

Смакwa

КОЛОМЕНСКАЯ ПАСТИЛА

РУЧНОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ



Здравствуйте. Нас зовут Александр Круглов и Андрей Карпов.

По нашему не скромному мнению, мы делаем самую вкусную и полезную пастилу!

Долгое время мы не обращали внимание на то, что едим. На то, из чего состоят продукты и полезны они или нет. Так началось наше самообразование. Изучали этикетки на товарах, узнавали из чего они сделаны, а так же полезно это для организма или нет. От каких то продуктов отказались, заменив их на более полезные.

Когда дело дошло до кондитерских изделий. У нас случился шок. Огромная масса различных «вкусняшек» просто вредна для здоровья.

Так родилась идея создать вкусный и одновременно полезный десерт.

Изучив много различных материалов, натолкнулись на описание русской пастилы, производившейся в России много веков вплоть до 1917г. Поняли, что это именно то, что нам нужно.

И..... завертелось)



Несколько лет понадобилось для того, чтобы по старым книгам и технологиям воссоздать русскую пастилу. Теперь мы, с удовольствием, представляем ее вашему вниманию.

Смаква – нежная пастила из натуральных ягод и фруктов. По рецепту XIX в.



**Мы – единственные поставщики
Коломенской Пастилы для магазинов и
ресторанов.**

*Полезное кондитерское изделие! Производится
и только из натуральных ягод и фруктов.*

Положительно влияет на фигуру.

*Прекрасно сочетается с белым и игристым
вином.*

*Русский продукт, возраст которого более
300 лет.*





Нежная и ароматная Смаква приготавливается вручную, с большим вниманием к деталям.

В процессе приготовления **натуральные ягоды и фрукты** аккуратно запекаются, нежно протираются и бережно высушиваются. Пастила получается **мягкая, воздушная**.

Вас приятно удивит **натуральный вкус фруктов и ягод**.



Смаква - экологически чистый продукт.

В составе только натуральные ингредиенты: ягоды, фрукты, яичный белок и сахар.

Благодаря уникальной технологии производства, Смаква сохраняет в себе большую часть натуральных витаминов и других полезных веществ.

Смаква – диетический продукт. Богата природным пектином, положительно влияет на фигуру, нормализует обмен веществ, снижает уровень холестерина.

Не содержит муки, крахмала, искусственных красителей и консервантов!



Смакѡа производится на небольшом частном предприятии. **Каждый работник** компании участвует в производстве и **является мастером своего дела.**

Процесс производства от яблока до упаковки продукции занимает **24 часа** и более. Производство пастилы – большой кропотливый труд. Практически все операции происходят **вручную.**

Смакѡа готовится в строгом соответствии с **ГОСТ 6441-96.**



1. Начало

Прежде чем делать пастилу, мы пробуем яблоки, т.е. запекаем несколько штук. И если масса их будет чистая и белая, то яблоки годятся на пастилу. Яблоки моются и внимательно перебираются. Мы используем яблоки только высшего качества.

2. Размягчение

Фрукты и ягоды аккуратно раскладывают на противни и пекутся при небольшой температуре в печи.

Технология бережного запекания позволят сохранить максимальное количество полезных веществ в яблоках и ягодах.



3. Протирание

Когда фрукты и ягоды испекутся совершенно мягко, понемногу достаем из печи и протираем на самом мелком сите.

4. Взбивание

Следом за протиранием идет сбивание. В густую фруктово-ягодную массу добавляем свежий белок (из яиц безукоризненной свежести). Взбиваем, пока вся масса не сделается совершенно белой. Добавляем белоснежный сахар.



5. Запекание

Когда пастильная масса совершенно готова, ее аккуратно и быстро выкладывают в деревянные пяла (специальные деревянные формы) и ставят в печь для запекания (сушки).

Запекание пастилы длится от 10 до 16 часов в зависимости от ее вида. Готовая пастила полностью высушена, мягка и эластична.

Далее части пастильного пирога соединяются друг с другом и отправляются на подсушку



Белевская пастила

1. Изготавливается только на одном небольшом предприятии. Качество продукции строго контролируется.

2. Сахар кладется умеренно и не заглушает вкус фруктов и ягод.

3. Даже через 2-3 месяца пастила будет мягкой и вкусной. При хранении в темном прохладном месте может храниться несколько лет.

4. Мягкая. Приятна на вкус.

5. Не влияет на фигуру.

1. Производится разными производителями, в том числе кустарным способом. Качество продукции разное.

2. По рецептуре содержит большое количество сахара.

3. Через короткий промежуток времени превращается в «камень» — не откусить, не разрезать.

4. Очень вязкая, застревает на зубах.

5. «Вредит» фигуре.



Обычная пастила

1. В составе только натуральные ингредиенты: фрукты и ягоды (95%), яичный белок, сахар.

2. Богата природным пектином, нормализует обмен веществ, снижает уровень холестерина.

3. Не влияет на фигуру.

4. Изготавливается только на одном небольшом предприятии. Качество продукции строго контролируется.

1. Состоит на 90% из белка и сахара.
2. Фруктового пюре самый минимум, чтобы написать в состав.

3. Вкус пастиле придается при помощи синтетических вкусовых добавок.

4. Отсутствуют полезные вещества для организма. Могут добавлять заменители белка и сахара.

5. При постоянном употреблении способствует набору веса тела.

6. Производится промышленным способом в огромных количествах.

Руб. за 100 гр

800

700

600

500

400

300

200

100



Массова
я



Белевска
я
Пастилла



Смакwa



Коломенская
Пастила



Коломенская
Пастила



«Смаква», Коломенская пастила Клубничная
Подарочная упаковка, 95гр. 250р



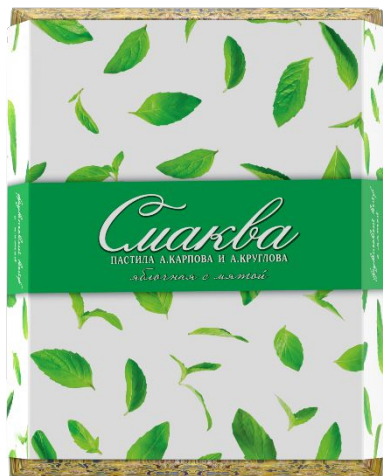
«Смаква», Коломенская пастила Яблочная,
Подарочная упаковка, 95гр. 250р



«Смаква», Коломенская пастила Малиновая,
Подарочная упаковка, 95гр. 250р



*«Смаква», Коломенская пастила
Яблочная с лепестками чайной розы, 95гр. 270р*



*«Смаква», Коломенская пастила
Яблочная с мятой, 95гр. 270р*

В феврале 2016г. Начинается производство Коломенской пастилы в крафт упаковке:

- Черная смородина,*
- Вишневая,*
- Клюквенная,*
- Ежевика,*
- Шоколад,*
- Яблоко с мятой.*

Вес упаковки 95гр. Цена 230р.

СИСТЕМА СЕРТИФИКАЦИИ ГОСТ Р
ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

СЕРТИФИКАТ СООТВЕТСТВИЯ

№ РОСС RU.AG76.H00735
Срок действия с 17.11.2014 по 16.11.2017
№ 1549708

ОРГАН ПО СЕРТИФИКАЦИИ рег. № РОСС RU.0001.10AG76.OOO "Сертификат+", 117342, г.Москва, ул.Бутлерова, 17Б, оф.321, тел. 8-499-393-32-73, факс 8-499-393-32-73, E-mail: sertifikat-plus@mail.ru.

ПРОДУКЦИЯ Пастила ручного приготовления Яблочная, Яблочная палочками, Клубничная, Малиновая, Клюквенная. Серийный выпуск.

код ОК 005 (ОКП): 91 2800

СООТВЕТСТВУЕТ ТРЕБОВАНИЯМ НОРМАТИВНЫХ ДОКУМЕНТОВ ГОСТ 6441-96

код ТН ВЭД России: 1704 90 650 0

ИЗГОТОВИТЕЛЬ ООО «СМОКВА», Адрес: 105122, г.Москва, Измайловский проезд д.15 кв.202.

СЕРТИФИКАТ ВЫДАН ООО «СМОКВА» ОГРН 1137746948811, выдан Межрайонной ИФНС №46 по г.Москве. Адрес: 105122, г.Москва, Измайловский проезд д.15 кв.202. Телефон +7 916-102-45-25, ОКПО: 18789399.

НА ОСНОВАНИИ Протоколов испытаний №№ 1688-26/10/2014 - 1692-26/10/2014 от 14.10.2014 года, выданных Испытательной лабораторией общества с ограниченной ответственностью торгово-производственной фирмы "СЕМИОНА", аттестат аккредитации РОСС RU.0001.21AB81, сроком действия до 21.10.2016 года. Декларация о соответствии ТС № RU Д-РУ.АВ45.В.30830 от 27.10.2014 года.

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ
Схема сертификации: 3.

Руководитель органа Шардаков Е.В.
Эксперт С.А.Петрухин

Сертификат не применяется при обязательной сертификации

ЕАС

**ТАМОЖЕННЫЙ СОЮЗ
ДЕКЛАРАЦИЯ О СООТВЕТСТВИИ**

Заявитель, Общество с ограниченной ответственностью "СМОКВА"

Место нахождения: Российская Федерация, 105122, Москва, Измайловский проезд, дом 15, квартира 202, Фактический адрес: Российская Федерация, 105122, Москва, Измайловский проезд, дом 15, квартира 202, телефон: +79161024525, факс: +79161024525, электронная почта: smokva.pastila@yandex.ru, ОГРН 1137746948811

в лице Генерального директора Круглова Александра Владимировича

заявляет, что Изделия кондитерские сахаристые: пастила яблочная, пастила яблочная палочками, пастила клубничная, пастила малиновая, пастила клюквенная, в картонной, бумажной и пластиковой упаковках, массой нетто от 25 до 1000 грамм, маркировка "СМАКВА"

изготовитель: Общество с ограниченной ответственностью "СМОКВА", Российская Федерация, 105122, Москва, Измайловский проезд, дом 15, квартира 202

Продукция изготовлена в соответствии с ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции"; ТР ТС 022/2011 "Пищевая продукция в части ее маркировки"; ТР ТС 029/2012 "Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств"

Код ТН ВЭД ТС 1704 90 650 0

Серийный выпуск

соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции", утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 880; ТР ТС 022/2011 "Пищевая продукция в части ее маркировки", утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 881; ТР ТС 029/2012 "Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств", утвержден Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 20.07.2012 № 58;

Декларация о соответствии принята на основании Протоколов испытаний №№ 1688-26/10/2014 - 1692-26/10/2014 от 14.10.2014 года, выданных Испытательной лабораторией общества с ограниченной ответственностью торгово-производственной фирмы "СЕМИОНА", аттестат аккредитации РОСС RU.0001.21AB81, сроком действия до 21.10.2016 года.

Дополнительная информация Дата изготовления, срок годности, условия хранения указаны в прилагаемой к продукции товаросопроводительной документации и/или на упаковке и/или каждой единице продукции.

Схема декларирования 3д

Декларация о соответствии действительна с даты регистрации по 26.10.2015
включительно:

А. В. Круглов
(инициалы и фамилия руководителя организации-заявителя или физического лица, зарегистрированного в качестве индивидуального предпринимателя)

М.П.

Сведения о регистрации декларации о соответствии:
Регистрационный номер декларации о соответствии: ТС № RU Д-РУ.АВ45.В.30830
Дата регистрации декларации о соответствии 27.10.2014