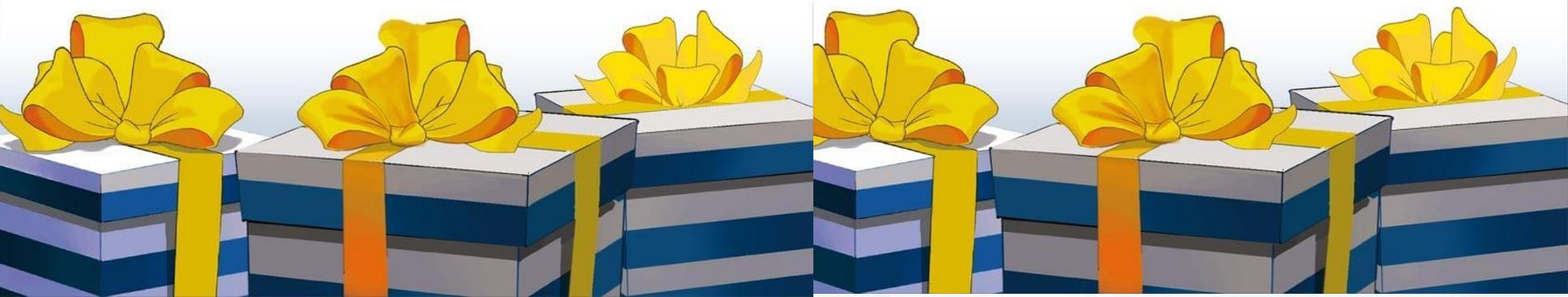




МАСЛЕНИЦА 2016 ПРОДУКТ





Пастеризованное молоко



Молоко пастеризованное
2,5%, 930 мл в
пластиковой
бутылке



Молоко пастеризованное
2,5%, 900 мл в
кувшине



Скажи, Матроскин, а что такое пастеризованное молоко? Это значит, что оно кипяченое?



Молоко пастеризованное
3,5%, 930 мл в
пластиковой
бутылке



Молоко пастеризованное
3,2%, 900 мл в
кувшине



Не совсем, Шарик. А если быть точнее, то не кипяченое вовсе. Технологию эту — пастеризацию — придумал еще в середине XIX века один умный француз, звали его Луи Пастер.

Метод он изобрел уникальный. До кипения мы молоко не доводим, а значит, сохраняем пользу.

Для этого молоко нагревают не сильно меньше 100°.



Молоко отборное пастеризованное
930 мл в
пластиковой
бутылке



Молоко топленое
4%, 930 мл в
пластиковой бутылке

Но ты, Шарик, имей в виде, что продукт этот хранится всего несколько суток. Так что допивай быстрее, а я тебе еще принесу



Кефир



Кефир
1%, 930 мл, в
пластиковой
упаковке



Кефир
3,2%, 930 мл, в
пластиковой
упаковке



Кефир
2,5%, 930 мл, в
пластиковой
упаковке



Кефир
2,5%, 900 мл, в
кувшине



Матроскин, а как это у тебя кефир такой нежный получается? Я у всех соседей перепробовал, ни у кого такого нет!



Тут, Шарик, главное – терпение.

Настоящий кефир делается непросто и небыстро. Сначала готовим специальную закваску, только на нее одну можно почти сутки потратить. Добавляем ее в наше молоко и ждем, пока все это вместе сквасится. Потом мы его охлаждаем и перемешиваем – долго и аккуратно, и еще несколько часов он будет созревать.

Говорят, кефир придумали горцы с подножия Эльбруса. Недаром они живут по сто лет. Хорошо, что секрет у них все-таки вывели. Теперь и мы можем делать наш любимый кефир «Простоквашино» и пить его сколько угодно в свое удовольствие.



Ряженка



Ряженка
4%, 930 мл, в
пластиковой
упаковке



Матроскин, а что это за продукт у тебя такой: с виду на кефир похож, а по цвету – как топленое молоко?



Это, Шарик, настоящая ряженка. Делается и правда из топленого молока, потому и цвет у нее такой красивый, а вкус с особой ноткой. Сначала молоко нужно, как когда-то в русской печи, долго-долго томить при высокой температуре, а когда у него появляется нежный кремовый оттенок, приходит пора добавлять специальную закваску. Сквашиваем мы ряженку без спешки – несколько часов подряд. Поэтому получается она нежная, однородная, пахнет приятно. И что важно, Шарик, ингредиенты, как всегда у меня, исключительно натуральные.



Закваска



Закваска
«Злаки», 930 мл в
пластиковой
упаковке



Закваска
2,5%, 930 мл в
пластиковой
упаковке



Что это, Матроскин, за новинка у тебя?



Это Закваска, наш новый кисломолочный продукт. Вкус у неё мягкий, нежный, как будто бархатный. Наливай, да пей! А ещё в нашей Закваске лактобактерий в 10 раз больше, чем обычно бывает в кисломолочных продуктах. Обязательно попробуй!*

** По сравнению с минимально установленными нормами содержания молочнокислых микроорганизмов в кисломолочных продуктах Техническим регламентом на молоко и молочную продукцию №88-ФЗ.*



Творог



Творог
2%, 220 гр,
в пластиковой
упаковке



Матроскин, а как ты наш творог таким вкусным делаешь?



Это потому, Шарик, что я наш творог специально по собственному рецепту делаю.



Творог
5%, 220 гр,
в пластиковой
упаковке

Сначала я наше замечательное молоко пастеризую, и добавляю специальную закваску. Если чуть-чуть подождать, сыворотка отойдет, и останется настоящий творог.



Творог
9%, 220 гр,
в пластиковой
упаковке

Ведь не зря его дядя Федор так любит. Творог у нас хоть и разный по жирности – от 2 до 9% - но вкусный всегда одинаково, не оторваться.



Творожное зерно в сливках



Творожное зерно в сливках
130 гр



Матроскин, поделись секретом: а почему у тебя творог – зернами?



Творожное зерно в сливках
350 гр



Это, Шарик, особое блюдо, его все любят: и отдельно едят, и в салаты овощные добавляют, очень вкусно и изысканно получается.



Творожное зерно в сливках
150 гр,
клубника

Чтобы это лакомство приготовить, я беру мягкие творожные зерна и заливаю сливками.



Творожное зерно в сливках
150 гр,
малина

Наш зерненный творог «Простоквашино» получается нежным и очень сочным.



Творожное зерно в сливках
150 гр,
черника



Сметана



Сметана
25%, 350 гр



Сметана
20%, 350 гр



Сметана
25%, 180 гр



Сметана
20%, 180 гр



Сметана
15%, 350 гр



Сметана
15%, 180 гр



НОВИНКА!
Сметана
10%, 350 гр



Вкусная, Матроскин, у тебя сметана получается. Неужели сам рецепт придумал?



Нет, Шарик, изобрели эту вкуснятину еще в древней Руси.

Тогда с простокваши просто снимали верхний слой и выдерживали в прохладном месте. Правда, говорили в те времена не «снимать», а «сметать», вот так и появилось название продукта.

И я стараюсь от традиций не отступать. В сливки добавляю закваску, потом охлаждаю и жду, пока они вместе созреют. Ждать надо долго. Тогда сметана становится густой, нежной на вкус, такую и «Простоквашино» назвать не стыдно.

А еще мне наша сметана помогает от плохого настроения. А ты думал, я от чего всегда жизнью доволен?



Масло



Масло сливочное
72,5%, 180 гр



Матроскин, а почему у тебя бутерброды все такие вкусные – хоть вверх колбасой ешь, хоть вниз.



Тут, Шарик, не в колбасе дело, а вернее, не только в ней. На все бутерброды я от души мое любимое масло «Простоквашино» намазываю.

Оно сливочным не просто так называется, а потому, что из сливок сделано, свежих и натуральных. Чтобы один килограмм масла приготовить, приходится до 25 литров молока использовать.

Зато продукт выходит всем на зависть – с тонким сливочным ароматом и нежным вкусом. Только успевай хлеб с колбасой нарезать.



Масло сливочное
82%, 180 гр



Творог мягкий



Творог мягкий
0,1%, 180 гр,
в пластиковом
стакане



Творог
5%, 180 гр,
в пластиковом
стакане



Много у тебя, Матроскин, разных видов творога! Это почему? Неужто все разные? Вот, например, творог мягкий – он чем такой особенный?!



Давай, Шарик, по порядку. Видов у меня столько, потому что я наших потребителей очень люблю и всегда иду навстречу их пожеланиям. А творог людям нужен разный для разных целей. Один лучше для готовки подходит, другой покупают и просто так едят, ведь он бабушкины молочные продукты из детства напоминает.

А вот мягкий творог мой для перекуса идеален – и утром, и днем на работе, и вечером. К тому же – сразу два варианта есть. 0% - для тех, кто за калориями следит. И 5% - для тех, кто больше «сливочный» вкус ценит. Вкус, впрочем, у обоих видов мягкого творога отменный... Свежий, насыщенный – объедение!



Сливки



Сливки
20%, 350 гр



Матроскин, ты опять все сливки вылакал? Тебе столько уже вредно для здоровья!



Сливки
10%, 350 гр



Тут, Шарик, ты совершенно не прав. В хозяйстве от моих сливок только польза.



Сливки
20%, 200 гр

А все потому, что готовлю я наши сливки «Простоквашино» из моего молока, без всяких посторонних добавок.

Отделяю сливки, потом быстро обрабатываю при высокой температуре, чтобы они не испортились. Жирность делаю разную – от 10 до 20%, на любой вкус. И всегда идеальный получается продукт. На вкус нежный, бархатистый, сладковатый чуть-чуть.



Сливки
10%, 200 гр

Так что, Шарик, проси все, что хочешь, а сливками я с тобой делиться все равно не стану.





Стерилизованное молоко



**ЛЮДИ
НЕ
УЧАСТВУЮТ
В ПРОМО**



**Молоко
стерилизованно
е**
1,5%, 950 мл в
стандартной
упаковке



**Молоко
стерилизованно
е**
2,5%, 950 мл в
стандартной
упаковке



**Молоко
стерилизованное**
3,2%, 950 мл в
стандартной
упаковке



**Молоко
стерилизованное**
6%, 950 мл в стандартной
упаковке



**Молоко
стерилизованное**
6%, 950 мл в стандартной
упаковке



Матроскин, а почему молоко у тебя так долго хранится? Особенное оно, что ли?



Тут, Шарик, все дело в технологии.

Молоко это стерилизованное по самым современным методам. Чтобы все вредные микробы убить, приходится продукт нагревать. Но делаю я это очень быстро. Температура тут, конечно, требуется высокая – больше 100 градусов. Зато нагреваю всего несколько секунд, потом быстро охлаждаю и сразу в стерильную тару.

И вкус сохраняется, и питательная ценность. Хранить его можно несколько месяцев. А запасливость, Шарик, еще никому не мешала!





Сырок глазированный

**НЕ
УЧАСТВУЕ
Т
В ПРОМО**



**Сырок
глазированный**
40 гр,
сгущенка



*А отчего это, Матроскин, к нам
вся соседская ребятня
повадилась? Конфетами их
прикармливаешь?*



*Шарик, я детишек конфетами не
закармливаю. Вот сырки
творожные – совсем другое дело.*



**Сырок
глазированный**
40 гр,
ваниль

*Чтобы приготовить мой сырок,
сначала делаю специальную
творожную смесь, потом
охлаждаю и придаю нужную
форму. Затем мой любимый этап
– покрываю шоколадной
глазурью. Важно, чтобы слой был
не слишком тонким и не очень
толстым, а то иначе сырок или
развалится, или и вправду в
шоколадную конфету
превратится. И всю эту
застывшую вкуснятину
отправляю в упаковку. Так что
сырки из «Простоквашино» очень
кушать удобно.*



**Сырок
глазированный**
40 гр,
клубника

*А вкусы у них самые разные, на
любого привереду: с клубникой,
персиком, ванилью и шоколадом.*





Питьевой йогурт

**НЕ
УЧАСТВУЕ
Т
В ПРОМО**



**Йогурт
питьевой**
930 гр,
клубника



Матроскин, а зачем тебе йогурты питьевые делать? Разве нельзя просто в кефир наполнителя добавить?



**Йогурт
питьевой**
930 гр,
черника



Видишь, Шарик, сколько в моем деле тонкостей.

Можно, конечно, и в кефир добавить все, что захочешь, но результат будет совсем другой.



**Йогурт
питьевой**
930 гр,
персик

Тут ведь специальная закваска нужна – йогуртовая, из двух видов бактерий. А с моими йогуртами не соскучишься – я их с разными вкусами делаю: черника, клубника, персик, груша, вишня и даже персик с абрикосом. Жира в них, опять же, всего 2,5%, а вкус исключительный.





Ложковой йогурт

**НЕ
УЧАСТВУЕ
Т
В ПРОМО**



**Йогурт
ложковой**
480 гр,
классический



**Йогурт
ложковой**
480 гр,
черника



**Йогурт
ложковой**
480 гр,
клубника



Матроскин, а что это ты с таким удовольствием по вечерам вместо сметаны наворачиваешь?

Вот, Шарик, решил себя побаловать.

Так что у меня теперь целая полка настоящих йогуртов «Простоквашино» - густых и аппетитных.

В них особая бактерия есть, называется «болгарская палочка». В прошлом веке болгары в Европе считались долгожителями, а русский ученый Мечников уверял, что это у них как раз от регулярного потребления йогуртов. Потому и называли закваску в их честь. Вот благодаря ей у меня теперь целый ассортимент замечательных лакомств. Есть густой йогурт с клубникой, с черникой или совсем без наполнителя.

Жиры в них 2,5-2,7% всего, так что я их даже на ночь ем без всяких угрызений совести.





Сгущенное молоко

**НЕ
УЧАСТВУЕ
Т
В ПРОМО**



Матроскин, признайся, сгущенка твоя – как в детстве, такая же вкусная? А то ведь я химию всякую есть не собираюсь.



У меня, Шарик, все продукты вкусные, всем на зависть.

И сгущенку я делаю по ГОСТу, такую теперь редко, где встретишь.

Для нашей сгущенки я беру наше молоко, очищаю его, и пастеризую. Когда в молоко добавили сахар, можно начинать сгущать. Я для этого даже специальную установку приобрел. И только потом я нашу «простоквашинскую» сгущенку охлаждаю.

Получается она нежная – только успеваю на дальнюю полку прятать. А то ведь и самому ничего не достанется.



**Сгущенное
молоко**
400 гр

