

КОММЕРЧЕСКОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ от 02.11.2022

СОВМЕСТНОЕ ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ «ВИТЕРФУД».



Мы одни из первых предприятий, основавших собственное сырное производство в Республике Беларусь по итальянским технологиям. Работаем с 1998 года.

УНН 101501978

Адрес производства:

222721, Минская обл., Дзержинский р-н, Демидовичский с/с, 2,
производственное здание СООО «Витерфуд», ком. 1;

Контактные данные:

+375296070008 whatsapp, telegram

+74994907774

+375336000003

viterfood.ru@gmail.com

www.viterfood.ru

С уважением,

Директор СООО «Витерфуд»

Гросси Энцо



Наименование продукции	Срок реализации, дн.	Жирность	Цена, без НДС	ВЭД	Номер декларации	Свободный объем в месяц	Альтернатива, краткий состав
Сыр полутвердый «Качотта» зрелый, фасовка 0,8-2кг 	60	50%	456,90 rub 7,36 usd цена за кг	0406 30 900 0	003 09222	10000кг	Белки 24 Жиры 28 Углеводы 0 Ккал 35 Заменяет Российский, Голландский, Пошехонский, Сулугуни
Сыр полутвердый «Моццарелла», Фасовка 0,8-1,1 кг 	50	50%	468,02 rub 7,60 usd цена за кг	0406 10 800 0	003 09229	20000кг	Белки 20 Жиры 22 Углеводы 0 Ккал 280 СЫР, КОТОРЫЙ ТЯНЕТСЯ

<p>Сыр полутвердый «Моццарелла», Фасовка 0,1-0,3кг</p> 	50	50%	495,81 rub 8,05 usd цена за кг	0406 10 800 0	003 09229	10000кг	<p>Белки 20 Жиры 22 Углеводы 0 Ккал 280</p> <p>СЫР, КОТОРЫЙ ТЯНЕТСЯ</p>
<p>Сыр мягкий «Моццарелла» в заливке, 140 г ШТУЧНЫЙ</p> 	18	50%	110,53 rub 1,79 usd цена за шт	0406 10 800 0	003 09232	4000кг	<p>Белки 19 Жиры 20 Углеводы 0 Ккал 260</p>
<p>Сыр мягкий «Моццарелла» в заливке, 125г ШТУЧНЫЙ</p> 	18	50%	105,31 rub 1,71 usd цена за шт	0406 10 800 0	003 09232	4000КГ	<p>Белки 19 Жиры 20 Углеводы 0 Ккал 260</p>

<p>Сыр мягкий «Моццарелла» в заливке в ведёрке, 620 г ШТУЧНЫЙ</p> 	24	50%	362,72 rub 5,89 usd цена за шт	0406 10 800 0	003 09232	5000кг	<p>Белки 19 Жиры 20 Углеводы 0 Ккал 260</p> <p>В санатории подают как самостоятельное блюдо в прозрачных мисочках на шведский стол 2л, 2,5 литра</p>
<p>Сыр мягкий «Рикотта» соленый, фасовка 0,3-0,7кг</p> 	60	30%	308,10 rub 5,00 usd цена за кг	0406 10 800 0	085 03914	20000кг	<p>Белки 11 Жиры 11 Углеводы 4 Ккал 160</p> <p>Альтернатива фете и всем соленым сырам</p>

Дальше идут полные характеристики всех сыров

Пищевая и энергетическая ценность 100 г сыра полутвердого «Моцарелла» (ТУ РБ 101501978.006-2014)

Наименование показателя	Значение для сыра полутвердого «Моцарелла»
Жиры, г	22
Белки, г	20
Углеводы, г	0
Энергетическая ценность: Ккал КДж	280 1150
Минеральные вещества: Кальций, мг Процент рекомендуемого суточного потребления	220 22
Срок годности	50 сут

Состав: молоко коровье цельное пастеризованное, соль поваренная пищевая (содержит агент антислеживающий E536), регулятор кислотности – кислота лимонная, уплотнитель - хлорид кальция, препарат молокосвертывающий микробного происхождения, закваска бактериальная лиофилизированная – *Streptococcus Thermophilus*.

Пищевая и энергетическая ценность 100 г сыра полутвердого «Качотта» (ТУ РБ 37515957.001-99)

Наименование показателя	Значение для сыра полутвердого «Качотта» зрелого/молодого
Жиры, г	28/26
Белки, г	24/22
Углеводы, г	0
Энергетическая ценность: Ккал	350/322
КДж	1460/1340
Минеральные вещества: Кальций, мг	330
Процент рекомендуемого суточного потребления	33
Срок годности	60/30 сут

Состав: молоко коровье цельное пастеризованное, соль поваренная пищевая (содержит агент антислеживающий E536), регулятор кислотности – кислота лимонная, уплотнитель - хлорид кальция, препарат молокосвертывающий микробиального происхождения, закваска бактериальная лиофилизированная – *Streptococcus Thermophilus*.

Пищевая и энергетическая ценность 100 г сыра мягкого «Рикотта» солёная (ТУ РБ 101501978.003-2000)

Наименование показателя	Значение для сыра мягкого «Рикотта»	
	С массовой долей жира 50%	Соленой с массовой долей жира 30%
Жиры, г	12	11
Белки, г	9	11
Углеводы, г	3	4
Энергетическая ценность:		
Ккал	160	160
КДж	650	650
Минеральные вещества:		
Кальций, мг	230	
Процент рекомендуемого суточного потребления	23	
Срок годности	9	60

Состав: сыворотка подсырная несепакированная по ТУ РБ 1000988867.119, сливки подсырные; молоко коровье закупаемое по ГОСТ 1598; кислота лимонная по ГОСТ 908; натрий двууглекислый по ГОСТ 2156; соль поваренная пищевая по ГОСТ 13830 не ниже 1 сорта, нейодированная.

Пищевая и энергетическая ценность 100 г сыра мягкого «Моццарелла» в заливке (ТУ РБ 37515957.002-99)

Наименование показателя	Значение для сыра полутвердого «Моццарелла»
Жиры, г	20
Белки, г	19
Углеводы, г	0
Энергетическая ценность: Ккал КДж	260 1070
Минеральные вещества: Кальций, мг Процент рекомендуемого суточного потребления	230 23
Срок годности	В пакете- 18 сут В ведерке -24 сут

Состав: молоко коровье цельное пастеризованное, соль поваренная пищевая (содержит агент антислеживающий E536), регулятор кислотности – кислота лимонная, уплотнитель - хлорид кальция, препарат молокосвертывающий микробиального происхождения, закваска бактериальная лиофилизированная – *Streptococcus Thermophilus*.