

  
**Черкизово**

**ВО ВСЕ ХОЛОДИЛЬНИКИ СТРАНЫ!**



**2021**

**КАТАЛОГ ПРОДУКЦИИ**

## ДОРОГИЕ ПАРТНЕРЫ!

В 2019 году мы провели масштабный ребрендинг своей флагманской марки «Черкизово». Изменения, коснувшиеся как внешнего вида продукции, так и ее внутреннего содержания, были призваны подчеркнуть заботу компании о потребителе, сделать ассортимент «Черкизово» более заметным на полке, а также привлечь новую аудиторию. В рамках ребрендинга мы также провели оптимизацию портфеля, которая способствовала улучшению вкусовых и качественных характеристик продукции.

Ребрендинг стал отправной точкой для роста бизнеса компании в 2020 году. Рост продаж в 2020 году был дополнительно обеспечен расширением сбыта колбас и ветчины под марками «Черкизово» и «Черкизово Premium». Мы запустили ряд новинок, которые были позитивно восприняты потребителем. Одной из них стала сырокопченая колбаса «Салями Астория», которая стала настоящим хитом «Черкизово».

В центре нашего внимания сегодня, как и всегда, – потребитель нашей продукции. Мы внимательно отслеживаем все изменения предпочтений, стремясь в полной мере соответствовать вкусам наших покупателей. В то же время мы стараемся не только учитывать, но и опережать запросы, предлагая новую продукцию. Мы разрабатываем новые линейки, включая продукты, ориентированные на здоровое питание. Учитывая тренд на заботу о здоровье, мы расширяем ассортимент готовых продуктов из индейки и мяса птицы. Так, в 2020 году мы запустили колбасные изделия из индейки под брендом «Пава-Пава» и расширили ассортимент бренда «Империя вкуса» новыми категориями: вареная колбаса и сосиски. В 2021 году портфель «Черкизово Premium» также пополнился новинкой из 100% мяса индейки – ветчиной «Нежная».

«Черкизово» – абсолютный лидер в категории сырокопченых колбас. Мы планируем укрепить свои позиции на рынке за счет расширения портфеля, развития дистрибуции, совершенствования качества продукции. Ежедневно мы радуем миллионы россиян вкусными и любимыми продуктами под известными брендами. Каждый день мы работаем для вас!

**С любовью и заботой, «Торговый дом Черкизово»**

# СОДЕРЖАНИЕ

<u>О КОМПАНИИ</u> .....	4
<u>НАГРАДЫ «ЧЕРКИЗОВО»</u> .....	5
<b><u>АССОРТИМЕНТ «ЧЕРКИЗОВО»</u></b> .....	<b>7</b>
<u>СЫРОКОПЧЕННЫЕ КОЛБАСЫ</u> .....	7
<u>ВАРЕНО-КОПЧЕННЫЕ КОЛБАСЫ</u> .....	15
<u>ПОЛУКОПЧЕННЫЕ КОЛБАСЫ</u> .....	20
<u>МЯСНЫЕ ДЕЛИКАТЕСЫ</u> .....	23
<u>НАРЕЗКА</u> .....	28
<u>ВЕТЧИНЫ</u> .....	34
<u>СОСИСКИ</u> .....	37
<u>ВАРЕННЫЕ КОЛБАСЫ</u> .....	43
<u>СУБПРОДУКТОВЫЕ КОЛБАСЫ</u> .....	46



<b><u>АССОРТИМЕНТ «ИМПЕРИЯ ВКУСА»</u></b> .....	<b>48</b>
<u>ВЕТЧИНЫ</u> .....	49
<u>ВАРЕНАЯ КОЛБАСА И СОСИСКИ</u> .....	50
<b><u>АССОРТИМЕНТ «МЯСНАЯ ГУБЕРНИЯ»</u></b> .....	<b>51</b>
<u>ВАРЕННЫЕ КОЛБАСЫ</u> .....	52
<u>СОСИСКИ</u> .....	55
<b><u>АССОРТИМЕНТ «ПАВА-ПАВА»</u></b> .....	<b>57</b>
<u>ВАРЕНАЯ КОЛБАСА И СОСИСКИ</u> .....	59
<u>МЯСНЫЕ ДЕЛИКАТЕСЫ</u> .....	60

## О КОМПАНИИ

### О КОМПАНИИ

Группа «Черкизово» — крупнейший производитель мяса в России и один из лидирующих переработчиков. За свою продолжительную историю Группа «Черкизово» доказала, что способна эффективно развивать свой бизнес. Из одного ЧМПЗ Компания выросла в крупнейшего производителя мясных продуктов в стране. Сегодня Группа контролирует всю цепочку производства: от растениеводства до создания продуктов из мяса.

Успех Компании полностью зависит от того, понравятся ли наши продукты потребителю. Поэтому мы внимательно отслеживаем изменения предпочтений и стараемся не только учитывать, но и опережать запросы покупателей. Уже несколько лет мы фокусируемся на развитии своих основных брендов: «Черкизово», «Петелинка», «Пава-Пава», «Куриное царство», «Империя вкуса», «Мясная губерния».

В структуру Группы входят сегменты Курица, Свинина, Мясопереработка и Растениеводство. Также Группа выпускает продукцию из мяса индейки в рамках совместного предприятия с холдингом Grupo Fuertes. Вертикально интегрированная бизнес-модель охватывает всю цепочку производства продукции — от выращивания зерновых и производства корма до выпуска готовых продуктов из мяса — что помогает гарантировать соответствие высоким стандартам качества.



**ЧЕРКИЗОВО**  
С 1974

Производственные активы Группы «Черкизово» расположены в наиболее плотно заселенной части Российской Федерации — Центральном федеральном округе, регионе с наиболее высокой покупательской способностью в стране. Компания также присутствует на рынке Сибирского федерального округа. Такое расположение производства позволяет обеспечить доступ к продукции Компании для >80% населения России.

### МЯСОПЕРЕРАБОТКА

Сегмент Мясопереработка производит колбасы и мясную продукцию из свинины, курицы, индейки и других видов мяса. Наши продукты реализуются под несколькими брендами в разных ценовых категориях. Ведущие бренды: «Черкизово», «Черкизово Premium», «Империя вкуса», «Мясная губерния», «Пава-Пава».

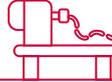
Черкизовский мясоперерабатывающий завод — ключевое предприятие холдинга, является самым мощным в России и Европе предприятием по переработке мясного сырья. Сегодня Черкизовский мясоперерабатывающий завод производит полный ассортимент продукции мясопереработки: колбасы вареные, варено-копченые, полукопченые, сырокопченые, сыровяленые, субпродуктовые, ветчины, копчености и сосиски.

## В СТРУКТУРУ ГРУППЫ «ЧЕРКИЗОВО» ВХОДЯТ:

ОБЩИЙ  
ЗЕМЕЛЬНЫЙ БАНК **300** ТЫС. ГА

**9** КОМБИКОРМОВЫХ  
ЗАВОДОВ 

 **9** ПТИЦЕВОДЧЕСКИХ  
КОМПЛЕКСОВ

**5** ПРЕДПРИЯТИЙ  
ПО МЯСОПЕРЕРАБОТКЕ 

 **2** ПРЕДПРИЯТИЯ  
ПО УБОЮ

**1** СОВМЕСТНОЕ ПРЕДПРИЯТИЕ  
ПО ПРОИЗВОДСТВУ МЯСА ИНДЕЙКИ 

## ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ МОЩНОСТИ «ЧЕРКИЗОВО» ВКЛЮЧАЮТ:

- **ВЫРАЩИВАНИЕ ЗЕРНОВЫХ;**
- **ЭЛЕВАТОРНОЕ ХРАНЕНИЕ;**
- **СОБСТВЕННОЕ ПРОИЗВОДСТВО КОМБИКОРМОВ;**
- **РАЗВЕДЕНИЕ, ВЫРАЩИВАНИЕ И УБОЙ ЖИВОТНЫХ;**
- **МЯСОПЕРЕРАБОТКУ;**
- **СОБСТВЕННУЮ ДИСТРИБУЦИЮ.**



# НАГРАДЫ «ЧЕРКИЗОВО»

## ТОВАР ГОДА



Бекон «Черкизово Premium» в 2020 году стал лауреатом престижной премии «Товар года» в номинации «Мясная гастрономия». Это первая награда премии, полученная в мясопереработке, и мы действительно гордимся этим результатом!

«Товар года» — это конкурс, масштаб и значение которого играют важную роль в сознании потребителей. Премия присуждается наиболее популярным товарам массового спроса. Партнёром Премии выступают ведущие исследовательские компании.

Опыт проведения конкурса показывает — лауреаты премии не на словах, а на деле являются признанными лидерами потребительского рынка, а победа в конкурсе способствует завоеванию новых рыночных позиций и повышению устойчивости Бренда.



## ГАРАНТИЯ КАЧЕСТВА

Сыровяленая колбаса «Фуэт Экстра» получила золотую медаль на конкурсе «Гарантия качества-2020». Сразу три продукта бренда получили дипломы качества — Ветчина по-черкизовски, Бекон и Салами Астория.

Конкурс «Гарантия качества» при поддержке Совета Федерации проводит один из ведущих центров России в области пищевой промышленности — ФГБНУ ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова. Цель конкурса — продемонстрировать достижения в области производства пищевых продуктов, выявить лучших производителей и лучшие образцы, получить объективную оценку качества и безопасности продукции, а также содействовать улучшению культуры потребления. В наблюдательный совет конкурса входят специалисты крупнейших отраслевых институтов, а также эксперты национальных союзов.



# НАГРАДЫ «ЧЕРКИЗОВО»

## НАШИ НАГРАДЫ



**9**  
ЗОЛОТЫХ  
МЕДАЛЕЙ



**4**  
СЕРЕБРЯНЫЕ  
МЕДАЛИ



**4** ДИПЛОМА



**«ПРОДЭКСПО-2017»  
«ИННОВАЦИОННЫЙ  
ПРОДУКТ»**

Изделие колбасное сырокопченое из мяса птицы «Салями из индейки» (инновации в технологии, инновации в составе продукта)



**«ПЕТЕРФУД-2016»  
«НАША МАРКА»**

Колбасное изделие варено-копченое колбаса «Балыковая по-черкизовски»



**«ПЕТЕРФУД-2016»  
«ИННОВАЦИОННЫЙ  
ПРОДУКТ»**

Изделие колбасное вареное из мяса птицы «Ветчинно-рубленая из индейки. Легкое меню»



**«ПЕТЕРФУД-2016»  
«ИННОВАЦИОННЫЙ  
ПРОДУКТ»**

Продукт вареный из мяса птицы. «Ветчина из индейки. Легкое меню»



**IFFA-2016**

Международная выставка мясной промышленности в Германии. Сосиски «Классные»



**IFFA-2016**

Международная выставка мясной промышленности в Германии. Колбаса вареная «Докторская по-черкизовски»



**IFFA-2016**

Международная выставка мясной промышленности в Германии. Колбаса сырокопченая «Салями Экстра»



**IFFA-2016**

Международная выставка мясной промышленности в Германии. Колбаса «Охотничья по-черкизовски»



**IFFA-2016**

Международная выставка мясной промышленности в Германии. Колбаса варено-копченая «Имперская»



**«ПРОДЭКСПО-2017»  
«ИННОВАЦИОННЫЙ  
ПРОДУКТ»**

Изделие колбасное вареное из мяса птицы «Ветчинно-рубленая из индейки «Легкое меню» (инновации в технологии, инновации в составе продукта)



**IFFA-2016**

Международная выставка мясной промышленности в Германии. «Ветчина по-черкизовски»



**IFFA-2016**

Международная выставка мясной промышленности в Германии. Сосиски «Кремлевские»



**«ПРОДЭКСПО-2016»  
«ИННОВАЦИОННЫЙ  
ПРОДУКТ»**

Сосиски «Классные»



**«ПРОДЭКСПО-2020»  
«ВЫБОР СЕТЕЙ»**

Колбаса сырокопченая «Салями Астория»



**«ПРОДЭКСПО-2020»  
«ВЫБОР СЕТЕЙ»**

Колбаса сыровяленая «Фуэт Экстра»



**«ПРОДЭКСПО-2020»  
«ВЫБОР СЕТЕЙ»**

Сосиски Сливочные ГОСТ



**«ПРОДЭКСПО-2017»  
«ВЫБОР СЕТЕЙ»**

Мясной охлажденный продукт. Колбасное изделие сырокопченая колбаса «Сальчичон»

## СЫРОКОПЧЕННЫЕ КОЛБАСЫ

Это продукт длительного приготовления и длительного хранения. Он имеет высокую питательную ценность, плотную консистенцию, своеобразный аромат и яркий вкус. Своим изысканным вкусом сырокопченая колбаса обязана дыму, который, проникая в продукт, способствует его устойчивости к внешним факторам при хранении. Особенность производства заключается в том, что батоны не коптят и не варят, а подвергают холодному копчению дымом в течение 72 часов и далее отправляют на созревание.



# СЫРОКОПЧЕННЫЕ КОЛБАСЫ

НОВИНКА 2021



NEW

## САЛЬЧИЧОН С РОЗОВЫМ ПЕРЦЕМ



Оболочка	ФИБ
ГОСТ/ТУ	ТУ
Срок годности	135 / 150 суток
Условия хранения	от +2 до +12 °С
Вес продукта (кг)	0,3 / 0,6
Вес короба (кг)	1,8 / 2,4
Вложений в коробе (шт.)	6 / 4



№1 НА РЫНКЕ  
СЫРОКОПЧЕННЫХ  
КОЛБАС

MML

НП

## САЛЬЧИЧОН



Оболочка	ФИБ
ГОСТ/ТУ	ТУ
Срок годности	135 / 150 суток
Условия хранения	от +2 до +12 °С
Вес продукта (кг)	0,35 / 0,7
Вес короба (кг)	2,1 / 2,8
Вложений в коробе (шт.)	4 / 4

«Сальчичон» Черкизово Premium — сырокопченая колбаса №1 на рынке\*. Это великолепная сырокопченая колбаса с испанским акцентом, мгновенно создающая ощущение праздника.

\* Источник: Nielsen, рынок колбасных изделий, январь-ноябрь 2020 г.

# СЫРОКОПЧЕННЫЕ КОЛБАСЫ



ЗОЛОТАЯ МЕДАЛЬ  
«ГАРАНТИЯ КАЧЕСТВА»



ПОБЕДИТЕЛЬ  
КОНКУРСА ВЫБОР  
СЕТЕЙ ПРОДЭКСПО

## ФУЭТ ЭКСТРА



Оболочка	Н/О
ГОСТ/ТУ	ТУ
Срок годности	90 суток
Условия хранения	от +2 до +12 °С
Вес продукта (кг)	0,15
Вес короба (кг)	0,9
Вложений в коробе (шт.)	6

**Сыровяленая колбаса «Фуэт экстра»** производится по испанской технологии. Для ее изготовления используют свинину высшего сорта и натуральные специи. Благодаря этому продукт приобретает плотную консистенцию и яркий винный цвет с вкраплениями жира. А благородная белая плесень придает колбасе дополнительный аромат.



ГОСТ

MML

NEW

## БРАУНШВЕЙГСКАЯ ГОСТ



Оболочка	Б/О
ГОСТ/ТУ	ГОСТ
Срок годности	90 суток
Условия хранения	от 0 до +6 °С
Вес продукта (кг)	0,2
Вес короба (кг)	1,2
Вложений в коробе (шт.)	6

# СЫРОКОПЧЕННЫЕ КОЛБАСЫ



НП

## САЛЯМИ ФЛАМЕНКО



Оболочка	ФИБ
ГОСТ/ТУ	ТУ
Срок годности	120 / 150 суток
Условия хранения	от +2 до +12 °С
Вес продукта (кг)	0,25 / 0,5
Вес короба (кг)	1,5 / 3
Вложений в коробе (шт.)	6 / 6



## ЧОРИЗО



Оболочка	ФИБ
ГОСТ/ТУ	ТУ
Срок годности	150 суток
Условия хранения	от +2 до +12 °С
Вес продукта (кг)	0,8
Вес короба (кг)	2,4
Вложений в коробе (шт.)	3

# СЫРОКОПЧЕННЫЕ КОЛБАСЫ



MML

НП

## БОРОДИНСКАЯ



Оболочка	ФИБ
ГОСТ/ТУ	ТУ
Срок годности	120 / 150 суток
Условия хранения	от +2 до +12 °С
Вес продукта (кг)	0,3 / 0,6
Вес короба (кг)	3,6 / 2,4
Вложений в коробе (шт.)	12 / 4



NEW

## БОРОДИНСКАЯ ЭКСТРА



Оболочка	ФИБ
ГОСТ/ТУ	ТУ
Срок годности	120 суток
Условия хранения	от +2 до +12 °С
Вес продукта (кг)	0,2
Вес короба (кг)	1,2
Вложений в коробе (шт.)	6



# СЫРОКОПЧЕННЫЕ КОЛБАСЫ

№1 НА РЫНКЕ  
В ДОСТУПНОМ  
ЦЕНОВОМ СЕКТОРЕ



MML

НП

## БОГОРОДСКАЯ



Оболочка	ФИБ
ГОСТ/ТУ	ТУ
Срок годности	150 суток
Условия хранения	от +2 до +12 °С
Вес продукта (кг)	0,3 / 0,6
Вес короба (кг)	3,6 / 2,4
Вложений в коробе (шт.)	12 / 4

ПОБЕДИТЕЛЬ  
КОНКУРСА ВЫБОР  
СЕТЕЙ ПРОДЭКСПО



MML

НП

## САЛЯМИ АСТОРИЯ



Оболочка	ФИБ
ГОСТ/ТУ	ТУ
Срок годности	120 / 150 суток
Условия хранения	от +2 до +12 °С
Вес продукта (кг)	0,225 / 0,45
Вес короба (кг)	1,35 / 2,7
Вложений в коробе (шт.)	6 / 6

«АСТОРИЯ»  
ЗАРЕГИСТРИРОВАННЫЙ  
ТОВАРНЫЙ ЗНАК ЧЕРКИЗОВО  
УНИКАЛЬНОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ  
НА РЫНКЕ

В составе **Салями «Астория»** только высококачественные ингредиенты — отборная свинина с собственных ферм, натуральный шпик и экстракты специй.

# СЫРОКОПЧЕННЫЕ КОЛБАСЫ

«БРАУНБУРГСКАЯ»  
ЗАРЕГИСТРИРОВАННЫЙ  
ТОВАРНЫЙ ЗНАК ЧЕРКИЗОВО  
УНИКАЛЬНОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ  
НА РЫНКЕ



MML

NEW

## БРАУНБУРГСКАЯ



Оболочка	ФИБ
ГОСТ/ТУ	ТУ
Срок годности	120 / 150 суток
Условия хранения	от +2 до +12 °С
Вес продукта (кг)	0,225 / 0,45
Вес короба (кг)	1,35 / 2,7
Вложений в коробе (шт.)	6 / 6



MML

## ПРЕОБРАЖЕНСКАЯ



Оболочка	ФИБ
ГОСТ/ТУ	ТУ
Срок годности	150 суток
Условия хранения	от +2 до +12 °С
Вес продукта (кг)	0,3 / 0,6
Вес короба (кг)	3,6 / 2,4
Вложений в коробе (шт.)	12 / 4

# СЫРОКОПЧЕННЫЕ КОЛБАСЫ



СОВРЕМЕННЫЙ ФОРМАТ  
КОЛБАСЫ С КВАДРАТНЫМ  
СРЕЗОМ

## МОДЕРН



Оболочка	Б/О
ГОСТ/ТУ	ТУ
Срок годности	150 суток
Условия хранения	от +2 до +12 °С
Вес продукта (кг)	0,55
Вес короба (кг)	3,3
Вложений в коробе (шт.)	6



## ПРАЗДНИЧНАЯ В СПЕЦИЯХ



Оболочка	Б/О
ГОСТ/ТУ	ТУ
Срок годности	120 суток
Условия хранения	от +2 до +12 °С
Вес продукта (кг)	0,73
Вес короба (кг)	3,65
Вложений в коробе (шт.)	5

## ВАРЕНО-КОПЧЕННЫЕ КОЛБАСЫ

В отличие от сырокопченых подвергается двойному копчению. Осадка батончиков колбас продолжается около 2 суток для равномерного распределения фарша в батоне, после чего следует первичное копчение продукта, а затем их варят, охлаждают. Уже остывшие батончики колбас подвергают вторичному копчению для придания им невероятного вкуса и аромата.



# ВАРЕНО-КОПЧЕНЫЕ КОЛБАСЫ



## ИМПЕРСКАЯ



Оболочка	ФИБ
ГОСТ/ТУ	ТУ
Срок годности	45 / 60 суток
Условия хранения	от +2 до +6 °С
Вес продукта (кг)	0,5 / 1
Вес короба (кг)	2 / 2
Вложений в коробе (шт.)	4 / 2



ГОСТ

## МОСКОВСКАЯ ГОСТ



Оболочка	ФИБ
ГОСТ/ТУ	ГОСТ
Срок годности	45 / 60 суток
Условия хранения	от +2 до +6 °С
Вес продукта (кг)	0,5 / 1
Вес короба (кг)	2 / 2
Вложений в коробе (шт.)	4 / 2

# ВАРЕНО-КОПЧЕННЫЕ КОЛБАСЫ



ГОСТ

## СЕРВЕЛАТ ГОСТ



Оболочка	ФИБ
ГОСТ/ТУ	ГОСТ
Срок годности	45 / 60 суток
Условия хранения	от +2 до +6 °С
Вес продукта (кг)	0,5 / 1
Вес короба (кг)	2 / 2
Вложений в коробе (шт.)	4 / 2



«АСТОРИЯ»  
ЗАРЕГИСТРИРОВАННЫЙ  
ТОВАРНЫЙ ЗНАК ЧЕРКИЗОВО  
УНИКАЛЬНОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ  
НА РЫНКЕ

NEW

## СЕРВЕЛАТ АСТОРИЯ



Оболочка	ФИБ
ГОСТ/ТУ	ТУ
Срок годности	45 / 60 суток
Условия хранения	от +2 до +6 °С
Вес продукта (кг)	0,3 / 0,6
Вес короба (кг)	1,8 / 2,4
Вложений в коробе (шт.)	6 / 4

# ВАРЕНО-КОПЧЕННЫЕ КОЛБАСЫ



НП

## БАЛЫКОВАЯ ПО-ЧЕРКИЗОВСКИ



Оболочка	ФИБ
ГОСТ/ТУ	ТУ
Срок годности	60 суток
Условия хранения	от +2 до +6 °С
Вес продукта (кг)	0,4
Вес короба (кг)	2,4
Вложений в коробе (шт.)	6

НП

## ФЕРМЕРСКАЯ



Оболочка	ФИБ
ГОСТ/ТУ	ТУ
Срок годности	45 суток
Условия хранения	от +2 до +6 °С
Вес продукта (кг)	0,4
Вес короба (кг)	3,2
Вложений в коробе (шт.)	8

**«Балыковая по-черкизовски»** — вкуснейшая колбаса из отборного свиного мяса с добавлением шпика и букета специй. Идеальный вариант для того, чтобы взять ее с собой в дорогу или поставить на стол, пока семья ждет ужин.

# ВАРЕНО-КОПЧЕННЫЕ КОЛБАСЫ



## СЕРВЕЛАТ МУСКАТНЫЙ



Оболочка	ФИБ
ГОСТ/ТУ	ТУ
Срок годности	60 суток
Условия хранения	от +2 до +6 °С
Вес продукта (кг)	0,8
Вес короба (кг)	3,2
Вложений в коробе (шт.)	4



## СЕРВЕЛАТ СТОЛИЧНЫЙ



Оболочка	ФИБ
ГОСТ/ТУ	ТУ
Срок годности	60 суток
Условия хранения	от +2 до +6 °С
Вес продукта (кг)	0,4
Вес короба (кг)	2,4
Вложений в коробе (шт.)	6

## ПОЛУКОПЧЕННЫЕ КОЛБАСЫ

Производство данного типа колбасных изделий отличается от изготовления вареных колбас тем, что фарш набивается в оболочку более плотно, после копчения и варки продукт подвергают горячему копчению. Затем следуют вторичная варка и второе копчение, которое оказывает дополнительное консервирующее действие на продукт.

# ПОЛУКОПЧЕННЫЕ КОЛБАСЫ

ОТ ЛИДЕРА КАТЕГОРИИ  
ПОЛУКОПЧЕННЫХ КОЛБАС  
В НАТУРАЛЬНОЙ ОБОЛОЧКЕ



MML

НІТ

## ВАРШАВСКАЯ ТРАДИЦИОННАЯ



Оболочка	Н/О
ГОСТ/ТУ	ТУ
Срок годности	45 суток
Условия хранения	от +2 до +6 °С
Вес продукта (кг)	0,35
Вес короба (кг)	1,75
Вложений в коробе (шт.)	5

«Варшавская традиционная» — новое название бестселлера Черкизово, полукопченной колбасы «Краковская традиционная». Сочный мясной вкус с легким пикантным послевкусием натурального копчения — колбаса «Варшавская традиционная» станет идеальной закуской на вашем столе.



MML

NEW

## ЧЕСНОЧНАЯ



Оболочка	ФИБ
ГОСТ/ТУ	ТУ
Срок годности	45 суток
Условия хранения	от +2 до +6 °С
Вес продукта (кг)	0,3
Вес короба (кг)	1,8
Вложений в коробе (шт.)	6

# ПОЛУКОПЧЕННЫЕ КОЛБАСЫ



## КРАКОВСКАЯ ГОСТ



Оболочка	Н/О
ГОСТ/ТУ	ГОСТ
Срок годности	45 суток
Условия хранения	от 0 до +6 °С
Вес продукта (кг)	0,35
Вес короба (кг)	1,75
Вложений в коробе (шт.)	5



## ВЕТЧИННО-РУБЛЕНАЯ ЧЕРКИЗОВО



Оболочка	Н/О
ГОСТ/ТУ	ТУ
Срок годности	45 суток
Условия хранения	от +2 до +6 °С
Вес продукта (кг)	0,35
Вес короба (кг)	1,75
Вложений в коробе (шт.)	5

## МЯСНЫЕ ДЕЛИКАТЕСЫ

Традиционный способ обработки сырья для мясных деликатесов — посол, а затем метод холодного или горячего копчения. Они имеют высокую пищевую ценность, а добавленные специи подчеркивают их вкусовые качества.



# МЯСНЫЕ ДЕЛИКАТЕСЫ

ПОБЕДИТЕЛЬ ПРЕМИИ  
**ТОВАР ГОДА 2020**  
 В КАТЕГОРИИ «МЯСНАЯ  
 ГАСТРОНОМИЯ-БЕКОН»



MML

НП

## БЕКОН СЫРОКОПЧЕНЫЙ



Оболочка	—
ГОСТ/ТУ	ТУ
Срок годности	90 суток
Условия хранения	от +2 до +6 °С
Вес продукта (кг)	0,18 / 0,36
Вес короба (кг)	1,8 / 1,8
Вложений в коробе (шт.)	10 / 5



## ШЕЙКА КРЕМЛЕВСКАЯ



Оболочка	—
ГОСТ/ТУ	ТУ
Срок годности	60 суток
Условия хранения	от +2 до +6 °С
Вес продукта (кг)	0,4
Вес короба (кг)	2,4
Вложений в коробе (шт.)	6

Универсальный способ сделать любое блюдо вкуснее — добавить **«Бекон» от «Черкизово»**. Поджарьте его до хрустящей корочки и сделайте свой сэндвич идеальным! Добавьте бекон к яичнице, и вкуснейший завтрак готов!

# МЯСНЫЕ ДЕЛИКАТЕСЫ



MML

## ГРУДИНКА ПО-ЧЕРКИЗОВСКИ



Оболочка	—
ГОСТ/ТУ	ТУ
Срок годности	60 суток
Условия хранения	от +2 до +6 °С
Вес продукта (кг)	0,3
Вес короба (кг)	1,8
Вложений в коробе (шт.)	6



NEW

## КОРЕЙКА ПО-ЧЕРКИЗОВСКИ



Оболочка	—
ГОСТ/ТУ	ТУ
Срок годности	35 суток
Условия хранения	от +2 до +6 °С
Вес продукта (кг)	0,3
Вес короба (кг)	1,8
Вложений в коробе (шт.)	6

# МЯСНЫЕ ДЕЛИКАТЕСЫ



MML

## КОРЕЙКА ФЕРМЕРСКАЯ



Оболочка	—
ГОСТ/ТУ	ТУ
Срок годности	60 суток
Условия хранения	от +2 до +6 °С
Вес продукта (кг)	0,4
Вес короба (кг)	2,4
Вложений в коробе (шт.)	6



## КАРБОНАД ФЕРМЕРСКИЙ



Оболочка	—
ГОСТ/ТУ	ТУ
Срок годности	60 суток
Условия хранения	от +2 до +6 °С
Вес продукта (кг)	0,4 / 1,5
Вес короба (кг)	2,4 / 4,5
Вложений в коробе (шт.)	6 / 3

# МЯСНЫЕ ДЕЛИКАТЕСЫ

УДОБНЫЙ  
ПРИВЛЕКАТЕЛЬНЫЙ  
ФОРМАТ УПАКОВКИ



NEW

## ЛОПАТКА ПО-ЧЕРКИЗОВСКИ



Оболочка	—
ГОСТ/ТУ	ТУ
Срок годности	35 суток
Условия хранения	от +2 до +6 °С
Вес продукта (кг)	0,3
Вес короба (кг)	1,8
Вложений в коробе (шт.)	6

## ЛОПАТКА ФЕРМЕРСКАЯ



Оболочка	—
ГОСТ/ТУ	ТУ
Срок годности	60 суток
Условия хранения	от +2 до +6 °С
Вес продукта (кг)	0,4
Вес короба (кг)	2,4
Вложений в коробе (шт.)	6

## НАРЕЗКА СЫРОКОПЧЕНЫХ КОЛБАС

Имеет современный и удобный формат упаковки колбасных изделий. Колбаса для нарезок имеет более крупный в диаметре батон. Благодаря специальному оборудованию и острым лезвиям кусочки нарезаются равномерно и тонко, что позволяет сохранить первоначальный вкус и неповторимый аромат колбасы каждого вида.



# НАРЕЗКА СЫРОКОПЧЕНЫХ КОЛБАС

НОВИНКА 2021



NEW

## САЛЬЧИЧОН С РОЗОВЫМ ПЕРЦЕМ



Оболочка	—
ГОСТ/ТУ	ТУ
Срок годности	90 суток
Условия хранения	от +2 до +12 °С
Вес продукта (кг)	0,085
Вес короба (кг)	1,02
Вложений в коробе (шт.)	12



MML

НІТ

## САЛЬЧИЧОН



Оболочка	—
ГОСТ/ТУ	ТУ
Срок годности	90 суток
Условия хранения	от +2 до +12 °С
Вес продукта (кг)	0,1
Вес короба (кг)	1,2
Вложений в коробе (шт.)	12

# НАРЕЗКА СЫРОКОПЧЕНЫХ КОЛБАС



## БРАУНШВЕЙГСКАЯ ГОСТ



Оболочка	—
ГОСТ/ТУ	ГОСТ
Срок годности	90 суток
Условия хранения	от +2 до +12 °С
Вес продукта (кг)	0,085
Вес короба (кг)	1,02
Вложений в коробе (шт.)	12



MML

НП

## САЛЯМИ ФЛАМЕНКО



Оболочка	—
ГОСТ/ТУ	ТУ
Срок годности	90 суток
Условия хранения	от +2 до +12 °С
Вес продукта (кг)	0,1
Вес короба (кг)	1,2
Вложений в коробе (шт.)	12

# НАРЕЗКА СЫРОКОПЧЕНЫХ КОЛБАС



## ПРОШУТТО



Оболочка	—
ГОСТ/ТУ	ТУ
Срок годности	90 суток
Условия хранения	от +2 до +12 °С
Вес продукта (кг)	0,1
Вес короба (кг)	1,2
Вложений в коробе (шт.)	12



## ПОСОЛЬСКАЯ



Оболочка	—
ГОСТ/ТУ	ТУ
Срок годности	90 суток
Условия хранения	от +2 до +12 °С
Вес продукта (кг)	0,1
Вес короба (кг)	1,2
Вложений в коробе (шт.)	12

# НАРЕЗКА СЫРОКОПЧЕНЫХ КОЛБАС



## ЧОРИЗО



Оболочка	—
ГОСТ/ТУ	ТУ
Срок годности	90 суток
Условия хранения	от +2 до +12 °С
Вес продукта (кг)	0,1
Вес короба (кг)	1,2
Вложений в коробе (шт.)	12



NEW

## АССОРТИ САЛЬЧИЧОН И ПРОШУТТО



Оболочка	—
ГОСТ/ТУ	ТУ
Срок годности	90 суток
Условия хранения	от +2 до +12 °С
Вес продукта (кг)	0,1
Вес короба (кг)	1,2
Вложений в коробе (шт.)	12

# НАРЕЗКА СЫРОКОПЧЕНЫХ КОЛБАС



УНИКАЛЬНЫЙ ФОРМАТ  
ПРОДУКТА НА РЫНКЕ —  
ПОДАРОЧНАЯ УПАКОВКА

NEW

## КОЛБАФЕТЫ АССОРТИ КОЛБАС



Оболочка	—
ГОСТ/ТУ	ТУ
Срок годности	90 суток
Условия хранения	от +2 до +12 °С
Вес продукта (кг)	0,3
Вес короба (кг)	1,8
Вложений в коробе (шт.)	6

«Колбафеты» — абсолютно уникальное предложение на рынке. Ассорти самых продаваемых сырокопченых колбас — Сальчичон, Салями Фламенко и Прошутто в премиальной подарочной упаковке. Оригинальный подарок, который хочется дарить и получать.



MML

HIT

## САЛЯМИ АСТОРИЯ



Оболочка	—
ГОСТ/ТУ	ТУ
Срок годности	90 суток
Условия хранения	от +2 до +12 °С
Вес продукта (кг)	0,085
Вес короба (кг)	1,02
Вложений в коробе (шт.)	12

## ВЕТЧИНЫ

Изготавливаются из лучших частей бескостного мяса, таких как окорок, задняя или передняя лопатки, которые просаливаются с использованием массажира, выдерживаются в маринаде в течение 4-6 часов для созревания и на заключительном этапе варятся с целью создания монолитной структуры и упругой консистенции в готовом продукте. За счет такой технологии приготовления продукт отличается особой сочностью и нежностью.



# ВЕТЧИНЫ

## НОВИНКА 2021



ИЗ 100% МЯСА  
ИНДЕЙКИ

МЕНЬШЕ СОЛИ,  
МЕНЬШЕ ЖИРА

**NEW**  
**НЕЖНАЯ  
ИЗ ИНДЕЙКИ**



Оболочка	Ц/0
ГОСТ/ТУ	ТУ
Срок годности	30 суток
Условия хранения	от +2 до +6 °С
Вес продукта (кг)	0,45
Вес короба (кг)	2,7
Вложений в коробе (шт.)	6

Ни курицы, ни свинины, в составе **ветчины «Нежная»** мясо только отборной индейки! Поэтому мы заявляем, что наш продукт «из индейки», а не «с индейкой», как у основных конкурентов.



С ПОДКОПЧЕНОЙ  
КОРОЧКОЙ

ПОБЕДИТЕЛЬ СЛЕПЫХ  
ПОТРЕБИТЕЛЬСКИХ  
ТЕСТОВ

**MML**

С НАТУРАЛЬНЫМИ  
СПЕЦИЯМИ

**НП**  
**ВЕТЧИНА  
ПО-ЧЕРКИЗОВСКИ**



Оболочка	Ц/0
ГОСТ/ТУ	ТУ
Срок годности	30 суток
Условия хранения	от +2 до +6 °С
Вес продукта (кг)	0,5 / 1,6
Вес короба (кг)	3 / 3,2
Вложений в коробе (шт.)	6 / 2

# ВЕТЧИНЫ

СРОК ГОДНОСТИ  
75 СУТОК



С НАТУРАЛЬНЫМИ  
СПЕЦИЯМИ

MML

NEW

## МРАМОРНАЯ ПО-ЧЕРКИЗОВСКИ



Оболочка	НМО
ГОСТ/ТУ	ТУ
Срок годности	75 суток
Условия хранения	от +2 до +6 °С
Вес продукта (кг)	0,4
Вес короба (кг)	2,4
Вложений в коробе (шт.)	6



## ВЕТЧИНА ТОСТ ХЭМ



Оболочка	НМО
ГОСТ/ТУ	ТУ
Срок годности	90 суток
Условия хранения	от +2 до +6 °С
Вес продукта (кг)	2,9
Вес короба (кг)	8,7
Вложений в коробе (шт.)	3

## СОСИСКИ

Один из любимых продуктов россиян, изготовленный из тонко измельченного мясного фарша. В цехах сосиски проходят термическую обработку в камерах непрерывного действия, что позволяет регулировать их температуру и влажность, поэтому при употреблении они не требуют дополнительного разогревания.



# СОСИСКИ



## СЛИВОЧНЫЕ ГОСТ



Оболочка	Ц/О
ГОСТ/ТУ	ГОСТ
Срок годности	30 суток
Условия хранения	от +2 до +6 °С
Вес продукта (кг)	0,45
Вес короба (кг)	1,8
Вложений в коробе (шт.)	4



## НИТ

## КРЕМЛЕВСКИЕ



Оболочка	Ц/О
ГОСТ/ТУ	ТУ
Срок годности	25 / 30 суток
Условия хранения	от +2 до +6 °С
Вес продукта (кг)	0,5 / 1,5
Вес короба (кг)	2 / 6
Вложений в коробе (шт.)	4 / 4

# СОСИСКИ



MML

НП

## МОЛОЧНЫЕ ПО-ЧЕРКИЗОВСКИ



Оболочка	ПМО / Ц/О
ГОСТ/ТУ	ТУ
Срок годности	30 / 60; 30 суток
Условия хранения	от +2 до +6 °С
Вес продукта (кг)	0,45; 0,65; 1,5 / 0,25; 1,5
Вес короба (кг)	1,8; 2,6; 6 / 2; 6
Вложений в коробе (шт.)	4; 4; 4 / 8; 4

**Сосиски «Молочные по-черкизовски»** — самый популярный сорт сосисок у наших покупателей. Именно благодаря добавлению молока сосиски имеют такой уникальный нежный вкус, который не оставит никого равнодушным!



MML

НП

## СЛИВОЧНЫЕ ПО-ЧЕРКИЗОВСКИ



Оболочка	ПМО / Ц/О
ГОСТ/ТУ	ТУ
Срок годности	30 суток
Условия хранения	от +2 до +6 °С
Вес продукта (кг)	0,65 / 1,5
Вес короба (кг)	2,6 / 6
Вложений в коробе (шт.)	4 / 4

## НОВИНКА 2021



NEW

### РУМЯНЫЕ ПО-ЧЕРКИЗОВСКИ



Оболочка	Б/О
ГОСТ/ТУ	ТУ
Срок годности	30 суток
Условия хранения	от +2 до +6 °С
Вес продукта (кг)	0,3
Вес короба (кг)	1,8
Вложений в коробе (шт.)	6

**Сосиски «Румяные по-черкизовски»** приготовлены по-особенному. Они тоньше обычных сосисок и бережно набиты в белковую оболочку, которую не надо чистить. Такие сосиски невероятно сочные внутри и хрустящие снаружи!



MML

HIT

### КОПЧЕНЫЕ ПО-ЧЕРКИЗОВСКИ



Оболочка	ПМО
ГОСТ/ТУ	ТУ
Срок годности	30 суток
Условия хранения	от +2 до +6 °С
Вес продукта (кг)	0,4
Вес короба (кг)	1,6
Вложений в коробе (шт.)	4

# СОСИСКИ



НЕ НУЖНО  
ЧИСТИТЬ

БЕЛКОВАЯ  
ОБОЛОЧКА



## НИТ ВЕНСКИЕ



Оболочка	Б/О
ГОСТ/ТУ	ТУ
Срок годности	30 суток
Условия хранения	от +2 до +6 °С
Вес продукта (кг)	0,45 / 1,25
Вес короба (кг)	3,6 / 5
Вложений в коробе (шт.)	8 / 4

## ОСОБЕННЫЕ С ГОВЯДИНОЙ



Оболочка	Ц/О
ГОСТ/ТУ	ТУ
Срок годности	30 суток
Условия хранения	от +2 до +6 °С
Вес продукта (кг)	1,5
Вес короба (кг)	6
Вложений в коробе (шт.)	4



## ЧЕРКИЗОВСКИЕ



Оболочка	Н/О
ГОСТ/ТУ	ТУ
Срок годности	30 суток
Условия хранения	от +2 до +6 °С
Вес продукта (кг)	1,25
Вес короба (кг)	2,5
Вложений в коробе (шт.)	2

## ВАРЕННЫЕ КОЛБАСЫ

Являются одним из основных и наиболее часто потребляемых продуктов питания у населения. Для изготовления вареных колбас из мяса удаляют все несъедобные элементы (кости, хрящи, сухожилия). Готовый фарш варится в течение 1,5–3 часов в термокамерах, после чего подвергается копчению при температуре 75–78 градусов, что придает продуктам уникальную копченую корочку и неповторимый вкус.



# ВАРЕННЫЕ КОЛБАСЫ



**NEW**

## КЛАССИЧЕСКАЯ / ДОКТОРСКАЯ ПО-ЧЕРКИЗОВСКИ



Оболочка	Ц/О
ГОСТ/ТУ	ТУ
Срок годности	30 суток
Условия хранения	от +2 до +6 °С
Вес продукта (кг)	1,6
Вес короба (кг)	3,2
Вложений в коробе (шт.)	2



**NEW**

## АРОМАТНАЯ / РУССКАЯ ПО-ЧЕРКИЗОВСКИ



Оболочка	Ц/О
ГОСТ/ТУ	ТУ
Срок годности	30 суток
Условия хранения	от +2 до +6 °С
Вес продукта (кг)	1,6
Вес короба (кг)	3,2
Вложений в коробе (шт.)	2

# ВАРЕННЫЕ КОЛБАСЫ

СРОК ГОДНОСТИ  
75 СУТОК



MML

НП

## МОЛОЧНАЯ ПО-ЧЕРКИЗОВСКИ



Оболочка	НМО
ГОСТ/ТУ	ТУ
Срок годности	75 суток
Условия хранения	от +2 до +6 °С
Вес продукта (кг)	0,4 / 1
Вес короба (кг)	2,4 / 3
Вложений в коробе (шт.)	6 / 3

Нежнейший вкус и тонкое молочное послевкусие делают «Молочную по-черкизовски» одной из любимейших колбас у большинства потребителей. Производится из натуральной свинины без добавления курицы и сои.

## СУБПРОДУКТОВЫЕ КОЛБАСЫ

Эта категория колбасных изделий имеет высокую пищевую ценность. Их консистенция всегда должна быть плотной и достаточно упругой. В процессе производства они подвергаются термической обработке – варке либо копчению. В результате чего мы получаем невероятные вкусовые качества.



# СУБПРОДУКТОВЫЕ КОЛБАСЫ



## ЛИВЕРНАЯ С ПЕЧЕНЬЮ



Оболочка	НМО
ГОСТ/ТУ	ТУ
Срок годности	40 суток
Условия хранения	от +2 до +6 °С
Вес продукта (кг)	0,4
Вес короба (кг)	2
Вложений в коробе (шт.)	5

# ИМПЕРИЯ ВКУСА

Популярный бренд ветчин на российском рынке колбасных изделий. Продукты, входящие в линейку бренда, отличаются низким содержанием жира (до 4%), что делает их идеальными для всей семьи, а также для тех, кто придерживается здорового питания. Ветчины «Империя вкуса» производятся на нашем заводе в Калининграде.



# ВЕТЧИНЫ



белки (г) **9**  
 жиры (г) **3**  
 углеводы (г) **5**  
 ккал/кДж **83/347**



белки (г) **9**  
 жиры (г) **4**  
 углеводы (г) **5**  
 ккал/кДж **92/385**

## ВЕТЧИНА С ИНДЕЙКОЙ

ТУ

УПАКОВКА	ОБОЛОЧКА	ВЕС УПАКОВКИ	УПАКОВОК В КОРОБКЕ	ВЕС КОРОБА	СРОК ХРАНЕНИЯ	УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ
----------	----------	-----------------	-----------------------	---------------	------------------	---------------------

батон	нмо	0,4 кг	9 шт	3,6 кг	90 суток	+2°C +6°C
батон	нмо	0,8 кг	7 шт	5,6 кг	90 суток	+2°C +6°C
батон	нмо	2,7 кг	2 шт	5,4 кг	90 суток	+2°C +6°C

## ВЕТЧИНА СО СВИНЫМ ОКОРОКОМ

ТУ

УПАКОВКА	ОБОЛОЧКА	ВЕС УПАКОВКИ	УПАКОВОК В КОРОБКЕ	ВЕС КОРОБА	СРОК ХРАНЕНИЯ	УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ
----------	----------	-----------------	-----------------------	---------------	------------------	---------------------

батон	нмо	0,4 кг	9 шт	3,6 кг	90 суток	+2°C +6°C
батон	нмо	0,8 кг	7 шт	5,6 кг	90 суток	+2°C +6°C
батон	нмо	2,7 кг	2 шт	5,4 кг	90 суток	+2°C +6°C

«Ветчина с индейкой» — бестселлер линейки ветчин, из года в год не теряющий своей актуальности у сторонниц здорового образа жизни. Уникальное сочетание ингредиентов позволяет продукту быть рекомендованным к включению в рацион тем, кто придерживается низкожировых диет.

# ВАРЕНАЯ КОЛБАСА И СОСИСКИ



**НОВИНКА**

белки (г)	<b>10</b>
жиры (г)	<b>16</b>
углеводы (г)	<b>8</b>
ккал/кДж	<b>216/904</b>

## ВАРЕНАЯ КОЛБАСА С ИНДЕЙКОЙ

ТУ

УПАКОВКА	ОБОЛОЧКА	ВЕС УПАКОВКИ	УПАКОВОК В КОРОБКЕ	ВЕС КОРОБА	СРОК ХРАНЕНИЯ	УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ
батон	нмо	0,38 кг	10 шт	3,8 кг	75 суток	+2°C +6°C



**НОВИНКА**

белки (г)	<b>10</b>
жиры (г)	<b>16</b>
углеводы (г)	<b>8</b>
ккал/кДж	<b>216/904</b>

## СОСИСКИ С ИНДЕЙКОЙ

ТУ

УПАКОВКА	ОБОЛОЧКА	ВЕС УПАКОВКИ	УПАКОВОК В КОРОБКЕ	ВЕС КОРОБА	СРОК ХРАНЕНИЯ	УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ
вакуум	цо	0,27 кг	8 шт	2,16 кг	30 суток	+2°C +6°C



# МЯСНАЯ ГУБЕРНИЯ

«МЯСНАЯ ГУБЕРНИЯ» – ЭТО КОЛБАСНАЯ ПРОДУКЦИЯ С ОПТИМАЛЬНЫМ СООТНОШЕНИЕМ «ЦЕНА – КАЧЕСТВО» ДЛЯ СЕГМЕНТА ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, НЕ ГОТОВЫХ ПЕРЕПЛАЧИВАТЬ. АССОРТИМЕНТНЫЙ РЯД ВКЛЮЧАЕТ НАИБОЛЕЕ ПОПУЛЯРНЫЕ КАТЕГОРИИ – ВАРЕННЫЕ КОЛБАСЫ И СОСИСКИ ПО ДОСТУПНЫМ ЦЕНАМ. ПРОДУКЦИЮ ПРОИЗВОДЯТ ИЗ СОБСТВЕННОГО СЫРЬЯ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ГРУППЫ «ЧЕРКИЗОВО» В МОСКВЕ И УЛЬЯНОВСКЕ.



# ВАРЕННЫЕ КОЛБАСЫ

**ХИТ**



## ДОКТОРСКАЯ ГУБЕРНСКАЯ



Оболочка	<b>НМО</b>
ГОСТ/ТУ	<b>ТУ</b>
Срок годности	<b>75 суток</b>
Условия хранения	<b>от +2 до +6 °С</b>
Вес продукта (кг)	<b>0,5 / 1 / 1,5</b>
Вес короба (кг)	<b>3 / 3 / 3</b>
Вложений в коробе (шт.)	<b>6 / 3 / 2</b>

Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)	Ккал/кДж
<b>11</b>	<b>14</b>	<b>7</b>	<b>198/829</b>



## РУССКАЯ ГУБЕРНСКАЯ



Оболочка	<b>НМО</b>
ГОСТ/ТУ	<b>ТУ</b>
Срок годности	<b>75 суток</b>
Условия хранения	<b>от +2 до +6 °С</b>
Вес продукта (кг)	<b>0,5 / 1,5</b>
Вес короба (кг)	<b>3 / 3</b>
Вложений в коробе (шт.)	<b>6 / 2</b>

Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)	Ккал/кДж
<b>10</b>	<b>9</b>	<b>7</b>	<b>149/624</b>

# ВАРЕННЫЕ КОЛБАСЫ



## СТАРОМОСКОВСКАЯ



Оболочка	<b>НМО</b>
ГОСТ/ТУ	<b>ТУ</b>
Срок годности	<b>75 суток</b>
Условия хранения	<b>от +2 до +6 °С</b>
Вес продукта (кг)	<b>1,5</b>
Вес короба (кг)	<b>12</b>
Вложений в коробе (шт.)	<b>8</b>

Белки (г) Жиры (г) Углеводы (г) Ккал/кДж

**10 10 9 166/695**



## ЮЖНАЯ



Оболочка	<b>НМО</b>
ГОСТ/ТУ	<b>ТУ</b>
Срок годности	<b>75 суток</b>
Условия хранения	<b>от +2 до +6 °С</b>
Вес продукта (кг)	<b>1,5</b>
Вес короба (кг)	<b>12</b>
Вложений в коробе (шт.)	<b>8</b>

Белки (г) Жиры (г) Углеводы (г) Ккал/кДж

**10 12 9 184/770**

# ВАРЕННЫЕ КОЛБАСЫ



## ОЗЕРСКАЯ

Оболочка	<b>НМО</b>
ГОСТ/ТУ	<b>ТУ</b>
Срок годности	<b>75 суток</b>
Условия хранения	<b>от +2 до +6 °С</b>
Вес продукта (кг)	<b>0,5 / 1,5</b>
Вес короба (кг)	<b>3 / 12</b>
Вложений в коробе (шт.)	<b>6 / 8</b>

Белки (г) Жиры (г) Углеводы (г) Ккал/кДж

**9 13 9 189/792**



## ОСОБАЯ

Оболочка	<b>НМО</b>
ГОСТ/ТУ	<b>ТУ</b>
Срок годности	<b>75 суток</b>
Условия хранения	<b>от +2 до +6 °С</b>
Вес продукта (кг)	<b>1,5</b>
Вес короба (кг)	<b>12</b>
Вложений в коробе (шт.)	<b>8</b>

Белки (г) Жиры (г) Углеводы (г) Ккал/кДж

**10 13 9 193/808**

# СОСИСКИ

**ХИТ**



## АППЕТИТНЫЕ КЛАССИЧЕСКИЕ



Оболочка	<b>ПМО / Б/О / ПМО</b>
ГОСТ/ТУ	<b>ТУ</b>
Срок годности	<b>30 суток</b>
Условия хранения	<b>от +2 до +6 °С</b>
Вес продукта (кг)	<b>0,65 / 1,25 / 1,5</b>
Вес короба (кг)	<b>5,2 / 5 / 6</b>
Вложений в коробе (шт.)	<b>8 / 4 / 4</b>

Белки (г) Жиры (г) Углеводы (г) Ккал/кДж

**10 16 8 216/905**



## ДОКТОРСКИЕ



Оболочка	<b>ПМО</b>
ГОСТ/ТУ	<b>ТУ</b>
Срок годности	<b>30 суток</b>
Условия хранения	<b>от +2 до +6 °С</b>
Вес продукта (кг)	<b>1,5</b>
Вес короба (кг)	<b>6</b>
Вложений в коробе (шт.)	<b>4</b>

Белки (г) Жиры (г) Углеводы (г) Ккал/кДж

**10 17 8 225/942**

# СОСИСКИ



## КЛАССИЧЕСКИЕ СО СВИНОЙ



Оболочка	<b>НМО</b>
ГОСТ/ТУ	<b>ТУ</b>
Срок годности	<b>30 суток</b>
Условия хранения	<b>от +2 до +6 °С</b>
Вес продукта (кг)	<b>1,5</b>
Вес короба (кг)	<b>6</b>
Вложений в коробе (шт.)	<b>4</b>

Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)	Ккал/кДж
<b>11</b>	<b>13</b>	<b>8</b>	<b>193/808</b>



## К УЖИНУ ❄️



Оболочка	<b>Ц/О</b>
ГОСТ/ТУ	<b>ТУ</b>
Срок годности	<b>180 суток</b>
Условия хранения	<b>от -10 (+/-2) °С</b>
Вес продукта (кг)	<b>0,4</b>
Вес короба (кг)	<b>9,6</b>
Вложений в коробе (шт.)	<b>24</b>

Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)	Ккал/кДж
<b>9</b>	<b>12</b>	<b>14</b>	<b>200/838</b>



В июне 2020 года состоялся запуск продаж бренда «Пав-Пав» в новой категории — колбасных изделий из индейки. Выход бренда в новый для него сегмент стал ответом на запрос потребителей — продажи данной категории продукции в России за последний год демонстрируют двузначный рост.

Все продукты производятся из **100% мяса индейки** (филе грудки и бедра). В их составе высокое содержание белка и низкий уровень жира.

**Бренд «Пав-Пав»** — долгожданный ответ на вопрос потребителя о том, что колбаса может быть не только вкусной, но и полезной.



# ТРЕНДЫ 2021

Потребители считают, что еда **поддерживает** общее **здоровье** человека

Потребители изменили свои привычки питания, в том числе **уменьшают потребление жиров**

Люди **готовы заплатить больше** за продукты, которые содержат дополнительную питательную ценность

Ритейлеры **расширяют** наличие «**здоровых**» **товаров**

Покупатели всегда изучают **состав продуктов**

Потребители ищут продукты, помогающие вести **здоровый образ жизни**



# ВАРЕНАЯ КОЛБАСА И СОСИСКИ

Мы не используем искусственные красители в составе наших продуктов — поэтому наша колбаса имеет цвет натурального мяса индейки.



NEW

белки (г) **14**  
жиры (г) **22**  
углеводы (г) **3**  
ккал/кДж **266/1114**

## КОЛБАСА ВАРЕНАЯ из индейки



ГОСТ/ТУ

ТУ



ОБОЛОЧКА

НМО



ВЕС  
УПАКОВКИ

0,38 кг



УПАКОВОК  
В КОРОБКЕ

6 шт.



ВЕС  
КОРОБА

2,28 кг



СРОК  
ХРАНЕНИЯ

60 суток



УСЛОВИЯ  
ХРАНЕНИЯ

+2°C +6°C



NEW

белки (г) **14**  
жиры (г) **23**  
углеводы (г) **3**  
ккал/кДж **275/1151**

## СОСИСКИ из индейки



ГОСТ/ТУ

ТУ



ОБОЛОЧКА

Ц/О



ВЕС  
УПАКОВКИ

0,25 кг



УПАКОВОК  
В КОРОБКЕ

8 шт.



ВЕС  
КОРОБА

2 кг



СРОК  
ХРАНЕНИЯ

30 суток



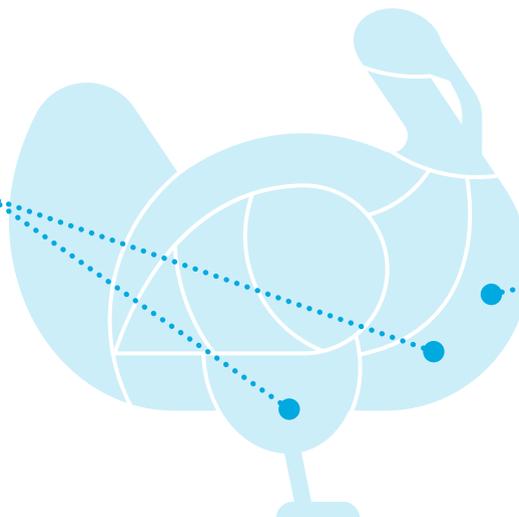
УСЛОВИЯ  
ХРАНЕНИЯ

+2°C +6°C

# МЯСНЫЕ ДЕЛИКАТЕСЫ

В составе используется филе грудки и бедра индейки

В составе используется только филе грудки индейки



белки (г) | **18**  
жиры (г) | **2**  
углеводы (г) | **4**  
ккал/кДж | **106/444**

NEW

## ВЕТЧИНА МРАМОРНАЯ из индейки



белки (г) | **22**  
жиры (г) | **2**  
углеводы (г) | **2**  
ккал/кДж | **114/477**

NEW

## ФИЛЕ НЕЖНОЕ из индейки



ГОСТ/ТУ

ТУ



ОБОЛОЧКА

Б/О



ВЕС  
УПАКОВКИ

0,3 кг



УПАКОВОК  
В КОРОБКЕ

5 шт.



ВЕС  
КОРОБА

1,5 кг



СРОК  
ХРАНЕНИЯ

30 суток



УСЛОВИЯ  
ХРАНЕНИЯ

+2°C +6°C



ГОСТ/ТУ

ТУ



ОБОЛОЧКА

Б/О



ВЕС  
УПАКОВКИ

0,3 кг



УПАКОВОК  
В КОРОБКЕ

5 шт.



ВЕС  
КОРОБА

1,5 кг



СРОК  
ХРАНЕНИЯ

30 суток



УСЛОВИЯ  
ХРАНЕНИЯ

+2°C +6°C



**ЧЕРКИЗОВО**  
С 1974

107143, Россия, г. Москва,  
ул. Пермская, д. 5  
Тел.: +7 (495) 788-32-32  
[www.cherkizovo.ru](http://www.cherkizovo.ru)