

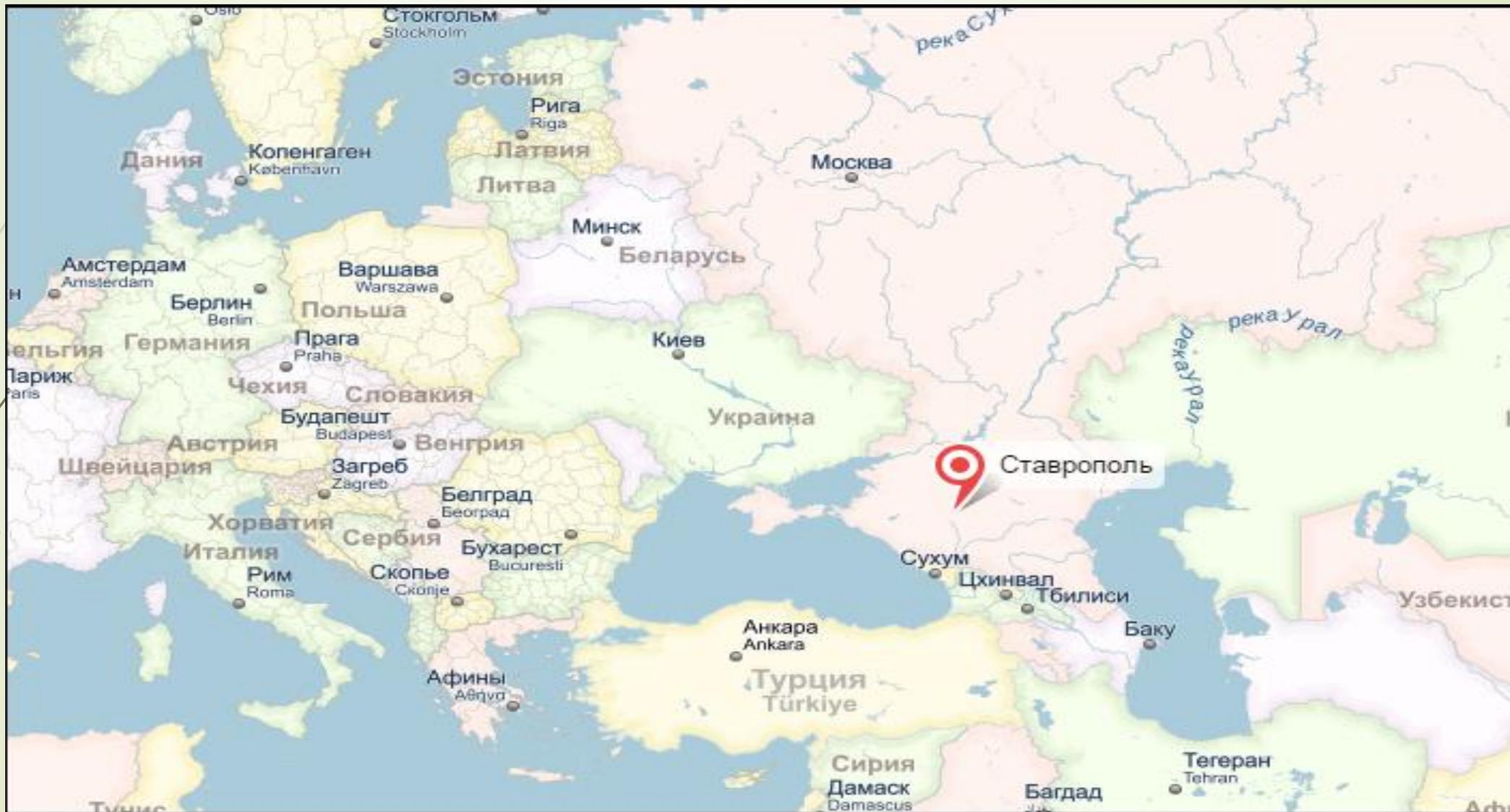
**ОАО
«Молочный комбинат
«Ставропольский»»**

Dairy plant "Stavropol"



Местонахождение Молочного комбината Старопольский, город Ставрополь

Location of the Dairy Plant Stavropol in Stavropol city





История Ставропольского молочного завода начинается с 1928 года. Цеха размещались в небольших разобращенных помещениях по ул. Калинина, 1. Ассортимент выпускаемой продукции был небольшим, а объемы производства не могли удовлетворить потребность населения.

В 1960 году завод был переведен в специально построенное современное, хорошо оборудованное новыми машинами и автоматами здание по ул. Доваторцев, 36.

Сегодня Молочный комбинат «Ставропольский» – один из крупнейших производителей молочных продуктов на юге России.

За эти годы на предприятии произведено техническое переоборудование, создан собственный автопарк, построены новые цеха по производству полиэтиленовой пленки, полистироловых стаканчиков.

Созданы новые цеха по выпуску сухих продуктов, творожных изделий, мороженого, сыров, соусов, хлебобулочных и кондитерских изделий.





The history of Stavropol dairy plant begins in 1928. The workshops were placed in a small insulated areas on the Kalinin street. The range of products was very small and the overall production of the plant could not satisfy the demand of the urban population.

In 1960 the plant was replaced to the modern and well equipped building on Dovatorstev street.

Today Dairy plant "Stavropol" is one of the largest dairy manufacturer on the South of Russia.

Over the years the company has made technical re-equipment, created own lorry fleet, built a new workshops for production of polyethylene film and polystyrene cups.

On the territory of the plant also were built a new workshops for the production of dry products, curd products, ice cream, cheeses, sauces, bakery and confectionery products.





Ассортимент предприятия насчитывает: Product range:

Более 1000 наименований продукции - молоко, кефир, ряженка, сметана, сливочное масло, сыры и творог, мороженое, сухие продукты, вырабатываемые по классическим технологиям и ГОСТам.

Линейка продуктов для функционального питания.

More than 1,000 products - milk, kefir, fermented baked milk, sour cream, butter, cheese and curd, ice cream, dry foods produced by traditional technology and state standards.

Functional nutrition.

Более 500 наименований хлебобулочных и кондитерских изделий.

More than 500 items of bakery and confectionery products.





Молочный комбинат «Ставропольский» в течении последних нескольких лет последовательно занимается импортозамещением. Первым из таких продуктов стало низколактозное молоко.

During last few Dairy plant "Stavropol" years engaged in import of substitution. The first products from these was lactose-reduced milk.

Но особенно актуальна тема импортозамещения в отрасли сыроделия.

The most important subject of import substitution is cheese manufacturing.





With the technological support of the "CHR.HANSEN" company were developed world-known technologies of cheese manufacturing. "Russian Parmesan" was the first cheese, which has been produced by classical technology on the automated line. For cheese manufacturing we use only the finest milk and original starter cultures. As an original cheese "Russian Parmesan" has a scaly-granular structure, specific flavour and dense texture.

При технологической поддержке компании «ХР.ХАНСЕН» были освоены всемирно известные технологии производства сыров из молока. Первым был создан сыр «Русский пармезан», который производится по классической технологии на автоматизированной линии "Fibosa". Для его изготовления используется только отборное молоко, оригинальные бактериальные закваски. Как и оригинал русский пармезан имеет чешуйчато-зернистую структуру и специфический, особенный вкус и плотную консистенцию.





Чеддер является одним из самых любимых и массово производимых сыров не только в Англии, но и во всем мире. На МКС его делают по классической технологии с 1995г. Особенности изготовления (чеддеризация сырной массы) и длительное созревания формируют особый вкус, ореховый со слегка острым и кисловатым привкусом, ломкую консистенцию.

Cheddar is one of the most popular and mass-produced cheeses not only in England but all over the world. On dairy plant "Stavropol" it has been manufacturing by classical technology from 1995. Specific production (cheddaring of cheese curd) and long ripening add him unique nutty flavor, with a slightly spicy and sour taste, brittle consistency.





Тильзитер люкс - относится к полутвердым сырам. Имеет легкий сливочно-кислый вкус, умеренно-плотную консистенцию. На разрезе сыр имеет рисунок из глазков неправильной формы равномерно распределенных по всему срезу. Благодаря высокой пищевой и биологической ценности используется в пищу как самостоятельная закуска, так и в составе многих блюд.

Tilsiter Deluxe - belongs to semi-hard cheeses. Has a light creamy-sour taste, with a mildly dense consistence. The cheese has an irregular shape of holes distributed across the slice. Due to high nutritional and biological value it is used by it self, or as part of many dishes.



“Русская Моцарелла” - полутвердый сыр, с чеддеризацией и термомеханической обработкой сырной массы, производится из натурального нормализованного коровьего молока, подвергнутого воздействию заквасочной микрофлоры и молокосвертывающих ферментов. Имеет вид прямоугольного бруска. На разрезе рисунка не имеет, допускается небольшое выделение жира. Консистенция слоистая, эластичная, умеренно плотная. Вкус и запах чистый, кисломолочный, в меру соленый. Этот сыр подходит как для непосредственного употребления в пищу, так и для приготовления пиццы, сыр прекрасно плавится.

«Russian Mozzarella» - semi-hard cheese, with cheddaring and thermomechanical processing of cheese mass, made from natural cow's milk normalized exposed starter microflora and milk-clotting enzymes. It looks like a rectangular bar. In the context of the drawing does not have allowed a small selection of fat. Consistency layered, elastic, moderately dense. Taste and smell clean, fermented, moderately salty. This cheese is suitable for direct consumption and for pizza, cheese perfectly melted.





Швейцарский Эмменталь, голландский Маасдам и другие зарубежные аналоги широко известны на российском рынке.

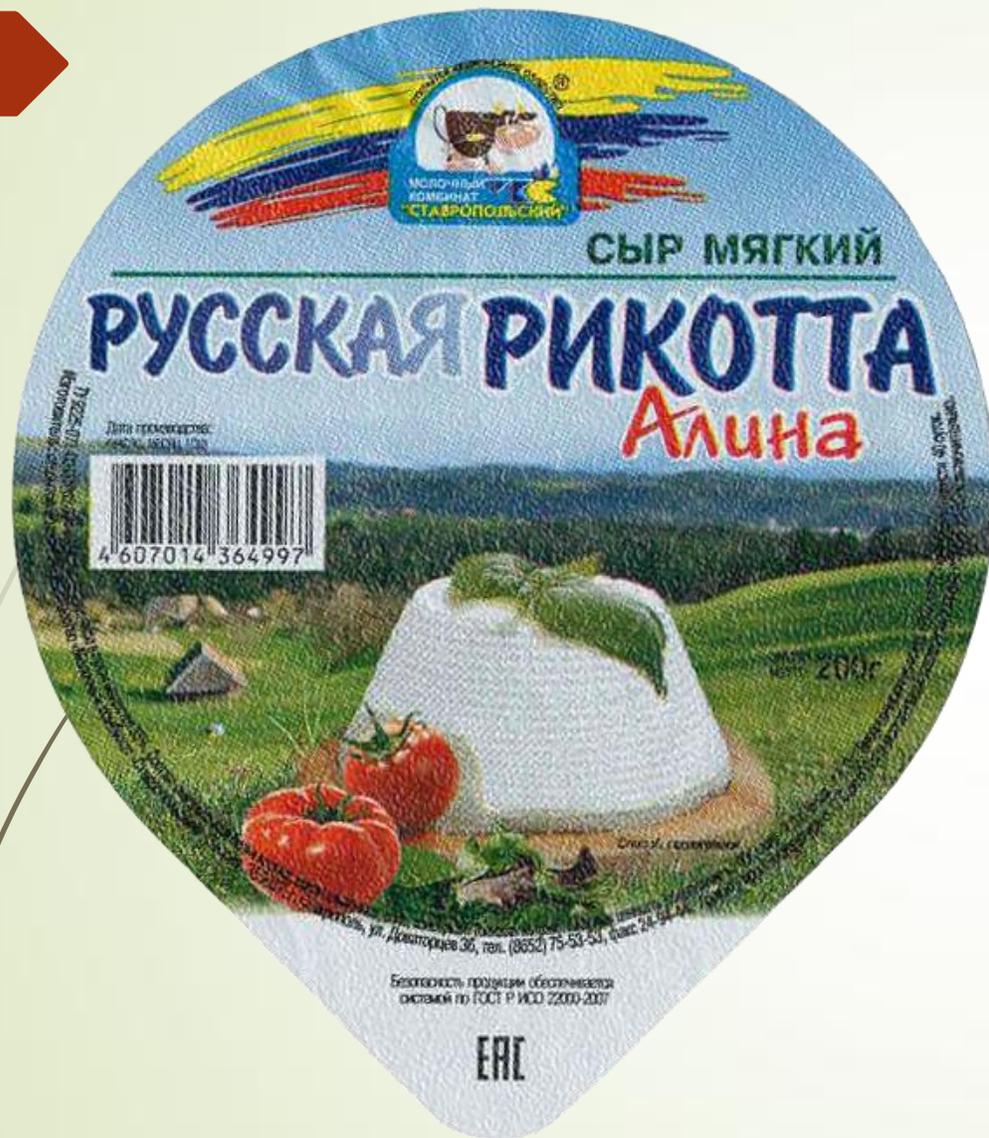
Сыр созревает в течении 90 суток. Физико-химические показатели соответствуют установленным стандартам. Имеет специфические органолептические показатели, а именно сладковатый, слегка пряный, немного пикантный вкус с выраженным ароматом. Консистенция сыра умеренно-плотная, пластичная, с наличием глазков на разрезе среднего размера и правильной формы, образованных в процессе пропионово-кислого брожения.

Сыр Советский употребляют в пищу как самостоятельную закуску, так и в составе многих блюд.

Swiss Emmental, Maasdam Dutch and other foreign analogues are widely known in the Russian market.

The cheese matures for 90 days. Physical and chemical indicators meet the standards. It has specific organoleptic characteristics, namely sweet, slightly spicy, slightly nutty flavor with a pronounced flavor. The consistency of the cheese moderately dense plastic, with the presence of holes on the section average size and regular shape, formed during propionic acid fermentation.

Cheese Soviet eaten as self-starters, and as part of many dishes.



"Русская рикотта" - аналог итальянского молочного продукта. Технология русской рикотты разработана специалистами МКС и имеет ряд особенностей. Данные особенности производства позволяют выработать продукт с более высокими биологическими и пищевыми показателями, по сравнению с классическими аналогами. Обладает приятным сладко-сливочным вкусом и легкой творожной консистенцией, что делает этот полезный сыр и очень вкусным.

"Russian ricotta" is an analogue of the Italian dairy product. The technology of Russian ricotta was developed by the specialists of the dairy plant "Stavropolsky" and has a number of features. These features allows to produce a product with a higher biological and nutritional value in comparison with the classical analogues. Has a nice sweet and creamy taste, light curd consistence that makes it useful and delicious.

“Русская Филадельфия” - выработывается по технологии мягкого сыра «Филадельфия» из натуральных молочных продуктов (творог, масло), а также природных полисахаридов. Сыр имеет сливочный, кисловатый, слабосоленый вкус, гомогенную творожистую консистенцию, который производится также и с кусочками свежей зелени.

“Russian Philadelphia” manufactured by the technology of soft cheese “Philadelphia” from natural dairy products (cheese, butter), and natural polysaccharides. The cheese has a creamy, slightly tart and salty taste, homogeneous curd-like consistence. Also it is producing with pieces of fresh greens.



Спасибо за внимание
Thanks for attention

