

®



**ЗАО
КИРОВСКИЙ
МОЛОЧНЫЙ
КОМБИНАТ**



Предприятие основано в 1933 году и имеет богатую историю. В настоящее время комбинат является одним из крупнейших и эффективно работающих предприятий молочной промышленности. Стратегия Кировмолкомбината - производство натуральных качественных молочных продуктов, без применения консервантов, модифицированных продуктов и заменителей молочного жира.

®



**ЗАО
КИРОВСКИЙ
МОЛОЧНЫЙ
КОМБИНАТ**

На сегодняшний день Кировмолкомбинат - это:



- головное предприятие (г. Киров) - производство цельномолочной продукции, сливочного масла, сухих молочных продуктов;



- Зуевское отделение - производство цельномолочной продукции;

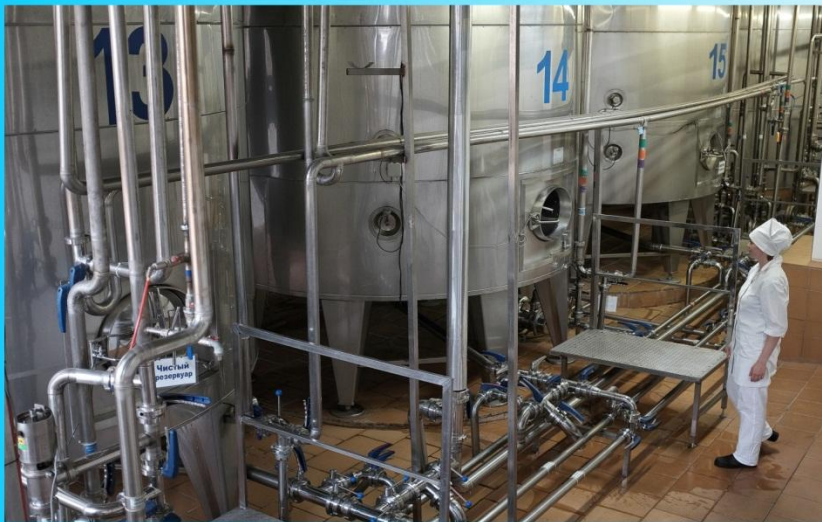


- Орловское отделение - производство полутвердых сыров;

®



**ЗАО
КИРОВСКИЙ
МОЛОЧНЫЙ
КОМБИНАТ**



- переработка сырого молока в сутки - 400 тонн;



- собственные сельхозпредприятия в Кировской области - 10 агрофирм;



- поставка молока от дочерних агрофирм в сутки - 280 тонн.

®



**ЗАО
КИРОВСКИЙ
МОЛОЧНЫЙ
КОМБИНАТ**



Молочная продукция реализуется под торговой маркой «Вятка» не только в Кировской области, но и далеко за ее пределами.

®



**ЗАО
КИРОВСКИЙ
МОЛОЧНЫЙ
КОМБИНАТ**

Вырабатываем 5 видов
полутвердых сыров:



“Обской Премиум”
“Голландский”
“Радонежский”
“Фаворит”
“Гауда Премиум”

®



**ЗАО
КИРОВСКИЙ
МОЛОЧНЫЙ
КОМБИНАТ**

Содержание в 100 г продукта:

Белки - 26 г

Кальций - 1040 мг



®



**ЗАО
КИРОВСКИЙ
МОЛОЧНЫЙ
КОМБИНАТ**



Почему сыр необходимо включать в свой рацион питания:

- высокая пищевая ценность;**
- 200 г сыра содержат суточную норму полезных для организма человека веществ;**
- почти полностью усваивается организмом;**
- самый богатый продукт по содержанию кальция, витаминов и других минеральных веществ;**
- укрепляет костную ткань;**
- благотворно влияет на деятельность сердца и сосудов.**

®



**ЗАО
КИРОВСКИЙ
МОЛОЧНЫЙ
КОМБИНАТ**

ТВОРОГ, ТВОРОЖНЫЕ СЫРКИ



Получают из молока по специальной технологии выделения белковой и жировой части из коровьего молока.

®



**ЗАО
КИРОВСКИЙ
МОЛОЧНЫЙ
КОМБИНАТ**



Содержание в 100 г продукта:

Белки - 16,0 г

Жиры - 9,0 г

Углеводы - 2,0 г

Кальций - 164 мг

®



**ЗАО
КИРОВСКИЙ
МОЛОЧНЫЙ
КОМБИНАТ**



Почему творог необходимо включать в свой рацион питания:

- питательный продукт;
- повышенное содержание белка;
- легко усваивается организмом;
- источник минеральных веществ и витаминов;
- улучшает иммунитет;
- полезен для костей, зубов;
- снижает риск сердечно-сосудистых заболеваний.

®



**ЗАО
КИРОВСКИЙ
МОЛОЧНЫЙ
КОМБИНАТ**



АЦИДОФИЛИН - получают сквашиванием молока тремя видами заквасок: кефирными грибами, лактококками, ацидофильной палочкой.



КЕФИР - получают сквашиванием молока закваской на кефирных грибах.



БИОПРОСТОКВАША - получают сквашиванием молока комплексной закваской, в состав которой входят бифидобактерии.

®



**ЗАО
КИРОВСКИЙ
МОЛОЧНЫЙ
КОМБИНАТ**



Содержание в 100 г продукта:

Белки - 3,0 г

Жиры - 2,7 г

Углеводы - 4,7 г

Кальций - 113 мг

®



**ЗАО
КИРОВСКИЙ
МОЛОЧНЫЙ
КОМБИНАТ**



Почему ацидофилин, кефир, биопростоквашу необходимо включать в свой рацион питания:

- польза для желудочно-кишечного тракта;
- подавление вредной микрофлоры в кишечнике человека;
- польза для иммунитета;
- синтезируют аминокислоты, белки, витамины группы В;
- способствуют росту естественной микрофлоры желудочно-кишечного тракта;
- ускоряют пищеварение;
- легко усваиваются в организме человека.

®



**ЗАО
КИРОВСКИЙ
МОЛОЧНЫЙ
КОМБИНАТ**

**Покупайте
М-М-М-молочную
продукцию
«Вятушка»
и будьте здоровы!**



®



**ЗАО
КИРОВСКИЙ
МОЛОЧНЫЙ
КОМБИНАТ**

“Спасибо за внимание!”