



NEVELVEND® —  
ЭТО КАЧЕСТВЕННАЯ ГРАНУЛИРОВАННАЯ  
БЫСТРОРАСТВОРИМАЯ МОЛОЧНАЯ  
ПРОДУКЦИЯ, ПРОИЗВЕДЕННАЯ  
ООО «НЕВЕЛЬКОНСЕРВМОЛОКО»

# ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОДУКТОВ NEVELVEND®



**Под маркой NEVELVEND®** в строгом соответствии с Техническим регламентом Таможенного союза № 033/2013 наше предприятие выпускает высококачественные гранулированные быстрорастворимые продукты по ГОСТ Р 52791-2007: сухое обезжиренное молоко (СОМ), сухое цельное молоко (СЦМ), сухое частично обезжиренное молоко (СЧОМ) и сухие молочные составные продукты «Молочные топпинги TOP1 - TOP3» по стандарту организации.



**Всю линейку выпускаемых продуктов** характеризует высокое качество. Соответственно, такой же уровень качества свойственен и напиткам, получаемым на основе продуктов NEVELVEND®.



**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 ПРОДУКТОВ NEVELVEND®

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

Получаемая в результате использования уникальных производственных технологий гранулированная структура готовой продукции позволяет не использовать в своем составе антислеживатели, применяемые для предотвращения слеживания и комкования продукта в аппаратах, используемых для приготовления напитков.

Продукция NEVELVEND® подходит к различным типам вендингового оборудования. Её уже используют во всех популярных аппаратах, таких как Westomatic, Unicum, Necta, Saeco и др.

## ВЫСОКИЕ ЭКСПЛУАТАЦИОННЫЕ КАЧЕСТВА ПРОДУКТОВ NEVELVEND®

**Экономия.** Продукция NEVELVEND® предполагает ее применение в низких дозировках. Рекомендуемая минимальная дозировка всех продуктов из линейки, для приготовления кофе с молоком, составляет 7-8 г сухого продукта на 150 мл напитка. Сэкономил = заработал.

**Органолептика.** Ярко выраженный естественный молочный вкус и запах гранулированных продуктов NEVELVEND®. Настоящая, устойчивая молочная пенка. Максимальное содержание белка. Натуральные ингредиенты в линейке молочных составных продуктов.

**Растворимость.** Вся продукция NEVELVEND® за счет своей гранулированной структуры, является быстрорастворимой. Следовательно, в процессе приготовления напитка, вкус приготавливаемому напитку передается несравненно лучше и быстрее, и растворяются продукты без комочков.

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

**Комфортный температурный режим хранения** продукции NEVELVEND® (+1 - +25 °С).

## 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 молочной продукции NEVELVEND® высокого качества. Мы заботимся о здоровье наших потребителей.

## ГРАНУЛИРОВАННАЯ СТРУКТУРА

- Гранулированная структура оптимальна для использования в вендинговых автоматах, молоко не забивает миксер, не слеживается, моментально взбивается и образует густую высокую пенку.
- Гранулированное молоко менее гигроскопично, более устойчиво к воздействию влаги при длительном хранении.
- Использование гранул уменьшает дозировку в кофейных автоматах за счет их меньшей плотности. Гранулы более чем на 60% состоят из воздуха.
- Гранулы являются крайне быстрорастворимым продуктом, при растворении, в отличие от обычного сухого молока, отсутствуют «комочки».
- После восстановления сухого молока, готовый продукт идентичен натуральному молоку, а напитки, произведенные с применением наших топпингов дополнены ярким молочным вкусом.
- Гранулированные продукты экономичны в использовании для вендинга.

## ПРОДУКТ ВЫСОКИХ ТЕХНОЛОГИЙ






- Продукция произведена на молокоперерабатывающем предприятии, ведущем свою историю с 1939 года. Производство полностью сертифицировано.
- Для получения высококачественных гранулированных продуктов 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, гранулированная продукция 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 HACCP/ISO 22000.

## 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, антислеживатели и иные добавки.
- Продукт готов к употреблению, не требует дополнительных манипуляций.
- Легкость приготовления напитков, обусловленная высоким индексом растворимости.
- Употребление наших продуктов 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 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.
-  В направлении HoReCa:
  - Приготовление настоящего молока. Быстрорастворимая формула позволит легко приготовить 10 литров молока из 1 кг «гранул».
  - Приготовление различных вариантов кофе с молоком. Причем продукция NEVELVEND® не охлаждает напиток и не требует дополнительного подогрева паром.
  - Какао с молоком – излюбленное детское лакомство. Две ложки какао, две ложки сухого молока, вода и напиток готов.
  - Чай с молоком, молочные супы, каши, выпечка, мороженое.

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**