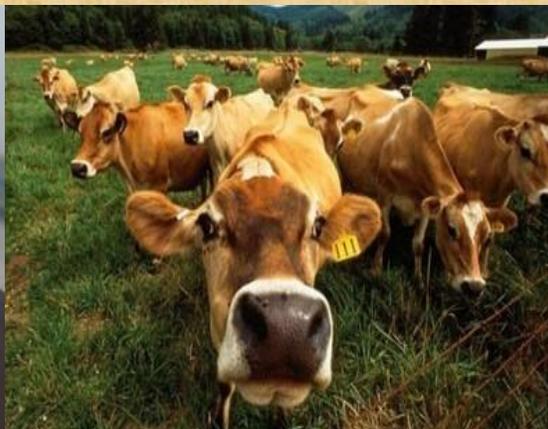


«Сырные Просторы»

Основными направлениями
производственной деятельности хозяйства
являются: производство
высококачественных фермерских сыров, от
поля до прилавка



НАШИ СЫРЫ

КАЧОТТА
МААСДАМ
ГАУДА
ПАРМЕЗАН
МОНТАЗИО
БЕЛЬ ПАЭЗЕ
МОЦАРЕЛЛА
ЭММЕНТАЛЬ
МАНЧЕГО
МОНТЕРРЕЙ ДЖЕЛ
РИКОТТА
ФЕТА



ХАЛЛУМИ
СУЛУГУМИ
АДЕГЕЙСКИЙ
РОССИЙСКИЙ
КАМАМБЕР
РЕБЛОШОН
СЕН МОР
ВАЛАНСЕ
БЛЮ ШАТЕЛЬЕ
АВТОРСКИЕ СЫРЫ ПО
ОРИГИНАЛЬНОЙ РЕЦЕПТУРЕ



Наши преимущества

- **Натуральный сыр** готовят исключительно из фермерского молока. Он имеет достаточно небольшой срок годности, так как натуральное молоко не хранится долго, как и молочные продукты, которые из него изготовлены. **СЫР НАТУРАЛЬНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ ЯВЛЯЕТСЯ ОЧЕНЬ ПИТАТЕЛЬНЫМ ПРОДУКТОМ, КОТОРЫЙ:** - достаточно калорийный; - хорошо насыщает; - очень питательный; - имеет натуральный вкус. Для того, чтобы наесться, не нужно есть много сыра. Достаточно съесть пару кусочков или сделать бутерброд с сыром, чтобы устранить чувство голода и насытить организм белками, жирами и кальцием. Так как в экологическом сыре содержатся только полезные жиры, которые не откладываются в виде лишнего веса, то от сыра очень сложно поправиться. Натуральный сыр из фермерского магазина можно есть в любое время дня. Он отлично подходит для завтрака, а также уместен для ужина. Для того, чтобы насладиться отменным вкусом настоящего сыра, необходимо покупать именно экологический сыр, который изготавливают из фермерского молока.
- На сегодняшний день себестоимость 1 кг сыра в среднем составляет 640 р, что делает его весьма конкурентно способным на рынке, при средней стоимости в рознице от 1300 р
- Применение автоматизации 20 % производственного процесса, позволит снизить себестоимость до 520-550 р за 1 кг готовой продукции, таким образом рентабельность может составить не менее 23 %

СЕБЕСТОИМОСТЬ

Название сыра	Молоко	Себестоимость, руб.	Цена за 1 кг., РОЗНИЦА	Стоимость молока, руб./л	Расход молока на 1 кг ГП	Соотношение себестоимости к розничным ценам
Мягкие сыры, сыры с мытой коркой, в т.ч. с белой плесенью						
Камамбер	коровье	645,00р.	1 550,00р.	25,00р.	10,00	240%
Камамбер	коровье	645,00р.	1 550,00р.	25,00р.	10,00	240%
Камамбер	коровье	645,00р.	1 550,00р.	25,00р.	10,00	240%
Камамбер	коровье	645,00р.	1 550,00р.	25,00р.	10,00	240%
Шаурс	коровье	595,00р.	1 650,00р.	25,00р.	10,00	277%
Шаурс	коровье	595,00р.	1 650,00р.	25,00р.	10,00	277%
Шаурс	коровье	595,00р.	1 650,00р.	25,00р.	10,00	277%
Шаурс	коровье	595,00р.	1 650,00р.	25,00р.	10,00	277%
Шаурс	коровье	595,00р.	1 650,00р.	25,00р.	10,00	277%
Шаурс	коровье	595,00р.	1 650,00р.	25,00р.	10,00	277%
Реблшон	коровье	680,00р.	1 980,00р.	25,00р.	10,00	291%
Среднее значение		620,91р.				
Сыры с голубой плесенью						
Гран Блю	коровье	600,00р.	1 350,00р.	25,00р.	10,00	225%
Дор Блю	коровье	590,00р.	1 200,00р.	25,00р.	10,00	203%
Среднее значение		595,00р.				

СЕБЕСТОИМОСТЬ

Название сыра	Молоко	Себестоимость, руб.	Цена за 1 кг., РОЗНИЦА	Стоимость молока, руб./л	Расход молока на 1 кг ГП	Соотношение себестоимости к розничным ценам
Свежие и рассольные сыры						
Халлуми	коровье	670,00р.	1 450,00р.	25,00р.	10,00	216%
Сулугуни	коровье	650,00р.	1 100,00р.	25,00р.	10,00	169%
Моцарелла	коровье	660,00р.	1 100,00р.	25,00р.	10,00	167%
Рикотта	коровье	150,00р.	400,00р.	25,00р.	10,00	267%
<i>Среднее значение</i>		660,00р.				
Твёрдые и полутвёрдые сыры						
Канестрато	коровье	580,00р.	1 530,00р.	25,00р.	10,00	264%
Кайрфилли	коровье	700,00р.	1 200,00р.	25,00р.	10,00	171%
Хаварти	коровье	610,00р.	1 450,00р.	25,00р.	10,00	238%
Монтеррей Джек	коровье	650,00р.	1 200,00р.	25,00р.	10,00	185%
Качотта фреска	коровье	650,00р.	1 100,00р.	25,00р.	10,00	169%
Качотта	коровье	700,00р.	1 100,00р.	25,00р.	10,00	157%
Чешир	коровье	700,00р.	1 700,00р.	25,00р.	10,00	243%
Монтазио	коровье	950,00р.	1 690,00р.	25,00р.	10,00	178%
Маасдам	коровье	700,00р.	1 400,00р.	25,00р.	10,00	200%
Гауда выд	коровье	700,00р.	1 730,00р.	25,00р.	10,00	247%
<i>Среднее значение</i>		694,00р.				
ОБЩЕЕ СРЕДНЕЕ ЗНАЧЕНИЕ		642,48р.				

НАШИ СЫРЫ

