



КАРНЕЗЗО

МЯСНЫЕ
ДЕЛИКАТЕСЫ



ООО «КРАФТ ФУДС ГРУПП»

ВКУС, КОТОРЫЙ ОСТАНЕТСЯ
НЕЗАБЫВАЕМОМ. СОСТАВ,
КОТОРЫЙ ВАС ПРИЯТНО
УДИВИТ. КАЧЕСТВО, КОТОРОЕ
ВЫ ТОЧНО ОЦЕНИТЕ.

Мясные деликатесы под брендом "Карнеззо" представляют собой одно из воплощений удачного гастрономического слияния и объединения европейских традиций в сыровяленном производстве; отборное сырье и безупречное соблюдение технологических нюансов на каждом этапе создания продукта. В наших деликатесах слились атмосфера южного солнца и искренняя любовь к своему делу!

История нашего Завода в станице Новомышастовской Краснодарского края началась еще в 60-х годах прошлого века, и уже тогда его продукция была востребована на территории всех регионов нашей Родины.

С 2022 года мы вписываем новую главу в историю предприятия на Юге России. Компания ООО "Крафт Фудс Групп" проводит полную реконструкцию Завода, оснащает его современным мировым оборудованием, для консультации по производству привлекает лучших специалистов из Европы в данной отрасли.

**МЫ ПРЕДЛАГАЕМ ГУРМАНАМ
ТАКИЕ ДЕЛИКАТЕСЫ КАК:**

СЫРОВАЯ КОЛБАСА ИЗ СВИНИНЫ

СЫРОВАЯ КОЛБАСА ИЗ МЯСА ПТИЦЫ

СЫРОВАЯ КРУПНОКУСКОВАЯ ДЕЛИКАТЕСЫ

МЯСНЫЕ ПАШТЕТЫ



В ПРАВИЛЬНЫХ УСЛОВИЯХ
500
ЧАСОВ
ВЯЛЕНИЯ



ЧТО ДЕЛАЕТ ДЕЛИКАТЕСЫ «КАРНЕЗЗО» ТАКИМИ
ОСОБЕННЫМИ? В ЧЕМ СЕКРЕТ ИХ НЕЗАБЫВАЕМОГО
ВКУСА И ВЫСОКОГО КАЧЕСТВА?

✓ КАЧЕСТВЕННОЕ СЫРЬЕ

Чтобы обеспечить гурманам истинное наслаждение вкусом, мы используем только охлажденное мясо высокого качества, лучшие европейские специи и натуральную благородную плесень. Каждый деликатес проходит длительное путешествие в особые климатических камерах, и этот путь составляет не менее 500 часов вяления. Затем следует строгий контроль качества и это гарантирует Вам, что Вы получите только лучшее на своем столе.

✓ ЕВРОПЕЙСКИЕ СПЕЦИИ

Мы тщательно отбираем самые изысканные европейские специи, чтобы добавить неповторимый вкус и аромат в каждый продукт. Наша команда экспертов по вкусу работает над каждым рецептом, оттачивает каждую ноту вкуса, чтобы удовлетворить самых требовательных гурманов.

✓ НО ЭТО ЕЩЕ НЕ ВСЕ!

Наша продукция производится на Юге - месте, известном своей традицией и мастерством в производстве мясных деликатесов. Здесь, в уникальной атмосфере и теплом климате, под лучами южного солнца, наши мастера создают настоящие шедевры. Вы можете быть уверены, что каждый продукт, который вы покупаете, создан с любовью и заботой о вкусе и качестве! Наши мясные деликатесы идеально подходят для различных случаев - семейного ужина, дружеской встречи или праздничного застолья. Они станут настоящим украшением Вашего стола и порадуют Вас своим неповторимым вкусом и ароматом. Благодаря уникальной рецептуре и высокому качеству, Вы можете быть уверены, что каждый кусочек мясного деликатеса будет истинным наслаждением.

БЕЗ
СОИ

БЕЗ
ГМО



ФУЭТ КЛАССИЧЕСКИЙ

СОСТАВ: Свинина, нитритно-посолочная смесь (соль поваренная, фиксатор окраски - нитрит натрия), усилитель вкуса и аромата: глутамат натрия (Е621), инозинат натрия (Е631), мальтодекстрин, антиоксидант: изоаскорбат натрия (Е316), ароматизаторы: чили, аромат сырокопчёной колбасы, паприка, чесночное масло, гидролизированный растительный протеин, декстроза, антиокислитель: растительные экстракты (виноградные косточки, гранат, ананас, зелёный чай, голубика), стартовые культуры, чистые культуры белой плесени (*Penicillium nalgiovense*).

ВЕС: 120 г
ШТРИХКОД: 4699306485046
КОЛИЧЕСТВО: 8 вложений в коробке

СРОК ГОДНОСТИ, УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ:

60 суток, при температуре от +2 до +6°C и относительной влажности воздуха 74-78%

белки:	жиры:	углеводы:	кДж/кКал
25 г	32 г	0 г	1610/390

ТУ 10.13.14-001-56646642-2023



ФУЭТ С ГРЕЦКИМ ОРЕХОМ

СОСТАВ: Свинина, нитритно-посолочная смесь (соль поваренная, фиксатор окраски - нитрит натрия), растительные волокна, декстроза, сахароза, натуральные ароматизаторы: сыровяленого мяса, грецкого ореха, экстракт белого вина, мускатный орех, антиокислитель: растительные экстракты (виноградные косточки, гранат, ананас, зелёный чай, голубика), орех грецкий (ядра), стартовые культуры, чистые культуры белой плесени (*Penicillium nalgiovense*).

ВЕС: 120 г
ШТРИХКОД: 4699306485039
КОЛИЧЕСТВО: 8 вложений в коробке

СРОК ГОДНОСТИ, УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ:

60 суток, при температуре от +2 до +6°C и относительной влажности воздуха 74-78%

белки:	жиры:	углеводы:	кДж/кКал
24 г	32,5 г	0 г	1624/388

ТУ 10.13.14-001-56646642-2023



ФУЭТ ПИКАНТНЫЙ

СОСТАВ: Свинина, нитритно-посолочная смесь (соль поваренная, фиксатор окраски - нитрит натрия), декстроза, специи и экстракты специй (сладкая паприка, копчёная паприка, перец чили, белый перец, мускатный орех, чёрный перец, чеснок), дроблёный чёрный перец, натуральные ароматизаторы: вяленой салями, сливочный, антиокислитель: растительные экстракты (виноградные косточки, гранат, ананас, зелёный чай, голубика), растительные волокна, растительное масло (фенхель), стартовые культуры, чистые культуры белой плесени (*Penicillium nalgiovense*).

ВЕС: 120 г
ШТРИХКОД: 4699306485084
КОЛИЧЕСТВО: 8 вложений в коробке

СРОК ГОДНОСТИ, УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ:

60 суток, при температуре от +2 до +6°C и относительной влажности воздуха 74-78%

белки:	жиры:	углеводы:	кДж/кКал
25 г	32 г	0 г	1610/390

ТУ 10.13.14-001-56646642-2023



ФУЭТ С ЧЁРНЫМ ТРЮФЕЛЕМ

СОСТАВ: Свинина, нитритно-посолочная смесь (соль поваренная, фиксатор окраски - нитрит натрия), растительные волокна, соль морская, декстроза, сахароза, натуральный ароматизатор трюфеля, трюфель чёрный и белый в порошке (измельчённый), специи (чеснок, мускатный орех), антиокислитель: растительные экстракты (свёкла, виноградные косточки, гранат, ананас, зелёный чай, голубика), измельченный чёрный трюфель (чёрный трюфель, оливковое масло, регулятор кислотности - лимонная кислота), стартовые культуры, чистые культуры белой плесени (*Penicillium nalgiovense*).

ВЕС: 120 г
ШТРИХКОД: 4699306485060
КОЛИЧЕСТВО: 8 вложений в коробке

СРОК ГОДНОСТИ, УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ:

60 суток, при температуре от +2 до +6°C и относительной влажности воздуха 74-78%

белки:	жиры:	углеводы:	кДж/кКал
24 г	34 г	0 г	1682/402

ТУ 10.13.14-001-56646642-2023

ФУЭТ КУРИНЫЙ ФЕРМЕРСКИЙ

СОСТАВ: Филе грудки куриное, нитритно-посолочная смесь, декстроза, усилитель вкуса и аромата Е621, поваренная соль, специи и экстракты специй: перец чёрный, перец красный, чеснок, ароматизатор пищевой: копчение; сахароза, специи (мацис), антиокислитель: растительные экстракты (виноградные косточки, гранат, ананас, зелёный чай, голубика), стартовые культуры, чистые культуры белой плесени (*penicillium nalgiovensis*, *penicillium candidum*). Продукт может содержать следы арахиса, молока (лактоза), орехов, сельдерея, сои, яиц, злаков содержащих глютен.

ВЕС: **ШТРИХКОД:** **КОЛИЧЕСТВО:**
120 г 4699306485350 8 вложений
в коробке

СРОК ГОДНОСТИ, УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ:

60 суток, при температуре от +2 до +6°C и относительной влажности воздуха 74-78%

белки:	жиры:	углеводы:	кДж/кКал
33 г	8 г	0 г	864/208

ТУ 10.13.14-001-56646642-2023



ФУЭТ МИНИ КЛАССИЧЕСКИЙ

СОСТАВ: Свинина, нитритно-посолочная смесь (соль поваренная, фиксатор окраски - нитрит натрия), усилитель вкуса и аромата: глутамат натрия (Е621), инозинат натрия (Е631), мальтодекстрин, антиоксидант: изоаскорбат натрия (Е316), ароматизаторы: чили, аромат сырокопчёной колбасы, паприка, чесночное масло, гидролизированный растительный протеин, декстроза, антиокислитель: растительные экстракты (виноградные косточки, гранат, ананас, зелёный чай, голубика), стартовые культуры, чистые культуры белой плесени (*Penicillium nalgiovense*).

ВЕС: **ШТРИХКОД:** **КОЛИЧЕСТВО:**
100 г 4699306485107 10 вложений
в коробке
500 г 4699306485114 2 вложения
в коробке

СРОК ГОДНОСТИ, УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ:

60 суток, при температуре от +2 до +6°C и относительной влажности воздуха 74-78%

белки:	жиры:	углеводы:	кДж/кКал
25 г	32 г	0 г	1610/390

ТУ 10.13.14-001-56646642-2023



ФУЭТ КУРИНЫЙ С ЧЁРНЫМ ТРЮФЕЛЕМ

СОСТАВ: Филе грудки куриное, нитритно-посолочная смесь, декстроза, натуральный ароматизатор трюфеля, трюфель в порошке (измельчённый), специи (чеснок, мускатный орех), соль, мальтодекстрин, сахароза, специи (мацис), антиокислитель: растительные экстракты (виноградные косточки, гранат, ананас, зелёный чай, голубика), стартовые культуры, чистые культуры белой плесени (*penicillium nalgiovensis*, *penicillium candidum*). Продукт может содержать следы арахиса, горчицы, молока (лактоза), орехов, сельдерея, сои, яиц, злаков, содержащих глютен.

ВЕС: **ШТРИХКОД:** **КОЛИЧЕСТВО:**
120 г 4699306485367 8 вложений
в коробке

СРОК ГОДНОСТИ, УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ:

60 суток, при температуре от +2 до +6°C и относительной влажности воздуха 74-78%

белки:	жиры:	углеводы:	кДж/кКал
33 г	8,5 г	0 г	876/211

ТУ 10.13.14-001-56646642-2023



ФУЭТ МИНИ ПИКАНТНЫЙ

СОСТАВ: Свинина, нитритно-посолочная смесь (соль поваренная, фиксатор окраски - нитрит натрия), декстроза, специи и экстракты специй (сладкая паприка, копчёная паприка, перец чили, белый перец, мускатный орех, чёрный перец, чеснок), дроблёный чёрный перец, натуральные ароматизаторы: вяленой салями, сливочный, антиокислитель: растительные экстракты (виноградные косточки, гранат, ананас, зелёный чай, голубика), растительные волокна, растительное масло (фенхель), стартовые культуры, чистые культуры белой плесени (*Penicillium nalgiovense*).

ВЕС: **ШТРИХКОД:** **КОЛИЧЕСТВО:**
100 г 4699306485121 10 вложений
в коробке
500 г 4699306485138 2 вложения
в коробке

СРОК ГОДНОСТИ, УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ:

60 суток, при температуре от +2 до +6°C и относительной влажности воздуха 74-78%

белки:	жиры:	углеводы:	кДж/кКал
25 г	32 г	0 г	1610/390

ТУ 10.13.14-001-56646642-2023



ВЫРЕЗКА СВИНАЯ СЫРОВЯЛЕНАЯ

СОСТАВ: Вырезка свиная; нитритно-посолочная смесь; усилитель вкуса и аромата: глутамат натрия E621, лактоза, ароматизатор ветчины, экстракт дрожжей, соль поваренная пищевая, декстроза; мальтодекстрин, сахароза, растительные экстракты (виноградные косточки, гранат, ананас, зелёный чай, голубика), натуральные ароматизаторы, фиксатор окраски: нитрат калия E252; стартовые культуры; чистые культуры белой плесени (*Penicillium nalgiovensis*, *Penicillium candidum*). Возможно содержание следов орехов.

ВЕС: 80 г
ШТРИХКОД: 4630413180035
КОЛИЧЕСТВО: 12 вложений в коробке

СРОК ГОДНОСТИ, УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ:
90 суток, при температуре от 0 до +6°C

белки:	жиры:	углеводы:	кДж/кКал
14 г	8 г	0,3 г	1248/298

ТУ 10.13.15-002-56646642-2024



КОППА СЫРОВЯЛЕНАЯ СВИНАЯ ШЕЯ

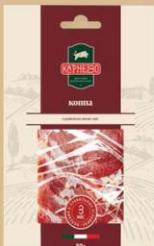
СОСТАВ: Шейный отруб бескостный, нитритно-посолочная смесь; усилители вкуса и аромата: глутамат натрия E621, изонат натрия E631, мальтодекстрин, соль поваренная пищевая, антиокислитель: изоаскорбат натрия E316, ароматизаторы: чили, аромат сырокопчёной колбасы, паприка, чесночное масло; декстроза, сахароза, растительные экстракты (виноградные косточки, гранат, ананас, зелёный чай, голубика), натуральные ароматизаторы: фиксатор окраски: нитрат калия E252; гидролизированный растительный протеин (рапс/гидролизат кукурузы); стартовые культуры; чистые культуры белой плесени (*Penicillium nalgiovensis*, *Penicillium candidum*). Возможно содержание следов орехов.

ВЕС: 80 г
ШТРИХКОД: 4630413180011
КОЛИЧЕСТВО: 12 вложений в коробке

СРОК ГОДНОСТИ, УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ:
90 суток, при температуре от +0 до +6°C

белки:	жиры:	углеводы:	кДж/кКал
15 г	30 г	0 г	1382/330

ТУ 10.13.15-002-56646642-2024



УТИНАЯ ГРУДКА СЫРОВЯЛЕНАЯ С ЧЁРНЫМ ТРЮФЕЛЕМ

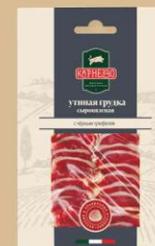
СОСТАВ: Филе грудки утёнка с кожей; нитритно-посолочная смесь; натуральный ароматизатор трюфеля, трюфель в порошке (измельчённый), специи (чеснок, мускатный орех), соль поваренная, мальтодекстрин; сахароза, специи (маицис); растительные экстракты (виноградные косточки, гранат, ананас, зелёный чай, голубика); стартовые культуры; чистые культуры белой плесени (*Penicillium nalgiovensis*, *Penicillium candidum*). Возможно содержание следов орехов.

ВЕС: 70 г
ШТРИХКОД: 4630413180042
КОЛИЧЕСТВО: 12 вложений в коробке

СРОК ГОДНОСТИ, УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ:
60 суток, при температуре от +2 до +6°C

белки:	жиры:	углеводы:	кДж/кКал
28 г	28 г	0 г	1528/368

ТУ 10.13.15-003-56646642-2024



ЛОМО СЫРОВЯЛЕННЫЙ СВИНОЙ КАРБОНАД

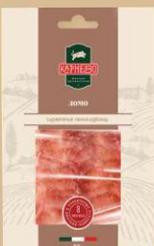
СОСТАВ: Спинно-поясничный свиной отруб (карбонад); нитритно-посолочная смесь; специи: кориандр, имбирь, чеснок, можжевельник, перец белый, антиокислитель: аскорбат натрия E301, усилитель вкуса и аромата: глутамат натрия E621, стабилизатор: цитрат натрия E331; соль поваренная пищевая; мальтодекстрин, декстроза, сахароза, растительные экстракты (виноградные косточки, гранат, ананас, зелёный чай, голубика), натуральные ароматизаторы, фиксатор окраски: нитрат калия E252; стартовые культуры; чистые культуры белой плесени (*Penicillium nalgiovensis*, *Penicillium candidum*). Возможно содержание следов орехов.

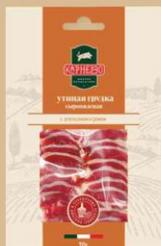
ВЕС: 80 г
ШТРИХКОД: 4630413180028
КОЛИЧЕСТВО: 12 вложений в коробке

СРОК ГОДНОСТИ, УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ:
90 суток, при температуре от +0 до +6°C

белки:	жиры:	углеводы:	кДж/кКал
27 г	17 г	4,6 г	1285/307

ТУ 10.13.15-002-56646642-2024





УТИНАЯ ГРУДКА СЫРОВАЯЛЕНАЯ С АПЕЛЬСИНОМ И РОМОМ

СОСТАВ: Филе грудки утёнка с кожей; нитритно-посолочная смесь; декстроза, усилитель вкуса и аромата Е621, соль поваренная пищевая, пряности, ароматизаторы (апельсин и ром), антиокислитель: аскорбиновая кислота Е300, ямайский ром, антислеживающий агент: диоксид кремния аморфный Е551; ароматизатор салями, экстракт дрожжей; сахароза, специи (мацис); растительные экстракты (виноградные косточки, гранат, ананас, зелёный чай, голубика); стартовые культуры; чистые культуры белой плесени (*Penicillium nalgiovensis*, *Penicillium candidum*). Возможно содержание следов орехов.

ВЕС: 70 г **ШТРИХКОД:** 4630413180059 **КОЛИЧЕСТВО:** 12 вложений в коробке

СРОК ГОДНОСТИ, УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ:
60 суток, при температуре от +2 до +6°C

белки:	жиры:	углеводы:	кДж/кКал
28 г	28 г	0 г	1528/368

ТУ 10.13.15-003-56646642-2024



Pâté Rustique паштет деревенский с вялеными томатами

СОСТАВ: Филе цыпленка бройлера; печень куриная; жир куриный; куриный бульон; кожа куриная; лук жареный; вяленые томаты, экстракты пряностей (перец чили, чёрный перец, паприка), стабилизатор: пирофосфат Е450, медовый порошок (мёд, мальтодекстрин), усилитель вкуса и аромата Е621, антиокислитель: изоскорбиновая кислота Е315, аскорбат натрия Е301, пряность, ароматизатор, рапсовое масло; сыворотка молочная сухая подсырная, концентрат сывороточный белковый; загустители: альгинат натрия Е401; уплотнитель: сульфат кальция Е516; стабилизаторы: карбоксиметилцеллюлоза Е466, моно- и диглицериды жирных кислот Е471; регулятор кислотности: Е450i; соль поваренная пищевая; пшеничное волокно, цитрусовые волокна; чеснок сухой гранулированный. Возможно содержание следов орехов.

ВЕС: 160 г **ШТРИХКОД:** 4699306485428 **КОЛИЧЕСТВО:** 12 вложений в коробке

СРОК ГОДНОСТИ, УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ:
6 месяцев, при температуре от +2 до +6°C и относительной влажности воздуха 75%

белки:	жиры:	углеводы:	кДж/кКал
10 г	31 г	1 г	1325/320

ТУ 10.13.15-004-56646642-2024

Pâté Rustique паштет деревенский из кролика с тимьяном

СОСТАВ: Филе кролика (ручной обвалки); жир куриный; печень куриная; бульон из мяса кролика; кожа куриная; масло сливочное 72,5% м.д.ж.; лук жареный; сыворотка молочная сухая подсырная, концентрат сывороточный белковый, антиокислитель: аскорбат натрия Е301; загустители: альгинат натрия Е401; уплотнитель: сульфат кальция Е516; стабилизаторы: карбоксиметилцеллюлоза Е466, моно- и диглицериды жирных кислот Е471; регулятор кислотности Е450i; соль поваренная пищевая; ароматизатор натуральный «Пармезан» (молочный белок, лактоза); пшеничное волокно, мальтодекстрин, цитрусовые волокна; тимьян. культуры белой плесени (*Penicillium nalgiovensis*). Возможно содержание следов орехов.

ВЕС: 160 г **ШТРИХКОД:** 4699306485411 **КОЛИЧЕСТВО:** 12 вложений в коробке

СРОК ГОДНОСТИ, УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ:
6 месяцев, при температуре от +2 до +6°C и относительной влажности воздуха 75%

белки:	жиры:	углеводы:	кДж/кКал
12 г	31 г	1 г	1350/325

ТУ 10.13.15-005-56646642-2024

Pâté Rustique паштет деревенский с оливками

СОСТАВ: Филе цыпленка бройлера; печень куриная; жир куриный; куриный бульон; кожа куриная; оливки консервированные (зелёные оливки сорта Охибланка без косточки, регулятор кислотности: молочная кислота); лук жареный; сыворотка молочная сухая подсырная, концентрат сывороточный белковый, антиокислитель: аскорбат натрия Е301; крахмал картофельный; соль поваренная пищевая; загустители: альгинат натрия Е401; уплотнитель: сульфат кальция Е516; стабилизаторы: карбоксиметилцеллюлоза Е466, моно- и диглицериды жирных кислот Е471; регулятор кислотности: Е450i; декстроза, усилители вкуса и аромата Е621, Е635, специи (кардамон), экстракты специй (перец чёрный, мускатный цвет, мускатный орех, имбирь, кориандр, корица). Возможно содержание следов орехов.

ВЕС: 160 г **ШТРИХКОД:** 4699306485374 **КОЛИЧЕСТВО:** 12 вложений в коробке

СРОК ГОДНОСТИ, УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ:
6 месяцев, при температуре от +2 до +6°C и относительной влажности воздуха 75%

белки:	жиры:	углеводы:	кДж/кКал
10,5 г	27 г	1 г	1210/300

ТУ 10.13.15-004-56646642-2024



Pâté Rustique паштет деревенский из утки с черносливом

СОСТАВ: Филе грудки утиное; печень куриная; жир куриный; бульон из мяса утки; чернослив сушённый; кожа утиная; лук жареный; сыворотка молочная сухая подсырная, концентрат сывороточный белковый, аскорбат натрия E301; крахмал картофельный; соль поваренная пищевая; пшеничное волокно, мальтодекстрин, цитрусовые волокна; декстроза, усилители вкуса и аромата E621, E635, специи (кардамон), экстракты специй (перец чёрный, мускатный цвет, мускатный орех, имбирь, кориандр, корица). Возможно содержание следов орехов.

ВЕС: 160 г
ШТРИХКОД: 4699306485404
КОЛИЧЕСТВО: 12 вложений в коробке

СРОК ГОДНОСТИ, УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ:

6 месяцев, при температуре от +2 до +6°C и относительной влажности воздуха 75%

белки:	жиры:	углеводы:	кДж/кКал
13г	30г	5г	1420/340

ТУ 10.13.15-004-56646642-2024



Pâté Rustique паштет деревенский из куриной печени

СОСТАВ: Печень куриная; грибы шампиньоны (свежие) культивируемые; лук жареный; куриный бульон; морковь; масло сливочное 72,5% м.д.ж.; сыворотка молочная сухая подсырная, концентрат сывороточный белковый, антиокислитель: аскорбат натрия E301; соль поваренная пищевая; глюкозный сироп, декстроза, вкусоароматический препарат белых грибов; петрушка сушеная; чеснок сухой гранулированный; загуститель: альгинат натрия E401; уплотнитель: сульфат кальция E516; стабилизаторы: карбоксиметилцеллюлоза E466, моно и диглицериды жирных кислот E471; регулятор кислотности E450i; перец чёрный молотый. Возможно содержание следов орехов.

ВЕС: 160 г
ШТРИХКОД: 4699306485398
КОЛИЧЕСТВО: 12 вложений в коробке

СРОК ГОДНОСТИ, УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ:

6 месяцев, при температуре от +2 до +6°C и относительной влажности воздуха 75%

белки:	жиры:	углеводы:	кДж/кКал
19г	9г	3,5г	715/172

ТУ 10.13.15-004-56646642-2024



СЫРОВАЯ КОЛБАСА КРУПНОГО ДИАМЕТРА

СКОРО
В
НАШЕМ
КАТАЛОГЕ



Pâté Rustique паштет деревенский куриный с грецким орехом

СОСТАВ: Филе цыпленка бройлера; жир куриный; печень куриная; куриный бульон; масло сливочное 72,5% м.д.ж.; кожа куриная; лук жареный; сыворотка молочная сухая подсырная, концентрат сывороточный белковый, антиокислитель: аскорбат натрия E301; крахмал картофельный; ароматизатор натуральный сыромятного мяса, ароматизатор натуральный грецкого ореха, экстракт белого вина, мускатный орех; соль поваренная пищевая; загустители: альгинат натрия E401; уплотнитель: сульфат кальция E516; стабилизаторы: карбоксиметилцеллюлоза E466, моно- и диглицериды жирных кислот E471; регулятор кислотности: E450i; грецкий орех обжаренный дроблёный. Возможно содержание следов орехов

ВЕС: 160 г
ШТРИХКОД: 4699306485381
КОЛИЧЕСТВО: 12 вложений в коробке

СРОК ГОДНОСТИ, УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ:

6 месяцев, при температуре от +2 до +6°C и относительной влажности воздуха 75%

белки:	жиры:	углеводы:	кДж/кКал
9г	35г	1г	1460/350

ТУ 10.13.15-004-56646642-2024





**МЫ РАДЫ СОТРУДНИЧЕСТВУ С ВАМИ
И ГОТОВЫ ПРЕДЛОЖИТЬ:**

ИНДИВИДУАЛЬНЫЕ УСЛОВИЯ
ОТСРОЧКИ ПЛАТЕЖА

ПРОГРАММЫ ЛОЯЛЬНОСТИ

БЕСПЛАТНАЯ ДОСТАВКА ДО СКЛАДА
ИЛИ РЦ ПАРТНЕРА

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ СКИДКИ
ЗА САМОВЫВОЗ И ПРЕДОПЛАТУ

8 (800) 250 27-17

INFO@CRAFT-FOODS.RU

WWW.CARNEZZO.RU

Производитель: ООО "КРАФТ ФУДС ГРУПП"
Адрес производства: 353831 РФ, Краснодарский край,
м.р-н Красноармейский, с.п. Новомышастовское,
ст-ца Новомышастовская, территория Восточная-1,
дом 1, строение 5