



КАЛОРИЯ
ТВОЯ ЭНЕРГИЯ

МОЛОКО

«Молоко – это удивительная пища, приготовленная самой природой»

Академик И. П. Павлов.

Сначала материнское, потом коровье молоко сопровождает нас всю жизнь. Главное его достоинство в удачном соотношении разнообразнейших питательных веществ. Тут белки, жиры, углеводы, витамины, минеральные вещества и ферменты. Более 100 полезных элементов! Заменить целебное действие молока невозможно ничем.



Молоко ГОСТ, 2,5%.
950г. 10 сут.



Молоко ГОСТ, 2,5%.
900г. 7 сут.



Молоко ГОСТ, 2,5%.
500г. 7 сут.



Молоко Отборное, 3,4-6%.
930г. 10 сут.



Молоко Кубанское ГОСТ, 2,5%.
930г. 10 сут.



Молоко ГОСТ, 2,5%.
1000г. 7 сут.



Молоко ГОСТ, 3,2%.
1000г. 7 сут.

УЛЬТРАПАСТЕРИЗОВАННАЯ ПРОДУКЦИЯ



Молоко ультрапастеризованное произведено по самым современным технологиям, которые позволяют сохранить все полезные свойства молока. Срок годности 6 месяцев обусловлен тем, что молоко подвергают особому процессу-ультрапастеризации. В результате которой разрушаются все бактерии, микробы и сохраняются все важные питательные вещества: кальций, белок, витамины и минералы. Благодаря этому наше молоко имеет долгий срок годности, что позволяет вам наслаждаться его вкусом и пользой на протяжении длительного времени. Молочные продукты должны занимать важное место в питании школьника, поэтому специалисты фирмы «Калория» разработали линейку молочных продуктов с любимыми ароматами: ванили, банана, клубники и шоколада.

Сливки – это высокоценный продукт питания. Издавна на Руси собирался вершок с отстоявшегося молока и считался лакомством для детей и взрослых. Ультрапастеризованные сливки вырабатываются с сохранением всех полезных качеств и обеспечением длительного хранения продукта.



Молоко ультрапастеризованное
ГОСТ, 2,5%. 1000 мл. 6 мес.



Молоко питьевое
для питания детей
ультрапастеризованное, 3,2 %
200мл. 6 мес.



Сливки
ультрапастеризованные, 10 %
200мл. 6 мес.



Ваниль



Клубника



Банан



Шоколад

Молочные коктейли ультрапастеризованные 2,5%, 200 мл, 6 мес.

КЕФИР



Кефир – продукт смешанного молочнокислого и спиртового брожения. Вырабатывается из натурального высококачественного молока путем сквашивания кефирными грибами. Вкус и запах его кисломолочный, освежающий, слегка острый.

Технология производства кефира на фирме «Калория» позволяет сохранить в продукте все полезные свойства молока.

Специалисты считают, что кефир – один из самых полезных продуктов. Он обладает прекрасными диетическими свойствами и улучшает обмен веществ.



Кефир ГОСТ, 2,5%. 900г. 10 сут.	Кефир ГОСТ, 2,5%. 900г. 10 сут.	Кефир ГОСТ, 2,5%. 450г. 10 сут.	Кефир Кубанский ГОСТ, 2,5%. 930г. 10 сут.	Кефир ГОСТ, 3,2%. 1000мл-10 сут.	Кефир ГОСТ, 2,5%. 1000г-10 сут.	Кефир, обогащенный бифидобактериями 2,5%.500г-7 сут.	Кефир ГОСТ, 2,5%. 200г., 10 сут.

РЯЖЕНКА



Ряженка - традиционно русский продукт, вырабатывается из топленого молока путем сквашивания.

Издавна на Руси молоко топили в русской печи, после чего оно приобретало кремовый цвет и непередаваемый ореховый привкус.

Сквашенная чистыми культурами молочнокислых бактерий ряженка приобретает приятный освежающий вкус.

Ряженка прекрасно усваивается организмом и обладает всеми полезными свойствами кисломолочной продукции.



Ряженка ГОСТ, 4%.
1000г. 10сут.



Ряженка ГОСТ, 2,5%.
450г. 10 сут.



Ряженка ГОСТ, 2,5%.
450г. 10 сут.



Ряженка ГОСТ, 2,5%.
200г. 10 сут.

ТВОРОГ



Творог – кисломолочный продукт, полученный путем сквашивания молока и последующего удаления сыворотки.

Это диетический белковый продукт, у которого белок усваивается намного легче, чем в рыбе, мясе, яйцах и молоке.

То, что творог полезен, знают все, но не все знают почему. Например, он упорядочивает обмен веществ, а минеральные вещества в его составе незаменимы для укрепления костей и улучшения работы нервной системы. В нем содержатся белки, молочный жир, соли кальция и фосфора.



Творог весовой
2%, 5%, 9% - 5 кг
срок годности 72 часа
при $t(4\pm 2)^{\circ}\text{C}$, под вакуумом
срок годности -25сут.
при t от 4°C до 6°C



Творог 9%
4 кг., 10 сут.



Творог 2%, 9%, 300г., 230г.,
вес, $t(4-6)^{\circ}\text{C}$ 25 сут.



Творог ГОСТ, 9%.
500г., 250г. 14 сут.



Творог, 2%
ГОСТ, 180г., 14 сут.



Творог 5%
ГОСТ, 180г., 14 сут.



Творог 9%
ГОСТ, 180г., 14 сут.



Творог со сметаной 13%
180г., 14 сут.

СМЕТАНА



Сметана - это исконно русский национальный продукт, приготовленный по традиционным рецептам из свежих сливок. Среди других кисломолочных продуктов сметана выделяется высокими пищевыми достоинствами. Благодаря изменениям, происходящим с белками молока в процессе сквашивания, сметана усваивается организмом быстрее и легче, чем сливки той же жирности.

В ней содержатся витамины **группы А**, способствующие росту и развитию организма, витамины **группы РР**, укрепляющие нервную систему, витамины **группы С** стимулирующие работу нервной системы, витамины **группы В**, нормализующие обмен веществ.



Сметана ГОСТ, 20%.
900г. 14 сут., 5кг. 30 сут.



Сметана ГОСТ, 20%.
315г. 14 сут.



Сметана ГОСТ, 20%.
180г. 14 сут.



Сметана ГОСТ, 20%. - 430г.,
14 сут.



Сметана ГОСТ, 15% - 500г.,
14 сут.



Сметана ГОСТ, 15%.
400г. 14 сут.



Сметана ГОСТ, 20%.
500г. 14 сут.



Сметана ГОСТ, 20%.
200г. 14 сут.

МАСЛО СЛИВОЧНОЕ



Сливочное масло и по своему составу и по своим свойствам остается эталоном жиросодержащих продуктов. Вырабатываемое исключительно по ГОСТ из сливок высшего качества, оно является «пищевым бальзамом» из различных, крайне необходимых человеку биологически активных веществ.

«Крестьянское» масло 72,5% и «Традиционное» 82,5% различаются лишь соотношением молочного жира и влаги. Оба вида масла уникальны своим вкусом и качеством.

Бутербродное масло имеет пониженное содержание жира – 61,5%, приятный сливочный вкус и запах, не уступающий органолептическим показателям маслу сливочному, но с наименьшим процентом жирности.



«Крестьянское» [высший сорт]
ГОСТ, 72,5%. 170г.



«Традиционное» [высший сорт]
ГОСТ, 82,5%. 170г



«Бутербродное»
ГОСТ, 61,5%. 170г



«Бутербродное»
ГОСТ, 61,5%. 200г



«Крестьянское» [высший сорт]
ГОСТ, 72,5%. 200, 400г

«Крестьянское»,
«Кубанское золото»,
«Крестьянское»
(фольга, колбаска)
120 сут. при t= минус (16±2)°C, 60 сут.
при t= минус (6±3)°C, 35 сут. при t={3±2}°



«Кубанское золото» ГОСТ, 72,5%.
450г.



«Крестьянское» [высший сорт] ГОСТ, 72,5%.
в пергаменте 450г.

Бутербродное
75 сут. при t= минус (16±2)°C, 50 сут.
при t= минус (6±3)°C, 30 сут. при t={3±2}°
Крестьянское пергамент
30 сут. при t= минус (16±2)°C, 25 сут.
при t= минус (6±3)°C, 20 сут. при t={3±2}°

ПОЛУТВЕРДЫЕ/ ТВЕРДЫЕ СЫРЫ



Твердые и полутвердые сыры относятся к группе созревающих сыров, от молодых до созревших и выдержанных, как Пармезан. В процессе созревания они приобретают характерные для каждого вида неповторимый вкус, аромат и консистенцию.

Твердые сыры занимают важное место в рационе здорового питания, т.к. являются ценнейшим источником животного белка в легкоусвояемой форме, молочного жира, органических кислот, кальция, фосфора, витаминов А и группы В.

Всего 50г твердого сыра полностью покрывают дневную потребность человека в незаменимых аминокислотах, на 40-50% в фосфоре.



Гауда,
45 %кг. 90 сут.



Славянский,
45 %кг. 75 сут.



Костромской, ГОСТ
45 %кг. 30 сут.



Кружевной,
45 %кг. 45 сут.



Легкий
20 %кг. 90 сут.



Монтазио,
45 %кг. 45 сут.



Натали,
45 %кг. 45 сут.



Пармезан,
40 %кг. 45 сут.



Российский, ГОСТ
50 %кг. 30 сут.



Калорийный,
50 %кг. 90 сут.



НОВИНКА!

Тильзитер,
50 %кг. 90 сут.

СЫРЫ ПЛАВЛЕННЫЕ



Блочный плавленый сыр относится к группе ломтевых сыров, в их состав в основном входят полутвердые сыры.

Сыр имеет плотную консистенцию, поэтому хорошо режется на ломтики, отличается приятным сливочно-сырным вкусом и повышенной жирностью 50%.

Южный: классический сыр с выраженным сливочно-молочным вкусом.

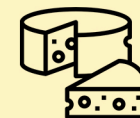
Южный с грибами: Обладает нежным сливочным вкусом и содержит большое количество кусочков грибов.

Блю Чиз: в составе используется сыры с голубой плесневой культурой. Благодаря этому сыр приобретает пикантный насыщенный вкус и аромат.

Молокосодержащий продукт

«Южный» (сливочный) и «Утренний» (сладкий), имеют нежную, мажущуюся консистенцию и чистый сливочный вкус.

Сыры употребляется как самостоятельный продукт и как добавка в блюда. Такие сыры отлично проявляют себя при термообработке, поэтому их добавляют в супы и сливочные соусы, используют в выпечке, кулинарии и запеканках.



Южный плавленый, 50%.
кг. 75 сут.



Южный плавленый
с грибами, 50%.
кг. 75 сут.



Южный плавленый
с голубой плесенью «Блю Чиз», 50%.
кг. 75 сут.



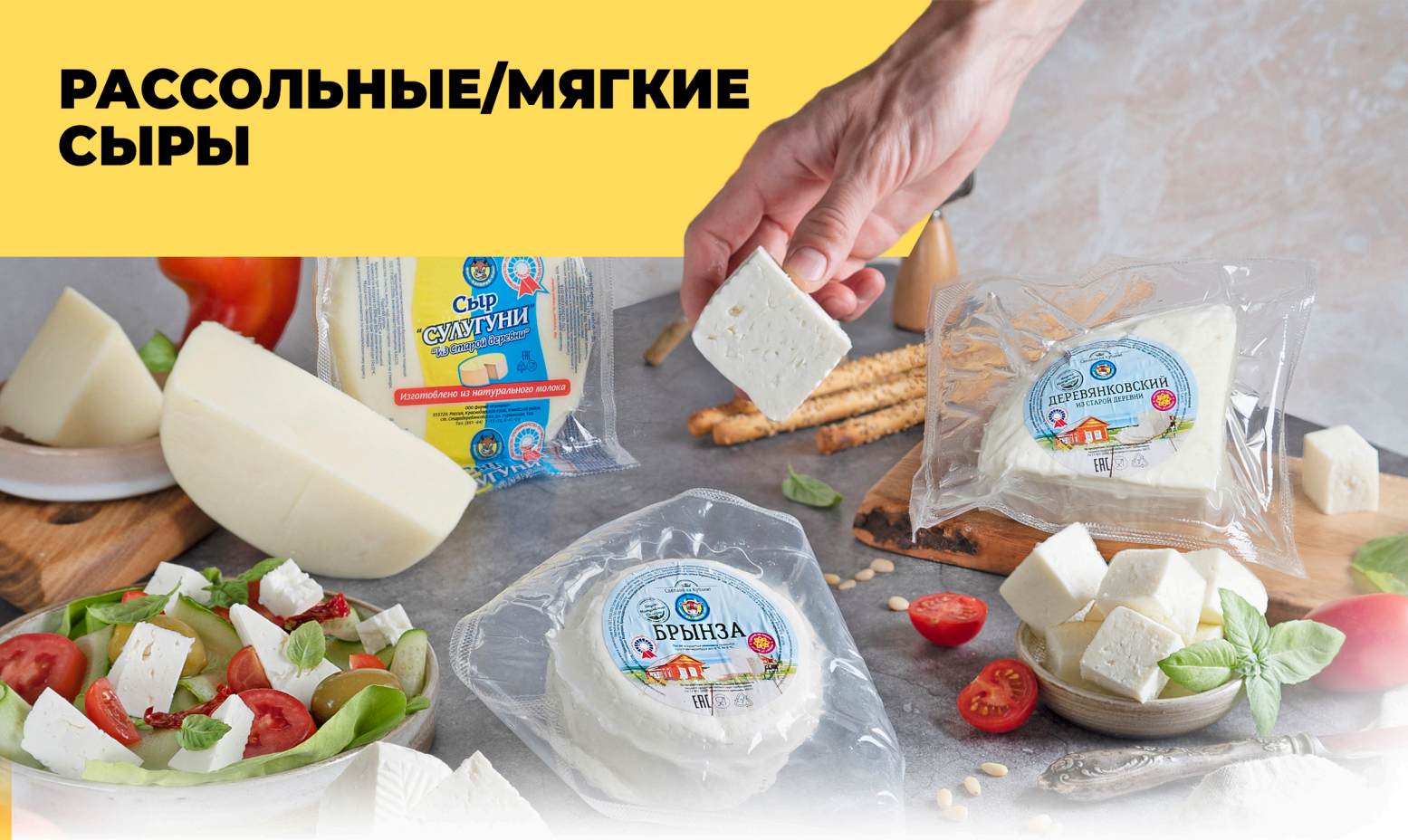
Утренний
Молокосодержащий продукт
произведенный по технологии сыра плавленый 60%
5 кг., 60 сут.



Южный

— ДЛЯ «НОРЕСА» —

РАССОЛЬНЫЕ/МЯГКИЕ СЫРЫ



**Рассольные-Брынза и Сулугуни, мягкие – Деревянковский.*

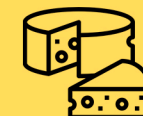
Рассольные сыры - это не только вкусное удовольствие, но и полноценный продукт питания.

Брынза относится к рассольным сырам, ее созревание происходит в рассоле – это одна из особенностей изготовления этого сыра. За счет повышенного содержания соли, сыр хорош в хранении. Брынза широко используется в кулинарных рецептах блюд различных кухонь мира.

Деревянковский относится к группе мягких сыров без созревания. Он обладает приятным кисломолочным вкусом, необычайно мягкой и нежной консистенцией. Деревянковский сыр как и все мягкие сыры широко используется в кулинарии.

Сулугуни популярный и любимый многими рассольный сыр плотной, эластичной и слоистой консистенции. Вкус чуть кисловатый и солоноватый. Кроме выпечки, сыр подходит для салатов, закусок и горячих блюд.

Чечил относится к группе рассольных сыров. Полученное сырное тесто, после нагрева особым образом скручивают и получают фигурное изделие. По текстуре и вкусу он напоминает сулугуни, однако отличается от него большей слоистостью и нежным вкусом.



Брынза ГОСТ, 40%,
250г., кг. 60 сут.



Сулугуни, 45%.
500г., кг. 60 сут.



Деревянковский, 45%.
кг., 325г. 45 сут.



Чечил, 45%.
кг. 60 сут.

СЫРЫ СУШЕНЫЕ



Сухой сыр «Мистер хруст» производят путем высушивания разных сортов сыра, произведенного из коровьего молока.

В целях придания разных вкусов в него добавляют паприку, зелень, смесь специй. Он обладает высокой пищевой ценностью, содержит около 50% белка и 40% жира.

В сухом сыре содержится большое количество кальция, который укрепляет костную ткань, а так же улучшает обмен веществ в организме.

Это быстрый и полезный вариант перекуса, полностью готовый к употреблению.

Его удобно взять с собой в дорогу, так как он хранится при комнатной температуре. Можно использовать для приготовления салатов.



Мистер Хруст
40%, 50г. 180 сут.



Мистер Хруст
с чесноком и зеленью.
40%, 50г. 180 сут.



Мистер Хруст,
с паприкой
40%, 50г. 180 сут.

СЫР С БЕЛОЙ ПЛЕСЕНЬЮ

Сыры с белой плесневой культурой созревают до тех пор, пока от них не отрезали первый кусочек. Вкусовые характеристики сыров с белой плесенью варьируются от нежного и сливочного до более насыщенного.

МОЛОДОЙ (до 15 суток)

Корочка сыра белая, консистенция сыра плотная, слегка творожистая.
Вкус и аромат нежный грибной.

СОЗРЕВШИЙ (15-30 суток)

Сыр начинает созревать от корочки к сердцевине, поэтому сердцевина становится более пластичной, а под корочкой появляется кремообразная консистенция.

ЗРЕЛЫЙ (30-45 суток)

Сыр полностью созрел. Его вкус и аромат приобретают более яркие оттенки, а корочка становится более кремовой.



Кубань-Плезир
с белой плесенью
50%, коробочка 125г., кг.



Delice
с белой плесенью
50%, коробочка 100г., 125г.



Камамбер
с белой плесенью
50%, коробочка 125г.



Черная жемчужина
с белой плесенью
50%, коробочка 100г., 125г.



Кубань-элит с белой плесенью
в пелле фруктовых деревьев
50%, коробочка 100г., 125г.



Камамбер
с пажитником и орехами с белой плесенью
50%, коробочка 125г., вес.



Сливочное удовольствие
с белой плесенью
60%, коробочка 100г., 125г.



Бри
с белой плесенью
50%, коробочка, фольга
90г., 110г., кг.



Edel
с белой плесенью
50%, фольга, коробочка
90г., 110г., 650г., кг.



Gusto perfetto
с белой плесенью в винной корочке
50%, коробочка, фольга
90г., 110г., 650г., кг.



Реблошон
с белой плесенью
50%, коробочка, фольга
90г., 110г., 650г., кг.



Рависман
с белой плесенью
45%, коробочка, фольга 150г., кг.

**СРОК
ГОДНОСТИ:**
Головы
(0-4)°C
60 сут.
Сегменты
(0-6)°C
45сут.

СЫР С ГОЛУБОЙ ПЛЕСЕНЬЮ



Яркий вкус, интригующий аромат и пикантная острота – все это сочетают в себе сыры с голубой плесенью.

«Кубанский блюз»

Сыр цвета слоновой кости с ярко проступающими голубыми прожилками, твердый и эластичный, с бархатистой или гладкой корочкой. Он отличается ярко выраженным неповторимым вкусом, напоминающим вкус лесных орехов.

«Royal cheese»

Имеет жирность 60%, поэтому у сыра мягкая, мажущая консистенция, с ярко проступающими голубыми прожилками плесени, расположенной как внутри так и по всему телу сыра. Вкус пикантный, с остринкой, аромат насыщенный. Послевкусию нежное и долгое, с характерной пикантностью.

«Горгонзола»

Отличается от рисунка других сыров с голубой плесенью, отсутствием пустот. Вкус молодой Горгонзолы сливочный нейтральный по мере созревания переходит в пикантный.

«Пиканте»

Имеет цвет слоновой кости с зеленовато-голубыми прожилками благородной плесени. За время созревания от 12 месяцев до 24 месяцев в сыре появляется глубокий и достаточно яркий сливочно – соленый вкус и тончайший аромат лесного ореха.

«Стиль – Тон»

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



Кубанский блюз
с голубой плесенью
50%, фольга
1кг. 60 сут.(0-4)°С,
100г. 30 сут.(0-6)°С



Royal cheese
с голубой плесенью
60%, фольга
1кг. 60 сут.(0-4)°С,
100г. 30 сут.(0-6)°С



Стиль-Тон
с голубой плесенью
50%, фольга
1кг. 60 сут.(0-4)°С,
100г. 30 сут.(0-6)°С



Горгонзола
с голубой плесенью
55%, фольга
1кг. 60 сут.(0-4)°С,
100г. 30 сут.(0-6)°С



Picante
с голубой плесенью
50%, фольга
1кг. 60 сут.(0-4)°С,
100г. 30 сут.(0-6)°С

ЙОГУРТЫ И ДЕСЕРТЫ



Обязательным компонентом натурального йогурта считается закваска, приготовленная на основе молочнокислых организмов, с использованием болгарской палочки. Живые культуры, содержащиеся в йогурте, способствуют укреплению иммунной системы и повышают общую сопротивляемость организма. Он отлично утоляет голод и поднимает жизненный тонус.

Паста творожная продукт, которому нет аналога. Главной особенностью ее является состав. Сочетание творога, сливочного масла, желатина делают этот продукт вкусным и полезным. Как и творог, пасты являются источником легкоусвояемого белка.



Йогурт с клубникой 2,5%.
380г., 14 сут.



Йогурт со злаками 2,5%.
380г., 14 сут.



Йогурт «Питьевой»
с ароматом клубники
2,5% - 5кг. 3сут., 450г. 14сут.



Йогурт «Питьевой»
с ароматом персика-маракуйи
2,5%, 450г., 14 сут.



Йогурт «Питьевой»
с ароматом клубники
2,5% - 200г. 2,7% - 180г. 14 сут.



Йогурт «Греческий»
2,5%, 400г., 21 сут.,



Напиток кисломолочный
йогуртный «Снежок»
2,5%, 450г., 14 сут.



Напиток кисломолочный
йогуртный «Снежок»
2,5%, 200г. 14 сут.



Творожная паста
с ванилином 15%,
150г. 14 сут.

СЫВОРОТОЧНЫЕ НАПИТКИ



Представляем Вам новый инновационный продукт - напитки на сыворотке с фруктовым соком.

Благодаря оптимальной комбинации сыворотки (получаемой при производстве творога) и натурального фруктового сока, этот продукт хорошо утоляет жажду и является полезным напитком. В нем содержится много полезных веществ из молока плюс минералы и витамины.

Белки, содержащиеся в молочной сыворотке, по своему составу относятся к наиболее ценным белкам животного происхождения, являясь источником незаменимых аминокислот.



Напиток сывороточный,
с соком Ананаса,
400мл. 14 сут.



Напиток сывороточный,
с соком Ананаса
930 мл. 14 сут.



Напиток сывороточный,
с соком Грейпфрута и Малины
930 мл. 14 сут.



Напиток сывороточный,
с соком Апельсина
930 мл. 14 сут.



Напиток сывороточный,
с соком Персика Маракуйи Манго
900 мл. 14 сут.



Напиток сывороточный,
с соком Ананаса
900 мл. 14 сут.



Напиток сывороточный,
с соком Апельсина
900 мл. 14 сут.



Напиток сывороточный,
с соком Грейпфрута и Малины
900 мл. 14 сут.



Сыворотка молочная,
1л. 5 сут.

НАПИТКИ И ПИТЬЕВАЯ ВОДА



Напиток из груши-дички - издавна известен и любим народом. Настой для напитка изготавливается из сушеных плодов груши-дички, произрастающей в горных лесах Северного Кавказа. Плоды сушат, используя копчение в специальных печах. Именно поэтому в напитке присутствует характерный, ни с чем не сравнимый легкий аромат дымка.

Газированная вода со вкусами «Дюшес», «Буратино», «Экстра-Ситро» - настоящий вкус из детства!

На современном технологическом оборудовании артезианская вода проходит многоступенчатую очистку, подвергается газированию и смешивается с различными компонентами.

Мохито - безалкогольный напиток, который сочетает в себе свежесть мяты, лайма, создавая идеальный баланс между кислотностью и сладостью. Каждый глоток напитка погружает вас в атмосферу тропического острова, принося ощущение прохлады и расслабления.

Питьевая вода «Энергия воды» с ионами серебра - это очищенная по мировым стандартам питьевая вода, сохраняющая весь состав минералов. Природная вода проходит три уровня очистки и обогащается ионами серебра. «Энергия воды» оказывает благотворное влияние на организм, укрепляет иммунитет.



Напиток безалкогольный
из груши дички
Бутылка, 1,5 л. 90 сут.



Напиток безалкогольный
из груши дички
Бутылка, 0,5 л. 90 сут.



Напиток безалкогольный среднегазированный на ароматизаторах с сахарозаменителем:
Дюшес, Экстра-Ситро, Буратино
Бутылка, 1,5л., 0,5л. 180 сут.



Напиток безалкогольный
Мохито Клубничный
1,5л., 180 сут.



Напиток безалкогольный
Мохито
1,5л., 180 сут.



Вода питьевая «Энергия воды»
обогащенная ионами серебра газированная / негазированная бутылка, 0,5л., 1,5л., 5л.
1 год/6 мес.



МАЙОНЕЗ/ ГОРЧИЦА



Горчица - старинная русская приправа, относящаяся к пряностям. Является одной из самых распространенных и популярных приправ к блюдам.

Основой для приготовления горчицы является горчичный порошок, а так же растительное масло. Её применяют в качестве ароматической и вкусовой добавки для приготовления блюд, а так же уже готовых закусок.

Майонез - один из известнейших соусов. В его состав входят растительное масло, яйца или яичный порошок, горчица, соль, уксус.

Добавьте в него сметану или аджику, мелко нарезанную зелень, или натертый сыр, другие специи - всякий раз Вы получите вкуснейшую оригинальную приправу.

Майонез «Провансаль», изготовленный на фирме «Калория» - сделает каждое Ваше блюдо неповторимым!



Майонез Провансаль, 67%.
5кг. 30 сут.



Майонез Провансаль, 67%.
900г. 30 сут.



Майонез Провансаль,
67%. 400г. 30 сут.



Майонез Провансаль,
67%. 230г. 30 сут.



Горчица, 8%.
100г. 45 сут.

Сделано
на Кубани!



КАЛОРИЯ

ТВОЯ ЭНЕРГИЯ

ООО фирма «Калория» одно из крупнейших
молокоперерабатывающих предприятий юга России.

Мы расположены в благодатной сырьевой
зоне - Каневском районе Краснодарского края.



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

