СОБЛЮДАЯ ТРАДИЦИИ ПРЕДКОВ,
МЫ ДЕЛАЕМ НАТУРАЛЬНЫЙ ПРОДУКТ
ДЛЯ ЗДОРОВЬЯ НЫНЕШНЕГО И БУДУЩИХ ПОКОЛЕНИЙ

ООО «Тамбовский» одно из ведущих предприятий Юга России по производству сыров. Производственные мощности завода позволяют перерабатывать более 250 т молока в сутки.

История

•2001 – образование завода ООО «Тамбовский» на базе бывшего молочного цеха колхоза имени Мичурина Гиагинского района Республики Адыгея.
Тогда завод перерабатывал менее 15 тонн молока и выпускал только один вид продукции – сыр «Сулугуни».

•2001-2003 – полная реконструкция здания завода и переоснащение производственных линий, расширение ассортимента завода.

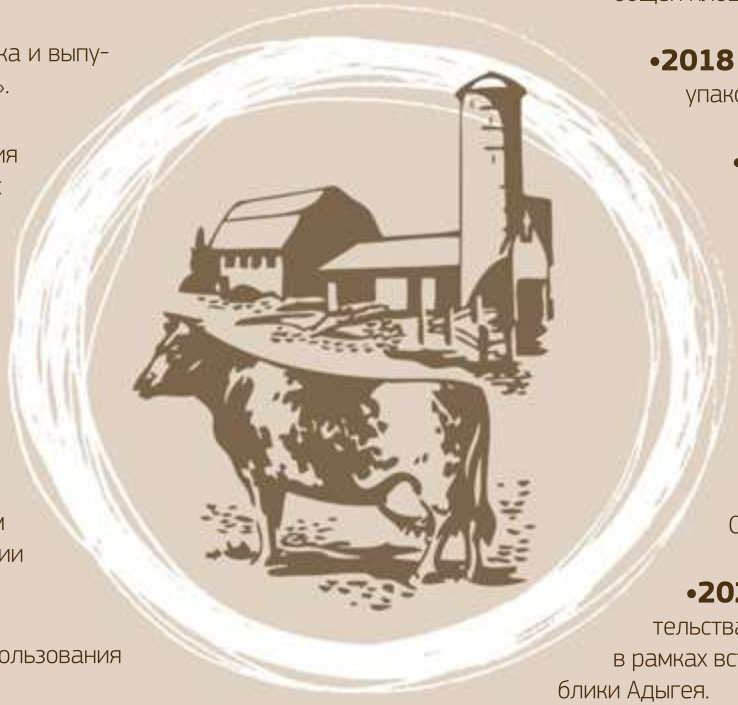
•2004 – начало выпуска сыра «Адыгейский».

•2006 – выпуск на рынок продукции премиум-класса в инновационной упаковке под маркой «Предгорье Кавказа».

•2011 – встреча руководителя отдела продаж Руслана Тешева с Владимиром Владимировичем Путиным в рамках Межрегиональной конференции "Развитие Юга России 2012" в г. Волгограде.

•2013 – получение свидетельства на право пользования наименованием места происхождения товара.

•2016 – 80 % присутствия ТМ «Предгорье Кавказа» в федеральной сетевой рознице по всей России.



•2017 – начато строительство новых современных цехов, общей площадью более 4 тыс м^2.

•2018 – открытие обособленного подразделения по упаковке продукции в г. Майкопе.

•2019 – Встреча президента Российской Федерации Владимира Владимировича Путина с аграриями Республики Адыгея, в рамках которой руководство завода, в лице генерального директора Тлюстангелова Мурата Ибрагимовича, лично презентовало главный бренд Республики Адыгея – «Адыгейский сыр».

•2019-2020 – запуск нового, современного, автоматизированного завода, который еще больше увеличил объемы производства ООО «Тамбовский».

•2021– посещение завода Председателем Правительства РФ, Мишустиным Михаилом Владимировичем, в рамках встречи с аграриями и предпринимателями Республики Адыгея.

ООО "Тамбовский" сегодня:

Производственная мощность линий - **250** тонн молока/сутки

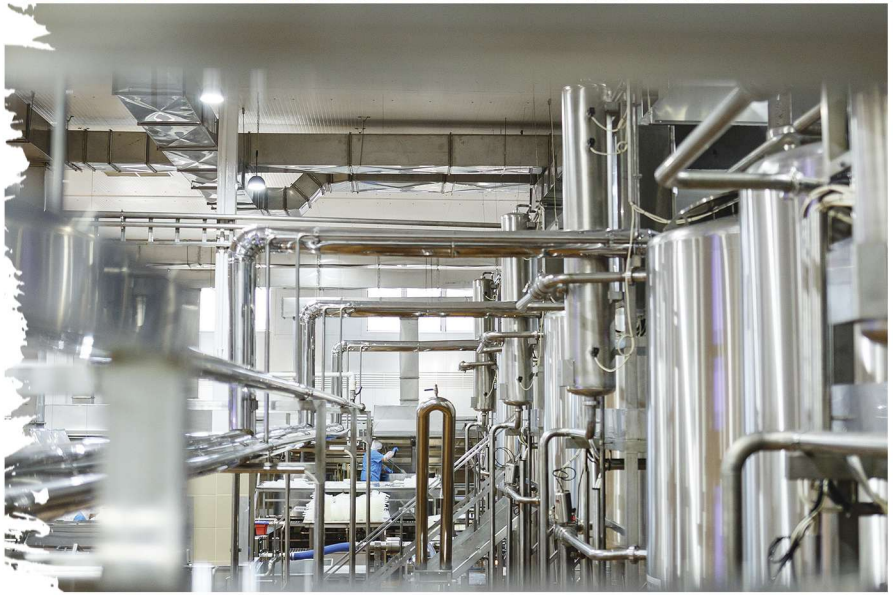
Общая площадь производственных цехов – более **8000** м^2

Количество сотрудников – более **800**

Количество номенклатурных позиций – **35**

Количество точек продаж продукции – более **20 000**

Сотрудничество с более чем **10** крупными торговыми сетями



Рецепты и навыки изготовления сыров передавались из поколения в поколение, не утратив ни малейшей детали. И сегодня на Тамбовском молочном заводе мы производим сыры высочайшего качества, по прежнему сохраняющие нежный вкус, тонкий аромат и природную пользу для здоровья.

Любимый сыр новый дизайн

РЕСПУБЛИКА АДЫГЕЯ

ПРЕДГОРЬЕ КАВКАЗА

Сыры «Предгорье Кавказа» - это национальные, традиционные сыры народов Кавказа, издревле славящихся своим здоровьем и долголетием.

Сыр «Адыгейский»

«Адыгейский сыр»
~1100 гр., ~300 гр., ~260 гр.
– национальное блюдо черкесской кухни. Сыр мягкий, с нежной консистенцией и кисломолочным вкусом, слегка солоноватый.

Помимо того, что сыр обладает поистине уникальными вкусовыми качествами, важно отметить полезные свойства, которые в нем есть. В состав адыгейского сыра входит комплекс витаминов и минералов: А, Н, РР, С, Д, витамины группы В, также магний, кальций.

Сыр «Адыгейский» копченый
~300 гр.
– обладает невероятным ароматом и вкусом, полученным путем натурального копчения сыра с использованием щепы Кавказского дуба. Сверху сыр покрыт золотисто-коричневой солоноватой корочкой, непроницаемой для воздуха и бактерий, а внутри остается мягким и нежным, с довольно упругой консистенцией.

Традиционные мягкие сыры

Сыр «Адыгейский»

Сыр «Адыгейский» легкий,
300 гр.
идеален для диетического питания, ведь содержание жира в нем всего 30 %.

Сыр «Адыгейский» с базиликом,
300 гр.
удивительно нежный, со слегка пряным вкусом натурального базилика.

Сыр "Адыгейский" с паприкой,
300 гр.
обладает пикантным вкусом натурального молотого перца с легкой остротой в послевкусии.

Традиционные рассольные сыры

Сыр «Сулугуни»

200 гр., 300 гр., ~600 гр.

Традиционный рассольный сыр, обладающий чистым кисломолочным, солоноватым вкусом, приятным запахом и эластичной, слоящейся консистенцией.

Сыр «Сулугуни» копченый

~600 гр.

при копчении приобретает приятный кремово-коричневый или золотой оттенок. Вкус сыра сливочный, а консистенция остается слоистой и достаточно плотной. Благодаря корочке, которая образуется при копчении на поверхности сыра, увеличивается срок его хранения.

Традиционные рассольные сыры

Сыр «Сулугуни» по-домашнему

110 гр.

Особый вкус, по-настоящему домашний, умеренно соленый и имеющий слоящуюся структуру настоящего домашнего сыра Сулугуни в удобном формате упаковки, позволяющей употребить продукт "за один раз".

Традиционные рассольные сыры

Сыр «Чечил-спагетти»

110 гр., 150 гр.

Рассольный, волокнистый, вытяжной сыр. Вкус сыра – нежный, сливочный, соленый и сочный. Текстура в меру упругая. В процессе приготовления получаемую массу вытягивают в нити, что и придает слоистость и нежный вкус сыру.

Сыр «Чечил-спагетти» копченый
110 гр., 150 гр.
с ярко выраженными нотками натурального копчения во вкусе.

Сыр «Чечил-спагетти»

Сыр «Чечил-спагетти» с укропом
110 гр., 150 гр.
– нежный, сливочный вкус с натуральным сушеным укропом.

Сыр «Чечил-спагетти» с чесноком
110 гр., 150 гр.
– пикантный сливочный вкус с натуральным сушеным чесноком.

Традиционные рассольные сыры

Сыр «Коса»

Сыр «Коса»
180 гр.
- волокнистые нити, сплетенные в тугую косу. Благодаря особой форме сыр «Коса» становится еще более сочным и нежным.

Сыр «Коса» копченый
110 гр.
– традиционное блюдо кавказской кухни. Обладает пикантным вкусом натурального копчения с характерным солоноватым послевкусием.

Традиционные рассольные сыры

Сыр «Балыковый»

Сыр «Балыковый»
130 гр.
- настоящий молочный вкус, нежная текстура и идеальная форма. Это идеальный перекус для ценителей здорового питания.

Сыр «Балыковый» копченый
130 гр.
– со вкусом деликатного копчения, в меру соленый, сохранивший мягкость и слоистую структуру.

Сухие сыры

Уникальная линейка сухих сыров – это натуральные снэки, изготовленные из сыра.

«Хрустики», «Хрустики» копченый, «Хрустики» с укропом, «Хрустики» с чесноком, «Бочонок» копченый
50 гр.
- здоровый, полезный и питательный перекус, который может заменить полноценный прием пищи.

Торговая Марка "ТЭРЭЗ"

«Тэрэз» в переводе с адыгейского языка, означает – правильный, верный. И это название самым точным образом отображает наш подход к изготовлению сыров, отражает сущность нашей продукции.

200 гр. **100 гр.** **100 гр.** **100 гр.** **110 гр.**

Почему покупатели выбирают наши сыры

Свидетельство на право пользования наименованием места происхождения товара "Сыр Адыгейский".

Изготовлены только из натурального коровьего молока. Благодаря территориальному расположению завода в экологически благоприятном регионе, молоко мы получаем самого высокого качества.

Отборное сырье высшего класса. На регулярной основе наши специалисты проводят плановые аудиты поставщиков молока для контроля качества поступающего сырья.

Удобная термоформажная упаковка с использованием безвредной для здоровья человека газовой среды, позволяющей еще дольше сохранить полезные свойства сыра и избежать чрезмерного выделения влаги, отрицательно влияющей на вкусовые качества продукта.

Система менеджмента качества и безопасности пищевой продукции на заводе соответствует требованиям стандарта FSSC 22000.

Линейка сухих натуральных сыров.

Широкая ассортиментная линейка, имеющая в составе различные вкусовые позиции, не имеющие аналогов у других производителей адыгейского сыра.

Отличные вкусовые качества сыра.
Наш сыр очень вкусный.

Наши покупатели:

1. бережно относятся к своему здоровью
2. уделяют большое значение составу продукта и отдают предпочтение натуральной, экологически чистой продукции
3. наряду с качеством продукта высоко ценят вкусовые свойства и знают, каким должен быть вкус настоящего сыра
4. представители разных поколений, которых объединяет любовь к вкусной и полезной еде
5. знают добросовестных производителей настоящего сыра и не готовы выбирать дешевую продукцию сомнительного качества

Рецепт стабильного и эффективного сотрудничества, мы видим в искренней заинтересованности приносить пользу конечному потребителю, в нацеленности на достижение общего успеха. Наши партнеры это безусловные лидеры рынка, имеющие многолетний опыт работы, а также молодые, динамично развивающиеся компании.

МЫ ЦЕНИМ КАЖДОГО ПАРТНЕРА И ГАРАНТИРУЕМ:

1. Высокое качество продукции
2. Своевременные, регулярные поставки продукции
3. Широкую ассортиментную линейку
4. Таргетированную маркетинговую поддержку продукта
5. Участие в ценовых акциях на торговых полках сети
6. Помощь в построении стратегии развития продукта

Наши партнеры

Ашан, globus, Лента, Семьяин, METRO, ВКУСВИЛЛ, О'КЕЙ, Перекресток, Пятерочка, SELGROS cash & carry, МАГНИТ, АТАС

Приглашаем вас стать нашим партнером уже сегодня и увеличить свою прибыль, принося пользу и здоровье в каждом дом с помощью качественных и экологически чистых продуктов.

Контактная информация

Россия, 385638, Республика Адыгея, Гиагинский район, х.Тамбовский, ул. Молодежная, 19

E-mail:market@tmbsir.ru, inbox@tmbsir.ru

Тел.: 8-800-250-12-92, 8-918-228-95-67

ТМ

ООО "ТАМБОВСКИЙ"
МОЛОЧНЫЙ ЗАВОД