



Краснотурьинская колбасная фабрика

О вкусном не спорят!



О вкусном не спорят!



О вкусном не спорят!



О вкусном не спорят!



Краснотурынская колбасная фабрика

Краснотурынская колбасная фабрика - это высокотехнологичное, динамично развивающееся предприятие. Высокая квалификация рабочих и специалистов, использование передовых технологий, тщательный контроль качества сырья и готовой продукции обеспечивают выпуск широкого ассортимента колбасных изделий и полуфабрикатов отменного качества. А гибкая ценовая политика и внимательное отношение к клиентам делают предприятие надежным партнером.

Колбасная фабрика славится не только богатым выбором, но и превосходным качеством продукции. Охлажденные мясные туши каждый день доставляются на фабрику, их свежесть значительно повышает вкус изделий. А специально подобранные специи и пряности полностью раскрывают ароматику готовой продукции.

Отличные продукты Краснотурынской колбасной фабрики - это удачный тандем старинных рецептов и новейших технологий. Специалисты-технологи тщательно

следят за соблюдением рецептуры колбасных изделий и полуфабрикатов для того, чтобы покупатели остались довольны их вкусом. Последовательные шаги в улучшении материально-технической базы предприятия, повышении качества и расширении ассортимента выпускаемых изделий дали результат. Начиная с 2006 года, Краснотурынская колбасная фабрика постоянно участвует в выставках «Продуктовый стол Урала» и «Агрофорум», проходящих в г. Екатеринбурге, а ее продукция всегда становится призером в номинации «Высокое качество продукции».

Выпускаемые изделия пользуются устойчивым спросом на рынке и реализуются преимущественно в городах Северного округа Свердловской области: Краснотурынске, Серове, Карпинске, Североуральске, Ивделе. Самый полный ассортимент продукции представлен в фирменных магазинах колбасной фабрики, которые открыты в городах Краснотурынск, Карпинск и Серов.





О вкусном не спорят!



КОЛБАСЫ ВАРЕННЫЕ ГОСТ

(свинина, говядина)



Докторская ГОСТ



вареная мясная категория А **ГОСТ**
свинина говядина
228 ккал годен 40 суток



Молочная ГОСТ



вареная мясная категория Б **ГОСТ**
свинина говядина молоко
242 ккал годен 40 суток

КОЛБАСЫ ВАРЕННЫЕ ТУ

(свинина, говядина)



Аппетитная



вареная мясная категория Б
свинина говядина шпик молоко
360 ккал годен 40 суток



Ветчинная



вареная мясная категория А
свинина говядина
216 ккал годен 40 суток

КОЛБАСЫ ВАРЕННЫЕ ТУ

(свинина, говядина)



Дачная



вареная мясная категория В
курица свинина говядина
220 ккал годен 40 суток



Молочная Традиционная



вареная мясная категория Б
свинина говядина молоко
270 ккал годен 40 суток



Обеденная



вареная мясная категория Б
говядина свинина курица
262 ккал годен 40 суток



Оригинальная со шпиком



вареная мясная категория Б
говядина свинина шпик
270 ккал годен 40 суток



Юбилейная



вареная мясная категория Б
свинина говядина
330 ккал годен 40 суток



ВЕТЧИНЫ



**Ветчина
«Михайловская»**

вареная мясная
свинина
194 ккал голен 40 суток



**Ветчина
«Петровская»**

вареная
курица
194 ккал голен 40 суток



Ветчина «Шарм»

вареная
курица свинина
250 ккал голен 40 суток

КОЛБАСЫ ВАРЕНО-КОПЧЕНЫЕ



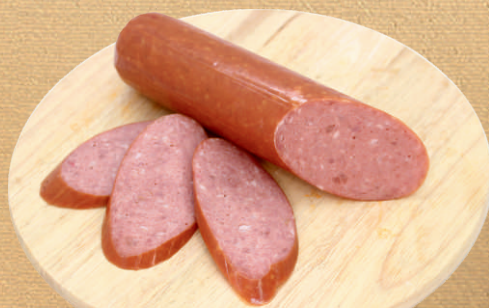
Московская ГОСТ

варено-копченая мясная категория А
ГОСТ
говядина шпик
419 ккал голен 30 суток вакуум 45 суток



Сервелат ГОСТ

варено-копченая мясная категория А
ГОСТ
свинина говядина
487 ккал голен 30 суток вакуум 45 суток



Сервелат «Ореховый»

варено-копченая категория Б
свинина курица шпик
360 ккал голен 30 суток вакуум 45 суток

СОСИСКИ, САРДЕЛЬКИ



**Сардельки
«Обыкновенные» ГОСТ**

вареные мясные категория Б ГОСТ
говядина свинина
224 ккал натуральная оболочка
годен 5 суток вакуум 15 суток



**Сосиски
«Молочные» ГОСТ**

вареные мясные категория Б ГОСТ
свинина говядина молоко
296 ккал
годен 15 суток



**Сосиски
«Куриные Нежные»**

вареные
курица
220 ккал
годен 15 суток



**Шпикачки
«Даниловские»**

вареные мясные категория В
говядина курица
273 ккал натуральная оболочка
годен 5 суток вакуум 15 суток



Сосиски «Хот-Дог»

вареные
курица
220 ккал
годен 15 суток вакуум 30 суток



КОЛБАСЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ



Салатная



вареная

курица

говядина

150 ккал

годен 40 суток



Нежная



полукопченая

курица

180 ккал

годен 30 суток



Пикантная



полукопченая

курица

шпик

сыр

353 ккал

годен 15 суток

вакуум 30 суток



Куриная



жареная

курица

222 ккал

годен 15 суток



Софийская



варено-копченая

курица

свинина

210 ккал

натуральная оболочка

годен 15 суток

вакуум 20 суток



Колбаски «Спагетти»

полукопченые

курица

220 ккал

натуральная оболочка

годен 15 суток

вакуум 20 суток

КОЛБАСЫ ПОЛУКОПЧЕННЫЕ



Балыковая



полукопченая мясная категория Б
свинина говядина шпик
310 ккал годен 30 суток вакуум 45 суток



Колбаски «Карибские»

полукопченные мясные
свинина говядина шпик
350 ккал натуральная оболочка
годен 10 суток вакуум 20 суток



Салами «По-фински»



полукопченая мясная
свинина курица
383 ккал годен 30 суток вакуум 45 суток



Сервелат «Кардинал»

полукопченая мясная категория В
говядина свинина шпик курица
420 ккал годен 30 суток вакуум 45 суток



Сервелат «Коньячный»



полукопченая мясная категория Г
говядина шпик свинина аромат коньяка
548 ккал годен 30 суток вакуум 45 суток



Талицкая

полукопченая мясная категория Г
говядина шпик свинина
455 ккал годен 30 суток вакуум 45 суток

КОЛБАСЫ ЛИВЕРНЫЕ



Уральская Люкс



ливерная

мясная обрезь

200 ккал

годен 15 суток



Печеночная

ливерная

печень

295 ккал

натуральная оболочка

годен 3 суток

вакуум 10 суток

ХОЛОДЦЫ И ПРОДУКТЫ В ЖЕЛЕ



Холодец по-деревенски

свинина

говядина

130 ккал

контейнер 300 г или 1 кг

годен 8 суток

Мясо птицы в желе



курица

150 ккал

контейнер 300 г

годен 8 суток



Языки свиные в желе

свинина

150 ккал

контейнер 200 г

годен 8 суток



ДЕЛИКАТЕСЫ ИЗ СВИНИНЫ, ГОВЯДИНЫ



**Говядина
«Деликатесная»**



копчено-вареный

говядина

100 ккал

годен 10 суток

вакуум 25 суток



Грудинка «Нежная»



копчено-вареный

свинина

360 ккал

годен 10 суток

вакуум 25 суток



**Грудинка
«Фестивальная»**



копчено-вареный

свинина

707 ккал

годен 7 суток

вакуум 15 суток



**Карбонад
«Российский»**



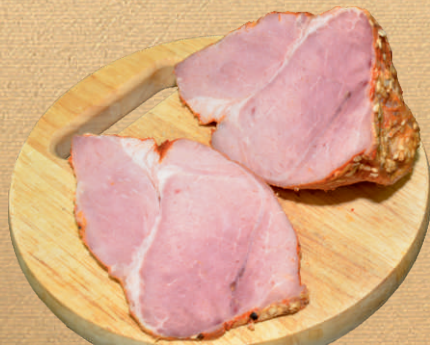
копчено-вареный

свинина

220 ккал

годен 10 суток

вакуум 25 суток



Свинина «Буженаль»



копчено-вареный

свинина

250 ккал

годен 10 суток

вакуум 25 суток



**Свинина
«Классическая»**



вареный

свинина

260 ккал

годен 10 суток

вакуум 20 суток

ДЕЛИКАТЕСЫ ИЗ СВИНИНЫ, ГОВЯДИНЫ



Ребрышки свиные «Пикантные»



копчено-вареный

свинина

330 ккал

годен 10 суток

вакуум 25 суток



Рулька свиная

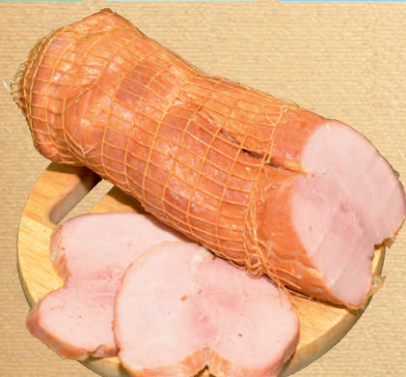


копчено-вареный

свинина

180 ккал

годен 10 суток



Шинка «Нежная»



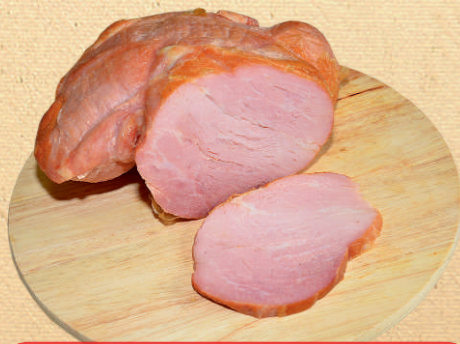
копчено-вареный

свинина

220 ккал

годен 10 суток

вакуум 25 суток



Свинина «Михайловская»

копчено-вареный

свинина

287 ккал

годен 10 суток

вакуум 25 суток



Щековина «По-славянски»



копчено-вареный

свинина

630 ккал

годен 10 суток

вакуум 25 суток



Слойка печеночная

вареный

печень

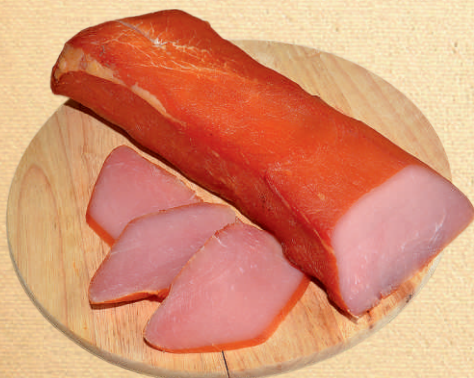
свинина

131 ккал

годен 8 суток

вакуум 15 суток

ДЕЛИКАТЕСЫ СЫРОКОПЧЕНЫЕ



Балык «Боярский»



сырокопченный

свинина

230 ккал

годен 40 суток

вакуум 60 суток



Вырезка «Экстра»



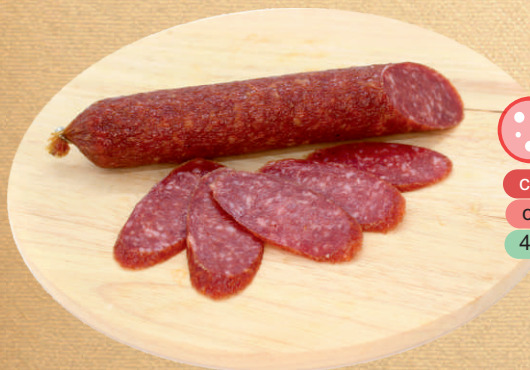
сырокопченный

свинина

180 ккал

годен 40 суток

вакуум 60 суток



Колбаса «Банкетная»

сырокопченный

категория Б

свинина

шпик

410 ккал

годен 30 суток

вакуум 45 суток



Пастрома птицы



сырокопченный

курица

140 ккал

годен 15 суток

вакуум 30 суток



Говядина «Гусарская»

сырокопченный

говядина

240 ккал

годен 40 суток

вакуум 60 суток

ИЗДЕЛИЯ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ



**Продукт из мяса птицы
с начинкой**

копчено-вареный

курица сыр

238 ккал

годен 7 суток

вакуум 15 суток



Рулет из мяса птицы

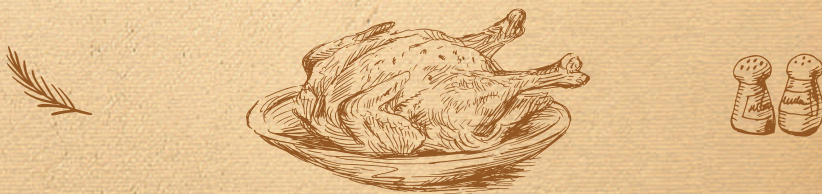
копчено-вареный

курица

200 ккал

годен 7 суток

вакуум 15 суток



Хлеб «По-купечески»

запеченный

курица шпик

216 ккал

годен 7 суток

вакуум 15 суток



**Буженина
из мяса птицы**

запеченный

курица

224 ккал

годен 7 суток

вакуум 15 суток

ИЗДЕЛИЯ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ



Изделия запеченные: Цыпленок • Полутушка цыпленка



запеченный

курица

годен 7 суток

вакуум 15 суток



Набор для солянки

копчено-вареный

мясокостные части цыпленка после обвалки

293 ккал

годен 7 суток



Изделия копчено-вареные:

Тушка • Грудка • Крылья

Бедро • Голень • Гузка • Цыпленок табака

копчено-вареный

курица

годен 7 суток

вакуум 15 суток



ШПИК



Сало Белорусское

солёный

шпик пряности

859 ккал годен 60 суток



Шпик по-домашнему

солёный

шпик пряности

859 ккал годен 60 суток



Шпик копченый

копчёный солёный

шпик

877 ккал годен 30 суток



Шпик Венгерский

копчёный солёный

шпик красный перец

886 ккал годен 30 суток

ПОЛУФАБРИКАТЫ

охлажденные и замороженные



Биточки «Городские»

мясосодержащий категория Г

свинина шпик говядина

255 ккал подложка 600 г

охлажд. 3 суток замороз. 60 суток



Котлеты «Особые»

мясной категория Г

свинина говядина

285 ккал подложка 600 г

охлажд. 3 суток замороз. 60 суток



Бифштекс рубленый

мясной категория Б

говядина шпик

245 ккал подложка 600 г

охлажд. 3 суток замороз. 60 суток



Ромштекс «Люкс»

мясной категория В

говядина свинина

185 ккал подложка 600 г

охлажд. 3 суток замороз. 60 суток



Шницель «Люкс»

курица

160 ккал подложка 600 г

охлажд. 3 суток замороз. 60 суток



ПОЛУФАБРИКАТЫ

охлажденные и замороженные



Чебуреки «Нежные»



курица

240 ккал

заморож. 180 суток

Чевапчичи колбаски для жарки



мясные

курица

свинина

говядина

166 ккал

подложка 320-400 г

заморож. 60 суток



Ленивые голубцы



мясосодержащий

категория Д

свинина

капуста

шпик

рис

говядина

195 ккал

подложка 500 г

охлажд. 3 суток

заморож. 60 суток



Люля-кебаб «Экстра»



мясосодержащий

категория Г

свинина

шпик

говядина

280 ккал

подложка 500 г

охлажд. 3 суток

заморож. 60 суток

ПОЛУФАБРИКАТЫ

охлажденные и замороженные



Купаты «Белые с зеленью»

курица

шпик

231 ккал

подложка 550-700 г

заморож. 60 суток



Купаты «Дачные»

мясные

категория В

свинина

шпик

240 ккал

подложка 550-700 г

заморож. 60 суток



Пельмени «Русская традиция»

мясные

категория В

свинина

275 ккал

пакет 0,5 кг или 1 кг

заморож. 6 месяцев



Пельмени «Аппетитные»

курица

319 ккал

пакет 0,5 кг или 1 кг

заморож. 6 месяцев



Пельмени «Крестьянские»

мясосодержашие

категория Г

свинина

говядина

капуста

271 ккал

пакет 1 кг

заморож. 6 месяцев



ПОЛУФАБРИКАТЫ

охлажденные и замороженные



Фарш свиной



свинина

360 ккал

охлажд. 3 суток

заморож. 30 суток



Фарш говяжий



говядина

360 ккал

охлажд. 3 суток

пакет 0,5 кг или 1 кг

заморож. 60 суток



Фарш «Домашний»



говядина

свинина

275 ккал

пакет 0,5 кг или 1 кг

охлажд. 3 суток

заморож. 60 суток



Поджарка свиная



мясной

категория В

свинина

344 ккал

охлажд. 3 суток

контейнер 500 г

заморож. 6 месяцев



Ребрышки в маринаде



мясной

категория Г

свиные ребрышки в маринаде «Армянский»

238 ккал

охлажд. 5 суток



Гуляш из говядины



мясной

категория А

говядина

106 ккал

охлажд. 3 суток

контейнер 500 г

заморож. 6 месяцев

ПОЛУФАБРИКАТЫ

охлажденные и замороженные



Шашлык свиной «Экстра»

мясной

категория Б

свиная шейка в маринаде «Шашлычный»

300 ккал пакет 1,5 кг

охлажд. 5 суток

заморож. 30 суток



Шашлык «Для пикника»

мясной

категория Б

лопаточная часть свинины в маринаде

«Русский с хреном»

317 ккал пакет 1,5 кг

охлажд. 5 суток

заморож. 30 суток

Котлета натуральная с косточкой «Нежная» в маринаде

мясной

категория Б

свиная корейка в маринаде

243 ккал

охлажд. 3 суток

заморож. 6 месяцев



Полуфабрикаты свиные:

Вырезка • Шейка • Шницель

Эскалоп • Свинина Люкс

свинина

охлажд. 5 суток

Мясо для шаурмы (Донер-кебаб)

на одноразовой втулке

вес от 6 до 20 кг

курица

145 ккал

охлажд. 7 суток

заморож. 180 суток

ПОЛУФАБРИКАТЫ

охлажденные и замороженные



Говядина для запекания

говядина

охлажд. 5 суток

заморож. 180 суток



Порк свиное «Экстра»

мясной

категория Г

свинина

280 ккал пакет 1 кг

охлажд. 48 часов

заморож. 90 суток



Набор для бульона

мясной

категория Д

говядина

190 ккал пакет 1 кг

заморож. 90 суток



Набор пищевых костей

курица

212 ккал

заморож. 6 месяцев



ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ

охлажденные



Полуфабрикаты куриные:

Тушка • Грудка • Филе • Спинка • Крыло

Четвертина • Бедро • Голень

курица

охлажд. 3 суток



Фарш «Превосходный»

курица

155 ккал

охлажд. 3 суток



Фарш «Обыкновенный»

курица

178 ккал

охлажд. 2 суток

заморож. 30 суток



Шашлык «Чикенхаус»

куриные бедро и голень в маринаде

«Курляндский»

239 ккал пакет 1,5 кг

охлажд. 3 суток

заморож. 30 суток



Крыло цыпленка-бройлера в маринаде

куриное крыло в маринаде «Барбекю»

192 ккал

охлажд. 3 суток

заморож. 30 суток





О вкусном не спорят!



Краснотурьинская колбасная фабрика

624447, Россия, Свердловская область,
г. Краснотурьинск, ул. Чкалова, 3,
телефон: (34384) 6-48-27, 6-30-46
сайт: <http://kk-fabrika.ru/>

Изготовлено РИА «Перспектива»
г. Серов, ул. К.Маркса, 39. Тел.: (34385) 3-85-75.
Тираж ... экземпляров



О вкусном не спорят!



О вкусном не спорят!



О вкусном не спорят!