

# Кавинторг Ф

• ПЯТИГОРСК •  
1996

100%  
НАТУРАЛЬНЫЙ  
ПРОДУКТ

*Рецепт проверенный  
времяем!*

*Каталог*

• МЯСОПРОДУКТЫ ФОМИНОВА •



Сосиски

# СОСИСКИ И САРДЕЛЬКИ

## Сосиски «Экстра»

Рецепт  
№ 231

ТУ 9213-056-54899698-2011

Оболочка: целлофановая

Состав: говядина, свинина

Сроки хранения:

- при t 0° +6°C – 4 суток
- упакованные под вакуумом — 10 суток



## Сосиски «Особые»

Рецепт  
№ 277

ГОСТ 23670-2019

Оболочка: баранья черева

Состав: говядина, свинина

Сроки хранения:

- при t 0° +6°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° +6°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° +6°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° +6°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° +6°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° +6°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 «Банкетная» (сырокопченая)

Рецепт  
№ 145

ТУ 9213-028-54780900-2011

Оболочка: **белковая**

Состав: **свинина нежирная**

Сроки хранения:

- при t 0° +6°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° +6°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° +6°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



## Ветчина «Юбилейная»



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 «Докторская»

Рецепт  
№ 283

ГОСТ 23670-2019

Оболочка: синюга говяжья

Состав: говядина, свинина, молоко сухое

Сроки хранения:

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



# КОЛБАСА ВАРЕНАЯ

## Колбаса вареная «Столичная» (пузырь)

Рецепт  
№ 237

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



## 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 «Докторская» (пузырь)

Рецепт  
№ 211

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



## 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

## Колбаса вареная «Аппетитная»

Рецепт  
№ 248

ТУ 9213-056-54899698-2011

Оболочка: полиамидная

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

Сроки хранения:

• при t 0° +6°C — 40 суток



## Колбаса вареная «Особая»

Рецепт  
№ 330

ТУ 10.13.14-009-55509541-2017

Оболочка: полиамидная

Состав: говядина, свинина,  
мясо курицы, шпик

Сроки хранения:

• при t 0° +6°C — 60 суток



## Колбаса вареная «Молочная»

Рецепт  
№ 373

ГОСТ 23670-2019

Оболочка: черева говяжья

Состав: говядина, свинина

Сроки хранения:

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



МЯСОПРОДУКТЫ ФОМИНОВА



*Колбаса  
полукопчёная*

# 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 «Конская» (по-казански)

Рецепт  
№ 072

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



## 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 «Шахматная»

Рецепт  
№ 074

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



# КОЛБАСА ПОЛУКОПЧЁНАЯ

## Колбаса полукопчёная «Балычковая»

Рецепт  
№ 090

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



## 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 «Армавирская»

Рецепт  
№ 086

ГОСТ 31785-2012

Оболочка: белковая

Состав: говядина, свинина,  
грудинка свинная

Сроки хранения:

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



## Колбаса полукопчёная «Империя»

Рецепт  
№ 104

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



# 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° +6°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°C — 10 суток
- упакованные под вакуумом при  $t$  0°+6°C — 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° +6°C — 10 суток
- упакованные под вакуумом — 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° +6°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 Пряный»

Рецепт  
№ 062

ТУ 9213-055-13531905-2014

Оболочка: белковая

Состав: говядина, свинина, шпик

Сроки хранения:

- при t 0° +6°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° +6°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° +6°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 «Филейная»

Рецепт  
№ 064

ТУ 9213-055-13531905-2014

Оболочка: черева свиная

Состав: свинина, мясо птицы, 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



# МЯСНЫЕ ДЕЛИКАТЕСЫ

## Карбонад (копчёно-варёный)

Рецепт  
№ 015

ТУ 9213-031-548996698-2011

Оболочка: ~

Состав: свинина, соль

Сроки хранения:

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



## Буженина (запечёная)

Рецепт  
№ 011

ТУ 9213-031-548996698-2011

Оболочка: ~

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

Сроки хранения:

- при t 0°+6°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

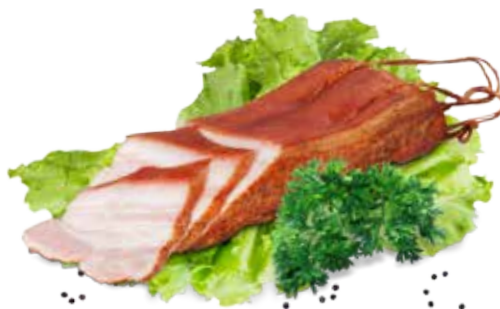
ТУ 9213-031-54899698-2011

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°С — 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°С — 5 суток
- упакованные под вакуумом — 10 суток



## Говядина (копчёно-варёная)

Рецепт  
№ 005

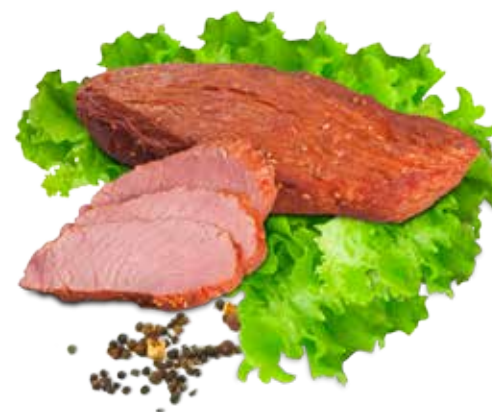
ТУ 9213-031-54899698-2011

Оболочка: ~

Состав: говядина, соль

Сроки хранения:

- при t 0° +6°С — 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 черный

Сроки хранения:

• при t 0°+6°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





*Ulruk*

## 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



## 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° +6°C — 40 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



## 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° +6°C — 10 суток
- упакованные под вакуумом — 30 суток





*Кавинторг Ф*

• ПЯТИГОРСК •  
1996

☎ 8(8793) 38-39-64

8(8793) 97-59-31

8(8793) 38-39-63

📱 kavintorgf

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