

Квашения • Соления и маринады • Салаты
• Полуфабрикаты из свежих овощей

Белоручка™

Удели время любимым!



естественное
брожение



без вредных
добавок



без ГМО



природные
витамины



каталог
продукции



Квашения

Изготовлено согласно ТУ по ГОСТ Р 53972-2010.

Хранить при Т от -1 до +4 °С, относительной влажности воздуха 85-95%.

Срок годности 25 суток.

Пищевая ценность на 100 г продукта: белки 1,8г; углеводы 3г; жиры 0 г.

Энергетическая ценность 19,2 ккал.

Массовая доля продукта 85-88%.

Капуста квашеная

шинкованная
с морковью
и яблоками

Наименование	Состав
Капуста квашеная «Острая»	капуста белокочанная, соль, специи
Фитнес капуста квашеная без содержания сахара	капуста белокочанная, морковь, соль
Капуста квашеная диабетическая	капуста белокочанная, морковь, соль, сорбит
Капуста квашеная кочанная	капуста белокочанная, соль
Капуста квашеная кочанная	капуста белокочанная, морковь, соль, сахар, специи
Капуста квашеная по-деревенски рубленая	капуста белокочанная, морковь, соль, сахар, специи
Капуста квашеная по-московски	капуста белокочанная, морковь, перец болгарский, соль, сахар
Капуста квашеная по-старорусски	капуста белокочанная, морковь, соль
Капуста квашеная шинкованная с морковью	капуста белокочанная, морковь, соль, сахар
Капуста квашеная шинкованная с морковью и брусникой	капуста белокочанная, морковь, брусника, соль, сахар
Капуста квашеная шинкованная с морковью и дикой ягодой	капуста белокочанная, морковь, брусника или клюква, соль, сахар
Капуста квашеная шинкованная с морковью и клюквой	капуста белокочанная, морковь, клюква, соль, сахар
Капуста квашеная шинкованная с морковью и хреном	капуста белокочанная, морковь, хрен, соль, сахар
Капуста квашеная шинкованная с морковью и яблоками	капуста белокочанная, морковь, яблоки, соль, сахар
Капуста квашеная шинкованная со свёклой и чесноком	капуста белокочанная, свекла, чеснок, соль, сахар
Капуста квашеная острая по-корейски	капуста белокочанная, морковь, чеснок, соль, сахар, перец чили



Капуста квашеная



острая

Вес продукции в упаковке	Расфасовка тары
8 кг	Пластиковое ведро
1000 г	в коробе 6 / 8 / 16 шт.
800 г	в коробе 6/ 8/ 16 шт.
500 г	в коробе 12 / 16/ 24 шт.
270 г	в коробе 12 шт.

Соления и маринады

Наименование	ТУ	Срок хранения, суток при t°	Вес продукции в упаковке и расфасовка групповой тары
Брусника мочёная	ТУ9167-005-14685485-10	25, при +2...+6 °С	800 г — в коробе 6/8/16 шт. 500 г — в коробе 12/16/24 шт. 270 г — в коробе 12 шт.
Грибы грузди чёрные маринованные целые с луком и чесноком	ТУ9167-005-14685485-10	30, при +2...+6 °С	5 кг; 1000 г — в коробе 6/8/16 шт.; 500 г — в коробе 12/16/24 шт.; 800 г — в коробе 6/8/16 шт.; 270 г — в коробе 12 шт.
Грибы опята маринованные с луком и чесноком	ТУ9167-005-14685485-10	30, при +2...+6 °С	5 кг; 1000 г — в коробе 6/8/16 шт.; 800 г — в коробе 6/8/16 шт.; 500 г — в коробе 12/16/24 шт.; 270 г — в коробе 12 шт.
Имбирь маринованный	ТУ9167-005-14685485-10	30, при +2...+6 °С	8 кг; 1000 г — в коробе 6/8/16 шт.; 800 г — в коробе 6/8/16 шт.; 500 г — в коробе 12/16/24 шт.; 270 г — в коробе 12 шт.
Клюква мочёная	ТУ9167-005-14685485-10	25, при +2...+6 °С	800 г — в коробе 6/8/16 шт.; 500 г — в коробе 12/16/24 шт.; 270 г — в коробе 12 шт.
Грибы лисички маринованные с луком и чесноком	ТУ9167-005-14685485-10	30, при +2...+6 °С	5 кг; 1000 г — в коробе 6/8/16 шт.; 800 г — в коробе 6/8/16 шт.; 500 г — в коробе 12/16/24 шт.; 270 г — в коробе 12 шт.
Листья винограда солёные		30, при +2...+6 °С	8 кг; 1000 г — в коробе 6/8/16 шт.; 800 г — в коробе 6/8/16 шт.; 500 г — в коробе 12/16/24 шт.; 270 г — в коробе 12 шт.
Маслята маринованные с луком и чесноком		30, при +2...+6 °С	5 кг; 1000 г — в коробе 6/8/16 шт.; 800 г — в коробе 6/8/16 шт.; 500 г — в коробе 12/16/24 шт.; 270 г — в коробе 12 шт.
Огурцы малосолёные	ТУ9167-005-14685485-10	30, при +2...+6 °С	8 кг; 1000 г — в коробе 6/8/16 шт.; 800 г — в коробе 6/8/16 шт.; 500 г — в коробе 12/16/24 шт.; 270 г — в коробе 12 шт.
Огурцы солёные	ГОСТ Р 53972-2010	25, при +2...+6 °С	8 кг; 1000 г — в коробе 6/8/16 шт.; 800 г — в коробе 6/8/16 шт.; 500 г — в коробе 12/16/24 шт.; 270 г — в коробе 12 шт.
Огурцы солёные вакуумная упаковка	ГОСТ Р 53972-2010	25, при +2...+6 °С	5 кг; 1000 г — в коробе 6/8/16 шт.; 800 г — в коробе 6/8/16 шт.; 500 г — в коробе 12/16/24 шт.; 270 г — в коробе 12 шт.



Чеснок солёный

красный

Наименование	ТУ	Срок хранения, суток при t°	Вес продукции в упаковке и расфасовка групповой тары
Грибы Опята по-корейски	ТУ9167-005-14685485-10	15, при +2...+6 °С	5 кг; 1000 г — в коробе 6/8/16 шт.; 800 г — в коробе 6/8/16 шт.; 500 г — в коробе 12/16/24 шт.; 270 г — в коробе 12 шт.
Томаты малосольные классические	ТУ9167-005-14685485-10	30, при +2...+6 °С	5 кг; 1000 г — в коробе 6/8/16 шт.; 800 г — в коробе 6/8/16 шт.; 500 г — в коробе 12/16/24 шт.; 270 г — в коробе 12 шт.
Томаты Черри малосолёные	ТУ9167-005-14685485-10	30, при +2...+6 °С	5 кг; 1000 г — в коробе 6/8/16 шт.; 800 г — в коробе 6/8/16 шт.; 500 г — в коробе 12/16/24 шт.; 270 г — в коробе 12 шт.
Черемша солёная вакуумная упаковка	ТУ9167-005-14685485-10	30, при +2...+6 °С	5 кг; 1000 г — в коробе 6/8/16 шт.; 800 г — в коробе 6/8/16 шт.; 500 г — в коробе 12/16/24 шт.; 270 г — в коробе 12 шт.
Чеснок белый солёный	ТУ9167-005-14685485-10	30, при +2...+6 °С	8 кг; 1000 г — в коробе 6/8/16 шт.; 800 г — в коробе 6/8/16 шт.; 500 г — в коробе 12/16/24 шт.; 270 г — в коробе 12 шт.
Чеснок красный солёный	ТУ9167-005-14685485-10	30, при +2...+6 °С	8 кг; 1000 г — в коробе 6/8/16 шт.; 800 г — в коробе 6/8/16 шт.; 500 г — в коробе 12/16/24 шт.; 270 г — в коробе 12 шт.
Шампиньоны маринованные с луком и чесноком	ТУ9167-005-14685485-10	30, при +2...+6 °С	5 кг; 1000 г — в коробе 6/8/16 шт.; 800 г — в коробе 6/8/16 шт.; 500 г — в коробе 12/16/24 шт.; 270 г — в коробе 12 шт.
Яблоки мочёные	ОСТ 10.88-87	30, при +2...+6 °С	5 кг; 1000 г — в коробе 6/8/16 шт.; 800 г — в коробе 6/8/16 шт.; 500 г — в коробе 12/16/24 шт.; 270 г — в коробе 12 шт.



Салаты

Изготовлены по ТУ 9165-004-14685485-10.

Срок годности (реализации) 15 суток при температуре +2...+6 °С.

Наименование	Состав
Аджика по-кавказски острая	томаты красные, чеснок, соль, сахар, паприка сладкая молотая, перец чили молотый, хрен, уксус, глутамат натрия, консервант(E211)
Морковь по-корейски классическая	морковь, чеснок, соль, сахар, заправка корейская, кориандр, уксус, паприка молотая, перец красный молотый, глутамат натрия, консервант (E211)
Морковь по-корейски с грибами	морковь, шампиньоны, чеснок, соль, сахар, заправка корейская, кориандр, уксус, паприка молотая, перец красный молотый, глутамат натрия, консервант (E211).
Морковь по-корейски с кальмарами	морковь, кальмары, чеснок, соль, сахар, заправка корейская, кориандр, уксус, паприка молотая, перец красный молотый, глутамат натрия, консервант (E211).
Морковь по-корейски с соевым мясом	морковь, соевое мясо, чеснок, соль, сахар, заправка корейская, кориандр, уксус, паприка молотая, перец красный молотый, глутамат натрия, консервант (E211)
Морковь со спаржей по-корейски	морковь, спаржа, чеснок, соль, сахар, заправка корейская, кориандр, уксус, паприка молотая, перец красный молотый, глутамат натрия, консервант (E211).
Морская капуста европейская	морская капуста, масло растительное, лук репчатый пассерованный, чеснок, соевый соус, соль, сахар, уксус, перец чили молотый, глутамат натрия, консервант (E211).
Морская капуста по корейски	морская капуста, масло растительное, лук репчатый пассерованный, чеснок, соевый соус, соль, сахар, уксус, перец чили молотый, глутамат натрия, консервант (E211).
Спаржа по-корейски 500г	спаржа, масло растительное, соевый соус, чеснок, соль, сахар, уксус, глутамат натрия, консервант (E211).
Закуска из хрена по-русски	томаты красные, чеснок, соль, хрен, консервант (E211)



Морковь по-корейски

с кальмарами

Вес продукции в упаковке	Расфасовка тары
10 кг	Пластиковое ведро
1000 г	в коробе 6/8/16 шт.
800 г	в коробе 6/8/16 шт.
500 г	в коробе 12/16/24 шт.
270 г	в коробе 12 шт.

Полуфабрикаты из свежих овощей

Срок годности (реализации) 5 суток при температуре +2...+6 °С.

Изготовлены по ТУ ТУ 9165-004-14685485-10.

Наименование	Пищевая и энергетическая ценность
Ассорти для борща: свекла резаная, морковь резаная, капуста шинкованная, лук репчатый резаный	Пищевая ценность: углеводы-8,7г; витамины :в-каротин 1,8мг; РР-0мг,22;С-15мг. Энергетическая ценность 34,8 ккал.
Ассорти для щей: картофель резаный, морковь резаная, капуста шинкованная, лук репчатый резаный	Пищевая ценность: углеводы-8,7г; витамины:в-каротин 1,5мг; РР-0,55мг;С-30,8мг. Энергетическая ценность 34,9 ккал.
Капуста белокочанная со свежим перцем и зеленью	Пищевая ценность: углеводы-5,6г; витамины:в-каротин 1,3мг; РР-0,5мг;С-43мг. Энергетическая ценность 22,4 ккал
Капуста белокочанная с морковью	Пищевая ценность: углеводы-5,6г; витамины:в-каротин 1,3мг; РР-0,5мг;С-43мг. Энергетическая ценность 22,4 ккал
Капуста белокочанная с морковью и зеленью	Пищевая ценность: углеводы-5,6г; витамины:в-каротин 1,3мг; РР-0,5мг;С-43мг. Энергетическая ценность 22,4 ккал



Ассорти для борща

Изготовлены по ТУ 9165-234-04782324-2002.

Наименование	Пищевая и энергетическая ценность
Лук репчатый резаный	Пищевая ценность: углеводы-9,5г; витамины: РР-0,2мг;С-10мг. Энергетическая ценность 38 ккал.
Морковь резаная соломка	Пищевая ценность: углеводы-7г; витамины:в-каротин 9мг, РР-1мг; С-5мг. Энергетическая ценность 28 ккал
Свекла с морковью	Пищевая ценность: углеводы-8,9г; витамины:в-каротин 4,5мг, РР-0,6мг;С-7,5мг. Энергетическая ценность 35,6 ккал.
Свекла резаная соломка	Пищевая ценность: углеводы-5,6г; витамины:в-каротин 1,3мг; РР-0,5мг;С-43мг. Энергетическая ценность 22,4 ккал

Вес продукции в упаковке	Расфасовка тары
5 кг	2 шт.
500 г	в коробе 15/30 шт.
300 г	в коробе 10/15 шт.



Белоручка™

Удели время любимым!

Производитель: ООО «Эхо»
Адрес: ул. Переходникова 1В,
603065 Нижний Новгород, Россия
Тел.: (831) 295-23-60, 295-05-21,
295-27-62, 295-19-03
www.belorychka.ru.
info@belorychka.ru