



представляет

НОВУЮ ПРЕМИАЛЬНУЮ ЛИНИЮ

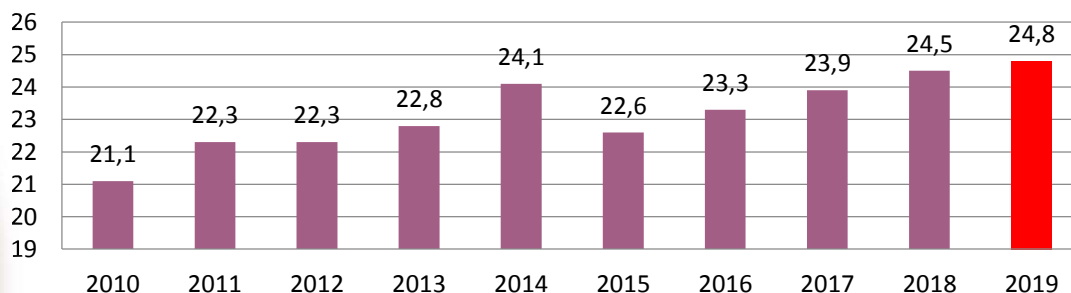
маргаринов

Grand

Тенденции рынка кондитерских изделий



Потребление сладостей в РФ на душу населения
кг/чел/год



Зафиксировано увеличение затрат на сладости, что связано не с ростом полочных цен, а с **переключением** потребителей **на более дорогую продукцию**, в том числе и на выпечку из **кафе/ресторанов/кондитерских**

Что способствует росту спроса на кондитерские изделия?

- Сохранение потребительской активности населения в возрасте старше 55 лет, покупающего кондитерские изделия для себя или для внуков



- Рост количества одиноких людей, готовых тратить на себя больше и баловать себя



- Усталость потребителей от массовой продукции. При наличии широкого выбора потребители, тем не менее, находятся в постоянном поиске новых вкусовых ощущений и эмоций



- Влияние постоянного стресса, способствует желанию делать себе поблажку и поднять настроение сладким



Тенденции рынка кондитерских изделий



Развитие питания «на ходу»

«снекизация» ассортимента/порционная упаковка/уменьшение веса стандартной упаковки
увеличение производства выпечки, особенно слоеной.

Снижение интенсивности потребления массовых сортов хлеба



Развитие ремесленного хлебопечения (мини-пекарни)



Увеличение производства выпечки и кондитерских изделий (кафе и кондитерские, кофейни)

А вы знали , ЧТО....

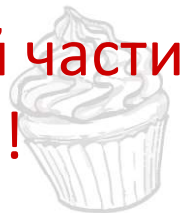
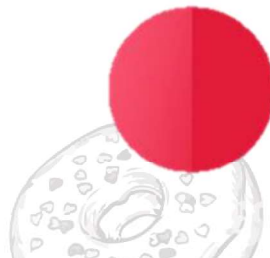
Grand



В МИРЕ

Практически не используют сливочное масло при изготовлении выпечки в ресторанах и кафе, не говоря уже о промышленных предприятиях.

Даже дома по большей части используется маргарин!



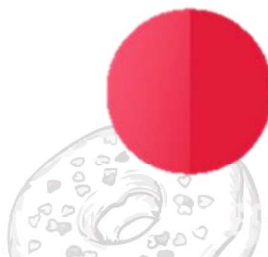
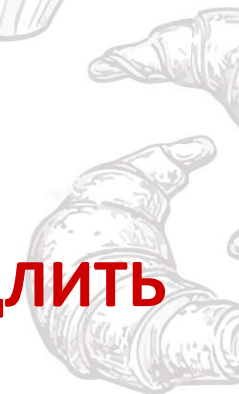
А вы знали , ЧТО....

Grand



ЧЕМ ЖИРНЕЕ, ТЕМ ВКУСНЕЕ!

- Жиры **УСИЛИВАЮТ АРОМАТ** изделия
- Жир помогает **ПРОДЛИТЬ** ощущение вкуса



ГРАНД - это идеальное решение для вашего бизнеса

ГРАНД - это новое поколение маргаринов , которые помогают создавать слоеную выпечку и сдобную выпечку, печенье, пирожные и торты с превосходным ощущением сливочного масла.

ГРАНД продлевает срок свежести выпечки

ГРАНД удивительный вкус и идеальную форму готового продукта.



	Маргарин	Масло	Гранд
Удобные условия хранения	<input type="radio"/>		<input type="radio"/>
Премиальный вкус сливочного масла		<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Пролонгированная свежесть			<input type="radio"/>
Транс изомеры < 2%	<input type="radio"/>		<input type="radio"/>
Отсутствие холестерина	<input type="radio"/>		<input type="radio"/>
Высокая скорость образования посторонних привкусов и запахов в результате прогоркания жиров		<input type="radio"/>	
Подходит для Вегетарианской и Веганской диеты	<input type="radio"/>		<input type="radio"/>
Оформление ВСД (Меркурий)		<input type="radio"/>	

РУСАГРО разработало Новое премиальное поколение маргариновой продукции **ГРАНД**.

ГРАНД поможет производить высококачественные продукты, обладающие *идеальным ощущением* сливочного масла, при этом снижая ваши затраты на ингредиенты и увеличивая технологичность процесса.

Grand

Что важно кондитеру при выборе маргарина? Все это обеспечивает **GRAND!**

- Отличное качество ингредиента по справедливой цене
- Аромат сливочного масла
- Вкусное и красивое готовое изделие
- Широкий диапазон рабочих температур (масло имеет узкий диапазон)
- Отсутствие сезонности в качестве продукта (зима/лето)
- Удобная небольшая и функциональная упаковка
- Польза для здоровья
- Технологическая поддержка
- Репутация производителя
- Наличие продукта



Маргарин для выпечки и песочных изделий должен обеспечить :

- меньшую затягиваемость теста (маргарин GRAND в отличии от масла обеспечивает более долгий период для отсадки)
- хороший объем изделия
- рассыпчатость изделия

Маргарин для слоеного теста должен обеспечить

- хорошую слоистость
- высокий подъем изделия

Маргарин для крема должен обеспечить

- пышный объем при взбивании
- формустойчивость взбитой массы при декорировании и хранении
- нежный сливочный вкус



С 1 января 2018 года трансизомеров жирных кислот в масложировой продукции допускается не более 2%. Ранее стандарт допускал их наличие от 8 до 20% - по сути это были гидрогенизированные жиры, которые теперь отсутствуют.

Поэтому теперь употребление маргариновой продукции больше не наносит вред здоровью из-за их отсутствия!

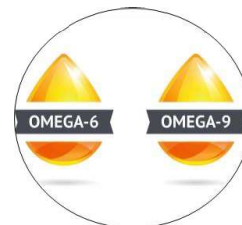
**TRANS FAT
FREE**

Преимущества

Grand



Вся продукция
Транс Фри – не более 2% - больше
нет гидрогенизированных жиров



Содержит полезные
жирные кислоты



ГОСТ ISO 9001-
2011 (ISO
9001:2008)



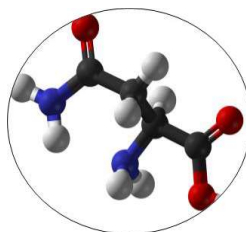
Здоровые жиры
–
растительные
жиры



Отличное
качество по
справедливой
цене



Ассортимент
для всех видов
изделий



Инновационная
формула от
производителя



Удобная
функциональная
упаковка



Продукт для
веганов

**Премиальная линейка
маргаринов**

Grand



Ассортимент

Grand



- Маргарин для выпечки «Grand Cake» 82%
- Маргарин для крема «Grand Cream» 84%
- Маргарин для песочного теста «Grand Tart» 82%
- Маргарин для слоеного теста «Grand Croissant» 82%

С GRAND CAKE можно все и всем!

Маргарин для выпечки «Grand Cake»

Grand
Cake

Форма и структура

ИДЕАЛЬНЫЙ внешний вид

Легкая,

Воздушная,

Пышная структура

ГАРАНТИЯ

приятных вкусовых ощущений



Grand
Cake

Вкус и аромат

НАСЛАЖДЕНИЕ
ОТ СЛИВОЧНОГО АРОМАТА



УДОВОЛЬСТВИЕ
ОТ НАСЫЩЕННОГО ВКУСА

Grand
Cake

Срок хранения

Свежесть

Мягкость

НАДОЛГО!*

Сочность



**за счет специальных
ингредиентов*

Grand
Cake



Десерты с

Grand
Cake

*Сладкая точка
удовольствия
в Вашем кафе или
ресторане*

Общие характеристики



Предназначен для изготовления хлебобулочных сдобных и мучных кондитерских изделий, особенностью которых является насыщенный натуральный вкус и аромат сливочного масла.

Отлично подходит для полной замены сливочного масла в рецептурах

- Капкейков, маффинов
- Сдобного печенья
- Бришей
- Восточных сладостей и других изделий.

Grand
Cake

Функциональные преимущества

Благодаря специально подобранному сырьевому составу и использованию комплекса эмульгаторов, маргарин Grand Cake:

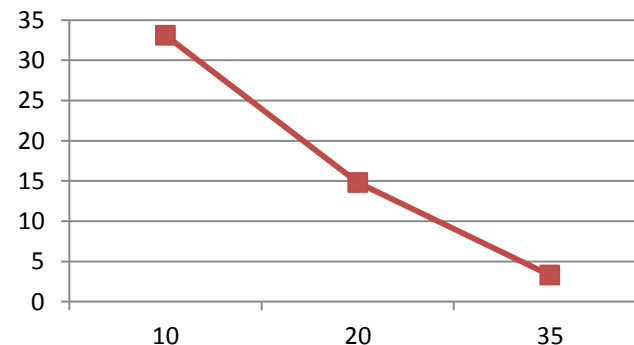
- имеет высокую аэрирующую способность: быстро и легко сбивается и образует пышную массу;
- обеспечивает получение устойчивой однородной эмульсии;
- использование уникальных натуральных антиокислителей способствует продлению сроков годности готовых изделий.



Grand
Cake

Показатель	Значение
Вкус и запах	Запах и вкус выраженные сладко-сливочного масла
Цвет	Светло-желтый, однородный по всей массе
Консистенция при (20±2)°C	Пластичная, плотная, однородная, поверхность среза блестящая, сухая на вид
Массовая доля жира, %, не менее	82
Массовая доля влаги и летучих веществ, % не более	18
Массовая доля поваренной соли, % не более	1
Температура плавления жира, выделенного из маргарина, °C	33-38
Массовая доля твердых триглицеридов в жире, выделенном из маргарина, % при температуре 20C	Летний период 16 – 19 Зимний период 13 - 16
Массовая доля насыщенных жирных кислот % не более	55
Массовая доля трансизомеров жирных кислот, % не более	2

Массовая доля твердых триглицеридов в жире, выделенном из маргарина, % при температуре



Состав :

Рафинированные дезодорированные масла в натуральном и модифицированном виде (пальмовое масло, подсолнечное масло, пальмоядровое масло), вода, эмульгаторы (E471, E475), консервант E202, ароматизатор, антиокислитель: аскорбиновая кислота, концентрат смеси токоферолов; регулятор кислотности лимонная кислота, краситель E160a.

The background features several light gray line-art illustrations of various pastries and desserts, including croissants, donuts with heart-shaped sprinkles, cupcakes with heart-shaped decorations, and an ice cream cone. The illustrations are scattered around the central text.

*GRAND CREAM идеальная основа
для ваших творческих фантазий.*

Маргарин для крема «Grand Cream»

Grand
Cream

Вкус и аромат



Легкая Нежная

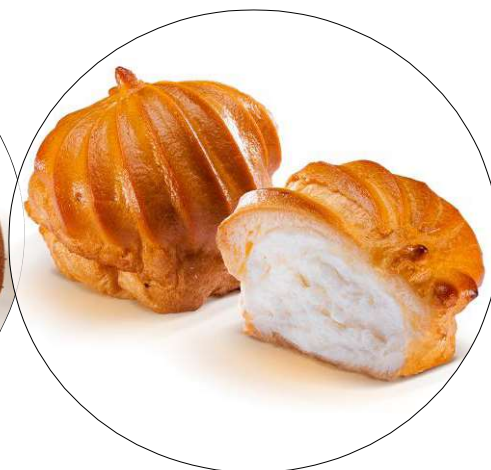
Кремовая текстура

АППЕТИТНЫЙ
сливочный вкус и
аромат

Достойная
замена
сливочному
маслу

Grand
Cream

Общие характеристики



- **Полностью** заменяет сливочное масло
- **Идеален** для приготовления сложных, многокомпонентных кремов Шарлотт, Гляссе, Таффита:
 - ✓ тортов, рулетов, пирожных
 - ✓ суфле

Функциональные преимущества

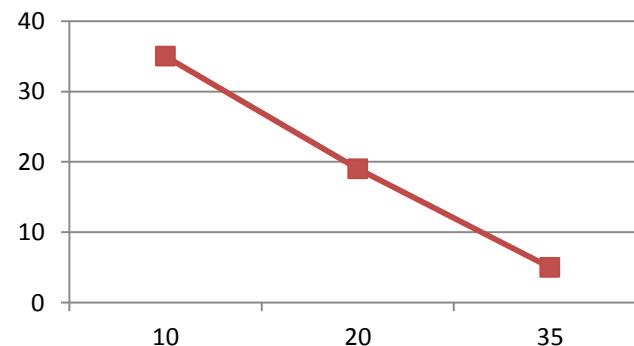
Благодаря специально подобранному жировому составу и комплексу эмульгаторов:

- Имеет высокую аэрирующую способность. Пышная масса уже за 5 минут
- Маргарин отлично связывает жидкие рецептурные компоненты
- Оптимальное соотношение твердых и жидких жиров в маргарине, обеспечивает стабильную формоустойчивость
- Обладает высокой технологичностью при температуре 10-20 градусов С
- Маргарин имеет выраженный вкус и аромат сладкосливочного масла, что крайне важно при частичной либо полной замене сливочного масла в продукции.



Показатель	Значение
Вкус и запах	Запах и вкус сладко-сливочные
Цвет	Светло-желтый, однородный по всей массе
Консистенция при (20±2)°C	Пластичная, плотная, однородная, поверхность среза блестящая, сухая на вид
Массовая доля жира, %, не менее	84
Массовая доля влаги и летучих веществ, % не более	16
Массовая доля поваренной соли, % не более	0
Температура плавления жира, выделенного из маргарина, °C	35-39
Массовая доля твердых триглицеридов в жире, выделенном из маргарина, % при температуре 20C	20°C =16-21%
Массовая доля насыщенных жирных кислот % не более	50
Массовая доля трансизомеров жирных кислот, % не более	2

Массовая доля твердых триглицеридов в жире, выделенном из маргарина, % при температуре



Состав :

Рафинированные дезодорированные масла в натуральном и модифицированном виде (пальмовое масло, подсолнечное масло, пальмоядровое масло), вода, эмульгаторы (E471, E475), консервант E202, ароматизатор, антиокислитель: аскорбиновая кислота, концентрат смеси токоферолов; регулятор кислотности лимонная кислота, краситель E160a.



*ГРАНД ТАРТ - лучший источник
сливочного вдохновения.*

Маргарин для песочного теста «Grand Tart»

Grand
Tart

Структура и вкус

Тающая

Рассыпчатая структура

Сливочный вкус



Grand
Tart

Общие характеристики



Grand
Tart

- Рекомендуется при производстве мучных кондитерских изделий из песочного теста:
 - ✓ Песочного печенья различных видов;
 - ✓ Песочных полуфабрикатов и других кондитерских изделий, технология которых предусматривает сбивание
- Отлично подходит для полной замены сливочного масла в рецептурах изделий
- Придает готовым изделиям приятный сладко-сливочный вкус и аромат, золотистый цвет.

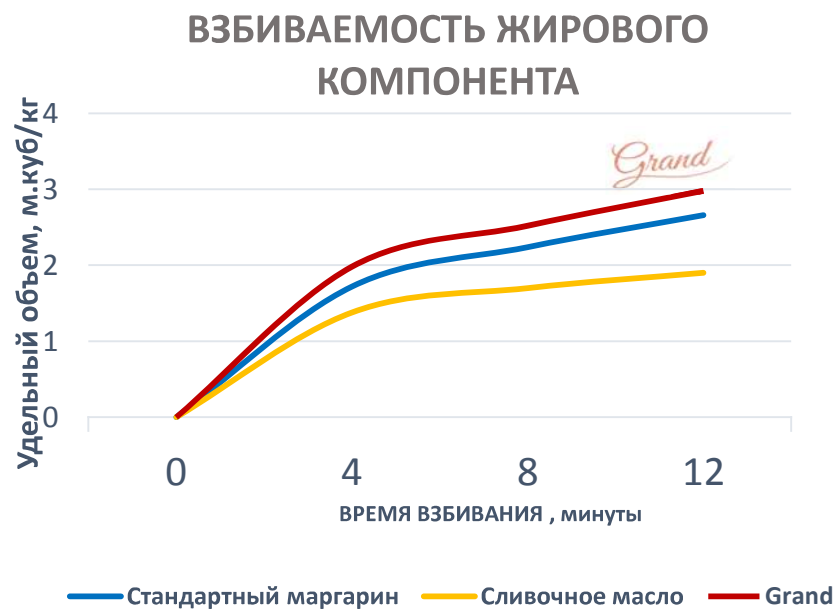
Функциональные преимущества

- Обладает высокой взбиваемостью, позволяет получить пышную, насыщенную воздухом массу. Придает готовому продукту **ГРАНД**иозный объем;
- Придает печенье тающую во рту структуру (высокая степень намокаемости);
- Позволяет получить тонкодисперсную эмульсию, которая предотвращает затягивание теста;
- Снижает себестоимость готового продукта за счет дополнительного введения муки и воды;
- За счет введения натуральных антиокислителей, продлевает сроки реализации готовых изделий;
- Обладает высокой технологичностью, обеспечивает легкую отсадку и формовку теста.



Grand
Tart

Технологичность



Маргарин *Grand*

VS

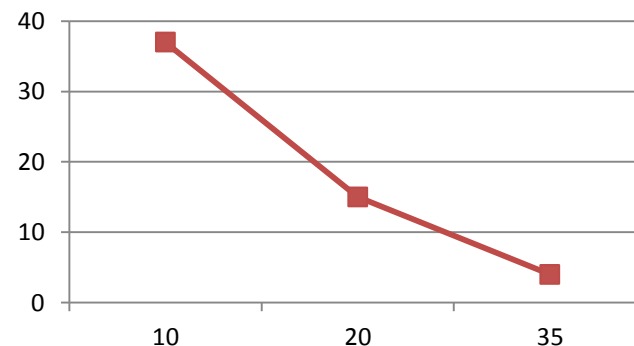
Сливочное масло



Маргарин GRAND превосходит по показателю взбиваемости сливочное масло. GRAND крем взбивается быстрее и имеет более пышную и объемную массу


Показатель	Значение
Вкус и запах	Запах и вкус сладко-сливочные
Цвет	Светло-желтый, однородный по всей массе
Консистенция при (20±2)°C	Пластичная, плотная, однородная, поверхность среза блестящая, сухая на вид
Массовая доля жира, %, не менее	82
Массовая доля влаги и летучих веществ, % не более	18
Массовая доля поваренной соли, % не более	1
Температура плавления жира, выделенного из маргарина, °C	35-38
Массовая доля твердых триглицеридов в жире, выделенном из маргарина, % при температуре 20C	13-18
Массовая доля насыщенных жирных кислот % не более	50
Массовая доля трансизомеров жирных кислот, % не более	2

Массовая доля твердых триглицеридов в жире, выделенном из маргарина, % при температуре



Состав :

Рафинированные дезодорированные масла в натуральном и модифицированном виде (пальмовое масло, подсолнечное масло, пальмоядровое масло), вода, эмульгаторы (E 471, E433, E322), соль пищевая, ароматизатор, антиокислитель: аскорбиновая кислота, концентрат смеси токоферолов; регулятор кислотности лимонная кислота, краситель E160a.



*GRAND CROISSANT – гарант нежнейших
слоев изысканного удовольствия!*

Маргарин для слоеного теста «Grand Croissant»

Grand
Croissant

Воздушность

КРАСИВЫЕ контуры изделия

Отличный **ПОДЪЕМ** выпечки

Яркий аромат
СЛИВОЧНОГО МАСЛА

Ровные, Равномерные слои



Общие характеристики

- Отлично подходит для полной замены сливочного масла в рецептурах изделий
- Предназначен для изготовления для всех видов изделий из слоеного теста
- Готовые изделия обладают ярким ароматом сливочного масла.



Grand
Croissant

Функциональные преимущества

- Технологичен в работе, благодаря высокой пластичности в широком диапазоне температур.
- Не вытекает из теста при расстойке и выпечке;
- При соблюдении технологии приготовления, изделия приобретают высокий подъем и четко выраженные слои, легко отделяемые друг от друга;
- Позволяет получать изделия правильной формы и размеров.



Grand
Croissant

Видео из Србији

А вы знали, ЧТО....



Для получения готового изделия **ОТЛИЧНОГО КАЧЕСТВА** из слоеного теста, рекомендуется закладывать маргарин для слоения в количестве более 30% от массы муки.

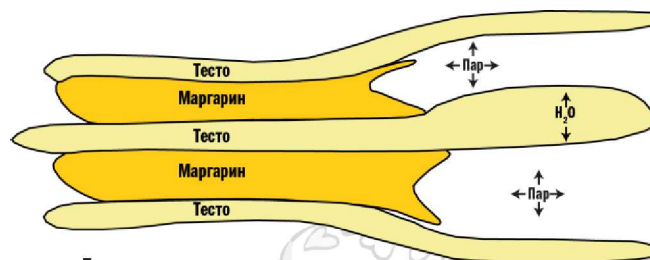
Чем **БОЛЬШЕ** маргарина – тем изделие будет более **ПЫШНЫМ** и **СЛОИСТЫМ**

А вы знали

В чем секрет ПЫШНОСТИ слойки?

Подъем бездрожжевого слоеного теста происходит в основном за счет водяного пара, образующегося при испарении воды из слоев теста. Пар между слоями удерживается расплавленным жиром и с повышением температуры, увеличиваясь в объеме, раздвигает слои теста. Подъем пласта возможен, только если слои теста отделены друг от друга равномерными слоями жира. Использование маргарина **ГРАНД ГАРАНТИРУЕТ** получение **ВОЗДУШНОЙ** слойки.

Grand
Croissant

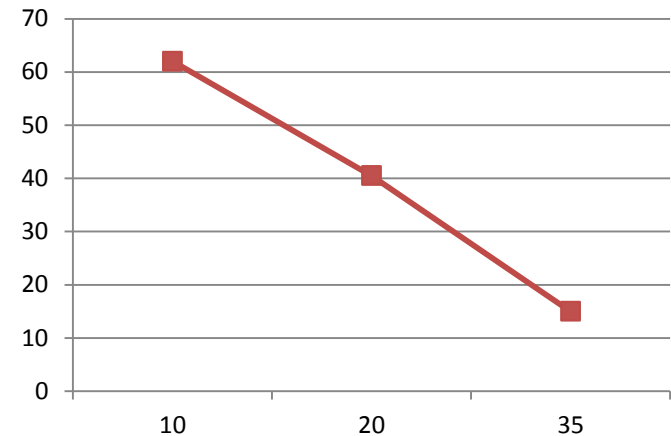


До выпечки: равномерные слои

Во время выпечки:
хорошее расслоение

Показатель	Значение
Вкус и запах	Запах и вкус сладко-сливочные
Цвет	Желтый, однородный по всей массе
Консистенция при (20±2)°C	Пластичная, плотная, однородная, поверхность среза слабо блестящая, сухая на вид
Массовая доля жира, %, не менее	82
Массовая доля влаги и летучих веществ, % не более	18
Массовая доля поваренной соли, % не более	1
Температура плавления жира, выделенного из маргарина, °C	40 – 44
Массовая доля твердых триглицеридов в жире, выделенном из маргарина, % при температуре	10°C 59 - 65 20°C 38 - 43 35°C 13 - 17
Массовая доля насыщенных жирных кислот % не более	60
Массовая доля трансизомеров жирных кислот, % не более	2

Массовая доля твердых триглицеридов в жире, выделенном из маргарина, % при температуре



Состав:

Рафинированные дезодорированные масла в натуральном и модифицированном виде (пальмовое масло и его фракции, подсолнечное масло), вода, эмульгаторы (E471, E475, E322), соль пищевая, консервант E202, ароматизатор, антиокислитель: концентрат смеси токоферолов, регулятор кислотности лимонная кислота, краситель E160a

Лучшее для Вас и для Экологии

ЭТО

Grand

В гармонии с природой

Мы поддерживаем бережное отношение к природе!



- Вторично-переработанное сырье, одна из составляющая картона нашей упаковки - спасает от вырубки леса. Заметно снижается загрязненность воздуха, водных ресурсов, потому что при переработке применяется минимум химически активных веществ.
- Вкладыш из БИОРАЗЛАГАЕМОЙ минералонаполненной пленки внутри короба безопасен для окружающей среды. После использования, при утилизации не требует энергетических затрат, разлагается в течение 4-5 месяцев под воздействием интенсивного солнечного излучения и ветра, и растворяется в почве в течение 8-12 месяцев под воздействием внешней среды.
- Наше производство оборудовано специальными очистными сооружениями, благодаря которым отходы производства не загрязняют окружающую среду.



Упаковка и внешний вид линейки Grand

Упаковка и внешний вид:

Для «Grand Cake, Tart, Cream» - короб из белого гофрированного картона, с полимерным мешком-вкладышем (розовый цвет) Масса нетто 10 кг

*Для «Grand Croissant» – короб из гофрированного белого картона, **маргарин расфасован по 10 кг, 5 пластов по 2 кг** (каждый пласт завернут в полимерную пленку)*

Полимерная пленка состоит наполовину из натуральных минералов **нового поколения**, обладает прекрасными барьерными свойствами, умеренной светопрозрачностью, обладающий хорошей термоустойчивостью в широком диапазоне рабочих температур. Особенно хорошо материал зарекомендовал себя при низкотемпературном хранении.

Материал хорошо формируется в брикет и держит форму, имеет хорошие тактильные свойства (“приятен на ощупь”), за счет шероховатой поверхности. Упаковка из пленки имеет повышенную прочность на разрыв и прокол. Пленка является прекрасным заменителем пергаментной и кашированной фольги.

Пленка имеет прекрасные масло- и водоотталкивающие свойства, гарантированно предохраняя продукт от высыхания и надежно защищая содержимое упаковки от бактериального загрязнения, наподобии «эффекта скорлупы».

Сроки годности:

Со дня производства продукта составляет при температуре от -20°C до 20°C – 360 суток (12 месяцев)



Grand

Группа «Русagro» – один из крупнейших вертикально интегрированных агрохолдингов в России. Деятельность компании включает пять бизнес-направлений:

Сахарный бизнес



№1

Производитель кускового сахара



Доля

№2

Производитель сахара



Доля

- Сахар кусковой
- Сахар фасованный
- Сахар промышленный
- Меласса
- Жом

Мясной бизнес



№ 3

Производитель свинины



Доля

- Свины
- Полутуша
- Крупный кусок
- Потребительский продукт

Масложировой бизнес



№2

Производитель майонеза

№1

производитель мыла

№1

Производитель фасованного маргарина

№2

Производитель фасованного масла

- Растительное масло
- Жиры и маргарины
- Майонез
- Кетчуп
- Горчица
- Мыло

Сельскохозяйственный бизнес



№ 3



Доля

- Зерновые
- Сахарная свекла
- Подсолнечник
- Соя и прочее

Grand

СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ!

ИЮНЬ 2019

