РЭСПУБЛІКА БЕЛАРУСЬ
Адкрытае акцыянернае таварыства
«ЧЫРВОНЫ ХАРЧАВІК»
вул. Бахарава, 145, 213805, г. Бабруйск,
Магілёўская вобл.,
тэл./факс: + 375 225 43-68-29
тэл.: + 375 225 43-68-28
e-mail: kp@zefir.by
УНП 700067279
р/р BY51BELB30121120250030226000
у ААТ «Банк БелВЭБ», код BELBBY2X

РЕСПУБЛИКА БЕЛАРУСЬ
Открытое акционерное общество
«КРАСНЫЙ ПИЩЕВИК»
ул. Бахарова, 145, 213805, г. Бобруйск,
Могилёвская обл.,
тел./факс: + 375 225 43-68-29
тел.: + 375 225 43-68-28
e-mail: kp@zefir.by
УНП 700067279
р/с BY51BELB30121120250030226000
в ОАО «Банк БелВЭБ», код BELBBY2X

Коммерческое предложение

ОАО «Красный пищевик» приглашает к сотрудничеству компании, осуществляющие деятельность в сфере импорта и реализации кондитерских изделий.

ОАО "Красный пищевик" - современное кондитерское предприятие Республики Беларусь. История предприятия начинается с 1870 года.

На кондитерской фабрике выпускается **зефир, пастила, драже, мармелад, ирис, козинаки, халва, паста, конфеты в шоколаде с желейными и сбивными корпусами, а также продукция без добавления сахара (зефир, халва и драже)**. Ассортиментный перечень насчитывает более 180 видов. Производственные мощности позволяют выпускать более 15 тысяч тонн кондитерских изделий в год.

Вся продукция изготавливается по классическим технологиям с использованием **натурального сырья**, поэтому обладает уникальными вкусовыми качествами, пищевой и биологической ценностью. Специалистами предприятия постоянно ведётся работа по расширению ассортимента продукции с учётом требований рынка, усовершенствованию упаковочных материалов и дизайна. На предприятии ОАО «Красный пищевик» действует система менеджмента качества проектирования, разработки и производства кондитерских изделий, соответствующая требованиям **СТБ ИСО 9001-2009,** система безопасности пищевых продуктов **НАССР**.

ОАО "Красный пищевик" реализует продукцию в Россию, Украину, Казахстан, Армению, Азербайджан, Узбекистан, Грузию, Израиль, США, Канаду, Китай, Литву, Латвию и другие страны ближнего и дальнего зарубежья.

Код ТН ВЭД на продукцию предприятия:

№	Наименование продукции	Код ТН ВЭД
1	Зефир, мармелад	1704906500
2	Зефир, халва, драже (глазированные шоколадной глазурью)	1806903100
3	Халва, козинаки, паста, драже в белом шоколаде (неглазированная шоколадной глазурью)	1704909900
4	Конфеты (глазированные шоколадной глазурью)	1806901900
5	Драже (с добавлением какао-порошка)	1806905009
6	Драже (неглазированные шоколадной глазурью и без какао-порошка)	1704906100

7	Ирис (без добавления какао – порошка)	1704907500
8	Зефир без сахара, халва на изомальте, драже на сорбите	2106909809

Предприятие предлагает гибкие условия сотрудничества с индивидуальным подходом к каждому покупателю, оформляет, при необходимости, сертификаты происхождения товаров в Белорусской торгово-промышленной палате. По желанию Покупателя предприятие изготавливает продукцию под СТМ с этикетом на языке страны назначения.

Условия поставки – FCA г. Бобруйск, Республика Беларусь.

Условия оплаты – 100% авансовый платеж.

Таможенное оформление на территории Республики Беларусь производится за счёт предприятия.

Сроки выполнения заказов от 5 до 10 дней.

С ценами и информацией о продукции можно ознакомиться в прилагаемых прайс-листе и презентации, а также на сайте www.zefir.by

Адрес предприятия и контактные реквизиты:

ОАО «Красный пищевик».

213805, Могилевская обл., г. Бобруйск, ул. Бахарова, 145, Республика Беларусь.

Отдел продаж на экспорт - Тел/факс (+375 225) 48-27-31, e-mail: export@zefir.by

Зам. начальника отдела продаж на экспорт Богдан Химаков
Тел. +375297646058, +375296850154, e-mail: himakov_export@zefir.by

Специалист по продажам на экспорт Роберт Шеер
Тел. +375295036337, +375447604019, e-mail: rsheer@zefir.by

Специалист по продажам на экспорт Елена Глуховцова
Тел. +375295037270, +375296544627, e-mail: elena-export@zefir.by

ОАО «Красный пищевик» открыт к сотрудничеству с зарубежными партнёрами, рассматривает его как важное направление работы и конкретными делами доказывает свою надёжность и обязательность.

★ 1870 ★

КРАСНЫЙ ПИЩЕВИК

КОНДИТЕРСКАЯ ФАБРИКА

Верность традициям!

ВКУС КАЧЕСТВО

ВЫСОКИЕ ★★★★ СТАНДАРТЫ ★★★ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ ★★★★

фабрика ВКУСА

ЛЮБИМАЯ КОНДИТЕРСКАЯ ФАБРИКА 1870

ИСТОРИЯ ПРЕДПРИЯТИЯ

«Мы – лидеры»

История старейшего предприятия кондитерской промышленности Республики Беларусь берет начало с 1870 года. Сегодня на нашем предприятии работает более 1000 человек.

Мы занимаем лидирующую позицию по производству пастило-мармеладных изделий в Беларуси, производственные мощности позволяют производить более 20 тысяч тонн кондитерских изделий в год.

В 2020 году мы празднуем свое **150** – летие.

НАШЕ ПРОИЗВОДСТВО

ЗЕФИР

МАРМЕЛАД

ХАЛВА

ДРАЖЕ

ИРИС

КОНФЕТЫ

В ПРОИЗВОДСТВЕ МЫ ИСПОЛЬЗУЕМ НАТУРАЛЬНЫЙ ШОКОЛАД

ПОЛЕЗНЫЕ СВОЙСТВА ШОКОЛАДА:

В составе шоколада содержится магний,
который благотворно влияет на мозговую деятельность;
Придает энергии;
Тонизирует организм;
Содержит гормон теобромин, который принимает
непосредственное участие в выработке гормонов счастья;
Содержит большое количество антиоксидантов;
Имеет в своем составе множество микроэлементов,
таких как магний, кальций, железо, фтор, фосфор и так далее;
Снижает уровень холестерина в крови;
Полезен для сердца и сосудов;
Черный шоколад является диетическим продуктом;
Является антикариозным средством;
Нормализирует давление;
Благотворно влияет на кожу;
Укрепляет костную ткань.

ЗЕФИР

Для настоящих ценителей!

Мы изготавливаем зефир как по классической технологии с использованием фруктово-ягодных пюре, так и по современным технологиям. Основные компоненты для изготовления зефира, которые используются на предприятии, - это ЯБЛОЧНОЕ ПЮРЕ, ПЕКТИН, ПАТОКА, САХАР, БЕЛОК ЯИЧНЫЙ.

СЕКРЕТ КЛАССИЧЕСКОГО ЗЕФИРА ТАИТСЯ В ТОМ, ЧТО ОН ОБЯЗАТЕЛЬНО ДОЛЖЕН «ДЫШАТЬ», ПОЭТОМУ ЕГО СУШАТ НА ДЕРЕВЯННЫХ ЛОТКАХ СДЕЛАННЫХ ИЗ СОСНЫ.

До сих пор ни один современный материал не может повторить структуры и природной энергии дерева, ни одно инновационное ноу-хау не может заменить традиционную, проверенную временем технологию приготовления классического зефира.

«Мастер зефирных дел»

ЗЕФИР РУЧНОЙ РАБОТЫ

Мы бережно храним традиции производства зефира ручным способом. В талантливых руках наших мастеров рождается настоящий сладкий шедевр, уникальный и неповторимый, созданный специально для Вас.

Давно всем знакомые и любимые наборы зефира «Одуванчик», «Фантазия», «Грибы зефирные», «Бобруйский» теперь объединяет единый бренд «Мастер зефирных дел». Именно на «Красном пищевике» производятся самые изысканные кондитерские изделия настоящими мастерами своего дела. Изысканная и основательная упаковка, выполненная в лаконичном дизайне, соответствует современным эстетическим требованиям и премиальной категории продукта hand-made.

Корпуса подарочного зефира «Фантазия», «Грибы зефирные», «Бобруйский» глазируются ручным способом уже на протяжении 50 лет!

Шоколадная глазурь набирается в обогреваемые котелки, в которые также дозируются, в соответствии с рецептурой на конкретный вид зефира, жареный дробленый арахис. При изготовлении зефира «Одуванчик», обсыпанного вафельной крошкой, корпус окунается в шоколадную глазурь, затем обкатывается в крошке.

Эксклюзивный подарочный набор зефира ручной работы «Роза» весом 1.800 граммов – это символ лучших традиций кондитерского производства, эталон безупречного вкуса и стопроцентного качества. Набор состоит из четырех наименований зефира: «Бобруйский», «Фантазия», «Грибы зефирные», «Бело-розовый». Шедевр изготавливается по классической технологии и глазируется исключительно натуральным шоколадом.

Набор зефира «Роза» входил в сувенирный набор для Кремля наряду с «Киевским тортом» и другой продукцией ведущих производителей того времени. Сладкий комплимент от кондитерской фабрики «Красный пищевик» станет оригинальным сувениром из города на Березине и лучшим дополнением к уютному чаепитию.

Изготавливаем более 50 лет.

ЗЕФИР

НАБОР ЗЕФИРА

«Роза»

1800 г

СОСТАВ НАБОРА:

Зефир «Бобруйский» глазированный шоколадной глазурью, смешанной с дробленными жареными ядрами арахиса 800 г;

Зефир «Фантазия» частично глазированный шоколадной глазурью 600 г;

Зефир «Грибы зефирные» частично глазированный шоколадной глазурью 300 г;

Зефир «Бело-розовый» 100 г.

ПОДАРОЧНЫЙ ЗЕФИР
«Бобруйский»
330 г

«МАСТЕР ЗЕФИРНЫХ ДЕЛ». ЗАСЛУЖЕННОЕ ИМЯ ДЛЯ ЛУЧШИХ ПРОИЗВЕДЕНИЙ СЛАДКОГО ИСКУССТВА!

ПОДАРОЧНЫЙ ЗЕФИР
«Одуванчик»

ПОДАРОЧНЫЙ ЗЕФИР
«Фантазия»

ПОДАРОЧНЫЙ ЗЕФИР
«Грибы зефирные»

НАБОР ЗЕФИРА
«Благодарю»
365 г

Состав набора: Зефир «Бобруйский» глазированный шоколадной глазурью, смешанной с дробленым жареным арахисом 140 г; «Зефир в шоколаде с кокосовой стружкой» глазированный шоколадной глазурью, обсыпанный кокосовой стружкой 120 г; зефир «Одуванчик» глазированный шоколадной глазурью, обсыпанный вафельной крошкой 105 г.

НАБОР ЗЕФИРА
«Прывітанне з Беларусі»
365 г

Особым спросом у заграничных гостей будет пользоваться данный подарочный набор зефира. Покидая нашу страну, зарубежные гости смогут захватить с собой «Прывітанне з Беларусі». Сувенирный набор бобруйского зефира, как «сладкое письмо», оформлен в почтовом стиле, с изображением главных историко-архитектурных достопримечательностей Беларуси.

НАБОР ЗЕФИРА «Бобруйский сувенир»

650 г

Состав набора: зефир «Бобруйский» глазированный шоколадной глазурью, смешанной с дроблеными жареными ядрами арахиса 265 г; зефир в шоколаде с кокосовой стружкой, глазированный шоколадной глазурью, обсыпанный кокосовой стружкой 130 г; зефир «Одуванчик» глазированный шоколадной глазурью, обсыпанный вафельной крошкой 125 г; зефир «Грибы зефирные», частично глазированный шоколадной глазурью 70 г; зефир «Фантазия», частично глазированный шоколадной глазурью 60 г.

Зефир ручной работы готовится с теплом заботы!

ЗЕФИР
«Ванильный в шоколаде»
«В белой глазури»

230 г

Зефир – один из самых любимых белорусских продуктов. Упаковка с национальным белорусским орнаментом подчеркивает белорусские традиции и классические технологии производства зефира. Эта упаковка выделяет продукт среди других и привлекает внимание не только белорусского, но и иностранного потребителя. Наборы зефира «Ванильного» в шоколаде и зефира в белой глазури под общим брендом Zefir.by демонстрируют символику белорусского орнамента. Узоры на упаковке подтверждают – «Сделано в Беларуси», а листок-вкладыш в каждой коробке рассказывает о значении наиболее популярных элементов орнамента, отражающих главные ценности белорусского народа.

Белорусская история в наших традициях.....

с черной смородиной

банановый *new*

яблочный *new*

с клюквой

ванильный *new*

125 г

250 г

гранатовый *new*

ПЕРВЫЙ БОБРУЙСКИЙ

«ПЕРВЫЙ БОБРУЙСКИЙ» – это классический зефир из местных сортов яблок, технология производства которого строго соблюдается и по сегодняшний день. ТМ «Первый Бобруйский» включает традиционные вкусы: бело-розовый, со сливочным вкусом, со вкусом крем-брюле, ванильный, с клубникой, с малиной и витаминами, с черной смородиной и с клюквой. Примечательно, что для ягодного зефира добавляются протертые ягоды – натуральные припасы, которые придают цвет и вкус.

За основу концепции разработки дизайна упаковки было взято культовое произведение Ильфа и Петрова «Золотой теленок», знаменитый герой которого, Шура Балаганов, и традиционный бобруйский зефир, приготовленный по классическим технологиям, являются символами города Бобруйска.

ЗЕФИР

со сливочным вкусом *new*

«Гурия» со вкусом кофе *new*

с малиной и витаминами

с клубникой

со вкусом крем-брюле

бело-розовый *new*

250 г 125 г

LEFIRELLE

бело-розовый

230 г

Линии легкости!

ванильный **с ароматом сливок** **со вкусом пломбира**

Сегодня всеми нами излюбленная сладость зефир **Lefirelle** от кондитерской фабрики «Красный пищевик» готовится по классическому французскому рецепту и отличается своими нетрадиционными вкусами и ароматами. Помимо традиционных вкусов можно приобрести зефир под торговой маркой **Lefirelle** с ароматом сливок и со вкусом пломбира. В состав зефира входят белки, яблочное пюре и другие компоненты, вкусовые качества которых мы оцениваем, кушая готовый продукт в виде зефира **Lefirelle**.

ЗЕФИР LEFIRELLE СОДЕРЖИТ ПРОСТЫЕ УГЛЕВОДЫ, ПОЭТОМУ КАЛОРИЙНОСТЬ 1 ЗЕФИРА СОВСЕМ НЕЗНАЧИТЕЛЬНА.

весовой

«Реванш» со вкусом клубники

«Реванш» со вкусом дюшес

Нежная белая глазурь, невесомый зефир и яркий акцент из фруктового желе – все это новый десерт с названием «Реванш»! С каждым укусом вы совершаете целое вкусное открытие. Чем больше сочных и натуральных ингредиентов – тем больше удовольствия!

БОБРУЙСКАЯ ЯБЛОЧНАЯ

ПАСТИЛА

Яблоки содержат калий, натрий, кальций, магний, фосфор, йод, предотвращают процессы разрушения клеток мозга, приводящего к потере памяти. Пектины очищают организм, нормализуют микрофлору, выводят холестерин. Наличие железа делает продукт полезным при анемии; витамины поддерживают работу нервной системы. Полезные свойства яблочного пюре оказывают на организм общеукрепляющее, ободряющее, освежающее действие. Ярко выраженный фруктовый вкус и нежная консистенция пастилы не оставит равнодушными даже самых ярых противников сладкого.

с черникой

классическая

РУЧНАЯ РАБОТА

с малиной

70%

ЯБЛОЧНОГО ПЮРЕ В СОСТАВЕ НЕ ОСТАВЛЯЕТ МЕСТА СОМНЕНИЯМ – НАТУРАЛЕН ЛИ ПРОДУКТ.

В изготовлении используются сублимированные ягоды:

- сублимированная малина;
- сублимированная черника.

ЖЕЛЕЙНЫЙ

МАРМЕЛАД

вишневый

MIX клубника апельсин лимон

лимонный клубничный мультифруктовый

В состав мармеладов входит натуральный концентрированный сок из фруктов. В пересчете на натуральный - от 2 до 3 процентов фруктового сока.

В рецептуре продукции содержится пектин - эффективное средство для повышения сопротивляемости организма к неблагоприятным экологическим факторам. Он также выводит токсичные вещества, ионы тяжелых металлов и радионуклиды.

300 г

Желейно-формовой мармелад с ароматом красного винограда и с добавлением концентрированного виноградного сока.

Изготовлен на пектине цитрусовом с добавлением концентрированного сока винограда.

300 г

Желейно-формовой мармелад с двумя вкусами.

Белый мармелад в линейке –
с ароматом тоффи-карамель
Черный мармелад в линейке –
с ароматом чернослива

МАРМЕЛАД С СОКОМ ОТ «КРАСНОГО ПИЩЕВИКА» - ЭТО НЕ ТОЛЬКО СЛАДКОЕ УДОВОЛЬСТВИЕ, НО И ЗАРЯД ВИТАМИНОВ НА КАЖДЫЙ ДЕНЬ!

ЖЕЛЕЙНЫЙ МАРМЕЛАД

В АППЕТИТНЫХ ДОЛЬКАХ СО ВКУСОМ ЛИМОНА И АПЕЛЬСИНА, ГРЕЙПФРУТА И ЛАЙМ СОВМЕЩАЕТСЯ ВКУСНОЕ И ПОЛЕЗНОЕ!

груша

лайм

грейпфрут

апельсин и лимон

210 г

Состав: сахар, патока, белок яичный, регуляторы кислотности, лимонная кислота; агенты желирующие: пектин, агар; концентрированый сок; ароматизаторы, красители: лютеин, куркумин, кармин.
Может содержать молоко.

В рецептуры продукции входит пектин, который является эффективным средством для повышения сопротивляемости организма человека неблагоприятным экологическим факторам, выводит токсичные вещества, ионы тяжелых металлов и радионуклиды.

ЛАКОМСТВО ИЗГОТОВЛЕНО ПО УНИКАЛЬНОЙ РЕЦЕПТУРЕ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ТОЛЬКО НАТУРАЛЬНЫХ КОМПОНЕНТОВ.

ЖЕВАТЕЛЬНЫЙ МАРМЕЛАД

МИ-МИ-МИКС

• ВИШНЯ • МАЛИНА
• ЛИМОН • АПЕЛЬСИН

75 г

ЁЖевичное настроение

• МАЛИНА • ЕЖЕВИКА

НЕ ИМЕЕТ АНАЛОГОВ

✔ БЕЗ ХОЛЕСТЕРИНА
✔ НА ЖЕЛАТИНЕ

БЕЗ ГМО · БЕЗ искусственных красителей · 100% ВКУСНО!

текила-лимон

СВЕЖНО-МЕДВЕЖНО

ЛЕДЯНАЯ МЯТА

МОРЕ ПОЛЬЗЫ

• ЯБЛОКО • ЛИМОН
• КЛУБНИКА

СЛАДКИЕ ЛАЙКИ

• ЯБЛОКО • КЛЮКВА
• ЧЕРНАЯ СМОРОДИНА
• ЛИМОН

ФРУКТОВАЯ ВЕЧЕРИНКА

• БАНАН • ЕЖЕВИКА • ЛИМОН
• КЛУБНИКА

белое вино

коньяк-вишня

виски-кола

75 г

НАТУРАЛЬНЫЙ СОСТАВ

Патока, сахар, желатин, регулятор кислотности лимонная кислота, глазирователь, соки концентрированные, ароматизаторы, фруктовый порошок банан; красители: уголь растительный, лютеин, кармин, куркумин. Может содержать молоко, яичный белок.

Новый продукт в категории мармелада
Мармелад со вкусом алкогольных напитков.

АЛКОГОЛЬ 0%

ЖЕВАТЕЛЬНЫЙ

МАРМЕЛАД

МАРМЕЛАД «POLZA» ОВОЩНОЙ

Желатин – источник белков и коллагена, укрепляет кости, улучшает состояние кожи, способствует быстрому восстановлению организма.

Содержит олигофруктозу – пребиотик, способствующий росту лакто- и бифидофлоры кишечника.

PREBIOTIC | БЕЗ искусственных красителей | на желатине | БЕЗ ГМО И ГЛЮТЕНА | НЕ ИМЕЕТ АНАЛОГОВ

75 г

✓ полезный выбор!

- СОДЕРЖИТ МОРКОВНОЕ ПЮРЕ
- СОДЕРЖИТ ТЫКВЕННОЕ ПЮРЕ
- СОДЕРЖИТ ТОМАТНУЮ ПАСТУ

КОЗИНАКИ

«SWEETLO»

ПОДСОЛНЕЧНИК В МЯГКОЙ КАРАМЕЛИ

ПОДСОЛНЕЧНИК И ЛЕН В МЯГКОЙ КАРАМЕЛИ

АРАХИС В МЯГКОЙ КАРАМЕЛИ

АРАХИС И СЕМЕНА ТЫКВЫ В МЯГКОЙ КАРАМЕЛИ

Вместимость в короб: 2 кг

НАТУРАЛЬНЫЙ СОСТАВ

Очищенные ядра подсолнечника, очищенные ядра арахиса, семена льна, рисовые шарики, взорванные зерна гречки, семена тыквы, семена чиа, цедра апельсина, патока, сахар

«WattSON» 40 г

ЭНЕРГЕТИЧЕСКИЙ БАТОНЧИК

ВКУС КОФЕ

С ЦЕДРОЙ АПЕЛЬСИНА

ВКУС КАПУЧИНО

Козинаки – восточная сладость, которая благодаря своему особенному неповторимому вкусу считается одним из самых любимых лакомств в нашей стране.

арахисовый

50 г

подсолнечный

с фундуком, миндалем и курагой

подсолнечный с фундуком и изюмом

270 г

МЕД ЦВЕТОЧНЫЙ НАТУРАЛЬНЫЙ

Наш Сладкий ассортимент дополнился не совсем типичным продуктом – **медом «Цветочным» натуральным**, бережно собраным из нектара белорусских луговых цветов.

Для обеспечения качественных показателей и показателей безопасности в выпускаемом меде натуральном, производственная лаборатория расширила область аттестации и получила возможность проводить оценку основных качественных показателей: содержание гидрометил фурфурола, диастазную активность, органолептические показатели, физико-химические показатели.

КОНФЕТЫ

«Confemillio»

со вкусом банана и клубники

160 г

со вкусом кокоса и ананаса

со вкусом манго и пломбира

со вкусом банана и киви

со вкусом киви и клубники

со вкусом апельсина и пломбира

Линейка конфет «Confemillio» от «Красного пищевика» – это фейерверк удовольствия, сравнимый только с пробой свежих экзотических фруктов в странах Азии, Южной Америки и Африки. Это нежное суфле в натуральном шоколаде с 6 двойными вкусами.

«Беларусачка»

черносмородиновые

крыжовниковые

клюквенные

черничные

земляничные

290 г

Конфеты с многолетней историей!

Только полезные продукты:

- 25% яблочное пюре
- Натуральные протертые ягоды и пектин
- Витамины группы В, витамин РР, К и Е
- Минералы (железо, кальций, медь, магний, фосфор, калий, натрий)
- Натуральный шоколад
- Без ГМО

В ЗАВЕРТКЕ

Вместимость в короб: 3 кг

яблочные ◆ черносмородиновые

ИРИС

вкус горячего кофе

вкус нежно-сливочный

60 г

Тираженный ирис «Ирисо» от фабрики «Красный пищевик» со вкусом нежного арахиса, нежно-сливочного и вкусом горячего кофе изготавливается из натурального сырья высшего качества, имеет оригинальный вид, незабываемый вкус и аромат.

Этот продукт имеет ряд преимуществ перед конкурентами:

- индивидуальная упаковка по 60 г, которая обеспечивает максимальное сохранение всех вкусовых качеств;
- оригинальный состав, в который входят масло сливочное и сгущеное молоко;
- контроль качества в течение всего цикла производства.

вкус нежного арахиса

Ирис «ИРИСО» от «Красного пищевика» подарит Вам незабываемые минуты радости и наслаждения!

ХАЛВА

Высокое содержание растительных жиров делает халву производства ОАО «Красный пищевик» питательной и, вместе с тем, нетяжелой пищей. В состав халвы входит большой перечень растительных белков, жиров, пищевых волокон и жирных кислот. Этот продукт благоприятно влияет на пищеварение и кровообращение, а также положительно сказывается на нервной системе. Содержащийся в ней витамин D способствует усвоению организмом кальция и укреплению костей, а витамин E предупреждает процессы старения организма.

«Орешек»
60 г/ 240г/ весовая

«Ванильный аромат»
60 г/ 240г/ весовая

77 г
«Подсолнечная глазированная»

60 г/ 240г/ весовая
«Сахарная»

«С кокосом» **60 г**

30 г
Mini-халва «Сахарная»

Мы выпускаем более 50 видов!

ДРАЖЕ

«VOtЭttI»

Яркие сладости! Драже «VOtЭttI» от фабрики «Красный пищевик». Вкус детства!

«МОРСКИЕ КАМЕШКИ»

«МЯТНОЕ»

«ЯДРОВОЕ»

«САХАРНОЕ»

75 г

- МНЕ ВОТ ЭТИ.
-А МНЕ -- ВОТ ЭТИ!
-А ТЕБЕ КАКИЕ?
-ВОТ ЭТИ!

Русско-английское снеко-перекусочное смешение. В этой натуральной линейке представлены драже «Мятное», «Разноцветные орешки», «Цветной горошек», «Морские камешки».

весовой

ДРАЖЕ «КЕШЬЮ В ШОКОЛАДЕ»

ДРАЖЕ «ФУНДУК В ШОКОЛАДЕ С ВАНИЛИНОМ»

ДРАЖЕ «МИНДАЛЬ В ШОКОЛАДЕ С ВАНИЛИНОМ»

«sweet&fit»

«АРАХИСОВОЕ»

«ИЗЮМ В ШОКОЛАДЕ»

75 г

«АРАХИС В САХАРЕ»

ОАО «Красный пищевик» выпускает драже уже ставшие классикой, и современное драже с корпусами из сушеных ягод, фруктов, орехов, карамели с накаткой из шоколадной глазури, белого шоколада, какао-порошка, сахарной пудры, вафельной крошки.

КУМКВАТ
в шоколаде

На наших прилавках появилось новое экзотическое угощение – сушеный кумкват в натуральном шоколаде!

Что же он за фрукт? Второе его имя – японский апельсин: этот необычный цитрус зреет под солнцем Южной Азии и собирает в себя все восточные секреты вкуса. А заодно и огромную пользу: витамины и эфирные масла в составе не только зарядят вас солнечной энергией, но и спрячут от простуд.

Что еще здорово, так это его натуральность. В кумкватах по определению не может быть нитратов: они несовместимы с лимонной кислотой. Пикантная кислинка, необычная сладость – и ничего кроме! Только слой натуральной глазури и целая тонна удовольствия к каждому чаепитию.

весовой 3,5 кг

КРАСНЫЙ ПИЩЕВИК

КЛЮКВА
в шоколаде

Клюква, шоколадная глазурь (сахар, какао-тертое, какао-масло; эмульгаторы, ароматизатор ванилин). Могут содержать: арахис, глютен из муки пшеничной, орехи, молоко.

весовой 3,0 кг

Интересы потребителя – наша путеводная нить!

Опираясь на опыт поколений кондитеров, ищем достойные ответы на вызовы времени, единственно верные и нужные решения.

Все продукты и ингредиенты обладают массой полезных свойств и качеств, что в сумме с высокими вкусовыми показателями нашей продукции делает ее уникальной не только на рынке Республике Беларусь, но и за ее пределами.

ИННОВАЦИОННОЕ ПРОИЗВОДСТВО КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ В РБ, МОГИЛЕВСКАЯ ОБЛАСТЬ, Г. СЛАВГОРОД.

ОСНОВНОЕ НАПРАВЛЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВА

МАРМЕЛАД

НА ПЕКТИНЕ ЖЕЛАТИНЕ АГАР-АГАРЕ КАРРАГИНАНЕ

ОБЛАДАЮТ НЕ ТОЛЬКО ПРИВЛЕКАТЕЛЬНЫМИ ВКУСОВЫМИ ХАРАКТЕРИСТИКАМИ, НО ТАКЖЕ И ПОЛЕЗНЫМИ СВОЙСТВАМИ БЛАГОДАРЯ АКТИВНЫМ ВЕЩЕСТВАМ, КОТОРЫЕ СОДЕРЖАТЬСЯ В ИСПОЛЬЗУЕМОМ СЫРЬЕ.

«Организация инновационного производства кондитерских изделий с установкой линии на

ПТУП «Красный пищевик - Славгород»

в г. Славгороде по ул. Красноармейской, 34»

БАЗОВЫЕ ВИДЫ – 42%

ПЛАНИРУЕМЫЙ АССОРТИМЕНТ ПРОДУКЦИИ

Мармелад на основе студнеобразователя желатин;
Мармелад на основе студнеобразователя агар;
Мармелад на основе студнеобразователя каррагинан;
Мармелад фруктово-желейный на основе студнеобразователя пектин.

ИННОВАЦИОННАЯ ПРОДУКЦИЯ – 58%

- Мармелад на желатине повышенной пищевой ценности (с витаминами) для питания детей дошкольного и школьного возраста;
- Мармелад для лиц, предпочитающих низкоуглеводные продукты питания, в том числе диабетический;
- Оригинальные кондитерские изделия на основе биологически ценного растительного сырья;
- Мармелад для питания при интенсивных физических нагрузках;
- Желейные кондитерские изделия с использованием модифицированных крахмалов.

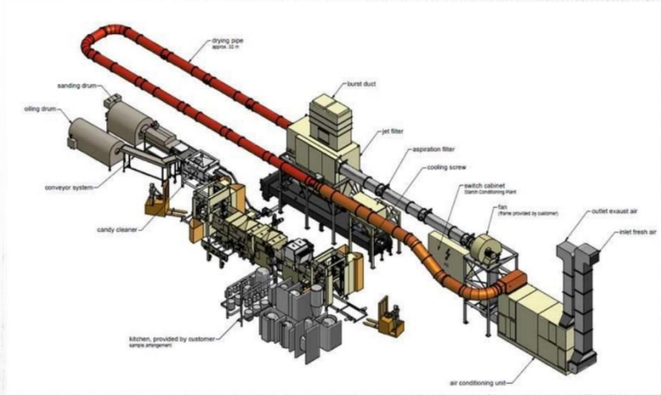
КРАТКОЕ ОПИСАНИЕ СОСТАВА ЛИНИИ

Линия предназначена для изготовления всего спектра изделий отливаемых в крахмал, таких как желейные **и фруктово-желейные** продукты на основе пектина, желатина, агар-агара и карагенана.

ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ ЛИНИИ 1000 КГ/Ч

ДАННАЯ ЛИНИЯ БУДЕТ ВКЛЮЧАТЬ В СЕБЯ:

- ВАРОЧНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ;
- ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ОТЛИВКИ КОРПУСОВ В КРАХМАЛ И ПОДГОТОВКИ К УПАКОВКЕ;
- КОМПЛЕКС УПАКОВОЧНОГО ОБОРУДОВАНИЯ.



Общий вид всей линии
без упаковочного комплекса

КРАТКОЕ ОПИСАНИЕ СОСТАВА ЛИНИИ

ОСНОВНЫЕ КОНКУРЕНТНЫЕ ПРЕИМУЩЕСТВА ЛИНИИ НАПРАВЛЕНЫ НА:

ПОЛУЧЕНИЕ ПРОДУКТА ЖЕЛАЕМЫХ ПОТРЕБИТЕЛЬСКИХ СВОЙСТВ

- Точная система дозирования компонентов;
- Стабильность заданных параметров на протяжении всего технологического процесса;
- Выпуск продуктов на основе студнеобразователей, позволяющик получить продукт с востребованной структурой;
- Выпуск продуктов с начинкой;
- Отдельная подача компонентов, для продуктов, направленных на целевую аудиторию;
- Автоматизированный процесс мойки обеспечит гарантированное исключение попадания сахара в продукцию диабетической группы.

УВЕЛИЧЕНИЕ СРОКОВ ГОДНОСТИ ПРОДУКТА

- Полностью закрытый технологический процесс подготовки, подачи, дозирования, смешивания рецептурных компонентов и уваривания масс;
- Сокращение времени производства подготовки рецептурных компонентов;
- Высокая степень уваривания масс;
- Непрерывность процессов;
- Высокая степень автоматизации процессов;
- Автоматизированный процесс мойки;
- Обработка формовочных крахмалов при стабильно высоких температурах.

ПРИМЕНЕНИЕ СОВРЕМЕННЫХ ЭНЕРГОСБЕРЕГАЮЩИХ ТЕХНОЛОГИЙ:

Уваривание под вакуумом;
Приготовление более концентрированных рецептурных смесей;
Система рекуперации тепла на сушке крахмала.

НАШИ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ НА НОВОЙ ЛИНИИ

★ 1870 ★

КРАСНЫЙ ★ ПИЩЕВИК

КОНДИТЕРСКАЯ ФАБРИКА

Спасибо за внимание!

Приёмная
Тел. +375(225)436828
Тел/факс+375(225)436829
priemnaya@zefir.by

Отдел продаж на экспорт
Тел. +375 (225) 436783
МТС+375297646058
МТС+375297471812
export@zefir.by

Отдел маркетинга
Тел. +375(225)436793
market@zefir.by

Управление продаж
Тел. +375(225)436781
sbyt@zefir.by