

ТГ СОЮЗ

# ТВОРОЖНЫЕ СЫРЫ



# Рынок творожных сыров в РФ

По оценкам BusinesStat, за 2018-2022 гг продажи творожных сыров в России **увеличились в 2,8 раз: с 38,5 до 106,6 тыс т**. Рост был вызван изменением культуры потребления, творожные сыры стали активно использоваться в кулинарии, при приготовлении роллов, чизкейков, капкейков и других блюд.

В 2022 г несмотря на негативные ожидания производителей и ритейлеров, продажи творожных сыров в России выросли на 8%. Производители связывают рост продаж творожных сыров с выгодной ценой в сравнении с другими видами сыров и более низкой себестоимостью кремчиза в сравнении с масляным кремом в кондитерском производстве. В розничном канале рост связан с невысокой стоимостью разовой покупки за счет небольшого объема упаковки, в которой реализуются творожные сыры в рознице.

Объем рынка творожных сыров, тыс тн, РФ, 2022

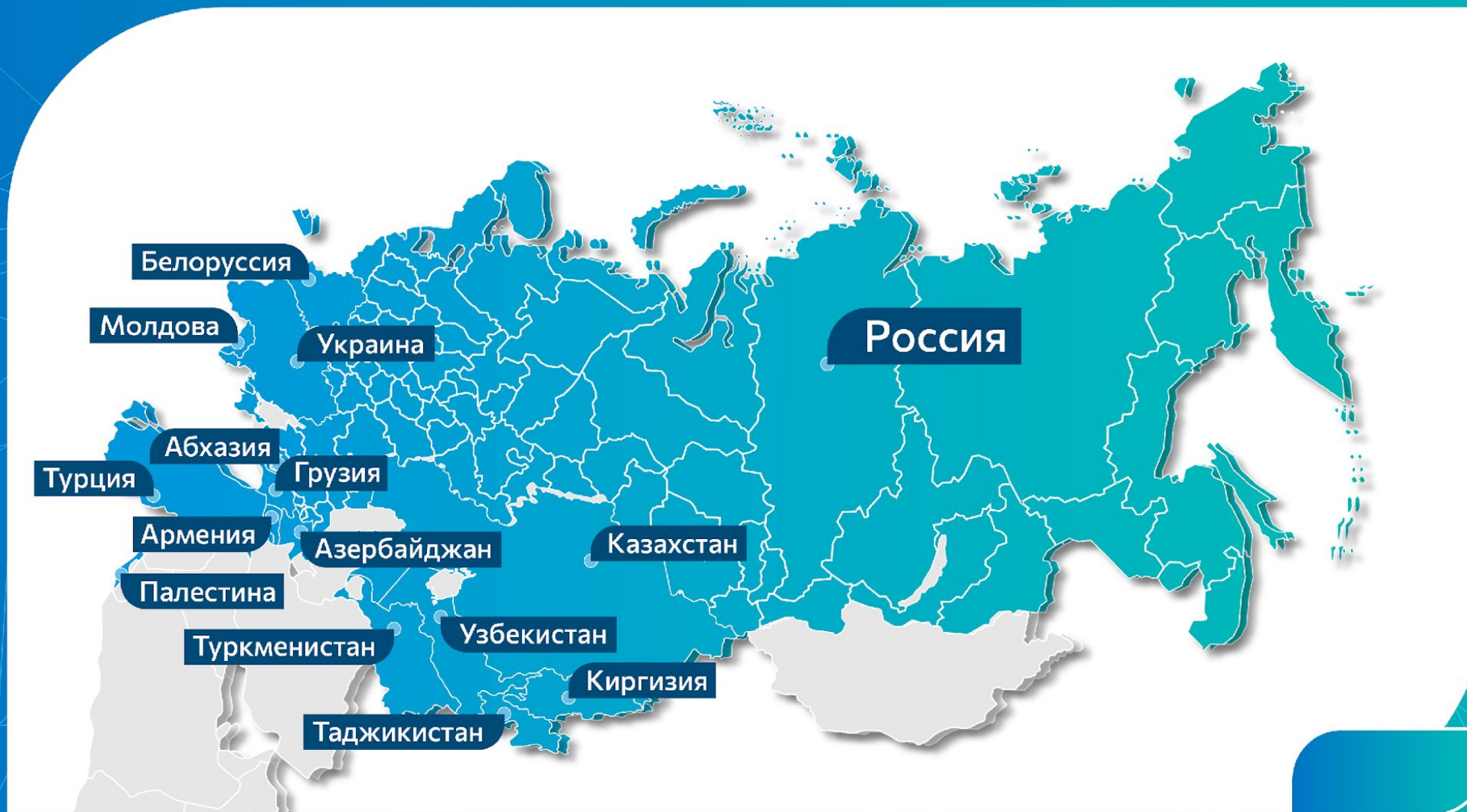
# 106

# 6,3%

доля рынка творожного сыра "Чудское озеро",  
в сегменте HoReCa, РФ, 2022

# География поставок

ТГ СОЮЗ





# ТВОРОЖНЫЙ СЛИВОЧНЫЙ СЫР ТМ “ЧУДСКОЕ ОЗЕРО” 1 и 3.3 кг

ТГ СОЮЗ



Фасовка: 1 кг и 3,3 кг  
Срок хранения: 5 месяцев  
Состав: творог (сливки, бактериальная закваска молочнокислых микроорганизмов), комплексная пищевая добавка (загустители: E1422, гуаровая камедь, камедь рожкового дерева, каррагинан; молочный белок), соль, сахар.

Жирность в сухом  
веществе, %

60%

## ТМ “Чудское озеро”

Творожный сливочный сыр  
из 100% натуральных сливок



УТП

Из 100% натуральных сливок:  
оптимальная плотность и насыщенный  
сливочный вкус

Сыр “Чудское озеро” производится из натуральных сливок творога без добавления растительных жиров, консервантов и ГМО. Имеет выраженный сливочный вкус с лёгкой кислинкой и солоноватостью. Отлично сохраняет форму в готовом изделии, в том числе при воздействии высоких температур; не трескается, не течет, не расплывается. Подходит для кондитерских изделий, кулинарных блюд и блюд японской кухни

## ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ:

- HoReCa (все виды)
- японская кухня
- кондитерские цеха
- пекарни

## ПРИМЕНЕНИЕ

- ЧИЗКЕЙКИ
- крем для десертов и тортов (КРЕМЧИЗ)
- РОЛЛЫ и суши
- СЭНДВИЧИ и закуски
- супы и соусы
- фарширование
- ПИЦЦА
- сырный чай



# ТВОРОЖНЫЙ СЛИВОЧНЫЙ СЫР ТМ “ЧУДСКОЕ ОЗЕРО” 150 г

**ТГ СОЮЗ**



Фасовка: 150 г  
Срок хранения: 5 месяцев  
Состав: творог (сливки, бактериальная закваска молочнокислых микроорганизмов), комплексная пищевая добавка (загустители: Е1422, гуаровая камедь, камедь рожкового дерева, каррагинан; молочный белок), соль, сахар.

Жирность в сухом  
веществе, %

**60%**

## ТМ “Чудское озеро”

Творожный сливочный сыр  
из 100% натуральных сливок



УТП

Из 100% натуральных сливок:  
оптимальная плотность и насыщенный  
сливочный вкус

Сыр “Чудское озеро” производится из натуральных сливок творога без добавления растительных жиров, консервантов и ГМО. Имеет выраженный сливочный вкус с лёгкой кислинкой и солоноватостью. Отлично сохраняет форму в готовом изделии, в том числе при воздействии высоких температур; не трескается, не течет, не расплывается. Подходит для кондитерских изделий, кулинарных блюд и блюд японской кухни

### ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ:

- традиционная розница
- специализированные кондитерские магазины

### ПРИМЕНЕНИЕ

- ЧИЗКЕЙКИ
- крем для десертов и тортов (кремчиз)
- роллы и суши
- сэндвичи и закуски
- супы и соусы
- фарширование
- пицца
- сырный чай



# КРЕМЧИЗ НА РАСТИТЕЛЬНЫХ МАСЛАХ ТМ CREAMART

**ТГ СОЮЗ**



Фасовка: 1 кг и 3,3 кг  
Срок хранения: 4 месяцев  
Состав: молоко обезжиренное, заменитель молочного жира, молоко сухое обезжиренное, стабилизаторы, рапсовое масло гидрогенизированное, бактериальная закваска молочнокислых микроорганизмов, концентрат молочных белков, комплексная пищевая добавка, соль, ароматизатор «Сливки».

УТП

## ТМ CREAMART

Выгодная альтернатива творожному сыру - кремчиз на растительных маслах

Выгодная цена  
Морозоустойчивость  
Без животных жиров

Кремчиз на основе обезжиренного молока и растительных масел. Обладает натуральным сливочным вкусом с легкой кислинкой и солоноватостью. Консистенция плотная и однородная. Хорошо намазывается. Термостабилен, при нагревании не расслаивается и не горчит. Подходит для приготовления выпечных десертов, чизкейков, запеченных роллов, супов и соусов. Легко взбивается в однородную массу без образования комков, отлично держит форму, подходит для начинки, прослойки и декорирования кондитерских изделий. Готовые блюда с "Кремчизом" можно замораживать.

Жирность в сухом  
веществе, %  
(эквивалентно)

**65%**

### ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ:

- HoReCa (все виды)
- японская кухня
- кондитерские цеха
- пекарни

### ПРИМЕНЕНИЕ:

- ЧИЗКЕЙКИ
- крем для десертов и тортов (кремчиз)
- роллы и суши
- сэндвичи и закуски
- супы и соусы
- фарширование
- пицца
- сырный чай
- замороженные десерты и блюда

ПРИМЕНЕНИЕ:

# НАПОЛНЕНИЕ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ И ОБМАЗКА ТОРТОВ

Творожный сливочный сыр “Чудское озеро” производится методом ультрафильтрации из 100% сливок, близок по текстуре к сливочному сыру, но более плотный. Имеет насыщенный сливочный вкус с менее выраженной кислинкой и однородную консистенцию, отлично подходит для кондитерских изделий.

Хорошо взбивается в однородную массу без комков, легко отсаживается с помощью кондитерского мешка.

При обмазке тортов не трескается.

Кремчиз “Кремарт” значительно снижает себестоимость кондитерских изделий, готовые изделия с ним можно замораживать.



ПРИМЕНЕНИЕ:

# РОЛЛЫ И СУШИ

И творожный сыр "Чудское озеро", и кремчиз на растительных маслах отлично подходят для приготовления блюд японской кухни.

Сыры имеют плотную консистенцию, не липнут к ножу и рукам, удобны в работе.

Сохраняют стабильность при комнатной температуре, что важно для доставки роллов. Термостабильные, подходят для приготовления запекаемых роллов.

Кремчиз на растительных маслах значительно снижает себестоимость роллов, подходит для суши-шопов.



**Чудское озеро**

## CREAM CHEESE

**ТВОРОЖНЫЙ СЫР**

**СЫР ТВОРОЖНЫЙ СЛИВОЧНЫЙ С МАССОВОЙ ДОЛЕЙ ЖИРА В СУХОМ ВЕЩЕСТВЕ НЕ МЕНЕЕ 60%.**

Энергетическая ценность			
Жиры	Белки	Углеводы	Соль
26,0г	6,0г	3,0г	0,6г
			1115 кДж
			270 ккал

**МАССА 1000г**

**NETTO: 9225-060-0044187-15**  
215300100



Применение:

# ЗАКУСКИ И СЭНДВИЧИ

В меру плотная кремообразная консистенция сливочного сыра и растительного кремчиза отлично подходит для закусок и сэндвичей.

Хорошо намазывается и фиксируется на хлебной основе и крекерах.



Применение:

# ЧИЗКЕЙКИ И ВЫПЕЧКА

- Оба крем-сыра термостабильны, идеальны для чизкейков.
- При запекании сохраняют структуру, не отделяют влагу и не сворачиваются.
- Растительный кремчиз идеален для замораживаемых чизкейков. При разморозке сохраняет структуру.



Применение:

# ПИЦЦА

Термостабильность кремчиза и творожного сыра позволяет использовать их не только для пицца-соусов и сырных бортиков, но и как ингредиент начинки.

Сырные “капли” даже при очень высоких температурах не теряют форму и не крошатся.

Придают пицце особенную нежность и снижает себестоимость в сравнении с применением твердого сыра.



ПРИМЕНЕНИЕ:

# СУПЫ И СОУСЫ

Сыры отлично плавятся, идеальны для приготовления сырного соуса и крем-супов.

При нагревании, в том числе и повторном, не сворачиваются. Подходят для заготовок и готовых блюд в ритейле.



# Присоединяйтесь!

+7 (495) 369 11 27

[info@chudozero.ru](mailto:info@chudozero.ru)

Псков

ул. Железнодорожная, 43

