



## Компания «Золотые луга» производит натуральные сыры по классической технологии

Натуральные сыры по старинным рецептам производит АО «Золотые луга» на протяжении уже более 10 лет. На Новолоктинском сыродельном заводе выпускают четыре вида сыра – Голландский, Пошехонский, Гауда и Эдам. Они изготавливаются исключительно из молока высшего сорта и не содержат растительных жиров и консервантов.

Продукт изготавливается по традиционной методике путем созревания в течение месяца в особых температурных условиях, влажности и света. Производственный цикл делится на несколько этапов. В начале идет тщательный отбор сырья. Качественный сыр может быть только из молока высшего сорта, считает производитель. Молоко проверяется на сыропригодность трое суток. Переработка сырья проводится по классической (советской) технологии в соответствии с требованиями стандарта.

Сырьем наполняют ванны для варки, этот процесс продолжается до формирования сырного зерна. Далее сырное зерно прессуется в пласт, который затем нарезается и укладывается в формы. Формы помещаются под пресс и опускаются в соляные бассейны.

На следующем этапе формы сушатся и перемещаются в подвалы, где в течение месяца созревает сыр. Все это время за ним наблюдают и ухаживают специалисты завода. После созревания сыр взвешивают, наносят специальное покрытие и отправляют на склад готовой продукции, а уже оттуда сыр перемещается в филиалы продаж.

«Сыровары не используют вредных растительных добавок, искусственно продлевающих срок годности продукта. По качеству этот продукт может быть сопоставим с дорогими импортными сырами. Производитель использует два вида фасовки, в том числе вакуумную упаковку. А ассортимент позволяет выбрать продукт по вкусу», – рассказала начальник отдела по коммуникациям АО «Золотые луга» Елена Крук.

Сыр «Пошехонский» – с кислинкой и ярко выраженным сырным вкусом. Он получил свое название в честь маленького городка в Ярославской области – г. Пошехонье, где на сыродельном заводе такой сыр начали производить ещё в 1960 году. Слегка пряный вкус пошехонского очень любят сочетать в различных сэндвичах.

Сыр Гауда родом из одноименного голландского городка, где он продавался на рынках уже многие века. Точную дату его изобретения восстановить практически невозможно. Этот сорт более легкий, с нежным и кремовым вкусом. Он раскрывается в гурманских сочетаниях с

фруктами и орехами, а бутерброды с ним получаются особенно сливочными.

Голландский сыр – продолжатель зарубежных традиций. Он более твёрдый, имеет сладковатый и солоноватый привкус. Универсален в применении.

Эдам отличается сладковатым вкусом с ореховыми нотками и усиливающейся по мере созревания пикантной остротой. Этот сыр часто можно увидеть не только в блюдах, но и на сырной тарелке в сопровождении сухофруктов и орехов.

Покупатели отмечают высокое качество и вкус сыров Новолокинского завода. Кроме того, этот продукт неоднократно становился победителем конкурсов «100 лучших товаров России», «100 лучших товаров Тюменской области», «Фестиваль качества в Екатеринбурге» и других агропромышленных выставок.

Натуральность и качество этих сыров подтверждается также сроком годности. Например, у «Голландского» весового он составляет 3 месяца, у фасованного в вакуумной упаковке – всего 40 суток.

Этот молочный продукт врачи рекомендуют обязательно включать в рацион питания. В нем содержится белок, молочный жир, минеральные вещества, витамины А, D, Е, В1, В2, В12, РР, С, кальций и фосфор. Причем белки сыра усваиваются организмом лучше, чем молочные.

АО “Золотые луга” основано в 1998 году. Молочная продукция компании производится только из натурального молока. Все сырье проходит строгий контроль качества и своевременно охлаждается, поэтому соответствует всем современным требованиям к производству молочной продукции. Четкий контроль температурного режима ведется на всей цепочке от поставщиков молока до точек продаж, включая каждый грузовой автомобиль.

Компания “Золотые луга” автоматизировала логистику на базе системы WMS для 1С, функционал которой был адаптирован под особенности предприятия. Благодаря автоматизации, продукция хранится в ячейках, а не хаотично, оптимизированы время и маршрут комплектовщиков при сборке заказа, выстроена ротация по видам продукции и срокам.