



Портал промышленной кооперации
Пермского края



ООО "МЯСОКОМБИНАТ КУНГУРСКИЙ"

Тип компании	Крупные
Отрасль	Пищевая промышленность
Адрес	617470, Пермский край, г.Кунгур, ул.Боровая, д.2
Телефон	+7 (342) 71-23-372
Официальный сайт	www.kmpp.ru
Электронная почта	office@kmpp.ru

Название продукции

- Ливерные колбасы и паштеты
- Вареные колбасы
- Ветчины
- Сосиски, сардельки, шпикачки
- Варено-копченые колбасы
- Полукопченые колбасы
- Сырокопченые колбасы
- Мясные деликатесы
- Консервы
- Пельмени







Область применения продукции

Сфера общественного питания

Конкурентные преимущества

- Мясокомбинат «Кунгурский» - одно из крупнейших мясоперерабатывающих предприятий в Уральском регионе.
- Производство оснащено высокотехнологичным оборудованием.
- награды Международного форума «Мясная индустрия», Всероссийского Конкурса Программы «100 лучших товаров России», Российской Агропромышленной выставки «Золотая осень».
- Контроль внедрен на всех этапах производства.
- Партнерство с поставщиками построено на принципах долгосрочного и взаимовыгодного сотрудничества.

Технические характеристики

Подробнее на сайтах предприятий:

www.kmpp.ru

www.komos.ru

Краткое описание продукции

- Ливерные колбасы и паштеты имеют нежный легкий вкус и являются прекрасным дополнением к бутербродам и закускам.

- Вареная колбаса — это популярный продукт в мясной гастрономии, который любят как взрослые, так и дети. Продукция изготавливается из охлажденного мяса собственного производства с добавлением натуральных специй.
- На предприятии выпускаются как традиционные колбасы ГОСТ, также колбасы с оригинальным вкусом, изготовленные по собственной рецептуре, весовые и фиксированного веса.
- Ветчины торговой марки "Мясокомбинат "Кунгурский" отличаются сочной и нежной консистенцией. Отработанная рецептура и идеальное сочетание специй позволяют добиться нежнейшей структуры и сочности продукта, сохраняя при этом натуральный вкус. Выпускаются в весовом и штучном формате.
- Варёно-копчёные колбасы – одна из самых многочисленных линеек продуктов "Мясокомбината "Кунгурский". Данная категория продуктов имеет более мягкий, выразительный вкус.
- Основной особенностью данной категории мясной продукции - является технология производства, которая включает в себя этап варки и копчения. Помимо говядины и свинины в варено-копченые колбасы иногда также добавляются: шпик, мясо птицы, молоко, сливки, пряности и некоторые другие компоненты, предусмотренные рецептурой.
- Полукопченые колбасы изготавливаются из отборного мясного сырья собственного производства, с добавлением различных специй и пряностей, согласно любившихся рецептур предприятия. Полукопченые колбасы обладают большей стойкостью при хранении, чем вареные, так как содержат меньше влаги и подвергаются копчению.
- Сырокопченые колбасы – это вершина технологического процесса и мастерства технологов мясокомбината. Колбасы данной категории имеют изысканный, благородный вкус и являются продуктами высочайшего качества. Аромат и вкус сырокопченых колбас ассоциируется в первую очередь с праздником. При изготовлении данных колбас уделяют особое внимание подбору и подготовке сырья.
- Процесс производства сырокопченых колбас основан на длительном созревании мяса, при низких положительных температурах, обработке холодным дымом и обезвоживании в процессе продолжительной сушки.
- Сырокопченая колбаса имеет плотную, твердую консистенцию, острый, солоноватый вкус, с выраженным ароматом копчения и пряностей.
- При изготовлении мясных деликатесов используется только натуральное охлажденное мясо собственного производства. Современная технология производства подразумевает, во-первых, отделение от костей филейной части. Далее подготовленное сырье нарезается и просаливается, после чего мясо проходит процедуру насыщения рассолом. Готовый продукт получается после выдерживания его в камере созревания, термообработки и финального охлаждения.
- Мясокомбинат Кунгурский предлагает широкий ассортимент данной категории мясной продукции, которая придется всем по вкусу и идеально дополнит любой праздничный стол: грудинка, карбонат, корейка, мясное ассорти и многое другое.
- Консервы отличаются высокой пищевой ценностью, длительным сроком

хранения до 36 месяцев, удобством транспортировки. В основе продукта отборное сырье собственного производства и натуральные специи.

- Ассортимент консервов торговой марки "Мясокомбинат "Кунгурский" включает в себя классический ассортимент, произведенный по ГОСТу, так и изготовленный по собственным рецептурам. Так же в линейке представлены консервы с добавлением круп, что наиболее актуально для некоторой аудитории покупателей, особенно в летний сезон.
- Пельмени - самая большая группа рубленых полуфабрикатов, изготавливаемых из охлажденного мяса собственного производства. Традиционная технология изготовления и высококачественное сырье обеспечивают продукту насыщенный вкус и сочность. Пельмени торговой марки "Мясокомбинат "Кунгурский" - любимейший продукт у потребителей.

Все материалы сайта доступны по лицензии: Creative Commons Attribution 4.0 International