



**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 «Вятушка»
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





ЗАО
КИРОВСКИЙ
МОЛОЧНЫЙ
КОМБИНАТ

“Спасибо за внимание!”