

Кавинтоф

• ПЯТИГОРСК •
1996



*Рецепт проверенный
временем!*

Каталог

• МЯСОПРОДУКТЫ ФОМИНОВА •



Cocucku

СОСИСКИ И САРДЕЛЬКИ

Сосиски «Экстра»

ТУ 9213-056-54899698-2011

Оболочка: целлофановая

Состав: говядина, свинина

Сроки хранения:

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

Рецепт
№ 231



Сосиски «Говяжьи»

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

Рецепт
№ 235



Сосиски «Особые»

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

Рецепт
№ 277



Сосиски «Для завтрака»

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

Рецепт
№ 288



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 «Нежные»

Рецепт
№ 245

ГОСТ 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 «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 «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



Шпикачики «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



МЯСОПРОДУКТЫ ФОМИНОВА



Копчёная
салями

КОЛБАСА СЫРОКОПЧЁНАЯ

Колбаса сырокопчёная «Брауншвейгская»

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

Рецепт
№ 185



Колбаса сырокопчёная «Московская»

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

Рецепт
№ 147



Колбаса сырокопчёная «Столичная»

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

Рецепт
№ 153



Колбаса сырокопчёная «Суджук»

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

Рецепт
№ 134



Ветчина



Ветчина «Банкетная» (сырокопченая)

Рецепт
№ 145

ТУ 9213-028-54780900-2011

Оболочка: **белковая**

Состав: **свинина нежирная**

Сроки хранения:

- при $t 0^{\circ} +6^{\circ}\text{C}$ — 30 суток
- упакованные под вакуумом — 40 суток



Ветчина «Сыровяленная»

Рецепт
№ 165

ТУ 9213-028-54780900-2011

Оболочка: **белковая**

Состав: **свинина нежирная**

Сроки хранения:

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



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 «Говяжья»

Рецепт
№ 274

ТУ 9213-244-01597945-03

Оболочка: **полиамидная**

Состав: **говядина**

Сроки хранения:

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



МЯСОПРОДУКТЫ ФОМИНОВА

Ветчина «Юбилейная»

Рецепт
№ 275

ТУ 9213-244-01597945-03

Оболочка: **полиамидная**

Состав: **говядина, свинина, мясо курицы**

Сроки хранения:

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





Колбаса
варёная

КОЛБАСА ВАРЕНАЯ

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 вареная «Телячья»

Рецепт
№ 237

ГОСТ 23670-2019

Оболочка: **синюга говяжья**

Состав: **говядина, свинина, шпик, языки говяжьи**

Сроки хранения:

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



КОЛБАСА ВАРЕНАЯ

Колбаса вареная «Столичная» (пузырь)

ГОСТ 23670-2019

Оболочка: **пузыри свиные**

Состав: **говядина, свинина, шпик**

Сроки хранения:

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



Рецепт
№ 237

Колбаса вареная «Докторская» (пузырь)

ГОСТ 23670-2019

Оболочка: **пузыри свиные**

Состав: **говядина, свинина**

Сроки хранения:

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



Рецепт
№ 211

Колбаса вареная «Докторская»

ГОСТ Р23670-2019

Оболочка: **белозин**

Состав: **говядина, свинина,
яйца куриные, молоко сухое**

Сроки хранения:

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



Рецепт
№ 212

Колбаса вареная «Докторская»

ГОСТ Р23670-2019

Оболочка: **полиамидная**

Состав: **говядина, свинина**

Сроки хранения:

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



Рецепт
№ 209

КОЛБАСА ВАРЕНАЯ

Колбаса вареная «Аппетитная»

ТУ 9213-056-54899698-2011

Оболочка: полиамидная

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

Сроки хранения:

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

Рецепт
№ 248



Колбаса вареная «Особая»

ТУ 10.13.14-009-55509541-2017

Оболочка: полиамидная

Состав: говядина, свинина, мясо курицы, шпик

Сроки хранения:

- при $t 0^{\circ}+6^{\circ}\text{C}$ — 60 суток

Рецепт
№ 330



Колбаса вареная «Молочная»

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

Рецепт
№ 373



Колбаса вареная «Чайная»

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

Рецепт
№ 235



Колбаса вареная «Купеческая»

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

Рецепт
№ 233



МЯСОПРОДУКТЫ ФОМИНОВА

Копчёная колбаса



КОЛБАСА ПОЛУКОПЧЁНАЯ

Колбаса полукопчёная «Краковская»

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

Рецепт
№ 066



Колбаса полукопчёная «Чесночная»

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

Рецепт
№ 078



Колбаса полукопчёная «Одесская»

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

Рецепт
№ 076



Колбаса полукопчёная «Даниловская»

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

Рецепт
№ 082



КОЛБАСА ПОЛУКОПЧЁНАЯ

Колбаса полукопчёная «Конская» (по-казански)

ТУ 9213-055-13531905-14

Оболочка: **белковая**

Состав: **конина, шпик**

Сроки хранения:

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



Рецепт
№ 072

Колбаса полукопчёная «Сервелат зернистый»

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



Рецепт
№ 088

Колбаса полукопчёная «Говяжья»

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



Рецепт
№ 038

Колбаса полукопчёная «Шахматная»

ТУ 10.13.14-015-54780900-2018

Оболочка: **белковая**

Состав: **свинина, шпик,
мясо курицы**

Сроки хранения:

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



Рецепт
№ 074

КОЛБАСА ПОЛУКОПЧЁНАЯ

Колбаса полукопчёная «Балычковая»

ТУ 9213-062-54899698-2012

Оболочка: **белковая**

Состав: **филе куриное, говядина, шпик, мясо птицы (курица) мех.обвалки**

Сроки хранения:

- при t не выше $+12^{\circ}\text{C}$ — до 10 суток
- упакованные под вакуумом при $t +0^{\circ}+6^{\circ}\text{C}$ — до 25 суток

Рецепт
№ 090



Колбаса полукопчёная «Армавирская»

ГОСТ 31785-2012

Оболочка: **белковая**

Состав: **говядина, свинина, грудинка свинья**

Сроки хранения:

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

Рецепт
№ 086



МЯСОПРОДУКТЫ ФОМИНОВА

Колбаса полукопчёная «Сервелат Московский»

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

Рецепт
№ 102



Колбаса полукопчёная «Империя»

ТУ 9213-062-54899698-2012

Оболочка: **белковая**

Состав: **мясо курицы, шпик**

Сроки хранения:

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

Рецепт
№ 104



КОЛБАСА ПОЛУКОПЧЁНАЯ

Колбаса полукопчёная «Куриная»

Рецепт
№ 106

ТУ 10.13.14-015-54780900-2018

Оболочка: **черева свиная**

Состав: **мясо курицы, шпик**

Сроки хранения:

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



Колбаски полукопчёные «Шашлычные»

Рецепт
№ 199

ТУ 9213-062-54899696-2012

Оболочка: **черева свиная**

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

Сроки хранения:

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



Колбаса полукопчёная «Альпийская»

Рецепт
№ 210

ТУ 9213-034-54899698-2011

Оболочка: **черева свиная**

Состав: **говядина, свинина, мясо курицы,
шпик, мясо птицы мех. обвалки**

Сроки хранения:

- при t до $+12^\circ\text{C}$ — 10 суток
- упакованные под вакуумом
при $t 0^\circ +6^\circ\text{C}$ — 30 суток



Колбаса полукопчёная «Застольная»

Рецепт
№ 048

ТУ 9213-062-54899698-2012

Оболочка: **белковая**

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

Сроки хранения:

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



КОЛБАСА ПОЛУКОПЧЁНАЯ

Колбаски полукопчёные «Тёщины колбаски»

ТУ 10.13.14-015-54780900-18

Оболочка: **белковая**

Состав: **говядина, свинина,
мясо птицы, шпик**

Сроки хранения:

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

Рецепт
№ 096



Колбаски полукопчёные «Баварские»

ТУ 9213-034-54899698-2011

Оболочка: **белковая (кутузин)**

Состав: **говядина, свинина, шпик**

Сроки хранения:

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

Рецепт
№ 245



Колбаса полукопчёная «Российская»

ТУ 9213-062-54899698-2012

Оболочка: **черева свиная**

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

Сроки хранения:

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

Колбаски полукопчёные «Охотничьи»

ГОСТ 31785-2012

Оболочка: **белковая (белкозин)**

Состав: **говядина, свинина, шпик**

Сроки хранения:

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

Рецепт
№ 070



Колбаса полукопчёная «Казачья»

ТУ 10.13.14-015-54780900-2018

Оболочка: **черева свиная**

Состав: **мясо курицы, свинина, шпик**

Сроки хранения:

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

Рецепт
№ 111



МЯСОПРОДУКТЫ ФОМИНОВА

Колбаса варёно-копчёная



КОЛБАСА ВАРЕНО-КОПЧЕННАЯ

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-КОПЧЕННАЯ

Колбаса
варено-копчёная
«Сервелат Пряный»

Рецепт
№ 062

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



Колбаса
варено-копчёная
«Киевская»

Рецепт
№ 056

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



КОЛБАСА ВАРЕНО-КОПЧЕННАЯ

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
«Филейная»

Рецепт
№ 064

ТУ 9213-055-13531905-2014

Оболочка: **черепа свинья**

Состав: **свинина, мясо птицы, шпик**

Сроки хранения:

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



МЯСОПРОДУКТЫ ФОМИНОВА



Мясные
деликатесы

МЯСНЫЕ ДЕЛИКАТЕСЫ

Колбаса «Жареная»

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

Рецепт
№ 126



Цыпленок (копчёно-варёный)

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

Рецепт
№ 130



Рёбра свиные (копчёно-варёные)

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

Рецепт
№ 078



Окорочёк (копчёно-варёный)

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

Рецепт
№ 132



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



Буженина (запечённая)

Рецепт
№ 011

ТУ 9213-031-54899698-2011

Оболочка: ~

Состав: **свинина, соль, морковь, чеснок, перец красный**

Сроки хранения:

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



МЯСНЫЕ ДЕЛИКАТЕСЫ

«Балык свиной» (сырокопчёный)

Рецепт
№ 031

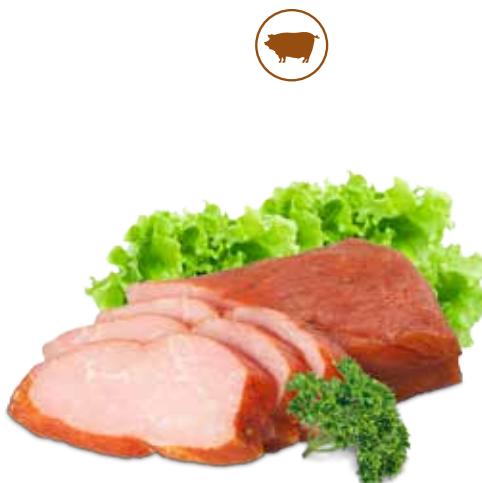
ТУ 9213-031-54899698-2011

Оболочка: ~

Состав: **балык свиной**

Сроки хранения:

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



Грудинка (копчено-вареная)

Рецепт
№ 035

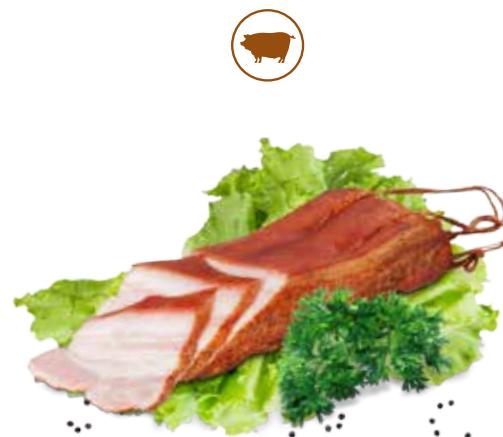
ТУ 9213-031-54899698-2011

Оболочка: ~

Состав: **грудинка свиная, соль**

Сроки хранения:

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



Окорок (копчено-варёный)

Рецепт
№ 025

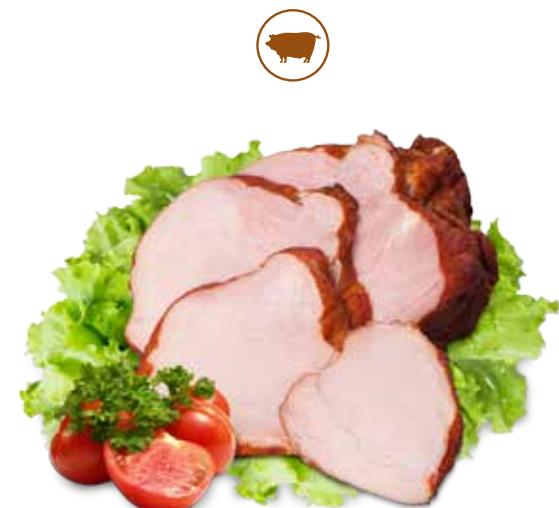
ТУ 9213-031-5489966698-2011

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



Говядина (копчёно-варёная)

Рецепт
№ 005

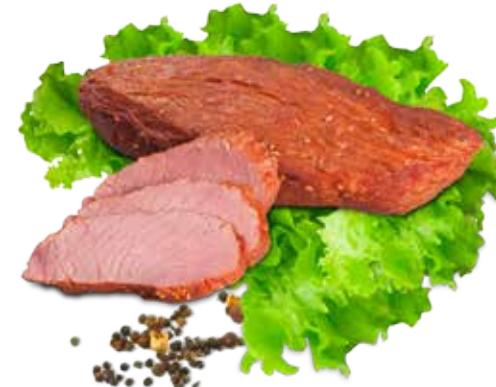
ТУ 9213-031-54899698-2011

Оболочка: ~

Состав: **говядина, соль**

Сроки хранения:

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



Мясо свиных голов (варёное, прессованное)

Рецепт
№ 169

ТУ 9213-031-54899698-08

Оболочка: целлофановая

Состав: мясо свиных голов обваленное, соль, чеснок, перец чёрный

Сроки хранения:

- при $t 0^{\circ}+6^{\circ}\text{C}$ — 5 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



Паштет «Домашний»

Рецепт
№ 160

ТУ 9213-019-55509541-2013

Оболочка: **полиамидная**

Состав: **печень говяжья или свиная,
шпик, масло сливочное, морковь,
лук, масло подсолнечное**

Сроки хранения:

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



МЯСОПРОДУКТЫ ФОМИНОВА



Ulnuk

Шпик «По-домашнему»

Рецепт
№ 136

ГОСТ Р 55485-2013

Оболочка: ~

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

Сроки хранения:

- при $t 0^\circ +6^\circ\text{C}$ — 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 $t 0^\circ +6^\circ\text{C}$ — 30 суток
- упакованные под вакуумом — 60 суток



Шпик копчёный

Рецепт
№ 140

ГОСТ Р 55485-2013

Оболочка: ~

Состав: **шпик свиной, соль, чеснок**

Сроки хранения:

- при $t 0^\circ +6^\circ\text{C}$ — 30 суток
- упакованные под вакуумом — 60 суток



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



Салами «По-восточному» (полукопчёная)

Рецепт
№ 225



ТУ 9213-034-54899698-2011

Оболочка: белковая

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

Сроки хранения:

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



Колбаса варёная «Бутербродная»

Рецепт
№ 108



ТУ 10.13.14-009-55509541-2017

Оболочка: полиамидная

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

Сроки хранения:

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



Колбаса полукопчёная «Восточная»

Рецепт
№ 222



ТУ 10.13.14-010-54780900-2018

Оболочка: белковая

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

Сроки хранения:

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



КавинторгФ

•ПЯТИГОРСК•
1996

☎ 8(8793) 38-39-64

8(8793) 97-59-31

8(8793) 38-39-63

◎ [kavintorgf](https://www.instagram.com/kavintorgf)

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