

ПРОИЗВОДИТЕЛИ:
ЗАО «КОМБИНАТ ХЛЕБОПРОДУКТОВ СТАРООСКОЛЬСКИЙ»
309500, РОССИЯ, БЕЛГОРОДСКАЯ ОБЛ., СТАРЫЙ ОСКОЛ, 1-ОЙ КОННОЙ АРМИИ, ПРОМКОМЗОНА.
+7 (4725) 46-99-56, 46-99-57, 46-99-77
+7 (4725) 46-99-97, 46-99-98
PR@KHPS.RU
WWW.KHPS.RU

ЗАО «КУРСКИЙ КОМБИНАТ ХЛЕБОПРОДУКТОВ»
305025, РОССИЯ, КУРСК, ПРОЕЗД МАГИСТРАЛЬНЫЙ, 22 Г.
+7 (4712) 37-93-19, 37-88-80, 37-90-15
KKHP@KKHP.RU
WWW.KKHP.RU

ОАО «ГОРОДИЩЕНСКИЙ КОМБИНАТ ХЛЕБОПРОДУКТОВ»
403020, РОССИЯ, ВОЛГОГРАДСКАЯ ОБЛАСТЬ, ГОРОДИЩЕНСКИЙ РАЙОН,
Р. П. НОВЫЙ РОГАЧИК, ЛЕНИНА, 75
+7 (84468) 4-49-72

МОСКОВСКОЕ ПРЕДСТАВИТЕЛЬСТВО:
+ 7 (495) 258-07-66

БЕСПЛАТНАЯ «ГОРЯЧАЯ ЛИНИЯ»: 8-800-200-63-64
HOTLINE@STNIVA.RU





КАТАЛОГ



ЗЕРНОПЕРЕРАБАТЫВАЮЩИЙ ДИВИЗИОН
АПК "СТОЙЛЕНСКАЯ НИВА"



Наши партнеры:

- ✓ ООО «Ашан»
- ✓ ЗАО «ТД Перекресток»
- ✓ ЗАО «Тандер»
- ✓ ОАО «Седьмой континент»
- ✓ ЗАО «Корпорация ГРИНН»
- ✓ ООО «Новый Импульс-50» (Утконос)
- ✓ ООО «Европа»
- ✓ ООО «Радеж»
- ✓ ООО «ТД Челны Хлеб»
- ✓ ООО «Орион Лоджистик» СЕМЬ ШАГОВ



Представляем Вашему вниманию продукцию производства:

ЗАО «Комбинат хлебопродуктов Старооскольский»,

ЗАО «Курский комбинат хлебопродуктов»,

ОАО «Городищенский комбинат хлебопродуктов».

Основные преимущества продукции:

✓ Технологический процесс на комбинатах непрерывен, производство беспрестанно совершенствуется за счет модернизации оборудования, что позволяет гарантировать стабильность качества продукции.

✓ Высокая загрузка мощностей говорит о востребованности нашей продукции.

✓ Предприятия производят высококачественную продукцию исключительно путем управления сортовыми особенностями зерна без использования корректоров и улучшителей.

✓ Уникальность представленных видов муки, упаковка премиум-класса, проверенные рецепты от производителя.

✓ Система менеджмента качества соответствует требованиям ISO 9001.

✓ Ежегодное подтверждение качества продукции высокими наградами за участие в конкурсах международных выставок «Продэкспо», «World Food», «Золотая Осень» и других. Неоднократное присуждение звания «Лучшая мельница России» предприятиям холдинга.

✓ Активное продвижение: проведение ATL, BTL и трейд-маркетинговых мероприятий.



Французская штука

«Французская штука»

Мука пшеничная
хлебопекарная
сорт Экстра
ГОСТ Р 52189-2003



«Французская штука» ЭКСТРА. Отличается тонким помолом, максимальной белизной, изготавливается из элитных сортов пшеницы. Замечательно подходит для изысканной выпечки - миндальных пирожных, эклеров, хрустящих круассанов, пирожных-корзиночек, воздушных профитролей со взбитыми сливками. «Французская штука» - Парижская кондитерская в вашем доме!



«Французская штучка» для хлебопечки. Разработана для изготовления вкусного домашнего хлеба в бытовых хлебопечках. Повышенное содержание клейковины в этой муке (30% против 28%) обеспечивает эластичность теста, хороший объем выпекаемым изделиям и, в целом, отличный результат!

«Французская штучка» для хлебопечки

Мука пшеничная
хлебопекарная
Высший сорт
ГОСТ Р 52189-2003

«Французская штучка» цельнозерновая

Мука пшеничная
хлебопекарная
Обойная
ГОСТ Р 52189-2003

«Французская штучка» Цельнозерновая. Путем измельчения целого пшеничного зерна получается эта мука, богатая всеми полезными веществами: витаминами, аминокислотами, микроэлементами. В ней содержится в несколько раз больше клетчатки, чем в остальных видах муки, что в свою очередь снижает калорийность выпечки. Именно поэтому «Французская штучка» Цельнозерновая так востребована современными мужчинами и женщинами, которые придерживаются здорового образа жизни.





«Секрет Хозяйюшки»

Мука пшеничная
хлебопекарная
Высший сорт
ГОСТ Р 52189-2003



«Секрет хозяйюшки». Рецепты кулинарных шедевров постоянно меняются, а классическое качество этой муки поддерживается неизблемыми традициями мукомольного производства. Именно поэтому кондитерские изделия из муки «Секрет хозяйюшки» порадуют даже самых взыскательных и требовательных хозяек.



Высокое содержание клейковины – 30% – основное преимущество пшеничной муки «Секрет хозяйюшки». Тесто из этой муки более эластичное, а выпечка – объемная, пышная, вкусная и ароматная. Мука «Секрет хозяйюшки» 1 сорта – залог пышной выпечки!

«Секрет Хозяйюшки»

Мука пшеничная
хлебопекарная
1-й сорт
ГОСТ Р 52189-2003

«Секрет Хозяйюшки»

Мука пшеничная
хлебопекарная
тип М 55-23
ГОСТ Р 52189-2003

«Секрет хозяйюшки». Эта мука подойдет для приготовления многих любимых блюд: от домашних пельменей до песочного печенья. Красочная упаковка и отменное качество этой муки не оставит равнодушной ни одну хозяйку.





«Белая Королева»

Мука пшеничная
хлебопекарная
сорт Экстра
ГОСТ Р 52189-2003



Мука «Белая Королева» вырабатывается из сердцевины зерна пшеницы. Отличается тонким помолом и повышенной белизной. Из 1 тонны зерна получается всего лишь 10 кг этой муки. Торты, пирожные, булочки, кексы, круассаны из «Белой Королевы» отличаются белизной, воздушностью, пористостью, объемом и великолепным вкусом.



«Бело-Нежная» представляет собой смесь муки двух сортов – сорта экстра и высшего сорта, выгодно отличается от муки классического высшего сорта более высокими показателями белизны (61-62 у.е. вместо 58-59 у.е.). Превосходно подходит для праздничной выпечки, тортов и пирожных.

«Бело-нежная»

Мука пшеничная
хлебопекарная
Высший сорт
ГОСТ Р 52189-2003

«Домашняя»

Мука пшеничная
хлебопекарная
Высший сорт
ГОСТ Р 52189-2003

«Домашняя». Специально разработана для изготовления домашнего хлеба в бытовых хлебопечках. Отличается от муки классического высшего сорта более высокими показателями белизны (57 у.е. вместо 54 у.е.) и клейковины (30 % вместо 28 %).





«К празднику». Эта мука имеет великолепный белый цвет, легка и воздушна. Наилучшим образом подходит для выпечки домашних пирогов, изделий из дрожжевого, слоеного, песочного теста.

«К празднику»

Мука пшеничная
хлебопекарная
Высший сорт
ГОСТ Р 52189-2003



«Хлопотунья»

Мука пшеничная
хлебопекарная
Высший сорт
ГОСТ Р 52189-2003

«Хлопотунья». Идеально подойдет для всех видов домашней выпечки. Звезда телешоу: дважды становилась победителем программы «Контрольная закупка» на Первом канале и программы «Все под контролем» на телеканале Домашний.



Старооскольская «Синий мотив». Отличается сильной клейковиной, высоким показателем белизны, обеспечивает высокий подъем и пористость хлебобулочных изделий. Вкуснейшие пироги, пышные бисквиты и песочные печенья из этой муки порадуют не только детей, но и взрослых!

«Старооскольская»
(Синий мотив)

Мука пшеничная
хлебопекарная
Высший сорт
ГОСТ Р 52189-2003

«Карповская»

Мука пшеничная
хлебопекарная
Высший сорт
ГОСТ Р 52189-2003



«Карповская». Мука классического качества. Универсально подходит для любой домашней выпечки. Подарит вашим кулинарным шедеврам не только вкусный воздушный мякиш, но и аппетитный внешний вид.



«Традиционная»

Мука пшеничная
общего назначения
тип М 55-23
ГОСТ Р 52189-2003

«Усладушка-Ладушка»

Мука пшеничная
общего назначения
тип М 55-23
ГОСТ Р 52189-2003



«Старооскольская»
(Оранжевый мотив)

Мука пшеничная
общего назначения
тип М 55-23
ГОСТ Р 52189-2003

Эта мука придаст вашему тесту эластичность. Отлично подходит для приготовления пельменей, вареников и мантов, слоеного теста, бараночных изделий.



«Деревенский мотив»

Мука пшеничная
общего назначения
тип М 75-23
ГОСТ Р 52189-2003



«Рубль бережет»

Мука пшеничная
общего назначения
тип М 75-23
ГОСТ Р 52189-2003

Нет ничего вкуснее горячих румяных бабушкиных пирожков. Именно такие пирожки получаются из муки «Деревенский мотив» и «Копейка рубль бережет». А еще замечательные блинчики, оладушки и песочное печенье.



«Рубль бережет»

Мука ржаная
хлебопекарная
обдирная
Масса нетто:
5 кг, 25 кг, 40 кг
ГОСТ Р 52809-2007



«Рубль бережет»

Мука ржаная
хлебопекарная
обдирная
Масса нетто 2 кг
ГОСТ Р 52809-2007

«Раз - и квас!» - мука ржаная обдирная. Приложив лишь немного усилий, вы извлечете из этого пакета густой, прохладный, изумительно вкусный ржаной квас. Или настоящий русский черный хлеб – ноздреватый, с хрустящей коричневой корочкой и ладными боками. Ждут своей очереди и роскошные толстенькие блины, пористые и золотистые, с легким медовым ароматом, которые так и просятся в рот!



Мука пшеничная
хлебопекарная
Высший сорт
ГОСТ Р 52189-2003
Масса нетто:
5 кг, 10 кг, 25 кг, 50 кг

Мука пшеничная
хлебопекарная
1-й сорт
ГОСТ Р 52189-2003
Масса нетто:
25 кг, 50 кг

Мука пшеничная
общего назначения
Тип М 55-23
ГОСТ Р 52189-2003
Масса нетто:
5 кг, 10 кг, 25 кг, 50 кг

Мука пшеничная
общего назначения
Тип М 75-23
ГОСТ Р 52189-2003
Масса нетто:
50 кг

Доступная мука в удобной упаковке.

Золотисто-белая, однородная, нежная, воздушная. Отлично подходит для вкуснейшей манной каши и запеканки. По сравнению с крупой других марок при варке лучше увеличивается в объеме.



Крупа манная
(ЗАО «ККХП»)

Марка М
ГОСТ 7022-97

Карповская
(ОАО «ГКХП»)

Марка М
ГОСТ 7022-97



Крупа манная
(ЗАО «КХПС»)

Марка М
ГОСТ 7022-97



СПЕЦИФИКАЦИЯ МЕЛКОФАСОВАННОЙ МУКИ И МАНКИ

№ п/п	МАРКА ПРОДУКЦИИ	НАИМЕНОВАНИЕ ПРОДУКЦИИ	СОРТ/ТИП	ГОСТ	МАССА НЕТТО, кг	EAN-13	КОЛ-ВО В ГРУППОВОЙ УПАКОВКЕ, шт	ВЕС НЕТТО ГРУППОВОЙ УПАКОВКИ, кг	РАЗМЕР ГРУППОВОЙ УПАКОВКИ	КОЛ-ВО НА ПОДДОНЕ /В ПАЛLETTE, шт.	ВЕС НЕТТО ПАЛЕТТА, кг
1	«Французская штучка» экстра	Мука пшеничная хлебопекарная	Экстра	Р 52189-2003	2	4607024150818	6	12	40x20x21	432	864
2	«Французская штучка» для хлебопечки	Мука пшеничная хлебопекарная	Высший	Р 52189-2003	2	4607024151860	6	12	40x20x21	432	864
3	«Французская штучка» цельнозерновая	Мука пшеничная хлебопекарная	Обойная	Р 52189-2003	2	4607024151822	6	12	40x20x21	432	864
					1	4607024151846	10	10	40x20x15	880	880
4	«Секрет Хозяйшки»	Мука пшеничная хлебопекарная	Высший	Р 52189-2003	2	4607024151921	6	12	40x20x21	432	864
					1	4607024151945	10	10	40x20x15	880	880
5	«Секрет Хозяйшки»	Мука пшеничная хлебопекарная	1-й сорт	Р 52189-2003	2	4607024151969	6	12	40x20x21	432	864
6	«Секрет Хозяйшки»	Мука ржаная хлебопекарная	М 55-23	Р 52189-2003	2	4607024151983	6	12	40x20x21	432	864
7	«Белая Королева»	Мука пшеничная хлебопекарная	Экстра	Р 52189-2003	2	4607024150450	6	10	40x20x15	432	864
8	«Бело-нежная»	Мука пшеничная хлебопекарная	Высший	Р 52189-2003	2	4607024150566	6	12	40x23x19	432	864
9	«Домашняя»	Мука пшеничная хлебопекарная	Высший	Р 52189-2003	2	4607024151488	6	12	40x23x19	432	864
10	«Хлопотунья»	Мука пшеничная хлебопекарная	Высший	Р 52189-2003	2	4607024150528	6	12	40x23x19	432	864
					1	4607024150702	10	12	40x23x19	880	880
11	«Старооскольская» (Синий мотив)	Мука пшеничная хлебопекарная	Высший	Р 52189-2003	2	4607024150016	6	10	40x20x15	432	864
12	«К празднику»	Мука пшеничная хлебопекарная	Высший	Р 52189-2003	2	4607064470075	6	12	39x20x20	432	864
13	«Карповская»	Мука пшеничная хлебопекарная	Высший	Р 52189-2003	2	4607167490024	6	12	30x25x19	432	864
					1	4607167490017	8	8	33x23x14	480	480
14	«Усладушка-Ладуншка»	Мука пшеничная общего назначения	М 55-23	Р 52189-2003	2	4607024150535	6	12	40x23x19	432	864
					1	4607024150719	10	10	40x20x15	880	880
15	«Старооскольская» (Оранжевый мотив)	Мука пшеничная общего назначения	М 55-23	Р 52189-2003	2	4607024150030	6	12	40x23x19	432	864
16	«Традиционная»	Мука пшеничная общего назначения	М 55-23	Р 52189-2003	2	4607064470082	6	12	39x20x20	432	864
17	«Деревенский мотив»	Мука пшеничная общего назначения	М 75-23	Р 52189-2003	2	4607024150559	6	12	40x23x19	432	864
18	«Рубль бережет»	Мука пшеничная общего назначения	М 75-23	Р 52189-2003	1,8	4607024151464	6	10,8	40x23x19	432	777,6
19	«Раз — и квас!»	Мука ржаная хлебопекарная обдирная	-	Р 52809-2007	2	4607024150580	6	12	40x23x19	432	864
20	Крупа манная (ЗАО «КХПС»)	Крупа манная	Марка М	7022-97	1	4607024150511	12	12	78x16x23	600	600
21	Крупа манная («ЗАО КХХП»)	Крупа манная	Марка М	7022-97	1	4607064470013	15	15	40x20x18	525	525
22	Карповская	Крупа манная	Марка М	7022-97	1	4607167490048	8	8	33x23x14	480	480