

ТГ СОЮЗ

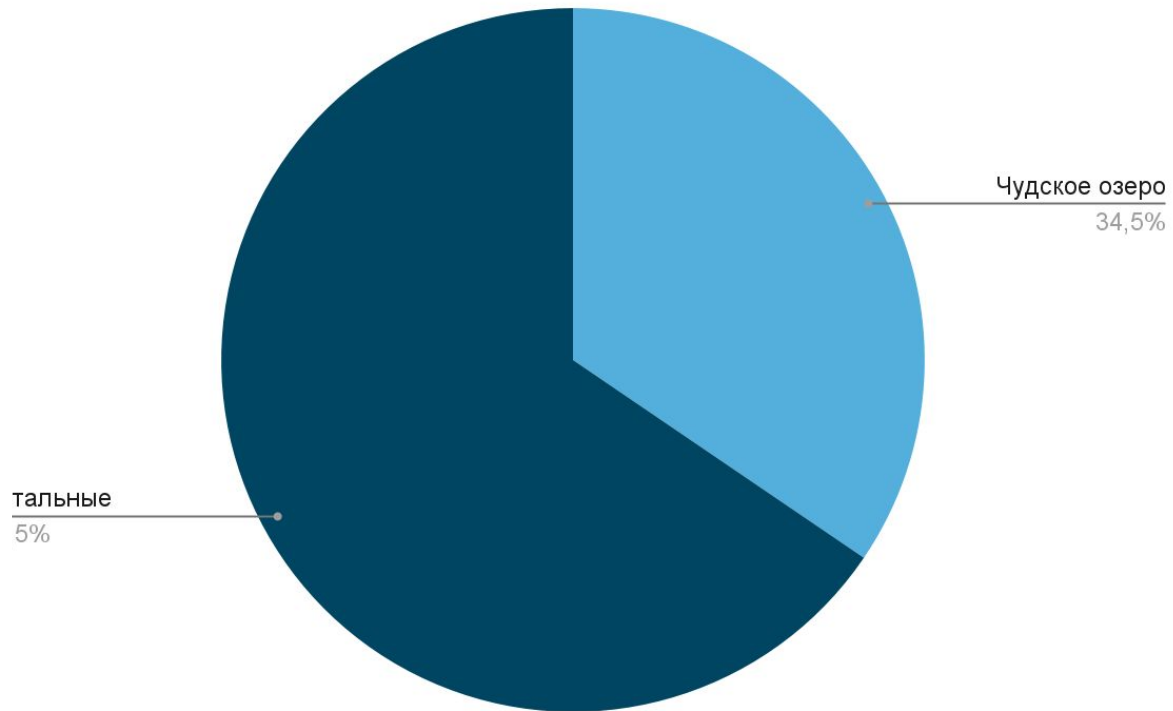
# Молочные сливки “Чудское озеро”

Там, где профессионалы

\* Елена Шрамко, основатель и руководитель  
кондитерской школы “Академия Эксклюзив”



# Каждый третий кондитер РФ работает на сливках “Чудское озеро”!



Доля рынка в категории  
сливок в сегменте HoReCa

34,5%

# Сливки для профессионалов

ТГ СОЮЗ

Специально разработаны для сферы HoReCa: шеф-поваров, кондитеров, бариста и барменов.



## Премиальное качество

Сливки производятся из отборного молочного сырья без добавления растительных жиров и консервантов.



## Для профессиональной кухни

Разработаны с учетом требований профессионалов в стабильности органолептики, качества и функциональных свойств.



## Широкая линейка жирности

Для покрытия всех потребностей профессиональной кухни и решения любых кулинарных и кондитерских задач.



## Длительное хранение

Ультрапастеризация и асептическая упаковка обеспечивает длительное хранение сливок (до 6 месяцев) при температуре от +2°C до +25°C



## Востребованность

Сливки "Чудское озеро" - одни из самых популярных молочных продуктов на профессиональном рынке. Каждый третий кондитер кондитер РФ работает на сливках "Чудское озеро"!



# Широкая линейка жирности

для решения любых кулинарных  
и кондитерских задач

# 10, 22, 33, 35, 38%

# Молочные сливки

## для всех сфер профессионального применения

### ДЛЯ ВЗБИВАНИЯ



Помимо основного применения, используются в кулинарии для приготовления сложных соусов и кулинарных муссов

### ДЛЯ КУЛИНАРИИ



Помимо основного применения, используются для приготовления невзбиваемых десертов и кремов: крем-брюле, панна-котта, чизкейк, карамель, ганаш

### ДЛЯ НАПИТКОВ



Помимо основного применения, могут использоваться для добавления в тесто и приготовления легких крем-супов

# Сливки для взбивания “Чудское озеро”

33%

35%

38%





# МОЛОЧНЫЕ СЛИВКИ 33%

УЛЬТРАПАСТЕРИЗОВАННЫЕ

ДЛЯ ВЗБИВАНИЯ И КУЛИНАРИИ



Объем - 1 литр  
Срок хранения: 6 мес  
Состав: сливки нормализованные,  
стабилизатор каррагинан



Жирность, %

**33**  
%

## ТМ "ЧУДСКОЕ ОЗЕРО"

УТП



**ТОП- ПРОДУКТ ДЛЯ КОНДИТЕРОВ:** оптимальная жирность для решения любых кондитерских задач



**ДВОЙНОЕ ПРИМЕНЕНИЕ:** для взбивания и кулинарии



Сливки "Чудское озеро" 33% – самые популярные сливки среди профессиональных и домашних кондитеров. Содержат натуральный стабилизатор каррагинан, хорошо взбиваются и держат форму, отлично переносят нагревание. Идеальное соотношение цены и качества: достаточная плотность и устойчивость для декорирования и воздушность для муссовых десертов. Часто используются в кулинарии (густые и сложные соусы, супы, запекание).

### ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ

- рестораны, кафе и бары
- магазины для кондитеров
- кондитерские цеха

### БАЗОВОЕ ПРИМЕНЕНИЕ

- взбитые кремы, торты
- горячие кремы и десерты (крем-брюле, ганаш, карамель, панна-котта)

### ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ ПРИМЕНЕНИЕ

- супы, соусы, запекание
- кулинарные муссы



# МОЛОЧНЫЕ СЛИВКИ 35%

УЛЬТРАПАСТЕРИЗОВАННЫЕ

ДЛЯ ВЗБИВАНИЯ И КУЛИНАРИИ



Объем - 1 литр  
Срок хранения: 6 мес  
Состав: сливки нормализованные, стабилизатор каррагинан

Жирность, %

**35%**

## ТМ "ЧУДСКОЕ ОЗЕРО"

УТП



КЛАССИЧЕСКАЯ "ЕВРОПЕЙСКАЯ" ЖИРНОСТЬ И НАСЫЩЕННЫЙ СЛИВОЧНЫЙ ВКУС



ДВОЙНОЕ ПРИМЕНЕНИЕ: для взбивания и кулинарии



Сливки "Чудское озеро" 35% имеют насыщенный сливочный вкус. Содержат натуральный стабилизатор каррагинан, легко взбиваются в крем с плотной текстурой. Идеальны для приготовления кондитерских изделий и десертов, подходят для декорирования. Профессиональные повара используют эти сливки для приготовления густых сливочных крем-супов, соусов, пасты и других горячих блюд.

### ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ

- рестораны, кафе и бары
- магазины для кондитеров
- кондитерские цеха

### БАЗОВОЕ ПРИМЕНЕНИЕ

- взбитые кремы, торты
- горячие кремы и десерты (крем-брюле, ганаш, карамель, панна-котта)

### ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ ПРИМЕНЕНИЕ

- супы, соусы, запекание
- кулинарные муссы





# МОЛОЧНЫЕ СЛИВКИ 38%

УЛЬТРАПАСТЕРИЗОВАННЫЕ

ДЛЯ ВЗБИВАНИЯ И КУЛИНАРИИ



Объем - 1 литр  
Срок хранения: 6 мес  
Состав: сливки нормализованные, стабилизатор каррагинан



Жирность, %

**38%**

## ТМ "ЧУДСКОЕ ОЗЕРО"



РЕДКАЯ, ПРЕМИАЛЬНАЯ ЖИРНОСТЬ



ИДЕАЛЬНЫ ДЛЯ ДЕКОРИРОВАНИЯ:  
очень плотные и устойчивые



УТП

Сливки "Чудское озеро" 38% - густые и плотные сливки с редкой в РФ премиальной жирностью. Имеют насыщенный сливочный вкус и густую консистенцию. Содержат натуральный стабилизатор каррагинан. Взбиваются в крем с очень плотной текстурой. Идеальны для декорирования..

### ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ

- рестораны, кафе и бары
- магазины для кондитеров
- кондитерские цеха

### БАЗОВОЕ ПРИМЕНЕНИЕ

- взбитые кремы, торты
- горячие кремы и десерты (крем-брюле, ганаш, карамель, панна-котта)

### СПЕЦИАЛЬНОЕ ПРИМЕНЕНИЕ

- декорирование кондитерских изделий

### ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ ПРИМЕНЕНИЕ

- супы, соусы, запекание
- кулинарные муссы

# Сливки для кулинарии “Чудское озеро”

22%





# МОЛОЧНЫЕ СЛИВКИ 22%

УЛЬТРАПАСТЕРИЗОВАННЫЕ

ДЛЯ КУЛИНАРИИ



Объем - 1 литр  
Срок хранения: 6 мес  
Состав: нормализованные сливки

ТГ СОЮЗ

Жирность, %

22  
%

ТМ "ЧУДСКОЕ ОЗЕРО"

УТП



ПИТЬЕВЫЕ СЛИВКИ ВЫСШЕГО СОРТА  
для кулинарии



ПРОИЗВОДЯТСЯ ПО ГОСТ

ГОСТ

Сливки "Чудское озеро" 22% - профессиональные кулинарные сливки. Термостабильны и кислотостойки. Имеют универсальную кулинарную жирность для решения любых кулинарных задач: соусов, супов, запекания. Подходят для приготовления горячих десертных кремов и невзбиваемых десертов.

ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ

- рестораны, кафе, бары

БАЗОВОЕ ПРИМЕНЕНИЕ

- супы,  
- соусы,  
- запекание

ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ  
ПРИМЕНЕНИЕ

- горячие десертные кремы  
(ганаш, карамель)  
- невзбиваемые десерты  
(чизкейк, крем-брюле,  
панна-котта)

# Сливки для напитков “Чудское озеро”

10%



## МОЛОЧНЫЕ СЛИВКИ 10%

УЛЬТРАПАСТЕРИЗОВАННЫЕ

ДЛЯ НАПИТКОВ

Жирность, %

10  
%

ТМ "ЧУДСКОЕ ОЗЕРО"

ПИТЬЕВЫЕ СЛИВКИ ВЫСШЕГО СОРТА  
для напитков и кулинарии

ПРОИЗВОДЯТСЯ ПО ГОСТ

ГОСТ

УТП

Сливки "Чудское озеро" 10% - профессиональные питьевые сливки высшего сорта. Предназначены для добавления в кофе, чай, приготовления кофейных напитков и коктейлей. В кулинарии используются для приготовления легких крем-супов, пюре, каш. Добавляются в тесто хлебобулочных и кондитерских изделий.



Объем - 1 литр

Срок хранения: 6 мес

Состав: сливки нормализованные

## ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ

- рестораны и кафе
- кофейни
- бары и клубы
- фаст-фуд

## БАЗОВОЕ ПРИМЕНЕНИЕ

- добавление в кофе и чай
- сливочный латте, раф и капучино
- коктейли, в т.ч. алкогольные
- каши, блины, тесто

## ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ ПРИМЕНЕНИЕ

- каши, блины, пюре
- крем-супы
- добавление в тесто

# Присоединяйтесь!

+7 (495) 369 11 27

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

Псков

ул. Железнодорожная, 43



# Конкуренты: сливки “Чудское озеро”

<p>Продукты ТГ Союз</p>						
<p>Аналоги</p>						
<p>Преимущества</p>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. без крышки = минимум потерь</li><li>2. широкая линейка жирности</li><li>3. наличие форматов 0,2 л</li></ol>					