



# МИТ СТАР

ПРОДУКТЫ ИЗ МЯСА

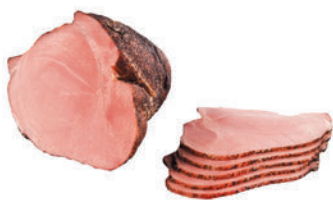
# КАТАЛОГ

## МЯСНЫХ ДЕЛИКАТЕСОВ КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ



## ДЕЛИКАТЕСЫ КОПЧЕНО-ВАРЕННЫЕ

**БУЖЕНИНА «ПО-СЛАВЯНСКИ»**  
К/В



 1,5 кг  
 под вакуумом  20 суток

**БУЖЕНИНА «ПО-БЕЛОРУССКИ»**  
ВАРЕНАЯ



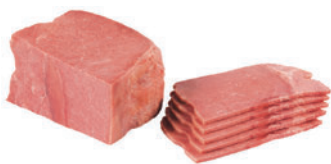
 1,1 кг  
 под вакуумом  20 суток

**БУЖЕНИНА «ПРАЗДНИЧНАЯ»**  
ЗАПЕЧЕННАЯ



 3 кг  
 под вакуумом  20 суток

**ГОВЯДИНА «БОЯРСКАЯ»**  
ВАРЕНАЯ



 1,4 кг  
 под вакуумом  20 суток

**ГОВЯДИНА «ОТБОРНАЯ»**  
К/В



 2 кг  
 под вакуумом  20 суток

**ОКОРОК «ЛЮБИТЕЛЬСКИЙ»**  
К/В



 2,5 кг  
 под вакуумом  20 суток

**ШИНКА «ТВЕРЕЦКАЯ»**  
К/В



 2 кг  
 под вакуумом  20 суток

**ВЕТЧИНА «ДОМАШНЯЯ»**



 1 кг  
 под вакуумом  20 суток

**ГРУДИНКА «ОХОТНИЧЬЯ»**  
К/В



 1,1 кг  
 под вакуумом  20 суток

## ДЕЛИКАТЕСЫ СЫРОКОПЧЕННЫЕ




**БАЛЫК ГОВЯЖИЙ**  
С/К



 0,4 кг  
 под вакуумом  35 суток

**ВЕТЧИНА «ПОСОЛЬСКАЯ»**  
С/К



 1 кг  
 в газовой среде  30 суток

**ФИЛЕ КУРИНОЕ «ПО-ЦАРСКИ»**  
С/К



 0,35 кг  
 под вакуумом  30 суток

**БАЛЫК СВИНОЙ**  
С/К



 0,4 кг  
 под вакуумом  35 суток

**БЕКОН**  
С/К



 0,9 кг  
 под вакуумом  35 суток

**ОКОРОК «ДЕЛИКАТЕСНЫЙ»**  
С/К



 0,4 кг  
 под вакуумом  35 суток

# ДЕЛИКАТЕСЫ КОПЧЕНО-ВАРЕННЫЕ

**ВЕТЧИНА «ПО-ЦАРСКИ»  
ВАРЕНАЯ**



**кг** 1,5 кг  
**под вакуумом**  
**20 суток**

**ШИНКА «АРОМАТНАЯ»  
НА ШКУРКЕ, К/В**



**кг** 3 кг  
**под вакуумом**  
**20 суток**

**ОКОРОК «СТОЛИЧНЫЙ»  
ВАРЕННЫЙ**



**кг** 2 кг  
**под вакуумом**  
**20 суток**

**ГРУДИНКА  
«ДЕРЕВЕНСКАЯ», К/В**



**кг** 1,5 кг  
**под вакуумом**  
**20 суток**

**ПАСТРОМА «ГОРСКАЯ»  
К/В**



**кг** 1 кг  
**под вакуумом** **20 суток**

**ШЕЙКА «РОССИЙСКАЯ»  
К/В**



**кг** 2,5 кг  
**под вакуумом** **20 суток**

**БЕКОН «ЛЮБИТЕЛЬСКИЙ»  
К/В**



**кг** 2 кг  
**под вакуумом** **20 суток**

**ГРУДИНКА «СТОЛИЧНАЯ»  
К/В**



**кг** 2 кг  
**под вакуумом** **20 суток**

**ЩЕКОВИНА «СТАНИЧНАЯ»  
К/В**



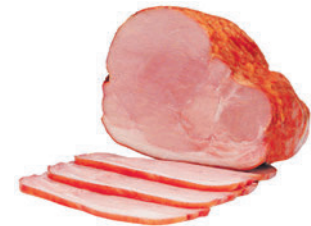
**кг** 0,5 кг  
**под вакуумом** **20 суток**

**ШПИК «ДЕРЕВЕНСКИЙ»  
СЛОЕННЫЙ**



**кг** 1,2 кг  
**под вакуумом** **25 суток**

**РУЛКА СВИНАЯ ЖАРЕНАЯ/  
РУЛКА ПОЛОВИНА, К/В**



**кг** 1,5 кг/0,8 кг  
**под вакуумом** **20 суток**

**ГРУДИНКА «ЗАСТОЛЬНАЯ»  
К/В**



**кг** 2,5 кг  
**под вакуумом** **20 суток**

**РУЛЕТ «ВОСКРЕСНЫЙ»  
К/В**



**кг** 0,8 кг  
**под вакуумом** **20 суток**

**КОРЕЙКА «ПЕТЕРБУРГСКАЯ»  
К/В**



**кг** 2,5 кг  
**под вакуумом** **20 суток**

**КАРБОНАД «ЮБИЛЕЙНЫЙ»  
К/В**



**кг** 2 кг  
**под вакуумом** **20 суток**

**КАРБОНАД «ПО-ДОМАШНЕМУ»  
ЗАПЕЧЕННЫЙ**



**кг** 1,4 кг  
**под вакуумом** **20 суток**

# ДЕЛИКАТЕСЫ В НАРЕЗКЕ

**БЕКОН «ЛЮБИТЕЛЬСКИЙ»**  
К/В



- 130 г
- 20 суток
- под вакуумом

**ГОВЯДИНА «ОТБОРНАЯ»**  
К/В



- 130 г
- 20 суток
- под вакуумом

**КАРБОНАД «ЮБИЛЕЙНЫЙ»**  
К/В



- 130 г
- 20 суток
- под вакуумом

**ПАСТРОМА «ГОРСКАЯ»**  
К/В



- 130 г
- 20 суток
- под вакуумом

**РУЛЕТ «ВОСКРЕСНЫЙ»**  
К/В



- 130 г
- 20 суток
- под вакуумом

**ШИНКА «ТВЕРЕЦКАЯ»**  
К/В



- 130 г
- 20 суток
- под вакуумом

**ШПИК «ДЕРЕВЕНСКИЙ»**  
СЛОЕННЫЙ



- 130 г
- 20 суток
- под вакуумом

**КОРЕЙКА «ПЕТЕРБУРГСКАЯ», К/В**



- 130 г
- 20 суток
- под вакуумом

**БАЛЫК ГОВЯЖИЙ**  
С/К



- 120 г
- 30 суток
- под вакуумом

**ОКОРОК «ДЕЛИКАТЕСНЫЙ»**  
С/К



- 120 г
- 30 суток
- под вакуумом

**БАЛЫК СВИНОЙ**  
С/К



- 120 г
- 30 суток
- под вакуумом

**БЕКОН СВИНОЙ**  
С/К



- 120 г
- 500 г
- 30 суток
- под вакуумом

**КОЛБАСА «ШВЕЙЦАРСКАЯ»**  
В/К



- 150 г
- 20 суток
- под вакуумом

**КОЛБАСА «МОСКОВСКАЯ»,**  
ГОСТ, В/К



- 150 г
- 20 суток
- под вакуумом

**СЕРВЕЛАТ,**  
ГОСТ, В/К



- 150 г
- 20 суток
- под вакуумом

**ШЕЙКА «РОССИЙСКАЯ», К/В**



- 130 г
- 20 суток
- под вакуумом

**КОЛБАСА «ЕВРОПЕЙСКАЯ»**  
В/К



- 400 г
- 20 суток
- под вакуумом

**ВЕТЧИНА «ДОМАШНЯЯ»**  
ВАРЕНАЯ



- 400 г
- 20 суток
- под вакуумом

**БЕКОН «ЛЮБИТЕЛЬСКИЙ»**  
К/В



- 400 г
- 20 суток
- под вакуумом

# КОЛБАСЫ П/К, В/К. СЕРВЕЛАТЫ

## СЕРВЕЛАТ «ВЕНСКИЙ» В/К



- 30 суток
- под вакуумом 0,38 кг (шт.)
- под вакуумом 0,7 кг

## КОЛБАСА «ШВЕЙЦАРСКАЯ» В/К



- 30 суток
- под вакуумом 0,4 кг (шт.)
- в газовой среде 0,8 кг

## КОЛБАСА «СТАРОГОРОДСКАЯ» В/К



- 30 суток
- под вакуумом 0,4 кг (шт.)
- в газовой среде 0,8 кг

## КОЛБАСА «МОСКОВСКАЯ» В/К, ГОСТ



- 30 суток 0,4 кг (шт.)
- под вакуумом 0,8 кг

## КОЛБАСА «РОССИЙСКАЯ» П/К



- 0,5 кг
- в газовой среде 20 суток

## КОЛБАСА «БАНКЕТНАЯ» В/К



- 30 суток
- под вакуумом 0,38 кг (шт.)
- в газовой среде 0,76 кг

## КОЛБАСА «ЕВРОПЕЙСКАЯ» В/К



- 25 суток 1 кг
- под вакуумом

## КОЛБАСА «СВИНАЯ» П/К, ГОСТ



- 30 суток 1 кг
- в газовой среде

## КОЛБАСА «КРАКОВСКАЯ» П/К, ГОСТ



- 30 суток 0,35 кг
- в газовой среде

## КОЛБАСА «УКРАИНСКАЯ ЖАРЕНАЯ», ГОСТ



- 0,55 кг
- под вакуумом 15 суток

## «ТЕЩИНЫ» КОЛБАСКИ П/К



- 1 кг
- в газовой среде 20 суток

## КОЛБАСКИ «ОХОТНИЧЬИ» П/К, ГОСТ



- 1 кг
- в газовой среде 30 суток

## КОЛБАСКИ «ЗАБАВА» П/К



- 1 кг
- в газовой среде 20 суток

## КОЛБАСКИ «ДОМАШНИЕ» П/К



- 1 кг
- в газовой среде 20 суток

## КОЛБАСКИ «ВЕТЧИННО- РУБЛЕННЫЕ», П/К



- 1 кг
- в газовой среде 20 суток

# КОЛБАСЫ ВАРЕННЫЕ/ВЕТЧИНА/САРДЕЛЬКИ

## КОЛБАСА «РУССКАЯ» В СИНЮГЕ, ГОСТ



2 кг  
 в газовой среде 20 суток

## КОЛБАСА «ДОКТОРСКАЯ» В СИНЮГЕ, ГОСТ



2 кг  
 в газовой среде 20 суток

## КОЛБАСА «ОСОБАЯ»



0,4 кг (шт.)  
 полиамид. оболочка 35 суток

## КОЛБАСА «ДОКТОРСКАЯ» ГОСТ



0,7 кг  
 0,4 кг (шт.)  
 полиамид. оболочка 30 суток

## КОЛБАСА КРОВЯНАЯ «КРЕСТЬЯНСКАЯ»



0,5 кг (шт.)  
 под вакуумом 20 суток

## ВЕТЧИНА «КУПЕЧЕСКАЯ»



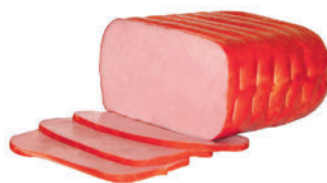
20 суток  
 под вакуумом 0,485 кг (шт.)  
 в газовой среде 1 кг

## ВЕТЧИНА «СМОЛЕНСКАЯ»



1,5 кг  
 под вакуумом 20 суток

## ВЕТЧИНА «ПРИБАЛТИЙСКАЯ»



1,5 кг  
 под вакуумом 20 суток

## САРДЕЛЬКИ «ОСОБЫЕ ДИЕТИЧЕСКИЕ» БЕЗ ГЛЮТЕНА



1 кг  
 в газовой среде 20 суток

## ШПИКАЧКИ «ЛЮБИТЕЛЬСКИЕ»



1 кг  
 в газовой среде 20 суток

## САРДЕЛЬКИ СВИНЫЕ «СОЧНЫЕ»



1 кг  
 в газовой среде 20 суток

## САРДЕЛЬКИ ГОВЯЖЬИ «СЫТНЫЕ»



1 кг  
 в газовой среде 20 суток

# СОСИСКИ/СОСИСКИ В УПАКОВКЕ

## СОСИСКИ «МОЛОЧНЫЕ», ГОСТ



1 кг  
в газовой среде 20 суток

## СОСИСКИ «БЕЛОРУССКИЕ»



0,5 кг  
в газовой среде 20 суток

## СОСИСКИ «ОСОБЫЕ ДИЕТИЧЕСКИЕ», БЕЗ ГЛЮТЕНА



1 кг  
в газовой среде 20 суток

## СОСИСКИ «ТИРОЛЬСКИЕ» С СЫРОМ



1 кг  
в газовой среде 20 суток

## СОСИСКИ «МОЛОЧНЫЕ ОРИГИНАЛЬНЫЕ»



0,5 кг  
в газовой среде 20 суток

## СОСИСКИ «НЕЖНЫЕ»



1 кг  
в газовой среде 20 суток

## СОСИСКИ «ЛАКОМКА» НАТУРАЛЬНАЯ ОБОЛОЧКА



1 кг  
в газовой среде 20 суток

## СОСИСКИ «ДОКТОРСКИЕ»



1 кг  
в газовой среде 20 суток

## СОСИСКИ «ЛАКОМСТВО»



0,5 кг  
в газовой среде 20 суток



## СОСИСКИ «НЕЖНЫЕ»



0,28 кг  
в газовой среде 20 суток



## СОСИСКИ «МОЛОЧНЫЕ ОРИГИНАЛЬНЫЕ»



0,3 кг  
в газовой среде 20 суток



## СОСИСКИ «МОЛОЧНЫЕ», ГОСТ



0,3 кг  
в газовой среде 20 суток



## СОСИСКИ «ОСОБЫЕ ДИЕТИЧЕСКИЕ», БЕЗ ГЛЮТЕНА



0,3 кг  
в газовой среде 20 суток



## СОСИСКИ «ТИРОЛЬСКИЕ» С СЫРОМ



0,3 кг  
в газовой среде 20 суток





# МИТ СТАР

## ПРОДУКТЫ ИЗ МЯСА

Мы являемся одним из ведущих мясоперерабатывающих предприятий Санкт-Петербурга. В 2001 году компания «Мит Стар» начала производство колбас и мясных деликатесов. Год от года мы наращиваем объемы выпускаемой продукции и расширяем ассортимент, увеличивая тем самым свою долю на потребительском рынке.

**СЕГОДНЯ «МИТ СТАР» – ЭТО:**

### **Наша продукция и доверие покупателей**

- Более 100 наименований продукции для наших покупателей: мясные деликатесы, вареные и полукопченые колбасы, сосиски и сардельки
- Оригинальная рецептура и исключительные вкусовые качества каждого продукта способны удовлетворить самый изысканный вкус
- Наша продукция содержит только натуральные добавки
- Не содержит ГМО

### **Безопасность и инновации**

- Мы используем исключительно высококачественное сырье
- Постоянный контроль качества сырья, вспомогательных материалов и продукции
- Использование новейшего технологического оборудования от мировых лидеров
- Инновационные методы производства и оптимизация производственных процессов
- Современный менеджмент, управление производством и логистика
- Наша продукция удостоена знаков качества

### **Профессиональная команда**

- Лучшие люди отрасли всегда стремятся работать и работают в команде «Мит Стар»
- Работа нашей команды не раз была отмечена на региональных и федеральных конкурсах
- Профессиональный менеджмент и современные методы управления предприятием
- Профессиональные и мотивированные специалисты на всех уровнях
- Фокус на повышении профессиональных знаний сотрудников для эффективного обеспечения качества производства
- Привлечение молодых специалистов и их дальнейшее обучение

Мы с уверенностью смотрим в будущее и реализуем поставленные перед нами задачи.

Команда «Мит Стар» продолжает совершенствовать свой бизнес и в дальнейшем собирается направлять все усилия на улучшение качества продукции, расширение производства, повышение эффективности труда, продаж, совершенствование всех бизнес-процессов и развитие национального бренда.

*Работаем так, чтобы все хотели приготовленное нами мясо!*

**«Мит Стар» — это деликатесы.  
Деликатесы — это «Мит Стар», —  
именно так говорит наш покупатель.**

**ООО «Мит Стар»**

**г. Санкт-Петербург, 196240, а/я 123, ул. Предпортовая, д. 6, лит. Р**

**тел./факс: 677-11-07, 415-21-23, 415-21-24**

**[www.meatstar.spb.ru](http://www.meatstar.spb.ru)**