

ДЕЛИКАТЕСЕН

КАТАЛОГ

CATALOGUE



DELICATESSEN

ДЕЛИКАТЕСЕН

Деликатесен е марка български колбаси, която създадохме в чест на вкусната и истинска храна. Тази, в която се усещат традиции, занаятчийски умения, истински съставки, локални аромати и вкусове и, не на последно място... много любов!

Правим тези вкусни колбаси повече от 15 години в полите на Пирин и вече сме се превърнали в символ на качество и аналог за празник!

Delicatessen is a Bulgarian meat brand, which we created in the name of tasty and true food. Food in which you can feel tradition, craftsmanship skills, real ingredients, rural aromas and tastes, and last but not least, love!

We've been making these tasty products for more than 15 years in the Pirin lowlands, which has turned us into a symbol of quality and an analogy for celebration!

DELICATESSEN

WWW.DELICATESSEN.BG

**СЕРИЯ
СУРОВО-СУШЕНИ
КОЛБАСИ**
ROW-DRIED SAUSAGES



БАНСКИ БУТ BANSKI BUT



Бански Бут Деликатесен е единствен по рода си сурово-сушен деликатес, приготвен от чисто месо от свински бут и сол. Липсата на други подправки, дава възможност да се усети вкуса на месото. Продукт с характерна форма и визия, покрит с благородна плесен, която по естествен път спомага за съхненето и запазва вкусовите качества за дълъг период. Приготвен по патентована уникална рецепта, предназначен за ценители и любители! Отличен със Златен медал на Месомания 2014!



Banski But Delicatessen is a one-in-a-kind raw-dried delicacy, made from clean meat from pork ham and salt. The lack of other ingredients allows for the taste of the meat to shine. It is a product with characteristic form and vision, covered in noble mold, which in a natural way allows for the preservation of tastes for a long period of time. Banski But Delicatessen is made according to a unique patented recipes, designed for connoisseurs and enthusiasts alike. Honored with a Gold Medal from Meatmania 2014 exhibition!

БАБЕК BABEK



Бабек Деликатесен е уникален сурово-сушен колбас от кълано и охладено свинско месо от бут. Подправен със сол, червен и черен пипер и щепка горски кимон, приготвен по традиционна и съхранявана с години рецепта от Пиринския край. Пресован и сушен продължително, благодарение на което може да бъде консумиран дълго, след като е изсъхнал. Отличен със Златен медал на Месомания 2014!



Babek Delicatessen is a unique raw-dried product from chopped and cooled pork ham. Seasoned with salt, pepper, paprika and a pinch of forest cumin, made according to a traditional and old recipe from the Pirin area, Babek is extruded and dried continuously, thanks to which it can be consumed long after it has dried. Honored with a Gold Medal from Meatmania 2014 exhibition!

БАНСКИ СТАРЕЦ

BANSKI STARETS



Бански старец Деликатесен е обичан от всички сущен и пресован колбас от свинско месо, сол и кимион, приготвен по традиционна рецепта. Сущен и чакан дълго, за да добие неповторимия си вкус. Отличен със Златен медал от Месомания 2015!



Banski Starets Delicatessen is the most loved raw-dried and pressed product from pork, salt, and cumin, made by a traditional recipe. It's dried for long so it can acquire its unique taste. Honored with a Gold Medal from Meatmania 2015 exhibition!

ТОПУЗКА

TOPUZKA



Топузка Деликатесен е суро-сушен деликатес с автентична форма, едра структура на сърцевината и невероятен вкус. Произвежда се традиционно в Южна България, по стара рецепта от преди повече от 70 години. Представлява подправено свинско месо от бут, кълано и настъпено в свински мехур. Пресова се и се суши повече от два месеца. Тайната за прекрасните му вкусови качества се крие в чистото мясо и точно подбранныте подправки от планината.



Topuzka Delicatessen is a raw-dried product with authentic form, coarse structure, and amazing taste. It is traditionally produced in South Bulgaria by a 70 year old recipe. The product is from pork ham, sliced and filled in a bladder. It is pressed and dried for more than two months. The secret to its beautiful taste is hidden in the pure meat and the mountains spices.

ТЕЛЕШКА ЛУКАНКА VEAL LUKANKA



Телешка луканка Деликатесен е колбас от ситно смляно телешко месо, който също като Неврокопската луканка и луканка Резерва е обикновен с традиционни подправки. Любим продукт на всички любители на чистото телешко месо. Отличен със Златен медал на Месомания 2015!



Teleshka Lukanka Delicatessen is a product from finely ground beef meat, that just like Nevrokopska Lukanka and Lukanka Rezerva is seasoned with traditional herbs and spices. It's a favorite for beef lovers. Honored with a Gold Medal from Meatmania 2015 exhibition!

ЛУКАНКА РЕЗЕРВА LUKANKA REZERVA



Неврокопска луканка Резерва е направена от ситни късчета свинско и телешко месо и аутентични подправки, използвани в Пиринския край. Деликатес с типичната за луканките форма и неповторим и уникатен вкус.



Lukanka Rezerva Delectessen is a raw-dried sausage from finely ground pork and beef in a balanced ratio, seasoned with a traditional and very aromatic spice.

ТЕЛЕШКИ СУДЖУК BEEF SUDJUK



Телешки суджук Деликатесен се приготвя от 100% телешко месо и много любов по стара рецепта. Симбиозата между точно определените пропорции качествено и чисто месо и подбранныте подправки, може да се усети още с първата хапка. Суджукът се суши и зре за дълъг период, гарантиращ незабравимия и хармоничен вкус.



It is prepared with much love from 100% beef by an old recipe. The combinations between precisely defined proportions of quality and clean meat and the selected spices can be felt with the first bite. The sausage is dried and aged for a long time, guaranteeing an unforgettable and harmonious flavor.

ДОМАШЕН СУДЖУК HOMEMADE SUDJUK

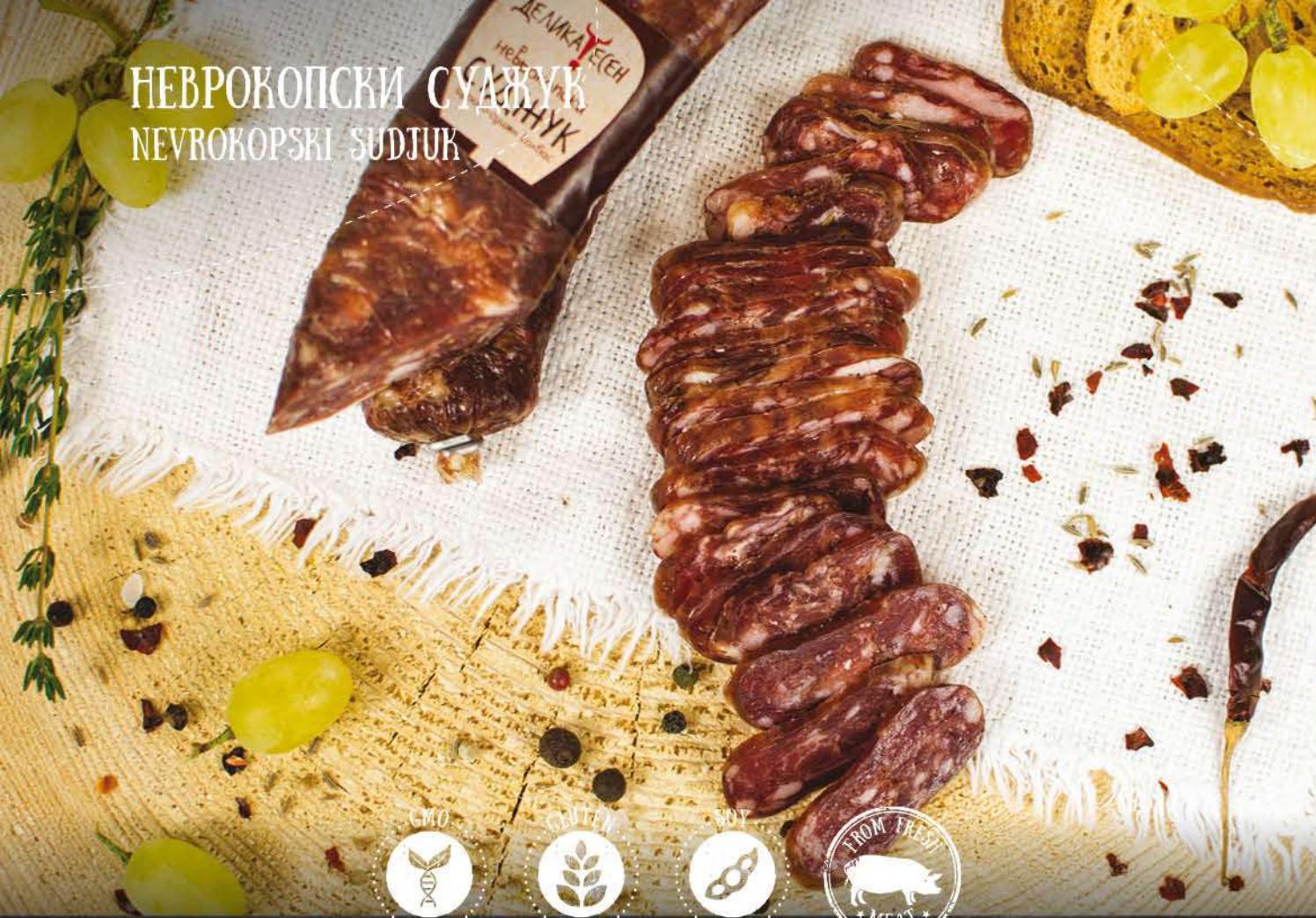


Типичен за Гоцеделчевския край сървено-сушен деликатес от ситно нарязано свинско месо, солено и обкусено с най-разпознаваемите за региона подправки, сред които и кимен. Суши се, но не се пресова, за да се запаси сърцевината на колбаса по-мокра. Отличен със Златен медал на Meatmania 2016!



The homemade Nevrokopski Suduk Delicatessen is a typical for the Gotze Delchev area raw-dried product from finely sliced pork. It is salted and seasoned with the most recognizable herbs and spices from the region. It is dried but not pressed so that its core remains moist. Honored with a Gold Medal from Meatmania 2016 exhibition!

НЕВРОКОПСКИ СУДЖУК NEVROKOPSKI SUDJUK



Типичен за Гоцеделчевския край сурбово-сушен деликатес от ситно нарязано свинско месо, солено и обкусено с най-разпознаващите за региона подправки, сред които и кимен. Суши се и се пресова или в типична за суджука форма на подкова, или във форма на полуутъга. Суджука е едно от най-предпочитаните български мезета, подходящо за консумация с хубаво червено вино.



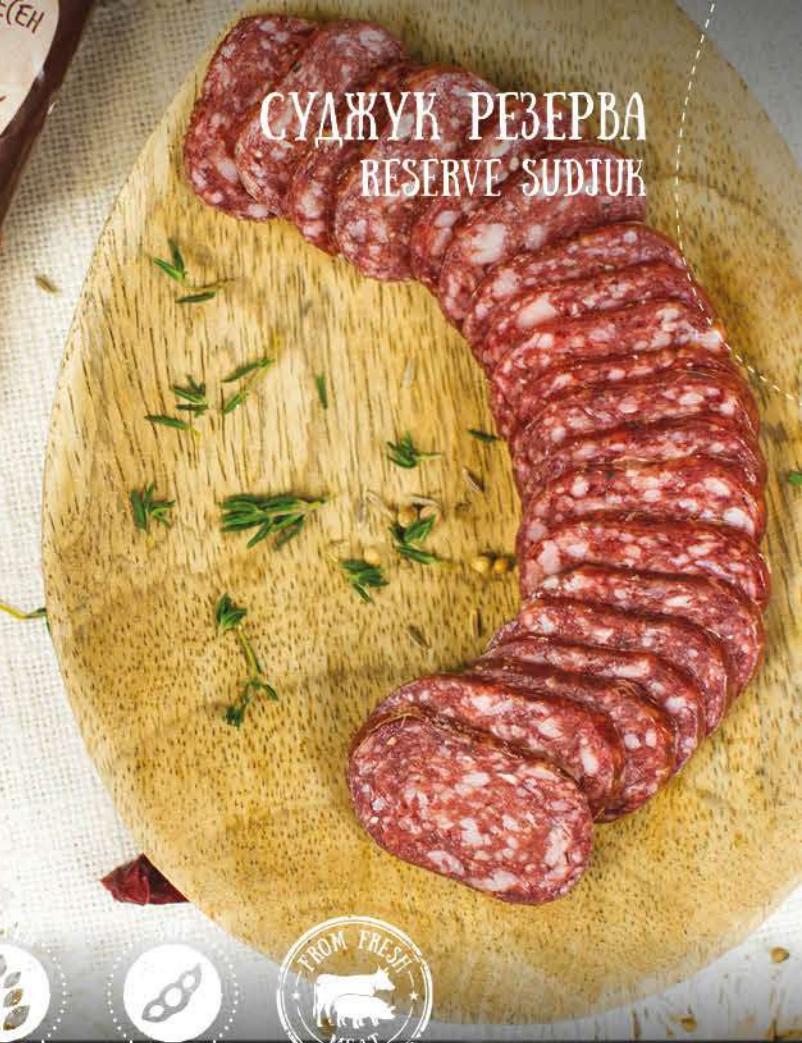
Nevrokopski Sudjuk Delicatessen is a typical for the Gotze Delchev area raw-dried product from finely sliced pork. It is salted and seasoned with the most recognizable herbs and spices from the region. It is dried and pressed in the typical sudjuk form. The Product is one of the most popular Bulgarian delicacies appropriate for consummation with fine red wine.



Телешки суджук Резерва се приготвя от телешко и свинско месо, като се следват точно определени пропорции и се добавят подбрани подправки. Суджука се суши и зре за дълъг период, гарантиращ незабравимия и хармоничен вкус.



Reserve Sudjuk is made from veal and pork by following precise proportions and selected seasonings. The sausage is dried and aged for a long time, guaranteeing an unforgettable and harmonious flavor.



СУДЖУК РЕЗЕРВА RESERVE SUDJUK

ЧОРИЗО CHORIZO



Пикантен сушен колбас от свинско месо и много червен пипер, популярен в средиземноморската и латиноамериканската кухня. Чоризо Деликатесен е произведен по автентичната испанска рецепта, с български пикантен червен пипер. Има типичния вкус и разпознаваемия червеникав цвят, като испанския колбас. Въпреки че е сушен не е от средиземноморския бриз, а от пиринския вятър.



Chorizo, popular in Mediterranean and Latin American cuisine, consists of spicy dry pork sausage and a lot of red pepper. Chorizo Delicatessen is produced the authentic Spanish recipe with Bulgarian spicy pepper. It has the typical flavor and recognizable reddish color, like the traditional Spanish version, although it is dried not by the Mediterranean breeze but by the Pirin wind.

МЕДИТЕРАНЕО MEDITERANEO



Средиземноморски сушен колбас от ситно наръчано свинско месо и червен пипер. За пригответянето на Медитерано с марката Деликатесен, стриктно се следва автентичната рецепта, но се използват изцяло български съставки с много високо качество - свежо свинско месо и червен пипер.



Mediterranean dry sausage of finely chopped pork and red pepper. For the preparation of Mediterano Delicatessen, we strictly follow the authentic recipe, but use Bulgarian ingredients of very high quality - fresh pork and red pepper.

ПЕТРОХАН PETROHAN



Петрохан е традиционен сухово-сущен колбас от свинско и телешко месо и специални подправки, отлиичаваща се, сред които е чубрицата. Има леко опуштен вкус и аромат и е подходящо мезе за вино.



Petrohan is a traditional raw sausage of pork and veal and special spices, among which is savory. It has a slightly smoky taste and aroma and is suitable for wine.

ПИРИНСКА ЛУКАНКА PIRINSKA LUKANKA



Традиционен колбас от ситно кълцано свинско месо, в балансирана комбинация със сочна сланина и специфични регионални подправки.



Traditional sausage of finely chopped pork, in a balanced combination with juicy fat and specific regional spices.

АМБАРИЦА AMBARITSA



Класически суро-сушен луканков колбас с леко опущен вкус. Приготвен от свинско месо и подправки, сред които се отличават специфичният вкус на кориандъра и чесновия лук. Суши се и зреет в точно определени условия за точно определен срок, за да има този незабравим и много любим вкус.



Classic raw-dried sausage sausage with a slightly smoky taste. Prepared from pork and spices, which distinguish the specific taste of coriander and garlic onion. It is dried and aged in precisely defined conditions for a specific period to have this unforgettable and very favorite flavor.

НЕВРОКОПСКА ЛУКАНКА NEVROKOPSKA LUKANKA



Съставена от ситни късчета свинско месо, сочна сланина и любимите подправки от Пиринския край. Деликатес с присъщата за луканките плоска форма и неповторим и уникален вкус, събрали в себе си природните особености на региона - въздух, влажност и температура.



Composed of small pieces of pork and the favorite spices from the Pirin region, it is a delicacy with the flat shape of a lukanka and unique taste, bringing together the natural features of the region - air, humidity and temperature.

КЪРВАИЦА SUSHENA KURVAVITZA



Сушена кървавица Деликатесен е един от най-харесваните колбаси с тази марка. Прави се от свинско месо и много праз, по автентична рецепта от Пиринския регион. Изсушена е и е готова за консумация, като перфектно се комбинира с чаша червено вино. Може да бъде консумирана и леко запечена на скара или фурна, като след термичната обработка се отваря страхотният ѝ и изкушаващ аромат. Идеална за пригответянето на капама или традиционното за България кисело зеле.



Sushena Kurvavitza is one of our most popular products. It is made from pork and leek, according to an authentic recipe from the Pirin region. Dried and ready for consumption, combining perfectly with a glass of red wine. It can be gently baked on a grill or oven, opening its great and tempting aroma. Ideal for the preparation of kapama or traditional Bulgarian sour cabbage.

ФЛЕЙКА SALTED FLEIKA

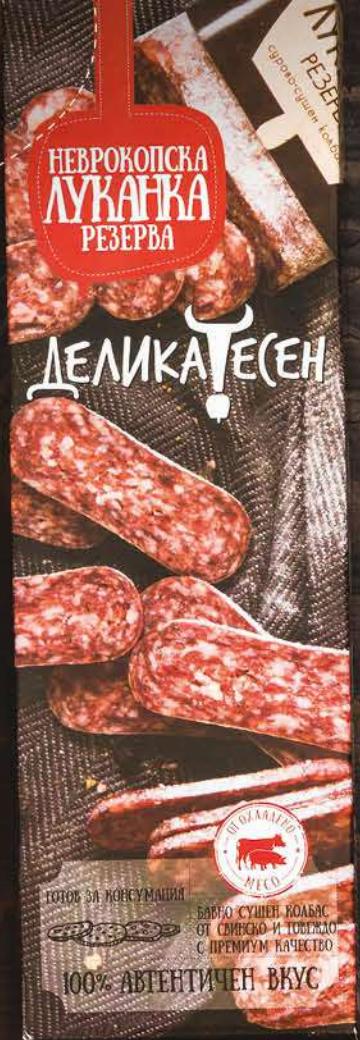
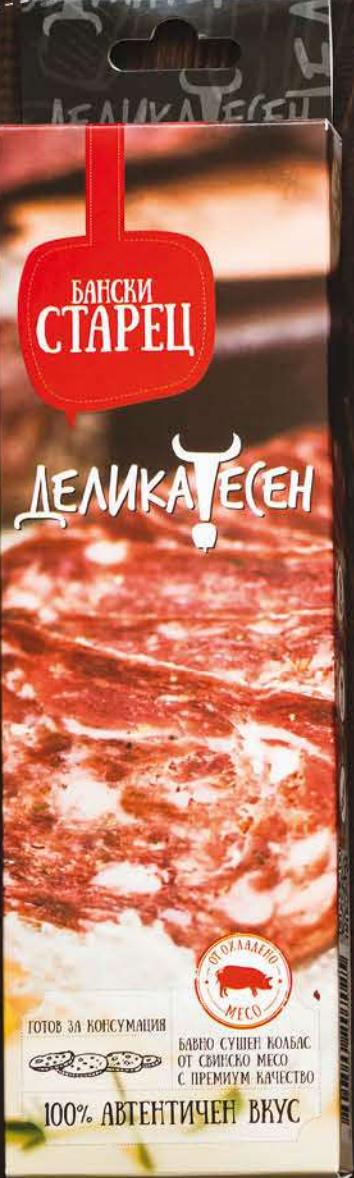


Осolenата флейка е засищащ и много вкусен деликатес от шарено свинско месо със сланинка и подправки, който може да се консумира тънко нарязан с чаша хубаво вино. Основен хранителен източник на енергия през студените месеци и много харесван от всички по нашите географски ширини.



The Salted Fleika is a satiating and delicious product made out of shredded pork with ginger and spices. It can be consumed in thinly cut pieces with a glass of fine wine. A main source of energy in the cold months and very liked by everyone in our land.

КОЛБАСИ В КУТИЯ SAUSAGES IN A BOX



Готови за консумация бавно сушени колбаси с премиум качество и вкус, опакованы в кутия. Пригответи от чисто мясо и подправки по специални традиционни и автентични рецепти, но в модерна и красива опаковка, подходяща за пренасяне и съхранение. Лесно решение, когато бързаш или отиваш на гости и искаш да занесеш вкусен и стилен подарък.



Ready for consumption slowly dried sausages with premium quality and taste packed in a box. Prepared from clean meat and seasoning according to traditional and authentic recipes, but packed in modern and attractive packages, that makes transport and storage easy. Perfect for a gift or You can take it with you in a rush; when you are traveling; or when you are visiting friends and want to bring something tasty.

СЕРИЯ
СУРОВО-СУШЕНИ
ФИЛЕТА

ROW-DRIED FILLET



КАЙЗЕР ПАСТЪРМА KAIZER PASTARMA



Кайзер Пастърма Деликатесен е приготвена от осолено и сушено телешко месо от бут, овалено в специални подправки, сред които задължителния червен пипер. Крехък и много ароматен деликатес, с разпознаваемия тъмен цвят и плътна текстура на телешкото месо.



Kaizer Pastarma is made from salted and dried beef veal, oiled in special spices, including Red Paprika. It is fragile and very fragrant delicacy, with the recognizable dark color and thick texture of the veal.

СВИНСКО БОН ФИЛЕ PORK FILLET

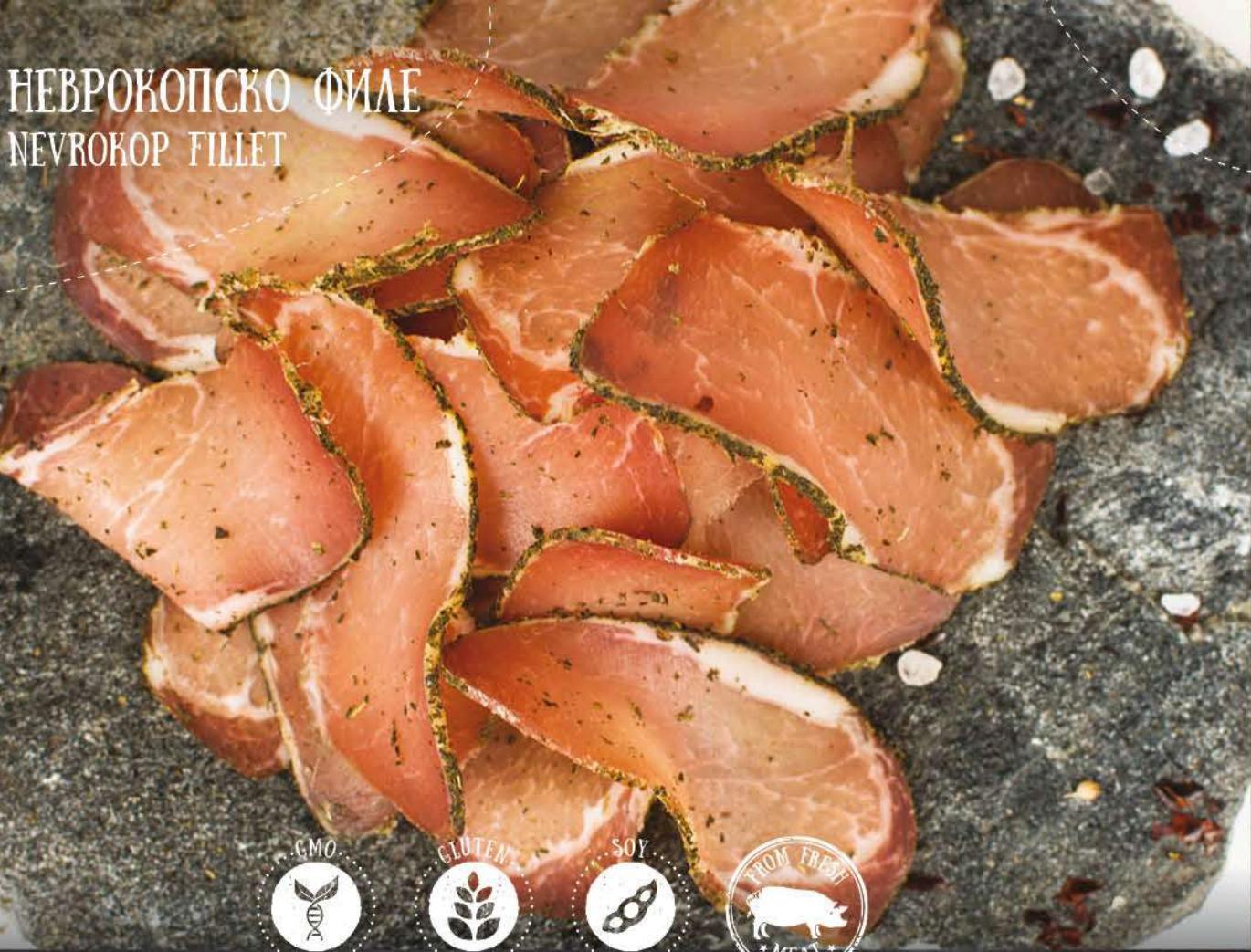


Свинско бон филе Деликатесен е кайзеровано и изсушено филе от най-крехкото свинско месо - бон филето. Приготвено е по технологията на сушение на филетата и изкушава с аромата на червен пипер.



Pork fillet Delicatessen is a dried fillet of the finest pork meat, rolled in spice. It is prepared by drying and tempts with the scent of red pepper.

НЕВРОКОПСКО ФИЛЕ NEVROKOP FILLET



РОЛЕ ТРАПЕЗИЦА ROLE TRAPEZITSA



Филе Елена е характерно за Еленския балкан изсушено свинско филе от рибци, покрито със слой подправки. Неврокопското филе на Деликатесен следва традиционната рецепта за направа на филе Елена, но се суши на чист пирински въздух, който оказва благотворно влияние на вкуса и структурата на месото. Резултатът е един изключително крехък деликатес с приятен аромат на чубрица.



Similar to the typical for the Elena Balkan dried pork fillet, covered with a layer of spices, Delicatessen's Nevrokop fillet follows the traditional recipe but is dried in the pure Pirin air, which has a beneficial influence on its taste and structure. The result is an extremely delicate product with a pleasant aroma of savory.

Пресован сурово-сущен деликатес, приготвен от осолено и охладено мясо от свински врат и натурални подправки, като черен, бял пипер и чесън. Овалено в кайзер от червен пипер и чубрица, подходящо за директна консумация, след периода на сушение.



Compressed raw-dried delicacy made from salted and chilled pork neck and natural spices such as black pepper, white pepper and garlic. Rolled in caviar and pepper. Suitable for direct consumption, after the drying period.

СЕРИЯ
ВАРЕНО-ПУШЕНИ
КОЛБАСИ

BOILED AND SMOKED
SAUSAGES



СРЪБСКА НАДЕНИЦА SERBIAN SAUSAGE



Сръбска наденица е традиционен балкански колбас от смялно свинско месо и сочна сланина, комбинирани с ароматни и разпознаваими подправки. Може да се консумира директно, без да се бели и обработва термично, но още по-вкусна е запечена на скара в приятната компания на сръбски ајвар.



The Serbian sausage is a traditional Balkan sausage of lamb pork and juicy lard, combined with aromatic and recognizable spices. It can be eaten directly without peeling and heat treatment, but is even more delicious when baked on grill in the pleasant company of Macedonian ajvar.

САЗДЪРМА SUZDARMA



Саздърма Деликатесен приготвяме по класическа рецепта от качествено телешко месо и много подправки като дайконов лист и черен пипер.



We prepare Suzdarma Delicatessen in a classic recipe with quality veal and many spices such as bay leaf and pepper.

ШПЕКОВИ САЛАМИ SHPEKOV SALAM

Шпекови салами Бургас, Сервилат, Пирин и Деликатесен са трайни варено-пушени колбаси, приготвени от свинско месо и специални подправки, комбинацията на които, прави вкуса и аромата на всеки от четирите колбаса уникален и запомнящ се. Лекият и изкушаващ аромат на подправки като чесън, кориандър и индийско орехче при Бургас, Сервилат и Пирин и целите зърна черен пипер при шпек Деликатесен връщат спомени от детството още с първата хапка.



Shpekov Salam Burgas, Servilat, Pirin and Delicatessen are durable boiled-smoked sausages prepared from pork meat and special spices, the combination of which makes the taste and aroma of each of the four sausages unique and memorable. The mild and tempting aroma of spices such as garlic, coriander and nutmeg in Bourgas, Servilat and Pirin and whole grains of pepper in Delicatessen return memories of childhood with the first bite.



ШУНКА HAM



Варен колбас от пресовано едро нахълцано свинско месо от бут с апетитна обвивка от ароматни подправки. Има изкушаващ бледо розов цвят и високи хранителни стойности.



Boiled ham from pressed chopped pork loin with an appetizing shell of aromatic spices. It has a tempting pale pink color and high nutritional value.

СВИНСКИ ВРАТ РОЛЕ CHUCK ROLLÉ



Свински врат роле е варен колбас от свински врат. Много сочен, вкусен и идеален за сандвичи, пица, паста или просто за мезе на чаша червено вино.



Chuck Rollé is boiled pork neck. Very juicy, delicious and ideal for sandwiches, pizza, pasta or just for appetizers on a glass of red wine.

ПУШЕН ВРАТ SMOKED CHUCK



Пушен Врат Деликатесен е Варено-пушен колбас от свинско месо от врат, опущен с дъбови стърготини и орехови черупки. Чудесен за любимите ви сандвичи.



Smoked Chuck Delicatessen is boiled-smoked pork chuck sausage, smoked with oak shrubs and walnut shells. Great for kids' favorite sandwiches.

СВИНСКО КОНТРАФИЛЕ РОЛÉ SIRLOIN ROLLÉ



Контра филе роле е варен колбас от свинско контра филе. Чистото месо и намаленото съдържание на мазнини, го правят не само вкусен, но и идеален колбас за всички, които се стремят да хапват по-здравословна и лека храна. Отива му чаша охладено бяло вино или розе.



Sirloin Rollé is cooked pork sirloin. The pure meat and the reduced fat contents make it not only a delicious, but also ideal sausage for all who seek to eat healthier and lighter food. A glass of chilled white wine or rosé goes well with it.

СЕРИЯ
КОНСЕРВИ
CAN MEAT



СВИНСКО МЕСО
В БУРКАН
PORK MEAT IN A JAR



Свинско месо в Буркан Деликатесен приготвяме по класическа рецепта от качествено свинско месо и готварска сол. Месото е готово за употреба, но може да се доготви с най-разнообразни продукти в най-разнообразни рецепти. Отличено със Златен медал на Месомания 2017!



Pure pork meat conserved in a jar with a pinch of salt and love by an old Gotse Delchev recipe. Ready to eat, directly after heating or to be cooked with a variety of other products in a variety of recipes. Honored with a Gold Medal from Meatmania 2017 exhibition!

ТЕЛЕШКО МЕСО
В БУРКАН
VEAL MEAT IN A JAR



Телешко месо в Буркан Деликатесен приготвяме по класическа рецепта от качествено телешко месо и готварска сол. Месото е готово за употреба, но може да се доготви с най-разнообразни продукти в най-разнообразни рецепти. Отличено със Златен медал на Месомания 2017!



Pure veal meat conserved in a jar with a pinch of salt and love by an old Gotse Delchev recipe. Ready to eat, directly after heating or to be cooked with a variety of other products in a variety of recipes. Honored with a Gold Medal from Meatmania 2017 exhibition!



СЕРИЯ
СУРОВИ

RAW SAUSAGES

КАРНАЧЕ KARNACHETA



Карначетата Деликатесен се произвеждат от свинско месо, сланина, подправки и сол. Подходящи са за печене на скара или във фурна и са идеален вариант за обяд или бърза и вкусна Вечеря за цялото семейство.



Karnacheta Delicatessen are made from pork, lard, spices and salt. They are suitable for grilling or cooking and are ideal for lunch or a quick and delicious dinner for the whole family.

МЕЧА ЛАПА BEAR FOOT



Меча Лапа е Вкусно изкушение от смяно свинско месо и сланина, обкусено с черен пипер и обвърто в було. Идеална е за лятно барбекю или пикник на открито в комбинация с пикантен айвар Mama's.



Bear Foot Delicatessen is a is a delicious temptation of minced pork and bacon, flavored with black pepper and wrapped in a veil. Ideal for a summer barbecue or outdoor picnic in combination with a spicy Mama's ajvar.

СВИНСКИ СУДЖУК PORK SUDJUK



Свински суджук Деликатесен е супров суджук от смяно 100% свинско месце и сочна сланина, подходящ за запичане на скара, барбекю или фурна. Сочен и ухаещ на кимен, идеален за бързи и вкусни вечери у дома или дълги и разточителни пикници сред природата.



Pork Sudjuk Delicatessen is a raw sausage of 100% ground juicy pork, suitable for grilling, barbecue or oven. Juicy and smelling of cinnamon, it is ideal for fast and delicious evenings at home or long picnics in nature.

КЪЛЦАН СУДЖУК CHOPPED SUDJUK



Кълцан суджук е супров суджук от едро кълцано свинско месце и много малко сланина, подходящ за запичане на скара, барбекю или фурна. Сочен и ухаещ на кимен, кълцаният суджук е идеален за бързи и вкусни вечери у дома или дълги и разточителни пикници сред природата. Можете да импровизирате и да го пригответе по различни начини, включително и да го мариновате с гореща маринада и да го консумирате без последваща термична обработка.



Chopped Sudjuk is a raw sausage of chopped pork meat and lard. It is suitable for grilling, barbecue or bakery. Juicy and smelling of cinnamon, Chopped Sudjuk is ideal for fast and delicious evenings at home or long picnics amidst nature. You can cook it in various ways, including marinating it with hot marinade or even eating it without any further heat treatment.

Маломарини Варено-пушени колбаси	Шунка	200гр.	свинско месо от бут, сол, консерванти: натриев нитрит, подправки, наядлива спаекба	Енергийна стойност/100гр.: 266,2 kcal/1113,6 кJ. Мазнини: 23,76% +/- 0,62, Наситени мастни к-ни/100гр.: 7,89гр. +/- 0,25, Белтъчини: 15,39 % +/- 0,11, Възлехидрати: 1,83 % +/- 0,18, Захар: , Сол: 1,22 % +/- 0,01	при t° от 0° до +4°C	30 дни
	Бекон	200гр.	свинско месо, сол, консерванти: натриев нитрит	Енергийна стойност/100гр.: 266,2 kcal/1113,6 кJ. Мазнини: 23,76% +/- 0,62, Наситени мастни к-ни/100гр.: 7,89гр. +/- 0,25, Белтъчини: 15,39 % +/- 0,11, Възлехидрати: 1,83 % +/- 0,18, Захар: , Сол: 1,22 % +/- 0,01	при t° от 0° до +4°C	30 дни
	Свински Врат Роле	200гр.	свинско месо от врат, сол, консерванти: натриев нитрит, подправки, наядлива спаекба	Енергийна стойност/100гр.: 266,2 kcal/1113,6 кJ. Мазнини: 23,76% +/- 0,62, Наситени мастни к-ни/100гр.: 7,89гр. +/- 0,25, Белтъчини: 15,39 % +/- 0,11, Възлехидрати: 1,83 % +/- 0,18, Захар: , Сол: 1,22 % +/- 0,01	при t° от 0° до +4°C	30 дни
	Свинско контра филе Роле	200гр.	свинско контра филе, сол, консерванти: натриев нитрит, подправки, наядлива спаекба	Енергийна стойност/100гр.: 266,2 kcal/1113,6 кJ. Мазнини: 23,76% +/- 0,62, Наситени мастни к-ни/100гр.: 7,89гр. +/- 0,25, Белтъчини: 15,39 % +/- 0,11, Възлехидрати: 1,83 % +/- 0,18, Захар: , Сол: 1,22 % +/- 0,01	при t° от 0° до +4°C	30 дни
	Пушено Контра Филе	200гр.	свинско контра филе, сол, консерванти: натриев нитрит, подправки	Енергийна стойност/100гр.: 266,2 kcal/1113,6 кJ. Мазнини: 23,76% +/- 0,62, Наситени мастни к-ни/100гр.: 7,89гр. +/- 0,25, Белтъчини: 15,39 % +/- 0,11, Възлехидрати: 1,83 % +/- 0,18, Захар: , Сол: 1,22 % +/- 0,01	при t° от 0° до +4°C	30 дни
	Пушен Врат	200гр.	свинско месо от врат, сол, консерванти: натриев нитрит, подправки	Енергийна стойност/100гр.: 266,2 kcal/1113,6 кJ. Мазнини: 23,76% +/- 0,62, Наситени мастни к-ни/100гр.: 7,89гр. +/- 0,25, Белтъчини: 15,39 % +/- 0,11, Възлехидрати: 1,83 % +/- 0,18, Захар: , Сол: 1,22 % +/- 0,01	при t° от 0° до +4°C	30 дни
Консервирано месо	Свинско месо в буркан	540гр.	свинско месо 100% (50% бут, 30% пънешка, 20% джолан), сол	Енергийна стойност/100гр.: 158,2 kcal/661 кJ. Мазнини: 10,00гр., Наситени мастни к-ни/100гр.: 4,82гр., Белтъчини: 17,05гр., Възлехидрати: 0,50гр., Захар: 0,40гр., Сол: 2,16гр.	при t° от 0° до + 6°	730 дни
	Телешко месо в буркан	540гр.	говеждо месо 100% (70% пънешка, 30% джолан), сол	Енергийна стойност/100гр.: 164,1 kcal/686 кJ. Мазнини: 7,12гр., Наситени мастни к-ни/100гр.: 3,40гр., Белтъчини: 25,00гр., Възлехидрати: 0,50гр., Захар: 0,40гр., Сол: 1,86гр.	при t° от 0° до + 6°	730 дни
	Свинско месо в буркан	300гр.	свинско месо 100% (50% бут, 30% пънешка, 20% джолан), сол	Енергийна стойност/100гр.: 158,2 kcal/661 кJ. Мазнини: 10,00гр., Наситени мастни к-ни/100гр.: 4,82гр., Белтъчини: 17,05гр., Възлехидрати: 0,50гр., Захар: 0,40гр., Сол: 2,16гр.	при t° от 0° до + 6°	730 дни
	Телешко месо в буркан	300гр.	говеждо месо 100% (70% пънешка, 30% джолан), сол	Енергийна стойност/100гр.: 164,1 kcal/686 кJ. Мазнини: 7,12гр., Наситени мастни к-ни/100гр.: 3,40гр., Белтъчини: 25,00гр., Възлехидрати: 0,50гр., Захар: 0,40гр., Сол: 1,86гр.	при t° от 0° до + 6°	730 дни
Сирюри	Карнаже	500гр.	свинско месо, сол, подправки, консерванти: Е262, антиоксидант: Е316, емулгатор: Е450	Енергийна стойност/100гр.: , Мазнини: , Наситени мастни к-ни/100гр.: , Белтъчини: , Възлехидрати: , Захар: , Сол: ,	при t° от 0° до +4°C	10 дни
	Свинско сирюк	450гр.	100% свинско месо, сол, подправки	Енергийна стойност/100гр.: 329,7kcal/1370,0kJ. Мазнини: 24,93% +/- 0,65, Наситени мастни к-ни/100гр.: 10,16гр. +/- 0,32, Белтъчини: 25,32% +/- 0,18, Възлехидрати: 1,01% +/- 0,10, Захар: , 0,41% +/- 0,04, Сол: 3,79% +/- 0,04	при t° от 0° до +4°C	10 дни
	Кълчен сирюк	450гр.	100% свинско месо, сол, подправки	Енергийна стойност/100гр.: 173,2kcal/728,6kJ. Мазнини: 6,07% +/- 0,16, Наситени мастни к-ни/100гр.: 2,32гр. +/- 0,07, Белтъчини: 28,38% +/- 0,20, Възлехидрати: 1,27% +/- 0,13, Захар: , 0,63% +/- 0,05, Сол: 3,98% +/- 0,04	при t° от 0° до +4°C	10 дни
	Мечка лана	300гр.	свинско месо, сол, подправки, консерванти: Е262, антиоксидант: Е316, емулгатор: Е450	Енергийна стойност/100гр.: , Мазнини: , Наситени мастни к-ни/100гр.: , Белтъчини: , Възлехидрати: , Захар: , Сол: ,	при t° от 0° до +4°C	10 дни
	Осомена Флеока	280гр.	100% свинско месо, сол, подправки	Енергийна стойност/100гр.: , Мазнини: , Наситени мастни к-ни/100гр.: , Белтъчини: , Възлехидрати: , Захар: , Сол: ,	при t° от 0° до +4°C	120 дни

„ЕДИНСТВЕНИЯТ НАЧИН ДА СЕ
ОТЪРВЕШ ОТ ИЗКУШЕНИЕТО Е
ДА МУ СЕ ОТДАДЕШ!“
ОСКАР УАЙЛД

“THE ONLY WAY TO GET RID OF
TEMPTATION IS TO YIELD TO IT!”

OSCAR WILDE

Къде да ни
откриеш

WHERE TO
FIND US

WWW.DELICATESSEN.BG
СОФИЯ, УЛ. ФРЕДЕРИК ЖОЛИО КЮРИ 14

