

# Коммерческое предложение

## Компания «ОРДЫНСКОЕ МОЛОКО»

Предлагает сотрудничество по поставке продукции собственного производства.

Мы являемся производителем молочной продукции, а также сыров из молока с собственной фермы.

Вся продукция компании сертифицирована и отвечает всем требованиям безопасности.

Адрес производства: 633261  
Россия, НСО Ордынский район,  
с. Вагайцево, ул. Королева, 22м  
8-906-907-33-31  
Отдел продаж:  
8-913-895-72-03



# Молочная продукция

Наименование	Масса, гр.	Упаковка	Срок годности, сут.	Цена, руб
Молоко цельное 3,2-4,5% ГОСТ	1000 грамм	Бутылка	5	85,00
Молоко цельное 3,2-4,5% ГОСТ	2000 грамм	Бутылка	5	170,00
Кефир 2,5% ГОСТ	1000 грамм	Бутылка	7	74,40
Сметана,15% ГОСТ	390 грамм	Стакан	10	72,00
Сметана 20% ГОСТ	240 грамм	Стакан	10	59,00
Масло сливочное традиционное 82,5% ГОСТ	400 грамм	Контейнер	20-120	306,00
Масло сливочное традиционное 82,5% ГОСТ	180 грамм	Контейнер	20-120	170,00
Творог 5,0% ГОСТ (Весовой)	5000 грамм	Пакет	4	249,00 за кг
Творог 9,0% ГОСТ (Весовой)	5000 грамм	Пакет	4	269,00 за кг
Творог 5,0% ГОСТ	500 грамм	Пакет	4	139,00
Творог 9,0% ГОСТ	500 грамм	Пакет	4	159,00
Творог 5,0% ГОСТ	250 грамм	Пакет	4	79,00
Творог 9,0% ГОСТ	250 грамм	Пакет	4	89,00
Йогурт (Луковской) питьевой 2,5% (злаки, клубника, черника, персик)	350 грамм	Бутылка	7	59,00
Ряженка, 2,5%	500 грамм	Бутылка	14	59,00
Снежок, 2,5%	500 грамм	Бутылка	14	59,00

# СЫР

Наименование	Масса, гр.	Упаковка	Срок годности, сут	Цена, руб.
<b>Сыр Чечил</b> спагетти (классика, васаби, охотничьи колбаски, раки с укропом, с зеленью и чесноком, грибы, лосось, тайский перец, копченый)	90 грамм	Индивидуальная упаковка	21	<b>88,00 руб./шт.</b>
<b>Сыр Чечил</b> Балыковый (классический, васаби, копченый)	80 грамм	Индивидуальная упаковка	30	<b>88,00 руб./шт.</b>
<b>Сыр Буратта</b>	200 грамм	Стакан	5	<b>169,00 руб./шт.</b>
<b>Сыр Белпер Кнолле</b> (чеснок, паприка, черный перец, черемуха)	100 грамм	Вакуум.упаковка	45	<b>229,00 руб./шт.</b>
<b>Сыр Скаморца</b> (классическая, копченый)	150-250 грамм	Индивидуальная упаковка	30	<b>930,00 руб./кг.</b>
<b>Сыр Качотта</b> (классический, с пажитником, с вялеными томатами, с белыми грибами)	200-300 грамм	Вакуум.упаковка	45	<b>733,00 руб./кг.</b>
<b>Сыр Халумми</b> (Классический, с мятой)	150-250 грамм	Вакуум.упаковка	30	<b>789,00 руб./кг.</b>
<b>Сыр Камамбер</b>	140-160 грамм	Индивидуальная упаковка	14	<b>270 руб./шт.</b>
<b>Сыр Бри «Луковской» с чернилами каракатицы</b>	200-350 грамм	Индивидуальная упаковка	14	<b>1900,00 руб./кг.</b>
<b>Сыр Моцарелла тертая</b>	250 грамм	Пакет	14	<b>150,00 руб./шт.</b>
<b>Сыр Ордынский</b> (Адыгейский) Классический, Зелень-Чеснок, Кавказский, Паприка, Мексиканский, Вяленый томат	350 грамм	Вакуум.упаковка	14	<b>640,00 руб./кг.</b>

**Чечил** – рассольный вытяжной сыр, и ближайшим его родственником является сыр Сулугуни. Отличается Чечил плотностью консистенции, слоистой структурой и характерным солоноватым вкусом. Внешне этот сыр напоминает спагетти. Сырную массу при изготовлении этой закуски вытягиваем в длинные волокна, причем делаем это исключительно вручную. Сыр чечил содержит большое количество белка и жиров, при этом его калорийность невысока. Этот сыр производится только из натуральных ингредиентов: молока, закваски, ферментов и соли.



В нашем ассортименте сыр Чечил представлен в широкой вкусовой линейке:

- Классический
- Копченый
- Васаби
- Охотничьи колбаски
- Лосось
- Раки с укропом
- Грибы
- С зеленью и чесноком
- Тайский перец

Возможные варианты поставок:

Весовой 5 - кг, контейнер - 1 кг, пакет - 90 грамм,  
вакуумный пакет - 80 грамм (классический, васаби, копченый)



**Скаморца** — это полумягкий сыр эластичной консистенции, который немного напоминает моцареллу, но при этом имеет собственный сливочный вкус и ни с чем не сравнимый южный загар. В процессе приготовления сыр отвисает на веревочках в полутемном помещении, после чего он полностью готов к употреблению. В нашем ассортименте Скаморца классический и копченый.



**Буррата** – итальянский сыр, являющийся прекрасным сочетанием моцареллы и сливок. Его название происходит от слова burgo, что означает «сливочное масло». Каждый шарик представляет собой мешочек из моцареллы, наполненный начинкой.



**Ордынский сыр** - это мягкий сыр, сделанный по рецептуре «Адыгейского» сыра, который готовится из цельного пастеризованного молока, имеет свежий аромат и мягкий молочный вкус. Мы производим: Классический, с зеленью и чесноком, кавказский, с паприкой, мексиканский, с вяленным томатом.



**Качотта** - это итальянский столовый сыр с закрытой текстурой (без глазков). Качотта - достаточно популярный на своей родине сыр, его готовят в Италии повсеместно, используя различные сорта молока, а также дополняя различными добавками. В результате, имеется великое множество разновидностей этого сыра, и мы можем говорить о целом семействе сыров, называемых этим именем. Мы предлагаем Качотту как классическую так и с различными вкусами (с пажитником, с томатами, с грибами, с трюфелем)

**Халлуми** – это молодой, рассольный сыр с высокой температурой плавления, поэтому отлично подходит для приготовления на сковороде, во фритюре или на гриле. Халлуми не плавится, а жарится на огне! Данный сыр за последнее десятилетие стал очень популярен. Первоначально этот сыр был любимым продуктом тех, кто много путешествовал по Европе или был очень увлечен барбекю и грилем, но теперь он стал правильным выбором для многих. В этом заслуга особых свойств этого уникального сыра. Мы производим халлуми классический и с мятой.



**Камамбер** – один из самых известных французских мягких сыров с благородной белой плесенью на корочке. Выпускается в форме небольших головок и имеет пикантный вкус.

**Белпер Кнолле** — это традиционный для Швейцарии сыр в форме маленьких шариков в обсыпке из специй. Несмотря на твердую текстуру, он относится к мягким сырам.

Название Белпер Кнолле переводится с немецкого как "клубень (трюфель) из Белпа", что является отсылкой к внешнему виду этого сыра и его сходству с трюфелями. Ну а Белп — это город в Швейцарии, где был изобретен данный сорт сыра.

Сыр обладает очень интенсивным вкусом, залогом которого является особый набор специй: черный перец, нежная паприка, чесночки и черемуха, которые оттеняют вкус солоноватого сыра.







## Настоящее сливочное масло

На данный момент существует мнение, что настоящее сливочное масло в магазинах не найти. Позволим не согласиться. Продуктов, которые недобросовестные производители выдают за масло, может и стало больше. Но качественные товары никуда не исчезли.

Мы предлагаем классическое сладко-сливочное масло с жирностью 82,5%, изготовленное из натуральных сливок высшего качества. Обладает мягким молочным вкусом и ароматом, который невозможно спутать ни с чем другим.

