

Свежесть и польза.

Лучшее молоко в лучших магазинах Приангарья!



Можно ли купить натуральную и свежую молочную продукцию в магазине? Да такую, чтоб без добавок, да чтоб только что из-под коровки, да чтоб рядом с домом?

Конечно можно ! Ведь в Иркутской области есть производитель, чья продукция уже много лет признается потребителем натуральной и вкусной, а приобретение ее не требует поездок на рынок, ведь всю линейку наисвежайшего молока, творога, сметаны и кефиrow можно приобрести в специализированных магазинах шаговой доступности сельскохозяйственного предприятия «Белореченское». Фирменные магазины с желто-голубой вывеской под брендом «Белоречье» можно найти во всех городах Приангарья. Сеть насчитывает 316 магазинов, молочная продукция в которые поступает ежедневно.



На фото : Фирменный магазин, формата «Магазин у дома» СПХАО «Белореченское»

Производство молока на «Белореченском» начинается на фермах, которые кстати говоря, расположены в 27 селах Усольского и Черемховского районов. Общее поголовье скота здесь насчитывает почти 15 000 голов, в том числе 6650 дойного стада, от которых ежедневно получают 140 тонн молока. С ферм свеженадоенное молоко специальными машинами перевозят на перерабатывающие заводы, которых у предприятия два. После приемки молоко фильтруется и проверяется в лаборатории. А дальше каждый продукт производится по своей индивидуальной технологии.



На фото: Молочно- товарная ферма на 1000 голов, расположенная на землях предприятия в с Бельск Черемховского района.

Только задумайтесь, какое количество людей участвует в том, чтобы на вашем столе каждый день было свежее молоко! Скотники, доярки, лаборанты и медики, грузчики и водители рефрижераторов – это лишь малая часть специалистов, стоящих за красивыми упаковками такой необходимой каждому человеку молочной продукции.



На фото : Утренняя дойка коров, на современном оборудовании «Параллель»

Продукция СХ ПАО «Белореченское» под маркой «Домашенька» насчитывает 75 наименований! Выпускается три молочные линейки: «Традиционная» - молоко, сметана, кефир, творог и масло; «Здоровье» - кисломолочная продукция на живых бифидобактериях, витаминах и полезных микроэлементах; «Лайт» - с низким содержанием молочного жира – обезжиренное молоко, кефир, творог, йогурты.



Продукция под маркой «Домашенька».

В каждом магазине «Белоречья» можно найти большую полку, на которой представлены продукты хозяйства. Это обязательно натуральное молоко в твердой и мягкой упаковке разной жирности. А также ассортиментная линейка питьевых кисломолочных продуктов - кефиры, бифидокефиры, ряженки, кефирные напитки и снежки.



На фото: Молочная полка марки «Домашенька» в фирменном магазине самообслуживания.



На фото: Дети больше всего любят вкусные йогурты с натуральными фруктами и ягодами, творожки.

«Мы постоянно приобретаем здесь творожную массу для ребенка и йогурты, - говорит мама малышки Вики. – Продукция всегда свежая, очень вкусная. И по цене приятная. Главное, что это товар местного производителя, уже много лет на рынке. Сейчас вот упаковка изменилась, стала интереснее. Но нам главное, чтоб не менялось содержимое, было таким же вкусным и свежим».



На фото: Алена выбрала сегодня давно полюбившийся снежок и новинку предприятия биойогурт.

Молодая девушка Алена призналась, что покупает продукцию постоянно: «Для нашей семьи мы регулярно приобретаем молоко. Очень любим йогурты и шоколадный коктейль. Вообще все покупаем, в этом магазине ассортимент всегда большой. Цена соответствует качеству, я бы даже отметила, что цены почти не изменились за полгода. Может незначительно выросли, если сравнивать с другими марками».



На фото: Йогурт в стакане с разнообразными ягодно-фруктовыми джемами для малышей в 200 граммовой расфасовке.

Также на полках вы найдете вкуснейшее сливочное масло и сметану разной жирности.

Языком цифр:

Каждая третья кружка молока, поступающая на стол иркутян, произведена под торговой маркой «Домашенька» бренда «Белоречье».



На фото: «Выбираем продукты для всей семьи»

«Для меня главный показатель качества сметаны – это густота и жирность, – говорит пенсионерка Антонина Викторовна. – У «Белоречья» сметана не кислая, не очень жирная и это очень хорошо для таких потребителей как я сама. В нашем возрасте уже очень внимательно относишься к тому, что пишут на упаковках. Часто покупаю бифидопродукты. Из кефира сама делаю домашний сыр, а для этого не всякий кефир подходит. Молоко предпочитаю покупать в тетрапаке, такое долго не портится. Ну и цена на пакетированное молоко у этого производителя недорогая, что, конечно же, большой плюс».

Кстати, предприятие производит сметану, обогащенную йодом, которая выходит под этикеткой с названием «Умница». Это стратегически важный продукт, обогащающий наш рацион таким необходимым йодом.

Сметана выпускается в упаковках разного объема и жирности.



На фото: Ассортимент сметаны на самый изысканный вкус.

Кстати, по самым последним данным Национального союза производителей молока, жители Иркутской области недоедают в год около 70 кг молочной продукции на человека. Эту ситуацию врачи считают катастрофической.

Молоко и кисломолочные продукты – незаменимый источник сбалансированного питания. Белок, кальций, витамины, углеводы – все самые важные строительные материалы для организма содержатся в молоке.

Обезжиренное молоко для тех, кто следит за своей фигурой.



На фото: Обезжиренное молоко для тех, кто следит за своей фигурой.

Молочная норма. Сколько молока употребляют жители Приангарья?

Между тем, всего три порции молочных продуктов в день способны сбалансировать питание и нормализовать получение всех нужных микроэлементов. Употребляя продукцию из молока три раза в день, вы получаете до 80% суточной нормы кальция, улучшаете пищеварение и обмен веществ. Употребляя в пищу продукцию СХ ПАО «Белореченское» вы можете быть уверены в том, что получите необходимую суточную норму микроэлементов, белка и кальция, ведь все продукты компании делаются только из натурального молока.

А что с качеством?

Качество продукции под маркой «Белореченское» - вопрос отдельный. В январе 2017 года прошла плановая комплексная проверка всех видов деятельности предприятия Роспотребнадзором. Продукция проверялась по всей Иркутской области – в каждом отделении, в каждом магазине в каждом городе представители Роспотребнадзора отбирали пробы и обследовали их в лаборатории. И по всей Иркутской области продукция соответствовала всем требованиям технических регламентов, по которым работает вся пищевая промышленность.

Кроме качества самой продукции проверялись условия транспортировки и хранения продукции в магазинах, состояние упаковки. Всего на территории Иркутской области и Усольского района произведено более 1500 исследований образцов, начиная от сырья и кончая готовыми изделиями. Проверку на качество «Белореченское» выдержало.



На фото: Генеральный директор СХ ПАО «Белореченское» Гавриил Франтенко»

«Наша продукция получила высокую оценку самых компетентных органов Иркутской области,- комментирует генеральный директор СХПАО «Белореченское» Гавриил Франтенко. - А потому мы ликуем, мы горды, тем, что продолжаем держать и повышать качество производства. Проверяющие органы отметили, что на таком огромном предприятии впервые видят столь высокую ответственность каждого за качество своей работы. Между тем мы продолжаем не только бороться за качество, но и наращивать темпы производства. Несмотря на то, что мы выпускаем огромное количество продукции, в этом году мы увеличили ежедневное производство молока ещё на 14 тонн и сегодня уже вышли на 140 тонн в сутки. И это натуральное молоко высшего качества. Высокую оценку нашему яичному порошку дали японцы, с прошлого года покупающие у нас этот продукт, а у них очень серьёзный лабораторный контроль. Наши отношения с ними выходят на новый уровень, и в перспективе мы будем продавать им яйцо в твёрдой скорлупе, но это уже вопрос времени».

Алексей Пешков, руководитель Управления Роспотребнадзора в г. Усолье-Сибирское:



«Проверка предприятия велась по всей Иркутской области в городах и населенных пунктах, которые являются потребителями продукции СХПАО «Белореченское» почти два месяца. При этом не было обнаружено ни одной

нестандартной пробы. Это касается и показателей микробиологии, и показателей санитарной службы. Нами была проверена упаковка на предмет токсикологического воздействия на упакованную продукцию. Результаты исследования показали, что упаковка всех видов выпускаемой продукции безопасна во всех отношениях. То есть, никакой миграции токсикантов от продукции предприятия не происходит. Также были проверены процессы транспортировки и хранения, после чего сделан вывод о том, что все процессы налажены и работают без какого-либо вреда для качества продуктов.

На любой вкус

Помимо известного на всю Иркутскую область белорусченского яйца и молочной продукции, предприятие выпускает вкуснейшие полуфабрикаты.

Биштексы, котлеты, голубцы - все это вы можете приобрести в фирменных магазинах.



На фото: Полуфабрикаты «Белорученское» производят из натурального мяса, своего многочисленного скота, выращенного на собственных земельных угодьях.

В фирменных магазинах вы найдете пельмени с натуральным мясом, котлеты и самые разные мясные изделия. Недавно было налажено производство вареников с картошкой и творогом. Все это изготавливается методом шоковой заморозки и вы можете быть уверены в том, что блюда из таких полуфабрикатов будут вкусными и полезными.



На фото: Колбасы и деликатесы изготавливаются строго по ГОСТу.

Ароматные колбасы – полукопченые, сыровяленые, вареные – станут заветными вашими блюдами. На предприятии выпускается 70 видов различных колбас, 11 видов деликатесов 55 видов полуфабрикатов.

Удивляем к празднику.

А в преддверии Пасхальных праздников «Белореченское» представило на суд покупателя свой новый продукт : Куриное яйцо в КОРИЧНЕВОЙ скорлупе!



Для его производства, в прошлом году на предприятие, много лет славившееся в регионе «белыми яйцами от белых кур» была завезена одна из самых знаменитых в мире - коричневая порода кур Хайсекс Браун!

- «Этот кросс голландского происхождения успешно существует на мировом рынке более 30 лет. К числу его достоинств относятся прекрасная адаптация к любым условиям содержания и климатическим факторам, продуктивность, высокое качество яйца, - пояснила нам главный зоотехник «Белореченского» Ольга Лизикова.

- Хайсекс Браун – неприхотливые куры с высоким уровнем жизнестойкости, процент сохранности составляет 94%. На 20-ой недели жизни продуктивность несушек достигает 50% значения, которое доходит до пика в 23-24 недели. Максимальные показатели продуктивности сохраняются до 47 недель жизни. Репродуктивный период этих кур длится порядка 80 недель. За это время несушка успевает снести 409 яиц со средним весом 62,9 г. Окрас оперенья птицы коричневый, естественно, что и яйцо от нее - красивого коричневого цвета».



С начала марта куриное яйцо в коричневой скорлупе начало поступать в торговую розничную сеть предприятия. И у нас перед праздником появился еще один повод посетить любимые магазины.

Питайтесь правильно только натуральными продуктами вместе с предприятием «Белореченское» здоровья Вам и долголетия!



**Чистые, свежие,
полезные продукты
от СХ ПАО «Белореченское»**

СХ ПАО "Белореченское" Россия, 665479, Иркутская область,
Усольский район, п. Белореченский, а/я 147
тел.: 8 (39543) 505-82, т/ф: 8 (39543) 506-04,
сайт: www.belor.ru, e-mail: mail@belor.ru