

«Старинные рецепты, высокое качество!» – девиз, под которым развивается торговая марка «МеленЪ».
Название это не случайно. «МеленЪ» в старину означал «меленка». Мельница всегда ассоциируется с историческими традициями, обычаями. Символом был выбран лев, вращающий колесо водяной мельницы. Лев – герб Владимирского княжества, а мельница символизирует город Меленки, где расположен завод. Над левом – радуга, символа благополучия и удачи.

Меленковский консервный завод – это предприятие, оснащенное самым современным оборудованием отечественного и импортного производства. Автоматические высокопроизводительные линии по переработке овощного, грибного и фруктового сырья позволяют производить экологически чистые продукты высокого качества. Большая часть сырья выращена на полях Владимирской и близлежащих областей. Кроме того, заключены прямые контракты с овощными хозяйствами южных регионов России.

Сочетание старинных рецептов с новейшими технологиями позволяют выпускать более 100 наименований высококонкурентной продукции. Некоторые консервы являются эксклюзивными и производятся только на нашем заводе.

Мы используем современные щадящие технологии, позволяющие максимально сохранить витамины, полезные вещества и естественный вкус продукта. Теперь такие продукты, как хрустящая квашеная капуста с клюквой и тмином, настоящие бочковые соленые огурчики в натуральном мутном рассоле, солянка грибная из свежей капусты доступны не только на рынках, но и в банках под торговой маркой «МеленЪ».

ООО «Меленковский консервный завод»
602103, Владимирская область, г. Меленки, ул. Муромская, д. 7
Тел./факс: (499)188-66-22, 182-52-38, 182-13-91
E-mail: tm_melen@mail.ru
www.melen.ru, www.меленъ.рф



МЕЛЕНЪ®

*Старинные рецепты,
высокое качество!*



Настоящие бочковые соленья

Старинный рецепт

Натуральные квашеные овощи, богатые полезными веществами, приготовлены по традиционным рецептам без уксуса и консервантов. За счет процесса естественной ферментации квашено-соленые овощи полностью сохраняют свою витаминную ценность и обладают высокой биологической и физиологической активностью.

срок годности 3 года

БЕЗ уксуса

срок годности 3 года

Овощи маринованные с пряностями

Домашние рецепты

В приготовлении используются свежие, молодые, богатые витаминами овощи, замоченные слабосолимым маринадом и обогащенные свежей зеленью и специями.



ОГУРЧИКИ МАЛОСОЛЬНЫЕ монастырские бочковые

Огурчики малосольные в заливке с зеленью, чесноком и специями. Масса нетто: 900 г. Масса овощей: 450 г. Объем банки: 950 мл.



ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ настоящие бочковые муромские

Огурцы соленые бочковые в рассоле с пряной зеленью, чесноком и специями. Масса нетто: 900 г. Масса овощей: 450 г. Объем банки: 950 мл.



ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ настоящие бочковые муромские

Огурцы соленые бочковые в рассоле с зеленью, чесноком и специями. Масса нетто: 1750 г. Масса овощей: 900 г. Объем банки: 1800 мл.



ОГУРЧИКИ СОЛЕННЫЕ меленковские бочковые

Огурцы соленые бочковые в рассоле с зеленью, чесноком и специями. Масса нетто: 700 г. Масса овощей: 360 г. Объем банки: 700 мл.



ПЕРЕЦ СЛАДКИЙ МАРИНОВАННЫЙ с зеленью и чесноком

Перец сладкий резанный в маринадной заливке с пряной зеленью и чесноком. Масса нетто: 710 г. Масса овощей: 390 г. Объем банки: 720 мл.



ПАТИССОНЫ МАРИНОВАННЫЕ с яблоками и сладким перцем

Патиссоны с яблоками и сладким перцем в маринадной заливке. Масса нетто: 670 г. Масса овощей: 340 г. Объем банки: 720 мл.



АССОРТИ МАРИНОВАННОЕ Кабачки, черри, огурцы

Овощи (кабачки, черри, огурцы) в маринадной заливке с пряной зеленью. Масса нетто: 1800 г. Масса овощей: 900 г. Объем банки: 1800 мл.



ПОМИДОРЧИКИ ЧЕРРИ маринованные с зеленью и чесноком

Помидорчики черри в маринадной заливке с пряной зеленью и чесноком. Масса нетто: 690 г. Масса овощей: 345 г. Объем банки: 720 мл.



ПОМИДОРЧИКИ МАЛОСОЛЬНЫЕ с укропом и вишневым листом

Помидорчики малосольные в заливке с чесноком, специями, укропом и вишневым листом. Масса нетто: 900 г. Масса овощей: 450 г. Объем банки: 950 мл.



АССОРТИ СОЛЕНОЕ огурцы, помидорчики, кабачки

Овощи соленые бочковые (огурцы, томаты, кабачки, патиссоны), сладкий перец, лук, морковь в заливке со специями. Масса нетто: 900 г. Масса овощей: 450 г. Объем банки: 950 мл.



АССОРТИ МАЛОСОЛЬНОЕ с укропом и вишневым листом

Овощи малосольные в заливке со специями. Масса нетто: 900 г. Масса овощей: 450 г. Объем банки: 950 мл.



ОГУРЦЫ МЕЛЕНКОВСКИЕ маринованные с зеленью и чесноком

Огурчики в маринадной заливке с пряной зеленью. Масса нетто: 900 г. Масса овощей: 450 г. Объем банки: 950 мл.



ПОМИДОРЧИКИ МАРИНОВАННЫЕ с луком и сладким перцем

Помидорчики в маринадной заливке с пряной зеленью, луком и сладким перцем. Масса нетто: 900 г. Масса овощей: 450 г. Объем банки: 950 мл.



ПОМИДОРЧИКИ ЧЕРРИ маринованные с зеленью и чесноком

Помидорчики черри в маринадной заливке с пряной зеленью и чесноком. Масса нетто: 940 г. Масса овощей: 470 г. Объем банки: 950 мл.



ПОМИДОРЧИКИ ЧЕРРИ Ассорти маринованные с зеленью и чесноком

Помидорчики черри (ассорти из красных и желтых сортов) в маринадной заливке с пряной зеленью и чесноком. Масса нетто: 940 г. Масса овощей: 470 г. Объем банки: 950 мл.



ЧЕСНОК СОЛЕНЫЙ (головками)

Чеснок соленый в рассоле с пряной зеленью. Масса нетто: 530 г. Масса овощей: 265 г. Объем банки: 580 мл.



АССОРТИ СОЛЕНОЕ (чеснок, черемша, перец)

Чеснок (головками), черемша, перец соленые в рассоле с пряной зеленью. Масса нетто: 530 г. Масса овощей: 265 г. Объем банки: 580 мл.



ОГУРЧИКИ СОЛЕННЫЕ меленковские бочковые

Огурцы соленые бочковые в рассоле с пряной зеленью, чесноком и специями. Масса нетто: 520 г. Масса овощей: 260 г. Объем банки: 580 мл.



АССОРТИ МАРИНОВАННОЕ помидорчики черри, огурцы

Огурцы, помидорчики черри, сладкий перец в маринадной заливке с пряной зеленью. Масса нетто: 900 г. Масса овощей: 450 г. Объем банки: 950 мл.



АССОРТИ МАРИНОВАННОЕ кабачки, черри, огурцы

Овощи (кабачки, черри, огурцы) в маринадной заливке с пряной зеленью. Масса нетто: 900 г. Масса овощей: 450 г. Объем банки: 950 мл.



АССОРТИ МАРИНОВАННОЕ патиссоны, черри, огурцы

Овощи (патиссоны, черри, огурцы) в маринадной заливке с пряной зеленью. Масса нетто: 900 г. Масса овощей: 450 г. Объем банки: 950 мл.



АССОРТИ МЕЛЕНКОВСКОЕ маринованное

Овощи (патиссоны, черри, огурцы, кабачки, цветная капуста, морковь, лук и др.) в маринадной заливке с пряной зеленью. Масса нетто: 900 г. Масса овощей: 450 г. Объем банки: 950 мл.

срок годности
3 года

Овощные и грибные закуски

Домашние рецепты

Сочетание свежих и квашеных овощей, грибов, зелени и специй придают незабываемый вкус этим консервам. Могут использоваться как самостоятельные блюда, а также в виде приправ и гарниров.

срок годности
3 года

Овощные и грибные закуски

Домашние рецепты

Сочетание свежих и квашеных овощей, грибов, зелени и специй придают незабываемый вкус этим консервам. Могут использоваться как самостоятельные блюда, а также в виде приправ и гарниров.



ФАСОЛЬ С ОВОЩАМИ
Фасоль с нарезанными овощами в томатном соусе со специями.
Масса нетто: 550 г.
Объем банки: 580 мл.



ФАСОЛЬ ПЕЧЕНАЯ по-домашнему
Фасоль с обжаренным луком и морковью в томатном соусе со специями.
Масса нетто: 550 г.
Объем банки: 580 мл.



ЛЕЧО по-домашнему
Перец сладкий нарезанный с овощами в томатной заливке со специями.
Масса нетто: 540 г.
Объем банки: 580 мл.



АДЖИКА по-домашнему
Овощи измельченные в томатном соусе «Аджика» со специями и пряностями.
Масса нетто: 540 г.
Объем банки: 580 мл.



ФАСОЛЬ С ГРИБАМИ
Фасоль с грибами и овощами в томатном соусе со специями.
Масса нетто: 550 г.
Объем банки: 580 мл.



ФАСОЛЬ С ГРИБАМИ по-монастырски
Фасоль с грибами и обжаренными овощами.
Масса нетто: 550 г.
Объем банки: 580 мл.



ЛОБИО
Фасоль с обжаренными овощами в томатной заливке с оригинальными специями.
Масса нетто: 550 г.
Объем банки: 580 мл.



БАКЛАЖАНЫ по-украински в аджике
Баклажаны, обжаренные со сладким перцем, в соусе «Аджика» со специями.
Масса нетто: 510 г.
Объем банки: 580 мл.



БАКЛАЖАНЫ по-краснодарски с овощами
Баклажаны, обжаренные с овощами, в томатном соусе со специями.
Масса нетто: 520 г.
Объем банки: 580 мл.



ИКРА из кабачков
Икра из кабачков, с томатной пастой и специями.
Масса нетто: 550 г.
Объем банки: 580 мл.



ПОМИДОРЧИКИ в собственном соку
Томаты (помидорчики) в томатном соке.
Масса нетто: 900 г. Масса овощей: 450 г.
Объем банки: 950 мл.



РАТАТУЙ
Свежие и обжаренные овощи со специями и томатным соусом.
Масса нетто: 530 г.
Объем банки: 580 мл.



ЛЕЧО Натуральное
Перец сладкий нарезанный в томатной заливке со специями.
Масса нетто 540 г.
Объем банки 580 мл.



ИКРА из баклажанов
Икра из баклажанов, с томатной пастой и специями.
Масса нетто: 550 г.
Объем банки: 580 мл.



СВЕКЛА маринованная
Свежая молодая свекла, нарезанная кубиками, в маринадной заливке.
Масса нетто: 530 г. Масса овощей: 290 г.
Объем банки: 580 мл.



МОРКОВЬ маринованная нежная
Молодая нежная нарезанная морковь в маринадной заливке.
Масса нетто: 530 г. Масса овощей: 290 г.
Объем банки: 580 мл.

срок
годности
3 года

Овощные и грибные закуски

Домашние рецепты

Сочетание свежих и квашеных овощей, грибов, зелени и специй придадут незабываемый вкус этим консервам. Могут использоваться как самостоятельные блюда, а также в виде приправ и гарниров.



МОРКОВЬ по-корейски
Морковь в пряной заливке со специями.
Масса нетто: 530 г. Масса овощей: 295 г.
Объем банки: 580 мл.



КАПУСТА по-корейски
Капуста с овощами в пряной заливке со специями.
Масса нетто: 530 г. Масса овощей: 285 г.
Объем банки: 580 мл.



ПЕРЕЦ СЛАДКИЙ маринованный по-домашнему
Толстостенный красный, оранжевый и желтый перец в маринадной заливке с пряной зеленью и чесноком.
Масса нетто: 530 г. Масса овощей: 265 г.
Объем банки: 580 мл.



КАБАЧКИ МАРИНОВАННЫЕ с зеленью и чесноком
Свежие молодые кабачки в маринадной заливке с пряной зеленью и чесноком.
Масса нетто: 520 г. Масса овощей: 290 г.
Объем банки: 580 мл.



ЛЕЧО грибное
Сладкий перец, нарезанный с грибами и овощами, в томатной заливке со специями.
Масса нетто: 540 г.
Объем банки: 580 мл.



СОЛЯНКА ГРИБНАЯ из свежей капусты
Капуста свежая с грибами и обжаренным луком в томатном соусе со специями.
Масса нетто: 530 г.
Объем банки: 580 мл.



СОЛЯНКА ГРИБНАЯ из квашеной капусты
Капуста квашеная с грибами и обжаренным луком в томатном соусе со специями.
Масса нетто: 530 г.
Объем банки: 580 мл.



РАГУ грибное
Овощи (баклажаны, перец, лук, морковь) нарезанные с грибами в томатной заливке со специями.
Масса нетто: 540 г.
Объем банки: 580 мл.

срок
годности
3 года

Лесные маринованные грибы

Домашние рецепты

Маринованные лесные грибы изготовлены исключительно из высококачественного отборного российского сырья. Под ТМ «МеденЪ» производятся маринованные маслята, опята, лисички, моховики, подосиновики и владимирское ассорти. Все грибы заливается мягким маринадом, что позволяет сохранить настоящий вкус и аромат лесных грибов.



МАСЛЯТА маринованные
Маринованные маслята в маринаде со специями.
Масса нетто: 540 г. Масса грибов: 320 г.
Объем банки: 580 мл.



ОПЯТА ОСЕННИЕ маринованные
Маринованные опята в маринаде со специями.
Масса нетто: 540 г. Масса грибов: 320 г.
Объем банки: 580 мл.



ЛИСИЧКИ маринованные
Маринованные лисички обыкновенные в маринаде со специями.
Масса нетто: 540 г. Масса грибов: 250 г.
Объем банки: 580 мл.



ПОДОСИНОВИКИ маринованные
Маринованные подосиновики в маринаде со специями.
Масса нетто: 540 г. Масса грибов: 320 г.
Объем банки: 580 мл.



ГРИБЫ АССОРТИ «Владимирские» маринованные
Грибы маринованные (маслята, опята, лисички, белые) в маринаде со специями.
Масса нетто: 540 г. Масса грибов: 320 г.
Объем банки: 580 мл.