



# 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, broiler\_vit@mail.ru

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

Прайс-лист от 01 августа 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 - 5 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 - 5 суток охл. монол по 12 кг t = от 0 до 2°C - 5 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)	1,42	1,46	10	
Мясо птицы. <b>Спинка</b> ц/бр. (п/эт 12 кг) охл.	1,38	1,41	10	
Продукт разделки и обвалки мяса птицы. Набор для супа из цыпленка-бройлера (лоток)	1,84	1,89	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 птичьи (печень, сердце), (лоток) зам.	2,80	2,87	10	замор. t = - 12°C - 4 мес.; охл. t = 0 + 4 = 5 суток
Субпродукты птичьи (печень, сердце), (полимерная емкость) охл.	2,90	2,97	10	
Субпродукты птичьи (мышечный желудок), (лоток)	2,39	2,45	20	
Субпродукты птичьи (печень), (лоток, полимерная емкость)	2,48	2,54	10	
Субпродукты птичьи (сердце), (полимерная емкость, лоток)	3,74	3,83	10	
Субпродукты птичьи (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)	4,31	4,42	10	зам. t = (- 10°C) - 60 суток;
П/ф из м.п. "Шашлык "Ароматный для пикника" (вед. 1,8кг)	9,39	9,62	10	
П/ф из м.п. "Шашлык "Ароматный для пикника" (вес 1 кг)	5,05	5,18	10	зам. t = (- 8°C) - 2 мес.
П/ф из м.п. "Шашлык из филе Премиум" (вед. 0,8 кг)	4,51	4,62	10	
П/ф из м.п. "Шашлык из филе Премиум" (вед. 1,8 кг)	10,08	10,33	10	
П/ф из м.п. "Шашлык из филе Премиум" (полим. ем. 1 кг)	5,52	5,66	10	зам. t = (- 10°C) - 30 суток
П/ф из м.п.б/п.фирм.кус.беск."Шашлык Элитный"(вед.0,8кг)	4,67	4,79	10	
П/ф из м.п.б/п.фирм.кус.беск."Шашлык Элитный"(вед.1,8кг)	10,03	10,28	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.фирм.кус.беск."Шашлык Элитный" из м. кус. ок. (п/эт 1 кг)	5,83	5,98	10	
П/ф из м.п. "Шашлык из Куриных Бедрешек"(вед.0,8кг)	3,72	3,81	10	
П/ф из м.п. "Шашлык из Куриных Бедрешек"(вед.1,8кг)	8,14	8,34	10	
П/ф из м.п. "Шашлык из Куриных Бедрешек"(вес 1 кг)	4,27	4,38	10	
П/ф из м.п. "Шашлык Дачный с косточкой в маринаде"(вед.0,8кг)	3,76	3,85	10	
П/ф из м.п. "Шашлык Дачный с косточкой в маринаде"(вед.1,8кг)	8,37	8,58	10	
П/ф из м.п. "Шашлык Дачный с косточкой в маринаде"(вес 1кг)	4,32	4,43	10	
П/ф из м.п.б/п. Цыпленок-бройлер в маринаде «Для Гриля» (п/емк)	3,73	3,82	10	
П/ф из м.п.б/п. Цыпленок-бройлер в маринаде «Для Гриля» (п/эт)	3,54	3,67	10	
П/ф из м.п.б/п.порц. Бедро ц/б в маринаде «Для Гриля» (п/емк)	4,82	4,94	10	
П/ф из м.п.б/п.порц. Бедро ц/б в маринаде «Для Гриля» (п/эт)	4,64	4,76	10	
П/ф из м.п.б/п.порц. Голень ц/б в маринаде «Для Гриля» (п/емк)	4,37	4,48	10	
П/ф из м.п.б/п.порц. Голень ц/б в маринаде «Для Гриля» (п/эт)	4,16	4,26	10	
П/ф из м.п.б/п.порц. Крыло ц/б в маринаде «Для Гриля» (п/емк)	4,32	4,43	10	
П/ф из м.п.б/п.порц. Крыло ц/б в маринаде «Для Гриля» (п/эт)	4,11	4,21	10	
П/ф из м.п.б/п.порц. Филе ц/б в маринаде «Для Гриля» (п/емк)	5,57	5,71	10	
П/ф из м.п.б/п.порц. Филе ц/б в маринаде «Для Гриля» (п/эт)	5,30	5,43	10	
<b>Полуфабрикаты быстрого приготовления замороженные</b>				
П/ф "Цыплята-гриль по домашнему" (п/э пакет)	3,11	3,19	10	зам. t = (- 18°C) - 3 месяца
П/ф б/п из м.п. рублен. "Колбаски Домашние"	5,47	5,61	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)	5,78	5,92	10	
П/ф из м.п. рублен. "Колбаски Белорусские" (вес)	3,29	3,37	10	t = - 8°C - 2 мес.
П/ф из м.п. рублен. "Колбаски Белорусские" (полим. емк.)	3,55	3,64	10	
П/ф из м.п. "Гуляш с грибной приправой", (полимерная емкость)	5,59	5,73	10	t = - 8°C - 3 мес.
П/ф из м.п. б/п "Крыло фаршированное "Нежное" (полим. емк.)	4,05	4,15	10	t = - 8°C - 30 суток; t = - 18°C - 3 месяца
П/ф б/п из м.п. мк. "Жаркое по-домашнему" (полим. емк.)	5,26	5,39	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. Наборы из мяса цыпл. бр. (лоток)	2,75	2,82	10	t = от 2°C до 6°C - 4 суток; t = - 8°C - 2 месяца
П/ф б/п из м/п колбаски "Для гриля", (полимерная емк.)	5,70	5,84	10	t = - 12°C - 60 суток
П/ф из мяса ц/бр фаршированный "Ножка в дорожку Люкс", (полим. емк.)	4,73	4,85	10	
П/ф мясной из м.п. б/п рулет "Домашнее лакомство", (п/емк)	4,21	4,32	10	t = - 8°C - 3 месяца
Мясо кусковое окорочковое без кожи, (лоток)	5,26	5,39	10	t = - 18°C - 3 месяца

Наименование	Цена ФСО без НДС	Цена ФСН без НДС	НДС, %	Срок реализации	
<b>Полуфабрикаты быстрого приготовления охлажденные</b>					
П/ф "Цыплята-гриль по домашнему" (п/э пакет)	3,11	3,19	10	охл. t = от 2 до 6°C) - 5 суток t = от 0°C до +4°C - 7 сут	
П/ф из м.п. б/п "Крыло фаршированное "Нежное" (полим.емк.)	4,05	4,15	10	охл.t = от 0°C до +4°C - 6 суток; охл.вак.t = от 0°C до+4°C - 7 суток	
П/ф мясной из м.п. б/п рулет "Домашнее лакомство", (п/емк)	4,21	4,32	10		
П/ф мясной из мяса пт. б/п рулет "Домашнее лакомство", (вес)	4,06	4,16	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 "Голень Пикантная в маринаде" (п/эт)	4,04	4,14	10		
П/ф из мяса ц/бр б/п "Крыло Пикантное в маринаде" (п/эт)	3,68	3,77	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 из м.п. "Шашлык из филе Премиум" (вед. 0,8 кг)	4,51	4,62	10		
П/ф из м.п. "Шашлык из филе Премиум" (вед. 1,8 кг)	10,08	10,33	10		
П/ф из м.п. "Шашлык из филе Премиум" (полим. ем. 1 кг)	5,52	5,66	10		
П/ф из м.п. "Шашлык "Ароматный для пикника" (вед. 0,8кг)	4,31	4,42	10		
П/ф из м.п. "Шашлык "Ароматный для пикника" (вед. 1,8кг)	9,39	9,62	10		
П/ф из м.п. "Шашлык "Ароматный для пикника" (вес 1 кг)	5,05	5,18	10		
П/ф из м.п.б/п.фирм.куск.беск."Шашлык Элитный"(вед.0,8кг)	4,67	4,79	10		
П/ф из м.п.б/п.фирм.куск.беск."Шашлык Элитный"(вед.1,8кг)	10,03	10,28	10		
П/ф из м.п.б/п.фирм.куск.беск."Шашлык Элитный" из м. кус. ок. (п/эт 1 кг)	5,83	5,98	10		
П/ф из м.п. "Шашлык Дачный с косточкой в маринаде"(вед.0,8кг)	3,76	3,85	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.1,8кг)	8,37	8,58	10		
П/ф из м.п. "Шашлык Дачный с косточкой в маринаде"(вес 1кг)	4,32	4,43	10	охл. вес. = t от 0 до 4°C - 6 сут; охл. п/ем = t от 0 до 4°C - 7 сут; охл.t = от 0°C до +4°C - 6 суток; охл.вак.t = от 0°C до+4°C - 7 суток	
П/ф куск. из м/п б/п "Цыпленок табака от Ганны" полим. емк.	3,39	3,47	10		
П/ф куск. из м/п б/п "Цыпленок табака от Ганны" вес. п/эт	3,33	3,41	10		
П/ф из мяса ц/бр фаршированный "Ножка в дорожку Люкс", (вес)	4,53	4,64	10		
П/ф из мяса ц/бр фаршированный "Ножка в дорожку Люкс", (полим.емк.)	4,73	4,85	10		
П/ф б/п из м.п. мк. "Жаркое по-домашнему" (полим.емк.)	5,26	5,39	10		
П/ф б/п из м.п. мк. "Жаркое по-домашнему" (вес.)	5,10	5,23	10		
Мясо кусковое окорочковое без кожи, (поток)	5,26	5,39	10		
<b>Фарши</b>					
П/ф рубленый фарш из м.п. "Нежный", (полимерная емкость)	3,95	4,05	10		t = - 18°C- 3 мес.
Фарш мясной "Куриный", (поток)	2,67	2,74	10	t = - 12 °C - 30 суток	
Фарш мясной "Котлетный", (поток)	2,92	2,99	10	t = -10°C - 3 мес.	
<b>Котлеты</b>					
П/ф м. р. "Биточки из филе Люкс", (поток)	4,56	4,67	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.	4,53	4,64	10		
П/ф м. р. "Котлета Смачная Люкс" , (поток)	3,27	3,35	10		
П/ф м. р. "Котлета Смачная Люкс" , вес.	3,24	3,32	10		
П/ф из м.пт. панированный "Каштанчики" мясной (поток)	3,24	3,32	10		
П/ф из м.пт. панированный "Каштанчики" мясной (вес)	3,20	3,28	10		
<b>Копчености</b>					
<b>Бедро</b> ц/бр. к/в "Аппетитное" (инд. вак. уп.)	5,78	5,92	10	t = от 2 до 6 °C - 20 суток	
<b>Грудка</b> ц/бр. к/в "Аппетитная" (инд. вак. уп.)	5,47	5,61	10		
<b>Крыло</b> ц/бр. к/в "Аппетитное", (инд. вак. уп.)	5,67	5,81	10		
<b>Крыло</b> ц/бр. к/в "Аппетитное", (груп.уп.газ.среде)	5,48	5,62	10		
<b>Окорочок</b> ц/бр. к/в "Аппетитный", (инд. вак. уп.)	5,54	5,68	10		
<b>Окорочок</b> ц/бр. к/в "Аппетитный", (груп.уп.газ.среде)	5,33	5,46	10		
<b>Крыло</b> "Фантазия" к/з, (инд. вак. уп.)	5,75	5,89	10		
<b>Крыло</b> "Фантазия" к/з, (групповая упаковка в газовой среде)	5,53	5,67	10		
<b>Продукт</b> из м.п. к/в "Спинка ц/бр"Любительская"(в т.ч. гр.уп.газ ср)	3,50	3,59	10		
<b>Цыпленок-бройлера</b> к/в "Европейский люкс" (вак. уп.), (тушка, полушка)	4,64	4,76	10		
<b>Копчик</b> ц/бр к/в "Аппетитный" (инд. вак. уп.)	5,07	5,20	10		
<b>Ветчины, рулеты</b>					
Ветчина вареная рубленая "Балерон Аппетитный" 1/с	5,51	5,66	10		t = от 2 до 6 °C - 30 суток
Ветчина вареная рубленая "Нежность люкс" 1/с	4,92	5,04	10		
Продукт из м.п. Ветчина "Банкетная" 1/с (чрева)(в т.ч. групп. уп. газ. ср.)	5,66	5,80	10		
Ветчина вареная рубленая "Ланчмит" 1/с	4,76	4,88	10		
Рулет к/в «Ароматный» в/с, (индивидуальная вак.уп.)	8,39	8,60	20		
Рулет к/в «Ароматный» в/с, (групп.уп. в газовой среде)	7,89	8,09	20		
Рулет к/в "Руляда Святочная", в/с, (групп.уп. в газ. среде)	6,73	6,90	10		
Рулет к/в "Руляда Святочная", в/с, (инд. вак. уп)	6,93	7,10	10		
Рулет "Аппетитный" к/з 1с., (инд. вак. уп)	6,24	6,40	10		
Рулет "Аппетитный" к/з 1с., (груп. уп. в газовой среде)	6,02	6,17	10		
Рулет к/в «Белорусский» в/с (груп. уп. в газовой среде)	6,73	6,90	10		
Рулет " Европейский Люкс" к/в в/с, (груп.уп. в газовой среде)	6,34	6,50	10		
Рулет " Европейский Люкс" к/в в/с, (порц. нарез. индивид. вак. упак.)	6,78	6,95	10		
Рулет " Витебский" к/в 1/с (груп. уп. в газовой среде)	6,86	7,03	10		
Продукт из м.п. Рулет "Южный" к/в 1/с	5,87	6,02	10		
<b>Сыровяленые и сырокопченые колбасы</b>					
Колбаса "Васильевская экстра" домашняя вяленая, в/с	12,69	13,01	10	t = от 8 до 12 °C - 20 суток	
Колбаса «Суджук от Ганны» домашняя вяленая, в.с.	12,61	12,93	10		
Колбаса с/в салями фирменная "Золотистая" в.с.	12,61	12,93	10	t = от 0 до 6°C - 45 суток	
Колбаса с/в салями фирменная "Зернистая" в.с.	12,61	12,93	10		
Продукт ветчинный мякотный "Деликатес от бабушки", (индивидуальная вак. уп.), (групп. упаковка в газовой среде)	10,01	10,26	10	t = от 0 до 8 °C - 20 суток	
Колбаса с/к полусухая из м.п. "Домашняя" 1/с	12,69	13,01	10		
Колбаса с/к полусухая из м.п. "Королевская" в/с	13,21	13,54	10		
Колбаса с/к полусухая из м.п. "Альпийская" в/с	12,52	12,83	10		
Колбаса с/к полусухая из м.п. "Венгерская" в/с	12,73	13,05	10		
Колбаса с/к полусухая из м.п. "Фирменная от Ганны"в/с	12,52	12,83	10		
Колбаски с/в "Флорентийские новые" в/с (газ. среда)	13,64	13,98	10		
Колбаски с/в "Миланские новые" салями из м.п. в/с (газ ср.)	13,67	14,01	10		
Колбаса с/к из м/п "Деревенская" в/с	12,29	12,60	10		
Колбаса с/к из м/п "Праздничная" в/с	12,18	12,48	10		
Колбаса с/к из м/п "Тирольская" в/с	12,07	12,37	10		

Наименование	Цена ФСО без НДС	Цена ФСН без НДС	НДС, %	Срок реализации
<b>Варено-копченые колбасы</b>				
Колбаски в/к салями из м.п. "Сырные" в/с, (групповая упак. в газовой среде)	6,86	7,03	10	газ,вак: t = от 5 до 8 °С - 25 суток
Колбаски в/к салями из м.п. "Сырные" в/с, (инд. вак. уп.)	7,28	7,46	10	
Изд.копб. в/к из м.п. Колбаса "Гурман" в/с (в.т.ч. в газ.ср.)	6,19	6,34	10	
Колбаса в/к салями из м.п. "Миланская с сыром", в/с (в.т.ч. в газ.ср.)	6,53	6,69	10	
Колбаса в/к салями из м/п "Сервелат Азовский" в/с (в.т.ч. в газ.ср.)	5,48	5,62	10	
Колбаса в/к салями из м/п "Сервелат Славянский" в/с (в.т.ч. в газ.ср.)	5,41	5,55	10	
Колбаса в/к "Бутербродная" б/с	4,51	4,62	10	
<b>Вареные колбасы</b>				
Колбаса вар. из м.п. «Докторская экстра» в.с.	4,25	4,36	10	t = от 2 до 6 °С - 30 суток
Колбаса вар. из м.п. «Докторская экстра» в.с. (фас. 0,45)	1,97	2,02	10	
Колбаса вар. из м.п. «Докторская ГОСТовская» в.с.	4,47	4,58	10	t = от 2 до 6 °С - 25 суток
Колбаса вар. из м.п. «Докторская ГОСТовская» в.с. (фас. 0,45)	2,08	2,13	10	
Колбаса вар.из м.п. "Сливочное подворье", в.с.	4,23	4,34	10	t = от 2 до 6 °С - 30 суток
Колбаса вар. из м.п. "Сливочное подворье", в.с. (фас. 0,45)	1,94	1,99	10	
Колбаса вар. из м.п. "Мортаделла" 1/с	3,34	3,42	10	t = от 2 до 6 °С - 20 суток
Колбаса вар. из м.п. "Мортаделла" 1/с (фас. 0,45)	1,54	1,58	10	
Колбаса вар. из м.п. "Молочная Губерния", в.с.	4,38	4,49	10	t = от 2 до 6 °С - 30 суток
Колбаса вар. из м.п. "Молочная Губерния", в.с. (фас. 0,55)	2,49	2,55	10	
Колбаса вар. из м.п. "Лакомая с сыром" 1с.(груп. уп. в газ.среде)	3,88	3,98	10	t = от 2 до 6 °С - 12 суток
Колбаса вар. из м.п. "Вкусная" в.с.	3,99	4,09	10	
Колбаса вар. из м.п. "Вкусная" в.с. (фас. 0,45)	1,86	1,91	10	t = от 2 до 6 °С - 30 суток
Колбаса вар. из м.п. "Петровская плюс" 2 с. (групповая уп. в газ.среде)	3,84	3,94	10	
Колбаса вар. из м.п. "Петровская плюс" 2 с. (инд. вак. уп)	4,08	4,18	10	t = от 2 до 6 °С - 24 суток
Колбаса вар. из м.п. "Дачная" б/с	2,95	3,02	10	
Колбаса вар. из м.п. "Дачная" б/с (фас. 0,45)	1,36	1,39	10	t = от 2 до 6 °С - 20 суток
Колбаса вар. из м/пт "Сочная" б/с	3,19	3,27	10	
Колбаса вар. из м/пт "Сочная" б/с (фас. 0,45)	1,48	1,52	10	t = от 2 до 6 °С - 25 суток
Колбаса вар. из м/пт "Классика" в/с	4,38	4,49	10	
Колбаса вар. из м/пт "Классика" в/с (фас. 0,55)	2,49	2,55	10	
<b>Сосиски</b>				
Сосиски из м.п. "Бон аппетит" б.с. (груп. уп. в газовой среде)	2,90	2,97	10	t = от 2 до 6 °С - 18 суток
Сосиски из м.п. "Болгарские нежные с кетчупом" 1/с	3,44	3,53	10	
Сосиски из м.п. "Болгарские нежные с кетчупом" 1/с, (инд. вак. уп)	3,68	3,77	10	t = от 2 до 6 °С - 20 суток
Сосиски из м.п. "Бюргерские пикантные с горчицей" 1/с	3,39	3,47	10	
Сосиски из м.п. "Бюргерские пикантные с горчицей" 1/с, (инд. вак. уп)	3,63	3,72	10	t = от 2 до 6 °С - 20 суток
Сосиски из м.п. «Молочная Губерния», в.с.	4,67	4,79	10	
Сосиски из м.п. "Крепыш" 1/с, (групп. упак. в газ. среде) упаковка 2-3 кг	4,71	4,83	10	t = от 2 до 6 °С - 18 суток
Сосиски из м.п. "Крепыш" 1/с, (групп. упак. в газ. среде) упаковка 500-700 гр.	4,71	4,83	10	
Сосиски из м.п. "Крепыш" 1/с, (индивидуальная вак.уп.)	4,96	5,08	10	t = от 2 до 6 °С - 20 суток
Сосиски из м.п. "Вкусные" в.с. (групп.уп. в газ. среде) упаковка 2-3 кг	4,48	4,59	10	
Сосиски из м.п. "Вкусные" в.с. (групп.уп. в газ. среде) упаковка 500-700 гр	4,48	4,59	10	t = от 2 до 6 °С - 26 суток
Сосиски из м.п. "Вкусные" в.с. (индивидуальная вак. уп)	4,70	4,82	10	
Сосиски из м.п. "Сочные", б/с (групп.уп. в газ. среде) упаковка 2-3 кг	3,35	3,43	10	t = от 2 до 6 °С - 20 суток
Сосиски из м.п. "Сочные", б/с (групп.уп. в газ. среде) упаковка 500-700 гр	3,35	3,43	10	
Сосиски из м.п. "Сочные", б/с (индивидуальная вак. уп)	3,50	3,59	10	t = от 2 до 6 °С - 30 суток
Сосиски вареные из м.п. "Фермерские" б/с	2,96	3,03	10	
Сосиски из м. п. "Классика" в/с (груп. упак. в газ. среде) упаковка 2-3 кг	4,66	4,47	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.	4,36	4,47	10	
Сосиски из м. п. "Классика" в/с (индивидуальная вак.уп.)	4,67	4,79	10	t = от 2 до 6 °С - 20 суток
Сосиски из м. п. "Традиция" в/с (индивидуальная вак.уп.)	6,00	6,15	10	
Сосиски из м. п. "Традиция" в/с (груп. упак. в газ. среде) упаковка 2-3 кг	5,77	5,91	10	t = от 2 до 6 °С - 30 суток
Сосиски из м. п. "Традиция" в/с (груп. упак. в газ. среде) упаковка 500-700 гр.	5,77	5,91	10	
<b>Сардельки</b>				
Сардельки из м.п. "Купеческие люкс с сыром" в.с.	4,56	4,67	10	t = от 2 до 6 °С - 18 суток
Сардельки из м.п."Купеческие люкс с сыром" в.с. (инд.вак.уп)	4,93	5,05	10	
Сардельки из м.п."Славянские" 1с. (груп.уп. в газ.среде) упаковка 2-3 кг	3,42	3,51	10	t = от 2 до 6 °С - 20 суток
Сардельки из м.п."Славянские" 1с.(груп.уп. в газ.среде) упаковка 500-700 гр.	3,42	3,51	10	
Сардельки из м.п. "Славянские" 1с. (инд. вак. уп)	3,68	3,77	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	3,28	3,36	10	
Сардельки из м.п. "Белорусские" б/с(груп.уп. в газ.среде) упаковка 500-700 гр	3,28	3,36	10	t = от 2 до 6 °С - 12 суток
Сардельки из м.п. "Шпикачки обеденные" в/с (в т.ч.груп.уп.газ.среда)	5,12	5,25	10	
Сардельки из м.п. «Нежные плюс» б.с.	3,38	3,46	10	t = от 2 до 6 °С - 15 суток
Сардельки из м.п. «Классика» в/с (груп.уп. в газ.среде)	4,34	4,45	10	
Сардельки из м.п. «Бон аппетит» б/с	3,15	3,23	10	t = от 2 до 6 °С - 20 суток
<b>Субпродуктовые изделия</b>				
Паштет "Деревенский"	2,93	3,00	10	t = от 2 до 6 °С - 15 суток
Паштет "Деревенский" фас. (0,25) бат.	0,78	0,80	10	
Паштет "Пикантный"	2,93	3,00	10	
Паштет "Пикантный" фас. (0,25) бат.	0,78	0,80	10	
Паштет мясной "Любительский"	2,93	3,00	10	
Паштет мясной "Любительский" фас. (0,25) бат.	0,78	0,80	10	
Паштет мясной "Со вкусом грибов"	2,93	3,00	10	
Паштет мясной "Со вкусом грибов" фас. (0,25) бат.	0,78	0,80	10	
Паштет "Лакомка"	2,90	2,97	10	
Паштет "Лакомка" фас. (0,25) бат.	0,77	0,79	10	
Продукт из мяса птицы в желе "Сальтисон Куриный"	4,39	4,50	10	

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