

УЧЕБНОЕ НАГЛЯДНОЕ ПОСОБИЕ

Колбасные изделия

ПО ТЕМЕ

«МЯСНЫЕ ТОВАРЫ»

Автор: Сорокина Елена Георгиевна



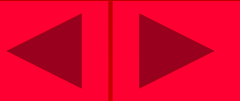
Содержание

- Классификация колбасных изделий.
- Сырьё для производства колбас.
- Производство колбасных изделий.
- Ассортимент варёных колбас РКЗ «Тавр».
- Общая характеристика ассортимента сосисок.
- Ассортимент сосисок и сарделек РКЗ «Тавр».
- Классификация копчёных колбас.
- Полукопчёные колбасы РКЗ «Тавр».
- Варёнокопчёные колбасы РКЗ Тавр».
- Сырокопчёные колбасы РКЗ «Тавр».
- Задания для самостоятельной работы.
- Дополнительная информация !



КОЛБАСНЫЕ ИЗДЕЛИЯ

- Колбасные изделия – это продукты, приготовленные из мясного фарша с солью и специями, в оболочке или без неё, подвергнутые термической обработке до готовности к употреблению. Колбасы являются ценными пищевыми продуктами, так как содержат полноценные белки, жиры, минеральные вещества и витамины.*



КОЛБАСЫ

ПО ВИДУ
МЯСА

ПО СОСТАВУ
СЫРЬЯ

ПО ВИДУ
ОБОЛОЧКИ

ПО РИСУНКУ
фарша на
разрезе

ПО НАЗНА-
ЧЕНИЮ

Говяжьи

Мясные

Естественные
оболочки

Однородная
структура

Для широкого
потребления

Свинные

Субпродукто-
вые

Искусственны
е оболочки

Кусочки
языка и
шпика

Для
диетического
питания

Бараньи

Кровяные

Без оболочки

Крупноизмель-
чённая ткань

Для детского
питания



СЫРЬЁ

ОСНОВНОЕ

Говядина

Свинина

Конина

Субпродукты

Грудинка

Свиной шпик

Бараний и говяжий жир

Мясо домашней птицы

ВСПОМОГАТЕЛЬНОЕ

Молоко цельное и сухое

Яйца и меланж

Сливочное масло

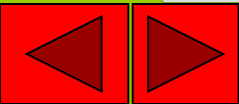
Растительный белок

Сыворотка крови

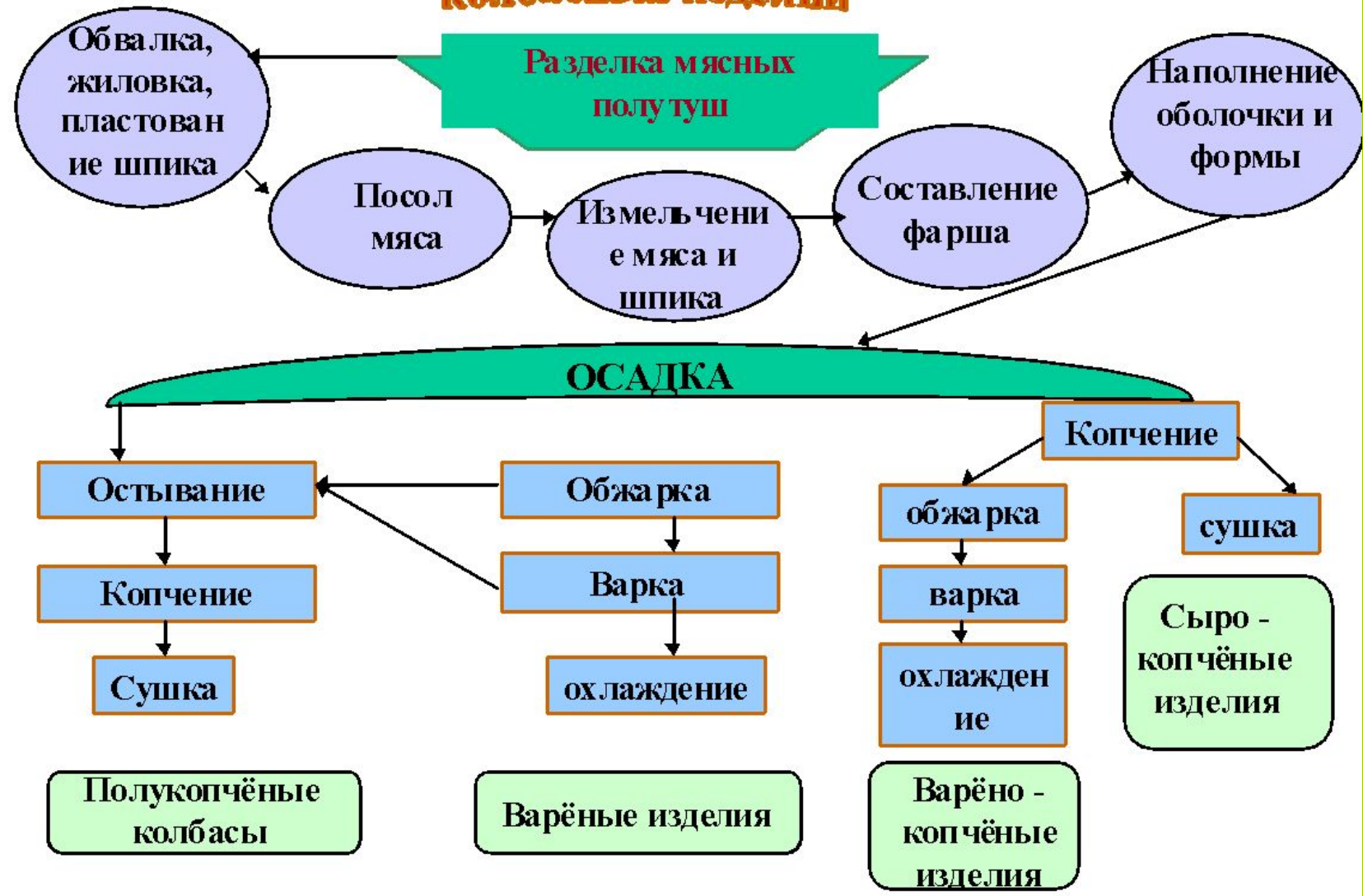
Соль, сахар, пряности

Коньяк

Нитрит натрия

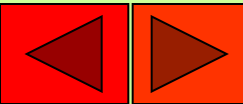


Технологическая схема производства колбасных изделий



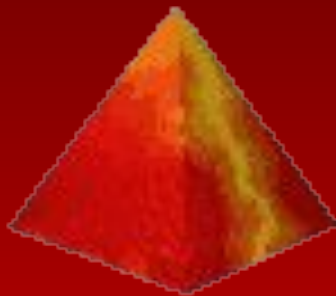
Общая характеристика ассортимента

<i>Сорта колбас</i>	<i>Ассортиментный ряд</i>	<i>Состав колбас</i>
Высший сорт	<i>Докторская, Молочная, Любительская, Слоёная, Языковая, Телячья, Сливочная</i>	<i>Говядина высшего сорта, свинина, шпик твёрдый и полутвёрдый, специи (перец, мускатный орех или кардамон)</i>
1 сорт	<i>Докторская, Говяжья, Докторская с сыром, Ветчинная, Любительская, Детская, Губернская</i>	<i>Говядина 1 – го сорта, свинина и полутвёрдый шпик, пряности (перец и чеснок). Фарш грубый, Видны включения жил</i>
2 сорт	<i>Чайная, Южная, Закусочная, Богатыновская, Городская, Дачная, Пикантная</i>	<i>Говядина 2 – го сорта, мясная обрезь, крахмал, резко выраженный чесночный аромат</i>



АССОРТИМЕНТ КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ

РОСТОВСКИЙ КОЛБАСНЫЙ ЗАВОД "ТАВР"





АССОРТИМЕНТ ВАРЁНЫХ КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ



ВАРЁНЫЕ
КОЛБАСЫ

СОСИСКИ,
САРДЕЛЬКИ



КРОВЯНЫЕ
КОЛБАСЫ



ФАРШИРОВ
АННЫЕ
КОЛБАСЫ



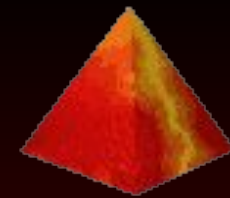
ЛИВЕРНЫЕ
КОЛБАСЫ

ПАШТЕТЫ,
ЗЕЛЬЦЫ,
СТУДНИ





Варёные колбасы РКЗ "ТАВРА"



сливочная в/с



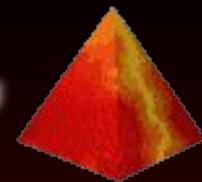
ЗОЛОТОЙ СТАНДАРТ

- Высококачественный продукт в натуральной оболочке, вырабатывается из лучших сортов говядины и свинины, с включением сливочного масла, позволяет получить очень нежный вкус.
- **Оболочка:**
- Синюги и круги говяжьей
- **Срок годности и условия хранения:**
- 5 суток при t от 2 до 6°C
- **Пищевая ценность 100 г продукта:** белок — не менее 11 г, жир — не более 27 г
- **Калорийность:** 298 ккал





Варёные колбасы РКЗ "ТАВР"



Телячья в/с



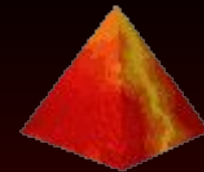
ЗОЛОТОЙ СТАНДАРТ

- Изготавливается из мясного сырья высшего сорта. Изысканный вкус и оригинальный рисунок на срезе колбасы создается за счет использования говядины высшего сорта, свинины нежирной в сочетании с кусочками вареного языка и шпика.
- **Оболочка:** амифлекс тип Т «Синюга»
Срок годности и условия хранения: 40 суток при t от 2 до 6 °С
Пищевая ценность 100 г продукта: белок — не менее 14 г, жир — не более 28 г
Калорийность: 310 ккал





Варёные колбасы РКЗ "ТАВРА"



СЛОЁНАЯ В/С



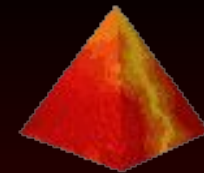
ЗОЛОТОЙ СТАНДАРТ

- Чередование мясного фарша, шейки, отварного языка и слоеного шпика позволяет получить разнообразный рисунок на срезе колбасы. Это придает качественное разнообразие продукту, возможность различного сочетания используемого сырья и изменения рисунка.
- **Оболочка:** целлофан
Срок годности и условия хранения: 72 часа при t от 2 до 6°C
Пищевая ценность 100 г продукта: белок — не менее 10 г, жир — не более 50 г
Калорийность: 506 ккал





Варёные колбасы РКЗ "ТАВРА"



ЯЗЫКОВАЯ В/С



- Представляет группу элитных вареных фаршированных колбас. Имеет оригинальный рисунок на срезе за счет использования кусочков шпика и отварного говяжьего языка. Изысканный вкус продукту придают высококачественные натуральные пряности и фисташки. Изготавливается ручным способом .

Оболочка: целлофан

Срок годности и условия хранения: 72 часа при t от 2 до 6 °С

Пищевая ценность 100 г продукта:
белок — не менее 11 г, жир — не более 36 г

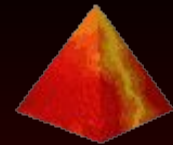
Калорийность: 372 ккал

золотой стандарт





Варёные колбасы РКЗ "ТАВР"



МОРТАДЕЛЛА В/С



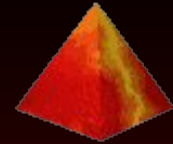
- Фирменный продукт предприятия, отличающийся своеобразными вкусовыми качествами и внешним видом за счет большого диаметра батона, с включением крупных кусочков шпика и использованием фисташек, создает оригинальный рисунок на разрезе.
- **Оболочка:** амифлекс тип Т
Срок годности и условия хранения: 40 суток при t от 2 до 6 °С
Пищевая ценность 100 г продукта: белок — не менее 12 г, жир — не более 28 г
Калорийность: 301 ккал

золотой стандарт





Варёные колбасы РКЗ "ТАВР"



ОСТАНКИНСКАЯ 1 С



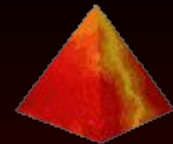
серебряный стандарт

- Относится к группе бесструктурных вареных колбасных изделий. Сочетание говядины высшего сорта и нежирной свинины придает продукту плотную консистенцию и высокие вкусовые качества. аромат продукция приобретает за счет использования кардамона, имеющего пряный острый вкус.
- **Оболочка:** Амифлекс тип Т
Срок годности и условия хранения: 40 суток при t от 2 до 6 °С
Пищевая ценность 100 г продукта: белок — не менее 12 г, жир — не более 19 г
Калорийность: 219 ккал





Варёные колбасы РКЗ "ТАВРА"



МОЛОЧНАЯ 1 СОРТ



- Колбаса имеет однородную тонкоизмельченную структуру и нежную консистенцию. Приятный вкус продукту придает высококачественное сырье и добавляемое при изготовлении цельное коровье молоко. Использование натуральных специй с ароматом мускатного ореха подчеркивает особенность вкусовых характеристик продукции.

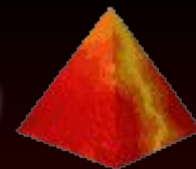
- **Оболочка:** Амифлекс тип Т
Срок годности и условия хранения: 40 суток при t от 2 до 6 °С
Пищевая ценность 100 г продукта: белок — не менее 12 г, жир — не более 23 г
Калорийность: 255 ккал

серебряный стандарт





Варёные колбасы РКЗ "ТАВРА"



ДЕТСКАЯ 1 СОРТ



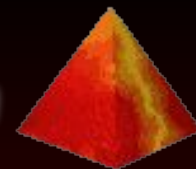
серебряный стандарт

- Изготовление колбасы из говядины и свинины высших сортов с добавлением коровьего молока на вакуумном оборудовании позволяет получить тонкоизмельченную структуру и нежную консистенцию продукта, что значительно повышает его усвояемость. Рекомендуется для детского и диетического питания.
- **Оболочка:** Амифлекс тип Т
Срок годности и условия хранения: 40 суток при t от 2 до 6 °С
Пищевая ценность 100 г продукта: белок — не менее 13 г, жир — не более 18 г
Калорийность: 214 ккал





Варёные колбасы РКЗ "ТАВР"



ВЕТЧИННАЯ 1 С



серебряный стандарт

Колбаса относится к ветчинно-рубленным колбасным изделиям и вырабатывается из говядины и свинины с использованием растительных белков, натуральных пищевых и вкусовых добавок. Отличается красивым рисунком на разрезе за счет содержания кусочков свинины и более яркого цвета кусочков говядины. Изготавливается в стандартном и калиброванном батонах.

Оболочка: Амифлекс тип Т

Срок годности и условия хранения: 10 суток при t от 2 до 6 °С

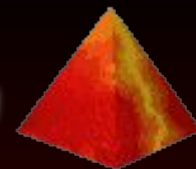
Пищевая ценность 100 г продукта: белок — не менее 14 г, жир — не более 25 г

Калорийность: 281 ккал





Варёные колбасы РКЗ "ТАВРА"



ЮЖНАЯ 2 СОРТ



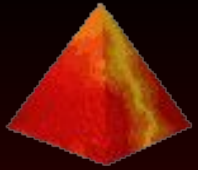
- Выработка колбасы из говядины первого сорта, свинины и растительного белка на современном высокотехнологичном оборудовании позволяет приготовить продукт стабильного качества с нежной консистенцией. Использование смеси натуральных пряностей с включением кориандра создает характерный, присущий только данной колбасе пряный ароматный вкус.
- **Оболочка:** Амифлекс тип Т
Срок годности и условия хранения: 15 суток при t от 2 до 6 °С
Пищевая ценность 100 г продукта: белок — не менее 11 г, жир — не более 20 г
Калорийность: 224 ккал

стандарт





Варёные колбасы РКЗ "ТАВРА"



ЧАЙНАЯ 2 СОРТ



- Колбаса представляет группу продуктов с традиционным рисунком на разрезе, который создается с использованием крошеного шпика, что создает красивый рисунок и улучшает вкусовые характеристики продукта. Композиция пряностей с ярким ароматом и чесноком позволяет получить продукт с гармоничным вкусом. Изготавливается в стандартном и калиброванном батонах.

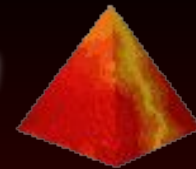
- **Оболочка:** Амифлекс тип Т
Срок годности и условия хранения: 40 суток при t от 2 до 6 °С
Пищевая ценность 100 г продукта: белок — не менее 12 г, жир — не более 18 г
Калорийность: 210 ккал

стандарт





Варёные колбасы РКЗ "ТАВР"



ГОРОДСКАЯ 2 СОРТ



стандарт

- Колбаса имеет однородную тонкоизмельченную структуру и изготавливается из говядины и свинины с добавлением растительно-животных белков, молока и яиц. Используемая смесь натуральных пряностей с содержанием красной молотой паприки придает продукту остропряный характерный вкус и интенсивную окраску. Изготавливается в стандартном и калиброванном батонах.
- **Оболочка:** амифлекс тип Т
Срок годности и условия хранения: 40 суток при t от 2 до 6 °С
Пищевая ценность 100 г продукта: белок — не менее 11 г, жир — не более 20 г
Калорийность: 224 ккал



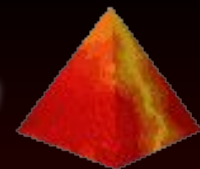
Ассортимент сосисок

<i>Качественный ряд</i>	<i>Ассортиментный ряд</i>	<i>Характеристика состава</i>
<i>Высший сорт</i>	<i>Любительские, Молочные Особые, Диабетические, Сливочные, Свиные</i>	<i>Говядина, свинина, сухое молоко, сливки, коровье масло, яйца, перец, мускатный орех</i>
<i>Первый сорт</i>	<i>Домашние, К завтраку, Богатырские, Русские, Московские, Говяжьи</i>	<i>Говядина, свинина, мука, растительный белок, вода, соль, сахар, чеснок. Пряности, казеинат натрия</i>
<i>Бессортовые</i>	<i>Капитанские Быстро</i>	<i>Молоко, экзотические пряности На основе мяса индейки</i>





СОСИСКИ И САРДЕЛЬКИ РКЗ "ТАВР"



ГАННОВЕРСКИЕ



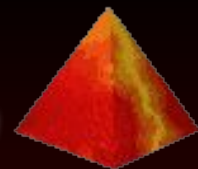
ЗОЛОТОЙ СТАНДАРТ

- Удачный подбор сырья и специальная смесь пряностей придают продукту приятный аромат, сочность и характерный вкус. Этим сосискам присущ неповторимый аромат копчения, что отвечает традиционным вкусовым предпочтениям жителей Юга России. Вкусны как обжаренном, так и отварном виде.
- **Оболочка:** Амилюкс
Срок годности и условия хранения: 4 суток при t от 2 до 6 °С
Пищевая ценность 100 г продукта: белок — не менее 11 г, жир — не более 24 г
Калорийность: 260 ккал





СОСИСКИ И САРДЕЛЬКИ РКЗ "ТАВР"



МОЛОЧНЫЕ



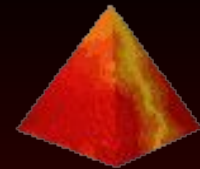
ЗОЛОТОЙ СТАНДАРТ

- Используемые для выработки сосисок высококачественные говядина и свинина, коровье молоко и яйца позволяют получить продукт с нежной, легкой консистенцией и высокими вкусовыми качествами. Применение мускатного ореха, черного и душистого перца придает сосискам приятный аромат и слегка пряный вкус. Рекомендуются для детского и диетического питания.
- **Оболочка:** Амипак
Срок годности и условия хранения: 15 суток при t от 2 до 6 °С
Пищевая ценность 100 г продукта: белок — не менее 11 г, жир — не более 24 г
Калорийность: 266 ккал





СОСИСКИ И САРДЕЛЬКИ РКЗ "ТАВРА"



СТОЛОВЫЕ



серебряный стандарт

- Сочные и нежные сардельки вырабатываются из говядины и свинины, тщательно обработанной на современном оборудовании. Значительное количество чеснока создает характерный вкус продукта. При употреблении в пищу в разогретом виде сардельки хорошо сочетаются с кетчупом или горчицей. Продукт доступен по цене для широкого круга потребителей.
- **Оболочка:** черева говяжьей
Срок годности и условия хранения: 48 часов при t от 2 до 6 °С
Пищевая ценность 100 г продукта: белок — не менее 11 г, жир — не более 21 г
Калорийность: 233 ккал



АССОРТИМЕНТ ПОЛУКОПЧЁНЫХ КОЛБАС

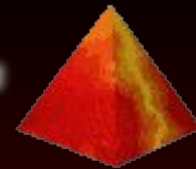


Классификация копчёных колбас





ПОЛУКОПЧЁНЫЕ КОЛБАСЫ РКЗ "ТАВР"



ОДЕССКАЯ



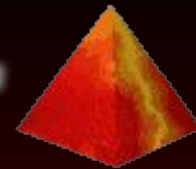
1 СОРТ

- Продукт относится к группе традиционных полукопченых колбас и вырабатывается из выдержанных в посоле говядины и свинины с добавлением крошеного шпика, а также смеси натуральных пряностей, дополненных чесноком.
- **Оболочка:** черевы говяжьи
Срок годности и условия хранения: 10 суток при t до $12\text{ }^{\circ}\text{C}$; 15 суток при t до $6\text{ }^{\circ}\text{C}$ *
Пищевая ценность 100 г продукта: белок — не менее 15 г, жир — не более 38 г
Калорийность: 402 ккал





ПОЛУКОПЧЁНЫЕ КОЛБАСЫ РКЗ "ТАВР"



НАХИЧЕВАНСКАЯ

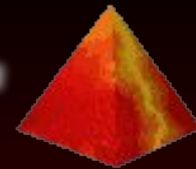


- Эксклюзивный продукт торговой марки «ТАВР», названный в честь знаменитого района Ростова-на-Дону — Нахичевани, является знаком уважения к историческим традициям и национальной кухне народов, населяющих этот уголок Южной столицы. Изделие выработано из лучших сортов говядины, с добавлением мелких кусочков шпига, жгучих южных пряностей, и обязательно-чеснока. Традиционные рецепты изготовления колбас, применяемые в Закавказье, нашли свое отражение в рецептуре данного изделия.
- **Оболочка:** черева
Срок годности и условия хранения: 15 суток при t не выше 6°C ; не более 3 мес. при t от 7 до 9°C *
- **Пищевая ценность** 100 г продукта: белок — не менее 16,5 г, жир — не более 30,2 г
Калорийность: 338 Ккал





ПОЛУКОПЧЁНЫЕ КОЛБАСЫ РКЗ "ТАВР"



ДОНСКАЯ С СЫРОМ

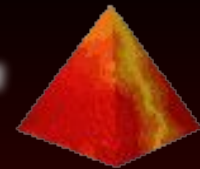


- Отличается приятным нежным вкусом. Колбаса изготовлена из говядины и свинины, с добавлением мяса птицы. Сочетание сыра, мускатного ореха и черного перца придает продукту оригинальный вкус и мягкость. Придется по вкусу широкому кругу потребителей, понравится любителям полукопченых изделий всех возрастов.
- **Оболочка:** белкозин
Срок годности и условия хранения: 10 суток при t до 12°C ; 15 суток при t до 6°C ; 3 месяца при t от 7 до 9°C *
Пищевая ценность 100 г продукта: белок — не менее 16,8 г, жир — не более 30 г
Калорийность: 338 Ккал





ПОЛУКОПЧЁНЫЕ КОЛБАСЫ РКЗ "ТАВРА"



КОЛБАСКИ "ЗАБАВА"

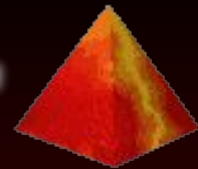


- Продукт уникален в своей рецептуре, поскольку вырабатывается как колбаса ветчинного типа, что четко видно на срезе изделия. Колбаски изготавливаются из первосортной свинины и говядины, они нежны по своей структуре и имеют тонкий аромат специй.
- **Оболочка:** Фабиос
Срок годности и условия хранения: 15 суток при t от 2 до 6 °С, 2,5 месяца при t от -3 до -6 °С, 3 месяца при t от -7 до -9 °С
Пищевая ценность 100 г продукта: белок — не менее 14 г, жир — не более 24 г
Калорийность: 281 ккал





ВАРЁНОКОПЧЁНЫЕ КОЛБАСЫ РКЗ "ТАВР"



СЕРВЕЛАТ РОССИЙСКИЙ

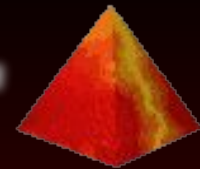


- Колбаса вырабатывается по прогрессивным технологиям на современном оборудовании из свежемороженого мясного сырья с добавлением растительных белков и специально подобранной комбинации пряно-ароматических специй, создающих характерный, присущий только данному продукту, пикантный гармоничный вкус и аромат.
- **Оболочка:** белкозин
Срок годности и условия хранения: 15 суток при t от 12 до 15 °С; 1 месяц при t от 0 до 4 °С*
- **Пищевая ценность** 100 г продукта: белок — не менее 13 г, жир — не более 27 г
Калорийность: 293 ккал





ВАРЁНОКОПЧЁНЫЕ КОЛБАСЫ РКЗ "ТАВР"



САЛЯМИ ЭКСТРА

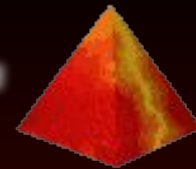


- «Саями Экстра» изготавливается по особой технологии и имеет одно из самых оригинальных сочетаний вкусо-ароматических специй. Этот доступный по цене продукт оценит даже самый требовательный любитель колбасной продукции.
- **Оболочка:** Фабиос Ф 45
Срок годности и условия хранения: при относит. влажности 75-78% 15 суток при t от 2 до 6°C
Пищевая ценность 100 г продукта: белок — не менее 14 г, жир — не более 34 г
Калорийность: 362 ккал





ВАРЁНОКОПЧЁНЫЕ КОЛБАСЫ РКЗ "ТАВР"



МОСКОВСКАЯ

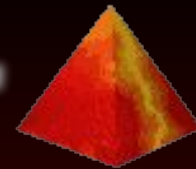


- Изготовление колбасы по традиционной технологии из выдержанной и созревшей в посоле говядины в/с с добавлением крошеного шпика придает ей изысканные вкусовые характеристики и аромат, которые усиливаются за счет использования мускатного ореха.
- **Оболочка:** белкозин
Срок годности и условия хранения: 15 суток при t от 12 до 15 °С; 1 месяц при t от 0 до 4 °С*
Пищевая ценность 100 г продукта: белок — не менее 20 г, жир — не более 37 г
Калорийность: 406 ккал





СЫРОКОПЧЁНЫЕ КОЛБАСЫ РКЗ "ТАВР"



ТАВРОВСКАЯ



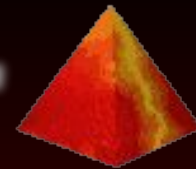
ЗОЛОТОЙ СТАНДАРТ

- Колбаса относится к фирменным продуктам предприятия и отличается острым вкусом с выраженным ароматом чеснока. Особый оттенок вкусовым качествам и красивый внешний вид придают продукту разнообразные декоративные смеси пряностей, включающие чеснок, морковь, зерна горчицы, перец, зелень и другие компоненты. Удачное соотношение в составе продукта говядины и свинины высших сортов обеспечивает высокое стабильное качество и четкую структуру с красивым рисунком, созданным мелкоизмельченными кусочками свинины.
- **Оболочка:** белкозин
Срок годности и условия хранения: 4 месяца при t от 12 до 15 °С*; 6 месяцев при t от -2 до -4 °С
Пищевая ценность 100 г продукта: белок — не менее 25 г, жир — не более 41 г
Калорийность: 472 ккал





СЫРОКОПЧЁНЫЕ КОЛБАСЫ РКЗ "ТАВРА"



ЦЫГАНСКАЯ



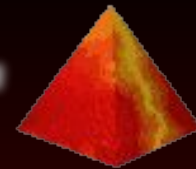
ЗОЛОТОЙ СТАНДАРТ

- Колбаса относится к группе продукции с национальной спецификой и вырабатывается из смешанного мясосырья и говядины первого сорта и свинины. Высокая степень измельчения за счет современного высокоскоростного оборудования позволяет создать качественный продукт с красивой структурой и мелкозернистым рисунком. Продукт отличается красивым ярким цветом и своеобразным вкусом за счет значительного содержания сладкого красного перца.
- **Оболочка:** белкозин
- **Срок годности и условия хранения:** 4 месяца при t от 12 до 15 °С*; 6 месяцев при t от -2 до -4 °С
- **Пищевая ценность 100 г продукта:** белок — не менее 26 г, жир — не более 35 г
- **Калорийность:** 423 ккал





СЫРОКОПЧЁНЫЕ КОЛБАСЫ РКЗ "ТАВР"



СЕРВЕЛАТ РОСТОВСКИЙ



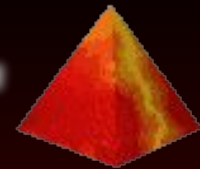
ЗОЛОТОЙ СТАНДАРТ

- Приятный вкус колбасы с выраженным ароматом копчения создается за счет использования высококачественного нежирного мяса сырья с добавлением свинины, позволяющей получить после копчения продукцию с насыщенным цветом и ароматом, а также с более нежной консистенцией. Специально подобранная комбинация пряно-ароматических специй придает продукту гармоничную вкусовую завершенность.
- **Оболочка:** белкозин
Срок годности и условия хранения: 4 месяца при t от 12 до 15 °С*; 6 месяцев при t от -2 до -4 °С
Пищевая ценность 100 г продукта: 100 г продукта: белок — не менее 25 г, жир — не более 43 г
Калорийность: 484 ккал





СЫРОКОПЧЁНЫЕ КОЛБАСЫ РКЗ "ТАВРА"



ДОНСКАЯ



Колбаса относится к полусухим сырокопченым колбасам. Высокие вкусовые показатели и четкая мелкозернистая структура обеспечиваются за счет современных технологий, а также использования мяса высших сортов с добавлением высококачественного шпика, и натуральных пряностей. Красивый внешний вид и особые оттенки вкусу колбасы придает нанесение на поверхность батонов разнообразных декоративных смесей пряностей, включающих зерна горчицы, сладкий перец, чеснок, морковь и другие компоненты.

Оболочка: Белкозин, Фиброуз

Срок годности и условия хранения: 4 месяца при t от 12 до 15 °С; 6 месяцев при t от -2 до -4 °С

Пищевая ценность 100 г продукта: белок — не менее 25 г, жир — не более 42 г

Калорийность: 482 ккал

ЗОЛОТОЙ СТАНДАРТ



ДО ВСТРЕЧИ В СЛЕДУЮЩЕЙ
ПРЕЗЕНТАЦИИ !!!



МЯСНЫЕ КОПЧЁННОСТИ

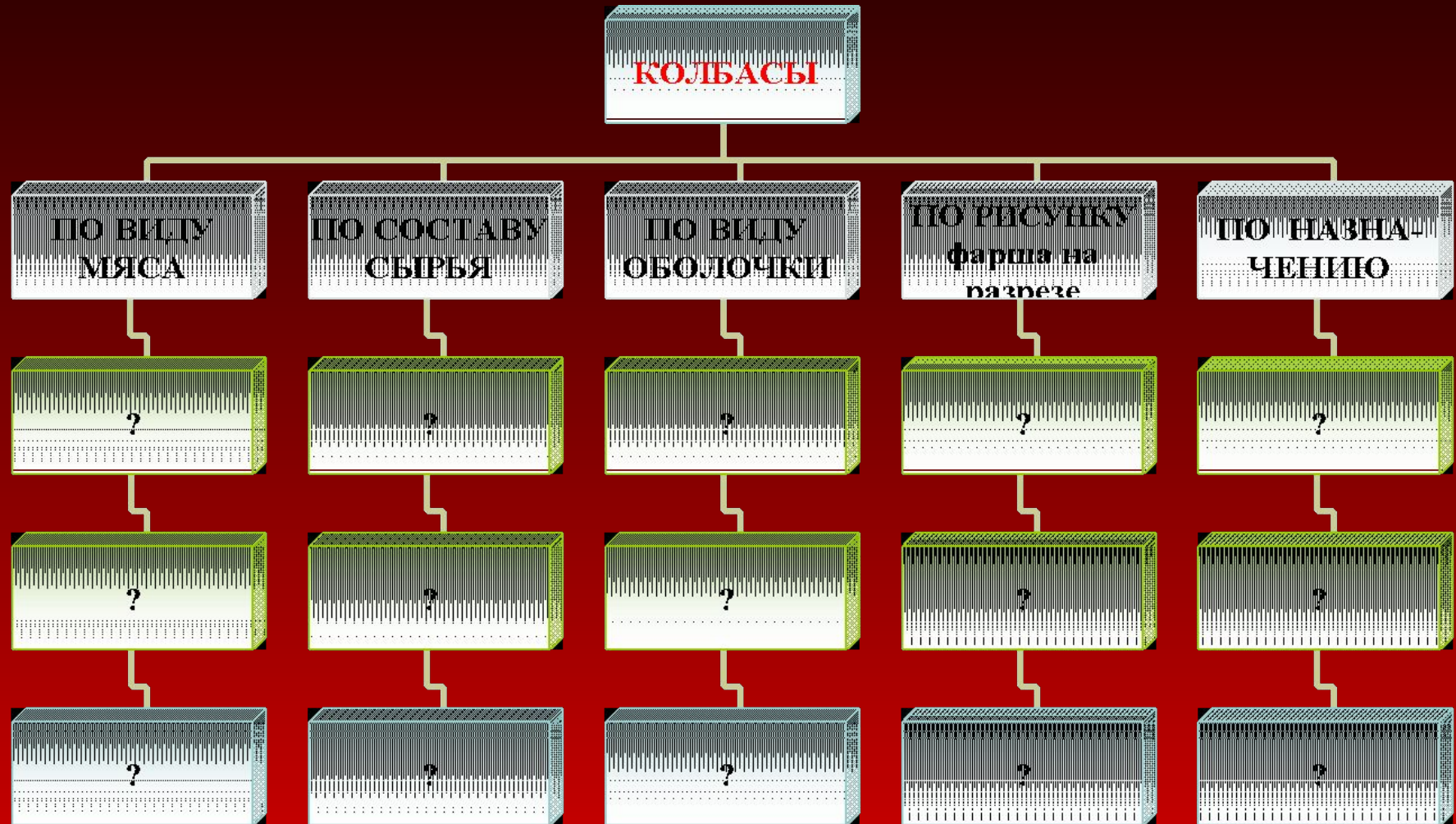
Задания для самостоятельной работы

**Используя материалы презентации
заполните классификационные схемы и
таблицы.**

Желаю удачи!



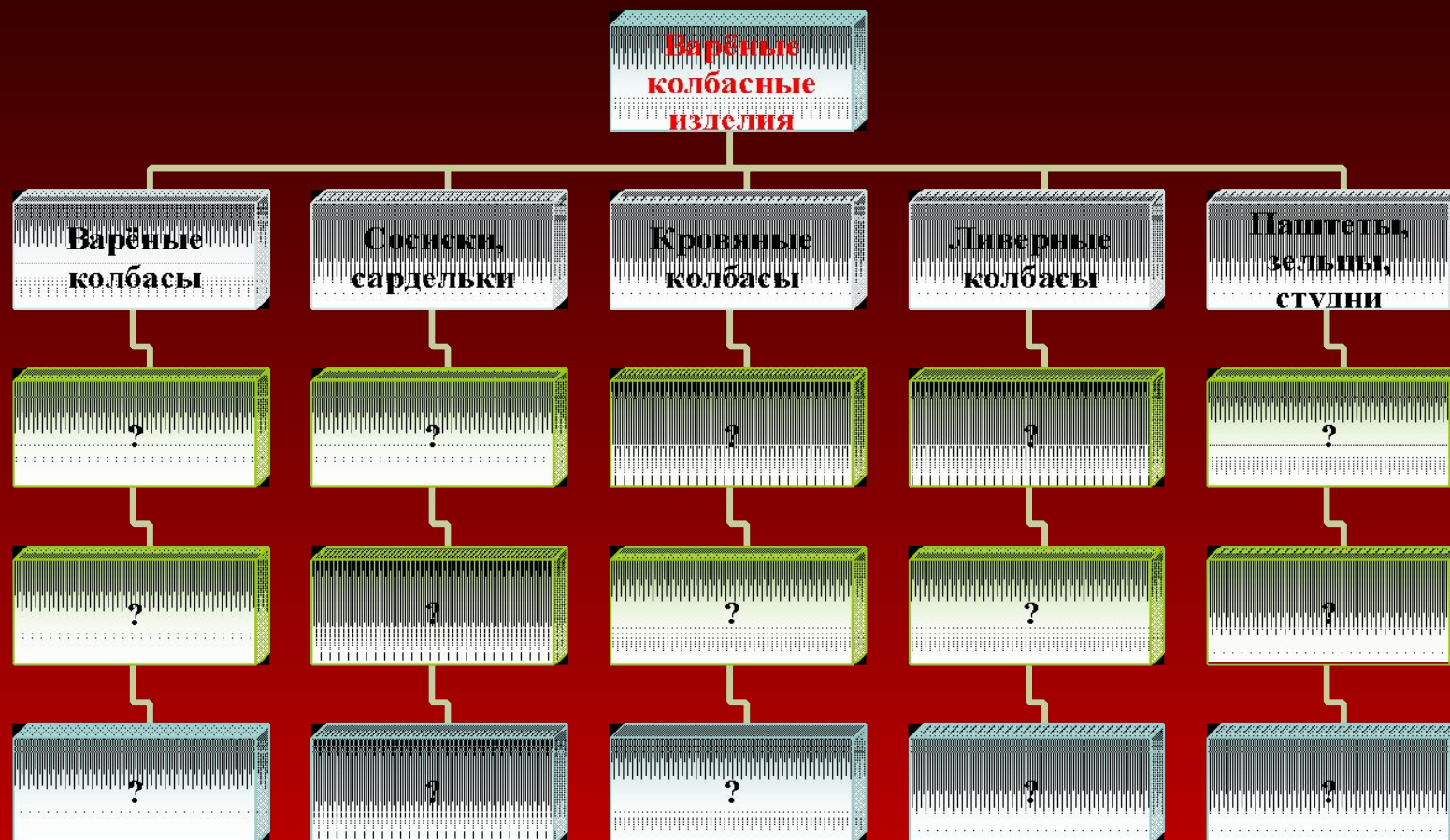
Классификация колбасных изделий



Сырьё колбасного производства



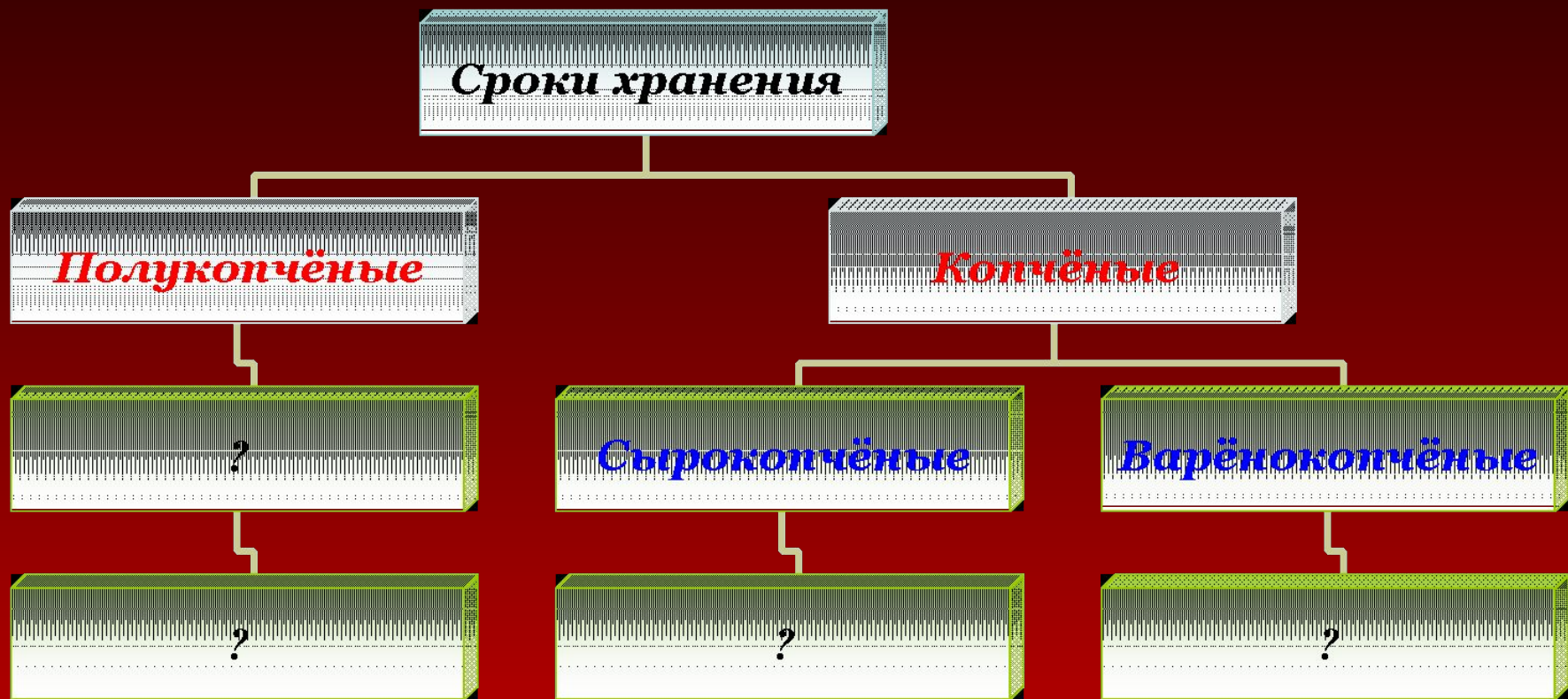
Ассортимент варёных колбасных изделий



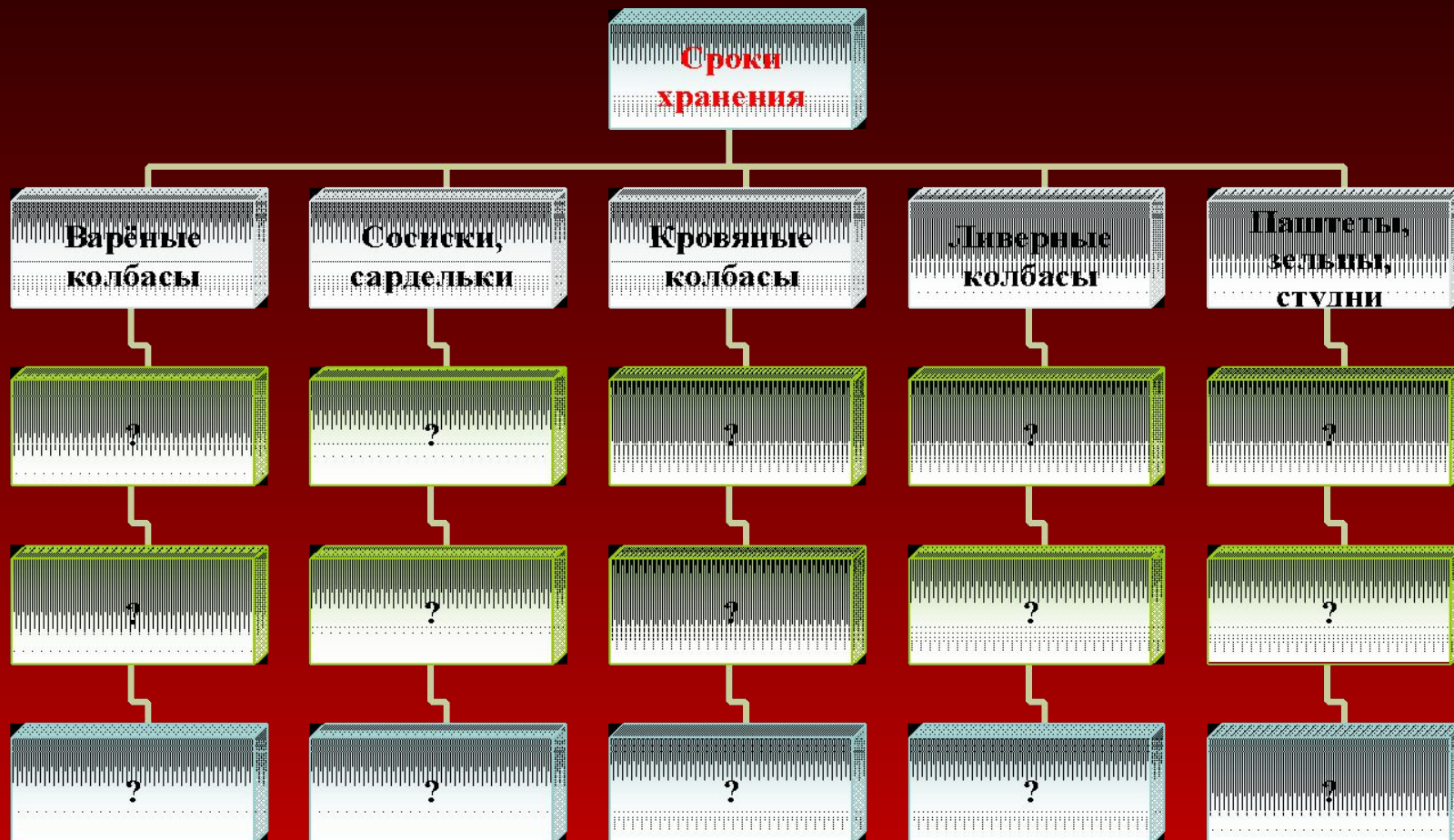
Ассортимент копчёных колбасных изделий



Сроки хранения копчёных колбасных изделий



Сроки хранения варёных колбасных изделий



Изучи новинки ассортимента !

- Ростовский колбасный завод «Тавр» - <http://www.tavr.ru/>

Желаю удачи !