

Кавинторг Ф

• ПЯТИГОРСК •
1996

100%
НАТУРАЛЬНЫЙ
ПРОДУКТ

*Рецепт проверенный
времяем!*

Каталог

• МЯСОПРОДУКТЫ ФОМИНОВА •



Сосиски

СОСИСКИ И САРДЕЛЬКИ

Сосиски «Из индейки»

НОВИНКА!

ТУ 10.13.14-0 09-0317 4456-2022

Оболочка: целлофановая

Состав: мясо индейки

Сроки хранения:

- при $t 0^{\circ} + 6^{\circ}\text{C}$ — 15 суток
- упакованные под вакуумом — 30 суток



Сосиски «Особые»

Рецепт
№ 277

ГОСТ 23670-2019

Оболочка: баранья черева

Состав: говядина, свинина

Сроки хранения:

- при $t 0^{\circ} + 6^{\circ}\text{C}$ — 4 суток
- упакованные под вакуумом — 14 суток



Сосиски «Говяжьи»

Рецепт
№ 235

ГОСТ 23670-2019

Оболочка: целлофановая

Состав: говядина, жир-сырец говяжий

Сроки хранения:

- при $t 0^{\circ} + 6^{\circ}\text{C}$ — 4 суток
- упакованные под вакуумом — 10 суток



Сосиски «Для завтрака»

Рецепт
№ 288

ТУ 9213-056-54899698-2011

Оболочка: полиамидная

Состав: свинина, мясо птицы
– (курицы) мех. обвалки

Сроки хранения:

- при $t 0^{\circ} + 6^{\circ}\text{C}$ — 15 суток
- упакованные под вакуумом — 30 суток



СОСИСКИ И САРДЕЛЬКИ

Сосиски «Сливочные»

Рецепт
№ 278

ГОСТ 23670-2019

Оболочка: белковая

Состав: говядина, свинина,
сливки

Сроки хранения:

- при $t 0^{\circ}+6^{\circ}\text{C}$ — 4 суток
- упакованные под вакуумом — 14 суток



Сосиски «Классические»

Рецепт
№ 243

ТУ 9213-056-54899698-2011

Оболочка: полиамидная

Состав: говядина, мясо птицы
– (курицы) мех. обвалки

Сроки хранения:

- при $t 0^{\circ}+6^{\circ}\text{C}$ — до 15 суток
- упакованные под вакуумом — до 30 суток



Сосиски «Нежные»

Рецепт
№ 245

ТУ 9213-056-54899698-2011

Оболочка: полиамидная

Состав: говядина, свинина,
мясо птицы – (курицы) мех.обвалки

Сроки хранения:

- при $t 0^{\circ}+6^{\circ}\text{C}$ — 15 суток
- упакованные под вакуумом — 30 суток



Сосиски «Молочные»

Рецепт
№ 280

ГОСТ 23670-2019

Оболочка: целлофановая

Состав: говядина, свинина

Сроки хранения:

- при $t 0^{\circ}+6^{\circ}\text{C}$ — 4 суток
- упакованные под вакуумом — 10 суток



Сосиски «Молочные»

Рецепт
№ 279

ГОСТ 23670-2019

Оболочка: белковая

Состав: говядина, свинина

Сроки хранения:

- при $t 0^{\circ}+6^{\circ}\text{C}$ — 4 суток
- упакованные под вакуумом — 14 суток



СОСИСКИ И САРДЕЛЬКИ

Сардельки «Говяжьи»

Рецепт
№ 192

ГОСТ 23670-2019

Оболочка: полиамидная

Состав: говядина, жир-сырец говяжий

Сроки хранения:

- при $t 0^{\circ} + 6^{\circ}\text{C}$ – 15 суток
- упакованные под вакуумом — 30 суток



Сардельки «Обыкновенные»

Рецепт
№ 281

ГОСТ 23670-2019

Оболочка: свиная черева

Состав: говядина, свинина

Сроки хранения:

- при $t 0^{\circ} + 6^{\circ}\text{C}$ – 4 суток
- упакованные под вакуумом — 10 суток



Шпикачки «Москворецке»

Рецепт
№ 282

ГОСТ 23670-2019

Оболочка: свиная черева

Состав: говядина, свинина, шпик

Сроки хранения:

- при $t 0^{\circ} + 6^{\circ}\text{C}$ – 4 суток
- упакованные под вакуумом — 10 суток





*Колбаса
сырокопчёная*

КОЛБАСА СЫРОКОПЧЁНАЯ

Колбаса сырокопчёная «Брауншвейгская»

Рецепт
№ 185

ГОСТ Р 55456-2013

Оболочка: белковая

Состав: говядина, свинина,
шпик

Сроки хранения:

- при $t 0^{\circ}+12^{\circ} \text{ C}$ — 120 суток
- упакованные под вакуумом — 150 суток



Колбаса сырокопчёная «Столичная»

Рецепт
№ 153

ГОСТ Р 55456-2013

Оболочка: белковая

Состав: говядина, свинина,
шпик

Сроки хранения:

- при $t 0^{\circ}+12^{\circ} \text{ C}$ — 120 суток
- упакованные под вакуумом — 150 суток



Колбаса сырокопчёная «Московская»

Рецепт
№ 147

ГОСТ Р 55456-2013

Оболочка: белковая

Состав: говядина, шпик

Сроки хранения:

- при $t 0^{\circ}+12^{\circ} \text{ C}$ — 120 суток
- упакованные под вакуумом — 150 суток



Колбаса сырокопчёная «Суджук»

Рецепт
№ 134

ГОСТ Р 55456-2013

Оболочка: белковая

Состав: говядина, жир-сырец
говяжий, чеснок, тмин

Сроки хранения:

- при $t 0^{\circ}+12^{\circ} \text{ C}$ — 120 суток
- упакованные под вакуумом — 150 суток



Ветчина



Ветчина «Для завтрака»

Рецепт
№ 272

ГОСТ 31790-2012

Оболочка: синюга говяжья

Состав: свинина нежирная

Сроки хранения:

- при $t 0^{\circ}+6^{\circ}\text{C}$ — 5 суток
- упакованные под вакуумом — 10 суток



Ветчина «Для завтрака»

Рецепт
№ 273

ГОСТ 31790-2012

Оболочка: полиамидная

Состав: нежирная свинина

Сроки хранения:

- при $t 0^{\circ}+6^{\circ}\text{C}$ — 40 суток



Ветчина «Нежная»

Рецепт
№ 135

ТУ 9213-244-01597945-03

Оболочка: полиамидная

Состав: мясо птицы (курицы)

Сроки хранения:

- при $t 0^{\circ}+6^{\circ}\text{C}$ — 40 суток





*Колбаса
варёная*

КОЛБАСА ВАРЕНАЯ

Колбаса вареная «Докторская»

Рецепт
№ 209

ГОСТ Р23670-2019

Оболочка: полиамидная

Состав: говядина, свинина

Сроки хранения:

- при $t 0^{\circ}+6^{\circ}\text{C}$ — до 40 суток



Колбаса вареная «Докторская»

Рецепт
№ 212

ГОСТ Р23670-2019

Оболочка: белкозин

Состав: говядина, свинина,
яйца куриные, молоко сухое

Сроки хранения:

- при $t 0^{\circ}+6^{\circ}\text{C}$ — 5 суток
- упакованные под вакуумом — 10 суток



Колбаса вареная «Молочная»

Рецепт
№ 373

ГОСТ 23670-2019

Оболочка: черева говяжья

Состав: говядина, свинина

Сроки хранения:

- при $t 0^{\circ}+6^{\circ}\text{C}$ — 5 суток
- упакованные под вакуумом — 10 суток



Колбаса вареная «Чайная»

Рецепт
№ 235

ГОСТ 23670-2019

Оболочка: черева говяжья

Состав: говядина, свинина, шпик

Сроки хранения:

- при $t 0^{\circ}+6^{\circ}\text{C}$ — 5 суток
- упакованные под вакуумом — 10 суток



Колбаса вареная «Купеческая»

Рецепт
№ 233

ТУ 10.13.14-009-55509541-17

Оболочка: черева говяжья

Состав: говядина, свинина, шпик,
мясо птицы – (курицы) мех.обвалки

Сроки хранения:

- при $t 0^{\circ}+6^{\circ}\text{C}$ — 5 суток
- упакованные под вакуумом — 10 суток



МЯСОПРОДУКТЫ ФОМИНОВА

Колбаса вареная «Докторская»

Рецепт
№ 283

ГОСТ 23670-2019

Оболочка: синюга говяжья

Состав: говядина, свинина, молоко сухое

Сроки хранения:

- при $t 0^{\circ} + 6^{\circ}\text{C}$ — 5 суток
- упакованные под вакуумом — 10 суток



Колбаса вареная «Московская»

Рецепт
№ 284

ГОСТ 23670-2019

Оболочка: синюга говяжья

Состав: говядина, шпик

Сроки хранения:

- при $t 0^{\circ} + 6^{\circ}\text{C}$ — 5 суток
- упакованные под вакуумом — 10 суток



*Колбаса
пашкетёная*

КОЛБАСА ПОЛУКОПЧЁНАЯ

Колбаса полукопчёная «Краковская»

Рецепт
№ 066

ГОСТ 31785-2012

Оболочка: черева свиная

Состав: говядина, свинина,
грудинка свиная

Сроки хранения:

- при $t 0^{\circ} + 6^{\circ}\text{C}$ – 10 суток
- упакованные под вакуумом — 30 суток



Колбаса полукопчёная «Одесская»

Рецепт
№ 076

ГОСТ 31785-2012

Оболочка: черева свиная

Состав: говядина, свинина,
шпик

Сроки хранения:

- при $t 0^{\circ} + 6^{\circ}\text{C}$ – 10 суток
- упакованные под вакуумом — 30 суток



Колбаса полукопчёная «Чесночная»

Рецепт
№ 078

ТУ 9213-034-54899698-2011

Оболочка: черева свиная

Состав: кусковое мясо курицы,
мясо птицы (курица) мех.обвалки,
говядина, шпик

Сроки хранения:

- при $t 0^{\circ} + 6^{\circ}\text{C}$ — 10 суток
- упакованные под вакуумом — 30 суток



Колбаса полукопчёная «Даниловская»

Рецепт
№ 082

ТУ 9213-034-54899698-2011

Оболочка: черева свиная

Состав: говядина 2 сорта, шпик

Сроки хранения:

- при $t 0^{\circ} + 6^{\circ}\text{C}$ — 10 суток
- упакованные под вакуумом — 30 суток



КОЛБАСА ПОЛУКОПЧЁНАЯ

Колбаса полукопчёная «Сервелат Московский»

Рецепт
№ 102

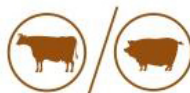
ГОСТ Р 31785-2012

Оболочка: белковая

Состав: говядина, свинина,
шпик

Сроки хранения:

- при $t 0^{\circ}+6^{\circ}\text{C}$ — 10 суток
- упакованные под вакуумом — 30 суток



Колбаса полукопчёная «Говяжья»

Рецепт
№ 038

ГОСТ 31785-2012

Оболочка: белковая

Состав: говядина жирная,
говядина

Сроки хранения:

- при $t 0^{\circ}+6^{\circ}\text{C}$ — 10 суток
- упакованные под вакуумом — 30 суток



Колбаса полукопчёная «Сервелат зернистый»

Рецепт
№ 088

ТУ 9213-062-54899698-2012

Оболочка: белковая

Состав: мясо курицы, мясо птицы
(курица) мех.обвалки, шпик,
говядина

Сроки хранения:

- при $t 0^{\circ}+6^{\circ}\text{C}$ — 10 суток
- упакованные под вакуумом — 30 суток



Колбаса полукопчёная «Армавирская»

Рецепт
№ 086

ГОСТ 31785-2012

Оболочка: белковая

Состав: говядина, свинина,
грудинка свиная

Сроки хранения:

- при $t 0^{\circ}+6^{\circ}\text{C}$ — 10 суток
- упакованные под вакуумом — 30 суток



КОЛБАСА ПОЛУКОПЧЁНАЯ

Колбаски полукопчёные «Тёщины колбаски»

Рецепт
№ 096

ТУ 10.13.14-015-54780900-18

Оболочка: белковая

Состав: говядина, свинина,
мясо птицы, шпик

Сроки хранения:

- при t 0° +6°C — 10 суток
- упакованные под вакуумом — 30 суток



Колбаски полукопчёные «Охотничьи»

Рецепт
№ 070

ГОСТ 31785-2012

Оболочка: белковая (белкозин)

Состав: говядина, свинина, шпик

Сроки хранения:

- при t 0° +6°C — 10 суток
- упакованные под вакуумом — 30 суток



Колбаски полукопчёные «Баварские»

Рецепт
№ 245

ТУ 9213-034-54899698-2011

Оболочка: белковая (кутузин)

Состав: говядина, свинина, шпик

Сроки хранения:

- при t 0° +6°C — 10 суток
- упакованные под вакуумом — 30 суток



Колбаса полукопчёная «Российская»

Рецепт
№ 101

ТУ 9213-062-54899698-2012

Оболочка: черева свиная

Состав: мясо птицы (курица)
мех. обвалки, мясо курицы, шпик

Сроки хранения:

- при t 0° +6°C — 10 суток
- упакованные под вакуумом — 30 суток



Колбаса полукопчёная «Казачья»

Рецепт
№ 111

ТУ 10.13.14-015-54780900-2018

Оболочка: черева свиная

Состав: мясо курицы, свинина, шпик

Сроки хранения:

- при t 0° +6°C — 10 суток
- упакованные под вакуумом — 30 суток



МЯСОПРОДУКТЫ ФОМИНОВА



Колбаса
варёно-копчёная

КОЛБАСА ВАРЕНО-КОПЧЕНАЯ

Колбаса варено-копчёная «Московская»

Рецепт
№ 077

ГОСТ Р 55455-2013

Оболочка: белковая

Состав: говядина, шпик

Сроки хранения:

- при $t 0^{\circ} + 6^{\circ}\text{C}$ — 15 суток
- упакованные под вакуумом — 40 суток



Колбаса варено-копчёная «Сервелат»

Рецепт
№ 044

ГОСТ Р 55455-2013

Оболочка: белковая

Состав: говядина, свинина, шпик

Сроки хранения:

- при $t 0^{\circ} + 6^{\circ}\text{C}$ — 15 суток
- упакованные под вакуумом — 40 суток



Колбаса варено-копчёная «Сервелат Коньячный»

Рецепт
№ 060

ТУ 9213-034-54899698-2011

Оболочка: белковая

Состав: говядина, свинина, шпик

Сроки хранения:

- при $t 0^{\circ} + 6^{\circ}\text{C}$ — 15 суток
- упакованные под вакуумом — 30 суток



КОЛБАСА ВАРЕНО-КОПЧЕНАЯ

Колбаса варено-копчёная «Сервелат Мускатный»

Рецепт
№ 054

ТУ 9213-034-54899698-2011

Оболочка: белковая

Состав: говядина, шпик

Сроки хранения:

- при $t 0^{\circ} + 6^{\circ}\text{C}$ — 15 суток
- упакованные под вакуумом — 30 суток



Колбаса варено-копчёная «Салями Царская»

Рецепт
№ 059

ТУ 9213-055-13531905-2014

Оболочка: белковая

Состав: говядина, свинина, шпик

Сроки хранения:

- при $t 0^{\circ} + 6^{\circ}\text{C}$ — 15 суток
- упакованные под вакуумом — 30 суток





*Мясные
деликатесы*

МЯСНЫЕ ДЕЛИКАТЕСЫ

Колбаса «Жареная»

Рецепт
№ 126

ТУ 10.13.14-010-54780900-18

Оболочка: **черева свиная**

Состав: **свинина, мясо курицы**

Сроки хранения:

- при $t 0^{\circ}+6^{\circ}\text{C}$ — 5 суток
- упакованные под вакуумом — 10 суток



Рёбра свиные (копчёно-варёные)

Рецепт
№ 078

ТУ 9213-031-54899698-2011

Оболочка: ~

Состав: **груд рёберная
часть свинины**

Сроки хранения:

- при $t 0^{\circ}+6^{\circ}\text{C}$ — 5 суток
- упакованные под вакуумом — 10 суток



Цыпленок (копчёно-варёный)

Рецепт
№ 130

ТУ 9213-038-54899698-08

Оболочка: ~

Состав: **тушка куриная, соль**

Сроки хранения:

- при $t 0^{\circ}+6^{\circ}\text{C}$ — 5 суток
- упакованные под вакуумом — 10 суток



Окорочёк (копчёно-варёный)

Рецепт
№ 132

ТУ 9213-038-54899698-08

Оболочка: ~

Состав: **окорочёк куриный, соль**

Сроки хранения:

- при $t 0^{\circ}+6^{\circ}\text{C}$ — 5 суток
- упакованные под вакуумом — 10 суток



«Балык свиной» (сырокопчёный)

Рецепт
№ 031

ТУ 9213-031-54899698-2011

Оболочка: ~

Состав: балык свиной

Сроки хранения:

- при $t 0^{\circ}+6^{\circ}\text{C}$ упакованные под вакуумом — 30 суток



Грудинка (копчено-вареная)

Рецепт
№ 035

ТУ 9213-031-54899698-2011

Оболочка: ~

Состав: грудинка свиная, соль

Сроки хранения:

- при $t 0^{\circ}+6^{\circ}\text{C}$ — 5 суток
- упакованные под вакуумом — 10 суток



Окорок (копчёно-варёный)

Рецепт
№ 025

ТУ 9213-031-548996698-2011

Оболочка: ~

Состав: свинина, соль

Сроки хранения:

- при $t 0^{\circ}+6^{\circ}\text{C}$ — 5 суток
- упакованные под вакуумом — 10 суток



МЯСНЫЕ ДЕЛИКАТЕСЫ

Рулет куриный (копчёно-варёный)

Рецепт
№ 133

ТУ 9213-038-54899698-08

Оболочка: белковая (фабиос пленка, сетка)

Состав: мясо куриное, соль,
перец черный, чеснок

Сроки хранения:

- при t 0°+6°C — 5 суток
- упакованные под вакуумом — 10 суток



Рулька свиная (копчёно-варёная)

Рецепт
№ 087

ТУ 9213-031-54899698-2011

Оболочка: ~

Состав: голяшка свиная на кости в шкуре

Сроки хранения:

- при t 0°+6°C — 5 суток
- упакованные под вакуумом — 10 суток



Говядина (копчёно-варёная)

Рецепт
№ 005

ТУ 9213-031-54899698-2011

Оболочка: ~

Состав: говядина, соль

Сроки хранения:

- при t 0° +6°C — 5 суток
- упакованные под вакуумом — 10 суток



МЯСНЫЕ ДЕЛИКАТЕСЫ

Карбонад (копчёно-варёный)

Рецепт
№ 015

ТУ 9213-031-548996698-2011

Оболочка: ~

Состав: **свинина, соль**

Сроки хранения:

- при $t 0^{\circ}+6^{\circ}\text{C}$ — 5 суток
- упакованные под вакуумом — 10 суток



Шейка свиная (копчёно-варёная)

Рецепт
№ 033

ТУ 9213-031-548996698-2011

Оболочка: ~

Состав: **свинина, соль**

Сроки хранения:

- при $t 0^{\circ}+6^{\circ}\text{C}$ — 5 суток
- упакованные под вакуумом — 10 суток





*Ливерные колбасы
и паштеты*

ЛИВЕРНЫЕ КОЛБАСЫ И ПАШТЕТЫ

Колбаса ливерная «Старомосковская»

Рецепт
№ 157

ГОСТ Р 54646-2011

Оболочка: полиамидная (амипак)

Состав: печень говяжья
или свиная, шпик, бульон, лук

Сроки хранения:

- при $t 0^{\circ} + 6^{\circ}\text{C}$ — 10 суток
- упакованные под вакуумом — 15 суток



Колбаса ливерная «Славянская»

Рецепт
№ 159

ГОСТ Р 54646-2011

Оболочка: полиамидная (амипак)

Состав: субпродукты, бульон

Сроки хранения:

- при $t 0^{\circ} + 6^{\circ}\text{C}$ — 8 суток
- упакованные под вакуумом — 15 суток



A still life photograph of food on a rustic wooden cutting board. In the upper left, a large piece of fried fish, possibly salmon, is shown with a golden-brown, crispy skin and a white, flaky interior. A decorative label with the word "Umrak" in a cursive font is overlaid on this fish. To the right, there are two slices of light-colored, crusty bread. In the lower center, a stack of five thin, rectangular slices of white fish or vegetable is neatly piled. The bottom left corner features three round, pale slices of vegetable, likely zucchini or cucumber, showing their internal structure. The entire scene is set on a dark, textured wooden surface, with some coarse salt and small vegetable scraps scattered around, creating a rustic and appetizing atmosphere.

Umrak

Шпик «По-домашнему»

Рецепт
№ 136

ГОСТ Р 55485-2013

Оболочка: ~

Состав: шпик свиной, соль, перец
черный молотый, лавровый лист

Сроки хранения:

- при t 0° +6°C — 60 суток
- упакованные под вакуумом — 60 суток



Шпик «По-венгерски»

Рецепт
№ 138

ГОСТ Р 55485-2013

Оболочка: ~

Состав: шпик свиной, соль, перец
красный молотый

Сроки хранения:

- при t 0° +6°C — 30 суток
- упакованные под вакуумом — 60 суток



Шпик копчёный

Рецепт
№ 140

ГОСТ Р 55485-2013

Оболочка: ~

Состав: шпик свиной, соль, чеснок

Сроки хранения:

- при t 0° +6°C — 30 суток
- упакованные под вакуумом — 60 суток



Кавинторг Ф

• ПЯТИГОРСК •
1996

**ПРОДУКЦИЯ
БЕЗ СОДЕРЖАНИЯ
СВИНИНЫ**



ПРОДУКЦИЯ БЕЗ СОДЕРЖАНИЯ СВИНИНЫ

Сосиски «Столовые»

Рецепт
№ 232

ТУ 9213-056-54899698-2011

Оболочка: целлофановая

Состав: говядина, мясо курицы,
мясо курицы мех. обвалки

Сроки хранения:

- при t 0° +6°C — 15 суток
- упакованные под вакуумом — 30 суток



Салями «По-восточному» (полукопчёная)

Рецепт
№ 225

ТУ 9213-034-54899698-2011

Оболочка: белковая

Состав: говядина, мясо курицы,
мясо курицы мех. обвалки

Сроки хранения:

- при t 0° +6°C — 10 суток
- упакованные под вакуумом — 30 суток





Кавинторг Ф

• ПЯТИГОРСК •
1996

www.kavintorg.ru

📍 Россия, 357500, Ставропольский край,
г. Пятигорск, Кисловодское шоссе, 22, литер А