

 «**Novogrudskie Dary»**

 **branch of open joint stock company**

 **«Lida milk plant**»

 Сompany «Novogrudskie Dary» is one of the largest and most promising of dairy enterprises of Grodno region. The company comprises three production sites: main plant in Novogrudok, which processes about 90% of all raw materials, Korelichi oil shop and Lyubcha plant for the production of cheese, where after the reconstruction was installed modern technological equipment,which allowed to incream production and quality approximately 560 tonnes of raw milk daily.

 The company stake on «live» products, minimally exposing its technological processing. Dairy products do not contain preservatives, artificial and genetically modified additives. The company's products have repeatedly received high awards at prestigious national and international exhibitions and competitions. Than is why the products under the brend «Novogrudskie Dary» are of high quality and is desirable on each table.

Our company offered to buy:

|  |  |
| --- | --- |
| 1.**Skim milk powder**Skimmed milk powder is produced from pasteurized skimmed cow's milk by removing moisture by condensation method and spray drying.Skimmed milk powder is widely used in cooking, for example, as an additive to confectionery, as an ingredient for baking bread, condensed milk, yoghurt and even pasta which is considered dietary.at - Not more than 1.5%Packaging - Paper 4-ply bag with liners made of polyethyleneWeight (volume) - 25 kgShelf life - 18 months from date of manufacture in the whole package at temperatures from 0 to +25 ° C and a relative humidity of 85% Price for 1 kg is 2,40 $ on FCA-Novogrudok.**2.** **Whey powder**Milk cheese whey powder is made from pasteurized whey obtained during cheese making process by coagulation of proteins under the influence of milk-clotting fermented preparations, by thickening and subsequent removal of moisture by spray drying.Milk cheese whey powder is used in the following industries: dairy industry, feed mill industry, meat industry, bakery and confectionery industries, fat and butter industry, and others.Fat - less than 2%Packaging - Paper 4-ply bag with liners made of polyethyleneWeight (volume) - 20 kgShelf life 18 months from date of manufacture in the whole package ,at temperatures from 0 to +25 C and a relative humidity of 80%Price for 1 kg is 0,75 $ on FCA-Novogrudok.**3. Technical acid casein**Casein – a product high in protein, made from unpasteurized skimmed cow's milk by coagulation of the protein contained in it, followed by treatment, washing, crushing and drying the curd, in a continuous manner on the thread-mechanized lines.Technical casein is intended for special industries, where it is used as a primary or secondary technical raw material.Shelf life - 12 months from date of manufacture in the whole package at a temperature not exceeding 25 ° C and a relative humidity of 85%Packaging - Paper 4-ply bag with liners made of polyethyleneWeight (volume) 25kgShelf life - 12 months from date of manufacture in the whole package. At a temperature of not more than 25 C and a relative humidity of 85%Price for 1 kg is 6.70 $ on FCA-Novogrudok.**4.Cheese "Edam Novogrudsky Gold”** **mass fraction of fat in dry matter 45%****Cheese "Gouda-Bel Grand” ”** **mass fraction of fat in dry matter 45%****Cheese "Dutch New” ”** **mass fraction of fat in dry matter 45%****Cheese "Gouda with fenugreek" ”** **mass fraction of fat in dry matter 45%****Cheese "Emmental Elite" ”** **mass fraction of fat in dry matter 45%**The cheese has a characteristic pronounced cheese flavor, with a hint of mild acidity. It is made by a special recipe on modern equipment, which gives the cheese a unique taste and excellent quality. The cheese is suitable for preparation of traditional sandwiches, and a variety of hot dishes.Fat - 45%Packaging - packages from multilayer film under vacuumWeight (volume) – 3,5 kgShelf life 240 daysPrice for 1 kg is 4,65 $ on FCA-Novogrudok.**5. Cheese "Maasdam Elite"”** **mass fraction of fat in dry matter 45%**The cheese has a strong sweet-spicy taste. The peculiarity of cheese is that the leaven used in cheese production includes propionic acid bacteria, so the cheese has a lovely pattern of large round holes.Fat - 45%Packaging - packages from multilayer film under vacuumWeight (volume) - about 7kgShelf life - 180 daysPrice for 1 kg is 5,0 $ on FCA-Novogrudok.**6.Sweet unsalted butter with a fat mass fraction of 82.5%**The butter is produced from pasteurized sweet natural fresh cream by whipping, has an excellent quality and a pleasant unforgettable taste. Is especially good to use sweet butter in cooking, it gives a pleasant taste and aroma to any dish, an excellent ingredient in the recipe of baking and desserts.Fat - 82,5%Packaging - cardboard boxWeight (volume) - 20 kgShelf life - 15 months at a temperature from minus 13 to minus 18°СPrice for 1 kg is 5,85 $ on FCA-Novogrudok.**7.Sweet unsalted butter with a fat mass fraction of 72.5%**The butter is produced from pasteurized sweet natural fresh cream by whipping, has an excellent quality and a pleasant unforgettable taste. Is especially good to use sweet butter in cooking, it gives a pleasant taste and aroma to any dish, an excellent ingredient in the recipe of baking and desserts.Packaging - cardboard boxWeight (volume) - 20 kgShelf life - 15 months at a temperature from minus 13 to minus 18°СPrice for 1 kg is 5,20 $ on FCA-Novogrudok.The delivery basis - FCA – c. Novogrudok, Grodno region, Republic of BelarusDairy company «Novogrudskie Dary» works with organizations on the basis of 100% prepayment for delivered products. Method of payment - cashless payments (transfer on the bank account). Prices are as of 28/10/2019 and subject to change depending on market conditions. To sign the agreement, please contact Sales and Marketing:Phone / Fax: + 375-1597-61011 or e-mail: sbyt@novdar.byMore information about the products can be found on the website: [www.novdar.by](http://www.novdar.by) | **1.Молоко сухое обезжиренное**Сухое обезжиренное молоко изготавливают из обезжиренного пастеризованного коровьего молока путём удаления влаги способом сгущения и распылительной сушки.Сухое обезжиренное молоко широко используется в кулинарии, к примеру, как добавка в кондитерские изделия, как ингредиент для выпечки, хлеба, сгущённого молока, йогуртов и даже макарон, которые считаются диетическими.Жирность - не более 1,5%Упаковка - мешок бумажный 4-х слойный с мешками-вкладышами из полиэтиленаВес (объём) - 25 кгСрок годности - 18 месяцев с даты изготовления в целой упаковке при температуре от 0 до +25 С и относительной влажности не более 85%.Цена за кг составляет 2,40 долл. США на условиях FCA-г.Новогрудок.**2.Сыворотка молочная сухая подсырная.**Сыворотка молочная сухая подсырная - изготавливается из пастеризованной подсырной сыворотки, полученной при изготовлении сыра способом коагуляции белков под воздействием молокосвертывающих ферментных препаратов, путём сгущения и дальнейшим удалением влаги распылительной сушкой.Сухая молочная подсырная сыворотка предназначена для использования в следующих отраслях промышленности: молочной, комбикормовой, мясоперерабатывающей, кондитерской и хлебопекарной, масложировой и др.Жирность - не более 2%Упаковка - мешок бумажный 4-х слойный с мешками-вкладышами из полиэтиленаВес (объём) - 20 кгСрок годности - 18 месяцев с даты изготовления в целой упаковке при температуре от 0 до +25 С и относительной влажности воздуха не более 80% Цена за кг составляет 0,75 долл. США на условиях FCA-г.Новогрудок. **3. Казеин технический кислотный**Казеин - продукт с высоким содержанием белка, изготавливают из непастеризованного коровьего обезжиренного молока путём коагуляции содержащегося в нём белка с последующей обработкой, промывкой, дроблением и сушкой сгустка, непрерывным способом на поточно-механизированной линии.Технический казеин предназначен для специальных отраслей промышленности, где он используется в качестве основного или вспомогательного технического сырья.Упаковка - мешок бумажный 4-х слойный с мешками-вкладышами из полиэтилена.Вес (объём) - 25кгСрок годности - 12 месяцев с даты изготовления в целой упаковке при температуре не более 25С и относительной влажности воздуха не более 85%Цена за кг составляет 6.70 долл. США на условиях FCA-г.Новогрудок.**4. Сыр «Эдам Новогрудский» массовой долей жира в сухом веществе 45%****Сыр «Гауда-Бел» ГРАНД массовой долей жира в сухом веществе 45%****Сыр** **"Голландский Новый" массовой долей жира в сухом веществе 45%****Сыр «Гауда с фенугреком» массовой долей жира в сухом веществе 45%****Сыр «Emmental Elite» массовой долей жира в сухом веществе 45%**Сыр с характерным чистым, молочным вкусом, но при всём при этом с нотками лёгкой кислинки и остроты. В нём поистине сочетаются лучшие традиции сыроварения, он способен удовлетворить вкусы самых искушенных гурманов. Сыр подходит как для приготовления традиционных бутербродов к завтраку, так и горячих блюд и десертов.Жирность - 45%Упаковка -пакеты из многослойной плёнки под вакуумомВес (объём) - около 3,5 кгСрок годности - 240 сутокЦена за кг составляет 4,65 долл. США на условиях FCA-г.Новогрудок.**5.Сыр "Maasdam Elite" массовой долей жира в сухом веществе 45%**Сыр обладает выраженным сладковато-пряным вкусом. Особенность сыра заключается в том, что в состав закваски входят пропионово-кислые бактерии, поэтому сыр восхищает чудным рисунком круглых крупных сырных глазковЖирность - 45%Упаковка - пакеты из многослойной плёнки под вакуумомВес (объём) - около 7 кгСрок годности - 180 суток Цена за кг составляет 5,0 долл. США на условиях FCA-г.Новогрудок.**6. Масло сладкосливочное несолёное с массовой долей жира 82,5%**Масло сладкосливочное вырабатывается из пастеризованных натуральных свежих сливок методом сбивания, обладает отличным качеством и приятным незабываемым вкусом. Особенно хорошо использовать сладкосливочное масло в кулинарии, оно придаёт приятный вкус и аромат любому блюду, отличный ингредиент в рецептуре выпечки и десертов.Жирность - 82,5%Упаковка - картонный ящикВес (объём) - 20 кгСрок годности - 15 месяцев при температуре хранения от минус 13 до минус 18°СЦена за кг составляет 5,85 долл. США на условиях FCA-г.Новогрудок.**7. Масло сладкосливочное несолёное с массовой долей жира 72,5%**Масло сладкосливочное вырабатывается из пастеризованных натуральных свежих сливок методом сбивания, обладает отличным качеством и приятным незабываемым вкусом. Особенно хорошо использовать сладкосливочное масло в кулинарии, оно придаёт приятный вкус и аромат любому блюду, отличный ингредиент в рецептуре выпечки и десертов.Жирность - 72,5%Упаковка - картонный ящикВес (объём) - 20 кгСрок годности - 15 месяцев при температуре хранения от минус 13 до минус 18°СЦена за кг составляет 5,20 долл. США на условиях FCA-г.Новогрудок.Базис поставки- FCA- г.Новогрудок, Гродненская область, Республика БеларусьУсловия оплаты- 100% предоплатаЦены указаны по состоянию на 28/10/2019 и могут быть изменены в зависимости от конъюнктуры рынка.По поводу приобретения продукции обращаться в службу маркетинга:Тел.+ 375-1597-61011, e-mail: sbyt@novdar.by Более подробную информацию о продукции можете узнать на сайте :www.novdar.by |
|  |  |