



Наша компания, основанная в 2025 году, находится в точке слияния русских традиций и современных технологий. С момента открытия нашим главным приоритетом является неизменно высокое и стабильное качество продукции. Мы создаем новые традиции качества и вкуса.

Наше производство укомплектовано топовым европейским оборудованием (Ижица, Frey, Gunter, Foodlogistic, Terpo, Mauting, Fatosa и др.). Вся продукция и оборудование прошли санитарно-эпидемиологическую экспертизу и имеют все необходимые заключения.

Мы используем только **отборные ингредиенты**: натуральную свинину, курицу и говядину от ведущих фермерских хозяйств и проверенных поставщиков. Основными критериями выбора для нас являются свежесть, насыщенный вкус, сочность и нежность мяса.

Технология копчения — еще один наш ключевой принцип. Мы используем особые бруски из ольхи, которые не накапливают канцерогенных веществ, чтобы получить не только вкусный, но и здоровый продукт с ароматом настоящего копчения.

В нашем ассортименте вы найдете самые разные **мясные деликатесы**: ребрышки, грудинку, карбонат и деликатесы из мяса курицы, утки — по-домашнему вкусные и сытные, а также изысканные закуски, выполненные по оригинальной рецептуре.

Но главный наш принцип — это **гибкий подход к каждому клиенту**. Мы — душевная компания, с которой приятно работать. Наш приоритет — комфортные и длительные отношения с партнерами. Мы применяем индивидуальный подход к решению задач, и для нас нет второстепенных заказов. Каждый клиент может рассчитывать на первоклассный сервис.

Надежная и быстрая доставка — **наш важный стандарт качества**. Наша собственная логистическая служба и автопарк с холодильным оборудованием гарантируют стабильность поставок, идеальное сохранение продукции и максимальную гибкость, позволяя оперативно реагировать на ваши запросы и доставлять заказы точно в срок.



Грудинка варено-копчёная

Состав: свинина, вода,
нитритно-посолочная смесь.

Энергетическая ценность в
100г: 233,0Ккал/ 975,5кДЖ.

Пищевая ценность: белки –
11,4г, жиры – 21,3г,
углеводы – 0,0г.

Вес: 0,2-0,4кг

Вид упаковки: вакуумный
пакет.

Срок годности: при t от 0°C
до +6°C – 35суток. После
вскрытия хранить в
холодильнике при t от 0°C
до +6°C, употребить в
течение 24 часов.

Цена по запросу



Карбонат варено-копчёный

Состав: свинина, вода,
нитритно-посолочная смесь.

Энергетическая ценность в
100г: 157,0Ккал/ 657,3кДЖ.

Пищевая ценность: белки –
16,2г, жиры – 10,4г,
углеводы – 0,0г.

Вес: 1кг

Вид упаковки: вакуумный
пакет.

Срок годности: при t от 0°C
до +6°C – 35суток. После
вскрытия хранить в
холодильнике при t от 0°C
до +6°C, употребить в
течение 24 часов.

Цена по запросу



Свинные рёбрышки копчёно-варёные

Состав: рёбра свинные, вода,
нитритно-посолочная смесь.

Энергетическая ценность в
100г: 340,0Ккал/ 1420,0кДЖ.

Пищевая ценность: белки –
18,0г, жиры – 30,0г,
углеводы – 0,0г.

Вес: 0,3-0,5кг

Вид упаковки: пищевой
лоток с вакуумной пленкой.

Срок годности: при t от 0°C
до +6°C – 35суток. После
вскрытия хранить в
холодильнике при t от 0°C
до +6°C, употребить в
течение 24 часов.

Цена по запросу



Утиная грудка копчёно-варёная

Состав: грудка утиная, вода,
нитритно-посолочная смесь.

Энергетическая ценность в
100г: 230,0Ккал/ 962,9кДЖ.

Пищевая ценность: белки –
28,2г, жиры – 13,4г,
углеводы – 0,4г.

Вес: 0,5-0,7 кг

Вид упаковки: пищевой
лоток с вакуумной пленкой.

Срок годности: при t от 0°C
до +6°C – 35суток. После
вскрытия хранить в
холодильнике при t от 0°C
до +6°C, употребить в
течение 24 часов.

Цена по запросу



Куриная грудка варено-копчёная

Состав: грудка куриная,
вода, нитритно-посолочная
смесь.

Энергетическая ценность в
100г: 102,4Ккал/ 590,0кДЖ.

Пищевая ценность: белки –
17,3г, жиры – 2,8г, углеводы
– 2,0г.

Вес: 0,4-0,6кг

Вид упаковки: пищевой
лоток с вакуумной пленкой.

Срок годности: при t от 0°C
до +6°C – 35суток. После
вскрытия хранить в
холодильнике при t от 0°C
до +6°C, употребить в
течение 24 часов.

Цена по запросу



Цыпленок варено-копчёный

Состав: цыпленок-бройлер, вода, нитритно-посолочная смесь.

Энергетическая ценность в 100г: 140,0Ккал/ 590,0кДЖ.

Пищевая ценность: белки – 13,0г, жиры – 10,0г, углеводы – 0,0г.

Вес: 0,6-0,8кг

Вид упаковки: пищевой лоток с вакуумной пленкой.

Срок годности: при t от 0°C до +6°C – 35суток. После вскрытия хранить в холодильнике при t от 0°C до +6°C, употребить в течение 24 часов.

Цена по запросу



Окорочок варено-копчёный

Состав: цыпленок-бройлер, вода, нитритно-посолочная смесь.

Энергетическая ценность в 100г: 140,0Ккал/ 590,0кДЖ.

Пищевая ценность: белки – 13,0г, жиры – 10,0г, углеводы – 0,0г.

Вес: 0,3-0,4кг

Вид упаковки: пищевой лоток с вакуумной пленкой.

Срок годности: при t от 0°C до +6°C – 35суток. После вскрытия хранить в холодильнике при t от 0°C до +6°C, употребить в течение 24 часов.

Цена по запросу



Куриные крылья варено-копчёные

Состав: плечевая часть крыла цыплят-бройлеров, вода, нитритно-посолочная смесь.

Энергетическая ценность в 100г: 135,0Ккал/ 590,0кДЖ.
Пищевая ценность: белки – 18,28г, жиры – 5,95г, углеводы – 0,94г.

Вес: 0,2-0,4кг

Вид упаковки: пищевой лоток с вакуумной пленкой.

Срок годности: при t от 0°C до +6°C – 35суток. После вскрытия хранить в холодильнике при t от 0°C до +6°C, употребить в течение 24 часов.

Цена по запросу



Куриные джерки сушено-копченые

Состав: филе грудки цыпленка-бройлера, вода, нитритно-посолочная смесь.

Энергетическая ценность в 100г: 340,4Ккал/ 981,8кДЖ.

Пищевая ценность: белки – 66,14г, жиры – 6,68г, углеводы – 0,0г.

Вес: 500,1000г

Вид упаковки: пищевое ведро.

Срок годности: при t от 0°C до +6°C – 120суток. После вскрытия хранить в холодильнике при t от 0°C до +6°C, употребить в течение 72 часов.

Цена по запросу



Куриные джерки сушеные

Состав: филе грудки цыпленка-бройлера, вода, нитритно-посолочная смесь.

Энергетическая ценность в 100г: 340,4Ккал/ 981,8кДЖ.

Пищевая ценность: белки – 66,14г, жиры – 6,68г, углеводы – 0,0г.

Вес: 500,1000г

Вид упаковки: пищевое ведро.

Срок годности: при t от 0°C до +6°C – 120суток. После вскрытия хранить в холодильнике при t от 0°C до +6°C, употребить в течение 72 часов.

Цена по запросу



Краковская колбаса

Состав: Говядина, свинина, шпик, вода, соль, сахар, нитритно-посолочная смесь, чеснок, фосфат.

Энергетическая ценность в 100г: 275,0Ккал/ 1151,0кДЖ.

Пищевая ценность: белки – 17,0г, жиры – 23,0г, углеводы – 0,0г.

Вес: 0,3-0,4кг

Вид упаковки: вакуумный пакет.

Срок годности: при t от 0°C до +6°C – 45суток. После вскрытия хранить в холодильнике при t от 0°C до +6°C, употребить в течение 48 часов.

Цена по запросу



Куриная колбаса

Состав: филе цыпленка-бройлера, вода, соль, сахар, нитритно-посолочная смесь, сливки, фосфат.

Энергетическая ценность в 100г: 170,0Ккал/ 700,0кДЖ.

Пищевая ценность: белки – 19,0г, жиры – 10,0г, углеводы – 2,0г.

Вес: 0,3-0,4кг

Вид упаковки: вакуумный пакет.

Срок годности: при t от 0°C до +6°C – 45суток. После вскрытия хранить в холодильнике при t от 0°C до +6°C, употребить в течение 48 часов.

Цена по запросу



Свинные купаты

Состав: свинина, вода, соль, сахар, паприка копченая.

Энергетическая ценность в 100г: 150,0Ккал/ 630,0кДЖ.

Пищевая ценность: белки – 16,0г, жиры – 9,0г, углеводы – 0,0г.

Вес: 0,3-0,4кг

Вид упаковки: пищевой лоток с газовой модифицированной средой.

Срок годности: при t -18 – 180 суток, при t от 0°C до +6°C – 5суток. После вскрытия хранить в холодильнике при t от 0°C до +6°C, употребить в течение 12 часов.

Цена по запросу



Куриные купаты

Состав: филе цыпленка-бройлера, кожа цыпленка-бройлера, вода, соль, сахар, паприка копченая.

Энергетическая ценность в 100г: 300,0Ккал/ 1150,0кДЖ.

Пищевая ценность: белки – 9,0г, жиры – 26,0г, углеводы – 1,5г.

Вес: 0,3-0,4кг

Вид упаковки: пищевой лоток с газовой модифицированной средой.

Срок годности: при t -18 – 180 суток, при t от 0°C до +6°C – 5суток. После вскрытия хранить в холодильнике при t от 0°C до +6°C, употребить в течение 12 часов.

Цена по запросу