

«ДЕЛИКАТЕС ДИЧЬ»

Высокое качество

Красивая упаковка

Уникальный продукт

Сувенир

Непревзойденный вкус

Отличное настроение



ООО «Деликатес Дичь»

Россия, Московская область,
г. Чехов, ул. Чехова, стр.2-1, каб. 2

Телефон: +7 495 120 28 98, 8 800 500 74 19

www.delikatess-dich.ru



Торговая марка «Деликатес Дичь» – российский производитель изысканных продуктов из мяса диких животных.

В качестве сырья используется экологически чистое мясо: лося, оленя, бобра, кабана, медведя, глухаря, дикого гуся и утки, куропатки, косули, марала, фазана, зайца и других зверей.

Уникальная рецептура приготовления раскрывает вкусовые нотки мяса дичи.

Мы изготавливаем мясные деликатесы из различных категорий:

- сыровяленые и сырокопченые колбасы;
- варено-копченые сервелаты и рулеты;
- кусковые цельномышечные деликатесы;
- мясные нарезки;
- чипсы и снеки;
- томленное и тушеное мясо;
- мясные риеты;
- мясные паштеты.



НАШ ПОДАРОК - ЛУЧШИЙ ПОДАРОК! ПОЧЕМУ? ОТВЕТИМ:

- Универсальность. Подойдёт для любого социального, гендерного и возрастного класса.
- Практичность. Это не только вкусный и полезный продукт, но и прекрасное украшение стола. Не вещь, которую дарят номинально, а продукт, который 100% найдёт своё применение.
- Оригинальность. В силу своего происхождения и сложности в производстве, наш продукт уникальней не только на Российском рынке, а так же выступает визитной карточкой нашей Великой Родины.

Презентабельность, высокое качество, сугубо отечественный продукт. Отсутствие сезонности и многие другие причины выбрать НАШ продукт в качестве подарка или презента!

Так же наши деликатесы пользуются большим спросом не только у российского покупателя, но и за пределами нашей Родины.

Широкий ассортимент, разнообразие пряностей и рецептов позволят выбрать любимый, изысканный деликатес на любой вкус.



КОЛБАСЫ И ДЕЛИКАТЕСЫ – сыровяленые, сырокопченые, вареные и варено-копченые колбасы понравятся не только взрослым, но и самым маленьким гурманам. ниже приведены несколько позиций, из самых популярных и необычных наших изделий.

«Оленина сыровяленая». Колбаса «Олень сыровяленая» продукт тёмно-гранатового твёрдая, эластичная, без жира. Вкус выраженный, стойкий, с нотками пряностей. Сочетается с твёрдыми выдержанными сырами, листьями салата, а из напитков подойдут белые вина, крафтовое пиво, сидр.



Колбаса «Кабан сыровяленая» в имитации плесени. Колбаса ярко бордового цвета, с редкими фрагментами жира или полностью без него. Вкус ярко выраженный, с долгим послевкусием мяса кабана, пряностей, может быть как самостоятельной закуской так и в сочетании с салатами, картофелем и грибными блюдами, с сухим красным вином.



Колбаса сыровяленая «Марал» тёмно-брусничного цвета, с плотной, твёрдой текстурой, без жира. Вкус: Яркий и выраженный вкус мяса Марала, немного жгучий, с нотками лесных трав, корицы. Прекрасно подходит для праздничного стола. Рекомендуется подача в качестве самостоятельной закуски, а также как сопровождение к крепким алкогольным напиткам, красным и белым тихим винам.



«Чоризо из Медведя». Колбаса круглой формы, бордового консистенция очень плотная и упругая, с редкими фрагментами жира. Вкус насыщенный, островатый, не похожий ни на один другой вкус мяса из других животных, с долгим приятным послевкусием мяса дикого медведя, мускатного ореха и бренди. Вкус жгучий, с нотками лесных трав, корицы.

Превосходно подходит для праздничного стола. Рекомендуется подача в качестве самостоятельной закуски, а так же сочетается с зеленью, овощами, (болгарским перцем, томатами) и крепкими напитками, такими как выдержанный виски (и/или водка, коньяк), а так же терпким чаем.



«Косуля сырокопченая» с кедровыми орехами. Колбаса темно-рубинового цвета, консистенция твердая упругая, с вкраплениями жира и целыми лесными кедровыми орешками. Вкус яркий, и насыщенный, с приятным послевкусием мяса дичи, пряностей. Сочетается со свежим хлебом, а так же хлебцами, салатами, легкими винами и зеленым чаем.



НОВАЯ СЕРИЯ КОЛБАС В ПОДАРОЧНЫХ ДЕРЕВЯННЫХ КОРОБКАХ ПО САМЫМ ИЗЫСКАННЫМ РЕЦЕПТУРАМ: «Медведь с пармезаном», «Лось с грецким орехом», «Олень с сыром дорблю».



Серия колбас, при приготовлении которых используется особый вид подготовки сырья — мясо маринуется в **коньяке и бренди**.



ВАРЕНО-КОПЧЕНЫЕ КОЛБАСЫ И РУЛЕТЫ – широкий ассортимент с мягкой и нежной структурой мяса с добавлением фруктов и сухофруктов. Минимальное количество жира, соли и специй позволяет употреблять продукт даже самым маленьким гурманам.



ЛИНЕЙКА КУСКОВЫХ ДЕЛИКАТЕСОВ — сыровяленых и сырокопченых карпаччо, бастурма, вырезки, медальоны, грудинки, прошутто и брезаола.

Продукт, который изготавливается только из дикого мяса, с минимальным количеством примесей — соль и специи.



НАРЕЗКИ. На праздничный стол хочется подать всё самое лучшее. При этом красиво сервировать и украсить блюда, в том числе и закуски.

Наши нарезки — беспроегрышный вариант для великолепной мясной тарелки.

В ассортименте более восьми видов мяса, упакованных под вакуумом. И благодаря небольшому весу (100 гр) у потребителя есть возможность познакомиться с большим количеством нашей продукции и это не ударит по карману.

СУШЕНОЕ МЯСО И ЧИПСЫ — новый тренд в питании. Технология приготовления позволяет сохранить питательную ценность, которая содержится в свежем мясе.

Высокобелковый, маложирный и питательный продукт, который, благодаря своей упаковке удобно, взять с собой в качестве перекуса на работу, учебу, тренировку или же насладиться им с бокалом любимого напитка.

100 грамм сушеного мяса приравнивается по питательной ценности к килограмму свежего.

Длительный срок хранения и отсутствие необходимости температурного режима открывает возможность взять этот снек в путешествие или поход.



РИЕТЫ И ПАШТЕТЫ – это сочетание гастрономической простоты и изысканности. Запеченный паштет с крупной, ярко выраженной текстурой его основы — мясо дичи — был весьма популярен еще в Средневековье. Удачно сочетается с хрустящими тостами или свежим багетом.



ТОМЛЕННОЕ И ТУШЕННОЕ МЯСО – это готовые блюда для Вашего стола. Целые кусочки, минимум жира, нежно приготовленное мясо – это полезный и сытный завтрак, обед или ужин.

Стеклянную банку удобно разогревать в СВЧ или духовке. Добавьте гарнир на Ваш вкус и полезный, питательный прием пищи готов.



ЭКО ДЕЛИКАТЕСЫ – это новая линейка продукции, которая производится без консервантов и красителей. По вкусовым качествам ЭКО-колбасы не уступают обычным деликатесам.

Продукт для тех, кто следит за здоровьем и хочет питаться органической едой.

КОЛБАСЫ И ДЕЛИКАТЕСЫ ПО ТРАДИЦИОННЫМ ЕВРОПЕЙСКИМ РЕЦЕПТАМ.

Колбасы и деликатесы по традиционным европейским рецептам — «Сальсичча из Кабана», «Сальсичча из Фазана» и «Сальсичча из Лося», «Прошутто из Косули» и «Брезаола из Кабана» — новинки на российском рынке.

