



Сразу три продукта рузаевского ОАО «Молоко» удостоились наград конкурса «Лучшие товары Мордовии–2015» - ряженка жирностью 2,5% стала лауреатом. Абсолютный победитель среди всех молочных продуктов Мордовии!

Сметана жирностью 20% и сливочное масло «Крестьянское» жирностью 72,5% завоевали Диплом первой степени. Наше местное предприятие стало единственным победителем среди переработчиков молока республики. Уже это в достаточной степени говорит о высоком качестве выпускаемой предприятием продукции.

После смены руководства, сохраняя лучшие традиции, существенно изменилась его политика. Сейчас продукция производится исключительно из натурального высококачественного, отборного молока, поставщиком которого является Общество с ограниченной ответственностью «Агрофирма «Новотроицкая». Именно поэтому вся выпускаемая «линейка продуктов» получила такое наименование.

- Самое пристальное внимание мы уделяем качеству нашего товара, поскольку, по нашему мнению, только так можно завоевать достойную нишу на столь высококонкурентном рынке молочных продуктов, заслужить доверие и удерживать предпочтения потребителей, - говорит генеральный директор ОАО «Молоко» Игорь Анатольевич Коробов.

На предприятии ведется комплексная модернизация производства, новое оборудование стало не только залогом пищевой безопасности и позволило увеличить сроки годности продукции. Само сырье проходит всесторонний контроль, пробы отбираются на всех этапах технологического процесса. Современная лаборатория осуществляет проверку

всего спектра показателей, проводит тщательный санитарно-гигиенический контроль.

Бесспорно, что залогом успеха продукта служат его вкусовые качества, над этим вопросом постоянно работают специалисты предприятия.

- Получить качественный продукт с чистым вкусом нам удастся благодаря применению классической закваски для кисломолочной продукции. Мы используем штаммы бактерий, которые давно доказали свою эффективность и завоевали славу полезных для организма человека. Причем берется только новое поколение бактерий. Именно поэтому продукция обладает классическим безупречным вкусом, - объясняет главный технолог Ольга Белокосова.

Очевидно, что ОАО «Молоко» следит за своими конкурентами. Проводится мониторинг продукции других производителей. Это не только дегустация на вкусовые качества, но и лабораторные исследования на добавление растительных жиров. А их проводят за пределами республики. Выясняется, что на рынке много фальсификата и не всегда заявленный на упаковке состав продукта соответствует действительности. В современных условиях рыночной экономики и курса на импортозамещение такой подход не оставит шансов на спрос у потребителей, заботящихся о своем здоровье.

- Мы нацелены и в дальнейшем выпускать только качественную, экологически чистую, и, естественно, натуральную продукцию, способную конкурировать со всеми известными российскими брендами. Сегодня мы понимаем, насколько важна для страны продовольственная безопасность внутренней продукции. Поэтому мы обязаны ее обеспечивать, - говорит директор по продажам Новотроицких молочных продуктов Руслан Сюняев.

Новинка сезона

С переходом на новый уровень производства Новотроицкие молочные продукты под маркой «Лужок» уже прочно обосновались на полках федеральных и локальных торговых сетей, представленных в республике. Использование натурального сырья и отменные вкусовые качества закрепили лидерство среди покупателей. Именно поэтому натуральная продукция нашего производства поставляется по государственным и

муниципальным контрактам в бюджетную сферу, в том числе детские сады и школы. Новотроицкие молоко и кефир также пьют дети Нижегородской области. Сегодня суточный объем продаж составляет 12 тонн. После завершения полной модернизации в сутки будет выпускаться 30 тонн продукции.

Завоевав выбор покупателей, предприятие расширяет линейку выпускаемых товаров. Кроме сметаны в традиционной упаковке финн-пак, под маркой «Лужок» выпускается сметана в стаканчиках по 200 и 400 гр. Активно завоевывает рынок натуральный «Адыгейский» сыр. Его выработка началась совсем недавно, но он уже нашел своего покупателя. Мягкий и нежный вкус напоминает сыр домашнего производства. Прекрасно подойдет для диетического питания, тем более, что изготовлен только из высококачественного натурального молока. Для гурманов с 1 декабря вышел на линию «Адыгейский сыр со специями». Та же мягкая текстура традиционного сыра дополнена ароматом и вкусом разнообразных трав и специй. Получается своеобразная композиция классики и авангарда с непревзойденной феерией удовольствия. Стоит попробовать каждому.

В планах выпуск натуральных йогуртов с различными наполнителями в удобной и современной упаковке.

Безусловно, заслуженная победа предприятия в престижном республиканском конкурсе стала закономерным результатом нацеленности предприятия на выпуск качественной и натуральной продукции. Незадолго до этого ОАО «Молоко» защитило и получило знак «Бренд товаров Республики Мордовия». Теперь Новотроицкая продукция будет маркироваться сразу двумя высшими графическими символами лучших товаров.

Оксана РУЗМАНОВА

Дегустация

С 21 по 26 декабря в Рузаевке и Саранске будет проходить бонус-дегустиция Новотроицкой продукции под названием «Новогоднее настроение». Каждый сможет попробовать как новинки рузаевского молокозавода, так и традиционные продукты.

«Ботевград»

21.12.2015

«СПАР», Косарева, 76. ТЦ «Караван»

21.12.2015

«FREE», Веселовского, д. 62А. Рынок «ЗП»

22.12.2015

«FREE», Гагарина, д. 99. ТЦ «МАКС»

22.12.2015

«СПАР», Коваленко, 53А. ТЦ «Метро»

23.12.2015

«СПАР», Пролетарская, д. 118. ТЦ «Планета»

23.12.2015

«Спар», Энгельса, д. 26.

24.12.2015

«Эверест», пр-т 70 лет Октября, 91А.

24.12.2015

ТЗП № 5, г. Рузаевка, ул. Рубцова, 20а

25.12.2015

ТЗП № 26, г. Рузаевка, ул. Юрасова, 15

25.12.2015

«Добрый», Ремзавод

26.12.2015

Мнения

Перед началом мероприятия «Лучшие товары Мордовии» прошла дегустация продукции победителей и номинантов конкурса

·
ОАО

«

Молоко

»

представило

на

суд

потребителей

всю

свою

продукцию

·

Лилия Шахова, режиссер Государственного театра кукол РМ:

- Мне очень понравились сыры. Традиционный «Адыгейский» мягкий и нежный, напоминает домашний. Со специями слегка, чуточку поострее. Я любитель твердых сыров, но, чтобы разнообразить свой стол, буду покупать Новотроицкую новинку.

Татьяна Шукшина, проректор по научной работе Мордовского пединститута имени М

·

Е

.

Евсевьева

:

- Отличный кефир. Очень вкусные творожные продукты, чувствуется, что натуральные. Пожалуй, такой творог теперь буду покупать домой.

Ирина Качесова, товаровед ООО «Торговый дом Левженский»:

- Замечательная творожная масса, в меру сладкая. Я всегда предпочитала «Новотроицкую» продукцию. Постоянно покупаю молоко, ряженку, сметану. Теперь на моем столе будут еще сыр и творог.

Александр Пирожков, главный инженер АО «Цветлит»:

- Хорошая продукция, не страшно давать детям. Очень понравился адыгейский сыр. Ешь и понимаешь, что он, действительно, изготовлен из молока.