

# Презентация эквадорских сыров



Эта презентация создана с целью рассказать о натуральных экологически чистых органических сырах премиального качества, сделанных в Эквадоре по лучшим европейским технологиям и в соответствии с лучшими европейскими традициями сыроделия.

# Молочная промышленность Эквадора

В Эквадоре существует множество производителей сыра, как крупные фабрики, так и мелкие частные производства. Крупные фабрики производят весь спектр сыров – от свежих, типа рикотта и моцарелла, до твёрдых выдержанных, типа Пармезан. Мелкие производители делают в основном свежие мягкие невыдержанные сыры.

Крупные производители сыра являются владельцами как собственных молочных ферм, так и закупают молоко у сторонних фермеров, специализирующихся на молочном скотоводстве. Крупные агрохолдинги-монополисты отсутствуют.

Основной регион производства молока и молочных продуктов это горы Анды. Пастбища простираются на высоте от 1500 до 3500 метров вдоль всей “Аллеи вулканов”, горной гряды, которая пересекает линию экватора с севера на юг. Здесь, в тёплых солнечных горных долинах, находятся заводы по переработке молока.



# Условия производства молока на фермах

Природные, климатические и экологические условия, в которых развивается эквадорская молочная промышленность, - самые благоприятные в мире для производства молока высшего качества. Почвы в горах Эквадора вулканического происхождения, насыщены минералами и полезными веществами из всей таблицы Менделеева и, как следствие, очень плодородные. Растения не нуждаются ни в каких дополнительных удобрениях для быстрого и бурного роста. Везде в районах выпасов скота отсутствуют промышленные производства в относительной близости от пастбищ и источников чистой питьевой воды. Уникальные природные и экологические условия, которые не встречаются больше нигде в мире, даже в Альпах, дарят возможность производить натуральные экологически чистые сыры, непревзойдённые по своим вкусовым качествам.



# Условия производства молока на фермах

В Эквадоре отсутствует сезонность и коровы круглосуточно, 365 дней в году, находятся на альпийских лугах со свежей сочной травой. Мягкий тёплый влажный и солнечный климат экваториального горного региона, без сильных перепадов температур, как в течение суток, так и в течение всего года, способствует постоянному быстрому процессу вегетации. Растения цветут и плодоносят круглый год. Время, необходимое для воспроизводства травы на пастбищах весьма короткое. Коровы постоянно питаются только свежей травой и чистой проточной водой из горных источников. Сено, комбинированные и концентрированные корма не применяются. Молоко круглый год неизменно высокого качества и жирности у всех производителей. Все животные в обязательном порядке имеют необходимые прививки и регулярный ветеринарный контроль со стороны министерства агрикультуры, что подтверждается соответствующими сертификатами. Многие фермы имеют официальный органик-сертификат министерства агрикультуры по стандартам USAD, что официально подтверждает производство настоящих натуральных экологически чистых органических продуктов.



# Условия производства сыров на фабриках

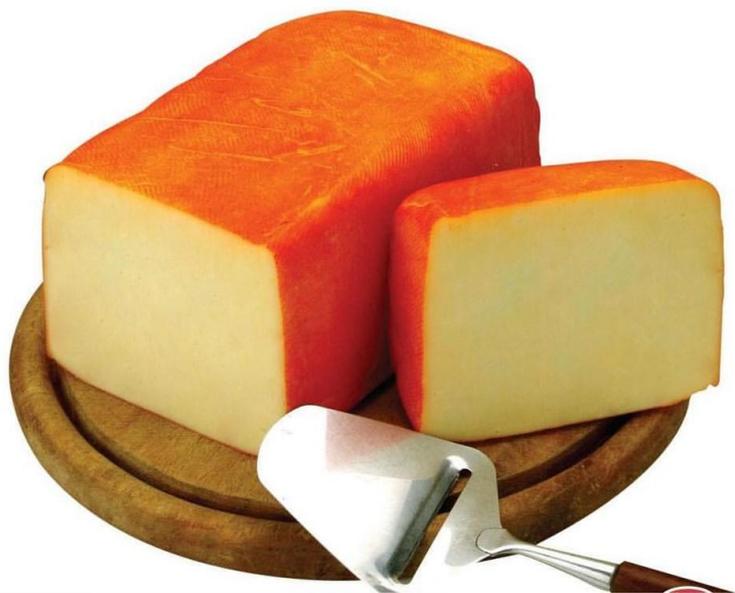


Молоко при поступлении на фабрики проходит обязательный лабораторный контроль по европейским стандартам. Производства работают по европейским – итальянским, французским и швейцарским – технологиям и стандартам. Всё оборудование для производства сыра сделано в Европе. Все руководители и технологи производства проходили обучение сыроделию в Европе - во Франции, Швейцарии, Италии, и являются настоящими фанатами своего дела.

При переработке молока и производстве сыров не используется никаких добавок растительного или химического происхождения. В составе всех сыров только натуральные компоненты.

Сроки изготовления партии сыров – от 1 (мягкие) до 6 месяцев (твёрдые).

# Виды производимых сыров, готовых к поставке



## твёрдые

- пармезан
- грюйер
- дамбо

## мягкие

- проволоне
- голландский
- швейцарский
- гауда
- эмменталь
- чеддер
- тильзит
- монте каприно  
(типа манчего, из козьего молока)

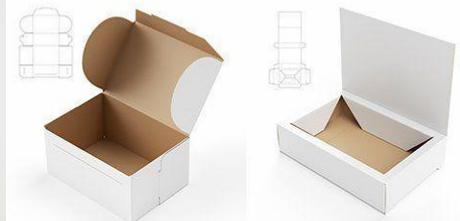
## с плесенью

- горгонзола
- камамбер
- бри
- андеан блю  
(типа даниш блю, из козьего или коровьего молока)



# Упаковка

Вакуумная упаковка в толстом полиэтилене. Может применяться как индивидуальная упаковка для немедленной розничной продажи, так и упаковка брикетами/блоками в форме круга или параллелепипеда. Дополнительно розничная упаковка может помещаться в индивидуальные картонные коробочки. Тара для транспортировки оптовых партий в контейнере – картонные коробки, вес нетто до 12 кг в каждой коробке.



# Условия транспортировки и поставки

Сыры перевозятся морем в рефконтейнерах в течение 30 дней из порта Гуаякиль в порт Санкт-Петербург. Время транспортировки при температуре 4°C благоприятно сказывается на качестве сыров и дополнительно способствует их дозреванию в пути. Срок годности продуктов с момента прибытия в порт назначения – до 12 месяцев.

Минимальный объём поставки – 10т (один 20-ти футовый рефконтейнер) в месяц, на условиях CIF - порт Санкт-Петербург. Таможенной очисткой в России занимается покупатель.

Договор рамочный на регулярные поставки сроком действия от 1 (одного) года по фиксированной цене. В рамках договора каждая поставка оформляется отдельным заказом, при оформлении заказа на поставку предоплата 50%. Вторая половина оплаты – в момент отправки контейнера морем в порту Гуаякиль при предоставлении отправителем покупателю сопроводительных документов в электронном виде.

