



# *Дмитровская маргариновая фабрика*



# Уважаемые Партнеры !



**ООО «Дмитровская Маргариновская фабрика»** — современное, динамично-развивающееся предприятие. На протяжении 2006-2007г.г. на заводе была проведена масштабная реконструкция, благодаря которой успешно функционирует лучшее оборудование для рафинации масел и жиров, которое включает в себя линии по нейтрализации, отбелке, дезодорации, гидрогенизации и переэтерификации.

Благодаря высокому качеству и доступной цене, продукция «ДМФ» всегда пользуются заслуженным спросом у покупателей.

Специалисты завода непрерывно работают над улучшением качества своей продукции, расширением ее ассортимента и внедрением новых технологий производства, удовлетворяя тем самым запросы и пожелания даже самых требовательных потребителей.

## *Наши преимущества:*



- \* бесперебойность и оперативность поставок «точно в срок»;*
- \* наличие продукции в ассортименте, всегда есть на складе;*
- \* быстрое качественное обслуживание при отгрузке с нашего склада;*
- \* технологическая поддержка;*
- \* за каждым нашим клиентом закрепляется персональный менеджер;*
- \* постоянная и оперативная связь с вашим менеджером;*
- \* отсрочка платежа.*

# Продукция ООО «ДМФ»

## 1. Спреды ГОСТ Р 52100-2003



- Спред растительно-жировой (м.д.ж. 72%)** Обладает нежным сливочным вкусом и может заменить сливочное масло при производстве молочных продуктов.
- Спред растительно-жировой (м.д.ж. 82%)** Обладает нежным сливочным вкусом и может заменить сливочное масло при производстве молочных продуктов. Подходит для изготовления сливочного крема при производстве кремовых кондитерских изделий.
- Спред растительно-сливочный (м.д.ж. 72%)** Обладает нежным сливочным вкусом и может заменить сливочное масло при производстве молочных продуктов. Также может применяться в мясной промышленности.
- Спред растительно-сливочный (м.д.ж. 82%)** Обладает нежным сливочным вкусом и может заменить сливочное масло при производстве молочных продуктов. Подходит для изготовления сливочного крема при производстве кремовых кондитерских изделий. Также может применяться в мясной промышленности.
- Спред сливочно-растительный (м.д.ж. 72%)** Обладает нежным сливочным вкусом и запахом сливочного масла. Также может применяться в мясной, молочной и хлебопекарной промышленности, а также в кулинарии.
- Спред сливочно-растительный (м.д.ж. 82%)** Обладает нежным сливочным вкусом и запахом сливочного масла. Подходит для изготовления сливочного крема при производстве кремовых кондитерских изделий. Также может применяться в мясной, молочной и хлебопекарной промышленности, а также в кулинарии.
- Смесь топленая растительно-жировая (м.д.ж. 99,9%)** Прекрасно подходит для жарки, тушения и заправки блюд из картофеля, мяса, овощей, макарон, мучных изделий и т. п. Может быть использован в приготовлении теста для выпечки, а также смазывания протеев и т. д.

## 2. Маргарины ГОСТ Р 52178-2003



**Маргарин для песочного теста** Маргарин, полученный на основе высококачественных рафинированных, дезодорированных растительных жиров и масел. Используется при производстве изделий, в технологическом процессе которых требуется сбивание маргарина.

**Маргарин для выпечки** Маргарин, полученный на основе высококачественных рафинированных, дезодорированных растительных жиров и масел. Используется при производстве хлебобулочных и мучных кондитерских изделий, придает мягкость и однородную пористость изделиям, замедляет процесс ретроградации крахмала.

**Маргарин для крема** Маргарин, полученный на основе высококачественных рафинированных, дезодорированных растительных жиров и масел. Используется при производстве отделочных полуфабрикатов. Обладает нежным сливочным вкусом и является заменителем сливочного масла.

**Маргарин универсальный 60%** Маргарин, полученный на основе высококачественных рафинированных, дезодорированных растительных жиров и масел. Используется при производстве хлебобулочных и мучных кондитерских изделий, а также предназначен для употребления в пищу в домашних условиях и сети общественного питания.

**Маргарин универсальный 82 %** Маргарин, полученный на основе высококачественных рафинированных, дезодорированных растительных жиров и масел. Используется при производстве хлебобулочных и мучных кондитерских изделий, равномерно распределяется в тесте, придает мягкость и однородную пористость изделиям.

**Жир для фритюра** Применяется для жарки. Придаёт обжаренным продуктам приятный вкус, запах, цвет, образует румяную корочку.

**Масло пальмовое (РД)** Используется при производстве хлебобулочных и мучных кондитерских изделий, придает мягкость и однородную пористость изделиям.



# Фото нашей продукции



**для получения более подробной информации и по всем интересующим Вас вопросам просьба обращаться:**



**Юридический адрес:** 127183, Россия, г. Москва, ул. Верхняя Масловка, д. 10, стр. 4

**Фактический адрес:** 119619, Россия, г. Москва, ул. Производственная, д. 6, тел./факс: (495)781-86-69, 781-83-23

**Склад:** 109651, Россия, г. Москва, ул. Ипловайская, д. 3 (база «Деметра»), цех 21, тел.: +7-925-872-47-05

**Адрес производства:** 141800, Россия, Московская обл., г. Дмитров, ул. Промышленная, д. 1, тел./факс: (495)993-97-52

**Старший региональный менеджер Халитова Мария, моб. тел.:**

**+7-916-089-46-10, e-mail: [m.halitova](mailto:m.halitova)**

**Старший региональный менеджер Халитова Мария, моб. тел.:** +7-916-089-46-10, **e-mail: [m.halitova](mailto:m.halitova)**

**Старший региональный менеджер Халитова Мария, моб. тел.:** +7-916-089-46-10,

**e-mail: [m.halitova-dmf@ya.ru](mailto:m.halitova-dmf@ya.ru)**

**Постоянные Клиенты, как друзья, а к другу, как известно, и спецпредложения и подход индивидуальный!**

**Мы всегда вам рады!**