



ПОПРОБУЙ
СЕВЕР НА ВКУС

мясоперерабатывающий комбинат «Норильский»

www.mpknorilsk.ru

Оленина уникальный продукт



Мясо северного оленя продается в лучших ресторанах и супермаркетах мира, а спрос на него постоянно превышает предложение.

**ПОПРОБУЙ СЕВЕР
НА ВКУС**

Оленина занимает одно из первых мест по биологической ценности, гастрономическим свойствам и вкусовым качествам среди других мясных продуктов. Удаленные пастбища, суровые климатические условия, чистый природный корм сделали мясо этих животных безопасным и экологически чистым.

В сравнении с мясом «красного» европейского или новозеландского оленя, мясо северного оленя ценится за более нежную структуру, сочность и натуральность. Оленина отличается высоким содержанием полноценных белков, витаминов и микроэлементов, и достаточно низким содержанием жиров, что подтверждает ее диетические свойства. Мягкость, тонковолокнистость и невероятный вкус делают этот продукт экзотическим, уникальным и признанным во всем мире деликатесом.

Сырокопченые колбасы из мяса северного оленя

«Полярная»

Состав: оленина, шпик, соль, смесь специй и пряностей
Вес: 450 г ± 5%
Срок годности: 4 мес.



«Таймырская»

Состав: оленина, свинина, шпик, соль, специи
Вес: 450 г ± 5%
Срок годности: 4 мес.



«Карпаччо»

Состав: оленина, соль, специи
Вес: 450 г ± 5%
Срок годности: в вакууме 30 сут.



Суджук «Полярный»

Состав: оленина, шпик, соль, специи
Вес: 250-300 г
Срок годности: 4 мес.



ПОПРОБУЙ СЕВЕР
НА ВКУС

Сырокопченые колбасы из мяса северного оленя

«Северная»

Состав: оленина, шпик, соль, специи, пряности.

Срок годности: 4 мес.



«Северная»

Состав: оленина, шпик, соль, специи, пряности.

Срок годности: 4 мес.



«Заполярная»

Состав: оленина, шпик, соль, специи, пряности.

Срок годности: 4 мес.



ПОПРОБУЙ СЕВЕР
НА ВКУС

Юкола

«Юкола» оленина сыровяленая

Состав: оленина, соль, чеснок, сахар, кориандр, перец черный и красный
Срок годности: 4мес.



«Юкола» свинина сыровяленая

Состав: свинина (поясничная часть), соль, чеснок, кориандр, перец красный и черный сахар
Срок годности: 4мес.



«Юкола» говядина сыровяленая

Состав: говядина в/с, соль, чеснок, кориандр, перец красный и черный сахар
Срок годности: 4мес.



ПОПРОБУЙ СЕВЕР
НА ВКУС

«Нямса» хворост из оленины

Состав: оленина,
шпик, соль,
специи, чеснок,
нитрит натрия
Срок годности:
4 мес.



«Нямса» колбаски из оленины

Состав: оленина,
шпик, соль,
специи, чеснок,
Срок годности:
4 мес.



«Нямса» чипсы из оленины

Состав: оленина, соль,
специи, чеснок,
Срок годности:
4 мес.



Колбаски к пиву

Состав: оленина,
соль, специи,
Срок годности:
4 мес.



ПОПРОБУЙ СЕВЕР
НА ВКУС

«Нямса» чипсы из мяса птицы

Состав: мясо птицы,
соль, специи,
Срок годности:
4 мес.



«Нямса» чипсы из говядины

Состав: говядина,
соль, специи,
Срок годности:
4 мес.



«Нямса» чипсы из конины

Состав: конина,
соль, специи,
Срок годности:
4 мес.



ПОПРОБУЙ СЕВЕР
НА ВКУС

Производство



- *Высокотехнологичное оборудование*
- *Высочайшие технологии производственного комплекса*
- *Передовая система контроля качества*
- *Отлаженная логистика*

**ПОПРОБУЙ СЕВЕР
НА ВКУС**

Качество

- Отборное сырье. Экологически-чистое диетическое мясо дикого северного оленя
- Копчение с использованием высококачественной натуральной древесины — очищенных от коры опилок благородных пород дерева
- Использование в производстве только натуральных специй и пряностей
- Высочайшие санитарно-гигиенические условия
Полная автоматизация производственного цикла



ПОПРОБУЙ СЕВЕР
НА ВКУС



Награды

-  **2002** золотая медаль «Красноярской Ярмарки» (Красноярск)
-  **2004** малая золотая медаль «Сибирской Ярмарки» (Новосибирск)
-  **2010** 6 золотых медалей «Знак качества XXI века» (Москва)
-  **2011** золотая медаль международной выставки «Продэкспо» (Москва)
-  **2011** золотая медаль «Красноярской Ярмарки» (Красноярск)
-  **2011** золотая и серебряная медали «Уральских выставок» (Екатеринбург)
-  **2011** большая золотая медаль, малая золотая медаль выставки «ПродСиб – Interfood» (Новосибирск)
-  **2012** 2 золотые медали 2 серебряные медали выставки «Продэкспо 2012» (Москва)
-  **2012** 2 золотые медали международной выставки «World Food Moscow» (Москва)



ПОПРОБУЙ СЕВЕР
НА ВКУС

Pos-материалы



ПОПРОБУЙ СЕВЕР НА ВКУС

Напольное оборудование

— стойка для сэнэков позволяет удобно разместить продукцию и привлекает внимание покупателя издалека

Стрип-лента

— легко размещается в любом месте торговой точки, позволяет покупателям без усилий оторвать упаковку от стрип-ленты

Тэйбл-тэнт

Фирменный ценник
Нехкенер
Наклейка на витрину

— выделяют продукцию на витрине и привлекают внимание покупателей

Подарочная упаковка для колбас

— эффектная упаковка для уникальной продукции

Дистрибуция

Наша компания ведет активное продвижение продукции в ведущие региональные и федеральные торговые сети.

Наша продукция представлена в торговых сетях:

Архангельск — розничная торговая сеть «Патэрсон»

Брянск — сеть супермаркетов «Свенская Ярмарка»

Краснодар — торговая сеть «Табрис»

Красноярск — сеть гастрономов «Красный Яр», сеть супермаркетов «Командор»,
сеть супермаркетов «25 часов»

Москва — сеть супермаркетов «Азбука вкуса»

Норильск — сеть универсамов «Жар. Птица»

Омск — мегамолл «Триумф»

Сыктывкар — розничная торговая сеть «Ассорти»

Тольятти — сеть супермаркетов «Миндаль»

Тюмень — торговый центр «Новый Пассаж», ТРЦ «Калинка Гурме»

Хабаровск — супермаркет «Народная компания»

Новосибирск, Барнаул — «Бахетле»

Тюмень — «Мосмарт»

Москва — «Глобус Гурме»

Челябинск — «Молния»

Екатеринбург — ТС «Купец», ТС Универсам «Звездный», «Стокманн» и многие другие

Уфа — «Глобус Гурме»

Доставка продукции по России осуществляется авиатранспортом

Формирование и доставка занимает до 10 дней

Мы готовы предоставить образцы продукции и ros-материалов

Если у вас будут вопросы, охотно на них ответим

ПОПРОБУЙ СЕВЕР
НА ВКУС





МПК «Норильский» - региональный лидер по производству мясных продуктов. Наряду с традиционной продукцией из свинины и говядины, предприятие выпускает сырокопченые колбасы, деликатесы и снеки из оленины. Высокотехнологичное оборудование и научно-производственная база комбината позволяет полностью раскрыть и сохранить уникальную биологическую ценность мяса северного оленя в готовой продукции.

Отдел регионального развития МПК «Норильский»:
тел. (3919) 49-22-20, 49-23-20
E-mail: sales@mpknorilsk.ru

*Благодарим Вас за внимание
и приглашаем
к сотрудничеству!*