

# Каталог продукции



*Выбирай родное!*



*Наша продукция*

## НАША МИССИЯ

– производить исключительно экологически чистые продукты для здорового питания, предоставляя потребителям высочайшее качество продукции.

Основой Политики компании является ориентация на потребителя, максимальное удовлетворение его запросов, независимо от возраста, достатка и социального статуса, обеспечение его качественными и полезными для здоровья пищевыми продуктами.



## СОДЕРЖАНИЕ

Грибы свежие (шампиньоны, вешенки) .....	8
Зелень свежая (укроп, петрушка) .....	10
Зелень свежая (лук, руккола) .....	12
Зелень свежая (шпинат, кинза, базилик) .....	14
Наборы из свежей зелени.....	16
Овощи (томаты, огурцы, перец Чили).....	18
Наборы салатные .....	19
Редис, наборы для салата с редисом.....	20
Экзотические травы .....	21
Наборы с экзотическими травами .....	22
Наборы экзотических трав в пакетах .....	23
Зелень сушеная.....	24

## НАШИ ПАРТНЕРЫ



*Наша продукция*



За период становления «Вологодской зелени» мы прошли путь от создания первой теплицы до открытия фасовочного цеха с автоматизированным оборудованием по упаковке продукции, а также реализации Проекта по выращиванию грибов с производительностью до 100 тонн шампиньонов в год.

В текущих условиях нестабильности рынка и высокой конкуренции сохранить доверие потребителей нелегко. Залогом процветания компании может стать лишь слаженная работа всего коллектива. Истинный профессионализм сотрудников во всех видах деятельности был и остается приоритетом для предприятия. Вдохновение, настойчивость и целеустремленность высококлассных специалистов: от фасовщиков до начальника производства, от тепличников до агронома, от менеджеров до руководителей высшего звена, воплотили замыслы предприятия.

Используя современные технологии земледелия, а также опыт отечественных и мировых лидеров, наше тепличное хозяйство вошло в число лучших сельскохозяйственных предприятий края, обеспечивая продукцией высочайшего качества.

«Вологодская зелень» – успешный бренд, завоевавший доверие потребителей. Мы предлагаем рынку высокое качество продукции, соответствующее строгим государственным стандартам, ассортимент свыше 50 наименований и долгосрочные взаимовыгодные отношения с партнерами. Успех компании – в успехе каждого, кто с ней работает. Мы дорожим сложившимися партнерскими отношениями, ведь они составляют достояние и основу развития компании, определяют положение ее на отечественном продуктовом рынке.

Перспектива дальнейшего развития компании – в увеличении числа потребителей продукции, производимой под торговой маркой «Вологодская зелень», в сохранении достойной репутации компании и привлечения новых клиентов.



С наилучшими пожеланиями,

**Ераносян  
Арман Дереникович,**

генеральный директор  
ООО «Вологодская зелень»



# ИСТОРИЯ И СТАНОВЛЕНИЕ ПРЕДПРИЯТИЯ

Наша продукция

«Вологодская Зелень» началась с семейного бизнеса в 2012 году, когда директор компании Арман Дереникович с отцом заложили теплицу на 80 м<sup>2</sup>. Первым успешным продуктом стал лук, благодаря продажам которого компания смогла расширяться.

«Вологодская зелень» сегодня – это производство закрытого и открытого грунта в поселке Васильевское Вологодского района Вологодской области, выращивающие не только душистую зелень – лук, укроп, петрушку, шпинат, но и свежайшие грибы шампиньоны и вешенки.

Второе направление развития – это закупка, фасовка и поставка продукции наших проверенных партнеров.

Являясь активно развивающимся предприятием, «Вологодская зелень» постоянно наращивает объемы производства. Уже сегодня она является одним из крупнейших поставщиков зеленой продукции не только в магазины Вологды и Череповца, но и в соседние регионы области. Благодаря высокому качеству и доступным ценам продукции предприятия пользуется большим покупательским спросом.

## ДИПЛОМЫ

Член «Союза промышленников и предпринимателей Вологодской области»

**2016 год** – Победитель конкурса «Молодой предприниматель России» в номинации «Открытие года»

**2017 год** – Победитель в номинации «Дебют года» ежегодного конкурса «Мы выбираем, нас выбирают» за 2017 год

**2019 год** – Почетный серебряный знак качества в номинации «Продовольственные товары» в Региональном этапе Всероссийского конкурса Программы «100 лучших товаров России»



Выбирай родное!  
 С любовью с Вологодских полей.





## ГРИБЫ СВЕЖИЕ

## ШАМПИНЬОНЫ, ВЕШЕНКИ



- Грибы свежие шампиньоны, 250 г



- Грибы свежие шампиньоны, 350-400 г



- Шампиньоны для гриля, 500 г

- 
- С 11.08.2017 года – СЕРТИФИКАТ СООТВЕТСТВИЯ СИСТЕМЫ ДОБРОВОЛЬНОЙ СЕРТИФИКАЦИИ «НАСТОЯЩИЙ ВОЛОГОДСКИЙ ПРОДУКТ» НА ГРИБЫ ШАМПИНЬОНЫ СВЕЖИЕ КУЛЬТИВИРУЕМЫЕ (ВЫРАЩЕННЫЕ В ЗАЩИЩЕННОМ ГРУНТЕ). ГОСТ Р 56827-2015



## ГРИБЫ СВЕЖИЕ

## ШАМПИНЬОНЫ, ВЕШЕНКИ



- Шампиньоны-мини, 300 г



- Вешенки, 300 г

### Знаете ли вы?

Вешенки не употребляют без термической обработки, а шампиньоны едят сырыми. По способу выращивания первые не прихотливы к условиям, а вторые – требуют соблюдение надлежащих условий. Вешенки можно солить, а шампиньоны только мариновать. Грибы – важная составляющая часть сбалансированного питания. А вот выбор: вешенки или шампиньоны остается за вами.



## ЗЕЛЕНЬ СВЕЖАЯ

## УКРОП



- Укроп свежий, 30 г



- Укроп свежий, 50 г



- Укроп свежий, 100 г



- Укроп свежий,  
250 г

### Знаете ли вы?

Происхождение слова «**укроп**» в английском языке связывают с норвежским глаголом dilla – усыплять. Это одно из свойств растения – оказывать успокаивающее воздействие.

Это ароматная трава обладает уникальными вкусовыми и целебными свойствами. В укропе содержатся витамины, микроэлементы, полезные аминокислоты.

Укроп добавляют в свежие салаты, соусы, консервированные блюда, посыпают им холодные и горячие супы. Он отлично сочетается с рыбой, овощами, вареной картошкой. Его можно засушить или заморозить. Жесткие стебли можно добавлять в бульон для придания ему дополнительного аромата.



- ПЕТРУШКА СВЕЖАЯ, 30 г



- ПЕТРУШКА СВЕЖАЯ, 50 г



- ПЕТРУШКА СВЕЖАЯ, 100 г



- ПЕТРУШКА СВЕЖАЯ,  
250 г

**Петрушка** обладает неповторимыми вкусоароматическими свойствами, а также колоссальным кулинарным и целебным потенциалом. В ней содержится большое количества витамина С (почти в 3 раза больше, чем в лимоне), витамины В1, В2, РР, К и Е, редкие микроэлементы, инулин, флавоноиды и фитонциды.

В кулинарии ее используют для приготовления соков, смузи, салатов, соусов, закусок, супов и горячих блюд; в свежемороженом виде она сохраняет все свои полезные и целебные свойства в течение 3-4 месяцев.

В косметологии сок петрушки используют для приготовления лосьонов и масок (очистение и отбеливание кожи, избавление от веснушек).





## ЗЕЛЕНЬ СВЕЖАЯ

## ЛУК



- Лук свежий зеленый, 50 г



- Лук, 100 г



- Лук свежий зеленый, 200 г



- Лук резанец свежий, 30 г

**Лук зеленый** – это наземная часть репчатого лука.

Интересно, что по своему витаминно-минеральному составу зеленые стебли в несколько раз превосходят луковичу. В них содержится гораздо больше витаминов (в том числе витамин С, В1 и В2), минералов, фитонцидов и эфирных масел. Это один из самых полезных видов зелени, доступных нам круглый год.

Зеленый лук можно добавлять в легкие овощные салаты, в рыбные салаты и закуски, начинки для пирогов и кишей, супы и соусы к пасте. Порезанными наискосок стеблями можно украсить любое праздничное блюдо.



- Руккола свежая, 20 г



- Руккола свежая, 50 г



- Руккола свежая, 125 г

**Руккола** очень полезный продукт с уникальным витаминно-минеральным составом. Входящие в него микроэлементы укрепляют иммунитет, обладают противораковыми свойствами, оказывают положительное воздействие на работу ЖКТ и мужское здоровье.

Руккола – идеальная база для диетических салатов с овощами, сырами, мясом, курицей, морепродуктами, орехами и даже фруктами. Ее можно подавать в качестве легкого гарнира, приправив оливковым маслом, лимонным соком и солью.



## ЗЕЛЕНЬ СВЕЖАЯ

## ШПИНАТ, КИНЗА



- ШПИНАТ СВЕЖИЙ, 50 г



- КИНЗА СВЕЖАЯ, 20 г



- КИНЗА СВЕЖАЯ, 50 г



- ШПИНАТ СВЕЖИЙ, 125г

### **Листья шпината**

обеспечивает организм необходимой нормой витаминов и минеральных веществ, налаживает работу желудка, улучшает зрение и укрепляет сосуды.

Растение незаменимо для женщин, ведь оно замедляет процесс старения организма и способствует похудению.

- С 31.08.2016 ГОДА ПОЛУЧЕН СЕРТИФИКАТ СООТВЕТСТВИЯ СИСТЕМЫ ДОБРОВОЛЬНОЙ СЕРТИФИКАЦИИ «НАСТОЯЩИЙ ВОЛОГОДСКИЙ ПРОДУКТ» НА ЗЕЛЕННЫЕ ПРОДУКТЫ.





- БАЗИЛИК ЗЕЛЕНый, 20 г



- БАЗИЛИК КРАСНЫЙ, 20 г

## Знаете ли вы?

Смесь базилика и розмарина используется в качестве заменителя соли при бессолевой диете!

**Базилик** – ароматная приправа, любимая людьми по всему миру. По окрасу листьев выделяют зеленый и фиолетовый виды.

Чем отличается область применения?

Вкус у зеленого базилика мягкий (эта трава подходит для приготовления десертов). У фиолетового базилика вкус островатый, поэтому его добавляют в основном к мясным блюдам.

Химический состав различается у фиолетового и зеленого базилика несильно. Растение богато витаминами А, С, РР, эфирным маслом, придающим базилику такой запах, камфарой.



## ЗЕЛЕНЬ СВЕЖАЯ

## НАБОРЫ



- ЗЕЛЕНЬ СВЕЖАЯ (УКРОП, ПЕТРУШКА), 50 г



- НАБОР ЗЕЛЕНИ (УКРОП, ПЕТРУШКА), 100 г



- ЗЕЛЕНЬ СВЕЖАЯ (УКРОП, ПЕТРУШКА), 100 г



- НАБОР ПРЯНО-ВКУСОВОЙ ЗЕЛЕНИ (ПЕТРУШКА, УКРОП, БАЗИЛИК), 115 г



- НАБОР «АССОРТИ»  
(ЛУК, УКРОП, ПЕТРУШКА), 70 г



- НАБОР «АССОРТИ»  
(ЛУК, УКРОП, ПЕТРУШКА), 100 г



- НАБОР «АССОРТИ» УНИВЕРСАЛЬНЫЙ  
(ЛУК ЗЕЛЕНЬ, УКРОП, ПЕТРУШКА,  
РОЗМАРИН, БАЗИЛИК, КИНЗА, ТАРХУН),  
100 г



- НАБОР «АССОРТИ»  
(ЛУК, УКРОП, ПЕТРУШКА), 100 г

Такой формат упаковки (укроп, петрушка и стебли зеленого лука в равных пропорциях) очень удобно использовать в домашней кулинарии.

Вам не нужно покупать всю зелень большими пучками, она не залежится и не испортится в холодильнике. Используйте этот зеленый микс для приготовления легких овощных салатов, оригинальных закусок, холодных и горячих супов, блюд из мяса, птицы и рыбы, запеченных овощей, начинок для пирогов, а также для сервировки уже готовых блюд.





## ОВОЩИ

## ТОМАТЫ, ОГУРЦЫ, ПЕРЕЦ ЧИЛИ



- ПЕРЕЦ ЧИЛИ, 100 г



- ОГУРЦЫ, 450 г



- ТОМАТЫ СВЕЖИЕ, 600 г



- ТОМАТЫ ЧЕРРИ, 250 г

### А знаете ли вы?

По сравнению с обычными помидорами черри как сорт содержат больше сахаров. И это плюс: именно благодаря быстрому созреванию и меньшей сочности зимние мини-томаты вкуснее и ароматнее своих полноразмерных собратьев.

По кулинарному потенциалу черри легко выигрывают у сортов обычного размера. У мини-томатов тоньше шкурка, а значит, можно не мучиться с бланшированием.

Их удобнее использовать: можно накалывать на шпажки в виде закуски, запекать целиком и подвешивать или класть в салат, не тратя время на фигурную резку.

# НАБОР САЛАТНЫЙ



- НАБОР САЛАТНЫЙ (ТОМАТЫ ЧЕРРИ, РУККОЛА), 250 г



- НАБОР (ОГУРЧИКИ, ТОМАТЫ ЧЕРРИ), 500 г



- НАБОР (ТОМАТЫ, ОГУРЦЫ, ЗЕЛЕНЬ), 600 г

## Знаете ли вы?

Помидоры содержат в большом количестве серотонин, именуемый «гормоном счастья».

Благодаря нему эти плоды способны улучшать настроение.



## РЕДИС



- НАБОР ВЕСЕННИЙ (ОГУРЦЫ, РЕДИС, ЗЕЛЕНЬ), 50 г

### Знаете ли вы?

С помощью редиски можно похудеть.

И дело не в том, что она малокалорийная – в 100 граммах редиски содержится всего 28 ккалорий, а в том, что в ней имеется рафанолю, специальное вещество, избавляющее организм от шлаков.



- РЕДИС, 200 г



- НАБОР АССОРТИ ДЛЯ САЛАТА (РЕДИС, ЛУК ЗЕЛЕНЬЙ, УКРОП), 200 г



## ЭКЗОТИЧЕСКИЕ ТРАВЫ



- Тимьян, 20 г



- ШАЛФЕЙ СВЕЖИЙ, 30 г



- Мята свежая, 20 г



- Розмарин, 20 г

**Розмарин** можно добавлять при приготовлении черного или зеленого чая. Зеленый чай с добавлением розмарина действует успокаивающе на нервную систему.

В противоположность, черный чай с добавлением розмарина бодрит и тонизирует. Его можно выпить утром, он поднимет настроение и наполнит жизненной энергией.

Используя отвары и настойки из тимьяна можно улучшить здоровье, ускорить процесс выздоровления и продлить годы жизни.



## НАБОРЫ ЭКЗОТИЧЕСКИХ ТРАВ



- НАБОР ПРЯНЫХ ТРАВ ДЛЯ МЯСА (ЛИМОННИК, МЯТА, РОЗМАРИН, ТИМЬЯН), 45 г



- НАБОР ЧАЙНЫЙ СВЕЖИЙ (МЕЛИССА, МЯТА, ЛИМОННИК, ЧАБРЕЦ), 50 г



- НАБОР СВЕЖИХ ТРАВ ДЛЯ РЫБЫ (ЛИМОННИК, МЯТА, ТАРХУН, ТИМЬЯН), 45 г



- НАБОР ДЛЯ МОХИТО (МЯТА, ЛАЙМ), 150 г

### Любите освежающие летние коктейли?

Для приготовления мохито отожмите из лайма сок, разомните листья мяты с лаймовым соком и сахарным сиропом (или тростниковым сахаром), долейте светлый ром и содовую, добавьте колотый лед, перемешайте и ваш коктейль готов!

## НАБОРЫ ЭКЗОТИЧЕСКИХ ТРАВ В ПАКЕТАХ



- БАЗИЛИК ЗЕЛЕНый, 20 г



- Тимьян, 30 г



- МЯТА, 30 г



- НАБОР ЧАЙНЫЙ СВЕЖИЙ  
(ЛИМОННИК, ТИМЬЯН, МЯТА), 50 г

**Травяной чай** – это очень вкусный и полезный напиток.

Подобные чаи повышают иммунитет, улучшают обмен веществ и настроение, заряд бодрости, да и просто улучшают общее самочувствие и настроение.

Входящая в его состав мята придаст заряда бодрости, цитрус (в роли лимонного сорго) согреет, а тимьян – он же чабрец – успокоит и расслабит после тяжелого дня.

Добавив к такому чаю ложечку мёда, Вы получите очень вкусный и полезный напиток.





## ЗЕЛЕНЬ СУШЕНАЯ



- 
- Укроп сушеный  
PREMIUM, 10 г

- 
- Петрушка сушеная  
PREMIUM, 10 г

- 
- Петрушка и укроп  
сушеные PREMIUM, 10 г

### Почему полезна сушеная зелень?

Естественной реакцией на экстремальные условия при сушке зелени является выработка периллой апигенина и лютеолина:

- Апигенин – вещество, которое обладает успокаивающим эффектом. Оно помогает справиться с раздражительностью и бессонницей, рекомендуется для профилактики опухолевых заболеваний.
- Лютеолин – эффективный антиоксидант, который контролирует уровень холестерина в крови. Он имеет иммуномодулирующие свойства.

## ОТЗЫВЫ ПАРТНЕРОВ



Политика супермаркетов «Золотой ключик» направлена на поддержку местных производителей, и сотрудничество с компанией «Вологодская зелень» тому подтверждение. Мы предъявляем довольно серьезные требования к поставщикам: по качеству продукции, ее ассортименту и скорости поставок. Могу с уверенностью сказать, что «Вологодская зелень» удовлетворяет всем нашим условиям. Более того, предприятие поставляет не только продукцию базового спроса, но и уникальные товары: например, чабрец, лемонграсс и другие виды пряных трав. Покупатели продукцию «Вологодской зелени» знают, она пользуется спросом. Особо отмечу отношение директора предприятия Армана Ераносяна, который выращивает продукцию как для себя. Он уделяет очень большое внимание свежести и качеству, и вся его команда разделяет эти ценности. Это и наши ценности: нам важно, чтобы покупатель находил на прилавках наших магазинов только качественные товары. Присутствие в области такого предприятия как «Вологодская зелень» радует нас и как местного ритейлера, и как жителей региона.

Директор ООО «Торговля»

**Людмила Хохлова**



## ОТЗЫВЫ ПАРТНЕРОВ



С «Вологодской зеленью» мы работаем с 2015 года, с момента их основания. Продукция компании представлена во всех магазинах нашей сети – это более 40 точек в Вологде, Череповце, Архангельске, Северодвинске, Кирове. «Вологодская зелень» – один из тех партнеров, которые вместе с нами выходят в новые регионы, в этом году мы планируем познакомить с их товарами посетителей первого «Макси» в Москве. Компания зарекомендовала себя как надежный, мобильный, постоянно развивающийся поставщик, который организовал производство шампиньонов и зеленого лука круглый год, петрушки и укропа – в весенне-осенний период, обеспечивая наших покупателей качественным натуральным вологодским продуктом.

Коммерческий директор розничного сектора компании «Макси»  
**Евгений Погодин**



«У нашей компании есть стандартные и принципиальные требования к поставщикам. В первую очередь важно, чтобы продукция была свежей и качественной. Не должно быть сбоев в поставках, потому что, например, пиццы состоят из большого количества ингредиентов, и мы не можем допустить отсутствия чего-либо из того, что предлагаем клиентам в меню. «Вологодская зелень» – наш надежный и проверенный поставщик. Мы покупаем у них овощи и другие продукты для наших ресторанов и кафе. На текущий момент никаких сбоев не было. Как и в продуктовом ритейле, у нас организован контроль с двух сторон: качество продукции проверяем как мы, так и поставщик. Сам факт того, что мы работаем с «Вологодской зеленью», говорит о многом: если бы поставщик нас подводил, у нас бы просто не было с ним никаких отношений – такова наша политика».

Бренд-шеф УК «Пицца Фабрика»  
**Антон Коржев**



# НАШИ КОНТАКТЫ

## ЮРИДИЧЕСКИЙ АДРЕС:

160009, Вологодская область, г. Вологда,  
ул. Мира, д. 76, оф. 3

## АДРЕС ПРОИЗВОДСТВА:

160544, Вологодская область, Вологодский район,  
поселок Васильевское

**Электронная почта** – vologdazelen@mail.ru

## Телефоны:

Финансовый отдел	8 (8172) 58-05-25
Торговый отдел	8 (900) 545-99-99
Координатор транспортной логистики	8 (951) 749-01-05
Кадровая служба	8 (951) 740-80-89

## Официальный сайт компании

<https://вологодскаязелень.рф>

## Социальные сети



ВКонтакте <https://vk.com/volzelen>

Инстаграм <https://www.instagram.com/volzelen/>

