

P R E M I U M

СИБИРСКАЯ
КОЛЛЕКЦИЯ

САМОЕ ВАЖНОЕ ВНУТРИ

sibircollection.ru

НОРРЕСА

АССОРТИМЕНТ

БЛИНЧИКИ

- С МЯСОМ
- С КУРИНЫМ ФИЛЕ И СЫРОМ
- С МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНОЙ
- С БУЖЕНИНОЙ
- С ВЕТЧИНОЙ И СЫРОМ
- С МАЛИНОЙ
- С ВИШНЕЙ
- С ТВОРОГОМ
- С ТВОРОГОМ И ЯГОДАМИ МАЛИНЫ
- С РИКОТТОЙ И ЯБЛОКАМИ В КАРАМЕЛИ
- С МАНГО И МАРАКУЙЕЙ
- БЕЗ НАЧИНКИ



ВАРЕНИКИ

- С КАРТОФЕЛЕМ И ГРИБАМИ
- С ДВУМЯ НАЧИНКАМИ
КЛУБНИКА & МАЛИНА
- С ЯБЛОКОМ И КОРИЦЕЙ

НАГГЕТСЫ

- КЛАССИЧЕСКИЕ
- ДЕТСКИЕ

ОЛАДЬИ

ПАНКЕЙКИ

СЫРНИКИ

- ДЕТСКИЕ
- БЕЗ САХАРА

ПИЦЦА

- МЯСНАЯ
- ПЕППЕРОНИ
- 4 СЫРА
- МАРГАРИТА
- ФИРМЕННАЯ
- ГРИБНАЯ
- ОВОЩНАЯ
- ОСНОВА ДЛИ ПИЦЦЫ

ПИЦЦА для детей

- ДЕТСКАЯ С ВЕТЧИНОЙ И СЫРОМ
- ПИЦЦА МИНИ 4 СЫРА

БЛИНЧИКИ

РУЧНОЙ РАБОТЫ



ГОВЯДИНА
LIMOUSINE

С МЯСОМ

1.

Рекомендации по приготовлению:

Не размораживая, разогреть в микроволновой печи при мощности 450W в течение 3-6 минут.



С КУРИНЫМ ФИЛЕ
И СЫРОМ

2.

Не размораживая, положить на разогретую сковороду с растительным или сливочным маслом, накрыть крышкой и обжарить по 5-7 минут с каждой стороны до образования золотистой корочки.



УЖЕ ГОТОВЫ

ПРОСТО РАЗОГРЕТЬ



ВЫПЕКАЕМ НА
БЛИННЫХ
СКОВОРОДКАХ



Время приготовления может меняться в зависимости от модели и мощности используемого оборудования, а так же количества разогреваемого продукта.

БЛИНЧИКИ

РУЧНОЙ РАБОТЫ



ВЫПЕКАЕМ НА
БЛИННЫХ
СКОВОРОДКАХ



С МРАМОРНОЙ
ГОВЯДИНОЙ



С ВЕТЧИНОЙ
И СЫРОМ



С БУЖЕНИНОЙ

1.

Рекомендации по приготовлению:

Не размораживая, разогреть в микроволновой печи при мощности 450W в течение 3-6 минут.



2.

Не размораживая, положить на разогретую сковороду с растительным или сливочным маслом, накрыть крышкой и обжарить по 5-7 минут с каждой стороны до образования золотистой корочки.



- 18 °C



180 суток

БЛИНЧИКИ

РУЧНОЙ РАБОТЫ



С ВИШНЕЙ

1.

Рекомендации по приготовлению:

Не размораживая, разогреть в микроволновой печи при мощности 450W в течение 3-6 минут.



С ТВОРОГОМ

2.

Не размораживая, положить на разогретую сковороду с растительным или сливочным маслом, накрыть крышкой и обжарить по 5-7 минут с каждой стороны до образования золотистой корочки.



9%

ТВОРОГ

УЖЕ ГОТОВЫ

ПРОСТО РАЗОГРЕТЬ



ВЫПЕКАЕМ НА
БЛИННЫХ
СКОВОРОДКАХ



180 суток

Время приготовления может меняться в зависимости от модели и мощности используемого оборудования, а так же количества разогреваемого продукта.

БЛИНЧИКИ

РУЧНОЙ РАБОТЫ



С МАНГО
И МАРАКУЙЯ

1.

Рекомендации по приготовлению:

Не размораживая, разогреть в микроволновой печи при мощности 450W в течение 3-6 минут.



С МАЛИНОЙ

2.

Не размораживая, положить на разогретую сковороду с растительным или сливочным маслом, накрыть крышкой и обжарить по 5-7 минут с каждой стороны до образования золотистой корочки.



УЖЕ ГОТОВЫ

ПРОСТО РАЗОГРЕТЬ



ВЫПЕКАЕМ НА
БЛИННЫХ
СКОВОРОДКАХ



Время приготовления может меняться в зависимости от модели и мощности используемого оборудования, а так же количества разогреваемого продукта.

БЛИНЧИКИ

РУЧНОЙ РАБОТЫ



С ТВОРОГОМ
И МАЛИНОЙ

1.

Рекомендации по приготовлению:

Не размораживая, разогреть в микроволновой печи при мощности 450W в течение 3-6 минут.



С РИКОТТОЙ
И ЯБЛОКАМИ В КАРАМЕЛИ

2.

Не размораживая, положить на разогретую сковороду с растительным или сливочным маслом, накрыть крышкой и обжарить по 5-7 минут с каждой стороны до образования золотистой корочки.



УЖЕ ГОТОВЫ

ПРОСТО РАЗОГРЕТЬ



ВЫПЕКАЕМ НА
БЛИННЫХ
СКОВОРОДКАХ



- 18 °C



180 суток

Время приготовления может меняться в зависимости от модели и мощности используемого оборудования, а так же количества разогреваемого продукта.

БЛИНЧИКИ

РУЧНОЙ РАБОТЫ



БЕЗ НАЧИНКИ

ГОТОВЫЙ
ЗАВТРАК



ТОЛЬКО
РАЗОГРЕТЬ

2. Не размораживая, положить на разогретую сковороду с растительным или сливочным маслом, накрыть крышкой и обжарить по 5-7 минут с каждой стороны до образования золотистой корочки.



5-7 min

УЖЕ ГОТОВЫ

ПРОСТО РАЗОГРЕТЬ



ВЫПЕКАЕМ НА
БЛИННЫХ
СКОВОРОДКАХ



1.

Рекомендации по приготовлению:

Не размораживая, разогреть в микроволновой печи при мощности 450W в течение 3-6 минут.



450W
3-6 мин



- 18 °C



180 суток

Время приготовления может меняться в зависимости от модели и мощности используемого оборудования, а так же количества разогреваемого продукта.

ВАРЕНИКИ



ПОСТНЫЕ
БЛЮДА



■ С КАРТОФЕЛЕМ И ГРИБАМИ



■ ДЕСЕРТНЫЕ С ДВУМЯ НАЧИНКАМИ
КЛУБНИКА & МАЛИНА



■ С ЯБЛОКОМ И КОРИЦЕЙ

Рекомендации по приготовлению:

1.



Загрузить вареники
в кипящую воду при
соотношении 1:4.

2.



И варить после всплытия и
повторного закипания
в течение 4-6 минут.



**СРОК ГОДНОСТИ И УСЛОВИЯ
ХРАНЕНИЯ:** при температуре не выше
минус 18 °С – 180 суток.

НАГГЕТСЫ



🌡️ - 18 °C 📅 90 суток

✓ ТОЛЬКО
РАЗОГРЕТЬ

✓ КУРИНЫЕ



ЗАПЕЧЕННЫЕ

🌡️ - 18 °C 📅 180 суток

ДЕТСКИЕ НАГГЕТСЫ

Рекомендации по приготовлению:

1. Разогреть в СВЧ-печи при мощности 750W в течение 1 – 1,5 минут

📺 450W
3-6 МИН

КЛАССИЧЕСКИЕ НАГГЕТСЫ

2. Выложить продукт на разогретую сковороду с растительным маслом и обжаривать на слабом огне в течение 5-6 минут.

🍳 5-6 min

Не требует разморозки перед разогревом. Время разогрева может отличаться в зависимости от модели и мощности используемого оборудования, а так же количества разогреваемого продукта. Повторное замораживание не допускается

ОЛАДЫ



ГОТОВЫЙ
ЗАВТРАК 

ТОЛЬКО
РАЗОГРЕТЬ

 - 18 °C  180 суток

Рекомендации по приготовлению:



100 °C
3-5 min

Не размораживая, выложите на противень и прогрейте в пароконвектомате при температуре 100 °C и относительной влажности 30% в течение 3-5 минут.



Не требует разморозки перед разогревом. Время разогрева может отличаться в зависимости от модели и мощности используемого оборудования, а так же количества разогреваемого продукта. Повторное замораживание не допускается

СЫРНИКИ



ГОТОВЫЙ
ЗАВТРАК



ТОЛЬКО
РАЗОГРЕТЬ

 - 18°С  120 суток

- СЫРНИКИ
ДЕТСКИЕ

- СЫРНИКИ
БЕЗ САХАРА

Рекомендации по приготовлению:



 750W
1.5-2 min

Не размораживая, сырники поместить в микроволновую печь и разогревать при мощности 750W в течение 1,5-2 минут



Время разогрева может отличаться в зависимости от модели и мощности используемого оборудования, а так же количества разогреваемого продукта. Повторное замораживание не допускается

ПАНКЕЙКИ



ГОТОВЫЙ
ЗАВТРАК 

ТОЛЬКО
РАЗОГРЕТЬ

 - 18 °C  180 суток



Рекомендации по приготовлению:



100 °C
3-5 min

Не размораживая, выложите на противень и разогревать в пароконвектомате при температуре 100 °C и относительной влажности 30% в течение 3-5 минут.

Время разогрева может отличаться в зависимости от модели и мощности используемого оборудования, а так же количества разогреваемого продукта. Повторное замораживание не допускается

ПИЦЦА

CLASSIC / ПЕППЕРОНИ



9-11
минут
и готово *

MEAT LOVERS / МЯСНАЯ



12-14
минут
и готово *

Рекомендации по приготовлению:

1. Разогреть духовой шкаф до 200 °C
 2. Извлечь продукт из упаковки
 3. Выпекать в духовом шкафу
- Время приготовления зависит от модели и мощности используемого оборудования, а также количества разогреваемого продукта.

1



2



3



ВКУСНЕЕ В ДУХОВОМ ШКАФУ

**ГОТОВИМ
ВРУЧНУЮ**

**СРОК ГОДНОСТИ И УСЛОВИЯ
ХРАНЕНИЯ:** при температуре не выше
минус 18 °C – 180 суток.

ПИЦЦА

CLASSIC / 4 СЫРА



9-11
МИНУТ
И ГОТОВО *

CLASSIC / МАРГАРИТА



9-11
МИНУТ
И ГОТОВО *

ГОТОВИМ
ВРУЧНУЮ

Рекомендации по приготовлению:

1. Разогреть духовой шкаф до 200 °С
 2. Извлечь продукт из упаковки
 3. Выпекать в духовом шкафу
- Время приготовления зависит от модели и мощности используемого оборудования, а также количества разогреваемого продукта.

1



2



3



ВКУСНЕЕ В ДУХОВОМ ШКАФУ

СРОК ГОДНОСТИ И УСЛОВИЯ
ХРАНЕНИЯ: при температуре не выше
минус 18 °С – 180 суток.

ПИЦЦА

ORIGINAL / ФИРМЕННАЯ



12-14
минут
и готово *

ORIGINAL / ГРИБНОЙ МИКС



9-11
минут
и готово *

ГОТОВИМ
ВРУЧНУЮ

Рекомендации по приготовлению:

1. Разогреть духовой шкаф до 200 °С
 2. Извлечь продукт из упаковки
 3. Выпекать в духовом шкафу
- Время приготовления зависит от модели и мощности используемого оборудования, а также количества разогреваемого продукта.

1



2



3



ВКУСНЕЕ В ДУХОВОМ ШКАФУ

**СРОК ГОДНОСТИ И УСЛОВИЯ
ХРАНЕНИЯ:** при температуре не выше
минус 18 °С – 180 суток.

ПИЦЦА

CLASSIC / 5 ОВОЩЕЙ



12-14
МИНУТ
И ГОТОВО *

ОСНОВА ДЛЯ ПИЦЦЫ



ГОТОВИМ
ВРУЧНУЮ

Рекомендации по приготовлению:

1. Разогреть духовой шкаф до 200 °C
 2. Извлечь продукт из упаковки
 3. Выпекать в духовом шкафу
- Время приготовления зависит от модели и мощности используемого оборудования, а также количества разогреваемого продукта.

1



2



3



ВКУСНЕЕ В ДУХОВОМ ШКАФУ

**СРОК ГОДНОСТИ И УСЛОВИЯ
ХРАНЕНИЯ:** при температуре не выше
минус 18 °C – 180 суток.

ПИЦЦА

С ВЕТЧИНОЙ И СЫРОМ



формат



4 СЫРА



Рекомендации по приготовлению:

1. Дефростировать пиццу при комнатной температуре 2 часа, выложить в разогретый пароконвектомат.
 2. Запекать в режиме «Жар» при температуре (120 – 140) °C в течение 5-7 минут до полного расплавления сыра.
- Время и режим приготовления могут меняться в зависимости от количества продукта, модели и мощности оборудования



Продукт извлечь из упаковки. Не размораживая, положить в предварительно разогретый до 160 °C пароконвектомат или духовой шкаф. Выпекать в течение **15 минут**.

” **СЕКРЕТ НЕЖНОЙ НАЧИНКИ В ДВУХ ВИДАХ СЫРА МОЦАРЕЛЛА** ”

! ВКУСНЕЕ В ДУХОВОМ ШКАФУ

СРОК ГОДНОСТИ И УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ: при температуре не выше минус 18 °C – 180 суток.

О ПРОИЗВОДСТВЕ

- ▲ **3 100 ТОНН ПРОДУКЦИИ В МЕСЯЦ**
Ассортимент: пельмени, вареники, манты, хинкали, блины и котлеты
- ▲ **МЕЖДУНАРОДНАЯ СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА
КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ FSSC22000
(ОСНОВАННОЙ НА ПРИНЦИПАХ НАССР)**
- ▲ **СОБСТВЕННАЯ ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКАЯ И МИКРОБИОЛОГИЧЕСКАЯ
АТТЕСТОВАННЫЕ ЛАБОРАТОРИИ**
- ▲ **ЕВРОПЕЙСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ**
- ▲ **ЛИДЕРСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ**
ТМ СИБИРСКАЯ КОЛЛЕКЦИЯ TNS Gallup

СЕРТИФИКАТЫ

Международная система менеджмента качества и безопасности пищевой продукции FSSC22000

Собственные физико-химическая и микробиологическая лаборатории
контроля качества и безопасности на производственной площадке, имеющие **государственную аттестацию**

Детская линейка продукции
Разработана совместно с **НИИ детского питания**



HOORRECA

ПОЧЕМУ МЫ?

▲ ЛУЧШИЙ РАСТУЩИЙ ПРОДУКТОВЫЙ БРЕНД

ТМ «СИБИРСКАЯ КОЛЛЕКЦИЯ»
ВХОДИТ В ТОР 10 ЛУЧШИХ РАСТУЩИХ БРЕНДОВ
ПО РЕЗУЛЬТАТАМ ИССЛЕДОВАНИЯ GFK, 2021



▲ ЛУЧШИЙ ЗАПУСК НОВИНКИ

1 МЕСТО

ПЕЛЬМЕНИ «ОСОБЫЕ СО СЛИВКАМИ»

AC NIELSEN

СРЕДИ 37 215 ТОВАРНЫХ КАТЕГОРИЙ



▲ ПОБЕДИТЕЛИ ПРЕМИИ 2021, 2022 и 2023 ГОДА

В КАТЕГОРИИ «ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫЕ ТОВАРЫ»



HORRECA

НАШИ ПАРТНЕРЫ

ДОДО ПИЦЦА



КАФЕ МУ МУ

МУ•МУ



ЯПОНСКИЙ РЕСТОРАН

СЕМЕЙНОЕ КАФЕ

АнжерСон
семейные кафе & кондитерские

КАФЕ ТЕРЕМОК



КАФЕ ШОКОЛАДНИЦА



КОМПАНИЯ ПО
ПРОИЗВОДСТВУ ПРОДУКТОВ
ПИТАНИЯ



ИНТЕРНЕТ МАГАЗИН
ПРОДУКТОВ ЗДОРОВОГО
ПИТАНИЯ

ВКУСВИЛЛ

МЯСОПЕРЕРАБАТЫВАЮЩИЙ
ЗАВОД «МЯСНИЦКИЙ РЯД»



РОССИЙСКИЙ СЕРВИС ЗАКАЗА
ГОТОВОЙ ЕДЫ, ПРОДУКТОВ
ТОВАРОВ ДДЛЯ ДОМА

Яндекс  Лавка

НАШИ ПАРТНЕРЫ



ПОСТАВЩИК ПИТАНИЯ В ДЕТСКИЕ САДЫ И ШКОЛЫ МОСКВЫ



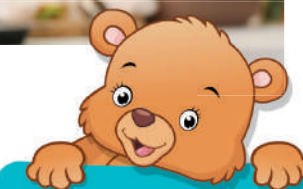
АССОРТИМЕНТ:

- ПЕЛЬМЕНИ
- НАГГЕТСЫ
- СЫРНИКИ
- ОЛАДЫ
- ПИЦЦА



НАГГЕТСЫ ДЕТСКИЕ

РАЗРАБОТАНО СОВМЕСТНО
С НИИ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ -
филиалом ФГБУН «ФИЦ питания и биотехнологии»



ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ
СТАРШЕ 3-х ЛЕТ

PREMIUM

СИБИРСКАЯ
КОЛЛЕКЦИЯ

sibircollection.ru



УЗНАТЬ
БОЛЬШЕ
О НАС



НОРРЕСА