

Компания

ООО
Богородское
молоко

"Богородское молоко"

bogorodskoe-moloko.ru



Оглавление

Часть 1

О нашей компании

Часть 2

Наши преимущества

Часть 3

Продукция

Часть 4

Контакты

О компании

- Компания ООО «Богородское молоко» основана в 1992 году в городе Нижнем Новгороде.

В 2006 году была выпущена первая партия начинки "Вареная сгущенка".



Наши преимущества



**Большой ассортимент:
более 300 наименований
товаров**

**Продукция соответствует
ТР ТС + сертификация
ХАССП**

**Собственный штат
технологов- разработчиков
и технологов-
демонстраторов;**

**Дистрибуторская сеть
во многих регионах России
и ближайшего зарубежья.**

Продукция нашего производства



Конфитюры

Гели

Наполинители

Кремы

Продукция в
розницу



ООО
"БОГОРОДСКОЕ
МОЛОКО"

КОНФИТЮР



Гомогенные
- Категория П



**С кусочками ягод и
фруктов**

- Категория Н
- Категория ТН
- Категория ТЭ



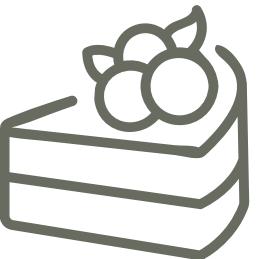
ООО
"БОГОРОДСКОЕ
МОЛОКО"

Гомогенный конфитюр: Категория П



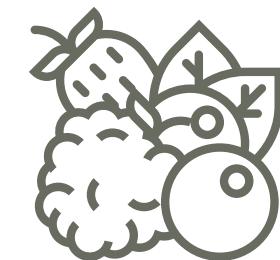
Характеристика

- Уваренная желированная масса из яблочного пюре с добавлением сахара, пектина. Структура плотная, намазываемая.
- Содержание фруктовой части: не менее 30% Массовая доля сухих веществ: не менее 58% Термостабильность 180-220°С до 20 минут.



Область применения

- Предназначен для внесения в качестве начинки в тесто до выпечки, либо как наполнитель после выпечки. Подходит для работы на механизированных линиях и для ручной отсадки.



Вкус

- | | |
|--------------------|----------------|
| -абрикос; | -груша; |
| -апельсин; | -ананас; |
| -банан; | -клюква; |
| -вишня; | -ежевика; |
| -киви; | -лимон; |
| -клубника; | -брусника; |
| -малина; | -лесные ягоды; |
| -персик; | -земляника; |
| -черная смородина; | -яблоко. |



ООО
"БОГОРОДСКОЕ
МОЛОКО"

Конфитюры с кусочками ягод и фруктов: Категория Н



Характеристика

Уваренная желированная масса из перетертых фруктов с добавлением сахара и пектина.

Содержание фруктовой части: не менее 40%

Массовая доля сухих веществ: не менее 69%

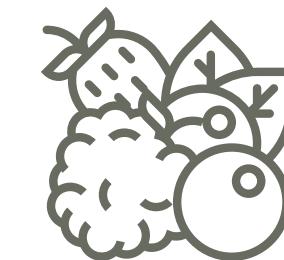
Термостабильность 200-230°С до 30 минут



Область применения

Предназначен для внесения в качестве начинки в тесто (либо нанесение на тесто) до выпечки, либо как наполнитель после выпечки.

Подходит для работы на механизированных линиях и для ручной отсадки.



Вкус

- абрикос;
- абрикос с морковью;
- чернослив;
- клубника;
- персик;
- малина;
- клюква;
- лимон.



ООО
"БОГОРОДСКОЕ
МОЛОКО"

Конфитюры с кусочками ягод и фруктов: Категория ТН



Характеристика

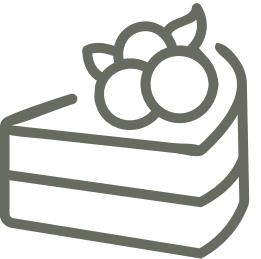
Желированная масса с равномерным распределение кусочков ягод и фруктов размером до 15мм.
Структура короткая, мягкая, не текучая;

Содержание фруктовой части: 30, 40, 50, 60%

Массовая доля сухих веществ: не менее 46 %

Термостабильность 220-240°C до 30 минут.

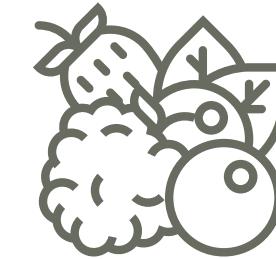
Содержание ягод 10%, 40%, 50%



Область применения

Открытые пироги, закрытые пироги, сдобные и слоеные изделия, прослойки для торты, рулетов, начинки для блинчиков, для кексов, для пирожных.

Подходит для продуктов быстрой заморозки.



Вкус

- | | |
|-------------------|---------------------|
| -абрикос; | смородина; |
| -апельсин; | лимон; |
| -вишня; | груша; |
| -вишня с ромом; | клубника; |
| -киви; | клубка с яблоком; |
| -банан; | земляника; |
| -персик; | брусника; |
| -персик-маракуйя; | яблоко; |
| -черника; | лесная ягода; |
| -клубника; | яблоко с корицей; |
| -ананас; | облепиха; |
| -малина; | манго; |
| -ежевика; | тропические фрукты. |
| черная | |



ООО
"БОГОРОДСКОЕ
МОЛОКО"

Конфитюры с кусочками ягод и фруктов: Категория ТЭ



Характеристика

Гелеобразная масса с равномерным распределение кусочков ягод и фруктов размером от до 15 мм.

Структура мягкая, текучая;

Содержание фруктовой части: 30, 40, 50, 60%

Массовая доля сухих веществ: не менее 47 %

Термостабильность 200-230°C до 30 минут.

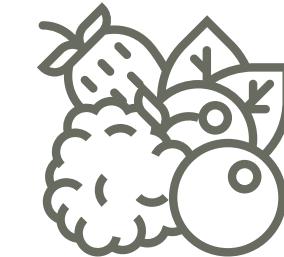
Содержание ягод 30%, 40%, 60%



Область применения

Предназначен для внесения в качестве начинки в тесто (либо нанесение на тесто) до выпечки, либо как наполнитель после выпечки.

Подходит для работы на механизированных линиях и для ручной отсадки.



Вкус

- | | |
|-----------------|--------------------|
| -абрикос; | -черная смородина; |
| -апельсин; | -ежевика; |
| -вишня; | -груша; |
| -вишня с ромом; | -лимон; |
| -киви; | -клубника; |
| -банан; | -земляника; |
| -персик; | -брюслица; |
| -клубника; | -яблоко; |
| -черника; | -яблоко с корицей; |
| -малина; | -лесная ягода; |
| -ананас; | -облепиха. |



ООО
"БОГОРОДСКОЕ
МОЛОКО"

Конфитюры с кусочками ягод и фруктов: Категория ТЭ



Характеристика

Гелеобразная масса с равномерным распределение кусочков ягод и фруктов размером от до 15 мм.

Структура мягкая, текучая;

Содержание фруктовой части: 30, 40, 50, 60%

Массовая доля сухих веществ: не менее 47 %

Термостабильность 200-230°C до 30 минут.

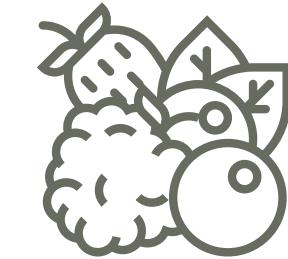
Содержание ягод 30%, 40%, 60%



Область применения

Предназначен для внесения в качестве начинки в тесто (либо нанесение на тесто) до выпечки, либо как наполнитель после выпечки.

Подходит для работы на механизированных линиях и для ручной отсадки.



Вкус

- | | |
|-----------------|--------------------|
| -абрикос; | -черная смородина; |
| -апельсин; | -ежевика; |
| -вишня; | -груша; |
| -вишня с ромом; | -лимон; |
| -киви; | -клубника; |
| -банан; | -земляника; |
| -персик; | -брусника; |
| -клубника; | -яблоко; |
| -черника; | -яблоко с корицей; |
| -малина; | -лесная ягода; |
| -ананас; | -облепиха. |



ООО
"БОГОРОДСКОЕ
МОЛОКО"

ГЕЛИ



Холодного применения

Горячего применения

- Топпинги;
- Сиропы;
- Наполнители
для мороженого.



ООО
"БОГОРОДСКОЕ
МОЛОКО"

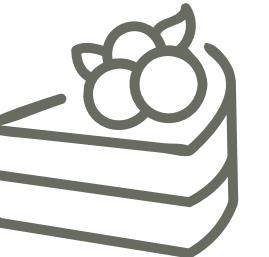
Гели холодного применения



Характеристика

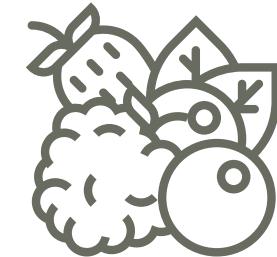
Мягкие, блестящие прозрачные гели;

Готовы к применению. Походят для автоматизированных линий и ручной отделки.



Область применения

Предназначены для декорирования тортов, десертов, мороженых, пирожных и для покрытия открытых пирогов. Гели предотвращают фрукты и ягоды от окисления, высыхания, придают им привлекательный внешний вид.



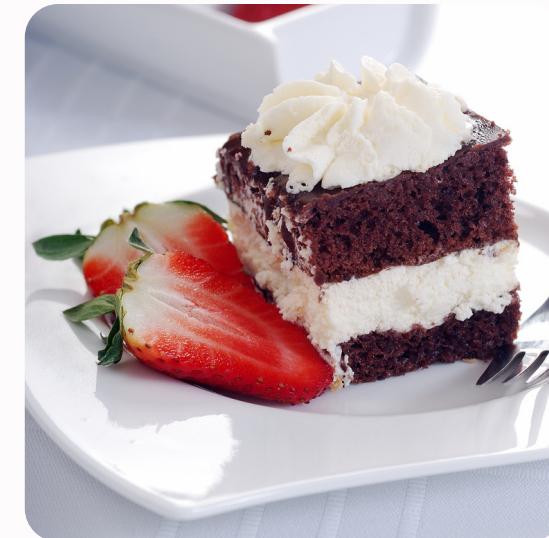
Вкус

абрикос;
лимон;
вишня;
карамель;
киви;
клубника;
апельсин;
малина;
шоколад;
сливки;
нейтральный вкус.



ООО
"БОГОРОДСКОЕ
МОЛОКО"

НАПОЛНИТЕЛИ



**Жировые
пищевкусовыми
компонентами**

Фруктовые



ООО
"БОГОРОДСКОЕ
МОЛОКО"

Наполнители жировые

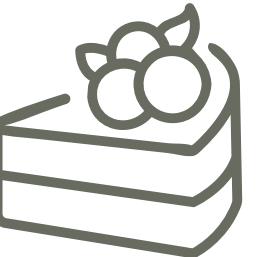


Характеристика

Массовая доля жира: не менее 5%

Массовая доля сухих веществ: не
менее 60%

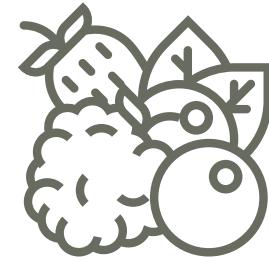
Термостабильность: 220-240С до
20 минут



Область применения

Хлебо-булочные и слоеные
изделия до выпечки.

Подходит для работы на
механизированных линиях и
для ручной отсадки;



Вкус

банан;	марципан;
ваниль;	пралине;
вареная сгущенка;	сливки;
йогурт;	сметана;
кофе;	творог;
карамель;	тирамису;
кокос;	фисташка;
крем-брюле;	шоколад.
пломбир;	



ООО
"БОГОРОДСКОЕ
МОЛОКО"

Наполнители с пищевкусовыми компонентами



Характеристика

Предназначен для внесения в качестве начинки в тесто (либо нанесение на тесто) до выпечки;

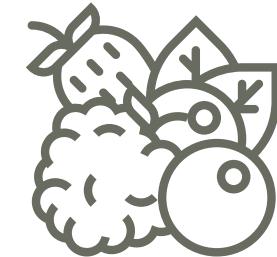
Термостабильность:
180-220°C до 30 минут.



Область применения

Хлебо-булочные и слоеные изделия до выпечки.

Подходит для работы на механизированных линиях и для ручной отсадки;



Вкус

- мак;
- сыр;
- пралине.



ООО
"БОГОРОДСКОЕ
МОЛОКО"

Наполнители фруктовые



Характеристика

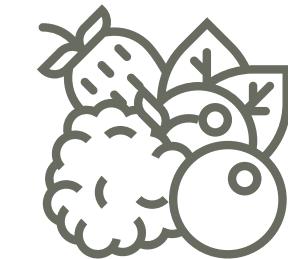
Массовая доля сухих веществ: не менее 60%

Термостабильность: 220-240С до 20 минут



Область применения

Хлебо-булочные изделия до выпечки, слоеные изделия как до, так и после выпечки, в качестве наполнителя после выпечки в пончики. В кексы, печенья, для прослойки тортов и смешивания с кремами



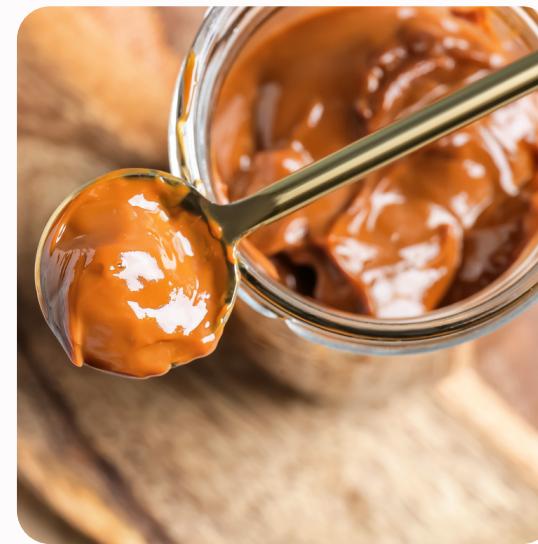
Вкус

абрикос;	черника;
брусника;	черная
вишня;	смородина;
клубника со сливками;	яблоко;
киви;	груша;
клубника;	дыня;
мёд;	клюква;
Малина;	лимон;
	чёрнослив.



ООО
"БОГОРОДСКОЕ
МОЛОКО"

КРЕМЫ



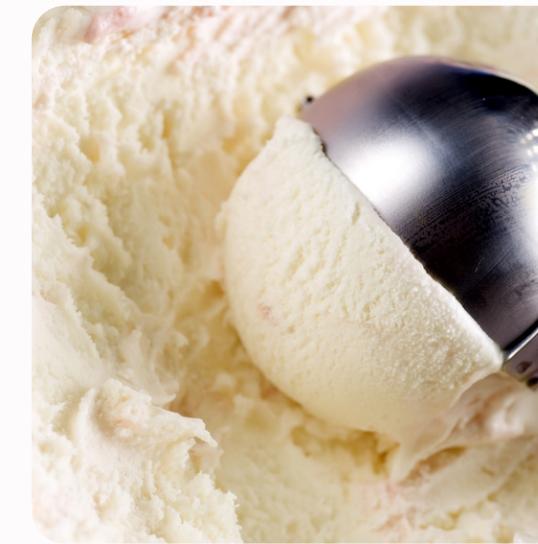
Вареная сгущенка



Сгущенка



Трюфель



Пломбир



ООО
"БОГОРОДСКОЕ
МОЛОКО"

Крем Вареная Сгущенка "Премиум"



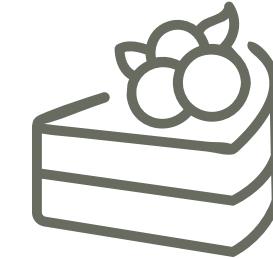
Характеристика

Готовый к употреблению продукт полученный путем смешивания молочных продуктов, сахара, заменителя молочного жира с применением стабилизаторов. Большое содержание сухого молока.

Содержания молочного белка 4г/100г

Массовая доля жира: 12%

Массовая доля сухих веществ: не менее 68%
180-220 С до 20 минут



Область применения

Предназначен для внесения в качестве начинки в/на тесто до выпечки, либо как наполнитель после выпечки. Подходит для работы на механизированных линиях и для ручной отсадки.

Продукт универсального применения: печенье, сдобные и слоеные изделия, начинки для блинчиков, кексов и т.д.

Кондитерская промышленность: для смешивания с масляными кремами, со взбитыми сливками, с заварными кремами, в качестве прослойки для тортов.



ООО
"БОГОРОДСКОЕ
МОЛОКО"

Крем Вареная Сгущенка "Медиум"



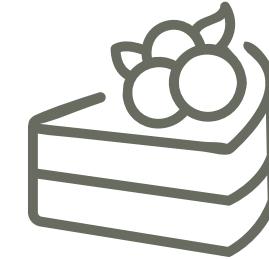
Характеристика

Готовый к употреблению продукт полученный путем смешивания молочных продуктов, сахара, заменителя молочного жира с применением стабилизаторов. Среднее содержание сухого молока.

Содержания молочного белка 2г/100г

Массовая доля жира: 10, 12%

Массовая доля сухих веществ: не менее 69%
180-220 С до 20 минут



Область применения

Предназначен для внесения в качестве начинки в/на тесто до выпечки, либо как наполнитель после выпечки. Подходит для работы на механизированных линиях и для ручной отсадки.

Продукт универсального применения: печенье, сдобные и слоеные изделия, начинки для блинчиков, кексов и т.д.

Кондитерская промышленность: для смешивания с масляными кремами, со взбитыми сливками, с заварными кремами, в качестве прослойки для тортов.



ООО
"БОГОРОДСКОЕ
МОЛОКО"

Крем Вареная Сгущенка "Богородская"



Характеристика

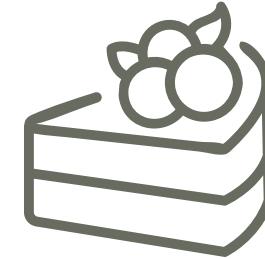
Готовый к употреблению продукт полученный путем смешивания молочных продуктов, сахара, заменителя молочного жира с применением стабилизаторов.

Содержания молочного белка 0,5г/100г

Массовая доля жира: 10%

Массовая доля сухих веществ: не менее 63%

180-220 С до 20 минут



Область применения

Предназначен для внесения в качестве начинки в/на тесто до выпечки, либо как наполнитель после выпечки. Подходит для работы на механизированных линиях и для ручной отсадки.

Продукт универсального применения: печенье, сдобные и слоеные изделия, начинки для блинчиков, кексов и т.д.



ООО
"БОГОРОДСКОЕ
МОЛОКО"

Крем "Сгущенка"



Характеристика

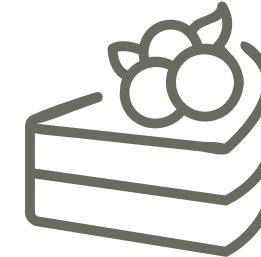
Готовый к употреблению продукт полученный путем смешивания и сгущения молочных продуктов, сахара, заменителя молочного жира.

Содержания молочного белка 4г/100г

Массовая доля жира: 10%

Массовая доля сухих веществ: не менее 70%

Нетермостабильный



Область применения

Кондитерская промышленность: для смешивания с масляными кремами, со взбитыми сливками, с заварными кремами. Для замешивания теста для улучшения его вкусовых качеств



ООО
"БОГОРОДСКОЕ
МОЛОКО"

Крем "Пломбир"



Характеристика

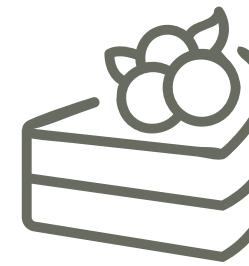
Готовый к употреблению продукт полученный путем смешивания молочных продуктов, сахара, заменителя молочного жира с применением стабилизаторов.

Содержания молочного белка 2г/100г

Массовая доля жира: 10%

Массовая доля сухих веществ: не менее 63%

Термостабильность: 180-220 С до 20 минут



Область применения

Продукт универсального применения: печенье, сдобные и слоеные изделия, начинки для блинчиков, кексов и т.д.

Предназначен для внесения в качестве начинки в тесто, до выпечки, либо как наполнитель после выпечки. Подходит для работы на механизированных линиях и для ручной отсадки.



ООО
"БОГОРОДСКОЕ
МОЛОКО"

Крем "Трюфель"



Характеристика

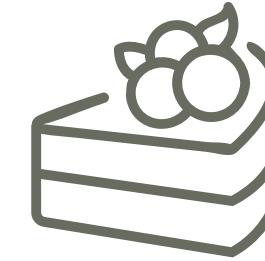
Готовый к употреблению продукт полученный путем смещивания молочных продуктов, сахара, заменителя молочного жира с применением стабилизаторов.

Содержания молочного белка 2г/100г

Массовая доля жира: 12%

Массовая доля сухих веществ: не менее 68%

Термостабильность: 180-220 С до 20 минут



Область применения

Продукт универсального применения: печенье, сдобные и слоеные изделия, начинки для блинчиков, кексов и т.д.

Кондитерская промышленность: для смещивания с масляными кремами, со взбитыми сливками, с заварными кремами, в качестве прослойки для торотов.

Предназначен для внесения в качестве начинки в тесто, до выпечки, либо как наполнитель после выпечки. Подходит для работы на механизированных линиях и для ручной отсадки.



ООО
"БОГОРОДСКОЕ
МОЛОКО"

РОЗНИЦА



Крем

Вареная
сгущенка;
Сгущенка.



Джем

- Абрикос;
- Лимон;
- Малина;
- Черная
смородина.

Наши контактные данные

Коммерческий отдел

Суружиу Светлана Ивановна – коммерческий
директор

тел./факс: (831) 4-37-82-27 доб. 204

e-mail: comdirector@bogorodskoe-moloko.ru

Филичкин Игорь Юрьевич – руководитель
отдела развития

тел./факс: (831) 4-37-82-27 доб. 205

e-mail: director@bogorodskoe-moloko.ru

Технологический отдел

Лохина Наталья Владимировна – технолог
по развитию

•тел./факс: (831) 437-82-27 доб. 208

•e-mail: tehnolog_Inv@bogorodskoe-
moloko.ru