



- крупнейший российский производитель мороженого;
- лидер московского рынка по продаже мороженого;
- производит качественное мороженое только из свежего молока;
- является оператором крупнейшей сети специализированных киосков и вендинговых автоматов по продаже мороженого и напитков;
- компания работает на рынке мороженого более 20 лет;
- обладатель сертификата HACCP.

## Технология производства мороженого

*Наше производство — это сочетание современных технологий и традиционных рецептов изготовления мороженого. Мы внимательно следим за каждой порцией, чтобы вы могли насладиться натуральным и вкусным мороженым "Айсберри".*



### **1: Прием сырья**

Мороженое «Айсберри» приготовлено из натуральных, свежих и качественных компонентов. Поступая на наше производство, молоко и сливочное масло из фермерских хозяйств проходят тщательную проверку физико-химических и микробиологических показателей, а также органолептических качеств. Только после всестороннего лабораторного исследования при подтверждении соответствия всем нормам сырье поступает на производство.



Затем происходит пастеризация: нагревание смеси до температуры  $85^{\circ}\text{C}$  в течение 50-60 секунд.

В конце этого этапа проводится гомогенизация, в процессе которой крупные шарики молочного жира дробятся на мелкие.

Благодаря этому в дальнейшем достигается необходимая степень взбитости и однородная консистенция готового мороженого.

Завершается приготовление смеси ее охлаждением до  $3-6^{\circ}\text{C}$ . Полученный состав готов к следующей стадии — фризерованию.

### 3: Фризерование смеси

Термин «фризерование» происходит от английского слова freeze — замораживать.

Это основной процесс приготовления, от которого во многом зависит структура и качество мороженого.

При фризеровании происходит насыщение смеси воздухом (взбивание) и ее частичное замораживание, температура продукта понижается до  $-3/ -5^{\circ}\text{C}$ .



### 4: Производство вафель и глазури

Гордость «Айсберри» — хрустящие вафли и молочная глазурь собственного производства. Вафли мы выпекаем из муки высшего сорта, придавая форму стаканчика, рожка или плоского листа для брикета.

В глазурном отделении варим шоколадную и молочную глазурь, добавляя в нее в соответствии с рецептурой, орехи, воздушный рис, кусочки печенья и другие ингредиенты. После того, как вафли и глазурь готовы, можно переходить к следующему этапу — фасовке мороженого.



## 5: Фасовка мороженого



Современные импортные автоматы, отвечающие самым строгим мировым стандартам в области безопасности и качества, распределяют мороженое в вафельные стаканчики, рожки, брикеты из фольги. Именно на этом этапе в смесь добавляются орехи, варенье, свежие ягоды, карамель, кусочки шоколада.

## 6: Закаливание



Фасованное мороженое закаливается в потоке воздуха при температуре от  $-35$  до  $-45^{\circ}\text{C}$  в специальных камерах. Благодаря процессу закаливания у нас есть возможность производить полностью натуральное мороженое без добавления консервантов, так как низкая температура позволяет сохранить качество продукта на длительное время.

## 7: Глазирование



При глазировании закаленное мороженое окунается в растопленную при  $34-37^{\circ}\text{C}$  глазурь собственного производства, обсушивается на воздухе 20-25 секунд и с помощью робота подается на упаковочную машину.



## 8: Упаковка, маркировка

Последний, но не менее важный, этап производства мороженого — его упаковка. Каждая порция мороженого находится в индивидуальной упаковке, на которой указан состав продукта, его свойства, дата изготовления и срок годности. Все они упаковываются в прочные коробки и отправляются в магазины.

Приятного аппетита!