

**Холодушка**  
**Банкетная**  
Мясной торт  
«СТОЛИЧНЫЙ»  
фирменная рецептура

**Холодушка**

**Всех накормит!**



на фото вариант сервировки блюда



**КАТАЛОГ 2023 г.**



# Холодушка

## О КОМПАНИИ «ПРОДТЕХНОЛОГИИ»

Мы ценим доверие покупателей и строго контролируем качество продукции. Выбор ингредиентов — без компромиссов: только свежее и натуральное сырьё.

Мы умеем работать масштабно. Торговую марку «Холодушка» знают и любят во многих регионах России: от Мурманска до Краснодар, от Москвы до Сахалина.

Мы чётко выполняем взятые на себя обязательства. Каждый день свежая продукция из цехов компании отправляется в тысячи магазинов по всей стране.

Мы идём в ногу со временем. Надёжное высокотехнологичное оборудование применяется на каждом этапе производства: варочные котлы Karpowicz (Польша), линия розлива продукта FRIMAQ (Испания), упаковка продукта HENKOVAC (Нидерланды) и TESHRA (Италия), инспекционное оборудование IHIDA (Япония).

Мы знаем, как ставить грандиозные цели и успешно достигать их. Именно в производственном цехе компании «ПРОДТЕХНОЛОГИИ» был приготовлен самый большой в мире холодец.

Мы понимаем, насколько важен привлекательный внешний вид товаров, поэтому тщательно продуманная упаковка нашей продукции выгодно выделяется на полках магазинов.

Мы постоянно развиваемся и пополняем ассортимент новинками, которые способны растопить сердца даже искушённых гурманов.

Мы не останавливаемся на достигнутом. Впереди — новые достижения, новые вкусовые решения и новые точки продаж.

### Условные обозначения



температура хранения



относительная влажность



срок годности

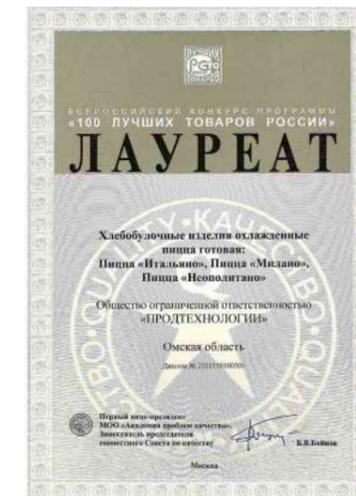


масса нетто



В ноябре 2022 года более 30 продуктов омской торговой марки «Холодушка» получили признание на Всероссийском конкурсе «Сто лучших товаров России». Дипломантами стали популярные среди покупателей холодцы и заливные, готовые блюда и овощные соусы, а также новинки — например, линейка паназиатской кухни, мясное эскимо «ХладЭскиммо», уникальное готовое блюдо «Плов по-шахски» и другие.

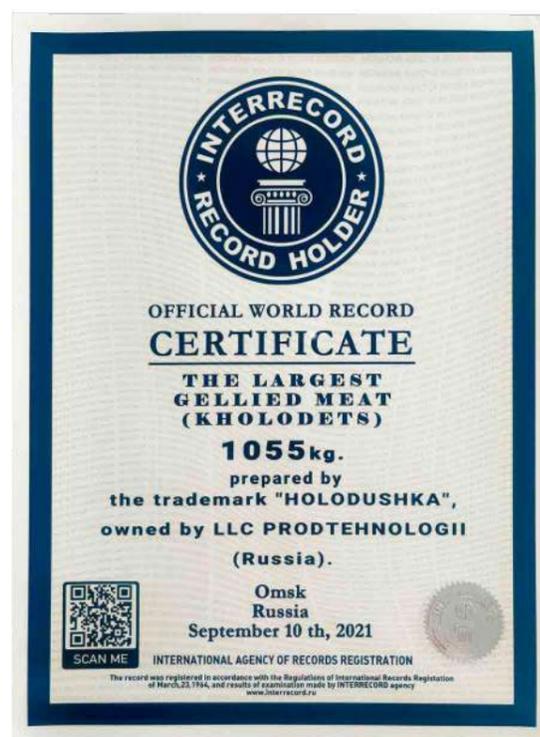
*Меняется для Вас!*



В сентябре 2021 года компания «ПРОДТЕХНОЛОГИИ» установила рекорд России и мира. В омском производственном цехе сварили холодец весом 1055 кг.

Рекордный холодец торговой марки «Холодушка» залили в специальную форму размером 2 на 7,5 метров. Основными ингредиентами огромного мясного лакомства стали курица и говядина, а также морковь и паприка.

Представитель Международного агентства «ИНТЕРРЕКОРД» внёс омский холодец в реестр рекордов России и мира и вручил руководству компании соответствующие сертификаты.



*Холодушка*



# Холодушка



## ХОЛОДЦЫ И ЗАЛИВНОЕ

Когда хочется гастрономического наслаждения, обратите внимание на холодцы и заливное «Холодушка». Наваристый бульон с ароматом чеснока и перчика, тающие во рту ломтики мяса и яркие овощи — всё это в застывшем мясном удовольствии. В широком ассортименте закусок из нежной свинины, пряной курочки или пикантной говядины каждый найдет свой любимый вкус.

### Заливное «КУРИЦА ЗАЛИВНАЯ»

Состав: курица отварная, бульон куриный, желатин, морковь, соль.



### Холодец «БОЯРСКИЙ»

Состав: свинина, язык свиной, бульон свиной, желатин, чеснок, перец чёрный, соль.



### Холодец «ГУСАРСКИЙ»

Состав: свинина, бульон свиной, желатин, чеснок, перец красный/чёрный, горчица, соль.



### Холодец «ДОМАШНИЙ»

Состав: свинина, курица, бульон свиной, желатин, чеснок, перец чёрный, смесь специй, соль.



### Холодец «ПРАЗДНИЧНЫЙ»

Состав: свинина, курица отварная, бульон свиной, желатин, перец чёрный, соль.



### Холодец «РУССКИЙ»

Состав: свинина, бульон свиной, желатин, чеснок, перец чёрный, соль.



от +2 до +6 C°

75-78%

60 суток

250 гр

# Холодушка



## ХОЛОДЦЫ И СТУДЕНЬ

Идеальная мясная закуска на каждый день? Да, это студни от торговой марки «Холодушка». Сваренные профессиональными поварами по домашним рецептам, они станут постоянными гостями на вашем столе. Аппетитные кусочки тонко нарезанного мяса в прозрачном бульоне, немного овощей и душистых специй — и вот он, тот самый вкус и изумительный аромат, знакомый с детства.

### Холодец «ЗАСТОЛЬНЫЙ»

Состав: свинина, говядина, бульон свиной, желатин, соль.



🌡️ от +2 до +6 С°

💧 75-78%

📅 60 суток

🕒 250 гр; 380 гр.

### Заливное «ЧАХОХБИЛИ»

Состав: мясо курицы, бульон куриный, желатин, чеснок, паприка, соль.



Холодушка – мечта заветная!

### Холодец «ЭЛИТНЫЙ»

Состав: мясо курицы, мясо говядины, бульон куриный, желатин, морковь, паприка, смесь специй, соль.



🌡️ от +2 до +6 С°

💧 75-78%

📅 60 суток

🕒 380 гр; 1,2 кг.

### Студень «МЯСНОЙ»

Состав: мясо свинины, желудок свиной, бульон свиной, морковь, чеснок, желатин, соль.



### Студень «Мясной»

🌡️ от +2 до +6 С°

💧 75-78%

📅 60 суток

🕒 380 гр; 1,2 кг.

# Холодцы

## ХОЛОДЦЫ И ЗАЛИВНОЕ

### Заливное «КУРИЦА ЗАЛИВНАЯ»

Состав: курица отварная, бульон куриный, желатин, морковь, соль.



1,1 кг;  
3,0 кг.



### Холодец «ЗАСТОЛЬНЫЙ»

Состав: свинина, говядина, бульон свиной, желатин, соль.



380 гр; 700 гр;  
1,2 кг; 3,0 кг.



### Холодец «ПРАЗДНИЧНЫЙ»

Состав: свинина, курица отварная, бульон свиной, желатин, перец чёрный, соль.



250 гр; 700 гр;  
1,2 кг; 3,0 кг.



### Холодец «РУССКИЙ»

Состав: свинина, бульон свиной, желатин, чеснок, перец чёрный, соль.



250 гр; 700 гр;  
1,2 кг; 3,0 кг.



### Заливное «ЧАХОХБИЛИ»

Состав: мясо курицы, бульон куриный, желатин, чеснок, паприка, соль.



380 гр;  
700 гр; 1,1 кг.



### Холодец «ЭЛИТНЫЙ»

Состав: мясо курицы, мясо говядины, бульон куриный, желатин, морковь, паприка, смесь специй, соль.



380 гр;  
700 гр; 1,2 кг.



от +2 до +6 С°

75-78%

60 суток

# Холодушка

## «ПЕЧЕСКИЙ»



## ХОЛОДЕЦ С СОУСОМ

### Холодец «КУПЕЧЕСКИЙ»

Состав: свинина, курица, бульон свиной, желатин, чеснок, соль.



### Холодец «СТАРОРУССКИЙ»

Состав: свинина, бульон свиной, желатин, чеснок, перец чёрный, соль.



от +2 до +6 C°

75-78%

60 суток

250 гр

## ХОЛОДЕЦ

### Холодец «ПРЕСТОЛЬНЫЙ»

Состав: мясо курицы, мясо говядины, бульон куриный, желатин, морковь, парика, смесь специй, соль.



### Холодец «ЦАРСКИЙ»

Состав: мясо курицы, бульон куриный, желатин, чеснок, паприка, соль.



от +2 до +6 C°

75-78%

60 суток

350 гр

# Холодушка





## ХОЛОДЕЦ

### Холодец «ПРАЗДНИЧНЫЙ»

Состав: свинина, курица отварная, бульон свиной, желатин, перец чёрный, соль.



### Холодец «РУССКИЙ»

Состав: свинина, бульон свиной, желатин, чеснок, перец чёрный, соль.



🌡 от +2 до +6 С°

💧 75-78%

📅 60 суток

🕒 250 гр

## ЗАЛИВНОЕ

### Заливное «КУРИЦА ЗАЛИВНАЯ»

Состав: курица отварная, бульон куриный, желатин, морковь, соль.



### Заливное «ЧАХОХБИЛИ»

Состав: мясо курицы, бульон куриный, желатин, чеснок, паприка, соль.



### Холодец «ЗОЛОТОЙ ГРЕБЕШОК»

Состав: мясо курицы, бульон свиной, желатин, соль.



🌡 от +2 до +6 С°

💧 75-78%

📅 60 суток

🕒 250 гр



# Холодушка Банкетная

Холодушка  
Банкетная

Мясной торт  
«Триумф»

• фирменная рецептура •

100%  
к празднику

## ХОЛОДУШКА «БАНКЕТНАЯ»

Холодцы и заливное торговой марки «Холодушка «Банкетная» — роскошное угощение в эффектной оформлении. Они сварены по традиционным русским рецептам: крепкий прозрачный бульон, сочное мясное филе, душистые специи и овощи. Изысканные мясные закуски не просто украсят ваш стол — эти блюда впечатлят самых требовательных гурманов и станут незабываемым кулинарным событием.

### Мясной торт «СТОЛИЧНЫЙ»

Состав: свинина, курица, бульон свиной, желатин, соль, чеснок.



### Мясной торт «ТРИУМФ»

Состав: мясо курицы, мясо говядины, бульон куриный, желатин, морковь, паприка, соль, смесь специй.



Холодушка — мечта заветная!

### Мясной торт «ЗАСТОЛЬНЫЙ»

Состав: свинина, говядина, бульон свиной, желатин, соль.



### Мясной торт «ЮБИЛЕЙНЫЙ»

Состав: курица отварная, бульон свиной, желатин, морковь, соль.



от +2 до +6 С°

75-78%

60 суток

1,1 кг.

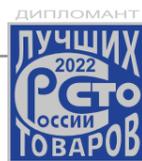
**Холодильник**  
**Банкетная**



**ЗАЛИВНОЕ**

**Мясной кекс «ЦАРСКИЙ»**

Состав: мясо курицы, бульон куриный, желатин, соль, чеснок, паприка.



**Мясной кекс «ПРЕСТОЛЬНЫЙ»**

Состав: курица отварная, бульон куриный, желатин, морковь, перец чёрный, соль.



от +2 до +6 C° 75-78%

60 суток 1,1 кг

**АССОРТИ**

**Курочка заливная «ПО-СТОЛИЧНОМУ»**

Состав: курица отварная, бульон куриный, желатин, соль.



**Ассорти «ДЕЛИКАТЕСНОЕ»**

Состав: курица отварная/язык свиной/мясо говядины, бульон куриный/свиной/говяжий, желатин, соль.



**Язык заливной «ФИРМЕННЫЙ»**

Состав: язык свиной, бульон свиной, желатин, соль.



от +2 до +6 C° 75-78%

60 суток 440 гр

**Холодильник**  
**Банкетная**



# Холодильника Банкетная



## ЗАЛИВНОЕ

### Заливное «КУРОЧКА БАНКЕТНАЯ»

Состав: курица отварная, бульон куриный, желатин, морковь, соль.



### Холодец «КУРОЧКА БАНКЕТНАЯ»

Состав: мясо курицы, бульон куриный, желатин, соль, чеснок, паприка.



от +2 до +6 C°

75-78%

60 суток

1,1 кг

## ХОЛОДЕЦ

### Холодец «ПОРΟΣЁНОК БАНКЕТНЫЙ»

Состав: свинина, бульон свиной, желатин, соль, чеснок, перец чёрный.



от +2 до +6 C°

75-78%

60 суток

1,3 кг

# Холодильника Банкетная



Холодушка



## ЗАЛИВНОЕ С СОУСОМ

Чтобы получить максимальное удовольствие от любимой мясной закуски, её нужно сдобрить соусом. И когда они подаются в одной упаковке, это как раз то, что нужно! Ароматная, терпкая горчица — идеальное дополнение к холодцу и заливному. Насыщенный вкус застывшего бульона и нежных ломтиков мяса раскрывается во всей полноте под аккомпанемент жгучего соуса.

### Заливное «КУРИЦА ЗАЛИВНАЯ» С ГОРЧИЦЕЙ

Состав: мясо курицы, вода, желатин, смесь специй, соль.



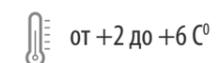
### Заливное «ГОВЯДИНА ЗАЛИВНАЯ» С ГОРЧИЦЕЙ

Состав: мясо говядины, морковь, вода, желатин, смесь специй, соль.



### Холодец «ХОЛОДЕЦ ИЗ ТРЁХ ВИДОВ МЯСА» Курица + Говядина + Свинина

Состав: мясо курицы, мясо говядины, мясо свинины, вода, желатин, смесь специй, соль.



# Холодушка

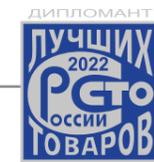


## ХЛАДЭСКИМО

Аппетитное мясное эскимо, приготовленное по технологии заливного, — это полноценный и полезный перекус. Нежное мясное филе и кусочки овощей в застывшем прозрачном бульоне с приправами — идеальное сочетание для тех, кто следит за здоровьем и весом. Удобная форма позволяет наслаждаться сытным лакомством дома, на работе и даже на улице.

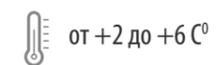
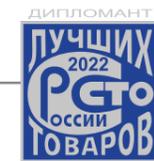
### Заливное «ХЛАДЭСКИМО ИЗ КУРИЦЫ»

Состав: мясо курицы, вода, желатин, чеснок, паприка, соль.



### Заливное «ХЛАДЭСКИМО ИЗ КУРИЦЫ И ГОВЯДИНЫ»

Состав: мясо курицы, мясо говядины, вода, желатин, морковь, чеснок, паприка, соль.



# Холодушка



## ОВОЩНЫЕ СОУСЫ

Натуральные томатные соусы от «Холодушка» с пикантными добавками разжигают аппетит и делают вкус любимых блюд насыщеннее. Свежий ядрёный хрен, жгучая горчица, болгарский перец и острый чеснок — выбирайте сочетание овощей и приправ по душе. Соусы обеспечат яркие впечатления от любой трапезы — даже повседневные макароны, сдобренные фирменным хренодёром, удивят богатством вкусовых ощущений.

### Хренодёр «ДОМАШНИЙ»

Состав: томаты свежие, хрен свежий, соль, сахар, чеснок свежий, уксусная кислота.

220 гр; 300 гр;  
500 гр; 580 гр.



### Соус «РУССКИЙ»

Состав: томаты свежие, хрен, чеснок, мед цветочный, соль, сахар, перец красный, уксусная кислота.

580 гр.



### Хренодёр «ЧЕСНОЧНЫЙ»

Состав: томаты свежие, чеснок свежий, хрен свежий, соль, сахар, уксусная кислота.

220 гр; 300 гр;  
500 гр; 580 гр.



### Соус натуральный «АДЖИКА ПО-ДОМАШНЕМУ»

Состав: томаты свежие, перец болгарский, хрен, сахар, чеснок свежий, соль, перец красный, уксусная кислота.

220 гр.  
580 гр.



### Хренодёр «ЯДРЁНЫЙ»

Состав: томаты свежие, хрен свежий, чеснок, соль, сахар, перец красный, уксусная кислота.

220 гр; 300 гр;  
500 гр; 580 гр.



### Соус натуральный «ЧИЛИ»

Состав: томаты свежие, перец болгарский, чеснок свежий, соль, перец красный, сахар, уксусная кислота.

220 гр.  
580 гр.



от +0 до +6 C°

75-78%

8 месяцев

# Холодушка

## ЛИВЕРНЫЕ КОЛБАСЫ

Безупречно нежная консистенция качественных ливерных колбас хорошо знакома ценителям оригинальных мясных закусок. Выраженный вкус свиной печени, подчёркнутый пряной чесночной ноткой, в сочетании с пользой натуральных субпродуктов — вот простой секрет популярности ливерных колбас от «Холодушки».

### Колбаса ливерная «ОБЫКНОВЕННАЯ»

Состав: шкурка свиная, печень свиная, жилка свиная, бульон свиной, соль, чеснок, мука пшеничная.



### Колбаса ливерная «ОСОБАЯ ПЕЧЁНОЧНАЯ»

Состав: печень свиная, шкурка свиная, субпродукты свиные, бульон свиной, соль, чеснок, меланж яичный, лук.



### Колбаса ливерная «СЛАВЯНСКАЯ»

Состав: шкурка свиная, печень свиная, субпродукты свиные, бульон свиной, вода, соль, чеснок, мука пшеничная, смесь специй, сахар.



### Колбаса ливерная «СТАРОМОСКОВСКАЯ»

Состав: шкурка свиная, печень свиная, субпродукты свиные, бульон свиной, соль, чеснок, мука пшеничная, смесь специй.



от +2 до +6 C°

75-78%

45 суток

300 гр

### Паштет «ПЕЧЁНОЧНЫЙ»

Состав: печень свиная, шпик, шкурка свиная, бульон свиной, мука пшеничная, смесь специй, соль.



от +2 до +6 C°

75-78%

20 суток

160 гр



# Холодчи́ка

## САЛО ПО-СИБИРСКИ

Коллекция мясных закусок «Сало по-сибирски» — это традиционный рецепт в необычном воплощении. Сочные кусочки рубленого солёного сала гармонично сочетаются с оригинальным фаршем. А жгучий красный перчик, пряный чеснок и терпкая горчица делают мягкое сало ещё более соблазнительным. Истинно царское угощение упаковано в удобную колбасную оболочку.

### Сало «ПО-СИБИРСКИ ОРИГИНАЛЬНОЕ»

Состав: шпик свиной, шкурка свиная, печень свиная, бульон свиной, желатин, чеснок, перец чёрный, соль.



### Сало «ПО-СИБИРСКИ ОСТРОЕ»

Состав: шпик свиной, шкурка свиная, печень свиная, бульон свиной, желатин, чеснок, паприка сладкая, перец красный, укроп, гвоздика молотая, соль.



### Сало «ПО-СИБИРСКИ С ГОРЧИЦЕЙ»

Состав: шпик свиной, шкурка свиная, печень свиная, бульон свиной, горчица, желатин, чеснок, соль.



от +2 до +6 С°

75-78%

45 суток

400 гр

# Холодушка



## ПИЦЦА

Поклонники итальянской кухни по достоинству оценят пиццу торговой марки «Холодушка». Порционные кусочки превосходно утоляют голод и дарят гастрономическое наслаждение с неповторимым ароматом расплавленного, горячего сыра. Фирменная «Итальяно», классическая «Неаполитано» и удивительная «Милано» — все вкусовые оттенки Италии на вашем столе!

### Пицца «ИТАЛЬЯНО»

Состав: мясо курицы, грибы, лук, томаты, сыр, майонез, перец чёрный, томатная паста, сахар, мука пшеничная, вода, дрожжи, масло растительное, соль.



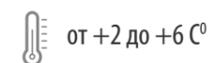
### Пицца «МИЛАНО»

Состав: бекон, курица копченая, томаты, сыр, майонез, огурцы маринованные, томатная паста, сахар, мука пшеничная, вода, дрожжи, масло растительное, соль.



### Пицца «НЕАПОЛИТАНО»

Состав: колбаса п/к, фарш куриный, томаты, сыр, майонез, перец чёрный, томатная паста, сахар, мука пшеничная, вода, дрожжи, масло растительное, соль.



# ВТОРЫЕ БЛЮДА

Не нужно часами стоять у плиты, чтобы порадовать любимых вкусным угощением. Готовые вторые блюда торговой марки «Холодушка» — это самые популярные произведения кулинарного искусства.

И вряд ли кто-то откажется от аппетитной порции сочного куриного рулета с лесными грибами, нежнейшего мяса по-французски или рассычатого узбекского плова.

## ГОЛУБЦЫ ЛЕНИВЫЕ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ

Состав: гарнир: пюре, мясо кур, капуста белокочанная, томатная паста, лук, вода, масло растительное, соль, перец чёрный.



## ЖАРКОЕ ПО-КУПЕЧЕСКИ

Состав: картофель, мясо курицы, морковь, лук, грибы, соль, масло растительное.



## ПЛОВ УЗБЕКСКИЙ С КУРИЦЕЙ

Состав: рис, мясо курицы, морковь, лук, масло растительное, соль, смесь специй.



## РУЛЕТ КУРИНЫЙ «КАПРИЗ» С МАКАРОНАМИ

Состав: изделия макаронные отварные, филе куриное, грибы, лук, майонез, масло растительное, соль, перец чёрный.



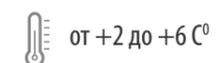
## ТЕФТЕЛИ СИБИРСКИЕ С ГРЕЧКОЙ

Состав: гречка, морковь, лук, масло растительное, соль, мясо курицы, рис отварной, вода, томатная паста, смесь специй, чеснок, перец чёрный.



## ТОРТ ПЕЧЁНОЧНЫЙ

Состав: печень свиная, меланж яичный, морковь, лук, масло растительное, майонез, чеснок, соль, перец чёрный, молоко сухое, смесь специй.



# Холодчи́ка



## ВТОРЫЕ БЛЮДА

### ВАРЕНИКИ С КАРТОФЕЛЕМ И ГРИБАМИ

Состав: картофель, лук, грибы, шпик свиной, масло растительное, специи, вода, мука пшеничная, меланж яичный, соль.



### МЯСО ПО-ФРАНЦУЗСКИ СО СВИНИНОЙ

Состав: картофель, свинина, лук, помидоры, майонез, сыр, меланж яичный, чеснок, соль, смесь специй.



### ВАРЕНИКИ С КАРТОФЕЛЕМ И ШКВАРКАМИ

Состав: картофель, лук, шпик свиной, масло растительное, специи, вода, мука пшеничная, меланж яичный, соль.



### МЯСО ПО-ФРАНЦУЗСКИ С КУРИЦЕЙ

Состав: картофель, мясо куриное, лук, помидоры, майонез, сыр, меланж яичный, чеснок, соль, смесь специй.



### ВАРЕНИКИ С КАРТОФЕЛЕМ И ЛУКОМ

Состав: картофель, лук, шпик свиной, масло растительное, специи, вода, мука пшеничная, меланж яичный, соль.



### КУРИЦА С ТУШЁНОЙ КАПУСТОЙ

Состав: капуста белокочанная, мясо курицы, морковь, лук, томатная паста, специи.



от +2 до +6 C°

75-78%

60 суток

250 гр

# Холодушка



## ВТОРЫЕ БЛЮДА

### МАКАРОНЫ ПО-ФЛОТСКИ С СЫРНОЙ КОРОЧКОЙ

Состав: макаронные изделия, мясо курицы, лук, чеснок, масло растительное, соль, смесь специй.



### МАНТЫ ДОМАШНИЕ

Состав: мясо курицы, лук, сало свиное, перец чёрный, мука пшеничная, меланж яичный, вода, масло растительное, соль.



### МАКАРОНЫ ПО-ФЛОТСКИ

Состав: макаронные изделия, мясо курицы, лук, чеснок, масло растительное, смесь специй, соль.



### ГРЕЧКА С КУРИЦЕЙ

Состав: крупа гречневая, мясо курицы, морковь, лук, масло растительное, смесь специй, соль.



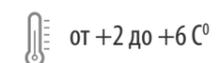
### КОТЛЕТА КУРИНАЯ С РИСОМ И ОВОЩАМИ

Состав: мясо курицы, лук, чеснок, молоко сухое, манка, перец чёрный, рис, кукуруза, горох, морковь, масло растительное, соль.



### ЧЕБУРЕЧКИ СОЧНЫЕ

Состав: мясо курицы, лук, сало свиное, перец чёрный, мука пшеничная, меланж яичный, вода, масло растительное, соль.



# Холодчи́ка



## СУПЫ

Горячие, наваристые супчики по классическим рецептам — разве может быть обед аппетитнее? Это те самые вкусы и ароматы, которые заставляют поспешить к столу в предвкушении сытной домашней трапезы. Ничего лишнего — только золотистый бульон, мясные ломтики, овощи и специи в идеальных пропорциях. Восторг с первой ложки обеспечен!

### СУП ГОРОХОВЫЙ С КОПЧЕНОСТЯМИ

Состав: вода, картофель, горох, морковь, лук, копчености свиные, масло растительное, соль.



### СУП КУРИНЫЙ С ЛАПШОЙ

Состав: вода, мясо курицы, лапша, лук, морковь, соль, зелень укропа.



### СОЛЯНКА ПО-ДОМАШНЕМУ

Состав: вода, картофель, лук, морковь, томатная паста, корнишоны маринованные, копчености из курицы/свинины, колбаса копченая, масло растительное, маслины консервированные.



### БОРЩ СИБИРСКИЙ

Состав: вода, картофель, капуста белокочанная, мясо курицы, морковь, лук, свекла, томатная паста, масло растительное, чеснок, соль.



от +2 до +6 C°

75-78%

60 суток

360 гр

# Холодушка



## ПАНАЗИАТСКАЯ КУХНЯ

Яркие вкусовые сочетания с пикантными нотками и неповторимыми ароматами — это готовые блюда паназиатской кухни. Экзотические кулинарные композиции из мясного филе, овощей, лапши, кокосового молока, сложных соусов и пряных специй по праву заслужили признание гурманов. В каждой порции — истинный вкус Азии: острый, насыщенный и разнообразный.

### ТОМ ЯМ С КУРИЦЕЙ



Состав: вода, мясо курицы, лук, грибы шампиньоны, томаты, молоко сухое, молоко кокосовое, рыбный соус, паста Том Ям, лемонграсс, имбирь молотый, сахар, соль.



### ПАД ТАЙ



Состав: лапша рисовая, куриная грудка, соус Пад Тай, морковь, лук, тамариндовая паста, растительное масло, меланж яичный, сахар, рыбный соус, паста Том Ям, чеснок, перец красный, соль.



### ЛАКСА СИНГАПУРСКАЯ



Состав: вода, мясо курицы, лапша рисовая, грибы, лук, масло растительное, чеснок, молоко сухое, молоко кокосовое, сахар, паста лакса, паста Ред Карри, лемонграсс, имбирь, соль.



### РЕД КАРРИ

Состав: вода, мясо курицы, молоко кокосовое, молоко сухое, морковь, паста Ред Карри, стручковая фасоль, лук, паста Том Ям, сахар, рыбный соус, соль.



### ТОМ КХА ГАЙ

Состав: вода, мясо курицы, лук, грибы, молоко сухое, молоко кокосовое, сахара, паста Том Кха, рыбный соус, лемонграсс, соль.



от +2 до +6 C°

75-78%

60 суток

350 гр

# Холодчи́ка



## БЛЮДА В БАНКЕТНОМ ОФОРМЛЕНИИ

Любимое блюдо в оригинальном банкетном оформлении украсит любой стол в будни и в праздники. Просто снимите защитную плёнку, разогрейте блюдо в микроволновой печи — и необычное угощение уже готово к подаче. Сервируйте его свежими или маринованными овощами, зеленью, салатом, пикантными соусами — и гости будут в восторге от безупречного вкуса и роскошного внешнего вида.

### ПЛОВ ПО-ШАХСКИ В АППЕТИТНОМ ЛАВАШЕ



Состав: рис, мясо курицы, морковь, лук, масло растительное, смесь пряностей, мука пшеничная, вода, соль.



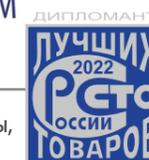
### КАПУСТА ТУШЁНАЯ С КУРИЦЕЙ ПО-КНЯЖЕСКИ



Состав: капуста белокочанная, фарш куриный, морковь, лук, томатная паста, масло растительное, смесь специй, молоко, мука пшеничная, меланж яичный, сахар, соль.



### КУРИЦА, ЗАПЕЧЁННАЯ ПО-КУПЕЧЕСКИ С КАРТОФЕЛЕМ И ОВОЩАМИ



Состав: картофель, мясо куриное, лук, помидоры, майонез, сыр, меланж яичный, чеснок, специи, соль.



### ЖАРКОЕ ПО-ЦАРСКИ В РУМЯНОМ БЛИНЧИКЕ



Состав: картофель, мясо курицы, морковь, лук, грибы свежие, специи, чеснок, молоко, мука пшеничная, масло подсолнечное, меланж яичный, сахар, соль.



от +2 до +6 C°

75-78%

60 суток

1 кг

# Холодчи́ка



## КОМБО-ОБЕДЫ

Упаковка, созданная специально для этой линейки, не имеет аналогов в мире. Чётко продуманная перфорация позволяет без труда отделить требующие разогрева блюда от холодных закусок или разделить комбо на несколько приёмов пищи.

### Комбо-обед №1: пюре с котлетой + заливное + салат «Витаминный» + горчица

Состав: пюре картофельное, мясо курицы, лук, чеснок, молоко сухое, манка, соль, перец чёрный/красный, масло растительное, желатин, морковь, капуста белокочанная, сахар, уксусная кислота, горчичный порошок.

 340 гр



### Комбо-обед №2: гречка с тефтелями + заливное + салат «Свекольный» + горчица

Состав: гречка, морковь, лук, масло растительное, соль, мясо курицы, лук, рис, вода, масло растительное, томатная паста, смесь специй, перец чёрный, курица отварная, желатин, свекла, уксусная кислота, сахар, горчичный порошок.

 340 гр



### Комбо-обед №3: рис с овощами и курицей + заливное + салат из капусты + горчица

Состав: мясо курицы, вода, лук, морковь, масло растительное, мука, паста томатная, соль, смесь специй, рис, кукуруза, горох, морковь, желатин, капуста белокочанная, чеснок, уксусная кислота, горчичный порошок.

 340 гр



### Комбо-обед №4: плов с курицей + заливное + салат овощной + горчица

Состав: рис, мясо курицы, морковь, лук, масло растительное, жир свиной, соль, смесь специй, вода, желатин, капуста белокочанная, сахар, уксусная кислота, перец красный/чёрный, горчичный порошок.

 290 гр



### Обед по-кавказски: чахохбили, салат из капусты, аджика

Состав: картофель, мясо курицы, томаты, лук, масло растительное, паста томатная, чеснок, сахар, соль, паприка, смесь «Хмели-сунели», соль, перец красный/чёрный, капуста белокочанная, морковь, томаты, перец болгарский, хрен.

 270 гр



 от +2 до +6 C°

 75-78%

 60 суток

# Холодушка



## ОБЕДЫ, НЕ ТРЕБУЮЩИЕ РАЗОГРЕВА

Разнообразные сочетания блюд, представленные в линейке, не требуют разогрева. А это значит, что полноценно и с удовольствием утолить голод можно в любой момент и в любом месте.

### Холодец «Русский» + салаты + горчица

Состав: свинина, бульон свиной, желатин, соль, чеснок, перец чёрный, смесь специй, свёкла, вода, масло растительное, сахар, капуста белокочанная, морковь, уксусная кислота, горчичный порошок.

 240 гр



### Комбо-обед №5: курица заливная + салаты + горчица

Состав: курица отварная, вода, желатин, морковь, соль, смесь специй, перец чёрный, свёкла, масло растительное, сахар, чеснок, уксусная кислота, капуста белокочанная, горчичный порошок.

 240 гр



### Комбо-обед №6: курица заливная + салат «Витаминный» + горчица

Состав: курица отварная, вода, желатин, морковь, соль, смесь специй, капуста белокочанная, масло растительное, сахар, уксусная кислота, перец красный/чёрный, горчичный порошок.

 330 гр



### Заливное чахохбили + салат из капусты + аджика

Состав: курица отварная, вода, желатин, морковь, соль, смесь специй, капуста белокочанная, масло растительное, сахар, уксусная кислота, перец красный/чёрный, томаты, перец болгарский, хрен.

 210 гр



### Курица заливная + салат «Витаминный» + горчица

Состав: курица отварная, вода, желатин, морковь, соль, смесь специй, капуста белокочанная, морковь, вода, масло растительное, сахар, уксусная кислота, перец красный/чёрный, горчичный порошок.

 240 гр



 от +2 до +6 C°

 75-78%

 60 суток

# Холодушка



## СУПЫ С ТОППИНГОМ

Аппетитные дополнения превращают любимые супы в гастрономическое событие и создают восхитительную гармонию вкусов. Упаковка разработана специально таким образом, чтобы можно было без труда отделить все компоненты обеда, требующие разогрева.

### Борщ с курицей, пампушки с чесноком, майонез, сало, горчица

Состав: вода, картофель, капуста белокочанная, мясо курицы, морковь, лук, свекла, томатная паста, масло растительное, чеснок, соль, сахар, уксусная кислота, перец чёрный, мука пшеничная, мука ржаная, молоко, дрожжи, субпродукты свиные, желатин, майонез «Провансаль», горчица столовая «Русская».

380 гр



### Рассольник Ленинградский, пирожок с картофелем, майонез

Состав: картофель, мясо курицы, морковь, лук, огурцы маринованные, крупа перловая, масло растительное, перец чёрный, мука пшеничная, молоко, сахар, дрожжи, соль, майонез «Провансаль».

400 гр



### Суп гороховый с копчёностями, сухарики, майонез

Состав: вода, картофель, горох, морковь, лук, копчёности свиные, мясо курицы, масло растительное, соль, смесь специй, мука пшеничная в/с, сахар, соль, дрожжи, майонез «Провансаль».

380 гр



### Солянка по-домашнему, пирожок с картофелем, майонез

Состав: вода, картофель, лук, морковь, томатная паста, корнишоны маринованные, копчёности из курицы, колбаса копчёная, масло растительное, маслины консервированные, смесь специй, мука пшеничная, молоко, сахар, дрожжи, соль, майонез «Провансаль».

400 гр



### Том Ям с рисом

Состав: вода, мясо курицы, лук, грибы шампиньоны, томаты, молоко кокосовое, молоко сухое, паста Том Ям, сахар, лемонграсс, перец красный, соль, лимонная кислота, рис.

500 гр



от +2 до +6 C°

75-78%

60 суток

# Холодчи́ка



ИДЕАЛЬНОЕ СОЧЕТАНИЕ – ПЕРВОЕ И ВТОРОЕ БЛЮДО В ОДНОЙ УПАКОВКЕ.

## МИРОВАЯ КУХНЯ

Аппетитные сочетания наваристых супов и горячих мясных блюд оставят самые приятные впечатления о трапезе. Здесь воплощены лучшие кулинарные традиции разных народов (например, если это плов, то приготовленный в казане, на настоящем огне). Оригинальная упаковка позволяет варьировать подачу: можно насладиться щедрой порцией полноценного обеда или же ограничиться супом.

### РУССКАЯ КУХНЯ БОРЩ+ЖАРКОЕ

Состав: капуста белокочанная, картофель, мясо курицы, свекла, морковь, лук, томатная паста, соль, чеснок, сахар, уксусная кислота, перец чёрный, укроп, грибы.



### ГРУЗИНСКАЯ КУХНЯ ХАРЧО+ЧАХОХБИЛИ

Состав: вода, мясо курицы, картофель, лук, морковь, рис, томатная паста, масло растительное, соль, чеснок, перец чёрный молотый, перец красный молотый, укроп, сахар, паприка, смесь «Хмели-сунели».



### ТАЙСКАЯ КУХНЯ ТОМ ЯМ+ПАД ТАЙ

Состав: вода, мясо курицы, лук, грибы шампиньоны, томаты, молоко кокосовое, молоко сухое, паста Том Ям, сахар, лимонграсс, перец красный, соль, лимонная кислота, рыбный соус, лапша рисовая, соус Пад Тай, перец чили, морковь, растительное масло, меланж яичный, сахар, чеснок, лимонная кислота.



### УЗБЕКСКАЯ КУХНЯ ЛАГМАН+ПЛОВ

Состав: вода, мясо курицы, картофель, морковь, лук, перец болгарский, масло растительное, томатная паста, чеснок, соль, укроп, перец красный.



от +2 до +6 C°

75-78%

60 суток

550 гр

## Заготовки для супа

Еда на скорую руку — аппетитная и питательная, если это заготовки для первых блюд от «Холодушки». Нужно только вскипятить литр воды, добавить содержимое упаковки — и шесть порций насыщенного супа готовы.

### БОРЩ С КУРИЦЕЙ

Состав: капуста белокочанная, картофель, мясо курицы, свекла, морковь, лук, томатная паста, соль, чеснок, сахар, уксусная кислота, перец чёрный, укроп.

 700 гр



### РАССОЛЬНИК «ЛЕНИНГРАДСКИЙ»

Состав: картофель, мясо курицы, крупа перловая, морковь, лук, огурцы маринованные, томатная паста, соль, чеснок, перец чёрный.

 700 гр



### СУП С ФРИКАДЕЛЬКАМИ

Состав: картофель, мясо курицы, морковь, лук, соль, молоко сухое, чеснок свежий, перец чёрный, укропа.

 700 гр



## Вторые блюда

Повседневная трапеза будет разнообразной и вкусной, а её приготовление не потребует много времени. Просто разогрейте заготовку в микроволновой печи или на сковороде — и получится четыре порции сытного блюда.

### ЖАРКОЕ «ПО-КУПЕЧЕСКИ»

Состав: картофель, мясо курицы, морковь, лук, грибы, соль, масло растительное.

 1 кг



### ПЛОВ «УЗБЕКСКИЙ» С КУРИЦЕЙ

Состав: рис, мясо курицы, морковь, лук, масло растительное, соль, смесь специй.

 1 кг



### КУРИЦА С ТУШЁНОЙ КАПУСТОЙ

Состав: капуста белокочанная, мясо курицы, морковь, лук, томатная паста, специи.

 800 гр



Ядрёная  
горчица

Чеснок  
плюс сало —  
идеальный  
союз

Хрустящая  
морковь

Пикантная  
капуста  
со свёклой  
и песноком

Холодушка

holodushka.ru

ОТЛИЧНЫЙ  
ЗАКУСОН  
ПОД ЗАПИВОН



ПОЛКИЛО ПОД ПОЛЛИТРА



Традиционный  
говяжий  
холодец

Самый  
вкусный  
куриный  
холодец

 от +2 до +6 C°

 75-78%

 60 суток



holodushka.official



holodushka.official



ООО «ПРОДТЕХНОЛОГИИ»

Адрес: 644043, г. Омск,

ул. Набережная Тухачевского, 12.

Телефон: +7 (3812) 59-09-50

Email: [info@holodushka.ru](mailto:info@holodushka.ru)

ФИЛИАЛ В МОСКВЕ

Адрес: 125310, г. Москва, ул. Барышиха, 57 Б.

Телефон: +7 (495) 740-96-21

+7 916 960-55-19

Email: [a.chernjavskij@holodushka.ru](mailto:a.chernjavskij@holodushka.ru)

ФИЛИАЛ В НОВОСИБИРСКЕ

Адрес: 630033, г. Новосибирск, ул. Мира, 62/3

Телефон: + 7 (383) 349-10-98

Email: [l.gorbunova@holodushka.ru](mailto:l.gorbunova@holodushka.ru)