



# 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?*



### Творог

5%, 220 гр,  
в пластиковой  
упаковке



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

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

*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.*



### Творог

9%, 220 гр,  
в пластиковой  
упаковке



## 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 запашивость, Шарик, еще никому не мешала!*





## Сырок глазированный

**НЕ  
УЧАСТВУЕ  
Т  
В ПРОМО**



*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.*

*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.*

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



**Сырок глазированный**  
40 гр,  
сгущенка



**Сырок глазированный**  
40 гр,  
ваниль



**Сырок глазированный**  
40 гр,  
клубника





## 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

