



ПЕРЕРАБОТКА МОЛОКА
И ПРОИЗВОДСТВО МОЛОЧНЫХ ПРОДУТОВ

КАЛОРИЯ
Энергия жизни!

О нас...

ООО фирма «Калория» является одним из крупнейших молокоперерабатывающих предприятий юга России. Оно расположено в благодатной сырьевой зоне - Каневском районе Краснодарского края.

Сегодня фирма «Калория» принимает и перерабатывает около 50 тыс. тонн молока в год, а ассортиментный перечень составляет более 270 наименований молочной продукции.

Наше **предприятие единственное в России**, которое, имея широкий ассортимент молочной продукции (более 270 наименований), производит еще **19 видов сыров с плесневыми культурами**. Все сыры произведены по оригинальным рецептам, **с учетом французских технологий** и на основе кубанского отборного молока только высшего сорта с повышенным содержанием белка

 Все сыры произведены по оригинальным рецептам,
с учетом французских технологий
на основе кубанского отборного молоко-сырья

завод
основан

1928г

тонн молока
в год

50.000

видов элитных
сыров

19

производитель
сыров с плесенью
в России

1й



ЭТАПЫ ПРОИЗВОДСТВА СЫРОВ С БЕЛОЙ ПЛЕСНЕВОЙ КУЛЬТУРОЙ

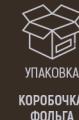


Бри

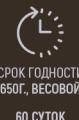
Сыр с белой плесенью

Этот сыр называют «Королём сыров» и «Сыром королей». Его изготавливают из коровьего молока. Для Бри характерен бледный цвет, тонкий аромат, с ореховыми нотками, и приятным нежно-сливочным вкусом.

По мере созревания сыр приобретает остроту.



Упаковка
коробочка,
фольга



Срок годности
650г, весовой
60 суток



Срок годности
90г, 110г.
45 суток



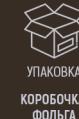
Массовая
доля жира
50%



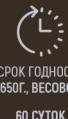
Gusto perfetto

В винной корочке

С самого начала созревания его выдерживают в вине. Благодаря «винной корочке» сыре появляется богатство оттенков вкуса: сливочного с грибным ароматом, оттененного виноградной ноткой.



Упаковка
коробочка,
фольга



Срок годности
650г, весовой
60 суток



Срок годности
90г, 110г.
45 суток



Массовая
доля жира
50%



Delice

Сыр с белой плесенью

Мягкий, сливочный сыр покрыт корочкой цвета белого бархата. Под корочкой - нежнейшая сливочная масса, от которой исходит легкий грибной аромат. Молодой сыр нежный, мягкий на вкус, по мере созревания приобретает особую пикантность



УПАКОВКА
КОРОБОЧКА



СРОК ГОДНОСТИ
45 СУТОК



ВЕС
100Г, 125Г.



МАССОВАЯ
ДОЛЯ ЖИРА
50%



Камамбер

Сыр с белой плесенью

Камамбер — один из самых известнейших сыров в мире. Его история начинается с конца 17 века. Он узнаваем своей нежной корочкой, покрытой благородной белой плесенью.

Сыр Камамбер с пажитником это классический сливочный вкус Камамбера с грибным послевкусием, а пажитник орех придают сыру особую пикантность и легкое ореховое послевкусие в сочетание с грибным.



Упаковка
коробочка,
фольга



СРОК ГОДНОСТИ
45 СУТОК



ВЕС
125Г.



МАССОВАЯ
ДОЛЯ ЖИРА
50%



Кубань-Плезир

Сыр с белой плесенью

Этот сыр с плесенью, разработан по уникальной технологии из коровьего молока. Он обладает пушистой белой корочкой, под которой скрывается нежная мякоть с изысканным сливочным вкусом и тонким грибным послевкусием.



Упаковка



Срок годности



Вес
весовой,
125г.



Массовая
доля жира
50%



Кубань Элит

В пепле фруктовых деревьев

«Кубань-Элит» - это мягкий сыр из коровьего молока с тонкой корочкой из благородной белой плесени, под которой проступает пепел. В сыре присутствует сливочный вкус. Угольная зола фруктовых деревьев придает оригинальность!



УПАКОВКА



СРОК ГОДНОСТИ



ВЕС

МАССОВАЯ
ДОЛГА ЖИРА

50%



Рависман

Сыр с белой плесенью

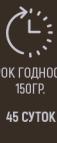
Сыр обладает молочным ароматом с нежным оттенком плесени. В течении всей своей жизни сыр меняет вкус и аромат, становится полностью выдержаным.



Упаковка



Срок годности 1кг.



Срок годности 150гр.



Массовая доля жира

60 суток

45 суток

45%



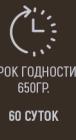
Reblochon

Сыр с белой плесенью

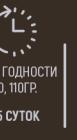
После процесса прессования его выдерживают в рассоле. В результате образуется оранжевая корочка с тонким белым налетом и мягкая серцевина со сладковатым сливочным вкусом, характерным для сыров с белой плесенью.



Упаковка



Срок годности
60 ГР.
60 суток



Срок годности
90, 110 ГР.
45 суток



Массовая
доля жира
50%



Сливочное удовольствие

Наслаждение в каждом кусочке

Сыр созревает в течении всего срока годности прямо в упаковке, меняя при этом вкус, структуру и аромат. «Молодой» сыр имеет более плотную консистенцию, слегка творожистую, вкус и аромат нежный, грибной. По мере его созревания консистенция становится мягкой и кремообразной



УПАКОВКА



СРОК ГОДНОСТИ



ВЕС



МАССОВАЯ
ДОЛЯ ЖИРА

100Г, 125Г.

60%



Черная жемчужина

Сыр с белой плесенью

Он обладает пушистой белой корочкой, под которой скрывается нежная мякоть с изысканным сливочным вкусом и тонким грибным послевкусием. Уникальность сыра в цвете сырного теста, полученного с помощью натурального красителя - угля растительного.



УПАКОВКА



СРОК ГОДНОСТИ



ВЕС



МАССОВАЯ
ДОЛЯ ЖИРА

100Г, 125Г.

50%



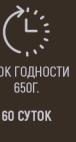
Edel

Сыр с белой плесенью

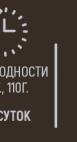
Нежный, мягкий на вкус, обладает ароматом лесных орехов и неповторимым грибным вкусом. По мере созревания приобретает некоторую остроту



Упаковка



Срок годности 650г.
60 суток



Срок годности 90г. 10г.
45 суток



Массовая
доля жира
50%



ЭТАПЫ ПРОИЗВОДСТВА СЫРОВ С ГОЛУБОЙ ПЛЕСНЕВОЙ КУЛЬТУРОЙ



Горгонзола

Сыр с голубой плесенью

При ее производстве используются специальные плесневые культуры, которые придают сыру нежкую консистенцию, поэтому рисунок Горгонзолы отличается от рисунка других сыров с голубой плесенью, отсутствием пустот. Вкус молодой Горгонзолы сливочный, нейтральный по мере созревания переходит в пикантный



Упаковка



Срок годности 1кг.



Срок годности 100г.



Массовая доля жира 55%



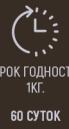
Кубанский блюз

Сыр с голубой плесенью

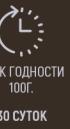
Яркий вкус, интригующий аромат, удивительная нежность и пикантная острота – все это сочетает в себе сыр с голубой плесенью «Кубанский блюз». Этот сыр будет украшением Вашего стола. Обычно его подают в конце обеда, нарезанным на кусочки или в составе десерта.



Упаковка



Срок годности
1кг.
60 суток



Срок годности
100г.
30 суток



Массовая
доля жира
50%



Picante выдержаный

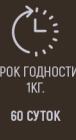
Сыр с голубой плесенью



Выдержаный сыр, по вкусовым характеристикам, напоминающий пикантный вкус сыра Пармезан. Длительный срок созревания (от 6 до 12 месяцев) придает сыру плотную корочку и чешуйчато-зернистую структуру с развитой благородной голубой плесенью



Упаковка
коробочка,
фольга



Срок годности
1кг.
60 суток



Срок годности
100г.
30 суток



Массовая
доля жира
50%



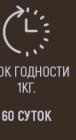
Royal cheese

Королевский сыр

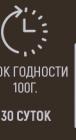
Острый, пикантный вкус сыра возбуждает аппетит, поэтому его обычно предлагают в качестве легкой закуски перед обедом или ужином, подбирая вино, соответствующее сорту сыра. Он уместен и в конце трапезы, и на десерт, как непременная составляющая сырной тарелки.



Упаковка



Срок годности
1 кг.



Срок годности
100 г.



Массовая
доля жира
60%



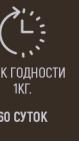
Стиль-Тон

Сыр с голубой плесенью

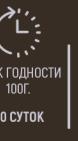
Отличается от других сыров этой группы тем, что в нем со всем мало голубой плесени, она расположена в основном по проколам «венам». Сыр покрыт более плотной корочкой, а внутри красивая сливочная мякоть.



Упаковка



Срок годности
1 кг.



Срок годности
100 г.



Массовая
доля жира

60 суток

30 суток

50%



Наши партнеры

Наш доверяют

КРАСНОДАРСКИЙ КРАЙ,
КАНЕВСКОЙ РАЙОН,
СТАНИЦА СТАРОДЕРЕВЯНКОВСКАЯ,
УЛИЦА УКРАИНСКАЯ, 100.
ТЕЛ. 8(86164)7-15-31
E-MAIL SALES@KALORYA.RU
WWW.KALORYA.ORG

Республика
БЕЛАРУСЬ

Санкт Петербург

● МОСКВА

Орел

Воронеж

Ростов-на-Дону

Рязань

Ижевск

КРЫМ



Краснодар

Мурманск

Салехард

Омск

Красноярск

Хабаровск

Волгоград

Астрахань

Ставрополь

Сочи

КАЗАХСТАН

АБХАЗИЯ

ЛЕНТА
Экономия в каждой покупке. Всегда.

МАГНИТ
УНИВЕРСАМ

ВкусВилл

**СЫРНЫЙ
СОМЕЛЬЕ**

ПЕРКРЕСТОК

Ашан

О'КЕЙ
ОПЕРЕЖАЯ ЖЕЛАНИЯ

Алкотека

OZON

Табрис

Пятёрочка
УНИВЕРСАМ

FANAGORIA
НАТУРАЛЬНЫЕ ВИНА