



ЗАВОЛЖСКИЙ

КАТАЛОГ ПРОДУКЦИИ
КОЛБАСЫ И ДЕЛИКАТЕСЫ



ВАРЁНЫЕ
КОЛБАСЫ

Докторская ГОСТ

Колбаса варёная



☑️ полиамид	📅 60 суток, 0°C... +6°C
📏 ≈ 400 г (фиксвес) ≈ 1200 г (вес)	📦 ≈ 4,0 кг ≈ 12,0 кг

Докторская ГОСТ

Колбаса варёная

натуральная оболочка



☑️ синюга говяжья / вакуум	📅 25 суток, 0°C... +6°C
📏 ≈ 2500 г (вес)	📦 ≈ 10,0 кг

Любительская ГОСТ

Колбаса варёная

хит продаж



☑️ полиамид	📅 60 суток, 0°C... +6°C
📏 ≈ 400 г (фиксвес) ≈ 1200 г (вес)	📦 ≈ 4,0 кг ≈ 12,0 кг

Любительская ГОСТ

Колбаса варёная

натуральная оболочка



☑️ синюга говяжья / вакуум	📅 25 суток, 0°C... +6°C
📏 ≈ 2500 г (вес)	📦 ≈ 10,0 кг

Молочная ГОСТ

Колбаса варёная



☑️ полиамид	📅 60 суток, 0°C... +6°C
📏 ≈ 400 г (фиксвес)	📦 ≈ 4,0 кг

Сливочная

Колбаса варёная

хит продаж



☑️ полиамид	📅 60 суток, 0°C... +6°C
📏 ≈ 400 г (фиксвес) ≈ 1200 г (вес)	📦 ≈ 4,0 кг ≈ 12,0 кг

«Докторская по-Заволжски»

Колбаса варёная

НОВИНКА



полиамид	60 суток, 0°C ... +6°C
≈ 400 г (фиксвес) ≈ 1200 г (вес)	≈ 4,0 кг ≈ 12,0 кг

«Любительская по-Заволжски»

Колбаса варёная

НОВИНКА



полиамид	60 суток, 0°C ... +6°C
≈ 400 г (фиксвес) ≈ 1200 г (вес)	≈ 4,0 кг ≈ 12,0 кг

Семейная с чесночком

Колбаса варёная



полиамид	60 суток, 0°C ... +6°C
≈ 400 г (фиксвес) ≈ 1200 г (вес)	≈ 4,0 ≈ 10,8 кг

Семейная Варенушка

Колбаса варёная



полиамид	60 суток, 0°C ... +6°C
≈ 400 г (фиксвес) ≈ 1200 г (вес)	≈ 4,0 ≈ 12,0 кг

Телячья фирменная

Колбаса варёная



полиамид	60 суток, 0°C ... +6°C
≈ 400 г (фиксвес) ≈ 1200 г (вес)	≈ 11,2 ≈ 12,0 кг

Заволжская

Колбаса варёная



полиамид	60 суток, 0°C ... +6°C
≈ 400 г (фиксвес) ≈ 1200 г (вес)	≈ 11,2 ≈ 12,0 кг

Мясная

Колбаса варёная



☑️ полиамид	📅 60 суток, 0°C... +6°C
📏 ≈ 400 г (фиксвес) ≈ 1200 г (вес)	📦 ≈ 11,2 ≈ 12,0 кг

Классная

Колбаса варёная



☑️ полиамид	📅 60 суток, 0°C... +6°C
📏 ≈ 400 г (фиксвес) ≈ 1200 г (вес)	📦 ≈ 11,2 ≈ 12,0 кг

Докторская ГОСТ

Колбаса варёная



☑️ белкозин	📅 25 суток, 0°C... +6°C
📏 ≈ 400 г (фиксвес)	📦 ≈ 4,0 кг

Молочная ГОСТ

Колбаса варёная



☑️ белкозин	📅 25 суток, 0°C... +6°C
📏 ≈ 400 г (фиксвес)	📦 ≈ 4,0 кг



ВЕТЧИНЫ

Для завтрака ГОСТ

Ветчина



☑️ полиамид

📅 45 суток, 0°C ... +6°C

📦 ≈ 400 г (фиксвес)

📦 ≈ 4,0 кг

Для завтрака ГОСТ

Ветчина

натуральная оболочка



☑️ синюга говяжья / вакуум

📅 30 суток, 0°C ... +6°C

📦 ≈ 2500 г (вес)

📦 ≈ 10,0 кг

Ветчина в Оболочке ГОСТ

Ветчина

новинка



☑️ полиамид

📅 45 суток, 0°C ... +6°C

📦 ≈ 500 г (вес)

📦 ≈ 6,0 кг

Нежная

Ветчина



☑️ полиамид

📅 60 суток, 0°C ... +6°C

📦 ≈ 1200 г (вес)

📦 ≈ 12 кг



СОСИСКИ
И САРДЕЛЬКИ

Молочные ГОСТ

Сосиски



целлофан / мгс
полиамид / мгс

≈ 480 г (фиксвес)
≈ 1200 г (вес)

30 суток, 0°C ... +6°C
35 суток, 0°C ... +6°C

≈ 2,88 кг
≈ 6,0 кг

Сливочные ГОСТ

Сосиски

хит продаж



целлофан / мгс

≈ 480 г (фиксвес)
≈ 1200 г (вес)

30 суток, 0°C ... +6°C

≈ 2,88 кг
≈ 6,0 кг

Для завтрака

Сосиски

хит продаж



целлофан / мгс

≈ 480 г (фиксвес)
≈ 1200 г (вес)

30 суток, 0°C ... +6°C

≈ 2,88 кг
≈ 6,0 кг

Телячьи

Сосиски

хит продаж



полиамид / мгс

≈ 500 г (фиксвес)
≈ 1200 г (вес)

30 суток, 0°C ... +6°C

≈ 3,0 кг
≈ 6,0 кг

Копчёные

Сосиски



полиамид / мгс

≈ 480 г (фиксвес)
≈ 1050 г (фиксвес)

30 суток, 0°C ... +6°C

≈ 2,88 кг
≈ 6,3 кг

Сочные С Сыром

Сосиски

новинка



полиамид / мгс

≈ 2000 г (вес)

35 суток, 0°C ... +6°C

≈ 8,0 кг

Брестские

Сосиски



📦 полиамид / мгс	📅 30 суток, 0°C ... +6°C
📊 ≈ 2000 г (вес)	📦 ≈ 8,0 кг

Брестские^{❄️}

Сосиски



📦 полиамид / гофрокороб	📅 180 суток, не выше -18°C
📊 вес	📦 ≈ 8,0 кг

Балтийские

Сосиски



📦 полиамид / мгс	📅 30 суток, 0°C ... +6°C
📊 ≈ 2000 г (вес)	📦 ≈ 8,0 кг

Балтийские^{❄️}

Сосиски



📦 полиамид / гофрокороб	📅 180 суток, не выше -18°C
📊 вес	📦 ≈ 8,0 кг

Классические

Сосиски



📦 полиамид / мгс	📅 30 суток, 0°C ... +6°C
📊 ≈ 480 г (фиксвес)	📅 40 суток, 0°C ... +6°C
≈ 1050 г (фиксвес)	📦 ≈ 2,88 кг
≈ 1200 г (вес)	≈ 6,3 кг
	≈ 6,0 кг

Сочные

Сосиски



📦 полиамид / мгс	📅 35 суток, 0°C ... +6°C
📊 ≈ 1200 г (вес)	📦 ≈ 5,4 кг

НОВИНКА

Телячьи

Сардельки

натуральная оболочка



🐷 свиная черева / мгс

📅 30 суток, 0°C ... +6°C

📊 ≈ 1200г (вес)

📦 6,0 кг

Телячьи ❄️

Сардельки

натуральная оболочка




🐷 свиная черева / гофрокороб

📅 180 суток, не выше -18°C

📊 вес

📦 ≈ 5,4 кг



ПОЛУКОПЧЁНЫЕ И
ВАРЁНО-КОПЧЁНЫЕ
КОЛБАСЫ

Краковская ГОСТ

Колбаса полукопчёная

натуральная оболочка



☞ свиная черева / вакуум / МГС | 📅 30 суток, 0°C ... +6°C

📏 ≈ 400 г (фиксвес)

📦 ≈ 8,8 кг

Балыковая

Колбаса полукопчёная

хит продаж



☞ фиброуз / вакуум | 📅 30 суток, 0°C ... +6°C

📏 ≈ 400 г (фиксвес / срез)
≈ 800 г (вес)

📦 ≈ 12,0 кг
≈ 14,4 кг

Салами Финская

Колбаса полукопчёная



☞ фиброуз / вакуум

📅 30 суток, 0°C ... +6°C
35 суток, 0°C ... +6°C

📏 ≈ 370 г (фиксвес / срез)
≈ 770 г (вес)

📦 ≈ 13,32 кг
≈ 13,86 кг

Варшавская

Колбаса полукопчёная

натуральная оболочка



☞ свиная черева / вакуум / МГС | 📅 30 суток, 0°C ... +6°C

📏 ≈ 400 г (фиксвес)

📦 ≈ 8,8 кг

Копченая на черешне

Колбаса полукопчёная

натуральная оболочка



☞ свиная черева / вакуум / МГС | 📅 30 суток, 0°C ... +6°C

📏 ≈ 300 г (фиксвес)

📦 ≈ 10,2 кг

Сервелат Европейский

Колбаса варёно-копчёная



☞ фиброуз / вакуум | 📅 30 суток, 0°C ... +6°C
35 суток, 0°C ... +6°C

📏 ≈ 300 г (фиксвес / срез)
≈ 600 г (вес)

📦 ≈ 10,8 кг
≈ 10,8 кг

Сервелат Ореховый

Колбаса варёно-копчёная



☐ фиброуз / вакуум

📅 30 суток, 0°C ... +6°C

📦 ≈ 300 г (фиксвес / срез)
≈ 600 г (вес)

📦 ≈ 10,8 кг
≈ 10,8 кг

Императорская

Колбаса варено-копченая



☐ фиброуз / вакуум

📅 30 суток, 0°C ... +6°C
35 суток, 0°C ... +6°C

📦 ≈ 300 г (фиксвес / срез)
≈ 600 г (вес)

📦 ≈ 10,8 кг
≈ 10,8 кг



ВАРЁНО-КОПЧЁНЫЕ
ДЕЛИКАТЕСЫ

Грудинка

Варёно-копчёная



вакуум

40 суток, 0°C ... +6°C

≈ 625 г (вес)
≈ 2500 г (вес)

≈ 15,0 кг
≈ 10,0 кг

Грудинка Аппетитная

Варёно-копчёная



вакуум

40 суток, 0°C ... +6°C

≈ 400 г (вес) порц. кусок
≈ 1500 г (вес)

≈ 5,1 кг
≈ 10,8 кг

Грудинка Сибирская

Варёно-копчёная



вакуум

25 суток, 0°C ... +6°C
35 суток, 0°C ... +6°C

≈ 350 г (вес) порц. кусок
≈ 1600 г (вес)

≈ 10,0 кг
≈ 9,9 кг

Грудинка «Заволжская»

Варёно-копчёная

НОВИНКА



вакуум

40 суток, 0°C ... +6°C

≈ 625 г (вес)
≈ 2000 г (вес)

≈ 11,25 кг
≈ 10,0 кг

Карбонад

Варёно-копчёный



вакуум

40 суток, 0°C ... +6°C

≈ 500 г (вес) порц. кусок
≈ 1000 г (вес)

≈ 6,0 кг
≈ 10,2 кг

Карбонад Заволжский

Варёно-копчёный



вакуум

40 суток, 0°C ... +6°C

≈ 1000 г (вес)

≈ 10,8 кг

Рулька Отборная

Варёно-копчёная



вакуум	40 суток, 0°C ... +6°C
≈ 650 г (вес / срез) ≈ 1500 г (вес)	≈ 11,4 кг ≈ 11,2 кг

Лопатка Классическая

Варёно-копчёная



вакуум	45 суток, 0°C ... +6°C
≈ 1000 г (вес)	≈ 14,0 кг

Окорок «Царский»

Варёно-копчёный

новинка



вакуум	40 суток, 0°C ... +6°C
≈ 600 г (вес) ≈ 2000 г (вес)	≈ 11,4 кг ≈ 9,6 кг

Рёбрышки свиные

Копчёно-варёные



вакуум	30 суток, 0°C ... +6°C
≈ 800-1000 г (вес)	≈ 5,6 кг

Рёбрышки Завидовские

Варёно-копчёные

новинка



вакуум	40 суток, 0°C ... +6°C
≈ 500 г (вес)	≈ 4,5 кг

Баки

Варёно-копчёные



вакуум	30 суток, 0°C ... +6°C 45 суток, 0°C ... +6°C
≈ 750 г (вес / срез) ≈ 1100 г (вес)	≈ 10,0 кг ≈ 9,6 кг

Грудинка «Премиум»

Варёно-копчёная

НОВИНКА



вакуум

30 суток, 0°C ... +6°C

≈ 300 г (фиксвес)

≈ 1,8 кг

Грудинка «Сибирская»

Варёно-копчёная

НОВИНКА



вакуум

30 суток, 0°C ... +6°C

≈ 300 г (фиксвес)

≈ 1,8 кг

Закуска «По-деревенски с чесночком»

Варёно-копчёная

НОВИНКА



вакуум

30 суток, 0°C ... +6°C

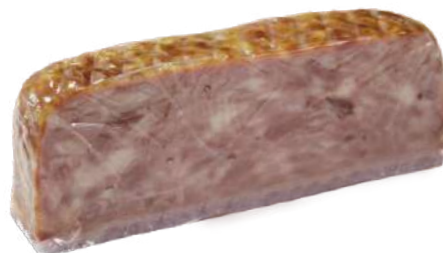
≈ 300 г (фиксвес)

≈ 1,8 кг

Деликатес «Рубленый»

Варёно-копчёный

НОВИНКА



вакуум

30 суток, 0°C ... +6°C

≈ 300 г (фиксвес)

≈ 1,8 кг



СЫРОКОПЧЁНЫЕ
КОЛБАСЫ
И ПРОЧЕЕ

Тоскана

Колбаса сырокопчёная

Хит продаж



☑️ фиброуз / вакуум	📅 120 суток, 0°C ... +6°C
📏 ≈ 170 г (фиксвес / срез) ≈ 340 г (вес)	📦 ≈ 2,04 кг ≈ 2,72 кг

Мадера

Колбаса сырокопчёная



☑️ фиброуз / вакуум	📅 120 суток, 0°C ... +6°C
📏 ≈ 170 г (фиксвес / срез) ≈ 340 г (вес)	📦 ≈ 2,04 кг ≈ 2,72 кг

Прошутто

Колбаса сырокопчёная



☑️ фиброуз / вакуум	📅 120 суток, 0°C ... +6°C
📏 ≈ 170 г (фиксвес / срез) ≈ 340 г (вес)	📦 ≈ 2,04 кг ≈ 2,72 кг

Охотничья

Колбаса сырокопчёная



☑️ фиброуз / вакуум	📅 120 суток, 0°C ... +6°C
📏 ≈ 170 г (фиксвес / срез) ≈ 340 г (вес)	📦 ≈ 2,04 кг ≈ 2,72 кг

Сальчичон

Колбаса сырокопчёная



☑️ фиброуз / вакуум	📅 120 суток, 0°C ... +6°C
📏 ≈ 450 г (вес)	📦 ≈ 3,00 кг

Вяленый гостинец

Колбаса сыровяленая

НОВИНКА



☑️ фиброуз / вакуум	📅 120 суток, 0°C ... +6°C
📏 ≈ 400 г (вес)	📦 ≈ 2,96 кг

«Заволжская свиная»

Колбаса сырокопчёная

НОВИНКА



• фиброуз / вакуум	📅 120 суток, 0°C ... +6°C
📏 ≈ 220 г (фиксвес)	📦 ≈ 6,60 кг

Салями Зернистая

Колбаса сырокопчёная



• фиброуз / вакуум	📅 120 суток, 0°C ... +6°C
📏 ≈ 250 г (фиксвес) ≈ 750 г (фиксвес)	📦 ≈ 7,5 кг ≈ 14,25 кг

Балык Венский

Сырокопчёный



☑️ вакуум	📅 50 суток, 0°C ... +6°C
📏 ≈ 200-300 г (вес)	📦 ≈ 2,24 кг

Вырезка Экстра

Сырокопчёная



☑️ вакуум	📅 50 суток, 0°C ... +6°C
📏 ≈ 200 г (вес)	📦 ≈ 1,6 кг

Шейка Бомонд

Сырокопчёная



☑️ вакуум	📅 40 суток, 0°C ... +6°C
📏 ≈ 300 г (вес)	📦 ≈ 3,0 кг

Крестьянский

Зельц



☑️ полиамид	📅 60 суток, 0°C ... +6°C
📏 ≈ 500 г (фиксвес)	📦 ≈ 8,0 кг

«Фирменный»

Сальтисон



📦 полиамид

📅 60 суток, 0°C ... +6°C

📐 ≈ 500 г (фиксвес)
≈ 1200 г (вес)

📦 ≈ 14,0 кг
≈ 12,0 кг

По-домашнему

Паштет из печени, п/о



📦 полиамид / вакуум

📅 60 суток, 0°C ... +6°C

📐 ≈ 180 г (фиксвес)

📦 ≈ 2,16 кг

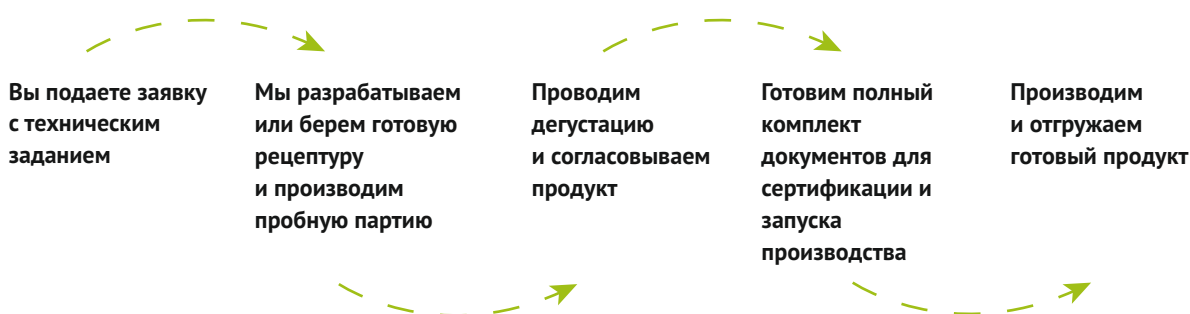
ПРОДУКТ СОБСТВЕННОЙ ТОРГОВОЙ МАРКИ

СТМ (собственная торговая марка) – продукт, выпускаемый под вашим брендом, который разрабатывается совместно с нашей командой специалистов.

Преимущества СТМ:

- 01** Возможность генерировать большую прибыль за счет низкой стоимости продукта.
- 02** Вы сами контролируете и устанавливаете цену, контролируете прибыль.
- 03** Рост лояльности вашей аудитории, т.к. цена ниже, а качество не уступает по сравнению с аналогами.
- 04** Вы своевременно и в планируемых количествах всегда имеете в запасе ваш продукт.
- 05** Вам не нужно иметь собственное производство и штат, мы берем весь процесс на себя.
- 06** Возможность сконцентрироваться на продвижении собственного бренда и продаже товара.

Как создается продукт СТМ?





ООО «Заволжский мясокомбинат»

170508, Тверская область, Калининский р-н, п. Заволжский, д. 1В

Тел. +7 (4822) 371-333, www.zmktver.ru

☒ my_zavolzhskiy