

# **Коммерческое предложение Компания «Клевер Групп»**

**СЫРЫ ДЛЯ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО  
ПРИМЕНЕНИЯ**

**Завод «Плавыч» сыров**



**ПРОДУКЦИЯ  
для  
HoReCa**



**КЛЕВЕР Групп**



КЛЕВЕР Групп

# КОРОТКО О «КЛЕВЕР Групп»

**"Клевер групп"** работаем под формой собственности ИП. (Яшкова Елена Александровна)

Изначально компания специализировалась на поставке ингредиентов для алкогольного производства (сухофрукты, пищевые добавки, ягоды, специи, концентраты).

Сейчас компания **«Клевер групп»** это поставщик товаров для канала хорека. Мы являемся дистрибуторами торговых марок: **«Kaif energy»** (энергетический напиток из Германии), **«Запас на зиму»** (уксус и уксусная кислота), **«NEWTON»** (чипсы из натуральных фруктов и овощей), **«Плавыч professional»** (ассортимент сыров для канала хорека – моцарелла, маскарпоне, сливочные, пицца сыр и пр.), **«KUPER»** (майонез для клиентов канала хорека и розничных торговых точек).

Так же мы работаем по ассортименту молочной и мясной консервации. Продолжаем поставлять ингредиенты, ягоды, сухофрукты и концентраты соков.

**Компания "Клевер групп" – это своевременность поставки, быстрая обратная связь, забота о своих клиентах, эксклюзивные и качественные товары!!!**

# О СЗ «ПЛАВЫЧ»



- Завод плавленых сыров ПЛАВЫЧ — это крупное предприятие, расположенное в Алтайском крае — уникальном по природным условиям, экологически чистом регионе Сибири, который по праву считается житницей страны. Здесь успешно сохраняют традиции российского пищевого производства и осваивают импортозамещение.
- Завод ПЛАВЫЧ - производитель высококачественного плавленого сыра, пользующегося стабильно высоким спросом. Сыр ТМ ПЛАВЫЧ является федеральным брендом, и приобрести его можно более чем в 40 регионах России, Республике Казахстан.
- Завод работает с 2002 года, постоянно модернизирует производство, расширяет ассортимент и внедряет новые технологии.

- В ассортименте компании более 150 наименований высококачественных плавленых сыров - пастообразных, колбасных, блочных и творожных кремов для обычной покупки, а также для использования на пищевом производстве и профессиональной ресторанной кухни - HoReCa.



**ПлавЫч™**

# Продукция СЗ «ПЛАВЫЧ»



## Mozzarella per pizza / Сыр «Моцарелла» для пиццы

Массовая доля жира в сухом веществе 40%. Белоснежная, мягкая, эластичная, чуть слоистая внутри и гладкая снаружи – такова моцарелла топпинг - неперенный ингредиент пиццы «Маргарита» или лазаньи. Ее влажность и процент жирности ниже, чем у салатных, плавающих в рассоле «шариков», что увеличивает срок годности и улучшает характеристики плавления.



СТО 0083196488-008-2016

Массовая доля жира в сухом веществе 40%

Пищевая ценность в 100 гр. продукта

жиры - 16,8 г., белки – 17,0 г, углеводы – 3,0 г

Энергетическая ценность продукта 231,0 кКал/968,0 кДж.

Масса нетто продукта 1,0 кг

Срок годности 120 суток

**Плавчыч**<sup>TM</sup>

# Продукция СЗ «ПЛАВЫЧ»

**Mozzarella per pizza /Плавленный продукт с сыром «Моцарелла» с заменителем молочного жира**

Массовая доля жира в сухом веществе 40%. Аналогична моцарелле-топпингу и также используется для приготовления пиццы и лазаньи.



СТО 0083196488-003-14

Массовая доля жира в сухом веществе 40%

Пищевая ценность в 100 гр. продукта

жиры - 18 г., белки – 15,0 г, углеводы – 3,0 г

Энергетическая ценность продукта 234,0 кКал/972,0 кДж.

Масса нетто продукта 1,0 кг

Срок годности 120 суток



**Плавич™**

# Продукция СЗ «ПЛАВЫЧ»

## Mozzarella per pizza /Сыр «Моцарелла» для пиццы

Еще одна модификация «Mozzarella per pizza» (массовая доля жира в сухом веществе 45%, 2 кг) внешне очень похожа на полутвердый сыр. У этого вида сыра так же влажность значительно меньше и ниже процент жирности, чем у салатной моцареллы, что увеличивает срок годности и улучшает характеристики плавления: он эластично растягивается по всей пицце, а не размягчается.



СТО 0083196488-008-2016

Массовая доля жира в сухом веществе 45%

Пищевая ценность в 100 гр. продукта

жиры - 18,9 г., белки – 17,0 г, углеводы – 3,0 г

Энергетическая ценность продукта 250,0 кКал/1047,0 кДж.

Потребительская упаковка

Термоусадочная пленка, 95x95x25

Масса нетто продукта 2 кг

Срок годности 120 суток



КЛЕБЕР Групп

# Продукция СЗ «ПЛАВЫЧ»

## Творожный крем «Сливочный» professional /

с заменителем молочного жира

Эргономичная упаковка на 1,1 , 3,3 и 10 кг для профессиональной кухни.

Благодаря высокому технологическому качеству, с 2014 года составляет достойную альтернативу знаменитым «Philadelphia» и «Duble cream cheese».



СТО 0083196488-006-15

Массовая доля жира в сухом веществе 60%

Пищевая ценность в 100 гр. продукта

жир - 18,0 г., белок- 6,0 г, углеводы - 3,0 г

Энергетическая ценность продукта 198,0 кКал/ 829,0 кДж.

Потребительская упаковка Пласт. ведро

Масса нетто продукта 1,1 кг/ 3,3 кг / 10,0 кг

Срок годности 180 суток

**Плавыч**<sup>TM</sup>



КЛЕБЕР Групп

# Продукция СЗ «ПЛАВЫЧ»

## Творожный сыр «Сливочный» professional

Мягкий сыр на основе натуральных ингредиентов, аналогичный хорошо известному творожному сыру «Philadelphia». От традиционных сыров отличается мягкой консистенцией и неострым вкусом. Пластичная консистенция позволяет придавать сыру нужную форму, что важно при приготовлении блюд японской кухни. Опробован в приготовлении чизкейков, запеканок, суши и роллов.



СТО 0083196488-005-2016

Массовая доля жира в сухом веществе 60%

Пищевая ценность в 100 гр. продукта

жир - 18,0 г., белок- 6,0 г, углеводы - 3,0 г

Энергетическая ценность продукта 198,0 кКал/ 829,0 кДж.

Потребительская упаковка Пласт. Ведро

Масса нетто продукта 1,1 кг/ 3,3 кг

Срок годности 180 суток

**Плавыч**<sup>TM</sup>

# Продукция СЗ «ПЛАВЫЧ»



КЛЕБЕР Групн

## Творожный сыр «Маскарпоне» professional

Этот мягкий сыр на основе натуральных ингредиентов - один из главных и необходимых атрибутов рецептов тирамису — ПЛАВЫЧ рекомендует для приготовления кондитерских изделий на предприятиях пищевой промышленности. Эргономичная упаковка на 1,1 кг. Массовая доля жира в сухом веществе 60%. СТО 0083196488-005-2016

Массовая доля жира в сухом веществе

70%

Пищевая ценность в 100 гр. продукта

жир - 31,0 г., белок- 6,0 г, углеводы – 3,0 г

Энергетическая ценность продукта 315,0 кКал/1319,0 кДж

Потребительская упаковка Пласт. ведро

Масса нетто продукта 1,1 кг

Срок годности 180 суток



**Плавыч™**



КЛЕБЕР Групн

# Продукция СЗ «ПЛАВЫЧ»

## Творожный крем «Фета» с заменителем молочного жира

Массовая доля жира в сухом веществе 60%. Аналогичен фетаксе, средиземноморской разновидности хорошо знакомой нам брынзы. Для него характерна плотная консистенция и достаточно выраженный солено-кислый привкус. Используется для «греческого» и фруктовых салатов, некоторых видов пиццы. Эргономичная упаковка на 3,3 кг для профессиональной кухни.



СТО 0083196488-006-15

Массовая доля жира в сухом веществе 60%

Пищевая ценность в 100 гр. продукта

жир - 24,0 г., белок – 6,0 г, углеводы – 3,0 г

Энергетическая ценность продукта 252,0 кКал/1055,0 кДж.

Потребительская упаковка Пласт. Ведро

Масса нетто продукта 3,3 кг

Срок годности 180 суток

**Плавыч**<sup>™</sup>

# Продукция СЗ «ПЛАВЫЧ»



**Плавленный продукт с сыром «Сливочный»**  
**«Пицца-сыр» со вкусом «Сливочный»** - это специализированный продукт для предприятий пищевой промышленности, аналог твердых сыров - собственная разработка ЗПС ПЛАВЫЧ. Пицца-сыр подходит для приготовления ватрушек и слоек с сыром, хачапури, хлеба «Чиабатта», сырных батончиков, горячих закусок и запеканок. Поскольку он выделяется нежным вкусом, им можно приправить любое горячее блюдо, придав пикантность. И конечно же, Пицца-сыр хорошо натирается, режется, очень легко плавится, и поэтому идеально подходит для пиццы!



СТО 0083196488-004-15

Массовая доля жира в сухом веществе	40%
Пищевая ценность в 100 гр. продукта	жир - 18,0 г., белок - 10,0 г, углеводы - 25,0 г
Энергетическая ценность продукта	315,0 кКал/1319,0 кДж
Потребительская упаковка	Термопленка, блок 180x27x85
Масса нетто продукта	~5 кг
Масса нетто	~5 кг
Масса брутто	~5 кг
Срок годности	270 суток

**Плавыч™**

# Продукция СЗ «ПЛАВЫЧ»



## Плавленый сыр ПЛАВЫЧ-thermo (термостабильный)

ПЛАВЫЧ-thermo - новый фирменный уникальный продукт для предприятий мясной промышленности. Сыр «ПЛАВЫЧ-thermo» при переработке в мясной промышленности не расплавляется в готовом продукте до температуры 90 градусов, что позволяет сохранить сырный рисунок в колбасах, сардельках, сосисках и т.д.



СТО 0083196488-007-15

Массовая доля жира в сухом веществе 45%

Пищевая ценность в 100 гр. продукта  
жир - 20,0 г., белок – 9,0 г, углеводы – 10,0 г

Энергетическая ценность продукта 256,0 кКал/1063,0 кДж.

Потребительская упаковка Термоусадочная пленка, блок 175x275x85

Масса нетто продукта ≈5,0 кг, весовой продукт

Масса нетто ≈10 кг

Масса брутто ≈10,5 кг

Срок годности 270 суток

**Плавыч™**



КЛЕБЕР Групп

# Ценовое предложение:

<b>Барнаул</b>	<b>цена за 1 кг.</b>	
Сыр Моцарелла 70% 1 кг. (1*10)	295,00 р.	под заказ
Сыр Моцарелла 70% с ЗМЖ 1 кг. (1*10)	215,00 р.	
Сырный продукт Моцарелла "Mazzarella per pizza" с ЗМЖ ≈ 2 кг. (1*5)	225,00 р.	под заказ
Творожный крем-сыр с ЗМЖ "Сливочный" 1,1 кг. (1*6)	250,00 р.	
Творожный крем-сыр с ЗМЖ "Сливочный" 3,3 кг. (1*2)	240,00 р.	под заказ
Творожный крем-сыр с ЗМЖ "Сливочный" 10 кг. (1*1)	230,00 р.	под заказ
Творожный сыр "Сливочный" 1,1 кг. (1*6)	320,00 р.	
Творожный крем-сыр "Mascarpone" 1,1 кг. (1*6)	345,00 р.	
Творожный крем-сыр с ЗМЖ "Фета" 3,3 кг. (1*2)	265,00 р.	под заказ
Плавленый продукт с сыром «Сливочный» 2 кг.	228,00 р.	под заказ
Плавленый сыр ПЛАВЫЧ-themo (термостабильный)	255,00 р.	под заказ

**Плавыч™**

ИП Яшкова Елена Александровна  
ИНН 590418675779  
ОГРНИП 318595800077092



**Контакты:**

+7 (342) 204-62-11

+7 902 47 76 850

info@klevergrup.ru

614046 Пермь,

3-я Водопроводная 5 строение 2

