

ОАО Витебская бройлерная птицефабрика

Каталог готовой продукции

Хозяйки нам
доверяют!



www.Ganna.by



ОАО «Витебская бройлерная птицефабрика»
Республика Беларусь, 211312, Витебская
область, Витебский район, д.Тригубцы, д. 1А,
п/о Руба-2 Тел.: приемная (+375 212) 694-777
e-mail: broiler_vit@tut.by, broiler_vit@mail.ru





ОАО «Витебская бройлерная птицефабрика» – это предприятие стабильное и эффективно развивающееся, которое делает ставку на современные уникальные технологии, выпуск широкого ассортимента высококачественной продукции из мяса птицы и удовлетворение самых изысканных вкусов потребителей и настоящих гурманов.

Мы работаем на рынке продуктов питания более 25 лет. И мы гордимся тем, что смогли создать стабильное, успешное предприятие.

Начиная с конца 90-х, был создан новейший высокотехнологичный перерабатывающий комплекс, сформирована команда единомышленников, нацеленных на результат, определена стратегия развития предприятия, ориентированная на предвосхищение потребностей покупателей и постоянное расширение ассортимента выпускаемой продукции.

Индивидуальность и оригинальность торговой марки «Ганна» делает продукцию ОАО «Витебская бройлерная птицефабрика» узнаваемой и вызывает доверие не только в родной Беларуси, но и за ее пределами.

Торговая марка «Ганна» - это гарантия высокого качества и изысканного, неповторимого вкуса продукции из мяса птицы.





Содержание

1. <i>Копчености</i>	5-8
2. <i>Сушени</i>	9-10
3. <i>Ветчины</i>	11-12
4. <i>Сырокопченые и сыровяленые колбасы</i>	13-18
5. <i>Варено-копченые колбасы и сальми</i>	19-20
6. <i>Вареные колбасы</i>	21-24
7. <i>Сосиски</i>	25-28
8. <i>Сардельки</i>	29-30
9. <i>Наштеты</i>	31-32

Копчености

Копчености – это деликатесы, или деликатесы – это копчености? Не важно! Главное, что прошли те времена, когда это слово вызывало у нас трепет, а продукция, которую так называли очень редко появлялась на нашем столе.

И сегодня мы предлагаем Вам огромный выбор копченостей, которые по праву можно назвать деликатесами. Мы предлагаем деликатесы на любой вкус. Традиционные сочные копченые цыплята, крылышки, окорочка, бедро, грудка с ароматом дымка моментально вызывают аппетит и будоражат воображение. А фаршированные крылышки и рулетики в виде окорочка с нежным свиным шпиком и пряностями повергнут в шок самого придирчивого гурмана.



Цыпленок-бройлер копчено-вареный «Европейский люкс»

*тушка и полутушка
цыпленка-бройлера, вода, соль,
пищевые добавки*



Грудка цыпленка-бройлера копчено-вареная «Аппетитная»

*грудка цыплят-бройлеров, вода, соль,
пищевые добавки (в том числе
экстракты пряностей (имбирь,
перец черный, кориандр)*



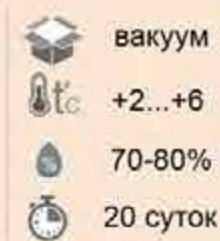
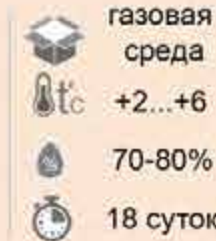
Окорочок цыпленка-бройлера копчено-вареный «Аппетитный»

*окорочок цыплят-бройлеров, вода,
соль, пищевые добавки (в том числе
экстракты пряностей (имбирь, перец
черный, кориандр)*



Бедро цыпленка-бройлера копчено-вареное «Аппетитное»

*бедро цыплят-бройлеров, вода, соль,
пищевые добавки (в том числе
экстракты пряностей (имбирь,
перец черный, кориандр)*



Копчености

Копчености из мяса птицы - мечта любого гурмана! Это прекрасный продукт, обладающий множеством достоинств. По популярности копчености из птицы стоят на первом месте! Ведь их можно подавать к столу как в отдельном виде, так и в качестве дополнения к разнообразным блюдам, а их тонкий аромат и пикантный вкус сочетаются с огромным количеством ингредиентов. Почувствуйте себя настоящим шеф-поваром. Пробуйте, экспериментируйте и наслаждайтесь замечательным вкусом копченостей из мяса птицы торговой марки «Ганна»!

Продукт из мяса птицы фаршированный копчено-запеченный «Крыло «Фантазия»

мясные ингредиенты (крыло тушки цыпленка-бройлера, мясо кусковое цыплят-бройлеров, мясо механической обвалки куриное, кожа тушки цыплят-бройлеров), вода, пищевые добавки (в том числе смесь сушеных овощей (лук, паприка), экстракт грибов, паприка красная молотая, хлопья паприки красной, кориандр, перец черный, горчица, соль)

газовая среда
+2...+6
70-80%
18 суток

вакуум
+2...+6
70-80%
20 суток



Крыло цыпленка-бройлера копчено-вареное «Аппетитное»

крыло цыплят-бройлеров, вода, соль, пищевые добавки (в том числе экстракты пряностей (имбирь, перец черный, кориандр)

газовая среда
+2...+6
70-80%
18 суток

вакуум
+2...+6
70-80%
20 суток



Продукт из мяса птицы копчено-вареный «Копчик цыпленка-бройлера «Аппетитный»

гузка цыплят-бройлеров, вода, соль, пищевые добавки (в том числе экстракты пряностей (имбирь, перец черный, кориандр)

—

вакуум
+2...+6
70-80%
20 суток



Спинка цыпленка-бройлера копчено-вареная «Аппетитная»

спинка цыплят-бройлеров, вода, соль, пищевые добавки (в том числе экстракты пряностей (имбирь, перец черный, кориандр)

весовая
+2...+6
70-80%
10 суток

—



Рулеты

Мясной рулет – чудесный продукт из мяса цыплят-бройлеров. Что может быть вкуснее!?

Производство рулетов – венец мастерства каждого производителя мясных продуктов. Оптимальное сочетание филейного и окорочкового мяса цыплят-бройлеров с добавлением нежного свиного шпика, оригинальные смеси пряностей и специй, уникальные рецептуры – вот секрет невероятного изысканного вкуса наших рулетов.

Рулет «Ароматный», «Руляда «Святочная» и другие рулеты от «Ганны» превратят обычный повседневный обед или ужин в царское застолье.



Рулеты

Рулет копчено-вареный «Руляда святочная» высший сорт
 мясные ингредиенты (мякоть тушки цыпленка-бройлера, мясо цыплят-бройлеров кусковое), вода, меланж (омлетные блины), морковь, крахмал картофельный, соль, пищевые добавки

газовая среда
 +2...+6
 70-80%
 20 суток

вакуум
 +2...+6
 70-80%
 20 суток



Рулет копчено-вареный «Южный» первый сорт
 мясные ингредиенты (мясо кусковое грудной части цыплят-бройлеров, мясо механической обвалки куриное), вода, пищевые добавки (в том числе перец черный молотый, чеснок, кориандр, экстракты натуральных пряностей), крахмал картофельный, соль

весовой
 +2...+6
 70-80%
 30 суток

—



Рулет копчено-вареный «Витебский» первый сорт
 мясо кусковое грудной части цыплят-бройлеров, вода питьевая, комплексные пищевые добавки

весовой
 +2...+6
 70-80%
 30 суток

вакуум
 +2...+6
 70-80%
 20 суток



Рулет копчено-вареный «Ароматный» высший сорт
 мясо кусковое грудной части цыплят-бройлеров, вода, соль, пищевые добавки

газовая среда
 +2...+6
 70-80%
 20 суток

вакуум
 +2...+6
 70-80%
 20 суток



Рулет копчено-вареный «Белорусский» высший сорт
 мякоть тушки цыпленка-бройлера, вода, пищевые добавки (в том числе паприка, лук, петрушка, сельдерей)

весовой
 +2...+6
 70-80%
 10 суток

газовая среда
 +2...+6
 70-80%
 20 суток



Рулет копчено-вареный «Европейский Люкс» высший сорт
 мясные ингредиенты (мясо цыплят-бройлеров кусковое, кожа тушки цыплят-бройлеров), вода, пищевые добавки

газовая среда
 +2...+6
 70-80%
 20 суток

вакуум
 +2...+6
 70-80%
 20 суток



Фаршированный копчено-запеченный «Рулет Аппетитный»
 мясные ингредиенты (мясо кусковое цыплят-бройлеров, мясо механической обвалки куриное, кожа тушки цыплят-бройлеров для фарширования, мясо тушки цыплят-бройлеров), вода, соль, пищевые добавки (смесь сушеных овощей (лук, паприка), экстракт грибов, паприка красная молотая, хлопья паприки красной, кориандр, перец черный, горчица, соль)

газовая среда
 +2...+6
 70-80%
 18 суток

вакуум
 +2...+6
 70-80%
 20 суток



Ветчины

Ломтик сочной ароматной ветчины, свежая сдобная булочка с кунжутом, листик салата, несколько колечек лука, помидор и огурчик. Один вид всех этих продуктов завораживает и заставляет забыть обо всех житейских проблемах. Хочется скорее насладиться превосходным вкусом этого натюрморта. А ведь главную роль здесь играет ветчина!

Из нежного филе и окорочкового мяса цыплят-бройлеров, пряностей, аромат которых будоражит воображение и вы мысленно превращаетесь в шеф-повара, мы производим ветчину «Балерон Аппетитный», «Нежность люкс» и другие. Все наши ветчины, без сомнения, сыграют только главные роли на вашем столе.

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!



Продукт из мяса птицы ветчина вареная рубленая первого сорта «Балерон Аппетитный»

мясные ингредиенты (мясо кусковое цыплят-бройлеров, мясо механической обвалки куриное, кожа тушки цыплят-бройлеров), вода, пищевые добавки (в том числе экстракты пряностей: кориандр, перец черный, экстракт чеснока), крахмал картофельный, соль

весовая
+2...+6
70-80%
30 суток



Продукт из мяса птицы ветчина вареная рубленая первого сорта «Нежность люкс»

мясные ингредиенты (мясо кусковое грудной части цыплят-бройлеров, мясо механической обвалки куриное, кожа тушки цыплят-бройлеров), вода, пищевые добавки (в том числе экстракты пряностей (перец), соль пищевая), крахмал картофельный, соль

весовая
+2...+6
70-80%
30 суток



Продукт из мяса птицы ветчина вареная рубленая первого сорта «Ланчмит»

мясные ингредиенты (мясо цыплят-бройлеров кусковое, мясо механической обвалки куриное, кожа тушки цыплят-бройлеров), вода, пищевые добавки (в том числе соль, паприка, экстракты натуральных пряностей (любистика, розмарина), крахмал картофельный, соль

весовая
+2...+6
70-80%
30 суток



Продукт из мяса птицы ветчина вареная рубленая первого сорта «Банкетная»

мясные ингредиенты (мясо цыплят-бройлеров кусковое, мясо механической обвалки куриное, кожа тушки цыплят-бройлеров), вода, пищевые добавки (в том числе экстракты пряностей: черного перца, перца душистого, экстракт чеснока), крахмал картофельный, соль

газовая среда
0...+8
70-80%
18 суток



Сырокопченые колбасы

Среди современного разнообразия видов и категорий колбас существует особая разновидность, которая так сильно привлекает внимание гурманов. Это сырокопченая колбаса!

Сложно найти в наши дни человека, который бы не пробовал сырокопченую колбасу на вкус и по достоинству не оценил бы этот замечательный продукт. Сырокопченые колбасы гордо носят статус деликатеса, ведь без них не обходится ни один праздничный стол, а в повседневной жизни они идеально подходят для приготовления всевозможных салатов и закусок, солянок и сэндвичей, бутербродов и пиццы. Пробуйте, готовьте и наслаждайтесь вкусом наших сырокопченых колбас. Приятного аппетита!



Колбаса сырокопченая полусухая из мяса птицы первый сорт "Домашняя"

мясо кусковое цыплят-бройлеров, шпик, пищевые добавки (в том числе специи: перец, кардамон), соль



0...+6
70-75%
45 суток
весовая



Колбаса из мяса птицы сырокопченая высший сорт "Деревенская"

мясо кусковое цыплят-бройлеров, шпик, пищевые добавки (в том числе специи: мускат, кардамон, перец, чеснок, экстракты специй: мускат, перец), соль



0...+6
75-78%
3 месяца
весовая



Колбаса сырокопченая полусухая из мяса птицы высший сорт "Альпийская"

мясо кусковое цыплят-бройлеров, шпик, пищевые добавки (в том числе специи: чеснок, лук, кориандр, экстракты специй: паприка, перец), соль



0...+6
70-75%
45 суток
весовая



Колбаса сырокопченая полусухая из мяса птицы высший сорт "Венгерская"

мясо кусковое цыплят-бройлеров, шпик, пищевые добавки (в том числе специи: чеснок, экстракты специй: перец, паприка), соль



0...+6
70-75%
45 суток
весовая



Колбаса из мяса птицы сырокопченая высший сорт "Праздничная"

мясо кусковое цыплят-бройлеров, шпик, пищевые добавки (в том числе специи: перец, кардамон, перец, чеснок, экстракты специй: перец), соль



0...+6
75-78%
3 месяца
весовая

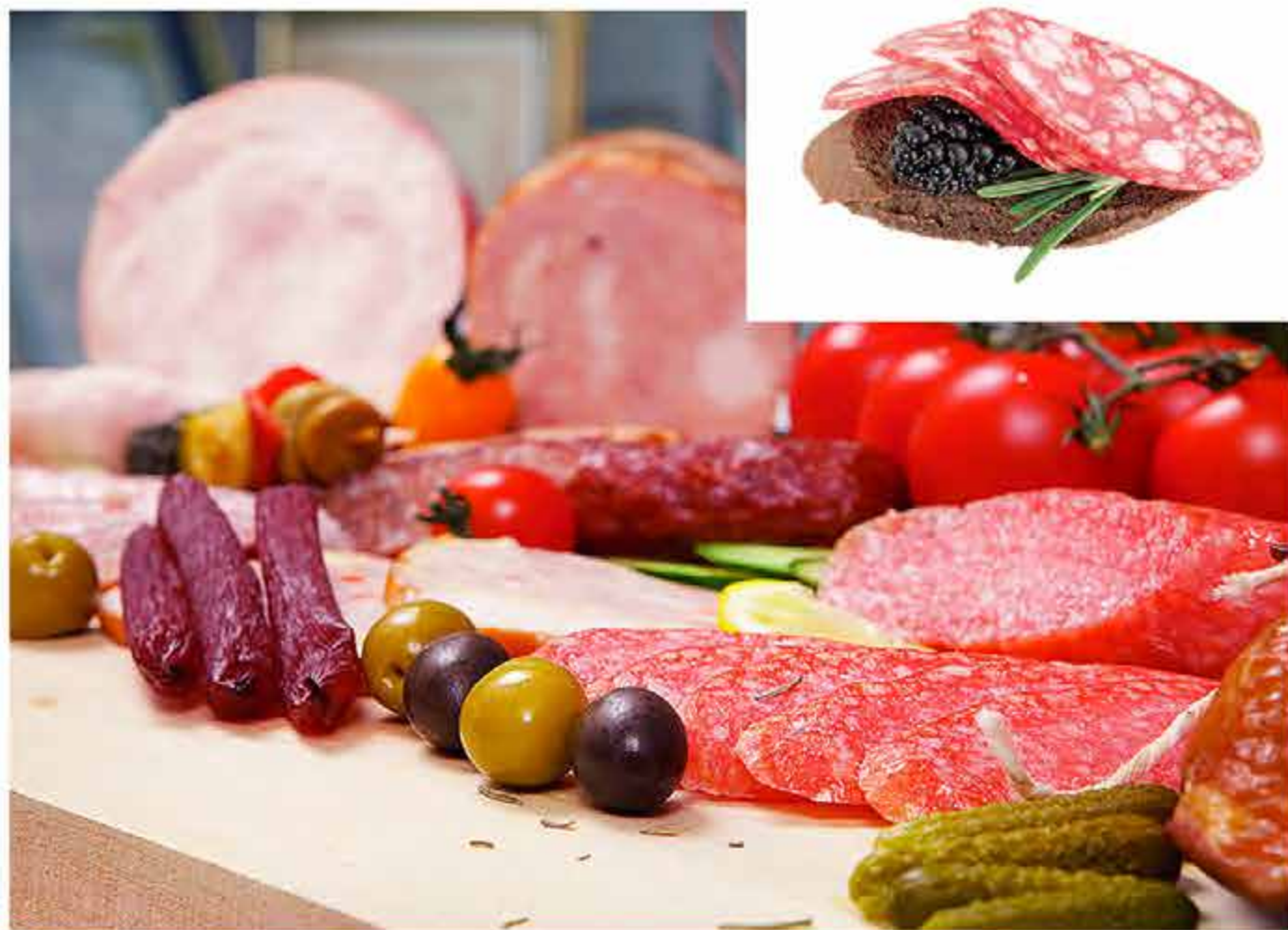


Сырокопченые и сыровяленые колбасы

Сыровяленые и сырокопченые колбасы всегда были неотъемлемой частью белорусской кулинарной культуры, и сегодня шеф-повара вместе с кулинарами-любителями заново открывают для себя эти мясные деликатесы, чтобы насладиться их неисчерпаемым вкусовым богатством.

Наши сыровяленые и сырокопченые колбасы поистине уникальны! Почему? Во-первых, наши колбасы имеют особую консистенцию, во-вторых, пикантный насыщенный несравнимый с другими колбасами вкус. А всё потому, что основой для их приготовления служит мясо цыплят-бройлеров, уникальная технология и оригинальный набор пряностей и специй!

Попробуйте наши сыровяленые и сырокопченые колбасы и убедитесь в этом сами!



Сырокопченые и сыровяленые колбасы

Колбаса из мяса птицы сырокопченая высший сорт «Тирольская»

мясо кусковое цыплят-бройлеров, шпик, пищевые добавки (в том числе специи: тмин, кориандр, чеснок, перец, горчица, экстракты специй: тмин, перец), соль



0...+6

75-78%

3 месяца

весовая



Колбаса сырокопченая полусухая из мяса птицы высший сорт «Фирменная от Ганны»

мясо кусковое цыплят-бройлеров, шпик, пищевые добавки (в том числе специи: тмин, кориандр, имбирь, чеснок, экстракты специй: перец), соль



0...+6

70-75%

45 суток

весовая



Колбаса из мяса птицы сырокопченая полусухая высший сорт «Королевская»

мясо кусковое цыплят-бройлеров, шпик, пищевые добавки (в том числе специи: чеснок, перец, экстракты специй: перец), растительное масло, соль



0...+6

70-75%

45 суток

весовая



Колбаса сыровяленая салями из мяса птицы высший сорт «Зернистая»

мясо кусковое цыплят-бройлеров, шпик, пищевые добавки (в том числе специи: чеснок, перец), соль



0...+6

75-78%

45 суток

весовая



Колбаски сыровяленые полусухие домашние высший сорт «Суджук от Ганны»

мясо кусковое цыплят-бройлеров, шпик, пищевые добавки (в том числе специи: перец черный, экстракты специй: кориандр, можжевельник, черный перец, тимьян, лавровый лист, экстракт чеснока, сушеная зелень), соль



+8...+12

75-78%

20 суток

весовые



Сыровяленые колбасы

Буквально несколько лет назад выражение «сыровяленая колбаса из мяса птицы» у всех вызывало улыбку. «Такой колбасы не бывает, потому что куриное мясо не такое как говядина, свинина или баранина, поэтому колбаса не получится или будет невкусной» - вот что мы могли услышать раньше. Но мы не стали слушать мнение скептиков и решили попробовать производить сыровяленную колбасу из мяса птицы. Результат оказался потрясающим! Колбаса сразу попала в разряд элитных.

Эту элитную колбасу отличает характерный, деликатесный, тонкий аромат специй, упругая консистенция, зернистая блестящая поверхность среза. Благодаря своему уникальному вкусу сыровяленая колбаса по праву занимает королевское место за любым праздничным столом. Мы рады предложить Вам 7 видов сыровяленых колбас от «Ганны»!



Колбаски сыровяленые салями из мяса птицы, высший сорт "Миланские новые"

мясо кусковое цыплят-бройлеров, шпик, пищевые добавки (в том числе специи: перец белый, перец черный, кориандр, паприка острая), сушеный чеснок, дрожжевой экстракт, соль



0..+6
+2..+6
75-78%
—
45 суток
4 месяца
весовые
газовая среда



Колбаса сыровяленая полусухая домашняя, высший сорт "Васильевская экстра"

мясо кусковое цыплят-бройлеров, шпик, пищевые добавки (в том числе: перец черный) соль



+8..+12
75-78%
20 суток
—
весовая



Колбаса сыровяленая салями высший сорт "Золотистая"

мясо кусковое цыплят-бройлеров, шпик, пищевые добавки, соль



0..+6
75-78%
45 суток
—
весовая



Колбаски сыровяленые салями из мяса птицы, высший сорт "Флорентийские новые"

мясо кусковое цыплят-бройлеров, шпик, пищевые добавки (в том числе специи: перец белый, перец черный, мускатный орех), дрожжевой экстракт



0..+6
+2..+6
75-78%
—
45 суток
4 месяца
весовые
газовая среда



Продукт из мяса птицы мякотный сыровяленый "Деликатес от бабушки"

филе цыплят-бройлеров, пищевые добавки (в том числе соль, специи: перец, имбирь, кориандр, горчица, лук, смесь специй: паприка, лук, петрушка, сельдерей, чеснок сушеный)



0...+8
—
20 суток
вакуум



Варено-копченые колбасы и салями

Дым – родная стихия этих замечательных колбас. Насыщенные ароматами леса они приводят в восторг каждого, кто их попробует. Смеси пряностей, оригинальное сочетание специй придают колбасам неповторимый и ни с чем несравнимый вкус и аромат.

Сытная салями «Купеческая с ароматом рома», сервелаты «Азовский» и «Славянский», - это не только вкусный завтрак, обед или ужин, но и отличные блюда для праздничного стола.

Не утруждайте себя сложным выбором. Наши салями все хороши!



Варено-копченые колбасы и салями

Колбаса «Сервелат «Азовский»

Изделие колбасное варено-копченое салями из мяса птицы высшего сорта

мясо механической обвалки куриное, шпик, мясо цыплят-бройлеров кусковое, кожа тушки цыплят-бройлеров, пищевые добавки (в том числе соль пищевая, специи: перец, орех)

весовые
0...+4
75-78%
25 суток

газовая среда
0...+4
—
20 суток



Колбаса «Сервелат «Славянский»

Изделие колбасное варено-копченое салями из мяса птицы высшего сорта

мясо механической обвалки куриное, шпик, мясо цыплят-бройлеров кусковое, кожа тушки цыплят-бройлеров, пищевые добавки (в том числе соль пищевая, специи: перец, орех)

весовые
0...+4
75-78%
25 суток

газовая среда
0...+4
—
20 суток



Колбаса «Купеческая с ароматом рома»

варено-копченая салями из мяса птицы, первый сорт

мясо механической обвалки куриное, шпик, мясо цыплят-бройлеров кусковое, пищевые добавки (в том числе соль, натуральный экстракт рома, экстракты пряностей: имбирь, перец черный, мускатный орех)

весовые
0...+4
75-78%
30 суток

газовая среда
—
—
—



Колбаса «Бутербродная»

Изделие колбасное варено-копченое салями из мяса птицы, бессортная

мясо механической обвалки куриное, мясо цыплят-бройлеров кусковое, кожа тушки цыплят-бройлеров, шпик, мука пшеничная, вода, пищевые добавки (в том числе экстракты специй: чеснок, тмин, черный перец), соль

весовые
0...+4
70-80%
30 суток

газовая среда
—
—
—



Колбаса «Гурман»

Изделие колбасное варено-копченое салями из мяса птицы, высший сорт

мясные ингредиенты (мясо механической обвалки куриное, мясо кусковое цыплят-бройлеров, шпик), пищевые добавки (в том числе соль, специи: перец, орех)

весовые
0...+4
75-78%
25 суток

газовая среда
+2...+6
—
25 суток



Колбаски варено-копченые салями «Сырные» высший сорт

мясо механической обвалки куриное, мясо цыплят-бройлеров кусковое, кожа тушки цыплят-бройлеров, сыр сычужный, пищевые добавки (в том числе экстракты специй (перец чили, мускатный орех, черный перец), экстракты специй (перец чили, мускатный орех, паприка, черный перец), экстракт чеснока, соль)

весовые
0...+6
70-75%
15 суток

газовая среда, вакуум
0...+6
70-75%
25 суток



Колбаса «Миланская с сыром» варено-копченая салями из мяса птицы, высший сорт

мясо цыплят-бройлеров кусковое, мясо механической обвалки куриное, кожа тушки цыплят-бройлеров, сыр сычужный, пищевые добавки (в том числе экстракты специй: перец черный, чеснок, горчица, мускат, мацис), соль

весовые
0...+4
75-78%
20 суток

газовая среда
+2...+6
—
30 суток



Вареные колбасы

Вареная колбаска! На кусочке белого хлеба с крестьянским маслом. С листиком салата, свежим огурчиком и помидорчиком сверху. Главное, чтобы кусочек колбаски был потолще! Просто объедение! Бутерброд с вареной колбасой – герой школьных перемен, друг всех студентов, путешественников, научных работников, учителей, рабочих и детей!!! Приятного ВАМ БУТЕРБРОДА!



Вареные колбасы

<p>Колбаса вареная из мяса птицы «Вкусная» высший сорт</p> <p><i>мясные ингредиенты (мясо механической обвалки куриное, мясо цыплят-бройлеров кусковое, кожа тушки цыплят-бройлеров), вода, меланж, пищевые добавки (в том числе натуральные экстракты специй, сухая молочная сыворотка, молочный белок), молоко сухое обезжиренное, соль.</i></p>		<p>+2...+6</p> <p>70-80%</p> <p>30 суток</p> <p>весовая</p>
<p>Колбаса вареная из мяса птицы «Дачная» бессортная</p> <p><i>мясные ингредиенты (мясо механической обвалки куриное, кожа тушки цыплят-бройлеров), вода, крахмал картофельный, пищевые добавки (в том числе экстракты специй: перец чили, тмин, мускатный орех, гвоздика, паприка, черный перец, экстракт чеснока), меланж, соль</i></p>		<p>+2...+6</p> <p>70-80%</p> <p>20 суток</p> <p>весовая</p>
<p>Колбаса вареная из мяса птицы «Молочная губерния» высший сорт</p> <p><i>мясные ингредиенты (мясо цыплят-бройлеров кусковое, мясо механической обвалки, кожа тушки цыплят-бройлеров), вода, молоко сухое обезжиренное, меланж, пищевые добавки (в том числе чеснок сушеный молотый, сахар, кориандр молотый, экстракты специй: экстракт перца черного, экстракт мускатного ореха, перец красный жгучий), меланж, соль.</i></p>		<p>+2...+6</p> <p>70-80%</p> <p>30 суток</p> <p>весовая</p>
<p>Колбаса вареная из мяса птицы «Сливочное подворье» высший сорт</p> <p><i>мясные ингредиенты (мясо цыплят-бройлеров кусковое, мясо механической обвалки, кожа тушки цыплят-бройлеров), вода, молоко сухое обезжиренное, масло сливочное, пищевые добавки (в том числе натуральные пряности: имбирь, душистый перец, мускатный орех, экстракты пряностей: имбирь, душистый перец, мускатный орех), соль</i></p>		<p>+2...+6</p> <p>70-80%</p> <p>30 суток</p> <p>весовые</p>
<p>Колбаса вареная из мяса птицы «Мортаделла» первый сорт</p> <p><i>мясные ингредиенты (мясо механической обвалки куриное, кожа тушки цыплят-бройлеров), вода, пищевые добавки (в том числе специя: кардамон, экстракт специй: мускатный орех), меланж, крахмал картофельный, соль</i></p>		<p>+2...+6</p> <p>70-80%</p> <p>20 суток</p> <p>весовые</p>
<p>Колбаса вареная из мяса птицы «Докторская экстра» высший сорт</p> <p><i>мясные ингредиенты (мясо механической обвалки, мясо цыплят-бройлеров кусковое, кожа тушки цыплят-бройлеров), вода, меланж, молоко сухое обезжиренное, сыворотка молочная сухая, пищевые добавки (в том числе натуральные специи: перец, чеснок, мускатный орех, кориандр, чили), соль</i></p>		<p>+2...+6</p> <p>70-80%</p> <p>30 суток</p> <p>весовые</p>



Вареные колбасы

Наша любовь к вареной колбасе удивительно сильна и постоянна. И, видимо, не случайно, так как она способна очень быстро утолить чувство голода, не говоря уже о том, что из вареной колбасы готовят бутерброды, салаты, пироги. О колбасе пишут стихи, воздвигают ей памятники и даже устраивают колбасные бои. Попробуйте наши вареные колбасы из мяса птицы, ведь вы достойны лучшего!



Вареные колбасы

Колбаса вареная из мяса птицы «Классика» высший сорт

мясные ингредиенты (мясо цыплят-бройлеров кусковое, мясо механической обвалки куриное, жир-сырец куриный), вода, молоко сухое, соль, пищевые добавки (в том числе экстракты натуральных специй (перец черный, перец белый, мускатный орех, кардамон, чеснок), соль



+2...+6

70-80%

20 суток

весовая



Колбаса вареная из мяса птицы «Докторская ГОСТовская» высший сорт

мясные ингредиенты (мясо механической обвалки, мясо цыплят-бройлеров кусковое, кожа тушки цыплят-бройлеров), вода, пищевые добавки в том числе экстракты специй: мускатный орех, кардамон, молоко сухое обезжиренное, меланж, соль



+2...+6

70-80%

20 суток

весовая



Колбаса вареная из мяса птицы «Сочная» бессортная

мясные ингредиенты (мясо механической обвалки куриное, кожа тушки цыплят-бройлеров), вода, мука пшеничная, пищевые добавки (в том числе сухое молоко обезжиренное, экстракты белого и душистого перцев), соль



+2...+6

70-80%

20 суток

весовая



Колбаса вареная из мяса птицы «Петровская плюс» второй сорт

мясные ингредиенты (мясо механической обвалки, кожа тушки цыплят-бройлеров), вода, мука пшеничная, меланж, соль, пищевые добавки (в том числе соль, молоко обезжиренное, экстракты белого и душистого перцев)



+2...+6

70-80%

18 суток

упаковано в гаовой среде



Колбаса вареная из мяса птицы «Лакомая с сыром» первый сорт

мясные ингредиенты (мясо механической обвалки, кожа тушки цыплят-бройлеров), вода, сыр сычужный, пищевые добавки (в том числе натуральные экстракты специй, меланж, молоко сухое обезжиренное, сыворотка молочная сухая), соль



+2...+6

70-80%

12 суток

упаковано в гаовой среде



Сосиски

СОСиски! Когда вы чувствуете, что готовы съесть слона целиком, а потом еще одного, значит, и ваш желудок подает сигнал SOS! Значит, пора срочно подкрепиться. Промедление опасно! Нужно скорее отварить или поджарить парочку (а может и больше) СОСисок. Аппетитные удивительно вкусные сосиски из мяса цыплят-бройлеров уложат голод на лопатки и не оставят ему шансов снова вас побеспокоить.

Сосиски «Болгарские» с нежным кетчупом, «Бюргерские» с пикантной горчицей, «Классика» – это сила! 100%-я победа над голодом!



Сосиски из мяса птицы высшего сорта «Классика»

мясные ингредиенты (мясо цыплят-бройлеров кусковое, мясо механической обвалки куриное, жир-сырец куриный), вода, молоко сухое, соль, пищевые добавки (в том числе экстракты натуральных специй (перец черный, перец белый, мускатный орех, кардамон, чеснок, соль)

	весовые		газовая среда, вакуум
	+2...+6		+2...+6
	70-80%		70-80%
	7 суток		26 суток



Сосиски из мяса птицы бессортные «Бон аппетит»

мясо механической обвалки куриное, вода, мука пшеничная, пищевые добавки (в том числе экстракты специй: мускатный орех, перец), соль

	весовые		
	+2...+6		
	70-80%		
	20 суток		



Сосиски из мяса птицы первый сорт «Бюргерские пикантные с горчицей»

мясные ингредиенты (мясо механической обвалки куриное, кожа тушки цыплят-бройлеров, мясо цыплят-бройлеров кусковое), вода, наполнитель горчичный, меланж, пищевые добавки (в том числе эфирные масла перца черного, мускатного ореха), молоко сухое, соль

	весовые		вакуум
	+2...+6		+2...+6
	70-80%		70-80%
	20 суток		20 суток



Сосиски из мяса птицы бессортные «Сочные»

мясные ингредиенты (мясо механической обвалки куриное, кожа тушки цыплят-бройлеров), вода, мука пшеничная, соль, пищевые добавки (в том числе сухое молоко, экстракты белого и душистого перцев)

	весовые		газовая среда, вакуум
	+2...+6		+2...+6
	70-80%		70-80%
	7 суток		26 суток



Сосиски из мяса птицы первый сорт «Болгарские нежные с кетчупом»

мясные ингредиенты (мясо механической обвалки куриное, кожа тушки цыплят-бройлеров, мясо цыплят-бройлеров кусковое), вода, наполнитель томатный, пищевая добавка (в том числе меланж, эфирные масла перца черного, мускатного ореха), молоко сухое, соль

	весовые		вакуум
	+2...+6		+2...+6
	70-80%		70-80%
	20 суток		20 суток



Сосиски

Насколько обыденным бы ни казался завтрак из СОСисок, он всё равно никогда не надоест, потому что его всегда можно разнообразить!

Как? Например, можно не варить сосиски, а поджарить. Яичница глазунья или омлет поверх жареных сосисок хорошо известная импровизация, но будет вкуснее, если с сосисками обжарить ломтики помидора.

Ещё больший полет фантазии обеспечивает духовка. Надрежьте сосиску почти по всей длине, но не до краёв. В надрез уложите зелень и тёртый сыр. Долго запекать не надо. Критерий готовности - расплавленный сыр.

Фантазируйте и наслаждайтесь вкусом сосисок торговой марки «Ганна»!



Сосиски

Сосиски из мяса птицы бессортные «Фермерские»

мясные ингредиенты (мясо механической обвалки куриное, жир-сырец куриный), вода, пищевые добавки (в том числе экстракты специй: перец черный, тмин, кориандр, мускатный орех, паприка красная молотая, чеснок сушеный, горчичный порошок), соль

	весовые		—
	+2...+6		—
	70-80%		—
	20 суток		—



Сосиски из мяса птицы высший сорт «Молочная губерния»

мясные ингредиенты (мясо цыплят-бройлеров кусковое, мясо механической обвалки куриное, кожа тушки цыплят-бройлеров), вода, молоко сухое, меланж, пищевые добавки (в том числе экстракты перца черного и мускатного ореха, перец красный жгучий), меланж, соль

	весовые		вакуум
	+2...+6		+2...+6
	70-80%		70-80%
	20 суток		20 суток



Сосиски из мяса птицы высший сорт «Вкусные»

мясные ингредиенты (мясо механической обвалки куриное, мясо цыплят-бройлеров кусковое, кожа тушки цыплят-бройлеров), вода, пищевая добавка (в том числе экстракты специй), меланж, молоко сухое, соль

	весовые		газовая среда, вакуум
	+2...+6		+2...+6
	70-80%		70-80%
	7 суток		26 суток



Сосиски из мяса птицы высший сорт «Традиция»

мясные ингредиенты (мясо цыплят-бройлеров кусковое, мясо механической обвалки куриное, кожа тушки цыплят-бройлеров), вода, молоко сухое, соль, пищевые добавки (в том числе экстракты натуральных специй (имбирь, душистый перец, мускатный орех), меланж

	—		газовая среда, вакуум
	—		+2...+6
	—		70-80%
	—		газовая среда -30 суток вакуум - 20 суток



Сосиски из мяса птицы первый сорт «Крепыш»

мясные ингредиенты (мясо механической обвалки куриное, мясо цыплят-бройлеров кусковое, жир-сырец куриный), вода, масло растительное, меланж, пищевые добавки (в том числе экстракты специй: перец чили, тмин, мускатный орех, гвоздика, паприка, черный перец, чеснок), соль

	—		газовая среда
	—		+2...+6
	—		70-80%
	—		18 суток



Сардельки

Сардельки – это Вам не сосиски!
Вкус наших сарделек четкий, уверенный, настойчивый, незабываемый. Наши сардельки – это сардельки лучшие из лучших, пышущие здоровьем и обладающие отличным вкусом и ароматом. Вас покорят сардельки «Купеческие люкс с сыром» с натуральным сычужным сыром, не оставят равнодушными сардельки «Славянские», сардельки «Классика» и, конечно же, сардельки «Бон аппетит».



Сардельки

**Сардельки из мяса птицы
бессортные
«Белорусские»**
мясные ингредиенты (мясо механической обвалки куриное, кожа тушки цыплят-бройлеров), вода, меланж, пищевые добавки (в том числе экстракты специй: перец черный, тмин, кориандр, мускатный орех, горчичный порошок), соль



газовая среда
+2...+6
70-80%
12 суток



**Сардельки из мяса птицы
бессортные
«Нежные плюс»**
мясные ингредиенты (мясо механической обвалки куриное, кожа тушки цыплят-бройлеров), вода, соевый белок, мука пшеничная, соль, пищевые добавки (в том числе экстракты специй: перец черный, перец душистый, мускатный орех, чили)



весовые
+2...+6
70-80%
15 суток



**Сардельки из мяса птицы
первый сорт
«Славянские»**
мясные ингредиенты (мясо механической обвалки куриное, кожа тушки цыплят-бройлеров), вода, мука пшеничная, меланж, соль, пищевые добавки (в том числе экстракты пряностей: перец черный, перец душистый, перец красный, мускатный орех)



вакуум
+2...+6
70-80%
18 суток



газовая среда
+2...+6
70-80%
12 суток



**Сардельки из мяса птицы
высший сорт
«Классика»**
мясные ингредиенты (мясо цыплят-бройлеров кусковое, мясо механической обвалки куриное, жир-сырец куриный), вода, молоко сухое, соль, пищевые добавки (в том числе экстракты натуральных специй (перец черный, перец белый, мускатный орех, кардамон, чеснок, соль)



весовые
+2...+6
70-80%
15 суток



**Сардельки из мяса птицы
высший сорт
«Купеческие люкс с сыром»**
мясные ингредиенты (мясо механической обвалки куриное, мясо кусковое цыплят-бройлеров, кожа тушки цыплят-бройлеров), вода, сыр сычужный, меланж, пищевые добавки (в том числе натуральные специи: перец, чеснок, мускатный орех, кориандр, чили), соль



весовые
+2...+6
70-80%
20 суток



вакуум
+2...+6
70-80%
20 суток



**Сардельки из мяса птицы
бессортные
«Бон аппетит»**
мясные ингредиенты (мясо механической обвалки куриное, кожа тушки цыплят-бройлеров), вода, мука пшеничная, пищевые добавки (в том числе экстракты специй мускатного ореха, перца чили, перца), соль



весовые
+2...+6
70-80%
20 суток



Наши мечты

Паштеты – продукт для гурманов, которые любят куриные потрошка и считают их идеально подходящими продуктами для завтрака, обеда и, конечно же, для легкого ужина.

Вам хочется вкусного аппетитного паштета или сальтисона, приготовленных из куриной печеночки и сердечек? Пожалуйста!

Паштет на хлебушек, веточку укропа и дольку помидора на паштет, и бутерброд просто тает во рту и совершенно незаметно исчезает. А хочется еще и еще!

У нас 5 видов паштетов – с понедельника по пятницу каждый день новый! Мы готовим паштеты только из свежих ингредиентов в сочетании с ароматными пряностями. Запасайтесь паштетами впрок!



Паштет из мяса птицы мясной «Со вкусом грибов»

мясные ингредиенты (сердце и печень цыплят-бройлеров, мясо механической обвалки куриное, кожа тушки цыплят-бройлеров), вода, крупа манная, пищевые добавки (в том числе смесь сушеных овощей (лук, паприка), экстракт грибов), мука пшеничная, соль

весовой
+2...+6
70-80%
30 суток



Паштет из мяса птицы мясной «Любительский»

мясные ингредиенты (сердце и печень цыплят-бройлеров, мясо механической обвалки куриное, кожа тушки цыплят-бройлеров), вода, крупа манная, молоко сухое, пищевые добавки (в том числе экстракты специй: черный перец, перец душистый, мускатный орех, чили), мука пшеничная, соль

весовой
+2...+6
70-80%
30 суток



Паштет из мяса птицы мясной «Деревенский»

мясные ингредиенты (сердце и печень цыплят-бройлеров, мясо механической обвалки куриное, кожа тушки цыплят-бройлеров), вода, мука пшеничная, пищевые добавки (в том числе специи (имбирь, чеснок, кориандр, майоран, черный перец, перец душистый, тимьян), лук сушеный, соль

весовой
+2...+6
70-80%
30 суток



Паштет из мяса птицы мясной «Пикантный»

мясные ингредиенты (мясо механической обвалки куриное, печень куриная, жир-сырец, крахмал, соль, лук пассированный сушеный, пищевая добавка

весовой
+2...+6
70-80%
15 суток



Паштет из мяса птицы мясной «Лакомка»

мясные ингредиенты (сердце и печень цыплят-бройлеров, мясо механической обвалки куриное, жир-сырец куриный), вода, мука пшеничная, меланж, пищевые добавки, соль, лук сушеный

весовой
+2...+6
70-80%
15 суток



Продукт из мяса птицы в желе «Сальтисон «Куриный»

мясные ингредиенты (кожа тушки цыплят-бройлеров, мясо цыплят-бройлеров кусковое вареное, сердце цыплят-бройлеров вареное, печень цыплят-бройлеров вареная, желудки цыплят-бройлеров вареные), желирующий раствор (в том числе вода, соль, экстракты черного перца, душистого перца, лавровый лист), пищевая добавка

весовой
0...+6
70-80%
15 суток



У ТАННЫ КАФЕ



Кафе «У Танны» г. Витебск, пр-т Лодникова, 55-22-55
 Кафе «У Танны-2» ул. В. Интернационалистов, д.1, корп.3, 69-01-35
 Ресторан «У Танны» г. Витебск, Московский пр-т, 99, 43-96-16

Надеемся, что Вам понравится готовить по нашим рецептам. Основные ингредиенты для приготовления Вы сможете приобрести в фирменных магазинах «Танна»:

- «Танна» №1 г. Витебск, Руба-2 ул. Школьная, 80212-29-03-32
- «Танна» №2 г. Витебск, пр-кт Лодникова, 80212-55-12-81
- «Танна» №3 г. Витебск, пр-кт Черняховского, 80212-58-77-22
- «Танна» №4 г. Витебск, пл. Ленина, 80212-48-41-12
- «Танна» №5 г. Витебск, ул. Чкалова, 80212-64-35-58
- «Танна» №7 г. Новолуцк, ул. Набережная, 802133-6-91-51
- «Танна» №8 г. Витебск, ул. Терцена, 80212-67-35-17
- «Танна» №9 г. Витебск, ул. Тагарина, 98А, 80212-43-17-16
- «Танна» №10 г. Витебск, ул. В. Интернационалистов, д.1, корп.3, 80212-25-51-25
- «Танна» №11 г. Городок, ул. Воровского, 3, 802139-427-26
- «Танна» №12 г. Орша, ул. Семенова, 5А, 802162-245-14
- «Танна» №13 г. Дубровно, ул. Красноармейская, 12, 802137-40-339
- «Танна» №14 г.п. Шумилино, ул. Ленинская, 15, 802130-519-08
- «Танна» №15 г. Полоцк, ул. Космонавтов, 77, 80214-48-22-92
- «Танна» №16 г. Новолуцк, ул. Парковая, 36, 80214-32-80-89
- «Танна» №17 г. Витебск, ул. Чкалова, 30 А, 80212-27-68-63
- «Танна» №18 г.п. Лиозно, ул. Ленина, 87, 802138-4-22-33
- «Танна» №19 г. Витебск, ул. Шрадера, 3/1, 80212-42-60-66
- «Танна» №20 г. Лепель, ул. Калинина, 90Б, 802132-4-44-59
- «Танна» №21 г. Орша, пр-т Текстильщиков 20-62, 80216-50-81-12
- «Танна» №22 г. Торки, пр-т Интернациональный, 16, 802233-7-29-77

