



основан в 1998 году

СЫРОКОПЧЁННЫЕ И СЫРОВЯЛЕННЫЕ КОЛБАСЫ



КОЛБАСА СЫРОКОПЧЁНАЯ МАДЕРА

0,22 кг/шт 0,09 кг/шт 0...+6°C вакуум – 180 суток МГС – 90 суток

Состав: свинина, шпик, филе куриное, соль, пряности.

КОЛБАСА СЫРОКОПЧЁНАЯ ПАРМСКАЯ

0,19 кг/шт 0,09 кг/шт 0...+6°C вакуум – 180 суток МГС – 90 суток

Состав: свинина, филе куриное, соль, чеснок, пряности.

КОЛБАСА СЫРОКОПЧЁНАЯ ЧОРИЗО

0,22 кг/шт 0,09 кг/шт 0...+6°C вакуум – 180 суток МГС – 90 суток

Состав: свинина, шпик, филе куриное, соль, пряности.



КОЛБАСА СЫРОКОПЧЁНАЯ ЗОЛОТАЯ САЛЯМИ

0,21 кг/шт 0,09 кг/шт 0...+6°C вакуум – 180 суток МГС – 90 суток

Состав: свинина, филе куриное, шпик, соль, пряности.

КОЛБАСА СЫРОКОПЧЁНАЯ МИЛАНСКАЯ

0,21 кг/шт 0,09 кг/шт 0...+6°C вакуум – 180 суток МГС – 90 суток

Состав: свинина, филе куриное, шпик, соль, пряности.

КОЛБАСА СЫРОКОПЧЁНАЯ ФЛОРЕНЦИЯ

0,21 кг/шт 0,09 кг/шт 0...+6°C вакуум – 180 суток МГС – 90 суток

Состав: свинина, филе куриное, шпик, соль, чеснок, пряности.



КОЛБАСА СЫРОКОПЧЁНАЯ ПАЛЕРМО

0,20 кг/шт **0,09 кг/шт** о...+6°C вакуум – 180 суток
МГС – 90 суток

Состав: свинина, филе куриное, шпик,
соль, пряности.



КОЛБАСА СЫРОКОПЧЁНАЯ САЛЯМИ КОРОЛЕВСКАЯ

0,22 кг/шт **0,09 кг/шт** о...+6°C вакуум – 180 суток
МГС – 90 суток

Состав: свинина, филе куриное, шпик,
соль, пряности.



ГОСТ

КОЛБАСА СЫРОКОПЧЁНАЯ СУДЖУК

0,16 кг/шт **0,05 кг/шт** о...+6°C МГС – 180 суток
МГС – 30 суток

Состав: говядина, соль, сахар,
пряности.



КОЛБАСА СЫРОВЯЛЕНАЯ ТАТАРСКАЯ

0,14 кг/шт о...+6°C вакуум – 180 суток

Состав: филе куриное, мясо птицы,
соль, сахар, пряности.

ПРОЦЕСС ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЫРОКОПЧЁНОЙ КОЛБАСЫ

Сырокопчёная продукция проходит длительный и трудоёмкий процесс приготовления, при котором приобретает благородный вкус и аромат.

Сначала приготавливается фарш (состав, набор специй зависит от наименования продукции). После этого он набивается в батоны в цехе набивки и формовки.

Далее, в специальной климатической камере в течение четырёх суток происходит ферментация и созревание.

Затем колбаса помещается в сушильную камеру, которая имеет определённую температуру и влажность, где происходит сушка изделия до определённых параметров. Это занимает более двух недель. Когда продукт готов, его обязательно пробуют на дегустации предприятия на соответствие вкуса, цвета и аромата. И только после этого сырокопчёные колбасы отправляются на прилавки магазинов.



просканируй
QR code для
быстрого входа
в Инстаграм



452752, Республика
Башкортостан,
г. Туймазы, ул.Северная, 7
Тел. (34782) 5-19-34
E-mail: sava_rb@bk.ru
www. mk-sava.ru