

СКИТ – фаворит не только среди майонезов

**(новые линейки сыров от известного
производителя)**

The SKIT logo is a red, rounded shape with a white outline, containing the word "СКИТ" in white, bold, Cyrillic letters. It is set against a larger red background with a white and yellow gradient border.

СКИТ®





О компании

Компания SKIT - один из самых известных и любимых российских производителей майонезов. В 2015 году мы отпраздновали своё 20-летие.

Сейчас это современное высокотехнологичное предприятие. А главным своим достижением мы считаем любовь и признание потребителей, благодаря которым майонез «СКИТ» стал истинно народной маркой.

Сегодня, помимо майонеза, мы представляем на рынках России и СНГ собственные линейки сыров, рассчитанные как на розничный сегмент, так и для использования профессионалами кулинарного рынка, кулинарные и кондитерские кремы.



Наша компания — яркий пример успешного развития российского бизнеса, прошедшего более чем за 20 лет путь от небольшого цеха, до предприятия федерального масштаба. И хорошей традицией в компании стало то, что из года в год мы расширяем свой ассортимент.



Сегодня мы представляем на рынках России и СНГ несколько новинок: собственные линейки сыров, рассчитанные как на розничный сегмент, так и для использования профессионалами кулинарного рынка, кулинарные и кондитерские кремы.

Производство осуществляется на собственном современном оборудовании, расположенном на заводе в городе Серпухове. Включающим в себя 23 объекта капитального строительства, возведенные в 2013-2015 гг.

Завод оснащен передовым европейским оборудованием, которое обеспечивает полную автоматизацию процессов, сводящую влияние человеческого фактора к минимуму.





- На общей площади в 10 тысяч кв. метров расположились три производственных подразделения:
 - кремов для взбивания,
 - сыра (полный цикл, с собственной молоко приёмкой),
 - соусов.

- Это позволяет нам производить одновременно сразу несколько продуктов, рассчитанных на различные секторы рынка и способные удовлетворить самого взыскательного потребителя: пиццу сыр, моцареллу, широкий ассортимент молодых сыров, соусы, кремы кулинарные и для взбивания.

- Высококвалифицированный инженерный состав гарантирует бесперебойную работу оборудования, а творческий потенциал и знания технологов позволяют постоянно совершенствовать продукцию и осуществлять новые разработки.



Все сыры производятся из свежего натурального коровьего молока и натуральных заквасок. Полностью натуральные компоненты подразумевают дальнейшее хранение готовой продукции исключительно в холодильниках.

- Для Итальянской линейки сыров мы пригласили консультантом специалиста-технолога из этой страны (торговые марки **Italiano Vero** и **СКИТ**).
- Над Кавказской линейкой под торговой маркой **Доули** трудится технолог из Армении.

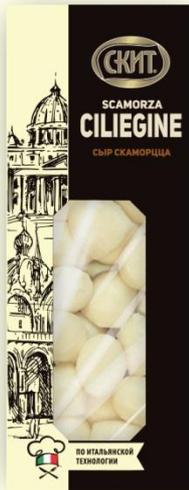
Это позволяет нам максимально соответствовать национальным традициям этих стран, и предлагать рынку аутентичный продукт.



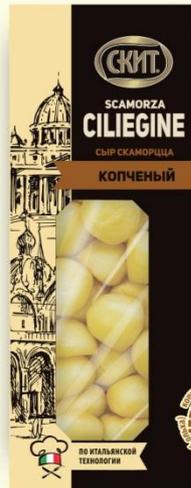
Уже в продаже!

Сыры из серии СКИТ Скаморцца Чильеджине

Наша компания по праву гордится своими сырами скаморцца под торговой маркой СКИТ: Чильеджине и Чильеджине копченый. Они представляют из себя шарики, весом в 9 грамм, и станут незаменимым компонентом в ваших салатах, вкуснейшим сопровождением к утреннему кофе или чаю, а так же прекрасным сэнком на пикнике.



Упаковано с использованием защитной атмосферы.



Сыр «Скаморцца ЧИЛЬЕДЖИНЕ»

Масса нетто: 150г.

ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции».

ТУ 9225-003-44997247-2015.

Массовая доля жира в сухом веществе: 40,0%. Состав: молоко пастеризованное, закваска молочнокислых микроорганизмов, соль поваренная пищевая, уплотнитель - хлористый кальций, молокосвёртывающий ферментный препарат животного происхождения.

Пищевая ценность на 100 г продукта: белки 17.7 г, жиры 18 г. Энергетическая ценность: 233 ккал/967 кДж. После вскрытия упаковки продукт хранить в холодильнике не более 3-х суток. В период срока годности возможно появление кристаллов поваренной соли.

Срок годности: 60 суток

при температуре от +2 °С до +6 °С и относительной влажности воздуха до 90 %.

Сыр «Скаморцца ЧИЛЬЕДЖИНЕ» копченый

Масса нетто: 150г.

ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции».

ТУ 9225-003-44997247-2015.

Массовая доля жира в сухом веществе: 40,0%. Состав: молоко пастеризованное, закваска молочнокислых микроорганизмов, соль поваренная пищевая, уплотнитель - хлористый кальций, молокосвёртывающий ферментный препарат животного происхождения.

Пищевая ценность на 100 г продукта: белки 17.7 г, жиры 18 г. Энергетическая ценность: 233 ккал/967 кДж. После вскрытия упаковки продукт хранить в холодильнике не более 3-х суток. В период срока годности возможно появление кристаллов поваренной соли.

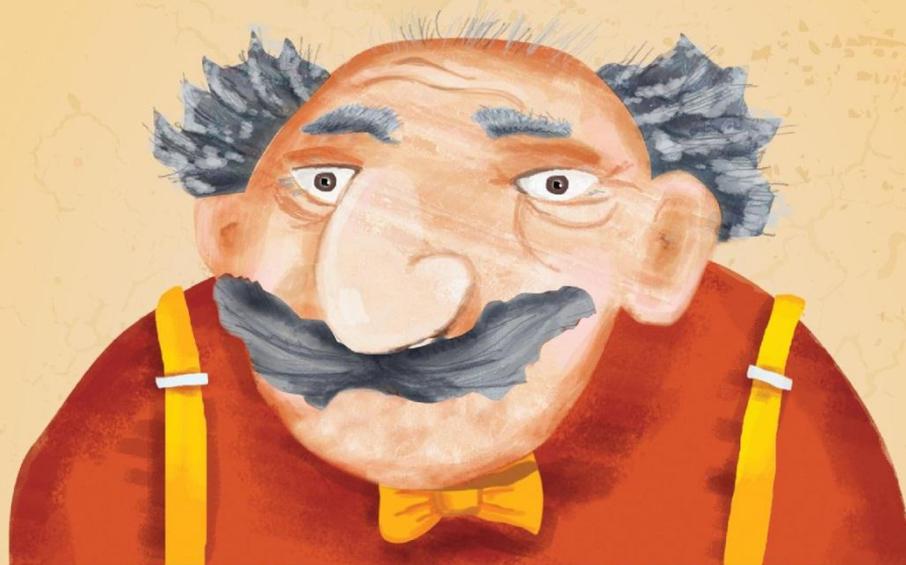
Срок годности: 90 суток

при температуре от +2 °С до +6 °С и относительной влажности воздуха до 90 %.





Уже в продаже.
Линейка сыров Italiano Vero



Традиционное Итальянское искусство сыроделия

Новейшее Итальянское оборудование

Необычный дизайн, говорящий о том, что покупатель такого сыра понимает толк и в классике, и в Италии. Но не готов мириться с серостью и банальностью

Полный контроль технологической цепочки

Инертная газовая среда – как хранитель нашего сыра

Разнообразие ситуации потребления, диктуемое самим сыром и ассортиментом

Вы все ещё сомневаетесь?!

Но! Это же -

НАСТОЯЩИЙ ИТАЛЬЯНЕЦ



Новинка от компании СКИТ Di pera под ТМ Italiano Vero.

Di pera – это классическая Скаморцца в виде груши.

В старые времена произведенный сыр, для экономии места, подвешивали на потолочные балки в подвале, где он вызревал и приобретал характерную грушевидную форму.

Продукт фасуется под вакуумом, что с одной стороны увеличивает срок хранения, а с другой, "уплотняет" структуру.

Необычная упаковка позволяет отлично видеть продукт, и оставляет большое поле для красивой этикетки.



➤ Формат упаковки: вакуумная упаковка с ровной жесткой поверхностью для этикетки

➤ Масса нетто:

Свежий сыр - 180 г

Копченый сыр – 165 г

➤ Хранение при t от +2 до +6 гр. С:

Свежий сыр – 60 дней

Копченый сыр – 90 дней





Уже в продаже.

Линейка сыров Italiano Vero. Моцарелла для пиццы

Моцарелла для пиццы Italiano Vero - продукт, отвечающий повышенным требованиям специалистов. Сыр на пицце имеет естественный вкус, приобретает необходимый цвет и обладает великолепной тягучестью. Сегодня компания производит два вида такого сыра: Премиальную **Джорнату** и более демократичную **Кальяту**.



- Формат упаковки:
брикет
- Масса нетто: 2,05 кг
- Срок хранения: 60 суток, при температуре от +2 до +6 гр. С



Джорната полностью сделана из свежего молока без добавления каких либо ингредиентов . Для сыра характерны высокие устойчивость к горению и тягучесть.

Кальята производится из свежего молока с добавлением натурального молочного белка и молочной сыворотки. Хорошо трется на терке и плавится.



Скоро в продаже Джорната от Italiano Vero

Сыр Джорната в ванночках без рассола по 330 г, под торговой маркой ITALIANO Vero – пример адаптации профессионального продукта для розничных точек.

При запекании приобретает красивую золотистую корочку. Прекрасные вкусовые качества, высокая тягучесть, устойчивость к горению делают этот сыр идеальным сопровождением для утреннего чая или кофе как в чистом виде, так и в составе бутербродов. Положите его на хлеб и поместите в ростер, духовку или микроволновую печь. И получите удовольствие от результата.



Формат упаковки	Срок хранения
Брикет в пластиковом лотке	60 суток при температуре от +2 до +6 градусов Цельсия и относительной влажности воздуха не более 87%



Уже в продаже. Линейка сыров Italiano Vero. Бастончини.

Сыр Скаморцца Бастончини под торговой маркой Italiano Vero, созданный по итальянской технологии, представляет собой копченые сырные палочки. Идеальный натуральный снек, подходящий для сопровождения кофе или перекуса.



ТУ 9225-003-44997247-2015. ТР ТС 033/2013
«О безопасности молока и молочной продукции».

Массовая доля жира в сухом веществе: 40 %.

Состав: молоко пастеризованное, соль поваренная пищевая, уплотнитель — хлорид кальция, закваска термофильных микроорганизмов, молокосвёртывающий ферментный препарат животного происхождения.

Пищевая ценность на 100 г продукта: белки—17.7 г, жиры—18 г.

Энергетическая ценность: 233 ккал/967 кДж.

После вскрытия упаковки продукт хранить в холодильнике не более 3-х суток.

В период срока годности возможно появление кристаллов поваренной соли.

Срок годности: 90 суток при температуре от +2 °С до +6 °С и относительной влажности воздуха до 90 %.

Масса нетто: 90 г.



Упаковано с использованием защитной атмосферы.



Первые победы. Золотая медаль Продукт года.

Все сыры из Итальянской линейки нашей компании (ТМ SKIT и Доули), участвовавшие в конкурсе **Продукт года 2016**, завоевали золотые награды!





Уже в продаже. Кавказская линейка под ТМ Доули

Линейка сыров под торговой маркой Доули включает в себя как классические продукты: **Сулугуни** (традиционный грузинский сыр, отличающийся слоистостью и характерным вкусом; головки 0,3 – 1 кг), **Чанах** (традиционный армянский сыр, в ванночках по 340 грамм), **Осетинский** (идеальный для пирогов традиционный Осетинский сыр, в головках по 1,5 кг в вакуумной пленке), так и особую разработку от компании SKIT – Сыр **Греческий**, по вкусу напоминающий фету, или брынзу, только с более нежной структурой и чуть менее соленый (упакован в ванночки).

Рецептура этих сыров основана на национальных традициях, с учетом адаптации к современным технологиям. Это позволяет сохранять аутентичность и соответствовать современным требованиям по безопасности продукта.

Для розничной упаковки разработан уникальный дизайн в стиле великого Армянского художника МАРТИРОСА САРЬЯНА, выделяющий продукт на полке среди подобных. Яркость красок привлекает взгляд, а сами картинки отражают национальные особенности каждого сыра.





Новый продукт - Чечил от компании СКИТ под ТМ Доули

Чечил – очень капризный сыр, который для правильного приготовления требует руки опытного сыровара.

Издревле, качество Чечила проверяли так. Нужно взять нить или палочку Чечила, и попробовать разделить на тонкие нити. У настоящего Чечила нить будет длинной, немного вьющейся. Её легко можно продеть через игольное ушко.



В нашей компании настоящий Армянский сыр делает носитель исторической традиции.

И как это делалось испокон веков, мы вытягиваем сыр руками. Это позволяет сохранять структуру и традиционный вкус.

А дизайн, выполнен в стиле великого Армянского художника МАРТИРОСА САРЬЯНА.



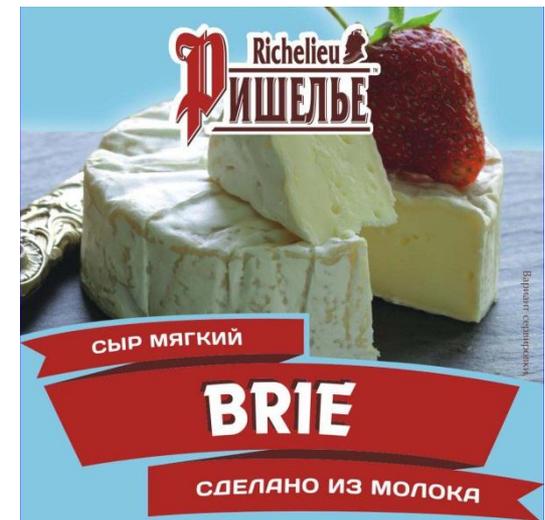
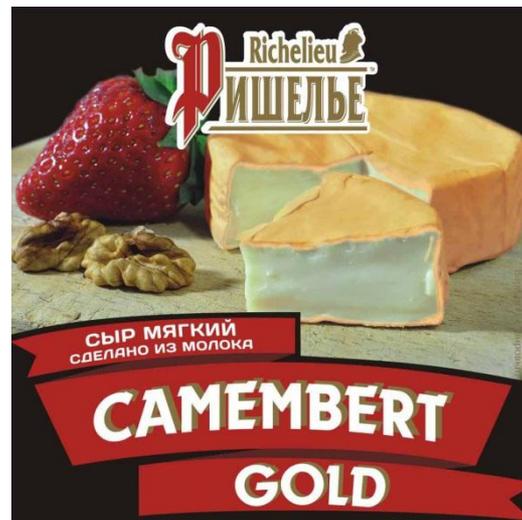
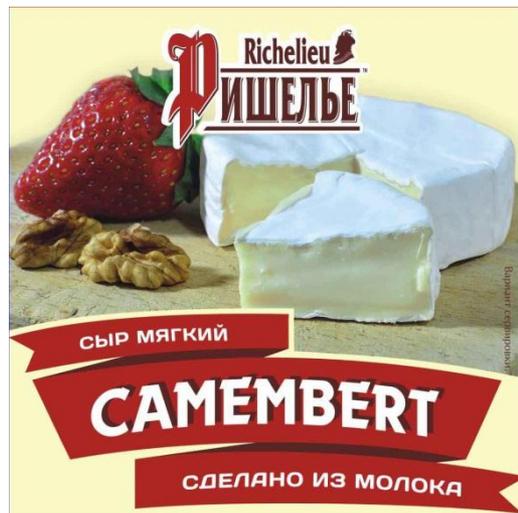
Перспективные сырные позиции Мыгкие сыры с плесенью под ТМ Ришелье

Со 2-го июня 2017 года был запущен цех по производству сыров с плесенью.

Начат выпуск следующих видов сыров: Камамбер и Бри весом 125 г (диаметр 78 мм). А так же - Камамбер Gold (78 мм), получивший название от красивой корочки золотистого цвета, которая получается при неоднократном промывании в рассоле. Созревший сыр имеет оранжевую корочку с тонким белым налётом и мягкое, упругое, маслянистое сырное тесто. Вкус насыщенный, сливочно-ореховый.

Сыры фасуются в бумагу, коробочки и групповую упаковку на 8 штук, подразумевающую использование её и как шоубокса.

Дальнейшее расширение линейки предполагает больше 10 позиций.





Семь причин купить сыры от компании СКИТ

- 1** Вкус создан ведущими мастерами на основе традиционных национальных рецептов, с учетом особенностей вкусовых предпочтений россиян. А для работы над итальянской линейкой специально привлекались специалисты из Италии.
- 2** Особая защитная газовая среда, в которой хранится наш сыр, способствует его лучшей сохранности, блокирует размножение плесени.
- 3** Новейшее оборудование, собственная молокоприёмка и полный контроль над всей производственной цепочкой позволяют достигать стабильного высочайшего качества.
- 4** Удобная и надежная упаковка отражает современные итальянские тенденции и соответствует отменному качеству продукта.
- 5** Собственная технология копчения позволяет получить продукт приятного золотистого цвета, с легким ароматом дымка ольхи.
- 6** Полный пакет гарантий и сопровождения, актуальный для всей продукции компании СКИТ.
- 7** СКИТ – на кухне фаворит. Коротко и ясно.



Спасибо за то, что вы с нами!