



ПРОИЗВОДСТВЕННОЕ ОБЪЕДИНЕНИЕ «БАГРАТИОН»

КАТАЛОГ ПРОДУКЦИИ



ALMIR



«МЫ ПРЕДЛАГАЕМ ВАМ НАТУРАЛЬНУЮ МОЛОЧНУЮ ПРОДУКЦИЮ,
БЕЗ ДОБАВЛЕНИЯ КОНСЕРВАНТОВ И КРАСИТЕЛЕЙ»

Сложно встретить человека, который бы не пил молоко по гастрономическим убеждениям. Продукт, который находится чуть ли не в каждом доме. Молочный коктейль, какао, кофе с молоком, молоко с хлопьями — всё это безумно вкусно и невозможно без молока. Употребляя молоко, особенно необходимое для детей и подростков укрепляет кости и зубы, повышает иммунитет, благотворительно влияет на рост мышц, улучшает настроение. Пожалуй, это главное, почему молоко стоит пить каждый день! Область применения молока достаточно широка: от употребления стакана молока перед сном до добавления молока в тесто, молочные супы и приготовления домашнего коктейля.

МОЛОКО | 1000 гр.

2,5%

**СОСТАВ: МОЛОКО КОРОВЬЕ
НОРМАЛИЗОВАННОЕ, ПАСТЕРИЗОВАННОЕ.
СРОК ГОДНОСТИ: 7 СУТОК.
УПАКОВКА: ФИН-ПАК.**



МОЛОЧНАЯ ПРОДУКЦИЯ

МОЛОКО | 500ГР.

2,5%

СОСТАВ: МОЛОКО КОРОВЬЕ
НОРМАЛИЗОВАННОЕ, ПАСТЕРИЗОВАННОЕ.
СРОК ГОДНОСТИ: 7 СУТОК.
УПАКОВКА: ФИН-ПАК.



МОЛОЧНАЯ ПРОДУКЦИЯ

Кажется, нет такого человека, который сомневался бы в пользе кефира. Этот кисломолочный продукт на основе цельного молока является ценнейшим напитком для поддержания нашего здоровья. Он богат такими микроэлементами как йод, медь, кальций, витаминами группы В (В1, В2, В12). Кроме того, кефир на столько полезный продукт, в котором содержатся молочнокислые бактерии, поэтому он используется еще и для восстановления внутренней микрофлоры после антибиотикотерапии. Также, кефир очень полезен для категории людей, чей организм не усваивает лактозу.

Если ребенок плохо пьет кефир, достаточно добавить в него джем, который превратит кефир в настоящее лакомство.

КЕФИР

1000 гр.

2,5%

СОСТАВ: МОЛОКО КОРОВЬЕ НОРМАЛИЗОВАННОЕ, ПАСТЕРИЗОВАННОЕ, ЗАКВАСКА НА ЧИСТЫХ КУЛЬТУРАХ МОЛОЧНОКИСЛЫХ БАКТЕРИЙ. СРОК ГОДНОСТИ: 14 СУТОК. УПАКОВКА: ФИН-ПАК.



КИСЛОМОЛОЧНАЯ ПРОДУКЦИЯ

КЕФИР

500 ГР.

2,5%

СОСТАВ: МОЛОКО КОРОВЬЕ НОРМАЛИЗОВАННОЕ,
ПАСТЕРИЗОВАННОЕ, ЗАКВАСКА НА ЧИСТЫХ
КУЛЬТУРАХ МОЛОЧНОКИСЛЫХ БАКТЕРИЙ.
СРОК ГОДНОСТИ: 14 СУТОК.
УПАКОВКА: ФИН-ПАК.



КИСЛОМОЛОЧНАЯ ПРОДУКЦИЯ

КАТЫК

1000ГР.

2,5%

СОСТАВ: МОЛОКО КОРОВЬЕ ТОПЛЁНОЕ
ПАСТЕРИЗОВАННОЕ, ЗАКВАСКА НА ЧИСТЫХ
КУЛЬТУРАХ МОЛОЧНОКИСЛЫХ БАКТЕРИЙ.
СРОК ГОДНОСТИ: 14 СУТОК.
УПАКОВКА: ФИН-ПАК.



КИСЛОМОЛОЧНАЯ ПРОДУКЦИЯ

НАНОЛАКТ | 450ГР.

1%

СОСТАВ: МОЛОКО КОРОВЬЕ ПАСТЕРИЗОВАННОЕ,
ЗАКВАСКА НА ЧИСТЫХ КУЛЬТУРАХ МОЛОЧНОКИСЛЫХ
БАКТЕРИЙ,
ОВСЯНОЕ ТОЛОКНО / СИРОП ШИПОВНИКА.
СРОК ГОДНОСТИ: 14 СУТОК.
УПАКОВКА: ПЮР-ПАК.



КИСЛОМОЛОЧНАЯ ПРОДУКЦИЯ

НАНОЛАКТ - уникальный кисломолочный продукт, обогащенный биологически активными добавками, натуральными продуктами с лекарственными свойствами, позволяющий предотвратить развитие многих патологий у человека. Способствует улучшению здоровья и самочувствия. Нанолакт положительно влияет на три уровня защиты организма: внутреннюю микрофлору кишечника, стенки кишечника, а также клетки иммунной системы.

Изготовление натуральной сметаны происходит из специальной закваски и пастеризованных сливок. В процессе сквашивания и созревания этого продукта удается получить вещества, которые организм может усвоить лучше, чем из обычного молока. В составе сметаны есть полноценный молочный белок, легкоусвояемые жиры, необходимые организму аминокислоты, молочные сахара. Для людей, имеющих проблемы с пищеварением и плохой аппетит, сметана — отличный вариант, потому что она очень питательна, содержит много жира. Используется в специальном питании при малокровии и истощении организма.

Употребление этого продукта отлично сказывается на работе мышц и умственной деятельности. Есть его необходимо в первую половину дня, потому что потребление в послеобеденные часы способствует перегрузу печени и при наличии патологии данного органа способно спровоцировать обострение.

СМЕТАНА

380ГР.

15%

СОСТАВ: СЛИВКИ ИЗ КОРОВЬЕГО МОЛОКА ПАСТЕРИЗОВАННЫЕ, ЗАКВАСКА НА ЧИСТЫХ КУЛЬТУРАХ МОЛОЧНОКИСЛЫХ БАКТЕРИЙ, СОЛЬ ПОВАРЕННАЯ ПИЩЕВАЯ.

СРОК ГОДНОСТИ: 14 СУТОК.

УПАКОВКА: ПЛАСТИКОВЫЙ СТАКАН



КИСЛОМОЛОЧНАЯ ПРОДУКЦИЯ

СМЕТАНА

200ГР.

15%

СОСТАВ: СЛИВКИ ИЗ КОРОВЬЕГО МОЛОКА
ПАСТЕРИЗОВАННЫЕ, ЗАКВАСКА НА ЧИСТЫХ
КУЛЬТУРАХ МОЛОЧНОКИСЛЫХ БАКТЕРИЙ, СОЛЬ
ПОВАРЕННАЯ ПИЩЕВАЯ.
СРОК ГОДНОСТИ: 14 СУТОК.
УПАКОВКА: ПЛАСТИКОВЫЙ СТАКАН



КИСЛОМОЛОЧНАЯ ПРОДУКЦИЯ

«МОЛОКЕЙ» 330 гр.

2,5%

СОСТАВ: МОЛОКО КОРОВЬЕ ПАСТЕРИЗОВАННОЕ,
ЗАКВАСКА НА ЧИСТЫХ КУЛЬТУРАХ МОЛОЧНОКИСЛЫХ
БАКТЕРИЙ, ФРУКТОВО-ЯГОДНЫЙ НАПОЛНИТЕЛЬ,
СТАБИЛИЗАТОР КОНСИСТЕНЦИИ.
СРОК ГОДНОСТИ: 14 СУТОК.
УПАКОВКА: ПЭТ-БУТЫЛКА

КИСЛОМОЛОЧНАЯ ПРОДУКЦИЯ

Йогурт – продукт для тех, кто следит за здоровьем, стремится поддерживать вес и любит вкусную полезную пищу. В йогурте содержится огромное количество полезных веществ: витамины, микроэлементы, пробиотики и белки. Он улучшает пищеварение и состояние сосудов, а также полезен для костей и суставов.

Вкусы: клубника, малина-гранат, брусника, ананас-маракуя, инжир, черника, чернослив инжир и курага

НАНОЛАКТ | 150 гр.

1%

СОСТАВ: МОЛОКО КОРОВЬЕ ПАСТЕРИЗОВАННОЕ,
ЗАКВАСКА НА ЧИСТЫХ КУЛЬТУРАХ МОЛОЧНОКИСЛЫХ
БАКТЕРИЙ С БИФИДОБАКТЕРИЯМИ, ОВСЯНОЕ
ТОЛКНО, ФРУКТОВО-ЯГОДНЫЙ НАПОЛНИТЕЛЬ.
СРОК ГОДНОСТИ: 14 СУТОК.
УПАКОВКА: ПЛАСТИКОВЫЙ СТАКАН

КИСЛОМОЛОЧНАЯ ПРОДУКЦИЯ

НАНОЛАКТ ТЕРМОСТАТНЫЙ. Нанолакт - уникальный кисломолочный продукт, обогащенный биологически активными добавками, натуральными продуктами с лекарственными свойствами, позволяющий предотвратить развитие многих патологий у человека. Способствует улучшению здоровья и самочувствия. Нанолакт положительно влияет на три уровня защиты организма: внутреннюю микрофлору кишечника, стенки кишечника, а также клетки иммунной системы.

Нанолакты : вишня, клубника, киви, со злаками, яблоко, апельсин, манго с абрикосом, классический

ТВОРОЖНАЯ МАССА | 150 ГР.

4,5%

СОСТАВ: ТВОРОГ, СЛИВКИ, ЗАКВАСКА НА ЧИСТЫХ КУЛЬТУРАХ МОЛОЧНОКИСЛЫХ БАКТЕРИЙ, САХАР, ВАНИЛИН.

СРОК ГОДНОСТИ: 5 СУТОК.

УПАКОВКА: ПЛАСТИКОВЫЙ СТАКАН



ТВОРОГ И ТВОРОЖНЫЕ ИЗДЕЛИЯ

КУРТ

100, 200 гр.
1000 гр

12%

СОСТАВ: МОЛОКО КОРОВЬЕ НОРМАЛИЗОВАННОЕ, ЗАКВАСКА НА ЧИСТЫХ КУЛЬТУРАХ МОЛОЧНОКИСЛЫХ БАКТЕРИЙ, ПОВАРЕННАЯ ПИЩЕВАЯ СОЛЬ. СРОК ГОДНОСТИ: 4 МЕСЯЦА. УПАКОВКА: ПЛЁНКА, КАРТОН. КОРОБКА.

ТВОРОГ И ТВОРОЖНЫЕ ИЗДЕЛИЯ

КУРТ. Курт – универсальный кисломолочный продукт Средней Азии. На сегодняшний день Курт остается излюбленным лакомством. Область его применения безгранична – Курт позволяет легче переносить жару, прекрасно утоляет не только голод, но и жажду, сохраняя влагу в организме; с куртом можно сварить густой питательный суп, можно добавить в салат, растворить в минералке и получить освежающий напиток; также курт – это волшебная закуска к пиву. Курт употребляют женщины и дети в качестве средства от укачивания, поскольку он прекрасно снимает тошноту. При долгом хранении курта (до 7-8 лет) влага из него испаряется, поверхность шарика покрывается высохшей солью, но полезные свойства остаются.

Свойства Курта:

- Кальций, которым богат Курт, улучшает обмен веществ в организме и укрепляет костные ткани;
- Обладает уникальным составом: полноценные молочные белки, биологически активные вещества, углеводы, микроэлементы, витамины А, Е, D;
- Содействует усвоению жирной пищи, так как повышенная кислотность Курта способствует расщеплению жиров.

ШОКОЛАДНОЕ
МАСЛО | 200 гр.

62%

СОСТАВ: СЛИВКИ ВЫСОКОЖИРНЫЕ ИЗ КОРОВЬЕГО
МОЛОКА, КАКАО НАТУРАЛЬНОЕ, САХАР.
СРОК ГОДНОСТИ: ДО 120 СУТОК.
УПАКОВКА: ПЛАСТИКОВЫЙ СТАКАН



«Шоколадное»
масло
сладко-сливочное

Курамы: сыйр сүтүнөн жасалган майлылыгы жоюгары килегей, күмүшкөр, какао, Тагамдын чурчутулыгы (100 г сөзүнчү курамында):

62%	1,2	19,6
грамм май жир	грамм акүмүз Белок	грамм полисахар углеводун

Энергетикалык кыраштыгы: 644 ккал / 2696 кДж

Энергетикалык ширасы: 644 ккал / 2696 кДж

Состав: сливки высокожирные из коровьего молока, сахар-песок, какао-порошок. Питательная ценность (на 100 г продукта):

Таяс салмагы
Масса нетто
200 грамм

ГОСТ 32899-2014
EAC

100% табиғи натурально

МАСЛО

МАСЛО ШОКОЛАДНОЕ. В своем составе шоколадное масло содержит витамины: А, Е, РР, В5, В2, D, бета-каротин, а также полезные вещества: кальций, фосфор, натрий, калий. О пользе шоколадного масла для организма человека говорят иммунологи, диетологи и доктора других специализаций. Северные народы едят продукт, чтобы согреться и выстоять сильные морозы. Специалисты советуют обязательно включить его в рацион питания работникам умственного труда. Сытный продукт способствует обновлению клеток головного мозга, быстро насыщает организм энергией и, как любая сладость, поднимает настроение.

**МАСЛО
ТОПЛЕНОЕ**

200ГР.

99%

СОСТАВ: МАСЛО СЛИВОЧНОЕ.
СРОК ГОДНОСТИ: 120 СУТОК.
УПАКОВКА: ПЛАСТИКОВЫЙ СТАКАН



МАСЛО

МАСЛО ТОПЛЕНОЕ. Топленое масло наделено неимоверной полезностью: на здоровье человека оно сказывается удивительно благоприятно. Топленое масло необходимо употреблять не только в пищу, но и в косметологии, в лечении болезней (нарушения обмена веществ, расстройство пищеварения, мигрень, атеросклероз и т.д.), а также для повышения иммунитета.

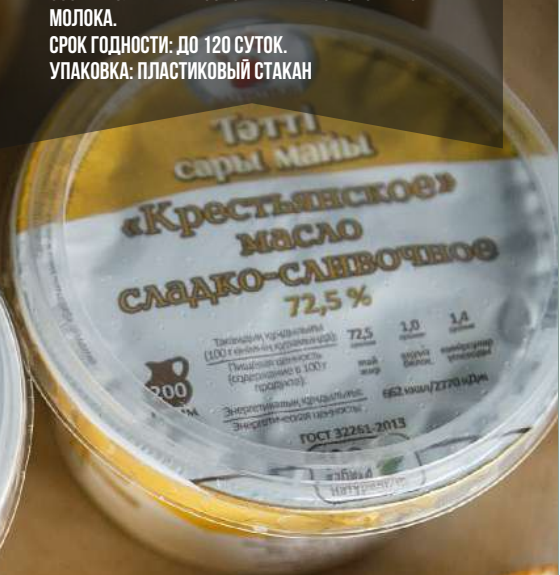
МАСЛО
КРЕСТЬЯНСКОЕ | 200 ГР.

72,5%

СОСТАВ: СЛИВКИ ВЫСОКОЖИРНЫЕ ИЗ КОРОВЬЕГО МОЛОКА.

СРОК ГОДНОСТИ: ДО 120 СУТОК.

УПАКОВКА: ПЛАСТИКОВЫЙ СТАКАН



МАСЛО

МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ. Польза сливочного масла Багратион в его питательности, так как молочный жир хорошо усваивается и дает энергию. Сливочное масло нужно включать в рацион при простудах, гриппах, потому как способствует быстрому выздоровлению. Особенно данный продукт полезен для женского организма в период беременности и лактации. Масло – отличный источник энергии, особенно для жителей стран с суровым климатом. Сливочное масло является одним из лучших элементов детского и диетического питания, возможно, это за счет его питательности, легкоплавкости и богатому химическому составу.

МАСЛО

200ГР.

72,5%

СОСТАВ: СЛИВКИ ВЫСОКОЖИРНЫЕ ИЗ КОРОВЬЕГО МОЛОКА, СОЛЬ.

СРОК ГОДНОСТИ: ДО 120 СУТОК.

УПАКОВКА: ПЛАСТИКОВЫЙ СТАКАН



МАСЛО

МАСЛО СЛИВОЧНОЕ СОЛЕНОЕ. Масло соленое богато витаминами и макроэлементами. Регулярное его потребление способствует укреплению иммунитета, улучшению самочувствия, поднятию настроения и улучшению работоспособности. Данный продукт крайне популярен среди кулинаров по всему миру. С его добавлением готовят различную выпечку, создают основные и вторые блюда.

Масло подчеркивает их вкус, делая его более ярким и насыщенным. Также масло сливочное соленое используется в приготовлении коктейлей.



БАГРАТИОН | ВЕС

45%

СОСТАВ: МОЛОКО КОРОВЬЕ НОРМАЛИЗОВАННОЕ, ЗАКВАСКА НА ЧИСТЫХ КУЛЬТУРАХ МОЛОЧНОКИСЛЫХ БАКТЕРИЙ, СЫЧУЖНЫЙ ФЕРМЕНТ СЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ.
СРОК ГОДНОСТИ: 6 МЕСЯЦЕВ.
УПАКОВКА: ПАРАФИН.

СЫРЫ

Сыр Багратион Премиум – особенный сыр с выраженным вкусом. Сыр Багратион Премиум содержит большое количество разных питательных компонентов, которые являются достаточно полезными для здоровья. Данный сыр имеет мощную целебную силу, потому что в нем много полезных веществ. Сыр богат содержанием фосфором, кальцием, что способствует укреплению костной ткани, суставов, а также предотвращает разрушение зубов. Использование сыра Багратион Премиум в употреблении довольно широкое: чаще всего его добавляют при приготовлении пиццы, хачапури, салатов, а также сырных тарелок.

ГАУДА PREMIUM | ВЕС

45%

СОСТАВ: МОЛОКО КОРОВЬЕ НОРМАЛИЗОВАННОЕ, ЗАКВАСКА
НА ЧИСТЫХ КУЛЬТУРАХ МОЛОЧНОКИСЛЫХ БАКТЕРИЙ,
СЫЧУЖНЫЙ ФЕРМЕНТ СЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ).
СРОК ГОДНОСТИ: 6 МЕСЯЦЕВ.
УПАКОВКА: ПАРАФИН.

СЫРЫ

Сыр Гауда – многоликая королева голландских сыров Гауда, самый популярнейший сорт голландского сыра – твердый, пряный и выдержанный. Первые письменные упоминания о Гауде датируются еще 1184 годом, так что сыр Гауда с богатой историей. Сыр Гауда – обязательный элемент сырных тарелок в ресторанах и кафе любого уровня. Его используют при приготовлении пиццы, мяса и овощей, можно подавать как закуску, в виде десерта к кофе или чаю. Часто Гауда выступает ингредиентом салатов, супов и соусов.



ТАВРИЧЕСКИЙ | ВЕС

30%

СОСТАВ: МОЛОКО КОРОВЬЕ НОРМАЛИЗОВАННОЕ, ЗАКВАСКА НА ЧИСТЫХ КУЛЬТУРАХ МОЛОЧНОКИСЛЫХ БАКТЕРИЙ, СЫЧУЖНЫЙ ФЕРМЕНТ СЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ. СРОК ГОДНОСТИ: 6 МЕСЯЦЕВ. УПАКОВКА: ПАРАФИН.

СЫРЫ

СЫР ТАВРИЧЕСКИЙ. Польза твердого сыра Таврический не вызывает споров. Ведь в нем сконцентрировано множество питательных веществ. Главным из них является белок. Он усваивается быстрее и проще, чем протеины свежего молока. Присутствующие в сыре вещества благотворно влияют на укрепление иммунитета, мышечной и костной тканей. Регулярное употребление обеспечит привлекательный вид волосам и коже, нормализует уровень гемоглобина, артериальное давление и многое другое.

Добавление сыра Таврический в бутерброды и запеканки на каждый день — это лишь малая часть того. Его также можно использовать в приготовлении макарон с сыром, сырных палочек, конечно же, сырную нарезку под вино. Удивительно, но вкус сыра в твердом и расплавленном состоянии существенно отличается, приобретая новые грани. Сыр Таврический отлично сочетается с разными продуктами. Среди них все виды рыбы, мяса, овощи, яйца и даже сладости, варенья, джемы и мед.

Но самый неповторимый вкус сыра Таврический можно почувствовать, используя его в приготовлении пиццы.

ГАУДА С
ТМИНОМ

ВЕС

45%

СОСТАВ: МОЛОКО КОРОВЬЕ НОРМАЛИЗОВАННОЕ,
ЗАКВАСКА НА ЧИСТЫХ КУЛЬТУРАХ МОЛОЧНОКИСЛЫХ
БАКТЕРИЙ, СЫЧУЖНЫЙ ФЕРМЕНТ СЖИВОТНОГО
ПРОИСХОЖДЕНИЯ, ТМИН.
СРОК ГОДНОСТИ: 6 МЕСЯЦЕВ.
УПАКОВКА: ПАРАФИН.



СЫРЫ

СЫР ГАУДА СО СПЕЦИЯМИ. Сыр Гауда – многоликая королева голландских сыров Гауда, самый популярнейший сорт голландского сыра – твердый, пряный и выдержанный. Первые письменные упоминания о Гауде датируются еще 1184 годом, так что сыр Гауда с богатой историей. Сыр Гауда – обязательный элемент сырных тарелок в ресторанах и кафе любого уровня. Его используют при приготовлении пиццы, мяса и овощей, можно подавать как закуску, в виде десерта к кофе или чаю. Часто Гауда выступает ингредиентом салатов, супов и соусов.

КАВКАЗСКИЙ | ВЕС

45%

СОСТАВ: МОЛОКО КОРОВЬЕ НОРМАЛИЗОВАННОЕ,
ЗАКВАСКА НА ЧИСТЫХ КУЛЬТУРАХ МОЛОЧНОКИСЛЫХ
БАКТЕРИЙ, СОЛЬ.
СРОК ГОДНОСТИ: 25 СУТОК.
УПАКОВКА: ВАКУУМНАЯ ПЛЁНКА.



СЫРЫ

СЫР КАВКАЗСКИЙ (тот же сыр Адыгейский, переименован, так как название Адыгейский запатентован в Республике Адыгея). Исключительность в сыре Кавказский состоит в его химическом составе – это целый ряд витаминов группы А, В, Н и РР. В состав сыра входит кальций, что делает его полезным для костей и зубов. Кавказский сыр изготавливают без сычужного фермента, а это значит, что его можно смело употреблять вегетарианцам. За счет своего диетического состава и большого количества белков и аминокислот, сыр является идеальным продуктом для спортсменов и худеющих. Так как он легко переваривается и усваивается, то рекомендован беременным девушкам, детям и пожилым людям.

Применение адыгейского сыра в кулинарии достаточно широко. Он может употребляться как самостоятельный продукт, например, с кусочком тоста или хлеба. А может использоваться в рецептах закусок, салатов, первых блюд. Так же адыгейский сыр фигурирует в рецептах вкусных и полезных сырников и запеканок.

Очень вкусный просто пожаренный ломтиками на сковороде сыр. Он отлично сочетается с фруктами и овощами, макаронными изделиями.

СУЛУГУНИ | ВЕС

45%

СОСТАВ: МОЛОКО КОРОВЬЕ ПАСТЕРИЗОВАННОЕ,
ЗАКВАСКА НА ЧИСТЫХ КУЛЬТУРАХ МОЛОЧНОКИСЛЫХ
БАКТЕРИЙ, МОЛОКОСВЕРТЫВАЮЩИЙ ФЕРМЕНТ
(БАКТЕРИАЛЬНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ).
СРОК ГОДНОСТИ: 25 СУТОК.
УПАКОВКА: ВАКУУМНАЯ ПЛЁНКА.



СЫРЫ

СЫР СУЛУГУНИ. Содержащий достаточное количество кальция в 10 раз больше чем в молоке или твороге), сыр Сулугуни, отвечает за формирование костного скелета и рекомендуется детям, кормящим женщинам, а также при реабилитации. Энергетическая ценность Сулугуни впечатляет: содержание белка 18 грамма на 100 граммов продукта! Калорийность сыра – 263 килокалорий. Углеводов в сулугуни нет совсем, а жир в его составе легко усваивается в организме.

Кроме того, сыр сулугуни можно вводить в рацион питания детей с 3-х (!) лет, так как при производстве исключается высокотемпературная обработка молока.

Сыр Сулугуни идеален в приготовлении домашних Хачапури. Интересное применение Сулугуни – обжарить в муке и обсыпать из кунжута. Текстура у данного сыра плотная, слоистая.

СЫР ДЛЯ ЖАРКИ | ВЕС

45%

СОСТАВ: МОЛОКО КОРОВЬЕ НОРМАЛИЗОВАННОЕ
ПАСТЕРИЗОВАННОЕ, ЗАКВАСКА НА ЧИСТЫХ КУЛЬТУРАХ
МОЛОЧНОКИСЛЫХ БАКТЕРИЙ, МОЛОКОСВЕРТЫВАЮЩИЙ
ФЕРМЕНТ, СОЛЬ ПОВАРЕННАЯ.
СРОК ГОДНОСТИ: 30 СУТОК.
УПАКОВКА: ВАКУУМНАЯ ПЛЁНКА.

СЫРЫ

СЫР ДЛЯ ЖАРКИ (тот же сыр Халлуми. Переименован, так как название Халлуми запатентовано на Кипре. Состав идентичный). Вследствие особой технологии изготовления, данный сыр получается более твердым, нежели другие рассольные сыры. Сыр имеет высокую температуру плавления, именно по этой причине его можно жарить на сковороде (без масла!) или на гриле. Во время жарки сыр не течет, а покрывается румяной корочкой. Также, сыр для жарки можно замораживать.

СЫР ДЛЯ ЖАРКИ С МЯТОЙ

ВЕС

45%

СОСТАВ: МОЛОКО КОРОВЬЕ НОРМАЛИЗОВАННОЕ
ПАСТЕРИЗОВАННОЕ, ЗАКВАСКА НА ЧИСТЫХ КУЛЬТУРАХ
МОЛОЧНОКИСЛЫХ БАКТЕРИЙ, МОЛОКОСВЕРТЫВАЮЩИЙ
ФЕРМЕНТ, СОЛЬ ПОВАРЕННАЯ, МЯТА.
СРОК ГОДНОСТИ: 30 СУТОК.
УПАКОВКА: ВАКУУМНАЯ ПЛЁНКА.



СЫРЫ

СЫР ДЛЯ ЖАРКИ (тот же сыр Халлуми. Переименован, так как название Халлуми запатентован на Кипре. Состав идентичный). Вследствие особой технологии изготовления, данный сыр получается более твердым, нежели другие рассольные сыры. Сыр имеет высокую температуру плавления, именно по этой причине его можно жарить на сковороде (без масла!) или на гриле. Во время жарки сыр не течет, а покрывается румяной корочкой. Также, сыр для жарки можно замораживать.

БРЫНЗА | ВЕС

40%

СОСТАВ: МОЛОКО КОРОВЬЕ НОРМАЛИЗОВАННОЕ ПАСТЕРИЗОВАННОЕ, ЗАКВАСКА НА ЧИСТЫХ КУЛЬТУРАХ МОЛОЧНОКИСЛЫХ БАКТЕРИЙ, МОЛОКОСВЕРТЫВАЮЩИЙ ФЕРМЕНТ, СОЛЬ ПОВАРЕННАЯ.
СРОК ГОДНОСТИ: 30 СУТОК.
УПАКОВКА: ВАКУУМНАЯ ПЛЁНКА.



СЫРЫ

СЫР БРЫНЗА. Такая брынза считается деликатесом, она – экстремально полезная, с невысоким содержанием жира, богата кальцием и очень рекомендована беременным. Этот мягкий, рассольный сыр рассчитан на тех, кто любит солёненькое. Свежие рассольные сыры содержат много полезных бактерий. Эти полезные микробы не только способствуют улучшению микрофлоры в кишечнике, но и укрепляют иммунитет. Так, будущие мамы, которые употребляют рассольные сыры, меньше болеют вирусными и бактериальными инфекциями. Этот рассольный сыр довольно часто используется в балканской, кавказской, европейской кухнях. Так, его используют для приготовления салатов. Из такого кисломолочного продукта можно сделать вкусные вареники, выпечку, а также полезные овощные закуски. На Кавказе, сыр считается традиционным дополнением к завтраку.

КАЧОТТА
С ПЕРЦЕМ

ВЕС

45%

СОСТАВ: МОЛОКО КОРОВЬЕ НОРМАЛИЗОВАННОЕ,
БАКТЕРИАЛЬНАЯ ЗАКВАСКА МЕЗОФИЛЬНО-ТЕРМОФИЛЬНЫХ
КУЛЬТУР, МОЛОКОСВЕРТЫВАЮЩИЙ ФЕРМЕНТ, ПОВАРЕННАЯ
ПИЩЕВАЯ СОЛЬ, КАЛЬЦИЙ ХЛОРИСТЫЙ, ПЕРЕЦ.
СРОК ГОДНОСТИ: 6 МЕСЯЦЕВ.
УПАКОВКА: ПАРАФИН.

СЫРЫ

СЫР КАЧОТТА. Сыр Качотта является деликатесом с нежнейшим сладковатым привкусом. Описание всех полезных веществ у данного продукта зашкаливает, в нем находится высокое содержание витаминов А, В, D, Р. Также присутствуют калий, кальций, фосфор, железо и магний. Качотту часто называют универсальным, и это не просто так. Приятным лакомством можно наслаждаться вместе с итальянским вином, раскрывая полную палитру вкуса. Качотта является не только самостоятельным блюдом, но и ингредиентом для многих рецептов национальной кухни. Ароматный деликатес станет отличным дополнением для пиццы, ризотто или пасты в тертом либо плавленом виде.

КАЧОТТА | ВЕС

45%

СОСТАВ: МОЛОКО КОРОВЬЕ НОРМАЛИЗОВАННОЕ,
БАКТЕРИАЛЬНАЯ ЗАКВАСКА МЕЗОФИЛЬНО-ТЕРМОФИЛЬНЫХ
КУЛЬТУР, МОЛОКОСВЕРТЫВАЮЩИЙ ФЕРМЕНТ, ПОВАРЕННАЯ
ПИЩЕВАЯ СОЛЬ, КАЛЬЦИЙ ХЛОРИСТЫЙ.
СРОК ГОДНОСТИ: 6 МЕСЯЦЕВ.
УПАКОВКА: ПАРАФИН.



СЫРЫ

СЫР КАЧОТТА. Сыр Качотта является деликатесом с нежнейшим сладковатым привкусом. Описание всех полезных веществ у данного продукта зашкаливает, в нем находится высокое содержание витаминов А, В, D, Р. Также присутствуют калий, кальций, фосфор, железо и магний.

Качотту часто называют универсальным, и это не просто так. Приятным лакомством можно наслаждаться вместе с итальянским вином, раскрывая полную палитру вкуса. Качотта является не только самостоятельным блюдом, но и ингредиентом для многих рецептов национальной кухни. Ароматный деликатес станет отличным дополнением для пиццы, ризотто или пасты в тертом либо плавленом виде.

КАЧОТТА С ПАЖИТНИКОМ | ВЕС

45%

СОСТАВ: МОЛОКО КОРОВЬЕ НОРМАЛИЗОВАННОЕ,
БАКТЕРИАЛЬНАЯ ЗАКВАСКА МЕЗОФИЛЬНО-ТЕРМОФИЛЬНЫХ
КУЛЬТУР, МОЛОКОСВЕРТЫВАЮЩИЙ ФЕРМЕНТ, ПОВАРЕННАЯ
ПИЩЕВАЯ СОЛЬ, КАЛЬЦИЙ ХЛОРИСТЫЙ, СЕМЕНА ПАЖИТНИКА.
СРОК ГОДНОСТИ: 6 МЕСЯЦЕВ.
УПАКОВКА: ПАРАФИН.

СЫРЫ

СЫР КАЧОТТА. Сыр Качотта является деликатесом с нежнейшим сладковатым привкусом. Описание всех полезных веществ у данного продукта зашкаливает, в нем находится высокое содержание витаминов А, В, D, Р. Также присутствуют калий, кальций, фосфор, железо и магний.

Качотту часто называют универсальным, и это не просто так. Приятным лакомством можно наслаждаться вместе с итальянским вином, раскрывая полную палитру вкуса. Качотта является не только самостоятельным блюдом, но и ингредиентом для многих рецептов национальной кухни. Ароматный деликатес станет отличным дополнением для пиццы, ризотто или пасты в тертом либо плавленом виде.

МОЛОКО | 1000ГР.

2,5%

СОСТАВ: МОЛОКО КОРОВЬЕ
НОРМАЛИЗОВАННОЕ, ПАСТЕРИЗОВАННОЕ.
СРОК ГОДНОСТИ: 7 СУТОК.
УПАКОВКА: ПЮР-ПАК С КРЫШКОЙ.



МОЛОЧНАЯ ПРОДУКЦИЯ

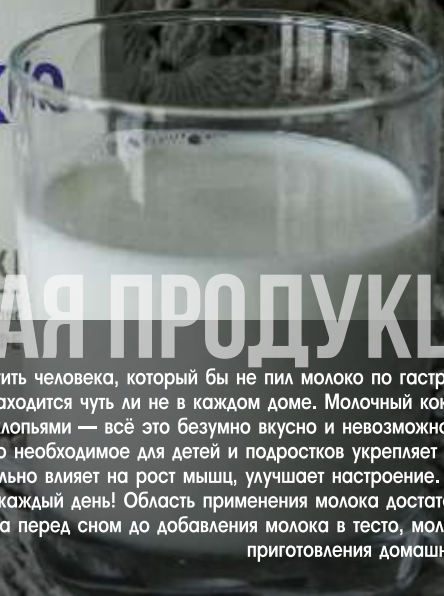
МОЛОКО ALMIR. Сложно встретить человека, который бы не пил молоко по гастрономическим убеждениям. Продукт, который находится чуть ли не в каждом доме. Молочный коктейль, какао, кофе с молоком, молоко с хлопьями — всё это безумно вкусно и невозможно без молока.

Употребляя молоко, особенно необходимое для детей и подростков укрепляет кости и зубы, повышает иммунитет, благотворительно влияет на рост мышц, улучшает настроение. Пожалуй, это главное, почему молоко стоит пить каждый день! Область применения молока достаточно широка: от употребления стакана молока перед сном до добавления молока в тесто, молочные супы и приготовления домашнего коктейля.

МОЛОКО | 1000ГР.

4%

СОСТАВ: МОЛОКО КОРОВЬЕ
НОРМАЛИЗОВАННОЕ, ПАСТЕРИЗОВАННОЕ.
СРОК ГОДНОСТИ: 7 СУТОК.
УПАКОВКА: ПЮР-ПАК С КРЫШКОЙ.



МОЛОЧНАЯ ПРОДУКЦИЯ

МОЛОКО ALMIR. Сложно встретить человека, который бы не пил молоко по гастрономическим убеждениям. Продукт, который находится чуть ли не в каждом доме. Молочный коктейль, какао, кофе с молоком, молоко с хлопьями — всё это безумно вкусно и невозможно без молока.

Употребляя молоко, особенно необходимое для детей и подростков укрепляет кости и зубы, повышает иммунитет, благотворительно влияет на рост мышц, улучшает настроение. Пожалуй, это главное, почему молоко стоит пить каждый день! Область применения молока достаточно широка: от употребления стакана молока перед сном до добавления молока в тесто, молочные супы и приготовления домашнего коктейля.

КЕФИР

1000ГР.

2,5%

СОСТАВ: МОЛОКО КОРОВЬЕ НОРМАЛИЗОВАННОЕ,
ПАСТЕРИЗОВАННОЕ, ЗАКВАСКА НА ЧИСТЫХ
КУЛЬТУРАХ МОЛОЧНОКИСЛЫХ БАКТЕРИЙ.
СРОК ГОДНОСТИ: 14 СУТОК.
УПАКОВКА: ПЮР-ПАК С КРЫШКОЙ.



КИСЛОМОЛОЧНАЯ ПРОДУКЦИЯ

КЕФИР. Кажется, нет такого человека, который сомневался бы в пользе кефира. Этот кисломолочный продукт на основе цельного молока является ценнейшим напитком для поддержания нашего здоровья. Он богат такими микроэлементами как йод, медь, кальций, витаминами группы В (В1, В2, В12). Кроме того, кефир настолько полезный продукт, в котором содержатся молочнокислые бактерии, поэтому он используется еще и для восстановления внутренней микрофлоры после антибиотикотерапии. Также, кефир очень полезен для категории людей, чей организм не усваивает лактозу. Если ребенок плохо пьет кефир, достаточно добавить в него джем, который превратит кефир в настоящее лакомство.

КЕФИР
С МЯТОЙ

1000 ГР.

1%

СОСТАВ: МОЛОКО КОРОВЬЕ НОРМАЛИЗОВАННОЕ,
ПАСТЕРИЗОВАННОЕ, ЗАКВАСКА НА ЧИСТЫХ КУЛЬТУРАХ
МОЛОЧНОКИСЛЫХ БАКТЕРИЙ, ЭКСТРАКТ МЯТЫ.
СРОК ГОДНОСТИ: 14 СУТОК.
УПАКОВКА: ПЮР-ПАК С КРЫШКОЙ.

КИСЛОМОЛОЧНАЯ ПРОДУКЦИЯ

КЕФИР. Кажется, нет такого человека, который сомневался бы в пользе кефира. Этот кисломолочный продукт на основе цельного молока является ценнейшим напитком для поддержания нашего здоровья. Он богат такими микроэлементами как йод, медь, кальций, витаминами группы В (В1, В2, В12). Кроме того, кефир настолько полезный продукт, в котором содержатся молочнокислые бактерии, поэтому он используется еще и для восстановления внутренней микрофлоры после антибиотикотерапии. Также, кефир очень полезен для категории людей, чей организм не усваивает лактозу. Если ребенок плохо пьет кефир, достаточно добавить в него джем, который превратит кефир в настоящее лакомство.

БИОКЕФИР

450ГР.

2,5%

СОСТАВ: МОЛОКО КОРОВЬЕ НОРМАЛИЗОВАННОЕ,
ПАСТЕРИЗОВАННОЕ, ЗАКВАСКА НА ЧИСТЫХ
КУЛЬТУРАХ МОЛОЧНОКИСЛЫХ БАКТЕРИЙ, С
БИФИДОБАКТЕРИЯМИ.
СРОК ГОДНОСТИ: 14 СУТОК.
УПАКОВКА: ПЮР-ПАК С КРЫШКОЙ.

ALMIR

БИО АЙРАН

ALMIR



ЖОҒАРЫ САПА
ҮЛГІСІ



БИО
АЙРАН

2,5% МАЙДЕН
СЫЛНАК
ҮЛГІСІ

КИСЛОМОЛОЧНАЯ
ПРОДУКЦИЯ

КАТЫК
СЛАДКИЙ

450ГР.

2,5%

СОСТАВ: МОЛОКО КОРОВЬЕ НОРМАЛИЗОВАННОЕ,
ПАСТЕРИЗОВАННОЕ, ТОПЛЁНОЕ, ЗАКВАСКА НА
ЧИСТЫХ КУЛЬТУРАХ МОЛОЧНОКИСЛЫХ БАКТЕРИЙ,
САХАР ПЕСОК.

СРОК ГОДНОСТИ: 14 СУТОК.

УПАКОВКА: ПЮР-ПАК С КРЫШКОЙ.



КИСЛОМОЛОЧНАЯ
ПРОДУКЦИЯ

КАТЫК

1000ГР.

2,5%

СОСТАВ: МОЛОКО КОРОВЬЕ, НОРМАЛИЗОВАННОЕ, ПАСТЕРИЗОВАННОЕ, ТОПЛЁНОЕ, ЗАКВАСКА НА ЧИСТЫХ КУЛЬТУРАХ МОЛОЧНОКИСЛЫХ БАКТЕРИЙ.
СРОК ГОДНОСТИ: 14 СУТОК.
УПАКОВКА: ПЮР-ПАК С КРЫШКОЙ.



КИСЛОМОЛОЧНАЯ
ПРОДУКЦИЯ

РЯЖЕНКА | 500 гр.

2,5%

СОСТАВ: МОЛОКО КОРОВЬЕ, НОРМАЛИЗОВАННОЕ, ПАСТЕРИЗОВАННОЕ, ТОПЛЁНОЕ, ЗАКВАСКА НА ЧИСТЫХ КУЛЬТУРАХ МОЛОЧНОКИСЛЫХ БАКТЕРИЙ.
СРОК ГОДНОСТИ: 14 СУТОК.
УПАКОВКА: ПЮР-ПАК С КРЫШКОЙ.

ALMIR

ALMIR



ЖОГАРЫ САПА
УЛГИ



РЯЖЕНКА

2,5%

РЯЖЕНКА

СТ РК 2069-20

Состав: молоко пастеризованное на чистых культурах микроорганизмов

Содержание микроорганизмов

ПЕРЕД УПОТРЕБОМ РЕКОМЕНДУЕТСЯ

Пищевая ценность

Жиры

2,5%

2,5%

КИСЛОМОЛОЧНАЯ
ПРОДУКЦИЯ

БИО КЕФИР
СЛАДКИЙ

450ГР.

2,5%

СОСТАВ: МОЛОКО КОРОВЬЕ НОРМАЛИЗОВАННОЕ,
ПАСТЕРИЗОВАННОЕ, ЗАКВАСКА НА ЧИСТЫХ
КУЛЬТУРАХ МОЛОЧНОКИСЛЫХ БАКТЕРИЙ С
БИФИДОБАКТЕРИЯМИ, САХАР ПЕСОК.
СРОК ГОДНОСТИ: 14 СУТОК.
УПАКОВКА: ПЮР-ПАК С КРЫШКОЙ.



КИСЛОМОЛОЧНАЯ
ПРОДУКЦИЯ

ЙОГУРТ | 450ГР.

1,5%

СОСТАВ: МОЛОКО КОРОВЬЕ НОРМАЛИЗОВАННОЕ, ПАСТЕРИЗОВАННОЕ, ЗАКВАСКА, СОСТОЯЩАЯ ИЗ ТЕРМОФИЛЬНЫХ МОЛОЧНОКИСЛЫХ СТРЕПТОКОККОВ И БОЛГАРСКОЙ МОЛОЧНОКИСЛОЙ ПАЛОЧКИ, ФРУКТОВО-ЯГОДНЫЙ НАПОЛНИТЕЛЬ, САХАР ПЕСОК.
СРОК ГОДНОСТИ: 14 СУТОК.
УПАКОВКА: ПЮР-ПАК С КРЫШКОЙ.



КИСМОЛОЧНАЯ ПРОДУКЦИЯ

ЙОГУРТ ALMIR. Йогурт препятствует размножению гнилостных кишечных бактерий, улучшает пищеварение, способствует очищению кишечника и лучшему усвоению пищи. Йогурт содержит практически все витамины, органические и насыщенные жирные кислоты, моно- и дисахариды, макро- и микроэлементы.

Вкусы: персик-абрикос, груша-карамель, лайм-мята, клубника.

СМЕТАНА | 200 гр.

15%

СОСТАВ: СЛИВКИ ИЗ КОРОВЬЕГО МОЛОКА
ПАСТЕРИЗОВАННЫЕ, ЗАКВАСКА НА ЧИСТЫХ
КУЛЬТУРАХ МОЛОЧНОКИСЛЫХ БАКТЕРИЙ, СОЛЬ
ПОВАРЕННАЯ ПИЩЕВАЯ.

СРОК ГОДНОСТИ: 14 СУТОК.

УПАКОВКА: ПЛАСТИКОВЫЙ СТАКАН.



КИСМОЛОЧНАЯ ПРОДУКЦИЯ

Изготовление натуральной сметаны происходит из специальной закваски и пастеризованных сливок.

В процессе сквашивания и созревания этого продукта удается получить вещества, которые организм может усвоить лучше, чем из обычного молока. В составе сметаны есть полноценный молочный белок, легкоусвояемые жиры, необходимые организму аминокислоты, молочные сахара.

Для людей, имеющих проблемы с пищеварением и плохой аппетит, сметана — отличный вариант, потому что она очень питательна, содержит много жира. Используется в специальном питании при малокровии и истощении организма.

Употребление этого продукта отлично сказывается на работе мышц и умственной деятельности. Есть его необходимо в первую половину дня, потому что потребление в послеобеденные часы способствует перегрузу печени и при наличии патологии данного органа способно спровоцировать обострение.

СМЕТАНА | 380 гр.

10%

СОСТАВ: СЛИВКИ ИЗ КОРОВЬЕГО МОЛОКА
ПАСТЕРИЗОВАННЫЕ, ЗАКВАСКА НА ЧИСТЫХ
КУЛЬТУРАХ МОЛОЧНОКИСЛЫХ БАКТЕРИЙ, СОЛЬ
ПОВАРЕННАЯ ПИЩЕВАЯ.

СРОК ГОДНОСТИ: 14 СУТОК.

УПАКОВКА: ПЛАСТИКОВЫЙ СТАКАН.

КИСЛОМОЛОЧНАЯ ПРОДУКЦИЯ

Изготовление натуральной сметаны происходит из специальной закваски и пастеризованных сливок.

В процессе сквашивания и созревания этого продукта удается получить вещества, которые организм может усвоить лучше, чем из обычного молока. В составе сметаны есть полноценный молочный белок, легкоусвояемые жиры, необходимые организму аминокислоты, молочные сахара. Для людей, имеющих проблемы с пищеварением и плохой аппетит, сметана — отличный вариант, потому что она очень питательна, содержит много жира. Используется в специальном питании при малокровии и истощении организма.

Употребление этого продукта отлично сказывается на работе мышц и умственной деятельности. Есть его необходимо в первую половину дня, потому что потребление в послеобеденные часы способствует перегрузу печени и при наличии патологии данного органа способно спровоцировать обострение.



ΤΕΛ./ΦΑΚΣ: 8 (7232) 50 02 86,
50 22 37,
8 (777) 204 1 205.