



Колбасы

каталог продукции

ФАБРИКА КАЧЕСТВА



«Фабрика Качества» является ведущим предприятием по производству колбас и мясных деликатесов в Поволжском регионе. Ассортимент продукции насчитывает более 160 видов изделий. Традиционная рецептура и профессионализм специалистов по мясопереработке являются идеальными предпосылками для изготовления высококачественных колбас. Мы гарантируем своим потребителям не только качество продуктов, изготовленных на нашем предприятии, но и берем на себя ответственность за используемое сырье, которое поставляется с отечественных хозяйств и проходит строгий контроль ветеринарной службы. Переоценивая задачей по-прежнему остается качество и натуральность продукции.



«Фабрика Качества» динамично развивается и оперативно реагирует на изменения предпочтений у потребителей. Расширяется ассортимент продукции, в котором воплощаются достижения новейших технологий. Востребованность продукции служит свидетельством того, что наши продукты обладают отличными вкусовыми качествами и пользуются доверием и популярностью у потребителей.





Варёные колбасы

Сливочная



Вкусная, сочная и нежная колбаса состоит из нежирной свинины и говядины высшего сорта. Для питательности и вкуса в фарш добавлены сливочное масло, натуральное молоко и яйца.

Докторская



Применение натуральной оболочки позволяет добиться необыкновенного аромата копчения и плотной «коагуляционной» корочки под оболочкой.

Докторская



Классическая, производимая по ГОСТу вареная колбаса. Изготовлена из отборной говядины и свинины высшего сорта, подвергнутых особо тонкому измельчению и заправленных яйцами и молоком.

Докторская



в оболочке «Вектор» (с копчением)



Использование натурального молока и яиц придает колбасе свежий, неповторимый аромат, а оболочка, проницаемая для дыма, – приятный, тонкий аромат копчения.

Молочная



Классическая, производимая по ГОСТу вареная колбаса из свинины и говядины. Для увеличения питательности и вкуса в фарш добавлены молоко и яйца.

Русская



Классическая, производимая по ГОСТу вареная колбаса. Состоит из говядины высшего сорта, полужирной свинины и мелко порубленного хребтового шпика. Отличается удачно подобранный композицией специй с преобладанием чеснока.

Любительская

в натуральной оболочке



Применение натуральной оболочки позволяет добиться необыкновенного аромата колбасы и плотной «ковгулационной» корочки под оболочкой.

Любительская



Классическая, производимая по ГОСТу вареная колбаса. Изготавливается из высококачественной говядины, свинины и отборного хребтового шпика.

Столичная

в натуральной оболочке



В составе продукта оригинальной шарообразной формы говядина высшего сорта, кусочки свинины и тугоплавкий шпиг. Классическая рецептура и проницаемая для дыма натуральная оболочка делает эту колбасу поистине непревзойденной.



Элитная



Высококачественная, вкусная колбаса. В ее рецептуру входят свинина, говядина, яйца. Красивый срез изделия придают нарезанные некрупными кубиками говядина и шпик.



Прима



Вареная колбаса высшего сорта отличается нежным, неострым вкусом с нотой мускатного ореха.



Любимая



Колбаса на основе говядины, свинины и шпика. Благодаря проницаемой для дыма оболочке, обладает приятным вкусом и ароматом колбасы.

Парижская



Напоминает «Докторскую» колбасу, но с более выраженным ароматом специй, придающих ей особую пикантность.

Аппетитная



Мясные составляющие фарша колбасы - говядина и мясо курицы. Колбаса получается нежная, неострая, с нотой мускатного ореха.

Традиционная



Нежная, сочная колбаса с мягким кардамонным вкусом. Вырабатывается из нежирного мяса птицы и говядины.

Из индейки



Вареная колбаса из филе грудки индейки и свиного щипца. Обладает нежным приятным вкусом.

К столу



Имеет в своем составе свинину и говядину, как наполнитель используются растительный белок и крахмал. Специи придают колбасе хороший вкус и аромат.

С ряженкой



Обладает нежным вкусом благодаря использованию в составе мяса курицы и ряженки.

Венская



Сочетание куриного мяса и свинины делает колбасу нежной, а проницаемая оболочка дает возможность проводить колчение, придавая колбасе приятный аромат дыма.

Вятская



Добавки растительного белка и крахмала позволяют снизить цену на привычный для покупателя, но не всегда доступный продукт. А удачно подобранная композиция аромата и специй делает его аппетитным.

Нежная



Не острая колбаса изготавливается из мяса птицы с добавлением сливочного масла, молока и яиц, которые придают продукту нежный и приятный вкус.

Для завтрака



Идеальная колбаса из мяса курицы для аппетитного и сытного завтрака.

Дельная



Мясная основа из говядины и свинины дополняется кусочками щеки, а набор специй и чеснока придает пикантную ноту и окончательную вкусовую завершенность.

Невская



Доступная по цене колбаса. В ее составе в качестве наполнителя используется незначительное количество крахмала, манной крупы, растительного белка. Хорошо приправлена специями, которые придают прекрасный вкус и аромат.

Домашняя

в натуральной оболочке



Доступная по цене колбаса в натуральной оболочке, в состав которой входят говядина, фарш птицы, манная крупа и растительный белок, а добавленные специи делают колбасу ароматной.

Домашняя



В составе фарша – говядина, фарш птицы, манная крупа, растительный белок. Вкус колбасы подчеркнут добавлением ароматных специй.

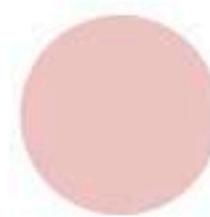
Славянская

в натуральной оболочке



Проницаемая для дыма натуральная оболочка придает колбасе из курицы приятный аромат копчения.

Славянская



Отличается удачно подобранный композицией специй с добавлением молока.

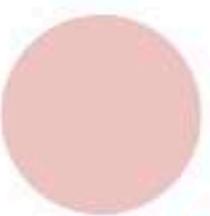
Посадская

в натуральной оболочке



Недорогая колбаса в натуральной оболочке. В составе фарша – говядина, фарш птицы, манная крупа, растительный белок и ароматные специи.

Посадская



Доступные по цене продукты эконом-класса. В составе фарша – говядина, фарш птицы, манная крупа, растительный белок. Хорошо ароматизирована специями.

Городская



Приятный вкус колбасы, в основе которой фарш птицы, придает наличие в рецептуре натуральных специй.

Особенная



В основу этой недорогой колбасы входят фарш курицы, растительный белок, крахмал. Колбаса приправлена специями для гармоничного вкуса.

Покровская



Доступная по цене вареная колбаса, в состав которой входят говядина, фарш птицы, манная крупа, растительный белок. Яркий аромат придает добавление специй.

Особая



Основа фарша колбасы - мясо курицы, что придает ей сочность и нежность.

Волжская



Недорогая колбаса. В состав входит говядина, мясо птицы, белок, крахмал, кусочки шпика. Хорошо приправлена специями.

Особая по-русски



Колбаса из куриного мяса и свиного шпика доступная для потребителя. Обладает хорошим вкусом и тонким ароматом.

К чаю



Тонкие
батоны колбасы содержат
хорошо измельченный фарш говяжьего и свиного
мяса, кусочки шпика и мясо птицы. Фарш заправлен
крахмалом, перцем, чесноком и другими специями.

Для заметок





СОСИСКА
ИЗ ЧИЛДЕЙКИ

ДАВРИЯ ДЛЯ ЧЕСТВА

ДАВРИЯ

СОСИСКА
ИЗ ЧИЛДЕЙКИ

Сосиски

Молочные

в натуральной оболочке



Классические, производимые по ГОСТу сосиски. Благодаря использованию высококачественного мяса, молока и сливок способны удовлетворить любого покупателя.

Молочные



Сосиски изготовлены по ГОСТу из охлажденного сырья с тонким сладковатым молочным вкусом.

Баварские

с сыром



Мясная составляющая этих сосисок из говядины и свинины дополнена сыром, что придает продукту особый пикантный вкус. Сосиски «Баварские» изготавливаются без использования острых специй, поэтому их вкус нежный и мягкий.

Любительские



Сосиски, изготовленные по ГОСТу. Благодаря целлофановой оболочке обладают нежным, но упругим «укусом» и отменной сочностью.

Для самых близких



Нежные, сочные, ароматные сосиски придутся по вкусу всем. Подойдут к любому гарниру, обеспечив аппетитный и быстрый завтрак.



Мини



Маленькие, симпатичные сосиски порадуют малышей и взрослых. Удачное сочетание свинины и говядины с добавлением молока и яиц подчеркивается ароматом неострых специй и обеспечивает нежную, сочную консистенцию фарша.

Ганноверские



Основой «Ганноверских» сосисок является говядина в сочетании с жирной свининой. Отличаются особой сочностью и нежностью. Пикантный вкус сосискам придает майс.

Ветчинные



Использование рубленной мелкими кусочками свинины делает структуру сосисок упругой, а тонкое измельчение говядины придает им сочность.

Из индейки



Основной сосисок является нежирное мясо индейки, что делает продукт питательным и отменным на вкус.

Аппетитные



Сосиски из натуральной говядины, курицы и шпика идеально подходят для питательного завтрака, который придаст силы и бодрости.

Аппетитные



Использование коллагеновой съедобной оболочки придает сосискам привлекательный вид, тонкий аромат копчения и хорошую надкусываемость.

Венские



Нежные, сочные
сосиски, изготовленные из высокосортного
охлажденного мяса курицы.

Венские



Благодаря коллагеновой оболочки,
сосиски обладают великолепным ароматом
и неповторимым вкусом.

Невские



Добавки
растительного белка и крахмала
позволяют снизить цену на привычный для покупателя,
но не всегда доступный продукт. А удачно подобранная
композиция аромата и специй делает его аппетитным.

Экстра говяжьи



Удачное сочетание
охлажденной говядины и мяса курицы. Для придания
нежного вкуса в состав добавлены масло сливочное
и куриное яйцо.

Ильинские



Недорогие сосиски, в основе которых содержатся
мясо птицы, шкурка свинья, растительный белок и сухое
молоко. Обладают хорошим насыщенным вкусом.

Вятские



Сосиски на основе куриного мяса.
Являются доступными и очень привлекательными
для потребления.



Сардельки

Свиные



В основе сардельок входит нежная свинина. Добавление чеснока делает их пикантными.

Говяжьи



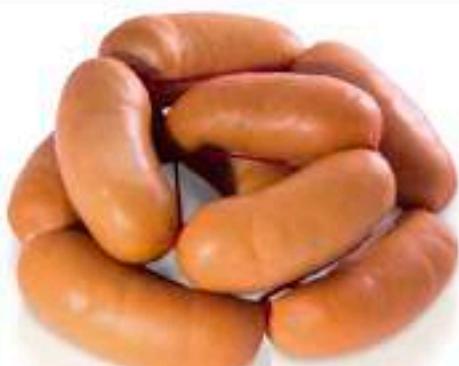
В составе: говядина, мясо курицы, говяжий жир. Чесночная ногка придает сарделькам отменный вкус.

Для самых близких



Мягкие, сочные сардельки изготавливаются из говядины и свинины с добавлением незначительного количества растительного белка и крахмала. Пикантный вкус и остроту сарделькам придают специи.

Особые



Доступный продукт за счет использования в составе мяса птицы и говяжьего жира. Обладают тонким ароматом колбасы.

Пражские



Маленькие батончики шпикачек содержат тонко измельченный фарш говяжьего мяса и кусочки мелко нарубленного шпика, который при разогреве делает их сочными и аппетитными. Пикантный вкус и остроту шпикачкам придают чеснок и специи.



Из индейки



Приятный аромат и оригинальный вкус сарделек получается благодаря использованию в составе охлажденного мяса индейки.

Русские

шпикочки



Традиционные шпикочки из натурального мяса говядины и свинины получаются сочными и приятными на вкус.

Для заметок





MEICO
ВЕГАННА ВАРЕНІЯ
ФІРМЕННО

Ветчины

Краковская

в натуральной оболочке



Ветчина
в натуральной оболочке
хорошо проницаема для дыма,
что придает ей отменный аромат.
Обладает высокими
потребительскими свойствами.



Ароматная



Плотная, красивая на срезе ветчина
приготовлена из отборных нежирных частей свиного
окорока с прекрасным ароматом.



Для самых близких



Изготавливается
из отборных кусков постной свинины.
Имеет нежно-розовый цвет на срезе.



Краковская



Сочная ветчина, с мягким вкусом
и выраженным вроматом мяса из отборных
частей свиного окорока.



Фирменная

из индейки



Оригинальная ветчина
изготавливается из нежного филе индейки. Обладает
прекрасным вкусом и неповторимым ароматом.

Говяжья



Приготовлена из отборного мяса говядины, имеет плотную, сочную консистенцию и оригинальный вкус за счет букета применяемых специй.

Альми



Отличный продукт для бутербродов.
Изготавливается по оригинальной рецептуре из свинины.
Ее нежно-розовый цвет в гармонии с ярким вкусом не оставят равнодушными никого.

Особая



Основа продукта – мясо курицы, срезанное с туши целым куском.
Нежный, оригинальный вкус.

Новый стиль



Основа фарша – отборное мясо курицы.
Специальная технология приготовления фарша позволяет добиться сочности и нежности продукта.

Модерн



В основу этой ветчины входит мясо курицы, что делает ее более нежной.

Шарм



Основа фарша ветчины «Шарм» – мясо курицы, что придает ей сочность и нежность.
Дешево и вкусно.

Для заметок





СЕРВЕЛАТНАЯ
История

колбаса
вакуумированная

колбаса
вакуумированная
**СЕРВЕЛАТ
ЛЮБИТЕЛЬСКИЙ**

МЕДВЕДЬ
колбаса
полукопченая
МАДЕРА

МЕДВЕДЬ
колбаса
полукопченая
СЕРВЕЛАТ РУССКИЙ

Полукопчёные колбасы

Сервелат



Фарш этой колбасы приготовлен из высокосортной свинины и говядины, подвергнутых особо тщательному измельчению. Имеет нежный мягкий вкус.

Московская



Традиционная колбаса, приготовленная из отборных частей говядины и хребтового шпика. Имеет своеобразный очень приятный вкус и аромат.

Сервелада



Лучшее мясо, плотная консистенция. Красивый мелкозернистый рисунок. Изысканный вкус и аромат.

Кремлёвская



Основная составляющая - говядина. Имеет плотную консистенцию и красивый вид на срезе.

Королевская



салами

На срезе мелкое зерно. Обладает ярко выраженным вкусом и хорошим ароматом.

Фирменный



сервелат

Нежный, мягкий вкус. Красивый мелкозернистый рисунок.

Коньячный

сервелат



Сочетание коньяка и оригинальных специй придает колбасе особый, неординарный вкус и аромат.

По-фински

салями



Лучшее мясо говядины и свинины, гикантные специи, красивый мелкозернистый рисунок.

Финский

сервелат



Мелкое зерно.
Приятный вкус, хороший аромат.

Чоризо



Круглые кусочки отборной нежирной свинины, малкорубленый шпик и основа из говядины.
Изысканный вкус и аромат.

Фламенко



Нежная колбаса, изготовленная из крупных кусочков куриного бедра и говяжьей основы. Приправы в комбинации с чесноком и мускатом придают продукту окончательную вкусовую завершенность.

Отечественный

сервелат



Сервелат обладает красивым срезом. Нежный вкус мяса делает продукт очень привлекательным, а ароматные специи придают оттенок остроты.



Из индейки

салами



Основу этой полукопченой колбасы с прекрасным вкусом составляет отборное мясо индейки.

Классический

сервелат



Имеет спокойный «классический» вкус, основанный на сбалансированном сочетании мяса птицы, свинины и шпика.



Любительский

сервелат



Доступный сервелат в новой оболочке, основа которого говядина. Отличается удачно подобранный композицией звочки и специй.



Новорусский

сервелат



В основу этого сервелата входит мясо кур. Обладает великолепным ароматом и вкусом.



Сервелатная история

сервелат



Курица, говядина и шпик — вот основа этой колбасы с особыми вкусовыми свойствами.



Экстра

сервелат



Недорогой сервелат, в состав которого входит мясо курицы, говядина и мелкозернистый шпик, а пикантность ему придает добавление чеснока.



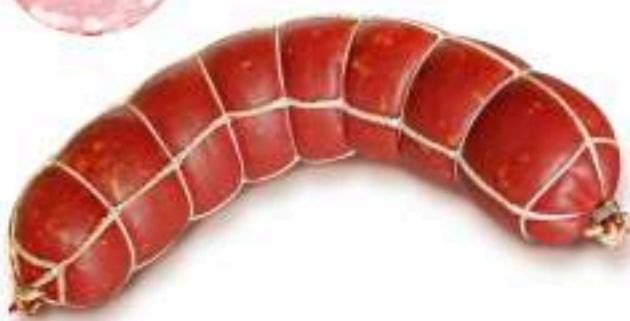
Мадера



Отличный продукт, в состав которого входят цельнокусковая свинина и говядина со шпиком.



Вестфалия



В основу этой колбасы в съедобной оболочке входит отборное куриное филе и шпик. Яркие специи придают продукту прекрасный вкус и аромат.



Варшавская



Колбаса имеет мягкий вкус и аромат с перечной нотой. Мелкоэтернистый рисунок.



Чесночная



Ярко выраженная нота чеснока делает вкус этой колбасы из говядины, мяса курицы и шпика своеобразным.



Георгиевская



Доступная по цене колбаса для будней. В ее составе в качестве наполнителя используется незначительное количество растительного белка и крахмала. Хорошо ароматизирована специями.



Традиционная



Классическая колбаса с ярким вкусом и пикантной чесночной нотой.

Эдель

Деревенский

сервелат



Удачно подобранное сочетание отборной свинины и куриного филе придает колбасе благородный вкус (Edel с немецкого благородный).



Основой для изготовления этой колбасы является куриный фарш. Удачно подобранные специи придают ей приятный вкус и аромат.



Старорусская



Основная составляющая – куриный фарш. Удачно подобранная композиция вромата и специй делает ее аппетитной.



Николаевская



Доступная по цене колбаса. На фоне однородного фарша видны включения белых кубиков шпика. Обладает ярким букетом специй и ароматом копчения.



Дунайская



Удачное сочетание мяса курицы, свинины и шпика делает эту колбасу необычайно вкусной, а добавление чеснока – оригинальной.



Подмосковная



Недорогая колбаса в белковой оболочке, основной ингредиент которой – куриный фарш,

Деревенская

Имперская история



Доступная для потребителя колбаса с приятным ароматом колчения.



В основу этой колбасы, связанной вручную, входит нежная курица и свинина. Яркий аромат колчения получается, благодаря съедобной белковой оболочке.

Премьера

Оригинальная



Удачное сочетание охлажденного мяса птицы, шпика и оригинальных специй делает этот продукт отменным на вкус.



Выгодным отличием от других колбас является сочетание сочного куриного мяса и кубиков нежного сыра.

Элитная



Колбаса изготовлена из первосортной говядины, полужирной свинины и отборной грудинки. Отличается удачно подобранный композицией специй с чесноком.



Ветчино-рубленная



Преимуществом этой колбасы является присутствие в составе цельных кусочков нежирной свинины.



Сельская



Аппетитная колбаса на основе говядины имеет выраженный мясной вкус и аромат. Будет отличной закуской на любом столе.

Краковская ГОСТ



Изготавливается по ГОСТу. В составе этой вкусной колбасы первосортная говядина, свинина полукопченая и свиная грудинка, нарезанные кусочками, с добавлением специй и чеснока.

Самарская



Незабываемый букет специй в сочетании с ароматом копчения создают в этой колбасе неповторимый вкус.

Удачная



В состав этой необычной по форме колбасы входит свинина, мясо курицы и шпик, а добавление оригинальных специй делает вкус запоминающимся.



Домашняя



Качественная колбаса
в натуральной оболочке, в составе которой
используется говядина и шпик.

Казанский

сервелат



Эта полукопчёная колбаса не содержит свинины.
В ней только говядина и говяжий жир-сырец в натуральной
говяжьей оболочке.

Одесская



Изготавливается по ГОСТу
в натуральной свиной оболочке. В ее основе говядина,
полужирная свинина и шпик.

Колбаски

Швейцарские



Колбаски оригинальной формы из
куриного фарша, говядины и шпика. Обладают
пикантным вкусом благодаря добавлению
в состав нотки чеснока.

Для самых близких

колбаски



Маленькие симпатичные колбаски
в натуральной оболочке. В составе: кусочки
свинины, говядина, шпик и острые
ароматные специи.



САВРИК
КОМПАНИЯ
САРОКОВСКАЯ

столичная
БАШНИНСКАЯ
сорт
свинина

САВРИК
КОМПАНИЯ
БРАТИШКА

доринг
БАШНИНСКАЯ
сорт
свинина

САВРИК
КОМПАНИЯ
БЕРВЕР

БЕРВЕР
БАШНИНСКАЯ
сорт
свинина

Сырокопчёные колбасы



Брауншвейгская



Сырокопченая колбаса, изготовленная по ГОСТу из говядины высшего сорта и нежирной свинины, имеет на срезе темно-бордовый цвет с равномерно распределенными кусочками шпика.

Сервелат



Классический сервелат по ГОСТ обладает нежным сбалансированным вкусом.



Столичная



В состав этой изысканной колбасы, изготовленной по ГОСТу, входит говядина высшего сорта, нежирная свинина и мелко измельченный шпик.



Чоризо



Крупные кусочки нежирной свинины и шпика в сочетании с красным перцем придают этой колбасе неповторимый пикантный вкус.



Богем



Неповторимый аромат и благородный вкус сырокопченой колбасы придает сочетание нежирной свинины и шпика.



*Любительский
сервелат*



В основе колбасы куриное филе и мелко измельченный шпик. Благодаря необычному сочетанию ингредиентов рецептуры и копчения, колбаса обладает великолепным вкусом.



Вестфалия



Колбаса с красивым названием из куриного филе с добавлением кусочков шпика. Обладает легкой кислинкой, свойственной сырокопченным колбасам высшего качества.



Мilanская



Доступная сырокопченая колбаса из нежной свинины и мяса птицы. Имеет мелкозернистый рисунок на срезе и сбалансированный вкус.



Финская

салами



Основу этой колбасы составляет нежное куриное филе и шпик. Отличается ярким вкусом и приятным ароматом копчения.

Суджук

ГОСТ



Сыровяленный продукт изготавливается из отборной говядины по ГОСТу.

К пиву

колбаски



Отличная закуска в виде небольших колбасок, в основе которых мясо курицы, шпик и ароматные специи.

Восточные

колбаски к пиву



Тонкие колбаски из куриного филе с мелким шпиком, обладают острым вкусом.

Нарезка, 0,1 кг



- Брауншвейгская
- Сервелат
- Столичная
- Сервелат Любительский
- Вестфалия
- Брауншвейгская + Сервелат
- Чоризо
- Суджук

Сыровяленые колбасы

Прошутто



В основе этих отменных колбасок – мясо свинины. Обладают неповторимым вкусом.

Киндюк



Сыровяленая колбаса из свинины имеет восхитительный вкус благодаря длительному созреванию.

Колбаски «Домашние»



Традиционная технология приготовления сыровяленых колбасок из мяса курицы и шпика делает их великолепными на вкус.



Деликатесы

Копчено-варёные деликатесы



**Andrejevskiy
Традиционный**

карбонат



Приятный оттенок вкуса и аромат карбоната создаются за счет использования отборной свинины и применения фирменного копчения.



Традиционный

окорок свиной



Вырабатывается из цельного куска свиного окорока. Имеет нежно-розовый цвет и обладает традиционным вкусом и ароматом варено-копченого деликатеса.



**Ладожский
Традиционный**

oreх мясной



Вырабатывается из цельной мышцы свиного окорока. Сочный, нежный, с традиционным вкусом варено-копченого продукта.



**Хмельницкая
Традиционная**

корейка



Деликатес изготовлен из спинной части свинины с ребрами. Обладает традиционным вкусом и ароматом варено-копченого продукта.



Традиционная

говядина



Деликатес изготавливается из отборной говядины.

Ему присущ насыщенный отменный вкус и аромат, благодаря оригинальному копчению.

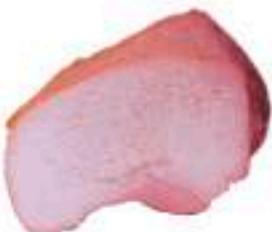


**Михайловская
Традиционная**

говядина



Продукт вырабатывается из отборного охлажденного мяса говядины. Имеет приятный аромат и гикантский вкус.



Экстра

свинина к/в



Ровный
монолитный срез и яркий вкус –
отличительные черты этого деликатесного продукта.



Петровская Традиционная

шейка



Шейка
обладает нежным вкусом
традиционного варено-копченого продукта
и тонким ароматом копчения.



Московский Люкс

рулет



Рулет
изготавливается из свинины
и говядины высшего сорта. Приправлен хлопьями
чеснока, паприки и молотым перцем.



Гусарский Экстра

бальк



Основу балька составляет
отборная говядина, обернутая прослойкой грудинки,
а гармоничный вкус придают ей пикантные специи.



Поркетта Люкс

рулет



Рулет приготавливается из отборного
карбонара, обернутого прослойкой нежной грудинки.
Имеет великолепный вкус и тонкий аромат копчения.



Премиум

окорок



Этот мясной
деликатес готовится без использования
приностей и имеет традиционный мясной вкус.

Самарский

деликатес



В составе нежирная свинина и фарш из отборной спинны. Гармоничный вкус придает использование перечно-чесночной смеси и фирменное копчение.

Английский Люкс

бекон



Изготовлен из грудной части беконной свинины. Обладает традиционным вкусом и ароматом варено-копченого деликатеса с тонкой нотой чеснока.

По-венски Премиум

бекон



Продукт приготовлен из грудной части беконной свинины. Обладает ярким вкусом и ароматом благодаря присутствию тмина в его составе.

Юбилейный Экстра

окорок



Цвет деликатеса на срезе – нежно-розовый. Обладает тонким ароматом копчения и великолепным вкусом.

Пикантная Премиум

грудинка



Пикантность и напревозенный аромат грудинки придает использование перочно-чесночной смеси и особой технологи копчения.

Столичный Экстра

окорок



Недорогой продукт изготавливается из целого куска свиного окорока.



Подмосковная Экстра



Отборные специи делают продукт пикантным на вкус, а современные технологии позволяют сделать деликатес доступнее для потребителя.



Особый Экстра

карбонат



Доступный по цене деликатес. Приятный вкус и легкий аромат копчения подчеркивает хорошо подобранная смесь специй.



Михайловская Модерн

спинина (прессованная)



Вырабатывается из мяса свиного окорока. Добавки крахмала и белка позволяют снизить цену на привычный, но не всегда доступный для покупателя продукт.



Ароматная Экстра

спинина



Вырабатывается из мяса свиного окорока в пресс-формах. Имеет традиционный вкус с ароматом копчения.



Праздничный Экстра

карбонат



Доступный по цене деликатес. Вырабатывается из свиного балыка с применением современных технологий.



Люкс

рулет свиной



Копчено-вареный продукт из свиной вырезки с добавлением оригинальных специй с паприкой.



Экстра

арех мясной



Вырабатывается из мяса свиного окорока. Использование современных технологий позволяет сделать продукт доступным для покупателя.



Экстра

ребрышки свиные



Копченые ребра, предварительно маринованные в пикантном соусе, имеют великолепный аромат и вкус благодаря применению подборанного букета специй.



Копченое

сало



Обладает ярким ароматом и вкусом благодаря использованию в рецептуре пикантных специй и чеснока.



Традиционные

щечки свиные



Отличаются нежной консистенцией, сбалансированным вкусом с выраженным ароматом копчения.

По-домашнему

сало



Традиционный продукт с мясной прослойкой.



Пикантное

сало



Копченое сало имеет пикантный вкус благодаря составляющей из смеси перцев (паприка, жгучий).

Запечёные деликатесы



**Буженина
Праздничная**

Премиум



**Буженина
«Традиционная»**

из мяса кур



Натертая

перечно-чесночной смесью

цельняя часть свиного окорока подвергается запеканию.
В итоге получается продукт с особым насыщенным ароматом.



Деликатес из мяса кур, приправленный чесноком
и черный молотым перцем, запеченный и обжаренный.



Буженина «Экстра»

из мяса индейки



Великолепный продукт из постного мяса индейки
с тонким ароматом колчения и нежным вкусом.

Сырокопчёные деликатесы



Венский Люкс

бальк



Янтарная Люкс

грудинка



Для приготовления
этого продукта используется охлажденное
мясо, которое подвергается посолу и копчению
по особой технологии. В итоге получается сыркопечённый
деликатес янтарного цвета с приятным колченым вкусом.

Изготавливается из грудной части
беконной свинины по оригинальной
технологии. Отличается своеобразным
внешним видом и рисунком на разрезе за счет
сочетания жировой ткани с прослойками мяса.



Пастрома

кур сырокопченая «Люкс»



Изготавливается из отборных частей куриного филе по оригинальной технологии. Имеет нежную консистенцию и особый аромат.



Экстра

балык свиной



Сырокопченый деликатес из свиной вырезки с приятным копченым вкусом.

Деликатесы из мяса птицы

По-венски

курица копчено-вареная «Традиционная»



Ароматная, сочная курица, приготовленная по традиционной технологии.

Филе с костью

кур копчено-вареное «Традиционное»



Нежный диетический продукт, приготовленный по традиционной технологии.

Окорочок куриный

копчено-вареный «Традиционный»



Окорочок имеет превосходный вкус и приятный аромат копчения.

Голень кур

копчено-вареные «Традиционные»



Копчено-вареный продукт по классической рецептуре с приятным вкусом и ароматом.



Крылышко куриное

копченово-вареное «Традиционное»



Традиционная
технология и фирменное копчение
делают этот продукт необыкновенно
популярным у потребителя.

Крылышко куриное

копченово-вареное «Люкс»



Аппетитные крылышки
обладают оригинальным пикантным
вкусом «в-пя барбекю».

Аппетитная

курочка



Обладает насыщенным
ароматом копчения и необыкновенным
вкусом.



Деревенская

закуска копченово-вареная
«Традиционная»



Аппетитная «мясная буханка»
из куриного фарша. Имеет великолепный
и тонкий аромат копчения.

Рулет куриный

фаршированный грибами
копченово-вареный «Традиционный»



Легко узнаваемый вкус
куриному рулету придают отборные шампиньоны.



Деревенская

закуска



Доступный продукт из линейки деликатесов.
Изготавливается из охлажденного мяса курицы.
Срок хранения увеличен за счет использования
барьерной оболочки.



Рулет куриный

*фаршированный
грецкими орехами и черносливом
копченово-вареный «Традиционный»*



Сочетание мяса курицы со вкусом греческого ореха и чернослива делает этот рулет оригинальным на вкус.



Рулет куриный

копченово-вареный «Традиционный»

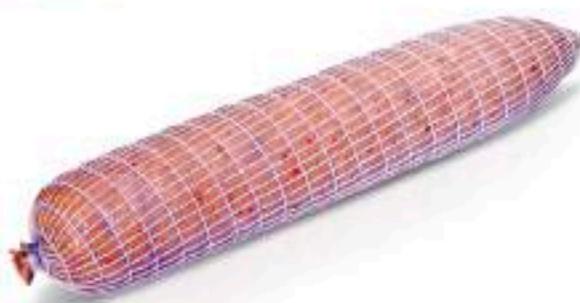


Аппетитный рулет основой которого является мясо курицы, срезанное с тушики цельным куском. Применение молотых специй и чеснока придают ему пикантный вкус и остроту.



Пикантный

рулет копченово-вареный «Модерн»



Придется по вкусу любителям пикантного вкуса. В состав рулета входят мясо курицы, хлопья чеснока и красной паприки.

Аппетитные

колбаски жареные



Основой этой колбасы является крупно измельченное мясо курицы, приправленное чесноком и перцем крупного помола.

Рулет «По-французски»



Запеченный рулет из нежного мяса цыплят. Имеет оригинальный пикантный вкус благодаря композиции из пряностей, чеснока и горчицы.

ООО «ПК ФАБРИКА КАЧЕСТВА»



445009, Россия, Самарская обл., г. Тольятти,
Тупиковый проезд, 42,
т. (8482) 696-096, 54-75-90
www.FK100.ru

Дистрибуторы:

г. Самара

ООО «Торговый Дом Качество»,
ул. Товарная, 2,
т. 8 (846) 997-77-70, 931-36-98, 958-99-17;

ООО «Фабрика Качества - Самара»,
ул. Гагарина, д. 175 а,
т. 8 (846) 992-21-33.

г. Казань

ООО ТД «Фабрика Качества - Казань»,
пос. Высокая гора,
т. 8 (843) 237 72 30, + 7 (903) 305 61 71

г. Санкт-Петербург

ООО «Фабрика Качества – СПб»,
Ленинградская область, Ломоносовский р-н,
ПГТ Горелово, Волхонское ш.,
квартал 13, корп. 1, т. 8 (812) 677-70-14

г. Набережные Челны

ООО «Фабрика Качества - Челны»,
ул. Магистральная, д. 1 а
тел. 8 (8552) 70-65-97, сот. тел. 8 (960) 063-23-21,
8 (960) 045-85-01, 8 (960) 063-23-39

г. Пенза

ООО «Фабрика Качества - Пенза»,
ул. Совхозная, 15,
т. 8 (8412) 99-00-08,

г. Уфа

ООО «Фабрика Качества Уфа»,
Тухтата Янаби бульвар, 34,
т. 8 (347) 246-52-29, www.fk-ufa.ru

г. Оренбург

ООО «Фабрика Качества - Самара»,
ул. Гагарина, д. 175 а,
т. 8 (846) 992-21-33

г. Ульяновск

ООО «Производственно-коммерческая
организация», Инженерный 9-й проезд, 39.1,
т. 8 (8422) 25-07-76

г. Сызрань

ООО «Веста»,
З-й Монтерский переулок, 13 в,
т. 8 (8464) 91-35-97

г. Димитровград

ООО «Фабрика Качества - Димитровград»,
ул. 9 линии, д. 23
т. 8 (84235) 3-22-07, моб. 8-905-035-95-35

г. Екатеринбург

ООО «Фабрика Качества Екатеринбург»,
ул. Высоцкого, 45 а РЗ,
т. 8 (343) 310-84-07

