



ДОСТИГАЕМ ВЕРШИН В ПРОИЗВОДСТВЕ!

“Романишин” - крупнейшее мясоперерабатывающее предприятие Смоленской области, лидирующее по своей технологической оснащенности, экологической и промышленной безопасности, уровню ветеринарного контроля и ассортименту готовой продукции для любого потребителя - от крупных корпоративных клиентов до розничных покупателей.

Компания производит широкий ассортимент всех видов колбасных изделий, мясные деликатесы, полуфабрикаты. Производство имеет высокий уровень санитарно-гигиенических стандартов - предприятие сертифицировано по схеме ISO22000-2007 и HACCP. В 2020 году компания “Романишин” начала строительство новой производственной площадки, что позволит увеличить объем и ассортимент продукции.

С момента появления в 2003 году и по сей день, в основе производственных процессов лежат 5 основных принципов, позволяющих соответствовать ожиданиям самых взыскательных потребителей и регулярно завоевывать высшие награды на крупнейших выставках и конкурсах отрасли.

1 КАЧЕСТВЕННОЕ СЫРЬЕ
Вся продукция изготавливается исключительно из охлажденного мяса, соответствующего санитарно-эпидемиологическим нормам и требованиям.

2 ТЩАТЕЛЬНЫЙ КОНТРОЛЬ
Полный цикл “от цеха обвалки до прилавка” дает возможность контролировать производство каждого этапа, обеспечивая 100% качество и безопасность продукции.

3 ВЫСОКИЙ УРОВЕНЬ ТЕХНОЛОГИЙ
Современное оборудование и инновационные технологии обусловили успех предприятия.

4 ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ СОТРУДНИКИ
Основным активом компании являются люди - высококвалифицированные специалисты, имеющие опыт, знания и любящие свое дело.

5 ПОСТОЯНСТВО КАЧЕСТВА
Благодаря первым четырем принципам мы можем гарантировать стабильное качество продукции в каждой поставке.

156
сотрудников

33
региона
поставок

4000
тонн продукции
в год

150
наименований
товаров

24
фирменных
магазинов

НАШИ НАГРАДЫ

Международная выставка продуктов питания «Продэкспо»	Международный конкурс «Гарантия качества» и «Мясной Оскар»	Конкурс «100 лучших товаров России»	Международная продовольственная выставка «Петерфуд»
<ul style="list-style-type: none">2 золотых звезды «Лучший инновационный продукт»9 золотых медалей «Лучший продукт»1 серебряная медаль «Лучший продукт»1 приз «Лучшее предприятие-2018»3 почетных приза «Достижения в импортозамещении»1 золотая медаль «За качество» сырокопченых колбас1 диплом 1 степени «За качество» сырокопченых колбас	<ul style="list-style-type: none">11 золотых медалей6 серебряных медалей11 дипломов качества	<ul style="list-style-type: none">10 золотых знаков качества10 серебряных знаков качества1 почетный приз «Лидер качества»3 диплома «Золотая сотня»	<ul style="list-style-type: none">4 золотых медали «Иновационный продукт»2 серебряных медалей «Иновационный продукт»10 золотых медалей «Наша марка»2 серебряных медалей «Наша марка»5 дипломов победителя открытого конкурса «Выбор сетей»





ВАРЁНЫЕ КОЛБАСЫ



ДОКТОРСКАЯ

категория А
ГОСТ 23670-2019



целлюлозная

30 суток

от 0 до 6 °С

в/у

≈ 600 г



ДОКТОРСКАЯ

категория А
ГОСТ 23670-2019



полиамидная

60 суток

от 0 до 6 °С

≈ 600 г



МОЛОЧНАЯ

категория Б
ГОСТ 23670-2019



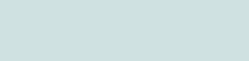
целлюлозная

30 суток

от 0 до 6 °С

в/у

≈ 600 г



МОЛОЧНАЯ

категория Б
ГОСТ 23670-2019

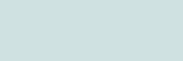


полиамидная

60 суток

от 0 до 6 °С

≈ 600 г





ЛЮБИТЕЛЬСКАЯ

категория А
ГОСТ 23670-2019



целлюлозная

30 суток

от 0 до 6 °С

в/у

≈ 600 г



ТЕЛЯЧЬЯ

категория А
ГОСТ 23670-2019



натуральная синюга

30 суток

от 0 до 6 °С

МА

≈ 3000 г



ДОКТОРСКАЯ

категория А
ГОСТ 23670-2019



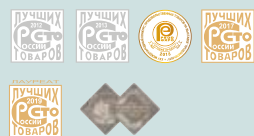
натуральная синюга

30 суток

от 0 до 6 °С

МА

≈ 3000 г



ДОКТОРСКАЯ из печи

категория А



натуральная синюга

30 суток

от 0 до 6 °С

МА

≈ 1800 г



БОГЕМСКАЯ



текстильная

30 суток

от 0 до 6 °С

МА

≈ 3000 г



МОЛОЧНАЯ от Романишина



белковая

30 суток

от 0 до 6 °С

в/у, МА

≈ 400 г, 2000 г



МОРТАДЕЛЛА ПО-ИТАЛЬЯНСКИ



- белковая синюга
- 20 суток
- от 0 до 6 °С
- в/у, МА
- ≈ 400 г, 1300 г, 2700 г



МОРТАДЕЛЛА ПО-ИТАЛЬЯНСКИ



- белковая синюга
- 20 суток
- от 0 до 6 °С
- в/у, МА
- ≈ 400 г, 1300 г, 2700 г



МОРТАДЕЛЛА ИСПАНСКАЯ



- белковая синюга
- от 20 до 30 суток
- от 0 до 6 °С
- в/у, МА
- ≈ 400 г, 1500 г, 3000 г



ФИЛЕЙНАЯ



- натуральная синюга
- 20 суток
- от 0 до 6 °С
- МА
- ≈ 2500 г



ЛИОНСКАЯ премиум



- текстильная
- 30 суток
- от 0 до 6 °С
- МА
- ≈ 1800 г



ЛЮБИТЕЛЬСКАЯ из печи



- натуральная синюга
- 30 суток
- от 0 до 6 °С
- МА
- ≈ 2000 г



ЭСТОНСКАЯ в текстиле

- свиная, говяжья
- текстильная
- 30 суток
- от 0 до 6 °С
- МА
- ≈ 4000 г



ЭСТОНСКАЯ

- свиная, говяжья
- белковая
- 20 суток
- от 0 до 6 °С
- в/у
- ≈ 1000 г



ДОКТОРСКАЯ с маслицем

- свиная, говяжья, овечья
- натуральная круга
- 30 суток
- от 0 до 6 °С
- МА
- ≈ 700 г, 2100 г



ДОКТОРСКАЯ с маслицем

- свиная, говяжья, овечья
- белковая
- 30 суток
- от 0 до 6 °С
- МА
- ≈ 700 г, 2100 г



ДЕРЕВЕНСКАЯ на дровах

- свиная, говяжья
- белковая синюга
- 25 суток
- от 0 до 6 °С
- МА
- ≈ 1800 г

Изготовление продукции в натуральной или текстильной оболочке предполагает ручную вязку. Данный вид формовки применяется в производстве 80% изделий.

ЯИЧНАЯ








-  натуральная
-  21 сутки
-  от 0 до 6 °С
-  МА
-  ≈ 300 г, 1700 г







СВИНАЯ ДОМАШНЯЯ



-  натуральная
-  21 сутки
-  от 0 до 6 °С
-  МА
-  ≈ 300 г, 1700 г

СЛИВОЧНАЯ



-  полиамидная
-  60 суток
-  от 0 до 6 °С
-  ≈ 1000 г

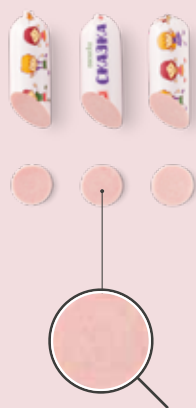


Благодаря наличию цеха обвалки, вся продукция изготавливается из свежего незамороженного сырья. Это один из важных критериев, позволяющий гарантировать высокое качество выпускаемых изделий.



ДЕТСКОЕ МЕНЮ

ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ СТАРШЕ ТРЕХ ЛЕТ



СОСИСКИ СКАЗКА

ГОСТ 31498-2012



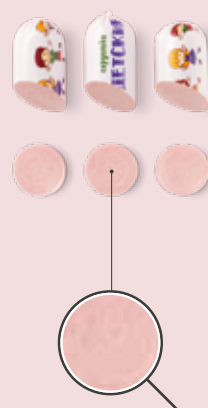
полиамидная

20 суток

от 0 до 6 °С

МА

≈ 430 г, 1000 г



САРДЕЛЬКИ ДЕТСКИЕ

ГОСТ 31498-2012



полиамидная

20 суток

от 0 до 6 °С

МА

≈ 500 г, 1000 г



КОЛБАСА ДЕТСКАЯ

ГОСТ 31498-2012



полиамидная

20 суток

от 0 до 6 °С

≈ 450 г

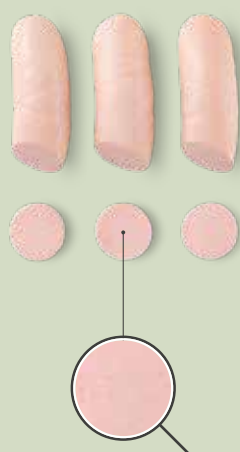


ПРОДУКТ-НАСТРОЕНИЕ!

Данная линейка разработана в соответствии с ГОСТом для детских колбасных изделий. Продукция обогащена витамином С, кальцием и йодом.





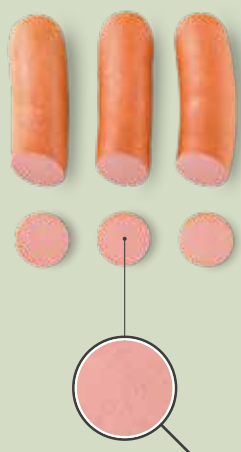
САРДЕЛЬКИ








СВИНЫЕ

категория Б
ГОСТ 23670-2019

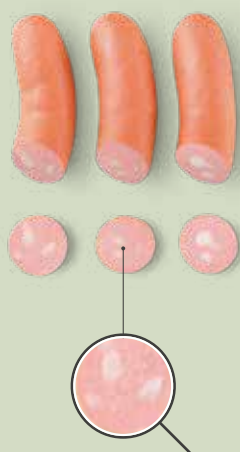
-  натуральная
-  20 суток
-  от 0 до 6 °С
-  в/у, МА
-  ≈ 1000 г, 1800 г








ТЕЛЯЧЬИ

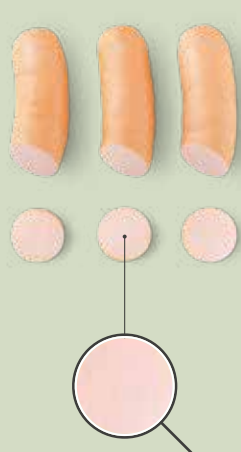
-  натуральная
-  15 суток
-  от 0 до 6 °С
-  в/у, МА
-  ≈ 1000 г, 1800 г

ШПИКАЧКИ



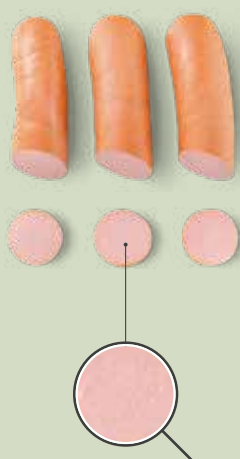
-  натуральная
-  от 15 до 21 суток
-  от 0 до 6 °С
-  в/у, МА
-  ≈ 1000 г, 1800 г

ПИКНИК



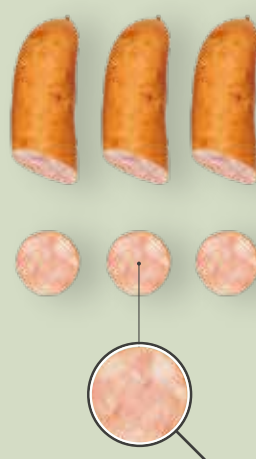
-  натуральная
-  от 20 до 30 суток
-  от 0 до 6 °С
-  в/у, МА
-  ≈ 1000 г, 1800 г





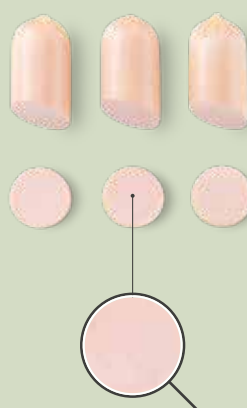
БУРЁНКА

- натуральная
- 30 суток
- от 0 до 6 °C
- МА
- ≈ 1000 г



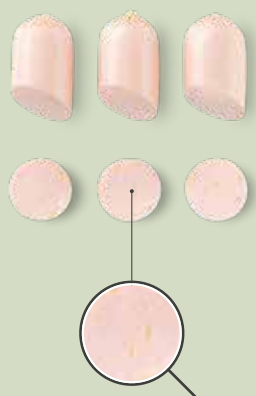
ДРУЖБА

- натуральная
- 20 суток
- от 0 до 6 °C
- МА
- ≈ 1000 г



КОЛОБОК

- полиамидная
- 30 суток
- от 0 до 6 °C
- МА
- ≈ 500 г, 1000 г



КОЛОБОК с сыром

- полиамидная
- 30 суток
- от 0 до 6 °C
- МА
- ≈ 500 г, 1000 г



ИНТЕРЕСНЫЙ ФАКТ:

В русских поваренных книгах XVIII–XIX веков «сардельками» называли сардины (по-итальянски — sardella). Позже, по аналогии с формой этих рыбок, словом «сардельки» стали называть толстые сырые колбаски.

Традиционно сардельки варят в воде и подают горячими, хотя они относятся к категории вареных колбас, обработанных паром и фактически готовых к употреблению.



СОСИСКИ

МОЛОЧНЫЕ

категория Б
ГОСТ 23670-2019



целлюлозная

от 20 до 30 суток

от 0 до 6 °С

в/у, МА

≈ 400 г, 1000 г, 1800 г



МОЛОЧНЫЕ

категория Б
ГОСТ 23670-2019



полиамидная

20 суток

от 0 до 6 °С

в/у, МА

≈ 400 г, 1000 г, 1800 г



СЛИВОЧНЫЕ

категория Б
ГОСТ 23670-2019



целлюлозная

20 суток

от 0 до 6 °С

в/у, МА

≈ 420 г, 1500 г



СОСИСКИ НА СЛИВКАХ



полиамидная

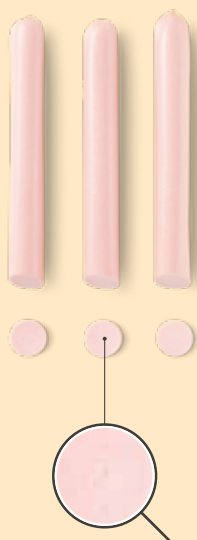
20 суток

от 0 до 6 °С

в/у, МГС

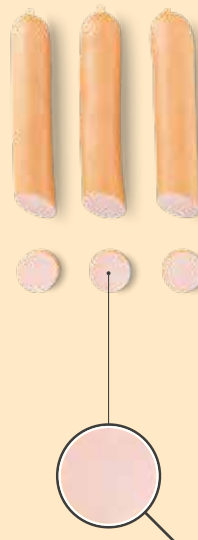
≈ 400 г, 1000 г, 1800 г





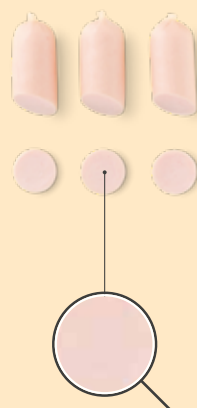
ЭЛИТНЫЕ

- курица, свинина
- целлюлозная
- 15 суток
- от 0 до 6 °С
- в/у, МА
- ≈ 360 г, 1000 г, 1800 г



КРЕМОВЫЕ VIT

- свинина, курица
- коллагеновая
- от 20 до 30 суток
- от 0 до 6 °С
- в/у, МА
- ≈ 350 г, 1000 г, 1800 г



ПРАЖСКИЕ

- свинина, курица
- коллагеновая
- 21 суток
- от 0 до 6 °С
- МА
- ≈ 360 г, 1000 г



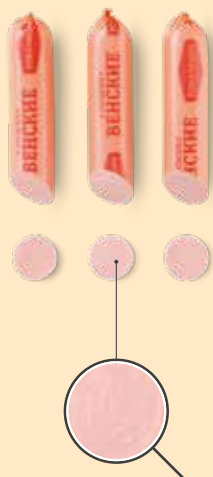
ПИКАНТНЫЕ С СЫРОМ

- свинина, курица
- полиамидная
- 15 суток
- от 0 до 6 °С
- в/у, МА
- ≈ 400 г, 1000 г, 1800 г



ВЕТЧИННЫЕ

- курица, свинина
- полиамидная
- 20 суток
- от 0 до 6 °С
- в/у, МА
- ≈ 400 г, 1000 г, 2000 г



ВЕНСКИЕ

- свиной, говяжий
- полиамидная
- 15 суток
- от 0 до 6 °С
- в/у, МА
- ≈ 400 г, 1800 г



ЗНАТНЫЕ

- свиной
- коллагеновая
- 20 суток
- от 0 до 6 °С
- МА
- ≈ 1000 г



СОСИСКИ С МОЦАРЕЛЛОЙ

категория А

- свиной, говяжий
- коллагеновая
- 30 суток
- от 0 до 6 °С
- МА
- ≈ 1000 г



Каждая партия продукции проходит лабораторный контроль для оценки соответствия техническим регламентам таможенного союза. Также, качество выпускаемых изделий ежедневно оценивает дегустационная комиссия.







ВЕТЧИНЫ



ЦАРСКАЯ

категория А

-  свинина
-  целлюлозная
-  30 суток
-  от 0 до 6 °С
-  в/у, МА
-  ≈ 1000 г, 2000 г



РЫЖИК

-  свинина
-  полиамидная
-  40 суток
-  от 0 до 6 °С
-  ≈ 600 г









СТОЛИЧНАЯ

-  свинина
-  полиамидная
-  60 суток
-  от 0 до 6 °С
-  ≈ 600 г



СТОЛИЧНАЯ

-  свинина
-  белковая
-  20 суток
-  от 0 до 6 °С
-  в/у, МА
-  ≈ 400 г, 1200 г, 2500 г





ЧЕРНАЯ МОЗАИКА

категория А

-   текстильная
-  30 суток
-  от 0 до 6 °С
-  МА
-  ≈ 1800 г, 3500 г



КРАСНЫЙ МРАМОР

категория А

-   текстильная
-  30 суток
-  от 0 до 6 °С
-  МА
-  ≈ 1800 г, 3500 г



БЕЛЫЙ МРАМОР

категория А

-   текстильная
-  30 суток
-  от 0 до 6 °С
-  МА
-  ≈ 1500 г, 3000 г









ЧЕРНЫЙ МРАМОР

категория А

-   текстильная
-  30 суток
-  от 0 до 6 °С
-  в/у, МА
-  ≈ 600 г, 1800 г









МРАМОРНАЯ

-   натуральная синюга
-  20 суток
-  от 0 до 6 °С
-  МА
-  ≈ 1500 г, 3000 г



МЯСНОЙ КВАДРАТ

-   натуральная синюга
-  30 суток
-  от 0 до 6 °С
-  в/у
-  ≈ 450 г, 2000 г



ВАРЁНО-КОПЧЁНЫЕ КОЛБАСЫ



СЕРВЕЛАТ

категория А
ГОСТ Р 55455-2013

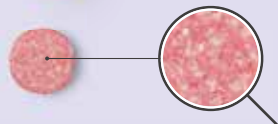


30 суток

от 0 до 6 °С

в/у

≈ 455 г, 700 г



МОСКОВСКАЯ

категория А
ГОСТ Р 55455-2013



30 суток

от 0 до 6 °С

в/у

≈ 500 г



ИТАЛЬЯНСКИЙ СЕРВЕЛАТ

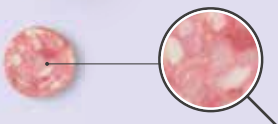


30 суток

от 0 до 6 °С

в/у

≈ 350 г, 700 г



МУСКАТНЫЙ СЕРВЕЛАТ

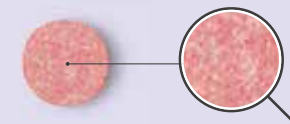


30 суток

от 0 до 6 °С

в/у

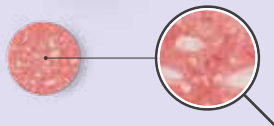
≈ 900 г





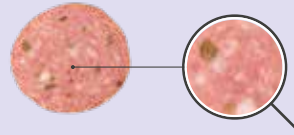
ШВЕЙЦАРСКИЙ СЕРВЕЛАТ

-
- 30 суток
- от 0 до 6 °С
- в/у
- ≈ 350 г, 700 г



БЛАГОРОДНАЯ ОЛИВА

-
- белковая
- 30 суток
- от 0 до 6 °С
- МА
- ≈ 400 г, 1800 г



ВКУСНАЯ ФЕРМЕРСКАЯ

-
- натуральная
- 30 суток
- от 0 до 6 °С
- в/у, МА
- ≈ 400 г, 2000 г



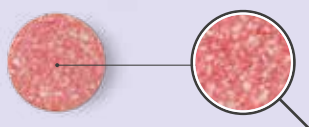
МОСКВИЧКА

-
- 30 суток
- от 0 до 6 °С
- в/у
- ≈ 350 г, 700 г



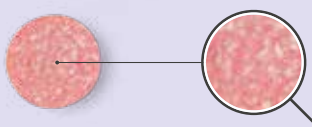
ФИНСКИЙ СЕРВЕЛАТ

-
- 30 суток
- от 0 до 6 °С
- в/у
- ≈ 400 г, 700 г



ВЕНСКИЙ СЕРВЕЛАТ

-
- 30 суток
- от 0 до 6 °С
- в/у
- ≈ 400 г, 700 г

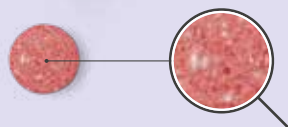




БАЛТИЙСКИЙ СЕРВЕЛАТ



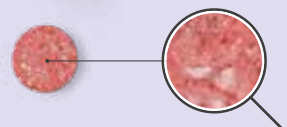
- 30 суток
- от 0 до 6 °C
- в/у
- ≈ 350 г, 700 г



ЮБИЛЕЙНЫЙ СЕРВЕЛАТ



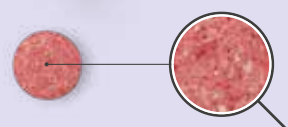
- 30 суток
- от 0 до 6 °C
- в/у
- ≈ 350 г, 700 г



НАРОДНЫЙ СЕРВЕЛАТ



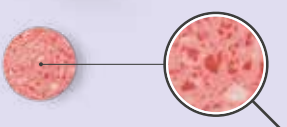
- 30 суток
- от 0 до 6 °C
- в/у
- ≈ 350 г, 700 г



ПО-ВЕНСКИ



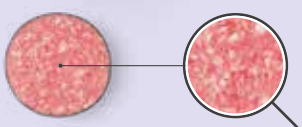
- 30 суток
- от 0 до 6 °C
- в/у
- ≈ 350 г, 700 г



ЕВРОПЕЙСКИЙ СЕРВЕЛАТ



- текстильная
- 30 суток
- от 0 до 6 °C
- в/у, МА
- ≈ 600 г, 1800 г



В процессе копчения колбас используется натуральная буковая щепка. Благодаря этому продукты максимально сохраняют исходный вкус и аромат.



ПОЛУКОПЧЁНЫЕ КОЛБАСЫ



КРАКОВСКАЯ

категория Б
ГОСТ 31785-2012



натуральная

30 суток

от 0 до 6 °С

в/у, МА

≈ 500 г, 1700 г



ОДЕССКАЯ

категория Б
ГОСТ 31785-2012



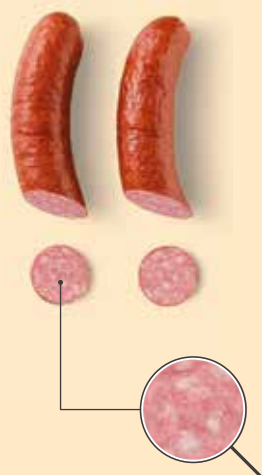
натуральная

30 суток

от 0 до 6 °С

в/у, МА

≈ 500 г, 1700 г



ПОЛЬСКАЯ

категория Б
ГОСТ 31785-2012



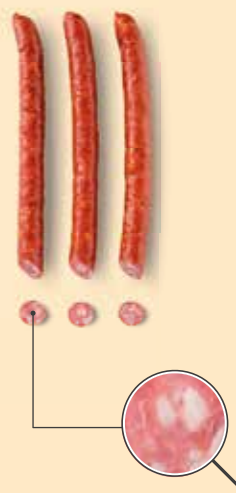
натуральная

30 суток

от 0 до 6 °С

в/у, МА

≈ 500 г, 1500 г



КОЛБАСКИ ОХОТНИЧЬИ

категория Б
ГОСТ 31785-2012



коллагеновая

30 суток

от 0 до 6 °С






МА

≈ 300 г, 1000 г










КРАКОВ ПОЛЬСКИЙ

-  натуральная
-  25 суток
-  от 0 до 6 °С
-  в/у, МА
-  ≈ 500 г, 1000 г, 1700 г



ДЕРЕВЕНСКАЯ

-  натуральная
-  30 суток
-  от 0 до 6 °С
-  в/у
-  ≈ 1000 г



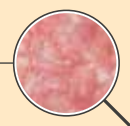
МОЖЖЕВЕЛОВАЯ

-  натуральная
-  30 суток
-  от 0 до 6 °С
-  в/у
-  ≈ 1000 г



ОХОТНИЧЬЯ

-  натуральная
-  30 суток
-  от 0 до 6 °С
-  в/у
-  ≈ 700 г



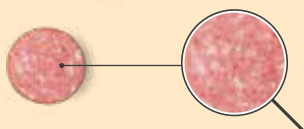
Один из самых важных этапов в изготовлении продукции - закупка сырья и специй. За 18 лет активной работы компания наладила надежные отношения с лучшими отечественными поставщиками.

Алексей Есев,
руководитель отдела снабжения



ПРИМА

-
- белковая
- 30 суток
- от 0 до 6 °С
- в/у
- ≈ 400 г, 700 г



СВИНАЯ ФЕРМЕРСКАЯ

-
- белковая
- 30 суток
- от 0 до 6 °С
- в/у
- ≈ 700 г



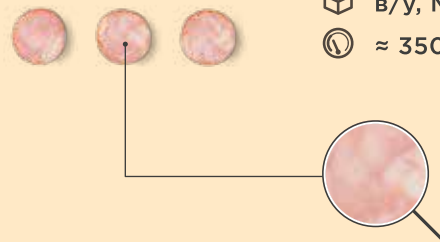
КУБАНСКАЯ

-
- коллагеновая
- 25 суток
- от 0 до 6 °С
- в/у, МА
- ≈ 400 г, 1500 г



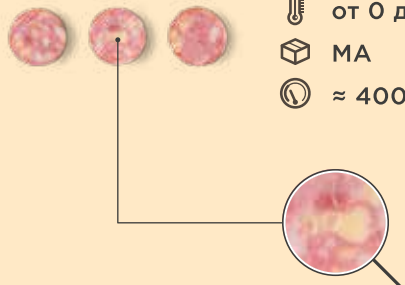
ВЕТЧИНАЯ С УТКОЙ

-
- натуральная
- 20 суток
- от 0 до 6 °С
- в/у, МА
- ≈ 350 г, 1500 г



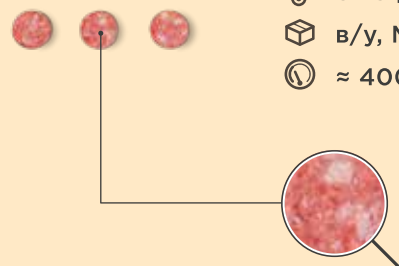
КАРПАТСКАЯ С СЫРОМ

-
- натуральная
- 30 суток
- от 0 до 6 °С
- МА
- ≈ 400 г, 1000 г



КОЛБАСКИ ШВЕЙЦАРСКИЕ

-
- коллагеновая
- 25 суток
- от 0 до 6 °С
- в/у, МА
- ≈ 400 г, 2000 г





КНАКЕРЫ

- коллагеновая
- 45 суток
- от 0 до 6 °С
- МА
- ≈ 1000 г



ПИКАНТНЫЕ С СЫРОМ

- коллагеновая
- 30 суток
- от 0 до 6 °С
- МА
- ≈ 300 г, 1000 г



ИНТЕРЕСНЫЙ ФАКТ:

Краковская колбаса известна как высококачественный мясной продукт в польской Галиции и Малой Польше с начала XIX столетия. Одним из наиболее искусных колбасников Кракова был мастер Винцент Саталецкий, унаследовавший кулинарные секреты от своего предка, колбасника Яноша из Кошице. В центре Кракова, на улице Флорианская, находился «дом Саталецких», где вплоть до 1918 года были расположены первая фабрика по производству и магазин по продаже «краковской».

На 100 грамм «Краковской» колбасы приходится 416 ккал, 14 грамм белков и 40 грамм жиров. А в одном колечке колбасы, которое весит 500 грамм, содержится 80 процентов от суточной нормы килокалорий – 1718 ккал.



СЫРОКОПЧЁНЫЕ КОЛБАСЫ



БРАУНШВЕЙГСКАЯ

категория А
ГОСТ Р 55456-2013



📅 120 суток

🌡️ от 0 до 12 °С

📦 в/у

⚖️ ≈ 250 г, 500 г

peterfood



ЕВРЕЙСКАЯ

категория А
ГОСТ Р 55456-2013

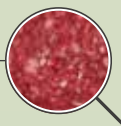


📅 120 суток

🌡️ от 0 до 12 °С

📦 в/у

⚖️ ≈ 250 г, 500 г



МАДЕРА



📅 120 суток

🌡️ от 0 до 12 °С

📦 в/у

⚖️ ≈ 250 г, 500 г



БЕРГАМО



📅 120 суток

🌡️ от 0 до 12 °С

📦 в/у

⚖️ ≈ 250 г, 500 г





КАРЕЛЬСКАЯ С КЛЮКВОЙ

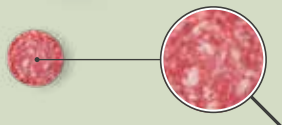


📅 120 суток

🌡️ от 0 до 12 °С

📦 в/у

⚖️ ≈ 250 г, 500 г



БРАУНШВЕЙГСКИЙ СЕРВЕЛАТ

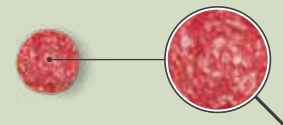


📅 120 суток

🌡️ от 0 до 12 °С

📦 в/у

⚖️ ≈ 250 г, 500 г



ЧОРИЗО

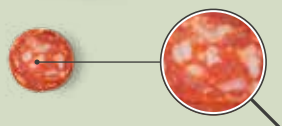


📅 120 суток

🌡️ от 0 до 12 °С

📦 в/у

⚖️ ≈ 250 г, 500 г



ПРЕЗИДЕНТСКАЯ Gold

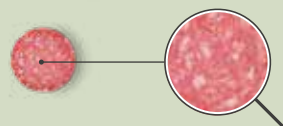


📅 120 суток

🌡️ от 0 до 12 °С

📦 в/у

⚖️ ≈ 250 г, 500 г



МИЛАНО



📅 120 суток

🌡️ от 0 до 12 °С

📦 в/у

⚖️ ≈ 250 г



ЕЛИСЕЕВСКАЯ



📅 120 суток

🌡️ от 0 до 12 °С

📦 в/у, МА

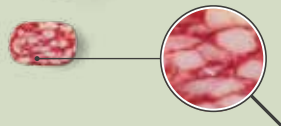
⚖️ ≈ 1600 г, 3300 г





ВЕРОНА

- 120 суток
- от 0 до 12 °C
- в/у
- ≈ 250 г, 500 г



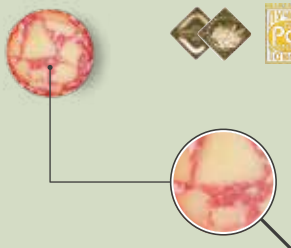
РОМАНА

- 120 суток
- от 0 до 12 °C
- в/у
- ≈ 250 г, 500 г



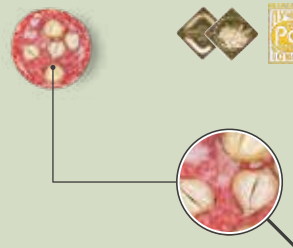
САЛЯМИ С ПАРМЕЗАНОМ

- 120 суток
- от 0 до 12 °C
- в/у, перфорир. пакет
- ≈ 350 г, 700 г



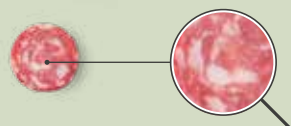
САЛЯМИ С ФУНДУКОМ

- 120 суток
- от 0 до 12 °C
- в/у, перфорир. пакет
- ≈ 350 г, 700 г



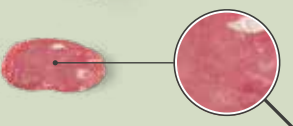
САЛЬЧИЧОН

- 120 суток
- от 0 до 12 °C
- в/у, перфорир. пакет
- ≈ 350 г, 700 г



ВЯЛЕНКА

- 40 суток
- от 0 до 6 °C
- в/у
- ≈ 250 г, 500 г





Галина Филонова,
инженер-технолог



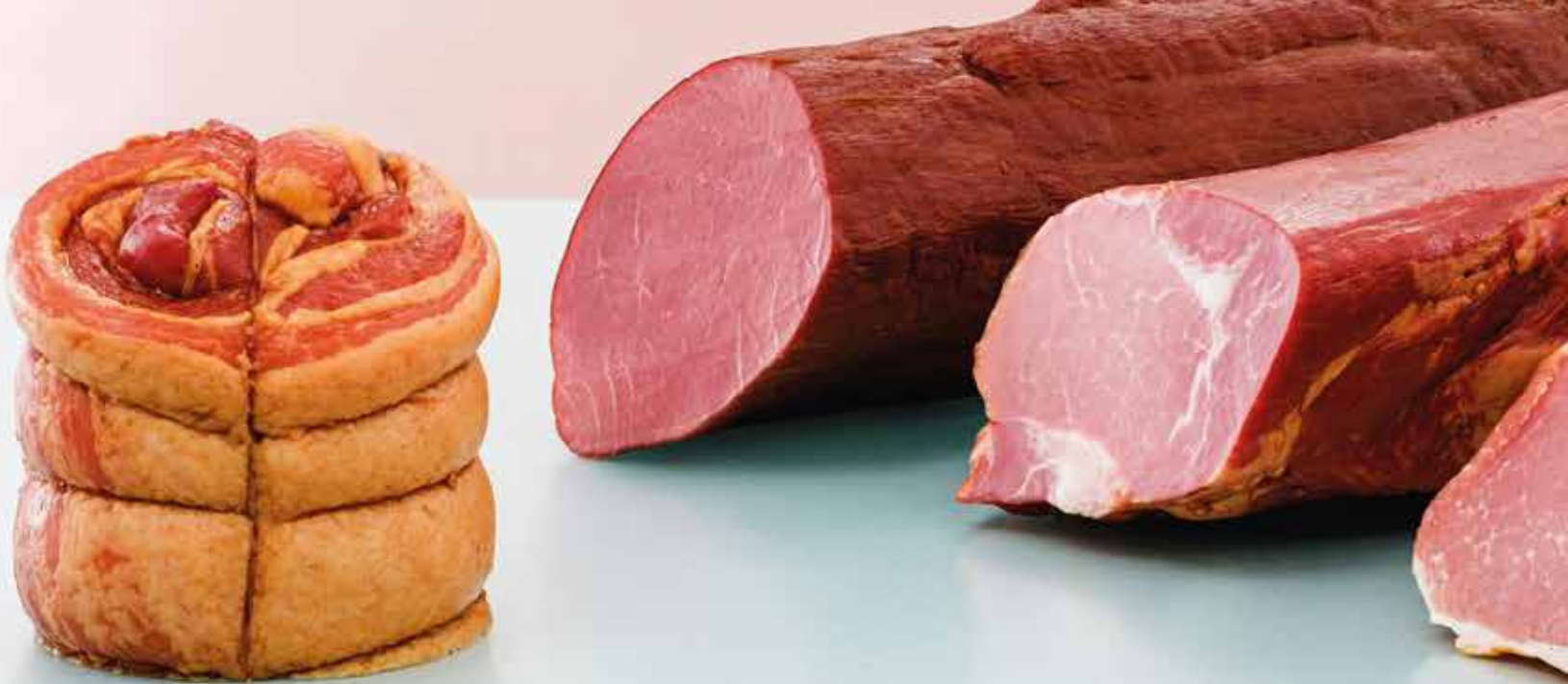
Иварс Янсонс,
главный технолог

НАСТОЯЩЕЕ ИСКУССТВО!

Подобно тому, как художник пишет картину, поэт - оду, а композитор - симфонию, мы создаем поистине уникальный мясной продукт. Таковым его делают не только особенности в технологии изготовления, качественное сырье, но еще наш опыт, знания и любовь к своему делу.

В нашем производстве сырокопченой колбасы мы:

- Не используем ускорители - колбаса проходит полный процесс созревания в течение 30-40 суток
- Имеем особенный подход к выбору сырья и применению стартовых культур
- Строго соблюдаем температурные и технологические режимы
- Осуществляем тщательный контроль каждого этапа производства



ДЕЛИКАТЕСЫ



ПАНЧЕТТА варёная



📅 30 суток

🌡 от 0 до 6 °С

📦 в/у

⚖ ≈ 450 г, 1200 г



БЕКОН ВЕНГЕРСКИЙ с/к



📅 40 суток

🌡 от 0 до 6 °С

📦 в/у, МА

⚖ ≈ 500 г, 900 г



БЕКОН МОСКОВСКИЙ к/в



📅 20 суток

🌡 от 0 до 6 °С

📦 в/у, МА

⚖ ≈ 450 г, 1200 г



БЕКОН СВИНОЙ ЛЮКС к/в



📅 20 суток

🌡 от 0 до 6 °С

📦 в/у, МА

⚖ ≈ 450 г, 1200 г



ЩЕКОВИНА
К/В
ГОСТ Р 54043-2010

- 20 суток
- от 0 до 6 °С
- в/у
- ≈ 450 г



ОКОРОК
ИЗЫСКАННЫЙ
К/В

- 30 суток
- от 0 до 6 °С
- в/у
- ≈ 700 г, 1500 г



СВИНИНА
ЛЮКС
К/В

- 20 суток
- от 0 до 6 °С
- в/у
- ≈ 450, 1200 г



КАРБОНАД
ЛЮКС
К/В

- 20 суток
- от 0 до 6 °С
- в/у
- ≈ 450, 1200 г



ШЕЙКА
СВИНАЯ ЛЮКС
К/В

- 20 суток
- от 0 до 6 °С
- в/у
- ≈ 450 г, 1200 г



ФИЛЕЙ
ПО-ЦАРСКИ
К/В






- 20 суток
- от 0 до 6 °С
- в/у
- ≈ 600 г, 1200 г



peterfood








ГРУДИНКА СВИНАЯ ЛЮКС к/в

-   30 суток
-  от 0 до 6 °С
-  в/у
-  ≈ 450 г, 1200 г

peterfood








ГРУДИНКА ХУТОРСКАЯ к/в

-   30 суток
-  от 0 до 6 °С
-  в/у, МА
-  ≈ 400 г, 1200 г








ГРУДИНКА СТАРОРУССКАЯ с/к

- 
-  40 суток
-  от 0 до 6 °С
-  в/у, МА
-  ≈ 700 г, 1500 г








РЕБРЫШКИ СВИНЫЕ ЛЮКС к/в

- 
-  20 суток
-  от 0 до 6 °С
-  МА
-  ≈ 1500 г



СВИНИНА ПО-ДЕРЕВЕНСКИ вар

- 
-  15 суток
-  от 0 до 6 °С
-  в/у
-  ≈ 500 г, 2300 г



КАРАМЕЛЬНАЯ ШЕЙКА

с/в

категория А



вакуум

40 суток

от 0 до 6 °С

МА

≈ 400 г, 2000 г



КАРАМЕЛЬНАЯ ШЕЙКА

В СЕТКЕ

с/в

категория А



вакуум

40 суток

от 0 до 6 °С

МА

≈ 400 г, 2000 г



ШЕЙКА СВИНАЯ ЛЮКС

с/к



40 суток

от 0 до 6 °С

в/у

≈ 400 г, 800 г



ДЕЛИКАТЕС БАЛЫКОВЫЙ

СВИНОЙ ЛЮКС

с/к



40 суток

от 0 до 6 °С

в/у

≈ 400 г, 800 г



КОППА

с/к

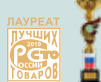


40 суток

от 0 до 6 °С

в/у

≈ 1200 г



ВЫРЕЗКА СВИНАЯ ЛЮКС

с/к



40 суток

от 0 до 6 °С

в/у

≈ 400 г





КАРБОНАТТО с/в

категория А



вакуум

40 суток

от 0 до 6 °С

в/у

≈ 400 г, 1200 г



КАРБОНАТТО С ПАПРИКОЙ с/в

категория А



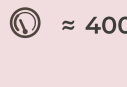
вакуум

40 суток

от 0 до 6 °С

в/у

≈ 400 г, 1200 г



ШПЭК ТИРОЛЬСКИЙ с/в



вакуум

40 суток

от 0 до 6 °С

в/у

≈ 1200 г



БЕКОН ЯНТАРНЫЙ с/в



вакуум

40 суток

от 0 до 6 °С

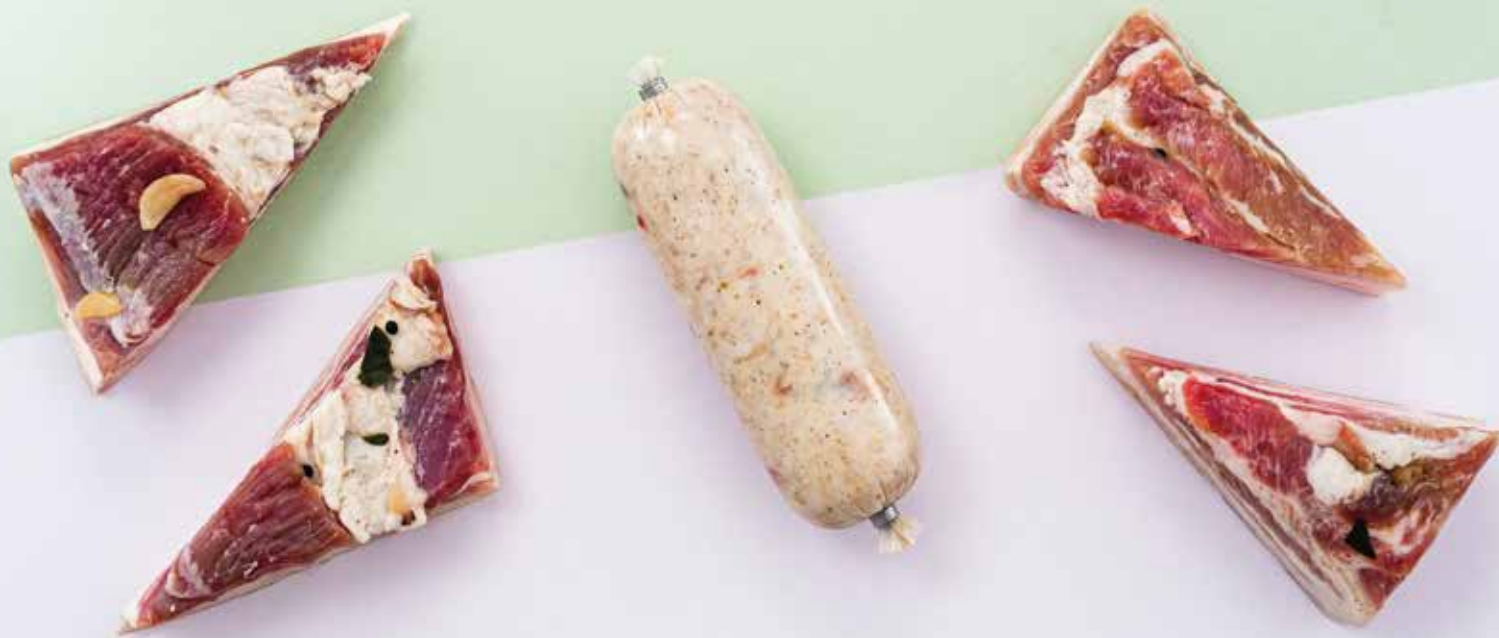
в/у

≈ 1200 г



Каждый продукт данной категории станет украшением любого стола, будь то праздничное застолье или уютный ужин в кругу семьи. Мясные деликатесы “Романишин” – это изысканность и неповторимость, совершенство вкуса и аромата.

Ирина Герасимова,
менеджер по продажам



ПРОДУКТЫ ИЗ ШПИКА



ШПИК ПО-СМОЛЕНСКИ «АППЕТИТНЫЙ» солёный

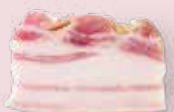


📅 60 суток

🌡️ от 0 до 6 °C

📦 в/у

⚖️ ≈ 450 г



ШПИК ПО-СМОЛЕНСКИ бутербродный



📦 полиамидная

📅 180 суток

🌡️ от -15 до -18 °C

⚖️ ≈ 500 г



ПРОВАНССАЛО

категория А



📦 вакуум

📅 60 суток

🌡️ от 0 до 6 °C

📦 в/у

⚖️ ≈ 1000 г





ПРОДУКТЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ



ОКОРОЧОК к/в



- 15 суток
- от 0 до 6 °С
- в/у
- ≈ 300 г



РУЛЕТ ДИЕТИЧЕСКИЙ ИЗ МЯСА ИНДЕЙКИ



- 15 суток
- от 0 до 12 °С
- в/у
- ≈ 450 г, 2000 г



КАРПАЧО с/к



- 40 суток
- от 0 до 12 °С
- в/у
- ≈ 300 г

peter**food**

Это продукты с пониженным содержанием жира, большим количеством белка и низкой калорийностью. Легкое копчение, натуральные специи и пряности подчеркивают натуральный вкус мяса.




ПРОДУКТЫ В ЖЕЛЕ




КУРИЦА В ЖЕЛЕ



 полиамидная

 20 суток

 от 0 до 6 °С

 ≈ 2000 г



peterfood



Упаковка продукта, в значительной мере, определяет привлекательность для покупателя и узнаваемость на полках магазинов, то есть в конечном счете - успех на рынке. Мы стараемся уделять внимание не только качеству продукта, но и его внешнему виду.

Екатерина Недорубкова,
мастер отделения упаковки



ПЕЛЬМЕНИ



ПЕЛЬМЕНИ ПО-УРАЛЬСКИ



- 📅 180 суток
- 🌡️ от -10 до -18 °С
- 📦 пакет дой-пак
- ⚖️ ≈ 800 г



ПЕЛЬМЕНИ СИБИРСКИЕ



- 📅 180 суток
- 🌡️ от -10 до -18 °С
- 📦 пакет дой-пак
- ⚖️ ≈ 800 г



Пельмени “Романишин”, спустя 5-7 минут варки, удовлетворяют аппетит любой категории покупателей.

Что делает их такими вкусными? Все просто:

- Без консервантов - строго по ГОСТ
- Начинка из свежего мясного фарша
- Тесто вымешанное из муки высшего сорта с добавлением яиц
- Точное соблюдение пропорций между тестом и мясной начинкой

ДОСТАВКА ПРОДУКЦИИ

1. Мурманская обл.
2. Респ. Карелия
3. г. Санкт-Петербург и Ленинградская обл.
4. Псковская обл.
5. Новгородская обл.
6. Тверская обл.
7. Смоленская обл.
8. Москва и Московская обл.
9. Ярославская обл.
10. Брянская обл.
11. Калужская обл.
12. Курская обл.
13. Орловская обл.
14. Тульская обл.
15. Рязанская обл.
16. Белгородская обл.
17. Липецкая обл.
18. Воронежская обл.
19. Ростовская обл.
20. Краснодарская обл.
21. Крымский п-ов
22. Волгоградская обл.
23. Тамбовская обл.
24. Пензенская обл.
25. Саратовская обл.
26. Самарская обл.
27. Владимирская обл.
28. Ивановская обл.
29. Нижегородская обл.
30. Челябинская обл.
31. Свердловская обл.
32. Новосибирская обл.
33. респ. Саха (Якутия)



ПОСТАВКА В СЕТИ

Завоевавшая любовь и признание истинных ценителей, продукция «Романишин» приобрела высокую популярность у российского потребителя. Компания работает со многими федеральными сетями.



Своевременную доставку продукции осуществляют автомобили собственного автопарка «Романишин». На протяжении всей поездки холодильное оборудование поддерживает в изотермических фургонах оптимальный микроклимат, необходимый для правильного хранения продукции. Датчики спутникового мониторинга ГЛОНАСС позволяют диспетчерам круглосуточно контролировать температурный режим внутри кузова и время доставки продукции.

