

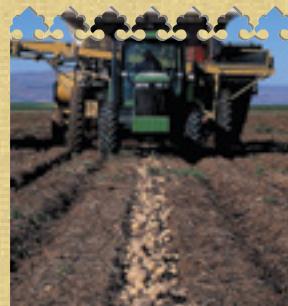
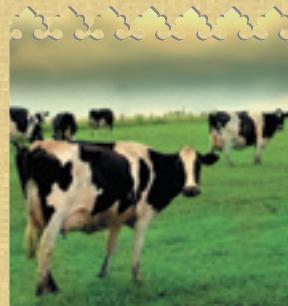


# ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫЕ ТОВАРЫ

---

## FOODSTUFFS

# 2012





ТОРТ «АРИСТОКРАТКА»

Торт «Аристократка» состоит из слоев нежного бисквита с изюмом, бисквита с маком и бисквита с арахисом, соединенных между собой кремом растительно-жировым. Поверхность торта покрыта этим же кремом и глазурью холодного приготовления с шоколадным вкусом. Торт декорирован шоколадным декором и гелем белым. Бока оформлены шоколадной соломкой.

ARISTOKRATKA PIE

The Aristokratka pie consists of the layers of dainty raisin biscuit, poppy seed biscuit and peanut biscuit joined together with a vegetable fat cream. The pie surface is covered with the same cream and a chocolate-flavoured cold glaze. The pie is ornamented with a chocolate decor and white gel, while its sides are decorated with chocolate straws.

ОАО «Казанский хлебозавод №3»  
420097, г. Казань, ул. Масгута Латыпова, 60  
Тел.: (843) 238-31-41, 238-26-13  
Факс: (843) 238-31-03, 238-26-13  
e-mail: [secretar@kazanhleb3.ru](mailto:secretar@kazanhleb3.ru), [manager@kazanhleb3.ru](mailto:manager@kazanhleb3.ru)  
[www.kazanhleb3.ru](http://www.kazanhleb3.ru)

OAO Kazan Bakery No. 3  
60, M. Latypov Street, Kazan, Tatarstan, 420097  
Tel.: (843) 238-31-41, 238-26-13  
Fax: (843) 238-31-03, 238-26-13  
e-mail: [secretar@kazanhleb3.ru](mailto:secretar@kazanhleb3.ru), [manager@kazanhleb3.ru](mailto:manager@kazanhleb3.ru)  
[www.kazanhleb3.ru](http://www.kazanhleb3.ru)



ОАО КАЗАНСКИЙ  
**хлебозавод №3**

### ХЛЕБ «ПЕКАРСКИЙ»

Хлеб «Пекарский» является полноценным, хорошо усвоенным продуктом питания для потребителей любого возраста, обладает повышенной пищевой ценностью по содержанию витаминов, минеральных веществ, имеет приятный специфический вкус и аромат. Хлеб «Пекарский» из муки грубого помола помогает очищать организм от шлаков. Ржаной хлеб является очень полезным и незаменимым продуктом в питании человека.

### PEKARSKY BREAD

Pekarsky bread is a full-fledged, low-residue food stuff for consumers of any age, has increased nutritional value, vitamins, and mineral substances, and is of fine specific taste and flavour. Pekarsky bread from coarse flour helps clean the organism from indigestible substances. Rye bread is a very useful and irreplaceable product for human nutrition.

ОАО «Казанский хлебозавод №3»  
420097, г. Казань, ул. Масгута Латыпова, 60  
Тел.: (843) 238-31-41, 238-26-13  
Факс: (843) 238-31-03, 238-26-13  
e-mail: [secretar@kazanhleb3.ru](mailto:secretar@kazanhleb3.ru), [manager@kazanhleb3.ru](mailto:manager@kazanhleb3.ru)  
[www.kazanhleb3.ru](http://www.kazanhleb3.ru)

OAO Kazan Bakery No. 3  
60, M. Latypov Street, Kazan, Tatarstan, 420097  
Tel.: (843) 238-31-41, 238-26-13  
Fax: (843) 238-31-03, 238-26-13  
e-mail: [secretar@kazanhleb3.ru](mailto:secretar@kazanhleb3.ru), [manager@kazanhleb3.ru](mailto:manager@kazanhleb3.ru)  
[www.kazanhleb3.ru](http://www.kazanhleb3.ru)



### НАЦИОНАЛЬНОЕ КОНДИТЕРСКОЕ ИЗДЕЛИЕ «ЧАК-ЧАК»

Национальное кондитерское изделие «Чак-чак» вырабатывается из муки пшеничной высшего сорта, яиц куриных, рафинированного дезодорированного растительного масла, сахара и натурального меда лучших сортов. Изделие имеет оригинальный, изысканный вкус и необыкновенный внешний вид. Сочетание аромата и вкуса меда с нежным воздушным тестом делает лакомство неповторимым и непохожим ни на что другое.

### CHAK-CHAK NATIONAL CONFECTIONERY

The Chak-chak national confectionery is made from premium wheat flour, chicken eggs, refined deodorised vegetable oil, sugar, and the best grades of natural honey. The product has genuine, refined taste and unusual appearance. The combination of honey flavour and taste with tender fluffy dough made this delicacy a unique one and dissimilar from the others.

ОАО «Казанский хлебозавод №2  
420006, г. Казань, ул. Хлебозаводская, 7 Б  
Тел: (843) 543-71-62, 571-88-32, 543-70-52  
Факс: (843) 543-70-62  
e-mail: zavod2@inbox.ru  
www.khz2.ru

ООО Kazan Bakery No. 2  
7B, Khlebozavodskaya Street, Kazan, Tatarstan, 420006  
Tel.: (843) 543-71-62, 571-88-32, 543-70-52  
Fax: (843) 543-70-62  
e-mail: zavod2@inbox.ru  
www.khz2.ru



### МУКА ПШЕНИЧНАЯ ХЛЕБОПЕКАРНАЯ ВЫСШЕГО СОРТА

Мука пшеничная – это высококачественный продукт для промышленного производства хлебобулочных, макаронных и мучных кондитерских изделий, а также для домашней выпечки. Мука, производимая ОАО «Каратунское ХПП», востребована и славится во многих регионах России.

### PREMIUM WHEAT FLOUR FOR BAKERY

Wheat flour is a high-quality product for industrial production of bakery, macaroni and pastry, as well as for home-baked products. The flour made by OAO Karatun Cereal Receiving Station is of demand and well-known in many regions of Russia.

ОАО «Каратунское хлебоприемное предприятие»  
422340, ст. Каратун, ул. Центральная, 1  
Тел.: (84376) 32-6-60, 32-5-82  
Факс: (84376) 32-6-60, 32-5-82  
e-mail: karatunhpp@mail.ru

OAO Karatun Cereal Receiving Station  
1, Tsentralnaya Street, Karatun Station, Tatarstan, 422340  
Tel.: (84376) 32-6-60, 32-5-82  
Fax: (84376) 32-6-60, 32-5-82  
e-mail: karatunhpp@mail.ru



КРУПА ГРЕЧНЕВАЯ

BUCKWHEAT

Основное направление деятельности предприятия – производство гречневой крупы. Выращенная в экологически благоприятном регионе юго-востока Татарстана, гречневая крупа ЗАО «Бугульминского комбината хлебопродуктов № 1» обладает прекрасными вкусовыми качествами, высокой питательной ценностью, содержит белки, жиры, богата микроэлементами, витаминами, клетчаткой и полезными углеводами, которые не включаются в процесс жирообразования. Особенность белков, входящих в состав гречки, в том, что они содержат большое количество незаменимых аминокислот, что делает гречку ценным пищевым продуктом, который по белковому составу сравнивают с мясом. По содержанию незаменимых аминокислот гречка сравнима с бобовыми культурами: бобами, горохом, фасолью. Идеально подходит для диетического и детского питания. Высокое качество выпускаемой продукции по достоинству оценено потребителями.

ЗАО «Бугульминский комбинат хлебопродуктов № 1»  
423231, г. Бугульма, ул. 14-ти Павших, 56  
Тел.: (85594) 6-21-44, 6-21-45  
Факс: (85594) 6-21-44, 6-21-45

The company's key focus area is the processing of buckwheat. Grown in environmentally friendly south-eastern region of Tatarstan, the buckwheat possesses wonderful flavour, high nutritious value, retains protein, fats and is rich in nutrients, vitamins, as well as dietary fibre and healthful carbohydrates that do not result in obesity. The proteins contained in the buckwheat possess a large amount of indispensable amino acid making this product essential food stuff comparable with meat in terms of protein composition. Buckwheat is well comparable with leguminous crops in terms of indispensable amino acids. This product is ideal for clinical nutrition and as infant's food. High quality of the product is appreciated by consumers, and rightly so.

ZAO Bugulma Bakery No.1  
56, 14-ti Pavshikh Street, Bugulma, Tatarstan, 423231  
Tel.: (85594) 6-21-44, 6-21-45  
Fax: (85594) 6-21-44, 6-21-45



### КРЕКЕР «ХРУМКА-ХРУМ»

Крекер «Хрумка-Хрум» – мелкое сухое печенье, за счет добавления паприки имеет приятный золотистый цвет. Изготовлен на немецкой линии «Вернер и Пфляйдерер». В его состав входят только натуральные ингредиенты, в т. ч. натуральные картофельные хлопья и сушеный лук, что делает крекер ароматным и безумно аппетитным, а сладко-соленый вкус дает возможность «хрумкать» этот крекер с молоком, с кофе, с чаем, а многим он понравился даже к пиву. Покупатели также благодарны за удобство упаковки, превосходное сочетание цены и качества.



### KHRUMKA-KHRUM CRACKERS

These are small-sized crackers of pleasant aureate colour thanks to paprika used in their production technology. The crackers are manufactured on Werner & Pfleiderer production line. The crackers contain natural ingredients only, among them potato chips and dried onion that makes the cracker full-flavoured and palatable. Its sweet and salty flavour makes it possible to “crunch” these crackers pleasantly with milk, coffee and tea. Some of you will like it with beer. Customers are also grateful to us for the convenient package and good value for money.

ООО «Заинский крекер»  
423520, г. Заинск, ул. Нариманова, 16  
Тел.: (85558) 7-75-75  
Факс: (85558) 7-75-35  
e-mail: zkreker@bk.ru

ООО Zainskiy Kreker  
16, Narimanov Street, Zainsk, Tatarstan, 423520  
Tel.: (85558) 775-75  
Fax: (85558) 775-35  
e-mail: zkreker@bk.ru



СМЕТАНА С МАССОВЫЙ ДОЛЕЙ ЖИРА 20%,  
УПАКОВАННАЯ В ПОЛИЭТИЛЕНОВУЮ ПЛЕНКУ

Сметана – традиционный молочный продукт, вырабатываемый из высококачественного сырья, обладающий замечательными пищевыми качествами. Приятный кисломолочный вкус, густую консистенцию создают специально подобранные молочные закваски.



SOUR CREAM

Sour cream is a traditional dairy food produced from high-quality raw materials and possessing remarkable nutrition qualities. Specially chosen dairy ferments add pleasant sour-milk taste and thickness.

Филиал ОАО «ВАМИН Татарстан»  
«Казанский молочный комбинат»  
420088, г. Казань, ул. Ак. Арбузова, 7  
Тел.: (843) 272-72-52, 272-72-13  
Факс: (843) 272-74-43

Kazan Dairy, Affiliate of OAO VAMIN Tatarstan  
7, Ak. Arbuzov Street, Kazan, Tatarstan, 420088  
Tel.: (843) 272-72-52, 272-72-13  
Fax: (843) 272-74-43



### КЕФИР ОБЕЗЖИРЕННЫЙ С МАССОВОЙ ДОЛЕЙ ЖИРА 0,1%, ПОЛИЭТИЛЕНОВЫЙ ПАКЕТ 500 ГР.

Кефир обезжиренный вырабатывается из нормализованного пастеризованного молока путем сквашивания закваской на кефирных грибках. Этот кисломолочный напиток хорошо усваивается организмом человека и оказывает терапевтическое и профилактическое действие, регулирует работу кишечника, тонизирует нервную систему. Обезжиренный кефир – идеальное средство, заменяющее обычный рацион питания для людей с избыточным весом в разгрузочные дни.



### FAT-FREE KEFIR

Fat-free kefir is made by ripening of regular pasteurized milk using the kefir fungi. This sour milk product is well digested by the human body and exerts therapeutic and preventive effects by regulating an action of the bowels and invigorating the nervous system. Fat-free kefir is an ideal for replacing usual foods for people with excessive weight in fasting days.

Филиал ОАО «ВАМИН Татарстан»  
«Набережно-Челнинский молочный комбинат»  
423820, г. Набережные Челны, Альметьевский тракт, 26  
Тел.: (8552) 70-73-12, 70-73-51  
Факс: (8552) 70-73-12, 70-73-51  
e-mail: sot\_chelny1@mail.ru  
www.vamin.ru

Naberezhnye Chelny Dairy, Affiliate of OAO VAMIN Tatarstan  
26, Almetyevsky Trakt, Naberezhnye Chelny, Tatarstan, 423820  
Tel.: (8552) 70-73-12, 70-73-51  
Fax: (8552) 70-73-12, 70-73-51  
e-mail: sot\_chelny1@mail.ru  
www.vamin.ru



ВОДА ПИТЬЕВАЯ АРТЕЗИАНСКАЯ  
«ТАШЛЫКСКИЙ ИСТОЧНИК» ПЕРВОЙ КАТЕГО-  
РИИ НЕГАЗИРОВАННАЯ, РАСФАСОВАННАЯ В  
ПОЛИЭТИЛЕНТЕРЕФТАЛАТНУЮ, ПОЛИКАРБО-  
НАТНУЮ ТАРУ РАЗЛИЧНОЙ ЕМКОСТИ

Питьевая вода «Ташлыкский источник» добывается из артезианской скважины глубиной 120 м, расположенной в экологически чистом районе. Вода разливается непосредственно на месторождении на предприятии водоподготовки, что позволяет сохранить все её природные свойства. Вода – источник жизни!

TASHLYKSKY ISTOCHNIK ARTESIAN DRINKING  
WATER (PURE AND NONCARBONATED, 1st CAT.)

Tashlyksky Istochnik drinking water is produced from an artesian well 120 metres deep located in an environmentally sound area. The water is bottled directly in place thus preserving its natural properties. Water is a source of life!

Филиал ОАО «ВАМИН Татарстан»  
«Нижнекамский молочный комбинат»  
423570, г. Нижнекамск, ул. Первопроходцев, 5а  
Тел.: (8555) 47-30-66, 30-51-53  
Факс: (8555) 47-30-66, 47-30-67  
e-mail: kamamilk@mail.ru

Nizhnekamsk Dairy, Affiliate of OAO VAMIN Tatarstan  
5A, Pervoprokhodtsev Street, Nizhnekamsk, Tatarstan, 423570  
Tel.: (8555) 47-30-66, 30-51-53  
Fax: (8555) 47-30-66, 47-30-67  
e-mail: kamamilk@mail.ru



**ВАМИН**  
ВКУС и ВИТАМИН

МОРОЖЕНОЕ ПЛОМБИР С МАССОВОЙ ДОЛЕЙ  
ЖИРА 12% ВАНИЛЬНЫЙ, УПАКОВАННОЕ В ПО-  
ТРЕБИТЕЛЬСКУЮ ТАРУ, ИЗГОТОВЛЕННУЮ ИЗ  
ПОЛИМЕРНЫХ МАТЕРИАЛОВ

Мороженое пломбир с ароматом ванили вырабатывается только из натурального молочного сырья. Наряду с приятным вкусом обладает высокой калорийностью и хорошей усвояемостью.

Нежнейший пломбир – источник удовольствия детей и взрослых в любое время года!

VANILLA ICE CREAM

The vanilla-flavoured ice cream is made from all natural raw milk. Along with pleasant taste, it boasts of high caloric value and good digestibility.

This gentle ice cream is a pleasure for children and adults at any time of year!

Филиал ОАО «ВАМИН Татарстан»  
«Нижнекамский молочный комбинат»  
423570, г. Нижнекамск, ул. Первопроходцев, 5а  
Тел.: (8555) 47-30-66, 30-51-53  
Факс: (8555) 47-30-66, 47-30-67  
e-mail: kamamilk@mail.ru

Nizhnekamsk Dairy, Affiliate of OAO VAMIN Tatarstan  
5A, Pervoprokhodtsev Street, Nizhnekamsk, Tatarstan, 423570  
Tel.: (8555) 47-30-66, 30-51-53  
Fax: (8555) 47-30-66, 47-30-67  
e-mail: kamamilk@mail.ru



СЫР «ВИТЯЗЬ» С МАССОВОЙ ДОЛЕЙ ЖИРА 40%



VITYAZ CHEESE

Сыр «Витязь» – это натуральный сыр из козьего молока без искусственных добавок. В состав сыра входят жизненно важные и ценные для человека белки, молочный жир, минеральные вещества, витамины и экстрактивные вещества. Сыр – это один из самых вкусных, полезных и всеми любимых молочных продуктов. Рекомендован как универсальный продукт питания и источник незаменимых белков (его употребление полностью покрывает потребность организма в животных белках), кальция и калия.

Vityaz cheese is a natural rennet cheese without artificial additives. The cheese is rich for protein, milk fat, mineral salts, vitamins, and extractive substances, all indispensable and essential for a human body. Cheese is the most delicious, essential and favorite dairy product. It is recommended as common food stuff and a source of essential protein (its consumption fully satisfies the body need in animal protein), calcium and potassium.

Филиал ОАО «ВАМИН Татарстан»  
«Буинский маслодельно-сыродельный комбинат»  
422430, г. Буинск, ул. Советская, 5  
Тел.: (84374) 3-12-71, 3-13-71  
Факс: (84374) 3-12-71, 3-13-71  
e-mail: bua-molkom@yandex.ru

Buinsk Butter Plant and Dairy, Affiliate of OAO VAMIN Tatarstan  
5, Sovetskaya Street, Buinsk, Tatarstan, 422430  
Tel.: (84374) 3-12-71, 3-13-71  
Fax: (84374) 3-12-71, 3-13-71  
e-mail: bua-molkom@yandex.ru



### МАСЛО СЛИВОЧНОЕ «КРЕСТЬЯНСКОЕ»

Сливочное масло в мире молочных продуктов стоит особняком. Ведь чтобы сделать один килограмм сливочного масла требуется 25 литров коровьего молока! Но эти затраты и усилия оправданы. Сливочное масло – ценнейший и уникальный по усвоемости продукт. В состав масла входят витамины, необходимые для развития костной и нервной системы, витамин А – для остроты зрения; витамин Е необходим для мышц, а содержащиеся в масле «явные жиры» являются основой источника для энергии. Сливочное масло – нежный и деликатный продукт, необходимый организму человека!



### KRESTYANSKOYE SWEET BUTTER

Among a great variety of dairy products sweet butter prevails, and rightly so: this imposes some obligations. Just imagine that 25 litres of milk is used to produce 1 kg of sweet butter! But the effort and expenditures are not spent in vain. Sweet butter is an essential and unique product in terms of digestibility. It contains vitamin D which is indispensable for skeletal and nervous systems; vitamin A, for vision acuity; vitamin E, for muscle development. The “explicit fats” contained in the butter are the basic source of energy. This tender and delicate product is needful for a human body.

Филиал ОАО «ВАМИН Татарстан»  
«Бугульминский молочный комбинат»  
423239, г. Бугульма, ул. Советская, 140  
Тел.: (85594) 4-65-98  
Факс: (85594) 4-65-98  
e-mail: Bugulma-milk@yandex.ru

Bugulma Dairy, Affiliate of OAO VAMIN Tatarstan  
140, Sovetskaya Street, Bugulma, Tatarstan, 423239  
Tel.: (85594) 4-65-98,  
Fax: (85594) 4-65-98  
e-mail: Bugulma-milk@yandex.ru



СЫР «ГАУДА»



GAUDA CHEESE

Сыр, подобно человеку, рождается, зреет, стареет и умирает. В сырном обществе свои аристократы и простолюдины. Сыр – одно из самых замечательных творений человека. Это высокопитательный, вкусный и легкоперевариваемый продукт. В сыре присутствуют жизненно важные компоненты: белки, жиры, углеводы, соли, витамины. Сыр – это зрелище, который радует глаз и завораживает истинного гурмана!

Just as every living organism, cheese originates, ripens, stales and eventually “perishes”. In the “society” of cheeses there are “patricians” and “plebeians”. Cheese is one of the wonderful inventions of a man. It is a highly nutritious, delicious and easily digestible food product. Cheese contains vital elements: protein, fats, mineral salts, vitamins. The sight of cheese can please and fascinate a genuine gourmet.

Филиал ОАО «ВАМИН Татарстан»  
«Бугульминский молочный комбинат»  
423239, г. Бугульма, ул. Советская, 140  
Тел.: (85594) 4-65-98  
Факс: (85594) 4-65-98  
e-mail: Bugulma-milk@yandex.ru

Bugulma Dairy, Affiliate of OAO VAMIN Tatarstan  
140, Sovetskaya Street, Bugulma, Tatarstan, 423239  
Tel.: (85594) 4-65-98  
Fax: (85594) 4-65-98  
e-mail: Bugulma-milk@yandex.ru



**СЫР «ПОШЕХОНСКИЙ»**

Сыр – еда по-королевски: своими формами и цветом похож на солнце, дающий энергию. Высокопитательный, вкусный, легкоперевариваемый – таков сыр. В ряду продуктов питания ему принадлежит особое место. Его лечебные и диетические свойства обусловлены богатым содержанием белков, жиров, минеральных солей и незаменимых аминокислот. Почти все составные части молока переходят в сыр в концентрированном виде. Разнообразные вкусовые достоинства сыра позволяют сочетать их с различными блюдами. Сыр «Пошехонский» – это вкусный питательный завтрак и хорошая закуска к праздничному столу.



**POSHEKHONSKIY LOAF CHEESE**



Cheese is a King's meal. It reminds the energy-remitting sun by its color and form. Highly nutritious, delicious, easily digestible – this is true about cheese. Among a variety of foodstuffs, cheese occupies a special place. Its medicinal and dietary properties are accounted for rich content of protein, fats, mineral salts, indispensable amino acids. Nearly all milk ingredients transform into cheese in the concentrated state. Various gustatory qualities of cheese make it compatible with a variety of foods. Cheese is a nutritious breakfast and a wonderful appetizer at a festive table.

Филиал ОАО «ВАМИН Татарстан»  
«Бугульминский молочный комбинат»  
423239, г. Бугульма, ул. Советская, 140  
Тел.: (85594) 4-65-98  
Факс: (85594) 4-65-98  
e-mail: Bugulma-milk@yandex.ru

Bugulma Dairy, Affiliate of OAO VAMIN Tatarstan  
140, Sovetskaya Street, Bugulma, Tatarstan, 423239  
Tel.: (85594) 4-65-98  
Fax: (85594) 4-65-98  
e-mail: Bugulma-milk@yandex.ru



### СЫР «ГОЛЛАНДСКИЙ» БРУСКОВЫЙ

Сыр «Голландский» вырабатывается из натурального молока, обладает способностью к длительному хранению. В 100 граммах сыра содержится 26,8 г жира, 26 г белка, энергетическая ценность 353 ккал.

Благодаря высокой биологической ценности и содержанию кальция, сыр необходим пожилым людям для профилактики остеопороза, а также детям в период активного роста костей и спортсменам.

### GOLLANDSKIY CHEESE

Gollandskiy cheese is produced from natural milk and is adapted to long storage. 100 grams of the cheese contain 26.8 grams of fats and 26 grams of proteins; its caloric value is 353 kcal. Owing to its high biological value and calcium content, the cheese is indispensable to persons in elderly age for prevention of osteoporosis, to children in their period of active bone growth, and to athletes.

Филиал ОАО «ВАМИН ТАТАРСТАН»  
«Мамадышский сыродельно-маслодельный комбинат»  
422191, г. Мамадыш, ул. Давыдова, 155  
Тел.: (85563) 3-42-94, 3-41-31  
Факс: (85563) 3-42-94, 3-46-40  
e-mail: vamin.smk@mail.ru  
www.vamin.bos.ru

Mamadysh Cheese and Butter Making Plant, Affiliate of OAO VAMIN Tatarstan  
155, Davydov Street, Mamadysh, Tatarstan, 422191  
Tel.: (85563) 3-42-94, 3-41-31  
Fax: (85563) 3-42-94, 3-46-40  
e-mail: vamin.smk@mail.ru  
www.vamin.bos.ru



СМЕТАНА

Сметана – традиционный продукт русской кухни, вырабатывается только из натуральных сквашенных сливок без добавления стабилизаторов и консервантов. Продукт имеет чистый кисломолочный вкус с выраженным ароматом пастеризованных сливок, однородную густую консистенцию.



SOUR CREAM

Sour cream is a traditional food product of Russian cuisine. It is produced from genuine cultured cream without stabilizers or preserving agents. The sour cream has sour-milk taste with distinctive flavor of pasteurized cream. Its consistency is homogeneous and thick.

ОАО «Зеленодольский молочный комбинат»  
422540, г. Зеленодольск, ул. К. Маркса, 48  
Тел.: (84371) 4-08-83  
Факс: (84371) 4-16-65  
e-mail: sekretarzmk@mail.ru

OAO Zelenodolsk Dairy  
48, Karl Marx Street, Zelenodolsk, Tatarstan, 422540  
Tel.: (84371) 4-08-83  
Fax: (84371) 4-16-65  
e-mail: sekretarzmk@mail.ru



### РЯЖЕНКА, УПАКОВАННАЯ В ПОТРЕБИТЕЛЬСКУЮ ТАРУ, ИЗГОТОВЛЕННУЮ ИЗ ПОЛИЭТИЛЕНОВОЙ ПЛЕНКИ

Ряженка – национальный продукт, вырабатываемый из топленого молока, сквашенного чистыми культурами молочнокислых микроорганизмов. Продукт обладает прекрасными лечебными и профилактическими свойствами и нежным вкусом. Постоянное употребление в пищу позволяет укрепить организм и поддержать иммунную систему как детей, так и взрослых.



### RYAZHENKA (FERMENTED MILK)

Ryazhenka is a national product made of baked milk and ripened with pure growth sour milk microorganisms. The product has excellent medical and preventive properties and a delicate flavour. The continuous consumption makes it possible to reinforce the organism and to maintain the immune system of both children and adults.

ОАО «Чистопольский молочный комбинат»  
422980, г. Чистополь, ул. Курченко, 2  
Тел.: (84342) 5-33-60  
Факс: (84342) 5-30-51

OAO Chistopol Dairy  
2, Kurchenko Street, Chistopol, Tatarstan, 422980  
Tel.: (84342) 5-33-60  
Fax: (84342) 5-30-51



### ТВОРОГ С МАССОВОЙ ДОЛЕЙ ЖИРА 5%

Творог – продукт с высоким содержанием кальция, фосфора, минералов, микроэлементов, витаминов, полноценного белка и других ингредиентов, оказывающих благотворное влияние на обмен веществ, укрепляющих иммунитет и нервную систему, поддерживающих общий тонус организма. Традиционный вкус знакомого с детства творога – это творог от «Торос Молоко».

### CURDS

Curds is a product rich in calcium, phosphorus, minerals, microelements, vitamins, native protein, and other ingredients which positively influence the metabolism, reinforce the immune and nervous systems, and maintain general tone of the organism. The traditional taste of curds we love since our childhood is the curds from Toros Moloko.

ООО «Торос Молоко»  
423250, г. Лениногорск, ул. Чайковского, 51  
Тел.: (85595) 6-40-00, 9-71-17  
Факс: (85595) 2-62-29  
e-mail: nizamova@torosmoloko.ru

ООО Toros Moloko  
51, Tchaikovsky Street, Leninogorsk, Tatarstan, 423250  
Tel.: (85595) 6-40-00, 9-71-17  
Fax: (85595) 2-62-29  
e-mail: nizamova@torosmoloko.ru



**МАСЛО ТРАДИЦИОННОЕ С МАССОВОЙ ДОЛЕЙ  
ЖИРА 82,5%**

Масло – одно из ценнейших продуктов питания, обладающее высокой энергетической и биологической ценностью. Сливочное масло является носителем витаминов и поставщиком жирных кислот, использующихся в организме человека. Масло вырабатывается только из натуральных сливок без добавления растительных жиров. Масло традиционное – продукт уникальный и незаменимый, поэтому использовать его следует только в натуральном виде, тогда оно приносит наибольшую пользу потребителю.

**TRADITSIONNOYE SWEET BUTTER**

Butter is one of the most indispensable foodstuffs rich in caloric and biological value. Cream butter provides the organism with vitamins and fat acids. The butter is only made of vegetable fat-free natural cream. Traditsionnoye butter is a unique and indispensable product. Therefore, in order to make the most valuable health benefits for a customer, the butter should be consumed in its natural state.

ООО «Торос Деликатес»  
423250, г. Лениногорск, ул. Чайковского, 51  
Тел.: (85595) 6-40-00, 9-71-17  
Факс: (85595) 2-62-29  
e-mail: nizamova@torosmoloko.ru

ООО Toros Delikates  
51, Tchaikovsky Street, Leninogorsk, Tatarstan, 423250  
Tel.: (85595) 6-40-00, 9-71-17  
Fax: (85595) 2-62-29  
e-mail: nizamova@torosmoloko.ru



### ВЕТЧИНА «ИЗ ПТИЦЫ ПРЕМИУМ» ХАЛЯЛЬ

Ветчина «Из птицы Премиум» Халяль вырабатывается только из натурального охлажденного кускового мяса цыпленка-бройлера Халяль по оригинальной рецептуре с добавлением специй. Особенности технологий и сочетание применяемых специй обеспечивают мягкость и сочность продукта, неповторимый букет вкусовых ощущений. Ветчина «Из птицы Премиум» Халяль производится с соблюдением всех исламских норм и традиций, сертифицирована по стандартам Халяль. Поставщиком продукции является ООО «Пестречинка».



### HALAL HAM OF PREMIUM GRADE POULTRY MEAT

Halal ham of premium grade poultry meat is only made of natural cooled meat pieces of Halal broiler chickens under a genuine recipe with the addition of spices. The technology peculiarities and combination of the spices applied assure the product's tenderness and succulence, as well as a whole range of taste sensations. Halal ham of premium grade poultry meat is made with observance of all Islamic rules and traditions; it is certified against Halal standards. OOO Pestrechinka is the product supplier.

ОАО «Птицефабрика «Казанская»  
422527, с. Осиново  
Тел.: (843) 557-72-47, 557-72-46  
Факс: (843) 557-72-30  
e-mail: [forik@yandex.ru](mailto:forik@yandex.ru)  
[www.pestrechinka.com](http://www.pestrechinka.com)

OAO Kazanskaya Poultry Plant  
Osinovo village, Tatarstan, 422527  
Tel.: (843) 557-72-47, 557-72-46  
Fax: (843) 557-72-30  
e-mail: [forik@yandex.ru](mailto:forik@yandex.ru)  
[www.pestrechinka.com](http://www.pestrechinka.com)



КОНСЕРВЫ МЯСНЫЕ КУСКОВЫЕ «ГОВЯДИНА  
ТУШЕННАЯ» ВЫСШЕГО СОРТА

Консервы мясные кусковые «Говядина тушеная» высшего сорта отличаются ярко выраженным ароматом говядины и лука. Помимо высоких вкусовых и питательных качеств, консервы обладают высокой энергетической ценностью. Изготовление консервов строго контролируется на производстве. Продукт «Говядина тушеная» соответствует ГОСТу.



CANNED MEAT (BEEF STEW, PREMIUM GRADE)

Premium-grade “Beef stew” canned meat is distinguished by its strongly pronounced flavour of beef and onions. In addition to good tastiness and high nutritional qualities, the canned meat is of high caloric value. The canned meat production is strictly supervised during the entire process. The product is compliant with GOST.

ОАО «Казанский мясокомбинат»  
420087, г. Казань, ул. Родины, 33 Б  
Тел.: (843) 272-74-22, 272-85-14  
Факс: (843) 229-25-64, 272-85-14  
e-mail: askmk@narod.ru  
www.kazan-meat.ru

OAO Kazan Meat-Pack Plant  
33b, Rodiny Street, Kazan, Tatarstan, 420087  
Tel.: (843) 272-74-22, 272-85-14  
Fax: (843) 229-25-64, 272-85-14  
e-mail: askmk@narod.ru  
www.kazan-meat.ru



### КОНСЕРВЫ МЯСНЫЕ КУСКОВЫЕ «КОНИНА ТУШЕННАЯ» ВЫСШЕГО СОРТА

Консервы мясные кусковые «Конина тушеная» высшего сорта отличаются неповторимым вкусом и запахом конины с выраженным ароматом лука. Помимо высоких вкусовых и питательных качеств, консервы обладают высокой энергетической ценностью. Технология изготовления консервов сопровождается строгим контролем, а качество продукта соответствует ГОСТу.

### CANNED MEAT (HORSEMEAT STEW, PREMIUM GRADE)

Premium-grade “Horsemeat stew” canned meat is distinguished by its strongly pronounced flavour of beef and onions. In addition to good tastiness and high nutritional qualities, the canned meat is of high caloric value. The canned meat production is strictly supervised during the entire process. The product is compliant with GOST.

ОАО «Казанский мясокомбинат»  
420087, г. Казань, ул. Родины, 33 Б  
Тел.: (843) 272-74-22, 272-85-14  
Факс: (843) 229-25-64, 272-85-14  
e-mail: askmk@narod.ru  
www.kazan-meat.ru

OAO Kazan Meat-Pack Plant  
33b, Rodiny Street, Kazan, Tatarstan, 420087  
Tel.: (843) 272-74-22, 272-85-14  
Fax: (843) 229-25-64, 272-85-14  
e-mail: askmk@narod.ru  
www.kazan-meat.ru



### СОСИСКИ «ФРАНКФУРТСКИЕ»

Сосиски «Франкфуртские» обладают нежной, сочной консистенцией, неповторимым вкусом с ароматом черного перца, мускатного ореха и копчения. В состав сосисок входит говядина, свинина и свиной шпик, а натуральная оболочка помогает сохранить все полезные свойства продукта. Традиционными острыми приправами для сосисок является горчица, кетчуп и хрен, их можно употреблять как с гарниром, так и без него. Сосиски «Франкфуртские» - одни из самых популярных и любимых традиционных продуктов.

### FRANKFURTSKIE SAUSAGES

Frankfurtskie sausages are of gentle, juicy chewy texture, unmatched taste with flavours of black pepper, nutmeg, and smoked meat. The composition of sausages includes beef, pork and pork fat, a natural casing helps keep all the benefits of the product. Traditional spicy sausage is flavored mustard, ketchup, horseradish, they can be used as a side dish, and without it. Sausage «Frankfurt» - one of the most popular and favorite traditional foods.

ОАО «Казанский мясокомбинат»  
420087, г. Казань, ул. Родины, 33 Б  
Тел.: (843) 272-74-22, 272-85-14  
Факс: (843) 229-25-64, 272-85-14  
e-mail: askmk@narod.ru  
www.kazan-meat.ru

OAO Kazan Meat-Pack Plant  
33b, Rodiny Street, Kazan, Tatarstan, 420087  
Tel.: (843) 272-74-22, 272-85-14  
Fax: (843) 229-25-64, 272-85-14  
e-mail: askmk@narod.ru  
www.kazan-meat.ru



**ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ:  
КОЛБАСКИ «КУРИНЫЕ ДЛЯ ЖАРКИ», КОЛБАСКИ  
«МОСКОВСКИЕ», КУПАТЫ «ДАРНИЦКИЕ»**

Полуфабрикаты из мяса птицы: колбаски «Куриные для жарки»; колбаски «Московские»; купаты «Дарницкие» – продукты, требующие дополнительной обжарки. Колбаски запекаются на сковороде и в духовке, особенно вкусными получаются при запекании на решетке-гриль или на костре. Пикантный вкус колбасок подчеркивает необычный букет специй, который используется при их приготовлении.

**POULTRY MEAT SEMI-PRODUCTS: CHICKEN MEAT  
SAUSAGES TO BE FRIED, MOSKOVSKIYE SAUSAGES,  
AND DARNITSKIYE FRIED SAUSAGES**

Poultry meat semi-products: chicken meat sausages for frying, Moskovskiye sausages, and Darnitskiye fried sausages are the products to be additionally fried. The small sausages are baked on a pan or in oven, and on grill or in fire which makes them especially delicious. The tangy flavour of the sausages is imparted by unique seasoning used during the cooking process.

ООО «Челны-Бройлер»  
423800, г. Набережные Челны, ул. им. Е.Н. Батенчука, 3  
Тел.: (8552) 74-60-05, 74-60-50  
Факс: (8552) 74-60-05, 74-60-50  
e-mail: [office@chelny-broiler.ru](mailto:office@chelny-broiler.ru)  
[www.chelny-broiler.ru](http://www.chelny-broiler.ru)

ООО Chelny-Broiler  
3, E.N. Batenchuk Street, Naberezhnye Chelny, Tatarstan, 423800  
Tel.: (8552) 74-60-05, 74-60-50  
Fax: (8552) 74-60-05, 74-60-50  
e-mail: [office@chelny-broiler.ru](mailto:office@chelny-broiler.ru)  
[www.chelny-broiler.ru](http://www.chelny-broiler.ru)



## МЯСО ТУШКИ ЦЫПЛЯТ-БРОЙЛЕРОВ ПЕРВОГО СОРТА

Использование экологически чистых кормов и самых современных технологий выращивания цыплят-бройлеров обеспечивает стабильно высокое качество продукции, отмеченное дипломами и наградами различных выставок.

## CHICKEN BROILERS MEAT (FIRST GRADE CARCASSES, EVISCERATED, COOLED)

The usage of green feed and up-to-the-minute technologies to breed the chicken broilers assures the consistent high quality of products, proved by diplomas and awards of various exhibitions.

ООО «Челны-Бройлер»  
423800, г. Набережные Челны, ул. им. Е.Н. Батенчука, 3  
Тел.: (8552) 74-60-05, 74-60-50  
Факс: (8552) 74-60-05, 74-60-50  
e-mail: office@chelny-broiler.ru  
www.chelny-broiler.ru

ООО Chelny-Broiler  
3, E.N. Batenchuk Street, Naberezhnye Chelny, Tatarstan, 423800  
Tel.: (8552) 74-60-05, 74-60-50  
Fax: (8552) 74-60-05, 74-60-50  
e-mail: office@chelny-broiler.ru  
www.chelny-broiler.ru



### ИЗДЕЛИЕ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ ЗАПЕЧЕННОЕ: ХЛЕБ «ПО-КУПЕЧЕСКИ»

Изделие из мяса птицы запеченное: Хлеб «По-купечески» является прекрасным дополнением как к праздничному столу, так и меню на каждый день, и пользуется огромной популярностью у покупателей.

### POULTRY MEAT SMOKED MEAL: BREAD “A LA KUPECHESKY”

Poultry meat smoked meal: bread “A la Kupechesky” is a perfect addition both to festive table and to everyday menu. It is in huge demand among the customers.

ООО «Челны-Бройлер»  
423800, г. Набережные Челны, ул. им. Е.Н. Батенчука, 3  
Тел.: (8552) 74-60-05, 74-60-50  
Факс: (8552) 74-60-05, 74-60-50  
e-mail: office@chelny-broiler.ru  
www.chelny-broiler.ru

ООО Chelny-Broiler  
3, E.N. Batenchuk Street, Naberezhnye Chelny, Tatarstan, 423800  
Tel.: (8552) 74-60-05, 74-60-50  
Fax: (8552) 74-60-05, 74-60-50  
e-mail: office@chelny-broiler.ru  
www.chelny-broiler.ru



МЯСО КРОЛИКОВ:  
ТУШКА 1 КАТЕГОРИИ, ОХЛАЖДЕННАЯ;  
ТУШКА 1 КАТЕГОРИИ, ЗАМОРОЖЕННАЯ.  
ТОРГОВАЯ МАРКА  
«РОССИЙСКИЙ КРОЛИКЪ»

Мясо «Российский кроликъ» – диетический продукт, произведенный в экологически чистых условиях, имеет богатый витаминно-минеральный состав, содержит Омега-3 полиненасыщенные жирные кислоты и отличается высочайшими вкусовыми характеристиками. Мясо сочное, нежное, легкое в приготовлении. Используется для приготовления как первых, так и вторых блюд – в вареном, жареном, тушеном виде. Не вызывает аллергии, рекомендовано беременным женщинам, детям и профессиональным спортсменам.

WHOLE RABBIT CARCASS: FIRST QUALITY, COOLED AND FROZEN

Russian Rabbit meat is a dietary product made under environmentally sound conditions, has a rich vitamin and mineral content, contains Omega-3 polyunsaturated fat acids, and stands out for its highest gustatory qualities. The meat is succulent, tender, and easy-to-cook. It is cooked both in first and second courses in boiled, fried, or stewed state. The meat does not cause allergies, it is recommended for pregnant women, children, and professional athletes.

ЗАО «Племенной Завод Кролика»  
420021, г. Казань, ул. Татарстан, 11, а/я 210  
Тел.: (843) 227-40-38  
Факс: (843) 227-40-38  
e-mail: vasil@russianrabbit.ru  
www.russianrabbit.ru

ZAO Rabbit Breeding Factory  
P.O.B. 210, 11, Tatarstan Street, Kazan, Tatarstan, 420021  
Tel.: (843) 227-40-38  
Fax: (843) 227-40-38  
e-mail: vasil@russianrabbit.ru  
www.russianrabbit.ru



### ПЕЛЬМЕНИ «СИБИРСКИЕ ЭКСТРА» ПОЛУФА- БРИКАТЫ В ТЕСТЕ ЗАМОРОЖЕННЫЕ С МЯСНОЙ НАЧИНКОЙ КАТЕГОРИИ «В»

Пельмени производства ООО «Маслова и Ко» изготовлены по старым советам наших мам и бабушек, по рецепту того времени, когда пельмени были неотъемлемым блюдом праздничного стола.

Пельмени «Сибирские» приятно удивят нежным вкусом и напомнят о том, каким он действительно должен быть.

«В Сибири пельмени всегда были чем-то вроде консервов. Их заготавливали в огромных количествах впрок при участии всей семьи. Процесс мог длиться несколько дней. Отправляясь надолго в тайгу, человек обязательно брал с собой запас твердокаменных сибирских пельменей, которые за несколько минут, проведенных в кипящей воде, превращались в прекрасный обед или ужин».

ООО «Маслова и Ко»  
420006, г. Казань, ул. Хлебозаводская, 1  
Тел./факс: (843) 570-95-31

### REFRIGERATED SEMI-FINISHED DOUGH PRODUCTS STUFFED WITH MEAT OF B CATEGORY ("SIBIRSKIE PELMENI")

Pelmeni of Maslova & Co are being made using old recipes of our mothers and grandmothers, in accordance with the traditions of the Soviet period when such ravioli were an inherent food of the festive table. "Sibirskie pelmeni" will pleasantly surprise you with their gentle taste, and will remind you of how it really should look like.

"Pelmeni in Siberia were always something like canned food. They were made in huge amounts for the future with direct involvement of the entire family. The process could last for several days. When going out to the forest for a long time, one always took along some rock-solid Siberian pelmeni which, in a few minutes in boiling water, turned into an excellent lunch or dinner".

ООО Maslova & Co  
1, Khlebozavodskaya Street, Kazan, Tatarstan, 420006  
Tel./Fax: (843) 570-95-31



ПОЛУКОПЧЕННАЯ КОЛБАСА  
«ЦАРСКАЯ ПРЕМИУМ»

Полукопченая колбаса «Царская премиум» – это безупречное сочетание крупных кусков полужирной свинины, говядины и отборного свиного шпика, изготовленная по оригинальной рецептуре. Гармоничное сочетание удачно подобранных специй придает колбасе неповторимый вкус, приятную остроту и тонкий аппетитный аромат. Отличный товарный вид, вкусовые качества и доступная цена не оставят продукт без внимания покупателей.

TSARSKAYA PREMIUM HALF-SMOKED SAUSAGE

Tsarskaya Premium half-smoked sausage is a perfect match of large pieces of medium-fat pork, beef and chosen pork back fat, made under a genuine recipe. The harmonious combination of well-matched spices adds unique taste, pleasing delicacy, and thin appetizing flavour. Its superb appearance, excellent taste, and affordable price are main contributors to attracting buyers' attention to the product.

Индивидуальный предприниматель  
Мутигуллин Рифат Махмутович  
422191, г. Мамадыш, ул. Дачная, 15  
Тел.: (85563) 3-52-37, 3-54-48

Mutigullin Rifat Makhmutovich, a sole proprietor  
15, Dachnaya Street, Mamadysh, Tatarstan, 422191  
Tel.: (85563) 352-37, 3-54-48



### ФОРЕЛЬ СОЛЕННАЯ (СЛАБОСОЛЕННАЯ), ЛОМТИКИ В ВАКУУМНОЙ УПАКОВКЕ 200 ГРАММ

Форель – рыба, которая является удивительно ценным для здоровья, и особенно для сердца, источником белков, витаминов и минеральных веществ. Форель очень богата жирными кислотами Омега-3 и жирорастворимыми витаминами А и D. К тому же она содержит большое количество водорастворимых витаминов В12 и пиридоксина. Слабосоленое филе имеет нежную консистенцию и неповторимый вкус. Качественно обработанное и просоленное филе норвежской форели прекрасно сохраняется в высокотехнологичной качественной упаковке.

### LIGHT-SALTED TROUT: FILLET IN VACUUM PACKAGING

Trout is the fish indispensable for human health, especially for heart, and is a source of protein, vitamins and minerals. The trout is rich with Omega-3 fat acids and oil-soluble vitamins A and D. Besides, it contains a great number of B12 water-soluble vitamins and pyridoxine. The light-salted fillet is of tender flesh and inimitable flavour. The properly processed and salted fillet of Norwegian trout is well preserved in high-tech packaging.

ООО «Дивный Берег»  
420087, г. Казань, ул. Родины, 10, оф. 8  
Тел.: (843) 224-33-83, (84379) 2-25-58  
Факс: (843) 224-33-83, (84379) 2-25-58  
e-mail: [divbereg@rambler.ru](mailto:divbereg@rambler.ru)  
[www.divbereg.ru](http://www.divbereg.ru)

ООО Divniy Bereg  
Office 8, 10, Rodiny Street, Kazan, Tatarstan, 420087  
Tel.: (843) 224-33-83, (84379) 2-25-58  
Fax: (843) 224-33-83, (84379) 2-25-58  
e-mail: [divbereg@rambler.ru](mailto:divbereg@rambler.ru)  
[www.divbereg.ru](http://www.divbereg.ru)



## СКУМБРИЯ ХОЛОДНОГО КОПЧЕНИЯ

Балдинская рыба пользуется особым спросом у ценителей вкусной еды благодаря использованию высококачественного сырья, холодных артезианских вод для посола и экологически чистой ольховой щепы для копчения. Оптимальное содержание соли, влаги и аромата копчения качественно выделяет эту продукцию среди других.

## COLD-SMOKED MACKEREL

Owing to high quality primary products and cold artesian water for salt curing, the fish processed by Ms. Baldina is in strong demand with the gourmets of delicious food. Balanced content of salt, moisture and smoked flavor distinguishes this fish as a high quality product among others. Curing of the fish is done in automatic curing and cooking chambers without any additives using environmentally sound alder waste wood only.

Индивидуальный предприниматель  
Балдина Людмила Витальевна  
423827, г. Набережные Челны,  
бульвар Автомобилстроителей, 12, оф. 458  
Тел.: (8552) 37-44-50  
Факс: (8552) 37-44-50  
e-mail: bald2@list.ru

Ludmila Bitalyevna Baldina, a sole proprietor  
Office 458, 12, Blvd Avtomobilestroiteley,  
Naberezhnye Chelny, Tatarstan, 423827  
Tel.: (8552) 37-44-50  
Fax: (8552) 37-44-50  
e-mail: bald2@list.ru



### МОЙВА ЖИРНАЯ ХОЛОДНОГО КОПЧЕНИЯ

Мойва жирная холодного копчения вырабатывается из экологически чистого и качественного сырья. Нежность мяса, аромат копчености, красивый товарный вид, низкий процент массовой доли соли в мясе рыбы (5%-6,5%) делает мойву холодного копчения привлекательным продуктом, готовым к употреблению.

### COLD-SMOKED FATTY CAPELIN

Cold-smoked fatty capelin is made from environmentally sound and high-quality raw materials. Its tenderness, smoked product flavour, excellent appearance, and low contents of salt in the fish (5% – 6.5%) made the cold-smoked capelin an attractive and ready-to-use product.

Индивидуальный предприниматель  
Петров Николай Алексеевич  
423841, п. Круглое Поле, ул. Строителей, 36  
Тел./факс: (8552) 47-01-32

Petrov Nikolay Alekseyevich, a sole proprietor  
36, Stroiteley Street, Krugloye Pole settlement, Tatarstan, 423841  
Tel./fax: (8552) 47-01-32



## САЛАТ СВЕЖИЙ В ГОРШОЧКАХ С ТОРФЯНЫМ СУБСТРАТОМ

Разнообразные виды салата выращиваются круглый год на салатных линиях комбината «Майский». Биометод выращивания надежно защищает культуру от вредителей и болезней. Листовой маслянистый, хрустящий «ледяной», зеленый и окрашенный, разный по форме листа, салат всегда станет украшением любого стола в любое время года.

## FRESH SALAD LEAVES IN PEAT SUBSTRATE POTS

Various kinds of salads are cultivated all year round in salad lines of the Maisky Hothouse. The biomethod of their cultivation reliably protects the crop against pests and diseases. Leaves of salad – oily, crispy «icy», green and coloured, different in the leaf shape – are always a decoration at any table at any time of year.

ООО «Тепличный комбинат «Майский»  
422527, с. Осиново, ул. Гагарина, 15  
Тел.: (843) 524-21-21  
e-mail: [maiski@mail.ru](mailto:maiski@mail.ru)

ООО Maisky Hothouse  
15, Gagarin Street, Osinovo village, Tatarstan, 422527  
Tel.: (843) 524-21-21  
e-mail: [maiski@mail.ru](mailto:maiski@mail.ru)



### ТОМАТЫ СВЕЖИЕ

Томаты выращиваются в течение всего года по малообъемной технологии с применением биологических средств защиты растений от вредителей и болезней. Покупателям предлагаются крупные томаты биф, средние по размеру, сливовидные, черри, с разнообразной цветовой гаммой – от красных до желтых цветков и разнообразных оттенков.

### FRESH TOMATOES

Tomatoes are cultivated all the year round under low-volume technologies using biological protection of plants against pests and diseases. Buyers are offered large beef tomatoes, medium-sized plum tomatoes, and cherry tomatoes in various colours, from red to yellow with various shades.

ООО «Тепличный комбинат «Майский»  
422527, с. Осиново, ул. Гагарина, 15  
Tel.: (843) 524-21-21  
e-mail: maiski@mail.ru

ООО Maisky Hothouse  
15, Gagarin Street, Osinovo village, Tatarstan, 422527  
Tel.: (843) 524-21-21  
e-mail: maiski@mail.ru



#### ВОДКА «ХАНСКАЯ LIMITED EDITION»

Водка соединяет старинные традиции приготовления крепких спиртных напитков и современные технологии, обеспечивающие необычайную чистоту напитка, отменный вкус и высокое качество. Использование в составе натурального меда и экстракта растительного вкусоароматического «Экстракт винограда «Реликт» придали водке восточную изысканность, а «Бриллиантовая» фильтрация – свежесть и сверкание как эксклюзивного бриллианта среди обилия алкогольных напитков. Каждая бутылка с уникальным номером, нанесенным на подвеске-брелоке.

#### KHANSKAYA LIMITED EDITION VODKA

This vodka brings together old traditions of preparing strong spirits and present-day technologies ensuring the drink's extraordinary purity, excellent taste, and superb quality. The natural honey and the Relict Grape vegetative flavouring extract added to its composition attach to this vodka an Oriental refinement, while its Brilliant-class filtration provides freshness and sparkling to be seen as an exclusive diamond among many alcoholic drinks. Each bottle holds its unique number put on its pendant.

Филиал ОАО «Татспиртпром»  
«Казанский ликероводочный завод»  
420054, г. Казань, ул. Турбинная, 5  
Тел.: (843) 278-83-53, 278-83-63  
Факс: (843) 278-83-13  
e-mail: lvzkazan@klvz.ru  
www.tatspirtprom.ru

Kazan Distillery, Affiliate of Tatspirtprom  
5, Turbinnaya Street, Kazan, Tatarstan, 420054  
Tel.: (843) 278-83-53, 278-83-63  
Fax: (843) 278-83-13  
e-mail: lvzkazan@klvz.ru  
www.tatspirtprom.com



### БАЛЬЗАМ «БУГУЛЬМА»

Бальзам «Бугульма» – крепкий спиртной напиток, вобравший в себя множество ароматных настоев целебных трав, кореньев, плодов, морсов и соков различных ягод и фруктов. Именно эти дары природы придают ему коричневый цвет и неповторимый, богатейший аромат. Бальзам оказывает тонизирующее и стимулирующее воздействие на организм. Рекомендуется употреблять не более 150 мл.

### BUGULMA BALSAM

Bugulma balsam is a strong alcohol drink combining lots of flavoured tinctures of herbs, roots, fruits, fruit drinks and juices of various berries and fruits. These are the natural blessings that give the balsam its brown color and unique and rich flavour. The balsam has tonic and stimulating effects on the organism. It is recommended to consume no more than 150 mL.

Филиал ОАО «Татспиртпром»  
«Чистопольский ликероводочный завод»  
422981, г. Чистополь, ул. Энгельса, 80  
Тел.: (84342) 4-37-28, 4-46-06  
[www.tatspirtprom.ru](http://www.tatspirtprom.ru)

Chistopol Distillery, Affiliate of OAO Tatspirtprom  
80, Engels Street, Chistopol, Tatarstan, 422981  
Tel.: (84342) 4-37-28, 4-46-06  
[www.tatspirtprom.ru](http://www.tatspirtprom.ru)



### НАСТОЙКА ГОРЬКАЯ «ТИМЕРХАН»

Настойка горькая «Тимерхан» – гордость Усадского спиртзавода. Приготовленная из артезианской воды, прошедшей многоступенчатую очистку, и зернового спирта марки «Люкс» по оригинальной технологии, с добавлением только натуральных ингредиентов: настоев трав (полыни, донника, липы; аниса, кориандра), меда, сахарного сиропа, колера (жженого сахара) – эта настойка отличается необыкновенным вкусом и неповторимым ароматом. Настойка горькая «Тимерхан» по праву заслужила признание потребителей не только в Республике Татарстан, но и за ее пределами.

### TIMERKHAN BITTER LIQUEUR

Timerkhan bitter liqueur is a jewel of Usady Distillery. It is made of artesian water subjected to the multistage treatment and grain alcohol of lux grade under a genuine technology with the addition of only natural ingredients: herbal tinctures (wormwood, sweet clover, linden, anise, and coriander), honey, sugar syrup, and colorant (burnt sugar). The liqueur stands out for its marvelous flavour and unique aroma. Timerkhan bitter liqueur is justifiably recognised by both consumers in the Republic of Tatarstan and beyond its borders.

Филиал ОАО «Татспиртпром» «Усадский спирт завод»  
420111, г. Казань, ул. Баумана, 44/8  
Тел.: (84365) 7-33-55  
Факс: (84365) 7-33-11  
e-mail: usz@tatspirtprom.ru; lvpusz@yandex.ru

Usady Distillery, Affiliate of Tatspirtprom  
44/8, Bauman Street, Kazan, Tatarstan, 420111  
Tel.: (84365) 7-33-55  
Fax: (84365) 7-33-11  
e-mail: usz@tatspirtprom.ru; lvpusz@yandex.ru



### ВОДА ПИТЬЕВАЯ АРТЕЗИАНСКАЯ ПЕРВОЙ КАТЕГОРИИ «ЭДЕЛЬЖЕ» НЕГАЗИРОВАННАЯ

«Эдельже» – питьевая вода, идеально подходящая для утоления жажды. Содержит оптимальное количество минералов и микроэлементов, которые должны ежедневно восполняться организмом. Производство воды проходит несколько стадий очистки на современном технологическом оборудовании и соответствует современным требованиям качества и тенденциям рынка.

### EDELZHE POTABLE ARTESIAN STILL WATER

Edelzhe is a drinking water, ideal for slaking thirst. It contains balanced content of minerals and microelements that are to be replenished daily. The water production undergoes several stages of treatment at the up-to-date equipment and it complies with the current requirements of quality and market trends.

ОАО «Булгарпиво»  
423800, г. Набережные Челны, Промышленно-коммунальная зона, Хлебный проезд, 37  
Тел.: (8552) 30-54-00, 30-54-42  
Факс: (8552) 55-19-34  
e-mail: [inform@bulgarpivo.ru](mailto:inform@bulgarpivo.ru)  
[www.bulgarpivo.ru](http://www.bulgarpivo.ru)

OAO Bulgarpivo  
37, Khlebny Proezd, Industrial and Communal Area, Naberezhnye Chelny, Tatarstan, 423800  
Tel.: (8552) 30-54-00, 30-54-42  
Fax: (8552) 55-19-34  
e-mail: [inform@bulgarpivo.ru](mailto:inform@bulgarpivo.ru)  
[www.bulgarpivo.ru](http://www.bulgarpivo.ru)





### ВОДА МИНЕРАЛЬНАЯ ПИТЬЕВАЯ ЛЕЧЕБНО - СТОЛОВАЯ «ЯР ЧАЛЛЫ» ГАЗИРОВАННАЯ

Вода – важнейший элемент, необходимый для здоровой жизни и деятельности человека. Минеральная лечебно-столовая вода «Яр Чаллы» обладает полноценным физиологическим составом, в ней содержатся минеральные соли и микроэлементы, оказывающие оздоравливающее воздействие на организм человека. Эта вода давно полюбилась потребителям за отменный вкус, высокое качество и целебные свойства. Она показана при болезнях органов пищеварения, кишечника, нарушении обмена веществ.

### YAR CHALLY MINERAL MEDICINAL POTABLE CARBONATED WATER

Water is an essential component for healthy human life. Yar Chally mineral medicinal water has balanced physiological composition with mineral salts and microelements producing revitalizing effect on human body. This water is popular among customers for its pleasant flavour, high quality and healing properties. This water is used to cure organs of digestion, intestinal tract, nutrition and metabolic disorder.

ОАО «Булгарпиво»  
423800, г. Набережные Челны, Промышленно-коммунальная  
зона, Хлебный проезд, 37  
Тел.: (8552) 30-54-00, 30-54-42  
Факс: (8552) 55-19-34  
e-mail: [inform@bulgarpivo.ru](mailto:inform@bulgarpivo.ru)  
[www.bulgarpivo.ru](http://www.bulgarpivo.ru)

OAO Bulgarpivo  
37, Khlebny Proezd, Industrial and Communal Area, Naberezhnye  
Chelny, Tatarstan, 423800  
Tel.: (8552) 30-54-00, 30-54-42  
Fax: (8552) 55-19-34  
e-mail: [inform@bulgarpivo.ru](mailto:inform@bulgarpivo.ru)  
[www.bulgarpivo.ru](http://www.bulgarpivo.ru)



### КВАС ФИЛЬТРОВАННЫЙ, ПАСТЕРИЗОВАННЫЙ, ГАЗИРОВАННЫЙ «КВАС ХЛЕБНЫЙ»

«Квас Хлебный» фильтрованный, пастеризованный – продукт натурального брожения, востребованный на рынке напитков. Напиток обладает полезными свойствами: содержит различные макро- и микроэлементы, витамины, столь необходимые для нормального функционирования организма человека в современном мире, подверженном негативному влиянию ряда факторов, связанных с урбанизацией и развитием технологий. Квас дает бодрость и энергию, приятную свежесть и аромат ржаного хлеба.

### KVASS KHBLEBNY FILTERED PASTEURIZED CARBONATED DRINK

Kvass Khlebny is a filtered, pasteurized product of natural fermentation which is in demand at the market of beverages. The kvass has all essential properties: it contains macro and micro mineral elements, vitamins indispensable for successful performance of a human body in a present-day world. The kvass makes you vigorous and active. It also provides you with freshness and flavour of rye bread.

ОАО «Булгарпиво»  
423800, г. Набережные Челны, Промышленно-коммунальная  
зона, Хлебный проезд, 37  
Тел.: (8552) 30-54-00, 30-54-42  
Факс: (8552) 55-19-34  
e-mail: [inform@bulgarpivo.ru](mailto:inform@bulgarpivo.ru)  
[www.bulgarpivo.ru](http://www.bulgarpivo.ru)

OAO Bulgarpivo  
37, Khlebny Proezd, Industrial and Communal Area,  
Naberezhnye Chelny, Tatarstan, 423800  
Tel.: (8552) 30-54-00, 30-54-42  
Fax: (8552) 55-19-34  
e-mail: [inform@bulgarpivo.ru](mailto:inform@bulgarpivo.ru)  
[www.bulgarpivo.ru](http://www.bulgarpivo.ru)



## КВАС ФИЛЬТРОВАННЫЙ, ПАСТЕРИЗОВАННЫЙ, ГАЗИРОВАННЫЙ «КВАС ХЛЕБНЫЙ ЧЕЛНИНСКИЙ»

«Квас Хлебный Челнинский» получают путём сбраживания концентрата из зернового сырья. Напиток имеет тонкий аромат ржаного хлеба, освежающий вкус, легко утоляет жажду, успокаивает нервную систему. Он также является профилактическим напитком, так как обогащает организм человека витаминами В1, В2, РР, аминокислотами. В летнее время это самый любимый напиток среди населения.

## KVASS KHLEBNY CHELNINSKY FILTERED PASTEURIZED CARBONATED DRINK

Kvass Khlebny Chelninsky is produced by fermenting the concentrate from grain raw stuff. This drink has subtle flavour of rye bread, refreshing taste; it slakes thirst, easing human nervous system. This is a prophylactic drink enriching human body with B1, B2, PP vitamins and amino acids. This is the most favourite drink among customers in summer time.

ОАО «Булгарпиво»  
423800, г. Набережные Челны, Промышленно-коммунальная  
зона, Хлебный проезд, 37  
Тел.: (8552) 30-54-00, 30-54-42  
Факс: (8552) 55-19-34  
e-mail: [inform@bulgarpivo.ru](mailto:inform@bulgarpivo.ru)  
[www.bulgarpivo.ru](http://www.bulgarpivo.ru)

OAO Bulgarpivo  
37, Khlebny Proezd, Industrial and Communal Area, Naberezhnye  
Chelny, Tatarstan, 423800  
Tel.: (8552) 30-54-00, 30-54-42  
Fax: (8552) 55-19-34  
e-mail: [inform@bulgarpivo.ru](mailto:inform@bulgarpivo.ru)  
[www.bulgarpivo.ru](http://www.bulgarpivo.ru)



## ПИВО СВЕТЛОЕ «ЧЕЛНИНСКОЕ ПШЕНИЧНОЕ PREMIUM» С ЭКСТРАКТИВНОСТЬЮ НАЧАЛЬНОГО СУСЛА 12%

Пиво светлое «Челнинское Пшеничное Premium» обладает новым вкусом, обусловленным оригинальной рецептурой приготовления, предусматривающей обязательное использование не только традиционного ячменного, но и не менее 50% пшеничного солода лучших зарубежных производителей. Освежающее пиво с приятным ароматом, слабой хмельной горчинкой и выраженным послевкусием, в котором каждый искушенный знаток откроет для себя восприятие настоящего пшеничного пива.

## CHELNINSKOYE PSHENICHNOYE PREMIUM LIGHT BEER (INITIAL MALT EXTRACT 12%)

Chelninskoye Pshenichnoye Premium light beer has new flavour and genuine production formulation which involves the binding use of both barley malt and more than 50% of wheat malt of the best overseas manufacturers. This is a refreshing beer with pleasant flavour, subtle hop bitter and distinctive aftertaste. Each experienced gourmet shall discover the perception of a genuine wheat malt beer.

ОАО «Булгарпиво»  
423800, г. Набережные Челны, Промышленно-коммунальная зона, Хлебный проезд, 37  
Тел.: (8552) 30-54-00, 30-54-42  
Факс: (8552) 55-19-34  
e-mail: [inform@bulgarpivo.ru](mailto:inform@bulgarpivo.ru)  
[www.bulgarpivo.ru](http://www.bulgarpivo.ru)

ОАО Bulgarpivo  
37, Khlebny Proezd, Industrial and Communal Area, Naberezhnye Chelny, Tatarstan, 423800  
Tel.: (8552) 30-54-00, 30-54-42  
Fax: (8552) 55-19-34  
e-mail: [inform@bulgarpivo.ru](mailto:inform@bulgarpivo.ru)  
[www.bulgarpivo.ru](http://www.bulgarpivo.ru)



## ВОДА ПИТЬЕВАЯ АРТЕЗИАНСКАЯ ПЕРВОЙ КАТЕГОРИИ «САРМАНОВСКАЯ» ГАЗИРОВАННАЯ В ПЭТФ БУТЫЛКАХ И БУТЫЛЯХ ИЗ ПОЛИКАРБОНАТА, ВЫПУСКАЕМАЯ ПО ТУ 0131-001-60325576-10

Благодаря природной высококачественной исходной воде, в сочетании с использованием современного оборудования, удалось сохранить натуральное качество воды, подаваемой с источника, и довести его до потребителя. Использование качественной углекислоты для насыщения воды в сочетании с отлаженной технологией производства позволяют получить газированную воду высокого качества. В результате, вода пользуется большим доверием и спросом у потребителей. Современное оборудование, используемое в технологическом процессе, меры, применяемые по охране окружающей среды, и высокая культура производства, гарантируют безопасность продукции для потребителя.

## SARMANOVSKAYA POTABLE ARTESIAN WATER (FIRST GRADE, CARBONATED)

Owing to the natural high qualities of the source water combined with the up-to-date equipment, we have conserved the natural properties of the source water to convey it to a consumer. The appliance of high-quality carbon dioxide and well-functioning production technology make it possible to produce high-grade carbonated water. This water finds great confidence and demand among the consumers. The up-to-date equipment applied in the technological process and high level of production practices guarantee the product's safety for a consumer.

ООО «Сармановский завод минеральных вод»  
423350, с. Сарманово, ул. Ю. Гагарина, 32а  
Тел.: (85559) 2-43-03  
Факс: (85559) 2-43-03  
e-mail: szmv16@mail.ru

ООО Sarmanovsky Mineral Water Plant  
32A, Gagarin Street, Sarmanovo village, Tatarstan, 423350  
Tel.: (85559) 2-43-03  
Fax: (85559) 2-43-03  
e-mail: szmv16@mail.ru