

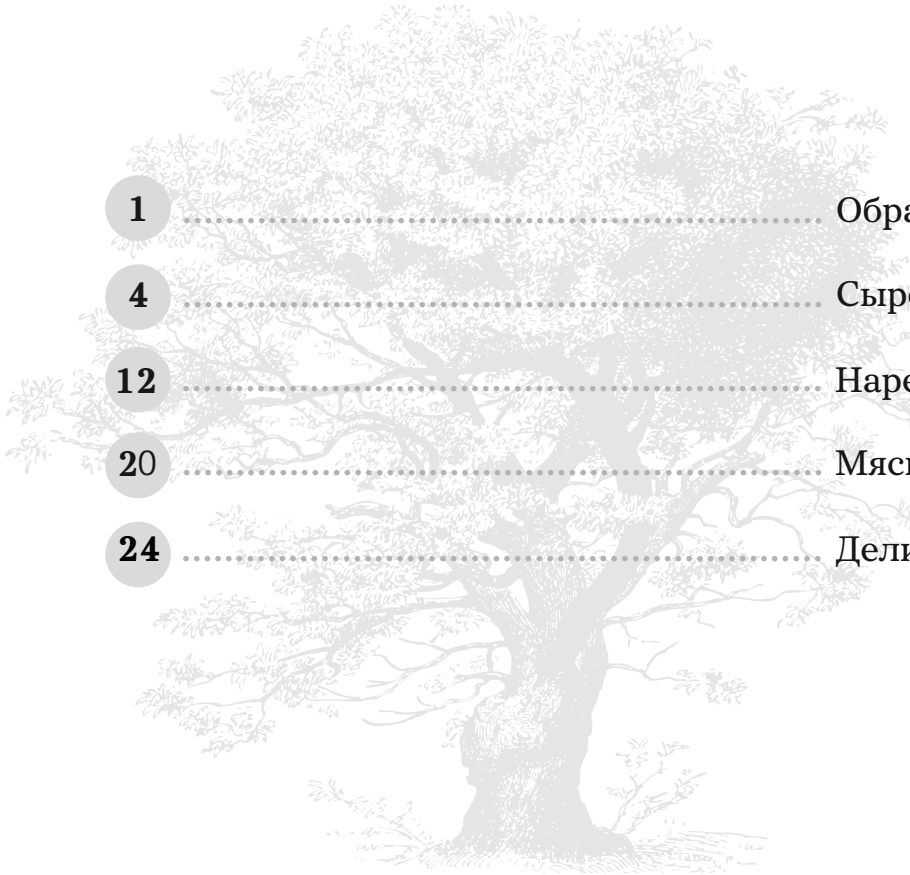
# МАЛАХОВСКИЙ



ПРОИЗВОДСТВО НАТУРАЛЬНЫХ  
ПРОДУКТОВ



## Содержание



<b>1</b>	.....	Обращение директора
<b>4</b>	.....	Сырокопчёные колбасы
<b>12</b>	.....	Нарезки
<b>20</b>	.....	Мясные батончики HORTS
<b>24</b>	.....	Деликатесы



Обращение директора

# ДОРОГИЕ ДРУЗЬЯ!

С особым удовольствием представляем Вашему вниманию новый каталог продукции мясоперерабатывающего комбината «Малаховский».

В каталоге представлены основные виды продукции из ассортиментного ряда «Малаховского мясокомбината», дана краткая характеристика каждого наименования, сроки и рекомендации по хранению, выпускаемые форматы.

«Малаховский мясокомбинат» почти 30 лет является поставщиком мясоколбасной продукции на рынок РФ. За эти годы мы многому научились и многого достигли. Благодаря команде опытных специалистов-технологов и профессиональному менеджменту, кардинально изменились стратегия производства продукции, продвижение наших продуктов на рынке, техническая и технологическая концепция выпуска всего ассортимента и внешнего вида каждого продукта.

Особое внимание мы традиционно уделяем качеству продукции, санитарному и технологическому контролю сырья. ООО «Малаховский мясокомбинат» прошел сертификацию согласно схеме FSSC 22000, задающей высокие стандарты работы, сделав это в числе первых в мясоперерабатывающей отрасли — в сентябре 2012 года.

«Малаховский мясокомбинат» — инновационное предприятие. Наш отдел маркетинга, совместно с отделом по развитию производственного департамента, занят созданием инновационных продуктов и поисками новых ниш на рынке продукции мясопереработки. Активное участие в этой работе принимают специально приглашенные иностранные специалисты.

Для продвижения своей марки на рынке мы направляем значительные средства на рекламу и ВТЛ-мероприятия как в сетевой, так и в традиционной рознице.

Мы всегда готовы оказать помощь нашим партнерам в продвижении товара: обеспечить выпуск продукции по предварительным заказам, оформление мест продаж и систему скидок постоянным клиентам.

Мы многого достигли, нам есть о чем рассказать, есть что предложить потребителю.

Выражаем признательность за доверие нашим постоянным партнерам и приглашаем к сотрудничеству всех, кто заинтересован в успешном бизнесе на рынке мясопродуктов.

Генеральный директор,  
Оксана Евгеньевна Крыкова.



# ЦЕНИТЬ НАСТОЯЩЕЕ,

История «Малаховского мясокомбината» началась в 1991 году в поселке Малаховка Люберецкого района Московской области. Компания расширялась, динамично развивалась, осваивала новые технологии, подбирала наилучшее сырье, оттачивала качество, формировало команду уникальных специалистов.

Сегодняшний «Малаховский мясокомбинат» — это крупное предприятие по производству высококачественных мясных и колбасных изделий с новейшим оборудованием и квалифицированными кадрами.

Наш комбинат производит весь перечень привычной покупателю мясной продукции, включая сырокопченые колбасы; деликатесы; полукопченые и варенокопченые колбасы; вареные колбасы; сосиски и сардельки; полуфабрикаты.

«Малаховский мясокомбинат» гарантирует высокий уровень безопасности и качества продукции на протяжении всего производственного цикла — от поступления сырья до отправки в торговые точки.

Предприятие оснащено качественным оборудованием и соответствует всем современным техническим стандартам. В производственном процессе исполь-

зуются специализированные высокотехнологичные машины и механизмы.

Настоящий, подлинный вкус Малаховским колбасам придает строгое соблюдение производственных норм, ГОСТов, а также традиций русского колбасного дела: часть продукции мы делаем вручную, как и в былые времена. Это придает нашей колбасе исключительный, «домашний» вкус, а непосредственное участие работников в ручном производстве стимулирует творческий подход к своему делу.

Соблюдение технических и технологических требований — одна сторона работы нашего комбината. Вторая — стремление к максимально натуральному, экологичному производству.

Колбасы комбината сдобрены пряностями и специями, разнообразию и качеству которых может позавидовать любой восточный рынок. При копчении Малаховских колбас используются экологически чистые опилки, гарантирующие отсутствие вредных для здоровья потребителей примесей.

Визитной карточкой «Малаховского мясокомбината» стали фирменные продукты, при разработке которых был обобщен и использован опыт традиционной



# ВЕРИТЬ В БУДУЩЕЕ И СОЗДАВАТЬ ЛУЧШЕЕ

российской школы. Это знакомые всем россиянам вареные колбасы «Докторская», «Русская», «Любительская», сосиски «Молочные», варено-копченая колбаса «Московская», сервелаты, полукопченая колбаса «Краковская» и другие, изготовленные в точном соответствии ГОСТ.

Есть у нас и ассортимент собственных колбас, которые производятся по рецептурам, созданным технологами нашего комбината совместно с иностранными специалистами.

Отдельно стоит сказать о сырокопченых колбасах. Сырокопченые колбасы — гордость нашего предприятия. Фарш для них готовят из мяса высшего сорта, куда добавляются изысканные травы, пряности, специи, а также вино или коньяк. Колбасы копятся, сушатся и зреют, пока не получится деликатес для настоящих ценителей вкуса.

Мы предлагаем более 30 видов сырокопченых колбас. Среди них традиционные колбасы по рецептуре ГОСТ — «Брауншвейгская», «Зернистая»; колбасы, выполненные по европейским рецептурам — «Тайна вкуса», «Саями Нежная»; колбасы в декоративной обсыпке — «Саями Парма» (в сырной таухмассе), «Престижная» (в обсыпке из крупноизмельченной зеленой и красной паприки), «Алтайская» (в

обсыпке из горчичного семени и тмина).

Несомненным хитом нашего предприятия является «Свиная» сырокопченая колбаса, которая занимает лидирующие позиции по продажам. Сегодня «Малаховский мясокомбинат» выпускает конкурентоспособную продукцию, удовлетворяющую любому вкусу — от традиционного до экзотического. Наши колбасы отмечены многочисленными наградами, лауреатскими дипломами, золотыми и серебряными медалями престижных международных российских конкурсов.

Смысл деятельности нашей компании — совершенствование. В список целей входят расширение рынка, работа над ассортиментом, усовершенствование и модернизация производственных мощностей.

Мы соблюдаем и чтим традиции колбасного дела, планируем развиваться и расти в мастерстве производства новых видов колбас для нашего любимого покупателя. Все это подразумевает: жить, заботиться о репутации, любить свое дело, ценить настоящее, верить в будущее и создавать лучшее.





## Сырокопчённые колбасы

Искусство приготовления мясных блюд уходит корнями в глубину веков. Еще в далеком прошлом люди старались украсить, обогатить или как-то оттенить вкус мясных изделий и продуктов. Для этого они месяцами вялили мясо, превращая его в подобие современной сырокопченой колбасы.

Шли века, люди все больше и больше совершенствовали процесс приготовления колбас. Так, в зависимости от географического положения, в разных частях мира появлялись различные рецепты колбас, которые более всего подходили для того или иного климата. Что бы сохранить мясо в теплые месяцы, применялось копчение. Вероятно, так и появились сырокопченые колбасы.

Особенностью сырокопченых колбас, которые также называют твердокопчеными, является то, что они подвергаются копчению в сыром виде. Секрет вкуса сырокопченой колбасы — в специях. Трудно подобрать такой букет трав и пряностей, чтобы их вкус не потерялся, не пропал. В рецептуру этих колбас включаются не только специи: в некоторые добавляют вино или коньяк.

Фарш готовится из говяжьего мяса высшего сорта, нежирной свинины, шпика, пряностей и специй, что позволяет добиться умеренного копченого аромата. Поверхность среза сырокопченых колбас всегда блестящая, иногда на ней проступают прозрачные аппетитные капли жира. Консистенция сырокопченых колбас твердая и плотная.



## Сырокопчёные колбасы

Нарезки

HORTS

Деликатесы

Сырокопченые колбасы — продукт самого длительного приготовления в колбасном деле. В технологическом отношении, это один из самых сложных мясных продуктов. По технологии производства сырокопченые колбасы термически не обрабатываются. Сначала они подвергаются холодному копчению, минуя процесс варки, а затем — длительной сушке. Естественное созревание сырокопченой колбасы длится не менее 30-40 суток. Сырокопченые колбасы в семействе колбасных изделий — настоящие долгожители. Срок их годности исчисляется месяцами.

Сырокопченые колбасы, безусловно, являются украшением любого стола. Этот вид колбасных изделий высокого качества рассчитан на изысканный вкус, который по достоинству ценят истинные гурманы.

В ассортименте «Малаховского мясокомбината» представлены общепризнанные виды сырокопченых колбас, такие как «Брауншвейгская», «Зернистая» и другие, изготовленные по рецептуре ГОСТ. Пользуются постоянным спросом среди потребителей и колбасы, изготовленные по уникальным рецептурам наших специалистов — «Салями Нежная», «Великорусская», «Тайна вкуса» и другие.

В ассортименте также присутствуют оригинальные колбасы в декоративной обсыпке с пикантным вкусом и ароматом — «Престижная», «Алтайская», «Салями Парма».

Несомненным хитом нашего мясокомбината является «Свиная» сырокопченая колбаса. Использование охлажденного сырья высшего сорта, натуральных специй и строгое следование правилам и принципам колбасного дела помогли нам в создании классического мясного шедевра.





Сырокопчёные колбасы

Нарезки

HORTS

Деликатесы

## ПИКИНИО

Сырокопчёная колбаса



**основной состав:**

свинина, шпик, мясо птицы, соль, пряности, черный перец, чеснок

**тип оболочки:**  
белковая

## САЛЯМИ ПИККАНТЕ

Сырокопчёная колбаса в декоративной обсыпке



**основной состав:**

мясо птицы, шпик, специи, соль

**тип оболочки:**  
декоративная обсыпка

Сроки хранения – до 120 суток под вакуумом или в модифицированной атмосфере;

t 0...+12°C



Прямой батон длиной до 210 мм; цвет батона – оранжевый

180 г;  
без упаковки – батон целиком;



Срок хранения 60 суток

t 0...+6°C



Прямой батон бордового цвета в декоративной обсыпке длиной до 210 мм

фиксированный вес 350 г







## СУДЖУК ЭЛИСТА

Сырокопчёная колбаса



**основной состав:**  
говядина,  
жир говяжий,  
соль, пряности

**тип оболочки:**  
белковая

	до 90 сут.; под вакуумом или в модифицированной атмосфере: целый батон – до 90 сут., порционный кусок – до 60 сут.	$t 0...+15^{\circ}\text{C}$		
	прямой батон квадратного сечения бордового цвета длиной до 350 мм	до 400 г; без упаковки – батон целиком;		

## САЛЯМИ НЕЖНАЯ

Сырокопчёная колбаса



**основной состав:**  
филе куриное, шпик,  
соль поварённая пищевая

**тип оболочки:**  
белковая

	Сроки хранения до 90 суток	$t 0...+15^{\circ}\text{C}$		
	Прямой батон бордового цвета квадратного сечения	большой батон – 500-550 г; без упаковки – батон целиком; под вакуумом: фиксированный вес 250 г		

## ТАЙНА ВКУСА

Сырокопчёная колбаса

**основной состав:**  
свинина, шпик, вода, соль, специи

**тип оболочки:**  
белковая



	до 120 суток под вакуумом или в модифицированной атмосфере; целый батон – до 120 суток	$t 0...+15^{\circ}\text{C}$		
	Прямой батон бордового цвета диаметром до 50 мм, длиной до 350 мм	500-550 г без упаковки – батон целиком		



Сырокопчёные колбасы

Нарезки

HORTS

Деликатесы

## ВЕЛИКОРУССКАЯ


Сырокопчёная колбаса




основной состав:

филе куриное,  
шпик, соль поваренная  
пищевая

тип оболочки:  
белковая

 Сроки хранения до 90 суток

  $t_{0...+15^{\circ}\text{C}}$

 Прямой батон  
бордового цвета  
квадратного сечения

большой батон – 500-550 г;  
без упаковки – батон целиком;  
под вакуумом: фиксированный вес 250 г.



## АЛТАЙСКАЯ В ОБСЫПКЕ

Сырокопчёная колбаса в декоративной обсыпке



**основной состав:**

говядина, шпик, декоративная обсыпка (паприка зеленая и красная, лук, горчичное семя, тмин), соль, пряности

**тип оболочки:**

декоративная обсыпка



Сроки хранения – до 60 суток

$t 0...+15^{\circ}\text{C}$



прямой батон в мелкой декоративной обсыпке, диаметром до 50 мм, длиной до 400 мм

без упаковки;  
батон целиком –  
до 550 г





## БРАУНШВЕЙГСКАЯ

Сырокопчёная колбаса



основной состав:

говядина и свинина высшего сорта, шпик, соль, перец черный, мускатный орех

тип оболочки:  
белковая

	до 120 сут.; под вакуумом или в модифицированной атмосфере: целый батон – до 90 сут., порционный кусок – до 60 сут.	$t 0...+12^{\circ}\text{C}$		
	прямой батон бордового цвета диаметром до 50 мм, длиной до 350 мм	большой батон – 500-550 г; малый батон – до 250 г; батон целиком; под вакуумом: фиксированный вес – 250 г		

## ДЕЛИКАТЕС

Сыровяленая колбаса



основной состав:

свинина, шпик, соль, сахар, пряности, экстракты пряностей

тип оболочки:  
белковая

	до 90 сут. под вакуумом или в модифицированной атмосфере: целый батон – до 90 сут.; порционный кусок – до 60 сут.	$t 0...+12^{\circ}\text{C}$		
	прямой батон бордового цвета, диаметром до 45 мм, длиной до 320 мм	под вакуумом батон целиком – 450-550 г;		



## СВИНАЯ

Сырокопчёная колбаса

основной состав:

грудинка свиная, свинина высшего сорта, соль, коньяк, перец черный, чеснок

тип оболочки:  
белковая

	до 120 сут.; под вакуумом или в модифицированной атмосфере: целый батон – до 90 сут., порционный кусок – до 60 сут.	$t 0...+12^{\circ}\text{C}$		
	прямой батон бордового цвета диаметром до 50 мм, длиной до 350 мм	большой батон – 500-550 г; малый батон – до 300 г; батон целиком в вакууме: фиксированный вес – 300 г		



Сырокопчёные колбасы

Нарезки

HORTS

Деликатесы

## ЗЕРНИСТАЯ

Сырокопчёная колбаса



основной состав:

говядина высшего сорта, шпик, соль, перец черный, перец красный

тип оболочки: белковая



до 120 сут.; под вакуумом или в модифицированной атмосфере: целый батон – до 90 сут.; порционный кусок – до 60 сут.

$t_{0...+12^{\circ}\text{C}}$



прямой батон бордового цвета диаметром до 45 мм, длиной до 350 мм

450-500 г;  
без упаковки – батон целиком





Малаховский мясокомбинат

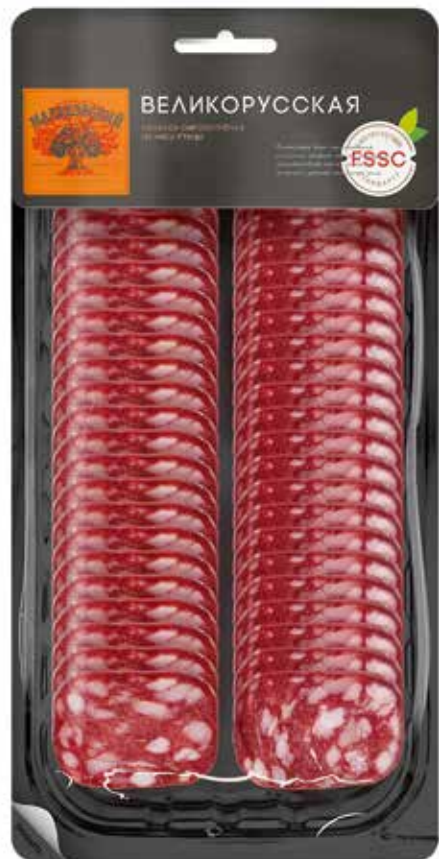


## Нарезки



## ВЕЛИКОРУССКАЯ

Сырокопчёная колбаса



основной состав:  
филе куриное, шпик,  
соль поваренная пищевая

тип упаковки:  
вакуумная






## САЛЯМИ НЕЖНАЯ






Сырокопчёная колбаса



основной состав:  
филе куриное, шпик,  
соль поварённая пищевая

тип упаковки:  
вакуумная

 хранение 45 сут. под вакуумом	$t 0...+12^{\circ}\text{C}$		
 нарезка в лотке	под вакуумом: фиксированный вес 100 г.		

 хранение 45 сут. под вакуумом	$t 0...+12^{\circ}\text{C}$		
 нарезка в лотке	под вакуумом: фиксированный вес 100 г.		



## СВИНАЯ

Сырокопчёная колбаса

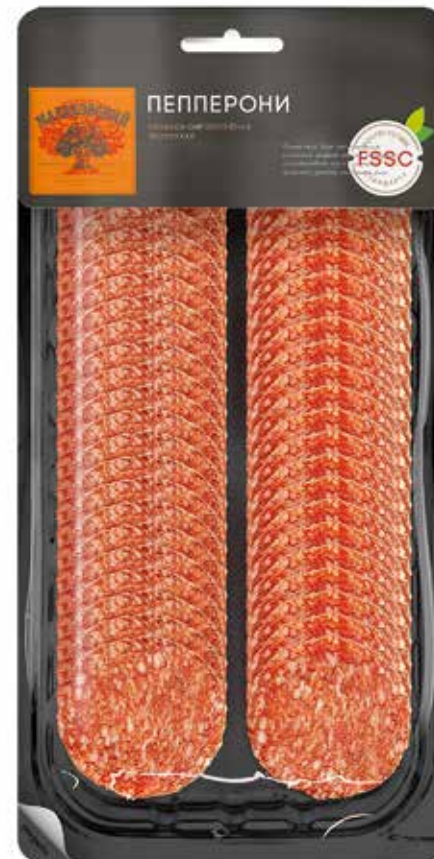


**основной состав:**  
грудинка свиная, свинина  
высшего сорта, соль,  
коньяк, перец черный,  
чеснок

**тип упаковки:**  
вакуумная

## ПЕППЕРОНИ

Сырокопчёная колбаса



**основной состав:**  
говядина, шпик, свинина,  
соль, паприка, пряности

**тип упаковки:**  
вакуумная

	хранение 45 сут. под вакуумом	$t 0...+12^{\circ}\text{C}$		
	нарезка в лотке	под вакуумом: фиксированный вес 100 г.		

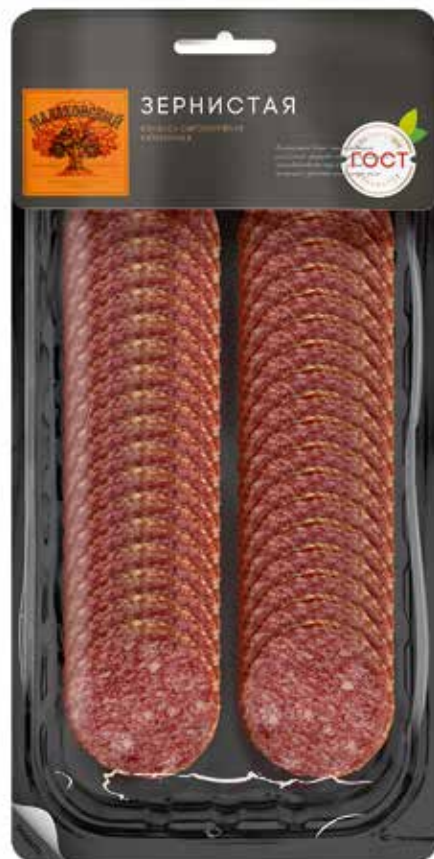
	хранение 45 сут. под вакуумом	$t 0...+12^{\circ}\text{C}$		
	нарезка в лотке	под вакуумом: фиксированный вес 100 г.		





## ЗЕРНИСТАЯ

Сырокопчёная колбаса



**основной состав:**  
говядина высшего сорта,  
шпик, соль, перец черный,  
перец красный

**тип упаковки:**  
вакуумная

## ПРЕСТИЖНАЯ

Сырокопчёная колбаса в декоративной обсыпке



**основной состав:**  
говядина, шпик, свинина,  
декоративная обсыпка  
(паприка зеленая и красная,  
лук сушеный), соль, пряности

**тип упаковки:**  
вакуумная



хранение 45 сут. под вакуумом

$t 0...+12^{\circ}\text{C}$



нарезка в лотке

под вакуумом: фиксированный вес 100 г.



хранение 45 сут. под вакуумом

$t 0...+12^{\circ}\text{C}$



нарезка в лотке

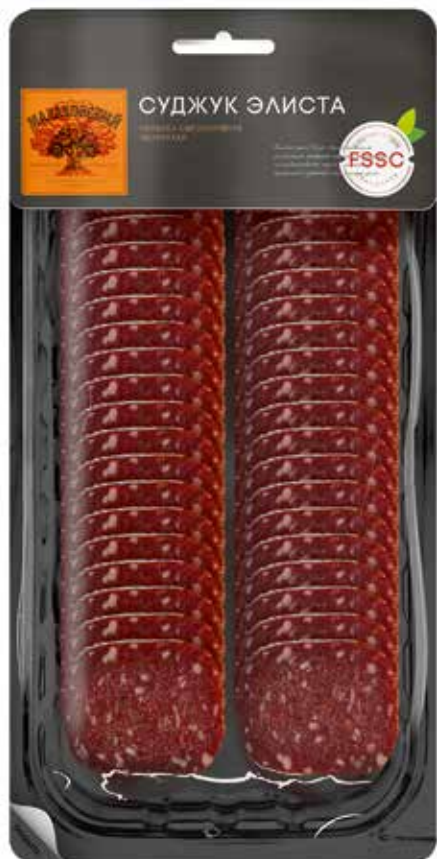
под вакуумом: фиксированный вес 100 г.





## СУДЖУК ЭЛИСТА

Сырокопчёная колбаса

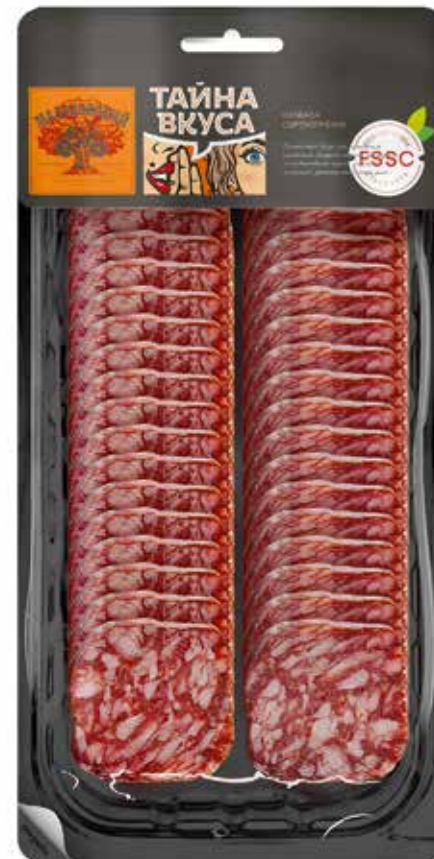


основной состав:  
говядина,  
жир говяжий,  
соль, пряности

тип упаковки:  
вакуумная






## ТАЙНА ВКУСА






Сырокопчёная колбаса



основной состав:  
свинина, шпик,  
вода, соль,  
специи

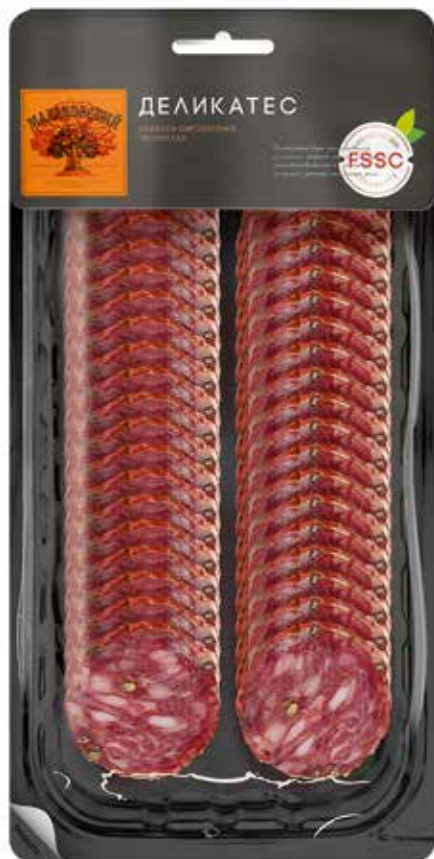
тип упаковки:  
вакуумная

	хранение 45 сут. под вакуумом	$t 0...+12^{\circ}\text{C}$		
	нарезка в лотке	под вакуумом: фиксированный вес 100 г.		

	хранение 45 сут. под вакуумом	$t 0...+12^{\circ}\text{C}$		
	нарезка в лотке	под вакуумом: фиксированный вес 100 г.		

## ДЕЛИКАТЕС

### Сыровяленая колбаса



**основной состав:**  
свинина, шпик, соль, сахар,  
пряности, экстракты  
пряностей

**тип упаковки:**  
вакуумная



хранение 45 сут. под вакуумом

$t_{0...+12^{\circ}\text{C}}$



нарезка в лотке

под вакуумом: фиксированный вес 100 г.





Сырокопчёные колбасы

Нарезки

HORTS

Деликатесы

## БЕКОН

Копчёно-варёный



основной состав:  
грудинка свинья,  
соль, пряности

тип упаковки:  
вакуумная



хранение 45 сут. под вакуумом

t 0...+6°C



нарезка в лотке

фиксированный вес: 200; 500 г



МАЛАХОВСКИЙ



Сырокопчёные колбасы

Нарезки

HORTS

Деликатесы

## БЕКОН ВЕНГЕРСКИЙ

Сырокопчёный



основной состав:  
грудинка свиная,  
соль, пряности

тип упаковки:  
вакуумная



хранение 45 сут. под вакуумом

$t 0...+6^{\circ}\text{C}$



нарезка в лотке

фиксированный вес: 200; 500 г





Малаховский мясокомбинат





# HORTS — МЯСНЫЕ БАТОНЧИКИ

## ОРИГИНАЛЬНЫЙ Мясной батончик



основной  
состав:  
мясо птицы,  
шпик, соль,  
специи, пряности

тип упаковки:  
индивидуальная упаковка

🕒 120 сут.

t 0...+25°C



⊘ прямой батон  
диаметром до 35 мм,  
длиной 150 мм



## С АРАХИСОМ Мясной батончик



основной  
состав:  
мясо птицы,  
шпик, арахис, соль,  
специи, пряности

тип упаковки:  
индивидуальная упаковка

🕒 120 сут.

t 0...+25°C



⊘ прямой батон  
диаметром до 35 мм,  
длиной 150 мм



## С ФИСТАШКАМИ Мясной батончик



основной  
состав:  
мясо птицы, шпик,  
фисташки, соль,  
специи, пряности

тип упаковки:  
индивидуальная упаковка

🕒 120 сут.

t 0...+25°C



⊘ прямой батон  
диаметром до 35 мм,  
длиной 150 мм



## С КАЙЕНСКИМ ПЕРЦЕМ Мясной батончик



основной  
состав:  
филе птицы,  
шпик, соль,  
специи, пряности

тип упаковки:  
индивидуальная упаковка

🕒 120 сут.

t 0...+25°C



⊘ прямой батон  
диаметром до 35 мм,  
длиной 150 мм





## Деликатесы

Эти элитные продукты являются особой когортой в семействе колбасных изделий. Кулинарная история приготовления мясных деликатесов насчитывает не одно тысячелетие. Еще в древней Греции лучший повар Афин Афтеней экспериментировал с мясными продуктами, желая приготовить что-то новое и необычное. Китайцы издавна готовили вяленое мясо, египтяне придавали мясу особый вкус с помощью семян, индейцы мариновали мясо в специях, народы средиземноморских стран вымачивали мясо в молоке и вине.

С французского «деликатес» (delicatesse) переводится как «редкое, вкусное блюдо, лакомство» — и действительно, мало кто устоит, например, перед неповторимо-приятным запахом нежно-розовой свиной грудинки.

В зависимости от характера и особенностей технологической обработки готовую продукцию делят на варёную, копчено-варёную, копчёную, копчёно-запечённую, запечённую, формованную (прессованную).





Сырокопчёные колбасы

Нарезки

HORTS

Деликатесы

Истинные знатоки по достоинству оценят деликатесный, изысканный вкус нашей продукции. Каждый сможет найти что-то свое, ведь ассортимент выпускаемых нами продуктов широк и многообразен.

Что же выбрать, зайдя в магазин? Если вам нравится кусок пожирнее — подойдет грудинка или шпик, если еще и поострее — выберите грудинку «Пикантную».

Те, кто нуждаются в диетическом питании, предпочтут вареное или запечённое мясо, например, буженину или карбонад. В отличие от корейки, на которую он похож, карбонад не имеет слоя жира.

А вот шейка, как раз благодаря красивому узору из жировых прослоек на срезе, послужит украшением вашего стола.

Вся линейка изготавливается из охлажденной говядины и свинины высшего сорта. Нестандартный подбор специй и выдержанное созревание продукта придают Малаховским деликатесам оригинальный аромат и вкус.

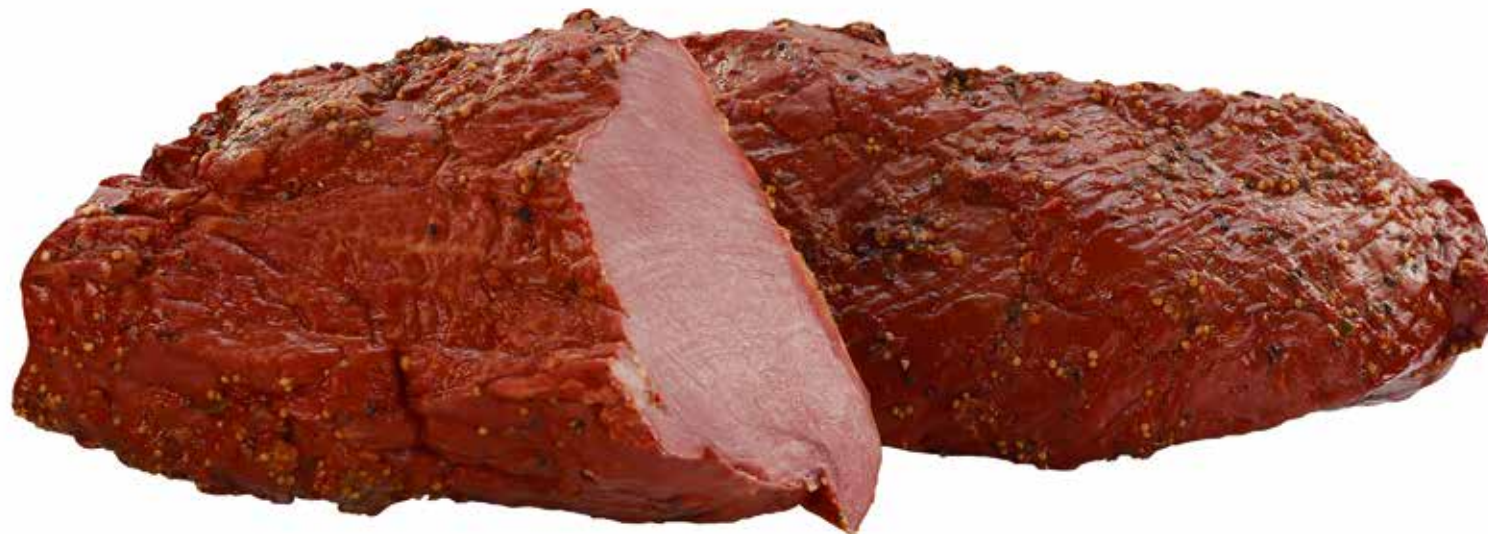
Наши деликатесы из отборного мяса станут лакомым угощением и украшением праздничного стола, поскольку обладают изысканным вкусом, ароматом, привлекательным внешним видом — они созданы дарить наслаждение самым взыскательным потребителям.





## ВЫРЕЗКА СТОЛИЧНАЯ

Копчено-вареная



**основной состав:**  
вырезка говяжья,  
соль, сахар,  
специи

**тип оболочки:**  
без оболочки



до 5 сут.; под вакуумом:  
целым куском – до 30 сут.,  
порционным куском – до 15 сут.

t o...+6°C;



кусок говяжьей вырезки  
с декоративными специями  
на поверхности

до 2 кг; под вакуумом:  
целый кусок 1,5-2 кг  
порционный кусок 350-500 г





## КАРБОНАД

Запеченный



**основной состав:**  
свинина высшего сорта,  
соль, перец красный,  
чеснок

**тип оболочки:**  
без оболочки

	до 5 сут.; под вакуумом: целым куском – до 30 сут., порционным куском – до 15 сут.	$t 0...+6^{\circ}\text{C}$		
	кусок свинины прямоугольной формы	до 2 кг; под вакуумом: целый кусок 1,5-2 кг порционный кусок 350-500 г		

## БУЖЕНИНА

Запеченная



**основной состав:**  
свинина высшего сорта, соль,  
перец красный, чеснок

**тип оболочки:**  
без оболочки

	до 5 сут.; под вакуумом: целым куском – до 30 сут., порционным куском – до 15 сут.	$t 0...+6^{\circ}\text{C}$		
	кусок свинины округлой формы	до 2,5 кг; под вакуумом: целый кусок 2-2,5 кг; порционный кусок 350-500 г		



## РУЛЬКА

Копчено-вареная

**основной состав:**  
рулька свиная, соль, сахар, пряности.

**тип оболочки:**  
без оболочки

	до 5 сут.; под вакуумом: целым куском – до 30 сут., порционным куском – до 15 сут.	$t 0...+6^{\circ}\text{C}$		
	голяшка свиная	до 1 кг; под вакуумом: целый кусок 0,7-1 кг порционный кусок 300-400 г		

## ОРЕХ МЯСНОЙ

### Копчено-вареный



основной состав:  
окорок свиной,  
соль, пряности

тип оболочки:  
без оболочки

🕒	до 5 сут.; под вакуумом: целым куском – до 30 сут., порционным куском – до 15 сут.	$t\ 0...+6^{\circ}\text{C}$	🔥	
🚫	кусочек свинины (грудная часть без кости) обсыпанный ягодой можжевельника	до 1 кг; под вакуумом: целый кусок 0,7-1 кг порционный кусок 300-400 г	📊	

## СВИНИНА ПО-ЧЕШСКИ

### Копчёно-варёная



основной состав:  
свинина (грудинка, карбонад),  
соль, перец черный,  
чеснок, петрушка

тип оболочки:  
без оболочки

🕒	под вакуумом и в модифицированной среде – до 30 суток	$t\ 0...+6^{\circ}\text{C}$	🔥	
🚫	батон диаметром до 90 мм, длиной до 250 мм	до 2 кг, под вакуумом: порционный кусок весом 900-1000 г	📊	

## СВИНИНА ПО-ДОМАШНЕМУ

### Копчёно-варёная

основной состав:  
рулька свиная, соль, перец черный, чеснок

тип оболочки:  
без оболочки

🕒	до 5 сут.; под вакуумом или в модифицированной атмосфере: целый батон – до 20 сут., порционный кусок – до 15 сут.	$t\ 0...+6^{\circ}\text{C}$	🔥	
🚫	кусочек	до 1,4 кг; под вакуумом:	📊	





## ПАСТРОМА ПРЯНАЯ

Запеченная



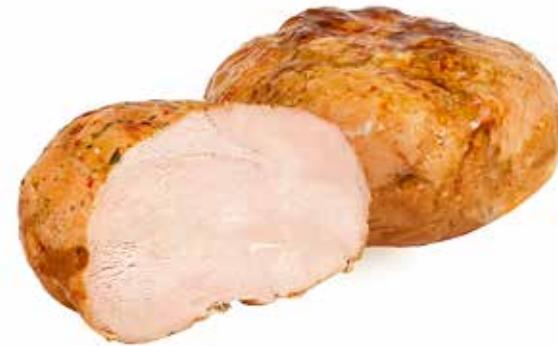
основной состав:  
свинина, пряности

тип оболочки:  
декоративная обсыпка

🕒	до 5 сут.; под вакуумом: целым куском – до 30 сут., порционным куском – до 20 сут.	t 0...+6°C	🌡️	
🚫	кусок	500-800 г	kg	

## КАРБОНАД

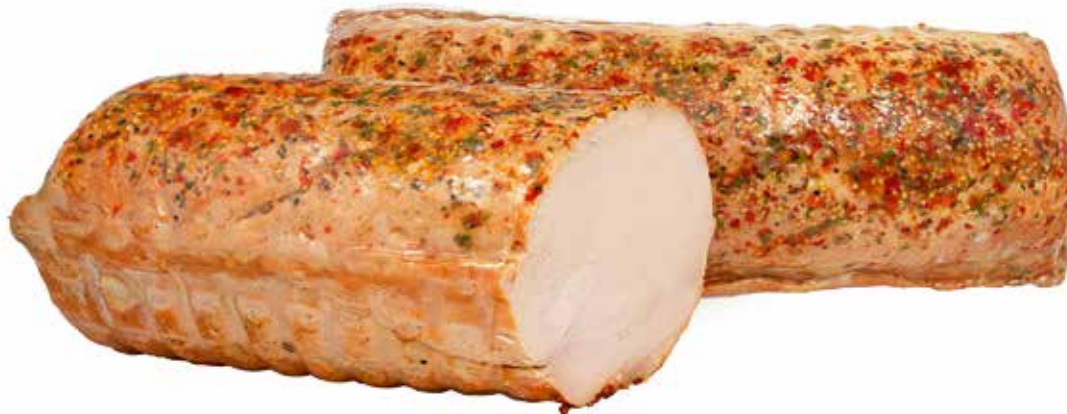
Деревенский



основной состав:  
свинина, специи:  
чеснок, паприка, перец, лук

тип оболочки:  
без оболочки

🕒	до 5 сут.; под вакуумом: целым куском – до 30 сут., порционным куском – до 20 сут.	t 0...+6°C	🌡️	
🚫	кусок свинины прямоугольной формы	до 2 кг; под вакуумом: целый кусок 1,5-2 кг порционный кусок 350-500 г	kg	



## ГРУДКА ПО-ЧЕШСКИ

Куриная копчёно-варёная

основной состав:  
филе грудки куриной, соль, чеснок, перец, горчица, паприка

тип оболочки:  
без оболочки

🕒	30 сут.	t 0...+6°C	🌡️	
🚫	прямой батон диаметром до 90 мм, длиной до 270 мм	1200-1500 г	kg	

## ГРУДИНКА ПИКАНТНАЯ

### Копчено-вареная



**основной состав:**  
грудинка свиная, соль, сахар, пряности

**тип оболочки:**  
без оболочки

## ГРУДИНКА

### Копчено-вареная



**основной состав:**  
грудинка свиная, соль, сахар, пряности

**тип оболочки:**  
без оболочки

	до 5 сут.; под вакуумом: целым куском – до 30 сут., порционным куском – до 15 сут.	$t\ 0...+6^{\circ}\text{C}$		
	кусок свинины (грудная часть без кости) обсыпанный ягодой можжевельника	до 1 кг; под вакуумом: целый кусок 0,7-1 кг порционный кусок 300-400 г		

	до 5 сут.; под вакуумом: целым куском – до 30 сут., порционным куском – до 15 сут.	$t\ 0...+6^{\circ}\text{C}$		
	кусок свинины (грудная часть без кости)	до 2 кг; под вакуумом: целый кусок 1,5-2 кг; порционный кусок 300-400 г		

## ШЕЙКА ИЗ ПЕЧИ

### Запеченная

**основной состав:**  
свинина, перец черный

**тип оболочки:**  
сетка; декоративная обсыпка

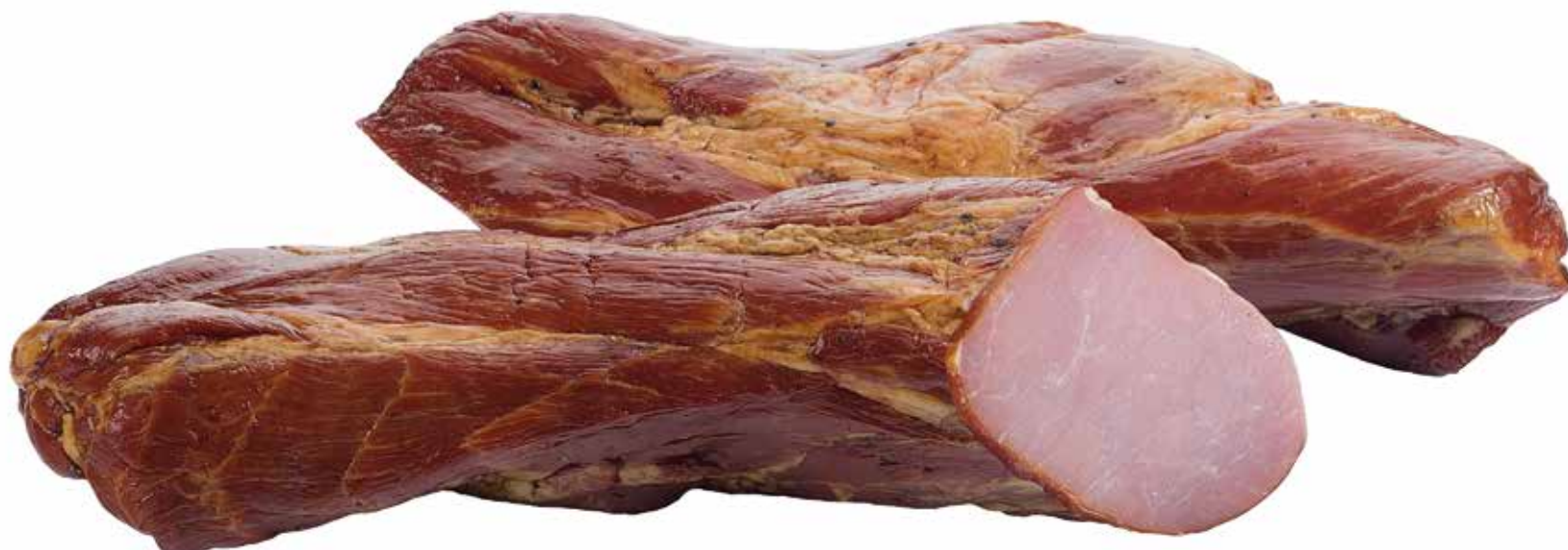


	до 5 сут.; под вакуумом: целым куском – до 30 сут., порционным куском – до 20 сут.	$t\ 0...+6^{\circ}\text{C}$		
	кусок	до 2 кг; под вакуумом: порционный кусок 900-1000 г		








## БАЛЫК СВИНОЙ

Сырокопчёный



основной  
состав:  
карбонат свиной

тип оболочки:  
без оболочки

	до 15 сут. под вакуумом: целым куском – до 40 сут; порционным куском – до 30 сут.	$t_{o...+6^{\circ}C}$		
	кусок свинины прямоугольной формы	под вакуумом: целый кусок 1,2 кг; порционный кусок 350-500 г		



## ШПИК ПИКАНТНЫЙ копчёно-варёный



основной состав:  
щекovina  
высшего сорта,  
красный перец

тип оболочки:  
без оболочки

## ШПИК ПО-ДЕРЕВЕНСКИ копчёно-варёный



основной состав:  
щекovina  
высшего сорта,  
чёрный перец

тип оболочки:  
без оболочки

	60 сут.	$t_{0...+6^{\circ}\text{C}}$		
	прямой батон диаметром до 90 мм, длиной до 270 мм	до 1,1 кг; батон целиком; фиксированный вес 500 г		

	60 сут.	$t_{0...+6^{\circ}\text{C}}$		
	прямой батон диаметром до 90 мм, длиной до 270 мм	до 1,1 кг; батон целиком; фиксированный вес 500 г		

## ЛАКОМКА СВИНАЯ Копчёно-варёная

основной состав:  
щекovina свиная, чесночные хлопья

тип оболочки:  
без оболочки



	60 сут.	$t_{0...+6^{\circ}\text{C}}$		
	прямой батон диаметром до 90 мм, длиной до 270 мм	1200-1500 г		



## ДИЕТИЧЕСКИЙ РУЛЕТ






### куриный варёный

основной состав:

филе грудки куриной, соль, чеснок, перец

тип оболочки:

фольга

	до 5 сут.; под вакуумом или в модифицированной атмосфере: целый батон – до 20 сут., порционный кусок – до 15 сут.	$t_{0...+6^{\circ}\text{C}}$		
	прямой батон диаметром 90 мм, длиной до 300 мм	800-1000 г		



## СВИНИНА ИЗ ПЕЧИ






### Запеченная

основной состав:

свинина, перец черный

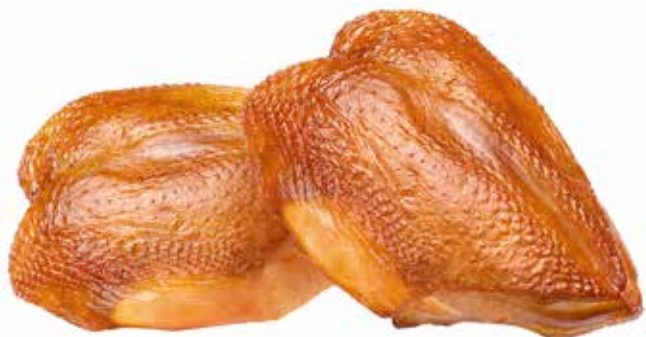
тип оболочки:

без оболочки

	до 5 сут.; под вакуумом: целым куском – до 30 сут., порционным куском – до 20 сут.	$t_{0...+6^{\circ}\text{C}}$		
	кусок	до 2 кг; под вакуумом: порционный кусок 900-1000 г		

## КУРИНАЯ ГРУДКА

### Копчёно-варёная



**основной состав:**  
куриная грудка,  
соль поваренная, специи

**тип оболочки:**  
без оболочки

⌚ до 5 сут.; под вакуумом или в модифицированной атмосфере: целиком изделием – 20 сут.

t 0...+6°C



⊘ куриная грудка целиком на кости

до 600 г;  
под вакуумом:  
куриная грудка целиком



## ГОЛЕНЬ КУРИНАЯ

### Копчёно-варёная



**основной состав:**  
голень куриные,  
соль поваренная, специи

**тип оболочки:**  
без оболочки

⌚ до 3 сут.; под вакуумом или в модифицированной атмосфере: целиком изделием – 15 сут.

t 0...+6°C



⊘ голень куриная

до 150 г; под вакуумом: 5 куриных голеней в модифицированной атмосфере: групповая упаковка – 0,9 кг



## БЕДРА КУРИНЫЕ

### Копчено-вареные

**основной состав:**  
бедро куриное, соль, специи

**тип оболочки:**  
без оболочки

⌚ до 3 суток; под вакуумом или в модифицированной атмосфере: целиком изделием – 15 сут.

t 0...+6°C



⊘ бедра куриные

под вакуумом: 4 куриных бедра в модифицированной атмосфере: групповая упаковка – 0,9 кг





Малаховский мясокомбинат







ул. Маяковского, 18-а, рп. Малаховка, мкр. Овражки  
г.о. Люберцы, Московская область, 140030, Россия  
Тел.: +7 (495) 644 3577; +7 (495) 501 9944  
E-mail: [info@malahovskiy.ru](mailto:info@malahovskiy.ru)  
[www.malahovskiy.ru](http://www.malahovskiy.ru)