

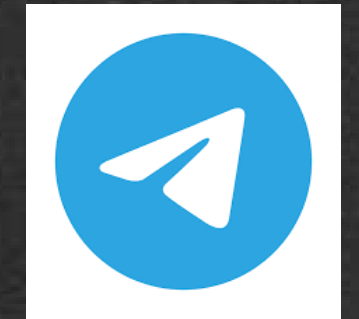


ООО «ПРОБА-ЛЮКС»

Комплексное снабжение пищевых производств

Есть вопросы? Напишите нам:

Мы в соцсетях



Телефон: +7(921)723-84-66

E-mail: sale@proba-luxe.ru

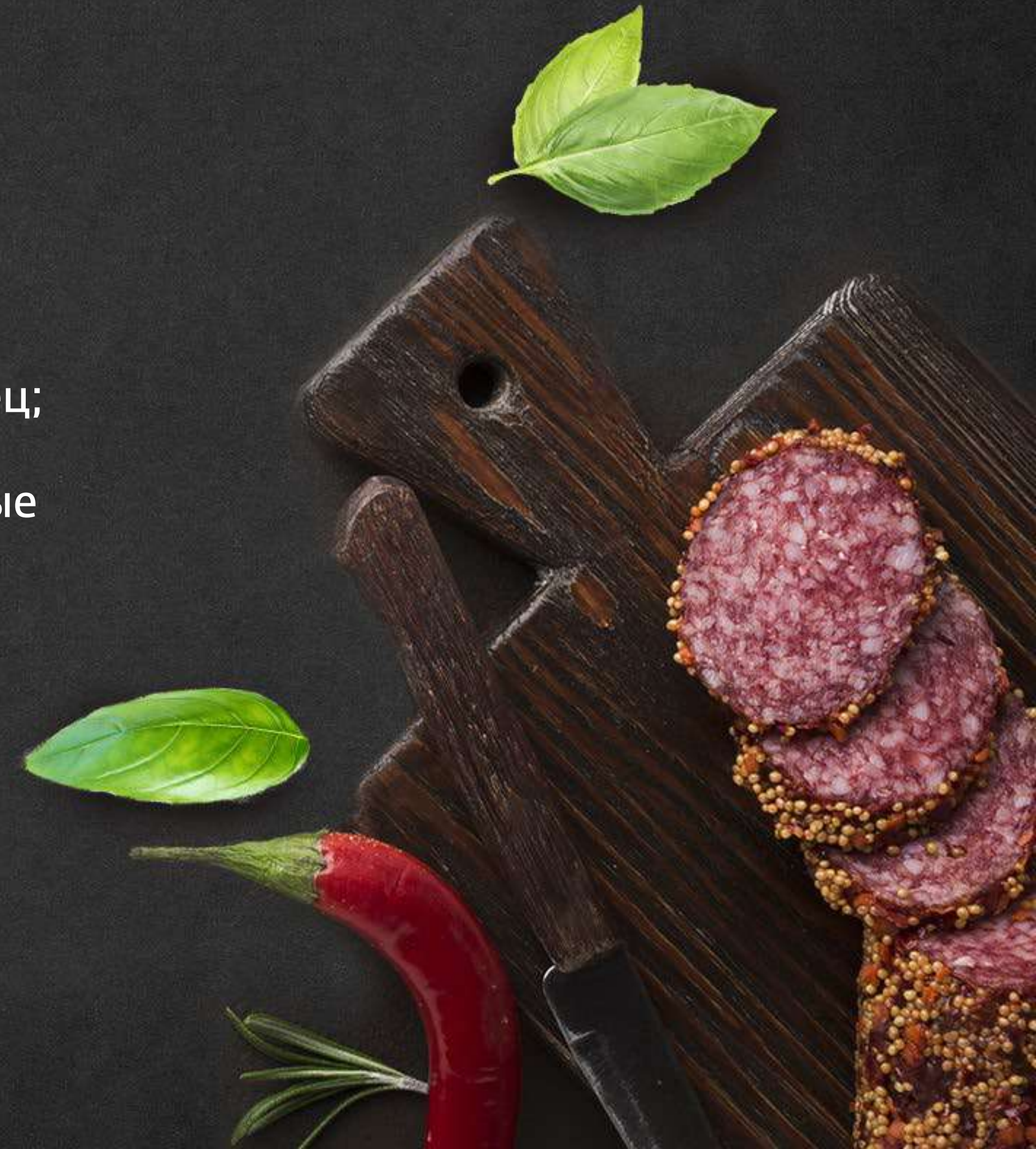
Сайт: proba-luxe.ru



ЖМИ

Компания "ПРОБА-ЛЮКС"

- **Поставщик** для мясоперерабатывающей, рыбной и молочной промышленности в России и СНГ;
- **Широкий ассортимент товаров** - от ведущих мировых производителей функциональных комплексных смесей, специй, оболочки натуральной, искусственной, промышленных моющих средств;
- **16 лет на рынке** - богатый опыт и знания;
- **Налаженная логистика по России и СНГ** - бесперебойные поставки, постоянное наличие товара на складе Москва, Санкт-Петербург, Череповец;
- **Выгодные цены** - поставки напрямую от производителей, индивидуальные условия, гибкая система скидок;
- **Команда профессионалов** - ориентированы на работу с индивидуальными потребностями клиента;
- **Штат опытных технологов** - технологическая поддержка на всех этапах внедрения и производства, эксклюзивные рецептуры;
- **Доставка и сервис** - собственные склады, автотранспорт, логистика.



Компания "ПРОБА-ЛЮКС"

Согласно результатам исследования на основе официальных данных Росстата РФ наше предприятие ООО «ПРОБА-ЛЮКС» представлено к номинации «ЛУЧШЕЕ ПРЕДПРИЯТИЕ РОССИИ 2019» и включено в рейтинг "Звезда Качества" - наиболее надёжных предприятий, лидеров в сфере обеспечения высококачественными товарами на территории России.

Итоги рейтингового исследования и экспертного заключения за 2019 год вывели предприятие в число компаний - лидеров, подробности по ссылке:

<https://zvezdakachestva.ru/kompanii/ooo-«proba-lyuks»/>

Мы получили награду:



ЗВЕЗДА
КАЧЕСТВА





Колбаски гриль, мясные полуфабрикаты

Мясные снеки, джерки

Добавки с CO2 экстрактами

Новинки для п/к колбас

Животный белок говяжий Смартпро Т 95

Каталог продукции



Наш центр разработки нормативной документации предлагает готовые ТУ

**>> Готовые технологические условия
Для наших партнеров - бесплатно**

- Полуфабрикаты мясные и мясосодержащие ТУ 9214-039-52115729-2015;
- Продукты из мяса птицы ТУ 9213-028-52115729-2014;
- Полуфабрикаты из птицы охлажденные и замороженные ТУ 9214-033-52115729-2014;
- Зельцы, холодцы, заливные ТУ 9213-046-52115729-2013;
- Колбасы полукопченые ТУ 9213-037-52115729-2010;
- Техническая инструкция по применению пряных смесей "ВНИИМП им. Горбатова В.М. РАН" с фантазийными названиями "Время ГОСТ" для полукопченых и жареных колбас ГОСТ 38785-2012, ГОСТ 31501-2012, например Краковская ГОСТ;
- Сосиски, колбасы вареные ТУ 9213-040-52115729-2011;
- Деликатесы из мяса птицы ТУ 9213-041-52115729-2012;
- Технологическая инструкция по применению пряных смесей (ВНИИМП им. Горбатова В.М. РАН) с фантазийными названиями "Время ГОСТ" для вареных колбасных изделий по ГОСТ 23670-2019.



Поставляемая продукция

* Комплексное снабжение пищевых предприятий



ТЕКСТИЛЬНАЯ КОЛБАСНАЯ ОБОЛОЧКА



НАТУРАЛЬНЫЕ ПРИПРАВЫ, СМЕСИ ПРЯНОСТЕЙ, ЭКСТРАКТЫ



КОМПЛЕКСНЫЕ ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ ДЛЯ МЯСОПЕРЕРАБОТКИ



НАТУРАЛЬНАЯ ОБОЛОЧКА



Поставляемая продукция

Оптимизируем гигиену производства с помощью наших продуктов для очистки и дезинфекции оборудования и помещений



Смеси для полуфабрикатов

Компания ПРОБА-ЛЮКС предлагает готовые решения и рецептуры



ДЛЯ ПЕЛЬМЕНЕЙ



ДЛЯ КОЛБАСОК ГРИЛЬ



МАРИНАДЫ ДЛЯ ШАШЛИКОВ*



ДЛЯ ЛЮЛЯ-КЕБАБ, КОТЛЕТ



Компания ООО «ПРОБА-ЛЮКС»

Наша компания готова предложить свои разработки в области изготовления мясных, рыбных и молочных изделий, новые решения вкуса, внешнего вида и цены.

Для мясного направления на данный момент компания разработала линейку без Е ЭКО.

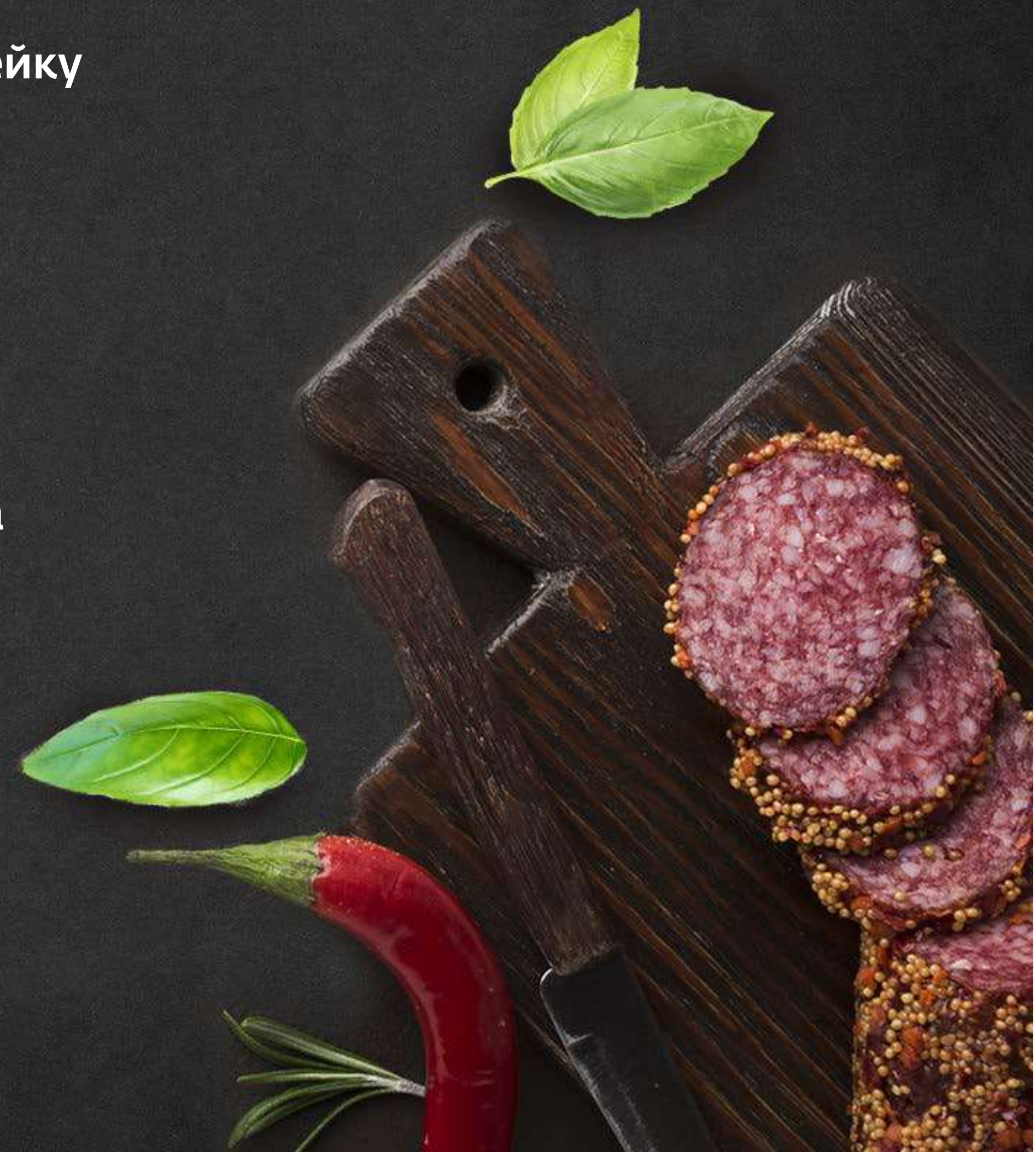
Все добавки сертифицированы по системе менеджмента безопасности пищевой продукции согласно международного стандарта ISO 22 000.

Гибкая система скидок и товарных кредитов.

Наши добавки имеют сертификат о соответствии требованиям стандарта "Халяль".

Разработка рецептур и готовых решений.

Имеем собственный экспериментальный мясной цех для выпуска готовой продукции, возможно с вашим присутствием.





Наши продукты

Текстильная колбасная оболочка



Текстильная колбасная оболочка

непроницаемая

ПРИМЕНЕНИЕ:

- полукопченые колбасы;
- варено-копченые колбасы;
- сырокопченые колбасы;
- сыровяленые колбасы;
- зельцы
- сальтисоны;
- продукты в желе;
- паштеты.

ПРЕИМУЩЕСТВА:

- разнообразие форм и цветов;
- легкость в использовании;
- эстетический внешний вид;
- возможность клипсования и ручной вязки;
- высокие гигиенические характеристики;
- возможность нанесения печати.



Текстильная оболочка

ПРОНИЦАЕМАЯ

ПРИМЕНЕНИЕ:

- полукопченые колбасы;
- варено-копченые колбасы;
- сырокопченые колбасы;
- сыровяленые колбасы.



ПРЕИМУЩЕСТВА:

- привлекательный матовый внешний вид;
- дымо-, паропроницаемая;
- оптимальные показатели адгезии к фаршу;
- легкое снятие оболочки;
- возможность нанесения печати.





Разработка дизайна

Текстильная оболочка

СОВРЕМЕННЫЙ ДИЗАЙН

Индивидуальная печать - от простых логотипов, стандартных рисунков до комплексных тематических проектов





Нам доверяют лучшие



Комплексные пищевые добавки

для всех видов колбасных и мясных изделий, в том числе для продукции "Халяль"

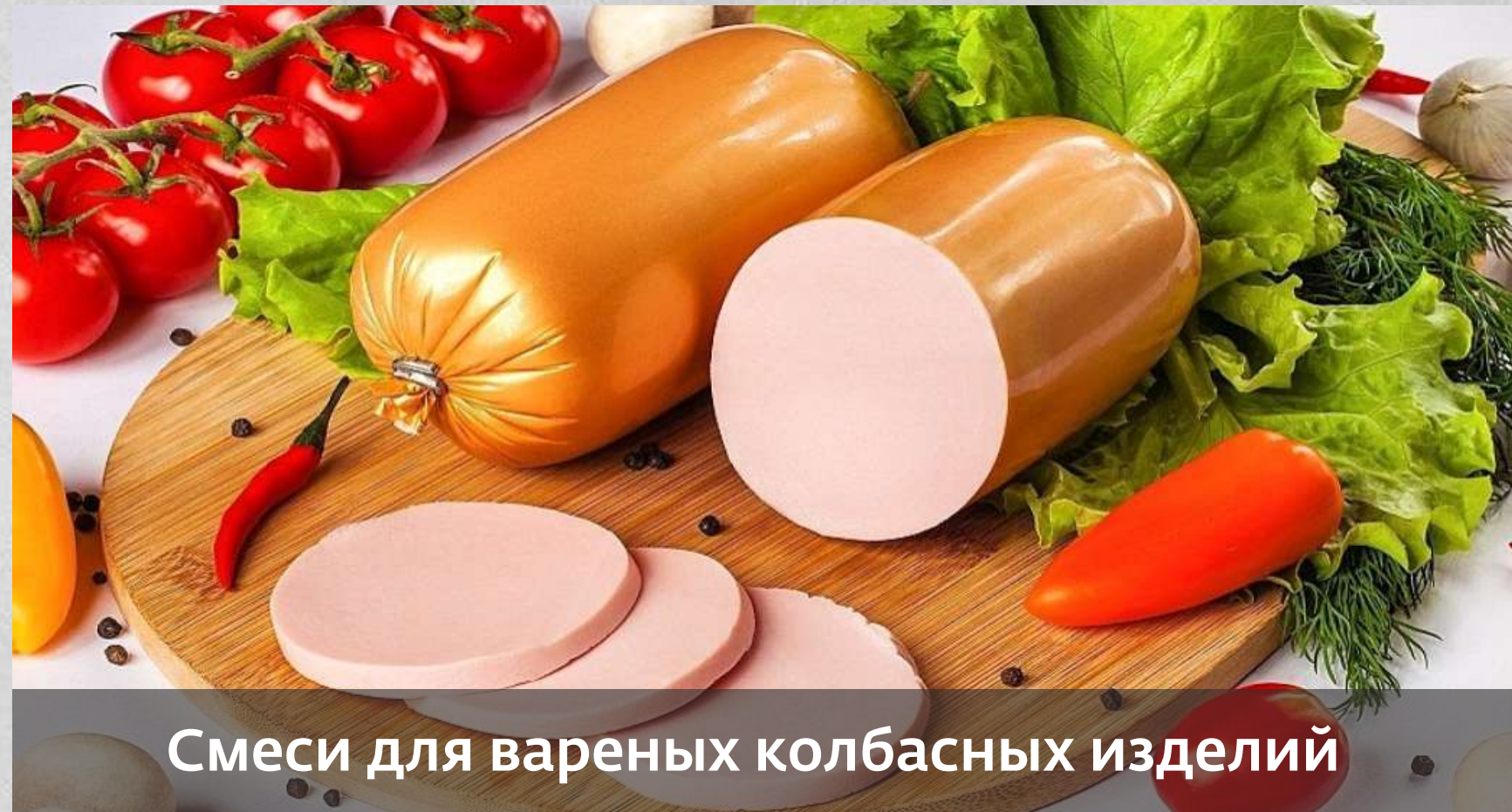
Вареные колбасы, сосиски, сардельки, деликатесы, полукопченые колбасы, варено-копченые колбасы, сырокопченые колбасы, сыровяленые колбасы, пельмени, котлеты, колбаски гриль, маринады, зельцы, сальтисоны, продукты в желе, паштеты.

ПРЕИМУЩЕСТВА:

- разнообразие вкусовых направлений;
- насыщенный гармоничный вкус и аромат готовых изделий;
- стабильное качество в процессе производства и хранения;
- возможность регулировать интенсивность вкуса и аромата;
- удобство и простота в использовании;
- оптимальные дозировки;
- широкий ассортимент пищевых добавок дает возможность использовать их как в составе готовых рецептур (традиционных), так и адаптированных, с учетом конкретных требований к продукту и условиям производства



Комплексные добавки для мясных изделий



Смеси для вареных колбасных изделий



Смеси для П/К и В/К колбас



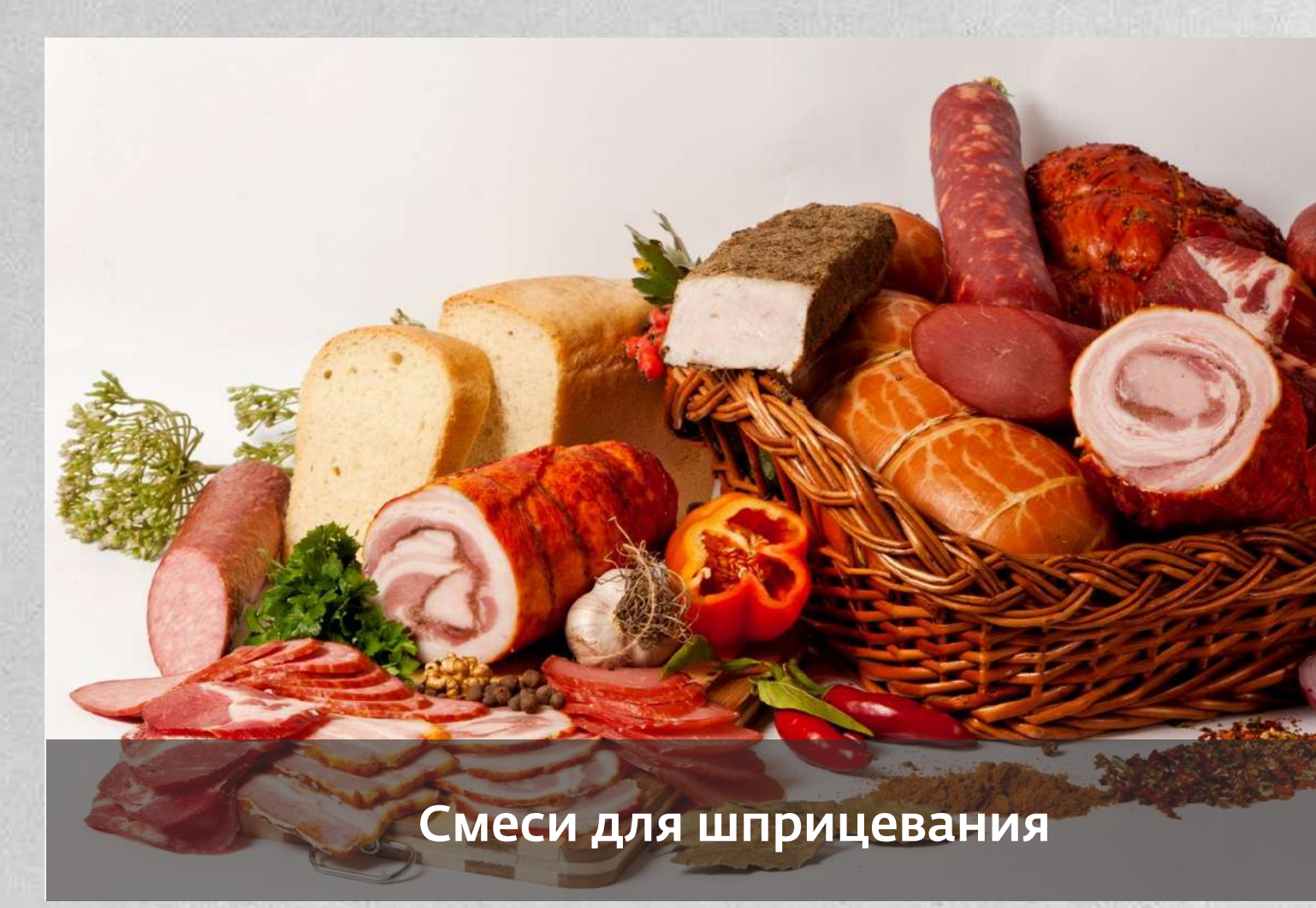
Смеси для С/К и С/В колбас



Смеси для школьного и диетического питания



Смеси для изделий свиного шпика



Смеси для шприцевания

Комплексные добавки для полуфабрикатов



Маринады для шашлыков

в том числе без индексов Е - ЭКО



Смеси для котлет

в том числе без индексов Е - ЭКО



Смеси для колбасок гриль

в том числе без индексов Е - ЭКО



Смеси для пельменей

в том числе без индексов Е - ЭКО



Консерванты



Смеси для изделий из субпродуктов и крови

Рядом команда профессионалов

Отдел главного технолога - исключительно опытная и креативная команда профессионалов.

Готовы предложить свои разработки и технологические решения на все группы колбас и мясопродуктов.

Будем рады предоставить подробную консультацию в использовании комплексных пищевых добавок, а также оказать технологическую поддержку на всех этапах внедрения и производства.

Готовы предоставить собственный экспериментальный мясной цех для выпуска готовой продукции, возможно с вашим присутствием, в котором можем раскрыть любой продукт.



Экстракты натуральных специй



ПРЕИМУЩЕСТВА:

- простота в использовании;
- ярко выраженный вкус и аромат;
- стабильный вкусовой результат;
- равномерное распределение по всей массе продукта, отсутствие дополнительных вкраплений на срезе колбасных изделий;
- микробиология, т.е. экстракты - это натуральный, чистый продукт, без Е индекса.

АССОРТИМЕНТ:

- Экстракт душистого перца.
- Экстракт кориандра.
- Экстракт мускатного ореха.
- Экстракт белого перца.
- Экстракт черного перца.
- Экстракт чеснока.
- Экстракт кардамона.
- Экстракт лука.



* Возможно изготовление экстрактов на любом носителе. Производим смеси экстрактов из нескольких вкусоароматических составляющих по индивидуальному заказу.

Приправы, смеси пряностей





**Более 100 видов
приправ и смесей
пряностей.**



**Только натуральные
компоненты в составе.**



**Придают великолепный вкус,
цвет, аромат и внешний вид
продуктам из мяса, птицы и
рыбы.**

Оболочка колбасная фиброзная в отрезках

ПРИМЕНЕНИЕ:

- сырокопченые и сыровяленые колбасы;
- варено-копченые и полукопченые колбасы.

ПРЕИМУЩЕСТВА:

- привлекательный внешний вид и индивидуальный дизайн;
- превосходит по прочности все искусственные влаго-, паро-, дымонепроницаемые оболочки;
- выдерживает высокие режимы термообработки;
- паро-, газонепроницаемость оболочки позволяет достичь желаемого аромата и цвета при копчении;
- разнообразие форм и размеров.



Оболочка целлюлозная в отрезках

ПРИМЕНЕНИЕ:

- вареные колбасы;
- рулеты;
- ветчины;
- плавленые сыры.

ПРЕИМУЩЕСТВА:

- внешний вид продукта, максимально соответствующий определению «ретро» колбасы;
- отличная проницаемость и блеск;
- высокая паро- и дымопроницаемость, хороший защитный барьер для вкуса и запаха;
- обладает антистатическими свойствами, легко отрывается, препятствует осаждению конденсата;
- высокие вкусоароматические показатели продукта (ярко выраженная глянцевая корочка на продукте под оболочкой, высокая насыщаемость продукта коптильным дымом);
- устойчивый, насыщенный цвет продукта;
- разлагается без ущерба окружающей среде.

МАРКИРОВКА:

Оболочки маркируются посредством полоски, проложенной вдоль между слоями. Материалом этикетки может являться влагопрочный пергамент или белый целлофан. По запросу заказчика может наноситься как одноцветная, так и многоцветная печать.



Оболочка колбасная со специями

Формы и размеры

РУКАВА (длина до 3 м, калибр 65-160 мм).

ЛИСТЫ (доступны в размерах от 15 до 70 см).

РУЛОНЫ (длина от 5 м до 30 м,
ширина от 30 см до 50 см).

ПРИМЕНЕНИЕ:

- вареные колбасы;
- ветчина;
- паштеты;
- полуфабрикаты;
- созревающие продукты типа салями;
- вареные изделия из свинины или птицы для нарезки;
- сыры и сырные продукты (полутвердые, твердые, сливочные и др.).



Для колбасной оболочки со специями на выбор более 20 видов приправ

Приправы и посыпки (на выбор более 20 видов)



Натуральная оболочка в том числе для продукции "Халяль"





Осуществляем отгрузку со складов г. Москва,
г. Санкт-Петербург, г. Череповец.

Являемся поставщиком мировых
производителей кишечных оболочек
(Аргентина, Бразилия, Уругвай, Парагвай)

Ассортимент:

- черева свиная;
- черева говяжья;
- черева баранья;
- круга говяжьей;
- синюга говяжьей;
- пузыри свиные.

Сетка для копченостей



Высококачественные сетки для упаковки сырых, вареных и копченых мясопродуктов.

Эластичные и неэластичные сетки самого широкого диапазона типов, рисунков, размеров и цветов.

ПРИМЕНЕНИЕ:

- для формовки и прессовки любого вида копченостей и мясных изделий;
- для придания оригинального и привлекательного товарного вида вареным, варено-копченым и сырокопченым цельномышечным продуктам.

Компоненты



Широкий ассортимент:

- яичный порошок ГОСТ;
- молоко сухое ГОСТ;
- соль нитритная;
- щепка для копчения (бук, ольха);
- сухари панировочные в ассортименте;
- белок соевый текстурированный;
- соевый изолят;
- животные белки;
- крахмал картофельный ГОСТ;
- клетчатка.

С полным ассортиментом продукции
можно ознакомиться на сайте:

www.proba-luxe.ru

Переходите на сайт

Пленка коллагеновая для колбасных и мясных изделий

АССОРТИМЕНТ:

РУЛОНЫ - ШИРИНА

400мм, 450мм,
480мм, 600 мм,
1200мм.

ЛИСТЫ

450мм * 600мм
600мм * 600мм
600мм * 800мм
и другие на заказ

ПРИМЕНЕНИЕ:

- в качестве оболочки на рулетах, ветчинах (кусковых и цельномышечных);
- для выстилания форм при изготовлении мясного хлеба, ветчины в формах и других деликатесов;
- с целью закрепления на поверхности кусков мяса, птицы или рыбы любых пряностей для декора.



Вспомогательные материалы



ПЕТЛИ КОЛБАСНЫЕ



КЛИПСЫ КОЛБАСНЫЕ



**ШПАГАТ, СЕТКА ДЛЯ
ОБВЯЗКИ**

Рыба. Морепродукты. Пресервы.



Декоративные смеси, специи



Сохранение, увеличение сроков годности



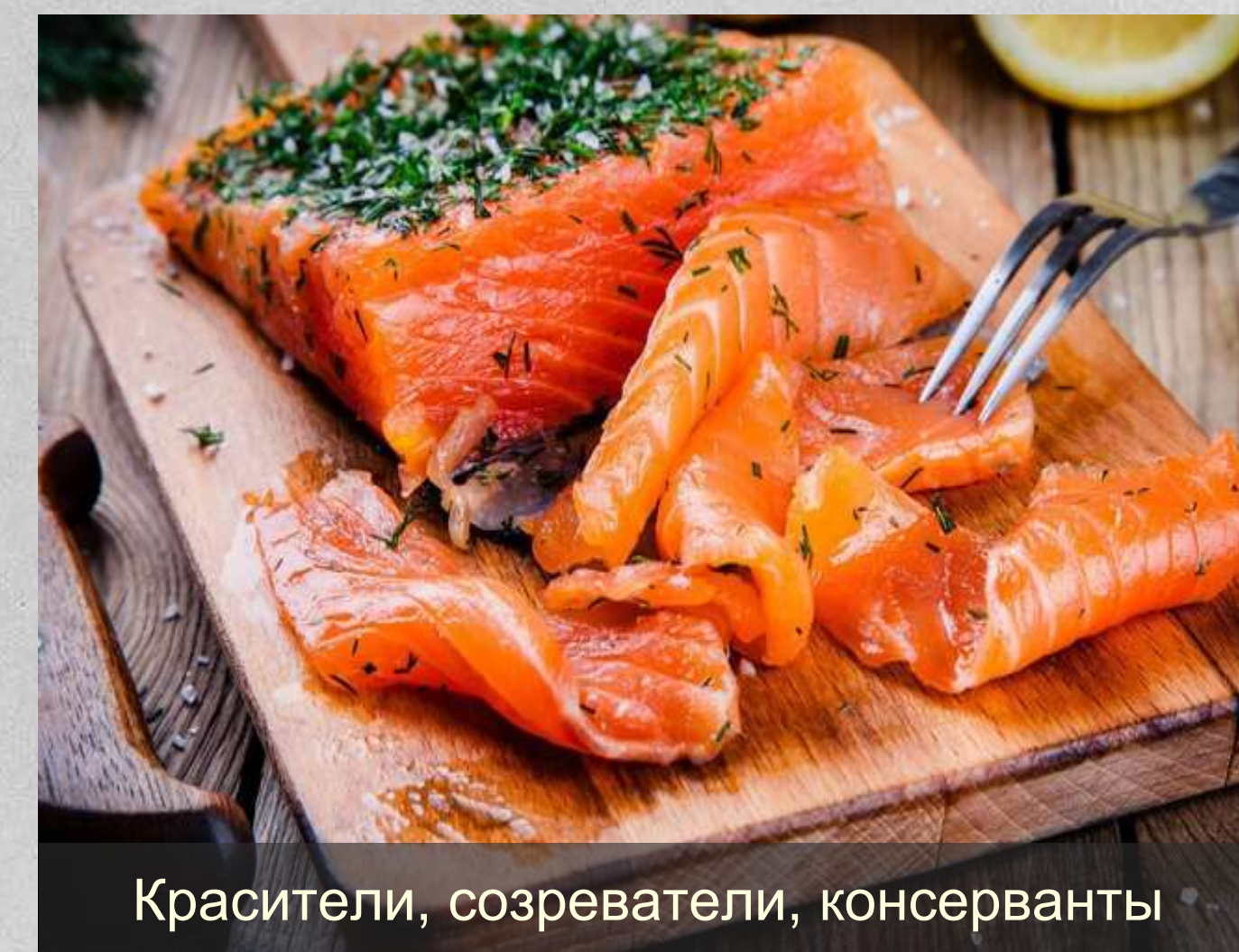
Смеси для маринадов



Препараты для созревания, посола



Комплексные смеси для рыбы и морепродуктов



Красители, созреватели, консерванты

Молочное направление

В нашем ассортименте широкий спектр заквасочных культур и функциональных смесей (стабилизаторов) для предприятий молочной промышленности!

Ассортимент:

- заквасочные культуры для производства кисломолочных продуктов и сыров;
- стабилизаторы консистенции кисломолочных продуктов;
- стабилизаторы для творожных продуктов с низким содержанием молочного белка;
- стабилизаторы для термизированных и аэрированных творожных продуктов;
- функциональные смеси для молочных коктейлей;
- функциональные смеси для сгущенного молока.



Профессиональные моющие средства

Сфера применения средств

Мясо,
рыбоперерабатывающая
отрасль, птицеводство

Молочная
промышленность

Кондитерская,
хлебобулочная и
масложировая

Пивоваренная,
безалкогольная и
ликероводочная

- внешняя мойка оборудования, стен, полов, инвентаря, OPC мойка
- внутренняя мойка, CIP мойка
- мойка серпянок и творожных мешочков

- обработка таромоечного, посудомоечного оборудования
- мойка печных камер и форм, поликарбонатной тары
- гигиена и дезинфекция

Преимущества средств

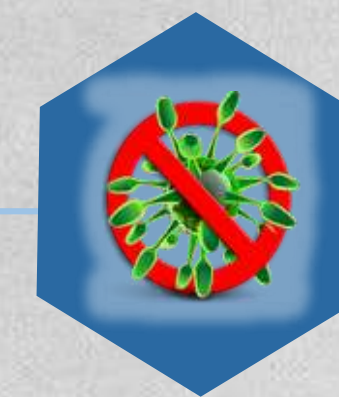
Разработаны специальные продукты для обезжиривания, снятия минеральных отложений и дезинфицирующей обработки пищевого оборудования и производственных помещений, а также личной гигиены персонала.



экономия времени и сил на проведение обеззараживания, мойку и чистку



соответствие пищевых производств **санитарным нормам** и снижение риска выпуска некачественной продукции



высокий уровень мойки и **дезинфекции**, индивидуальная дозировка продуктов

Помогаем бизнесу оптимизировать гигиену производства с помощью продуктов для очистки и дезинфекции оборудования и помещений



Мы в соцсетях



НЕ НАШЛИ НУЖНЫЙ ТОВАР?

Не огорчайтесь! Мы найдем его специально для Вас по привлекательной цене!

Пожалуйста, свяжитесь с нами любым удобным для Вас способом.

ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ «ПРОБА-ЛЮКС»

162600, г. Череповец, ул.Леднева, д. 2, 3 этаж, офис 4

Многоканальный: +7921 723 84 66

+7921 723 84 66 (Viber, WhatsApp, Telegram)

e-mail: sale@proba-luxe.ru

website: www.proba-luxe.ru