



LA SOCIÉTÉ ANONYME *(DE DROIT RUSSE)*

"LE COMBINAT DU TRAITEMENT DU LAIT DE LA VILLE ZÉLÉNODOLSK"

A high-speed photograph of a splash of white milk. The splash is captured in mid-air, with several droplets suspended above the main body of the splash. The background is a soft, out-of-focus light grey. The overall mood is clean and fresh.

LE PRODUCTEUR DE PLUS DE 70 NOMS DES PRODUITS LAITIERS POUR ADULTES, AINSI  
QUE POUR ENFANTS DEPUIS LES PREMIERS JOURS DE LEUR VIE.

A high-speed photograph of a splash of white milk. The splash is captured in mid-air, with several droplets suspended above the main body of liquid. The background is a soft, out-of-focus light grey. The overall tone is clean and fresh.

LA CAPACITÉ DE L'ENTREPRISE EST HAUSSÉE JUSQU'À PLUS QUE 400 TONNES DU LAIT  
TRAITÉ PAR JOUR.

## NOS MARQUES



- LES GAGNANTS MULTIPLES DES CONCOURS: "LE MEILLEURS AUX ENFANTS", "100 MEILLEURES MARCHANDISES DE LA RUSSIE ET DE LA RÉPUBLIQUE DE TATARSTAN".

- "AO ZMK" EST LE TENEUR DU CERTIFICAT "LA CONFIANCE DES CONSOMMATEURS"



**NOS PRODUITS**

# LE LAIT ULTRA-PASTEURISÉ

- L'ULTRA-PASTEURISATION C'EST LE PROCÉDÉ DU TRAITEMENT THERMIQUE DU LAIT AFIN DE PROLONGER LE DÉLAI DE SERVICE DU PRODUIT, CEPENDANT, DE PRÉSERVER LES CARACTÉRISTIQUES UTILES.
- LA POSSIBILITÉ DE LA PRÉSERVATION DURABLE DU PRODUIT EST ASSURÉE PAR LA SYNERGIE SPÉCIFIQUE DU TRAITEMENT THERMIQUE (L'ULTRA-PASTEURISATION) ET DES CARACTÉRISTIQUES DE BARRIÈRE DU MATÉRIEL D'EMBALLAGE ASSURANT LA PROTECTION DE L'ATTAQUE EXTERNE. LA TECHNOLOGIE DE LA PRODUCTION DU LAIT ULTRA-PASTEURISÉ DANS L'EMBALLAGE EN CARTON NE PRÉVOIT PAS L'USAGE DES AUCUNS CONSERVANTS. L'ULTRA-PASTEURISATION REPRÉSENTE LE MOYEN LE PLUS DOUX DU TRAITEMENT ASSURANT LA PRÉSERVATION DES CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES, LA COMPOSITION ET LES CARACTÉRISTIQUES NITRITIVES DU LAIT.



la vie de service de 120 jours à la t +2 °C jusqu'à +25

°C



# LE LAIT PASTEURISÉ

- LE PROCÉDÉ D'OBTENTION DU LAIT PASTEURISÉ (LA PASTEURISATION) EST CONSTITUÉ PAR LE CHAUFFAGE DU LAIT BRUT JUSQU'À 74-76 °C PAR LE BIAIS DE L'ÉQUIPEMENT SPÉCIALISÉ. A LA SUITE DU TRAITEMENT THERMIQUE LES GERMES QUI SE TROUVENT DANS LE LAIT BRUT MEURENT.

PENDANT LE STOCKAGE DU LAIT DANS LES BOUTEILS-PE AUCUNS AGENTS DANGEREUX MIGRENT DANS LE LAIT. LES CARACTÉRISTIQUES DE BARRIÈRE DE CE MATERIEL AVERISSENT LA PÉNÉTRATION DES AGENTS EXTÉRIEURS, ÇA VEUT DIRE, LA PROTECTION DU LAIT DE L'OXYDATION PAR L'OXYGÈNE EST AUGMENTÉE.



la vie de service de 10 jours à t +0 °C jusqu'à +4 °C

# LES PRODUITS DU LAIT CAILLÉ

- LES PRODUITS DU LAIT CAILLÉ SONT EXCEPTIONNELLEMENT DÉLICIEUX ET SAINS, NORMALISENT LE MÉTABOLISME ET AMÉLIORENT LE FONCTIONNEMENT DU SYSTÈME DÉGISTIF DE L'HOMME.
- AFIN DES PRODUITS DU LAIT CAILLÉ AIENT TOUS LES PROPRIÉTÉS GUSTATIVES UTILES ET NÉCESSAIRES, LA PRODUCTION DE CEUX-CI SOIT RÉALISÉE À L'OBSERVATION STRICTE DE TOUTES LES IMPOUNDÉRABLES DU PROCÉDÉ TECHNOLOGIQUE.



la vie de service de 10 jours à t +0 °C jusqu'à +4 °C



# LE BEURRE

LE BEURRE - LE PRODUIT PRINCIPAL OBTENU DU LAIT DE VACHE. REPRÉSENT LE CONCENTRÉ DU GRAIS DE L'HUILE DE BEURRE. LE BEURRE EST COMPOSÉ AUSSI DES MATIÈRES ALBUMINEUSES, DES HYDROCARBURES, DE QUELQUES VITAMINES HYDROSOLUBLES, DES SUBSTANCES MINÉRALES. LE BEURRE POSSÈDE LA VALEUR CALORIFIQUE ET L'ASSIMILISATION. CONTIENT LES VITAMINES A ET D. LE BEURRE D'ÉTÉ CONTIENT AUSSI LE CAROTÈNE.



le délai d'utilisation - 35 jours à t (3±2)°C

# LES PRODUITS BACTÉRIOLOGIQUES

- LES PRODUITS BACTÉRIOLOGIQUES SONT OBTENUS PAR LE MOYEN DOUX UNIQUE, À LA TEMPÉRATURE DE LES FAIRE MÛRIR - 20 - 43°C. LE MÉLANGE PRÉPARÉ EST REMPLI DANS LES RAMEQUINS SEPARÉS OU LES PRODUITS BACTÉRIOLOGIQUES MÛRISSENT, MATURENT ET REFROIDISSENT. PAR CONSÉQUENT, LE CAILLE DENSE ET FONDANT EST FORMÉ AVEC LA SURFACE HOMOGENE LUSTRÉE. LA MÉTHODE BACTÉRIOLOGIQUE PERMET À CONSERVER TOUTES LES PROPRIÉTÉS UTILES DU LAIT, LE GOÛT DES PRODUITS FINIS DEVIENT SAVOUREUX, JUSTE COMME DE CEUX DANS LE POT D'ARGILE VENUS DU FOUR RURAL. TOUS CES PRODUITS SONT DÉLICATS, AROMATIQUES, SAVOUREUX ET UTILES.
- DANS LA GAMME DES PRODUITS BACTÉRIOLOGIQUES SOUS LA MARQUE "LA BONHEUR DE VASSKA" (VOIR LE PHOTO A DROITE) VOUS POUVEZ TROUVER LE LAIT FERMENTÉ (LE NOM RUSSE - RYAZHENKA) AINSI QUE LE LAIT ACIDIFIÉ (LE NOM TURQUE- KATYK).
- RYAZHENKA - LE PRODUIT DU LAIT CAILLÉ EST FABRIQUÉ DE LA LACTOLINE ET DU FERMENT QUI DONNE LE GOÛT EXPRIMÉ, L'ARÔME ET LA CONCENTRATION DENSE.
- LE KATYK REPRÉSENT LE PRODUIT FERMENTÉ, LE FERMENT EST UTILISÉ EN TANT QUE LA COMBINAISON DES STREPTOCOQUES DU LAIT CAILLÉ ET DE LA BACTÉRIE LAITIÈRE UTILE NOMMÉE "LA BACILLE BULGAIRE".



le délai d'utilisation 14 jours de t +2 °C à +6 °C



# LE FROMAGE FONDU

- LE FROMAGE FONDU "LÉGER" EST PRDUIT DES MATIÈRES BRUTES NATURELLES (DE LA CAILLEBOTTE, DU FROMAGE, DU LAIT, DE LA CRÈME CHANTILLY) À L'ADJONCTION DES APPOINTS AROMATIQUES ET GUSTATIFS. "AO ZMK" OFFRE LE FROMAGE FONDU AUX TROIS GOÛTS EXCELLENTS: LE JAMBON, LES CHAMPIGNONS, À LA CRÈME. LE FROMAGE "LÉGER" EST DISTINGUÉ PAR LE GOÛT DÉLICAT, PAR LA CONSISTENCE PLASTIQUE ET PAR LA HAUTE NUTRITIVITÉ.
- LE FROMAGE:
- RESSOURCE RAPIDEMENT;
- BIEN DIGESTÉ;
- CONTIENT BEAUCOUP DU CALCIUM;
- LES COLORANTS, LES OGM SONT ABSENTS.



le délai d'utilisation: 30 jours : t° +2 °C à +6 °C

# LES PRODUITS POUR LA NUTRITION ENFANTINE

- LA CAILLEBOTTE EST PRÉPARÉE POUR CRAPOUSSINS. LE PRODUIT POSSÈDE LA CONSISTENCE DÉLICATE HOMOGÈNE, LE GOÛT AGRÉABLE DU LAIT CAILLÉ, DESTINÉ À LA CONSOMMATION DIRECTE; EN QUALITÉ DE LA DIVERSIFICATION DE L'ALIMENTATION DU BÉBÉ DEPUIS L'ÂGE DE 6 MOIS, - EN QUALITÉ DE L'ALIMENTATION DIÉTIQUE POUR LES ENFANTS DE L'ÂGE PRÉSCOLAIRE ET L'ÂGE SCOLAIRE ET POUR ADULTES.
- LA CAILLEBOTTE EST PRODUIT DU LAIT DE VACHE NATUREL EN UTILISANT LA TECHNOLOGIE SPÉCIALE QUI GARANTIT LA PRÉSERVATION MAXIMALE DES MATIÈRES ALBUMINEUSES LES PLUS PRÉCIEUSES, AU COURS DE LA DIGÉSTION DESQUELLES LE COAGULUM À LA DISPERSION TRÈS FINE EST GÉNÉRÉ, LES MATIÈRES ALBUMINEUSES NE DÉTÉRIORENT PAS LA DIGESTION ENFANTINE. LA CAILLEBOTTE CONTIENT LA PROPORTION OPTIMALE DU CALCIUM ET DU PHOSPHORE.
- LE PRODUIT EST PRÉEMBALLÉ DANS LES PETITES BOÎTES EN BANDE PE, SCÉLLÉES PAR LE MATÉRIEL DE RECOUVREMENT, EN MASSE DE 50, 100 GRAMMES.
- LES APPORTS NUTRITIONNELS À 100 GRAMMES:
- LES MATIÈRES ALBUMINEUSES - 9,0 GRAMMES
- LES MATIÈRES GRASSES - 5,0 GRAMMES
- HYDROCARBURES - 3,4 GRAMMES
- LA VALEUR ÉNERGÉTIQUE 97KCAL/ 406 KILOJOULES.



le délai de l'usage: 14 jours, t ° +2 °C à +6 °C



# LES PRODUITS POUR LA ALIMENTATION INFANTILE

- LE MÉLANGE LIQUIDE ADAPTÉ "BÉBÉ" EST DESTINÉ À L'ALIMENTATION DES ENFANTS DEPUIS LA NAISSANCE JUSQU'À 12 MOIS DE LEUR VIE DANS LE CAS DE LA MANQUE OU L'ABSENCE DU LAIT MATERNEL. TOUS LES MATIÈRES COMPRIS DANS LES MÉLANGES, EN QUANTITÉ ET EN PROPORTION SONT APPROCHÉES AU MAXIMUM À LA COMPOSITION DU LAIT MATERNEL ET SONT ADAPTÉES AUX PARTICULARITÉS DU MÉTABOLISME ET DE LA DIGESTION D'UN ENFANT, ASSURENT LA FORMATION OPPORTUNE ET CORRECTE DE TOUS LES ORGANES ET SYSTÈMES, ASSURENT LA HAUTE PROTECTION IMMUNOLOGIQUE.
- PAR LE BIAIS DE L'HOMOGENISATION DU COMPOSANT GRAISSEUX DES MÉLANGES L'ÉTAT DE LA DISPERSION FINE ASSURANT LA MEILLEURE ABSORPTION DANS LA LUMIÈRE INTESTINALE.
- LE MÉLANGE "BÉBÉ" EST ENRICHIT PAR LES VITAMINES NÉCESSAIRES EN QUANTITÉS ADÉQUATES ET ÉQUILBRÉES, PRENANT EN COMPTE LES BESOINS DES ENFANTS DE CETTE ÂGE. LA QUANTITÉ ÉQUILBRÉE DU PROTÉINE, DU NATRIUM ET DU POTASSIUM PREVIENT LA CHARGE ABONDANTE SUR LES ROGNONS D'UN BÉBÉ ET EMPÊCHE À LA CROISSANCE D'ALLERGIE
- LES APPORTS NUTRITIONNELS À 100 GRAMMES:
  - PROTÉINES - 1,6 GRAMMES, Y COMPRIS SÉRIQUES – 0,96 GRAMMES
  - LES MATIÈRES GRASSES - 3,5 GRAMMES, Y COMPRIS, LAITIER – 25%
  - HYDROCARBURES - 7,3 GRAMMES, Y COMPRIS, LACTOSE - 75%
  - LES MATIÈRES MINÉRALES - 0,3 GRAMME
  - VITAMINES
  - LA VALEUR ÉNERGÉTIQUE - 67 CCAL/280 KILOJOULES



le délai de l'usage: 30 jours de t° +2 °C à +6 °C



# LES ALIMENTS POUR BÉBÉS

- LE PRODUIT EST DESTINÉ À L'ALIMENTATION DES BÉBÉS DEPUIS L'ÂGE DE 8 MOIS, MAIS PEUT ÊTRE UTILISÉ EN ALIMENTATION DE TOUTS LES GROUPES DE LA POPULATION.
- EST GÉNÉRÉ DU LAIT DE VACHE A L'ADJONCTION DES PRÉMIXES MINÉRAUX ET VITAMINIQUES - DES VITAMINES (A, E, B1, B6, L'ACIDE FOLIQUE, PP, C) ET DES MICROÉLÉMENTS (FER, ZINC);
- LE DÉLAI DE VIE DU PRODUIT DANS LES PAQUETS EN MATÉRIEL COMBINÉ DANS LES CONDITIONS ACEPTIQUES - PAS PLUS DE 3 MOIS A LA TEMPÉRATURE DE 2 À 25C;
- LES APPORTS NUTRITIONNELS À 100 GRAMMES:
- PROTÉINES - 2,8 GRAMMES
- MATIÈRES GRASSES - 3,2 GRAMMES
- GRAMMES - 4,7 GRAMMES
- LA VALEUR ÉNERGÉTIQUE- 59 CCAL/280 KILOJOULES
- LE PRODUIT EST ENRICHIT DU COMPLEXE DES VITAMINES NÉCESSAIRES EN QUANTITÉS ADÉQUATES CONSIDERANT LES BESOINS DES ENFANTS: LE VITAMINE A-B - DANS LA COMPOSITION DU PRODUIT LES MICROÉLÉMENTS SONT INTRODUIES: LE FER QUI REPRÉSENTE L'ÉLÉMENT SIGNIFICANT EN PRÉVENTION DE L'ANÉMIE, AU DÉVELOPPEMENT CORRECTE D'UN ENFANT; LE ZINC PARTICIPE AUX PROCÉDÉS MÉTHABOLIQUES, ASSURE LA CROISSANCE, L'ENGAGEMENT DE L'IMMUNITÉ, EN PRÉVENTION D'ALLERGIE, DES MALADIES D'ÉPIDERMIE, DE LA PILOSITÉ, DE LA VISION, EN PRÉVENTION DE L'ACCUMULATION DES MÉTAUX LOURDS, CONTRIBUE AU DÉVELOPPEMENT PUBÉRTAIRE DES GARÇONS.
- LES APPORTS NUTRITIONNELS À 100 GRAMMES:
- PROTÉINES - 2,8 GRAMMES
- MATIÈRES GRASSES - 3,2 GRAMMES
- HYDROCARBURES - 4,4 GRAMMES
- LA VALEUR ÉNERGÉTIQUE - 59 KILOCALORIES /246 KILOJOULES



la vie de service - 90 jours; t° +2 °C à +25 °C







































