



ПАРМЕЗАН
GRAN RE

ЕКАТЕРИНБУРГ

ГРАН РЕ

СЫР ТВЕРДЫЙ
ПАРМЕЗАН GRAN RE

О ПРОИЗВОДСТВЕ СЫРА ПАРМЕЗАН GRAN RE

Миссия

**РАЗВИТЬ КУЛЬТУРУ
ПОТРЕБЛЕНИЯ
ГУРМЕ-СЫРОВ
В РОССИИ**



Мы — екатеринбургская сыроварня, построенная по итальянским стандартам для производства твердых выдержанных сортов сыра. В переводе с итальянского Gran Re — «король королей».

ФЕРМА

Производство ПАРМЕЗАНА GRAN RE ведется на базе животноводческого комплекса «Некрасово». Здесь идеальные условия для роста трав и других необходимых культур, прекрасная экология.

Серьезные инвестиции в развитие ЖК «Некрасово» позволили вывести хозяйство в ТОП российских производителей молока, обеспечить рекордные показатели по продуктивности коров, увеличению надоев и качеству молочного сырья.



НАША ГЛАВНАЯ ЦЕЛЬ

Популяризация в России мировой культуры потребления натуральных продуктов высшего качества и создание вкуса, достойного королей и доступного каждому.

**МЫ ДОКАЗАЛИ, ЧТО
МОЖНО СДЕЛАТЬ
НАСТОЯЩИЙ ПАРМЕЗАН
В РОССИИ**

Мощность производства

8000

тонн пармезана в год



ГЛАВНЫЙ ТЕХНОЛОГ

Умберто Дзицца — известнейший сыровар, обладатель самого почетного титула в мире сыроварения «Лучший вкус пармезана — 2019» и многих других профессиональных наград. Обширные поля, достойные условия содержания коров, молоко высшего качества вдохновили Умберто, и мы вместе создали завод по производству пармезана, отвечающего самым высоким стандартам.



СЫРОХРАНИЛИЩЕ



ПРОИЗВОДСТВО

Производство ПАРМЕЗАНА GRAN RE — сложный процесс. Сыр является живым продуктом, требующим заботы и внимания на каждом этапе. Завод, построенный в 2023 году, также выпускает премиальное сливочное масло и другую молочную продукцию. Первая партия пармезана 12 и 18 месяцев вызревания готова к реализации.

В нашем хранилище одновременно созревают более

41 000
голов пармезана

АВТОМАТИЗАЦИЯ ПРОЦЕССОВ

У нас автоматизированное управление стадом. Мы ведем электронную картотеку животных, в которой регистрируем контроль дойки и кормления, осеменение, анализируем состояние коров и многое другое, благодаря чему качество молока всегда на высоте. Автоматизирована вся производственная цепочка, начиная от приемки молока и заканчивая наблюдением и уходом за готовой продукцией в хранилище.

КОМАНДА

Мы — международная команда специалистов, посвятивших жизнь сыроварению.



30 лет производства молочной продукции

20 000 гектаров земли

90 тонн ежедневного надоя молока

СЫР ТВЕРДЫЙ ПАРМЕЗАН GRAN RE

Сыр обладает изысканным сладковато-острым вкусом, который очаровывает с первого кусочка. Плотная и ломкая текстура делает его идеальным выбором для ценителей деликатных вкусов. Добавьте пармезан к сырной тарелке, чтобы создать настоящий гастрономический шедевр, или используйте для изысканных закусок и свежих салатов — он станет яркой изюминкой любого блюда!

ПАРМЕЗАН GRAN RE

12

Выдержка 12 месяцев

Твердый сыр с изысканным сладковато-острым вкусом и плотной текстурой, менее ломкий в сравнении с пармезаном длительной выдержки.

Пищевая ценность на 100 г	Энергетическая ценность на 100 г
Жиры 30,0 г	402 ккал
Белки 33,0 г	1682 кДж

Состав: молоко коровье нормализованное, закваска мезофильных и термофильных молочнокислых микроорганизмов, молокосвертывающий фермент животного происхождения, натуральный фермент, полученный из белка куриных яиц, соль



м.д.ж. 40%

ВИД ПРОДУКЦИИ

(ИНДИВИДУАЛЬНАЯ УПАКОВКА)



ПАРМЕЗАН GRAN RE

18

Выдержка 18 месяцев

Рассыпчатый, насыщенный пикантный вкус с ореховыми нотками.

Пищевая ценность на 100 г	Энергетическая ценность на 100 г
Жиры 30,0 г	402 ккал
Белки 33,0 г	1682 кДж

Состав: молоко коровье нормализованное, закваска мезофильных и термофильных молочнокислых микроорганизмов, молокосвертывающий фермент животного происхождения, натуральный фермент, полученный из белка куриных яиц, соль



м.д.ж. 40%

ВИД ПРОДУКЦИИ

(ИНДИВИДУАЛЬНАЯ УПАКОВКА)



СЫР ПЛАВЛЕННЫЙ GRAN RE

(УНИКАЛЬНЫЙ ПРОДУКТ — КРЕМ ИЗ ПАРМЕЗАНА)

- ✦ СТЕКЛЯННАЯ БАНКА
Масса нетто — 180 г
- ✦ Идеальный компонент закусок
на основе тоста или брускетты
- ✦ Нежная текстура
- ✦ Вкус и аромат пармезана

СЫР ПЛАВЛЕННЫЙ КРЕМА-ФОРМАДЖО



180 г

Плавленный сыр на основе ПАРМЕЗАНА GRAN RE сочетает в себе насыщенный вкус с нежной кремовой текстурой. Легко намазывается и идеально подходит для тостов, сэндвичей и закусок. Нотки пармезана придают блюдам изысканный аромат.

Жирность: 45%

Состав: сыр пармезан, сливки, соль-плавитель

Пищевая ценность на 100 г	Энергетическая ценность на 100 г
Жиры 34,5 г	396 ккал
Белки 17,0 г	1657 кДж
Углеводы 4,3 г	

СЫР ПЛАВЛЕННЫЙ КРЕМА-ФОРМАДЖО С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ



180 г

Плавленный сыр на основе ПАРМЕЗАНА GRAN RE с кусочками белых грибов — изысканное сочетание нежной кремовой текстуры и насыщенного грибного аромата. Прекрасно подходит для бутербродов, соусов и горячих блюд, добавляя им утонченный вкус и аромат.

Жирность: 45%

Состав: сыр пармезан, сливки, соль-плавитель, кусочки белых грибов

Пищевая ценность на 100 г	Энергетическая ценность на 100 г
Жиры 33,9 г	392,3 ккал
Белки 16,8 г	1641 кДж
Углеводы 5,0 г	

ЧТО ТАКОЕ ПАРМЕЗАН В РОССИИ?



«GRAN RE» — масштабный инвестиционный проект, рассчитанный на удовлетворение растущих потребностей внутреннего рынка. Высокие объемы производства продукции гарантированного качества позволяют нам и нашим партнерам выстраивать долгосрочные бизнес-стратегии.

Завод в Екатеринбурге построен в 2023 году, оборудование и технологии были воссозданы по примеру итальянских сыроварен. Полностью сохранены традиции производства и страсть к совершенству сыра, которые гарантируют идеальный вкус каждой головы ПАРМЕЗАНА GRAN RE.

НАША СТРАТЕГИЯ

✦ ДОСТУПНОСТЬ

✦ КАЧЕСТВО
НАСТОЯЩЕГО
ПАРМЕЗАНА

✦ СПРАВЕДЛИВАЯ ЦЕНА

✦ РОСТ ПОТРЕБЛЕНИЯ
НАСТОЯЩЕГО ПАРМЕЗАНА
В РОССИИ

НАСТОЯЩИЙ
ЛЕГАЛЬНЫЙ
ВКУСНЫЙ
ДОСТУПНЫЙ



НАШ ПРОДУКТ GRAN RE ИМЕЕТ БОЛЬШОЙ ПОТЕНЦИАЛ ПРОДАЖ В РИТЕЙЛЕ



ЦЕННОСТИ

Мы — международная команда инвесторов, специалистов и энтузиастов, посвятивших жизнь этому делу



Мы готовы делиться опытом и даже некоторыми секретами с представителями сообщества производителей и дистрибьюторов настоящих сыров, чтобы этот прекрасный и полезный продукт стал всеобщим достоянием



Мы создаем всероссийскую сеть поставщиков, на складах которых заказчики нашей продукции смогут удовлетворить любые запросы — от огромных до самых скромных



«Гран Рэ» — часть государственной программы импортозамещения. Практика последних лет показывает, что «отрезать» Россию от любого иностранного товара невозможно. Он продолжает поступать в страну по схемам «параллельного импорта», но зачастую покупатель получает продукцию второго-третьего сорта по завышенным ценам. Мы считаем, что российский потребитель имеет полное право выбирать первосортную продукцию

БЛАГОДАРИМ ЗА ВНИМАНИЕ



ПАРМЕЗАН
GRAN RE

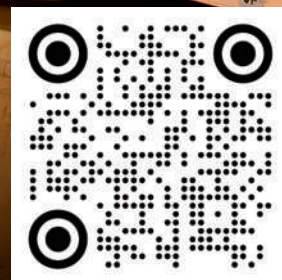
ЕКАТЕРИНБУРГ

*Достойно королей,
доступно каждому!*

Российская Федерация, 624053, Свердловская область,
г.о. Верхнее Дуброво, пгт Верхнее Дуброво,
улица Победы, зд. 1В

info@gran-re.ru +7 (922) 295-67-39

gran-re.ru



ПОДПИСАТЬСЯ
НА ТЕЛЕГРАМ-КАНАЛ