

Первый Георгиевский консервный завод

# КАТАЛОГ ПРОДУКЦИИ

март 2019





---

Первый Георгиевский  
консервный завод



# Ассортимент продукции

## Жестяная банка

1. Фасоль «Традиционная»
2. Фасоль белая «Традиционная»
3. Фасоль красная «Традиционная»
4. Фасоль в томатном соусе «Пикантная»
5. Фасоль в остром томатном соусе «Пикантная»
6. Фасоль натуральная
7. Фасоль в томатном соусе
8. Фасоль в овощном соусе
9. Горошек зелёный «Особенный»
10. Горошек зелёный
11. Горошек зелёный салатный

## Стеклянная банка

12. Икра из кабачков
13. Икра из тыквы
14. Повидло Яблочное
15. Повидло яблочное Летнее
16. Повидло грушевое
17. Повидло фруктовое в ассортименте
18. Соус Краснодарский
19. Соус Астраханский
20. Соус домашний Георгиевский
21. Соус пикантный Георгиевский
22. Аджика Георгиевская
23. Аджика оригинальная Георгиевская

- ☑ Более 100 лет истории крупнейшего предприятия
- ☑ Натуральная продукция без добавок и консервантов
- ☑ Уникальная сырьевая зона кавказского региона
- ☑ Сохранение технологии производства и рецептуры



*Общая сумма  
вложенных  
инвестиций*

более  
**600**  
млн.  
рублей

**70-  
100**  
млн. банок  
в год

*Плановая  
производительность*

до  
**200**  
человек

*Численность  
работников*



Вкладывая душу во все, что мы делаем, мы верим, что каждый продукт нашей компании несет в себе частицу тепла всех, кто работает над его созданием.



Мы следуем традициям, которые были заложены в производство продукции завода, поддерживаем ее качество на достойном уровне, адаптируем вкус под ожидания и потребности наших потребителей.



Мы стремимся завоевать и сохранить высокое доверие к результатам нашей деятельности, как со стороны партнеров, так и со стороны наших покупателей.

### Состав:

фасоль красная зерновая,  
вода питьевая,  
соль пищевая поваренная,  
сахар.

Ценится за прекрасные вкусовые, питательные и целебные свойства. Эта культура богата белками и рекомендуется в пост и для вегетарианцев, как «мясо с грядки». Белок фасоли по составу близок к белку животных, а по качеству приравнивается к диетическим куриным яйцам. Фасоль содержит все необходимые аминокислоты, хорошо усваивается организмом человека.

Рекомендуется к применению во всех блюдах: для первых, вторых блюд, салатов и как самостоятельная закуска и гарнир.

# ФАСОЛЬ традиционная красная



# ФАСОЛЬ в остром томатном соусе «Пикантная»



## Состав:

зерно фасоли, вода,  
перец сладкий сушеный,  
томатная паста, сахар,  
мука пшеничная, соль,  
чеснок свежий или сушеный,  
перец черный молотый,  
перец красный молотый.

Пикантный соус — это кладезь витаминов и минеральных веществ. Содержит витамины С, Е, группы В, каротин, кальций, калий, железо и другие минералы, витамины и провитамины. Это уникальное сочетание благотворно влияет на ваш иммунитет и ваше здоровье. Пикантный соус наполнит неповторимым вкусом любое блюдо, начиная от простого отварного картофеля и заканчивая мясом.

Используют как пикантное сопровождение к уже готовым блюдам.



### Состав:

фасоль белая,  
вода питьевая, сахар, соль,  
пищевая поваренная.

Пикантный соус — это кладезь витаминов и минеральных веществ. Содержит витамины С, Е, группы В, каротин, кальций, калий, железо и другие минералы, витамины и провитамины. Это уникальное сочетание благотворно влияет на ваш иммунитет и ваше здоровье. Пикантный соус наполнит неповторимым вкусом любое блюдо, начиная от простого отварного картофеля и заканчивая мясом.

Используют как пикантное сопровождение к уже готовым блюдам.

# ФАСОЛЬ традиционная белая



# ГОРОШЕК зелёный



## Состав:

зелёный горошек,  
сахар, вода питьевая,  
соль пищевая поваренная.

Это популярная бобовая культура занимает почетное место в кулинарии многих стран мира. Горох давно известен не только своим нежным вкусом, но и удивительными свойствами, оказывающими на организм благотворное влияние.

Прекрасное дополнение в салаты и дополнительный гарнир ко вторым блюдам.

### Состав:

томаты свежие  
или томатная паста,  
яблочное пюре, сахар,  
соль, чеснок, перец черный,  
перец душистый, гвоздика,  
корица, мускатный орех.

Обладает ярким вкусом благодаря наличию в его составе корицы, мускатного ореха и гвоздики. Яблоко придает приятную нежность и сладость. Этот соус подойдет как ингредиент при приготовлении первых и вторых блюд.

Можно добавлять в пиццу, запеканки, тушеные овощи, бутерброды и сэндвичи.

# СОУС краснодарский



# СОУС астраханский



## Состав:

томаты свежие,  
или томатная паста,  
вода, соль, сахар-песок,  
морковь, лук, масло растительное,  
перец душистый, гвоздика,  
кориандр, лавровый лист.

Пикантный соус — это кладень витаминов и минеральных веществ. Содержит витамины С, Е, группы В, каротин, кальций, калий, железо и другие минералы, витамины и провитамины. Это уникальное сочетание благотворно влияет на ваш иммунитет и ваше здоровье. Пикантный соус наполнит неповторимым вкусом любое блюдо, начиная от простого отварного картофеля и заканчивая мясом.

Используют как пикантное сопровождение к уже готовым блюдам.

# ПОВИДЛО яблочное

## Состав:

пюре яблочное, сахар.

Это полезное лакомство. Просто вкусный и полезный натуральный продукт без добавления красителей и ароматизаторов. Изготовленный из свежих яблок.

Всегда к месту при чаепитии. Может применяться для выпечки.



# ПОВИДЛО яблочное «Летнее»



## Состав:

пюре яблочное, сахар.

Натуральный продукт, приготовленный из летних сортов яблок. Это уникальное сочетание витаминов благотворно влияет на ваш иммунитет и ваше здоровье.

Оно понравится и взрослым, и детям.

# СОУС ПИКАНТНЫЙ

## Состав:

томатная паста,  
вода питьевая, морковь,  
перец болгарский, яблоко,  
перец острый, чеснок,  
масло растительное  
рафинированное,  
соль.

Пикантный соус — это кладезь витаминов и минеральных веществ. Содержит витамины С, Е, группы В, каротин, кальций, калий, железо и другие минералы, витамины и провитамины. Это уникальное сочетание благотворно влияет на ваш иммунитет и ваше здоровье. Пикантный соус наполнит неповторимым вкусом любое блюдо, начиная от простого отварного картофеля и заканчивая мясом.

Используют как пикантное сопровождение к уже готовым блюдам.



# СОУС домашний



## Состав:

томатная паста,  
вода питьевая, соль,  
сахар, чеснок, лук репчатый,  
перец красный молотый,  
перец черный молотый,  
гвоздика, горчица, укроп,  
лавровый лист.

Обладает по-настоящему домашним вкусом. Он понравится и взрослым, и детям. Любое мясное блюдо и гарниры будут прекрасно сочетаться с этим соусом.

Прекрасный ингредиент при приготовлении пиццы, запеканки, бутербродов и сэндвичей.

# АДЖИКА оригинальная

## Состав:

кабачки, перец болгарский,  
томатная паста,  
вода питьевая, масло  
растительное рафинированное,  
чеснок, перец красный,  
сахар, соль, уксус.

Новый продукт на основе кабачка, который претендует стать уникальным, узнаваемым и любимым для многих. Прекрасный дополнительный гарнир для вторых блюд.

Сытная и обостряет аппетит. Может выступать как самостоятельная закуска.



# АДЖИКА

## Георгиевская



### Состав:

томатная паста,  
вода питьевая,  
перец болгарский, соль, сахар,  
чеснок, перец острый,  
кинза, укроп.

Пряные травы и специи, которые при смешивании образуют незабываемо прекрасный ароматический букет с приятной остротой, который не оставит вас равнодушным.

Употребляя аджику, можно и разнообразить вкус привычных блюд, и укрепить здоровье. Польза аджики является результатом совокупности полезных свойств её компонентов.

### Состав:

кабачок, лук, морковь,  
томатная паста, зелень,  
масло растительное, соль,  
мука пассированная,  
зелень свежая,  
перец черный молотый,  
перец душистый молотый.

Это визитная карточка Георгиевского консервного завода, вкус которой еще помнят во всех уголках бывшего СССР. Этот по-настоящему эксклюзивный продукт стали производить в 70-х годах прошлого столетия. Именно тогда технолог Георгиевского консервного завода довела до совершенства рецепт простой овощной икры.

Прекрасный гарнир, и закуска, и самостоятельное блюдо.

# ИКРА из кабачков





**ПРИГЛАШАЕМ ВАС  
К СОТРУДНИЧЕСТВУ**

**ООО «ПЕРВЫЙ ГЕОРГИЕВСКИЙ  
КОНСЕРВНЫЙ ЗАВОД»**

**Адрес:** ул. Лесная, 10, г. Георгиевск,  
357821, Ставропольский край

**ИНН** 2625033370

**Тел.:** 8 (87951) 3-21-50 • 8 (87951) 3-21-52

**E-mail:** [office@firstgkz.ru](mailto:office@firstgkz.ru)

**Сайт:** [www.firstgkz.ru](http://www.firstgkz.ru)