



Передовые технологии в рыбоперерабатывающей промышленности



Веста~ВАР

www.vesta-var.ru





Мы знаем, как:

- **сохранить высокое качество и натуральный вкус готового продукта;**
- **сделать ваш товар привлекательнее для розничных сетей и покупателей!**

«Веста-ВАР»

Компания «Веста-ВАР» специализируется на разработке технологий переработки рыбы и производстве безопасных пищевых добавок, которые необходимы для изготовления рыбной и икорной продукции.

Совершенствование технологий для сохранения высочайшего качества рыбы и икры и обеспечения их пищевой безопасности – это наша профессия.

ООО «Веста-ВАР» основано в 2003 году. Сегодня мы являемся ведущим российским производителем комплексных пищевых добавок (в том числе, безопасных консервантов) в секторе рыбопереработки и выпускаем свою продукцию под марками ВАРЭКС®, ВАРЭЛЬ и ЛИВ®.



С ПОМОЩЬЮ

**наших пищевых добавок
можно решить целый ряд задач:**



- **Эффективно замедлить процессы порчи и появления нежелательных привкусов (окислившегося жира, горечи и т. п.) у рыбной и икорной продукции, обеспечить их микробиологическую безопасность;**
- **Значительно увеличить срок годности готового продукта;**
- **Сохранить натуральный вкус свежего продукта в течение всего срока годности;**
- **Отказаться от вредных консервантов. Наши пищевые добавки содержат только безопасные для здоровья ингредиенты;**
- **Сохранить традиционную технологию изготовления продукта.**

Кроме того, пищевые добавки серии ВАРЭКС дают возможность хранить готовую продукцию при положительной температуре.

Таким образом, ваш продукт становится более привлекательным для покупателей и розничных сетей!

Рыбопереработчику на заметку:

Покупатель имеет все основания полагать, что лежащая на холодильной витрине магазина при температуре $+2^{\circ}\text{C}$.. $+4^{\circ}\text{C}$ икра или готовая рыбная продукция, на упаковке которой указана температура хранения 0°C .. -6°C , вызовет у него отравление.

При этом **покупатель может быть уверен в высоком качестве продукции, изготовленной по нашей технологии:** этот продукт рассчитан на хранение при положительной температуре, он не испортился и его смело можно купить, не беспокоясь за собственное здоровье!

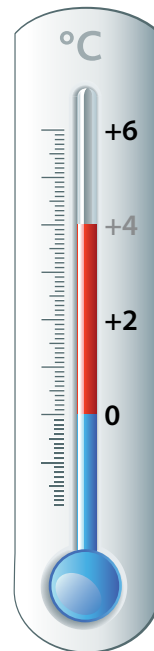


Сохранить готовую продукцию при положительной температуре – это очень важно!

Температура хранения играет существенную роль при выборе розничными сетями своих поставщиков, поскольку в нашей стране практически не встречаются холодильные установки, рассчитанные на небольшую отрицательную температуру (от 0° до -6 °С), а нарушение температурных режимов при хранении и транспортировке существенно сокращает весьма небольшой срок годности рыбной продукции.

Пищевые добавки серии ВАРЭКС обеспечивают «запас прочности» продукта при температуре до +6 °С.

Благодаря возможности хранения при положительной температуре, увеличению срока годности и сохранению высокого качества ваша продукция становится более востребованной в розничных сетях и у потребителей и может поставляться на новые рынки по всей территории России и за рубеж.





Наша продукция заслужила признание Правительства России, научного сообщества и крупнейших рыбоперерабатывающих компаний. Разработка пищевых добавок серий ВАРЭКС и ЛИВ удостоена в 2007 году Премии Правительства РФ в области науки и техники

Используя наши пищевые добавки, вы обеспечиваете стабильное качество рыбы и икры в процессе хранения, а также сохраняете полезные свойства продукта, которые высоко оценят покупатели.

Продукция, изготовленная по нашим технологиям, соответствует требованиям сетей розничной торговли и отвечает пожеланиям покупателей



Технологии, сохраняющие здоровье

Современный покупатель требователен к качеству продуктов питания и отсутствию в них вредных консервантов.

Неизменным приоритетом для нас является безопасность пищевых добавок, поэтому мы не используем антибиотики, парабены, бензойную кислоту и её соли и прочие опасные компоненты.

Единственными комплексными пищевыми добавками, разрешенными к использованию межгосударственными стандартами ГОСТ для производства икорной продукции, являются добавки серий ВАРЭКС и ЛИВ.

Компоненты, входящие в состав наших пищевых добавок, признаны Роспотребнадзором безопасными для организма человека и широко применяются в пищевой промышленности России и стран Европейского Союза.

Наши передовые технологии – залог вашего успеха

Высокие стандарты качества


Вся наша продукция имеет высочайшее качество, неоднократно проверенное изготовителем, контролирующими органами Российской Федерации, а также нашими покупателями.

Все пищевые добавки соответствуют требованиям Технического регламента Таможенного союза ЕАЭС; рыбная и икорная продукция изготавливается с их использованием в соответствии с требованиями ГОСТ или ТУ.

Откройте новые горизонты

Компания «Веста-ВАР» является пионером и лидером в области производства комплексных пищевых добавок (безопасных консервантов) для икры.

С внедрением наших технологий российские производители икры получили возможность отказаться от использования токсичных борных препаратов (E284 и E285) и уротропина (E239), давно запрещённых за рубежом, и вывести свою продукцию на мировой рынок.

A photograph of a fishing boat deck. On the left, a large, cylindrical fishing net is filled with a large quantity of small, silvery fish. The net is attached to a dark, vertical structure. In the background, the sea is visible under a bright, overcast sky. The deck is dark, and there is a metal railing. The overall scene is a depiction of a successful fishing operation.

**Компания «Веста-ВАР»
благодарит вас за проявленное
внимание и надеется
на плодотворное
взаимовыгодное
сотрудничество.**

**Если наша продукция вас
заинтересовала,
будем рады ответить
на все ваши вопросы.**



Тел.: +7 916 956-24-21
+7 495 769-44-68
+7 916 908-33-78

E-mail: info@vesta-var.ru
www.vesta-var.ru
www.варэкс.рф



Веста~ВАР