



Производственное объединение  
**ВК**  
Производственное объединение  
**ВОЛЖСКИЕ КОНДИТЕРЫ**



# *Из истории предприятия*

**Предприятие, которое работает под маркой «Волжский кондитер», берет свое начало с сентября 2009 года, когда на базе бывшего Хладокомбината был открыт кондитерский цех.**



**Тогда же было определено перспективное направление  
- производство мармеладно - пастильных изделий**





**В настоящее время - это динамично развивающееся предприятие и на сегодняшний день оно является одним из крупнейших производителей зефира, пастилы, мармелада в Костроме и Костромской области**

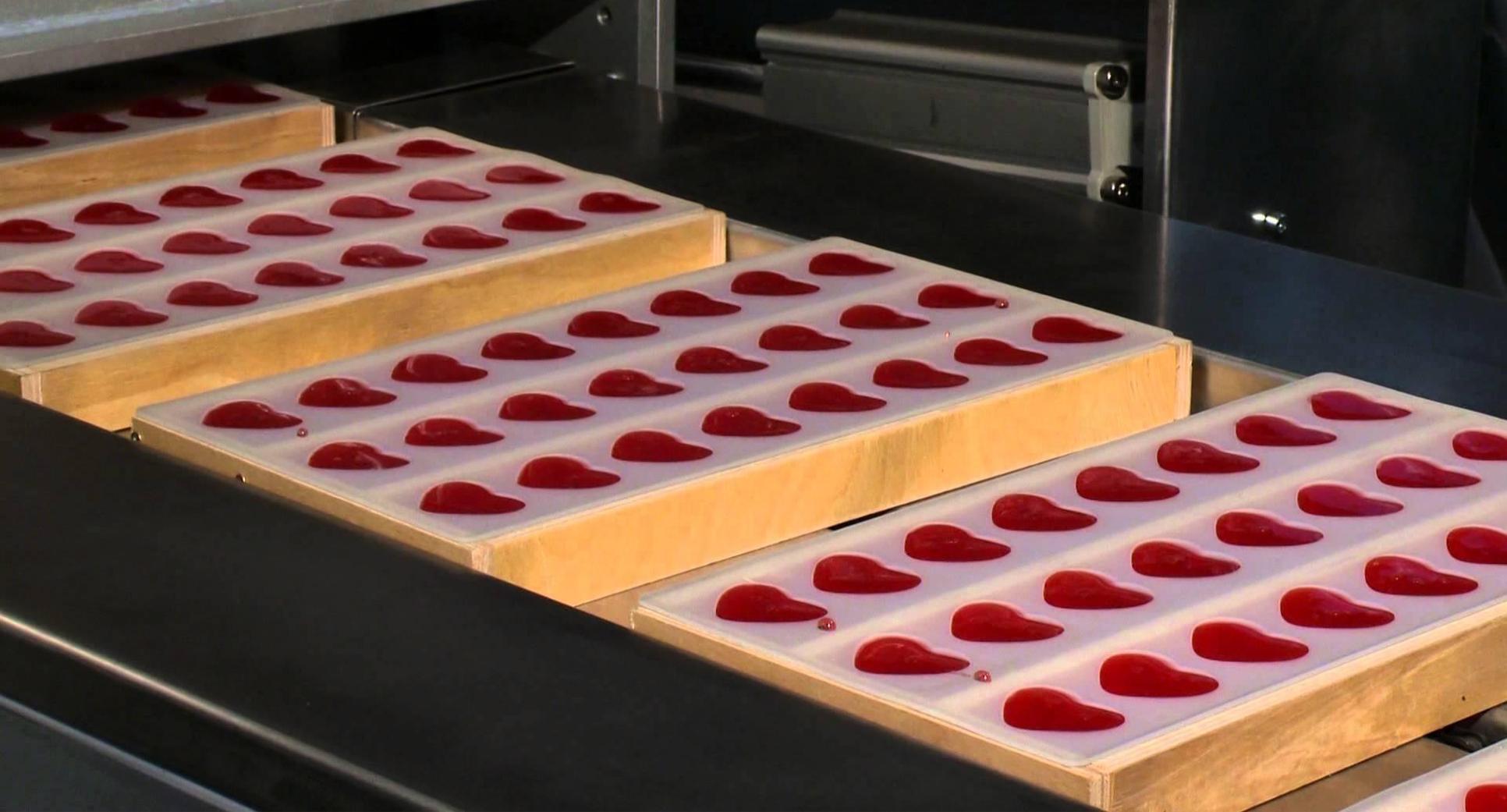




# *Оборудование*

**В 2009 году установлена линия по производству зефирных масс производительностью 200 кг/час, оснащённая системой аэрирования. Её проектная мощность составляет до 50 тонн в месяц.**



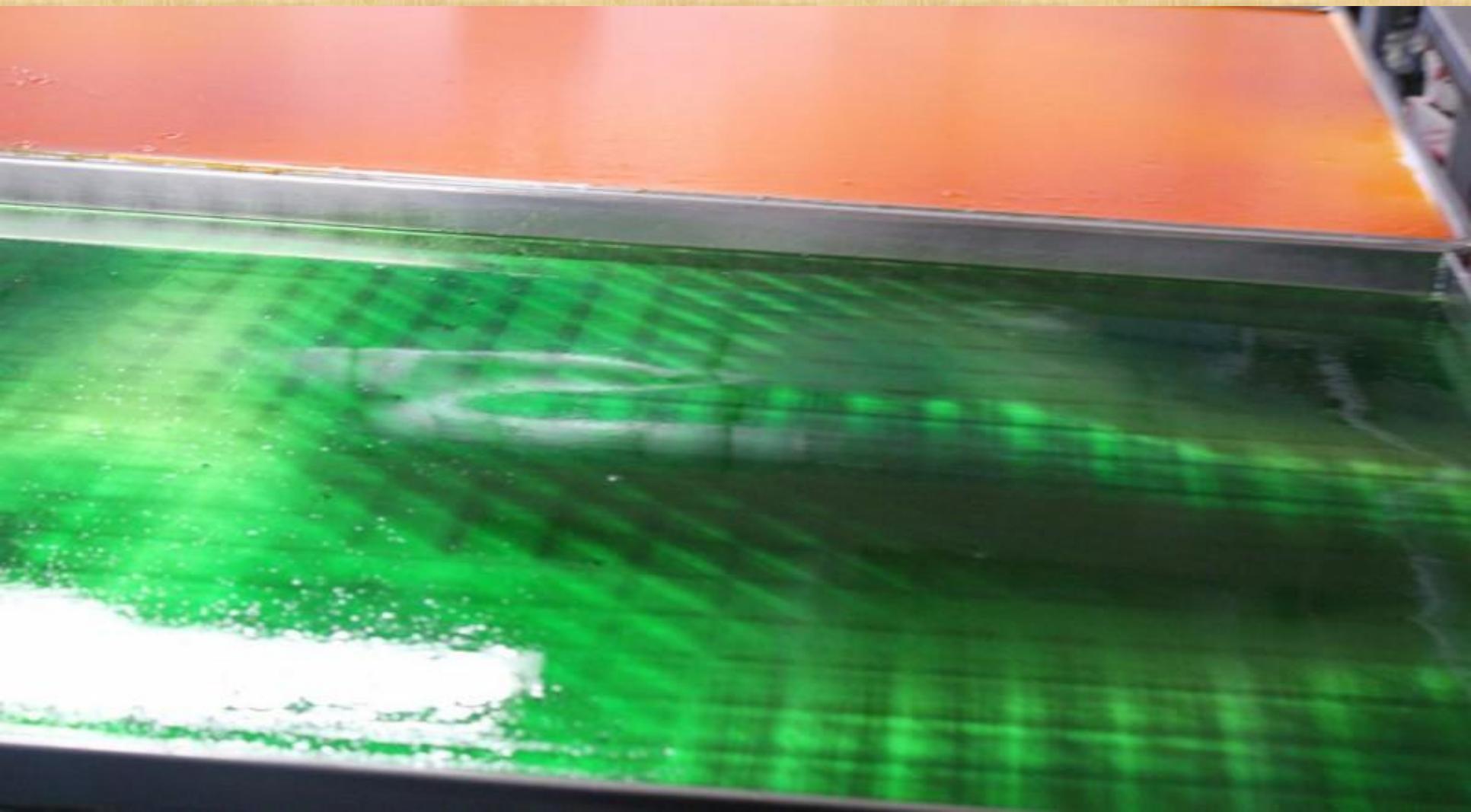


**Для формования жележных масс мармелада на предприятии используется отливочная машина модель АК 1021, производительностью 150 кг/час. Масса отливается в силиконовые формы.**

**Для изготовления резного мармелада используются охлаждающие столы, ручные струнные резки, дисковые ножи.**



**Это не цветное стекло, а огромные пласты мармелада, которые остывают в специальных формах (столах)**





**На предприятии  
имеется оборудование  
по упаковке  
кондитерских изделий,  
фасовочное  
оборудование**



# Глазирочная линия



**Мы имеем возможность предложить нашим партнерам не только высококачественную весовую продукцию, но и кондитерские изделия, расфасованные в персональную упаковку определенного веса, что незаменимо для крупных торговых сетей и магазинов самообслуживания.**





## *АССОРТИМЕНТНЫЙ ПЕРЕЧЕНЬ И СЫРЬЁ*

**Зефир - нежное лакомство, которое украсит любой стол и поднимет настроение, доставит эстетическое и вкусовое удовольствие Вам и Вашим близким. Мы предлагаем большой ассортимент зефира.**



**Зефир вырабатывается на цитрусовом и яблочном пектинах. Сырьем для получения пектинов служат яблочные выжимки, вытерки из корочек цитрусовых.**



**Мармелад - это кондитерский продукт, готовится на основе специальных желирующих веществ - агара, каррагинана, пектина, с добавлением сахара-песка, патоки, кислоты и ароматизаторов.**



## ***Агар-агар***

**Для изготовления мармелада, зефира и пастилы используют агар - полимерное вещество, которое содержится в некоторых видах морских водорослей.**



**Ни одно из современных видов наземных растений  
этого полимера не синтезирует.**





**Наше производство  
предлагает  
мармелад на пектине:  
«Мягкий  
жевательный»,  
«Цитрусовые дольки»,  
«Апельсиновые и  
лимонные дольки»,  
«Балтика», «Радуга» и  
т.д.**

**А также формовой мармелад:  
«Мармеладное Ассорти», «Сердечки».**



**На производстве выпускают мармелад на агаре:  
«Улиточка», «Серпантин», «Трехслойный».**



**Пастила— это традиционная русская сладость, которая появилась в нашей кухне еще в далеком 15 веке и была изобретена в коломенском монастыре.**



**На протяжении долгих лет рецепт десерта передавался из поколения в поколение и хранился в строжайшем секрете.**





*Спасибо за внимание!*

*И приятного чаепития :)*