



СЫР

для ресторанов, кафе
и кондитерский производств

www.cheeseberry.ru



Компания **CHEESEBERRY** является одним из крупнейших производителей замороженных десертов для сегментов **HoReCa** и **Retail** на территории РФ и СНГ.

10 -летний опыт работы на рынке, использование инновационных промышленных технологий и штат высокопрофессиональных специалистов позволили нам стать экспертами в кондитерской отрасли.

В числе наших постоянных клиентов – ведущие сети общественного питания и розничной торговли федерального уровня.

БОЛЕЕ 20 наименований чизкейков и тортов, выпекаемых на основе как классических, так и эксклюзивных рецептур, на сегодняшний день включает в себя более десертная линейка **CHEESEBERRY**.

В основе наших десертов творожно-сливочный сыр собственного производства, что гарантирует стабильное качество чизкейков и тортов.



3,5 ТЫС. ТОНН ПРОДУКЦИИ В ГОД : **3** ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ КОМПЛЕКСА





2016 – компания «**Чизберри**» представляет уникальную линейку сыров/сырных продуктов, **ГОД** каждый продукт имеет свою специализацию.

Аналогов данной линейки на рынке РФ нет, в связи с тем, что все производители делают универсальный сыр, не задумываясь над тем, что для каждого направления важны особые характеристики.



РАЗРАБОТАН

КРЕМ КОНДИТЕРСКИЙ

кондитерские производства
(крема, украшения, муссы)



В РАЗРАБОТКЕ

СУШИ-СЫР

японская кухня
(холодные и горячие роллы)



В РАЗРАБОТКЕ

**СЫР ТВОРОЖНЫЙ СЛИВОЧНЫЙ
«CHEESEBERRY»**

универсальный, для заведений японской
кухни и любой другой кухни



РАЗРАБОТАН

МАСКАРПОНЕ

для муссовых десертов

 **400**
тонн/месяц



Производственный процесс изготовления десертов под **ТМ «Cheeseberry»** начинается с момента отбора сырья, которое проходит тщательную проверку. Только после всестороннего лабораторного исследования сырье поступает на производство.



.....

Крем Кондитерский (вес 1 кг, 5,8 кг)

идеален для изготовления кондитерских изделий, кремов, муссовых и прочих десертов

.....

Продукт прошёл тестирование шеф-поварами и получил положительные заключения по следующим параметрам:

- ✓ быстрота взбивания;
- ✓ высокая эластичность;
- ✓ кремообразная консистенция;
- ✓ оптимальное время фиксации формы крема/десерта
- ✓ использование вместе со сливками, сахарной пудрой, фруктовыми экстрактами (соки, варенье, джемы) даёт воздушную текстуру, без появления сыворотки, «отсечения» жидкости;
- ✓ мягкий десертный вкус.

Основные преимущества Крема кондитерского:



Длительный срок хранения после вскрытия упаковки

Срок хранения после вскрытия упаковки при соблюдении температурных условий (4 ± 2 °C) составляет 20 суток, что подтверждается протоколами испытаний и сертификатами.



Гарантия качества от российского производителя

Продукт изготовлен по классическим рецептурам на высокотехнологичном оборудовании и по вкусовым характеристикам и внешнему виду идентичен натуральным творожным сырам.



Выгодное сочетание цены и качества

Основу продукта составляют натуральный творог и высококачественные растительные ингредиенты, что позволяет добиться идеального баланса между стоимостью и качеством.



Длительный срок хранения в ненарушенной упаковке

Благодаря упаковке в среде инверторного газа, срок хранения в запаянном ведре для продукта в фасовке 1 кг составляет 6 месяцев. Для 6 кг - 110 суток.



Сыр творожный сливочный «Маскарпоне» (вес 1 кг)
Мягкий натуральный сыр с десертной сладостью во вкусе и мягким сливочным послевкусием. Не употребляется в чистом виде, а является неотъемлемой составляющей Тирамису и т.п. – взбивается со сливками, сахарной пудрой.

Не рекомендуется для выпекания. Идеально подходит для взбивания и употребления в охлажденном виде.

- ✓ Полностью натуральные молочные ингредиенты, в отличие от «Крема» не содержит растительных жиров;
- ✓ Хорошая взбиваемость;
- ✓ Держит форму, не выделяет влагу;

Основные преимущества сыра творожного сливочного «Маскарпоне»:



Длительный срок хранения после вскрытия упаковки

Срок хранения после вскрытия упаковки при соблюдении температурных условий (4 ± 2 °C) составляет 20 суток, что подтверждается протоколами и испытаниями и сертификатами.



Гарантия качества от российского производителя

Продукт изготовлен по классическим рецептурам на высокотехнологичном оборудовании и по вкусовым характеристикам и внешнему виду идентичен натуральным творожным сырам.



Выгодное сочетание цены и качества

Основу продукта составляют натуральный творог и высококачественные растительные ингредиенты, что позволяет добиться идеального баланса между стоимостью и качеством.



Мы осознаём свою ответственность перед покупателями. Вся продукция проходит постоянный микробиологический, физико-химический и органолептический мониторинг в собственных лицензированных производственных и независимых аккредитованных лабораториях.



Продукция «**Cheeseberry**» сертифицирована по международному стандарту менеджмента безопасности пищевой продукции ГОСТ ИСО 22000-2007 (ISO 22000:2005), который включает в себя принципы анализа опасностей по критическим точкам HACCP.

