

## Колбаса Куропатка

**Страна:** Россия

**Производитель:** ООО Деликатес Дичь для ООО Кристи

**Категория:** сырокопченое мясо

**Состав:** филе куропатки, филе куриное, нитритно-посолочная смесь, перец черный

**Вкус:** умеренный, изысканный, нежный, в меру сочный, мягкой текстуры

**Гастрономия:** в сочетании со светлыми лагерами, пшеничным пивом, а также легкими красными сухими и полусухими винами

Мясо куропаток относится к диетическим продуктам, т.к. практически не содержит холестерина, поэтому его можно употреблять при избыточном весе. Вещества, входящие в состав мяса куропатки, способствуют нормализации уровня гемоглобина в крови и успокаивают нервную систему.



## Колбаса Марал в огне

**Страна:** Россия

**Производитель:** ООО Деликатес Дичь для ООО Кристи

**Категория:** сыровяленое мясо

**Состав:** мясо марала, говядина, нитритно-посолочная смесь, сахар, корица, перец черный, перец красный острый, паприка, перец Кайенский

**Вкус:** ярко выраженный жгучий, смесь перцев в составе дополняют оригинальные и ни с чем несравнимые акценты мяса марала

**Гастрономия:** в сочетании с водкой, зерновыми дистиллятами, текилой, а также яркими и освежающими элями (например, стиль Английский IPA)

Марал – один из самых крупных оленей, обитающих на территории России. Его мясо является чрезвычайно полезным и низкокалорийным продуктом. В его состав входит большое количество аминокислот, витамины, медь, фосфор, калий, магний и другие микроэлементы.

Мясо марала – это ценный продукт с высоким содержанием белков, который пользуется особым потребительским спросом. Этот популярный деликатес способен улучшить кровообращение и работу сердечной мышцы. Благодаря высокому содержанию незаменимых жирных кислот, мясо марала помогает уменьшить количество холестерина.



## Колбаса Олень

**Страна:** Россия

**Производитель:** ООО Деликатес Дичь для ООО Кристи

**Категория:** сыровяленое мясо

**Состав:** мясо оленя, говядина, сахар, перец черный, мускатный орех, нитритно-посолочная смесь

**Вкус:** плотная текстура, насыщенные мясные акценты с пряными и хвойными нюансами

**Гастрономия:** в сочетании с яркими и освежающими элями (например, стиль Английский IPA), пшеничное пиво с выраженным хлебным вкусом и ароматом, бельгийское темное пиво со сладкими оттенками шоколада, кофе, ореха, а также с яркими выдержанными красными новосветскими винами (например, Шираз, Зинфандель, Каберне Совиньон и др.)

Благодаря тому, что олени питаются в основном ягелем, обладающим антибиотическими качествами, оленина уникальна по своему составу. В оленине минимум вредных жиров и холестерина. Оленина богата витамином B1, стимулирующего мозговую деятельность, повышающего аппетит и обеспечивающего организм энергией и являющегося природным антиоксидантом.



## Колбаса Лось с коньяком

**Страна:** Россия

**Производитель:** ООО Деликатес Дичь для ООО Кристи

**Категория:** сыровяленое мясо

**Состав:** лосятина, говядина, сахар, перец черный молотый, мускатный орех, нитритно-посолочная смесь, бренди (коньячный спирт, вода, дубильные вещества)

**Особенность:** предварительно мясо лоса вымачивается в бренди для приобретения особого вкуса и аромата

**Вкус:** плотная текстура, в меру жирный, пикантный, с деликатной остринкой в послевкусии

**Гастрономия:** в сочетании с темными плотными сортами пива (например, бельгийский эль, портер), а также к насыщенным, дымным образцам шотландского виски

Мясо лоса очень ценится за свои полезные свойства. Это, прежде всего, обусловлено тем, что оно является абсолютно экологически чистым продуктом, для выращивания которого не применяются всевозможные опасные химические вещества и гормоны роста. Более того, лосиное мясо богато витаминами группы В и ценными минеральными веществами - йодом, серой, магнием, кальцием, медью, селеном, железом, марганцем, цинком, а также некоторыми другими.



## Колбаса Косуля с перчиком

**Страна:** Россия

**Производитель:** ООО Деликатес Дичь для ООО Кристи

**Категория:** сырокопченое мясо

**Состав:** мясо косули, говядина, кайенский красный перец, нитритно-посолочная смесь

**Вкус:** нежный, обладает неповторимыми мясными акцентами и деликатным острым послевкусием

**Гастрономия:** в сопровождении с крепкими напитками: к водке, зерновым дистиллятам, текиле, а также к крепленому вину

Сырокопченая колбаса из косули с перчиком – это не просто мясное изделие высшего качества, а настоящий экологически чистый деликатес, который украсит ваш стол на любое событие, станет изысканным подарком, приятно удивит истинных охотников и настоящих ценителей мясных продуктов.



## Колбаса Чоризо из медведя

**Страна:** Россия

**Производитель:** ООО Деликатес Дичь для ООО Кристи

**Категория:** сырокопченое мясо

**Состав:** медвежатина, говядина, паприка, бренди, кайенский перец, сухой чеснок, черный молотый перец, мускатный орех, нитритно-посолочная смесь

**Особенность:** предварительно мясо медведя вымачивается в бренди для приобретения особого вкуса и аромата

**Вкус:** плотная текстура, нежирное мясо, в меру островатый, пикантный, насыщенное послевкусие

**Гастрономия:** в сочетании с водкой, зерновыми дистиллятами, текилой, а также с яркими и освежающими элями (например, стиль Английский IPA), хорошо себя показывает в премиальных испанских закусках – тапас

Традиционно ее едят в нарезке, делают бутерброды и закуски, жарят на гриле. Согласно испанским кулинарным традициям, бутерброды с этим мясным изделием следует изготавливать особым способом. Сначала хлеб необходимо пропитать оливковым маслом, а затем выложить сверху на него аккуратные ломтики колбасы средней толщины. А еще чоризо добавляет интересные пикантные нотки супам, пасте с овощами и мясному рагу.

Чоризо – пикантная колбаса, родом из Испании. История чоризо берет начало в 16 веке, рецепт колбасы практически не изменился с тех пор. В состав чоризо обязательно входит паприка или перец чили.





## Мясо сушеное Заяц

**Страна:** Россия

**Производитель:** ООО Деликатес Дичь для ООО Кристи

**Категория:** сушеное мясо зайца

**Состав:** мясо зайца, фиксатор окраски (нитрит натрия), сахар, специи, перец черный, кориандр, кардамон, паприка, чеснок, посолочная смесь: соль поваренная

**Особенность:** проходит строго контролируемую обработку, предварительно вымачивается и высушивается при температуре от 70 до 74 градусов

**Вкус:** плотная сухая волокнистая текстура, насыщенные мясные акценты с пикантными пряными и солеными оттенками

**Гастрономия:** в сочетании с яркими и освежающими лагерами, элями, пшеничным пивом, а также легкими красными сухими и полусухими винами

Высокое содержание белка не мешает мясу отлично усваиваться. В составе фосфор для активного роста, кальций магний и витамины группы РР. Приготовленное способом вяления, мясо зайца сохраняет свои терапевтические свойства, а аромат специй придает пикантности.



## Мясо сушеное Лось

**Страна:** Россия

**Производитель:** ООО Деликатес Дичь для ООО Кристи

**Категория:** сушеное мясо лоса

**Состав:** мясо лоса, фиксатор окраски (нитрит натрия), сахар, специи (перец черный, кориандр, чеснок, горчица, посолочная смесь: соль поваренная

**Особенность:** проходит строго контролируемую обработку, предварительно вымачивается и высушивается при температуре от 70 до 74 градусов

**Вкус:** плотная сухая волокнистая текстура, насыщенные мясные акценты с пикантными и солеными оттенками, дополненными специями

**Гастрономия:** в сочетании с темными плотными элями, а также к выдержанным плотным красным винам и насыщенным, дымным образцам шотландского виски

Вяленое мясо лоса используют в приготовлении бастурмы по старейшим восточным рецептам и южноафриканского билтонга. Лосятину обычно не солят в процессе или солят минимально, так как мясо само по себе не пресное.

По вкусу лосятина напоминает баранину, а ценные свойства похожи на говядину. Характерные особенности красного мяса, высокое содержание железа и белка, сочетаются с приятным ароматом и утонченным вкусом.



## Колбаса Гусь (выводимая)

**Страна:** Россия

**Производитель:** ООО Деликатес Дичь для ООО Кристи

**Категория:** сыровяленое мясо

**Состав:** мясо гуся, филе куриное, жир гусиный, перец, нитритно-посолочная смесь

**Вкус:** умеренный, изысканный, нежный, в меру сочный, мягкой текстуры

**Гастрономия:** в сочетании со светлыми лагерами, пшеничным пивом, а также легкими красными сухими и полусухими винами



## Колбаса Медведь (выводимая)

**Страна:** Россия

**Производитель:** ООО Деликатес Дичь для ООО Кристи

**Категория:** сырокопченое мясо

**Состав:** медвежатина, говядина, шпик, перец черный, кардамон, кориандр, нитритно-посолочная смесь

**Вкус:** сладковатый, в меру соленый, плотной текстуры, с сочным жирком и привкусом дымка

**Гастрономия:** в сочетании с водкой, зерновыми дистиллятами, текилой, а также яркими выдержанными красными новосветскими винами (например, Шираз, Зинфандель, Каберне Совиньон и др.)

Рекомендуется сделать тонкую нарезку и смаковать каждый ломтик, наслаждаясь многогранным вкусом. Химический состав мяса медведя достоин внимания, в нём представлены: витамины B1, B2, B6, B12 и PP, а также необходимые человеческому организму минеральные вещества: калий, кальций, магний, цинк, селен, медь и марганец, железо, фосфор и натрий.



## Колбаса Кабан в горчице (выводимая)

**Страна:** Россия

**Производитель:** ООО Деликатес Дичь для ООО Кристи

**Категория:** сырокопченое мясо

**Состав:** мясо кабана, говядина, шпик, французская горчица, перец черный, перец болгарский красный, мускатный орех, кардамон, нитритно-посолочная смесь

**Вкус:** яркий, нежный, с яркими акцентами дичи, дополненными сладковато-острыми и кислыми нюансами зернистой горчицы

**Гастрономия:** в сочетании с красными насыщенными сухими винами (например, выдержанные вина из сорта Санджовезе, Сира, Бордосского бленда и др.), а также с пивом – темные, крепкие эли (например, бельгийский эль, стауты, портер)

В отличие от обычной свинины, концентрация жира в кабаньем мясе значительно меньше, а сухость – больше, вкус его более ярок. Это объясняется тем, что пищевой рацион дикого кабана составляют «дары» леса (желуди, растения, грибы и прочее), т.е. натуральные не переработанные продукты.



## Колбаса Конина по-татарски (выводимая)

**Страна:** Россия

**Производитель:** ООО Деликатес Дичь для ООО Кристи

**Категория:** сыровяленое мясо коня

**Состав:** конина, конский жир, перец черный, чеснок, нитритно-посолочная смесь

**Вкус:** насыщенный, с приятной волокнистой структурой, умеренной жирностью и солоноватостью в ярком послевкусии

**Гастрономия:** в сочетании с пряными выдержанными винами Армении и Грузии, темным пивом, стаутами и лагерами с выраженной горечью (например, стиль Пилзнер)

Блюда из конины – основа традиционной татарской кухни. Сыровяленая колбаса из конины была незаменимым продуктом у их предков – степных кочевых народов. Отсутствие на столе вяленой конины считалось для гостей оскорблением. Вяление – самый древний способ консервации. Такое мясо может храниться долгое время.

О пользе конины знали ещё древние римляне. Блюда из жеребятины считались настоящим деликатесом. Во-первых, конина – это полноценный и качественный белок, который усваивается нашим организмом в 8 раз быстрее, чем говядина. Во-вторых, конский жир по составу больше напоминает растительный. Поэтому он способен снижать уровень холестерина в крови. В-третьих, конское мясо гипоаллергенное и диетическое. Оно незаменимо при анемии, при нервном истощении.





## Колбаса Салями из глухаря (выводимая)

**Страна:** Россия

**Производитель:** ООО Деликатес Дичь для ООО Кристи

**Категория:** сырокопченое мясо

**Состав:** мясо глухаря, филе индейки, шпик, перец черный, перец белый, мускатный орех, лук, чеснок, нитритно-посолочная смесь

**Вкус:** насыщенный, нежный и сочный, с умеренной жирностью, с привкусом дымка

**Гастрономия:** в сочетании с настойками, водкой, зерновыми дистиллятами и текилой, а также со светлыми лагерами, пшеничным пивом

Мясо глухаря является питательным и довольно калорийным. В данном продукте содержатся вещества, которые способствуют улучшению доставки кислорода к клеткам внутренних органов, а также ускоряют синтез белка. Благоприятно сказывается мясо глухаря и на состоянии кожи. Дичь улучшает пищеварение и положительно влияет на общее состояние здоровья человека, повышая защитные силы организма.



Компания Кристи, производящая мясные деликатесы, существует на рынке России с 2008 г. и расположена в г.Чехов (Московская обл.). Бизнес родился из увлечения: изначально деликатесы из дичи производились для себя и друзей. Но спрос среди знакомых рос, и возникла идея создания крупного производства.

Основная цель Компании – импортозамещение и предоставление покупателю редкой деликатесной продукции из дичи, обладающей исключительным и неповторимым вкусом. В настоящее время в ассортименте Компании представлены не просто мясные изделия высшего

качества, а настоящие экологически чистые деликатесы из конины, баранины, лося, оленины, бобра, кабана, медведя, глухаря, дикого гуся и утки, куропатки, косули, марала, перепелки, рябчика, фазана, кролика, зайца и страуса.

Сырье поставляется охотничьими хозяйствами Сибири, имеющими лицензию на отстрел дичи. На предприятии мясо проходит дополнительный ветеринарный контроль.

### Состав колбас Деликатес дичь

**Мясо.** Помимо мяса дичи в составе некоторых видов колбас можно встретить красное мясо или мясо птицы. Это связано с тем, что мясо дичи, особенно мясо кабана или медвежатина, очень сухие и жесткие на вкус. Для придания большей сочности и мягкости добавляют диетические говядину или индейку.

**Специи.** В зависимости от вида колбас в их составе присутствуют самые ароматные специи: черный перец, французская горчица, мускатный орех, кардамон, чеснок, кайенский красный перец, тмин, паприка. Выбор на данную подборку пал исходя из наилучшего сочетания мяса дичи с ароматом и вкусом данных пряных компонентов.

**Шпик.** Это плотное сало, которое добавляется в некоторые виды колбас для придания им сочности.

**Консервант.** Ни один мясной продукт, который попадает в продажу, не обходится без консерванта. Самый распространенный колбасный консервант – нитрит натрия, смешанный с поваренной солью. Такая смесь называется «нитритно-посолочная». Данное вещество увеличивает срок годности колбасам, *обеспечивает безопасность* для здоровья и жизни человека. Самая главная функция нитрита натрия – это предотвращение развития спорообразующей палочки, токсина которой приводят к тяжелому заболеванию – ботулизму – часто приводящему к летальному исходу. Также нитрит натрия *придает колбасам красивый розовый оттенок*. Без него цвет колбас был бы серым и неаппетитным.

Еще одна важная функция нитрита натрия – *антиокислительная*. Животные жиры, под действием кислорода, очень быстро окисляются и появляется неприятный вкус. Данный консервант способен исключить этот нежелательный процесс.

*Все деликатесы Компании Кристи упаковываются под вакуумом.*

**Добавки, которые отсутствуют в рецептуре колбас Деликатес дичь**

**Соя** – добавка, которую используют производители колбас с целью снижения содержания мяса в продукте и снижения затрат. Деликатесы из дичи имеют в своем составе исключительно диетическое мясо и удешевляющих компонентов не содержат.

**Крахмал** – влагоудерживающий компонент. Также позволяет снизить содержание мяса в колбасе.

**Глутамат натрия** – усилитель вкуса. Деликатесы из дичи, имея в составе исключительно белок животного происхождения, обладают интенсивным, *насыщенным природным вкусом*, что исключает необходимость добавления глутамата натрия.

#### **Польза мясных деликатесов из мяса дичи**

Мясо дичи является *диетическим продуктом*, т.к. обладает низкой калорийностью и содержит минимальное количество холестерина, вызывающего сердечно-сосудистые заболевания. Кроме прочего, мясо диких животных изобилует витаминами, белком, кальцием и другими полезными микроэлементами, которыми не могут похвастаться свинина, говядина, курятина и др.

Шпик, входящий в состав некоторых колбас, также имеет ценные для здоровья вещества – незаменимые жирные кислоты (линолевая, линоленовая и олеиновая), поддерживающие иммунитет.