

Новинки продукції від ТМ «Маршалок»: ковбаси «Єврейська» та «Дольче-Віта» склад, різниця та як подавати

Автор: ТМ «Маршалок» · Оновлено: жовтень 2026 · Час читання: ≈ 7 хв

Коротко: до осіннього асортименту «Маршалок» додалися дві ковбаси довгого дозрівання. [«Єврейська» сирокопчена](#) — яловича, з часником, мускатним горіхом і кмином. [«Дольче-Віта» сиров'ялена](#) — свиняча, з часником, перцем і чилі. Обидві продаються батонами у вакуумі. Нижче — склад, поживна цінність, таблиця порівняння, ідеї подачі та відповіді на часті запитання.

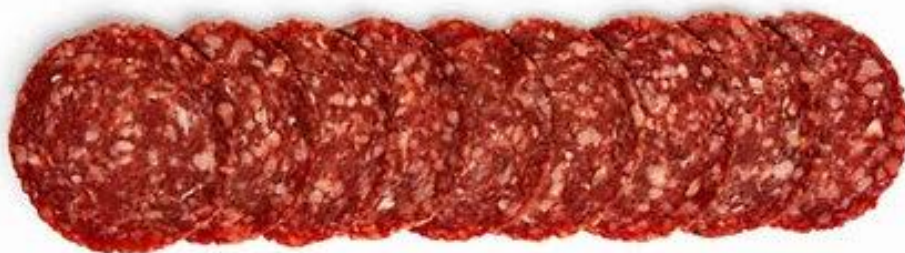
Осінь — сезон довгих вечорів, домашніх зустрічей і дощок із делікатесами. Дві нові ковбаси однаково добре працюють як самостійна закуска й як основа шаркутері-дошки: яловича сирокопчена «Єврейська» та свиняча сиров'ялена «Дольче-Віта». Усі дані про склад, калорійність і зберігання нижче взято зі сторінок товарів на сайті marshalok.com.ua та з онлайн-магазину.



Ковбаса «Єврейська» сирокопчена: яловичина, часник і кмин

За складом із картки товару, це ковбаса з яловичини вищого ґатунку та ялового жиру-сирцю. Спеції — чорний перець, мускатний горіх, кмин і часник. Для дозрівання використано стартову культуру, а консервантом і фіксатором кольору є нітрит натрію. Свинини у складі немає. Виробник попереджає, що вона може містити залишки гірчиці.

На 100 г продукту: **482 ккал**, білки — 23,4 г, жири — 43,1 г (насичені — 25,2 г), вуглеводи — 0,1 г, сіль — 4,3 г. Ковбаса продається батонами 300–400 г у фіброузній оболонці та вакуумній упаковці. Оболонка неїстівна. Така добірка спецій зазвичай дає виразний м'ясний смак із часниковою і пряною ноткою.



Ковбаса «Дольче-Віта» сиров'ялена: свинина з часником і чилі

Основа «Дольче-Віта» — нежирна та жирна свинина. До неї додано сіль, ароматичні трави (часник) та ароматизатори перцю, мускатного горіху, чилі й м'яса. Дозріває ковбаса зі стартовою культурою. У складі є **лактоза**, що важливо для людей із чутливістю до молочних продуктів. Також продукт може містити залишки пшеничної клітковини та гірчиці.

На 100 г: **578,4 ккал**, білки — 20,6 г, жири — 55,1 г (насичені — 19,6 г), вуглеводи — менше 0,1 г, сіль — 4,1 г. Батони важать 250–300 г і заповані у фіброузну оболонку та вакуум. Чилі у складі дає легку пікантність, тому ковбаса добре поєднується з м'якими сирами.



Таблиця: «Єврейська» чи «Дольче-Віта» — порівняння

Параметр	«Єврейська»	«Дольче-Віта»
Тип	сирокопчена, в/г	сиров'ялена, в/г
Основа	яловичина вищого ґатунку, жир-сирець яловий	свинина нежирна та жирна
Спеції	чорний перець, мускатний горіх, кмин, часник	часник, перець, мускатний горіх, чилі
Калорійність, 100 г	482 ккал	578,4 ккал
Білки / жири, 100 г	23,4 г / 43,1 г	20,6 г / 55,1 г
Сіль, 100 г	4,3 г	4,1 г
Алергени (за картою)	можуть бути залишки гірчиці	лактоза; можуть бути залишки пшеничної клітковини та гірчиці
Вага батона	300–400 г	250–300 г
Ціна за 100 г*	51,5 грн	52 грн
Зберігання у вакуумі	0...+6 °С: цілий батон — 120 діб, сервірувальна нарізка — 45 діб	0...+6 °С: цілий батон — 120 діб, порційна — 60 діб, сервірувальна — 45 діб (за даними онлайн-магазину)

* Ціни — з онлайн-магазину marshalok.ps.me станом на жовтень 2026, можуть змінюватися.

Кому підійдуть нові ковбаси

- **Любителям яловичини та спецій.** «Єврейська» — яловича, з кмином і мускатним горіхом, тому за складом спецій має пряний характер.
- **Тим, хто любить пікантність.** «Дольче-Віта» з чилі й часником — вибір для гострішого смаку та дошок із м'якими сирами.
- **Тим, хто готує закуски для гостей.** Обидві ковбаси зручно нарізати тонко й подавати без додаткового приготування.
- **Тим, кому важливий склад.** Обидві картки товарів містять повний перелік складу, алергенів і поживної цінності — це допомагає обирати свідомо.

Сирокопчена чи сиров'ялена: у чому різниця

Обидві ковбаси не потребують термічної обробки перед вживанням. Сирокопчені виробляють із сировини, яку витримують і коптять без варіння. Сиров'ялені дозрівають і підсушуються за контрольованих умов. Для споживача різниця — у текстурі та аромату: сирокопчена зазвичай має виразніший димний акцент, сиров'ялена — чистіший м'ясний смак. Якщо вам незрозумілі позначки «в/г» чи «н/о», дивіться [глосарій м'ясних термінів](#).

Що подавати до нових ковбас

Тонко наріжте ковбасу діагонально й дістаньте з холодильника за 15–20 хвилин до подачі — смак розкривається повніше. Нижче — прості поєднання з асортименту «Маршалок» і продуктів, які є в кожній кухні.

Ковбаса	Сир	Додатки
«Єврейська»	«Халумі» (обсмажений) або «Бринза з зеленню»	мариновані огірки, гірчиця, житній хліб, сира цибуля
«Дольче-Віта»	«Моцарела»	оливки, груша або виноград, хліб на заквасці, мед
Обидві на дошці	розсільні сири в асортименті	окіст «Прошутто» в нарізці , грудинка «Пікантна» , горіхи

Скільки брати на дошку. На 6 гостей вистачить по одному батону кожної ковбаси (разом 550–700 г) разом із сиром і додатками. Докладні пропорції — у статті про [осінню шаркутері-дошку з м'ясними делікатесами](#). Для сирної дошки дивіться [осінню сирну шаркутері-дошку](#).

Три швидкі ідеї:

- **Гастробокс за 15 хвилин.** Ковбаса, сир, горіхи та хліб — рецепт в [м'ясно-сирному гастробоксі](#).
- **Осіннє антипасті.** «Дольче-Віта» гарно пасує до запеченого гарбуза й халумі — як у [рецепті антипасті](#).
- **Теплий бутерброд.** Тонкі скибочки «Єврейської» на підсмаженому хлібі з бринзою — і вечеря готова за 5 хвилин.

Три сценарії для нових ковбас

- 1. Вечір із гостями.** Викладіть обидві ковбаси на дошку поруч із двома-трьома сирами, оливками й горіхами. Кожен гість обере свій смак: хтось візьме яловичу з кмином, хтось — свинячу з чилі. Нарізайте за 20 хвилин до подачі, щоб ковбаса не пересихала.
- 2. Перекус в дорогу чи на пікнік.** Вакуумна упаковка зручна для поїздки: тримайте батон у сумці-холодильнику й нарізайте на місці. Беріть із собою хліб, огірки та сир — і перекус готовий без плити.
- 3. Подарунок чи набір для друзів.** Поєднайте нову ковбасу з сиром і набором [«Золота колекція»](#) — вийде компактний подарунок, який не потребує приготування.

Як зберігати та нарізати

- Цілий батон зберігайте у вакуумній упаковці в холодильнику при 0...+6 °С. Термін — за етикеткою.
- Після розкриття загорніть зріз у пергамент або харчову плівку та дотримуйтеся холодного режиму. Відкриту нарізку з'їдайте швидше.
- Перед нарізанням зніміть неїстівну оболонку. Користуйтеся гострим ножом: так скибочки виходять тоншими.

Порада з нарізання. Тримайте ковбасу однією рукою, а іншою нарізайте скибочки під кутом 30–45° завтовшки 1–2 мм: така нарізка виглядає охайно та краще «тане» на язиці. Нарізайте стільки, скільки з'їсте за один раз, а решту батона залишайте цілою. Так ковбаса довше зберігає соковитість і аромат.

Порада з подачі. Не викладайте на одну дошку більше трьох-чотирьох видів м'ясних делікатесів: смаки починають змішуватися. Краще додайте контраст — солодкий (груша, мед), кислий (мариновані огірки) і хрусткий (горіхи, сухарики).

Більше про терміни для різних виробів — у [таблиці зберігання м'ясних виробів](#).

Як обрати якісну сирокочену та сиров'ялену ковбасу

Незалежно від бренду, зверніть увагу на кілька речей перед покупкою:

- **Упаковка.** Вакуум має щільно прилягати до батона, без вздуття та рідини всередині.
- **Маркування.** На етикетці мають бути склад, умови й термін зберігання, вага та інформація про алергени.
- **Зовнішній вигляд.** Оболонка цілісна, без плям і слизу, батон пружний на дотик.
- **Температура.** Купуйте ковбасу з холодильного прилавка й доставляйте додому без тривалих перерв у холоді.

«Маршалок» виготовляє продукцію у Білій Церкві, а на сторінках товарів публікує повний склад і поживну цінність. Тож перед покупкою ви можете порівняти вироби між собою.

Що ще з сирокочених ковбас є в асортименті

Якщо ви хочете порівняти нові ковбаси з класикою, зверніть увагу на [«Українську» сирокочену](#) та [«Столичну» сирокочену](#). Повний перелік виробів — у розділі [ковбасні вироби](#). Для святкового столу також підійдуть [м'ясні делікатеси](#), як-от прошутто, балики й грудинки.

Часті запитання (FAQ)

Чим відрізняється «Єврейська» від «Дольче-Віта»?

Це різні типи й основи: «Єврейська» — сирокочена, яловича, з кмином і мускатним горіхом. «Дольче-Віта» — сиров'ялена, свиняча, з чилі та часником. «Єврейська» менш калорійна (482 проти 578,4 ккал на 100 г), а «Дольче-Віта» жирніша (55,1 проти 43,1 г жирів на 100 г).

Чи є «Єврейська» ковбаса кошерною?

На сторінці товару сертифікації кошерності не вказано, а слово «Єврейська» — це назва типу ковбаси. Якщо вам потрібен кошерний продукт, уточніть цей момент у виробника.

Чи потрібно знімати оболонку?

Так. Обидві ковбаси продаються у фіброузній оболонці, яка неїстівна, тому її знімають перед нарізанням.

Скільки зберігається ковбаса «Єврейська»?

За даними сторінки, у вакуумній упаковці при 0...+6 °C та вологості 75–78% цілий батон зберігають 120 діб, а сервірувальну нарізку — 45 діб.

Скільки калорій у порції та чи можна їсти щодня?

Порція 30–40 г дає орієнтовно 145–190 ккал для «Єврейської» та 175–230 ккал для «Дольче-Віта», а також близько 1,2–1,7 г солі. Це жирний і солоний делікатес, тому його зазвичай подають невеликими порціями. З питань харчування й особливих дієт краще консультуватися з лікарем.

Де купити «Єврейську» та «Дольче-Віта»?

Обидві ковбаси є на сайті marshalok.com.ua у розділі [ковбасні вироби](#), а замовити їх можна в [онлайн-магазині «Маршалок»](#). Наявність нарізки уточнюйте під час замовлення.

Замовте осінні новинки «Маршалок»

Готові спробувати? Обирайте свою ковбасу:

- **Любите яскравий м'ясний смак із кмином і часником** — замовляйте [ковбасу «Єврейська» сирокочену](#).
- **Шукаєте м'яку пікантність із чилі** — беріть [ковбасу «Дольче-Віта» сиров'ялену](#).
- **Збираєте дошку для гостей** — додайте до замовлення [«Халумі»](#), [«Моцарелу»](#) або [«Бринзу з зеленню»](#) та [набір «Золота колекція»](#).

Оформіть замовлення в [онлайн-магазині «Маршалок»](#) або перегляньте весь [каталог продукції](#). Є питання про склад чи доставку — телефонуйте за номером **+38 044 323 25 82** або пишіть на info@marshalok.com.ua.

Планувати вихідні та гостей краще заздалегідь: замовте обидві ковбаси разом із сирами, щоб зібрати дошку в один день і без поспіху. Нові осінні позиції — хороша нагода порівняти яловичий і свинячий смак поруч.

Смачної осені від «Маршалок» — виробника з Білої Церкви!