

Красногвардейский Молочный Завод



# Обновлённая линейка адыгейских сыров

Вкус настоящего адыгейского  
сыра, каким он должен быть.

[Перейти к ассортименту](#)

[Обзорный лист всей продукции](#)





Есть в Адыгее  
такая традиция —  
делиться



Есть в Адыгее такая традиция...

## Делиться горами и звёздами

А потом пожарить настоящий  
адыгейский сыр со специями.





Есть в Адыгее такая традиция...

## Делиться снегом и солнцем

И угощать горячим халюжем  
с адыгейским сыром.





Есть в Адыгее такая традиция...

## Поделиться реками и радостью побед

И угостить настоящим  
адыгейским сыром в  
лаваше с зеленью





Есть в Адыгее такая традиция...

**Поделиться ветром,  
счастьем и свободой**

И сделать вареники  
с адыгейским сыром.





И провожать только  
с подарком



Побывать в Адыгее – значит попробовать настоящий адыгейский сыр «Унэ»

**Настолько настоящий,  
что им хочется делиться**



## Красногвардейский Молочный Завод

Одно из крупнейших  
предприятий пищевой  
промышленности

2-е место в регионе  
по переработке молока и объему  
выпускаемой продукции.

### Оборудование

Оснащен новейшим оборудованием  
ведущих европейских производителей,  
таких как, Reich, Donido, Multivak, Jumag,  
Hafner-Muschler, Henkelman.

### Производит:

- рассольные сыры (в том числе и брынзы),
- полутвердые сыры (сулугуни, балыковый, чечил-спагетти),
- мягкие сыры (адыгейский, моцарелла)
- копченые сыры
- сухие сыры



Пара слов о заводе

## У нас три собственных лаборатории

Контроль качества молока и готового сыра ведётся непрерывно. Мы проверяем органолептические, физико-химические и микробиологические показатели.



Пара слов о заводе



## Красногвардейский Молочный Завод

Объёмы в 2022 году

6 269

Тонны сыра

3 072

Тонн сливок

6 277

Тонна молока  
ежемесячно

520

Тонн сыра  
ежемесячно

256

Тонн сливок  
ежемесячно



## Мягкие сыры



## Сыр Адыгейский «УНЭ»

Массовая доля жира в сухом веществе – 45%,  
Белки – 19,5 г, Жиры – 18 г, ккал – 240 на 100 грамм

Вес большого круга – 1 кг  
Вес малого круга – 300 гр

Мягкий молодой сыр белого цвета (часто с кремовым оттенком) с нежным, выраженным, молочным, слегка солоноватым вкусом. Главное блюдо черкесской кухни. Его готовят из пастеризованного молока с добавлением сыворотки. Адыгейский сыр – это кладезь минералов и микроэлементов. Также он богат ферментами, аминокислотами, белками и другими полезными веществами.



Мягкие сыры



## Сыр Адыгейский «УНЭ» для жарки

Массовая доля жира в сухом веществе – 45%,  
Белки – 19,5 г, Жиры – 18 г, ккал – 240 на 100 грамм

Вес малого круга – 300 гр

Адыгейский для жарки идеален для полноценных завтраков в кругу семьи. С овощами или салатом - заряд бодрости и хорошего настроения!



Мягкие сыры



## Сыр Адыгейский «УНЭ» лёгкий

Массовая доля жира — 30%

Белки — 18,3 г, Жиры — 13,2 г, 192 ккал на 100 грамм

Вес большого круга — 300 гр

Адыгейский сыр с низким содержанием жира. Для тех, кто заботится о своей фигуре, следит за питанием и здоровьем. Малый уровень калорийности и низкий процент жирности, а наряду с этим достаточно большое содержание белка, являются важнейшими составляющими в диетическом рационе.

## Полутвёрдые сыры



### Сыр Сулугуни «УНЭ»

Массовая доля жира – 40%  
Белки – 19,5 г, Жиры – 18,8 г, 247 ккал на 100 грамм

Вес большого круга – 600 гр  
Вес малого круга – 300 гр

Нежный сыр из цельного молока. Сыр имеет чистый кисломолочный, умеренно солёный вкус и запах, плотную, слоистую, эластичную консистенцию.



Полутвёрдые сыры



## Сыр Сулугуни «УНЭ» для запекания

Массовая доля жира — 40%

Белки — 19,5 г, Жиры — 18,8 г, 247 ккал на 100 грамм

Вес малого круга — 300 гр

Сулугуни для запекания из-за своей более плотной консистенции может быть использован для пиццы. Мясо по-французски



Полутвёрдые сыры



## Сыр Балыковый «УНЭ»

Массовая доля жира – 40%  
Белки – 19,5 г, Жиры – 18,8 г, 247 ккал на 100 грамм

Вес – 100 гр

Мягкий свежий сыр, со слегка солоноватым вкусом тлично сочетается с чаем или кофе и будет прекрасным перекусом в течении дня!



Полутвёрдые сыры



## Коса «УНЭ»

Массовая доля жира — 40%

Белки — 19,5 г, Жиры — 18,8 г, 247 ккал на 100 грамм

Вес — 110 гр

Сыр с нежным молочным вкусом, со слоистой текстурой.



Полутвердые сыры



## Сыр «Чечил-спагетти» «УНЭ»

Массовая доля жира – 40%

Белки – 19,5 г, Жиры – 18,8 г, 247 ккал на 100 грамм

Вес – 120 гр

Фигуристый волокнистый рассольный сыр. Плотная текстура с нежным молочным вкусом идеальна как самостоятельная закуска, так и идеальное дополнение к основным блюдам

Полутвердые сыры



## Сыр «Чечил-спагетти» «УНЭ» с чесноком

Массовая доля жира – 40%

Белки – 19,5 г, Жиры – 18,8 г, 247 ккал на 100 грамм

Вес – 120 гр

Фигуристый волокнистый рассольный сыр. Плотная текстура с нежным молочным вкусом идеальна как самостоятельная закуска, так и идеальное дополнение к основным блюдам

Полутвердые сыры



## Сыр «Чечил-спагетти» «УНЭ» с укропом

Массовая доля жира – 40%

Белки – 19,5 г, Жиры – 18,8 г, 247 ккал на 100 грамм

Вес – 120 гр

Фигуристый волокнистый рассольный сыр. Плотная текстура с нежным молочным вкусом идеальна как самостоятельная закуска, так и идеальное дополнение к основным блюдам



Полутвердые сыры



## Сыр «Чечил-спагетти» «УНЭ» с аджикой

Массовая доля жира – 40%

Белки – 19,5 г, Жиры – 18,8 г, 247 ккал на 100 грамм

Вес – 120 гр

Фигуристый волокнистый рассольный сыр. Плотная текстура с нежным молочным вкусом идеальна как самостоятельная закуска, так и идеальное дополнение к основным блюдам

Полутвердые сыры



## Сыр «Чечил-спагетти» «УНЭ» холодец с хреном

Массовая доля жира – 40%

Белки – 19,5 г, Жиры – 18,8 г, 247 ккал на 100 грамм

Вес – 120 гр

Фигуристый волокнистый рассольный сыр. Плотная текстура с нежным молочным вкусом идеальна как самостоятельная закуска, так и идеальное дополнение к основным блюдам



## Полутвердые сыры



## Сыр «Ассорти» № 1 «УНЭ»

Массовая доля жира – 40%

Вес – 120 гр

Чечил-спагетти с укропом:

Белки – 19,5

Жиры – 18,8, 247 ккал на 100 гр.

Балыковый с красным перцем:

Белки – 19,5

Жиры – 18,8, 247 ккал на 100 гр.

Балыковый копченый:

Белки – 21,5

Жиры – 22,8, 291 ккал на 100 гр.

Фигурный волокнистый рассольный сыр. Плотная текстура с нежным молочным вкусом идеальна как самостоятельная закуска, так и идеальное дополнение к основным блюдам



## Рассольные сыры



## Сыр Брынза Болгарская «УНЭ»

Массовая доля жира — 45%

Белки — 19 г, Жиры — 22 г, 270 ккал на 100 грамм

Вес — 200 гр

Рассольный сыр белого цвета с ярко выраженным солоновато-молочным вкусом и умеренно твердой консистенцией. Идеален для салатов, закусок из овощей и как самостоятельное блюдо



Копчёные сыры



## Сыр «Чечил-спагетти» «УНЭ» копчёный

Массовая доля жира – 40%

Белки – 21,5 г, Жиры – 22,8 г, 291 ккал на 100 грамм

Вес – 100 гр

Фигурный волокнистый рассольный сыр. Плотная текстура с нежным молочным вкусом идеальна как самостоятельная закуска, так и идеальное дополнение к основным блюдам



Копчёные сыры



## Сыр Сулугуни «УНЕ» копчёный

Массовая доля жира – 40%

Белки – 21,5 г, Жиры – 22,8 г, 291 ккал на 100 грамм

Вес большого круга – 600 гр

Копченый сулугуни можно подавать как самостоятельную закуску, так и использовать в приготовлении фаршированных блюд. Нежный молочный вкус с легким ароматом копчения прекрасно оттенит аджарский хачапури, шампиньоны или запеченный картофель



## Копчёные сыры



### Сыр Балыковый «УНЭ» копчёный

Массовая доля жира – 40%

Белки – 21,5 г, Жиры – 22,8 г, 291 ккал на 100 грамм

Вес – 120 гр

Нежный сыр из цельного молока с легким ароматом копчения, в меру плотный, слоистый подается как самостоятельная закуска так и ингредиент с блюдами из мяса и овощей



## Копчёные сыры



## Коса «УНЭ» копчёная

Массовая доля жира – 40%

Белки – 21,5 г, Жиры – 22,8 г, 291 ккал на 100 грамм

Вес – 110 гр

Копченый сыр Косичка – это сыр ярковыраженного золотистого или светло-бежевого цвета, с легким ароматом копчения и нежной слоистой текстурой

# Весь ассортимент сыров



## Адыгейский

Масса  
Срок годности  
Температура хранения  
В коробке

300 гр / 1100 гр,  
60 суток  
от 0 до +6 °C  
12 шт. / 4 шт.



## Адыгейский для жарки

Масса  
Срок годности  
Температура хранения  
В коробке

300 гр  
60 суток  
от 0 до +6 °C  
12 шт.



## Адыгеский лёгкий

Масса  
Срок годности  
Температура хранения  
В коробке

300 гр  
60 суток  
от 0 до +6 °C  
12 шт.



## Сулугуни

Масса  
Срок годности  
Температура хранения  
В коробке

300 гр / 600 гр  
60 суток  
от 0 до +6 °C  
8 шт. / 6 шт.



## Сулугуни для запекания

Масса  
Срок годности  
Температура хранения  
В коробке

300 гр  
60 суток  
от 0 до +6 °C  
8 шт.



## Сулугуни копчёный

Масса  
Срок годности  
Температура хранения  
В коробке

600 гр  
90 суток  
от 0 до +6 °C  
6 шт.



## Брынза «Болгарская»

Масса  
Срок годности  
Температура хранения  
В коробке

200 кг  
60 суток  
от 0 до +6 °C  
12 шт.



## Коса

Масса  
Срок годности  
Температура хранения  
В коробке

110 гр  
60 суток  
от 0 до +6 °C  
20 шт.



## Коса копченая

Масса  
Срок годности  
Температура хранения  
В коробке

110 гр  
90 суток  
от 0 до +6 °C  
20 шт.

# Весь ассортимент сыров



## Сыр «Чечил-спагетти»

Масса  
Срок годности  
Температура хранения  
В коробке

120 гр  
60 суток  
от 0 до +6 °C  
15 шт.



## Сыр «Чечил-спагетти» с чесноком

Масса  
Срок годности  
Температура хранения  
В коробке

120 гр  
60 суток  
от 0 до +6 °C  
15 шт.



## Сыр «Чечил-спагетти» с укропом

Масса  
Срок годности  
Температура хранения  
В коробке

120 гр  
60 суток  
от 0 до +6 °C  
15 шт.



## Сыр «Чечил-спагетти» холодец с хреном

Масса  
Срок годности  
Температура хранения  
В коробке

120 гр  
60 суток  
от 0 до +6 °C  
10 шт.



## Сыр «Чечил-спагетти» с аджикой

Масса  
Срок годности  
Температура хранения  
В коробке

120 гр  
60 суток  
от 0 до +6 °C  
10 шт.



## Сыр «Балыковый»

Масса  
Срок годности  
Температура хранения  
В коробке

120 гр  
60 суток  
от 0 до +6 °C  
15 шт.



## Сыр «Чечил-спагетти» копчёный

Масса  
Срок годности  
Температура хранения  
В коробке

120 гр  
90 суток  
от 0 до +6 °C  
15 шт.



## Сыр «Балыковый» копчёный

Масса  
Срок годности  
Температура хранения  
В коробке

120 гр  
90 суток  
от 0 до +6 °C  
15 шт.



## Сыр «Ассорти» № 1

Масса  
Срок годности  
Температура хранения  
В коробке

120 гр  
60 суток  
от 0 до +6 °C  
10 шт.



# Красногвардейский Молочный Завод

Тешев Руслан  
коммерческий директор  
Мобильный: +7 918 228 95 79

[market@kmz01.com](mailto:market@kmz01.com)

ООО «Красногвардейский Молочный Завод»

Телефон: (87778) 5 24 20

[www.kmz01.com](http://www.kmz01.com)

