



## «Золотые луга» готовы удовлетворить спрос на сыры местного производства

Сыры местного производства набирают популярность в Тюменской области. Компания «Золотые луга», один из крупнейших переработчиков молока в Западной Сибири, готова удовлетворить растущий спрос. Так, по итогам 2015 года продажи выросли в 1,5 раза и составили около 250 тонн.

Настоящий полутвердый сыр более 50 лет производят в Ишиме. Он славится натуральностью и необычайным вкусом. Сыровары не используют вредных растительных добавок, искусственно продлевающих срок годности продукта. По качеству этот продукт может быть сопоставим с дорогими импортными сырами.

Напомним, «Золотые луга» ввели в продажу полутвердые сыры «Пошехонский» и «Голландский» в конце 2014 года в связи с санкциями и с тех пор расширили ассортимент в этом сегменте, который до сих пор остается слабо заполненным. На сегодняшний день компания производит четыре вида полутвердых сыров: к «Пошехонскому» и «Голландскому» добавились «Гауда» и «Эдам». При этом производитель использует два вида фасовки, в том числе вакуумную упаковку.

Натуральность и качество этих сыров подтверждается и сроком годности. Например, у «Голландского» весового он составляет 3 месяца, у фасованного в вакуумной упаковке – всего 25 суток.

Качество и вкус сыров ТМ «Золотые Луга» отмечены не только покупателями, но и экспертами. Сыры неоднократно становились победителями различных конкурсов. Среди последних достижений – награды фестиваля качества сыров, масла и масложировой продукции, которые вручали в октябре в Екатеринбурге. Компания получила четыре диплома I степени – за все производимые фирмой полутвердые сыры: «Пошехонский», «Голландский», «Гауда» и «Эдам». А в декабре они стали дипломантами конкурса «100 лучших товаров России», сыры «Пошехонский» и «Голландский» – лауреатами конкурса «Лучшие товары и услуги Тюменской области», «Гауда» и «Эдам» – дипломантами престижного регионального состязания товаропроизводителей.

Отметим, о важности развития производства сыров на территории региона заявил заместитель губернатора, директор департамента АПК Тюменской области Владимир Чейметов на заседании комитета областной думы по аграрным вопросам и земельным отношениям. По его мнению, ситуация с производством полутвердых и мягких сыров складывается благополучная. В этом заслуга предприятий, которые активно расширяют ассортимент выпускаемой продукции. В их числе – АО «Золотые луга».

Однако, по словам экспертов, на сегодняшний день местные производители сталкиваются с рядом проблем при реализации своей продукции. Так, розничную торговлю вытесняют крупные торговые сети, которые в условиях кризиса продолжают наращивать свое присутствие в регионах. Гипермаркеты выставляют на прилавки товары более низкой ценовой категории, уступающие по качеству местным продуктам, в том числе сырные продукты, которые приравнивают к натуральным сырам. Это существенно ограничивает возможности местных производителей, в том числе компании «Золотые луга», по увеличению представленности продукции на полках торговых сетей.

*Справка. АО «Золотые Луга» является одним из крупнейших производителей молочной продукции на территории Урала и Западной Сибири. Компания имеет два завода по переработке молочной продукции: молочный комбинат «Ситниковский» и молочный комбинат «Ишимский». В МК «Ситниковский» находится основное производство цельномолочной продукции и творога. Компания реализует продукцию трех торговых марок: «Золотые луга», «Ситниковское», «Живи здорово!».*