

ПРОДУКТ КИСЛОМОЛОЧНЫЙ
«ЗАКВАСКА БРЕСТ-ЛИТОВСКАЯ»
2,5%-НОЙ ЖИРНОСТИ



«Закваска Брест-Литовская» – это кисломолочный продукт с высоким содержанием биологически активных молочнокислых микроорганизмов, которых в закваске значительно больше, чем в кефире. Поэтому она особенно эффективно способствует нормализации кишечной микрофлоры, укреплению иммунной системы и повышению тонуса. «Закваска Брест-Литовская» идеальна как самостоятельный продукт на завтрак, в качестве перекуса либо в качестве легкого ужина.

ОАО «САВУШКИН ПРОДУКТ»



224028 Республика Беларусь,
г. Брест, ул. Я. Купалы, д. 108
Тел.: + (375 162) 47-06-24
Факс: + (375 162) 47-06-13
E-mail: bmk@savushkin.by
www.savushkin.by

ТВОРОГ ЗЕРНЕННЫЙ «101 ЗЕРНО + СЛИВКИ»
5%-НОЙ ЖИРНОСТИ



Зерненный творог «101 зерно + сливки» – натуральный продукт без консервантов, сочетающий творожные зерна, изготовленные из натурального коровьего молока, и подсолненные сливки, которые придают продукту необычный вкус. Зерненный творог «101 зерно + сливки» с фруктовым наполнителем продается в удобном двухкамерном стаканчике, что позволяет самостоятельно смешивать творожные зерна с фруктовым наполнителем в необходимой пропорции.

ОАО «САВУШКИН ПРОДУКТ»



224028 Республика Беларусь,
г. Брест, ул. Я. Купалы, д. 108
Тел.: + (375 162) 47-06-24
Факс: + (375 162) 47-06-13
E-mail: bmk@savushkin.by
www.savushkin.by

СМЕТАНА «БРЕСТ-ЛИТОВСКАЯ»
20%-НОЙ ЖИРНОСТИ



Сметана «Брест-Литовская» заботливо приготовлена по старинным славянским рецептам с использованием современных технологий. Благодаря этому она имеет вкус настоящей домашней сметаны с характерной кислинкой. Удобная упаковка со своим особым графическим оформлением позволяет выделить продукт на полке среди товаров-аналогов, а наличие крышки-нахлобучки на стакане создает еще одно конкурентное преимущество. Сметана «Брест-Литовская» – знатный продукт!

ОАО «САВУШКИН ПРОДУКТ»



224028 Республика Беларусь,
г. Брест, ул. Я. Купалы, д. 108
Тел.: + (375 162) 47-06-24
Факс: + (375 162) 47-06-13
E-mail: bmk@savushkin.by
www.savushkin.by

СЫР «ПАРМСКИЙ» GOLD
40%-НОЙ ЖИРНОСТИ



Твердый сыр с длительным сроком созревания. Изготавливается из высококачественного, тщательно отсортированного пастеризованного молока с применением специально подобранных заквасок. Обладает выраженным сырным, насыщенным сладковато-пряным вкусом и ароматом. Консистенция умеренно плотная, пластичная, слегка ломкая на изгибе. Отличительная особенность сыра – упаковка в латексном покрытии. Сыр великолепен в натуральном виде, его часто подают с фруктами, а также используют в приготовлении сырных блюд.

ОАО «КОБРИНСКИЙ МАСЛОДЕЛЬНО-СЫРОДЕЛЬНЫЙ ЗАВОД»



225304 Республика Беларусь,
Брестская область, г. Кобрин,
ул. Советская, д. 128
Тел.: + (375 1642) 2-23-21
E-mail: kbrmsz@brest.by
www.kobrincheese.com

СЫР «НИКОЛЬСКИЙ» С АРОМАТОМ СЛИВОК
50%-НОЙ ЖИРНОСТИ



Сыр «Никольский» имеет превосходный сырный вкус в сочетании с выразительным вкусом и ароматом сливок. Имеет нежную, пластичную консистенцию, на разрезе рисунок, состоящий из глазков неправильной угловатой и щелевидной формы в виде мелкого кружева, цвет теста – нежно-желтый. Вкусен в натуральном свежем виде, идеально подходит для бутербродов, а также будет прекрасным дополнением к любому блюду. Порежьте сыр ломтиками, положите на булку или круасан... Вкусное и здоровое начало дня!

ОАО «КОБРИНСКИЙ МАСЛОДЕЛЬНО-СЫРОДЕЛЬНЫЙ ЗАВОД»



225304 Республика Беларусь,
Брестская область, г. Кобрин,
ул. Советская, д. 128
Тел.: + (375 1642) 2-23-21
E-mail: kbrmsz@brest.by
www.kobrincheese.com

СЫР «МРАМОРНЫЙ» 45%-НОЙ ЖИРНОСТИ



Сыр «Мраморный» вырабатывается из высококачественного коровьего молока по специальной технологии, позволяющей получить уникальный рисунок, напоминающий мрамор. Этот сыр обладает приятным сырным вкусом, тонким ароматом и эластичной консистенцией. Биологическая ценность сыра обусловлена высокой концентрацией белка и жира, наличием незаменимых аминокислот и витаминов, необходимых для нормальной жизнедеятельности человека. Сыр «Мраморный» идеален для приготовления сырной тарелки.

ОАО «БЕРЕЗОВСКИЙ СЫРОДЕЛЬНЫЙ КОМБИНАТ»



225209 Республика Беларусь,
Брестская область, Березовский район,
г. Береза, ул. Свердлова, д. 28
Тел.: + (375 1643) 2-23-21
Факс: + (375 1643) 4-50-50
E-mail: plant@cheese.by
www.cheese.by

ПРОДУКТ МЯСНОЙ ВЕТЧИННЫЙ РУБЛЕННЫЙ
ВАРЕНый: ВЕТЧИНА «ПОПУЛЯРНАЯ»



Соблюдая традиции, Брестский мясокомбинат производит ветчину «Популярную» только из высококачественной свинины. Манящий рисунок на разрезе ветчины, образованный отборнейшими сочным шпиком и мясным фаршем не могут оставить равнодушным ни одного гурмана.

ОАО «БРЕСТСКИЙ МЯСОКОМБИНАТ»



224014 Республика Беларусь,
г. Брест, ул. Форт, д. 7
Тел.: + (375 162) 27-79-54, 27-78-30
Факс: + (375 162) 24-37-02, 27-78-60
E-mail: market@brestmeat.by
www.brestmeat.by

КОЛБАСА ВАРЕНО-КОПЧЕНАЯ САЛЯМИ
«АВСТРИЙСКАЯ» ОХЛАЖДЕННАЯ.
ВЫСШИЙ СОРТ



Колбаса «Австрийская» – это колбаса салями высшего сорта, изготавливается из свинины, говядины и крупных кусочков шпика с добавлением специй. Она относится к варено-копченым колбасам и готовится в соответствии со стандартами качества. Естественный вкус и аромат сделают знакомство с салями «Австрийская» незабываемым. Наш продукт украсит любой стол.

ОАО «БРЕСТСКИЙ МЯСОКОМБИНАТ»



224014 Республика Беларусь,
г. Брест, ул. Форт, д. 7
Тел.: + (375 162) 27-79-54, 27-78-30
Факс: + (375 162) 24-37-02, 27-78-60
E-mail: market@brestmeat.by
www.brestmeat.by

КОЛБАСА СЫРОКОПЧЕНАЯ САЛЯМИ
«ТИСОВЕЦКАЯ» ОХЛАЖДЕННАЯ.
ВЫСШИЙ СОРТ



Рецепт приготовления салами высшего сорта «Тисовецкая» не оставит равнодушными истинных ценителей традиционных колбас. Свинина в сочетании со шпиком и ароматными специями подарит настоящее удовольствие вам и вашим близким.

ОАО «БРЕСТСКИЙ МЯСОКОМБИНАТ»



224014 Республика Беларусь,
г. Брест, ул. Форт, д. 7
Тел.: + (375 162) 27-79-54, 27-78-30
Факс: + (375 162) 24-37-02, 27-78-60
E-mail: market@brestmeat.by
www.brestmeat.by

НЕКТАРЫ С МЯКОТЬЮ ГОМОГЕНИЗИРОВАННЫЕ
СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ: ЧЕРНИЧНЫЙ, ГРУШЕВЫЙ



Нектары – это вкусный общеукрепляющий, богатый витаминами продукт. Производятся из натурального сырья, без применения консервантов, красителей и ароматизаторов. Груши и черника богаты органическими кислотами, пектиновыми и дубильными веществами и набором витаминов от А до РР. Черника по содержанию марганца превосходит все другие ягоды и фрукты. Железо, содержащееся в ягоде, полностью усваивается организмом. Ценность груши – высокое содержание фолиевой кислоты, калия и пищевых волокон.

ОАО «МАЛОРИТСКИЙ КОНСЕРВНООВОЩЕСУШИЛЬНЫЙ
КОМБИНАТ»



225903 Республика Беларусь,
Брестская область,
г. Малорита, ул. Заводская, д. 9
Тел.: + (375 165) 12-52-31, 12-58-74
Факс: + (375 165) 12-58-77, 12-58-63
E-mail: malorita_kok@pe.bgp.by
www.toptyshka.by

КОЛБАСА СЫРОВАЯЛЕНАЯ САЛЯМИ
«ЕВРЕЙСКАЯ». ПЕРВЫЙ СОРТ



Колбаса сыровяленая салями «Еврейская» первого сорта готовится из лучших сортов мяса и жира говяжьего с добавлением специй при строгом соблюдении пропорций, без копчения. Основной акцент делается на процессе сушки или вяления. Сушка сыровяленой колбасы «Еврейская» очень длительная, что благотворно сказывается на ее качестве и вкусе. Хорошая сыровяленая колбаса не может стоить дешево. Это элитная продукция, гордость любого мясоперерабатывающего предприятия.

ОАО «ПИНСКИЙ МЯСОКОМБИНАТ»



225710 Республика Беларусь,
Брестская область, г. Пинск,
ул. Индустриальная, д. 1
Тел.: + (375 165) 34-86-08, 34-86-07
Факс: + (375 165) 34-86-08
E-mail: ouk@pikant.by
www.pikant.by

ПРОДУКТ ИЗ ГОВЯДИНЫ СЫРОКОПЧЕНЫЙ:
ВЫРЕЗКА «РОЖДЕСТВЕНСКАЯ»



Продукт из говядины сырокопченый вырезка «Рождественская» – мясной продукт, изготовленный по классической технологии методом сухого посола смесью соли и пряностей (можжевельник, кориандр, лавр, тимьян, перец и чеснок), благодаря которым мясо приобретает пикантный вкус и приятный аромат бальзама. Пряности подобраны так, что изделие обладает ароматом и вкусом традиционных «присмаков», готовящихся по особым случаям и на праздники.

ОАО «ПИНСКИЙ МЯСОКОМБИНАТ»



225710 Республика Беларусь,
Брестская область, г. Пинск,
ул. Индустриальная, д. 1
Тел.: + (375 165) 34-86-08, 34-86-07
Факс: + (375 165) 34-86-08
E-mail: ouk@pikant.by
www.pikant.by

ПРОДУКТ ИЗ ШПИКА
«ГРУДИНКА ПО-КРЕСТЬЯНСКИ СОЛЕНАЯ»



Продукты из шпика «Грудинка по-крестьянски соленая» готовится по рецепту классического сала из свиной бескостной грудорезерной части с использованием пряноароматических приправ (свежего чеснока, кориандра, молотого черного перца, измельченного лаврового листа, тмина или укропа), которые придают грудинке домашний вкус. Идеально подходит для заправки борща и жарки на шкварки к вареникам.

ОАО «ПИНСКИЙ МЯСОКОМБИНАТ»



225710 Республика Беларусь,
Брестская область, г. Пинск,
ул. Индустриальная, д. 1
Тел.: + (375 165) 34-86-08, 34-86-07
Факс: + (375 165) 34-86-08
E-mail: ouk@pikant.by
www.pikant.by

МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ
82,5%-НОЙ ЖИРНОСТИ



Масло – продукт, полученный из натуральных пастеризованных сливок без добавления красителей и консервантов. Предназначен для употребления в пищу, использования в кулинарии, а также промышленной переработки на пищевые цели. Высокая калорийность и сравнительная легкость усвоения организмом сливочного масла делает его ценным пищевым продуктом. Сливочное масло – наилучший животный жир, который широко используется для приготовления разнообразных блюд, значительно улучшает их питательность и вкус.

ОАО «ПОЛОЦКИЙ МОЛОЧНЫЙ КОМБИНАТ»



211413 Республика Беларусь,
Витебская область, г. Полоцк,
ул. Фрунзе, д. 35
Тел.: + (375214) 48-11-20
Факс: + (375214) 48-11-20
E-mail: polotskmilk@mail.ru
www.polotskmilk.com

СЫР «РИВЬЕРА» 45%-НОЙ ЖИРНОСТИ



Сыр «Ривьера», выработанный из свежего пастеризованного коровьего молока с использованием специальных бактериальных заквасок, является концентратом полноценного белка. В нем превосходно сбалансированы минеральные вещества и витамины. Является источником кальция и фосфора и обладает уникальными, неповторимыми вкусовыми качествами.

ОАО «ПОСТАВСКИЙ МОЛОЧНЫЙ ЗАВОД»



211875 Республика Беларусь,
Витебская область, г. Поставы,
ул. Крупской, д. 84
Тел.: + (375 2155) 4-24-76
Факс: + (375 2155) 4-23-06, 4-24-76
E-mail: post_milk@rambler.ru
www.moloko.by

СЫР «ГОЛЛАНДСКИЙ ПРЕМИУМ»



Сыр «Голландский Премиум» 45%-ной жирности торговой марки «Поставы городок» вырабатывается из отборного пастеризованного коровьего молока с использованием бактериальных заквасок. Современная технология и любовь мастеров-сыроделов к своей работе создают сыры высокого качества. Сбалансированное содержание жиров и белков придает этим сырам особенный аромат и высокие потребительские свойства.

ОАО «ПОСТАВСКИЙ МОЛОЧНЫЙ ЗАВОД»



211875 Республика Беларусь,
Витебская область, г. Поставы,
ул. Крупской, д. 84
Тел.: + (375 2155) 4-24-76
Факс: + (375 2155) 4-23-06, 4-24-76
E-mail: post_milk@rambler.ru
www.moloko.by

СЫР «РАНИЦА» 45%-НОЙ ЖИРНОСТИ



Сыр «Раница», производимый под торговой маркой «Поставы городок», – это классика молочного вкуса. Особые свойства наших сыров обусловлены натуральностью, качественным составом сырья, из которого изготавливается сыр, его белково-витаминным составом. Сыр славится отменным качеством и превосходным вкусом.

ОАО «ПОСТАВСКИЙ МОЛОЧНЫЙ ЗАВОД»



211875 Республика Беларусь,
Витебская область, г. Поставы,
ул. Крупской, д. 84
Тел.: + (375 2155) 4-24-76
Факс: + (375 2155) 4-23-06, 4-24-76
E-mail: post_milk@rambler.ru
www.moloko.by

МОЛОКО ЦЕЛЬНОЕ СГУЩЕННОЕ С САХАРОМ
8,5%-НОЙ ЖИРНОСТИ



Молоко цельное сгущенное с сахаром – любимый для многих продукт, имеющий вкус пастеризованного молока, нежную однородную консистенцию, белый с кремовым оттенком цвет, содержит полезные для здоровья натуральные компоненты, обладает высокой калорийностью. Продукт пригоден для непосредственного употребления в пищу, применяется для изготовления кондитерских изделий, горячего шоколада, добавляется по вкусу в кипяченую воду, кофе, какао или чай.

ОАО «ГЛУБОКСКИЙ МОЛОЧНОКОНСЕРВНЫЙ КОМБИНАТ»



211792 Республика Беларусь,
Витебская область, г. Глубокое,
ул. Ленина, д. 131
Тел.: + (375 2156) 2-40-04, 2-44-98
Факс: + (375 2156) 2-44-98
E-mail: mkk_2001@mail.ru
www.glmkk.by

МОЛОКО ПИТЬЕВОЕ ПАСТЕРИЗОВАННОЕ
«ВКУСНОЕ» 3,2%-НОЙ ЖИРНОСТИ



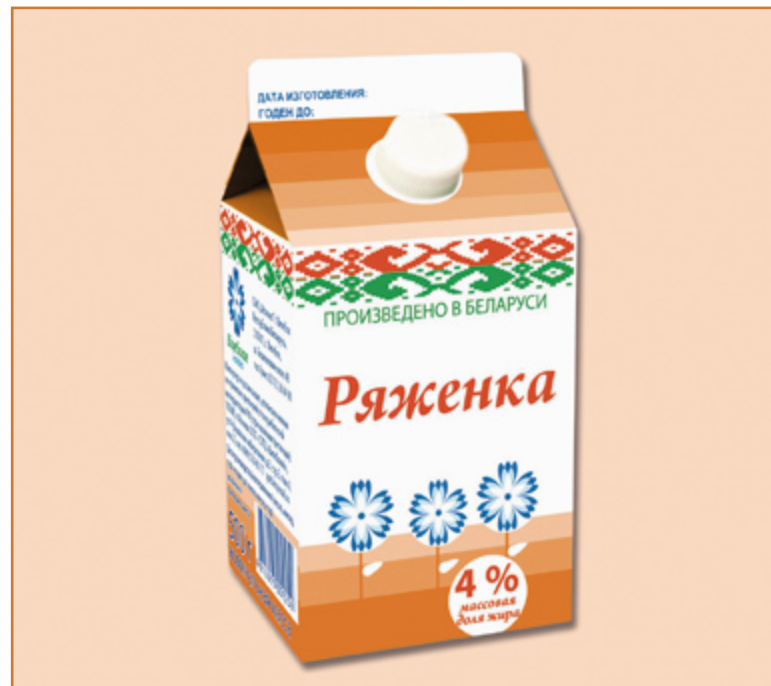
Молоко питьевое пастеризованное «Вкусное» с массовой долей жира 3,2% вырабатывается из цельного натурального молока. Благодаря современным технологиям обработки молоко сохраняет все питательные вещества. Продукция упаковывается в удобную современную упаковку типа «Пюр-пак» с крышечкой, что делает ее употребление удобным и позволяет сохранить полезные свойства на протяжении всего срока использования. Фасуется по 0,5 и 1 л.

ОАО «МОЛОКО» Г. ВИТЕБСК



210101 Республика Беларусь,
г. Витебск, ш. Бешенковичское, д. 48
Тел.: + (375 212) 26-81-55
Факс: + (375 212) 26-81-58
E-mail: moloko@vitebskae.by
www.vitebskae.by

РЯЖЕНКА 4%-НОЙ ЖИРНОСТИ



Ряженка – кисломолочный продукт, изготовленный на основе топленого молока. Поскольку ряженка изготавливается на основе топленого молока, которое долго томилось, это чистый продукт, в котором практически не осталось бактерий. Ряженка имеет желтовато-кремовый оттенок и традиционный кисломолочный вкус. По сравнению с другими кисломолочными продуктами ряженка имеет самую высокую калорийность. Фасуется по 0,5 л.

ОАО «МОЛОКО» Г. ВИТЕБСК



210101 Республика Беларусь,
г. Витебск, ш. Бешенковичское, д. 48
Тел.: + (375 212) 26-81-55
Факс: + (375 212) 26-81-58
E-mail: moloko@vitebskae.by
www.vitebskae.by

СЫР «СУЛУГУНИ» 45%-НОЙ ЖИРНОСТИ



«Сулугуни» обладает уникальными пищевыми свойствами, он не только вкусен, но и очень полезен для здоровья, так как аккумулирует в себе все питательные вещества, которые содержатся в молоке. Растительные белки, жиры и аминокислоты, которые входят в состав сыра «Сулугуни», прекрасно усваиваются нашим организмом и не способны причинить вреда. Фасуется по 0,5 и 0,3 кг.

ОАО «МОЛОКО» Г. ВИТЕБСК



210101 Республика Беларусь,
г. Витебск, ш. Бешенковичское, д. 48
Тел.: + (375 212) 26-81-55
Факс: + (375 212) 26-81-58
E-mail: moloko@vitebskae.by
www.vitebskae.by

ПРОДУКТ МЯСНОЙ ФИРМЕННЫЙ СЛОЕНЫЙ
«БАЛКАНСКИЙ» СЫРОКОПЧЕНЫЙ



Изделие изготовлено из натурального мясного сырья по оригинальной технологии с использованием специально подобранных специй, имеет незабываемый благородный вкус и аппетитный вид на разрезе. Этот продукт способен украсить любой праздничный стол и принести наслаждение, удивив даже гурманов.

ОАО «АФПК «ЖЛОБИНСКИЙ МЯСОКОМБИНАТ»



247210 Республика Беларусь,
Гомельская область, г. Жлобин,
ул. Шоссейная, д. 133
Тел.: + (375 2334) 5-71-67
Факс: + (375 2334) 5-71-74
E-mail: gmk@mail.gomel.by
www.gmk.by

КОЛБАСА ВАРЕНО-КОПЧЕНАЯ САЛЯМИ
«МИЛАНСКАЯ ЛЮКС». ВЫСШИЙ СОРТ



Используемое элитное сырье (свинина) и особый технологический прием по измельчению позволяют получить привлекательный рисунок на разрезе, а удачный подбор специй придает колбасе салями вкус, выделяющий ее из всего ассортимента колбасных изделий. Эта колбаса заняла достойное место на нашей витрине.

ОАО «АФПК «ЖЛОБИНСКИЙ МЯСОКОМБИНАТ»

247210 Республика Беларусь,
Гомельская область, г. Жлобин,
ул. Шоссейная, д. 133
Тел.: + (375 2334) 5-71-67
Факс: + (375 2334) 5-71-74
E-mail: gmk@mail.gomel.by
www.gmk.by



ТВОРОГ 9%-НОЙ ЖИРНОСТИ



Рассуждать о полезности творога не стоит! Об этом знают даже грудные младенцы, в рацион которых творог включают с 5 месяцев. Творог 9%-ной жирности имеет чистые кисломолочные вкус и аромат, нежную консистенцию, белый с кремовым оттенком цвет. Творог обладает лечебно-диетическими свойствами и настолько органично воспринимается нашим организмом, что входит в любую диету. Он богат кальцием, фосфором, железом, магнием – веществами, необходимыми для роста и правильного развития организма.

«СМОРГОНСКИЕ МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ» ФИЛИАЛ
ОАО «ЛИДСКИЙ МОЛОЧНО-КОНСЕРВНЫЙ КОМБИНАТ»



231300 Республика Беларусь,
Гродненская область, г. Сморгонь,
ул. Я. Колоса, д. 78
Тел.: + (375 1592) 2-12-22
Факс: + (375 1592) 2-21-22
E-mail: milk2005@tut.by
www.smorgonmilk.by

МАСЛО СЛАДКОСЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ



Как часто вы употребляете масло? С хлебом, блинами, кашей... В том или ином виде вы, наверное, употребляете его ежедневно. Поэтому мы заботимся о безупречном качестве нашего масла. Масло сладкосливочное несоленое – высокожирный натуральный продукт с чистыми, хорошо выраженными вкусом и запахом сливок, с однородной плотной, пластичной консистенцией. В 100 г продукта содержится: жира – 82,5 г, углеводов – 0,8 г, белка – 0,5 г. Энергетическая ценность – 748 ккал.

**«СМОРГОНСКИЕ МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ» ФИЛИАЛ
ОАО «ЛИДСКИЙ МОЛОЧНО-КОНСЕРВНЫЙ КОМБИНАТ»**



231300 Республика Беларусь,
Гродненская область, г. Сморгонь,
ул. Я. Колоса, д. 78
Тел.: + (375 1592) 2-12-22
Факс: + (375 1592) 2-21-22
E-mail: milk2005@tut.by
www.smorgonmilk.by

МОЛОКО СУХОЕ ОБЕЗЖИРЕННОЕ



Среди пищевых продуктов молоко сухое обезжиренное – самый полноценный, наиболее сбалансированный продукт. Высокая ценность обусловлена оптимальным содержанием в нем необходимых для питания человека белков, минеральных солей, витаминов и минимальным содержанием жиров. Пищевая ценность: в 100 г продукта содержится жира – 1,5 г, белка – 31,8 г, углеводов – 48–54 г. Энергетическая ценность – 333–357 ккал.

**«СМОРГОНСКИЕ МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ» ФИЛИАЛ
ОАО «ЛИДСКИЙ МОЛОЧНО-КОНСЕРВНЫЙ КОМБИНАТ»**



231300 Республика Беларусь,
Гродненская область, г. Сморгонь,
ул. Я. Колоса, д. 78
Тел.: + (375 1592) 2-12-22
Факс: + (375 1592) 2-21-22
E-mail: milk2005@tut.by
www.smorgonmilk.by

СМЕСЬ СУХАЯ МОЛОЧНАЯ
АНТИРЕФЛЮКСНАЯ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ
«БЕЛЛАКТ АР»



Смесь сухая молочная антирефлюксная для детского питания «Беллакт АР» рекомендуется для питания детей с рождения при наличии функциональных нарушений желудочно-кишечного тракта. Антирефлюксное действие обеспечивает загуститель – камедь рожкового дерева. В смесь введены ДЦПНЖК, необходимые для полноценного развития иммунитета, мозга и сетчатки глаза; нуклеотиды и пребиотики, которые облегчают процесс пищеварения, укрепляют иммунную систему. Обогащена витаминами, макро- и микроэлементами.

ВОЛКОВЫССКОЕ ОАО «БЕЛЛАКТ»



231900 Республика Беларусь,
Гродненская область,
г. Волковыссск,
ул. Октябрьская, д. 133
Тел.: + (375 1512) 2-26-49
Факс: + (375 1512) 5-15-83

СМЕСЬ СУХАЯ ГИПОАЛЛЕРГЕННАЯ
ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ «БЕЛЛАКТ ГА»



Смесь сухая гипоаллергенная для детского питания «Беллакт ГА» рекомендуется для питания детей из группы риска по развитию пищевой аллергии с рождения до года. Частично гидролизированный белок способствует формированию толерантности к белкам коровьего белка. В смесь введены ДЦПНЖК, способствующие полноценному развитию мозга и сетчатки глаза; нуклеотиды и пребиотики, которые облегчают процесс пищеварения, укрепляют иммунную систему. Обогащена витаминами, макро- и микроэлементами.

ВОЛКОВЫССКОЕ ОАО «БЕЛЛАКТ»



231900 Республика Беларусь,
Гродненская область,
г. Волковыссск,
ул. Октябрьская, д. 133
Тел.: + (375 1512) 2-26-49
Факс: + (375 1512) 5-15-83

СЫР «КАНТАЛИ» 30%-НОЙ ЖИРНОСТИ



Сыр «Кантали» имеет выраженный сырный вкус с остротой и легкой кисловатостью. Тесто пластичное, слегка ломкое на изгибе, однородное. Сыр имеет рисунок, состоящий из глазков круглой, овальной или угловатой формы. Допускается неравномерное их расположение и отсутствие в отдельных головках сыра. По внешнему виду – низкий цилиндр со слегка выпуклой боковой поверхностью и округленными гранями.

**«ОШМЯНСКИЙ СЫРОДЕЛЬНЫЙ ЗАВОД» ФИЛИАЛ
ОАО «ЛИДСКИЙ МОЛОЧНО-КОНСЕРВНЫЙ КОМБИНАТ»**



231103 Республика Беларусь,
Гродненская область,
г. Ошмяны, ул. Пушкина, д. 4
Тел.: + (375 1593) 4-20-21
Факс: + (375 1593) 4-43-22
E-mail: osh_syrzavod@mail.ru
www.syr.by

СЫР «РОССИЙСКИЙ НОВЫЙ»
50%-НОЙ ЖИРНОСТИ



Сыр обладает выраженным сырным вкусом и ароматом, нежной эластичной консистенцией. Сыр относится к группе полутвердых сычужных сыров, производимых при низкой температуре второго нагревания и повышенным уровнем молочнокислого процесса. Он вобрал в себя все лучшее от традиционного сыра «Российского».

**«ОШМЯНСКИЙ СЫРОДЕЛЬНЫЙ ЗАВОД» ФИЛИАЛ ОАО
«ЛИДСКИЙ МОЛОЧНО-КОНСЕРВНЫЙ КОМБИНАТ»**



231103 Республика Беларусь,
Гродненская область,
г. Ошмяны, ул. Пушкина, д. 4
Тел.: + (375 1593) 4-20-21
Факс: + (375 1593) 4-43-22
E-mail: osh_syrzavod@mail.ru
www.syr.by

СЫР «РОССИЙСКИЙ ЮНИОР»
28%-НОЙ ЖИРНОСТИ



Сыр имеет рисунок, состоящий из глазков круглой, овальной или угловатой формы. Допускается неравномерное их расположение и отсутствие в отдельных головках сыра. Вкус выраженный сырный, с наличием остроты и легкой кислотности. Тесто пластичное, слегка ломкое на изгибе, однородное. По внешнему виду – низкий цилиндр со слегка выпуклой боковой поверхностью и округленными гранями.

«ОШМЯНСКИЙ СЫРОДЕЛЬНЫЙ ЗАВОД» ФИЛИАЛ
ОАО «ЛИДСКИЙ МОЛОЧНО-КОНСЕРВНЫЙ КОМБИНАТ»



231103 Республика Беларусь,
Гродненская область,
г. Ошмяны, ул. Пушкина, д. 4
Тел.: + (375 1593) 4-20-21
Факс: + (375 1593) 4-43-22
E-mail: osh_syrzavod@mail.ru
www.syr.by

СЫР «ГОЛЛАНДСКИЙ БИО»



Сыр «Голландский БИО» вас приятно удивит нежным сырным вкусом и великолепным ароматом. Изготовлен из натурального высококачественного отсортированного молока на основе бережного сохранения старых традиций, современных технологий, таланта и любви мастеров-сыроделов. Тонкие ломтики «Голландского БИО» станут изысканным дополнением к любому блюду.

ОАО «ЩУЧИНСКИЙ МАСЛОСЫРЗАВОД»

231513 Республика Беларусь,
Гродненская область,
г. Щучин, ул. 17 Сентября, д. 45
Тел.: + (375 1514) 2-95-92
Факс: + (375 1514) 2-80-03
E-mail: msz@mail.grodno.by
www.schuchin-cheese.by

МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ
«ЛЮБИМЫЙ ВКУС»



Масло сладко-сливочное несоленое «Любимый вкус» – настоящее сливочное масло, приготовленное только из отборных натуральных сливок. Имеет нежный сливочный вкус, великолепный аромат, пластичную структуру. Незаменимо для семейного завтрака и домашней выпечки.

ОАО «ЩУЧИНСКИЙ МАСЛОСЫРЗАВОД»

231513 Республика Беларусь,
Гродненская область,
г. Щучин, ул. 17 Сентября, д. 45
Тел.: + (375 1514) 2-95-92
Факс: + (375 1514) 2-80-03
E-mail: msz@mail.grodno.by
www.schuchin-cheese.by

МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ
«КРЕСТЬЯНСКОЕ PREMIUM»



Масло «Крестьянское Premium» сладко-сливочное несоленое – настоящее сливочное масло без растительных жиров и консервантов, произведено из высококачественных сливок. Обладает приятным насыщенным вкусом. Подойдет для семейного завтрака, домашней выпечки, для блюд на праздничном столе.

ОАО «ЩУЧИНСКИЙ МАСЛОСЫРЗАВОД»

231513 Республика Беларусь,
Гродненская область,
г. Щучин, ул. 17 Сентября, д. 45
Тел.: + (375 1514) 2-95-92
Факс: + (375 1514) 2-80-03
E-mail: msz@mail.grodno.by
www.schuchin-cheese.by

КОЛБАСА СЫРОКОПЧЕНАЯ САЛЯМИ
«ИЗЫСКАННАЯ С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ».
ПЕРВЫЙ СОРТ



Колбаса сырокопченая салями «Изысканная с белыми грибами» первого сорта – гордость ОАО «Бобруйский мясокомбинат». Особенности данного продукта – насыщенный вкус и аромат белых грибов, которые прекрасно гармонируют с общей палитрой вкуса и обеспечивают колбасе неизменный спрос и предпочтение самых взыскательных покупателей.

ОАО «БОБРУЙСКИЙ МЯСОКОМБИНАТ»

213823 Республика Беларусь,
Могилевская область,
г. Бобруйск, ул. К. Маркса, д. 333
Тел.: + (375 225) 47-47-60
Факс: + (375 225) 47-46-71
E-mail: bmk2003@mail.ru
www.bobrmk.by



КОЛБАСА СЫРОКОПЧЕНАЯ САЛЯМИ
«ЕВРЕЙСКАЯ ЛЮКС». ВЫСШИЙ СОРТ



Колбаса сырокопченая салями «Еврейская люкс» высшего сорта вырабатывается по традиционной технологии, имеет изысканный вкус с выраженным ароматом специй и запахом копчения, обладает отменными качественными характеристиками, высокой пищевой ценностью. Гармоничное сочетание говяжьего мясного сырья и специй. Оригинальная мозаика среза подчеркивает уникальность продукта.

ОАО «БОБРУЙСКИЙ МЯСОКОМБИНАТ»

213823 Республика Беларусь,
Могилевская область,
г. Бобруйск, ул. К. Маркса, д. 333
Тел.: + (375 225) 47-47-60
Факс: + (375 225) 47-46-71
E-mail: bmk2003@mail.ru
www.bobrmk.by



СМЕТАНА 26%-НОЙ ЖИРНОСТИ



Сметана – кисломолочный продукт, вырабатываемый из пастеризованных сливок путем сквашивания закваской, приготовленной на чистых культурах молочнокислых бактерий. Продукт обладает приятным кисломолочным вкусом, ароматом, однородной нежной консистенцией. Легко усваивается организмом человека.

ОАО «БАБУШКИНА КРЫНКА» – УПРАВЛЯЮЩАЯ КОМПАНИЯ ХОЛДИНГА «МОГИЛЕВСКАЯ МОЛОЧНАЯ КОМПАНИЯ «БАБУШКИНА КРЫНКА»



212013 Республика Беларусь,
г. Могилев, ул. Павлова, д. 3
Тел.: + (375 222) 44-69-16
Факс: + (375 222) 42-88-07
E-mail: tehnologibk@tut.by

МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ 82,5%-НОЙ ЖИРНОСТИ



Масло богато витаминами А, D, E, бета-каротином, фосфором и другими незаменимыми для человека веществами, которые крайне необходимы нашим глазам, коже, костям, мозгу и повышают иммунитет организма. Оно гармонично сочетается практически со всеми продуктами и блюдами.

ОАО «БАБУШКИНА КРЫНКА» – УПРАВЛЯЮЩАЯ КОМПАНИЯ ХОЛДИНГА «МОГИЛЕВСКАЯ МОЛОЧНАЯ КОМПАНИЯ «БАБУШКИНА КРЫНКА»



212013 Республика Беларусь,
г. Могилев, ул. Павлова, д. 3
Тел.: + (375 222) 44-69-16
Факс: + (375 222) 42-88-07
E-mail: tehnologibk@tut.by

ЙОГУРТ ФРУКТОВЫЙ «ДОБРАЙ РАНИЦЫ»
1,0%-НОЙ ЖИРНОСТИ



Йогурты изготавливаются из натурального коровьего молока с добавлением фруктово-ягодного наполнителя, сахара, сухого молока, стабилизатора (крахмал, желатин) с использованием закваски живых йогуртовых культур, которые улучшают пищеварение, содействуют нормализации обмена веществ. Используемая закваска образует типичный для йогурта молочный сгусток и полезную микрофлору, которая придает йогурту характерные для него вкус и запах.

ОАО «БАБУШКИНА КРЫНКА» – УПРАВЛЯЮЩАЯ КОМПАНИЯ
ХОЛДИНГА «МОГИЛЕВСКАЯ МОЛОЧНАЯ КОМПАНИЯ»
«БАБУШКИНА КРЫНКА»



212013 Республика Беларусь,
г. Могилев, ул. Павлова, д. 3
Тел.: + (375 222) 44-69-16
Факс: + (375 222) 42-88-07
E-mail: tehnologibk@tut.by

МУКА ПШЕНИЧНАЯ



Мука высшего сорта является отличным продуктом для приготовления изделий из дрожжевого, слоеного и песочного теста: хлеба, блинов, печенья, тортов и другой выпечки. Гарантируем соответствие качества муки требованиям СТБ-1666-2006. Масса нетто – 45 кг. Расфасована в полипропиленовые мешки.

ОАО «СЛУЦКИЙ КОМБИНАТ ХЛЕБОПРОДУКТОВ»



223610 Республика Беларусь,
Минская область,
г. Слуцк, ул. Копыльная, д. 57
Тел.: + (375 1795) 5-63-43
Факс: + (375 1795) 5-63-43
E-mail: skhp@tut.by
www.sluckkhp.by

МУКА РЖАНАЯ ХЛЕБОПЕКАРНАЯ



Из ржаной муки можно испечь не только традиционный черный хлеб. Она используется как основа для многих вкусных и полезных мучных изделий. Гарантируем соответствие качества муки требованиям ГОСТ 7045–90. Масса нетто – 45 кг. Расфасована в полипропиленовые мешки.

ОАО «СЛУЦКИЙ КОМБИНАТ ХЛЕБОПРОДУКТОВ»



223610 Республика Беларусь,
Минская область,
г. Слуцк, ул. Копыльная, д. 57
Тел.: + (375 1795) 5-63-43
Факс: + (375 1795) 5-63-43
E-mail: skhp@fut.by
www.sluckkhp.by