

**ОАО «ТУРОВСКИЙ МОЛОЧНЫЙ КОМБИНАТ» —**  
современное высокотехнологичное предприятие  
по производству полутвердых и мягких сыров  
по итальянским технологиям.



Основано в 2009 году.

# Производственное оборудование

Поставщик производственного оборудования — один из крупнейших мировых лидеров отрасли, компания СМТ (Италия).





# Технология производства

Технология производства молочной продукции на оборудовании, установленном на предприятии, относится к экологически чистым производствам, соответствующим требованиям и нормам Евросоюза.



# Менеджмент безопасности и качества



- ❑ Внедрены системы менеджмента безопасности пищевых продуктов и менеджмента качества продукции.
- ❑ Март 2013 г. – аудит органа по сертификации систем и персонала TÜV Thüringen e.V. (штаб-квартира в Германии, г. Эрфурт).
- ❑ Июнь 2013 г. – сертификат соответствия системы менеджмента безопасности пищевых продуктов требованиям схемы FSSC 22000.
- ❑ Июнь 2013 г. – сертификат соответствия требованиям ISO 9001 от TÜV Thüringen e.V.



# Контроль качества и безопасности продукции

Производственная лаборатория соответствует критериям Национальной системы аккредитации РБ и аккредитована на соответствие требованиям СТБ ИСО/МЭК 17025.

Испытания молока коровьего и готовой продукции:

- ☐ физико-химические,
- ☐ микробиологические,
- ☐ радиологические

на соответствие требованиям технических условий, а также ТНПА, устанавливающих санитарно-эпидемиологические и гигиенические нормативы к сырью и продукции.





# Технологические решения

- ❑ автоматизация производства;
- ❑ высокий выход готового продукта;
- ❑ отсутствие созревания сыра;
- ❑ использование сыворотки для производства сыра Ricotta;
- ❑ возможность использования сливок в качестве сырья;
- ❑ локальные очистные сооружения с производством биогаза;
- ❑ использование биогаза для экономии природного газа;
- ❑ готовые помещения для развития производства;
- ❑ соответствие стандартам ISO и HACCP.



# Сыры итальянской группы

Bonfesto

**BONFESTO** — группа свежих сыров ежедневного потребления, специально приготовленных по итальянским технологиям из высококачественного белорусского молока для обеспечения их свежести и непревзойденного качества.



**BONFESTO** приносит в ваш дом свежесть эмоций настоящего итальянского праздника жизни!



# Преимущества продукта

Bonfesto



- ❑ Продукция изготовлена из **высококачественного сырья**, молока сортов экстра и высший.
- ❑ **100% Натуральность**: отсутствие консервантов.
- ❑ Копчение — на **натуральных опилках**.
- ❑ Отработанная **итальянскими экспертами** рецептура.
- ❑ **Сбалансированный** ассортимент.

- ❑ **Оптимальное соотношение цены и качества продукта.**
- ❑ **Постоянное качество и безопасность**, обеспечиваемые системой менеджмента качества и безопасности пищевой продукции, разработанной и внедренной в соответствии с требованиями международных стандартов ISO 9001 и FSSC 22000.





# MOZZARELLA

Bonfesto



**Сыр мягкий «Моцарелла»** — один из самых известных итальянских сыров. Это «классическая» моцарелла в рассоле. По своей внутренней структуре моцарелла немного слоистая и не содержит пузырьков воздуха.

Это традиционный продукт в меню европейского стола, многих салатов и закусок. Самым известным итальянским национальным блюдом с моцареллой является капрезе, представляющее собой поочередно выложенные ломтики моцареллы, помидоров и листиков базилика, воссоздавая цветовую гамму итальянского флага.

Представлена в форматах шариков разного размера:

- 100 г (1 шарик);
- 100 г (12 шариков) – Mozzarella Mini;
- 125 г (1 шарик);
- 125 г (5 шариков);
- 150 г (3 шарика).

- ❑ Массовая доля жира в сухом веществе: 45%
- ❑ Форма: шар в заливке
- ❑ Упаковка: термосварной пакет
- ❑ Срок годности: 28 суток
- ❑ Количество штук в транспортной упаковке: 6



# MOZZARELLA

## PIZZA

Bonfesto



**Сыр полутвердый Mozzarella Pizza** — сыр группы Паста Филата – наилучшим образом раскрывает свои вкусовые качества под воздействием температуры.

Популярен в блюдах, требующих запекания и термической обработки, например, в качестве начинки для пиццы, лазаньи.

Диапазон использования полутвердой моцареллы очень широк: бутерброды, салаты, всевозможные холодные закуски, — бесчисленное разнообразие вариантов.

- ❑ Массовая доля жира в сухом веществе: 40% и 45%
- ❑ Форма: цилиндр со слегка выпуклой боковой поверхностью
- ❑ Упаковка: термоформируемая пленка, вакуум
- ❑ Срок годности: 90 суток
- ❑ Представлена в 2-х вариантах: 250 г, 1000 г
- ❑ Количество штук в транспортной упаковке: 24 (250 г) и 8 (1000 г)





# MOZZARELLA

PANINI

Bonfesto



**Сыр полутвердый «Моцарелла Панини»** по технологии производства аналогичен Mozzarella Pizza.

Вкус Mozzarella Panini более выраженный, пикантный, а цвет сыра имеет оттенок определенной добавки.

Обладает широким диапазоном применения как в холодном, так и в расплавленном виде (паста, лазанья, запеченные блюда). Идеален для приготовления горячих сэндвичей. Хорошо натирается и плавится.

Сыр Моцарелла Панини представлен в 4-х пикантных версиях:

- с паприкой;
- с базиликом;
- с тмином;
- с укропом.

- ❑ Массовая доля жира в сухом веществе: 45%
- ❑ Форма: шайба
- ❑ Фасовка: 250 г
- ❑ Упаковка: термоформируемая пленка, вакуум
- ❑ Срок годности: 90 суток
- ❑ Количество штук в транспортной упаковке: 24



# RICOTTA

# Bonfesto



**Сыр мягкий «Рикотта»** — разновидность сывороточных сыров. Её производят из сыворотки, остающейся после приготовления моцареллы. Помимо сыворотки используется молоко.

Рикотта содержит витамины, микроэлементы, легкоусвояемые белки – витамин А и витамины группы В, а также значительное количество кальция.

Рикотта бесспорно считается многофункциональным сыром: его используют в приготовлении десертов, основных блюд, салатов. Это отличная начинка для всех видов пирогов, ravioli и пасты, придающая блюду пикантный и нежный вкус.

Сыр Рикотта представлен в 2-х версиях: Ricotta Light (40%) и Ricotta (50%).

- ☐ Массовая доля жира в сухом веществе: 40% и 50%
- ☐ Фасовка: 250 г
- ☐ Упаковка: стакан с крышкой
- ☐ Срок годности: 120 суток
- ☐ Количество штук в транспортной упаковке: 6





# RICOTTA

# Bonfesto



Классическая линейка сыров Ricotta пополнилась новой ассортиментной линейкой Ricotta с фруктовыми наполнителями.

Ricotta с фруктовыми наполнителями продается в удобном двухкамерном стаканчике.

Идеально подходит для питания вне дома, полезного завтрака и быстрого перекуса.

Ricotta с фруктовыми наполнителями представлена в 3-х версиях:

- Ricotta с фруктовым наполнителем «Дыня»;
- Ricotta с фруктовым наполнителем «Груша-мед»;
- Ricotta с фруктовым наполнителем «Печеное яблоко-корица».

- ❑ Массовая доля жира в сухом веществе: 50%
- ❑ Фасовка: 150 г (сыр Рикотта - 125 г, наполнитель - 25 г)
- ❑ Упаковка: двухкамерный полимерный стаканчик
- ❑ Срок годности: 60 суток
- ❑ Количество штук в транспортной упаковке: 12



# RICOTTINE

# Bonfesto



**Сыр мягкий «Рикоттина»** — традиционный итальянский молочный продукт, производимый из сыворотки и молока. По консистенции напоминает нежный творожок.

**Рикоттина** богата витамином А и витаминами группы В, кальцием, содержит альбумин и глобулин, способствует укреплению иммунной системы.

**Рикоттина** может стать самостоятельным блюдом, вкусным и полезным завтраком, ингредиентом изысканных десертов. Идеально подходит для питания вне дома, быстрого и полезного перекуса.

- ☐ Массовая доля жира в сухом веществе: 50%
- ☐ Фасовка: 200 г
- ☐ Упаковка: 2 стаканчика с кластером
- ☐ Жирность: 50%
- ☐ Срок годности: 120 суток
- ☐ Количество штук в транспортной упаковке: 10





# MASCARPONE

Bonfesto



**Сыр мягкий «Маскарпоне»** — традиционный итальянский мягкий сыр, полученный методом ультрафильтрации сливок.

Имеет кремообразную консистенцию и нежный сладковатый вкус. Именно эти качества делают его идеальным сыром для десертов.

Наибольшую известность среди гурманов маскарпоне получил как основной компонент знаменитого итальянского десерта «Тирамису».

Маскарпоне хорошо сочетается с фруктами и ягодами, особую изысканность приобретает в сочетании с тёртым горьким шоколадом.

Может использоваться в качестве альтернативы маслу для бутербродов, тем самым придавая изящную нотку обычному блюду.

- ☐ Массовая доля жира в сухом веществе: 78%
- ☐ Фасовка: 250 г и 500 г
- ☐ Упаковка: стакан с крышкой
- ☐ Жирность: 78%
- ☐ Срок годности: 120 суток
- ☐ Количество штук в транспортной упаковке: 6



# CREAM CHEESE

Bonfesto



**Сыр мягкий Cream Cheese** — мягкий сливочный сыр изготовлен из коровьего молока и густых сливок.

Имеет нежную консистенцию и легкий сливочный вкус.

Cream Cheese относится к категории свежих сыров, которые не требуют созревания и не подвергаются прессованию. Процесс переработки исходного сырья построен таким образом, что все полезные и вкусовые качества сохраняются максимально.

Cream Cheese Bonfesto можно использовать для приготовления всевозможных десертов и выпечки, например, чизкейков, пирожных, ватрушек, печенья, а также для несладких блюд – суши, рулетов и всевозможных закусок.

- ☐ Массовая доля жира в сухом веществе: 70%
- ☐ Фасовка: 100 г
- ☐ Упаковка: стакан с крышкой
- ☐ Срок годности: 180 суток
- ☐ Количество штук в транспортной упаковке: 7







**Сыр полутвердый «Провола»**, как практически все сыры группы Паста Филата, родом из Южной Италии.

**Классическая провола** — грушевидной формы. Сыр созревает несколько дней после приготовления, в результате чего из сыра выходит влага и он становится более сухой по консистенции. Именно эта пикантная особенность придает проволе тонкий вкус, что особенно ценится любителями вина.

**Копченая Provola.** Процесс копчения происходит естественным путем на решетке с использованием натуральных древесных опилок. После копчения сыр становится более сухим и чуть более солёным, нежели в свежем виде. Свой вкус копчёная провола раскрывает наилучшим образом в сочетании с пивом, как тёмным, так и светлым.

- ☐ Массовая доля жира в сухом веществе: 45%
- ☐ Фасовка: 235 г и 250 г
- ☐ Упаковка: термоформируемая пленка, вакуум
- ☐ Срок годности: 90 суток
- ☐ Количество штук в транспортной упаковке: 18



# PROVOLETTA

AFFUMICATA

## Bonfesto



**Сыр полутвердый копченый «Проволетта»** — это Provola небольшого размера. Сыр сухой по консистенции, а формат небольших шариков очень удобен для подачи в качестве закуски.

Обладает сбалансированным вкусом, в меру соленый, «с дымком».

Процесс копчения происходит естественным путем на решетке с использованием натуральных древесных опилок.

Копченая Проволетта является одной из самых популярных закусок к пиву. Достаточно нанизать на шпажку сыр, вяленое мясо, оливки, овощи и кусочки подсушенного черного хлеба — и на столе быстрая и ароматная закуска.

Представлена в 2-х вариантах: Provoletta (200 г) и Provoletta Mini (150 г).

- ☐ Массовая доля жира в сухом веществе: 45%
- ☐ Фасовка: Provoletta Mini (150 г) и Provoletta (200 г)
- ☐ Упаковка: термоформируемый контейнер, среда азота.
- ☐ Срок годности: 77 суток
- ☐ Количество штук в транспортной упаковке: 12



# SCAMORZA

AFFUMICATA

## Bonfesto



**Сыр полутвердый копченый «Скаморца»** традиционно имеет форму груши.

Скаморца созревает несколько дней, в процессе чего влага выходит, и в продажу сыр поступает более сухим. Такой сыр считается молодым и называется Scamorza Fresca.

Легко плавится, отлично подходит для горячих бутербродов, пиццы, пирогов или в качестве начинки для пасты.

Используется также как самостоятельная закуска в сочетании с горячими и холодными напитками.

Настоящим деликатесом является копчёная скаморца — **Скаморца Affumicata**.

Копченая скаморца наиболее полно раскрывает свой вкус при употреблении с пивом.

- ❑ Массовая доля жира в сухом веществе: 45%
- ❑ Упаковка: термоформируемая пленка, вакуум
- ❑ Фасовка: 235 г
- ❑ Срок годности: 90 суток
- ❑ Количество штук в транспортной упаковке: 18 (235 г) и 8 (475 г)

