



КАТАЛОГ ПРОДУКЦІИ



СЫРОВАРЕННЫЙ ЗАВОД «САРМИЧ»

Сыроваренный завод «Сармич» — это современное предприятие, расположенное в живописном и экологически чистом районе Республики Мордовия — в городе Инсар.

Производство сыров и сливочного масла в городе Инсар началось в 1937 году на маслосырзаводе «Инсарский». В 2006 году, по инициативе руководства Мордовии, было принято решение о строительстве абсолютно нового предприятия, отвечающего всем современным требованиям. Уже в 2011 году завод был запущен в эксплуатацию и выпустил свою первую продукцию.

В настоящее время сыроваренный завод «Сармич» — это одно из крупнейших предприятий сыроваренной отрасли в России.

Что
ни сыр,
то
праздник!

О ТОРГОВОЙ МАРКЕ

Покупатели Мордовии и всей России знают сыры ТМ «Сармич», которые являются результатом кропотливой работы, профессионального мастерства, а также любви к своему делу инсарских сыроделов, что подтверждено престижными наградами российских и международных выставок.

Ассортимент продукции, выпускаемый под ТМ «Сармич», настолько широк и разнообразен, что каждый покупатель находит именно то, что придется ему по вкусу. На выбор потребителей 13 видов выдержанных и полутвердых сыров — от классического «Российского» до изысканного «С лисичками».

Профи
своего
дела!



Результат
кропотливой
работы,
мастерства
и любви
к своему делу.



О ПРОИЗВОДСТВЕ

Сыроваренный завод «Сармич» — предприятие полного цикла производства: начиная с выращивания кормовой базы для коров и заканчивая отгрузкой готовой продукции конечным покупателям.

Качественный сыр можно сварить, используя только отборное молоко. Поэтому у завода есть свои сельхозгодия для выращивания кормовой базы и две собственные фермы. Более трех с половиной тысяч голов своего молочного стада дают предприятию более 50% необходимого молока. Остальную потребность в молочном сырье обеспечивают крупные аграрные предприятия Республики Мордовия.

Поступающее на завод молоко проходит тщательный контроль. Каждая его партия проверяется в собственной биохимической лаборатории по пятнадцати параметрам. Таким образом, покупатель может быть уверен, что сыры торговой марки «Сармич» производятся из молока самого высокого качества.



более
3 500
голов стада

50% СВОЕГО МОЛОКА

ВЫСОКОЕ КАЧЕСТВО



**Качественная
кормовая
база – вкусное
и полезное
молоко!**



ВЫДЕРЖАННЫЕ СЫРЫ

Созревают в течение
длительного периода
времени

Выдержанные сыры — это сыры, которые созревают в течение длительного периода времени. Этот процесс придает им особый вкус и аромат.

Сыроваренный завод «Сармич» производит такие выдержанные сыры, как «Пармезан Премиум», «Гранд», «Чеддер» и «С лисичками». Их изготавливают из отборного молока, после чего направляют для созревания в специальные камеры, пока они не достигнут желаемого уровня твердости.

Ароматы и вкусовая палитра выдержанных сыров столь разнообразны, что каждый может подобрать для себя подходящий «оттенок вкуса».



ПАРМЕЗАН ПРЕМИУМ 45%



Благодаря выдержке не менее двенадцати месяцев имеет неповторимый фруктовый вкус и аромат. Под воздействием высокой температуры сыр равномерно плавится, быстро покрывается золотистой корочкой при выпечке и красиво застывает. Благодаря этому он используется в приготовлении множества салатов и горячих блюд, а также прекрасно сочетается с фруктами, медом и вином.

Выдержанный 12 мес.
Вес нетто: до 7,5 кг
Вес нетто (фас.): 150 г

ГРАНД 45%

Твердый сыр со сроком созревания не менее шести месяцев. Изготавливается из отборного молока по специальной технологии. Сыр обладает богатым и ярким вкусом и манящим ароматом. Прекрасно сочетается с фруктами, орехами, джемом, полусухими и сухими винами, может выступать как самостоятельный десерт, а также отлично подойдет к пасте в тертом виде.

Выдержанный 6 мес.
Вес нетто: до 7,5 кг
Вес нетто (фас.): 150 г



ЧЕДДЕР 45%



Выдержанный сыр со сроком созревания не менее трех месяцев. Сыр обладает сырным, слегка фруктовым и пряным вкусом. Нередко Чеддер используют при приготовлении различных омлетов, салатов, сырных бисквитов, канапе, бургеров и других блюд. Из этого сыра получается великолепный соус, который является отличным дополнением к мясу, рыбе, картофелю и тостам.

Выдержанный 3 мес.
Вес нетто: до 3,2 кг
Вес нетто (фас.): 180 г

ВЫДЕРЖАННЫЙ С ЛИСИЧКАМИ 45%

Произведен по авторской рецептуре и имеет срок созревания не менее трех месяцев. Добавка натуральных лисичек придает продукту особенный яркий вкус и аромат. Данный сыр идеально подходит для приготовления бутербродов, закусок, омлетов и пасты.

Выдержанный 3 мес.
Вес нетто: до 3,2 кг
Вес нетто (фас.): 180 г



ТИЛЬЗИТЕР 45%



Вес нетто: до 3,2 кг
Вес нетто (фас.): 180 г

Полутвердый сыр с умеренно выраженным сырным вкусом, с легкой кислинкой и мелким резным глазком. Подходит для сбалансированного питания на каждый день. Данный вид сыра идеально сочетается с хлебом, овощами, горячими гарнирами, выпечкой, подходит для сырных салатов.

ГАУДА 45%

Полутвердый сыр с выразительным сырным вкусом и легкой кислинкой, с редким глазком. Идеально подходит для приготовления различных блюд, таких как бутерброды, салаты и запеканки. Может быть использован в качестве ингредиента для соусов.



Вес нетто: до 3,2

СЫР ТЁРТЫЙ 45%



Вес нетто (фас.): 90 г

Сочетание из полутвердых сыров в удобном тертом формате. Нарезка в виде «гранул» позволяет экономить время на кухне, а благодаря комбинации нескольких видов сыров получается новый яркий вкус, который гармонично дополнит любые блюда.

ЛЁГКИЙ 35%



Вес нетто: до 1 кг

Полутвердый сыр со своим характерным умеренно выраженным, чистым, сырным вкусом. На разрезе имеет рисунок, состоящий из глазков угловатой формы. Данный сыр создан специально для тех, кто следит за собственным весом и фигурой. «Легкий» можно добавлять в салаты, запеканки, к мясным блюдам. Отлично подойдет для бутербродов и канапе.

СЛИВОЧНЫЙ 50%

Полутвердый сыр, созданный по особой рецептуре, имеет мелкий ажурный глазок и выраженный сливочный вкус и аромат. Он хорошо подходит для завтрака или перекуса. Также данный сыр идеален в качестве ингредиента для начинок к домашней выпечке, улучшит вкус овощных салатов и блюд из макаронных изделий.

Вес нетто: до 1 кг
Вес нетто (фас.): 180 г



ТОПЛЁНОЕ МОЛОЧКО 50%



Вес нетто: до 1 кг
Вес нетто (фас.): 180 г

Полутвердый сыр с нежным вкусом топленого молока, обладает насыщенным ароматом, имеет мелкий резной глазок. Данный сыр подходит как для приготовления бутербродов, омлетов, яичницы, так и отлично дополнит собой кофе в качестве легкой закуски.

МААСДАМ ПРЕМИУМ 45%



Вес нетто: до 7,5 кг

Полутвердый сыр, который обладает сладковато-ореховым вкусом и характерным только для него рисунком – крупными округлыми глазками. Идеально подходит для сырной тарелки, приготовления бутербродов и канапе. Хорошо сочетается с виноградом, орехами, полусухими и сухими винами, а также может выступать как самостоятельный десерт.

РОССИЙСКИЙ ОСОБЫЙ 45%

Полутвердый сыр с нежным сливочным вкусом и с едва уловимой ноткой кислинки. Имеет множество небольших глазков на срезе. С использованием данного сыра можно приготовить множество блюд: пиццу, горячие бутерброды, запеканки, мясные и рыбные блюда.

Вес нетто: до 7,5 кг



ЭДАМ 45%



Вес нетто (фас.): 180 г

Полутвердый сыр с нежным сырным вкусом и ароматом, с редким глазком. Его часто подают в качестве отдельной закуски на сырной тарелке, нарезая тонкими ломтиками. Выступает ингредиентом многих блюд, в том числе выпечки. Гармонично сочетается с крекером и хлебом.



СЛИВОЧНОЕ МАСЛО

Масло «Крестьянское» 72,5% и «Сладко-сливочное» 82% ТМ Сармич — классические продукты, получаемые сепарированием сливок из коровьего молока. Отличаются нежным сливочным вкусом. Можно использовать для приготовления бутербродов и соусов.

СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ 82%

ГОСТ 52253-2004
Вес нетто:
180 г – фольга, кашированная бумагой
250 г – полипропиленовый контейнер



СЛИВОЧНОЕ КРЕСТЬЯНСКОЕ 72,5%



ГОСТ 32261-2013
Вес нетто:
180 г – фольга, кашированная бумагой
250 г – полипропиленовый контейнер

ПРОДУКЦИЯ СТМ

/собственная товарная марка/



Сыр Сметанковый 45%, 180 г
Сыр Российский особый 45%, 180 г
Сыр Тильзитер 45%, 180 г
Сыр Сливочный 50%, 180 г

Сыр Маасдам Премиум 45%, 200 г
Сыр Гранд 45%, весовой
Сыр Маасдам Премиум 45%, весовой



Сыр Маасдам Премиум 45%, 200 г
Сыр Чеддер Премиум 45%, 200 г
Сыр Пармезан Премиум 45%, 250 г
Сыр Российский особый 45%, весовой

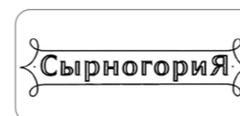
Сыр Гауда 45%, весовой
Сыр Маасдам Премиум 45%, весовой
Сыр Сливочный 45%, весовой
Сыр Пармезан Премиум 45%, весовой



Сыр Тильзитер 45%, 180 г
Сыр Российский особый 45%, 180 г
Сыр Маасдам Премиум 45%, 200 г
Сыр Маасдам Премиум 45%, весовой

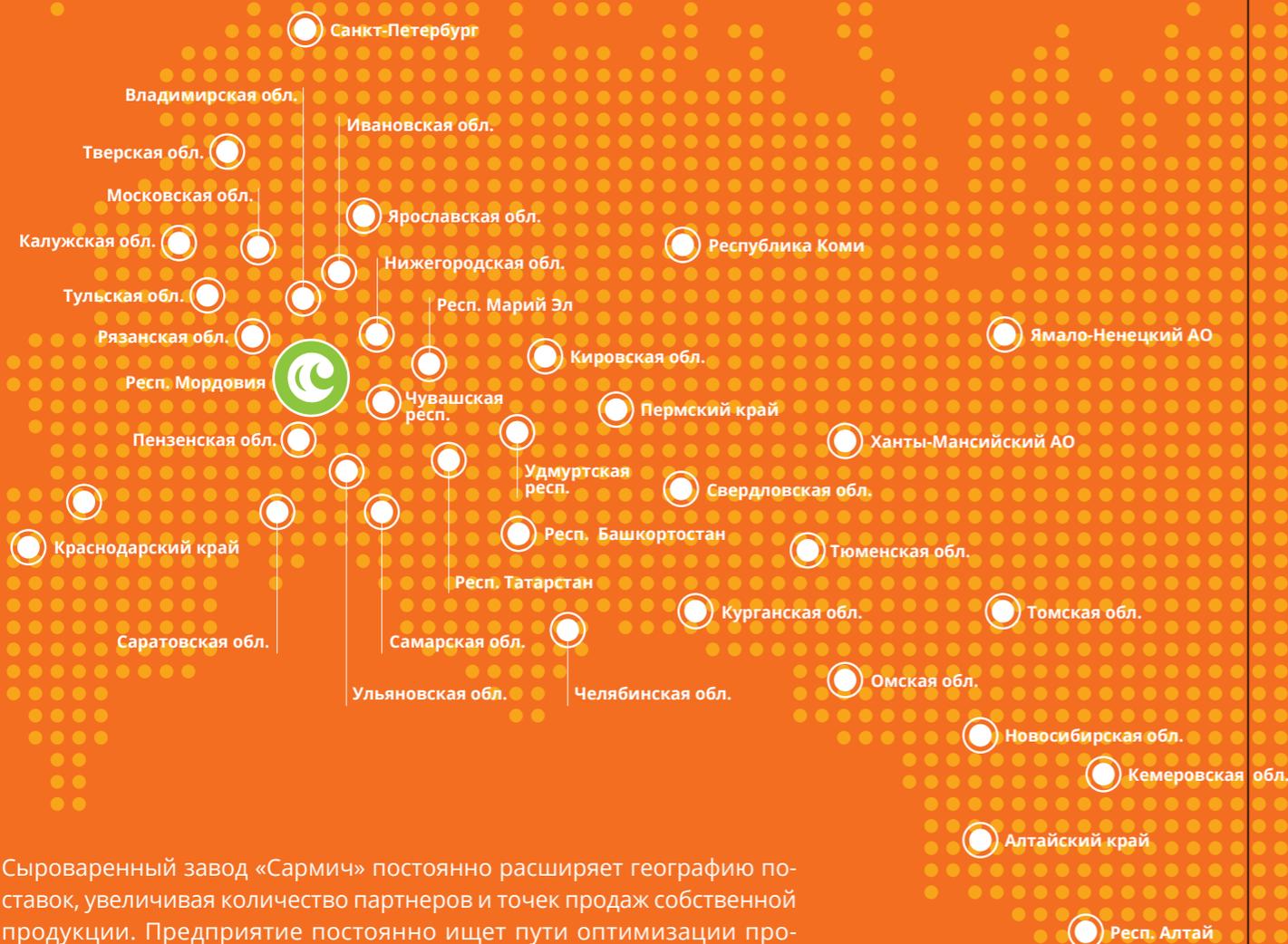


Сыр Гранд 45%, 250 г
Сыр Сливочный 50%, весовой



Сыр Сметанковый 45%, 180 г

ЛОГИСТИКА



Сыроваренный завод «Сармич» постоянно расширяет географию поставок, увеличивая количество партнеров и точек продаж собственной продукции. Предприятие постоянно ищет пути оптимизации производственных процессов, что позволяет изготавливать продукцию с меньшими издержками и по более конкурентным ценам.

Сократив число посредников до минимума, мы добились того, чтобы при кратчайших сроках доставки продукции в торговые сети, на полках магазинов по всей стране оказывались только свежие сыры и масло, а потребители могли насладиться вкусной и качественной продукцией сыроваренного завода «Сармич».

ПАРТНЁРЫ



Контакты



Мы всегда рады общению с нашими клиентами и покупателями. Звоните, пишите – постараемся оперативно ответить на ваши вопросы.

- Отдел продаж:
+7 (83449) 2-27-55
info@sarmich.ru
- Отдел продаж в Саранске:
+7 (8342) 77-70-64
- Приёмная:
+7 (83449) 2-25-31
info@sarmich.ru
- Юридический адрес:
431430, Республика Мордовия,
Инсарский район, г. Инсар,
ул. Строительная, д. 139

 vk.com/sarmich_official





КОММЕРЧЕСКАЯ СЛУЖБА

отдел продаж в Инсаре
+7 (83449) 2-27-55

отдел продаж в Саранске
+7 (8342) 77-70-64