНИНА РЕМИТ запеченная



РУЛЬКА РЕМИТ



в/у
-
45 суток
от +0 до +6
≈ 1300 г
53011



в/у
-
30 суток
от +0 до +6
≈ 600; 300 г (шт)
80894; 73309

РЕБРЫШКИ К ПИВУ копчено-вареные



КАРБОНАД РЕМИТ копчено-вареный



в/у
-
45 суток
от +0 до +6
≈ 1500, 400 г
80676; 53005



в/у
-
30 суток
от +0 до +6
≈ 900 г
73135

КАРБОНАД ДВОРЯНСКИЙ ПИР запеченный



ШЕЙКА ДОМАШНЯЯ запеченная



в/у
-
30 суток
от +0 до +6
≈ 800; 350 г
76968; 70179



в/у
-
45 суток
от +0 до +6
≈ 800 г
53015

ШЕЙКА РЕМИТ копчено-вареная



ОКОРОК ДОМАШНИЙ копчено-вареный

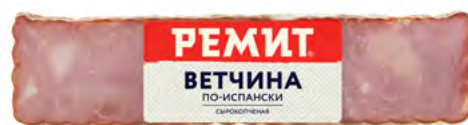


в/у
-
45 суток
от +0 до +6
≈ 1200 г
87923



в/у
-
45 суток
от +0 до +6
≈ 300 г (шт)
74320

ВЕТЧИНА ПО-ИСПАНСКИ сырокопченая



ОКОРОК СВИНОЙ копчено-вареный



в/у
-
45 суток
от +0 до +6
≈ 1200 г
83591



в/у
-
30 суток
от +0 до +6
≈ 1500, 500 г
80011; 77689

РУЛЕТ НЕЖНЫЙ копчено-вареный



КАРПАЧО ИЗ КУРИНОЙ ГРУДКИ сырокопченое



в/у
-
30 суток
от +0 до +6
≈ 200 г
83674



в/у
-
30 суток
от +0 до +6
≈ 250 г
76811

ГРУДКА КУРИНАЯ копчено-вареная



ГРУДИНКА
сырокопченая



в/у
-
45 суток
от +0 до +6
300 г (шт)
75772



в/у
-
45 суток
от +0 до +6
≈ 600 г
80710

ГРУДИНКА С ЧЕСНОКОМ
копчено-вареная



ШЕЙКА РЕМИТ
копчено-вареная



в/у
-
45 суток
от +0 до +6
≈ 300 г
80675



в/у
-
90 суток
от +0 до +6
300 г (шт)
80975

БАЛЫК ДАРНИЦКИЙ
сырокопченный



СВИНИНА ПО-ДОМАШНЕМУ
копчено-вареная



в/у
-
46 суток
от +0 до +6
250 г
82242



гмс
-
30 суток
от +0 до +6
≈ 1000 г
77479

РЕБРА СВИНЫЕ
копчено-вареные



На фото: Грудинка сырокопченая ГОСТ

Какой же праздник без заливных блюд?
Любимые холодные закуски всегда пользовались популярностью у наших покупателей. Ведь у них такой домашний вкус. А когда они украшают наш стол, любой день может стать праздничным.

ЗАЛИВНЫЕ



На фото: Язык заливной

ХОЛОДЕЦ ИЗ СВИНИНЫ И ГОВЯДИНЫ



лоток
-
30 суток
от +0 до +6
400 г (шт)
74852



лоток
амифлекс-
30 суток
от +0 до +6
300 г (шт)
81709

ЯЗЫК ЗАЛИВНОЙ



ХОЛОДЕЦ ИЗ СВИНИНЫ И КУРИЦЫ



лоток
-
30 суток
от +0 до +6
400 г (шт)
74967

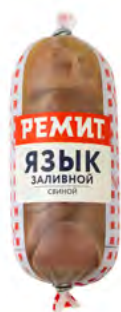


лоток
-
30 суток
от +0 до +6
400 г (шт)
74968

ХОЛОДЕЦ ИЗ ИНДЕЙКИ И КУРИЦЫ



ЯЗЫК ЗАЛИВНОЙ



-
амифлекс
45 суток
от +0 до +6
500г (шт)
74384



-
амифлекс
45 суток
от +0 до +6
≈ 1600г (шт)
82924

ЯЗЫК ЗАЛИВНОЙ



На фото: Холодец из свинины и курицы

СЕРВИРОВОЧНАЯ НАРЕЗКА (вакуум)

Сервировочная нарезка стала таким же привычным атрибутом жизни современного человека, как и мобильный телефон. В наше время скорость решает, если не все, то многое, и городской житель высоко ценит возможность сэкономить время, когда покупает порционную сервировочную нарезку колбас и деликатесов. Оптимальная порция, удобная упаковка, долгий срок хранения.



На фото: Сервировочная нарезка (вакуум) Шейка ветчинная сырокопченая

АБРИКОЛЕТТЕ
колбаса сырокопченая



в/у

-

90 суток

от +0 до +6

70 г

73302



в/у

-

90 суток

от +0 до +6

100 г

82176

БРАУНШВЕЙГСКАЯ ГОСТ
колбаса сырокопченая



ИСПАНСКАЯ МРАМОРНАЯ
колбаса сырокопченая



в/у

-

90 суток

от +0 до +24

70 г

74522



в/у

-

90 суток

от +0 до +24

70 г

74882

ИТАЛЬЯНСКАЯ
колбаса сырокопченая



КНЯЖЕСКАЯ ТРАПЕЗА
колбаса сырокопченая



в/у

-

90 суток

от +0 до +24

70 г

75914



в/у

-

90 суток

от +0 до +24

70 г

74972

САЛЬЧИЧОН
колбаса сырокопченая



САЛЯМИ МИЛАНСКАЯ
колбаса сырокопченая



в/у

-

90 суток

от +0 до +24

70 г

74486



в/у

-

90 суток

от +0 до +24

70 г

74883

СЕРВЕЛАТ ОРЕХОВЫЙ
колбаса сырокопченая



САЛЯМИ В СЫРЕ
колбаса сырокопченая



в/у
-
45 суток
от +0 до +6
70 г
80182



в/у
-
90 суток
от +0 до +24
70 г
82080

САЛЯМИ С БЕЛЫМ ПЕРЦЕМ
колбаса сырокопченая



в/у
-
90 суток
от +0 до +24
70 г
81938



в/у
-
90 суток
от +0 до +24
70 г
81937

MILANO SOLO
колбаса фирменная сырокопченая



в/у
-
60 суток
от +0 до +6
100 г
80352



в/у
-
60 суток
от +0 до +6
70 г
82355

БАЛЫК ДАРНИЦКИЙ
сырокопченый



в/у
-
90 суток
от +0 до +6
150, 100 г
82169; 73655



в/у
-
90 суток
от +0 до +6
200 г
70324

ЧОРИЗО
колбаса сырокопченая



С ЧЕРНОСЛИВОМ
колбаса сырокопченая



PALERMO SOLO
колбаса сырокопченая



БЕКОН
сырокопченный



ГОВЯДИНА ОТБОРНАЯ

копчено-вареная



в/у

-

60 суток

от +0 до +6

150 г

70749



в/у

-

45 суток

от +0 до +6

200 г

78713



БЕКОН

вяленый



0+24°C
ТЕМПЕРАТУРА ХРАНЕНИЯ

в/у

-

90 суток

от +0 до +24

55 г

78207



в/у

-

46 суток

от +0 до +6

90 г

81978



ХАМОН

вяленый выдержанный



0+24°C
ТЕМПЕРАТУРА ХРАНЕНИЯ

в/у

-

90 суток

от +0 до +24

55 г

78189



в/у

-

60 суток

от +0 до +6

100 г

74326

ВЕТЧИНА ПО-ИСПАНСКИ

сырокопченая

0+24°C
ТЕМПЕРАТУРА ХРАНЕНИЯ



ГРУДИНКА ДОМАШНЯЯ

копчено-вареная



в/у

-

45 суток

от +0 до +6

150 г

82896



ШЕЙКА РЕМИТ

копчено-вареная



в/у
-
45 суток
от +0 до +6
80 г
82283



в/у
-
45 суток
от +0 до +6
150 г
82190

КАРБОНАД РЕМИТ

копчено-вареный



МОРТАДЕЛЛА С ФИСТАШКАМИ

подпеченная



в/у
-
30 суток
от +0 до +6
100 г
80360



в/у
-
90 суток
от +0 до +6
150 г
82837

ШЕЙКА ВЕТЧИНАЯ ГОСТ

сырокопченая



БУЖЕНИНА

запеченная



в/у
-
30 суток
от +0 до +6
100 г
73303



в/у
-
30 суток
от +0 до +6
150 г
70202

ДОКТОРСКАЯ ГОСТ

колбаса вареная



ТЕЛЯЧЬЯ ГОСТ

колбаса вареная



в/у
-
30 суток
от +0 до +6
150 г
70203



Сервировочная нарезка стала таким же привычным атрибутом жизни современного человека, как и мобильный телефон. В наше время скорость решает, если не все, то многое, и городской житель высоко ценит возможность сэкономить время, когда покупает порционную сервировочную нарезку колбас и деликатесов. Оптимальная порция, удобная упаковка, долгий срок хранения.

СЕРВИРОВОЧНАЯ НАРЕЗКА (ГМС)



На фото: Сервировочная нарезка (ГМС) Trio Mio

SALAME

колбаса сырокопченая



ГМС



ГМС

-



-

90 суток



90 суток

от +0 до +24



от +0 до +24

80 г



80 г

81364



81363

SALSA

колбаса сырокопченая



MIXI MIO

ассорти сырокопченых колбас



ГМС



ГМС

-



-

90 суток



90 суток

от +0 до +6



от +0 до +6

100 г



100 г

73854



73994

TRIO MIO

ассорти сырокопченых колбас



На фото: Сервировочная нарезка (ГМС)
Mixi Mio