

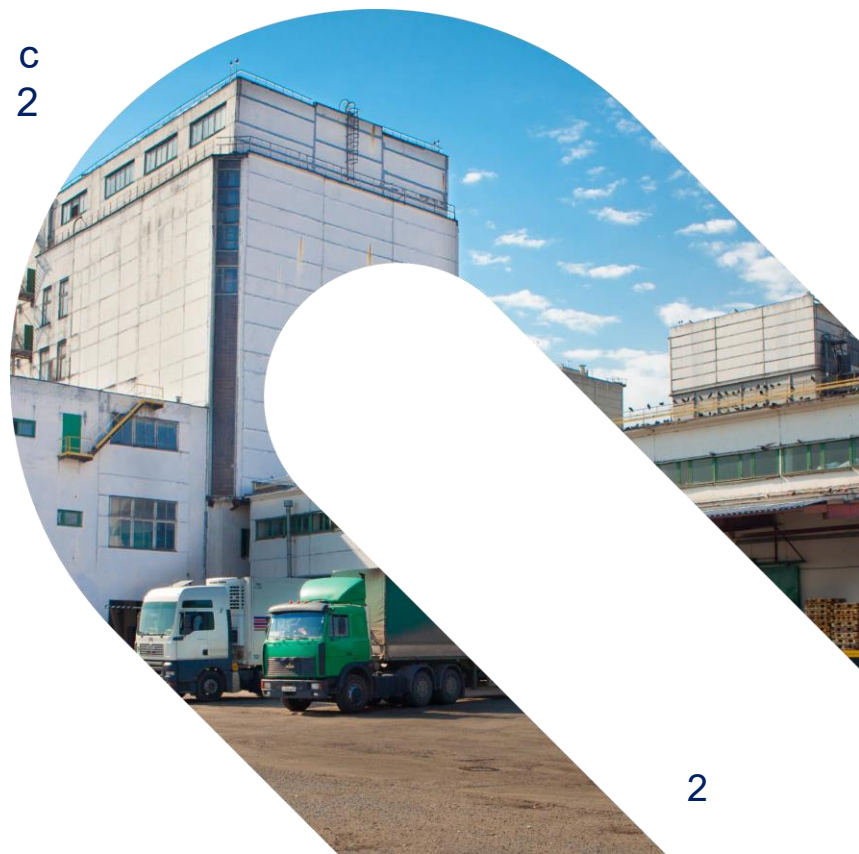


КОММЕРЧЕСКОЕ
ПРЕДЛОЖЕНИЕ



АПК «Стойленская Нива» основана в 2000 году, на сегодняшний день является одной из крупнейших компаний в агропромышленном секторе России, специализирующейся на переработке зернового сырья, изготовлении хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий.

В структуру компании входят 18 предприятий с центральным управлением в Москве, а также 2 торговых дома.





В состав
зерноперерабатывающего
дивизиона
АПК «Стойленская Нива» входят 3
предприятия по переработке
зерна и выработке муки, в том
числе и
АО «Городищенский комбинат
хлебопродуктов», с общими
производственными мощностями
более 500 тысяч тонн муки и
более 300 тысяч тонн
комбикормов в год.

Загрузка производственных
мощностей составляет около
100%, обеспечивая стабильно
высокое качество продукции.
Ежегодно наши мельницы и
готовая продукция выигрывают
награды в российских и
зарубежных конкурсах благодаря
высокому качеству муки - одной из
лучших в России.



Мукомольное производство осуществляется на воспроизведенном оборудовании по лицензии швейцарской фирмы Buhler с многоступенчатым циклом производства, обеспечивающим выработку муки с наилучшими хлебопекарными свойствами.



Линия формирования сортов позволяет производить муку с заданными показателями.

Безопасность продукции декларируется в установленном порядке. Система менеджмента качества и безопасности пищевой продукции соответствует требованиям международных стандартов ISO 9001 и ISO 22000.

С целью обеспечения выпуска безопасной продукции на производстве осуществляется идентификация, анализ и управление потенциально опасными факторами на основе принципов ХАССП.



- ✓ Стабильно высокое качество муки позволит привлечь новых покупателей, для которых качество, это главный приоритет при выборе товара (бренда).
- ✓ Отличается высокими показателями клейковины и белизны, обеспечивает стабильно высокое качество выпечки, пышность и пористость хлебобулочных изделий
- ✓ Упаковка 5-10 кг прекрасно подходит для HoReCa, удобна при использовании на мини-производствах.



- ✓ Стабильно высокое качество муки позволит привлечь новых покупателей, для которых качество, это главный приоритет при выборе товара (бренда).
- ✓ Содержит пищевые волокна, аминокислоты и минеральные вещества. Подходит для выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий. Используется для приготовления соусов, кляра, панировочных смесей.
- ✓ Упаковка 5-10 кг прекрасно подходит для HoReCa, удобна при использовании на мини-производствах.



- ✓ Ассортиментная линейка представлена несколькими разными видами муки:
 - Пшеничная и ржаная,
 - Хлебопекарная и общего назначения,
 - Различных сортов.
- ✓ Наши технологии позволяют подготавливать помольные партии с заданным качеством зерна, а муку, произведенную из таких партий, формировать из потоков на передовом смесительном оборудовании уже с заданными качественными характеристиками. Мы всегда готовы предложить спецпомолы для хлебобулочных, пельменных и кондитерских производств.

Работа с нами это:

- Стабильно высокое качество продукции
- Цены от производителя
- Высокий уровень профессиональных консультаций
- Индивидуальный помол под потребности партнера
- Разработка индивидуального плана совместного развития
- Высокая степень ориентированности на клиентов
- Возможность производства СТМ
- Поставки по всей РФ и за рубеж
- Логистика «до дверей»

Уверены, что сотрудничество наших компаний будет выгодным и перспективным!





www.slavna.ru



+7 (961) 065-79-42



logvindv@gkhp.volgahleb.ru