



### НАШІ КОНТАКТИ:

Відділ продажів  
молочної продукції:  
**+380 (50) 338-25-53**  
**+380 (50) 435-37-27**

[order.agropereobka@gmail.com](mailto:order.agropereobka@gmail.com)

Юридична адреса:  
**ТОВ ВТП "Агропереробка"**  
вул. Я. Гашека, 120,  
с. В. Омеляна,  
Рівненський р-н,  
Рівненська обл.,  
35360, Україна  
т./ф. **+380 (362) 26-79-70**

### Будемо раді співпраці!

Більше інформації про  
вміст та користь,  
рецепти та ідеї для  
застосування на сайті:

 [agropereobka.com.ua](http://agropereobka.com.ua)



а натхнення – в соц.мережах:



 [schedryk.ukraine](https://www.facebook.com/schedryk.ukraine)



 [tm\\_schedryk](https://www.instagram.com/tm_schedryk)



Понад **28 років досвіду** на  
ринку продуктів харчування

**ТМ Щедрик** – виробник  
натуральних сирів  
на 100% з молока  
та високоякісних заквасок

**СИРИ:**  
напівтверді  
м'які  
кисломолочні

## Сири напівтверді



### Сиркова «Веселка» з наповнювачами - 5%

Повноцінний десерт - напівжирний альбумінний сир, збитий з вершками і цукром, доповнений натуральними наповнювачами власного виробництва: вишня, ківі, персик, шоколад. Цей десерт - неймовірно ніжне поєднання смаку та користі. Чудовий варіант для сніданків та для перекусів з собою, рекомендується як для малечі, так і для дорослих.

**ФАСУВАННЯ:**  
Пластикове відерце 0,5 кг із вмістом продукту 500 г (-3%)

**ТЕРМІН ПРИДАТНОСТІ:**  
5 діб при t від 2 до 6°C

### Сир кисломолочний «Зернистий» - 3,3%



Натуральний зернистий сир, виготовлений за авторською рецептурою. В процесі вимішування молочного згустку, без додавання сторонніх компонентів, формуються невеличкі молочні зернинки, котрі заливаються нашими натуральними вершками.

В асортименті сир кисломолочний зернистий - без наповнювача та з наповнювачами: абрикос, вишня, груша, лохина, полуниця та чіа.

**ФАСУВАННЯ:**  
стаканчик 200 г із вмістом продукту 150 г

**ТЕРМІН ПРИДАТНОСТІ:**  
7 діб при t від 2 до 6°C

- 🏠 ВЛАСНЕ ВИРОБНИЦТВО
- ★ ЛІДЕР НА УКРАЇНСЬКОМУ РИНКУ, ПАРТНЕР ДЛЯ NORECA TA RETAIL
- 🚫 БЕЗ ГМО 100 % НАТУРАЛЬНІ СИРИ З МОЛОКА
- 🚫 БЕЗ АРОМАТИЗАТОРІВ, БАРВНИКІВ ТА КОНСЕРВАНТІВ
- 🌿 БЕЗ РОСЛИННИХ ТА СТОРОННІХ ТВАРИННИХ ЖИРІВ
- 🕒 ЗАВЖДИ СВИЖА ТА ЯКІСНА ПРОДУКЦІЯ
- 👶 СПРАВЖНІЙ СМАК ДИТИНСТВА (можна вживати без вікових обмежень)

## Сири м'які



## Сири кисломолочні (альбумінні)



відмінно підходять як для кухні, різноманітних закладів, так і для продажу в ритейл.



### Моцарела - 45%

Сир із відбірного коров'ячого молока з ніжно-вершковим смаком. Має напівтверду, еластичну структуру та високу здатність до розтягування сиру в нитку.

Ідеально підходить для приготування піци, гарячих страв та салатів і чудово знайде своє примінення на вашій кухні.

#### ФАСУВАННЯ:

головки у вакуумній упаковці приблизно по 0,5 кг і 0,25 кг. Можливий продаж на вагу

#### ТЕРМІН ПРИДАТНОСТІ:

30 днів при t від 0 до 6°C і відносній вологості повітря 75-85%

### Рулети ручної роботи - 45%

(з начинками у вакуумній упаковці - 200 г)

Виготовляються на основі сиру «Рівненський. Агропереробка» із начинками:

«Бекон», «Горіх волоський», «Мариновані гриби», «Маслини», «Окіст», «Оливки».

Найкраще доповнення до сирної тарілки і відмінна прикраса вашого святкового столу. Чудовий сир, який смакує як повноцінна страва.



#### ТЕРМІН ПРИДАТНОСТІ:

15 днів при t від 0 до 8°C і відносній вологості повітря 75-85%

#### ФАСУВАННЯ:

шматочки у вакуумній упаковці приблизно по 200 г

## Сири м'які

### Сир «Адигейський» - 45%

Унікальний сир із молока вищого ґатунку, має ніжний молочний смак, злегка підсолений. Виготовлений за традиційною рецептурою, вивченою в регіоні Адигея.

Цінний за харчовими властивостями продукт, адже має високий вміст молочного білку, незамінних аміно-кислот, кальцію та мінеральних солей. Сир має вершковий, чистий смак, із ноткою солі.

Може використовуватися для сирних асорті та салатів.



#### ФАСУВАННЯ:

шматочки у вакуумній упаковці приблизно по 200 г

#### ТЕРМІН ПРИДАТНОСТІ:

20 днів при температурі від 0 до 6°C і відносній вологості повітря 75-85%

### Сир «Бринза» - 45%

Сир із коров'ячого молока, виготовлений за класичною болгарською технологією із застосуванням заквасок і ферментів. Досить солоний (вміст 2-4%), що пояснюється відмінною якістю і натуральністю, адже сіль виступає натуральним консервантом при мінімальних температурних впливах. Якщо смакує несолена бринза – покладіть її на декілька годин в молоко.

30 днів при t від 0 до 6°C і відносній вологості повітря 75-85%



#### ФАСУВАННЯ:

шматочки у вакуумній упаковці приблизно по 300 г, у кілограмових відрах у розсолі та на вагу

### Сир «Фета» - 45%

Виготовлений згідно рецептур спадкових грецьких фермерів, але з коров'ячого молока. В міру солоний, одразу нарізаний на зручні кубики і залитий відбірною олією.

Має три види смаків - французькі трави, оливки та маслини.

#### ФАСУВАННЯ:

пластикові контейнери по 430 г (маса продукту без олії - 300 г)

Має менший вміст солі, ніж бринза, оскільки тут натуральним консервантом виступає високоякісна рослинна олія. Відмінно поєднується з овочами та зеленню, то ж чудово використовується для приготування різних салатів.

#### ТЕРМІН ПРИДАТНОСТІ:

30 днів при t від 0 до 6°C і відносній вологості повітря 75-85%



## Сири кисломолочні (альбумінні)

### «Рікота» - 10%

Напівжирний альбумінний сир, який виготовляється із сироватки на основі відбірного молока найвищої категорії.

Має ніжно-білий колір і такий же ніжно-вершковий смак, що нагадує зойно зварений домашній сир, але без характерної кислинки.

Дуже м'який, має тонкий приємний аромат та ніжну спресовану консистенцію.

Використовуйте для приготування запіканок, десертів, сирників чи салатів.



#### ФАСУВАННЯ:

формочки 0,5 кг із вмістом сиру орієнтовно 300 г

#### ТЕРМІН ПРИДАТНОСТІ:

5 днів при t від 0 до 2°C

# Сири напівтверді

## Напівтвердий сир «Рівненський. Агропереробка» - 45%

Наш авторський класичний сир - «Рівненський. Агропереробка», вироблений із коров'ячого молока із застосуванням бактеріальних заквасок. Містить білок і амінокислоти. 100 г сиру покривають добову потребу дорослої людини в кальцію, 1/3 - в жирі, 1/3 - в фосфорі.



Дієтологи включають сир в раціон харчування як дітей, так і людей похилого віку. Сир відмінно плавиться та чудово підпікається ароматною скоринкою, ідеально підходить для піци. Споживайте як повноцінний перекус разом із хлібом та овочами, або використовуйте у приготуванні гарячих страв.

### ТЕРМІН ПРИДАТНОСТІ:

6 місяців при t від 0 до 8°C і відносній вологості повітря 75-85%

### ФАСУВАННЯ:

шматочки у вакуумній упаковці по 0,5 кг і 0,25 кг. Можливий продаж на вагу. Опт - головки по 1 кг та 2,5 кг

## Напівтвердий сир «Рівненський. Агропереробка» тривалого визрівання - 45%

Сир для справжніх гурманів - з тонким присмаком благородної витримки, в міру пряний. Улюблений вже серед поколінь сир «Рівненський», який ще наші споживачі називають «Чеддер», але тривалого визрівання.



### ФАСУВАННЯ:

Шматочки у вакуумній упаковці приблизно по 200-300 г

**ТЕРМІН ПРИДАТНОСТІ:** 20 діб при t від 0 до 8°C і відносній вологості повітря 75-85%

## Напівтвердий сир «Рівненський. Агропереробка» з прянощами - 45%



Відбірне, створене з любов'ю поєднання трав та спецій в улюбленому з дитинства сирові, який має приємний та довершений смак. Готовий набір спецій доповнить і соус, і випічку і відмінно пасуватиме просто до хліба чи келиха вина.

### ФАСУВАННЯ:

вакуумна упаковка 200-300 г

### ТЕРМІН ПРИДАТНОСТІ:

60 діб при t від 2 до 6°C і відносній вологості повітря 75-85%



## «Альбумінний сир» - 3%

Унікальне джерело білків (18,1 г на 100 г), які легко засвоюються організмом людини. Виготовляється шляхом нагрівання сироватки з наступним пресуванням згустку.

Молочно-білий сир з кремовим відтінком однорідної або зернистої консистенції.

Рекомендовано для дієтичного, здорового харчування та як додаткове джерело кальцію для спортсменів, дітей, літніх людей і вагітних.

Відмінно смакує у випічці та протеїнових коктейлях.

### ФАСУВАННЯ:

Пластикові контейнери по 500 г або ж на вагу

### ТЕРМІН ПРИДАТНОСТІ:

48 годин при  $t$  від 0 до 6°C

## Сиркова маса солона з прянощами - 7%



Сиркова однорідна маса на основі сиру «Альбумінний» із додаванням відбірних коров'ячих вершків, солі та прянощів: класична з перцем, італійські трави, весняна зелень, часник та кріп.

Пікантні сиркові маси використовують для приготування канапок, запіканок, вареників або ж холодних закусок.

### ФАСУВАННЯ:

Пластикові контейнери по 250 г

### ТЕРМІН ПРИДАТНОСТІ:

5 діб при  $t$  від 0 до 2°C

## Сиркова маса солодка з сухофруктами та ягодами - 7%

Сиркова однорідна маса на основі сиру «Альбумінний» із додаванням відбірних вершків з коров'ячого молока, цукру, фруктів та сухофруктів: журавлина, курага, вишня, екстракт ванілі, родзинки та чорнослив.



Широко використовується як готова начинка для млинців або ж сирників та як здорова альтернатива некорисним солодошам.

### ТЕРМІН ПРИДАТНОСТІ:

5 діб при  $t$  від 0 до 2°C

### ФАСУВАННЯ:

Пластикові контейнери по 350 г та 120 г з ложечкою