



КАТАЛОГ ПРОДУКЦИИ КОЛБАСЫ И ДЕЛИКАТЕСЫ



О КОМПАНИИ

Заволжский мясокомбинат — одно из крупнейших мясоперерабатывающих предприятий Тверской области. Введен в эксплуатацию в 2013 г. Основу ассортимента составляют мясные полуфабрикаты из охлажденной свинины.

В 2019 г. был запущен цех по производству колбасных изделий и деликатесов.



СВОЁ ПРОИЗВОДСТВО ПОЛНОГО ЦИКЛА



Свои поля



**Собственный
свинокомплекс**



**Современный
мясокомбинат**



**Собственный
комбикормовый
завод**



**Готовый
продукт**

Собственное сырье

«Заволжский мясокомбинат» является частью вертикально-интегрированного холдинга КоПИТАНИЯ. Предприятия холдинга образуют полный цикл производства от выращивания зерна и производства комбикормов до производства свежего мяса и колбас, что гарантирует безопасность и высокое качество продукции.



Современное производство

«Заволжский мясокомбинат» оснащен современным европейским оборудованием.

Благодаря использованию передовых технологий мы сохраняем полезные свойства охлажденного мяса в течение увеличенных сроков годности, а также гарантируем безопасность и высокое качество продукции.



Докторская ГОСТ

Колбаса варёная

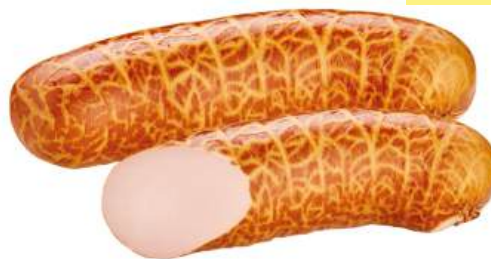


☞ полиамид	📅 60 суток, 0°C ... +6°C
📏 ≈ 400 г (фиксвес) ≈ 1200 г (вес)	📦 ≈ 4,0 кг ≈ 12,0 кг

Докторская ГОСТ

Колбаса варёная

натуральная оболочка



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

Докторская ГОСТ

Колбаса варёная



☞ белкозин	📅 30 суток, 0°C ... +6°C
📏 ≈ 400 г (фиксвес)	📦 ≈ 4,0 кг

Молочная ГОСТ

Колбаса варёная



☞ белкозин	📅 30 суток, 0°C ... +6°C
📏 ≈ 400 г (фиксвес)	📦 ≈ 4,0 кг

Любительская ГОСТ

Колбаса варёная

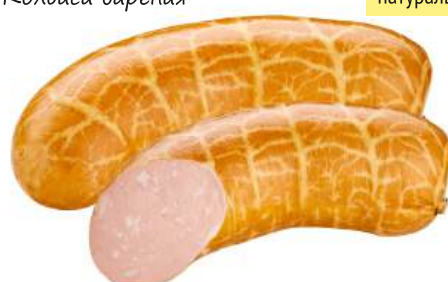


☞ полиамид	📅 60 суток, 0°C ... +6°C
📏 ≈ 400 г (фиксвес) ≈ 1200 г (вес)	📦 ≈ 4,0 кг ≈ 12,0 кг

Любительская ГОСТ

Колбаса варёная

натуральная оболочка



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

Вареные колбасы и Ветчины

Сливочная

Колбаса варёная



📦 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

Варенушка

Колбаса варёная



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

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

Нежная

Ветчина



📦 полиамид	📅 60 суток, 0°C ... +6°C
📊 ≈ 1200 г (вес)	📦 ≈ 12 кг

Молочные ГОСТ

Сосиски



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

Сливочные ГОСТ

Сосиски



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

Телячьи

Сосиски



📦 полиамид / мгс	📅 30 суток, 0°C ... +6°C
📊 ≈ 500 г (фиксвес) ≈ 1200 г (вес)	📦 ≈ 3,0 кг ≈ 6,0 кг

Для завтрака

Сосиски



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

Классические

Сосиски



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

С Сыром

Сосиски



НОВИНКА

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

Сосиски и Сардельки

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

Сочные

Сардельки

новинка

натуральная оболочка



☞ свиная черева / мгс

📅 30 суток, 0°C ... +6°C

📦 ≈ 310г (фиксвес)
≈ 1200г (вес)

📦 2,79 кг
6,0 кг

Телячьи

Сардельки

натуральная оболочка



☞ свиная черева / мгс

📅 30 суток, 0°C ... +6°C

📦 ≈ 1200г (вес)

📦 6,0 кг



Полукопченые и варено-копченые 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



☞ фиброуз / вакуум	📅 30 суток, 0°C ... +6°C
📏 ≈ 400 г (фиксвес / срез) ≈ 800 г (вес)	📦 ≈ 12,0 кг ≈ 14,4 кг

Салями 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

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 35 суток, 0°C ... +6°C
📏 ≈ 300 г (фиксвес / срез) ≈ 600 г (вес)	📦 ≈ 10,8 кг ≈ 10,8 кг

Полукопченые и варено-копченые колбасы

Свиная домашняя с перчиком

Колбаса варено-копченая



новинка

натуральная оболочка

☞ синюга говяжья / вакуум

📅 30 суток, 0°C ... +6°C

📏 ≈ 1600 г (вес)

📦 ≈ 6,4 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

Прочее

Ливерная

Субпродуктовая

новинка

натуральная оболочка



☞ вакуум

📅 25 суток, 0°C ... +6°C

📏 ≈ 400 г (фиксвес)

📦 ≈ 2,4 кг

«Деревенский»

Сальтисон



☞ вакуум

📅 30 суток, 0°C ... +6°C

📏 ≈ 300 г (фиксвес)

📦 ≈ 3,6 кг

Закуска «По-деревенски с чесночком»

Варено-копченая

новинка



☞ вакуум

📅 30 суток, 0°C ... +6°C

📏 ≈ 300 г (фиксвес)

📦 ≈ 3,2 кг

По-домашнему

Пащтет из печени, п/о



☞ полиамид / вакуум

📅 60 суток, 0°C ... +6°C

📏 ≈ 180 г (фиксвес)

📦 ≈ 2,16 кг

Крестьянский

Зельц



☞ полиамид

📅 60 суток, 0°C ... +6°C

📏 ≈ 500 г (фиксвес)

📦 ≈ 8,0 кг

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 «Премимум»

Варёно-копчёная

НОВИНКА



📦 вакуум	📅 30 суток, 0°C ... +6°C
📊 ≈ 310 г (фиксвес)	📦 ≈ 1,86 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 Роскошь

Варёно-копчёный



📦 вакуум	📅 40 суток, 0°C ... +6°C
📊 ≈ 450 г (вес)	📦 ≈ 2,7 кг

Свинина «Из печи»

Копчено-запечёная

НОВИНКА



вакуум	20 суток, 0°C ... +6°C 25 суток, 0°C ... +6°C
≈ 600 г (вес / срез) ≈ 1200 г (вес)	≈ 4,2 кг

Лопатка Классическая

Варёно-копчёная



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

Рулька Баварская

Варёно-копчёная

НОВИНКА



вакуум	40 суток, 0°C ... +6°C
≈ 700 г (вес)	≈ 4,2 кг

Грудинка

Сырокопченая

НОВИНКА



вакуум	суток, 0°C ... +6°C
≈ 350 г (вес)	≈ 3,15 кг

Баки

Варёно-копчёные



вакуум	35 суток, 0°C ... +6°C 45 суток, 0°C ... +6°C
≈ 750 г (вес / срез) ≈ 1100 г (вес)	≈ 10,0 кг ≈ 9,6 кг

Рёбрышки Завидовские

Варёно-копчёные

НОВИНКА



вакуум

40 суток, 0°C ... +6°C

≈ 500 г (вес)

≈ 4,5 кг

Рёбрышки свиные

Копчёно-варёные



вакуум

30 суток, 0°C ... +6°C

≈ 800-1000 г (вес)

≈ 5,6 кг

Рёбрышки «Мечта Охотника»

Копчёно-варёные

НОВИНКА



вакуум

30 суток, 0°C ... +6°C

≈ 300 г (вес)

≈ 1,8 кг

Закуска Кумовская

Варёно-копчёная

НОВИНКА



вакуум

25 суток, 0°C ... +6°C

≈ 1800 г (вес)

≈ 10,8 кг



Сырокопченые колбасы

Тоскана

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
📏 ≈ 170 г (фиксвес / срез) ≈ 340 г (вес)	📦 ≈ 2,04 кг ≈ 2,72 кг

Милано

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

Мадера

Колбаса сырокопчёная



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

Прощитто

Колбаса сырокопчёная



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

Сырокопченые колбасы

Вяленый гостинец

Колбаса сырокопчёная

новинка



☐ фиброуз / вакуум

📅 120 суток, 0°C ... +6°C

📏 ≈ 170 г (фиксвес / срез)
≈ 340 г (вес)

📦 ≈ 2,04 кг
≈ 2,72 кг

«Заволжская свиная»

Колбаса сырокопчёная



☐ фиброуз / вакуум

📅 120 суток, 0°C ... +6°C

📏 ≈ 220 г (фиксвес)

📦 ≈ 6,60 кг



ПРОДУКТ СОБСТВЕННОЙ ТОРГОВОЙ МАРКИ

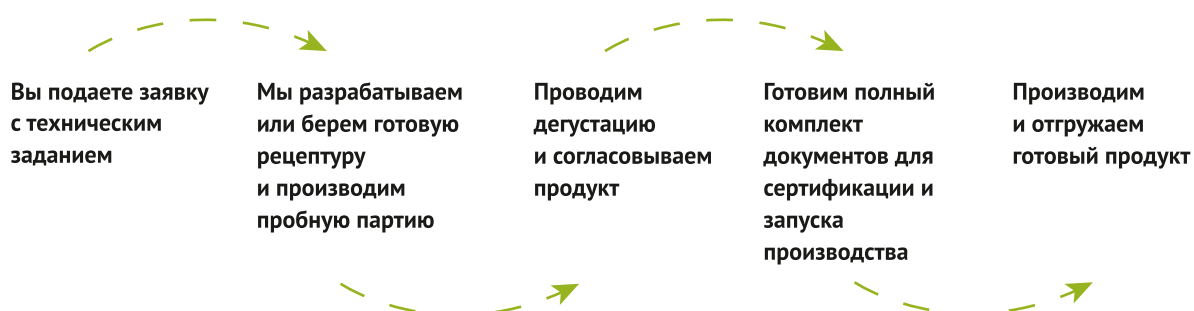
СТМ (собственная торговая марка) — продукт, выпускаемый под вашим брендом, который разрабатывается совместно с нашей командой специалистов.

ПАРТНЁРЫ

Заволжский мясокомбинат
сотрудничает:



Как создается продукт СТМ?





ООО «Заволжский мясокомбинат»

170508, Тверская область, Калининский м.о., п. Заволжский, д. 1В

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

vk my_zavolzhskiy



сайт



эл.каталог