



# Секретные Рецепты



Огурчики Шадрина  
по специальному рецепту  
720 мл

Капуста маринованная по-грузински  
720 мл

Помидоры Шадрина  
по специальному рецепту  
720 мл

Ассорти по-русски  
720 мл

*Если каждый этап производства выверен и отточен, если главные ориентиры предприятия — качество продукции и здоровье потребителя, то проблем с реализацией не возникает. Правильность этой формулы подтверждает опыт команды единомышленников, объединённых одной торговой маркой «Секретные Рецепты» и занимающихся выращиванием и консервированием огурцов. Сегодня приготовленные по особому методу знаменитые «Шадринские» огурчики знают и любят во многих населённых пунктах Уральского региона и за его пределами.*

В любом производстве главное — технология. Поиску оптимальных, наиболее экологичных методов выращивания и подбору подходящих для консервирования сортов было посвящено почти три года.

Мы первыми в Курганской области стали использовать на полях интенсивные технологии выращивания огурцов, предусматривающие капельный полив и плёнку, которая ограничивает посевы от вредителей, сорняков и болезней. Сбор урожая происходит у нас также по прогрессивной технологии «планер», уже зарекомендовавшей себя в Европе. Конвейерная машина медленно движется по полю, а её «пассажиры», лёжа на специальных конструкциях, снимают огурцы и складывают их на ленту. Далее по конвейеру овощи попадают в прицеп. Такой метод позволяет собирать плоды без вытаптывания плетей и цветов растений, соответственно, повышается урожайность и производительность труда. Да и самим работникам легче трудиться, не надо переносить по полю тяжёлые вёдра и мешки.

Мало просто вырастить вкусные и экологически чистые огурцы, нужно ещё правильно их обработать. Понимая важность этого момента, мы остановились на самом современном методе – прямом консервировании «день в день», позволяющем сохранить лучшие качества летнего огурца. Поступившие с поля овощи сразу замачивают на два часа в специально подготовленной воде, чтобы они как следует насытились влагой. Затем их промывают, раскладывают по банкам, заливают «Секретной» заливкой и пастеризуют. Именно так получаются особые «Шадринские» огурчики, обладающие неповторимым вкусом и хрустом.

Разумеется, за вкусовые качества отвечает не только технология, но и правильный подбор рецептур. Помимо классических маринованных огурчиков, мы предлагаем два вида резаных огурцов (по-французски и по-корейски) с добавлением разных пряностей.

Сегодня нашу продукцию можно приобрести в магазинах города Шадринска, Кургана и ряде других населённых пунктов Курганской области. Также она представлена в городах Тюмени и Челябинске. Потребителям она известна под торговой маркой «Секретные рецепты».

В отличие от крупных брендов, объединяющих разные заводы-изготовители, а потому не готовых контролировать качество всей продукции, шадринская компания предоставляет своим потребителям твёрдые гарантии и готова нести ответственность за каждую банку. На каждое наименование имеются декларации соответствия требованиям ЕЭС.

Ещё одно преимущество уральской продукции в сравнении с крупными производителями других регионов – качество сырья. Например, в жарком климате овощи подвержены многим болезням, из-за чего при их выращивании активно применяются вредные для здоровья химикаты. Кроме того, при переработке овощей в южных широтах используют большую концентрацию консервантов, в том числе

и уксусной кислоты, которые не лучшим образом влияют на консистенцию и дают очень кислый вкус продукции, а для хруста добавляют хлорид кальция. В суровых уральских условиях нет необходимости применять гербициды, так как за холодную зиму в открытом поле перемерзают все вредители и болезни, а для особого хруста нами используется Шадринская минеральная вода, богатая природным кальцием. Выходит, вьетнамские и китайские огурцы не выдерживают конкуренции со стороны шадринских собратьев.

Сегодня любой человек, даже с ограниченным достатком, может заниматься своим здоровьем, следить за качеством питания своей семьи. Поэтому «Секретные рецепты» нацелены на сегмент высокосортного товара по умеренной цене (ниже, чем на премиум-аналоги, но выше, чем у массовых производителей). С ростом объёмов производства компания намерена продолжить своё продвижение на уральском рынке. Таким образом, качественная и удивительно вкусная продукция под брендом «Секретные Рецепты» становится доступной для более широкого круга потребителей.

Работа всей большой команды людей, участвующих в производстве продукции под маркой «Секретные рецепты», базируется на трёх китах — ВКУС, КАЧЕСТВО и ПОЛЬЗА.

Мы хотим, чтобы вы с удовольствием и пользой могли разнообразить ваш стол, поэтому постоянно работаем над расширением ассортимента нашей продукции, совершенствованием рецептур. В производстве используются только экологически чистые овощи, фрукты и ягоды. Оцените состав — в каждой банке только натуральные ингредиенты, ничего лишнего.

Сегодня мы готовы предложить линейку консервированной продукции высшего качества: это маринованные овощи и закуски, фруктовые, ягодные десерты и компоты.

**Ваши «Секретные рецепты»**

## Огурчики Шадринские по специальному рецепту

Состав:

Свежие огурцы, вода питьевая, сахар, соль, уксусная кислота, укроп свежий, перец чёрный горошек, чеснок, горчица в зёрнах.

Объём банки: 720 мл

Масса нетто: 680 гр

Масса основного продукта: не менее 340 гр

Пищевая ценность в 100 г продукта:

Белки 0,4 г Углеводы 6,0 г

Калорийность (энергетическая ценность):

25 ккал (100кДж)

Хранить при температуре от 0°C до +25°C и относительной влажности воздуха не более 75%

После вскрытия упаковки хранить при температуре от 0°C до 5°C не более 3 суток.

Срок годности - 2 года.

Изготовлено согласно

ТУ 10.39.10-010-29600815-2021

РАЗНОСОЛЫ ОВОЩНЫЕ



## Огурчики Шадринские по специальному рецепту Premium 3-6см

Состав:

Свежие огурцы, вода питьевая, сахар, соль, уксусная кислота, укроп свежий, перец чёрный горошек, чеснок, горчица в зёрнах.

Объём банки: 720 мл

Масса нетто: 680 гр

Масса основного продукта: не менее 340 гр

Пищевая ценность в 100 г продукта:

Белки 0,4 г Углеводы 6,0 г

Калорийность (энергетическая ценность):

25 ккал (100кДж)

Хранить при температуре от 0°C до +25°C и относительной влажности воздуха не более 75%

После вскрытия упаковки хранить при температуре от 0°C до 5°C не более 3 суток.

Срок годности - 2 года.

Изготовлено согласно

ТУ 10.39.10-010-29600815-2021

РАЗНОСОЛЫ ОВОЩНЫЕ



## Огурчики Шадринские по-французски пикантные

Состав:

Огурцы свежие нарезанные, вода питьевая, сахар, соль, уксусная кислота, лук, горчица в зёрнах, куркума, кориандр молотый, паприка, перец стручковый горький.

Объём банки: 720 мл

Масса нетто: 680 гр

Масса основного продукта: не менее 340 гр

Пищевая ценность в 100 г продукта:

Белки 0,5 г Углеводы 12 г

Калорийность (энергетическая ценность):

50 ккал (210кДж)

Хранить при температуре от 0°C до +25°C

и относительной влажности воздуха не более 75%

После вскрытия упаковки хранить

при температуре от 0°C до 5°C не более 3 суток.

Срок годности - 2 года.

Изготовлено согласно

ТУ 10.39.10-010-29600815-2021

РАЗНОСОЛЫ ОВОЩНЫЕ



## Перец маринованный сладкий оригинальный

Состав:

Перец сладкий, вода питьевая, сахар, соль, уксусная кислота (регулятор кислотности), перец черный горький, чеснок.

Объём банки: 720 мл

Масса нетто: 680 гр

Масса основного продукта: не менее 340 гр

Пищевая ценность в 100 г продукта:

Белки 0,5 г Углеводы 8,5 г

Калорийность (энергетическая ценность):

30 ккал (120кДж)

Хранить при температуре от 0°C до +25°C

и относительной влажности воздуха не более 75%

После вскрытия упаковки хранить

при температуре от 0°C до 5°C не более 3 суток.

Срок годности - 2 года.

Изготовлено согласно

ТУ 10.39.10-010-29600815-2021

РАЗНОСОЛЫ ОВОЩНЫЕ



## Томаты Шадринские по специальному рецепту

### Состав:

Томаты свежие, вода питьевая, сахар, соль, уксусная кислота, укроп свежий, перец чёрный горошек, чеснок, горчица в зёрнах, гвоздика.

Объём банки: 720 мл

Масса нетто: 680 гр

Масса основного продукта: не менее 340 гр

Пищевая ценность в 100 г продукта:

Белки 0,5 г Углеводы 8,5 г

Калорийность (энергетическая ценность):

35 ккал (145 кДж)

Хранить при температуре от 0°C до +25°C

и относительной влажности воздуха не более 75%

После вскрытия упаковки хранить

при температуре от 0°C до 5°C не более 3 суток.

Срок годности - 2 года.

Изготовлено согласно

ТУ 10.39.10-010-29600815-2021

РАЗНОСОЛЫ ОВОЩНЫЕ



## Томаты Шадринские по специальному рецепту Черри

### Состав:

Томаты свежие «Черри», вода питьевая, сахар, соль, уксусная кислота, укроп свежий, перец чёрный горошек, чеснок, горчица в зёрнах, гвоздика.

Объём банки: 720 мл

Масса нетто: 680 гр

Масса основного продукта: не менее 340 гр

Пищевая ценность в 100 г продукта:

Белки 0,5 г Углеводы 8,5 г

Калорийность (энергетическая ценность):

35 ккал (145 кДж)

Хранить при температуре от 0°C до +25°C

и относительной влажности воздуха не более 75%

После вскрытия упаковки хранить

при температуре от 0°C до 5°C не более 3 суток.

Срок годности - 2 года.

Изготовлено согласно

ТУ 10.39.10-010-29600815-2021

РАЗНОСОЛЫ ОВОЩНЫЕ



## Капуста маринованная по-грузински

### Состав:

Капуста белокочанная, свекла, перец стручковый горький, вода питьевая, сахар, соль, уксусная кислота (регулятор кислотности), чеснок, перец душистый, перец чёрный горошек, гвоздика.

Объём банки: 720 мл

Масса нетто: 680 гр

Масса основного продукта: не менее 340 гр

Пищевая ценность в 100 г продукта:

Белки 1,0 г Углеводы 9,5 г

Калорийность (энергетическая ценность):  
40 ккал (170 кДж)

Хранить при температуре от 0°C до +25°C  
и относительной влажности воздуха не более 75%

После вскрытия упаковки хранить  
при температуре от 0°C до 5°C не более 3 суток.

Срок годности - 2 года.

Изготовлено согласно

ТУ 10.39.10-010-29600815-2021

РАЗНОСОЛЫ ОВОЩНЫЕ



## Капуста маринованная белокочанная оригинальная

### Состав:

Капуста белокочанная, морковь, клюква, вода питьевая, сахар, соль, уксусная кислота (регулятор кислотности), перец чёрный горошек, гвоздика.

Объём банки: 720 мл

Масса нетто: 680 гр

Масса основного продукта: не менее 340 гр

Пищевая ценность в 100 г продукта:

Белки 1,0 г Углеводы 7 г

Калорийность (энергетическая ценность):  
30 ккал (120 кДж)

Хранить при температуре от 0°C до +25°C  
и относительной влажности воздуха не более 75%

После вскрытия упаковки хранить  
при температуре от 0°C до 5°C не более 3 суток.

Срок годности - 2 года.

Изготовлено согласно

ТУ 10.39.10-010-29600815-2021

РАЗНОСОЛЫ ОВОЩНЫЕ



## Ассорти по-русски

Состав:

Огурцы свежие, томаты, перец стручковый горький, вода питьевая, сахар, соль, уксусная кислота (регулятор кислотности), укроп, чеснок, перец душистый, перец чёрный горошек, гвоздика, семена горчицы.

Объём банки: 720 мл

Масса нетто: 680 гр

Масса основного продукта: не менее 340 гр

Пищевая ценность в 100 г продукта:

Белки 0,5 г Углеводы 8,0 г

Калорийность (энергетическая ценность):

35 ккал (140кДж)

Хранить при температуре от 0°C до +25°C

и относительной влажности воздуха не более 75%

После вскрытия упаковки хранить при температуре от 0°C до 5°C не более 3 суток.

Срок годности - 2 года.

Изготовлено согласно

ТУ 10.39.10-010-29600815-2021

РАЗНОСОЛЫ ОВОЩНЫЕ



## Ассорти овощное оригинальное

Состав:

Томаты, морковь, капуста, лук, перец сладкий, сахар, соль, уксусная кислота, укроп свежий, перец черный горошек, перец душистый, чеснок, горчица в зернах, гвоздика.

Объём банки: 720 мл

Масса нетто: 680 гр

Масса основного продукта: не менее 340 гр

Пищевая ценность в 100 г продукта:

Белки 2 г Углеводы 4,5 г

Калорийность (энергетическая ценность):

25 ккал (100кДж)

Хранить при температуре от 0°C до +25°C

и относительной влажности воздуха не более 75%

После вскрытия упаковки хранить при температуре от 0°C до 5°C не более 3 суток.

Срок годности - 2 года.

Изготовлено согласно

ТУ 10.39.10-010-29600815-2021

РАЗНОСОЛЫ ОВОЩНЫЕ



Компоты и соленья - для Вашего наслаждения

## Огурчики Шадринские по специальному рецепту

### Состав:

Свежие огурцы, вода питьевая, сахар, соль, уксусная кислота, укроп свежий, перец чёрный горошек, чеснок, горчица в зёрнах.

Объём банки: 3000 мл

Масса нетто: 3000 гр

Масса основного продукта: не менее 1500 гр

Пищевая ценность в 100 г продукта:

Белки 0,4 г Углеводы 6,0 г

Калорийность (энергетическая ценность):

25 ккал (100кДж)

Хранить при температуре от 0°C до +25°C

и относительной влажности воздуха

не более 75%

После вскрытия упаковки хранить

при температуре от 0°C до 5°C не более 3 суток.

Срок годности - 2 года.

Изготовлено согласно

ТУ10.39.10-006-29600815-2019

РАЗНОСОЛЫ ОВОЩНЫЕ



## Компот черноплодно-рябиновый

### Состав:

Рябина черноплодная, вода питьевая, сахар, лимонная кислота.

Объём банки: 1000 мл

Масса нетто: 1000 гр

Масса основного продукта: не менее 150 гр

Пищевая ценность в 100 г продукта:

Углеводы 22 г

Калорийность (энергетическая ценность):

88 ккал (368 кДж)

Хранить при температуре от 0°C до +25°C

и относительной влажности воздуха  
не более 75%

После вскрытия упаковки хранить  
при температуре от 0°C до 5°C не более 3 суток.

Срок годности - 12 месяцев.

Изготовлено согласно

ГОСТ 816-2017

КОНСЕРВЫ. КОМПОТ ЧЕРНОПЛОДНО-РЯБИНОВЫЙ



## Компот вишневый

### Состав:

Вишня, вода питьевая, сахар, лимонная кислота.

Объём банки: 1000 мл

Масса нетто: 1000 гр

Масса основного продукта: не менее 150 гр

Пищевая ценность в 100 г продукта:

Углеводы 19 г

Калорийность (энергетическая ценность):

76 ккал (318 кДж)

Хранить при температуре от 0°C до +25°C

и относительной влажности воздуха  
не более 75%

После вскрытия упаковки хранить  
при температуре от 0°C до 5°C не более 3 суток.

Срок годности - 12 месяцев.

Изготовлено согласно

ГОСТ 816-2017

КОНСЕРВЫ. КОМПОТ ВИШНЕВЫЙ



## Компот из черной смородины

### Состав:

Черная смородина, вода питьевая, сахар, лимонная кислота.

Объём банки: 1000 мл

Масса нетто: 1000 гр

Масса основного продукта: не менее 150 гр

Пищевая ценность в 100 г продукта:

Углеводы 25 г

Калорийность (энергетическая ценность):

100 ккал (419 кДж)

Хранить при температуре от 0°C до +25°C

и относительной влажности воздуха  
не более 75%

После вскрытия упаковки хранить  
при температуре от 0°C до 5°C не более 3 суток.

Срок годности - 12 месяцев.

Изготовлено согласно

ГОСТ 816-2017

КОНСЕРВЫ. КОМПОТ ИЗ ЧЕРНОЙ СМОРОДИНЫ



## Компот из крыжовника

### Состав:

Крыжовник, вода питьевая, сахар, лимонная кислота.

Объём банки: 1000 мл

Масса нетто: 1000 гр

Масса основного продукта: не менее 150 гр

Пищевая ценность в 100 г продукта:

Углеводы 18 г

Калорийность (энергетическая ценность):

72 ккал (301 кДж)

Хранить при температуре от 0°C до +25°C

и относительной влажности воздуха  
не более 75%

После вскрытия упаковки хранить  
при температуре от 0°C до 5°C не более 3 суток.

Срок годности - 12 месяцев.

Изготовлено согласно

ГОСТ 816-2017

КОНСЕРВЫ. КОМПОТ ИЗ КРЫЖОВНИКА



## Груша в сахарном сиропе

### Состав:

Груши свежие, вода питьевая, сахар, лимонная кислота.

Объём банки: 720 мл

Масса нетто: 680 гр

Масса основного продукта: не менее 340 гр

Пищевая ценность в 100 г продукта:

Углеводы 40 г

Калорийность (энергетическая ценность):

160 ккал (670 кДж)

Хранить при температуре от 0°C до +25°C

и относительной влажности воздуха

не более 75%

После вскрытия упаковки хранить

при температуре от 0°C до 5°C не более 3 суток.

Срок годности - 2 года.

Изготовлено согласно

ТУ10.39.25-381-29600815-2018

ПРИПАСЫ ФРУКТОВЫЕ



## Слива в сахарном сиропе

### Состав:

Сливы свежие, вода питьевая, сахар, лимонная кислота.

Объём банки: 720 мл

Масса нетто: 680 гр

Масса основного продукта: не менее 340 гр

Пищевая ценность в 100 г продукта:

Углеводы 40 г

Калорийность (энергетическая ценность):

160 ккал (670 кДж)

Хранить при температуре от 0°C до +25°C

и относительной влажности воздуха

не более 75%

После вскрытия упаковки хранить

при температуре от 0°C до 5°C не более 3 суток.

Срок годности - 2 года.

Изготовлено согласно

ТУ10.39.25-381-29600815-2018

ПРИПАСЫ ФРУКТОВЫЕ



# Секретные рецепты

*Мы ждем ваши отзывы и пожелания:*

**СПССПК «ПРОГРЕСС»**

**641871, Курганская область, город Шадринск,**

**ул. Птицекомбината, дом 2а.**

**тел. 89125707390**

**e-mail: [spsspkiprogress@yandex.ru](mailto:spsspkiprogress@yandex.ru)**

**<https://vk.com/ogurcishadrinsk>**

