

РЕШЕНИЯ ДЛЯ ПОЛУФАБРИКАТОВ

ИНГРЕДИЕНТЫ,
ТЕХНОЛОГИИ.
ИННОВАЦИИ.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ
РЕШЕНИЯ ПОД ВАШ
ПРОДУКТ



СТАБИЛЬНЫЙ
РЕЗУЛЬТАТ ОТ
ПАРТИИ К ПАРТИИ



ЭКСПЕРТИЗА
И ПОДДЕРЖКА
НА ВСЕХ ЭТАПАХ

О КОМПАНИИ NORD

Nord Ingredients — российский разработчик и производитель комплексных пищевых добавок, функциональных ингредиентов и сухих смесей для пищевой промышленности.

Мы создаём технологические решения для производства полуфабрикатов: помогаем работать с текстурой, сочностью, выходом, стабильностью и вкусом готового продукта.

Сопровождаем проект от постановки задачи и разработки рецептуры до производственной отработки и внедрения.



20+

лет опыта —
в разработке ингредиентов
и технологических
решений

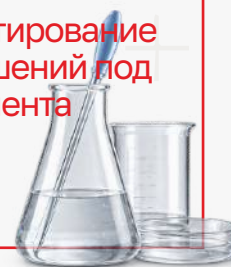
производство

современная
производственная
площадка в Ленинградской
области

*открытие 2ой производственной
площадки в 2027 году

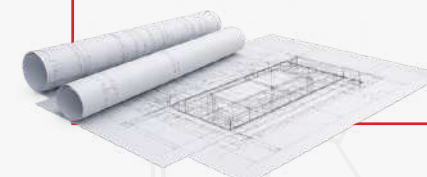
лаборатории и штат технологов

разработка, тестирование
и адаптация решений под
задачи клиента



7000 м²

— площадь
производственного
комплекса



до 13000

тонн в год —
производственная
мощность



20+

стран —
география поставок



00 200 300 400 500



Мы предлагаем не просто ингредиенты — технологические решения под конкретный продукт и производственный процесс, рецептуры до производственной отработки и внедрения.

NORD — ОТ ЗАДАЧИ ДО ГОТОВОГО РЕШЕНИЯ

Технологическая команда NORD сопровождает проект от постановки задачи и лабораторной отработки до производственных испытаний, корректировки рецептуры и внедрения.



01
ЗАДАЧА
КЛИЕНТА



02
РАЗРАБОТКА
РЕШЕНИЯ /
РЕЦЕПТУРЫ



03
ЛАБОРАТОРНАЯ
ОТРАБОТКА



04
ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ
ИСПЫТАНИЯ



05
КОРРЕКТИРОВКА



06
ВНЕДРЕНИЕ



ПОВЫШЕНИЕ
ВЫХОДА



СТАБИЛЬНОСТЬ
ТЕКСТУРЫ



СОХРАНЕНИЕ
СОЧНОСТИ



СНИЖЕНИЕ
ПОТЕРЬ ПРИ
ТЕРМООБРАБОТКЕ



УВЕЛИЧЕНИЕ
СРОКА ГОДНОСТИ



СТАБИЛИЗАЦИЯ
ВКУСА



РАЗРАБОТКА
НОВЫХ ВКУСОВЫХ
КОНЦЕПЦИЙ



АДАПТАЦИЯ РЕЦЕПТУРЫ ПОД
ЦЕЛЕВУЮ СЕБЕСТОИМОСТЬ
И ИСПОЛЬЗУЕМОЕ СЫРЬЕ

N ACADEMY

N Academy — прикладная экспертная платформа Nord Ingredients, объединяющая разработку рецептур, технологические испытания и промышленное внедрение.

Здесь решения проходят путь от постановки технологической задачи и подбора ингредиентов — до отработки рецептуры и испытаний в условиях производства.

**ОТ ЗАДАЧИ —
К ГОТОВОМУ
ТЕХНОЛОГИЧЕСКОМУ
РЕШЕНИЮ**



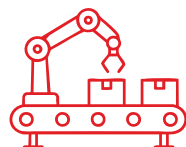
НАУКА

изучение свойств сырья и ингредиентов, разработка и обоснование технологических решений.



ТЕХНОЛОГИИ

разработка и отработка рецептур с учётом сырья, оборудования, технологического процесса и требуемых характеристик готового продукта.



ПРОИЗВОДСТВО

испытания, корректировка рецептуры и сопровождение решения при внедрении на производстве.

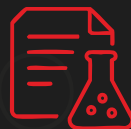
КАЧЕСТВО, КОТОРОЕ МОЖНО ПОДТВЕРДИТЬ

Система производства NORD построена на требованиях к безопасности, стабильности и воспроизводимости качества пищевых ингредиентов.



**КОНТРОЛЬ СЫРЬЯ, ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ
ПРОЦЕССОВ И ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ —
НА ВСЕХ ЭТАПАХ ПРОИЗВОДСТВА**

ПОЧЕМУ NORD



СОБСТВЕННАЯ РАЗРАБОТКА

создаем рецептуры
под конкретные
задачи



ГИБКОСТЬ РЕЦЕПТУР

учитываем сырьё,
оборудование
и целевую
себестоимость



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ПОДДЕРЖКА

помогаем внедрить
решение
на производстве



БИБЛИОТЕКА ВКУСОВЫХ РЕШЕНИЙ

от классики
до современных
мировых вкусов



СТАБИЛЬНОСТЬ РЕЗУЛЬТАТА

работаем на воспроизводимость
технологического и органолептического
результата от партии к партии



ОБРАЗЦЫ ДЛЯ ТЕСТИРОВАНИЯ

возможность
проверить решение
на своём производстве



**А ТЕПЕРЬ – К РЕШЕНИЯМ
ДЛЯ ПОЛУФАБРИКАТОВ**

КАРТА РЕШЕНИЙ



ФАРШИ

технология | вкус |
срок годности



КОТЛЕТЫ И РУБЛЕННЫЕ П/Ф

технология | вкус |
срок годности



ПЕЛЬМЕНИ И ХИНКАЛИ

технология | вкус |
срок годности



МИРОВЫЕ КУХНИ

технология | вкус |
срок годности



КОЛБАСКИ, КУПАТЫ И ГРИЛЬ

технология | вкус |
срок годности



ОХЛАЖДЁННЫЕ П/Ф

технология | вкус |
срок годности



ФАРШИ

Решения для стабильной структуры фарша, эффективного удержания влаги и сохранения сочности готового продукта.

СТАБИЛЬНАЯ КОНСИСТЕНЦИЯ
→ КПД PRO 45 SF

СОЧНОСТЬ ПРОДУКТА
→ ВИТА ДЕЛИКАТЕС 25

**СОЧНОСТЬ +
СТАБИЛЬНОСТЬ +
СРОК ГОДНОСТИ**

АССОРТИМЕНТ:

ВИТА ДЕЛИКАТЕС 25

арт. 212080

- способствует удержанию влаги;
- помогает сохранить сочность;
- помогает формировать стабильную текстуру;
- подходит для технологий, где важно минимизировать использование фосфатов.

КПД PRO 45 SF

арт. 120035

фасовка 10 кг

- повышает влагосвязывающую способность мясной системы и способствует сохранению сочности;
- формирует стабильную консистенцию;
- помогает снизить потери при приготовлении;
- способствует сохранению сочности готового продукта.

NDRIME ВИТАФРЕШ МИКС

Комплексное решение для сохранения свежести, цвета и стабильности охлаждённого фарша в модифицированной газовой среде (МГС).

СВЕЖЕСТЬ ПРОДУКТА
→ ND PRIME ВИТАФРЕШ МИКС

**СВЕЖЕСТЬ +
ЦВЕТ +
СТАБИЛЬНОСТЬ**

СОХРАНЕНИЕ СТАБИЛЬНОСТИ
→ ND PRIME ВИТАФРЕШ МИКС

АССОРТИМЕНТ:

NDRIME ВИТАФРЕШ МИКС

арт. 212095

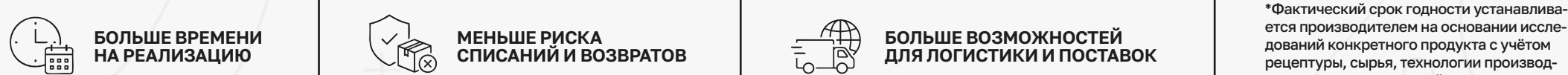
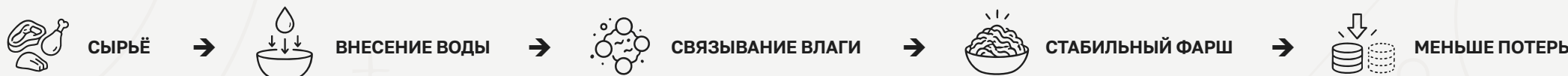
ДО 20 СУТОК*

— потенциал увеличения срока годности охлаждённого фарша в МГС

ПРЕИМУЩЕСТВА:

- **СРОК ГОДНОСТИ**
- **ЕСТЕСТВЕННЫЙ ЦВЕТ**
- **ЗАЩИТА ОТ ОКИСЛЕНИЯ**
- **МИКРО-БИОЛОГИЧЕСКАЯ СТАБИЛЬНОСТЬ**

дозировка:
0,4–0,6 %



*Фактический срок годности устанавливается производителем на основании исследований конкретного продукта с учётом рецептуры, сырья, технологии производства, упаковки и условий хранения.

КОТЛЕТЫ

Решения для формирования стабильной структуры, сохранения сочности и создания выразительного вкусового профиля котлет.



ТЕКСТУРА
→ ВИТАСТАБ 100

СОЧНОСТЬ
→ ВИТАСТАБ 100

СНИЖЕНИЕ ПОТЕРЬ
→ ВИТАСТАБ 100

СОЧНОСТЬ + ТЕКСТУРА + СТАБИЛЬНОСТЬ



УДЕРЖАНИЕ ВОДЫ И ЖИРА
связывает внесённую воду и жировую фазу



СТАБИЛЬНОСТЬ ПРИ ЗАМОРОЗКЕ
сохраняет свойства в циклах заморозки-разморозки



НЕЙТРАЛЬНЫЙ ВКУСОВОЙ ПРОФИЛЬ
не изменяет собственный вкус продукта



СТАБИЛЬНОСТЬ ПРИ РАЗОГРЕВЕ
продукт сохраняет характеристики при повторном разогреве

АССОРТИМЕНТ:

ВИТАСТАБ 100

арт. 111612

фасовка 15 кг

Стабилизатор для плотной, сочной структуры и снижения потерь при приготовлении.

- связывает воду и частично жир;
- рекомендуемая гидратация **1:8**;
- придаёт плотную, стабильную структуру;
- не изменяет вкус продукта;
- стабильность при циклах заморозка–разморозка;
- уменьшает потери при термообработке;
- стабильность продукта при повторном разогреве.

ДОБАВЬТЕ ВКУСОВОЙ ПРОФИЛЬ

Готовые вкусовые решения для создания разных вариантов котлет на одной технологической основе.



ВИТАСТАБ 100

технологическая основа
текстура • сочность • стабильность



ВИТАСПАЙС

вкусовой профиль
разные варианты



**РАСШИРЕНИЕ
ЛИНЕЙКИ
КОТЛЕТ**

ИРЛАНДСКАЯ ВИТАСПАЙС

арт. 102111

Выразительный профиль говядины; сохраняется после заморозки и термообработки, помогает поддерживать стабильный мясной вкус.

- сохраняет мясной профиль после заморозки и приготовления;
- усиливает ощущение сочности;
- помогает поддерживать стабильный вкусовой профиль при вариативности сырья.



чёрный перец



жареный лук



мясной профиль

КЛАССИЧЕСКАЯ ВИТАСПАЙС

арт. 106033

Классический вкус котлет с нотами чёрного перца, чеснока и жареного лука.

ВКУСОВЫЕ НОТЫ



чёрный перец



чеснок



жареный лук

Без глутамата натрия.

СЛАВЯНСКАЯ ВИТАСПАЙС

арт. 103405

Домашний профиль котлет с чесноком, перцем, луком и лёгкой сливочной нотой.

ВКУСОВЫЕ НОТЫ



чёрный перец



чеснок



жареный лук



сливочная нота

Для говядины, свинины и птицы.

САРДЕЛЬКИ ДАЧНЫЕ ВИТАСПАЙС

арт. 101077

Мясной профиль с перцем, мускатом, чесноком и лёгкой нотой копчения.

ВКУСОВЫЕ НОТЫ



чёрный перец



чеснок



мускат



мясной профиль



лёгкая нота копчения

Подходит в том числе для рубленых полуфабрикатов из мяса птицы механической обвалки.

ПЕЛЬМЕНИ С БУЛЬОНОМ

Комплексные решения для сочной начинки с выраженным мясным вкусом. Помогают удерживать влагу и жир, создавая эффект насыщенного бульона внутри пельменей.

**СОЧНОСТЬ +
БУЛЬОН +
МЯСНОЙ ВКУС**



АССОРТИМЕНТ:

ГЕЛЬ 80

Система для формирования сочной начинки и выраженного бульонного эффекта внутри продукта.

ВИТАФОС

Повышает влагосвязывающую способность мясной системы, способствует сохранению сочности и снижению потерь при термообработке.

КЛАССИЧЕСКАЯ ВИТАСПАЙС

Комплексный вкус без глутамата натрия.

арт. 106033

ИРЛАНДСКАЯ ВИТАСПАЙС

Выразительный мясной профиль.

арт. 102111



СОЧНОСТЬ НАЧИНКИ
сохранение влаги и жира внутри продукта



БУЛЬОННЫЙ ЭФФЕКТ
выраженный сочный бульон внутри пельменей



СТАБИЛЬНАЯ ТЕКСТУРА
начинка сохраняет структуру при приготовлении



НАСЫЩЕННЫЙ МЯСНОЙ ВКУС
выразительный и стабильный вкусовой профиль

ХИНКАЛИ

Решение для сочных хинкали с насыщенным мясным вкусом и выразительным пряным профилем.

**СОЧНОСТЬ +
ПРЯНОСТЬ +
МЯСНОЙ ПРОФИЛЬ**



АССОРТИМЕНТ:

ПИКАНТНАЯ ВИТАСПАЙС

арт. 106095

фасовка 1 кг

РЕКОМЕНДУЕМАЯ ДОЗИРОВКА

**→ 7 Г НА 1 КГ
ФАРША**

ПРОФИЛЬ

«изюминка кавказского хинкали»

ВКУСОВЫЕ НОТЫ



зира



кориандр



перец



укроп



майоран



тимьян



мята



пажитник



СТАБИЛЬНАЯ ТЕКСТУРА
начинка сохраняет нужную консистенцию



УДЕРЖАНИЕ ВЛАГИ
помогает сохранить сочность готового продукта



НАСЫЩЕННЫЙ МЯСНОЙ ВКУС
подчёркивает и усиливает мясной профиль



ВЫРАЗИТЕЛЬНЫЙ АРОМАТ
характерный кавказский профиль

МАНТЫ / ЦЗЯОЦЗЫ / ДИМСАМЫ / РАВИОЛИ

Решения для создания выразительных вкусовых профилей популярных блюд мировой кухни — от яркой азиатской пряности до сбалансированных травяных сочетаний.

ПРЯНОСТЬ + АРОМАТ + ХАРАКТЕР



АССОРТИМЕНТ:

МАНТЫ «АЗИЯ»
ПРЯНЫЙ ВИТА АССОРТИ
(ХАЛАПЕНЬО)

Яркий острый профиль с халапеньо.

арт. 103054

1 кг / 2 кг

ЦЗЯОЦЗЫ С ХОЙСИНОМ
ГУРМАН ВИТАСПАЙС
(СУХОЙ МАРИНАД ХОЙСИН)

Пряно-сладкий азиатский профиль.

арт. 103269

ДИМСАМЫ ТОМ ЯМ
ГУРМАН ВИТАСПАЙС
(СУХОЙ МАРИНАД ТОМ ЯМ)

Пряность, свежесть, характерная кислинка.

арт. 103266

1 кг

РАВИОЛИ
ГУРМАН ВИТАСПАЙС

Решение для создания равиоли с различными вариантами начинок.

арт. 103280

1 кг / 2 кг

ИДЕИ ДЛЯ РАСШИРЕНИЯ АССОРТИМЕНТА

Готовые вкусовые решения для создания необычных продуктов и расширения ассортимента — от яркой классики до актуальных международных сочетаний.



ИДЕЯ + ВКУС + ХАРАКТЕР



ЯРКИЙ ВНЕШНИЙ ВИД
выразительная подача и заметность продукта



НЕОБЫЧНЫЙ ВКУС
оригинальные сочетания для расширения линейки



ГОТОВАЯ ИДЕЯ
понятная концепция для запуска нового продукта



РАЗНООБРАЗИЕ АССОРТИМЕНТА
новые позиции на основе привычных форматов

АССОРТИМЕНТ:

ЧЁРНЫЕ ПЕЛЬМЕНИ
КПД ДЕСЕРТНЫЙ
ВИТА АССОРТИ

Эффектный внешний вид + насыщенный мясной профиль.

арт. 103144

1 кг / 20 кг

ЭМПАНАДАС «ТРОПИЧЕСКИЙ ОГОНЬ»
ГУРМАН ВИТАСПАЙС
(СУХОЙ МАРИНАД МАНГО-ЧИЛИ)

Сладость манго, фруктовые ноты и пикантная острота чили.

арт. 103285

1 кг / 20 кг

ЭМПАНАДАС ЧИМИЧУРРИ
ГУРМАН ВИТАСПАЙС
(СУХОЙ МАРИНАД ЧИМИЧУРРИ)

Свежий пряно-травяной профиль с выразительным характером.

арт. 103282

1 кг / 20 кг

КОЛБАСКИ И КУПАТЫ

Вкусовые решения для колбасок и купат — от насыщенных пряных сочетаний до мягких сливочных профилей.



СВЕЖЕСТЬ ЗЕЛЕНИ
→ ГУРМАН ВИТАСПАЙС

ПРЯНОСТЬ И ВЫРАЗИТЕЛЬНОСТЬ
→ ЧЕСНОЧНЫЙ ОРИГИНАЛЬНЫЙ ВИТА АССОРТИ

ВКУС + АРОМАТ + РАСШИРЕНИЕ АССОРТИМЕНТА



ВЫРАЗИТЕЛЬНЫЙ ВКУС
яркие и узнаваемые вкусовые профили



РАЗНООБРАЗИЕ ПРОФИЛЕЙ
от чесночных и пряных до сливочных сочетаний



НАСЫЩЕННЫЙ АРОМАТ
характерные специи раскрываются в готовом продукте



РАСШИРЕНИЕ АССОРТИМЕНТА
готовые идеи для новых позиций в линейке

АССОРТИМЕНТ:

КРЕСТЬЯНСКАЯ ВИТАКОМБИ

Пряный профиль с кусочками вяленых томатов, чили и чёрного перца.

арт. 102656

1 кг / 20 кг

ЧЕСНОЧНЫЙ ОРИГИНАЛЬНЫЙ ВИТА АССОРТИ

Выразительный чесночный профиль.

арт. 103155

1 кг / 20 кг

БАРБЕКЮ ДЕСЕРТНЫЙ ВИТА АССОРТИ

Сладко-пряный профиль барбекю.

арт. 103344

1 кг / 20 кг

ГУРМАН ВИТАСПАЙС

Сливочный профиль с зеленью.

арт. 103145

5 кг / 20 кг

ОХЛАЖДЁННЫЕ ПОЛУФАБРИКАТЫ – РАССОЛЬНЫЕ СИСТЕМЫ



ЧИСТЫЙ ВКУС
→ ВИТАДЕЛИКАТЕС 25

Рассольные системы для охлаждённых полуфабрикатов с разной интенсивностью технологического воздействия — от мягкого цитратного подхода до интенсивного влагоудержания и повышения выхода готового продукта.

ВЫХОД + СОЧНОСТЬ + СТАБИЛЬНОСТЬ



СОЧНОСТЬ
→ ВИТАДЕЛИКАТЕС 25

ВИТАДЕЛИКАТЕС 25 — ЦИТРАТНЫЙ РАССОЛ

Решение для шприцевания и массирования, где важно минимизировать использование фосфатов.

арт. 212080

РЕКОМЕНДУЕМЫЕ РЕЖИМЫ:

→ **инъектирование 10–15 %;**
→ **5–6 кг смеси на 100 л рассола;**
→ **массирование 15–25 мин при 0–4 °C.**

- выход готового продукта **до 107–109 %***
*фактический выход зависит от вида сырья, уровня инъектирования, оборудования и технологического режима;
- умеренное влагоудержание;
- регулирование кислотности и повышение влагосвязывающей способности мясной системы;
- сохранение плотной структуры;
- для птицы, свинины, шашлыков, стейков и охлаждённых полуфабрикатов.

ВИТАДЕЛИКАТЕС 25 — ЦИТРАТЫ + ФОСФАТЫ

Решение для задач, где критичны повышенный выход и плотная, упругая текстура.

арт. 212089

РЕКОМЕНДУЕМЫЕ РЕЖИМЫ:

→ **инъектирование 15–20 %;**
→ **6–7 кг смеси на 100 л рассола;**
→ **массирование 20–30 мин при 0–4 °C.**

- выход **до 112–115 %***;
- повышенное влагоудержание;
- плотная, упругая текстура;
- стабильность цвета и сочности;
- для свинины, говядины, целномышечных и реструктурированных продуктов.

ВКУСЫ ДЛЯ ГРИЛЬ-ЛИНЕЙКИ

Выразительные вкусовые решения для мяса и птицы на гриле — от насыщенной пряности до сладко-острых и ягодных профилей.



ПРЯНОСТЬ ВКУСА
→ ГУРМАН ВИТАСПАЙС



СЛАДОСТЬ И КАРАМЕЛЬ
→ ГУРМАН ВИТАСПАЙС



КИСЛИНКА И ПРЯНОСТЬ
→ ГУРМАН ВИТАСПАЙС



ПИКАНТНАЯ ОСТРОТА
→ ГУРМАН ВИТАСПАЙС



УМЕРЕННАЯ ОСТРОТА
→ ГУРМАН ВИТАСПАЙС

**СОЧНОСТЬ +
ЯРКИЙ ВКУС +
АППЕТИТНЫЙ
ВНЕШНИЙ ВИД**

РЁБРЫШКИ САЦИВИ ГУРМАН ВИТАСПАЙС

Насыщенный орехово-пряный вкус в грузинском стиле.



ореховый



пряный



грузинский

арт. 103214

КРЫЛЫШКИ МЕДОВО-СОЕВЫЕ ГУРМАН ВИТАСПАЙС

Сладко-соевый профиль с выраженной нотой умами и карамельными оттенками.



сладость



карамельная корочка



умами

арт. 103275

СТЕЙК БРУСНИЧНЫЙ ГУРМАН ВИТАСПАЙС

Ягодно-пряный вкус с брусничной кислинкой и лёгкой терпкостью.



ягодная кислинка



лёгкая терпкость



пряность

арт. 103225

ШАШЛЫК МАНГО-ЧИЛИ ГУРМАН ВИТАСПАЙС

Тропическая сладость манго с пикантной остротой чили.



тропическая сладость



пикантная острота



арт. 103285

ГОВЯДИНА ПО-МЕКСИКАНСКИ ГУРМАН ВИТАСПАЙС

Пряный цитрусовый вкус с умеренной остротой.



цитрусово-пряный профиль



умеренная острота



арт. 103247

КАКУЮ ЗАДАЧУ НУЖНО РЕШИТЬ?



ОСНОВА

ТЕКСТУРА

СОЧНОСТЬ / ВЫХОД

ВКУС

СТАБИЛЬНОСТЬ / СРОК

ГОТОВЫЙ ПРОДУКТ

ЗАДАЧА



УДЕРЖАТЬ
ВЛАГУ
В ФАРШЕ

Сохранить влагу
и стабильную структуру



ПОЛУЧИТЬ
СТАБИЛЬНУЮ
СТРУКТУРУ КОТЛЕТЫ

Обеспечить плотную,
упругую текстуру



ПОВЫСИТЬ
ВЫХОД
И СОЧНОСТЬ

Повысить выход и
сочность цельномышечного
полуфабриката



СТАБИЛИЗИРОВАТЬ
ВКУС

Сохранить стабильный
вкусовой профиль



ПОЛУЧИТЬ
БУЛЬОН ВНУТРИ
ПЕЛЬМЕНЕЙ

Создать выраженный
бульонный эффект



СОЗДАТЬ
НЕОБЫЧНЫЙ ВКУС

Создать новый SKU без
разработки вкуса с нуля



ПРОДЛИТЬ СРОК
ГОДНОСТИ ФАРША

Увеличить потенциал
срока реализации
охлаждённого фарша



СОЗДАТЬ ЛИНЕЙКУ
ГРИЛЬ

Расширить ассортимент
готовыми вкусами

БИЗНЕС-
ВЫГОДА

СНИЖЕНИЕ
ПОТЕРЬ

СТАБИЛЬНОСТЬ
ПАРТИИ

СТАБИЛЬНОЕ
КАЧЕСТВО

ВОСПРОИЗВОДИМОСТЬ
ВКУСА

ПОВЫШЕНИЕ
ЦЕННОСТИ ПРОДУКТА

БЫСТРЕЕ
ЗАПУСК SKU

МЕНЬШЕ
СПИСАНИЙ

РАСШИРЕНИЕ
АССОРТИМЕНТА

РЕШЕНИЕ

КПД PRO 45 SF

ВИТАСТАБ 100

ВИТАДЕЛИКАТЕС 25

ВИТАСПАЙС

ГЕЛЬ 80

ГУРМАН
ВИТАСПАЙС

NDPRIME ВИТАФРЕШ
МИКС

СУХИЕ МАРИНАДЫ
ГУРМАН ВИТАСПАЙС

НЕ ПРОСТО ДОБАВКА. РЕШЕНИЕ ПОД ВАШ ПРОДУКТ.

ПРИШЛИТЕ НАМ ЗАДАЧУ — МЫ ПРЕДЛОЖИМ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ РЕШЕНИЕ

Расскажите, какой продукт производите,
какое сырьё используете и что хотите улучшить:
выход, текстуру, сочность, вкус, стабильность
или срок годности.



ОБСУДИМ ЗАДАЧУ



ПОДБЕРЕМ РЕШЕНИЕ



ПРЕДОСТАВИМ ОБРАЗЦЫ
ДЛЯ ТЕСТИРОВАНИЯ

ЗАПРОСИТЬ ОБРАЗЕЦ
И КОНСУЛЬТАЦИЮ
ТЕХНОЛОГА



+7 (812) 702-11-77
+7 (499) 678-01-63

info@nordspb.ru
meat@nordspb.ru
msk@nordspb.ru
www.nordspb.ru