АЛЛГОЙ
ALLGOY

ИНДИВИДУАЛЬНЫЕ РЕШЕНИЯ ДЛЯ ВАШЕГО БИЗНЕСА

Фасуем сыр под ВАШЕЙ маркой

АЛЛГОЙ
ALLGOY

ИНДИВИДУАЛЬНЫЕ
РЕШЕНИЯ ДЛЯ ВАШЕГО
БИЗНЕСА

АЛЛГОЙ
ALLGOY

ИНДИВИДУАЛЬНЫЕ РЕШЕНИЯ ДЛЯ ВАШЕГО БИЗНЕСА

2001 Компания «АЛЛГОЙ» работает на рынке с 2001 года.

Высококвалифицированный персонал, современное и надёжное оборудование.

Качественная и безопасная продукция.

Постоянный контроль качества на всех этапах производственного процесса – от входящего сырья и упаковочных материалов до готовой продукции.

Многолетний успешный опыт работы с крупнейшими компаниями страны (розничные сети, производители сыра, владельцы торговых марок)

Самостоятельно осуществляем поставки сыра с крупнейших заводов России, Аргентины, Бразилии, Швейцарии, Беларусии, Армении.

Смотреть видео

Производственная мощность – более

10 000

тонн/год

Сертификат

BRC

АЛЛГОЙ
ALLGOY

ИНДИВИДУАЛЬНЫЕ РЕШЕНИЯ ДЛЯ ВАШЕГО БИЗНЕСА

ООО «АЛЛГОЙ» — это ваш партнер для использования современной технологии нарезки сыров всех типов, форм и размеров.

Нарезка блоков сыра на порции с фиксированным весом позволит сделать удобный для потребителя продукт.

Сегодня на продовольственном рынке востребованы многообразные формы нарезки – **у нас есть оборудование и возможности для их воплощения.**

АЛЛГОЙ
ALLGOY

ЧТО МЫ ПРЕДЛАГАЕМ

Брус – фиксированный/
нефиксированный вес

Кусок – фиксированный/
нефиксированный вес

Слайсы

Сублимация,
копчение

Тертый сыр

Нарезка голубых сыров
(фиксированный/нефиксированный вес)

АЛЛГОЙ
ALLGOY
ИНДИВИДУАЛЬНЫЕ РЕШЕНИЯ ДЛЯ ВАШЕГО БИЗНЕСА

СЫРЫ С БЛАГОРОДНОЙ ГОЛУБОЙ ПЛЕСЕНЬЮ

Производство имеет возможность работать с сырами с благородной голубой плесенью. Нарезка сыра на куски (сектора) фиксированного веса осуществляется на автомате Alpma HT II . Готовый продукт расфасовывается в упаковку на линии Alpma SAN 60.

Вес готового продукта: от 100 г (порционный кусок) до 2,5 кг (голова) . Сектора весом 100 г могут быть упакованы в шоу бокс по 5-6 шт.

ВИД НАРЕЗКИ:
Голова, ½головы, ¼головы, сектор 100 г

СПОСОБ УПАКОВКИ:
PP - плёнка, фольга

ПОЛИГРАФИЯ:
Принтованная плёнка, принтованная фольга

ВЕС:
100 – 2500 г

СРОК ГОДНОСТИ:
60 суток

наименование	мощность в мес.
Мощность цеха	400 тонн

АЛЛГОЙ
ALLGOY
ИНДИВИДУАЛЬНЫЕ РЕШЕНИЯ ДЛЯ ВАШЕГО БИЗНЕСА

КУСОК (ФИКСИРОВАННЫЙ И НЕФИКСИРОВАННЫЙ ВЕС)

Нарезка сыра на сектора фиксированного и не фиксированного (оптимизированного) веса осуществляется на полуавтоматических машинах типа А 400 и А 600. Для нарезки сыров с фиксированным весом (кусок прямоугольной формы) используется специализированная машина компании Treif Falcon Hybrid (Германия). Готовый продукт расфасовывается в упаковку «флоу-пак» на линиях Ilapack Delta 2000 (Швейцария) .

Для сохранения качества и потребительских свойств продукта используется модифицированная газовая среда. Состав газовой среды подбирается индивидуально для каждого проекта.

ВИД НАРЕЗКИ:
Кусок (фиксированный/ нефиксированный вес)

СПОСОБ УПАКОВКИ:
флоу-пак

ПОЛИГРАФИЯ:
Принтованная плёнка, Прозрачная/матовая пленка+ этикетка

ВЕС:
100 – 1000 г

СРОК ГОДНОСТИ:
90-120 суток

наименование	мощность в мес.
Линия Ilapack Delta 2000	350 тонн

АЛЛГОЙ
ALLGOY
ИНДИВИДУАЛЬНЫЕ РЕШЕНИЯ ДЛЯ ВАШЕГО БИЗНЕСА

СЛАЙСЫ

Сыр нарезается тонкими ломтиками (слайсами) по заданным параметрам: вес стопки, толщина слайса, порядок укладки (стопка, лесенка). Готовый продукт упаковывается в легко открываемые (peel эффект) или (перезакрываемые multipeel эффект) ванночки. Нарезка сыров осуществляется на автоматическом слайсере производства компании Weber (Германия), упаковка готового продукта на линии Multivac R240 (Германия).

Для сохранения качества и потребительских свойств продукта используется модифицированная газовая среда. Состав газовой среды подбирается индивидуально для каждого проекта.

ВИД НАРЕЗКИ:
Слайс

СПОСОБ УПАКОВКИ:
Термоформаж reclosable

ПОЛИГРАФИЯ:
Прозрачная плёнка + наклейка, полноцветная пленка

ВЕС:
100 – 1000 г

СРОК ГОДНОСТИ:
90-120 суток

наименование	мощность в мес.
Линия MULTIVAC R 240	200 тонн

АЛЛГОЙ
ALLGOY
ИНДИВИДУАЛЬНЫЕ РЕШЕНИЯ ДЛЯ ВАШЕГО БИЗНЕСА

БРУС (ФИКСИРОВАННЫЙ И НЕФИКСИРОВАННЫЙ ВЕС)

Сыр нарезается брусками/сегментами весом от 0,5 до 3 кг из евроблоков или цилиндрических сырных голов. Упаковка осуществляется в термоусадочные пакеты (вес от 0,5 кг).

ВИД НАРЕЗКИ:
Брус/сегмент

СПОСОБ УПАКОВКИ:
Термоусадка

ПОЛИГРАФИЯ:
Термоусадочный пакет + наклейка

ВЕС:
500 – 3000 г

СРОК ГОДНОСТИ:
90-120 суток

наименование	мощность в мес.
Линия упаковки в термовакуумные пакеты	270 тонн

АЛЛГОЙ
ALLGOY
ИНДИВИДУАЛЬНЫЕ РЕШЕНИЯ ДЛЯ ВАШЕГО БИЗНЕСА

ТЁРТЫЙ СЫР

Для изготовление тёртого сыра используются твердые и полутвердые сыры, а также сыры с благородной плесенью. Готовый продукт упаковывается в вакуумный пакет или лоток в модифицированной газовой среде.

Форматы для HoReCa твердые и полутвердые сыры (вакуумный пакет): 1 кг/2 кг.

Форматы для HoReCa сыры с благородной плесенью (лоток): 0,2 кг/0,4 кг.

ВИД НАРЕЗКИ:

Тёртый сыр/крошка (сыр с плесенью)

СПОСОБ УПАКОВКИ:

Вакуумный пакет/лоток под запайку

ПОЛИГРАФИЯ:

Вакуумный пакет + наклейка

Лоток + наклейка

ВЕС:

200 - 2000 г

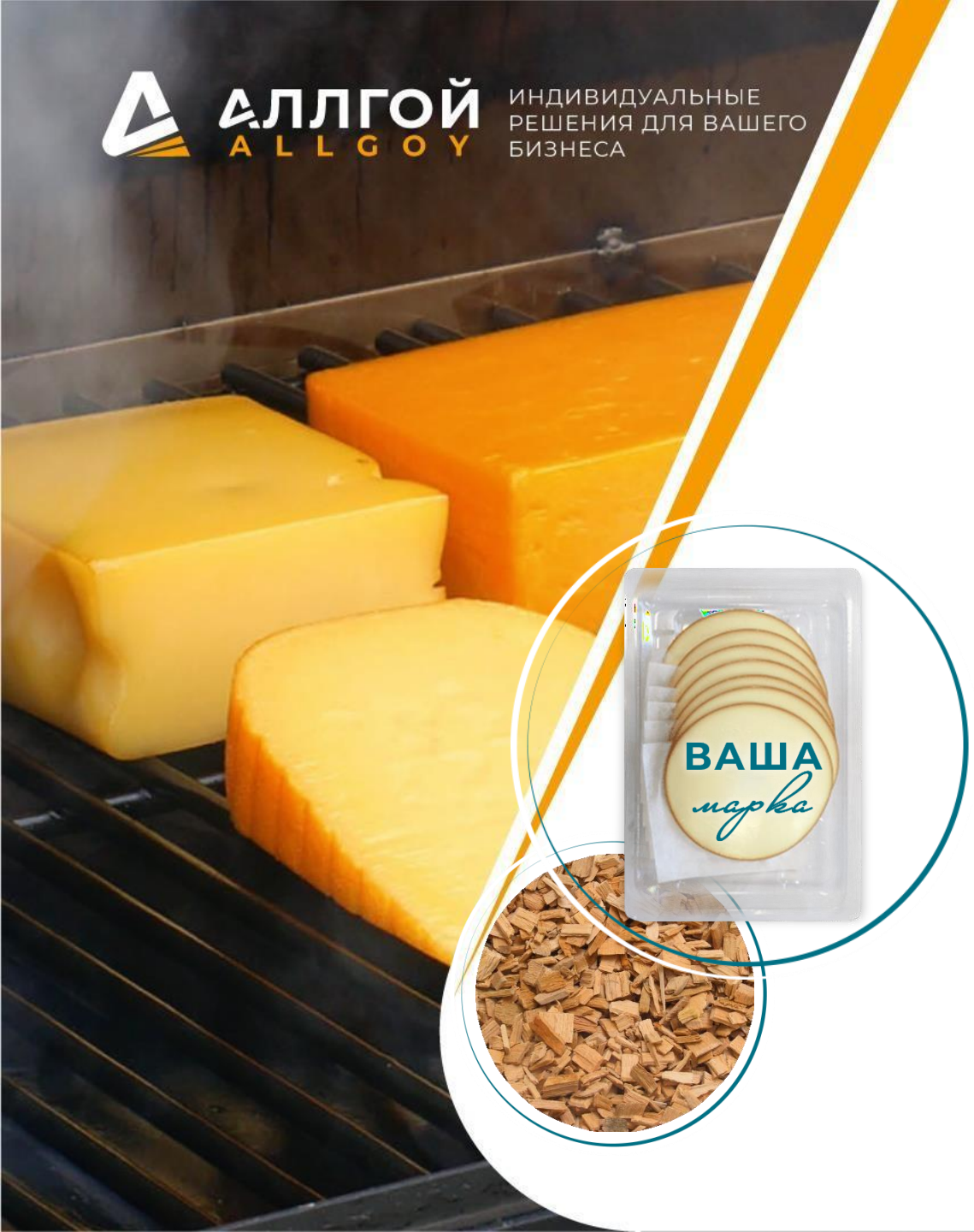
СРОК ГОДНОСТИ:

От 60 до 90 суток

наименование	мощность в мес.
Линия терки сыров (HOLAC/FAM)	180 тонн

АЛЛГОЙ
ALLGOY
ИНДИВИДУАЛЬНЫЕ РЕШЕНИЯ ДЛЯ ВАШЕГО БИЗНЕСА

СОБСТВЕННАЯ КОПТИЛЬНЯ



Мы предоставляем услуги по копчению продукции на натуральной щепе. Циркуляция дымовой смеси с низкой температурой обеспечивают меньшие потери продукта в течении процесса копчения, а также идеальный внешний вид.

- Самое главное преимущество копченых продуктов - отсутствие микробов.
- Причина этому - бактерицидные свойства дыма, который обрабатывает продукцию:
- Продукты не становятся жирнее. По сравнению с другими видами термической обработки, копчение исключает привнесение дополнительных калорий.

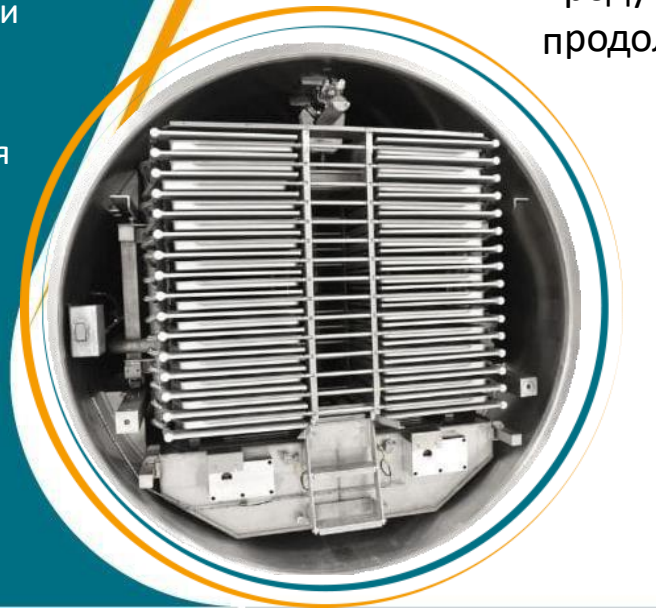
наименование	мощность в мес.
Копчение	18 тонн

АЛЛГОЙ
ALLGOY
ИНДИВИДУАЛЬНЫЕ РЕШЕНИЯ ДЛЯ ВАШЕГО БИЗНЕСА

ВАКУУМНАЯ СУБЛИМАЦИОННАЯ СУШКА

Преимущества технологии в сравнении с классическими способами сушки:

- Вкусовые качества и физико-химический состав практически не меняется по сравнению с исходным свежим продуктом.
- Продукты, полученные путем сублимации, поддерживают возможность хранения в температурном диапазоне выше 0°C.
- Уменьшение веса в процессе обработки позволяет снизить затраты на погрузку/разгрузку и перевозку продукции.
- Реализация товаров становится проще за счет уменьшения требований к температурному режиму и более продолжительного срока годности.



Вакуумная сублимационная сушка (лиофилизация) – процедура удаления влаги из веществ методом сублимации, который обеспечивает испарение воды из льда без перехода в жидкое состояние.

Высушивание методом сублимации является передовым технологическим решением, позволяя получать обезвоженную продукцию с высокими качественными стандартами и продолжительным сроком хранения.

наименование	мощность в месяц
Сублимация	2 тонны

АЛЛГОЙ
ALLGOY
ИНДИВИДУАЛЬНЫЕ РЕШЕНИЯ ДЛЯ ВАШЕГО БИЗНЕСА

ВЫСУШЕННЫЙ СЫР

После концентрация полезных веществ вырастает в два раза. Для производства 100 грамм высушенного сыра используется 200 грамм лучшего натурального сыра.

Нарезаем продукт на мелкие кусочки (чипсы)

Замораживаем при температуре -35°C

Помещаем продукт в сублимационную вакуумную камеру на 18-20 часов

В процессе нагрева из продукта испаряется вода, при этом продукт теряет примерно ½ объёма.

После сушки продукт измельчаем в порошок и упаковываем в банки

АЛЛГОЙ
ALLGOY
ИНДИВИДУАЛЬНЫЕ РЕШЕНИЯ ДЛЯ ВАШЕГО БИЗНЕСА

ВЫСУШЕННЫЙ СЫР

Пример упаковки продукции.

АЛЛГОЙ
ALLGOY

ИНДИВИДУАЛЬНЫЕ
РЕШЕНИЯ ДЛЯ ВАШЕГО
БИЗНЕСА

ООО «АЛЛГОЙ»
125438, Москва
4-й Лихачевский пер., дом 3

info@allgoy.ru
Телефон/факс: +7(495)456-71-31