

КАТАЛОГ  
ПРОДУКЦИИ



Приоскольск



# Компания

от инноваций к сервису

«Приосколье» - крупнейший производитель мяса птицы в России, достойно представляющий нашу страну во всем мире. Инновационный подход, грамотный маркетинг, высочайшая производительность обеспечивают компании стабильное доверие потребителей и делового сообщества в России и за рубежом. Компания производит широчайший ассортимент продукции из мяса кур, непрерывно наращивает объемы производства и эффективно внедряет самые новые разработки во всех сферах производственного процесса. Высокие показатели компании «Приосколье» достигаются за счет персональной ответственности и заинтересованности каждого работника.



# Преимущества

на всех уровнях производства

- комплексный подход в производстве;
- эффективное взаимодействие с партнерами;
- абсолютно прозрачный производственный процесс;
- принцип полного цикла производства, переработки и реализации продукции позволяет потребителям и клиентам отслеживать все уровни данного процесса;
- сырьевые и материальные потоки четко идентифицированы;
- максимально высокая культура производства в компании.

# Ответственность

безопасно и натурально

Главная задача компании - обеспечивать людей качественным экологически безопасным продуктом. Ей подчинена вся структура производства:

- постоянный микробиологический, физико-химический и органолептический мониторинг продукции в собственных лицензированных производственных и независимых аккредитованных лабораториях;
- система откорма, основанная на натуральных кормах;
- безопасность на всех производственных уровнях;
- ответственность перед покупателями.



# Качество

сырье и производство

- качество и свежесть всего ассортимента гарантированы;
- продукция сертифицирована по международному стандарту менеджмента безопасности пищевой продукции ISO 22000, который включает в себя принципы анализа опасностей и критические контрольные точки (НАССР) - (система сертифицирована в Российском представительстве Французского органа по сертификации АФНОР Рус, который признается в 154 странах мира);
- жесткий контроль безопасности и качества выпускаемой продукции;
- отсутствие генно-модифицированных организмов (ГМО).

## ПРОДУКЦИЯ ТМ «ПРИОСКОЛЬЕ»

Компания «Приосколье» уделяет особое внимание безопасности и качеству своей продукции, при этом гибко реагируя на предпочтения покупателей. Ориентируясь на постоянно растущий спрос к производимой продукции, за последнее время значительно расширен ассортимент торговой марки «Приосколье». На сегодняшний день он представляет собой обширный диапазон универсальных продуктов: куриные тушки, части тушек цыплят-бройлеров, субпродукты, продукция для гриля и запекания, а также полностью готовые кулинарные и колбасные изделия.

Комплексное производство, труд профессионалов, натуральные корма и современные технологии обеспечивают цыплятам идеальные условия выращивания, а продукции - неизменно высокое качество и свежесть.

В силу этого выпускаемые продукты не раз становились призерами и победителями российских и международных отраслевых выставок. Высокие потребительские свойства продукции неоднократно были отмечены многочисленными наградами на таких выставках, как «Продэкспо», «Интерфуд», «Золотая осень», «Куриный король», «Покупайте российское», «World Food» и других.

Полученные медали и дипломы являются достойным подтверждением успеха компании, однако самая лучшая награда - это признание покупателей.



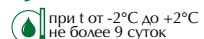


### Тушка ЦБ 1 сорта

ГОСТ 31962-2013  
Тушка ЦБ потрошенная  
в фирменном пакете.  
Охлажденная/замороженная.  
Возраст ЦБ 40 дней



13 кг



при t от -2°C до +2°C  
не более 9 суток



при t не выше -18°C  
не более 12 месяцев

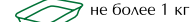


### Тушка ЦБ 1 сорта

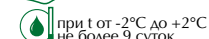
ГОСТ 31962-2013  
Тушка ЦБ потрошенная  
на лотке.  
Охлажденная/замороженная.  
Возраст ЦБ 40 дней.



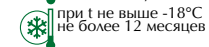
6,5; 7,5; 8; 9 кг



не более 1 кг



при t от -2°C до +2°C  
не более 9 суток



при t не выше -18°C  
не более 12 месяцев



### Крыло с кожей

4; 4,5; 5; 9 кг

не более 1 кг



### Набор для тушения

5; 11 кг

не более 1 кг

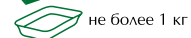


### Полутушка ЦБ

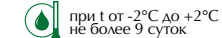
ТУ 10.12.00-212-23476484-2021  
Полутушка ЦБ потрошенная  
на лотке. Возраст ЦБ 40 дней.



6,5 кг



не более 1 кг



при t от -2°C до +2°C  
не более 9 суток

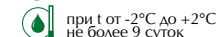


### Тушки ЦБ 1 сорта

корнишон  
ТУ 10.12.00-212-23476484-2021

4,5; 5; 5,5; 6;  
6,5; 7; 7,5 кг

не более 1,5 кг



при t от -2°C до +2°C  
не более 9 суток



### Набор для чахохбили

5; 10 кг

не более 1 кг



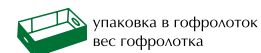
### Грудка с кожей

3; 4; 5; 9; 10 кг

не более 1 кг



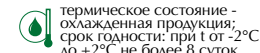
Части тушек цыплят-бройлеров. Продукция охлажденная и замороженная на лотке. ТУ 10.12.00-212-23476484-2021



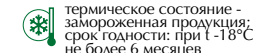
упаковка в гофролоток  
вес гофролотка



вес упаковки



термическое состояние -  
охлажденная продукция;  
срок годности: при t от -2°C  
до +2°C не более 8 суток



термическое состояние -  
замороженная продукция;  
срок годности: при t -18°C  
не более 6 месяцев



### Филе грудки без кожи

4; 5; 10 кг

не более 1 кг



### Филе малое грудки

10 кг

не более 1 кг



### Окорочок с кожей

4,1; 8,2 кг

не более 1 кг



### Мясо бескостное

окорочка с кожей

5; 10 кг

не более 1 кг



### Бедро с кожей

4; 5; 10 кг

не более 1 кг



### Голень с кожей

4; 4,5; 9 кг

не более 1 кг



### Сердце ЦБ

5; 10 кг

не более  
1 кг



### Печень ЦБ

5; 10 кг

не более  
1 кг



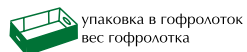
### Мышечный желудок ЦБ

5; 10 кг

не более  
1 кг



Субпродукты. Продукция охлажденная в ГМС, на лотке. Продукция охлажденная и замороженная на лотке.  
ТУ 9212-312-23476484-15



упаковка в гофрлоток  
вес гофрлотка



термическое состояние -  
охлажденная продукция;  
срок годности в ГМС: при t от  
0°C до +4°C не более 10 суток,  
на лотке: при t от -1°C до +1°C  
не более 4 суток



термическое состояние -  
замороженная продукция;  
срок годности: при t -18 °С  
не более 6 месяцев





## ПРОДУКЦИЯ ТМ «ПРИОСКОЛЬЕ» В МАРИНАДЕ

Маринад «Волшебный» - неострый. На основе растительного масла с добавлением черного перца, кориандра, паприки, петрушки, чеснока и имбиря.

Маринад «Американский» - средне-острый. Оригинальный вкус маринада достигается добавлением сухих овощей и сочетанием специй: черного перца, базилика, чеснока, паприки и душицы.

Маринад «Мексиканский» - острый. Томаты, кориандр, анис, паприка и чили придают маринаду пикантность вкуса и особый цвет.



### Крыло ЦБ в маринаде

В маринадах «Оригинальный», «Американский», «Мексиканский»

4 кг 0,5 кг



### Голень ЦБ в маринаде

В маринадах «Оригинальный», «Американский», «Мексиканский»

4,4 кг 0,55 кг



### Бедро ЦБ в маринаде

В маринадах «Оригинальный», «Американский», «Мексиканский»

5,6 кг 0,7 кг



### Тушка со специями

4 кг 1 кг



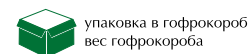
### Шашлык в маринаде «Вкусный» и «Душистый» из мяса ЦБ

Охлажденный и замороженный в ведре.

6; 10 кг 1,5; 2,5 кг



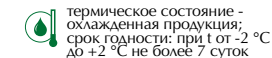
Продукция в маринадах для гриля и запекания охлажденная и замороженная на лотке. ТУ 10.13.14-033-63681685-2022



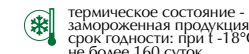
упаковка в гофрокороб  
вес гофрокороба



вес упаковки



термическое состояние -  
охлажденная продукция;  
срок годности: при t от -2 °С  
до +2 °С не более 7 суток



термическое состояние -  
замороженная продукция;  
срок годности: при t -18°С  
не более 160 суток





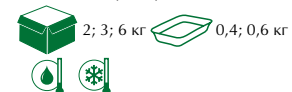
## ПРОДУКЦИЯ ТМ «ПРИОСКОЛЬЕ» ДЛЯ ГРИЛЯ, ЖАРКИ И ЗАПЕКАНИЯ

Особой популярностью продукт пользуется в период пикников - весной и летом. А благодаря различным способам приготовления колбаски не теряют своей актуальности круглый год. В весенне-летний период они готовятся неизменно на костре, гриле или барбекю. Сочные, ароматные, с хрустящей корочкой - это идеальный вариант для выезда на природу или на дачу. В осенне-зимний период их можно готовить на сковороде, запекать в духовке или мультиварке. Среди множества вкусов колбасок для гриля каждый найдет то, что ему понравится. Линейка продукции состоит из семи видов колбасок с разнообразными вкусовыми акцентами. Для любителей классики предлагаются колбаски «С луком» и «С чесноком». Более нежный, мягкий вкус у колбасок «С сыром» и «С зеленью». А ценителям острого и пикантного понравятся варианты «С перцем», «С хреном» и «С горчицей».



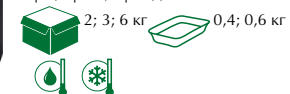
### Колбаски для «гриля» с перцем из мяса ЦБ

Состав продукта: филе ЦБ, ММО, шпик свиной, соль, перец черный, чеснок.



### Колбаски «для гриля» с горчицей из мяса ЦБ

Состав продукта: ММО, филе ЦБ, окорочок бескостный ЦБ, кожа куриная, чеснок, перец черный, горчица, соль.



### Колбаски «для гриля» с сыром из мяса ЦБ

Состав продукта: филе ЦБ, окорочок бескостный ЦБ, ММО, кожа куриная, сыр, соль, специи.



### Колбаски «для гриля» с чесноком из мяса ЦБ

Состав продукта: филе ЦБ, окорочок бескостный ЦБ, кожа куриная, чеснок, соль, специи.



### Колбаски «для гриля» с зеленью из мяса ЦБ

Состав продукта: филе ЦБ, кожа куриная, шпик свиной, соль, специи: чеснок, перец; зелень: петрушка.

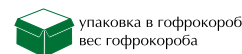


### Колбаски «для гриля» с луком из мяса ЦБ

Состав продукта: филе ЦБ, окорочок бескостный ЦБ, шпик свиной, кожа куриная, лук, соль, специи.



ТУ 10.13.14-033-63681685-2022



упаковка в гофрокороб  
вес гофрокороба



вес упаковки



термическое состояние -  
охлажденная продукция в ГМС;  
срок годности: при t от -2°C  
до +2°C не более 10 суток



термическое состояние -  
замороженная продукция;  
срок годности: при t не выше  
-18°C не более 180 суток

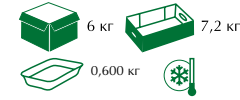




## ПРОДУКЦИЯ ТМ «ПРИОСКОЛЬЕ» ГОТОВЫЕ КУЛИНАРНЫЕ ИЗДЕЛИЯ

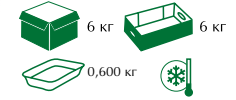
### Котлеты «Белгородские»

Основные ингредиенты: мясо ЦБ, ММО, кожа ЦБ, соль, лук репчатый, смесь специй, мука пшеничная, сухарь панировочный, масло растительное.



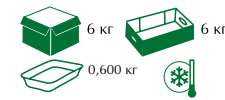
### Котлеты «Ножка куриная»

Основные ингредиенты: мясо ЦБ, ММО, кожа ЦБ, соль, лук репчатый, смесь специй, мука пшеничная, сухарь панировочный, масло растительное.



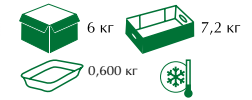
### Прутики куриные

Основные ингредиенты: мясо ЦБ, ММО, кожа ЦБ, соль, лук репчатый, смесь специй, мука пшеничная, сухарь панировочный, масло растительное.



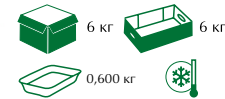
### Котлеты «Для перекуса»

Основные ингредиенты: мясо ЦБ, ММО, кожа ЦБ, соль, лук репчатый, смесь специй, мука пшеничная, сухарь панировочный, масло растительное.



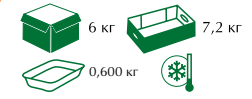
### Шницель куриный от «Приосколье»

Основные ингредиенты: мясо ЦБ, ММО, кожа ЦБ, соль, лук репчатый, смесь специй, мука пшеничная, сухарь панировочный, масло растительное.



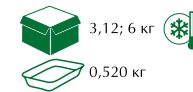
### Котлеты с грибами «Сочные»

Основные ингредиенты: мясо ЦБ, ММО, кожа ЦБ, грибы, соль, лук репчатый, смесь специй, мука пшеничная, сухарь панировочный, масло растительное.



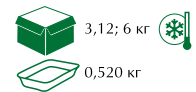
### Котлеты с морковью «Приоскольские»

Основные ингредиенты: мясо ЦБ, ММО, кожа ЦБ, соль, лук репчатый, смесь специй, мука пшеничная, сухарь панировочный, морковь, масло растительное.



### Котлеты «Вкусные»

Основные ингредиенты: мясо ЦБ, ММО, кожа ЦБ, соль, лук репчатый, смесь специй, мука пшеничная, сухарь панировочный, масло растительное.

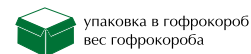


### Котлеты «Приоскольские»

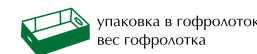
Основные ингредиенты: мясо ЦБ, ММО, кожа ЦБ, соль, лук репчатый, смесь специй, мука пшеничная, сухарь панировочный, масло растительное.



Изделия кулинарные жареные из мяса кур. ТУ 10.13.14-008-44468595-2022



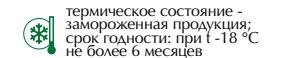
упаковка в гофрокороб  
вес гофрокороба



упаковка в гофрлоток  
вес гофрлотка



вес упаковки



термическое состояние -  
замороженная продукция;  
срок годности: при t -18 °C  
не более 6 месяцев



## ПРОДУКЦИЯ ТМ «АЛЬ САФА»

«Приосколье» является одним из лучших российских производителей халяль-продукции. Компания предлагает покупателям продукты торговой марки «аль Сафа», которые полностью соответствуют всем требованиям стандарта «Халяль» к производству халяльного мяса птицы.

Убой птицы и весь производственный процесс осуществляется согласно нормам Ислама и контролируется уполномоченными представителями Совета муфтиев России. Качество и безопасность продукции подтверждает сертификат соответствия стандарту «Халяль», выданный ООО «Международный центр стандартизации и сертификации «Халяль».

Выпуск продукции из мяса птицы под ТМ «аль Сафа» является для компании «Приосколье» почетной миссией в обеспечении российских мусульман продуктами питания.





### Тушка ЦБ 1 сорта «Халияль»

ГОСТ 31962-2013  
Тушка ЦБ потрошенная.  
Охлажденная и замороженная в фирменном пакете. Возраст ЦБ 40 дней

13 кг

при t от -2°C до +2°C  
не более 9 суток

при t не выше -18°C  
не более 12 месяцев



### Тушка ЦБ 1 сорта «Халияль»

ГОСТ 31962-2013  
Тушка ЦБ потрошенная.  
Охлажденная и замороженная на лотке.  
Возраст ЦБ 40 дней.

6,5; 7,5 кг

не более 1 кг

при t от -2°C до +2°C  
не более 9 суток

при t не выше -18°C  
не более 12 месяцев

### Грудка с кожей «Халияль»

9 кг

не более 1 кг



### Бедро с кожей «Халияль»

10 кг

не более 1 кг

### Голень с кожей «Халияль»

9 кг

не более 1 кг



### Окорочок с кожей «Халияль»

8,2 кг

не более 1 кг

### Крыло с кожей «Халияль»

9 кг

не более 1 кг



### Мясо бескостное окорочка с кожей «Халияль»

10 кг

не более 1 кг

### Филе грудки без кожи «Халияль»

10 кг

не более 1 кг

### Части тушек цыплят-бройлеров. Продукция охлажденная и замороженная на лотке. ТУ 10.12.00-212-23476484-2021

упаковка в гофролоток  
вес гофролотка

вес упаковки

термическое состояние -  
охлажденная продукция;  
срок годности: при t от -2°C  
до +2°C не более 8 суток

термическое состояние -  
замороженная продукция;  
срок годности: при t -18°C  
не более 6 месяцев

### Сердце ЦБ «Халияль»

10 кг

не более 1 кг



### Мышечный желудок ЦБ «Халияль»

10 кг

не более 1 кг

### Печень ЦБ «Халияль»

10 кг

не более 1 кг

### Субпродукты. Продукция охлажденная и замороженная на лотке. ТУ 9212-312-23476484-2015

упаковка в гофролоток  
вес гофролотка

вес упаковки

термическое состояние -  
охлажденная продукция;  
срок годности: при t от -1 °C  
до +1 °C не более 4 суток

термическое состояние -  
замороженная продукция;  
срок годности: при t -18 °C  
не более 6 месяцев





## ПРОДУКЦИЯ ТМ «КОКО ПУЛЕТ»




Ассортимент продукции из мяса птицы включает в себя такие изысканные продукты, как курочки «Коко Пулет». Нежное мясо цыплят, специально выращенных для приготовления изысканных блюд, не оставит равнодушным ни одного покупателя.

Отборные курочки «Коко Пулет» также доступны и в разделанном виде, что упрощает приготовление непохожих друг на друга уникальных блюд из филе, крылышек, окорочков, голени или бедрышек.

«Коко Пулет» - это свежайшее куриное мясо из экологически чистого района Черноземья.

### Тушка ЦБ 1 сорта




ГОСТ 31962-2013  
Тушка ЦБ потрошенная в прозрачном стрейп пакете.  
Возраст цыпленка-бройлера 40 дней.

 4,2 кг  
 1,425 г  
 при t от -2°C до +2°C не более 9 суток






### Цыпленок-бройлер «корнишон»

ТУ 10.12.00-212-23476484-2021  
ЦБ «корнишон» потрошенный, массой от 600 до 650 г.  
2 Цыпленка упаковывают в один прозрачный стрейп пакет и в ящик из шпона (сундучок) «Коко Пулет»

 3,7 кг  
 1,25 кг  
 при t от -2°C до +2°C не более 7 суток






### Филе без кожи

 2 кг  
 0,675 г  







### Филе грудки «Медальон»

 2 кг  
 0,675 г  







### Крыло с кожей

 2 кг  
 0,675 г  







### Мясо бескостное бедра с кожей

 2 кг  
 0,675 г  







### Мясо бескостное окорочка с кожей

 2 кг  
 0,675 г  





### Голень с кожей


 2 кг  
 0,675 г  




Части тушек цыплят-бройлеров. Продукция охлажденная на лотке. ТУ 10.12.00-212-23476484-2021  
Лоток упакован в фирменную гофрокоробочку «Коко Пулет»

 упаковка в гофрокороб  
вес гофрокороба

 вес упаковки

 термическое состояние - охлажденная продукция; срок годности : при t от -2 °С до +2 °С не более 8 суток



## ПРОДУКЦИЯ ТМ «ФЛАЙ ДЕ ЛАНЧ»

Удобное приготовление - это не самое главное достоинство в продукции торговой марки «Флай де Ланч». Продукция произведет впечатление даже на ценителей ресторанной кухни. Свежайшие котлеты из нежного диетического куриного мяса по вкусу и внешнему виду не уступят лучшим блюдам ресторанного меню. Современная уникальная упаковка позволит сразу разогреть блюдо в микроволновой печи. А всеми необходимыми специями, грибами, маслом, сыром, продукты «Флай де Ланч» уже заправлены.

### Котлеты с маслом

Основные ингредиенты: филе грудки ЦБ, кожа ЦБ, масло сливочное, соль, смесь специй, мука пшеничная, сухари панировочные, масло растительное.

 3,36; 6 кг

 420 г 



### Котлеты с ветчиной и сыром «Кордон-блю»

Основные ингредиенты: филе грудки ЦБ, кожа ЦБ, ветчина, сыр, соль, смесь специй, мука пшеничная, сухари панировочные, масло растительное.

 3,12; 6 кг

 390 г 



### Крокеты из филе

Основные ингредиенты: филе ЦБ, соль, смесь специй, мука пшеничная, сухари панировочные, масло растительное.

 3,08; 6 кг

 385 г 



### Ромштекс куриный «Сочный»

Основные ингредиенты: филе ЦБ, окорочок бескостный ЦБ, ММО, соль, экстракт специй: перца, чеснока, чили; мука пшеничная, сухари панировочные, масло растительное.

 3,84; 6 кг

 480 г 



### Филе грудки «В золотистой корочке»

Основные ингредиенты: филе грудки ЦБ, соль, смесь специй, мука пшеничная, сухари панировочные, масло растительное.

 3,2; 6 кг

 400 г 



### Фриттосы куриные

Основные ингредиенты: филе грудки ЦБ, ММО, кожа ЦБ, лук репчатый, соль, смесь специй, мука пшеничная, масло растительное.

 2,96; 6 кг

 370 г 



### Котлеты с грибами


Основные ингредиенты: филе грудки ЦБ, кожа ЦБ, ММО, грибы, лук репчатый жареный, соль, смесь специй, мука пшеничная, сухари панировочные, масло растительное

 3,6; 6 кг


 450 г 



Изделия кулинарные жареные из мяса ЦБ. Высшего сорта замороженные  
ТУ 10.13.14-008-44468595-2022

 упаковка в гофрокороб  
вес гофрокороба

 вес упаковки

 термическое состояние -  
замороженная продукция;  
срок годности: при t не выше  
-18°C - не более 4 месяцев



## ПРОДУКЦИЯ ТМ «СЛАВНАЯ МАРКА» КОЛБАСНЫЕ И КОПЧЕНЫЕ ИЗДЕЛИЯ

Мы предлагаем вниманию покупателей широчайший ассортимент колбасных изделий из мяса птицы ТМ «Славная марка» - яркий пример сочетания всех достоинств, которыми должна обладать продукция.

### КОЛБАСЫ ВАРЕННЫЕ И ВЕТЧИНА

#### Колбаса с молоком «Семейная от Приосколье»

Высший сорт  
Основные ингредиенты: филе ЦБ, окорочок бескостный ЦБ, шпик свиной, ММО, молоко сухое, сухие сливки, соль, смесь специй.



#### Колбаса «Душевная»

Первый сорт  
Основные ингредиенты: филе ЦБ, окорочок бескостный ЦБ, ММО, шпик свиной, вода, соль, молоко сухое, смесь специй.



#### Колбаса «Отличная»

Первый сорт  
Основные ингредиенты: окорочок бескостный ЦБ, ММО, филе ЦБ, соль, смесь специй.



#### Колбаса рубленая

Высший сорт  
Основные ингредиенты: окорочок бескостный ЦБ, филе ЦБ, вода, соль, смесь специй.



#### Колбаса со шпиком «Вкусная с салыцем»

Первый сорт  
Основные ингредиенты: филе ЦБ, шпик свиной, ММО, молоко сухое, соль, смесь специй.



#### Колбаса со шпиком «Традиционная»

Высший сорт  
Основные ингредиенты: филе ЦБ, шпик свиной, кожа ЦБ, вода, молоко сухое, соль, смесь специй.



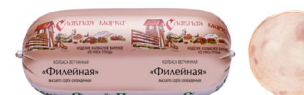
#### Колбаса «Курочка»

Первый сорт  
Основные ингредиенты: окорочок бескостный ЦБ, филе ЦБ, ММО, кожа куриная, соль, смесь специй, чеснок.

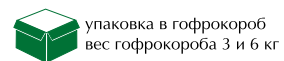


#### Колбаса ветчинная «Филейная»

Высший сорт  
Основные ингредиенты: филе ЦБ, окорочок бескостный ЦБ, ММО, соль, специи.



ТУ 10.13.14-007-44468595-2022



упаковка в гофрокороб  
вес гофрокороба 3 и 6 кг



термическое состояние -  
охлажденная продукция;  
срок годности: при t от 0°C  
до +6°C не более 30 суток



вес изделия  
фиксированный 0,5 и 1 кг



## КОЛБАСЫ ВАРЕНО-КОПЧЕНЫЕ

Чтобы добиться отменного вкуса, компания «Приосколье» готовит варено-копченые и полукопченые колбасы по лучшим рецептам только из свежего куриного мяса и ароматных специй. Копченые колбасы торговой марки «Славная марка» - это качественный продукт для всей семьи.

### Колбаса «Бутербродная»

Основные ингредиенты: окорочок бескостный ЦБ, ММО, филе ЦБ, шпик свиной, соль, смесь специй.



### Колбаса «Знакомая»

Основные ингредиенты: окорочок бескостный ЦБ, филе ЦБ, ММО, шпик свиной, соль, смесь специй.

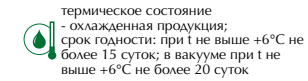
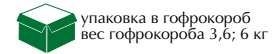


### Сервелат с молоком «Легкий филейный»

Основные ингредиенты: филе ЦБ, шпик свиной, соль, смесь специй.



ТУ 10.13.14-007-44468595-2022



## КОЛБАСЫ ПОЛУКОПЧЕНЫЕ

### Колбаски «С дымком»

Высший сорт  
Основные ингредиенты: окорочок бескостный ЦБ, ММО, кожа куриная, вода, соль, смесь специй.



### Колбаски «Трофейные»

Высший сорт  
Основные ингредиенты: окорочок бескостный ЦБ, филе ЦБ, ММО, кожа куриная, вода, шпик свиной, соль, смесь специй.

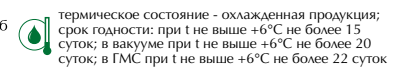
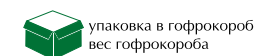
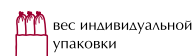


### Колбаса «Белгородская»

Первый сорт  
Основные ингредиенты: окорочок бескостный ЦБ, ММО, кожа куриная, шпик свиной, соль, смесь специй.



ТУ 10.13.14-007-44468595-2022

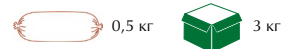




## КОЛБАСЫ ПОЛУКОПЧЕННЫЕ

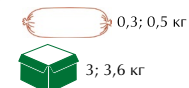
### Колбаса «Авторская от Прискользь»

Высший сорт  
Основные ингредиенты: филе ЦБ, окорочок бескостный ЦБ, соль, смесь специй.



### Колбаса «Прискольская»

Высший сорт  
Основные ингредиенты: филе ЦБ, окорочок бескостный ЦБ, ММО, кожа куриная, соль, смесь специй. Продукт в оболочке «фибросмок»



### Колбаса «Прискольская»

Высший сорт  
Основные ингредиенты: филе ЦБ, окорочок бескостный ЦБ, ММО, кожа куриная, соль, смесь специй. Продукт в натуральной оболочке



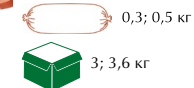
### Колбаса «Слободская»

Первый сорт  
Основные ингредиенты: филе ЦБ, окорочок бескостный ЦБ, шпик свиной, ММО, кожа куриная, соль, вода, крахмал, смесь специй.



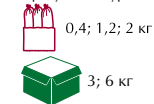
### Колбаса «Заряночка»

Высший сорт  
Основные ингредиенты: окорочок бескостный ЦБ, ММО, кожа куриная, вода, соль, смесь специй. Продукт в оболочке «фибросмок»




### Колбаса «Заряночка»

Высший сорт  
Основные ингредиенты: окорочок бескостный ЦБ, ММО, кожа куриная, вода, соль, смесь специй. Продукт в натуральной оболочке





ТУ 10.13.14-007-44468595-2022



 вес индивидуальной упаковки

 вес изделия

 упаковка в гофрокороб  
вес гофрокороба

 термическое состояние - охлажденная продукция; срок годности: при t не выше +6°C не более 15 суток; в вакууме при t не выше +6°C не более 20 суток; в ГМС при t не выше +6°C не более 22 суток







## СОСИСКИ, САРДЕЛЬКИ

Сосиски, сардельки, шпикачки являются одними из самых популярных продуктов мясной гастрономии благодаря своим высоким вкусовым качествам, питательным свойствам, а также быстрому приготовлению.

### Сосиски сливочные

Высший сорт  
В натуральной и полиамидной оболочке  
Основные ингредиенты: филе ЦБ, окорочок бескостный ЦБ, масло сливочное, молоко сухое, соль, экстракты специй.

 0,465;  
1; 2 кг  3,72;  
6 кг

 в натур. оболочке: срок годности при t от 0°C до +6°C не более 72 часов;  
 в вакууме и ГМС при t от 0°C до +6°C не более 15 суток



### Сосиски «Сочные»

Первый сорт  
Основные ингредиенты: окорочок бескостный ЦБ, филе ЦБ, ММО, вода, соль, экстракты специй.

 0,465;  
1 кг  6 кг



### Сосиски с сыром «Вкусные»

Первый сорт  
Основные ингредиенты: филе ЦБ, ММО, кожа куриная, вода, сыр, соль, смесь специй.

 0,465;  
1 кг  6 кг



### Сосиски «Сытные»

Первый сорт  
Основные ингредиенты: окорочок бескостный ЦБ, ММО, кожа куриная, молоко сухое, вода, соль, смесь специй.

 0,465;  
1; 2 кг  6 кг



### Сардельки с сыром

Первый сорт  
Основные ингредиенты: окорочок бескостный ЦБ, ММО, вода, сыр, соль, смесь специй.



 0,465;  
1 кг  6 кг




### Сардельки с молоком


Первый сорт  
Основные ингредиенты: окорочок бескостный ЦБ, филе ЦБ, масло сливочное, молоко сухое, соль, смесь специй.

 0,5;  
1; 2 кг  3; 6 кг


 при t от 0°C до +6°C не более 72 часов; в вакууме и ГМС при t от 0°C до +6°C не более 15 суток.  - замороженная продукция; при t -18°C не более 6 месяцев

ТУ 10.13.14-006-44468595-2022

 вес индивидуальной упаковки

 упаковка в гофрокороб вес гофрокороба

термическое состояние - охлажденная продукция; срок годности: при t от 0°C до +6°C не более 15 суток; в вакууме и ГМС при t от 0°C до +6°C не более 25 суток;  
- подоплавленная продукция; срок годности: при t от 0°C до +6°C не более 10 суток; в вакууме и ГМС при t от 0°C до +6°C не более 15 суток

 термическое состояние - замороженная продукция; при t -18°C не более 6 месяцев



## ЧИПСЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ

Аппетитные ломтики мяса с тонким ароматом копчения - хороший вариант для перекуса в любой ситуации: на работе, в дороге, на пикнике!

### Чипсы с горчицей «Ароматная горчица»

Основные ингредиенты: филе ЦБ, окорочок бескостный ЦБ, соль, специи, экстракты специй.



### Чипсы с паприкой «Огненная паприка»

Основные ингредиенты: филе ЦБ, окорочок бескостный ЦБ, соль, специи, экстракты специй.




### Чипсы с пряностями «Душистые травы»


Основные ингредиенты: филе ЦБ, окорочок бескостный ЦБ, соль, специи, экстракты специй.



ТУ 10.13.14-011-44468595-2022

Вес упаковки - не более 500 г.

 упаковка в гофрокороб  
вес гофрокороба 3 кг

 срок годности: при t не выше +6°C не более  
7 суток; под вакуумом не более 90 суток

## ИЗДЕЛИЯ КОПЧЕНЫЕ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ

Копченые изделия отменного качества изготавливаются из натурального диетического мяса птицы с добавлением натуральных специй. Изделия обладают нежным и сочным вкусом.

При копчении продукции используются только натуральные дубовые, буковые или ольховые опилки и полностью исключается использование «жидкого дыма».



### Тушка копченая ЦБ

Основные ингредиенты: тушка ЦБ, специи, экстракты специй.

под вакуумом не более 12 суток



### Грудка копченая ЦБ

Основные ингредиенты: грудка ЦБ, специи, экстракты специй.



### Окорочок копченый ЦБ

Основные ингредиенты: окорочок ЦБ, специи, экстракты специй.



### Крыло копченое ЦБ

Основные ингредиенты: крылышко ЦБ, специи, экстракты специй.



### Бедро копченое ЦБ

Основные ингредиенты: бедро ЦБ, специи, экстракты специй.



### Голень копченая ЦБ

Основные ингредиенты: голень ЦБ, специи, экстракты специй

ПРОДУКТ ВАРЕНО-КОПЧЕНЫЙ ИЗ МЯСА ЦЫПЛЯТ-БРОЙЛЕРОВ.  
ТУ 10.13.14-005-44468595-2022 Вес упаковки нефиксированный.



### Филе «Карпаччо» охлажденное

Основные ингредиенты: филе ЦБ, вода, смесь специй, соль.

Продукт сырокопченый из мяса цыплят-бройлеров.  
ТУ 10.13.14-011-44468595-2022

срок годности: при t не выше +6°C не более 7 суток; под вакуумом не более 15 суток

упаковка в гофрокороб вес гофрокороба 3; 6 кг



## РУЛЕТЫ

Куриный рулет - эксклюзивный вариант блюда из диетического мяса птицы. Оригинальность вкусу придают разнообразные начинки: чернослив, курага, фисташки, грибы, ветчина и сыр. Нежный деликатес станет отличной закуской и разнообразит стол поклонников вкусной и здоровой пищи.



### Рулет «Приоскольский»

Основные ингредиенты: филе ЦБ, окорочок бескостный ЦБ, соль, специи, экстракты специй.



### Рулет с курагой и фисташками «Приоскольский»

Основные ингредиенты: филе ЦБ, окорочок бескостный ЦБ, курага, фисташки, соль, специи, экстракты специй.



### Рулет со специями «Приоскольский»

Основные ингредиенты: филе ЦБ, окорочок бескостный ЦБ, паприка, соль, специи, экстракты специй.



### Рулет с черносливом «Приоскольский»

Основные ингредиенты: филе ЦБ, окорочок бескостный ЦБ, чернослив, соль, специи, экстракты специй.



### Рулет с грибами «Приоскольский»

Основные ингредиенты: филе ЦБ, окорочок бескостный ЦБ, грибы, соль, специи, экстракты специй.



### Рулет с ветчиной «Приоскольский»

Основные ингредиенты: филе грудки без кожи ЦБ, мясо бескостное окорочка с кожей ЦБ, ветчина из мяса кур, соль, экстракты специй.



### Рулет с сыром «Приоскольский»

Основные ингредиенты: филе ЦБ, окорочок бескостный ЦБ, сыр, соль, специи, экстракты специй.

Продукты из мяса птицы ЦБ, копченые, высший сорт.  
ТУ 10.13.14-005-44468595-2022  
Вес упаковки - не более 500 г.

упаковка в гофрокороб вес гофрокороба 3 кг

срок годности: при t не выше +6°C не более 7 суток; под вакуумом не более 12 суток



## КОНТАКТЫ ПРЕДСТАВИТЕЛЬСТВ

г. Артем	ООО «Продсервис», 692770, г. Артем, ул. Новая, 23. Тел./факс: (4232) 46-10-92, 46-10-42.
г. Архангельск	ИП Ермолин А.А., 163000, г. Архангельск, Талажское шоссе 22, стр.12. Тел.: (8182) 60-80-90
г. Белгород	ООО «Приосколье Регион», 308501, Белгородская область, м.р-н Белгородский, с.п. Дубовское, п. Дубовое, мкр. Пригородный, ул. Придорожная, зд. 3, офис 115. Тел.: 8(4722) 780-815
г. Благовещенск	ООО «Сахалин ДВопт», 675000, г. Благовещенск, ул. Театральная 157. Тел. 89145565556
г. Брянск	ООО «Приосколье-Брянск», 241520, Брянская обл., Брянский р-н, п. Супонево. Тел./факс: (4832) 92-15-17, 92-15-23
г. Владивосток	ООО «Сахалин ДВопт», 690034, г. Владивосток, ул. Приходько 31. Тел.: 8(423) 206-02-52, 225-02-62
г. Волгоград	ООО «Приосколье Регион» 8-909-377-8146, 8-961-075-4455
г. Вологда	ООО «Трэк», 160901, г. Вологда, ул. Железнодорожная, 4а. Тел.: (8172) 54-08-01, 54-08-02.
г. Воронеж	ООО «Приосколье-Воронеж», 394038, г. Воронеж, ул. Космонавтов, 2. Тел./факс:(473) 202-83-33
г. Екатеринбург	ООО «Приосколье-Урал», 620033, г. Екатеринбург, ул. Краснодарская, 19. Тел.: (343) 344-91-76, 344-91-78
г. Кострома	ООО «Приосколье-Кострома», 157800, Костромская обл., г. Нерехта, ул. Дружбы,35. Тел.: (49431) 74-533, 77-200
г. Комсомольск-на-Амуре	ООО «Сахалин ДВопт», 681000, г. Комсомольск-на-Амуре, ул. Павловского д. 7. Тел.: 89841762040
г. Краснодар	ООО «Приосколье-К», г. Краснодар, п.Индустриальный, ул. Осокина, д. 7. Тел.: (861) 203-64-15
г. Москва	ОПТД «Приосколье», 117403, г. Москва, ул. Никопольская, 6, кор. 2, стр. 18. Тел./факс: (495) 987-45-00
г. Находка	ООО «Сахалин ДВопт», 692914, г. Находка, ул. Сахалинская 37 А. Тел.: 89147334040
г. Нижний Новгород	ООО «Приосколье Регион», 607650, Нижегородская обл., г. Кстово, ул. Шохина, д.31. Тел.: (831)260-02-35, 260-02-36
г. Ростов-на-Дону	ООО «Приосколье Регион», 346715, г. Ростов-на-Дону, Аксайский р-н, х.Камышеваха, ул. Металлургическая,6. Тел.:(863) 201-67-10, 201-67-26, 201-67-25
г. Самара	ООО «Приосколье Регион», 443544, Самарская обл., Волжский р-н, с. Курумоч, ул. Гаражная, 1. Тел./факс: (846) 993-68-28, 231-08-28, 231-08-29
г. Санкт-Петербург	ООО «Санкт-Петербургская куриная компания», 195279, г. Санкт-Петербург, Индустриальный проспект, 43. Тел./факс: (812) 520-41-09
г. Сочи	ООО «Приосколье-К», 354055, г. Сочи, ул. Труда, 27А, офис 13. Тел./факс: 8(8622) 68-65-02
г. Тамбов	ООО «Инжавинская птицефабрика», 392526, Тамбовская обл., Тамбовский р-н, п. Строитель, ул. Промышленная, 46. Тел.: (4752) 77-40-42.
г. Тула	ООО «Авангард Т», 300036, Тульская область, г. Тула, Ханинский проезд, д.29. Тел.: (4872) 39-56-55
г. Уссурйск	ООО «Сахалин ДВопт», 692524, г. Уссурйск, ул Некрасова 264Б. Тел.: 89147334040
г. Хабаровск	ООО «Сахалин ДВопт», 680000, г. Хабаровск, пер. Производственный 12. Тел.: (4212) 63-44-44.
г. Энгельс	ООО «Свежепродукт», 413105 а/я 49, Саратовская обл., г. Энгельс, ул. Промышленная, 24 б. Тел./факс: (8453) 70-20-30, 79-56-05, 79-57-05
г. Южно-Сахалинск	ООО «Сахалин ДВопт», 693000, г. Южно-Сахалинск, мкр-н. Оптовик, ул. Украинская, 72. Тел.: (4242) 25-60-90

АО «Торговый дом «Приосколье»  
308501, Белгородская область, м.р-н  
Белгородский, с.п. Дубовское, п Дубовое,  
мкр. Пригородный, ул Придорожная, зд. 3,  
офис 214

Тел./факс: (4722) 780-828,  
780-826, 780-818  
www.prioskol.ru

