



КАТАЛОГ 2022





Много лет мы создаём колбасу и мясные деликатесы «ТАВРИЯ». Следуя традициям и оригинальной рецептуре, мы постоянно совершенствуем ассортимент колбас и стремимся к тому, чтобы вы могли радовать себя и своих близких любимым продуктом.

В основу бренда заложены две главные ценности – качество и вкус.

Настоящее яйцо, настоящее молоко, настоящее мясо, копчение на буковой щепе и высококачественные специи. Вот из чего готовим наш продукт.

Сотрудники «ТАВРИИ» гордятся и дорожат наследием предприятия. Коллектив мясокомбината – это сплоченная команда талантливых, инициативных людей, способных реализовывать задачи предприятия. Только благодаря профессионалам своего дела можно занимать лидирующие позиции на рынке.

«ТАВРИЯ» активно принимает участие в региональных, международных и всероссийских выставках. 13 лет и в нашей копилке 77 медалей, которые мы получили на самых престижных выставках.

Продукцию ТАВРИЯ можно найти на любой кухне. Это ежедневный завтрак, обед и ужин. Мясные деликатесы и колбасы идеальны как для повседневного меню, так и для торжественных моментов.

1. Преимущества Таврии	4
2. Вареные колбасы	6
3. Ветчины	11
4. Варено-копченые колбасы	13
5. Полукопченые колбасы, кральки	17
6. Сырокопченые колбасы	20
7. Сосиски	25
8. Сардельки, шпикачки	29
9. Мясные деликатесы	32
10. Деликатесы из мяса птицы	36
11. Штучная продукция	39
12. География продаж	50





ПОЧЕМУ выбирают ТАВРИЮ?

Входит в тройку крупнейших производителей колбас в УрФО. Современный завод сырокопченых колбас, запущенный в 2019 году входит в пятёрку самых крупных по объёмам производства сырокопченых колбас в стране.



ПРЕИМУЩЕСТВА ТАВРИИ



ГОТОВИМ ИЗ НАТУРАЛЬНЫХ ИНГРЕДИЕНТОВ

Для производства продукции используем только охлажденное мясо, яйцо, молоко и специи, сохраняя полезные свойства и вкус настоящих мясных деликатесов.



ШИРОКИЙ АССОРТИМЕНТ

Предприятие выпускает более 50 новинок в год, как по гост, так и на основе собственных авторских рецептов. Покупатель может найти для себя классическую вареную колбасу, а также уникальный мясной деликатес с сыром или ароматными специями.



КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА

Мы стремимся к идеальному вкусу мясных деликатесов, поэтому тщательно проверяем все ингредиенты. Собственная лаборатория на предприятии проверяет качество входного сырья и изготавливаемой продукции. А ежедневные дегустации помогают оценить вкус колбас, чтобы на вашем столе оказались поистине качественные продукты.



НАС ПРИЗНАЮТ ЛУЧШИМИ

Высокое качество продуктов ТМ «ТАВРИЯ» регулярно подтверждается на международных, федеральных и региональных выставках.



СОБСТВЕННЫЙ АВТОПАРК

Собственный автопарк с установленными климатическими системами, позволяет нам доставить продукцию в торговую точку не позднее, чем через 24 часа после изготовления.



СОВРЕМЕННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

Мы используем современные виды упаковок, что позволяет сохранить и увеличить срок хранения продукции.



ДОСТУПНОСТЬ ПРОДУКЦИИ ПО ВСЕЙ РОССИИ!

Вы можете приобрести нашу продукцию как в сетевых магазинах «Лента», «Ашан», «Спар», «Пятерочка», «Дикси», «Магнит», так и в магазинах рядом с домом в 22 регионах РФ. Тысячи покупателей уже оценили качество и вкус мясных деликатесов «ТАВРИЯ». Попробуйте и вы!

ВАРЁНЫЕ КОЛБАСЫ

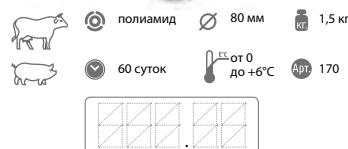


ВАРЁНЫЕ КОЛБАСЫ

Колбаса вареная

«ДОКТОРСКАЯ» ГОСТ

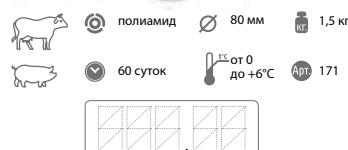
Бутерброд – идеальное блюдо для вкусного и сытного перекуса. Излюбленное лакомство для всей семьи. Особенно если он с самой нежной вкусной «Докторской» колбасой! «Докторская ГОСТ» – настоящий шедевр! Отборная свинина и говядина, яйцо, пряности. Соответствие ГОСТ гарантирует не только превосходный вкус, но и такое же качество. Нарезьте кусочками, кружочками или как вздумается, добавьте хрустящей зелени, свежего хлеба и ... приятного аппетита!



Колбаса вареная

«МОЛОЧНАЯ» ГОСТ

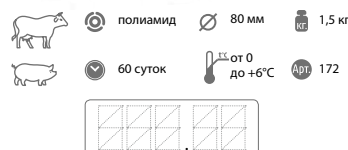
Технологи «Таврии» отлично знают, что вареная «Молочная» ГОСТ вызывает приятную ностальгию у тех, кто учился еще в советские времена. Незабываемый вкус этого мясного деликатеса невозможно превзойти. Благодаря усилиям специалистов мясочбината, «Таврия» выпускает ту самую «Молочную», в соответствии с государственным стандартом качества. В основе свинина, говядина и настоящее молоко. Нежный вкус, приятный аромат, попробуйте и вы!



Колбаса вареная

«РУССКАЯ» ГОСТ

Еще один продукт из линейки ГОСТовских. Ингредиенты в «Русской» ГОСТ приготовлены таким образом, чтобы готовая колбаса в итоге оказалась сочной, вкусной и приятной по текстуре. Сделать эту колбасу истинным мясным деликатесом удалось за счет применения компонентов высшего качества: для приготовления «Русской» ГОСТ используется говядина, свинина и сочный шпик. В результате получилась очень вкусная, без лишних солей и пряностей, настоящая мясная вареная колбаса.





Колбаса вареная
«Докторская» ГОСТ



Колбаса вареная
«Докторская с молоком»



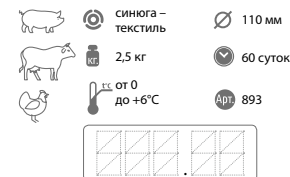
Колбаса вареная
«Докторская подкопченная»



Колбаса вареная
«Молочная классическая»



Колбаса вареная
«Премиум»



Колбаса вареная
«Ароматная»



Колбаса вареная
«Докторская Прима»



Колбаса вареная
«Докторская Прима»



Колбаса вареная
«Докторская по-русски»



Колбаса вареная
«Ароматная с жирком»



Колбаса вареная
«Вареная» ГОСТ



Колбаса вареная
«2-40»



Колбаса вареная
«Детская»



Колбаса вареная
«Детская сливочная»



Колбаса вареная
«Докторская классическая»



Колбаса вареная
«Стёганка»



Колбаса вареная
«Премиум» в сетке



Колбаса вареная
«Прима»





www.tavria-rus.ru



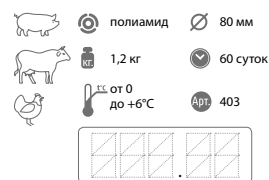
Колбаса вареная
«Уральская с жирком»



МАМА ХОЧЕТ Колбаса вареная
«С маслицем»



МАМА ХОЧЕТ Колбаса вареная
«С топленным молоком»



Колбаса вареная
«К чаю»



Колбаса вареная
«Оливье»



Колбаса вареная
«Для окрошки»

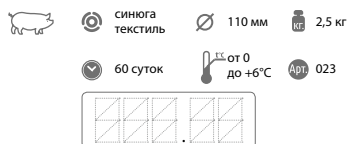


Хлеб колбасный
«Классический»



ВЕТЧИНЫ

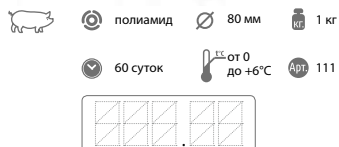




Ветчина

«АРОМАТНАЯ»

Ветчина «Ароматная» от «Таврии» сделана по традиционному рецепту. Этот продукт покупают, когда хотят съесть большой кусок действительно вкусного мяса. Для приготовления этой ветчины, наши технологи используют нежную свинину, рассол и душистый перец. Натуральные специи наделяют мясо приятным вкусом и сохраняют его текстуру. «Ароматная» отлично дополнит любой завтрак: ею можно дополнить омлет, кашу или сделать с ее помощью утренний бутерброд.



Ветчина

«ВЕНСКАЯ»

Ветчина «Венская» от «Таврии» сделана из свиной вырезки и именно за натуральное происхождение ее ценят любители мясных деликатесов по всей стране. Продукт отличается особым вкусом: пикантности придает черный перец и мускатный орех. «Венскую» часто можно встретить на семейном обеде: взрослые и дети ценят нежный вкус и приятный аромат. Попробуйте и вы!



Ветчина

«Балтийская»



Колбаса вареная

«ОХОТНИЧЬЯ» из мяса ПТИЦЫ



ВАРЁНО-КОПЧЕНЫЕ КОЛБАСЫ

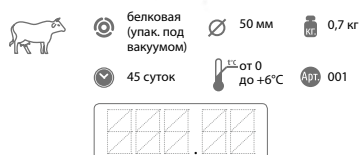




Колбаса варено-копченая

СЕРВЕЛАТ ГОСТ

Хит продаж – «Сервелат ГОСТ» производства мясокомбината «Таврии». Приготовленный в соответствии со всеми государственными стандартами продукт, является по-настоящему «правильной» колбасой. Ценителей мяса «Сервелат ГОСТ» привлекает своим составом – продукт сделан из свинины и говядины. Отсутствие добавок, максимум натуральности – вот чем славится этот деликатес. Классический вкус сервелата нравится людям всех возрастов, а список блюд, которые можно приготовить с помощью этой колбасы практически безграничен.

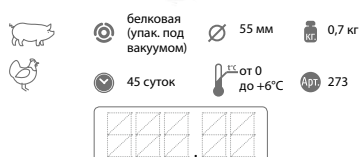


Колбаса варено-копченая

«МОСКОВСКАЯ ГОСТ»

Королева сервелатов «Московская ГОСТ» – настоящая варено-копченая колбаса, изготавливаемая в строгом соответствии с ГОСТом. Сырьем для нее стала отборная говядина. Выбранные ароматные пряности и копчение на буковой щепе дают тот самый неповторимый, слегка солоноватый вкус и изумительный аромат.

НАСЛАЖДАЙТЕСЬ каждым кусочком!



Колбаса варено-копченая

СЕРВЕЛАТ «ОРЕХОВЫЙ»

Название сервелата «Ореховый» говорит само за себя: удивительный вкус колбасе придает мускатный орех в сочетании с другими специями. Созданный технологами «Таврии» на основе свинины и куриного филе, этот сервелат является желанным гостем практически на любом пиршестве. Зернистая фактура среза, приятный аромат и грамотное сочетание ингредиентов в этой колбасе позволяют не только утолить голод, но и получить эстетическое удовольствие от трапезы.



Колбаса варено-копченая
Сервелат «Карельский»



Колбаса варено-копченая
Сервелат «Скандинавский»



Колбаса варено-копченая
Сервелат «Финский»



Колбаса варено-копченая
Сервелат «Городской»



Колбаса варено-копченая
Сервелат «Зернистый»



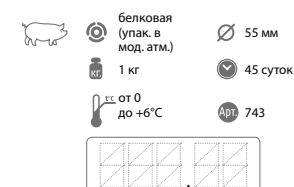
Колбаса варено-копченая
Сервелат «Европейский»



Колбаса варено-копченая
«Статская» твердая



Колбаса варено-копченая
«Шеф Мясник»



МАМА ХОЧЕТ
Колбаса варено-копченая
«Сервелат с маслицем»





www.tavria-rus.ru



Колбаса варено-копченая
«Филейная рубленая»



белковая
(упак. под
вакуумом)

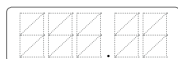
Ø 55 мм

0,7 кг

45 суток

от 0
до +6°C

Арт 475



Колбаски варено-копченые
«Быстро АМ»



альгинат
(упак. в
мод. атм.)

Ø 10 мм

1/0,1 кг

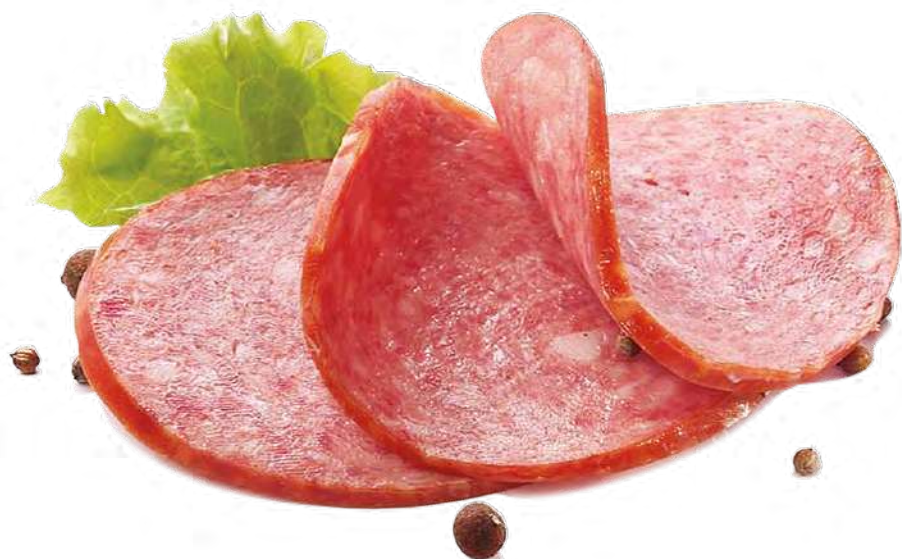
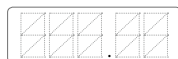
45 суток

от 0
до +6°C

Арт 422/693

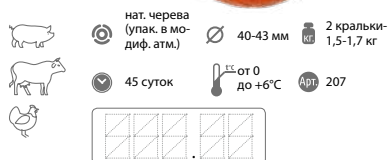


4630075935073



ПОЛУКОПЧЕННЫЕ КОЛБАСЫ

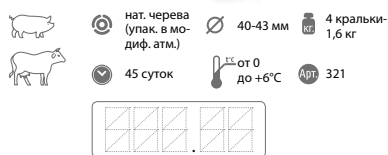




Колбаса полукопченая «ФИНСКАЯ «ТАВРИЯ»

Приготовленная из настоящего мяса – кралька «Финская «Таврия» продолжает традиции мясных деликатесов Скандинавского полуострова. В составе продукта: свинина, говядина, мясо птицы, и сочный шпик. Ароматы черного перца и чеснока придают кральке должную пикантность. Этот продукт производства «Таврия» очень любят в нашей стране, для многих гурманов именно «Финская «Таврия» является эталоном настоящего мясного деликатеса.

Попробуйте и вы!



Колбаса полукопченая «КРАКОВСКАЯ» ГОСТ

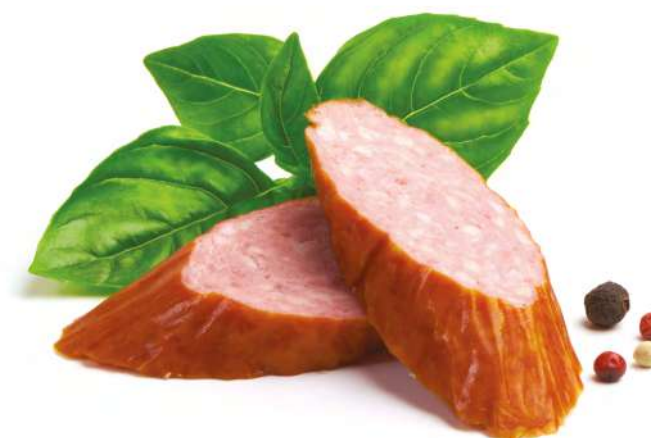
«Краковская» колбаса – это деликатес, который производили в Польше еще в шестнадцатом веке. Неповторимые вкусовые характеристики колбасы сделали ее популярной по всему миру. Предприятие «ТАВРИЯ» создает «Краковскую» колбасу только из свежей свинины, говядины и сочного шпика, с добавлением тщательно отобранных специй. Особенный вкус колбасе придает ароматный свежий чеснок и яркое копчение на буковых опилках.



Колбаски полукопченые «БАВАРСКИЕ»

Колбаски «Баварские» производства мясокомбината «Таврия» – одна из самых популярных закусок в нашей стране. Причина высокого спроса на этот продукт кроется не только в его необычной форме – каждая колбаска всего два сантиметра в диаметре и похожа на мясную палочку, – но и в удивительно удачном сочетании ингредиентов в составе. Этот деликатес сделан из охлажденной свинины, нежной говядины и сочного куриного филе. Слегка соленые, колбаски обладают изумительным ароматом копчения и вызывают непреодолимое желание попробовать хотя бы кусочек.

ПОЛУКОПЧЕННЫЕ КОЛБАСЫ



СЫРОКОПЧЕННЫЕ КОЛБАСЫ

СЫРОКОПЧЕННЫЕ КОЛБАСЫ

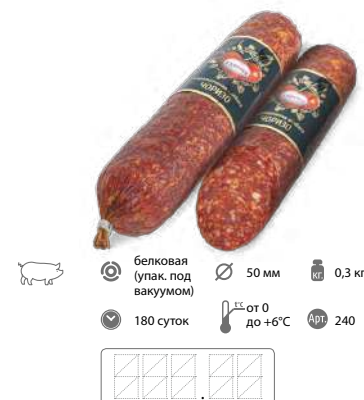
Колбаса сырокопченая полусухая «БРАУНШВЕЙГСКАЯ ГОСТ»

Она имеет настоящий вкус мяса с оттенками микса мускатного ореха и черного перца. Изготавливается из отборной говядины и свинины, что непременно оценит мясной гурман. Вкус этой колбасы сложно объяснить, но легко почувствовать, лишь откусив маленький кусочек. Он оставляет неповторимое и приятное послевкусие. Это украшение стола и отличная закуска.



Колбаса сырокопченая полусухая «ЧОРИЗО»

Переняв опыт испанских поваров, мы приготовили «Чоризо» по классическому испанскому рецепту из свиного фарша и пряностей, традиционно нарезаая мясо крупными кусками, получая тем самым красивый колбасный срез. Основная специя «Чоризо» – копченая паприка, которая и придает колбасе характерный пикантный вкус и выступает в качестве яркого естественного красителя темно-красного цвета. Вспомогательными ингредиентами являются соль, чеснок, травы и специи.



Колбаса сырокопченая полусухая «ЗЕРНИСТАЯ ГОСТ»

Эта колбаса делается из измельченной говядины и шпика с добавлением соли, молотого перца, паприки и других специй. Все ингредиенты перемалываются настолько мелко, что позволяют вкусу раскрыться еще больше и ярче. У «Зернистой» изысканный аромат, красно-коричневый цвет, который придает паприка. Этот мясной деликатес добавляют в блюда из пасты и пиццы, а также он является идеальным дополнением к красному вину и острым сыром.





Колбаса сырокопченая
полусухая
«Австрийская»

		белковая (МГС/ вакуум)	32 мм
		0,2/0,15 кг	180 суток
		от 0 до +6°C	Арт. 826/795



Колбаса сырокопченая
полусухая
«Барселона»

		белковая (МГС/ вакуум)	32 мм
		1/0,2/ 0,15 кг	180 суток
		от 0 до +6°C	Арт. 430/270/ 249



Колбаса сырокопченая
полусухая
«Флоренция»

		белковая (упак. под вакуумом)	32 мм
		1/0,2	180 суток
		от 0 до +6°C	Арт. 429/781



Колбаса сырокопченая
полусухая
«Веронезе»

		белковая (упак. под вакуумом)	45-48 мм
		0,35/0,18 кг	180 суток
		от 0 до +6°C	Арт. 759/459



Колбаса сырокопченая
«Пармская»

		белковая (упак. под вакуумом)	45-48 мм
		0,35/0,7 кг	180 суток
		от 0 до +6°C	Арт. 467/932



Филе сырокопченное
«Президентское»

		упаковано под вакуу- мом	31 сутки
		0,2 кг	Арт. 746
		от 0 до +6°C	



Колбаса сырокопченая
полусухая
«Пепперони»

		белковая (МГС/ вакуум)	32 мм
		1/0,2/ 0,15 кг	180 суток
		от 0 до +6°C	Арт. 619/782/ 789



Колбаса сырокопченая
полусухая
«Венгерская»

		белковая (упак. в мод. атм.)	32 мм
		0,15 кг	180 суток
		от 0 до +6°C	Арт. 794



Колбаса сырокопченая
полусухая
«Сергеевская»

		белковая (упак. под вакуумом)	32 мм
		0,17 кг	180 суток
		от 0 до +6°C	Арт. 223



Набор сырокопченных полусухих
колбас
«Рейтинговые колбаски»

		белковая (упак. под вакуумом)	32 мм
		0,225 кг	90 суток
		от 0 до +6°C	Арт. 232



Набор сырокопченных колбас
«Коллекция вкусов»

		белковая (упак. под вакуумом)	32 мм
		0,3 кг	90 суток
		от 0 до +6°C	Арт. 097



Колбаски сырокопченные
«Копчетто» классические

		альгинат. (упак. в мо- диф. атм.)	10 мм
		0,07/1 кг	120 суток
		от 0 до +6°C	Арт. 827/732



Колбаса сырокопченая
«Венеция»

		белковая (упак. под вакуумом)	45-47 мм
		0,45/0,24 кг	180 суток
		от 0 до +6°C	Арт. 458/504



Колбаса сырокопченая
«Венеция Чили»

		белковая (упак. под вакуумом)	45-47 мм
		0,45/0,24 кг	180 суток
		от 0 до +6°C	Арт. 488/520



Колбаса сырокопченая полусухая
**Сервелат
«Президентский»**

		налоферы (упак. под вакуумом)	45-47 мм
		0,5 кг	180 суток
		от 0 до +6°C	Арт. 328



Колбаски сырокопченные
«Копчетто» чили

		альгинат. (упак. в мо- диф. атм.)	10 мм
		0,07/1 кг	120 суток
		от 0 до +6°C	Арт. 809/735



Колбаски сырокопченные
**«КопчеттоSmoked»
классические**

		альгинат. (упак. в мо- диф. атм.)	10 мм
		0,1 кг	90 суток
		от 0 до +6°C	Арт. 4630075935066



Колбаски сырокопченные
«Жучий свин»

		белковая (упак. в мо- диф. атм.)	15 мм
		0,1 кг	120 суток
		от 0 до +6°C	Арт. 4630075933550



www.tavria-rus.ru



Колбаски сырокопченые
«Мини Саями»
классические



белковая
(упак. в модиф. атм.)
15 мм
0,05/1 кг
120 суток
4630075931754
4630075932683
Арт. 820/058



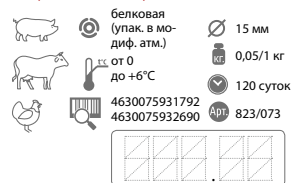
Колбаски сырокопченые
«Мини Саями»
с ароматом вяленых томатов



белковая
(упак. в модиф. атм.)
15 мм
0,05/1 кг
120 суток
4630075931778
4630075932713
Арт. 821/070



Колбаски сырокопченые
«Мини Саями»
с ароматом ореха



белковая
(упак. в модиф. атм.)
15 мм
0,05/1 кг
120 суток
4630075931792
4630075932690
Арт. 823/073



Колбаски сырокопченые
«Мини Саями»
с ароматом мёдобекон

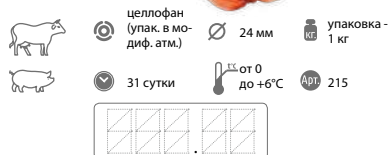


белковая
(упак. в модиф. атм.)
15 мм
0,05/1 кг
120 суток
4630075931808
4630075932676
Арт. 848/062



СОСИСКИ



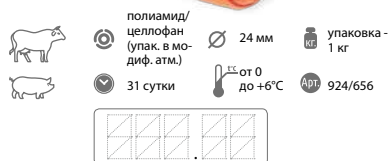


Сосиски

«СЛИВОЧНЫЕ» ГОСТ

Сосиски, которые любят все поколения: и бабушки, и внуки! Старшие почитают сосиски от «Таврии» с натуральным составом, который напоминает им о молодости. В составе сосисок «Сливочные» отборное мясо и сливки, которые придают продукту нежный молочный вкус, за который их так любят дети!

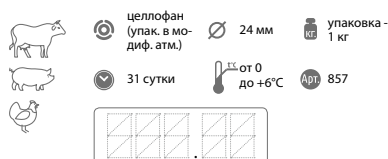
Добавьте к сосискам «глазунью», свежий хлеб и соусы – идеальный завтрак готов!



Сосиски

«МОЛОЧНЫЕ» ГОСТ

Сосиски «Молочные Гост» – это сосиски, которые любят семьями! Сочные. Нежные. Сытные. С добавлением натурального коровьего молока. Приятный вкус и нежная текстура особенно полюбили наш самый маленький покупатель. О вкусовых качествах сосисок «Молочных» они с улыбкой говорят: «Вкусно!» и просят добавки. Сосиски имеют в составе натуральное молоко, которое придает продукту приятный вкус и нежную текстуру. Специи добавляют продукту аппетитный аромат.



Сосиски

«ПРЕМИУМ С МОЛОКОМ»

Хотите чего-то невероятно нежного? Чтобы было невозможно оторваться? Сосиски «Премиум с молоком» ТМ «Таврия» – это то, что вы ищете. Попробовав одну сосиску, вы не захотите делиться с домашними – настолько прекрасен вкус. В составе сосисок «Премиум с молоком» нежнейшее мясо и сливки, которые придают продукту неповторимый молочный вкус. Рекомендуем подавать отварные сосиски в компании чесночного соуса и хрустящего багета.



Сосиски

«Фестивальные»



Сосиски

«Рыжики»



Сосиски

«Любимые»



Сосиски

«Молочные 1С»



Сосиски

«Мини»



Сосиски

«Молочные Фирменные»



Сосиски

«Переменка»



Сосиски

«Молочные Таврия»



Сосиски

«Премиум с сыром»

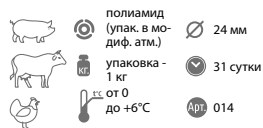




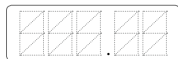
www.tavria-rus.ru



МАМА ХОЧЕТ Сосиски
«Сметанковые»



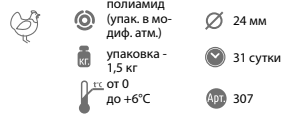
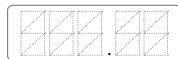
полиамид
(упак. в мо-
диф. атм.) 24 мм
упаковка -
1 кг 31 сутки
от 0
до +6°C Арт. 014



Сосиски
«Докторские
по-русски»



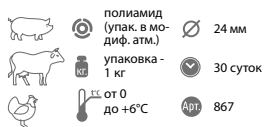
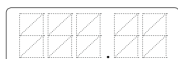
полиамид
(упак. в мо-
диф. атм.) 24 мм
упаковка -
1,5 кг 30 суток
от 0
до +6°C Арт. 219



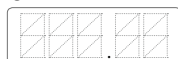
полиамид
(упак. в мо-
диф. атм.) 24 мм
упаковка -
1,5 кг 31 сутки
от 0
до +6°C Арт. 307



полиамид
(упак. в мо-
диф. атм.) 24 мм
упаковка -
1,5 кг 31 сутки
от 0
до +6°C Арт. 276



полиамид
(упак. в мо-
диф. атм.) 24 мм
упаковка -
1 кг 30 суток
от 0
до +6°C Арт. 867



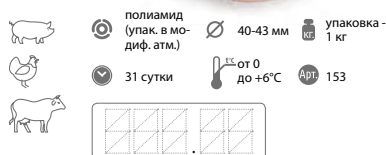
САРДЕЛЬКИ





Сардельки «СЛИВОЧНЫЕ»

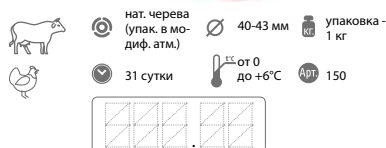
Сардельки «Сливочные» приготовлены технологами предприятия по авторской рецептуре. Этот продукт имеет высший сорт качества и вот почему: фирменные сардельки сделаны из охлажденного мяса – свинины, говядины и куриного филе. Плюс, для приготовления используется натуральное коровье молоко и настоящие куриные яйца. Приготовленные с любовью, эти сардельки порадуют вас и ваших близких приятным вкусом и позволят насытиться в любое время и в любом месте.



Сардельки «ТЕЛЯЧЬИ»

Неизменный атрибут любого пикника – сардельки «Телячьи». Вкусные, а самое главное, невероятно сытные. Такая комбинация достигается благодаря нежной телятине и куриной грудке.

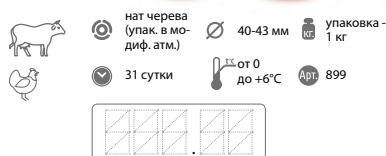
Любители активного отдыха ценят этот продукт еще и за натуральную оболочку – благодаря ей, «Телячьи» производства «Таврии» всегда готовы к употреблению, их можно быстро отварить или поджарить на открытом огне.



Сардельки «ПРЕМИУМ С ГОВЯДИНОЙ»

Сардельки «Премиум с говядиной» – сочные и сытные, изготавливаются из говядины высшего сорта.

Эти сардельки отличает идеальный размер, цвет и вкус. Приготовьте их с грибами или отварным картофелем, подайте к столу с салатом из свежих овощей и удивитесь тому, какое прекрасное получилось угощение.



Сардельки «Баварские»



Сардельки «Необыкновенные»



МАМА ХОЧЕТ Сардельки «СЛИВОЧНЫЕ»



Сардельки «Москворецкий вечер»



Сардельки «С говядиной»



Шпикачки «Деревенские с дымком»



Шпикачки «Сочные»



МЯСНЫЕ ДЕЛИКАТЕСЫ

МЯСНЫЕ ДЕЛИКАТЕСЫ



Буженина запеченая

«ТАВРИЯ» (в фольге)

Буженина запеченая «ТАВРИЯ» является «гвоздем кулинарной программы» на все праздники. Это можно объяснить тем, что буженина универсальна: она может быть прекрасной закуской в холодном виде, самостоятельным блюдом – в горячем, стать основой для бутербродов или частью салата. Запеченная буженина «ТАВРИЯ» – это буженина приготовленная профессионалами, со всеми полагающимися к ней ингредиентами, начиная от пряностей и сочного маринада и заканчивая капелькой тепла и домашней заботы.



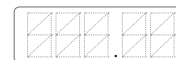
упаковано
под вакуу-
мом

кг 1 - 1,5 кг

31 сутки

от 0 до +6°C

Арт 274



Карбонат копчено-вареный

«ОСОБЫЙ»

Сытный мясной деликатес, который станет настоящим украшением стола. Классический карбонат – это слегка подкопченный свиной филей без жира. Карбонат от «Таврии» готовят по оригинальному рецепту, изюминкой которого стала особая смесь специй и пряностей. После копчения продукт приобретает нежность и мягкость. Тщательно подобранные специи подчеркивают превосходный вкус. Можно употреблять как самостоятельное блюдо, можно добавлять в салаты или придумывать новые рецепты сложных бутербродов и сэндвичей.



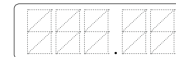
упаковано
под вакуу-
мом

кг 1 - 1,5 кг

31 сутки

от 0 до +6°C

Арт 066



Свинина копчено-вареная (шейка)

«МРАМОРНАЯ РОСКОШЬ»

Копчено-вареный деликатес нежный, ароматный из самой мягкой части свинины. Лучшее решение как для семейного завтрака в выходные, так и для торжественного стола. Для приготовления этого деликатеса мы используем только первоклассное сырье. Мясо, полученное из шейного отдела туши, отличается низкой калорийностью, малым количеством жиров, нежной и сочной консистенцией. Содержание полезных веществ в нем выше, чем в более жирных сортах. Натуральные специи обеспечивают потрясающий аромат и высокое качество деликатеса. А аромат копчения пробуждает аппетит.



упаковано
под вакуу-
мом

кг 1 - 1,5 кг

31 сутки

от 0 до +6°C

Арт 368





Буженина запечёная
«Румяная»



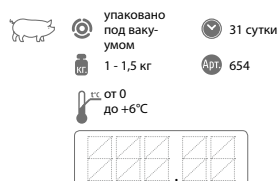
Буженина копчено-вареная
«Алтайская»



Грудинка копчено-вареная
«Янтарная»



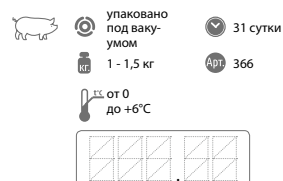
Шейка копчено-вареная
«Пряная»



Корейка копчено-вареная
«Любительская»



Свинина копчено-вареная
«Королевская» (карбонат)



Свинина копчено-вареная
«Яблочко» (окорок)



Свинина копчено-вареная
«Семёновская»



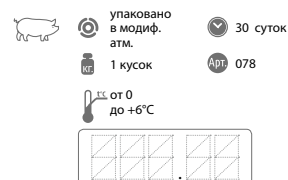
Ребро копчено-вареное
«1 Сорт» (уголки)



МЯСНЫЕ ДЕЛИКАТЕСЫ



Ребро копчено-вареное
«2 Сорт» (хребты)



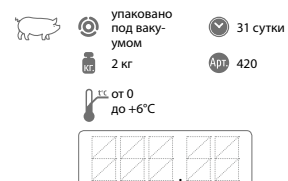
Ребрышки копчено-вареные
«К пиву»



Сало
«Белорусское»



Шпик соленый
«По-домашнему»

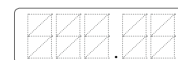


ДЕЛИКАТЕСЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ

ДЕЛИКАТЕСЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ



целлофан 0,4-0,5 кг
5 суток от 0 до +6°C АРР 335

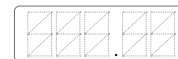


РУЛЕТ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ копчено-вареный

Иногда самые обычные ингредиенты с минимумом усилий можно превратить в потрясающее блюдо, которое украсит не только ежедневный, но и праздничный стол. Именно такой вариант мясного деликатеса, который создали наши технологи на предприятии «ТАВРИЯ» предлагаем вам на заметку. Рулет из мяса птицы – это деликатес из нежного куриного мяса с добавлением специй! Прекрасно подходит для утренних бутербродов с ароматным кофе. Для тех, кто заботится о своей фигуре и хочет перекусить чем-то легким и вкусным!



фольга (упак. под вакуумом) 1 - 1,5 кг
31 сутки от 0 до +6°C АРР 994

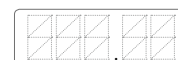


Буженина запеченная из мяса птицы «ТРАДИЦИОННАЯ» (в фольге)

Индейка – замечательный продукт. Не только потому, что вкусный и полезный, но и потому, что это с ним можно вдоволь «покули-нарничать». Технологи предприятия «ТАВРИЯ» приготовили настоящий кулинарный шедевр! Буженина – это мясное блюдо, приготовленное из куска свинины, запеченное в духовке. А мы заменили свинину, более диетическим мясом и сделали буженину из индейки. Предварительно замариновали, посыпали ароматными травами и отправили буженину в горячую печь – готовиться.



фольга (упак. в модиф. атм.) 0,4-0,5 кг
15 суток от 0 до +6°C АРР 918



Мясо птицы копчено-вареное «ПО-СТОЛИЧНОМУ» (с сыром)

Вкусно, сытно и одновременно изысканно – так отзываются о деликатесе «Мясо птицы по-столичному» те, кто его пробовал хотя бы раз. Этот мясной продукт – готовое к употреблению блюдо, в составе которого нежное куриное филе и свежий сыр. Сочетание вкусов белого мяса и молочного сыра само по себе приводит в восторг гурманов, однако технологи «Таврии» пошли еще дальше – подкоптили готовые батоны на натуральной буковой щепе. В результате мясо получило фантастический аромат, который так по душе любителям мясных деликатесов.

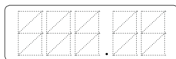


www.tavria-rus.ru



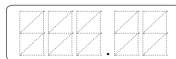
Бедро птицы копчено-вареное (куриное)

упаковано в модиф. атмосфере
упаковка - 1 кг
12 суток
APL 337
от 0 до +6°C



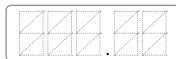
Голень птицы копчено-вареная (куриная)

упаковано в модиф. атмосфере
упаковка - 1 кг
12 суток
APL 338
от 0 до +6°C



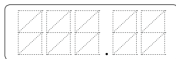
Крыло птицы копчено-вареное (куриное)

упаковано в модиф. атмосфере
упаковка - 1 кг
12 суток
APL 336
от 0 до +6°C



Грудка птицы копчено-вареная (куриная)

упаковано в модиф. атмосфере
упаковка - 1 кг
12 суток
APL 384
от 0 до +6°C



Карпаччо из мяса птицы сырокопченое

упаковано в вакуум
0,15 кг
40 суток
APL 102
от 0 до +6°C



ШТУЧНАЯ ПРОДУКЦИЯ





Колбаса вареная
«Докторская» ГОСТ



Колбаса вареная
«Молочная» ГОСТ



Колбаса вареная
«Русская» ГОСТ



Колбаса вареная
«Домашняя»



Колбаса вареная
«Докторская по-русски»



Колбаса вареная
«Докторская с молоком»



Колбаса вареная
«Стёганка»



Колбаса вареная
«Стёганка молочная»



Колбаса вареная
«Вареная» ГОСТ



Колбаса вареная
«К чаю»



Колбаса вареная
«Для окрошки»



Колбаса вареная
«Оливье»



Колбаса вареная
«Докторская классическая»



Колбаса вареная
«Молочная классическая»



Колбаса вареная
«Аппетитная»



МАМА ХОЧЕТ Колбаса вареная
«С маслом»



МАМА ХОЧЕТ Колбаса вареная
«С топленным молоком»



Колбаса вареная
«Таврик»





Колбаса вареная
«Чёкупила»



Ветчина
«Балтийская»



Ветчина
«Охотничья»
из мяса ПТИЦЫ



Колбаса варено-копченая
Сервелат «Любимый»



Колбаса варено-копченая
«Древнерусская»



Колбаса варено-копченая
«Балыковая»



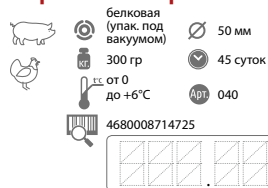
Колбаса варено-копченая
Сервелат ГОСТ



Колбаса варено-копченая
«Московская» ГОСТ



Колбаса варено-копченая
Сервелат «Карельский»



Колбаса варено-копченая
Сервелат «Венский»



Колбаса варено-копченая
Сервелат «Невский»



Колбаса варено-копченая
Сервелат «Дорожный»



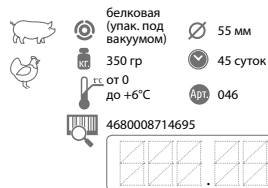
Колбаса варено-копченая
Сервелат «Скандинавский»



Колбаса варено-копченая
Сервелат «Финский»



Колбаса варено-копченая
Сервелат «Ореховый»



Колбаса варено-копченая
Сервелат «Зернистый»



Колбаса варено-копченая
Сервелат «Городской»



Колбаса варено-копченая
Сервелат «Юбилейный»

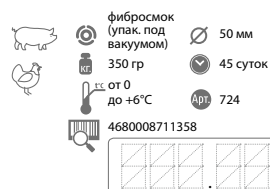




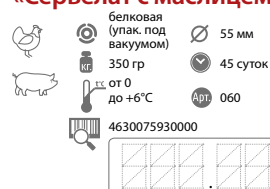
Колбаса полукопченая
«Московия»



Колбаса полукопченая
«Знаковая»



МAMA ХОЧЕТ
Колбаса варено-копченая
«Сервелат с маслицем»



Сосиски
«Сливочные» ГОСТ



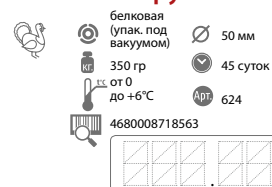
Сосиски
«Молочные» ГОСТ



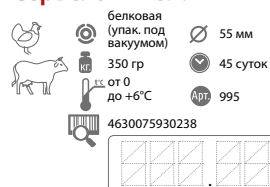
Сосиски
«Премиум с молоком»



Колбаса варено-копченая
«Филейная рубленая»



Колбаса варено-копченая
Сервелат «Асыл»



Колбаски полукопченые
«Баварские»



Сосиски
«Молочные 1С»



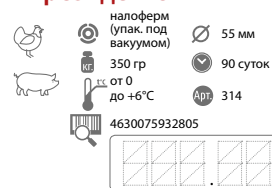
Сосиски
«Премиум с сыром»



МAMA ХОЧЕТ Сосиски
«Сметанковые»



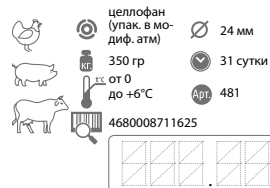
Колбаса сырокопченая
Сервелат «Президентский»



Колбаса сырокопченая
«Пармская»



Сосиски
«Докторские по-русски»



Сосиски
«Фестивальные»



Сосиски
«Монстрики»



Сардельки
«Замоскворецкие»





www.tavria-rus.ru

ШТУЧНАЯ ПРОДУКЦИЯ



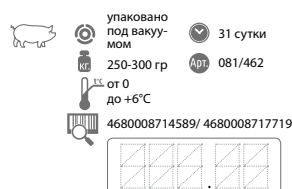
Сардельки
«Сливочные»



Буженина копчено-вареная
«Алтайская»



Карбонат копчено-вареный
«Особый»



Бекон сырокопченый в нарезке
«Венгерский»



Зельц
«Аппетитный»



Зельц
«Аппетитный»



Грудинка копчено-вареная
«Янтарная»



Шейка копчено-вареная
«Пряная»



Свинина копчено-вареная
«Яблочко»



Зельц
«С печенью»



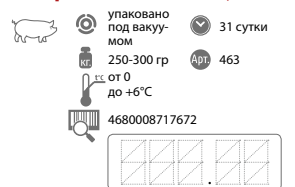
Зельц
«С печенью»



Колбаса ливерная
«Печеночная»



Свинина копчено-вареная
«Королевская» (карбонат)



Свинина копчено-вареная
«Мраморная роскошь» (шейка)



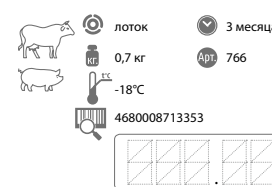
Грудинка сырокопченая в нарезке
«Президентская»



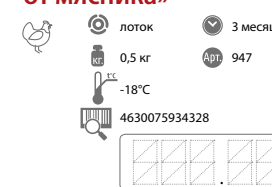
Холодец
«Банкетное товарищество»



Фарш замороженный
«Домашний» категория В



Фарш замороженный
«Рубленный от мясника»





Фарш замороженный
«Из мяса птицы»
категория В



Колбаски для жарки
замороженные
«Чиполатта»



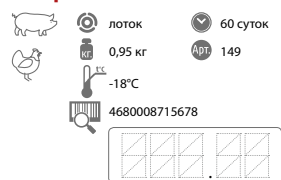
Колбаски для жарки
замороженные
«Колбаски-гриль»



Колбаски для жарки
замороженные
«Октоберфест»



Колбаски для жарки
замороженные
«Берлинские»



Колбаски для жарки
замороженные
«Барбекю»



Пельмени
«Домашние» ГОСТ
категория В



Пельмени
«По-Уральски» ГОСТ
категория В



Пельмени
«Элитные» категория Б



Шашлык п/ф
«Для пикника»



Шашлык п/ф
«По-кавказски»



Шашлык замороженный
«Летний»
из куриного крыла





1. Алтайский край
2. Амурская область
3. Казахстан
4. Кировская область
5. Курганская область
6. Ленинградская область
7. Москва
8. Московская область
9. Новосибирская область
10. Омская область
11. Оренбургская область
12. Пензенская область
13. Пермский край
14. Республика Башкортостан
15. Республика Крым
16. Республика Татарстан
17. Самарская область
18. Санкт-Петербург
19. Свердловская область
20. Томская область
21. Тюменская область
22. Удмуртская Республика
23. Ханты-Мансийский автономный округ Югра
24. Челябинская область



Ваш персональный менеджер

Ф.И.О. _____

тел. _____



Челябинск, Копейское шоссе, 36
тел. 8 (351) 245 40 25 | www.tavria-rus.ru



facebook.com/tavriamk



vk.com/tavriamk



instagram.com/tavria.rus



ok.ru/tavria74

