

СНЕЖОК

Проект делали: Владимир Пичужкин, Алексей Сокольников и Артём
Мельников

Здравствуйте, сегодня мы представим вам наш проект по молочному продукту «Снежок». Мы вам расскажем историю создания продукта, как он производится, о вреде и пользе снежка, и расскажем про 3 разные марки этого продукта.

История

Начнём с истории. Снежок был создан в СССР, в 1970-е года, как аналог болгарского йогурта. Он стоял и стоит рядом с такими отличными продуктами как ряженка и кефир. Отличается же снежок от них наличием сахара в составе и большей сладостью. В итоге, он находится в продаже уже полвека.

Производство и состав

- ◆ Снежок получают путём сквашивания пастеризованного молока, и добавки либо сахара, либо различные ягодные или фруктовые сиропы.
- ◆ В молоко вливают сладкую смесь, пастеризуют при температуре 90 градусов, затем гомогенизируют под давлением в 175 атмосфер, после чего же охлаждают, пока жидкость не станет на половину градусов холоднее. После пастеризации молока, его начинают квасить, в него заливают кваску в отношении 1 к 4. Сама кваска длится 3 часа. Затем, полученную смесь снова охлаждают и начинают закидывать туда сахар или различные сиропы. Потом снежок тщательно перемешивают и разливают по пачкам.
- ◆ Так-то, снежок можно сделать самому дома: нужно купить пастеризованного молока, сквасить его, добавить сахар или сироп, перемешать и готово!

Полезьа и вред

Снежок определённо полезный продукт.

Снежок положительно влияет на желудок и пищеварительную систему. Укрепляет кости. Богат витаминами как А, В, С, Е и другие. Его советуют людям с гастритом и язвенными болезнями, а также его не редко используют во время похудения, естественно в умеренных количествах.

Однако не будем забывать, что идеального продукта не бывает, снежок в том числе не идеален. Начнём с самого очевидного — снежок противопоказан людям с непереносимостью лактозы. Также его не рекомендуют людям с лишним весом и проблемами со здоровьем. И мы **НАСТОЯТЕЛЬНО** не рекомендуем его давать детям до трёх лет, так как он может привести к недостатку железа и цинка в организме, и способен увеличить нагрузку на почки и печень.

Марки

Ну, и под конец, мы пройдемся по трём маркам снежка, и кратко расскажем про них.

Марки:

- 1) Весёлый молочник;
- 2) Домик в деревне;
- 3) Резной Палисад.

“Весёлый молочник”

Снежок Веселый Молочник 2.5% 475мл - это сладкий кисломолочный продукт, приготовленный из цельного коровьего молока и закваски с добавлением сахара.

Нежный и белоснежный напиток, с мягким вкусом и умеренно плотной консистенцией придется по душе и взрослым, и детям, ведь пить его приятно и совсем не кисло. Как и другие продукты с молочнокислыми микроорганизмами, Снежок благотворно влияет на пищеварение, нормализует работу кишечника и обмен веществ. Упакован в пакет Tetra Pak с герметичной отвинчивающейся крышкой.

Вес, г	475
Калорийность, ккал	350
Состав	А - Молоко нормализованное, сахар, закваска; В - Молоко нормализованное, молоко восстановленное, сахар, закваска
Цена за шт	59,9 Р/шт



СНЕЖОК
475г

“Домик в деревне”

Снежок Домик в деревне 2.5% 475мл - это сладкий кисломолочный продукт, приготовленный по традиционному рецепту из нормализованного молока, двойной порции закваски и сахара. Нежный и белоснежный напиток, с мягким вкусом и умеренно плотной консистенцией придется по душе и взрослым, и детям, ведь пить его приятно и совсем не кисло. Как и другие продукты с молочнокислыми микроорганизмами, Снежок благотворно влияет на пищеварение, нормализует работу кишечника и обмен веществ. Упакован в пакет Tetra Pak с герметичной крышкой.

Вес, г	500
Калорийность, ккал	400
Состав	А - Молоко нормализованное, сахар, закваска; В - Молоко нормализованное, молоко восстановленное, сахар, закваска
Цена за шт	59,9 Р/шт



СНЕЖОК

475 г

“Резной Палисад”

Снежок Резной Палисад 2.5% 500г – сладкий кисломолочный продукт без посторонних добавок, кремового цвета. В составе только предусмотренные рецептурой цельное, обезжиренное и сухое обезжиренное коровье молоко, закваска и сахар. Снежок без комочков, нежный на вкус, нравится и взрослым, и детям. Благодаря жидкой консистенции, продукт можно пить как замену кефиру или предпочесть снежок более калорийному десерту. Например, чтобы ускорить обмен веществ и нормализовать микрофлору в кишечнике. Снежок продается в легком и прочном картонном пакете с надежной крышкой. Перед употреблением рекомендуется встряхнуть.

Вес, г	500
Калорийность, ккал	400
Состав	А - Молоко нормализованное, сахар, закваска; В - Молоко нормализованное, молоко восстановленное, сахар, закваска
Цена за шт	
45,9 Р/шт	



Название	Состав	Вкус	Калорийность	Цена	Общая
Весёлый МОЛОЧНИК	9/10	8/10	350 ккал	59,9 рублей	10/10
Домик в деревне	9.5/10	9/10	300 ккал	59,9 рублей	9/10
Резной Палисад	8/10	8/10	400 ккал	45 рублей	8/10

ПРЕЗЕНТАЦИЯ ОКОНЧЕНА!



СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ)))