



**агропром**  
переработка

## О КОМПАНИИ

В феврале 2009 года ООО «ПК «Агропром переработка» начало выпуск свежих очищенных овощей в вакуумной упаковке.

Предприятие одним из первых в СПб освоило выпуск салатных и овощных смесей с использованием измененной газовой среды. Постоянный рост производственных мощностей и стабильное расширение клиентской базы свидетельствует о лидирующем месте компании на рынке овощных полуфабрикатов.

В августе 2011 года было открыто производство по выпуску овощных полуфабрикатов в Москве и обеспечен выход на новый рынок. Нашиими клиентами являются пункты общественного питания, комбинаты и рестораны быстрого питания с мировыми именами.



## НАША ПРОДУКЦИЯ

Производственная компания «Агропром переработка» выпускает широкий ассортимент овощных полуфабрикатов:

- Корнеплоды очищенные и упакованные в вакууме.
- Вымытые овощи и грибы упакованные в газовую среду.
- Нарезанные овощи, салаты, корнеплоды и грибы упакованные в газовую среду.
- Салатные и овощные смеси упакованные в газовую среду.
- Свежие овощи от ведущих поставщиков России и Европы.



агропром  
переработка

# ОВОЩНЫЕ СМЕСИ

салатные



## Овощная смесь «Руккола»

руккола  
вес – 65 г



агропром  
переработка



### Овощная смесь «Фреш микс»

салат «Айсберг», салат «Радично», салат «Фризе»  
вес – 140 г



агропром  
переработка

# ОВОЩНЫЕ СМЕСИ

салатные



## Овощная смесь «Микс»

салат «Айсберг», салат «Романо», салат «Радично»  
вес – 140 г



агропром  
переработка



### Овощная смесь «Цезарь»

салат «Айсберг», салат «Романо»  
вес – 140 г



агропром  
переработка

# ОВОЩНЫЕ СМЕСИ

салатные



## Овощная смесь «Ассорти»

салат «Айсберг», салат «Лоло росса»,  
капуста белокочанная, морковь  
вес – 150 г



## Овощная смесь «Арабелла»

капуста белокочанная, морковь  
вес – 160 г



агропром  
переработка



### Овощная смесь «Свежий Айсберг»

салат «Айсберг»  
вес – 140 г



### Овощная смесь «Времена года»

салат «Айсберг», салат «Лоло росса», морковь, свекла  
вес – 160 г



# КОРНЕПЛОДЫ ОЧИЩЕННЫЕ

в вакуумной упаковке

агропром  
переработка



Картофель очищенный

вес – 1 кг, 2 кг, 5 кг



Картофель нарезанный соломкой

вес – 1 кг, 2 кг, 5 кг



Морковь очищенная, нарезанная соломкой

вес – 1 кг, 2 кг, 5 кг



Свекла очищенная

вес – 1 кг, 2 кг, 5 кг



агропром  
переработка



Лук красный очищенный

вес – 1 кг, 2 кг, 5 кг



Лук красный нарезанный кольцами

вес – 1 кг, 2 кг, 5 кг



Лук репчатый очищенный

вес – 1 кг, 2 кг, 5 кг



Лук репчатый нарезанный кольцами

вес – 1 кг, 2 кг, 5 кг

## ПРЕИМУЩЕСТВА

Работа с нашей компанией позволяет получить партнерам весь ассортимент свежих овощей, фруктов, ягод, салатов и овощных полуфабрикатов наилучшего качества по минимальной цене.



## КЛИЕНТЫ

Компания имеет действующие контракты с розничными сетями, комбинатами питания Москвы и Санкт-Петербурга, осуществляет комплексные поставки свежих и очищенных овощей. Нашиими клиентами являются крупнейшие ресторанные сети с мировым именем, такие как КФС, Пицца Хат, Хэзбургер, Бургер Кинг. Продукция компании является победителем конкурса «Инновационный продукт Санкт-Петербурга – 2009».

★ HESBURGER ★



KFC®



## ОБОРУДОВАНИЕ

Выпуск широкого ассортимента овощных полуфабрикатов и стабильность качества обеспечивается использованием оборудования таких всемирно известных марок как KRONEN, eillert, HENKELMAN, EKO – MATIK.

Европейское оборудование и технологии позволяют тщательно очистить, вымыть, нарезать нужным размером, просушить и упаковать практически любые овощи, корнеплоды, грибы и даже фрукты.



## ПЕРЕДОВЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

Специально разработанная смесь кислорода, азота и углекислого газа (модифицированная газовая среда) позволяет сохранить овощи, салаты и нарезанные смеси из них в течении 5 суток при хранении в температуре от +2 до +6 °C.

Упаковка в вакуум это идеальный способ доставить до потребителя очищенный картофель, свеклу, морковь и репчатый лук, как будто их только что вымыли и почистили, даже спустя 7 суток хранения при температуре от +2 до +6 °C.

Сохранение овощных полуфабрикатов в модифицированной газовой среде или в вакууме осуществляется с использованием 7 и 9 слойных барьерных пакетов.

## КОНТРОЛЬ БЕЗОПАСНОСТИ И КАЧЕСТВА ВЫПУСКАЕМОЙ ПРОДУКЦИИ

Контроль качества и безопасности обеспечивается соблюдением современных стандартов ISO 9001, ISO 22000.

На предприятии разработана программа НАССР на всю выпускаемую продукцию, что обеспечивает полный контроль технологического процесса.

Начиная от выбора поставщика овощей и заканчивая доставкой заказчику, все параметры каждого этапа производства наших полуфабрикатов регистрируются и постоянно анализируются. Все это мы делаем для того, чтобы покупатель был уверен в наших овощах, как будто это он их сам купил, помыл, очистил и нарезал у себя на кухне.



**Производство полностью  
автоматизировано  
Товар сертифицирован**

ООО «Производственная компания  
«Агропром переработка»  
Санкт-Петербург, пр. Непокоренных, 63, строение 25  
тел./факс +7 (812) 291-19-15, тел. +7 (911) 914-15-18  
[agropererabotka@mail.ru](mailto:agropererabotka@mail.ru)  
<http://agropererabotka.ru>