



*Dr. Milkoff*

МОЛОКО НА ВСЕ ВРЕМЕНА

DR. MILKOFF® —  
ЭТО ГРАНУЛИРОВАННАЯ  
БЫСТРОРАСТВОРИМАЯ ПРОДУКЦИЯ  
ПРЕМИУМ-КЛАССА, ПРОИЗВЕДЕННАЯ  
ООО «НЕВЕЛЬКОНСЕРВМОЛОКО»

## ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОДУКЦИИ DR.MILKOFF®



**Под маркой Dr.Milkoff® в строгом соответствии с Техническим регламентом Таможенного союза № 033/2013** наше предприятие выпускает гранулированное быстрорастворимое сухое молоко премиум-класса по ГОСТ 33629-2015 и ГОСТ Р 52791-2007: сухое цельное молоко (СЦМ), сухое обезжиренное молоко (СОМ), сухое обезжиренное молоко с повышенным содержанием белка 40% (СОМ 40), сухое частично обезжиренное молоко с м.д. жира 10% (СЧОМ).



**Продукция торговой марки Dr.Milkoff® отличается прежде всего высоким качеством,** как сухого молока, так и напитков, получаемых на его основе. Сухое молоко этой линейки предназначено для широкого круга потребителей, прежде всего для потребления населением в составе рациона питания как самостоятельного продукта в восстановленном или, даже, в сухом виде, так и в качестве компонентов для приготовления различных блюд и напитков, а также, для применения в торговых автоматах различной направленности.



**Наша продукция на каждой стадии производства проходит многоступенчатую систему контроля.** Таким образом, мы имеем непрерывную цепочку контроля качества от фермы до конечного продукта. На предприятии внедрена, работает и постоянно совершенствуется система менеджмента безопасности пищевой продукции ГОСТ Р ИСО 22000-2007 (ХАССП). Вся продукция сертифицирована и имеет необходимые разрешительные документы. Кроме того, производство осуществляется под контролем американской компании DMP LLC.

# ВЫСОКИЕ ЭКСПЛУАТАЦИОННЫЕ КАЧЕСТВА ГРАНУЛИРОВАННОЙ ПРОДУКЦИИ

**Мы сделали все возможное для того, чтобы наши потребители в своей деятельности руководствовались принципом «засыпал и забыл».**

**Органолептика.** Ярко выраженный молочный вкус и запах. Настоящая, устойчивая молочная пенка. Максимальное содержание белка.

**Растворимость.** Вся продукция Dr.Milkoff® является быстрорастворимой. Следовательно, в процессе применения, вкус приготавливаемому блюду или напитку передается несравненно лучше и быстрее.

**Длительные сроки хранения** (до 18 месяцев с даты производства).

**Комфортный температурный режим хранения** продукции Dr.Milkoff®. Температурный режим хранения гранулированного молока — от +1 до +25 °С, что не требует использования холодильной камеры.

**Отсутствие добавок и примесей,** мы производим монопродукт — молоко.

## ЗАВОДСКИЕ УСЛОВИЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ



**Мы – сертифицированный производитель**, и, как следствие, за процессом производства осуществляется контроль со стороны государственных органов.



**Мы используем свои знания и умения** для приготовления гранулированной быстрорастворимой молочной продукции премиум качества. Мы заботимся о здоровье наших потребителей.

# ОТЛИЧИТЕЛЬНЫЕ ПРЕИМУЩЕСТВА МОЛОКА DR.MILKOFF®

Прежде всего, это 100% натуральное, гранулированное, быстрорастворимое молоко. Основными отличиями нашего молока являются преимущества его гранулированной структуры.

## ГРАНУЛИРОВАННАЯ СТРУКТУРА

- Гранулированная структура нашего сухого молока оптимальна для использования населением в составе рациона питания.
- Его гранулированная структура оптимальна, также, для использования в автоматах, молоко не забивает миксер, не слеживается, моментально взбивается и образует густую высокую пенку.
- Гранулы являются крайне быстрорастворимым продуктом, при растворении, в отличие от обычного сухого молока, отсутствуют «комочки».
- После восстановления, напиток идентичен натуральному молоку.
- Гранулированное молоко менее гигроскопично, более устойчиво к воздействию влаги при длительном хранении.

## ПРОДУКТ ВЫСОКИХ ТЕХНОЛОГИЙ

- Продукция произведена на молокоперерабатывающем предприятии, ведущем свою историю с 1939 года. Производство полностью сертифицировано.
- Для получения высококачественного гранулированного сухого молока используются новейшие европейские производственные линии по гранулированию и фасовке готовой продукции, не имеющие действующих аналогов, как на территории Российской Федерации, так и на всем постсоветском пространстве.
- Полностью автоматизированный процесс производства исключает доступ людей к продукту и, как следствие, гранулированное молоко имеет низкую бактериальную обсемененность.
- Завод обладает современной лабораторией, отслеживающей все качественные показатели входящего сырья. Система контроля качества, также, действует на всех этапах производства.
- Весь процесс производства контролируется технологами американской компании DMP LLC.
- На предприятии введена и работает система менеджмента качества ХАССП/ИСО 22000-2007.

## ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФАКТОРЫ, ВЛИЯЮЩИЕ НА КОНКУРЕНТОСПОСОБНОСТЬ

- Мы предлагаем лучшее соотношение «цена-качество» на российском рынке.
- Наша продукция значительно дешевле импортных аналогов.
- Максимально сохранены все минералы и микроэлементы, присутствующие в молоке.
- Мы предлагаем полностью натуральный продукт с низкой бактериальной обсемененностью.
- Отсутствуют консерванты, ароматизаторы, красители, коагулянты, стабилизаторы, антивспениватели, разрыхлители, регуляторы кислотности, добавки против слёживания и иные добавки.
- Продукт готов к употреблению, не требует дополнительных манипуляций.
- Легкость приготовления, обусловленная высоким индексом растворимости.
- Регулярное употребление нашей продукции помогает сохранить баланс кальция в организме.
- При отказе от сахара и замене его молоком, помогает бороться с признаками старения кожи.
- Продукты содержат коллаген, способствующий укреплению кожи, скелета, волос, ногтей.

## ПРОДУКТ ШИРОКОГО СПЕКТРА ПРИМЕНЕНИЯ

- ☼ В быту:
  - Приготовление настоящего молока в домашних условиях. Быстрорастворимая формула позволит легко приготовить 5 литров молока из 0,5 кг «гранул».
  - Приготовление различных вариантов кофе с молоком. Причем сухое молоко Dr.Milkoff® не охлаждает напиток и не требует дополнительного подогрева паром.
  - Какао с молоком – излюбленное детское лакомство. Две ложки какао, две ложки молока, вода и напиток готов.
  - Чай с молоком, молочные супы, каши, выпечка, мороженое.
- ☼ В торговых кофейных автоматах для приготовления молокосодержащих и молочных напитков.
- ☼ В капсульных кофейных аппаратах (идеально для офиса).
- ☼ В аппаратах по приготовлению «мягкого» мороженого.
- ☼ В молочных торговых автоматах.



Компания «Невельконсервмолоко» создана на производственных базах бывших Невельского молочно-консервного комбината и реконструированного Невельского хлебокомбината.

**«Невельконсервмолоко»** — наследник советских традиций качества. Объединяя в своем производстве многолетний опыт и современные технологии, мы создаем одни из лучших сухих молочных продуктов в России.

**Для наших клиентов мы предлагаем** самые оптимальные условия сотрудничества: от разработки рецептов и подбора ингредиентов до хранения на наших складах и доставки автопарком компании.

Позвоните нам прямо сейчас  
и мы предложим лучшие  
условия сотрудничества

**8 (800) 775-95-05**