



HoReCa



РУСАГРО  
М а с л о

# МАЙО НЕЗ





Solpro®

Продукты торговой марки «Solpro» разработаны специально для предприятий общественного питания и учитывают потребности каждого сегмента HoReCa

Майонезы торговой марки «Solpro»

- ✓ содержат в составе растительное масло высшего сорта
- ✓ отличаются однородной глянцевой невероятно густой консистенцией и сбалансированным вкусом
- ✓ длительно удерживают клеточный сок ингредиентов, обеспечивая привлекательный внешний вид блюд
- ✓ отлично запекаются, образуя румяную корочку

Майонез Провансаль GOLDEN QUALITY «Solpro», 78%



- ✓ Вырабатывается по классической рецептуре Провансаля на основе натуральных жидких яичных желтков
- ✓ Имеет мягкий сливочный вкус, насыщенный цвет и тонкий аромат

| Артикул  | Объем ед., мл | Масса ед. нетто, г |
|----------|---------------|--------------------|
| 43050091 | 5 000         | 5035               |
| 43050073 | 3 000         | 2 850              |



Срок годности: t 0 °C – +18 °C – 150 суток

Майонез Провансаль КЛАССИЧЕСКИЙ «Solpro», 67%



- ✓ Традиционный вкус классического Провансаля
- ✓ Сбалансированный вкус с умеренной остротой
- ✓ Без излишней кислотности

| Артикул  | Объем ед., мл | Масса ед. нетто, г |
|----------|---------------|--------------------|
| 43050012 | 10 000        | 9 600              |
| 43050011 | 3 000         | 2 880              |



Срок годности: t 0 °C – +18 °C – 180 суток



### Майонез Провансаль CLEAN LABEL «Solpro», 67%



- ✓ Натуральные ингредиенты, без консервантов и Е-добавок (натуральный лимонный сок, эфирное масло горчицы, яичный желток и подсолнечное масло высшего сорта)
- ✓ Классическая рецептура Провансаля

| Артикул  | Объем ед., мл | Масса ед. нетто, г |
|----------|---------------|--------------------|
| 43050071 | 10 000        | 9 600              |



Срок годности:  
t 0 °C – +10 °C – 60 суток

### Майонез Провансаль С МЯГКИМ ВКУСОМ «Solpro», 67%



- ✓ Сбалансированный сливочный вкус
- ✓ Идеально подходит для соусов, в которых шеф-повару не нужна излишняя кислотность традиционного вкуса майонеза
- ✓ Великолепно запекается, подходит для суши-мейкеров

| Артикул  | Объем ед., мл | Масса ед. нетто, г |
|----------|---------------|--------------------|
| 43050014 | 10 000        | 9 600              |



Срок годности:  
t 0 °C – +18 °C – 180 суток

### Майонез Провансаль КЛАССИЧЕСКИЙ «Solpro», 60%



- ✓ Сохраняет потребительские свойства майонеза м.д.ж. 67% при пониженной жирности
- ✓ Универсальное использование: для салатов, соусов, запекания

| Артикул  | Объем ед., мл | Масса ед. нетто, г |
|----------|---------------|--------------------|
| 43050076 | 10 000        | 9 700              |
| 43050077 | 3 000         | 2 910              |



Срок годности:  
t 0 °C – +18 °C – 180 суток

### Майонез Провансаль КЛАССИЧЕСКИЙ «Solpro», 50%



- ✓ Сбалансированная лёгкая рецептура майонеза позволяет раскрыть вкус ингредиентов в блюдах
- ✓ Сохраняет технологические характеристики при средней жирности
- ✓ Легко замешивается
- ✓ Самое выгодное приобретение среди майонезов

| Артикул  | Объем ед., мл | Масса ед. нетто, г |
|----------|---------------|--------------------|
| 43050078 | 10 000        | 9 800              |



Срок годности:  
t 0 °C – +18 °C – 180 суток

### Майонез Провансаль КЛАССИЧЕСКИЙ «Solpro», 55%



- ✓ Идеально подходит для соусов и маринадов
- ✓ Рекомендован для кафе, кулинарий, столовых, в том числе с линиями раздачи
- ✓ Хорошо удерживает влагу

| Артикул  | Объем ед., мл | Масса ед. нетто, г |
|----------|---------------|--------------------|
| 43050069 | 10 000        | 9 700              |
| 43050070 | 3 000         | 2 910              |



Срок годности:  
t 0 °C – +18 °C – 180 суток

### Майонез Провансаль ЛЁГКИЙ «Solpro», 30%

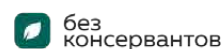


- ✓ Невероятно густая консистенция при низкой жирности
- ✓ Идеален для соусов и маринадов, салатов без длительного хранения
- ✓ Рекомендован для шавермы, кафе, столовых
- ✓ Самое выгодное приобретение среди майонезов

| Артикул  | Объем ед., мл | Масса ед. нетто, г |
|----------|---------------|--------------------|
| 43050072 | 10 000        | 10 000             |



Срок годности:  
t 0 °C – +18 °C – 180 суток



без консервантов



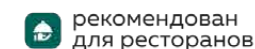
рекомендован для кафе, столовых



рекомендован для соусов



рекомендован для бургеров



рекомендован для ресторанов



рекомендован для суши-мейкеров

ВИД ЕДИНИЧНОЙ УПАКОВКИ: ПЛАСТИКОВОЕ ВЕДРО



### Майонез Провансаль СПЕЦИАЛЬНЫЙ «Solpro», 67%



- ✓ Имеет выраженный белый цвет (без бета-каротина в составе)
- ✓ Длительно удерживает клеточный сок в овощах
- ✓ Уникальный состав позволяет сохранять срок реализации готового блюда
- ✓ Рекомендован для использования в салатах, особенно при их продаже через витрину магазина

| Артикул  | Объем ед., мл | Масса ед. нетто, г |
|----------|---------------|--------------------|
| 43050074 | 10 000        | 9 600              |

Срок годности:  
t 0 °C – +18 °C – 180 суток

### Майонез Провансаль ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ «Solpro», 67% и 57%



- ✓ Эксклюзивная рецептура для крупных производств, кулинарий, торговых сетей и фабрик-кухонь
- ✓ Обеспечивает возможность длительного хранения заправленных салатов и блюд

| Артикул  | Объем ед., мл | Масса ед. нетто, г |
|----------|---------------|--------------------|
| 43050075 | 10 000        | 9 800              |
| 43050001 | 10 000        | 9 700              |



Объем ед., мл      Масса ед. нетто, г

Срок годности:  
t 0 °C – +18 °C – 180 суток

### Майонез Провансаль ДЛЯ ЗАПЕКАНИЯ «Solpro», 67%



- ✓ Идеально подходит для суши-мейкеров
- ✓ При запекании удерживает влагу и сохраняет форму «шапочки»
- ✓ Густая консистенция майонеза имеет высокую термостабильность и хорошо ведёт себя при запекании дефростированной продукции

| Артикул  | Объем ед., мл | Масса ед. нетто, г |
|----------|---------------|--------------------|
| 43050231 | 10 000        | 9 600              |
| 43050318 | 3 000         | 2 880              |



Срок годности:  
t 0 °C – +18 °C – 180 суток

### Майонез Провансаль ЯИЧНЫЙ «Solpro», 67%



- ✓ Имеет ярко выраженный яичный вкус и более насыщенный цвет и аромат благодаря повышенному содержанию в составе натурального яичного желтка
- ✓ Рекомендован в качестве «домашнего» майонеза для кафе и ресторанов

| Артикул  | Объем ед., мл | Масса ед. нетто, г |
|----------|---------------|--------------------|
| 43050137 | 10 000        | 9 600              |



Срок годности:  
t 0 °C – +18 °C – 180 суток

рекомендован для салатов

рекомендован для ресторанов

рекомендован для суши-мейкеров

ВИД ЕДИНИЧНОЙ УПАКОВКИ: ПЛАСТИКОВОЕ ВЕДРО





*Московский*  
ПРОВАНСАЛЬ

Эталон вкуса настоящего Провансаля, производство которого было запущено на одном из старейших масложировых комбинатов страны МЖК.

Майонезы торговой марки «Московский Провансаль»

- ✓ имеют насыщенный пикантный вкус и густую консистенцию
- ✓ бренд ТОП-3 в РФ
- ✓ историческое лидерство продукта на рынках Москвы, ЦФО и Северо-Запада благодаря отменному вкусу и высокому качеству продукта
- ✓ бренд №1 и №3 в странах экспорта (Таджикистан и Азербайджан)

Майонез «Московский Провансаль», 67%

- ✓ Идеально сбалансированный вкус классического Провансаля
- ✓ Нежная консистенция
- ✓ Натуральное эфирное масло горчицы
- ✓ Подсолнечное масло высшего сорта

| Артикул  | Объем ед., мл | Масса ед. нетто, г |  |
|----------|---------------|--------------------|--|
| 43050104 | 10 000        | 9 600              |  |
| 43050103 | 5 000         | 4 800              |  |

Срок годности:  
t 0 °C – +18 °C – 180 суток

Майонез «Московский Провансаль», 67%

- ✓ Рецептура классического Провансаля без консервантов
- ✓ Без добавления крахмала
- ✓ Натуральное эфирное масло горчицы
- ✓ Подсолнечное масло высшего сорта

| Артикул  | Объем ед., мл | Масса ед. нетто, г |
|----------|---------------|--------------------|
| 43050010 | 10 000        | 9 600              |





Срок годности:  
t 0 °C – +10 °C – 120 суток  
t 0 °C – +18 °C – 60 суток





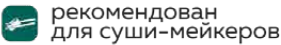
Профессиональный майонез,  
производство которого берёт  
начало на территории Урала  
на Екатеринбургском  
Жировом Комбинате.

Майонезы  
торговой марки  
«FOOD EXPERT»

- ✓ Идеальное решение для фаст-фуда, кафе и столовых
- ✓ Продукт высокого качества по доступной цене
- ✓ Сегодня занимают лидирующие позиции на рынке УФО, ПФО и в странах Средней Азии



рекомендован  
для ресторанов



рекомендован  
для суши-мейкеров

Майонез  
«FOOD EXPERT», 67%



- ✓ Обладает густой консистенцией и сбалансированным вкусом классического майонеза Провансаль
- ✓ Оптимально взаимодействует с ингредиентами, легко смешивается и не впитывается в продукты, способствуя экономичному расходу
- ✓ Универсален в применении как холодных, так и горячих блюд

| Артикул  | Объем ед., мл | Масса ед. нетто, г |
|----------|---------------|--------------------|
| 43050082 | 10 000        | 9 600              |
| 43050158 | 5 000         | 4 800              |



Срок годности:  
t +2 °C – +10 °C – 180 суток

Соус майонезный  
«FOOD EXPERT», 40%

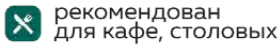


- ✓ Кремовый оттенок, насыщенный вкус, консистенция средней густоты
- ✓ Используют в выпечке для улучшения теста, подходит для начинок (сырные лепёшки и шанежки с картофелем)
- ✓ Хорошее соотношение цена-качество

| Артикул  | Объем ед., мл | Масса ед. нетто, г |
|----------|---------------|--------------------|
| 43050085 | 10 000        | 9 850              |



Срок годности:  
t +2 °C – +10 °C – 180 суток



рекомендован  
для кафе, столовых



рекомендован  
для шавермы

Майонез  
«FOOD EXPERT», 55%



- ✓ Оптимальное соотношение цены и качества
- ✓ Идеально подходит для приготовления салатов, холодных соусов, сэндвичей, а также для запекания
- ✓ Отлично обволакивает ингредиенты и сохраняет свежесть салатов в течение длительного времени

| Артикул  | Объем ед., мл | Масса ед. нетто, г |
|----------|---------------|--------------------|
| 43050080 | 10 000        | 9 800              |
| 43050079 | 5 000         | 4 800              |
| 53050175 | 7 000         | 7 000              |



Срок годности:  
t +2 °C – +10 °C – 180 суток

Соус майонезный  
«FOOD EXPERT», 15%

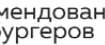


- ✓ Может использоваться как база для лёгких соусов и заправок
- ✓ Идеально подходит для салатов и шаурмы
- ✓ Низкокалорийный – подходит для людей, контролирующих потребление жиров
- ✓ Доступный ценовой сегмент

| Артикул  | Объем ед., мл | Масса ед. нетто, г |
|----------|---------------|--------------------|
| 43050084 | 10 000        | 9 870              |



Срок годности:  
t +2 °C – +10 °C – 180 суток



рекомендован  
для бургеров

ВИД ЕДИНИЧНОЙ УПАКОВКИ: ПЛАСТИКОВОЕ ВЕДРО

Ассортимент для пищевых производств и фабрик-кухонь



# МАС ЛО







# Solpro

Продукты торговой марки «Solpro» разработаны специально для предприятий общественного питания и учитывают потребности каждого сегмента HoReCa

## Масло торговой марки «Solpro»

- ✓ Универсальное подсолнечное масло «Solpro» – это отличный вариант для гастрономических творений и кулинарных экспериментов
- ✓ Масло для фритюра – это продукт на основе подсолнечного масла с добавлением комплекса антиоксидантов и пеногасителя. Разработан специально для использования на профессиональной кухне при высоких температурах свыше 200 градусов.

✕ рекомендовано для кафе, столовых

✎ подходит для фритюра и жарки

👍 универсальный продукт

ВИД ЕДИНИЧНОЙ УПАКОВКИ: БУТЫЛКА ПЭТ

### Подсолнечное масло «Solpro», универсальное



- ✓ Подходит для жарки, заправки и консервирования
- ✓ Высокая степень очистки масла: не дымит, не горит, без канцерогенов
- ✓ Производится в соответствии с ГОСТ 1129-2013

| Артикул  | Объем ед., мл | Масса ед. нетто, г |
|----------|---------------|--------------------|
| 67601    | 5 000         | 4 600              |
| 61670001 | 1 000         | 920                |



Срок годности: 12 месяцев

### Подсолнечное масло «Solpro», для фритюра



- ✓ Применяется в кулинарии и ресторанах быстрого питания
- ✓ Окислительная устойчивость в 4 раза выше обычного масла
- ✓ Высокоустойчиво к пено- и дымообразованию, потемнению, процессам полимеризации

| Артикул | Объем ед., мл | Масса ед. нетто, г |
|---------|---------------|--------------------|
| 675425  | 5 000         | 4 600              |



Срок годности: 12 месяцев



# МАР ГА РИН





## GRANDPRO

BAKING EXCELLENCE

**GRANDPRO – это инновационный и высокотехнологичный полностью растительный продукт. Он идеально подходит как для классических блюд, так и для веганского и ЗОЖ-меню. Обладает высочайшим качеством, стабилен в применении, постоянен в своих свойствах и гарантирует наслаждение результатом.**

## Маргарин торговой марки «GRANDPRO»

- ✓ Премияльный продукт, специально разработанный для профессионалов высокой кухни Chef de Cuisine (шеф-повар), Saute Chef (соте-шеф, соусье) и Pastry Chef (повар выпечки)
- ✓ Помогает решать самые амбициозные кулинарные задачи, создавать шедевры по изысканным авторским рецептам



для изделий из песочного теста



для кремов и кондитерских начинок

### GRANDPRO CREAM, 84%

Для изготовления кремов для кондитерских изделий



- ✓ Идеален для приготовления сложных многокомпонентных кремов
- ✓ Имеет высокую аэрирующую способность, которая создаёт лёгкую воздушную и пышную структуру крема
- ✓ Хорошо связывает жидкие рецептурные компоненты
- ✓ Обладает высокой технологичностью при температуре +10 °C – +20 °C

| Артикул | Масса ед. нетто, г |
|---------|--------------------|
| 338410  | 10 000             |



Срок годности: t -20 °C – +20 °C – 360 суток

### GRANDPRO TART, 82%

Для изготовления изделий из песочного теста



- ✓ Позволяет получить хорошо гомогенизированную эмульсию, которая предотвращает затягивание теста
- ✓ Обеспечивает лёгкую отсадку и формовку теста
- ✓ Имеет высокую взбиваемость, которая позволяет получить пышную, насыщенную воздухом массу, придавая объём тесту
- ✓ Подходит для изготовления изделий из песочного теста

| Артикул | Масса ед. нетто, г |
|---------|--------------------|
| 338210  | 10 000             |



Срок годности: t -20 °C – +20 °C – 360 суток



для восточных сладостей



для изделий из сдобного теста

### GRANDPRO CROISSANT, 82%

Для всех видов продукции из слоёного теста



- ✓ Технологичен в работе в широком диапазоне температур благодаря высокой пластичности
- ✓ При соблюдении технологии приготовления позволит получить изделия правильной формы и размеров
- ✓ Обеспечивает создание равномерной слоистости

| Артикул | Масса ед. нетто, г |
|---------|--------------------|
| 338310  | 10 000             |



Срок годности: t -20 °C – +20 °C – 360 суток

### GRANDPRO CAKE, 82%

Для выпечки сдобных кондитерских изделий — бриошей, пирогов, капкейков, маффинов, рулетов



- ✓ Обеспечивает получение устойчивой однородной эмульсии
- ✓ Имеет высокую аэрирующую способность, которая придаёт лёгкую воздушную и пышную структуру выпечке
- ✓ Увеличивает срок годности готовых изделий
- ✓ Позволяет добиться идеального внешнего вида изделия

| Артикул | Масса ед. нетто, г |
|---------|--------------------|
| 331110  | 10 000             |



Срок годности: t -20 °C – +20 °C – 360 суток



для изделий из слоёного теста

ВИД ЕДИНИЧНОЙ УПАКОВКИ: КОРОБ



**МЫ ПРЕДЛАГАЕМ**  
профессиональную  
линейку продуктов  
для рынка HoReCa

## Масло

**Solpro**

- Позволяет добиться равномерной и полной обжарки продукта и получить хрустящую корочку на выпечке
- Масло для фритюра разработано специально для использования на профессиональной кухне при высоких температурах свыше 200 градусов
- Основное преимущество данного масла – высокая стойкость к окислению при высокотемпературной обработке блюд
- Стойкость к окислению достигается благодаря тому, что в масло добавляется специально подобранный комплекс антиоксидантов, в том числе витамин Е, который является натуральным, мощным природным антиоксидантом

## Майонезы

**Solpro**

*Московский*  
ПРОВАНСАЛЬ

*FOOD*  
EXPERT

## Маргарин

**GRANDPRO**  
BAKING EXCELLENCE

- Широкая линейка майонезов для предприятий общественного питания, пищевых производств и фабрик-кухонь
- Возможность длительного хранения. Благодаря особой технологии производства майонезы длительное время не заветриваются, удерживают клеточный сок в овощах и не впитываются в продукты
- Отличаются однородной глянцевой невероятно густой консистенцией и сбалансированным вкусом
- Эталон вкуса настоящего Провансаля, который производится на одном из прогрессивных масложировых заводов страны
- Бренд ТОП-3 в России
- Занимает историческое лидерство на рынках Москвы, ЦФО и Северо-Запада благодаря отменному вкусу и высокому качеству продукта
- Идеально сбалансированный вкус классического Провансаля и нежная консистенция
- Идеально подходит для фастфуда и стритфуда
- Более жидкая консистенция майонезов позволяет использовать продукт как основу для соусов
- Занимает лидирующие позиции на рынке УФО, ПФО и в странах Средней Азии
- Разработан для создания новых вкусов и рецептов
- Обладает высокой технологичностью в широком диапазоне температур
- Увеличивает срок годности готового продукта
- Отличается стабильным качеством при хранении
- Обеспечивает увеличенный выход готового продукта благодаря повышенной водосвязывающей способности
- Идеально подходит для Vegan



КАТЕГОРИИ • ТОВАРОВ

| Категория | Торговая марка        | Артикул  | Наименование                                                                               | Сроки годности и температура хранения                            | Объём | Масса ед. нетто, кг |
|-----------|-----------------------|----------|--------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|-------|---------------------|
| Майонез   | Solpro                | 43050091 | Майонез «Провансаль» Golden Quality ТЗ «Solpro», с массовой долей жира 78%                 | от 0 °С до +18 °С вкл. - 150 суток                               | 5     | 5,035               |
| Майонез   | Solpro                | 43050073 | Майонез «Провансаль» Golden Quality ТЗ «Solpro», с массовой долей жира 78%                 | от 0 °С до +18 °С вкл. - 150 суток                               | 3     | 2,85                |
| Майонез   | Solpro                | 43050012 | Майонез «Провансаль» классический ТЗ «Solpro», с массовой долей жира 67%                   | от 0 °С до +18 °С вкл. - 180 суток                               | 10    | 9,6                 |
| Майонез   | Solpro                | 43050011 | Майонез «Провансаль» классический ТЗ «Solpro», с массовой долей жира 67%                   | от 0 °С до +18 °С вкл. - 180 суток                               | 3     | 2,88                |
| Майонез   | Solpro                | 43050071 | Майонез «Провансаль» CLEAN LABEL ТЗ «Solpro», 67%                                          | от 0 °С до +10 °С - 60 суток<br>от +10 °С до +14 °С - 30 суток   | 10    | 9,6                 |
| Майонез   | Solpro                | 43050014 | Майонез «Провансаль» с мягким вкусом ТЗ «Solpro», с массовой долей жира 67%                | от 0 °С до +18 °С вкл. - 180 суток                               | 10    | 9,6                 |
| Майонез   | Solpro                | 43050074 | Майонез «Провансаль» классический специальный ТЗ «Solpro», с массовой долей жира 67%       | от 0 °С до +18 °С вкл. - 180 суток                               | 10    | 9,6                 |
| Майонез   | Solpro                | 43050231 | Майонез Провансаль «Solpro» для запекания, с массовой долей жира 67%                       | от 0 °С до +18 °С вкл. - 180 суток                               | 10    | 9,6                 |
| Майонез   | Solpro                | 43050318 | Майонез Провансаль «Solpro» для запекания, с массовой долей жира 67%                       | от 0 °С до +18 °С вкл. - 180 суток                               | 3     | 2,88                |
| Майонез   | Solpro                | 43050137 | Майонез «Провансаль» яичный ТЗ «Solpro», с массовой долей жира 67%                         | от 0 °С до +18 °С вкл. - 180 суток                               | 10    | 9,6                 |
| Майонез   | Solpro                | 43050075 | Майонез «Провансаль» классический производственный ТЗ «Solpro», с массовой долей жира 67%  | от 0 °С до +18 °С вкл. - 180 суток                               | 10    | 9,6                 |
| Майонез   | Solpro                | 43050001 | Майонез «Провансаль» классический производственный ТЗ «Solpro», с массовой долей жира 57%  | от 0 °С до +18 °С вкл. - 180 суток                               | 10    | 9,7                 |
| Майонез   | Solpro                | 43050076 | Майонез «Провансаль» классический ТЗ «Solpro», с массовой долей жира 60%,                  | от 0 °С до +18 °С вкл. - 180 суток                               | 10    | 9,7                 |
| Майонез   | Solpro                | 43050077 | Майонез «Провансаль» классический ТЗ «Solpro», с массовой долей жира 60%,                  | от 0 °С до +18 °С вкл. - 180 суток                               | 3     | 2,91                |
| Майонез   | Solpro                | 43050069 | Майонез «Провансаль» классический ТЗ «Solpro», с массовой долей жира 55%                   | от 0 °С до +18 °С вкл. - 180 суток                               | 10    | 9,7                 |
| Майонез   | Solpro                | 43050070 | Майонез «Провансаль» классический ТЗ «Solpro», с массовой долей жира 55%                   | от 0 °С до +18 °С вкл. - 180 суток                               | 3     | 2,91                |
| Майонез   | Solpro                | 43050078 | Майонез «Провансаль» классический ТЗ «Solpro», с массовой долей жира 50%                   | от 0 °С до +18 °С вкл. - 180 суток                               | 10    | 9,8                 |
| Майонез   | Solpro                | 43050072 | Соус майонезный «Лёгкий» ТЗ «Solpro», с массовой долей жира 30%,                           | от 0 °С до +18 °С вкл. - 180 суток                               | 10    | 10                  |
| Майонез   | Московский Провансаль | 43050104 | Майонез «Московский Провансаль» классический, с массовой долей жира 67%                    | от 0 °С до +18 °С вкл. - 180 суток                               | 10    | 9,6                 |
| Майонез   | Московский Провансаль | 43050103 | Майонез «Московский Провансаль» классический, с массовой долей жира 67%                    | от 0 °С до +18 °С вкл. - 180 суток                               | 5     | 4,8                 |
| Майонез   | Московский Провансаль | 43050010 | Майонез «Московский Провансаль» классический, с массовой долей жира 67% (без консервантов) | от 0 °С до +10 °С - 120 суток,<br>от +10 °С до +18 °С - 60 суток | 10    | 9,6                 |

КАТЕГОРИИ • ТОВАРОВ

| Категория | Торговая марка | Артикул  | Наименование                                            | Сроки годности и температура хранения                              | Объём | Масса ед. нетто, кг |
|-----------|----------------|----------|---------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|-------|---------------------|
| Майонез   | Food Expert    | 43050082 | Майонез «Food Expert» с массовой долей жира 67%         | от +2 °С до +10 °С - 180 суток,<br>от +10 °С до +18 °С - 120 суток | 10    | 9,6                 |
| Майонез   | Food Expert    | 43050158 | Майонез «Food Expert» с массовой долей жира 67%         | от +2 °С до +10 °С - 180 суток,<br>от +10 °С до +18 °С - 120 суток | 5     | 4,8                 |
| Майонез   | Food Expert    | 43050080 | Майонез «Food Expert» с массовой долей жира 55%         | от +2 °С до +10 °С - 180 суток,<br>от +10 °С до +18 °С - 120 суток | 10    | 9,7                 |
| Майонез   | Food Expert    | 53050175 | Майонез «Food Expert» с массовой долей жира 55%         | от +2 °С до +10 °С - 180 суток,<br>от +10 °С до +18 °С - 120 суток | 7     | 7                   |
| Майонез   | Food Expert    | 43050079 | Майонез «Food Expert» с массовой долей жира 55%         | от +2 °С до +10 °С - 180 суток,<br>от +10 °С до +18 °С - 120 суток | 5     | 4,85                |
| Майонез   | Food Expert    | 43050085 | Соус майонезный «Food Expert» с массовой долей жира 40% | от +2 °С до +10 °С - 180 суток,<br>от +10 °С до +18 °С - 120 суток | 10    | 9,85                |
| Майонез   | Food Expert    | 43050084 | Соус майонезный «Food Expert» с массовой долей жира 15% | от +2 °С до +10 °С - 180 суток,<br>от +10 °С до +18 °С - 120 суток | 10    | 9,87                |

| Категория | Торговая марка | Артикул  | Наименование                                  | Сроки годности и температура хранения | Объём | Масса ед. нетто, кг |
|-----------|----------------|----------|-----------------------------------------------|---------------------------------------|-------|---------------------|
| Масло     | Solpro         | 67601    | Масло подсолнечное ТЗ «Solpro», универсальное | 12 месяцев                            | 5     | 4,6                 |
| Масло     | Solpro         | 61670001 | Масло подсолнечное ТЗ «Solpro», универсальное | 12 месяцев                            | 1     | 0,92                |
| Масло     | Solpro         | 675425   | Масло подсолнечное ТЗ «Solpro», для фритюра   | 12 месяцев                            | 5     | 4,6                 |

| Категория | Торговая марка | Артикул | Наименование                                                                   | Сроки годности и температура хранения | Объём | Масса ед. нетто, кг |
|-----------|----------------|---------|--------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|-------|---------------------|
| Маргарин  | Grandpro       | 338410  | Маргарин твёрдый для кремов «GRANDPRO Cream», 84%, весовой, короб              | от -20 °С до +20 °С - 360 суток       | 10    | 10                  |
| Маргарин  | Grandpro       | 338210  | Маргарин твёрдый для песочных изделий «GRANDPRO Tart», 82%, весовой, короб     | от -20 °С до +20 °С - 360 суток       | 10    | 10                  |
| Маргарин  | Grandpro       | 338310  | Маргарин твёрдый для слоёных изделий «GRANDPRO Croissant», 82%, весовой, короб | от -20 °С до +20 °С - 360 суток       | 10    | 10                  |
| Маргарин  | Grandpro       | 331110  | Маргарин твёрдый «GRANDPRO Cake», 82%, весовой, короб                          | от -20 °С до +20 °С - 360 суток       | 10    | 10                  |

Solpro®

Московский  
ПРОВАНСАЛЬ



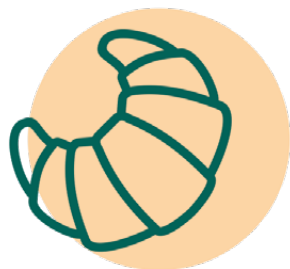
Solpro®

GRANDPRO  
BAKING EXCELLENCE



# HoReCa

- Компания «РУСАГРО», выступая новатором в области разработки и внедрения современных технологий пищевого производства, представляет профессиональную линейку продуктов для рынка HoReCa.
- Нашей продукции доверяют повара на всей территории России – от Калининграда до Владивостока. Секрет успеха в соответствии наших продуктов современным потребностям рынка HoReCa. Мы находимся в постоянном контакте с нашим потребителем, определяем актуальные тенденции и воплощаем их в наших продуктах.
- В производстве мы используем только самые качественные ингредиенты от проверенных производителей и подсолнечное масло высшего сорта собственного производства.



Производим  
продукцию  
стабильно высокого  
качества



Создаём  
и развиваем  
рецептуры  
совместно с вами



Оказываем  
сервисную  
и техническую  
поддержку  
на каждом этапе



Подбираем  
продукцию  
под любые задачи





**[horeca.solpro.ru](http://horeca.solpro.ru)**

---

[horeca@rusagromaslo.com](mailto:horeca@rusagromaslo.com)

8 (495) 777-55-01

8 800-700-79-00

