



Производство морсов Производство продуктов из ягод

Русские традиции
Современные технологии



8(800)700-00-83



info@knp37.ru



knp37.ru



rusberriesenjoy

ТОРГОВАЯ МАРКА



Натуральный состав



Сниженное содержание сахара



Без консервантов



Без красителей



Живая ягода



Традиционные рецепты



Rusberries

enjoy

**Данная торговая марка является
нашим собственным продуктом
и доступна к заказу.**



11 ТОПОВЫХ ВКУСОВ



Клюквенный



Брусничный



Чёрная смородина



Облепиха / клюква



Малина / клюква



Вишня



Лесной сбор



Садовый сбор



Клюква / чёрная смородина



Чёрная смородина / яблоко



Чёрная смородина / мята

Объём бутылки (л):

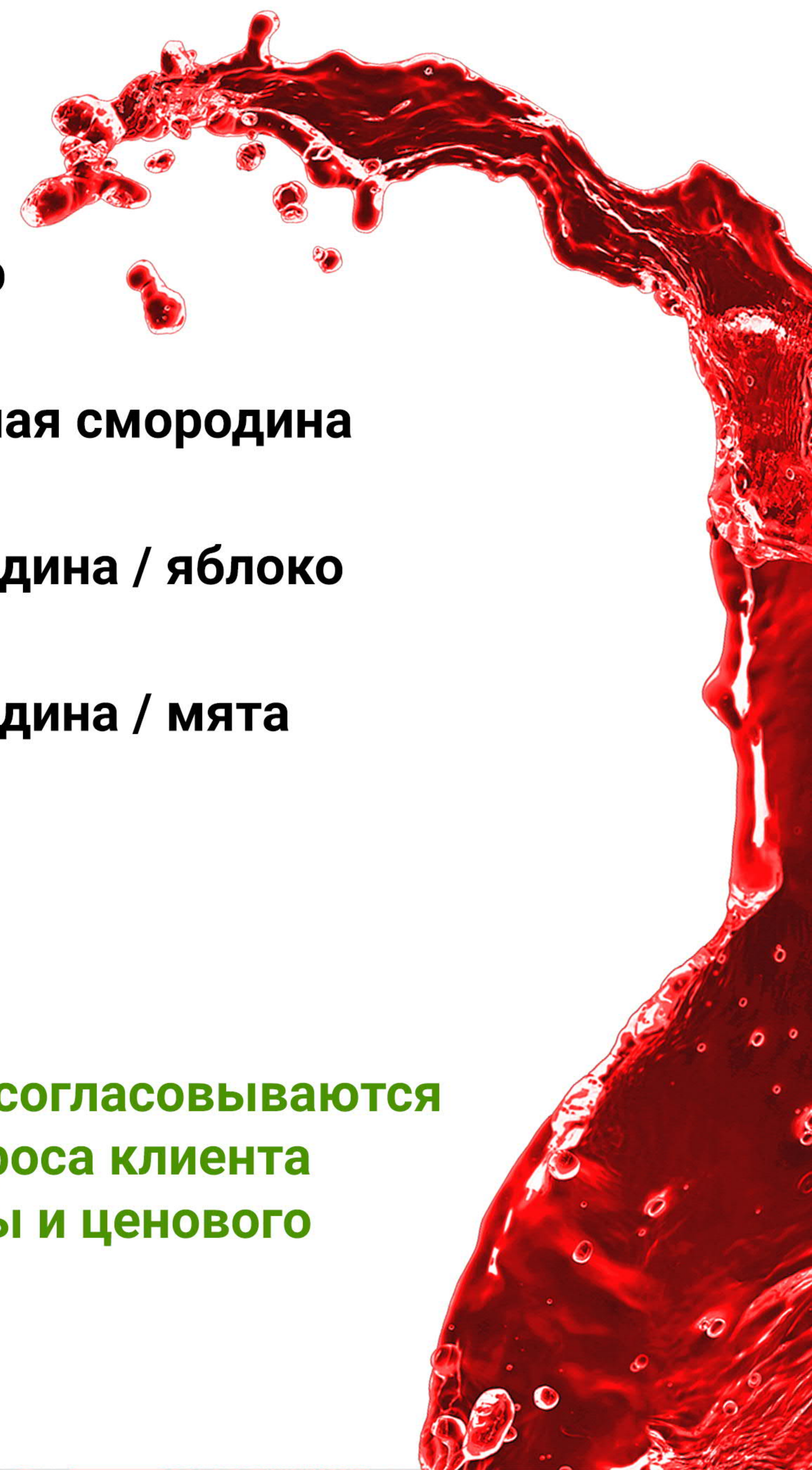
0,25

0,5

0,7

1,0

**Итоговая цена и состав согласовываются
отдельно исходя из запроса клиента
относительно рецептуры и ценового
сегмента продукта**



ПРОИЗВОДСТВО



- ▶ **Производственные площади более 800 кв. м.,** которые находятся на территории собственной базы площадью 0,66 Га.
- ▶ **Сертифицированное оборудование,** которое позволяет выпускать до 10 000 л. ежедневно.
- ▶ **Собственная артезианская скважина.**
- ▶ **Тройная система фильтрации воды.**
- ▶ **Термотоннели с мощностью 50 паллет в сутки.**
- ▶ **Высокий уровень контроля качества** на основе системы ХАССП ГОСТ Р 51705.1.-2001
- ▶ **Опытные технологии.**



ПРЕИМУЩЕСТВА HOT PET

Вместе с преимуществами горячего розлива

Технология Hot Pet производит продукт без консервантов, т. к. используется комплекс технологических операций - пастеризация продукта с последующим розливом горячим способом.

Сбалансированная тепловая нагрузка позволяет **сохранить витамины и натуральные компоненты**.



За счёт высокой температуры самого продукта происходит **подавление жизнедеятельности микроорганизмов, рисков как для продукта, так и для здоровья человека**.

ПЭТ тара легко подвергается вторичной переработке практически без потери своих свойств. **Удобна в использовании и мобильна**.

Исключается бой бутылки на всех этапах розлива и транспортировки.



КАК МЫ ВАРИМ МОРС?

- ▶ ягода используется во время самого процесса изготовления и перемалывается непосредственно в варочных котлах
- ▶ мы не используем котлы большого объема, чтобы не переваривать ягоду
- ▶ сок для морса является натуральным и также производится из самой ягоды
- ▶ во всех наших продуктах не менее 20% живых ягод. Мы не используем ароматизаторы и красители, только ягоду и минимум сахара



- ▶ Наш продукт максимально приближен к морсу, который варят в домашних условиях и является абсолютно натуральным



НАШИ КЛИЕНТЫ

Мы гордимся качеством наших продуктов, всегда следуя простой истине: вкусное должно быть полезным!
Именно этим мы смогли завоевать доверие



ПРОИЗВОДСТВО:

Ивановская область, Шуйский район,
п. Колобово, ул. Центральная, д.21

ОФИС ПРОДАЖ:

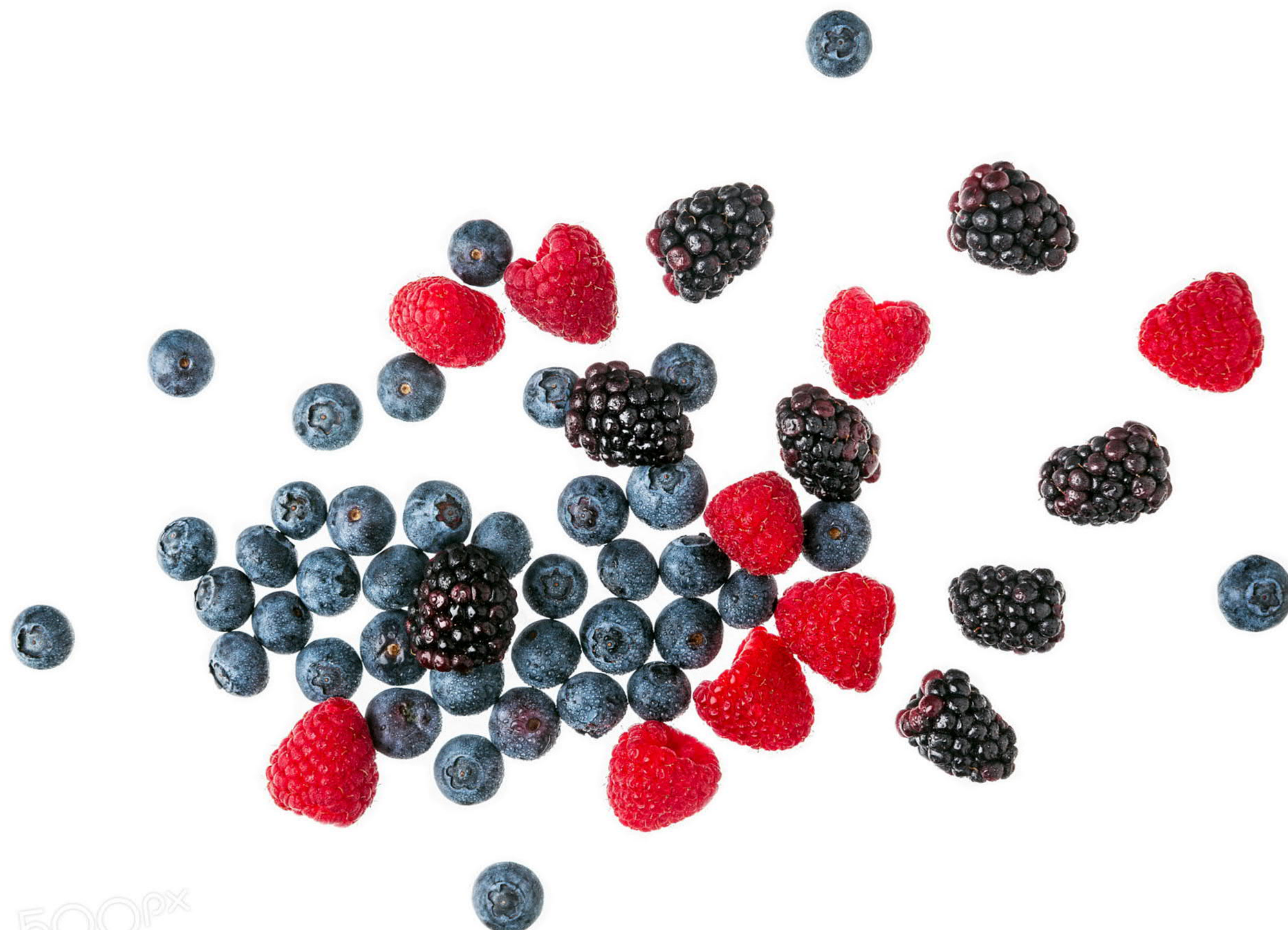
г. Иваново, ул. Марии Рябининой,
д. 5, оф.203

Директор:

Павел Михайлович
8-910-990-13-45

Руководитель отдела продаж:

Дария Дмитриевна
8-962-162-53-20



8(800)700-00-83



info@knp37.ru



knp37.ru



rusberriesenjoy