

## • НАШЕ ОРЛОВСКОЕ

Колбасная мануфактура – в этом названии есть что-то особенное, ласкающее слух. Сразу вспоминаются ароматы специй, прянный дымный дух, и видятся картины сытного мясного изобилия. В общем-то, продукция колбасной мануфактуры «Орловский ГОСТИнец» достойна полотен старинных голландских мастеров. Она действительно выглядит аппетитно, а по вкусу напоминает уже почти забытую «советскую» колбасу, за которой когда-то жителям области приходилось ездить в столицу. И этот вкус – дело рук профессионалов, которые однажды решили делать мясную продукцию только для себя и для друзей. В очень ограниченном объеме.



### ДРУЖБА И МЯСО

Алексей Беззубиков и Алексей Минаев отправились учиться на технологов мясоперерабатывающей промышленности по велению сердца и по любви к главному «мужскому» продукту – к мясу. Потом была работа на крупный орловский агрохолдинг по специальности, а потом пришла мысль, что ведь можно колбасу производить и самостоятельно, по вкусу и по совести.

Друзья и друзья друзей идею поддержали. Так появилась первая и единственная в регионе Колбасная мануфактура, где производится очень качественный продукт в очень небольших объемах. Вначале производили колбасу для себя, для детей и для друзей. За три года работы объем производства значительно вырос. Покупатели, которые однажды попробовали Орловский ГОСТИнец, стали постоянными клиентами.



# КОЛБАСА РУЧНОЙ РАБОТЫ

### СЕРТИФИЦИРОВАННЫЙ ВКУС

Мануфактура работает исключительно с хорошим мясом и другими фермерскими продуктами, произведенными в пределах Орловской области. Классическая «Докторская» колбаса на 95% состоит из свинины и говядины. Еще 5% – это натуральные яйца и молоко, вода, соль, сахар, специи. В качестве стабилизатора цвета используется аскорбиновая кислота, нужный всем витамин С.

Ни ароматизаторов, ни усилителей вкуса, ни ГМО в продуктах колбасной мануфактуры нет.

У них небольшой срок годности, зато орловцы могут купить «Орловский ГОСТИнец», выпущенный прямо сегодня. Свежая, ароматная, настоящая колбаса!

Все рецептуры сертифицированы. А их в арсенале «ГОСТИнца» немало. Колбасы, сосиски и сардельки производятся по строгим ГОСТам. Добиваться тончайших оттенков вкуса и аромата удается благодаря использованию натуральных пряностей из Германии. Они поступают на

производство цельными, а смалываются непосредственно перед добавлением к мясу. Копчение – без использования «жидкого дыма», только на ольховой щепе!

## ДЕЛИКАТЕСЫ И ЕЖЕДНЕВНЫЕ РАДОСТИ

Есть в ассортименте «Орловского ГОСТинца» и полуфабрикаты для приготовления на мангале: колбаски, ребра для жарки, шашлык. В фирменном (он же единственный!) магазине на ул. 1-ой Посадской, 33, можно купить и замороженные полуфабрикаты, которые существенно облегчат работу хозяйствам – котлеты, купаты, фрикадельки. Есть фарш и свежее мясо. Все это натуральное, свежее и безопасное для здоровья. Для детей можно подобрать диетические продукты.

Кстати, для сарделек, сырых колбасок и купат используется исключительно натуральная оболочка. А приятная консистенция колбасного, сосисочного, сарделечного фарша возникает благодаря охлаждению льдом перед переработкой. Набивка изделий происходит вручную, да и вообще большая часть производственного процесса классифицируется как ручная работа.

**Никакого  
жидкого  
дыма, только  
натуральная  
ольховая  
щепа**



## ГДЕ ИСКАТЬ HANDMADE-КОЛБАСУ

Ну, например, в Москве. Да-да, это не шутка. Когда руководство мануфактуры начало подумывать об экспорте небольших партий в столицу, оказалось, что и Московский муниципалитет, Мосгордума, Генеральная прокуратура и даже Совет Федерации желают питаться вкусными и экологически-безопасными орловскими продуктами.

**НАШ АДРЕС:**  
ул. 1-ая Посадская, 33

**ЭЛ. ПОЧТА:**  
[orel-gost@mail.ru](mailto:orel-gost@mail.ru)

**ТЕЛЕФОН**  
(4862) 631-311

А в Орле полный ассортимент «Орловского ГОСТинца» доступен только в фирменном магазине на 1-ой Посадской, 33. Колбасу, сосиски и деликатесы можно найти в ТЦ «Атолл» и во всех магазинах «Орловский каравай». Как искать? По запаху, конечно! Если где-то вкусно пахнет настоящей колбасой, значит, «Орловский ГОСТинец» где-то рядом.

