

ПО СТАРИННЫМ ДОНСКИМ РЕЦЕПТАМ

# КАТАЛОГ

1913 г.

# Свиридовские

БАРМЕРСКИЙ  
• ПРОДУКТ





# СВИРИДОВСКИЕ КОНСЕРВЫ

по старинным донским рецептам



## Уважаемые дамы и господа !

Представляем Вам продукцию ТМ «Свиридовские», объединяющую в себе традиции Донской земли и уникальную рецептуру Юга России.

История ТМ «Свиридовские» насчитывает более 100 лет. Началась она с основания в 1913г. купцом Свиридовым Петром Игнатьевичем консервного завода. Обладая инженерными способностями и деловой хваткой, Свиридов создал продукцию, которая по сей день славится не только на Дону, но и по всей необъятной России.

К этой **старинной рецептуре**, дошедшей до наших времен, добавлены **оригинальные разработки** технологов, позволяющие оценить всю гамму вкусов и ароматов многонациональной кухни Юга России.

Придерживаясь провозглашенного некогда Свиридовым принципа: «ПРОИЗВОДИМ ТОЛЬКО ЛУЧШЕЕ», мы выпускаем более 60-ти наименований продукции, изготовленной по **классической «ручной» технологии** с использованием **старинных и оригинальных рецептов**, защищенных собственными ТУ.

# СВИРИДОВСКИЕ КОНСЕРВЫ

по старинным донским рецептам



Продукция под ТМ «Свиридовские» производится на Красносулинском консервном заводе (ЗАО «Пищевик») в г. Красный Сулин Ростовской области и реализуется через Торговый Дом «Свиридовские».

При создании нашей продукции, мы используем исключительно РОДНИКОВУЮ ВОДУ, ЭКОЛОГИЧЕСКИ ЧИСТЫЕ ОВОЩИ И ФРУКТЫ, не применяя никаких искусственных консервантов, усилителей вкуса, красителей и других вредных для вашего здоровья добавок.

Мы применяем только **свежие** (не замороженные) овощи и фрукты определенных сортов, выращенных на Донской земле, с контролем от поставки семян, до получения сырья с полей. В производстве используются только **натуральные** ингредиенты.

Вся наша продукция обладает сроком годности 3 года. Мы уверены, что любой из Вас и ваших близких найдет в нашем ассортименте свою «любимую» баночку с давно забытым вкусом детства или восхитительной остротой новизны.

С надеждой на долгое и взаимовыгодное сотрудничество,  
Директор и учредитель Кириллов Алексей Владимирович.





СВИРИДОВСКИЕ

п о с т а р и н ны м д о н с к и м р е ц е п т а м

# МАРИНАДЫ / АССОРТИ



# МАРИНАДЫ / АССОРТИ

по старинным донским рецептам



## Ассорти «Донское»

Огурцы и томаты с хреном, чесноком и специями с традиционным казачьим вкусом.



## Ассорти «Царское»

Прекрасная гармония цвета и вкуса патиссонов, томатов и сладкого перца с добавлением пряностей.



## Ассорти «Купеческое»

Старинное, изысканное сочетание огурцов, томатов, цветной капусты с кружочками моркови, лука и натуральных специй.



## Ассорти «Белгородское»

Оригинальный микс из отборных томатов со сладким перцем, украшенный кружочками лука и моркови с добавлением свежего укропа, чеснока, хrena и натуральных специй.



## Ассорти «Казачье»

Сочетание отборных патиссонов, огурцов, томатов с добавлением свежего укропа, чеснока, листа хрена и натуральных специй, дающее возможность насладиться ярким вкусом казачьих солений.



## Ассорти «Московское»

Благородное сочетание огурцов, томатов и молодых кабачков, обладающее насыщенным цветом, сбалансированным вкусом и ароматом. Прекрасно подойдет к праздничному столу.

Отличительное свойство наших **ассорти** – использование только **свежих** овощей, фруктов, ингредиентов и уникальных рецептов, что позволяет максимально сохранить оригинальный вкус и запах перерабатываемых плодов. Основой для рассола при производстве маринадов является **минеральная родниковая вода**, которая бьет из глубин подземного «голубого» озера.

Ассорти ТМ «Свиридовские» отличаются ярким многоцветием овощей и оригинальностью вкуса, поэтому открыв баночку и попробовав один плод, поддавшись искушению и хочется съесть ещё и ещё.





# МАРИНАДЫ / ОГУРЦЫ

по старинным донским рецептам



# МАРИНАДЫ / ОГУРЦЫ

по старинным донским рецептам



## Огурцы «Бабушкины»

Хрустящие огурчики с добавлением свежих листьев вишни и тархуна, ароматом и вкусом напомнят ощущение детства и домашние закатки Вашей любимой бабушки.



## Огурцы «Деликатесные»

Уникальный старинный рецепт с добавлением свежей вишни, чеснока, укропа и листа хрена. Ни с чем несравнимый вкус. Рекомендуем.



## Огурцы «Еврейские»

Отборные огурчики по оригинальному рецепту с добавлением семян горчицы, листа хрена и чеснока. Заряжают бодростью и поднимают настроение.



## Огурцы «Крымские»

Оригинальный рецепт с добавлением свежей алычи, чеснока, укропа и листа хрена. Вкус освежает и пробуждает воспоминания о солнечном Крыме.



## Огурцы «Кавказские»

Хрустящие ароматные огурцы с добавлением свежего тархуна и других пряных трав. Неповторимый вкус кавказского многообразия и великолепия.



## Огурцы «Царские»

Прекрасная гармония цвета и вкуса. Огурчики, изготовленные по старинному рецепту с добавлением сладкого перца, моркови и лука, с чесноком и семенами кориандра.

Мы предлагаем Вам истинно русский продукт – хрустящие огурчики.

В ассортименте ТМ «Свиридовские» собрана уникальная коллекция маринованных и консервированных огурчиков, изготовленных по старинным рецептам с добавлением натуральной свежей зелени, пряных трав, свежих овощей и фруктов, и других натуральных ингредиентов. Все права защищены собственными ТУ. Огурцы поставляются прямо с полей и укладываются в банки, заботливыми женскими ручками. Благодаря всему этому **огурчики ТМ «Свиридовские»** имеют неповторимый вкус и способствуют поднятию настроения, особенно вместе с картошечкой и рюмочкой холодной водочки. Хрустите на здоровье.





# МАРИНАДЫ / ОГУРЦЫ КАБАЧКИ / ПАТИССОНЫ

по старинным донским рецептам



## Огурцы «Острые»

Хрустящие огурчики с горьким стручковым перцем, чесноком, хреном и укропом. Для любителей приключений и острых ощущений.



## Огурцы «Деревенские»

Классический донской рецепт с добавлением большого количества чеснока, корня хрена и укропа с ярким и насыщенным вкусом.



## Огурцы «Старорусские»

Отборные огурчики, изготовленные по оригинальному старинному рецепту с добавлением коры дуба, свежего укропа и чеснока.



## Огурцы «Домашние»

Классический рецепт с добавлением белого корня, свежего укропа, листа хрена и чеснока. В любой точке мира помогают вспомнить вкус домашней еды.



## Кабачки «Деревенские»

Молоденькие зеленые кабачки, приготовленные по донскому деревенскому рецепту с добавлением свежего укропа, листа хрена, чеснока и специй. Хрустят; вкусно и оригинально.



## Патиссоны «Деревенские»

Мелкие отборные патиссоны, приготовленные с добавлением свежего укропа, листа хрена, чеснока и специй. Очень красиво и вкусно.

Отличительное свойство **свиридовских** маринадов – низкое содержание уксусной или лимонной кислоты, вследствие чего сохраняется натуральный цвет и запах, а благодаря использованию свежих ингредиентов: зелени, чеснока, моркови, лука и других удалось получить оригинальный вкус.

Попробовав **свиридовские** маринады Вы, конечно, не откажетесь от бабушкиной или маминой домашней закрутки, но безусловно, найдете в нашем ассортименте то, что сможете смело предложить гостям, которые неожиданно придут к Вам в дом.

# СОЛЕНЬЯ

по старинным донским рецептам



## Огурцы «Бочковые» с зелеными томатами

Хрустящие огурчики и зеленые томаты, с добавлением свежего укропа, листа хрена, чеснока и острого стручкового перца, засоленные в бочке по оригинальной рецептуре. Без уксуса.



## Огурцы «Бочковые» соленые

Засоленные в бочке, по оригинальной рецептуре со вкусом огурчиков домашнего посола, с добавлением свежего укропа, листа хрена, чеснока и стручкового перца. Без уксуса.



## Огурцы «Бочковые» с капустой «Пилюска»

Огурцы, кусочки белокочанной капусты, кружочки свеклы, с добавлением свежего укропа, листа хрена, чеснока и стручкового перца, засоленные в бочке по оригинальной рецептуре. Без уксуса.



## Огурцы «Ростовские»

Хрустящие огурчики в томате, приготовленные по оригинальному рецепту. Без уксуса.



## Огурцы «Сибирские»

Свежие огурцы, консервированные. Размер огурца средний, хорошо подходит к крепкому морозу и стаканчику водочки. Без сахара.



## Томаты в собственном соку

Отборные томаты в томатной заливке. Обладают гармоничным, сбалансированным вкусом. Без уксуса.

Испокон веков на Руси главными блюдами были соленые огурцы и томаты, квашеная капуста, яблоки и другие натуральные овощи и фрукты, консервированные в бочках. Сегодня мы предлагаем соления «**Бочковые**», то, к чему так расположена душа русского человека: огурцы, томаты и капусту – истинно русский продукт, при производстве которого, мы используем только натуральные и свежие овощи, зелье и специи, приготовленные по старинным рецептам.

Советуем употреблять овощи «**Бочковые**» ТМ «**Свиридовские**» с традиционно русской едой: картофелем отварным с укропом в маслице, черным хлебом и рюмочкой холодной русской водочки.





СВИРИДОВСКИЕ

п о с т а р и н ны м д о н с к и м р е ц е п т а м

# МАРИНАДЫ / ТОМАТЫ



# МАРИНАДЫ / ТОМАТЫ

по старинным донским рецептам



## Томаты «Царские»

Отборные свежие томаты, приготовленные по старинному рецепту, с добавлением свежего сладкого перца, лука, укропа, натуральных специй и ароматного домашнего подсолнечного масла. Оригинальный благородный вкус.



## Томаты «Армянские»

Свежие томаты, приготовленные по оригинальному рецепту, с добавлением ломтиков свеклы, горького стручкового перца, свежего укропа и чеснока. Красиво, остренько и вкусно.



## Томаты «Деревенские»

Отборные свежие томаты, приготовленные по донскому рецепту, с добавлением большого количества свежего укропа, чеснока, и хрена. Имеют богатый насыщенный вкус и аромат.



## Томаты «Боярские»

Оригинальный старинный рецепт, с добавлением свежей сливы, базилика и майорана. Вкус, проверенный временем.



## Томаты зелёные

Зелёные помидорчики, приготовленные, с добавлением свежего укропа, листа хрена, чеснока и специй. Забытый вкус советского периода.



## Томаты «Деликатесные»

Томаты, приготовленные по старинному рецепту, с добавлением свежей вишни, базилика и майорана. Благородный и оригинальный вкус.

Юг России это житница томатов. Нам удалось сохранить старинные рецепты и разработать новые оригинальные способы консервирования мясистых и вкусных донских помидорчиков.

Конечно же, при производстве томатов **ТМ «Свиридовские»** мы не обошлись без минеральной родниковой воды, которой так богат наш край.





СВИРИДОВСКИЕ

п о с т а р и н ны м д о н с ки м р е ц е п т а м

# ЗАКУСКИ



# ЗАКУСКИ

по старинным донским рецептам



## Баклажаны в томатном соусе острые

Свежие молоденькие баклажаны, нарезанные кружочками, с добавлением свежей моркови, лука и острого стручкового перца в томатном соусе. Имеют пряно-острый вкус.



## Баклажаны «Домашние» с капустой и морковью

Свежие молодые баклажаны, нарезанные колечками, приготовленные по домашнему, с добавлением нарезанной свежей белокочанной капусты и моркови, с чесноком и специями. Имеют оригинальный цвет и вкус.



## Баклажаны со сладким перцем в томатном соусе

Свежие молодые баклажаны, нарезанные кружочками, с добавлением свежего сладкого перца, лука и моркови в томатном соусе. Имеют пикантный вкус и аромат.



## Икра из кабачков рубленная «По-Аксайски»

Оригинальная икра, приготовленная из свежих молодых кабачков, моркови и лука по старинному рецепту жителей г. Аксай. Очень домашний вкус, не острая.



## Икра из баклажанов рубленная «По-Аксайски»

Оригинальная икра, приготовленная из свежих молодых баклажанов, моркови и лука по старинному рецепту жителей г. Аксай. Обладает пикантным, незабываемым вкусом.



## Лечо «Домашнее»

Классический рецепт, с использованием нарезанного на 4 части отборного свежего сладкого перца, чеснока, специй и пряностей в томатном соусе.

Всегда наступает момент, когда Вам хочется чего-нибудь пикантного и вкусненького. Для этого случая идеально подойдут закуски ТМ «Свиридовские»: закуски из баклажан, икра, салаты, лечо. Эти продукты приготовлены по классическим и оригинальным рецептам жителей Дона и отличаются неповторимым вкусом и качеством. При приготовлении закусок мы используем только свежие овощи и натуральные ингредиенты.





СВИРИДОВСКИЕ

по старинным донским рецептам

## ЗАКУСКИ

**Салат «Ташкентский»**

Приготовлен из отборных свежих огурцов, зеленых томатов, сладкого перца и лука, с добавлением подсолнечного масла и специй. Готовое блюдо.

**Салат «Овощной»**

Яркий, красочный микс из свежих молодых кабачков, моркови, лука, чеснока и зелени, с добавлением подсолнечного масла и специй. Готовое блюдо.

**Салат «Кубанский»**

Приготовлен по традиционному рецепту из свежих томатов, сладкого перца, лука и капусты с добавлением подсолнечного масла и специй. Готовое блюдо.

**Салат «Украинский»**

Ароматный салат, приготовленный из отборных свежих зеленых томатов, сладкого перца, лука и моркови, с добавлением подсолнечного масла, специй и пряностей. Готовое блюдо.

**Салат «Херсонский»**

Традиционный южный салат, приготовленный из свежих огурцов, зеленых томатов и лука, с добавлением подсолнечного масла и специй. Готовое блюдо.

**Салат «Донской»**

Самый известный и популярный на Дону салат советской эпохи, приготовлен из свежих зеленых томатов, сладкого перца и лука, с добавлением подсолнечного масла и специй. Готовое блюдо.

Новое – хорошо забытое старое. Поэтому в ассортименте закусок ТМ «Свиридовские» присутствуют самые известные салаты советского периода, рецептуру которых наши технологии сохранили и улучшили. Салаты изготавливаются только из **свежих овощей**, выращенных на донских полях, с добавлением **натуральных** ингредиентов. Очень красиво и вкусно.



# НАШИ НАГРАДЫ

по старинным донским рецептам



Только за последние несколько лет, благодаря высокому качеству и оригинальности, продукция ТМ «Свиридовские» получила следующие награды на международных и отраслевых выставках и конкурсах: «100 лучших товаров России» - 9 медалей и 5 дипломов; «Покупайте Российское» - 9 золотых медалей; «WorldFood» - 5 золотых и 2 серебряные медали; «Золотая банка» - 6 золотых медалей; «Золотая осень» - 4 золотых и 3 бронзовых медали; «Продэкспо» - 5 серебряных медалей.

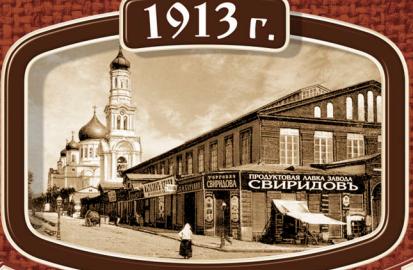
Мы уверены, что попробовав консервы ТМ «Свиридовские», Вы по достоинству оцените богатство наших традиций, тепло Донской земли, чистоту родников, творение заботливых рук человека.

ДОБРА ВАМ и СЧАСТЬЯ,  
С ЛЮБОВЬЮ К ВАМ, АЛЕКСЕЙ КИРИЛЛОВ.

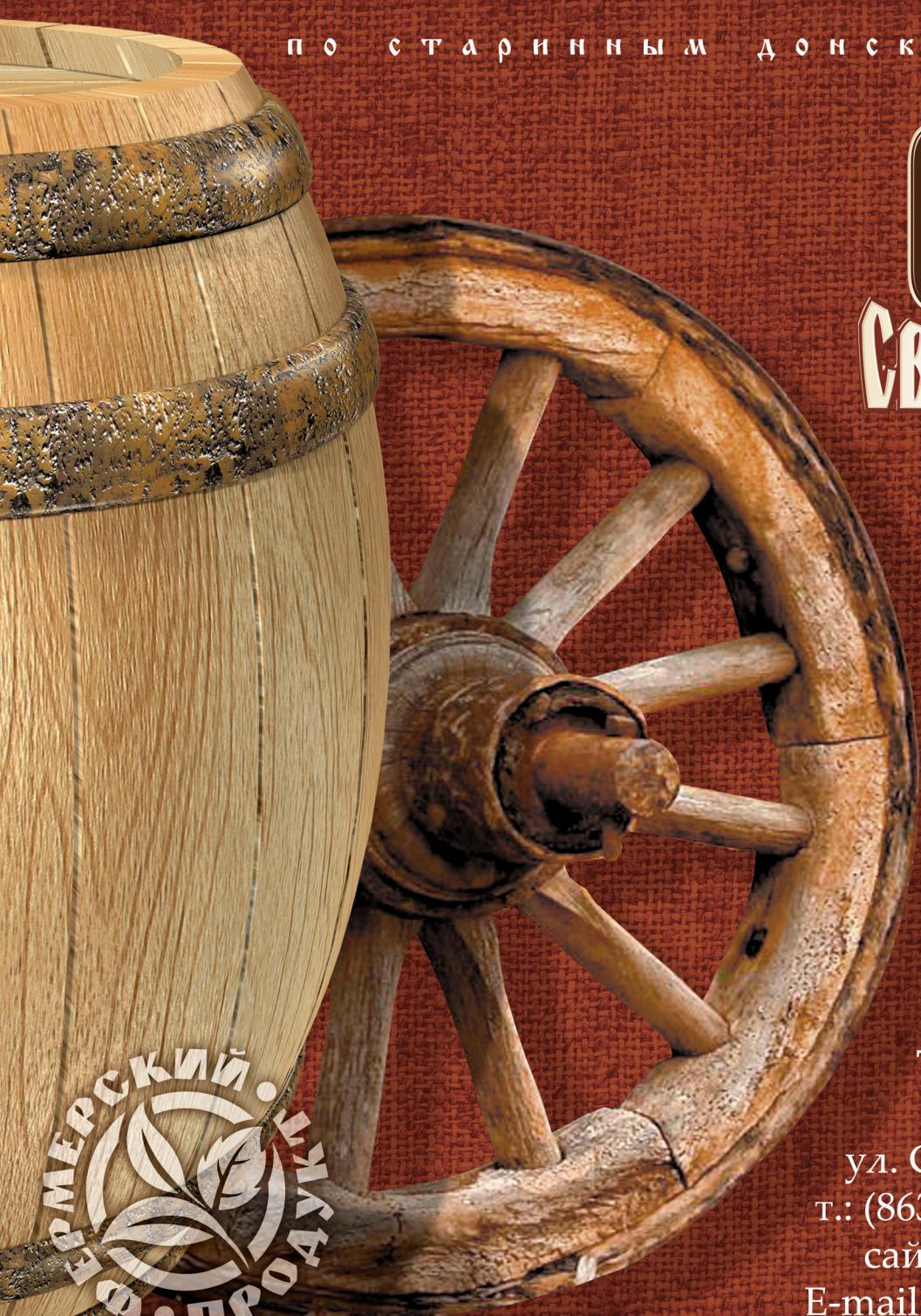


по старинным донским рецептам

1913 г.



Свиридовские



БЕРМЕРСКИЙ  
З. ПРОДУКТЫ

ТД «Свиридовские»

г. Ростов-на-Дону

ул. Страны Советов, 28 А

т.:(863) 252-30-17, 254-00-55

сайт: свиридовские.рф

E-mail: utks\_rostov@mail.ru