

Информация о предприятии.....	2
Вареные колбасы.....	3
Ветчины.....	7
Варено-копченые и полукопченые колбасы.....	9
Сырокопченые.....	14
Сосиски.....	17
Сардельки, шпикачки.....	20
Деликатесы.....	22
Штучная продукция.....	27

В основе наименования торговой марки «Лада» лежит имя Богини любви и брака из славянской мифологии. Лад в семье, супружеских отношениях – это очень важно и в немалой степени зависит от взаимного доверия. Мужчина доверяет своей супруге вопрос покупки и приготовления еды, а женщина, в свою очередь, обращается к проверенным производителям за любимыми продуктами, свежими и вкусными. Продукция мясокомбината «Лада» оправдывает ожидания хозяек и позволяет составить такое меню, которое насытит и даст сил, здоровья всей семье.

Работа по созданию качественного мясного продукта обязана быть слаженной (опять же в корне лежит «лад»), для этого на всех этапах производства трудятся профессионалы своего дела. С девизом «доверяй, но проверяй» изо дня в день сообща работают специалисты заготовки мясного сырья (убоя), обвалки, сотрудники лаборатории, собственно производства, упаковки, складов, логистики и другие. И на выходе получается такой продукт, которому действительно можно доверять!

Вареные колбасы

Вареные колбасы - самый популярный вид колбасных изделий во всем мире. Бутерброд с вареной колбасой хоть раз в жизни ел каждый, и почти каждому она полюбилась и запомнилась, причем с самого детства.

Вареная колбаса МК "Лада" изготовлена из охлажденного сырья, которое вырабатывается из мясных пород свиней от лучших свиноплодных комплексов России. Различные сочетания мускатного ореха, перца, кардамона и чеснока придают колбасе неповторимый запах и вкус. Широкий ассортимент вареных колбас позволяет удовлетворить вкус даже самого взыскательного гурмана.



Колбаса вареная
«Русская» ГОСТ



полиамид

1,4 кг

80 мм

60 суток

от 0 до +6°C

Арт. 172



полиамид

1,1 кг

65 мм

60 суток

от 0 до +6°C

Арт. 230



Колбаса вареная
«Молочная» ГОСТ



полиамид

1,4 кг

80 мм

60 суток

от 0 до +6°C

Арт. 171



полиамид

1,1 кг

60 мм

60 суток

от 0 до +6°C

Арт. 896



Колбаса вареная
«Докторская» ГОСТ



полиамид

1,4-1,5 кг

80 мм

60 суток

от 0 до +6°C

Арт. 170



полиамид

1,1 кг

60 мм

60 суток

от 0 до +6°C

Арт. 898



Колбаса вареная «Любимая» с жирком



-  синюга-текстиль
-  2,3-2,5 кг
-  90 мм
-  60 суток
-  $t^{\circ}\text{C}$ от 0 до +6 $^{\circ}\text{C}$
-  Арт. 904

Колбаса вареная «Докторская по-русски»



-  полиамид в сетке
-  1,5-1,7 кг
-  80 мм
-  60 суток
-  $t^{\circ}\text{C}$ от 0 до +6 $^{\circ}\text{C}$
-  Арт. 582

Колбаса вареная «Цыпочка»



-  полиамид
-  1 кг
-  65 мм
-  60 суток
-  $t^{\circ}\text{C}$ от 0 до +6 $^{\circ}\text{C}$
-  Арт. 0213

Колбаса вареная «Премиум»



-  синюга-текстиль
-  2,3-2,5 кг
-  90 мм
-  60 суток
-  $t^{\circ}\text{C}$ от 0 до +6 $^{\circ}\text{C}$
-  Арт. 893

Колбаса вареная «Оливье для окрошки»



-  полиамид
-  1,5-1,6 кг
-  80 мм
-  60 суток
-  $t^{\circ}\text{C}$ от 0 до +6 $^{\circ}\text{C}$
-  Арт. 01424

Колбаса вареная «Ставропольская с молоком»



-  полиамид
-  1,5 кг
-  80 мм
-  60 суток
-  $t^{\circ}\text{C}$ от 0 до +6 $^{\circ}\text{C}$
-  Арт. 866

Колбаса вареная
«2.20»



целлофан (упаковано под вакуумом)

1 кг

80 мм

30 суток

от 0 до +6°C

Арт. 862



Колбаса вареная
«2.90»



целлофан (упаковано под вакуумом)

1 кг

80 мм

30 суток

от 0 до +6°C

Арт. 877





Ветчины

Ветчина - популярный продукт питания во многих странах мира. Ветчину умели готовить уже в Древнем Риме. в частности, уже в I в. до н.э.

Ветчина МК "Лада" — это источник животного белка, необходимого для строения мышечной и костной ткани.

Содержание жирных кислот в ветчине оказывает благотворное влияние на работу мозга.

Умеренное употребление ветчины повышает аппетит, активизирует работу желчного пузыря, способствует более быстрому обмену веществ.

Ветчина — высокопитательный продукт, заряжающий энергией и дарящий ощущение сытости в течении продолжительного времени.

Ветчина
«Охотничья»



- полиамид
- кг 1,5-1,6 кг
- Ø 80 мм
- 60 суток
- от 0 до +6°C
- Арт. 369

Ветчина
«Венская»



- полиамид
- кг 1,2 кг
- Ø 80 мм
- 60 суток
- от 0 до +6°C
- Арт. 111

Ветчина
«Ароматная»



- синюга-текстиль
- кг 2,3-2,5 кг
- Ø 90 мм
- 60 суток
- от 0 до +6°C
- Арт. 23

Ветчина
«Нежная»



- полиамид
- кг 1,3 кг
- Ø 80 мм
- 60 суток
- от 0 до +6°C
- Арт. 270

Ветчина
«Балтийская»



- полиамид
- кг 1,5 кг
- Ø 80 мм
- 60 суток
- от 0 до +6°C
- Арт. 01982





Варено-копченые и полукопченые колбасы

Среди большого числа различных видов и сортов колбасных изделий копченая колбаса является одним из самых популярных и любимых населением продуктом. Колбаса отличается плотной структурой, великолепным вкусом и насыщенным ароматом. Может выступать как самостоятельное блюдо или в составе разнообразных закусок, салатов, в качестве начинки для пиццы или несладкой выпечки, продукт добавляют в первые и вторые блюда.

Сочетание отборного мяса, специй, современных технологий и уникальных рецептов порадуют любого гурмана!

Копчение на буковых опилках придает колбасам тонкий приятный аромат. Сервелаты от "Лады" отлично сочетаются с красным сухим вином, свежей зеленью и овощами.

Мы приложили все усилия для того, чтобы сохранить благородные качества и традиционные рецептуры для Вас.

Колбаса варено-копченая
Сервелат «Европейский»



целлюлоза

0,5 кг

100 мм

45 суток

от 0 до +6°C

Арт. 110

Колбаса варено-копченая
Сервелат «Дорожный»



белковая

0,6-0,7 кг

60 мм

45 суток

от 0 до +6°C

Арт. 671

Колбаса варено-копченая
Сервелат «Ореховый»



белковая

0,8 кг

55 мм

45 суток

от 0 до +6°C

Арт. 273

Колбаса варено-копченая
Сервелат «Карельский»



белковая

0,6 кг

50 мм

45 суток

от 0 до +6°C

Арт. 112

Колбаса варено-копченая
Сервелат «ГОСТ»



белковая

0,6 кг

50 мм

45 суток

от 0 до +6°C

Арт. 002

Колбаса варено-копченая
«Московская»



белковая

0,6 кг

50 мм

45 суток

от 0 до +6°C

Арт. 001

Колбаса варено-копченая Сервелат «Любимый»



белковая

0,8 кг

55 мм

45 суток

$t^{\circ}\text{C}$
от 0 до +6 $^{\circ}\text{C}$

Арт. 883

Колбаса полукопченая «ГАИ патрульная»



полиамид

0,5 кг

45 мм

45 суток

$t^{\circ}\text{C}$
от 0 до +6 $^{\circ}\text{C}$

Арт. 272

Колбаса полукопченая «Сельская»



белковая

0,8 кг

55 мм

45 суток

$t^{\circ}\text{C}$
от 0 до +6 $^{\circ}\text{C}$

Арт. 217

Колбаса полукопченая «Москворецкая»



натуральная
черева

0,5-0,7 кг

50 мм

30 суток

$t^{\circ}\text{C}$
от 0 до +6 $^{\circ}\text{C}$

Арт. 01421

Колбаса полукопченая «Самарская»



фибруоз

0,6 кг

50 мм

30 суток

$t^{\circ}\text{C}$
от 0 до +6 $^{\circ}\text{C}$

Арт. 01633

Колбаса полукопченая «Особая»



фибруоз

1,4-1,5 кг

80 мм

30 суток

$t^{\circ}\text{C}$
от 0 до +6 $^{\circ}\text{C}$

Арт. 01604

Колбаса полукопченая
«Краковская» ГОСТ



натуральная черева

4 кральки-
1,6 кг

40-43 мм

45 суток

$t^{\circ}\text{C}$
от 0 до +6 $^{\circ}\text{C}$

Арт. 0995



натуральная черева

2 кральки-
1,1-1,9 кг

40-43 мм

45 суток

$t^{\circ}\text{C}$
от 0 до +6 $^{\circ}\text{C}$

Арт. 207

Колбаски полукопченые
«Одесса-мама»



натуральная черева

полукральки
1,5-1,8 кг

40-43 мм

45 суток

$t^{\circ}\text{C}$
от 0 до +6 $^{\circ}\text{C}$

Арт. 01402



натуральная черева

полукральки
1 кг

40-43 мм

45 суток

$t^{\circ}\text{C}$
от 0 до +6 $^{\circ}\text{C}$

Арт. 0932

Колбаски полукопченые
«Удача»



натуральная черева

полукральки
1,8-2 кг

40-43 мм

45 суток

$t^{\circ}\text{C}$
от 0 до +6 $^{\circ}\text{C}$

Арт. 01023



натуральная черева

4 кральки-
1,5 кг

40-43 мм

45 суток

$t^{\circ}\text{C}$
от 0 до +6 $^{\circ}\text{C}$

Арт. 01171

Колбаса полукопченая «СВИНАЯ по-домашнему»



 натуральная
черева

 4 кральки-
1,5-1,8 кг

 40-43 мм

 45 суток

 от 0 до +6°C

Арт. 01024



 натуральная
черева

 полукральки-
1,6-1,8 кг

 40-43 мм

 45 суток

 от 0 до +6°C

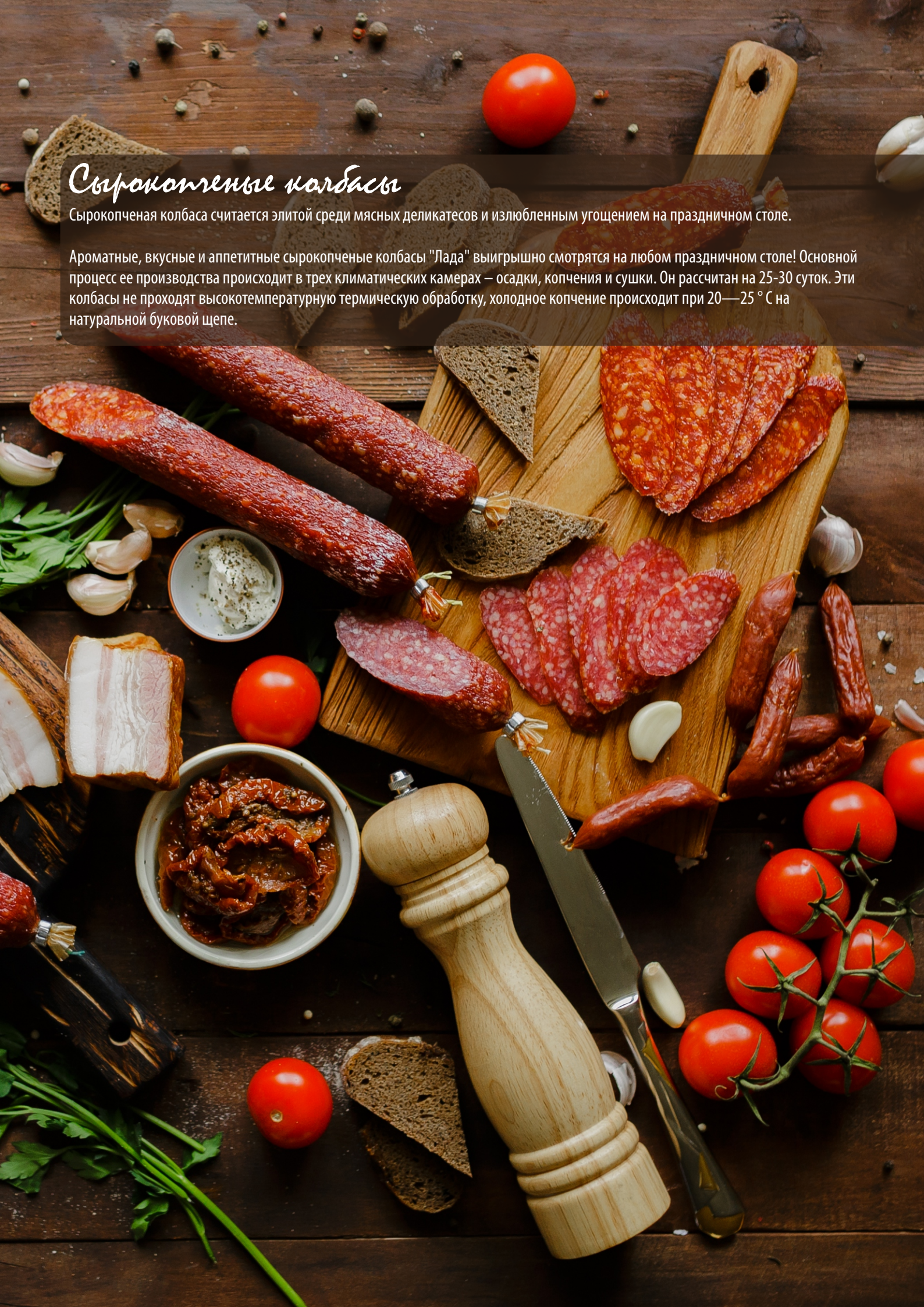
Арт. 612



Сырокопченые колбасы

Сырокопченая колбаса считается элитой среди мясных деликатесов и излюбленным угощением на праздничном столе.

Ароматные, вкусные и аппетитные сырокопченые колбасы "Лада" выигрышно смотрятся на любом праздничном столе! Основной процесс ее производства происходит в трех климатических камерах — осадки, копчения и сушки. Он рассчитан на 25-30 суток. Эти колбасы не проходят высокотемпературную термическую обработку, холодное копчение происходит при 20—25 °С на натуральной буквой щепе.



Колбаса сырокопченая «Венеция»



 белковая

 0,21 кг

 32 мм

 90 суток

 $t^{\circ}\text{C}$
от 0 до +6 $^{\circ}\text{C}$

Арт. 429

Колбаса сырокопченая «Посольская»



 белковая

 0,2 кг

 32 мм

 90 суток

 $t^{\circ}\text{C}$
от 0 до +6 $^{\circ}\text{C}$

Арт. 792

Колбаса сырокопченая «Чоризо»



 белковая

 0,22 кг

 32 мм

 90 суток

 $t^{\circ}\text{C}$
от 0 до +6 $^{\circ}\text{C}$

Арт. 619



Колбаса сырокопченая «Сицилия»

 белковая

 0,21 кг

 32 мм

 90 суток

 $t^{\circ}\text{C}$
от 0 до +6 $^{\circ}\text{C}$

Арт. 430

Сервелат сырокопченый «Президентский»



 белковая

 0,5 кг

 50 мм

 90 суток

 $t^{\circ}\text{C}$
от 0 до +6 $^{\circ}\text{C}$

Арт. 328



Филе сырокопченное «Президентское»

 упаковано
под вакуумом

 0,11-0,2 кг

 30 суток

 $t^{\circ}\text{C}$
от 0 до +6 $^{\circ}\text{C}$

Арт. 746

Колбаски сырокопченые
**«Закусончики Жигулевские»
саями**



 белковая

 0,2 кг

 20 мм

 45 суток

 от 0 до +6°C

 Арт. 820



Колбаски сырокопченые
**«Закусончики Жигулевские»
классика**



 белковая

 0,2 кг

 20 мм

 45 суток

 от 0 до +6°C

 Арт. 819



Сосиски

В течение прошедших столетий сосиски стали важнейшим пунктом меню современного человека. Сочные, нежные, аппетитные прекрасно подходят как для сытного завтрака, так и для легкого ужина. Сосиски вы сможете приготовить в считанные минуты и сытно накормить всю семью.

Для производства мы используем говядину высшего сорта, полужирную свинину, нежные куриные грудки, сливки, свежие яйца и лучшие европейские специи. Сосиски МК «Лада» по ГОСТ или авторским рецептурам займут важное место в ваших покупках.



Сосиски
«Елисеевские»



-  полиамид
-  упаковка 1,3-1,5 кг
-  24 мм
-  30 суток
-  от 0 до +6°C
-  Арт. 307

Сосиски
«Докторские по-русски»



-  полиамид
-  упаковка 1,1-1,3 кг
-  24 мм
-  30 суток
-  от 0 до +6°C
-  Арт. 219

Сосиски
«С молоком по-русски»



-  полиамид
-  упаковка 1,5 кг
-  19 мм
-  30 суток
-  от 0 до +6°C
-  Арт. 858

Сосиски
«Молочные» ГОСТ



-  целлофан
-  пакет 1 кг
-  26 мм
-  30 суток
-  от 0 до +6°C
-  Арт. 857

Сосиски
«Переменка»



-  полиамид
-  упаковка 3 кг
-  24 мм
-  30 суток
-  от 0 до +6°C
-  Арт. 689

Сосиски
«Рыжики»



-  целлофан
-  пакет 1 кг
-  20 мм
-  30 суток
-  от 0 до +6°C
-  Арт. 708

Сосиски
«Ладушки»



-  целлофан
-  упаковка 1 кг
-  20 мм/6,5 см
-  30 суток
-  $t^{\circ}\text{C}$ от 0 до +6 $^{\circ}\text{C}$
-  Арт. 765

Сосиски
«Сливочные» ГОСТ



-  целлофан
-  пакет 1 кг
-  20 мм
-  30 суток
-  $t^{\circ}\text{C}$ от 0 до +6 $^{\circ}\text{C}$
-  Арт. 215

Сосиски
«Фестивальные»



-  целлофан
-  упаковка 1 кг
-  20 мм
-  30 суток
-  $t^{\circ}\text{C}$ от 0 до +6 $^{\circ}\text{C}$
-  Арт. 642





Сардельки, шпикачки

Сардельки и шпикачки — это классика домашней кухни.

Немаловажная роль в истории появления сарделек принадлежит Германии. Именно в этой стране было создано наибольшее количество сортов данного продукта. Так, например, белые баварские сардельки, изготовленные из свинины, телятины и пряностей, пользуются популярностью во всем мире.

Шпикачки отличаются от обычных сарделек наличием кусочков шпика, благодаря которому этот продукт и получил свое название. Шпикачки относятся к национальным блюдам Чехии. У нас они стали популярными благодаря тому, что их можно взять с собой в дорогу или на природу, и путем простой термической обработки получить вкусное и оригинальное блюдо. Питательные сардельки и шпикачки являются прекрасным средством для восполнения энергии после больших физических нагрузок. Они позволяют нашему организму удовлетворить потребность в потерянных калориях.

Сардельки «Телячьи»



- натуральная черева
- упаковка 1 кг
- 40-43 мм
- 30 суток
- $t^{\circ}\text{C}$ от 0 до +6 $^{\circ}\text{C}$
- Арт. 150

Сардельки «Необыкновенные»



- натуральная черева
- упаковка 1 кг
- 40-43 мм
- 30 суток
- $t^{\circ}\text{C}$ от 0 до +6 $^{\circ}\text{C}$
- Арт. 908

Шпикачки «Сочные»



- натуральная черева
- упаковка 1 кг
- 40-43 мм
- 30 суток
- $t^{\circ}\text{C}$ от 0 до +6 $^{\circ}\text{C}$
- Арт. 01411



Сардельки «Русские»

- натуральная черева
- упаковка 1 кг
- 40-43 мм
- 30 суток
- $t^{\circ}\text{C}$ от 0 до +6 $^{\circ}\text{C}$
- Арт. 0454

Шпикачки «Деревенские с дымком»



- натуральная черева
- упаковка 1 кг
- 40-43 мм
- 30 суток
- $t^{\circ}\text{C}$ от 0 до +6 $^{\circ}\text{C}$
- Арт. 0977



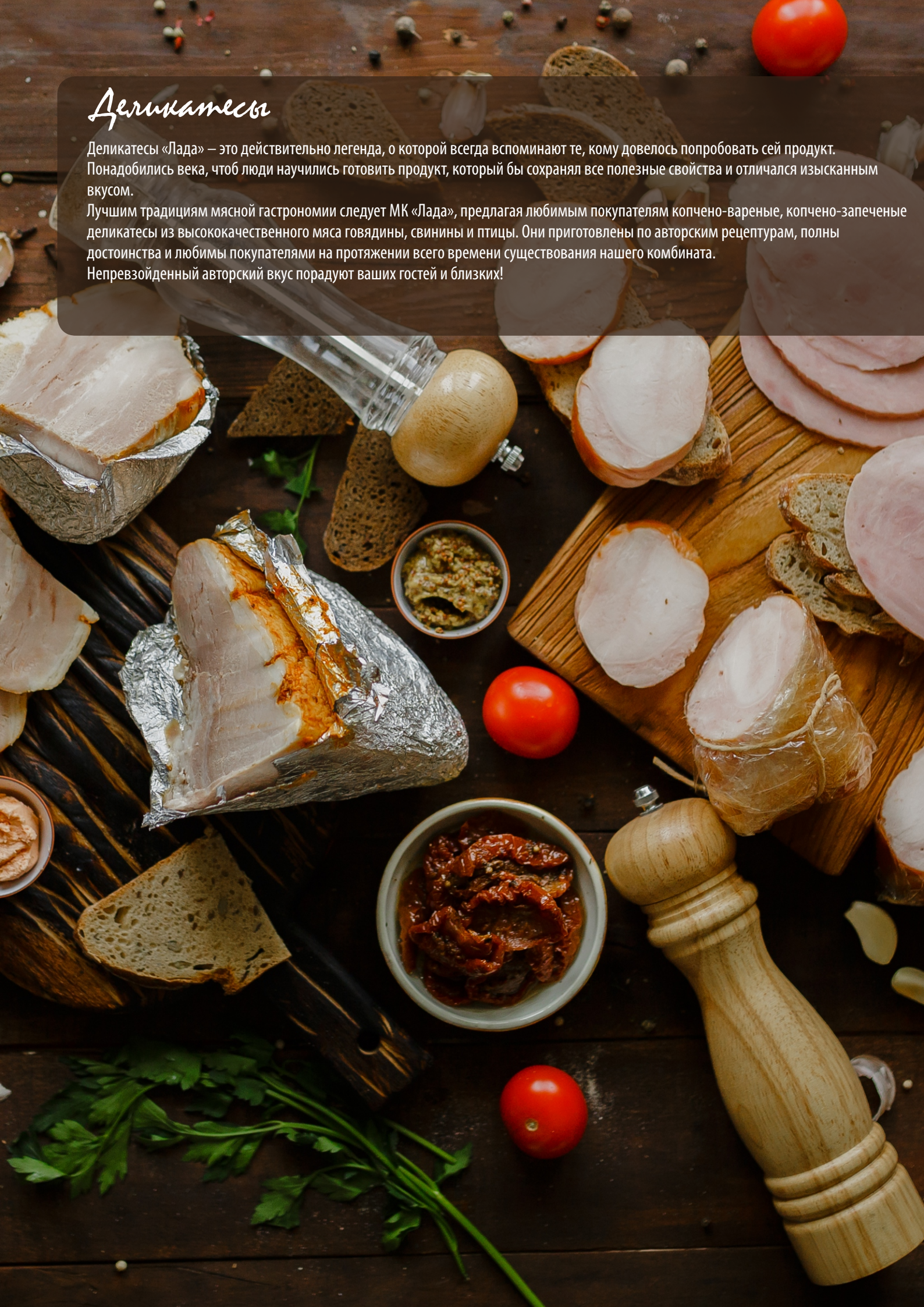
Сардельки «Премиум» с говядиной

- натуральная черева
- упаковка 1 кг
- 40-43 мм
- 30 суток
- $t^{\circ}\text{C}$ от 0 до +6 $^{\circ}\text{C}$
- Арт. 899

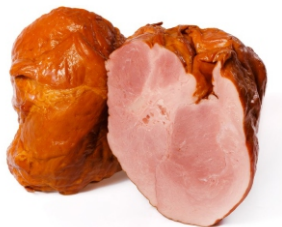
Деликатесы

Деликатесы «Лада» – это действительно легенда, о которой всегда вспоминают те, кому довелось попробовать сей продукт. Понадобились века, чтоб люди научились готовить продукт, который бы сохранял все полезные свойства и отличался изысканным вкусом.

Лучшим традициям мясной гастрономии следует МК «Лада», предлагая любимым покупателям копчено-вареные, копчено-запеченные деликатесы из высококачественного мяса говядины, свинины и птицы. Они приготовлены по авторским рецептурам, полны достоинства и любимы покупателями на протяжении всего времени существования нашего комбината. Непревзойденный авторский вкус порадуют ваших гостей и близких!



Продукт из мяса копчено-вареный
«Свинина Яблочко»



 упаковано
под вакуумом

 0,9-1,3 кг
кусок

 30 суток

 $t^{\circ}\text{C}$
от 0 до +6 $^{\circ}\text{C}$

Арт. 277

Буженина запеченная
«Лада» в фольге



 упаковано
под вакуумом

 0,9-1,3 кг
кусок

 30 суток

 $t^{\circ}\text{C}$
от 0 до +6 $^{\circ}\text{C}$

Арт. 274

Продукт из мяса копчено-вареный
«Грудинка янтарная»



 упаковано
под вакуумом

 1,2 кг кусок

 30 суток

 $t^{\circ}\text{C}$
от 0 до +6 $^{\circ}\text{C}$

Арт. 02021

**Рулет из мяса птицы
копчено-вареный(куриный)**



 целлофан

 0,4-0,5 кг

 5 суток

 $t^{\circ}\text{C}$
от 0 до +6 $^{\circ}\text{C}$

Арт. 335

Продукт копчено-вареный
Щековина свиная



 упаковано
под вакуумом

 1 кг

 15 суток

 $t^{\circ}\text{C}$
от 0 до +6 $^{\circ}\text{C}$

Арт. 0959

Продукт варено-копченый
Уши свиные



 упаковано
под вакуумом

 2 шт - 0,5 кг

 20 суток

 $t^{\circ}\text{C}$
от 0 до +6 $^{\circ}\text{C}$

Арт. 0961

Продукт копчено-вареный
«Сальтисон» прессованный



упаковано под вакуумом

0,7 кг кусок

7 суток, в газе – до 20

от 0 до +6°C

Арт. 0958



Ребрышки копчено-вареные
Свинные «к пиву»



пергамент

1 кг

7 суток

от 0 до +6°C

Арт. 0949



Ребрышки копчено-вареные
«1С»



пергамент

1 кг

7 суток

от 0 до +6°C

Арт. 01038



Ребрышки копчено-вареные
«Косынка»



пергамент

1 кг

7 суток

от 0 до +6°C

Арт. 01039



Крыло птицы
копчено-вареное(куриное)



упаковано в модиф. атм.

1 кг

12 суток

от 0 до +6°C

Арт. 01125



Голень птицы
копчено-вареная(куриная)



упаковано в модиф. атм.

1 кг

12 суток

от 0 до +6°C

Арт. 01126



Хлеб мясной
«Классический»



 упаковано
под вакуумом

 1,7 кг

 20 суток

 $t^{\circ}\text{C}$
от 0 до +6 $^{\circ}\text{C}$

Арт. 821

Хлеб мясной
«Деликатесный»



 упаковано
под вакуумом

 0,4 кг

 20 суток

 $t^{\circ}\text{C}$
от 0 до +6 $^{\circ}\text{C}$

Арт. 822

Карбонад варено-копченый
«Особый»



 упаковано
под вакуумом

 1,5 кг кусок

 30 суток

 $t^{\circ}\text{C}$
от 0 до +6 $^{\circ}\text{C}$

Арт. 01984

Шейка варено-копченая
«Пряная»



 упаковано
под вакуумом

 0,3-0,35 кг

 30 суток

 $t^{\circ}\text{C}$
от 0 до +6 $^{\circ}\text{C}$

Арт. 01027

Шашлык
«По-кавказски»



 ведро

 2,3 кг

 3 месяца

 $t^{\circ}\text{C}$
-18 $^{\circ}\text{C}$

Арт. 0446

Шашлык
«Из свинины»



 ведро

 2,3 кг

 3 месяца

 $t^{\circ}\text{C}$
-18 $^{\circ}\text{C}$

Арт. 0445

Колбаса ливерная
«Печеночная»



 натуральная черева

 0,4-0,5 кг

 15 суток

 от 0 до +6°C

Арт. 01029

Колбаса ливерная
«Печеночная» в полиамиде



 полиамид

 0,2-0,3 кг

 30 суток

 от 2 до +6°C

Арт. 01362

Мясосодержащий продукт
«Холодец домашний»



 банка

 0,4 кг

 7 суток

 от 2 до +6°C

Арт. 01420

Мясной продукт
Колбаса «Кровяная домашняя»



 натуральная черева

 0,4-0,5 кг

 15 суток

 от 0 до +6°C

Арт. 01518

Продукт из шпика соленый
«Шпик соленый»



 упаковано под вакуумом

 0,25-0,35 кг

 30 суток

 от 0 до +6°C

Арт. 01030

Продукт из шпика копченый
«Шпик копченый»



 упаковано под вакуумом

 0,25-0,35 кг

 30 суток

 от 0 до +6°C

Арт. 01035

Колбаса вареная «Русская» ГОСТ



- полиамид
- кг 0,4 кг
- Ø 60 мм
- 60 суток
- от 0 до +6°C
- Арт. 800

Колбаса вареная «Докторская» ГОСТ



- полиамид
- кг 0,4 кг
- Ø 60 мм
- 60 суток
- от 0 до +6°C
- Арт. 413

Колбаса вареная «Домашняя»



- полиамид
- кг 0,4 кг
- Ø 60 мм
- 60 суток
- от 0 до +6°C
- Арт. 414

Колбаса вареная «Молочная» ГОСТ



- полиамид
- кг 0,4 кг
- Ø 60 мм
- 60 суток
- от 0 до +6°C
- Арт. 426

Ветчина «Охотничья»



- полиамид
- кг 0,38 кг
- Ø 65 мм
- 60 суток
- от 0 до +6°C
- Арт. 941

Колбаса варено-копченая Сервелат «Любимый»



- белковая
- кг 0,3 кг
- Ø 45 мм
- 45 суток
- от 0 до +6°C
- Арт. 884

Сосиски
«Молочные»



- целлофан
- 0,49 кг
- 26 мм
- 30 суток
- от 0 до +6°C
- Арт. 853

Сосиски
«Рыжики»



- целлофан
- 0,3 кг
- 20 мм
- 30 суток
- от 0 до +6°C
- Арт. 748

Сосиски
«Сливочные» ГОСТ



- целлофан
- 0,3 кг
- 20 мм
- 30 суток
- от 0 до +6°C
- Арт. 719

Сосиски
«Фестивальные»



- целлофан
- 0,38 кг
- 20 мм
- 30 суток
- от 0 до +6°C
- Арт. 859

Сосиски
«Сливочные» ГОСТ



- целлофан
- 0,4 кг
- 20 мм
- 30 суток
- от 0 до +6°C
- Арт. 485

Сосиски
«Баварские»



- полиамид
- 0,35 кг
- 24 мм
- 30 суток
- от 0 до +6°C
- Арт. 480