

Сыры | Cheese

КАТАЛОГ
ПРОДУКЦИИ

PRODUCTS
CATALOGUE

milkavita

ОАО «Милкавита» - является одним из крупнейших предприятий Беларуси в своей отрасли, самым крупным в Гомельской области.

Компания оснащена современным, соответствующим передовым мировым технологиям оборудованием и способна переработать более 800 тонн молока в сутки.

Ассортиментный портфель предприятия насчитывает более 100 наименований. ОАО «Милкавита» предлагает: молоко сухое (обезжиренное, цельное) сыворотку молочную сухую (деминерализованную СД - 50, подсырную, кислую), масло сливочное, сыры (твердые, полутвердые, плавленые), молоко (ультрапастеризованное, пастеризованное), сливки ультрапастеризованные, кефир, сметану, творог, творожные изделия, йогурты, а также широкий спектр десертной группы.

Сегодня в географию поставки нашей продукции входят Российская Федерация, Китай, Казахстан, Армения, Туркменистан и другие.

Молочные продукты ОАО «Милкавита» сертифицированы в соответствии с требованиями национальных и международных стандартов СТБ 1470-2012, СТБ ISO 9001-2015, ГОСТ Р ИСО 14001-2007, OHSAS 18001:2009, СТБ ИСО 22000-2006, ГОСТ Р 51705.1-2001, FSSC 2200.

Полную информацию о выпускаемой продукции можно получить на нашем сайте www.milkavita.by

OJSC «Milkavita» is one of the largest milk processing and dairy production center in the Republic of Belarus.

Cutting-edge equipment in combination with advanced technologies allows to produce high-quality dairy products. Sanitary control and production standards always remain in focus. All the products undergo multistage physical, chemical and microbiological tests at all the production stages.

Product portfolio of our company includes more than 120 items: skimmed milk powder , whey powder (demineralized SD 40-90), butter, cheese (hard, semi-hard), processed cheese, milk (UHT, pasteurized), UHT cream, kefir, sour cream, cottage cheese, wide range of dessert group. Products are represented by two main brands: «Milkavita» and «Moya Slavita»

Today the geography of our products delivery includes the Russian Federation, China, Kazakhstan, Armenia, Turkmenistan and more than 29 countries.

Our dairy products are certified in accordance with the requirements of national and international standards STB ISO 9001, STB 1470, GOST R ISO 14001, OHSAS 18001, STB ISO 22000, FSSC 22000.

For more information visit our web-site www.milkavita.by





СЫР ТВЕРДЫЙ / HARD CHEESE



ФРАНЦИСК / FRANCISK

🧀 твердый / hard

🌡️ 0-4°C / ф 80-85%

📦 2 бруса / blocks

🌀 полиацетатное покрытие
polyacetate coating

🏠 ~5,5 кг / kg

🕒 146 суток / days

💧 45%

ФРАНЦИСК / FRANCISK

🕒 срок созревания не менее 120 суток
curing period 120 days

ФРАНЦИСК MILD/ FRANCISK MILD

🕒 срок созревания не менее 180 суток
curing period 180 days

ФРАНЦИСК DELICATE/ FRANCISK DELICATE

🕒 срок созревания не менее 270 суток
curing period 270 days

ФРАНЦИСК GOURMET/ FRANCISK GOURMET

🕒 срок созревания не менее 365 суток
curing period 365 days



СЫР ТВЕРДЫЙ / HARD CHEESE



СЫР КОЛОТЫЙ / HARD CHEESE PACKED ФРАНЦИСК DELICATE / FRANCASK DELICATE

🕒 срок созревания не менее 270 суток
curing period 270 days

🧀 твердый / hard ⚖️ 65 г / g

🌡️ 0-4°C / ф 75-85%

💧 45% 📦 12 штук / units

🍷 п/станок в картонной обечайке
plastic cup in a cardboard shell

ФРАНЦИСК / FRANCISK

🕒 срок созревания не менее 120 суток
curing period 120 days

🧀 твердый / hard ⚖️ 180 г / g 💧 45% 🕒 150 суток / days

🌡️ 0-6°C / ф 80-85% 📦 flow-pack 📦 12 штук / units

ФРАНЦИСК MILD/FRANCISK MILD

🕒 срок созревания не менее 180 суток
curing period 180 days

🧀 твердый / hard ⚖️ 180 г / g 💧 45% 🕒 150 суток / days

🌡️ 0-6°C / ф 80-85% 📦 flow-pack и картонная коробка
flow-pack and carton box



СЫР ТВЕРДЫЙ / HARD CHEESE



ПАРМЕЗАН LUX / PARMESAN LUX

- твердый / hard
- 0-4°C / ϕ 80-85%
- 2 бруса / blocks
- полиацетатное покрытие
polyacetate coating
- ~ 5,5 кг / kg
- 120 суток / days
- 40%

ПАРМЕЗАН LUX / PARMESAN LUX

- срок созревания не менее 90 суток
curing period 90 days

ПАРМЕЗАН LUX MILD / PARMESAN LUX MILD

- срок созревания не менее 180 суток
curing period 180 days

ПАРМЕЗАН LUX DELICATE / PARMESAN LUX DELICATE

- срок созревания не менее 270 суток
curing period 270 days

ПАРМЕЗАН LUX GOURMET / PARMESAN LUX GOURMET

- срок созревания не менее 365 суток
curing period 365 days



СЫР ТВЕРДЫЙ / HARD CHEESE



СЫР КОЛОТЫЙ / HARD CHEESE PACKED ПАРМЕЗАН LUX DELICATE / PARMESAN LUX DELICATE

🕒 срок созревания не менее 270 суток
curing period 270 days

📦 твердый / hard

📊 65 г / g

🌡️ 0-5°C / φ 75-85%

🕒 90 суток / days

💧 40%

📦 12 штук / units

📦 п/стакан в картонной обечайке
plastic cup in a cardboard shell

ПАРМЕЗАН LUX / PARMESAN LUX

🕒 срок созревания не менее 120 суток
curing period 120 days

📦 твердый / hard

📊 180 г / g

💧 45%

🕒 120 суток / days

🌡️ 0-6°C / φ 80-85%

📦 flow-pack

📦 12 штук / units

ПАРМЕЗАН LUX MILD / PARMESAN LUX MILD

🕒 срок созревания не менее 180 суток
curing period 180 days

📦 твердый / hard

📊 180 г / g

💧 45%

🕒 120 суток / days

🌡️ 0-5°C / φ 75-85%

📦 flow-pack и картонная коробка
flow-pack and carton box



СЫР ПОЛУТВЕРДЫЙ / CHEESE SEMISOLID



ГРЮВЕР ОСОБЫЙ / GRUYER SPECIAL

 полутвердый / semisolid	 полиацетатное покрытие polyacetate coating	 45%
 срок созревания не менее 90 суток curing period 90 days	 0-4°C / ф не более 85%	 180 суток / days
 ~ 8 кг / kg	 2 цилиндра / cylinder	 ~ 6 кг / kg
		 2 бруса / blocks



СЫР ПОЛУТВЕРДЫЙ / CHEESE SEMISOLID

СЛИВОЧНЫЙ / CREAMY

полутвердый / semisolid ~ 8 кг / kg

срок созревания 30 суток
ripening period 30 days 140 суток / days

0-4°C / ф 75-85% 50%

2 цилиндра / cylinder пакет полимерный
polymer bag



РОССИЙСКИЙ РАННИЙ / RUSSIAN EARLY

полутвердый / semisolid ~ 8 кг / kg

срок созревания 30 суток
ripening period 30 days 180 суток / days

0-4°C / ф 80-85% 45%

2 цилиндра / cylinder пакет полимерный
polymer bag



СЫР ПОЛУТВЕРДЫЙ / CHEESE SEMISOLI



ГОЛЛАНДСКИЙ / HOLLAND

 полутвердый / semisolid	 ~ 6 кг / kg
 срок созревания 30 суток ripening period 30 days	 180 суток / days
 0-4 °C / ф 80-85%	 45%
 2 бруса / blocks	 пакет полимерный polymer bag

СЫР ПОЛУТВЕРДЫЙ / CHEESE SEMISOLID



ГОЛЛАНДСКИЙ НОВЫЙ / HOLLAND NEW

 полутвердый / semisolid	 flow-pack	 45%
 срок созревания 30 суток curing period 30 days	 0-5°C / ф 75-85%	 120 суток / days

 180 г / g	 12 штук / units	 360 г / g	 6 штук / units
---	---	---	--

ГОЛЛАНДСКИЙ НОВЫЙ / HOLLAND NEW

 полутвердый / semisolid	 flow-pack	 45%
 срок созревания 30 суток curing period 30 days	 0-5°C / ф 75-85%	 120 суток / days

 500 г / g	 18 штук / units	 1000 г / g	 8 штук / units
---	---	--	--



СЫР ПОЛУТВЕРДЫЙ / CHEESE SEMISOLID



ЭДАМ LUX / EDAM LUX

 полутвердый / semisolid	 ~ 6 кг / kg
 срок созревания 30 суток ripening period 30 days	 180 суток / days
 0-4°C / ф 80-85%	 45%
 2 бруса / blocks	 пакет полимерный polymer bag

СЫР ПОЛУТВЕРДЫЙ / CHEESE SEMISOLID



ЭДАМ LUX / EDAM LUX

 полутвердый / semisolid	 flow-pack	 45%
 срок созревания 30 суток curing period 30 days	 0-5°C / ф 75-85%	 120 суток / days
 180 г / g	 12 штук / units	 360 г / g

ЭДАМ LUX / EDAM LUX

 полутвердый / semisolid	 flow-pack	 45%
 срок созревания 30 суток curing period 30 days	 0-5°C / ф 75-85%	 120 суток / days
 500 г / g	 18 штук / units	 1000 г / g



СЫР ПОЛУТВЕРДЫЙ / CHEESE SEMISOLID



ГАУДА LUX / GOUDA LUX

 полутвердый / semisolid	 ~ 6 кг / kg
 срок созревания 30 суток ripening period 30 days	 180 суток / days
 0-4°C / ф 80-85%	 45%
 2 бруса / blocks	 пакет полимерный polymer bag

СЫР ПОЛУТВЕРДЫЙ / CHEESE SEMISOLID



ГАУДА LUX / GOUDA LUX

 полутвердый / semisolid	 flow-pack	 45%
 срок созревания 30 суток curing period 30 days	 0-5°C / ф 75-85%	 120 суток / days
 180 г / g	 12 штук / units	 360 г / g
		 6 штук / units

ГАУДА LUX / GOUDA LUX

 полутвердый / semisolid	 flow-pack	 45%
 срок созревания 30 суток curing period 30 days	 0-5°C / ф 75-85%	 120 суток / days
 500 г / g	 18 штук / units	 1000 г / g
		 8 штук / units



СЫР ПОЛУТВЕРДЫЙ / CHEESE SEMISOLID

ODERTALL

	полутвердый / semisolid		пакет полимерный / polymer bag пакет полимерный и картонная коробка / polymer bag and carton box
	срок созревания 30 суток curing period 30 days		0-4 °C / φ 80-85%
	120 суток / days		45%
	~ 1 кг / kg		8 цилиндров / cylinder 8 шт / units



РАЗМЕР
SIZE
10X10 cm



БЕЛОРУССКИЙ КЛАССИЧЕСКИЙ / BELARUSIAN CLASSICAL

	полутвердый / semisolid		пакет полимерный / polymer bag		45%
	срок созревания 30 суток curing period 30 days		0-4 °C / φ 80-85%		180 суток / days
	~ 1 кг / kg		8 штук / units		



МОЦАРЕЛЛА для пиццы / MOZZARELLA FOR PIZZA

 полутвердый / semisolid	 ~ 6 кг / kg
 срок созревания 14 суток ripening period 14 days	 180 суток / days
 0-4 °C / φ 80-85%	 45 %
 2 бруса / blocks	 пакет полимерный polymer bag

СЫР ПОЛУТВЕРДЫЙ / CHEESE SEMISOLID

МОЦАРЕЛЛА для пиццы / MOZZARELLA FOR PIZZA

 полутвердый / semisolid	 flow-pack	 45%	
 срок созревания 14 суток ripening period 14 days	 0-5 °C / φ 75-85 %	 120 суток / days	
 180 г / kg	 12 штук / units	 500 г / kg	 18 штук / units



СЫР ВЕСОВОЙ / CHEESE



РЕДЖИНИ / REGINI

 полутвердый / semisolid	 ~ 5,5 кг / kg
 срок созревания 50 суток ripening period 50 days	 30 суток / days
 0-4°C / ф 80-85%	 40%
 2 бруса / blocks	 полиацетатное покрытие polyacetate coating

СЫР ПОЛУТВЕРДЫЙ / CHEESE SEMISOLID



МРАМОРНЫЙ / MARBLE

 полутвердый / semisolid	 ~ 6 кг / kg
 срок созревания 30 суток ripening period 30 days	 120 суток / days
 0-4 °C / ф 75-85 %	 45%
 2 бруса / blocks	 пакет полимерный polymer bag

БЕЛОРУССКОЕ ЗОЛОТО / BELARUSIAN GOLD

 полутвердый / semisolid	 ~ 6 кг / kg
 срок созревания 30 суток ripening period 30 days	 180 суток / days
 0-6 °C / ф 80-85%	 45%
 2 бруса / blocks	 пакет полимерный polymer bag



СЫР ТЕРТЫЙ / GRATED CHEESE



П/КОНТЕЙНЕР / P/CONTAINER

КГ 200 g

9 штук
units

25 суток
days

0-5°C / φ 75-85%

ПАКЕТ ПОЛИМЕРНЫЙ ПОД ВАКУУМОМ POLYMER BAG UNDER VACUUM

КГ 5 kg

2 штук
units

60 суток
days

0-5°C / φ 75-85%

СЫР ПЛАВЛЕННЫЙ / PROCESSED CHEESE

П/СТАКАН / PLASTIC CUP

П/СТАКАН / PLASTIC CUP

100 г 0-6°C 45%

60 суток 25 штук

сливочный, с белыми грибами
creamy, with porcini mushrooms

100 г 0-6°C 50%

60 суток 25 штук

янтарь, amber



СЫР ПЛАВЛЕННЫЙ / PROCESSED CHEESE

ПОЛИМЕРНЫЙ КОНТЕЙНЕР / POLYMER CONTAINER



кг 170 g
60 суток
days
°C 4±2°C
40%

сливочный,
с белыми грибами
creamy,
with porcini
mushrooms
20 штук
units



СЛИВОЧНАЯ ПАСТА CREAMY PASTE



ПОЛИМЕРНЫЙ КОНТЕЙНЕР /
POLYMER CONTAINER

кг 150 г $^{\circ}\text{C}$ $4 \pm 2^{\circ}\text{C}$ 25%

60 суток days 20 штук units

весенняя зелень, маринованный перчик и зерна горчицы
spring greens, pickled peppers and mustard seeds



www.milkavita.by

