

детей упаковке с призами и наклейками, рассказывающими о приключениях забавных героев. Миссия бренда – научить детей делать правильный выбор: быть добрыми, честными, смелыми, ценить дружбу. А помочь им в этом будет целая команда рисованных героев: носорог, зебра, кенгуру, страус и даже утконос.

СЫР «РАВИСМАН» – ПОДАРОК ГУРМАНАМ ОТ «КАЛОРИИ»



Сыр Камамбер и белая плесень на его поверхности – национальная гордость французов.

При упоминании этой группы сыров сердца многих гурманов начинают биться чаще, ведь к ней относится «Камамбер», «Кубань-Плезир», «Рависман»... В эту группу объединены все те сыры, которые на поверхности образуют не твердую корку, а пушистую белую корочку (плесень).

Фирма «Калория» – первое предприятие, запустившее промышленный выпуск мягкого сыра с белой плесенью «Кубань-Плезир». Этому предшествовали три года поисков, испытаний и даже разочарований. И наконец сыр получился! Звучное имя – «Кубань-Плезир», что значит «кубансское удовольствие» – подчеркнуло особые вкусовые и качественные показатели нового продукта.

В 2009 г. специалисты фирмы «Калория» выпустили еще одну вкусную новинку – сыр «Рависман». Особая технология приготовления придает сыру чрезвычайно эластичную структуру. Этот сыр созревает по направлению снаружи внутрь. Чем дальше он созревает, тем мягче становится. Сыр обладает нежным ароматом грибного леса, неповторимым сливочным вкусом и великолепно аккомпанирует сухим белым вином.

В течение всей своей жизни сыр меняет вкус и аромат, становится полностью выдержаным. «Кубань-Плезир» имеет более насыщенный вкус и аромат, а «Рависман» – облегченный, более легкий. Благодаря добавлению в сырную массу пенициллиновых бактерий, мягкие сыры способствуют нормальной работе пищеварительной системы человека.

Особенности производства: после сгущения молока сырчужным ферментом полученный сгусток разрезают, выкладывают в формы с перфорированным дном, которые заполняются до самого верха. Спустя несколько часов сыры переворачивают. Затем солят, обрызгивают раствором специального грибка и переносят в сушильную камеру для сыра, где поддерживают более прохладную температуру (6–8 °C) при дополнительной вентиляции и влажности порядка 90 %. Это благоприятствует развитию белого (плесневелого) пушка на сырной массе. Затем сыры переносят в помещение с умеренным температурным режимом, чтобы началось созревание. На созревание мягких сыров необходимо 2–3 недели с момента производства сырной массы до отправки клиентам.

«КРЕМЛЕВСКИЙ» ЗАВОД



Предприятие «Колакс-М» разрабатывает и производит модульные молочные цеха и комплексы, предназначенные для приемки, первичной обработки, переработки и розлива от 500 до 20 000 кг молока с получением натуральных, экологически чистых молочных и кисломолочных продуктов, а также модульные молочные цеха для восстановления сухого молока производительностью от 500 до 5000 кг молока в сутки. Каждый модульный молочный цех дополнительно может быть укомплектован бытовы-

ми помещениями, холодильными камерами для хранения готовой продукции, генератором ледяной воды и другими опциями.

17 сентября 2009 года сама природа благоприятствовала большому событию – открытию Президентского молочного комплекса КОЛАКС в подсобном хозяйстве «Щелканово» ФГУ «ОК «Бор» Управления делами Президента РФ.

Молочный комплекс, установленный вблизи животноводческой фермы, избавит производителя от посредников и снизит транспортные расходы, что очень важно в настоящее время. Производимые натуральные продукты будут реализовываться по справедливым ценам, доступным каждому.

Новый молочный комплекс называют здесь ответом кризису. Время экономически нелегкое, многие проекты замораживаются на неопределенный срок, от некоторых вообще отказываются, а здесь – все наоборот.

Общая стоимость оборудования составила почти 25 млн руб., приобретено оно было на внебюджетные средства. Разработкой и изготовлением молочного комплекса занималось предприятие ЗАО «Колакс-М». В комплексе, построенном за полгода, установлено новейшее оборудование отечественного производства.

В молочном комплексе КОЛАКС мощностью переработки 20 т молока в сутки выпускается широкий ассортимент натуральных, экологически чистых молочных и кисломолочных продуктов – «живое» пастеризованное молоко, сливки, сметану, кефир, творог, йогурт, сыр Адыгейский.

Отличить продукцию на прилавке можно по яркой упаковке и надписи на ней – «БОР». Дизайн упаковки выпускаемых молочных и кисломолочных продуктов также был разработан специалистами ЗАО «Колакс-М».

