



**Колбасный цех ООО «Телец»**  
Усольский район, п. Тайтурка, ул. Нефтебазовская, 12а  
тел.: (39543) 9-45-91  
08:00-17:00 понедельник-пятница

**Оптовый склад**  
г. Усолье-Сибирское, ул. Стопани, 49  
тел.: 8(950) 097-47-19  
08:00-17:00 понедельник-пятница  
08:00-14:00 суббота, 08:00-13:00 воскресенье

**Оптовый склад**  
г. Усолье-Сибирское, Ленинский, 11  
тел.: 8-950-143-52-59  
08:00-16:00 понедельник-пятница  
08:00-14:00 суббота, 09:00-12:00 воскресенье



## Каталог продукции ООО «Телец»



# ВАРЕННЫЕ КОЛБАСЫ



## Докторская в синюге

ГОСТ. Основные ингредиенты: свинина, говядина, молоко сухое, яичный порошок, специи.

<i>Натуральная оболочка</i>	<i>Вакуумная упаковка</i>
5 суток	20 суток
от 0 °С до +6 °С	от 0 °С до +6 °С



## Молочная в пузырях

ГОСТ. Основные ингредиенты: свинина, говядина, молоко сухое, яичный порошок, специи.

<i>Натуральная оболочка</i>	<i>Вакуумная упаковка</i>
5 суток	20 суток
от 0 °С до +6 °С	от 0 °С до +6 °С



## Русская в синюге

ГОСТ. Основные ингредиенты: говядина, свинина, шпик, специи, чеснок.

<i>Натуральная оболочка</i>	<i>Вакуумная упаковка</i>
5 суток	20 суток
от 0 °С до +6 °С	от 0 °С до +6 °С



## Дворянская в сетке

ТУ. Основные ингредиенты: свинина, говядина, молоко сухое, специи.

<i>Вакуумная упаковка</i>	20 суток
<i>Белковая оболочка</i>	от 0 °С до +6 °С



## Докторская

ГОСТ. Основные ингредиенты: свинина, говядина, молоко сухое, яичный порошок, специи.

<i>Полиамидная оболочка</i>	60 суток
от 0 °С до +6 °С	



## Молочная

ГОСТ. Основные ингредиенты: свинина, говядина, молоко сухое, яичный порошок, специи.

<i>Полиамидная оболочка</i>	60 суток
от 0 °С до +6 °С	



## Русская

ГОСТ. Основные ингредиенты: говядина, свинина, шпик, специи, чеснок.

<i>Полиамидная оболочка</i>	60 суток
от 0 °С до +6 °С	



## Дворянская

ТУ. Основные ингредиенты: свинина, говядина, молоко сухое, специи.

<i>Полиамидная оболочка</i>	60 суток
от 0 °С до +6 °С	



# ВАРЕННЫЕ КОЛБАСЫ

# ВАРЕННЫЕ КОЛБАСЫ



## Свиная

ГОСТ. Основные ингредиенты: свинина, специи, чеснок.

- Полиамидная оболочка
- 60 суток
- от 0 °C до +6 °C



## Отдельная

ГОСТ. Основные ингредиенты: говядина, свинина, шпик, специи, чеснок.

- Полиамидная оболочка
- 60 суток
- от 0 °C до +6 °C



## Московская

ГОСТ. Основные ингредиенты: говядина, шпик, молоко сухое, специи, чеснок.

- Полиамидная оболочка
- 60 суток
- от 0 °C до +6 °C



## Столовая

ГОСТ. Основные ингредиенты: свинина, говядина, специи, чеснок.

- Полиамидная оболочка
- 60 суток
- от 0 °C до +6 °C



## Бутербродная

ТУ. Основные ингредиенты: мясо птицы, мясо птицы механической обвалки, шпик, специи.

- Полиамидная оболочка
- 60 суток
- от 0 °C до +6 °C



## Для салата

ТУ. Основные ингредиенты: мясо птицы механической обвалки, пищевые добавки, специи.

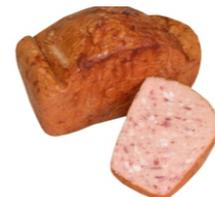
- Полиамидная оболочка
- 60 суток
- от 0 °C до +6 °C



## Хлеб Отдельный

ГОСТ. Основные ингредиенты: говядина, свинина, специи, чеснок.

- Пищевая пленка
- 3 суток
- от 0 °C до +6 °C



## Хлеб Ветчинный

ГОСТ. Основные ингредиенты: свинина, говядина, специи, чеснок.

- Пищевая пленка
- 3 суток
- от 0 °C до +6 °C



## Чайная в череве

ГОСТ. Основные ингредиенты: говядина, свинина, шпик, специи, чеснок

- Упаковано с применением МГС
- Натуральная оболочка
- 15 суток
- от 0 °C до +6 °C



## Популярная

ТУ. Основные ингредиенты: мясо птицы механической обвалки, говядина, шпик, эмульсия шкурки, специи.

- Упаковано с применением МГС
- Натуральная оболочка
- 15 суток
- от 0 °C до +6 °C



## Аппетитная

ТУ. Основные ингредиенты: мясо птицы механической обвалки, пищевые добавки, специи.

- Упаковано с применением МГС
- Натуральная оболочка
- 15 суток
- от 0 °C до +6 °C



# ВЕТЧИНЫ

## Ветчина Королевская

ТУ. Основные ингредиенты: свинина, специи.

- Вакуумная упаковка
- Белковая оболочка
- 15 суток
- от 0 °C до +6 °C

## Колобок с сыром

ТУ. Основные ингредиенты: филе цыпленка-бройлера, сыр голландский, специи.

- Вакуумная упаковка
- Белковая оболочка
- 15 суток
- от 0 °C до +6 °C



## Ветчина Пражская

ТУ. Основные ингредиенты: свинина, говядина, грудка куриная, специи.

- Полиамидная оболочка
- 60 суток
- от 0 °C до +6 °C



## Ветчина Мраморная

ТУ. Основные ингредиенты: филе цыпленка-бройлера красное и белое, специи.

- Полиамидная оболочка
- 60 суток
- от 0 °C до +6 °C

# САРДЕЛЬКИ / ШПИКАЧКИ

## Шпикачки Москворецкие

ГОСТ. Основные ингредиенты: говядина, свинина, шпик, специи, чеснок.

- Упаковано с применением МГС
- Натуральная оболочка
- 15 суток
- от 0 °C до +6 °C

## Сардельки Свиные

ГОСТ. Основные ингредиенты: свинина, специи, чеснок.

- Упаковано с применением МГС
- Натуральная оболочка
- 15 суток
- от 0 °C до +6 °C

## Сардельки Обыкновенные

ГОСТ. Основные ингредиенты: говядина, свинина, специи, чеснок.

- Упаковано с применением МГС
- Натуральная оболочка
- 15 суток
- от 0 °C до +6 °C

## Шпикачки с сыром

ГОСТ. Основные ингредиенты: свинина, говядина, шпик, сыр голландский, специи, чеснок.

- Упаковано с применением МГС
- Натуральная оболочка
- 15 суток
- от 0 °C до +6 °C



## Шпикачки Подмосковные

ТУ. Основные ингредиенты: мясо птицы механической обвалки, говядина, специи, чеснок.

- Упаковано с применением МГС
- Натуральная оболочка
- 15 суток
- от 0 °C до +6 °C



## Сардельки Неженка

ТУ. Основные ингредиенты: мясо птицы механической обвалки, свинина, соевый белок, специи, чеснок.

- Упаковано с применением МГС
- Натуральная оболочка
- 15 суток
- от 0 °C до +6 °C



## Сардельки Дачные

ТУ. Основные ингредиенты: мясо птицы механической обвалки, говядина, свинина, животный белок, специи, чеснок.

- Упаковано с применением МГС
- Натуральная оболочка
- 15 суток
- от 0 °C до +6 °C



## Сардельки к завтраку

ТУ. Основные ингредиенты: мясо птицы механической обвалки, говядина, свинина, специи, животный белок, чеснок.

- Упаковано с применением МГС
- Натуральная оболочка
- 15 суток
- от 0 °C до +6 °C



# СОСИСКИ



## Сосиски молочные

ГОСТ. Основные ингредиенты:  
свинина, говядина, молоко сухое, яичный порошок, специи.

- Полиамидная оболочка
- 15 суток
- от 0 °C до +6 °C



## Сосиски сливочные

ГОСТ. Основные ингредиенты:  
говядина, свинина, молоко сухое, специи.

- Упаковано с применением МГС
- Полиамидная оболочка дымопроницаемая
- 15 суток
- от 0 °C до +6 °C



## Сосиски говяжьи

ГОСТ. Основные ингредиенты: говядина, молоко сухое, специи.

- Полиамидная оболочка
- 15 суток
- от 0 °C до +6 °C



## Сосиски русские

ГОСТ. Основные ингредиенты:  
говядина, свинина, молоко сухое, специи.

- Вакуумная упаковка
- Полиамидная оболочка дымопроницаемая
- 30 суток
- от 0 °C до +6 °C



## Сосиски Баварские с сыром

ТУ. Основные ингредиенты:  
говядина, свинина, сыр голландский, специи.

- Упаковано с применением МГС
- Коллагеновая оболочка
- 15 суток
- от 0 °C до +6 °C



## Сосиски боярские

ТУ. Основные ингредиенты: говядина, свинина, специи.

- Вакуумная упаковка
- Полиамидная оболочка дымопроницаемая
- 15 суток
- от 0 °C до +6 °C



## Сосиски сметанковые

ТУ. Основные ингредиенты:  
свинина, грудка куриная, сливки 20%, специи.

- Вакуумная упаковка
- Полиамидная оболочка дымопроницаемая
- 15 суток
- от 0 °C до +6 °C



## Сосиски куриные

ТУ. Основные ингредиенты: филе птицы белое и красное,  
мясо птицы механической обвалки, специи.

- Полиамидная оболочка
- 15 суток
- от 0 °C до +6 °C



## Сосиски Бистро

ТУ. Основные ингредиенты:  
мясо птицы механической обвалки, свиная шкурка, специи.

- Полиамидная оболочка
- 15 суток
- от 0 °C до +6 °C



## Сосиски Хуторские

ТУ. Основные ингредиенты:  
мясо птицы механической обвалки, свиная шкурка, специи.

- Полиамидная оболочка
- 15 суток
- от 0 °C до +6 °C



## Сардельки Южные

ТУ. Основные ингредиенты:  
мясо птицы механической обвалки, свиная шкурка, специи.

- Полиамидная оболочка
- 15 суток
- от 0 °C до +6 °C



# ПОЛУКОПЧЕННЫЕ /ВАРЕНО-КОПЧЕННЫЕ КОЛБАСЫ

# ПОЛУКОПЧЕННЫЕ /ВАРЕНО-КОПЧЕННЫЕ КОЛБАСЫ



## Краковская

ГОСТ. Основные ингредиенты: свинина, говядина, грудка свинья, специи, чеснок.

- Упаковано с применением МГС
- Натуральная оболочка
- 30 суток
- от 0 °C до +6 °C



## Украинская

ГОСТ. Основные ингредиенты: свинина, шпик, специи, чеснок.

- Вакуумная упаковка
- Натуральная оболочка
- 30 суток
- от 0 °C до +6 °C



## Курин-Шарен жареная

ТУ. Основные ингредиенты: мясо птицы, шпик, специи.

- Вакуумная упаковка
- Натуральная оболочка
- 30 суток
- от 0 °C до +6 °C



## Колбаски Шашлычные

ТУ. Основные ингредиенты: свинина, говядина, лук свежий, специи.

- Упаковано с применением МГС
- Натуральная оболочка
- 20 суток
- от 0 °C до +6 °C



## Польская

ГОСТ. Основные ингредиенты: говядина, шпик, свинина, специи.

- Упаковано с применением МГС
- Натуральная оболочка
- 30 суток
- от 0 °C до +6 °C



## Русская с чесноком

ТУ. Основные ингредиенты: свинина, мясо птицы механической обвалки, специи, чеснок.

- Упаковано с применением МГС
- Натуральная оболочка
- 30 суток
- от 0 °C до +6 °C



## Студенческая

ТУ. Основные ингредиенты: мясо птицы механической обвалки, эмульсия шкурки, соевый белок, специи, чеснок

- Упаковано с применением МГС
- Натуральная оболочка
- 30 суток
- от 0 °C до +6 °C



## Колбаски Карпатские с сыром

ТУ. Основные ингредиенты: свинина, говядина, сыр, специи.

- Упаковано с применением МГС
- Натуральная оболочка
- 30 суток
- от 0 °C до +6 °C



## Колбаски Элитные с сыром

ТУ. Основные ингредиенты: филе цыпленка-бройлера, сыр, специи.

- Упаковано с применением МГС
- Натуральная оболочка
- 30 суток
- от 0 °C до +6 °C



## Охотничьи колбаски

ГОСТ. Основные ингредиенты: свинина, говядина, шпик, специи.

- Упаковано с применением МГС
- Натуральная оболочка
- 30 суток
- от 0 °C до +6 °C



# ПОЛУКОПЧЕННЫЕ /ВАРЕНО-КОПЧЕННЫЕ КОЛБАСЫ

# ПОЛУКОПЧЕННЫЕ /ВАРЕНО-КОПЧЕННЫЕ КОЛБАСЫ



## Сервелат Кремлевский

ТУ. Основные ингредиенты:  
говядина, шпик, свинина нежирная, специи.

- Вакуумная упаковка
- Фиброузная оболочка
- 30 суток
- от 0 °C до +6 °C



## Балыковая

ТУ. Основные ингредиенты:  
свинина нежирная, говядина, шпик, специи.

- Вакуумная упаковка
- Фиброузная оболочка
- 30 суток
- от 0 °C до +6 °C



## Мадера

ТУ. Основные ингредиенты: свинина нежирная,  
говядина, шпик, специи.

- Вакуумная упаковка
- Фиброузная оболочка
- 30 суток
- от 0 °C до +6 °C



## Рубленая

ТУ. Основные ингредиенты: филе цыпленка бройлера, специи.

- Вакуумная упаковка
- Фиброузная оболочка
- 30 суток
- от 0 °C до +6 °C



## Сервелат Армавирский

ТУ. Основные ингредиенты:  
говядина, свинина, грудка куриная, шпик, специи

- Вакуумная упаковка
- Фиброузная оболочка
- 30 суток
- от 0 °C до +6 °C



## Московская

ТУ. Основные ингредиенты: говядина, шпик, специи.

- Вакуумная упаковка
- Фиброузная оболочка
- 30 суток
- от 0 °C до +6 °C



## Элитный Европейский

ТУ. Основные ингредиенты:  
говядина, шпик, филе куриное, свинина, соевый белок, специи.

- Вакуумная упаковка
- Фиброузная оболочка
- 30 суток
- от 0 °C до +6 °C



## Сервелат Лиговский

ТУ. Основные ингредиенты:  
говядина, свинина, шпик, эмульсия свиной шкурки, специи.

- Вакуумная упаковка
- Фиброузная оболочка
- 30 суток
- от 0 °C до +6 °C



## Сервелат Охтинский

ТУ. Основные ингредиенты: говядина, свинина, шпик,  
эмульсия свиной шкурки, специи.

- Вакуумная упаковка
- Фиброузная оболочка
- 30 суток
- от 0 °C до +6 °C



## Сервелат Рощинский

ТУ. Основные ингредиенты:  
говядина, свинина, шпик, эмульсия свиной шкурки, специи.

- Вакуумная упаковка
- Фиброузная оболочка
- 30 суток
- от 0 °C до +6 °C



## Сервелат Невский

ТУ. Основные ингредиенты:  
свинина, филе куриное, шпик, соевый белок, специи.

- Полиамидная дымопроницаемая оболочка
- 30 суток
- от 0 °C до +6 °C



# ПОЛУКОПЧЕННЫЕ /ВАРЕНО-КОПЧЕННЫЕ КОЛБАСЫ



## Одесская

ГОСТ. Основные ингредиенты:  
говядина, свинина, шпик, специи.

- Полиамидная дымопроницаемая оболочка
- 30 суток
- от 0 °C до +6 °C



## Говяжья

ГОСТ. Основные ингредиенты:  
говядина 1с, говядина жирная, специи.

- Вакуумная упаковка
- Фиброузная оболочка
- 30 суток
- от 0 °C до +6 °C



## Конская

РСТ. Основные ингредиенты:  
конина, шпик, специи.

- Полиамидная дымопроницаемая оболочка
- 30 суток
- от 0 °C до +6 °C



## Сервелат Астория

ТУ. Основные ингредиенты:  
грудка куриная, шпик, животный белок, специи.

- Вакуумная упаковка
- Фиброузная оболочка
- 30 суток
- от 0 °C до +6 °C



## Сервелат Финский

ТУ. Основные ингредиенты: филе куриное белое и красное,  
шпик, эмульсия свиной шкурки, специи.

- Вакуумная упаковка
- Фиброузная оболочка
- 30 суток
- от 0 °C до +6 °C



## Сервелат Бородинский

ТУ. Основные ингредиенты: филе куриное белое и красное, шпик,  
мясо птицы механической обвалки, эмульсия свиной шкурки,  
специи.

- Вакуумная упаковка
- Фиброузная оболочка
- 30 суток
- от 0 °C до +6 °C



## Сервелат Зернистый

ТУ. Основные ингредиенты: филе куриное белое и красное, мясо  
птицы механической обвалки, животный белок, специи.

- Вакуумная упаковка
- Фиброузная оболочка
- 30 суток
- от 0 °C до +6 °C

# ПОЛУКОПЧЕННЫЕ /ВАРЕНО-КОПЧЕННЫЕ КОЛБАСЫ



## Сервелат Дорожный

ТУ. Основные ингредиенты: говядина, мясо птицы механической  
обвалки, шпик, эмульсия шкурки, соевый белок, специи.

- Полиамидная дымопроницаемая оболочка
- 30 суток
- от 0 °C до +6 °C



## Рижская

ТУ. Основные ингредиенты:  
мясо птицы, шпик, соевый белок, специи

- Полиамидная дымопроницаемая оболочка
- 30 суток
- от 0 °C до +6 °C



## Донская

ТУ. Основные ингредиенты: мясо птицы механической обвалки,  
эмульсия шкурки, говядина, шпик, соевый белок, специи.

- Полиамидная дымопроницаемая оболочка
- 30 суток
- от 0 °C до +6 °C



## Станичная

ТУ. Основные ингредиенты: мясо птицы механической обвалки,  
эмульсия шкурки, говядина, шпик, свинина, соевый и животный  
белок, специи.

- Полиамидная дымопроницаемая оболочка
- 30 суток
- от 0 °C до +6 °C



# ДЕЛИКАТЕСЫ

## Балык свиной к/в



- Вакуумная упаковка
- Целый кусок
- 15 суток
- Вакуумная упаковка
- Порционная нарезка
- 12 суток

- Целый кусок
- 5 суток

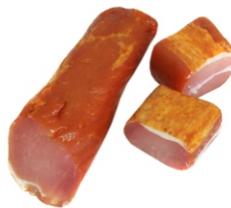
## Карбонад свиной к/в



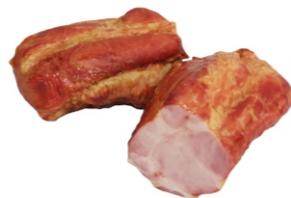
- Вакуумная упаковка
- Целый кусок
- 15 суток
- Вакуумная упаковка
- Порционная нарезка
- 12 суток

- Целый кусок
- 5 суток

## Балык сырокопченый



- Целый кусок
- 30 суток
- Вакуумная упаковка
- Порционная нарезка
- 12 суток



## Шейка свиная к/в

- Вакуумная упаковка
- Целый кусок
- 15 суток
- Вакуумная упаковка
- Порционная нарезка
- 12 суток

- Целый кусок
- 5 суток



## Буженина из свинины к/в

- Вакуумная упаковка
- Целый кусок
- 15 суток
- от 0 °C до +6 °C
- Вакуумная упаковка
- Порционная нарезка
- 12 суток
- от 0 °C до +6 °C

- Целый кусок
- 5 суток
- от 0 °C до +6 °C



## Буженина запеченная в фольге

- Целый кусок
- не более 5 суток
- от 0 °C до +6 °C



## Орех из свинины к/в

- Вакуумная упаковка
- Целый кусок
- 15 суток
- от 0 °C до +6 °C
- Вакуумная упаковка
- Порционная нарезка
- 12 суток
- от 0 °C до +6 °C

- Целый кусок
- 5 суток
- от 0 °C до +6 °C



## Рулет свиной к/в

- Вакуумная упаковка
- Целый кусок
- 15 суток
- Вакуумная упаковка
- Порционная нарезка
- 12 суток

- Целый кусок
- 5 суток



## Грудинка к/в

- Вакуумная упаковка
- Целый кусок
- 15 суток
- от 0 °C до +6 °C
- Вакуумная упаковка
- Порционная нарезка
- 12 суток
- от 0 °C до +6 °C

- Целый кусок
- 5 суток
- от 0 °C до +6 °C



## Грудинка пряная соленая

- Вакуумная упаковка
- 25 суток
- от 0 °C до +6 °C



## Шпик по-домашнему

- Вакуумная упаковка
- 60 суток
- от 0 °C до +6 °C
- Вакуумная упаковка
- 90 суток
- не выше -8 °C



## Рулет куриный к/в

- Вакуумная упаковка
- 15 суток
- от 2 °C до +6 °C



## Руляда из мяса птицы к/в

- Вакуумная упаковка
- 15 суток
- от 2 °C до +6 °C



## Набор для солянки

Состав: кусочки мясных изделий.

- Вакуумная упаковка
- 5 суток
- от 2 °C до +6 °C



# ДЕЛИКАТЕСЫ



## Карпаччо сырокопченое

Состав: куриная грудка

- Вакуумная упаковка
- 30 суток от 2 °C до +6 °C



## Чипсы мясные

Состав: свинина

- Вакуумная упаковка
- 15 суток от 2 °C до +6 °C



## Уши свиные (нарезка)

- Вакуумная упаковка
- 12 суток от 2 °C до +6 °C



## Тушка, полутушка цыпленка-бройлера варено-копченые

- Пищевая пленка
- 7 суток от 2 °C до +6 °C



## Окорочка цыплят-бройлеров варено-копченые

- Вакуумная упаковка
- 15 суток от 2 °C до +6 °C



## Крылышки цыплят-бройлеров варено-копченые

- Упаковано с применением МГС
- 15 суток от 2 °C до +6 °C



## Каркас цыплят-бройлеров варено-копченый

- Вакуумная упаковка
- 15 суток от 2 °C до +6 °C

# ПРОЧЕЕ



## Закуска Крестьянская

- Прессованная вареная свиная шкурка со специями
- Вакуумная упаковка
- 15 суток от 2 °C до +6 °C



## Студень

- Пластиковые контейнеры
- 7 суток от 2 °C до +6 °C



# ПОЛУФАБРИКАТЫ



## Колбаски для жарки

- Натуральная оболочка
- Вакуумная упаковка
- 10 суток не выше -5 °C
- 30 суток не выше -10 °C
- 90 суток не выше -18 °C



## Фарш домашний

Говядина, свинина

- Полиамидная оболочка
- 10 суток не выше -5 °C
- 30 суток не выше -10 °C
- 90 суток не выше -18 °C



## Фарш говяжий

- Полиамидная оболочка
- 10 суток не выше -5 °C
- 30 суток не выше -10 °C
- 90 суток не выше -18 °C



## Фарш свиной

- Полиамидная оболочка
- 10 суток не выше -5 °C
- 30 суток не выше -10 °C
- 90 суток не выше -18 °C

