

®



# **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;

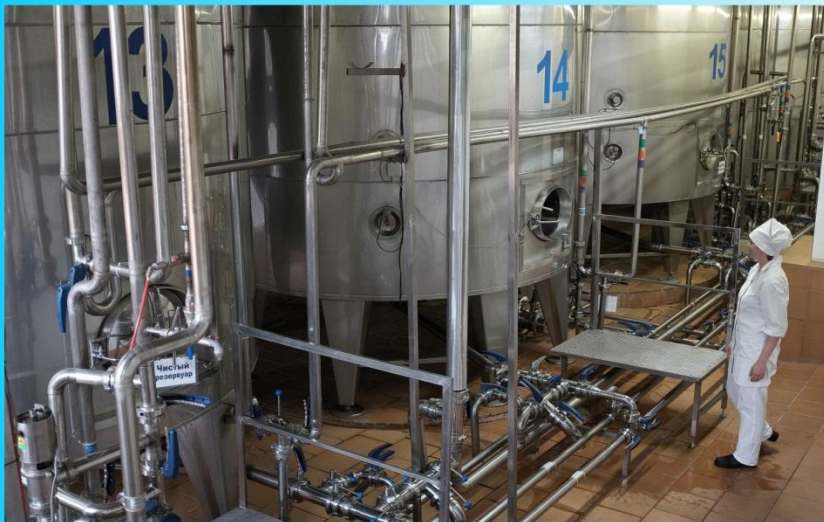


- Орловское отделение - производство полутвердых сыров;

®



**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 грибками, лактококками, ацидофильной палочкой.



**КЕФИР** - получают сквашиванием молока закваской на кефирных грибках.



**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!”**