



ОАО «ПРУЖАНСКИЙ МОЛОЧНЫЙ КОМБИНАТ»



ОАО «Пружанский молочный комбинат» – высокотехнологичное предприятие по производству сычужных сыров, сухой молочной продукции, масла животного. Предприятие расположено в экологически чистой зоне Пружанского района, всего в 45 км от известного заповедника «Беловежская пуща».

Производственный цикл предприятия обеспечивается функционированием трёх основных цехов: сыродельный цех, цех сухих продуктов цех производства масла, которые связаны между собой единым технологическим процессом.

Годовая мощность ОАО «Пружанский молочный комбинат» составляет:

- сыр сычужный – 10 400 тонн в год
- масло – 3000 тонн в год
- сухие молочные продукты – 8000 тонн в год.

С целью повышения конкурентоспособности организации на национальном и мировых рынках и для поддержания постоянной удовлетворенности потребителя на ОАО «Пружанский молочный комбинат» внедрены сертифицированы:

- системы менеджмента безопасности пищевых продуктов в соответствии требованиями ISO 22000;
- системы менеджмента качества в соответствии с ISO 9001;
- системы менеджмента в соответствии с правилами Халяль.

За верность традициям производства и за достижения в области качества комбинат удостоен Премии Правительства Республики Беларусь. За превосходные вкусовые характеристики Пружанские сыры и масло ежегодно становятся призерами конкурсов «Лучшая продукция года», «Лучший продукт», Продэкспо «Традиции. Качество. Инновации» и победителями оригинальных дегустационных форумов «Лучший вкус» и «Чемпион вкуса».

Составляющая успеха и стабильность предприятия – это слаженный коллектив профессионалов, способных решать поставленные задачи, осваивать новые технологии. Главным приоритетом нашей деятельности является стремление донести до потребителей действительно полезную и натуральную молочную продукцию. Именно поэтому нашу продукцию знают и покупают во многих странах. Торговые марки: «VAN GOLD», «Щедрые Пружаны», «ЛЕСА ПОЛЯ», «STATO» любимы не только в Республике Беларусь, но и за ее пределами - в России, Китае, Казахстане, Узбекистане, Таджикистане, Азербайджане, Грузии и др.



OJSC Pruzhany Dairy Integrated Plant is a high-tech enterprise producing rennet cheeses, dry dairy products, and butter. The enterprise is located in an ecologically clean zone of the Pruzhany region, just 45 km from the famous Belovezhskaya Pushcha nature reserve.

The production cycle of the enterprise is ensured by the functioning of three main workshops: a cheese-making workshop, a dry products workshop and a butter production workshop, which are interconnected by a single technological process.

The annual capacity of Pruzhany Dairy Integrated Plant OJSC is:

- rennet cheese – 10,400 tons per year
- oil – 3000 tons per year
- dry dairy products – 8000 tons per year.

In order to increase the competitiveness of the organization in the national and world markets and to maintain constant consumer satisfaction, JSC Pruzhany Dairy Integrated Plant has implemented the following certified certificates:

- food safety management systems in accordance with the requirements of ISO 22000;
- quality management systems in accordance with ISO 9001;
- management systems in accordance with Halal rules.

For fidelity to production traditions and for achievements in the field of quality, the plant was awarded the Prize of the Government of the Republic of Belarus. For their excellent taste characteristics, Pruzhany cheeses and butter annually become winners of the “Best Product of the Year”, “Best Product”, Prodexpo “Traditions” competitions. Quality. Innovations” and the winners of the original tasting forums “Best Taste” and “Champion of Taste”.

The component of success and stability of the enterprise is a well-coordinated team of professionals capable of solving assigned tasks and mastering new technologies. The main priority of our activities is the desire to bring truly healthy and natural dairy products to consumers. That is why our products are known and bought in many countries. Trademarks: „VAN GOLD”, “Shedrye Pruzhany”, „LESA POLYA”, „STATO”, are loved not only in the Republic of Belarus, but also abroad – in Russia, China, Kazakhstan, Uzbekistan, Tajikistan, Azerbaijan, Georgia, etc.



ЛИНЕЙКА ТРАДИЦИОННЫХ СЫРОВ

LINE OF TRADITIONAL CHEESES



Сыр Российский классик
Russian classic



Сыр Сливочный
Creamy



Сыр Сметанковый
Smetankovy



Сыр Голландский премиум
Dutch premium



Сыр Тильзитер
Tilsiter

вес	температура	срок хранения	упаковка
8-9 кг/kg, 2,5-3,5 кг/kg	0 ° + 6 °С	240 сут./days	2 цилиндра/cylinders , 5 малых брусов

ЛИНЕЙКА ЭКСКЛЮЗИВНЫХ СЫРОВ A LINE OF EXCLUSIVE CHEESES



Сыр «Пружанский» со вкусом сливок
"Pruzhansky" with cream flavor
срок хранения: 240 сут./days



Сыр «Пружанский» с тыквенными семечками
"Pruzhansky" with pumpkin seeds
срок хранения: 210 сут./days



Сыр Пармезан ультра
Parmesan ultra
срок хранения: 240 сут./days



Сыр «Пружанский» со вкусом
топленого молока
"Pruzhansky" with baked milk flavor
срок хранения: 230 сут./days



Сыр «Пружанский» с пажитником
"Pruzhansky" with fenugreek
срок хранения: 210 сут./days



Сыр «Пружанский» с горошинами
душистого перца
"Pruzhansky" with peas allspice
срок хранения: 210 сут./days

вес	температура	упаковка
8-9 кг/kg, 2-3,5 кг/kg	0 ° +4 / 0 ° +6 °С	2 цилиндра/cylinders, 6 шт. - кубиков

ЛИНЕЙКА ФАСОВАННЫХ СЫРОВ LINE OF PACKAGED CHEESES



Сыр Тильзитер
Tilsiter



Сыр Голландский премиум
Dutch premium



Сыр Сливочный
Creamy



Сыр Российский классик
Russian classic

жирность	вес	температура	срок хранения	упаковка
45%; 50 %	200 г/г	0 ° + 6 °С	180 сут./days	10 шт./шоубокс

ЛИНЕЙКА ФАСОВАННЫХ СЫРОВ LINE OF PACKAGED CHEESES



слайсерная нарезка



Сыр «Пружанский» с пажитником
“Pruzhansky” with fenugreek seeds



Сыр «Пружанский»
со вкусом топленого молока
“Pruzhansky” with taste baked milk



Сыр «Пружанский» со вкусом сливок
“Pruzhansky” with cream flavor



Сыр Пармезан ультра
Parmesan ultra



Сыр «Пружанский» с горошинами
душистого перца
“Pruzhansky” with peas allspice



Сыр «Пружанский»
с тыквенными семечками
“Pruzhansky” with pumpkin seeds

жирность	вес	температура	срок хранения	упаковка
45%; 50 %	200 г/г	0 °+4 ° / 0 ° + 6 °С	150/180 сут./days	10 шт./шоубокс



ЛИНЕЙКА СЫРОВ ПОД ТОВАРНЫМ ЗНАКОМ «ЛЕСА ПОЛЯ»

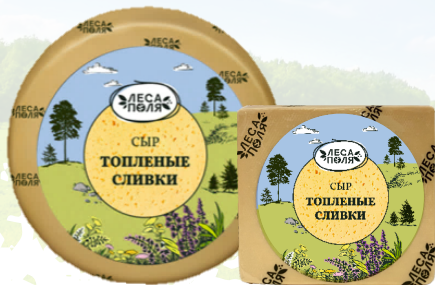
LINE OF CHEESE UNDER THE TRADEMARK "LESA POLYA"



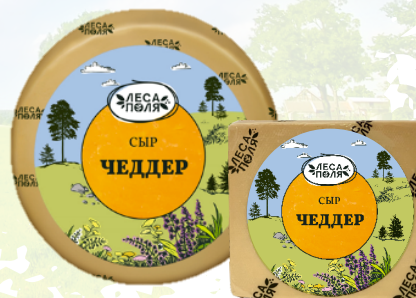
Сыр Гауда
Gouda срок хранения: 240 сут./days



Сыр Сметанковый
Smetankovy срок хранения: 240 сут./days



Сыр Топленые сливки
Baked cream срок хранения: 240 сут./days



Сыр Чеддер
Cheddar срок хранения: 180 сут./days

вес	температура	упаковка
8-9 кг/кг, 2-3,5 кг/кг	0 ° +4 / 0 ° +6 °С	2 цилиндра , 6 - кубиков, 5 малых брусков

ЛИНЕЙКА ФАСОВАННЫХ СЫРОВ LINE OF PACKAGED CHEESES



слайсерная нарезка



Сыр Гауда
Gouda



Сыр Сметанковый
Smetankovy



Сыр Топленые сливки
Baked cream

жирность	вес	температура	срок хранения	упаковка
45%; 50 %	200 г/г	0 ° + 6 °С	150/180 сут./days	10 шт./шоубокс



Щедрые Пружаны



МАСЛО СЛАДКОСЛИВОЧНОЕ SWEET BUTTER



5 кг



5 кг



20 кг



20 кг

жирность	вес	температура	срок хранения
72,5 %; 82,5 %	20 кг/ 5 кг	+4±2 °С	90/180 сут./days
		от -12°С до -3°С	9 месяцев
		от -18°С до -13°С	15 месяцев

МАСЛО СЛИВОЧНОЕ, СЛАДКОСЛИВОЧНОЕ BUTTER, SWEET BUTTER



Масло сливочное
шоколадное

жирность	вес	температура	срок хранения	упаковка
62,0%	180 гр	4±2°C	180 сут./days	24 шт.



Масло сливочное
закусочное соленное
с чесноком и укропом

жирность	температура	срок хранения	упаковка
62,0%	4±2°C	150 сут./days	24 шт.



Масло
сливочное
несоленное



Масло
сладкосливочное
«Крестьянское
соленное»



Масло
сладкосливочное
«Крестьянское
несоленное»



жирность	температура	срок хранения	упаковка
82,5/72,5%	4±2°C	150 сут./days	4 / 8 / 24 шт.
	-18°C до -13°C	120 сут./days	

ЛИНЕЙКА ПЛАВЛЕННЫХ СЫРОВ LINE OF PROCESSED CHEESES



Сыр плавленный «Сливочный»
Processed cheese "Slivochny"



Сыр плавленный «Пружанский»
с чесноком и укропом
Processed cheese "Pruzhansky"
with garlic and dill



Сыр плавленный сладкий
с клюквой
Sweet processed cheese
with cranberries



Сыр плавленный «Томатюр»
с томатами, перцем и чесноком
Processed cheese "Tomature"
with tomatoes, peppers and garlic



Сыр плавленный
с прованскими травами
Processed cheese
with Provencal herbs



Сыр плавленный сладкий
«Шоколадный»
Sweet processed cheese
"Chocolate"

жирность	вес	срок хранения	упаковка
20 %; 30 %; 45 %; 60 %	100 г/г	120 сут./days	12 шт./pieces

СУХАЯ МОЛОЧНАЯ ПРОДУКЦИЯ

DRY MILK PRODUCTS



Сухая смесь для молочного
мороженого (для фризера) с ароматом какао,
с ароматом ванили

Dry mixture for milk ice cream
(for freezer)

вес	температура	срок хранения
4 кг/kg	0 ° + 30 °С	365 суток

Сыворотка молочная
деминерализованная сухая

Dry demineralized whey

Молоко обезжиренное сухое

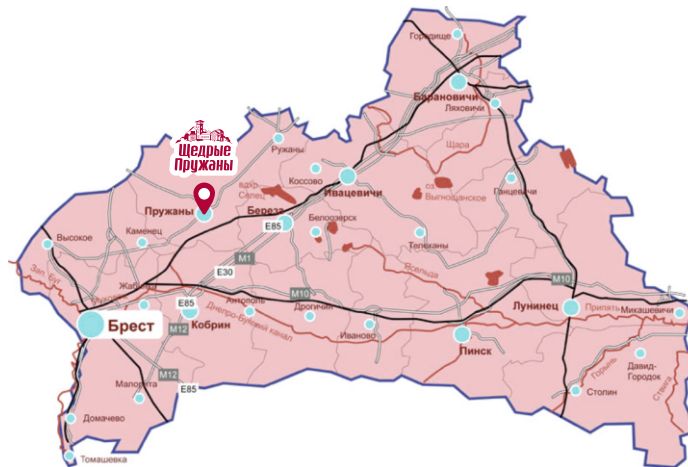
Skimmed milk powder

Пахта сухая

Dry butter milk



вес	температура	срок хранения
25 кг/kg, 20 кг/kg - пахта	0 ° +20 °С / 0 ° + 30 °С	730 суток



КОНТАКТЫ

224145, Брестская обл., г. Пружаны,
ул. Горина-Коляды, 26

ПРИЕМНАЯ:
8-01632-3-41-78
e-mail: prjmsz@brest.by
www.prjmilk.by

ОТДЕЛ ПРОДАЖ ПО РЕСПУБЛИКЕ БЕЛАРУСЬ:
+375(1632) 3-44-83
+375(1632) 3-42-96
e-mail: 91583zakaz@vangold.by

ОТДЕЛ ПРОДАЖ ПО ВЭД:
+375(1632) 2-92-89
+375(29) 674-51-98
e-mail: 91583export@prjmilk.by

CONTACTS

224145, Brest region, Puzhany,
st. Gorina-Kolyada, 26

RECEPTION:
8-01632-3-41-78
e-mail: prjmsz@brest.by
www.prjmilk.by

SALES DEPARTMENT FOR THE REPUBLIK OF BELARUS:
+375(1632) 3-44-83
+375(1632) 3-42-96
e-mail: 91583zakaz@vangold.by

FOREIGN TRADE SALES DEPARTMENT:
+375(1632) 2-92-89
+375(29) 674-51-98
e-mail: 91583export@prjmilk.by