

# КАРТОФЕЛЬНЫЕ ХЛОПЬЯ

- ♦ Выращивание
- ♦ Производство
- ♦ Переработка





Компания ООО «Максим Горький Плюс» сегодня занимает лидирующую позицию в России по производству картофельных хлопьев, несмотря на свой незначительный возраст по сравнению с другими аналогичными отечественными производителями.

«Максим Горький Плюс» - часть крупного агропромышленного холдинга, предприятие осуществляет полный производственный цикл от выращивания картофеля до дальнейшей переработки в конечный продукт – картофельные хлопья. Земельный фонд действующего проекта – более 15 000 га в Тульской и Брянской областях Российской Федерации.



Работа нашего завода включает полный производственный цикл, а это значит, что мы самостоятельно и с особой тщательностью отбираем сырьевой картофель для переработки.

Предприятие осуществляет строгий входной контроль на начальном этапе производственной цепочки с последующим контролем готового продукта в собственной физической лаборатории

Складской комплекс с системой вентиляции позволяет хранить картофель в течение года, при этом поддерживая в нем низкий уровень сахара.



За сезон предприятие принимает на переработку свыше 120 000 тонн картофеля, из которых получает до 20 000 тонн картофельных хлопьев.

Само предприятие поддерживает 265 рабочих мест опытного персонала, обученных в рамках системы менеджмента безопасности пищевой продукции.

Стартовав в 2011 году, действующая на сегодняшний день площадка смогла заработать громкое имя среди потребителей, что послужило толчком к увеличению производственных мощностей втрое.

В августе 2022 г производственная мощность предприятия была увеличена на 30% за счет запуска 3-й очереди с новейшим автоматическим упаковочным узлом, не имеющим аналогов на отечественном рынке.



# ПРОЦЕСС ПРОИЗВОДСТВА КАРТОФЕЛЬНЫХ ХЛОПЬЕВ

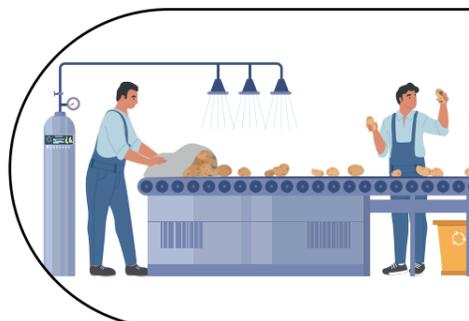


## Посадка

Мы выбираем качественный посадочный материал и создаем максимально благоприятные условия для выращивания картофеля.

## Уборка

Качество уборки картофеля значительно влияет на сохранность клубней при дальнейшем хранении, поэтому мы уделяем данному процессу особое внимание.

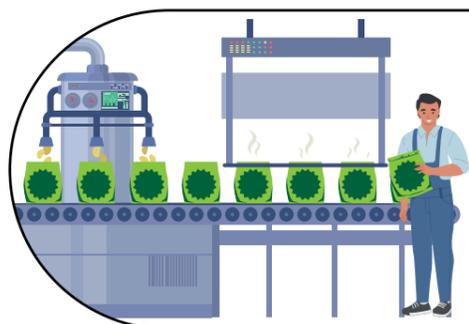
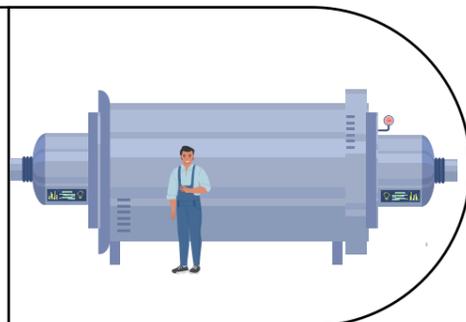


## Сортировка

Наш картофель проходит тщательный автоматический и последующий ручной отбор, только лучшие клубни попадают в готовый продукт.

## Переработка

Процесс переработки состоит из нескольких этапов, главный из которых это термическая обработка на вальцах при температуре не ниже 180 С.



## Фасовка

Фасовка готового продукта происходит мгновенно, что исключает какое-либо хранение в открытом виде до момента отгрузки. Широкий ассортимент нашей продукции ориентирован на всех потребителей, от покупателя в магазине до крупного пищевого предприятия.



Продукция нашего завода – это качественный продукт, зарекомендовавший себя, как один из основополагающих ингредиентов для производителей чипсов и снежков, кондитерской и мясной промышленности.

Вместе с тем сегодня картофельные хлопья – это простое решение быстрого домашнего блюда по доступной цене.

Нашими клиентами в России уже длительное время являются крупные предприятия-производители продуктов питания, такие как ООО «Юнилевер Русь», ООО «Нестле Россия», ООО «ТПК Биофуд», ООО «Доширак Коя», ООО «Русскарт» и многие другие.



Завод имеет также производство мелкой фасованной продукции в пакеты по 250 г и 300 г, стаканы по 40 г с разными вкусами.



Сегодня на рынок выходит 100 тонн фасованной продукции ежемесячно под собственной торговой маркой «Пюрешка».



Ежемесячный объем экспортных отгрузок составляет до 40% производимой продукции.

Географическое расположение предприятия способствует удобной логистике, как в направлении внутренних отгрузок, так и зарубежных, среди которых уже не первый год числятся экспортные поставки в Республику Казахстан, Республику Беларусь, Алжир, Турцию, Бразилию, Аргентину, Израиль, Индию, Индонезию, Вьетнам, Китай.



# ПРИМЕНЕНИЕ КАРТОФЕЛЬНЫХ ХЛОПЬЕВ

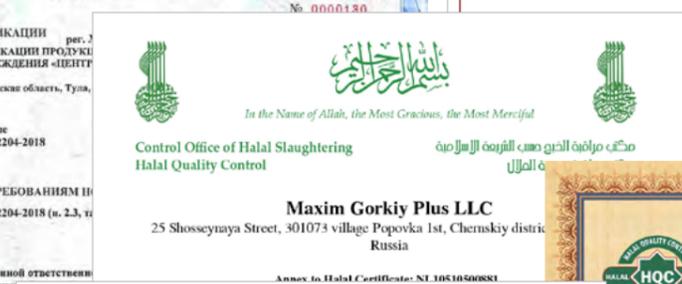
в разных отраслях промышленности



ООО «Максим Горький Плюс» – это динамично развивающаяся компания, которая ставит своей целью удовлетворение потребностей покупателя путем создания качественных, а главное – полезных видов продукции, доступных каждому.

Мы уважаем своих клиентов и заботимся об удовлетворении всех их потребностей. Именно поэтому мы стремимся отвечать требованиям международной схемы сертификации FSSC 22000, а также нормам и требованиям стандарта «Халяль» и «Кошер».

Наша компания соблюдает важные стандарты, связанные с правами человека и справедливыми условиями труда и ежегодно проходит аудит социальной ответственности.



## КАРТОФЕЛЬНЫЕ ХЛОПЬЯ

Мешки палетированы стрейч-пленкой  
На поддоне (1000X1200/1000X800)  
По краям дополнительно укреплены  
уголками

## ПОЛИЭТИЛЕНОВЫЙ МЕШОК



Масса нетто - 12,5/15/17/20/25/30 кг

## КРАФТ БЕЛЫЙ



Масса нетто - 12,5 кг/15 кг/ 17 кг /20 кг/25 кг

## BIG BAG



Масса нетто - 500-900 кг

## КРАФТ БЕЛЫЙ



Масса нетто - 15 кг/ 17 кг /20 кг/25 кг

## КРАФТ БУРЫЙ



Масса нетто - 12,5 кг/15 кг/ 17 кг /20 кг/25 кг

## Пюре картофельное сухое ТМ «ПЮРЕШКА»



Пюре картофельное сухое ТМ «Пюрешка» – отличный вариант сытного и вкусного ужина для всей семьи. Не нужно тратить время, стоя у плиты. Достаточно добавить молоко, соль и масло по вкусу. Кроме того, картофельные хлопья можно использовать в домашнем приготовлении супов, оладий, пирогов и запеканок, а также в качестве панировки.

## СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

- В 250-300мл горячей воды добавить 40 г (6 ст. ложек) сухого картофельного пюре и тщательно перемешать.
- Добавить по вкусу сливочное масло, соль, специи.
- Накрыть крышкой, дать настояться 5 минут.

На паллете 28 коробов (840 шт.)  
Палетированы стрейч пленкой  
На европоддоне (800x1200)



Масса нетто 250 г  
Срок годности 1 год

Масса нетто 7,5 кг  
Короб 590x400x208 мм  
В коробе 30 шт



Масса нетто 300 г  
Срок годности 1 год

Масса нетто 10,5 кг  
Короб 590x400x208 мм  
В коробе 30 шт

Пюре картофельное сухое

ТМ «ПЮРЕШКА»



Пюре картофельное сухое ТМ «Пюreshка» 40 г – отличный вариант для перекуса, удобно брать в путешествии. В составе только высококачественные картофельные хлопья. Предлагаем вашему вниманию все многообразие вкусов, которое никого не оставит равнодушным.

## СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

- Откройте крышку и залейте кипятком до ободка.
- Тщательно перемешайте, закройте крышку и подождите 5 минут.
- Ещё раз тщательно перемешайте. Пюре готово к употреблению.

## СМЕТАНА И ЗЕЛЕНЬ

Масса нетто 40 г  
Срок годности 1 год

Масса нетто/брутто 960 г/1800 г  
Короб-593x203x177 мм  
В коробе - 24 шт

На паллете - 56 коробов (1344 шт.)  
Паллетированы стрейч пленкой

На европоддоне (800x1200)



## ПО-ДОМАШНЕМУ

Масса нетто 40 г  
Срок годности 1 год

Масса нетто/брутто 960 г/1800 г  
Короб-593x203x177 мм  
В коробе - 24 шт

На паллете - 56 коробов (1344 шт.)  
Паллетированы стрейч пленкой

На европоддоне (800x1200)



## КУРИЦА И СУХАРИКИ

Масса нетто 40 г  
Срок годности 1 год

Масса нетто/брутто 960 г/1800 г  
Короб-593x203x177 мм  
В коробе - 24 шт

На паллете - 56 коробов (1344 шт.)  
Паллетированы стрейч пленкой

На европоддоне (800x1200)



## ГОВЯДИНА

Масса нетто 40 г  
Срок годности 1 год

Масса нетто/брутто 960 г/1800 г  
Короб-593x203x177 мм  
В коробе - 24 шт

На паллете - 56 коробов (1344 шт.)  
Паллетированы стрейч пленкой

На европоддоне (800x1200)



## ГРИБЫ И ЖАРЕННЫЙ ЛУЧОК

Масса нетто 40 г  
Срок годности 1 год

Масса нетто/брутто 960 г/1800 г  
Короб-593x203x177 мм  
В коробе - 24 шт

На паллете - 56 коробов (1344 шт.)  
Паллетированы стрейч пленкой

На европоддоне (800x1200)



*Из деревни с любовью!*

📍 301073, Россия, Тульская область,  
м.р-н Чернский, д. Поповка 1-я,  
ул. Шоссейная д. 26

🌐 [mgpotato.ru](http://mgpotato.ru)

✉ [info@mgpotato.ru](mailto:info@mgpotato.ru)

☎ 8 487 563 58 34

