



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

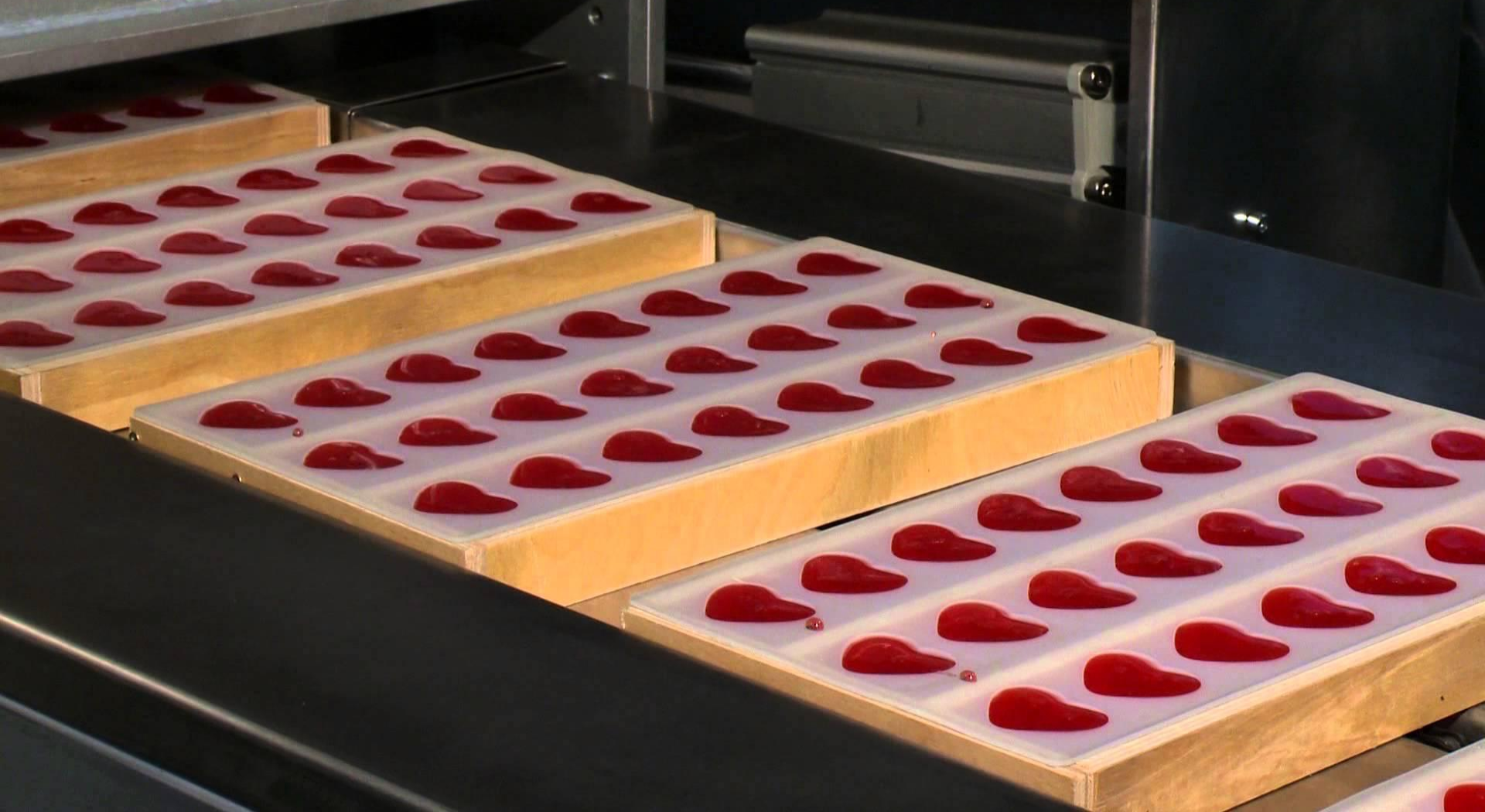




Оборудование

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.



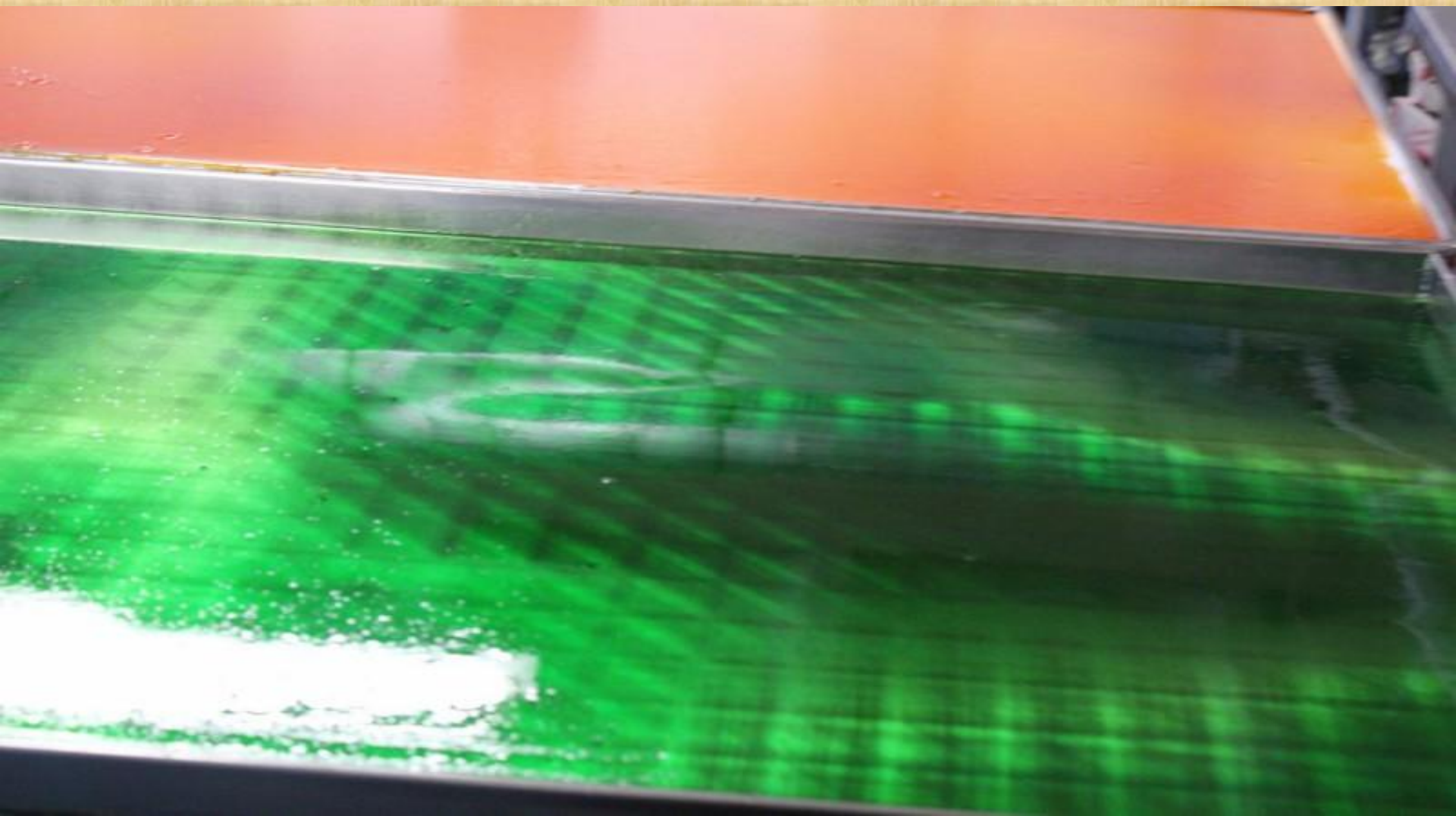


Для формования жележных масс мармелада на предприятии используется отливочная машина модель АК 1021, производительностью 150 кг/час. Масса отливается в силиконовые формы.

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 :)