



## ОАО «Витебская бройлерная птицефабрика»

211312, п/о Руба-2, Республика Беларусь, Витебская область, Витебский район, д. Тригубцы 1А.

тел/факс: 8 (0212)35-04-05; заявка 8 (0212) 692-277, 692-288

E-mail: [broiler\\_vit@tut.by](mailto:broiler_vit@tut.by), [broiler\\_vit@mail.ru](mailto:broiler_vit@mail.ru)

[www.Ganna.by](http://www.Ganna.by)

*Прайс-лист от 01 апреля 2017г.*

Наименование	Цена ФСО без НДС	Цена ФСН без НДС	НДС, %	Срок реализации
Мясо птицы. Тушка цыпленка-бройлера потрошенная 1-го сорта, (в п/э пакете)	3,06	3,14	10	инд.пак.охл. t = 0 + 2°C - 8 суток, замор. t = -12°C - 8 мес., замор. t = - 18°C - 12 мес.
<b>Разделка</b>				
Мясо птицы. <b>Филе</b> ц/бр, (лоток)	5,71	5,85	10	части тушек: замор. t = -18°C - 6 месяцев, охл. лоток t = 0°C до 2°C - 8 суток охл. монол по 12 кг t = от 0 до 2°C - 8 суток
Мясо птицы. <b>Филе</b> ц/бр, (п/эт 12 кг)	5,66	5,80	10	
Мясо птицы. <b>Бедро</b> ц/бр, (лоток)	4,04	4,14	10	
Мясо птицы. <b>Бедро</b> ц/бр, (п/эт 12кг)	3,89	3,99	10	
Мясо птицы. <b>Грудка</b> ц/бр, (лоток)	3,99	4,09	10	
Мясо птицы. <b>Грудка</b> ц/бр, (п/эт 12кг)	3,89	3,99	10	
Мясо птицы. <b>Окорочек</b> ц/бр, (лоток)	3,80	3,90	10	
Мясо птицы. <b>Окорочек</b> ц/бр, (п/эт 12кг)	3,70	3,79	10	
Мясо птицы. <b>Голень</b> ц/бр, (лоток)	3,50	3,59	10	
Мясо птицы. <b>Голень</b> ц/бр, (п/эт 12кг)	3,43	3,52	10	
Мясо птицы. <b>Крыло</b> ц/бр, (лоток)	3,57	3,66	10	
Мясо птицы. <b>Крыло</b> ц/бр, (п/эт 12кг)	3,40	3,49	10	
<b>Микс ц/бр 1</b> (бедро, голень, крыло) (лоток)	3,95	4,05	10	
<b>Микс ц/бр 2</b> (крыло, филе, голень) (лоток)	4,49	4,60	10	
Мясо птицы. <b>Спинка</b> ц/бр, (лоток)	1,35	1,38	10	
Мясо птицы. <b>Спинка</b> ц/бр, (п/эт 12 кг) охл.	1,31	1,34	10	
Продукт разделки и обвалки мяса птицы. Набор для супа из цыпленка-бройлера (лоток)	1,75	1,79	10	t = - 12°C - 6 мес.
Мясо птицы. <b>Задняя четвертина</b> цыпленка-бройлера (лоток)	3,14	3,22	10	t = -18°C - 6 мес., охл. монолит по 12 кг t = от 0 до 2°C - 5 суток
Мясо птицы. <b>Задняя четвертина</b> цыпленка-бройлера (п/эт 12 кг)	3,06	3,14	10	
<b>Субпродукты</b>				
Субпродукты птичьих (печень, сердце), (лоток) зам.	2,80	2,87	10	замор. t = - 12°C - 4 мес.; охл. t = 0 + 4 = 5 суток
Субпродукты птичьих (печень, сердце), (полимерная емкость) охл.	2,90	2,97	10	
Субпродукты птичьих (мышечный желудок), (лоток)	2,39	2,45	20	
Субпродукты птичьих (лоток, полимерная емкость)	2,48	2,54	10	
Субпродукты птичьих (сердце), (полимерная емкость, лоток)	3,74	3,83	10	
Субпродукты птичьих (шеи), (лоток)	1,18	1,21	10	
Головы, ноги куриные, (п/э пакет)	0,75	0,77	10	замор. t = - 12°C - 2 мес.
П/ф для кормления животных из костного остатка птицы, (п/э пакет)	0,54	0,55	20	замор. t = - 8°C - 3 мес.
<b>Шашлыки</b>				
П/ф из м.п. "Шашлык "Ароматный для пикника" (вед. 0,8кг)	4,23	4,34	10	зам. t = (- 10°C) - 60 суток;
П/ф из м.п. "Шашлык "Ароматный для пикника" (вед. 1,8кг)	9,21	9,44	10	
П/ф из м.п. "Шашлык из филе Премиум" (вед. 0,8 кг)	4,42	4,53	10	зам. t = (- 8°C) - 2 мес.
П/ф из м.п. "Шашлык из филе Премиум" (вед. 1,8 кг)	9,88	10,13	10	
П/ф из м.п. б/п. фирм. куск. беск. "Шашлык Элитный" (вед. 0,8)	4,58	4,69	10	зам. t = (- 10°C) - 30 суток
П/ф из м.п. б/п. фирм. куск. беск. "Шашлык Элитный" (вед. 1,8)	9,83	10,08	10	
П/ф из м.п. "Шашлык из Куриных Бедрышек" (вед. 0,8кг)	3,65	3,74	10	зам. t = (- 8°C) - 30 суток
П/ф из м.п. "Шашлык из Куриных Бедрышек" (вед. 1,8кг)	7,98	8,18	10	
П/ф из м.п. "Шашлык Дачный с косточкой в маринаде" (вед. 0,8кг)	3,58	3,67	10	зам. t = (- 12°C) - 90 суток
П/ф из м.п. "Шашлык Дачный с косточкой в маринаде" (вед. 1,8кг)	7,97	8,17	10	
П/ф из м.п. б/п. Цыпленок-бройлер в маринаде «Для Грилья» (п/емк)	3,66	3,75	10	охл. t = + 2° до +6°C - 48 часов; охл. t = 0 + 2°C - 5 суток; зам. t = не более (-10°C) - 30 суток; вак. газ. охл. t = от 0 до +4°C - 7 суток
П/ф из м.п. б/п. Цыпленок-бройлер в маринаде «Для Грилья» (п/эт)	3,51	3,60	10	
П/ф из м.п. б/п. порц. Бедро ц/б в маринаде «Для Грилья» (п/емк)	4,73	4,85	10	
П/ф из м.п. б/п. порц. Бедро ц/б в маринаде «Для Грилья» (п/эт)	4,55	4,66	10	
П/ф из м.п. б/п. порц. Голень ц/б в маринаде «Для Грилья» (п/емк)	4,16	4,26	10	
П/ф из м.п. б/п. порц. Голень ц/б в маринаде «Для Грилья» (п/эт)	3,96	4,06	10	
П/ф из м.п. б/п. порц. Крыло ц/б в маринаде «Для Грилья» (п/емк)	4,11	4,21	10	
П/ф из м.п. б/п. порц. Крыло ц/б в маринаде «Для Грилья» (п/эт)	3,91	4,01	10	
П/ф из м.п. б/п. порц. Филе ц/б в маринаде «Для Грилья» (п/емк)	5,30	5,43	10	
П/ф из м.п. б/п. порц. Филе ц/б в маринаде «Для Грилья» (п/эт)	5,05	5,18	10	
<b>Полуфабрикаты быстрого приготовления замороженные</b>				
П/ф "Цыплята-гриль по домашнему" (п/э пакет)	2,99	3,06	10	зам. t = (- 8°C) - 30 суток
П/ф б/п из м.п. рублен. "Колбаски "Домашние"	5,11	5,24	10	t = (-8-12)°C - 2 мес.; охл. t = от 0 °С до +4 °С - 4 суток
П/ф б/п из м.п. рублен. "Колбаски "Домашние" (полим. емк)	5,39	5,52	10	
П/ф из м.п. рублен. "Колбаски Белорусские" (вес)	3,23	3,31	10	
П/ф из м.п. рублен. "Колбаски Белорусские" (полим. емк.)	3,48	3,57	10	
П/ф из м.п. "Гуляш с грибной приправой", (полимерная емкость)	5,48	5,62	10	t = - 8°C - 2 мес.
П/ф мясной из м.п. б/п "Рулет "Крученики по-деревенски" (полим. емк.)	4,26	4,37	10	t = - 8°C - 3 мес.
П/ф из м.п. б/п "Крыло фаршированное "Нежное" (полим. емк.)	3,97	4,07	10	
П/ф б/п из м.п. мк. "Жаркое по-домашнему" (полим. емк.)	5,16	5,29	10	t = - 8°C - 30 суток; t = - 18°C - 3 месяца
П/ф. Наборы из мяса цыпл. бр. (лоток)	2,70	2,77	10	зам. t = (- 12)°C - 3 мес, t = (-8°C) - 1,5 мес; охл. t = от 0 °С до +4 °С - 2 суток
П/ф б/п из м/п колбаски "Для грилья", (полимерная емк.)	5,43	5,57	10	t = от 2°C до 6°C - 4 суток; t = - 8°C - 2 месяца
П/ф из м.п. б/п рулет "Ножка в дорожку", (полим. емк.)	4,64	4,76	10	t = от 2°C до 6°C - 4 суток; t = - 12°C - 60 суток
П/ф мясной из м.п. б/п рулет "Домашнее лакомство", (п/емк)	4,13	4,23	10	t = - 8°C - 3 месяца

Наименование	Цена ФСО без НДС	Цена ФСН без НДС	НДС, %	Срок реализации
<b>Полуфабрикаты быстрого приготовления охлаждённые</b>				
П/ф "Цыплята-гриль по домашнему" (п/з пакет)	2,99	3,06	10	охл. t = от 2 до 6°C) - 5 суток t = от 0°C до +4°C - 7 сут
П/ф мясной из м.п. б/п "Рулет "Крученики по-деревенски" (полим.емк.)	4,26	4,37	10	охл.t = от 0°C до +4°C - 6 суток; охл.вак.t = от 0°C до +4°C - 7 суток
П/ф из м.п. б/п "Крыло фаршированное "Нежное" (полим.емк.)	3,97	4,07	10	
П/ф мясной из м.п. б/п рулет "Домашнее лакомство", (п/емк)	4,13	4,23	10	охл.t = от 0°C до +2°C до +6°C - 5 суток; зам.t = (- 12)°C - 3 мес.
П/ф мясной из мяса пт. б/п рулет "Домашнее лакомство", (вес)	3,98	4,08	10	
П/ф из мяса ц/бр б/п "Голень Пикантная в маринаде" (п/эт)	3,96	4,06	10	вак.охл.t = от +2°C до +6°C - 5 суток; зам.t = (- 12)°C - 3 мес.
П/ф из мяса ц/бр б/п "Крыло Пикантное в маринаде" (п/эт)	3,91	4,01	10	
П/ф м. из м.п. "Шашлык из филе Премиум" (вед. 0,8 кг)	4,42	4,53	10	охл.t = от 0°C до +2°C-6 суток; охл.вак.газ.t = от 0°C до +4°C-7 суток
П/ф м. из м.п. "Шашлык из филе Премиум" (вед. 1,8 кг)	9,88	10,13	10	
П/ф из м.п. "Шашлык "Ароматный для пикника" (вед. 0,8кг)	4,23	4,34	10	охл.t = от 0°C до +2°C - 5 сут; охл.вак.,газ.t = от 0°C до +4°C - 7 суток;
П/ф из м.п. "Шашлык "Ароматный для пикника" (вед. 1,8кг)	9,21	9,44	10	
П/ф из м.п.б/п.фирм.куск.беск."Шашлык Элитный"(вед.0,8)	4,58	4,69	10	охл.t = от 0°C до +2°C - 5 сут; охл.вак.,газ.t = от 0°C до +4°C - 7 суток;
П/ф из м.п.б/п фирм.куск.беск."Шашлык Элитный"(вед.1,8)	9,83	10,08	10	
П/ф из м.п. б.п. "Шашлык Элитный", (полимерная емкость)	5,11	5,24	10	охл.t = от 0°C до +2°C - 5 сут; охл.вак.,газ.t = от 0°C до +4°C - 7 суток;
П/ф из м.п. "Шашлык Дачный с косточкой в маринаде"(вед.0,8кг)	3,58	3,67	10	
П/ф из м.п. "Шашлык Дачный с косточкой в маринаде"(вед.1,8кг)	7,97	8,17	10	охл. вес.= t от 0 до 4°C - 6 сут; охл. п/ем = t от 0 до 4°C - 7 сут;
П/ф куск. из м/п б/п "Цыпленок табака от Ганны" полим. емк.	3,32	3,40	10	
П/ф куск. из м/п б/п "Цыпленок табака от Ганны" вес. п/эт	3,26	3,34	10	охл.t = от 0°C до +4°C - 6 суток; охл.вак.t = от 0°C до +4°C - 7 суток
П/ф из м.п б/п рулет "Ножка в дорожку", (вес)	4,50	4,61	10	
П/ф из м.п б/п рулет "Ножка в дорожку", (полимерная емкость)	4,64	4,76	10	охл.вак.t = от 0°C до +4°C - 7 суток
П/ф б/п из м.п. мк. "Жаркое по-домашнему" (полим.емк.)	5,16	5,29	10	
П/ф б/п из м.п. мк. "Жаркое по-домашнему" (вес.)	5,00	5,13	10	охл.вак.t = от 0°C до +4°C - 7 суток
<b>Фарши</b>				
П/ф рубленый фарш из м.п. "Нежный", (полимерная емкость)	3,87	3,97	10	t = - 18°C- 3 мес.
Фарш мясной "Куриный", (лоток)	2,62	2,69	10	t = - 12°C - 30 суток
Фарш мясной "Котлетный", (лоток)	2,86	2,93	10	t = -10°C - 3 мес.
<b>Котлеты</b>				
П/ф м. р. "Биточки из филе Люкс", (лоток)	4,47	4,58	10	зам.t = (- 8)°C - 3 мес.; охл.вес.t = от 0°C до +6°C - 6 суток; охл.вак.,газ.t = от 0°C до +6°C - 7 суток;
П/ф м. р. "Биточки из филе Люкс", вес.	4,44	4,55	10	
П/ф м. р. "Котлета Смачная Люкс", (лоток)	3,21	3,29	10	охл.t = от 0°C до +4°C - 6 суток; охл.вак.t = от 0°C до +4°C - 7 суток
П/ф м. р. "Котлета Смачная Люкс", вес.	3,18	3,26	10	
П/ф из м.пт. панированный "Каштанчики" мясной (лоток)	3,18	3,26	10	охл.t = от 0°C до +4°C - 6 суток; охл.вак.t = от 0°C до +4°C - 7 суток
П/ф из м.пт. панированный "Каштанчики" мясной (вес)	3,14	3,22	10	
<b>Копчености</b>				
Бедро ц/бр. к/в "Аппетитное" (инд. вак. уп.)	5,67	5,81	10	t = от 2 до 6°C - 20 суток
Грудка ц/бр. к/в "Аппетитная" (инд. вак. уп.)	5,36	5,49	10	
Крыло ц/бр. к/в "Аппетитное", (инд. вак. уп.)	5,56	5,70	10	t = от 2 до 6°C - 18 суток
Крыло ц/бр. к/в "Аппетитное", (груп.уп.газ.среде)	5,37	5,50	10	
Окорочок ц/бр. к/в "Аппетитный", (инд. вак. уп.)	5,43	5,57	10	t = от 2 до 6°C - 20 суток
Окорочок ц/бр. к/в "Аппетитный", (груп.уп.газ.среде)	5,23	5,36	10	t = от 2 до 6°C - 18 суток
Крыло "Фантазия" к/з, (инд. вак. уп.)	5,64	5,78	10	t = от 2 до 6°C - 20 суток
Крыло "Фантазия" к/з, (групповая упаковка в газовой среде)	5,42	5,56	10	t = от 2 до 6°C - 18 суток
Продукт из м.п. к/в "Спинка ц/бр"Любительская"(в т.ч. гр.уп.газ ср)	3,43	3,52	10	t = от 2 до 6°C - 18 суток
Цыпленок-бройлера к/в "Европейский люкс" (вак. уп.), (тушка, полутушка)	4,55	4,66	10	t = от 2 до 6°C - 20 суток
Копчик ц/бр к/в "Аппетитный" (инд. вак. уп.)	4,97	5,09	10	
<b>Ветчины, рулеты</b>				
Ветчина вареная рубленая "Балерон Аппетитный" 1/с	5,41	5,55	10	t = от 2 до 6°C - 30 суток
Ветчина вареная рубленая "Нежность люкс" 1/с	4,82	4,94	10	
Продукт из м.п. Ветчина "Банкетная" 1/с (чрева)(в т.ч. групп. уп. газ. ср.)	5,55	5,69	10	t = от 2 до 6°C - 18 суток
Ветчина вареная рубленая "Ланчмит" 1/с	4,67	4,79	10	t = от 2 до 6°C - 30 суток
Рулет к/в «Ароматный» в/с, (индивидуальная вак.уп.)	8,23	8,44	20	t = от 2 до 6°C - 20 суток
Рулет к/в «Ароматный» в/с, (груп.уп. в газовой среде)	7,74	7,93	20	
Рулет к/в "Руляда Святочная", в/с, (груп.уп. в газ. среде)	6,41	6,57	10	t = от 2 до 6°C - 20 суток
Рулет к/в "Руляда Святочная", в/с, (инд. вак. уп)	6,60	6,77	10	
Рулет "Аппетитный" к/з 1с., (инд. вак. уп)	6,12	6,27	10	t = от 2 до 6°C - 20 суток
Рулет "Аппетитный" к/з 1с., (груп. уп. в газовой среде)	5,90	6,05	10	t = от 2 до 6°C - 18 суток
Рулет к/в «Белорусский» в/с (груп. уп. в газовой среде)	6,60	6,77	10	t = от 0 до 6°C - 20 суток
Рулет "Европейский Люкс" к/в в/с, (груп.уп. в газовой среде)	6,22	6,38	10	t = от 2 до 6°C - 20 суток
Рулет "Европейский Люкс" к/в в/с, (порц. нарез. индивид. вак. упак.)	6,65	6,82	10	
Рулет " Витебский" к/в 1/с (груп. уп. в газовой среде)	6,73	6,90	10	t = от 2 до 6°C - 30 суток
Продукт из м.п. Рулет "Южный" к/в 1/с	5,75	5,89	10	
<b>Сыровяленые и сырокопченые колбасы</b>				
Колбаса "Васильевская экстра" домашняя вяленая, в/с	12,44	12,75	10	t = от 8 до 12°C - 20 суток
Колбаса «Суджук от Ганны» домашняя вяленая, в.с.	12,36	12,67	10	t = от 8 до 12°C - 20 суток
Колбаса с/в салями фирменная "Золотистая" в.с.	12,36	12,67	10	t = от 0 до 6°C - 45 суток
Колбаса с/в салями фирменная "Зернистая" в.с.	12,36	12,67	10	
Продукт ветчинный мажотный "Деликатес от бабушки", (индивидуальная вак. уп.), (груп. упаковка в газовой среде)	9,81	10,06	10	t = от 0 до 8°C - 20 суток
Колбаса с/к полусухая из м.п. "Домашняя" 1/с	12,44	12,75	10	t = от 0 до 6°C - 45 суток
Колбаса с/к полусухая из м.п. "Королевская" в/с	12,95	13,27	10	
Колбаса с/к полусухая из м.п. "Альпийская" в/с	12,27	12,58	10	t = от 0 до 6°C - 45 суток
Колбаса с/к полусухая из м.п. "Венгерская" в/с	12,48	12,79	10	
Колбаса с/к полусухая из м.п. "Фирменная от Ганны"в/с	12,27	12,58	10	t = от 0 до 6°C - 45 суток,
Колбаски с/в "Флорентийские новые" в/с (газ. среда)	13,37	13,70	10	
Колбаски с/в "Миланские новые" салями из м.п. в/с (газ ср.)	13,40	13,74	10	t = от 0 до 6°C - 90 суток,
Колбаса с/к из м/п "Деревенская" в/с	12,05	12,35	10	
Колбаса с/к из м/п "Праздничная" в/с	11,94	12,24	10	t = от 0 до 6°C - 90 суток,
Колбаса с/к из м/п "Тирольская" в/с	11,83	12,13	10	

Наименование	Цена ФСО без НДС	Цена ФСН без НДС	НДС, %	Срок реализации
<b>Варено-копченые колбасы</b>				
Колбаса в/к "Колбаски сырные" б.с., (инд. вак. уп.)	6,46	6,62	10	газ,вак: t = от 5 до 8 °С - 25 суток
Колбаса в/к "Колбаски сырные" б.с., (групповая упаковка в газовой среде)	6,22	6,38	10	
Изд.колб. в/к из м.п. Колбаса "Гурман" в/с (в.т.ч. в газ.ср.)	6,07	6,22	10	t = от 0 до 4 °С - 25 суток
Колбаса в/к «Купеческая с ароматом рома» 1/с	5,08	5,21	10	t = от 0 до 4 °С - 30 суток
Колбаса в/к салями из м.п. "Миланская с сыром", в/с	6,40	6,56	10	
Колбаса в/к салями из м/п "Сервелат Азовский" в/с	5,37	5,50	10	t = от 4 до 6 °С - 20 суток
Колбаса в/к салями из м/п "Сервелат Славянский" в/с	5,30	5,43	10	
Колбаса в/к "Бутербродная" б/с	4,42	4,53	10	t = от 0 до 4 °С - 30 суток
<b>Вареные колбасы</b>				
Колбаса вар. из м.п. «Докторская экстра» в.с.	4,17	4,27	10	t = от 2 до 6 °С - 30 суток
Колбаса вар. из м.п.«Докторская экстра» в.с. (фас. 0,55)	2,36	2,42	10	
Колбаса вар. из м.п. «Докторская ГОСТовская» в.с.	4,38	4,49	10	t = от 2 до 6 °С - 20 суток
Колбаса вар. из м.п. «Докторская ГОСТовская» в.с. (фас. 0,55)	2,49	2,55	10	
Колбаса вар.из м.п. "Сливочное подворье", в.с.	4,15	4,25	10	t = от 2 до 6 °С - 30 суток
Колбаса вар. из м.п. "Сливочное подворье", в.с. малый батон	4,15	4,25	10	
Колбаса вар. из м.п. "Мортаделла" 1/с	3,27	3,35	10	t = от 2 до 6 °С - 20 суток
Колбаса вар. из м.п. "Мортаделла" 1/с малый батон	3,27	3,35	10	
Колбаса вар. из м.п. "Молочная Губерния", в.с.	4,29	4,40	10	t = от 2 до 6 °С - 30 суток
Колбаса вар. из м.п. "Молочная Губерния", в.с. (фас. 0,55)	2,44	2,50	10	
Колбаса вар. из м.п. "Лакомая с сыром" 1с.(груп. уп. в газ.среде)	3,80	3,90	10	t = от 2 до 6 °С - 12 суток
Колбаса вар. из м.п. "Вкусная" в.с.	3,91	4,01	10	t = от 2 до 6 °С - 30 суток
Колбаса вар. из м.п. "Вкусная" в.с. (фас. 0,55)	2,22	2,28	10	
Колбаса вар. из м.п. "Петровская плюс" 2 с. (групповая уп. в газ.среде)	3,76	3,85	10	t = от 2 до 6 °С - 18 суток
Колбаса вар. из м.п. "Петровская плюс" 2 с. (инд. вак. уп)	4,00	4,10	10	t = от 2 до 6 °С - 24 суток
Колбаса вар. из м.п. "Дачная" б/с	2,89	2,96	10	t = от 2 до 6 °С - 20 суток
Колбаса вар. из м.п. "Дачная" б/с (фас. 0,55)	1,63	1,67	10	
Колбаса вар. из м/пт "Сочная" б/с	3,13	3,21	10	t = от 2 до 6 °С - 20 суток
Колбаса вар. из м/пт "Сочная" б/с (фас. 0,55)	1,77	1,81	10	
Колбаса вар. из м/пт "Классика" в/с	4,29	4,40	10	
Колбаса вар. из м/пт "Классика" в/с (фас. 0,55)	2,44	2,50	10	
<b>Сосиски</b>				
Сосиски из м.п. "Бон аппетит" б.с. (груп. уп. в газовой среде)	2,84	2,91	10	t = от 2 до 6 °С - 18 суток
Сосиски из м.п. "Болгарские нежные с кетчупом" 1/с	3,28	3,36	10	t = от 2 до 6 °С - 20 суток
Сосиски из м.п. "Болгарские нежные с кетчупом" 1/с, (инд. вак. уп)	3,50	3,59	10	
Сосиски из м.п. "Бюргерские пикантные с горчицей" 1/с	3,23	3,31	10	t = от 2 до 6 °С - 20 суток
Сосиски из м.п. "Бюргерские пикантные с горчицей" 1/с, (инд. вак. уп)	3,46	3,55	10	
Сосиски из м.п. «Молочная Губерния», в.с.	4,58	4,69	10	t = от 2 до 6 °С - 20 суток
Сосиски из м.п. "Крепыш" 1/с, (груп. упак. в газ. среде) упаковка 2-3 кг	4,62	4,74	10	t = от 2 до 6 °С - 18 суток
Сосиски из м.п. "Крепыш" 1/с, (груп. упак. в газ. среде) упаковка 500-700 гр.	4,62	4,74	10	t = от 2 до 6 °С - 20 суток
Сосиски из м.п. "Крепыш" 1/с, (индивидуальная вак.уп.)	4,86	4,98	10	
Сосиски из м.п. "Вкусные" в.с. (груп.уп. в газ. среде) упаковка 2-3 кг	4,39	4,50	10	t = от 2 до 6 °С - 26 суток
Сосиски из м.п. "Вкусные" в.с. (груп.уп. в газ. среде) упаковка 500-700 гр	4,39	4,50	10	
Сосиски из м.п. "Вкусные" в.с. (индивидуальная вак. уп)	4,61	4,73	10	t = от 2 до 6 °С - 26 суток
Сосиски из м.п. "Сочные", б/с (груп.уп. в газ. среде) упаковка 2-3 кг	3,28	3,36	10	
Сосиски из м.п. "Сочные", б/с (груп.уп. в газ. среде) упаковка 500-700 гр	3,28	3,36	10	t = от 2 до 6 °С - 20 суток
Сосиски из м.п. "Сочные", б/с (индивидуальная вак. уп)	3,43	3,52	10	
Сосиски вареные из м.п. "Фермерские" б/с	2,90	2,97	10	t = от 2 до 6 °С - 20 суток
Сосиски из м.п. "Классика" в/с (груп. упак. в газ. среде) упаковка 2-3 кг	4,27	4,38	10	t = от 2 до 6 °С - 30 суток
Сосиски из м.п. "Классика" в/с (груп. упак. в газ. среде) упаковка 500-700 гр.	4,27	4,38	10	t = от 2 до 6 °С - 20 суток
Сосиски из м.п. "Классика" в/с (индивидуальная вак.уп.)	4,58	4,69	10	
Сосиски из м.п. "Традиция" в/с (индивидуальная вак.уп.)	5,88	6,03	10	t = от 2 до 6 °С - 30 суток
Сосиски из м.п. "Традиция" в/с (груп. упак. в газ. среде) упаковка 2-3 кг	5,66	5,80	10	
Сосиски из м.п. "Традиция" в/с (груп. упак. в газ. среде) упаковка 500-700 гр.	5,66	5,80	10	
<b>Сардельки</b>				
Сардельки из м.п. "Купеческие люкс с сыром" в.с.	4,47	4,58	10	t = от 2 до 6 °С - 18 суток
Сардельки из м.п."Купеческие люкс с сыром" в.с. (инд.вак.уп)	4,83	4,95	10	t = от 2 до 6 °С - 20 суток
Сардельки из м.п."Славянские" 1с. (груп.уп. в газ.среде) упаковка 2-3 кг	3,35	3,43	10	t = от 2 до 6 °С - 12 суток
Сардельки из м.п."Славянские" 1с.(груп.уп. в газ.среде) упаковка 500-700 гр.	3,35	3,43	10	
Сардельки из м.п. "Славянские" 1с. (инд. вак. уп)	3,61	3,70	10	t = от 2 до 6 °С - 18 суток
Сардельки из м.п. "Белорусские" б/с(груп.уп. в газ.среде) упаковка 2-3 кг	3,22	3,30	10	t = от 2 до 6 °С - 12 суток
Сардельки из м.п. "Белорусские" б/с(груп.уп. в газ.среде) упаковка 500-700 гр	3,22	3,30	10	
Сардельки из м.п. «Нежные плюс» б.с.	3,31	3,39	10	t = от 2 до 6 °С - 15 суток
Сардельки из м.п. «Классика» в/с	4,25	4,36	10	
Сардельки из м.п. «Бон аппетит» б/с	3,09	3,17	10	t = от 2 до 6 °С - 20 суток
<b>Субпродуктовые изделия</b>				
Паштет "Деревенский"	2,87	2,94	10	t = от 2 до 6 °С - 15 суток
Паштет "Деревенский" фас. (0,25) бат.	0,76	0,78	10	
Паштет "Пикантный"	2,87	2,94	10	
Паштет "Пикантный" фас. (0,25) бат.	0,76	0,78	10	
Паштет мясной "Любительский"	2,87	2,94	10	
Паштет мясной "Любительский" фас. (0,25) бат.	0,76	0,78	10	
Паштет мясной "Со вкусом грибов"	2,87	2,94	10	
Паштет мясной "Со вкусом грибов" фас. (0,25) бат.	0,76	0,78	10	
Паштет "Лакомка"	2,84	2,91	10	
Паштет "Лакомка" фас. (0,25) бат.	0,75	0,77	10	
Продукт из мяса птицы в желе "Сальтисон Куриный от Ганны"	4,30	4,41	10	t = от 0 до 6 °С - 20 суток

**БУДЕМ РАДЫ СОТРУДНИЧАТЬ С ВАМИ !!!**