

TMB

Гомер

Поэма «Одиссея»

«Полифем коз и овец подоил, как у всех это принято. Белого взял молока половину, мгновенно заквасил, тут же отжал и сложил в сплетенные прочно корзины...»

Сыр известен с древнейших времен. Так, в поэме Гомера «Одиссея» рассказывается, как Одиссей и его спутники, попав в пещеру циклопа Полифема, нашли в корзинах множество сыров, а в ведрах и чашах простоквашу. О сыроварении древние греки знали не меньше нас. Об этом свидетельствует и трактат Аристотеля (384-322 г. до н.э.), где описаны процессы свертывания молока и техника приготовления сыра.

ТБ

Natural Cheese Incorporated

Корпорация натурального сыра

«Если нет мечты, то и нечему будет сбываться...»

Р. Абрамович

ТБ

NatCheese

Частная сыроварня

Наша продукция – это воплощение грандиозных традиций сыроварения и новейших технологий пастеризации.

Мы используем исключительно
натуральные ингредиенты!

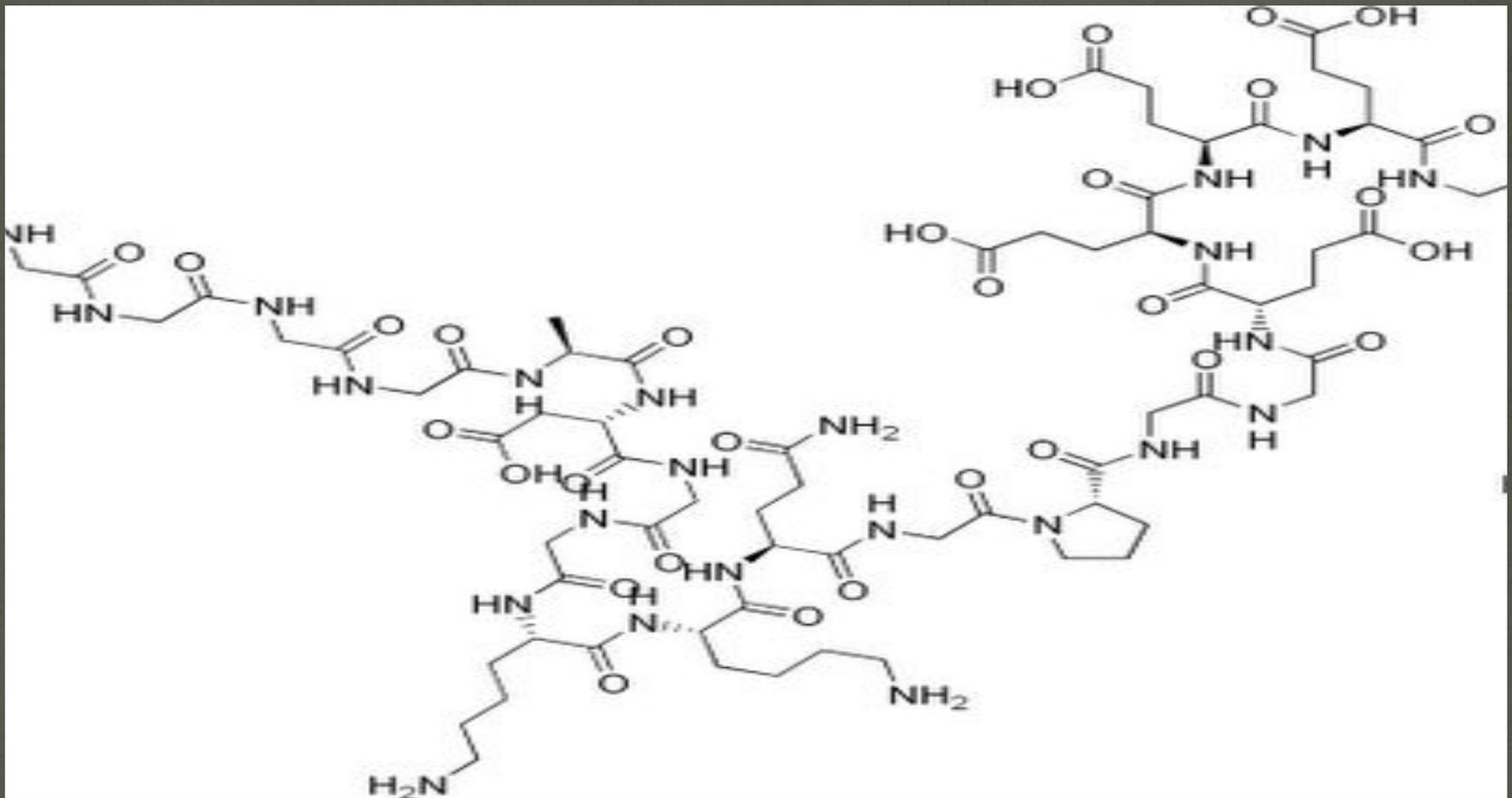


Сырое коровье **молоко высшего сорта**



Молоко - питательная жидкость, вырабатываемая молочными железами самок млекопитающих. Естественное предназначение молока - вскармливание детенышей (в том числе и человека), которые ещё не способны переваривать другую пищу. В настоящее время молоко входит в состав многих продуктов, используемых человеком, а его производство стало крупной отраслью промышленности.

Пепсин



Пепсин - протеолитический фермент класса гидролаз, вырабатываемый главными клетками слизистой оболочки желудка, осуществляет расщепление белков пищи до пептидов. Присутствует в желудочном соке человека, млекопитающих, птиц, пресмыкающихся и большинства рыб.

Поваренная соль высшего сорта



Поваренная соль - пищевой продукт. В измельчённом виде представляет собой бесцветные кристаллы. Соль природного происхождения практически всегда имеет примеси других минеральных солей, которые могут придавать ей оттенки разных цветов. Производится в разных видах: крупного и мелкого помола, чистая, йодированная, нитритная и так далее. В зависимости от чистоты делится на сорта: высший, первый и второй.

Как правило **натуральный продукт** имеет
весьма маленький срок годности!



Наши **МЫСЛИ...**

Срок годности продукции занимает особое место в производстве продуктов питания и скорее первое место в производстве **натуральных** продуктов.

Увеличение таких сроков
весьма долгий и трудоёмкий процесс,
на иные исследования уходят месяцы и даже годы...

Наши **ИННОВАЦИИ!**

Благодаря инновационному решению, принятому в процессе пастеризации, наша компания сумела продлить срок годности продукции **без использования консервантов:**

сыров до 35 суток

творога до 15 суток

молочной сыворотки до 30 суток



Концепция упаковки

Оптимальным упаковочным решением для продукции подобной нашей являются **вакуумные пакеты**. Оригинальность наших сыров, их состав, привели к отсутствию возможности применять иные виды упаковочного материала в связи с не устойчивым поведением продукта в той или иной агрессивной среде. Кстати, упаковка ни в коем случае не сказывается на вкусе **наших продуктов!**



Социальная дегустация

Мы предложили продегустировать
наши продукты более 300-м петербуржцам и
получили 100 % восторженных оценок!



Коротко о себе

Мы постоянно работаем над собой: над рецептурой, дизайном, концепцией.

Мы не привыкли сидеть на месте и довольствоваться достигнутым.

Мы молодая компания с большими амбициями и грандиозными планами.

У нас нет девиза...

Мы просто делаем **вкусный сыр!**

Наши сырно-творожные произведения



Сыр «Имеретинский»
(Брынза)



Сыр «Адыгейский»



Сыр «Сулугуни»



Сыр «Сулугуни»
(Копчёный)



Сыр «Косичка»
(Сулугуни)



Сыр «Косичка»
(Копчёный)



Сыр «Палочки»
(Сулугуни)



Сыр «Палочки»
(Копчёный)



Сыр «Мелочь»
(Копчёный)



Сыр «Спагетти»
(Сулугуни)



Творог «Зернистый»



Творожная масса
«Натуральная»

Польза в каждой капле...

Представляем вашему вниманию наш новый продукт – безалкогольный негазированный напиток «Natural Serum» с добавлением натурального мёда. Состав, как всегда, исключительно натуральный – молочная сыворотка, натуральный мёд!

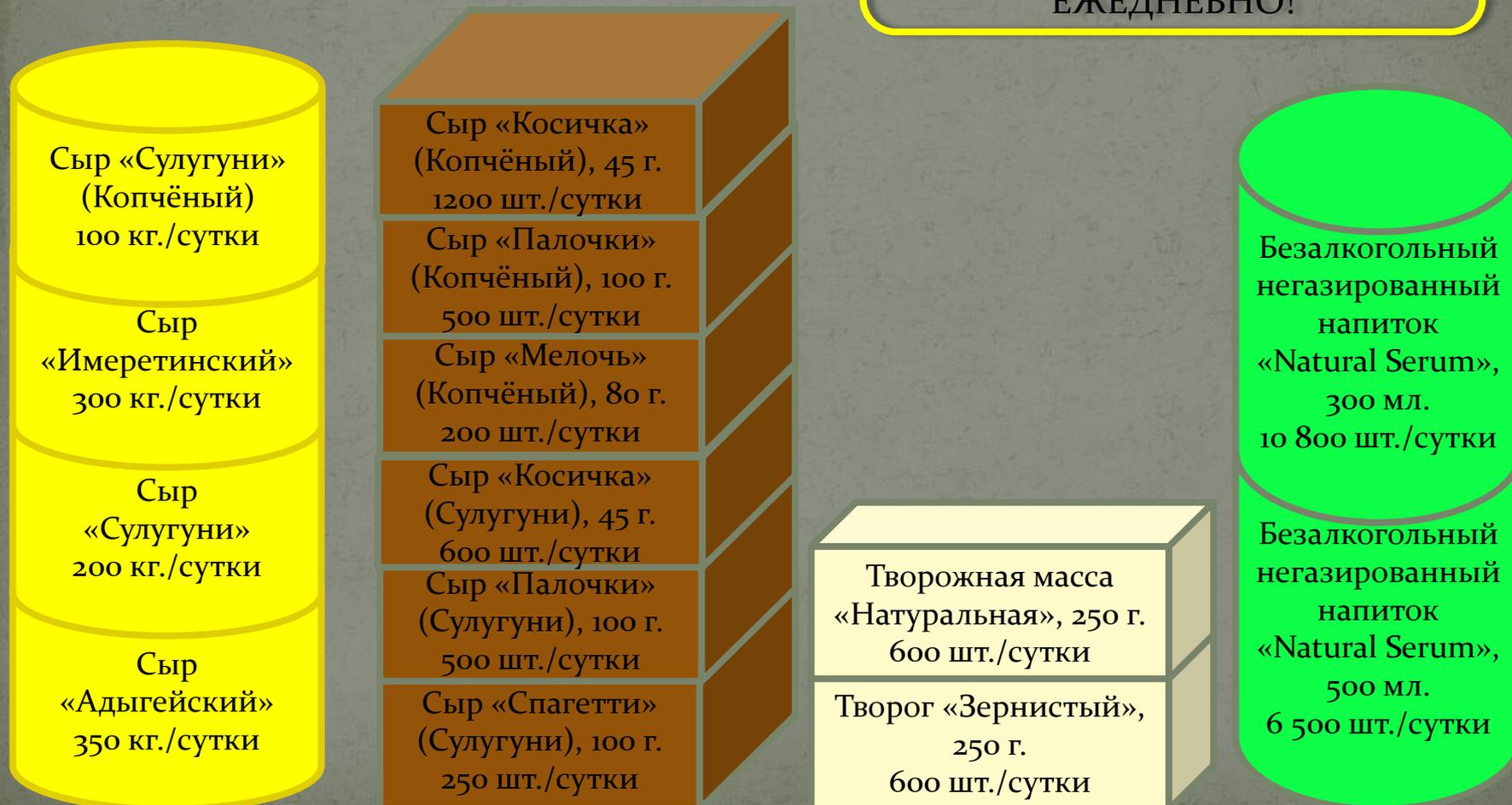
Наверняка Вы слышали о пользе молочной сыворотки! Благодаря своему составу молочная сыворотка буквально творит чудеса! При её регулярном употреблении из организма выводятся соли тяжелых металлов, шлаки и токсины. Польза молочной сыворотки очевидна, ведь это источник природных протеинов. Специалисты утверждают, что употребление молочной сыворотки и напитков, изготовленных на ее основе, способствует сохранению позитивного эмоционального состояния, а также восполнению витаминной недостаточности в том случае, если поступление в организм человека питательных веществ является слишком низким. Другими словами, польза молочной сыворотки заключается еще и в том, что она способна частично заменять свежие фрукты и овощи. Доказано, что в составе молочной сыворотки присутствуют белки, которые включают в себя незаменимые аминокислоты, не способные самостоятельно вырабатываться организмом. Поэтому единственным возможным их попаданием в организм является поступление с пищей. Кроме того, богат состав молочной сыворотки и минеральными веществами наряду с целым рядом жизненно



Перерабатываем 8 тонн молока в день

Перераспределяем объемы
продукции
ПОД ЗАКАЗЧИКА!

1 тонна 150 кг. сыров
300 кг. творога
6,5 тонн молочной сыворотки
ЕЖЕДНЕВНО!



Постскриптум

Подводя итог краткому экскурсу в наш мир хотелось бы отметить, что **наша компания**, наверное как и любая другая, нацелена на долгосрочное сотрудничество при взаимовыгодных условиях, просто мы ещё и **любим...** то, что мы делаем! Спасибо, что уделили нам время!

NatCheese,

с уважением к Вам и Вашему делу!

Наши **контакты**

Общество с ограниченной ответственностью «Долина»

Юридический адрес: 196606, Санкт-Петербург, г. Пушкин, ул. Генерала Хазова, д. 12

ИНН/КПП 7820047249/788001001 ОГРН 1167847087077

р/сч. 40702810855120001246 к/сч. 30101810500000000653

Северо-Западный Банк ОАО «СБЕРБАНК России» г. Санкт-Петербург БИК 044030653

Директор: Бекренев Иван Анатольевич

Тел.: +7(981)813-44-35 Адрес электронной почты: ivan_bekrenev@mail.ru

Коммерческий отдел:

Горбунов Евгений Олегович тел.: +7(911)902-09-19

Козлов Юрий Александрович тел.: +7(952)217-34-34

Адрес электронной почты: natural_cheese@mail.ru

Интернет сайт: www.natcheese.ru

Мы в VK <https://vk.com/natcheese>

Мы в Instagram <https://www.instagram.com/natcheeseinc>