



ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫЕ ТОВАРЫ

ЛУЧШИЕ ТОВАРЫ

РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

КАТАЛОГ
2019

УДК 06.05[658.62:005.6](476)(085)

ББК 30.607

К 29

Каталог подготовлен авторским коллективом

Государственного комитета по стандартизации Республики Беларусь
(Госстандарт)

Научно-производственного республиканского унитарного предприятия
«Белорусский государственный институт стандартизации и сертификации»
(БелГИСС)

под общей редакцией
Председателя Госстандарта Республики Беларусь
В. Б. Татарицкого

*В каталог включена информация о лауреатах конкурса
«Лучшие товары Республики Беларусь» 2019 года
в номинации «Продовольственные товары»*

ISBN 978-985-7183-61-6

www.gosstandart.gov.by

© Госстандарт Республики Беларусь, 2020

С целью содействия обеспечению потребительского рынка Республики Беларусь высококачественными и конкурентоспособными отечественными товарами в соответствии с постановлением от 22 января 2016 г. № 5 «Об утверждении Инструкции о порядке проведения конкурса «Лучшие товары Республики Беларусь» и поощрения победителей» проводится

К О Н К У Р С

«ЛУЧШИЕ ТОВАРЫ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ»

Конкурс «Лучшие товары Республики Беларусь» (далее – конкурс) проводится в соответствии с Инструкцией о порядке проведения конкурса «Лучшие товары Республики Беларусь» и поощрения победителей.

Целями проведения конкурса являются:

- информирование потребителей о качественных товарах (продукции или услугах) в интересах их производителей и содействие продвижению продукции на внутренний и международный рынки;
- поддержка белорусских производителей, выпускающих конкурентоспособные товары;
- содействие обеспечению потребительского рынка Республики Беларусь высококачественными и конкурентоспособными отечественными товарами;
- создание предпосылок и содействие широкому внедрению современных методов управления и обеспечения качества на основе отечественных и международных стандартов и передовых достижений в области качества;
- выявление новых или в значительной степени усовершенствованных товаров в сравнении с ранее выпускаемыми.

Конкурс проводится для юридических и физических лиц, производящих продукцию и оказывающих услуги на территории Республики Беларусь (далее – конкурсанты).

Конкурс проводится по следующим номинациям:

- продовольственные товары;
- промышленные товары для населения и изделия народных промыслов;
- продукция производственно-технического назначения;
- услуги населению.

В каждой номинации среди лауреатов конкурса могут быть определены товары для присуждения статуса «Новинка года», а также конкурсанты, которые могут быть удостоены диплома «Стабильное качество» и специальных наград «Лучший в отрасли», «Лучший в регионе».

К участию в конкурсе не допускаются юридические и физические лица, представляющие следующие категории товаров (услуг):

- лекарственные средства;

- табачные изделия;
- вооружение и военная техника;
- продовольственные товары, имеющие в составе генетически модифицированные организмы, содержание которых превышает значения, установленные в соответствующих технических нормативных правовых актах в области технического нормирования и стандартизации;
- товары, к которым предъявлены претензии к качеству со стороны представителей органов государственного контроля и надзора и потребителей в течение года, предшествующего конкурсу;
- услуги казино, игорных домов, игровых залов.

Организаторами конкурса являются Государственный комитет по стандартизации Республики Беларусь (далее – Госстандарт), научно-производственное республиканское унитарное предприятие «Белорусский государственный институт стандартизации и сертификации», областные центры стандартизации, метрологии и сертификации, республиканское унитарное предприятие «Белорусский государственный институт метрологии», а также областные исполнительные комитеты и Минский городской исполнительный комитет с их согласия.

Для организации, проведения и подведения итогов конкурса создаются республиканская и областные конкурсные комиссии, каждая из которых имеет секретариат.

Объявление о проведении очередного конкурса и его условиях осуществляется республиканской конкурсной комиссией ежегодно в марте через средства массовой информации (далее – СМИ).

Для участия в конкурсе конкурсанты до 1 сентября подают в секретариат областной конкурсной комиссии заявку с необходимыми документами.

Конкурс проводится в два этапа.

Первый этап конкурса проводится в каждой области Республики Беларусь.

На первом этапе областными конкурсными комиссиями определяются товары-финалисты и среди них товары, претендующие на присуждение статуса «Новинка года», а также претенденты для присуждения специальной награды «Лучший в регионе».

Областная конкурсная комиссия информирует конкурсантов о принятом решении в срок до 1 октября текущего года конкурса.

На втором этапе секретариат республиканской конкурсной комиссии рассматривает представленные областными конкурсными комиссиями материалы, систематизирует их и представляет на рассмотрение республиканской конкурсной комиссии. На рассмотрение республиканской конкурсной комиссии также могут быть представлены образцы продукции (при необходимости).

Для получения замечаний от потребителей секретариат республиканской конкурсной комиссии не позднее чем за две недели до заседания республиканской конкурсной комиссии размещает на сайте Госстандарта перечень финалистов и информирует потребителей о возможности оставить свои отзывы в отношении конкурсантов и качества их продукции и услуг, заявленных на конкурс.

Республиканской конкурсной комиссией не позднее первой декады февраля года, следующего

за годом проведения конкурса, подводятся окончательные итоги конкурса: присуждение товарам звания лауреата конкурса и статуса «Новинка года», определение конкурсантов для награждения дипломом «Стабильное качество», специальными наградами «Лучший в отрасли» и «Лучший в регионе».

Конкурсанты, товары которых удостоены звания лауреата конкурса:

- награждаются дипломом;
- получают право размещения знака (логотипа) конкурса на товарах и их упаковке, а также использования его в документации и рекламных материалах в течение двух лет.

Информация о товарах-лауреатах размещается на сайте Госстандарта, в СМИ и в каталоге «Лучшие товары Республики Беларусь».

Участие в конкурсе осуществляется на договорной основе. Оплата расходов на проведение конкурса осуществляется за счет средств, образующихся из организационных и целевых взносов.



В 2019 году лауреатами конкурса стали товары 168 юридических и физических лиц, производящих продукцию и оказывающих услуги на территории Республики Беларусь



ПОЛОЖЕНИЕ О ЛОГОТИПЕ КОНКУРСА «ЛУЧШИЕ ТОВАРЫ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ»

1. Изображение логотипа конкурса
«Лучшие товары Республики Беларусь»
(далее – конкурс)



Рисунок 1



Рисунок 2

2. Описание логотипа конкурса

Логотип конкурса представляет собой размещенный в квадрате со скругленными углами знак «**ГТБ**» в комбинации с текстом «Лучшие товары Беларуси» и годом присуждения товару организации звания лауреата конкурса (XXXX). Если товару-лауреату присужден статус «Новинка года», то в логотипе конкурса дополнительно наносится надпись «Новинка года».

3. Условия использования логотипа конкурса

Секретариат конкурса предоставляет организации, товару которой присуждено звание лауреата конкурса, оригинальную версию логотипа конкурса в электронном виде.

Логотип конкурса, изображенный на рисунке 1, применяется организацией, товару которой присуждено звание лауреата конкурса.

Логотип конкурса, изображенный на рисунке 2, применяется организацией, товару которой присуждено звание лауреата конкурса и статус «Новинка года».

Организация, товару которой присуждено звание лауреата конкурса, имеет право размещать логотип конкурса на товарах и их упаковке, а также использовать его в документации и рекламных материалах при соблюдении следующих условий:

- решение о присуждении товару звания лауреата конкурса утверждено постановлением Государственного комитета по стандартизации Республики Беларусь;

- руководство организации, товар которой стал лауреатом конкурса, принимает на себя обязательство по правильному использованию логотипа в течение двух лет с момента присуждения звания лауреата;

- в случае выявления контролирующими органами несоответствия товара установленным требованиям организация, производящая товар – лауреат конкурса, лишается права использования логотипа конкурса.

Передача прав использования логотипа конкурса в рекламных целях другим лицам или организациям запрещена.

4. Требования к изображению логотипа конкурса

4.1 Размер логотипа конкурса определяет организация, товар которой стал лауреатом конкурса, путем пропорционального уменьшения или увеличения его изображения.

Размер логотипа конкурса должен гарантировать четкость, ясность и различимость невооруженным глазом изображения и его элементов на общем цветовом фоне.

4.2 Исполнение логотипа конкурса должно быть одноцветным и контрастным на общем цветовом фоне.

4.3 В изображении логотипа конкурса обязательно наличие года присуждения звания лауреата конкурса товару организации.

4.4 Логотип конкурса может быть нанесен любым технологическим способом, обеспечивающим четкость, ясность и различимость невооруженным глазом изображения и его элементов, в том числе путем использования голографического изображения.

5. Контроль за использованием логотипа конкурса

Проверка правильности и правомочности использования логотипа конкурса осуществляется в рамках государственного надзора и контроля.



СОДЕРЖАНИЕ

НОМИНАЦИЯ «ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫЕ ТОВАРЫ»

Открытое акционерное общество

«Кобринский маслодельно-сыродельный завод»

20

Сыр «МонБлан. Снежная вершина»
массовой долей жира в сухом веществе 50 %

21

Мороженое пломбир с ароматом ванили в вафельном стаканчике
массовая доля жира в молочной части продукта 12 %

22

Творог массовой долей жира 6 %

Открытое акционерное общество «Савушкин продукт»

23

Творог «Мягкий нежный»
массовой долей жира 4 % двухслойный с фруктовым наполнителем

24

Сыр полутвердый «Брест-Литовск финский»
массовой долей жира в сухом веществе 45 %

25

Новинка
года Сыр творожный «Воздушный»
массовой долей жира в сухом веществе не менее 60 %

26

Открытое акционерное общество «Пружанский молочный комбинат»

Сыр «VAN GOLD PREMIER» массовой долей жира в сухом веществе 50 %

27

Сыр «VAN GOLD MAASDAM» массовой долей жира в сухом веществе 46 %

28

Масло сладкосливочное несоленое массовой долей жира 82,5 %

Производственное унитарное предприятие

«Калинковичский молочный комбинат»

29

Масло сладкосливочное несоленое «Крестьянское» массовая доля жира 72,5 %

Открытое акционерное общество «Туровский молочный комбинат»

30

Новинка
года Сыр мягкий творожный «Кремолле» с наполнителем
(«Вяленые томаты», «Соленые огурцы», «Лесные грибы»)
с массовой долей жира в сухом веществе 65 %

Открытое акционерное общество «Поставский молочный завод»		
Сыр «Пошехонский особый» массовая доля жира в сухом веществе 45 %		31
Сыр «Сметанковый» массовая доля жира в сухом веществе 45 %		32
Новинка года Сыр «Cheddar Red» массовая доля жира в сухом веществе 50 %		33
«Ошмянский сыродельный завод» филиал Открытого акционерного общества «Лидский молочно-консервный комбинат»		
Сыр полутвердый «Восточная сказка» с массовой долей жира в сухом веществе 45 %		34
Сыр «Солнечный» с ароматом грецкого ореха с массовой долей жира в сухом веществе 45 %		35
Республиканское производственно-торговое унитарное предприятие «Молочный гостинец»		
Новинка года Сыр «Pecoggio», массовая доля жира в сухом веществе 45 % под торговой маркой «Ле Шале»		36
Новинка года Сыр «Chevette», массовая доля жира в сухом веществе 45 % под торговой маркой «Ле Шале»		37
Новинка года Сыр плавленый с кусочками белых грибов, массовая доля жира в сухом веществе 60 % под торговой маркой «Ле Шале»		38
Новинка года Сыр плавленый «Классический», массовая доля жира в сухом веществе 60 %, 25 г под торговой маркой «Молочный гостинец»		39
Масло сливочное, массовая доля жира 82,5 % под торговой маркой «Ле Шале»		40
Новинка года Крем сливочный ультрапастеризованный, массовая доля жира 33 % под торговой маркой «Ле Шале»		41
Открытое акционерное общество «Минский молочный завод № 1» – управляющая компания холдинга «Первый молочный»		
Сыр мягкий «Фету» с массовой долей жира в сухом веществе 45 % (классический)		42
Сметана «Славянские традиции» с массовой долей жира 26 %		43
Творог «Минская марка» с массовой долей жира 9 %		44
Новинка года Молоко питьевое пастеризованное «Минская марка» с массовой долей жира 3,2 % объемом 2 л		45

- 46** Открытое акционерное общество «Бабушкина крынка» – управляющая компания холдинга «Могилевская молочная компания «Бабушкина крынка»
Сметана массовая доля жира 18 % ТМ «Свежие Новости»
- 47** Творог «Деревенский» массовая доля жира 7 % ТМ «Свежие Новости»
- 48** Йогурт «Греческий» с фруктовым наполнителем «Вишня»
массовая доля жира 1,5 %, упаковка Eco Lean
- 49** Волковысское открытое акционерное общество «Беллакт»
Йогурты с массовой долей жира 2,5 % в ассортименте
- 50** Сырки творожные сладкие,
массовая доля жира в творожной части продукта 7,0 %
- 51** Смеси сухие молочные для питания детей раннего возраста:
«BELLAKT PREMIUM 1», «BELLAKT PREMIUM 2»
- 52** Открытое акционерное общество «Барановичский молочный комбинат»
Сметана
- 53** Открытое акционерное общество «Милкавита»
Крем сливочный ультрапастеризованный массовой долей жира 33,0 %
- 54** Открытое акционерное общество
«Рогачевский молочноконсервный комбинат»
Молоко цельное сгущенное с сахаром массовой долей жира 8,5 %
- 55** Открытое акционерное общество
«Глубокский молочноконсервный комбинат»
Сливки сгущенные с сахаром массовая доля жира 19 %
- 56** Сельскохозяйственный производственный кооператив
«Прогресс-Вертелишки»
Молоко питьевое пастеризованное массовая доля жира 3,7 %
- 57** Коммунальное производственное унитарное предприятие
«Мозырские молочные продукты»
Молоко питьевое пастеризованное массовая доля жира 1,6 %

**Открытое акционерное общество
«Полоцкий молочный комбинат»**

Напиток кисломолочный «Снежок» с наполнителем «Клубника»
массовой долей жира 2,5 %

58

Открытое акционерное общество «Могилевская фабрика мороженого»

Новинка
года Мороженое «Саммерлэнд» сливочное двухслойное: со вкусом грецкого ореха
и кленового сиропа, со вкусом чизкейка и с прослойкой из дробленого
карамелизованного миндаля в вафельном сахарном рожке

59

Открытое акционерное общество «Брестское мороженое»

Новинка
года Сырок творожный «BROWNIE» глазированный на печенье «Брауни»
с наполнителем «Шоколадный», массовая доля жира 23 %

60

Мороженое «Моя столица» пломбир с ромом в шоколадной глазури эскимо,
массовая доля жира 12 %

61

**Торгово-производственное коммунальное унитарное предприятие
«Минский хладокомбинат № 2»**

Мороженое пломбир с ароматом ванили в оболочке из фруктового льда

62

Мороженое пломбир шоколадный
в сливочной какао содержащей глазури эскимо

63

**Открытое акционерное общество
«Октябрьский завод сухого обезжиренного молока»**

Молоко сухое обезжиренное сорт «Стандарт»

64

Открытое акционерное общество «Пинский мясокомбинат»

Новинка
года Изделие колбасное. Колбаса варено-копченая мясная
«Бужоле с говядиной» высшего сорта

65

Открытое акционерное общество «Березовский мясоконсервный комбинат»

Изделие колбасное вареное. Колбаса «Сметаньола» мясная высшего сорта

66

Продукт из свинины мясной цельнокусковой мякотный копченый
«Грудинка «Баварская»

67

68

Консервы мясные кусковые стерилизованные
«Говядина тушеная первый сорт»

Открытое акционерное общество «Витебский мясокомбинат»

69

Изделие колбасное вареное мясное.
Колбаса «Докторская Ароматная» высшего сорта

70

Изделие колбасное полукопченое мясное.
Колбаса «Советская» высшего сорта

71

Новинка
года Изделие колбасное сырокопченое мясное.
Колбаса салями «Купеческая с индейкой» высшего сорта

Открытое акционерное общество «Калинковичский мясокомбинат»

72

Продукт сырокопченный мясной рубленый в оболочке
«Пепперони премиум» охлажденный

73

Продукт из свинины мясной рубленый
«Закуска тещина пряная» сыровяленый охлажденный

Открытое акционерное общество «Волковысский мясокомбинат»

74

Изделие колбасное колбаса варено-копченая мясная салями
«Сервелат Австрийский гранд» высшего сорта

75

Вареное колбасное изделие мясное.
Колбаса «Молочная по-Волковысски гранд» высший сорт

Унитарное производственное предприятие «Глубокский мясокомбинат»

76

Новинка
года Продукт из мяса сырокопченный рубленый мясной «Литовский гостинец»

77

Новинка
года Продукт из мяса сырокопченный рубленый мясной «Мацик Украинский»

78

Изделие колбасное мясное. Колбаса салями сырокопченая
«Белорусский гостинец» высшего сорта

Открытое акционерное общество «Могилевский мясокомбинат»

79

Изделие колбасное варено-копченое мясное.
Колбаса «Кремлевская» высшего сорта охлажденная

Открытое акционерное общество «Гомельский мясокомбинат»	
Продукт из свинины мясной варено-копченый фаршированный «Изысканный с языком»	80
Продукт из свинины мясной варено-копченый «Дуэт»	81
Новинка года Изделие колбасное. Колбаса сырокопченая из мяса птицы «Венгерская» высшего сорта, охлажденная	82
Открытое акционерное общество «Агрокомбинат «Южный»	
Продукт из шпика «Грудинка Праздничная» соленая охлажденная	83
Республиканское дочернее сельскохозяйственное унитарное предприятие «Белоруснефть-Особино»	
Продукт из мяса птицы. Ветчина вареная рубленая высшего сорта охлажденная «Белорусская элитная нежная»	84
Продукты из мяса птицы копчено-вареные охлажденные цыплят-бройлеров «Коммунарские» (тушка, полутушка, крыло, бедро, голень, спинка, грудка, четверть, гузка)	85
Коммунальное сельскохозяйственное унитарное предприятие «Совхоз-комбинат «Заря»	
Полуфабрикаты мясные в тесте. Пельмени замороженные «Заревские» категории Б	86
Полуфабрикаты мясные в тесте. Пельмени замороженные «Домашние» категории Б	87
Открытое акционерное общество «Птицефабрика «Рассвет»	
Мясо птицы. Тушка цыпленка-бройлера потрошенная охлажденная первого сорта	88
Столинское районное потребительское общество филиал «Столинзаготпромторг»	
Соленый продукт из свинины мясной «Солонина-Буженина»	89
Закрытое акционерное общество «Агрокомбинат «Заря»	
Мясо птицы. Тушка цыпленка-бройлера потрошенная первого сорта	90
Продукт из мяса птицы в желе «Куриный деликатес» охлажденный	91

92

Общество с ограниченной ответственностью «Баренцево»

Скумбрия атлантическая холодного копчения в ассортименте:
скумбрия атлантическая кусочки холодного копчения; скумбрия атлантическая
обезглавленная холодного копчения; скумбрия атлантическая
обезглавленная холодного копчения в вакуумной упаковке

93

Пресервы из разделанной рыбы. Сельдь атлантическая м/с филе в масле
в ассортименте

94

Соленая пищевая рыбная продукция.

Форель атлантическая филе-кусочек малосоленая. Упаковано под вакуумом

95

Закрытое акционерное общество «ДФ-Центр»

Икра зернистая осетровых рыб (стерляди-альбиноса) ADMIRAL HUSSO,
продукция аквакультуры: Albino Original, Albino Premium

96

Филиал Ивановского районного потребительского общества «Кооппром»

Новинка
года Карп пласт с пряностями горячего копчения

97

Открытое акционерное общество «Витебскхлебпром»

Хлебцы «Villa Vita» в ассортименте

98

**Коммунальное производственное унитарное предприятие
«Минскхлебпром» Хлебозавод № 2**

Новинка
года Хлеб «Маг», «Маг» с семечками, «Маг» десертный

99

**Коммунальное производственное унитарное предприятие
«Минскхлебпром» Хлебозавод № 6**

Хлеб «Триумф»

100

**Коммунальное производственное унитарное предприятие
«Минскхлебпром» Хлебозавод «Автомат»**

Хлеб «Водар» светлый

101

Хлеб «Водар» темный

102

Открытое акционерное общество «Берестейский пекарь»

Батон «Брест-Литовск» молочный

Открытое акционерное общество «Витебскхлебпром» филиал Оршанский хлебозавод Батон «Оршанский»	103
Филиал открытого акционерного общества «Берестейский пекарь» Барановичский хлебозавод Булочка для гамбургера «Встречная»	104
Филиал открытого акционерного общества «Берестейский пекарь» Пинский хлебозавод Торт «На десерт»	105
Коммунальное производственное унитарное предприятие «Минскхлебпром» Хлебозавод № 5 Печенье: «Ит Ми с карибе», «Ит Ми имбирно-пряное», «Ит Ми мультизлаковое», «Ит Ми с арахисом»	106
Общество с ограниченной ответственностью «Лодисс» Пряник «Кобринский» с начинкой	107
Открытое акционерное общество «Булочно-кондитерская компания «Домочай» Пряники «Домочай» имбирные Сладость мучная «Любимый вкус»	108 109
Филиал открытого акционерного общества «Берестейский пекарь» Ганцевичский хлебозавод Сладость мучная «Веселянка» с корицей новая	110
Филиал открытого акционерного общества «Берестейский пекарь» Столинский хлебозавод Вафли мягкие «Восторг» с начинкой со вкусом вишни	111
Филиал открытого акционерного общества «Берестейский пекарь» Кобринский хлебозавод Печенье «Забава» с виноградом сушеным	112

- 113 Филиал открытого акционерного общества «Берестейский пекарь»
Давид-Городокский хлебозавод
Сладости мучные «Сладкая встреча»
- 114 Коммунальное производственное унитарное предприятие
«Минскхлебпром» Хлебозавод № 3
Сладости сахарные: «Козинаки с клюквой», «Козинаки 3 семечки»,
«Козинаки с арахисом»
- 115 Пирожное «Воздушно-сливочное»
- 116 Коммунальное производственное унитарное предприятие
«Минскхлебпром» Хлебозавод № 4
Сладости сахарные. Шербет: «Арахисовый» новый, «Арахисовый» с какао,
«Арахисовый» с клюквой
- 117 Открытое акционерное общество «Красный Мозырянин»
Мармелад «Спакуса ў какосе» с ароматом клубники, молока и ванили
- 118 Совместное открытое акционерное общество «Коммунарка»
«Президент Эксклюзив» шоколад черный горький
без добавления сахара 72 % какао, 78 % какао, 85 % какао
- 119 **Новинка года** Шоколад молочный «Детские истории» с молочной начинкой,
с начинкой с клубникой и йогуртом
- 120 **Новинка года** Совместное предприятие открытое акционерное общество «СПАРТАК»
Шоколад белый с миндалем и кокосом
- 121 Конфеты глазированные «АЛЕНКА»
- 122 Конфеты «СЛИВА В ШОКОЛАДЕ»
- 123 Филиал открытого акционерного общества «Берестейский пекарь»
Лунинецкий хлебозавод
Зефир «Лимонно-мятный»

Филиал открытого акционерного общества «Берестейский пекарь» Ганцевичский хлебозавод	
Завтраки сухие. Изделия кукурузные воздушные «Забава»	124
Открытое акционерное общество «Лидские пищевые концентраты»	
Новинка года Палочки кукурузные с клетчаткой льняной ТМ «Лидкон»	125
Приправы сухие в ассортименте: «Приправа «Универсальная», «Приправа для курицы», «Приправа для засолки сала по-домашнему» ТМ «Лидские приправы»	126
Новинка года Суп чечевичный ТМ «Лидкон»	127
Унитарное предприятие «Борисовский комбинат хлебопродуктов» открытого акционерного общества «Минскоблхлебопродукт»	
Мука пшеничная высшего сорта	128
Открытое акционерное общество «Слуцкий комбинат хлебопродуктов»	
Мука пшеничная высшего сорта: М54-28, М54-25	129
Открытое акционерное общество «Пинский комбинат хлебопродуктов»	
Мука пшеничная первый сорт М36-27	130
Открытое акционерное общество «Барановичский комбинат хлебопродуктов»	
Зерно пшеницы цельносмолотое	131
Филиал «Новобелицкий комбинат хлебопродуктов» открытое акционерное общество «Гомельхлебопродукт»	
Новинка года Каша «Колос» не требующая варки	132
Филиал «Гомельский комбинат хлебопродуктов» открытое акционерное общество «Гомельхлебопродукт»	
Крупа гречневая «Купеческая» ядрица быстрорастваривающаяся первый сорт	133

- 134 Открытое акционерное общество «Тепличный комбинат «Берестье»
Салат листовой свежий
- 135 Совместное общество с ограниченной ответственностью «БОНШЕ»
Шампиньоны свежие культивируемые охлажденные
- 136 Новинка года Открытое акционерное общество «Горьковский агрокомбинат»
Консервы стерилизованные «Икра из свеклы»
- 137 Открытое акционерное общество «МОЖЕЛИТ»
Желатин пищевой
- 138 Открытое акционерное общество
«Быховский консервно-овощесушильный завод»
Икра из кабачков фирменная стерилизованная
- 139 Нектар персиковый с мякотью для детского питания для детей дошкольного и школьного возраста стерилизованный, гомогенизированный
- 140 Открытое акционерное общество «Ляховичский консервный завод»
Сок березовый с сорбитом для диабетического питания стерилизованный
- 141 Частное производственное унитарное предприятие «Дарида»
Вода питьевая природная «Дарида» негазированная. Бренд – Your water
- 142 Открытое акционерное общество «Экзон»
Сироп плодово-ягодный «Сироп шиповника с рябиной обыкновенной»
- 143 Открытое акционерное общество «Слуцкий уксусный завод»
Уксус яблочный для пищевых целей
- 144 Открытое акционерное общество «Беларуськалий»
Соль каменная поваренная пищевая (без добавок, йодированная)

Открытое акционерное общество		
«Витебский ликеро-водочный завод «Придвинье»		
	Настойка горькая «Золотой зубр»	145
	Водка «Консул Премиум» («Consul premium»)	146
	Водка «ВЫШЫВАНКА» в ассортименте: «ВЫШЫВАНКА ВАСІЛЬКОВАЯ», «ВЫШЫВАНКА ІЛЬНЯНАЯ»	147
Открытое акционерное общество		
«Брестский ликеро-водочный завод «Белалко»		
	Водка «Бресть-Литовскъ классический рецептъ»	148
	Водка «Беларусь синеокая»	149
Новинка года	Напиток спиртной из зернового сырья «Доброгон беловежский»	150
Открытое акционерное общество		
«Гомельский ликеро-водочный завод «Радамир»		
	Водка «Белорусские Дрозды «Легкая»	151
	Водка «Белорусские Дрозды «Льняная»	152
	Водка «Белорусские Дрозды «Мягкая»	153
Открытое акционерное общество «МИНСК КРИСТАЛЛ» – управляющая компания холдинга «МИНСК КРИСТАЛЛ ГРУПП»		
Новинка года	Напиток спиртной крепкий выдержанный «The Rakovshchiks «Grain Classic» («Грэйн Классик»)	154
	Водка «Беловежская Оригинальная»	155
Закрытое акционерное общество «Минский завод виноградных вин»		
	Советское шампанское полусладкое, ТЗ Ambassador	156
	Водка особая «Налібокi. Льняная»	157
	Водка особая «Свяак. Green Reserve»	158
	Настойка горькая «Дубняк»	159

- 160** Совместное общество с ограниченной ответственностью
«Армянский стандарт»
Коньяк трехлетний «АРАСПЕЛ»
- 161** Коньяк пятилетний «АРАСПЕЛ»
- 162** Обособленное структурное подразделение «Вино-водочный завод «Колос»
Открытого акционерного общества «ДОРОРС»
Коньяк пятилетний «Немес» («Nemes»)
- 163** Новинка года Аперитив «МОХИТО ФРЭШ» («MOJITO FRASH»)
- 164** Новинка года Настойка горькая «СТАРКА № 1» («STARKA № 1»)
- 165** Открытое акционерное общество «Климовичский ликеро-водочный завод»
Водка «ALPHA LINE. CLASSIC» «АЛЬФА ЛИНИЯ. КЛАССИЧЕСКАЯ»
- 166** Открытое акционерное общество «Могилевоблпищепром»
Вино фруктово-ягодное натуральное столовое полусладкое
«Мог.Нат. Спелая вишня. Люкс»
- 167** Напиток слабоалкогольный спиртованный ароматизированный газированный
пастеризованный «Коктейль клубный. Мохито. Гранат»
- 168** Производственное унитарное предприятие
«Червенский производственно-пищевой завод»
Вина фруктово-ягодные натуральные столовые: «Долорес» полусладкое,
«МАРСОЛА» полусладкое, полусухое, «РОЗАРИО» полусухое

НОМИНАЦИЯ

**«ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫЕ
ТОВАРЫ»**



СЫР «МОНБЛАН. СНЕЖНАЯ ВЕРШИНА»
МАССОВОЙ ДОЛЕЙ ЖИРА В СУХОМ ВЕЩЕСТВЕ 50 %

Яркий представитель голландской группы сыров. Изготавливается из высококачественного молока с применением специально подобранных голландских заквасок. Это сыр с великолепным насыщенным сливочным вкусом и ароматом. Отличительной особенностью сыра является вызревание в латексном покрытии белоснежного цвета, классическая голландская форма – низкий цилиндр диаметром 380 мм, весом 12–13 кг и использование сульфидной этикетки. Сыр великолепен в натуральном виде, прекрасно сочетается с миндалем, свежим ананасом, любыми сухофруктами.

ул. Советская, 128, 225304, г. Кобрин, Брестская обл.
тел.: +375 1642 2 18 85, факс: +375 1642 2 23 21
e-mail: kbrmsz@brest.by, www.kobrincheese.com



**МОРОЖЕНОЕ ПЛОМБИР С АРОМАТОМ ВАНИЛИ В ВАФЕЛЬНОМ СТАКАНЧИКЕ
МАССОВАЯ ДОЛЯ ЖИРА В МОЛОЧНОЙ ЧАСТИ ПРОДУКТА 12 %**

Мороженое пломбир с ароматом ванили в вафельном стаканчике изготовлено по классической рецептуре 1962 года. Главная особенность мороженого – это его состав. Привычная для потребителя консистенция продукта, его форма и внешний вид достигаются не за счет применения стабилизаторов и эмульгаторов, популярных в последнее время, а благодаря привычным для потребителя яичному желтку и кукурузному крахмалу. Это любимое лакомство в лучших традициях советских времен!

ул. Советская, 128, 225304, г. Кобрин, Брестская обл.
тел.: +375 1642 2 18 85, факс: +375 1642 2 18 85
e-mail: kbrmsz@brest.by, www.kobrincheese.by

ОТКРЫТОЕ АКЦИОНЕРНОЕ ОБЩЕСТВО
«КОБРИНСКИЙ МАСЛОДЕЛЬНО-СЫРОДЕЛЬНЫЙ ЗАВОД»





ТВОРОГ МАССОВОЙ ДОЛЕЙ ЖИРА 6 %

Белковый кисломолочный продукт, представляющий исключительную ценность для здоровья человека. Обладает неповторимым домашним вкусом, содержит кальций и фосфор. Изготавливается из отборного молока путем сквашивания его закваской, приготовленной на чистых культурах молочнокислых бактерий. Для потребителя творог выпускается в современной эстетичной и привлекательной упаковке.

ул. Советская, 128, 225304, г. Кобрин, Брестская обл.
тел.: +375 1642 2 18 85, факс: +375 1642 2 18 85
e-mail: kbrmsz@brest.by, www.kobrincheese.by



**ТВОРОГ «МЯГКИЙ НЕЖНЫЙ» МАССОВОЙ ДОЛЕЙ ЖИРА 4 %
ДВУХСЛОЙНЫЙ С ФРУКТОВЫМ НАПОЛНИТЕЛЕМ**

Творог «Мягкий нежный» приготовлен из натурального молока и закваски, без добавления консервантов и красителей. Продукт имеет мягкий, нежный вкус и легкую кислинку, а в сочетании с натуральными фруктовыми наполнителями вкус становится еще более насыщенным. Творог «Мягкий нежный» – это полноценный источник полезных микро- и макроэлементов, необходимых для обмена белков и углеводов в организме.

ул. Янки Купалы, 118, 224028, г. Брест
тел.: +375 1624 7 10 73, факс: +375 1624 7 06 13
e-mail: info@savushkin.by, www.savushkin.by

ОТКРЫТОЕ АКЦИОНЕРНОЕ ОБЩЕСТВО
«САВУШКИН ПРОДУКТ»





**СЫР ПОЛУТВЕРДЫЙ «БРЕСТ-ЛИТОВСК ФИНСКИЙ»
МАССОВОЙ ДОЛЕЙ ЖИРА В СУХОМ ВЕЩЕСТВЕ 45 %**

Сыр «Брест-Литовск финский» обладает насыщенным сливочным вкусом. Уникальность сыра в том, что он изготовлен с использованием особых заквасок способом самопрессования: сыворотка удаляется не под давлением гнета, а свободно под весом зрелого сырного зерна, что придает готовому сыру более нежную, пластичную консистенцию и мягкую кружевную текстуру. Сыр «Брест-Литовск финский» не содержит красителей и имеет максимально низкое содержание соли.

ул. Янки Купалы, 118, 224028, г. Брест
тел.: +375 1624 7 10 73, факс: +375 1624 7 06 13
e-mail: info@savushkin.by, www.savushkin.by

Новинка
года



СЫР ТВОРОЖНЫЙ «ВОЗДУШНЫЙ»
МАССОВОЙ ДОЛЕЙ ЖИРА В СУХОМ ВЕЩЕСТВЕ НЕ МЕНЕЕ 60 %

Сыр творожный «Воздушный» создан из свежих сливок и закваски. Сыр проходит процесс аэрации, что позволяет получить мягкую, нежную, воздушную консистенцию. В ассортименте представлены вкусы: зелень, чеснок, грибы, томаты. Даже самый искушенный гурман найдет свой вкус.

ул. Янки Купалы, 118, 224028, г. Брест
тел.: +375 1624 7 10 73, факс: +375 1624 7 06 13
e-mail: info@savushkin.by, www.savushkin.by

ОТКРЫТОЕ АКЦИОНЕРНОЕ ОБЩЕСТВО
«САВУШКИН ПРОДУКТ»





СЫР «VAN GOLD PREMIER»
МАССОВОЙ ДОЛЕЙ ЖИРА В СУХОМ ВЕЩЕСТВЕ 50 %

Сыр «VAN GOLD PREMIER» имеет приятный вкус: нежно-фруктовый, чуть-чуть ореховый, тонко-сладковатый, с изящной горчинкой и легким привкусом трав. Эластичная сливочная мякоть кремового цвета может быть украшена глазками правильной круглой формы. Сварен по уникальной швейцарской технологии, «VAN GOLD PREMIER» изумительно подходит для запекания, придавая изысканный вкус любому блюду – от жульена до жаркого. Отлично используется в качестве десерта или закуски к легкому молодому вину.

ул. Горина-Коляды, 26, 225133, г. Пружаны, Брестская обл.
тел.: +375 1632 9 15 83, факс: +375 1632 9 21 78
e-mail: prjmsz@brest.by, www.prj milk.by



СЫР «VAN GOLD MAASDAM»
МАССОВОЙ ДОЛЕЙ ЖИРА В СУХОМ ВЕЩЕСТВЕ 46 %

Сыр «VAN GOLD MAASDAM» – один из наиболее популярных и востребованных сыров «VAN GOLD». Нежно-желтый цвет сырного теста, крупные глазки бесспорно заставят обратить на себя внимание. Вкус – сладковато-ореховый, с нежным фруктовым ароматом. Здоровый и полезный продукт рекомендован для диетического питания.

ул. Горина-Коляды, 26, 225133, г. Пружаны, Брестская обл.
тел.: +375 1632 9 15 83, факс: +375 1632 9 21 78
e-mail: prjmsz@brest.by, www.prj milk.by

ОТКРЫТОЕ АКЦИОНЕРНОЕ ОБЩЕСТВО
«ПРУЖАНСКИЙ МОЛОЧНЫЙ КОМБИНАТ»

VAN GOLD



МАСЛО СЛАДКОСЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ
МАССОВОЙ ДОЛЕЙ ЖИРА 82,5 %

Масло сладкосливочное обладает выраженным сливочным вкусом, с привкусом пастеризации, без посторонних привкусов и запахов. Консистенция у масла плотная, пластичная, однородная, поверхность на срезе блестящая. Цвет масла от белого до желтого, равномерный по всей массе.

ул. Горина-Коляды, 26, 225133, г. Пружаны, Брестская обл.
тел.: +375 1632 9 15 83, факс: +375 1632 9 21 78
e-mail: prjmsz@brest.by, www.prj milk.by



МАСЛО СЛАДКОСЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ «КРЕСТЬЯНСКОЕ»
МАССОВАЯ ДОЛЯ ЖИРА 72,5 %

Масло вырабатывается из высококачественного натурального молочного сырья методом непрерывного сбивания сливок в маслоизготовителе. Данный способ помогает выработать масло высокого качества, которое обладает превосходным насыщенным вкусом и нежным сливочным ароматом, пластичной консистенцией и светло-желтой окраской. Масло упаковано в кашированную фольгу, которая обеспечивает сохранность продукта в течение всего срока годности. Масло – универсальный продукт, его можно использовать в натуральном виде и при приготовлении блюд.

ул. Суркова, 10, 247710, г. Калинковичи, Гомельская обл.
тел.: +375 2345 5 33 35, факс: +375 2345 3 83 97
e-mail: belmilk@yandex.ru, kmk-teh@yandex.by, www.kmk-milk.by

ПРОИЗВОДСТВЕННОЕ УНИТАРНОЕ ПРЕДПРИЯТИЕ
«КАЛИНКОВИЧСКИЙ МОЛОЧНЫЙ КОМБИНАТ»



Новинка
года

ОТКРЫТОЕ АКЦИОНЕРНОЕ ОБЩЕСТВО
«ТУРОВСКИЙ МОЛОЧНЫЙ КОМБИНАТ»

 ТУРОВСКИЙ
МОЛОЧНЫЙ
КОМБИНАТ

30



СЫР МЯГКИЙ ТВОРОЖНЫЙ «КРЕМОЛЛЕ» С НАПОЛНИТЕЛЕМ
(«ВЯЛЕННЫЕ ТОМАТЫ», «СОЛЕННЫЕ ОГУРЦЫ», «ЛЕСНЫЕ ГРИБЫ»)
С МАССОВОЙ ДОЛЕЙ ЖИРА В СУХОМ ВЕЩЕСТВЕ 65 %

Сыр мягкий творожный «Кремолле» – мягкий сливочно-творожный сыр, изготовленный из свежего молока и густых сливок. Тщательный отбор ингредиентов и бережное взбивание позволяют получить нежный сыр, легкий и воздушный. Сыр «Кремолле» можно использовать как самостоятельное блюдо для вкусного перекуса, а также для приготовления различных закусок, бутербродов, горячих блюд, соусов. Прекрасно сочетается с пряными травами, сочными овощами и фруктами, ароматным мясом и рыбой.

ул. Ленинская, 154, 247980, г. Туров, Житковичский р-н, Гомельская обл.
тел.: +375 2353 3 05 03, факс: +375 2353 3 05 19
e-mail: info@turovmilk.by, www.turovmilk.by, www.bonfesto.com



СЫР «ПОШЕХОНСКИЙ ОСОБЫЙ»
МАССОВАЯ ДОЛЯ ЖИРА В СУХОМ ВЕЩЕСТВЕ 45 %

Сыр «Пошехонский особый» – надежный и проверенный временем продукт, принадлежит к полутвердым сычужным сортам. Сыр отличается естественным традиционным вкусом – ярко выраженным, кисловатым, с едва заметной пряной ноткой. Цвет светло-желтый, практически белый. Консистенция однородная, пластичная. Сыр «Пошехонский особый» рекомендуют применять для приготовления вторых блюд, легких закусок и салатов.

ул. Крупской, 84, 211875, г. Поставы, Витебская обл.
тел.: +375 2155 4 58 70, факс: +375 2155 4 58 77
e-mail: post_milk@mail.ru, www.moloko.by

ОТКРЫТОЕ АКЦИОНЕРНОЕ ОБЩЕСТВО
«ПОСТАВСКИЙ МОЛОЧНЫЙ ЗАВОД»





СЫР «СМЕТАНКОВЫЙ»
МАССОВАЯ ДОЛЯ ЖИРА В СУХОМ ВЕЩЕСТВЕ 45 %

Сыр «Сметанковый» – один из лучших сортов сыра с превосходным, умеренно выраженным сырным вкусом, со сливочными нотками в аромате, изготовлен из натурального коровьего молока. Консистенция сыра нежная, тает во рту. На срезе сыр имеет равномерно расположенный рисунок, состоящий из глазков неправильной щелевидной формы. Сыр «Сметанковый» отлично подходит для приготовления даже самых изысканных блюд, а также может выступать как самостоятельное блюдо.

ул. Крупской, 84, 211875, г. Поставы, Витебская обл.
тел.: +375 2155 4 58 70, факс: +375 2155 4 58 77
e-mail: post_milk@mail.ru, www.moloko.by



СЫР «CHEDDAR RED»
МАССОВАЯ ДОЛЯ ЖИРА В СУХОМ ВЕЩЕСТВЕ 50 %

Сыр «Cheddar Red» обладает плотной текстурой с абсолютным отсутствием глазков, немного резким и кисловатым вкусом. Цвет теста сыра оранжевый (тыквенный). Сыр «Cheddar Red» используют при приготовлении различных салатов, сырных бисквитов, канапе и других блюд. Этот продукт можно подавать в качестве самостоятельной закуски.

ул. Крупской, 84, 211875, г. Поставы, Витебская обл.
тел.: +375 2155 4 58 70, факс: +375 2155 4 58 77
e-mail: post_milk@mail.ru, www.moloko.by

Новинка
года

ОТКРЫТОЕ АКЦИОНЕРНОЕ ОБЩЕСТВО
«ПОСТАВСКИЙ МОЛОЧНЫЙ ЗАВОД»



«ОШМЯНСКИЙ СЫРОДЕЛЬНЫЙ ЗАВОД»
ФИЛИАЛ ОТКРЫТОГО АКЦИОНЕРНОГО ОБЩЕСТВА
«ЛИДСКИЙ МОЛОЧНО-КОНСЕРВНЫЙ КОМБИНАТ»



34



СЫР ПОЛУТВЕРДЫЙ «ВОСТОЧНАЯ СКАЗКА»
С МАССОВОЙ ДОЛЕЙ ЖИРА В СУХОМ ВЕЩЕСТВЕ 45 %

Сыр полутвердый «Восточная сказка» – сыр с умеренно выраженным сырным вкусом, нежным и пластичным тестом, покрытым тонкой ровной коркой. Необычный аромат карамели придает сыру пикантный вкус. Традиционное качество и отменный вкус сыра сделают его любимым продуктом вашей семьи.

ул. Пушкина, 4, 231103, г. Ошмяны, Гродненская обл.
тел.: +375 1593 4 43 22, факс: +375 1593 4 43 22
e-mail: osh_syrzavod@mail.ru, www.syr-ray.by



**Сыр «Солнечный» с ароматом грецкого ореха
с массовой долей жира в сухом веществе 45 %**

Сыр «Солнечный» – полутвердый сыр, изготовленный из пастеризованного коровьего молока, окруженный гладкой корочкой. Изготавливается в форме круга и бруса. Тесто сыра желтого цвета с различными оттенками, наполнено глазками различной формы и отличается пряно-ореховым ароматом. Сыр великолепен в натуральном виде, хорошо сочетается с виноградом и медом.

ул. Пушкина, 4, 231103, г. Ошмяны, Гродненская обл.
тел.: +375 1593 4 43 22, факс: +375 1593 4 43 22
e-mail: osh_syrzavod@mail.ru, www.syr-ray.by

«ОШМЯНСКИЙ СЫРОДЕЛЬНЫЙ ЗАВОД»
ФИЛИАЛ ОТКРЫТОГО АКЦИОНЕРНОГО ОБЩЕСТВА
«ЛИДСКИЙ МОЛОЧНО-КОНСЕРВНЫЙ КОМБИНАТ»



Новинка
года

РЕСПУБЛИКАНСКОЕ ПРОИЗВОДСТВЕННО-ТОРГОВОЕ УНИТАРНОЕ ПРЕДПРИЯТИЕ
«МОЛОЧНЫЙ ГОСТИНЕЦ»



36



СЫР «РЕСОГГІО»,
МАССОВАЯ ДОЛЯ ЖИРА В СУХОМ ВЕЩЕСТВЕ 45 %
ПОД ТОРГОВОЙ МАРКОЙ «ЛЕ ШАЛЕ»

Сыр «Pecoggio» – твердый сыр, изготовленный из коровьего молока по лучшим традициям итальянского сыроварения. Чем старше сыр, тем тверже его структура и оригинальнее вкус. Так, 2-месячный сыр имеет достаточно твердую структуру и нейтральный, сырный вкус. У 4-месячного сыра – плотная, слегка крохкая консистенция, вкус – выраженный, сырный, с ореховым пикантным послевкусием. 6-месячный сыр отличается ярко выраженной зернистой структурой, гармоничным солоновато-ореховым вкусом и сливочным, с острыми нотками послевкусием.

пр-т Партизанский, 170, 220075, г. Минск
тел.: +375 17 344 37 93, факс: +375 17 344 67 93
e-mail: dogovor@molgost.by, www.molgost.by, www.le-chalet.by



**СЫР «CHEVRETTE»,
МАССОВАЯ ДОЛЯ ЖИРА В СУХОМ ВЕЩЕСТВЕ 45 %
ПОД ТОРГОВОЙ МАРКОЙ «ЛЕ ШАЛЕ»**

Сыр «Chevrette» изготовлен из коровьего молока по новой, уникальной рецептуре, в основу которой заложены традиционные французские технологии. Сыр имеет светло-желтый цвет и особенный, ярко выраженный, пикантный аромат, который усиливается с каждым последующим месяцем его созревания. Сыр «Chevrette» выпускается со сроком созревания 2 месяца и 4 месяца. Благодаря использованию натуральных компонентов сыр «Chevrette» обладает исключительным вкусом.

пр-т Партизанский, 170, 220075, г. Минск
тел.: +375 17 344 37 93, факс: +375 17 344 67 93
e-mail: dogovor@molgost.by, www.molgost.by, www.le-chalet.by

**Новинка
года**

РЕСПУБЛИКАНСКОЕ ПРОИЗВОДСТВЕННО-ТОРГОВОЕ УНИТАРНОЕ ПРЕДПРИЯТИЕ
«МОЛОЧНЫЙ ГОСТИНЕЦ»



Новинка
года

РЕСПУБЛИКАНСКОЕ ПРОИЗВОДСТВЕННО-ТОРГОВОЕ УНИТАРНОЕ ПРЕДПРИЯТИЕ
«МОЛОЧНЫЙ ГОСТИНЕЦ»



38



СЫР ПЛАВЛЕННЫЙ С КУСОЧКАМИ БЕЛЫХ ГРИБОВ,
МАССОВАЯ ДОЛЯ ЖИРА В СУХОМ ВЕЩЕСТВЕ 60 %
ПОД ТОРГОВОЙ МАРКОЙ «ЛЕ ШАЛЕ»

Сыр плавленный – легкий и полезный завтрак, а если в нем кусочки белых грибов, то он становится еще вкуснее и сытнее. При производстве продукта используются только натуральные ингредиенты: сливочное масло, сухое обезжиренное молоко, творог и сушеные белые грибы. Очень нежный и тающий во рту сыр с кусочками грибов сделает еду восхитительной на вкус. Его можно добавить в кашу, намазать на хлеб, сделать соус. Плавленный сыр под торговой маркой «Ле Шале» – гарантия качества и отличного вкуса.

пр-т Партизанский, 170, 220075, г. Минск
тел.: +375 17 344 37 93, факс: +375 17 344 67 93
e-mail: dogovor@molgost.by, www.molgost.by, www.le-chalet.by



**СЫР ПЛАВЛЕННЫЙ «КЛАССИЧЕСКИЙ»,
МАССОВАЯ ДОЛЯ ЖИРА В СУХОМ ВЕЩЕСТВЕ 60 %, 25 Г
ПОД ТОРГОВОЙ МАРКОЙ «МОЛОЧНЫЙ ГОСТИНЕЦ»**

Сыр плавленый «Классический» вырабатывают путем тепловой обработки молочных продуктов. При производстве особое внимание уделяется подготовке исходного сыра, используются только натуральные продукты, такие как сливочное масло и творог. Плавленый сыр полезно есть на завтрак, так как он питательный и дает запас энергии организму на целый день. В то же время плавленый сыр легко усваивается. Также он богат аминокислотами, микроэлементами и другими полезными веществами.

пр-т Партизанский, 170, 220075, г. Минск
тел.: +375 17 344 37 93, факс: +375 17 344 67 93
e-mail: dogovor@molgost.by, www.molgost.by, www.le-chalet.by

**Новинка
года**

РЕСПУБЛИКАНСКОЕ ПРОИЗВОДСТВЕННО-ТОРГОВОЕ УНИТАРНОЕ ПРЕДПРИЯТИЕ
«МОЛОЧНЫЙ ГОСТИНЕЦ»





МАСЛО СЛИВОЧНОЕ,
МАССОВАЯ ДОЛЯ ЖИРА 82,5 %
ПОД ТОРГОВОЙ МАРКОЙ «ЛЕ ШАЛЕ»

Масло сливочное, массовая доля жира 82,5 % – это уникальный продукт, который содержит в своем составе витамины, отлично усваивающиеся организмом. Масло изготавливается из высококачественных свежих сливок, обладает приятным мягким вкусом, прекрасно дополняет вкус горячих блюд, гарниров, выпечки.

пр-т Партизанский, 170, 220075, г. Минск
тел.: +375 17 344 37 93, факс: +375 17 344 67 93
e-mail: dogovor@molgost.by, www.molgost.by, www.le-chalet.by



КРЕМ СЛИВОЧНЫЙ УЛЬТРАПАСТЕРИЗОВАННЫЙ,
МАССОВАЯ ДОЛЯ ЖИРА 33 %
ПОД ТОРГОВОЙ МАРКОЙ «ЛЕ ШАЛЕ»

Богатый питательный состав сливочного крема «Ле Шале» делает его не только вкусным, но и полезным продуктом. Сливочный крем – это прекрасное дополнение к кофе, восхитительный взбитый десерт и лучший ингредиент для горячих блюд и соусов.

пр-т Партизанский, 170, 220075, г. Минск
тел.: +375 17 344 37 93, факс: +375 17 344 67 93
e-mail: dogovor@molgost.by, www.molgost.by, www.le-chalet.by

Новинка
года

РЕСПУБЛИКАНСКОЕ ПРОИЗВОДСТВЕННО-ТОРГОВОЕ УНИТАРНОЕ ПРЕДПРИЯТИЕ
«МОЛОЧНЫЙ ГОСТИНЕЦ»





СЫР МЯГКИЙ «ФЕТУ»
С МАССОВОЙ ДОЛЕЙ ЖИРА В СУХОМ ВЕЩЕСТВЕ 45 % (КЛАССИЧЕСКИЙ)

Сыр мягкий «Фету» – вкусный и нежный источник полноценного животного белка и легкоусвояемого молочного жира, главный компонент средиземноморской диеты. Он идеально сочетается с томатами, зеленью и морепродуктами. Аккуратно нарезанные белоснежные кубики сыра придадут пикантность любому салату, бутербродам и другим холодным блюдам.

ул. Солтыса, 185, 220070, г. Минск
тел.: +375 17 270 10 22
e-mail: gmz1marketing@mail.ru, www.belmilk.by



СМЕТАНА «СЛАВЯНСКИЕ ТРАДИЦИИ»
С МАССОВОЙ ДОЛЕЙ ЖИРА 26 %

Сметана – это кисломолочный продукт, вырабатываемый из пастеризованных сливок путем сквашивания их закваской, приготовленной на чистых культурах молочнокислых микроорганизмов.

ул. Солтыса, 185, 220070, г. Минск
тел.: +375 17 270 10 22
e-mail: gmz1marketing@mail.ru, www.belmilk.by



ОТКРЫТОЕ АКЦИОНЕРНОЕ ОБЩЕСТВО
«МИНСКИЙ МОЛОЧНЫЙ ЗАВОД № 1» – УПРАВЛЯЮЩАЯ КОМПАНИЯ ХОЛДИНГА
«ПЕРВЫЙ МОЛОЧНЫЙ»

ОТКРЫТОЕ АКЦИОНЕРНОЕ ОБЩЕСТВО
«МИНСКИЙ МОЛОЧНЫЙ ЗАВОД № 1» – УПРАВЛЯЮЩАЯ КОМПАНИЯ ХОЛДИНГА
«ПЕРВЫЙ МОЛОЧНЫЙ»



44



ТВОРОГ «МИНСКАЯ МАРКА»
С МАССОВОЙ ДОЛЕЙ ЖИРА 9 %

Творог «Минская марка» изготавливается из нормализованного по жиру и белку коровьего молока с применением закваски.

ул. Солтыса, 185, 220070, г. Минск
тел.: +375 17 270 10 22
e-mail: gmz1marketing@mail.ru, www.belmilk.by



**МОЛОКО ПИТЬЕВОЕ ПАСТЕРИЗОВАННОЕ «МИНСКАЯ МАРКА»
С МАССОВОЙ ДОЛЕЙ ЖИРА 3,2 % ОБЪЕМОМ 2 Л**

Польза пастеризованного молока обусловлена богатым составом витаминов и микроэлементов. Молоко «Минская марка» – это новый, семейный формат. Новая удобная упаковка компактно встанет в ваш холодильник и сохранит вкус свежего молока еще надолго! А еще 2 литра – это выгодно!

ул. Солтыса, 185, 220070, г. Минск
тел.: +375 17 270 10 22
e-mail: gmz1marketing@mail.ru, www.belmilk.by

**Новинка
года**

ОТКРЫТОЕ АКЦИОНЕРНОЕ ОБЩЕСТВО
«МИНСКИЙ МОЛОЧНЫЙ ЗАВОД № 1» – УПРАВЛЯЮЩАЯ КОМПАНИЯ ХОЛДИНГА
«ПЕРВЫЙ МОЛОЧНЫЙ»



ОТКРЫТОЕ АКЦИОНЕРНОЕ ОБЩЕСТВО
«БАБУШКИНА КРЫНКА» – УПРАВЛЯЮЩАЯ КОМПАНИЯ ХОЛДИНГА
«МОГИЛЕВСКАЯ МОЛОЧНАЯ КОМПАНИЯ «БАБУШКИНА КРЫНКА»



46



СМЕТАНА МАССОВАЯ ДОЛЯ ЖИРА 18 %
ТМ «СВЕЖИЕ НОВОСТИ»

Сметана – высокопитательный кисломолочный продукт, отлично усваивается и великолепно насыщает. Содержит витамины А, Е, В₂, В₁₂, С, РР, микро- и макроэлементы, органические кислоты. Особенно много в сметане кальция, который почти никогда не бывает лишним в организме человека. Сметана подходит для заправки салатов, приготовления блюд и является отличным дополнением к разнообразным закускам.

ул. Академика Павлова, 3, 212013, г. Могилев
тел.: +375 222 79 20 32, факс: +375 222 79 20 32
e-mail: tehnologibk@tut.by, www.babushkina.by



ТВОРОГ «ДЕРЕВЕНСКИЙ» МАССОВАЯ ДОЛЯ ЖИРА 7 %
ТМ «СВЕЖИЕ НОВОСТИ»

Творог – традиционный кисломолочный продукт, производимый из натурального молока, универсальный продукт питания. Творог является источником белка, кальция и фосфора. Вкусен и полезен в натуральном виде и в десертах на его основе.

ул. Академика Павлова, 3, 212013, г. Могилев
тел.: +375 222 79 20 32, факс: +375 222 79 20 32
e-mail: tehnologibk@tut.by, www.babushkina.by

ОТКРЫТОЕ АКЦИОНЕРНОЕ ОБЩЕСТВО
«БАБУШКИНА КРЫНКА» – УПРАВЛЯЮЩАЯ КОМПАНИЯ ХОЛДИНГА
«МОГИЛЕВСКАЯ МОЛОЧНАЯ КОМПАНИЯ «БАБУШКИНА КРЫНКА»



ОТКРЫТОЕ АКЦИОНЕРНОЕ ОБЩЕСТВО
«БАБУШКИНА КРЫНКА» – УПРАВЛЯЮЩАЯ КОМПАНИЯ ХОЛДИНГА
«МОГИЛЕВСКАЯ МОЛОЧНАЯ КОМПАНИЯ «БАБУШКИНА КРЫНКА»



48



ЙОГУРТ «ГРЕЧЕСКИЙ» С ФРУКТОВЫМ НАПОЛНИТЕЛЕМ «ВИШНЯ»
МАССОВАЯ ДОЛЯ ЖИРА 1,5 %, УПАКОВКА EKO LEAN

Йогурт – самый популярный кисломолочный продукт. Им с удовольствием лакомятся как дети, так и взрослые, его включают в диеты и используют в косметологии. Польза йогурта определяется полезными свойствами молока, используемого для его приготовления. Данный продукт имеет особенности – это живые бактерии, которые делают его уникальным. Лактобактерии способны сдерживать рост вредоносных бактерий, являющихся причиной многих заболеваний.

ул. Академика Павлова, 3, 212013, г. Могилев
тел.: +375 222 79 20 32, факс: +375 222 79 20 32
e-mail: tehnologibk@tut.by, www.babushkina.by



ЙОГУРТЫ С МАССОВОЙ ДОЛЕЙ ЖИРА 2,5 %
В АССОРТИМЕНТЕ

Йогурт имеет два великолепных слоя: слой нежной йогуртной основы и большой слой наполнителя с сочными кусочками ягод или фруктов. При смешивании слоев йогурта происходит настоящее волшебство: молочный продукт приобретает новый цвет и совершенно другой вкус. В каждой упаковке порция вкусного удовольствия!

ул. Октябрьская, 133, 231900, г. Волковыск, Гродненская обл.
тел.: +375 1512 7 50 25, факс: +375 1512 7 50 26
e-mail: bellakt@bellakt.com, www.bellakt.com

ВОЛКОВЫССКОЕ ОТКРЫТОЕ АКЦИОНЕРНОЕ ОБЩЕСТВО
«БЕЛЛАКТ»





**СЫРКИ ТВОРОЖНЫЕ СЛАДКИЕ,
МАССОВАЯ ДОЛЯ ЖИРА В ТВОРОЖНОЙ ЧАСТИ ПРОДУКТА 7,0 %**

Сырок творожный сладкий – необыкновенно нежный и вкусный творожный десерт, который производится по традиционной технологии. Он сочетает в себе отличный вкус и пользу творога. Такой продукт станет идеальным десертом или просто сладким перекусом. А удобный формат упаковки – 100 граммов – позволяет насладиться его неповторимым вкусом в любой момент времени.

ул. Октябрьская, 133, 231900, г. Волковыск, Гродненская обл.
тел.: +375 1512 7 50 25, факс: +375 1512 7 50 26
e-mail: bellakt@bellakt.com, www.bellakt.com



СМЕСИ СУХИЕ МОЛОЧНЫЕ ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ РАННЕГО ВОЗРАСТА:
«BELLAKT PREMIUM 1», «BELLAKT PREMIUM 2»

Смеси сухие молочные для питания детей раннего возраста «BELLAKT PREMIUM 1», «BELLAKT PREMIUM 2» – это высокоадаптированные молочные смеси для вскармливания здоровых детей при недостатке или отсутствии грудного молока. Продукт не содержит пальмового масла, 40 % жира составляет молочный жир, улучшающий усвоение кальция, витаминов А, Д, К, способствует правильному психомоторному развитию. Смесь содержит АРА и ДНА – особые липиды, пребиотики (ГОС/ФОС) и живые бактерии *B. Lactis* BB-12, лютеин и нуклеотиды.

ул. Октябрьская, 133, 231900, г. Волковыск, Гродненская обл.
тел.: +375 1512 7 50 25, факс: +375 1512 7 50 26
e-mail: bellakt@bellakt.com, www.bellakt.com

ВОЛКОВЫССКОЕ ОТКРЫТОЕ АКЦИОНЕРНОЕ ОБЩЕСТВО
«БЕЛЛАКТ»

Беллакт



СМЕТАНА

Сметана дарит удовольствие своим насыщенным вкусом, благоприятно воздействуя на организм. Создана по традиционным рецептам, сохраняет природную пользу молока. Содержит огромное количество полезных витаминов и микроэлементов, а также биотин, который называют витамином молодости и красоты. Сметана хороша как в виде самостоятельного блюда, так и в качестве заправки для салатов, первых блюд, десертов.

ул. 50 лет БССР, 51, 225406, г. Барановичи, Брестская обл.
тел.: +375 163 42 30 22, факс: +375 163 42 20 58
e-mail: bmilk@mail.ru, www.ranitsamilk.by



КРЕМ СЛИВОЧНЫЙ УЛЬТРАПАСТЕРИЗОВАННЫЙ МАССОВОЙ ДОЛЕЙ ЖИРА 33,0 %

Крем сливочный ультрапастеризованный массовой долей жира 33,0 % с легкостью взбивается в густую пену, идеально подходит для приготовления тортов и пирожных, мороженого и кондитерских изделий, декорирования десертов, является великолепной основой для приготовления соусов и различных блюд. Используется в качестве добавки к кофе и чаю.

ул. Братьев Лизюковых, 1, 246029, г. Гомель
тел.: +375 232 23 72 29, факс: +375 232 23 72 40
e-mail: market@milkavita.by, www.milkavita.by

ОТКРЫТОЕ АКЦИОНЕРНОЕ ОБЩЕСТВО
«МИЛКАВИТА»





**МОЛОКО ЦЕЛЬНОЕ СГУЩЕННОЕ С САХАРОМ
МАССОВОЙ ДОЛЕЙ ЖИРА 8,5 %**

Молоко цельное сгущенное с сахаром вырабатывается путем частичного удаления воды из нормализованного или цельного коровьего молока и консервированием сахаром. Продукт сладкий, с выраженным вкусом пастеризованного молока, белого с кремовым оттенком цвета, однородной по всей массе консистенции. Состав: нормализованное молоко, сахар, сахар молочный. Пищевая ценность 100 г продукта: жир – 8,5 г; белок – 8,0 г; углеводы – 56,0 г, в том числе сахарозы – 43,5 г. Энергетическая ценность – 330 ккал/1380 кДж.

ул. Сергея Кирова, 31, 247671, г. Рогачев, Гомельская обл.
тел.: +375 2339 2 54 24, факс: +375 2339 2 71 81
e-mail: office@rmkk.by, buk@rmkk.by, www.rmkk.by



**СЛИВКИ СГУЩЕННЫЕ С САХАРОМ
МАССОВАЯ ДОЛЯ ЖИРА 19 %**

Сливки сгущенные с сахаром массовая доля 19 % изготавливаются из натурального сырья без применения пищевых добавок. Вкус продукта чистый, сладкий, с выраженным вкусом пастеризованного молока. Белый с кремовым оттенком цвет сливок придает им особую привлекательность и придется по душе всем сладкоежкам. Это идеальный продукт для уютных посиделок за чашечкой горячего кофе или чая.

ул. Ленина, 131, 211793, г. Глубокое, Витебская обл.
тел.: +375 2156 5 51 31, факс: +375 2156 5 49 39
e-mail: info@glmkk.by, www.glmkk.ru

ОТКРЫТОЕ АКЦИОНЕРНОЕ ОБЩЕСТВО
«ГЛУБОКСКИЙ МОЛОЧНОКОНСЕРВНЫЙ КОМБИНАТ»





МОЛОКО ПИТЬЕВОЕ ПАСТЕРИЗОВАННОЕ
МАССОВАЯ ДОЛЯ ЖИРА 3,7 %

Молоко отличает высокий процент жирности – 3,7 %. Сбалансированные корма, технологии роботодоя, собственная переработка и доставка в розничную сеть обеспечивают высокое качество, свежесть и чистоту продукта сорта «Экстра». Пусть ваше утро начнется с улыбки родных людей и стакана молока! Оно поможет обрести бодрость на целый день и сохранить здоровье всей семьи. Выбирая свежее натуральное молоко производства СПК «Прогресс-Вертелишки», не сомневайтесь, оно лучшее!

ул. Юбилейная, 1, 231751, аг. Вертелишки, Гродненский р-н, Гродненская обл.
тел.: +375 152 99 45 05, факс: +375 152 99 85 17
e-mail: info@vertelishki.com, www.vertelishki.com



**МОЛОКО ПИТЬЕВОЕ ПАСТЕРИЗОВАННОЕ
МАССОВАЯ ДОЛЯ ЖИРА 1,6 %**

Молоко пастеризованное вырабатывается на автоматизированной линии из молока коровьего цельного, которое очищается и нормализуется до требуемой жирности в потоке, гомогенизируется, подвергается высокотемпературной тепловой обработке (пастеризации) и охлаждению. Продукт имеет чистый, ярко выраженный вкус пастеризации. Упаковка типа пюр-пак защищает продукт от проникновения света и воздуха, легко открывается и закрывается.

ул. Пролетарская, 114, 247760, г. Мозырь, Гомельская обл.
тел.: +375 236 24 25 32, факс: +375 236 24 25 32
e-mail: info@mmp.by, marketing@mmp.by, www.mmp.by

КОММУНАЛЬНОЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЕ УНИТАРНОЕ ПРЕДПРИЯТИЕ
«МОЗЫРСКИЕ МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ»





НАПИТОК КИСЛОМОЛОЧНЫЙ «СНЕЖОК» С НАПОЛНИТЕЛЕМ «КЛУБНИКА»
МАССОВОЙ ДОЛЕЙ ЖИРА 2,5 %

Напиток кисломолочный «Снежок» с наполнителем «Клубника» содержит все полезные вещества молока: белок, жиры, углеводы, минеральные вещества, включая магний, фосфор и, что особенно важно, кальций. Напиток вырабатывается без термической обработки после сквашивания, что позволяет сохранить полезную микрофлору, витамины и минеральные вещества. Это полезный и вкусный продукт питания.

ул. Фрунзе, 35, 211400, г. Полоцк, Витебская обл.
тел.: +375 214 43 11 20, факс: +375 214 43 11 20
e-mail: polotskmilk@mail.ru, www.polotskmilk.by



**МОРОЖЕНОЕ «САММЕРЛЭНД» СЛИВОЧНОЕ ДВУХСЛОЙНОЕ:
СО ВКУСОМ ГРЕЦКОГО ОРЕХА И КЛЕНОВОГО СИРОПА, СО ВКУСОМ ЧИЗКЕЙКА И С ПРОСЛОЙКОЙ
ИЗ ДРОБЛЕНОГО КАРАМЕЛИЗИРОВАННОГО МИНДАЛЯ В ВАФЕЛЬНОМ САХАРНОМ РОЖКЕ**

Для тех, кто любит рисковать и пробовать все необычное, ОАО «Могилевская фабрика мороженого» выпустила первое белорусское двухслойное мороженое со вкусом грецкого ореха и кленового сиропа, со вкусом чизкейка и с горизонтальной прослойкой из карамелизованного миндаля в вафельном сахарном рожке, покрытом глазурью со вкусом ванили. Слои расположены таким образом, чтобы насладиться в полной мере каждым вкусом, а прослойка будет приятным сюрпризом.

ул. Лазаренко, 58А, 212022, г. Могилев
тел.: +375 222 42 41 59, факс: +375 222 42 41 59
e-mail: info@leva.by, www.leva.by

**Новинка
года**

ОТКРЫТОЕ АКЦИОНЕРНОЕ ОБЩЕСТВО
«МОГИЛЕВСКАЯ ФАБРИКА МОРОЖЕНОГО»



59

Новинка
года

ОТКРЫТОЕ АКЦИОНЕРНОЕ ОБЩЕСТВО
«БРЕСТСКОЕ МОРОЖЕНОЕ»



60



СЫРОК ТВОРОЖНЫЙ «BROWNIE» ГЛАЗИРОВАННЫЙ НА ПЕЧЕНЬЕ «БРАУНИ»
С НАПОЛНИТЕЛЕМ «ШОКОЛАДНЫЙ», МАССОВАЯ ДОЛЯ ЖИРА 23 %

Сырок творожный «BROWNIE» глазированный – это незабываемое удовольствие для ценителей сладких десертов. В нем нежность творожной массы и ароматного шоколадного наполнителя подчеркивается хрустящим насыщенно шоколадным печеньем с арахисом. Неоспоримо, такое сочетание компонентов делает сырок эксклюзивным.

ул. Интернациональная, 42, 224030, г. Брест
тел.: +375 162 22 15 41, факс: +375 162 20 30 27
e-mail: info@ice-cream.by, www.ice-cream.by



МОРОЖЕНОЕ «МОЯ СТОЛИЦА» ПЛОМБИР С РОМОМ В ШОКОЛАДНОЙ Г ЛАЗУРИ ЭСКИМО,
МАССОВАЯ ДОЛЯ ЖИРА 12 %

Мороженое «Моя столица» – это необыкновенное эскимо. Божественное сочетание шоколада и пломбира дополняет яркий аромат рома. Они находятся в такой совершенной гармонии, что кажется естественным и логичным делать мороженое по мотивам легендарных конфет «Столичные» именно так и никак иначе.

ул. Интернациональная, 42, 224030, г. Брест
тел.: +375 162 22 15 41, факс: +375 162 20 30 27
e-mail: info@ice-cream.by, www.ice-cream.by

ОТКРЫТОЕ АКЦИОНЕРНОЕ ОБЩЕСТВО
«БРЕСТСКОЕ МОРОЖЕНОЕ»





МОРОЖЕНОЕ ПЛОМБИР С АРОМАТОМ ВАНИЛИ
В ОБОЛОЧКЕ ИЗ ФРУКТОВОГО ЛЬДА

Мороженое пломбир с ароматом ванили в оболочке из фруктового льда – это прекрасное сочетание пломбира, изготовленного по классической рецептуре, и замороженного фруктового пюре. Пломбир, покрытый сочной фруктовой оболочкой, оставит незабываемые впечатления у любителей прохладного лакомства.

ул. Маяковского, 182, 220028, г. Минск
тел.: +375 17 377 34 00, факс: +375 17 377 34 00
e-mail: snegovic2lab@mail.ru, www.snegoviki2.by



**МОРОЖЕНОЕ ПЛОМБИР ШОКОЛАДНЫЙ
В СЛИВОЧНОЙ КАКАОСОДЕРЖАЩЕЙ ГЛАЗУРИ ЭСКИМО**

Мороженое пломбир шоколадный в сливочной какао содержащей глазури эскимо – одно из наиболее популярных и любимых лакомств. Добавление натурального шоколада удивит новым вкусом и никого не оставит равнодушным.

ул. Маяковского, 182, 220028, г. Минск
тел.: +375 17 377 34 00, факс: +375 17 377 34 00
e-mail: snegovic2lab@mail.ru, www.snegoviki2.by

ТОРГОВО-ПРОИЗВОДСТВЕННОЕ КОММУНАЛЬНОЕ УНИТАРНОЕ ПРЕДПРИЯТИЕ
«МИНСКИЙ ХЛАДОКОМБИНАТ № 2»





МОЛОКО СУХОЕ ОБЕЗЖИРЕННОЕ СОРТ «СТАНДАРТ»

Молоко сухое обезжиренное сорт «Стандарт» – продукт, изготовленный из высококачественного натурального сырья. Представляет собой мелкий порошок, получаемый высушиванием сгущенного обезжиренного молока или его смеси с пахтой на распылительной сушке. Продукт широко используется в кондитерском и хлебопекарном производстве, для производства колбасных изделий, мороженого. Благодаря своему высокому качеству и хорошей растворимости всегда пользуется большим спросом у потребителя.

ул. К. Маркса, 30, 247319, г. п. Октябрьский, Гомельская обл.
тел.: +375 2357 5 21 46, факс: +375 2357 5 41 97
e-mail: office@ozsom.by, www.ozsom.by



ИЗДЕЛИЕ КОЛБАСНОЕ.

КОЛБАСА ВАРЕНО-КОПЧЕНАЯ МЯСНАЯ «БУЖОЛЕ С ГОВЯДИНОЙ» ВЫСШЕГО СОРТА

Колбаса варено-копченая мясная «Бужолё с говядиной» высшего сорта – это по-настоящему вкусная колбаса, изготовленная из отборной говядины и свинины, с ярким вкусом и ароматом пряностей, на разрезе с кусочком нежной говядины и свежим измельченным чесночком. Чуть уловимый запах дымка, сочность отборного мяса придадут колбасе неповторимый вкус и запах, аппетитный внешний вид, который по достоинству оценят любители мясной продукции.

ул. Индустриальная, 1, 225710, г. Пинск, Брестская обл.
тел.: +375 165 64 38 47, факс: +375 165 64 17 25
e-mail: ouk@pikant.by, www.pikant.by

Новинка
года

ОТКРЫТОЕ АКЦИОНЕРНОЕ ОБЩЕСТВО
«ПИНСКИЙ МЯСОКОМБИНАТ»



♦ ПИНСКИЙ МЯСОКОМБИНАТ ♦

65



ИЗДЕЛИЕ КОЛБАСНОЕ ВАРЕНОЕ.
КОЛБАСА «СМЕТАНЬОЛА» МЯСНАЯ ВЫСШЕГО СОРТА

Колбаса «Сметаньола» мясная высшего сорта пользуется особым спросом у покупателей, ведь для ее приготовления используется сметана, которая придает продукту особый вкус. Это незаменимый продукт для приготовления салатов, бутербродов и закусок.

ул. Свердлова, 1, 225209, г. Береза, Брестская обл.
тел.: +375 1643 9 11 11, факс: +375 1643 9 11 91
e-mail: bmkk@meat.by, www.meat.by



ПРОДУКТ ИЗ СВИНИНЫ МЯСНОЙ
ЦЕЛЬНОКУСКОВОЙ МЯКОТНЫЙ КОПЧЕНЫЙ «ГРУДИНКА «БАВАРСКАЯ»

Продукт из свинины мясной цельнокусковой мякотный копченый «Грудинка «Баварская» производится из охлажденной высококачественной свинины. Удачное использование современных технологий позволило получить продукт с оригинальным внешним видом, великолепными органолептическими показателями. «Грудинка «Баварская» порадует своим приятным вкусом самого изысканного покупателя и будет оригинальным украшением любого праздничного стола.

ул. Свердлова, 1, 225209, г. Береза, Брестская обл.
тел.: +375 1643 9 11 11, факс: +375 1643 9 11 91
e-mail: bmkk@meat.by, www.meat.by

ОТКРЫТОЕ АКЦИОНЕРНОЕ ОБЩЕСТВО
«БЕРЕЗОВСКИЙ МЯСОКОНСЕРВНЫЙ КОМБИНАТ»





КОНСЕРВЫ МЯСНЫЕ КУСКОВЫЕ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ
«ГОВЯДИНА ТУШЕНАЯ ПЕРВЫЙ СОРТ»

Консервы мясные кусковые стерилизованные «Говядина тушеная первый сорт» изготавливаются из отборного мяса говядины с добавлением лука и специй. Строгое соблюдение ГОСТа, верность традициям производства позволяют производить высококачественный продукт. Конкурентоспособность консервов на зарубежных рынках объясняется не только высококачественным сырьем и четким соблюдением технологических процессов, но и безопасностью жестетары.

ул. Свердлова, 1, 225209, г. Береза, Брестская обл.
тел.: +375 1643 9 11 11, факс: +375 1643 9 11 91
e-mail: bmkk@meat.by, www.meat.by



ИЗДЕЛИЕ КОЛБАСНОЕ ВАРЕНОЕ МЯСНОЕ.
КОЛБАСА «ДОКТОРСКАЯ АРОМАТНАЯ» ВЫСШЕГО СОРТА

Колбаса «Докторская Ароматная» – идеальный представитель группы вареных колбас. Гармоничное сочетание отборного мяса свинины и говядины, тщательно подобранные специи, оригинальная дымопроницаемая оболочка являются гарантом непревзойденного натурального вкуса мясного изделия с легким ароматом копчения.

Бешенковичское шоссе, 46, 210604, г. Витебск
тел.: +375 212 61 76 95, факс: +375 212 61 76 82
e-mail: vitmk1@tut.by, www.vmk.by

ОТКРЫТОЕ АКЦИОНЕРНОЕ ОБЩЕСТВО
«ВИТЕБСКИЙ МЯСОКОМБИНАТ»

Мяско Вит



ИЗДЕЛИЕ КОЛБАСНОЕ ПОЛУКОПЧЕНОЕ МЯСНОЕ.
КОЛБАСА «СОВЕТСКАЯ» ВЫСШЕГО СОРТА

Колбаса полукопченая «Советская» пользуется заслуженной любовью покупателей благодаря великолепному вкусу и неизменно высокому качеству продукта. Изготавливается из свинины, свиной грудинки и шпика с применением таких специй как тмин, кориандр, мускатный орех, чеснок. Сбалансированный состав продукта создает ароматный, сочный и изысканный вкус изделия.

Бешенковичское шоссе, 46, 210604, г. Витебск
тел.: +375 212 61 76 95, факс: +375 212 61 76 82
e-mail: vitmk1@tut.by, www.vmk.by

Новинка
года



ИЗДЕЛИЕ КОЛБАСНОЕ СЫРОКОПЧЕНОЕ МЯСНОЕ
КОЛБАСА САЛЯМИ «КУПЕЧЕСКАЯ С ИНДЕЙКОЙ» ВЫСШЕГО СОРТА

Колбаса салями «Купеческая с индейкой» – мясной продукт высшего сорта, изготовленный из высококачественного сырья: свинины, шпика и кускового мяса индейки, – в сочетании с ароматным черным перцем и розмарином обладает благородным и неповторимым вкусом, который не оставит равнодушным истинных ценителей мясного разнообразия.

Бешенковичское шоссе, 46, 210604, г. Витебск
тел.: +375 212 61 76 95, факс: +375 212 61 76 82
e-mail: vitmk1@tut.by, www.vmk.by

ОТКРЫТОЕ АКЦИОНЕРНОЕ ОБЩЕСТВО
«ВИТЕБСКИЙ МЯСОКОМБИНАТ»





ПРОДУКТ СЫРОКОПЧЕНЫЙ МЯСНОЙ РУБЛЕНый В ОБОЛОЧКЕ
«ПЕППЕРОНИ ПРЕМИУМ» ОХЛАЖДЕНный

Продукт сырокопченый мясной рубленый в оболочке «Пепперони премиум» благодаря легкому копчению обладает нежным ароматом и приятным вкусом. Отличительными признаками данного продукта являются: ярко-красный цвет, приятный острый и слегка копченый вкус. В качестве специй используют различные виды перца, в основном это паприка, а также черный и белый перец, чеснок, зелень, семена горчицы и др.

ул. Северная, 8, 247710, г. Калинковичи, Гомельская обл.
тел.: +375 2345 2 60 23, факс: +375 2345 2 63 00
e-mail: kmkmarketing1930@gmail.com, www.kmk.by



**ПРОДУКТ ИЗ СВИНИНЫ МЯСНОЙ РУБЛЕНый
«ЗАКУСКА ТЕЩИНА ПРЯНАЯ» СЫРОВАЛЕНый ОХЛАЖДЕНный**

Продукт из свинины мясной рубленый «Закуска тещина пряная» сыровяленый обладает особо выраженным натуральным мясным вкусом и ароматом благодаря использованию свежего охлажденного мяса говядины и свинины. Использование натуральных специй подчеркивает неповторимый и изысканный вкус. На срезе образуется красивый и аппетитный рисунок с кусочками белого шпика. Продукт имеет неправильную интересную овальную форму, так как в качестве оболочки используется синюга. Это, безусловно, выделяет его в общей массе товаров и привлекает внимание покупателей.

ул. Северная, 8, 247710, г. Калинковичи, Гомельская обл.
тел.: +375 2345 2 60 23, факс: +375 2345 2 63 00
e-mail: kmkmarketing1930@gmail.com, www.kmk.by

ОТКРЫТОЕ АКЦИОНЕРНОЕ ОБЩЕСТВО
«КАЛИНКОВИЧСКИЙ МЯСОКОМБИНАТ»



ОТКРЫТОЕ АКЦИОНЕРНОЕ ОБЩЕСТВО
«ВОЛКОВЫССКИЙ МЯСОКОМБИНАТ»



74



ИЗДЕЛИЕ КОЛБАСНОЕ КОЛБАСА ВАРЕНО-КОПЧЕНАЯ МЯСНАЯ САЛЯМИ
«СЕРВЕЛАТ АВСТРИЙСКИЙ ГРАНД» ВЫСШЕГО СОРТА

Колбаса варено-копченая «Сервелат Австрийский гранд» по праву занимает значимое место среди мясных изделий. Продукт имеет тонкий аромат копчения и изысканный вкус, который подчеркивает правильно подобранная смесь пряностей и специй.

ул. Октябрьская, 151, 231900, г. Волковыск, Гродненская обл.
тел.: +375 1512 5 00 00, факс: +375 1512 5 00 34
e-mail: volmeat@tut.by, www.volmk.by



ВАРЕНОЕ КОЛБАСНОЕ ИЗДЕЛИЕ МЯСНОЕ.
КОЛБАСА «МОЛОЧНАЯ ПО-ВОЛКОВЫССКИ ГРАНД» ВЫСШИЙ СОРТ

Вареная колбаса «Молочная по-Волковысски гранд» изготавливается из высококачественного сырья. В результате гармоничного соотношения различных сортов мяса свинины и говядины с добавлением молока получается знакомый с детства вкус «Молочной» вареной колбасы.

ул. Октябрьская, 151, 231900, г. Волковыск, Гродненская обл.
тел.: +375 1512 5 00 00, факс: +375 1512 5 00 34
e-mail: volmeat@tut.by, www.volmk.by

ОТКРЫТОЕ АКЦИОНЕРНОЕ ОБЩЕСТВО
«ВОЛКОВЫССКИЙ МЯСОКОМБИНАТ»



Новинка
года

УНИТАРНОЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЕ ПРЕДПРИЯТИЕ
«ГЛУБОКСКИЙ МЯСОКОМБИНАТ»



76



ПРОДУКТ ИЗ МЯСА СЫРОКОПЧЕНЫЙ РУБЛЕНый МЯСНОЙ
«ЛИТОВСКИЙ ГОСТИНЕЦ»

Продукт из мяса сырокопченый рубленый мясной «Литовский гостинец» – великолепный продукт, изготовленный из лучших кусков свинины с добавлением свиного шпика, со среднетонкой структурой на разрезе. Обладает ярким вкусом, сформированным в процессе созревания под воздействием сахаров и экстрактов специй, дополненным ароматом натурального коптильного дыма с добавлением яблоневых веток. Сочетание всех факторов позволило создать продукт, запоминающийся с первого кусочка.

ул. Московская, 81, 211800, г. Глубокое, Витебская обл.
тел.: +375 2156 5 99 08, факс: +375 2156 5 99 17
e-mail: glubmk@tut.by, www.glubmk.by

Новинка
года



ПРОДУКТ ИЗ МЯСА СЫРОКОПЧЕНЫЙ РУБЛЕНый МЯСНОЙ «МАЦИК УКРАИНСКИЙ»

Продукт из мяса сырокопченый рубленый мясной «Мацик Украинский» – продукт с привлекательным внешним видом, имеет крупнокусковой рисунок на разрезе, изысканный и благородный вкус продукта сформирован благодаря сочетанию отборного сырья и специй, оттенен обработкой дыма от сжигания натуральной буквой щепы. Наличие в его составе горчицы придает легкую пикантность, а сочетание с экстрактами специй создает незабываемый вкус.

ул. Московская, 81, 211800, г. Глубокое, Витебская обл.
тел.: +375 2156 5 99 08, факс: +375 2156 5 99 17
e-mail: glubmk@tut.by, www.glubmk.by

УНИТАРНОЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЕ ПРЕДПРИЯТИЕ
«ГЛУБОКСКИЙ МЯСОКОМБИНАТ»





ИЗДЕЛИЕ КОЛБАСНОЕ МЯСНОЕ.
КОЛБАСА САЛЯМИ СЫРОКОПЧЕНАЯ «БЕЛОРУССКИЙ ГОСТИНЕЦ» ВЫСШЕГО СОРТА

Колбаса салями сырокопченая «Белорусский гостинец» имеет многолетние традиции производства на предприятии и пользуется неизменно высоким спросом у потребителей. Обладает отменными вкусовыми качествами, обусловленными сочетанием классической технологии производства и тщательным подбором сырья и материалов. Продукт имеет яркий, запоминающийся вкус, благодаря чему является хитом продаж на протяжении уже не одного года.

ул. Московская, 81, 211800, г. Глубокое, Витебская обл.
тел.: +375 2156 5 99 08, факс: +375 2156 5 99 17
e-mail: glubmk@tut.by, www.glubmk.by



ИЗДЕЛИЕ КОЛБАСНОЕ ВАРЕНО-КОПЧЕНОЕ МЯСНОЕ.
КОЛБАСА «КРЕМЛЕВСКАЯ» ВЫСШЕГО СОРТА ОХЛАЖДЕННАЯ

Большинство из нас не представляют себе не только праздничного застолья без колбасных изделий, но и ежедневного присутствия на столе. Сервелат «Кремлевский» сочетает в себе легкий аромат копчения и придется по душе всем, кто любит что-то новое и необычное. Первое, что бросается в глаза, – это фирменная оболочка в виде бутылки, а именно по такому дизайну оболочки и узнают сервелат «Кремлевский» ОАО «Могилевский мяскокомбинат». Он обладает неповторимым и особенно ярким вкусом.

пр-т Димитрова, 11, 212013, г. Могилев
тел.: +375 222 73 29 06, факс: +375 222 73 29 06
e-mail: sosiska1000@mail.ru, www.mogmk.by

ОТКРЫТОЕ АКЦИОНЕРНОЕ ОБЩЕСТВО
«МОГИЛЕВСКИЙ МЯСКОКОМБИНАТ»

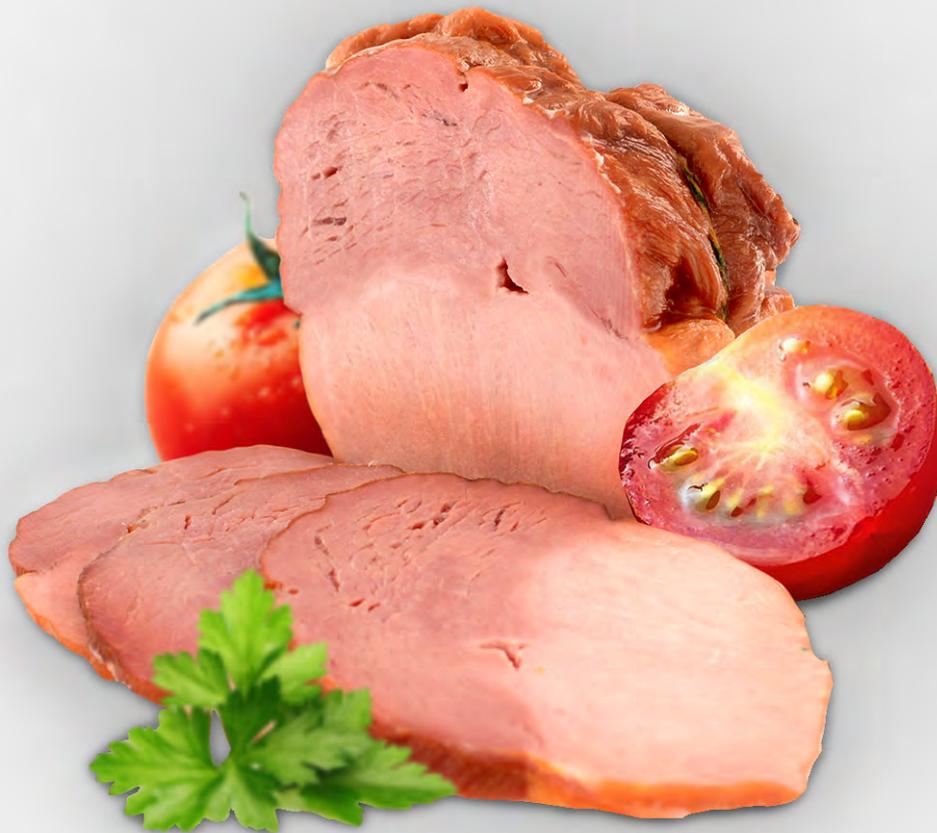




**ПРОДУКТ ИЗ СВИНИНЫ МЯСНОЙ ВАРЕНО-КОПЧЕНЫЙ ФАРШИРОВАННЫЙ
«ИЗЫСКАННЫЙ С ЯЗЫКОМ»**

Продукт из свинины мясной варено-копченый фаршированный «Изысканный с языком» имеет особенный и неповторимый вкус благодаря свиному и говяжьему языку, и свиным ушам в составе, добавлению красной копченой паприки, черного перца и чеснока. Его можно употреблять как отдельно, так и в сочетании с любым гарниром. Ароматный, нежный, сочный продукт придется по вкусу как взрослым, так и детям. Отлично утоляет аппетит и дарит только положительные эмоции.

ул. Ильича, 2, 246021, г. Гомель
тел.: +375 232 50 65 10, факс: +375 232 50 68 60
e-mail: gmk_mark@mkgomel.by, www.mkgomel.by



**ПРОДУКТ ИЗ СВИНИНЫ
МЯСНОЙ ВАРЕНО-КОПЧЕНЫЙ «ДУЭТ»**

Продукт из свинины мясной варено-копченый «Дуэт» производят из бескостного мяса говядины и свинины, допускается наличие жировой прослойки в естественном виде. Запах – свойственный данному виду продукта, с ароматом копчения, вкус – в меру соленый, приятный. В разрезе выглядит очень достойно и необычно, из-за сочетания свинины и говядины, соединенных между собой и оправдывает само название данного продукта – «Дуэт». В сервировке смотрится очень оригинально и сможет украсить любой праздничный стол.

ул. Ильича, 2, 246021, г. Гомель
тел.: +375 232 50 65 10, факс: +375 232 50 68 60
e-mail: gmk_mark@mkgomel.by, www.mkgomel.by

ОТКРЫТОЕ АКЦИОНЕРНОЕ ОБЩЕСТВО
«ГОМЕЛЬСКИЙ МЯСОКОМБИНАТ»



Новинка
года

ОТКРЫТОЕ АКЦИОНЕРНОЕ ОБЩЕСТВО
«ГОМЕЛЬСКИЙ МЯСОКОМБИНАТ»



82



ИЗДЕЛИЕ КОЛБАСНОЕ.
КОЛБАСА СЫРОКОПЧЕНАЯ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ «ВЕНГЕРСКАЯ»
ВЫСШЕГО СОРТА, ОХЛАЖДЕННАЯ

Колбаса сырокопченая из мяса птицы «Венгерская» высшего сорта, охлажденная благодаря своему приятному, в меру соленому вкусу, аромату специй и пряностей, а также аромату копчения придется по вкусу каждому покупателю. Состоит из бескостного кускового мяса птицы и шпика, что добавляет продукту сочности и нежности. Прекрасно подходит для закусок к любому мероприятию.

ул. Ильича, 2, 246021, г. Гомель
тел.: +375 232 50 65 10, факс: +375 232 50 68 60
e-mail: gmk_mark@mkgomel.by, www.mkgomel.by



**ПРОДУКТ ИЗ ШПИКА «ГРУДИНКА ПРАЗДНИЧНАЯ»
СОЛЕНАЯ ОХЛАЖДЕННАЯ**

Продукт из шпика «Грудинка Праздничная» соленая охлажденная имеет приятный солонватый вкус, нежную и тонкую шкурку, приятный внешний вид и длительный срок хранения. Состоит шпик из грудорезерной части свиньи, соли пищевой йодированной, смеси таких пряностей, как чеснок и паприка.

247049, пос. Цегельня, Гомельский р-н, Гомельская обл.
тел.: +375 232 99 42 75, факс: +375 232 99 42 75
e-mail: Agroplant-torg@inbox.ru, www.южный.бел

ОТКРЫТОЕ АКЦИОНЕРНОЕ ОБЩЕСТВО
«АГРОКОМБИНАТ «ЮЖНЫЙ»





ПРОДУКТ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ.
ВЕТЧИНА ВАРЕНАЯ РУБЛЕНАЯ ВЫСШЕГО СОРТА ОХЛАЖДЕННАЯ
«БЕЛОРУССКАЯ ЭЛИТНАЯ НЕЖНАЯ»

Ветчина вареная рубленая высшего сорта охлажденная «Белорусская элитная нежная» – качественный и натуральный продукт. Потребительские свойства ветчины характеризуются в первую очередь органолептическими показателями, внешним видом, возможностью использования для изготовления блюд.

ул. Приозерная, 1, 247382, аг. Коммунар, Буда-Кошелевский р-н, Гомельская обл.
тел.: +375 2336 4 03 00, факс: +375 2336 4 02 49
e-mail: e.lukomskv@beloil.by, www.osobino.by



**ПРОДУКТЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ КОПЧЕНО-ВАРЕННЫЕ ОХЛАЖДЕННЫЕ ЦЫПЛЯТ-БРОЙЛЕРОВ
«КОММУНАРОВСКИЕ»
СТУШКА, ПОЛУТУШКА, КРЫЛО, БЕДРО, ГОЛЕНЬ, СПИНКА, ГРУДКА, ЧЕТВЕРТЬ, ГУЗКА)**

Продукты из мяса птицы копчено-варенные охлажденные цыплят-бройлеров «Коммунарские» – изысканный деликатес с приятным вкусом и ароматом. Подают как самостоятельную закуску или используют для приготовления различных блюд – солянок, салатов, начинок для блинчиков и пирогов.

ул. Приозерная, 1, 247382, аг. Коммунар, Буда-Кошелевский р-н, Гомельская обл.
тел.: +375 2336 4 03 00, факс: +375 2336 4 02 49
e-mail: e.lukomskv@beloil.by, www.osobino.by

РЕСПУБЛИКАНСКОЕ ДОЧЕРНЕЕ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЕ УНИТАРНОЕ ПРЕДПРИЯТИЕ
«БЕЛОРУСНЕФТЬ-ОСОБИНО»





ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ В ТЕСТЕ.
ПЕЛЬМЕНИ ЗАМОРОЖЕННЫЕ «ЗАРЕВСКИЕ» КАТЕГОРИИ Б

Пельмени «Заревские» – мясной полуфабрикат в тесте, обладающий превосходным вкусом и ароматом в готовом, отварном виде, так как изготовлен из тонкого эластичного теста и свежайшей охлажденной свинины, приправленной ароматными натуральными пряностями. Изготовленный с заботой о покупателе, продукт не содержит в своем составе пищевых добавок, прост в приготовлении и является полноценным блюдом для любого стола.

247781, д. Гурины, Мозырский р-н, Гомельская обл.
тел.: +375 236 25 49 97, факс: +375 236 25 49 98
e-mail: zarya_mozyr@mail.ru



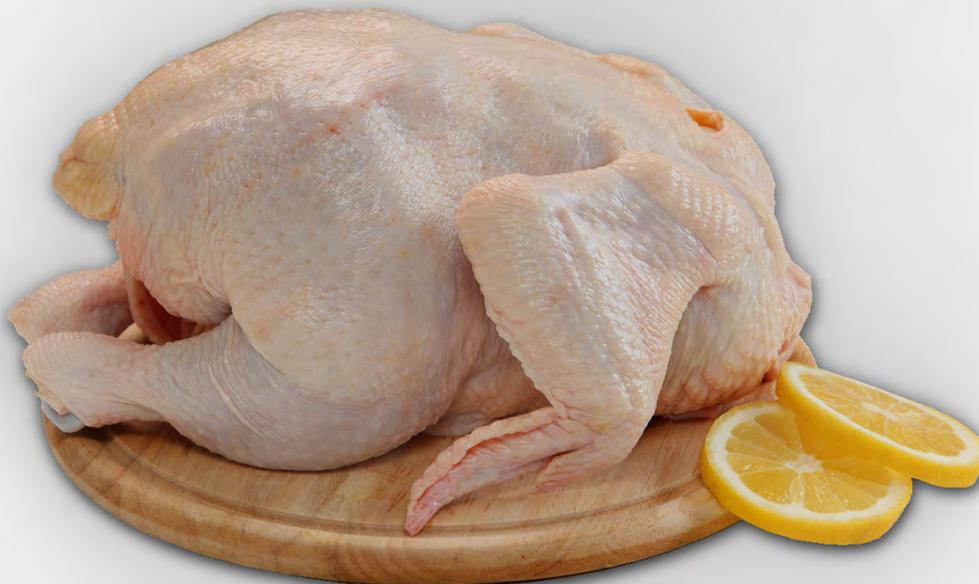
ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ В ТЕСТЕ.
ПЕЛЬМЕНИ ЗАМОРОЖЕННЫЕ «ДОМАШНИЕ» КАТЕГОРИИ Б

Пельмени «Домашние» – мясной полуфабрикат в тесте, начинка которого традиционно изготовлена из двух видов охлажденного мясного сырья: свинины и говядины с добавлением ароматных специй и тонкого теста из муки высшего сорта, куриных яиц, воды и соли. Что может быть вкуснее домашних пельменей?! Вкусные, ароматные, с бульоном или без – они хороши в любом виде.

247781, д. Гурины, Мозырский р-н, Гомельская обл.
тел.: +375 236 25 49 97, факс: +375 236 25 49 98
e-mail: zarya_mozyr@mail.ru

КОММУНАЛЬНОЕ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЕ УНИТАРНОЕ ПРЕДПРИЯТИЕ
«СОВХОЗ-КОМБИНАТ «ЗАРЯ»





МЯСО ПТИЦЫ.

ТУШКА ЦЫПЛЕНКА-БРОЙЛЕРА ПОТРОШЕНАЯ ОХЛАЖДЕННАЯ 1-ГО СОРТА

Цыплята-бройлеры ОАО «Птицефабрика «Рассвет» выращены по специальным технологиям, в основе которых лежит современная система кормления и выращивания птицы. Передовые технологии, экологически чистый район выращивания, качественные и безопасные корма собственного производства, современное оборудование – все это позволяет производить вкусное, полезное мясо цыпленка-бройлера высокого качества по доступным ценам.

247008, д. Песочная Буда, Гомельский р-н, Гомельская обл.
тел.: +375 232 93 49 88, факс: +375 232 92 63 91
e-mail: rassvet@mail.gomel.by, www.rassvet.by



СОЛЕНЫЙ ПРОДУКТ ИЗ СВИНИНЫ МЯСНОЙ «СОЛОНИНА-БУЖЕНИНА»

Соленый продукт из свинины мясной «Солонина-Буженина» производится из охлажденной высококачественной свинины. Удачное сочетание старинных рецептов и современных технологий позволило получить продукт с оригинальным внешним видом и великолепными органолептическими показателями. Солонина порадует своим приятным вкусом самого изысканного покупателя и будет оригинальным украшением любого праздничного стола.

ул. Р. Зорге, 3, 225510, г. Столин, Брестская обл.
тел.: +375 1655 6 26 50, факс: +375 1655 6 31 32
e-mail: stlkkp@brest.bks.by, www.stlraipo.by

СТОЛИНСКОЕ РАЙОННОЕ ПОТРЕБИТЕЛЬСКОЕ ОБЩЕСТВО
ФИЛИАЛ «СТОЛИНЗАГОТПРОМТОРГ»





МЯСО ПТИЦЫ
ТУШКА ЦЫПЛЕНКА-БРОЙЛЕРА ПОТРОШЕНАЯ ПЕРВОГО СОРТА

Мясо птицы – важная составляющая здорового питания. Нежный вкус и высокие диетические свойства мясо цыплят-бройлеров приобретает благодаря идеальному подбору рецептуры комбикормов, производимых на собственном комбикормовом заводе, а также благодаря отсутствию в рационе гормональных препаратов, стимуляторов роста и ГМО. Через качество продукции – к качеству жизни!

213124, аг. Речки-1, Могилевский р-н, Могилевская обл.
тел.: +375 222 71 10 89, факс: +375 222 71 12 61
e-mail: agrokombinat@mail.ru, www.zarya-agro.by



ПРОДУКТ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ В ЖЕЛЕ
«КУРИНЫЙ ДЕЛИКАТЕС» ОХЛАЖДЕННЫЙ

Основным сырьем для продукта из мяса птицы в желе «Куриный деликатес» служит мясо цыпленка-бройлера собственного производства. Мясо цыпленка-бройлера в желе, в мягкой оболочке, с кусочками белого мяса и вкраплениями ярких пряностей несомненно привлечет к себе внимание и по праву будет одной из главных закусок праздничного стола. Незабываемый вкус и превосходное качество не оставят равнодушными покупателей.

213124, аг. Речки-1, Могилевский р-н, Могилевская обл.
тел.: +375 222 71 10 89, факс: +375 222 71 12 61
e-mail: agrokombinat@mail.ru, www.zarya-agro.by

ЗАКРЫТОЕ АКЦИОНЕРНОЕ ОБЩЕСТВО
«АГРОКОМБИНАТ «ЗАРЯ»





Родом из моря



СКУМБРИЯ АТЛАНТИЧЕСКАЯ ХОЛОДНОГО КОПЧЕНИЯ В АССОРТИМЕНТЕ;
СКУМБРИЯ АТЛАНТИЧЕСКАЯ КУСОЧКИ ХОЛОДНОГО КОПЧЕНИЯ;
СКУМБРИЯ АТЛАНТИЧЕСКАЯ ОБЕЗГЛАВЛЕННАЯ ХОЛОДНОГО КОПЧЕНИЯ;
СКУМБРИЯ АТЛАНТИЧЕСКАЯ ОБЕЗГЛАВЛЕННАЯ ХОЛОДНОГО КОПЧЕНИЯ В ВАКУУМНОЙ УПАКОВКЕ

Скумбрия холодного копчения – это аппетитный продукт, который изготавливается из натурального сырья без применения пищевых добавок. Золотистый цвет и приятный аромат она приобретает после натурального копчения ольхой. Скумбрия всегда желанный гость на праздничном столе.

Хатежинский с/с, 223039, р-н д. Таборы, Минский р-н, Минская обл.
тел.: +375 17 502 32 93, факс: +375 17 502 32 93
e-mail: info@barentsevo.by, www.barentsevo.by



ПРЕСЕРВЫ ИЗ РАЗДЕЛАННОЙ РЫБЫ.
 СЕЛЬДЬ АТЛАНТИЧЕСКАЯ ФИЛЕ М/С В МАСЛЕ В АССОРТИМЕНТЕ

Сельдь атлантическая филе м/с в масле – нежное, сочное филе сельди родом из чистого северного моря с добавлением масла. Сельдь займет достойное место не только в ежедневном рационе, но и на праздничном столе!

Хатежинский с/с, 223039, р-н д. Таборы, Минский р-н, Минская обл.
 тел.: +375 17 502 32 93, факс: +375 17 502 32 93
 e-mail: info@barentsevo.by, www.barentsevo.by

ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ
 «БАРЕНЦЕВО»



Родом из моря

ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ
«БАРЕНЦЕВО»



Родом из моря

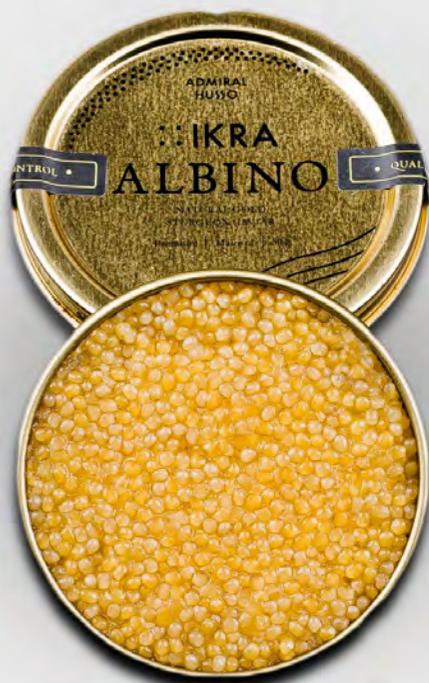
94



СОЛЕНАЯ ПИЩЕВАЯ РЫБНАЯ ПРОДУКЦИЯ.
ФОРЕЛЬ АТЛАНТИЧЕСКАЯ ФИЛЕ-КУСОК МАЛОСОЛЕНАЯ.
УПАКОВАНО ПОД ВАКУУМОМ

Форель атлантическую филе-кусок малосоленую изготавливают из свежельовленной рыбы, доставленной на производство в охлажденном состоянии, по классическим рецептурам. Форель – деликатесная рыба с очень нежным вкусом, она буквально тает во рту.

Хатежинский с/с, 223039, р-н д. Таборы, Минский р-н, Минская обл.
тел.: +375 17 502 32 93, факс: +375 17 502 32 93
e-mail: info@barentsevo.by, www.barentsevo.by



ИКРА ЗЕРНИСТАЯ ОСЕТРОВЫХ РЫБ
(СТЕРЛЯДИ-АЛЬБИНОСА) ADMIRAL HUSSO, ПРОДУКЦИЯ АКВАКУЛЬТУРЫ:
ALBINO ORIGINAL, ALBINO PREMIUM

В составе продукта только отборная икра осетровых рыб и соль. Продукт упаковывается свежим, не подвергаясь дополнительной обработке или пастеризации: такой подход полностью раскрывает оригинальный вкус и сохраняет пользу.

а/я 27, 220053, г. Минск
моб.: +375 29 308 87 40, факс: +375 17 272 68 40
e-mail: admiralhusso@gmail.com, www.Admiralhusso.com, www.Admiralhusso.by

Новинка
года

ЗАКРЫТОЕ АКЦИОНЕРНОЕ ОБЩЕСТВО
«ДГ-ЦЕНТР»





КАРП ПЛАСТ С ПРЯНОСТЯМИ ГОРЯЧЕГО КОПЧЕНИЯ

Карп пласт с пряностями горячего копчения – высокопитательный продукт. Горячее копчение придает нежный, пикантный, сочный вкус и золотистый цвет. Карп пласт с пряностями порадует своим приятным вкусом самого изысканного покупателя и будет оригинальным украшением любого праздничного стола.

ул. Братьев Миховичей, 10, 225822, аг. Мотоль, Ивановский р-н, Брестская обл.
тел.: +375 1652 5 81 37, факс: +375 1652 5 95 81
e-mail: kooprom@brest.by



ХЛЕБЦЫ «VILLA VITA» В АССОРТИМЕНТЕ

Линейка хлебцев под торговой маркой «Villa Vita» объединяет хлебцы, производимые с использованием традиционных выброженных полуфабрикатов с добавлением разнообразного сырья. Их отличительной особенностью является высокое содержание пищевых волокон, оказывающих благотворное влияние на здоровье человека. Отлично подойдут к первым и вторым блюдам, их хорошо брать с собой на работу или школу, в дорогу, перекусывать на ходу или пить с ними чай. Хлебцы «Villa Vita» – это 100 %-ный перекус с пользой для здоровья.

ул. Горбачевского, 5, 210024, г. Витебск
 тел.: +375 212 67 02 57, факс: +375 212 66 20 17
 e-mail: info@vhp.by, www.vhp.by

Новинка
года

ОТКРЫТОЕ АКЦИОНЕРНОЕ ОБЩЕСТВО
«ВИТЕБСКХЛЕБПРОМ»





ХЛЕБ «МАГ», «МАГ» С СЕМЕЧКАМИ, «МАГ» ДЕСЕРТНЫЙ

Магия мастеров хлебопеков позволила объединить традиции и новые идеи. Сочетание концентрированного квасного суслу, ржаного солода, кориандра придают хлебу «Маг» насыщенный аромат и безупречный вкус. Большое количество семян подсолнечника в хлебе «Маг» с семечками обогащают его витаминами и микроэлементами. Пикантный аромат пряностей в сочетании с сухофруктами и семенами подсолнечника придают хлебу «Маг» десертный изысканный вкус.

ул. Кропоткина, 33, 200002, г. Минск
тел.: +375 17 334 05 26, факс: +375 17 334 05 26
e-mail: mhp@minskhleby.by, www.minskhleby.by



ХЛЕБ «ТРИУМФ»

Хлеб «Триумф» изготавливается из муки ржаной хлебопекарной сеяной, муки пшеничной первого сорта, сахара, солода ржаного сухого, соли поваренной пищевой йодированной, смеси сухой хлебопекарной «Ржаная люкс», дрожжей хлебопекарных прессованных с добавлением тмина. Обладает приятным вкусом и нежным ароматом.

ул. Гурского, 19, 220052, г. Минск
тел.: +375 17 256 29 33, факс: +375 17 256 22 01
e-mail: 6@minskhleby.by, www.minskhleb.by

КОММУНАЛЬНОЕ ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОЕ УНИТАРНОЕ ПРЕДПРИЯТИЕ
«МИНСКХЛЕБПРОМ»
ХЛЕБЗАВОД № 6



КОММУНАЛЬНОЕ ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОЕ УНИТАРНОЕ ПРЕДПРИЯТИЕ
«МИНСКХЛЕБПРОМ»
ХЛЕБОЗАВОД «АВТОМАТ»



100



ХЛЕБ «ВОДАР» СВЕТЛЫЙ

Хлеб «Водар» светлый – заварной хлеб, изготовлен по классической технологии хлебопечения. При производстве хлеба используется качественное сырье, натуральные закваски. Является прекрасным дополнением к различным блюдам. Благодаря приятному вкусу хлеб «Водар» светлый пользуется повышенным спросом у покупателей.

ул. Слесарная, 41, 220088, г. Минск
тел.: +375 17 294 00 42, факс: +375 17 294 00 42
e-mail: a@minskhleby.by, www.minskhleb.by



ХЛЕБ «ВОДАР» ТЕМНЫЙ

Хлеб «Водар» темный – заварной хлеб, изготовлен по классической технологии хлебопечения. Сочетание идеально подобранного сырья и натуральных заквасок не только придает хлебу насыщенный вкус и аромат, но и наполняет его важными для организма человека элементами. Хлеб «Водар» темный пользуется спросом среди покупателей.

ул. Слесарная, 41, 220088, г. Минск
тел.: +375 17 294 00 42, факс: +375 17 294 00 42
e-mail: a@minskhleby.by, www.minskhleb.by

КОММУНАЛЬНОЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЕ УНИТАРНОЕ ПРЕДПРИЯТИЕ
«МИНСКХЛЕБПРОМ»
ХЛЕБОЗАВОД «АВТОМАТ»



ОТКРЫТОЕ АКЦИОНЕРНОЕ ОБЩЕСТВО
«БЕРЕСТЕЙСКИЙ ПЕКАРЬ»



102



БАТОН «БРЕСТ-ЛИТОВСК» МОЛОЧНЫЙ

Батон «Брест-Литовск» молочный – сдобное изделие с золотистой аппетитной корочкой. Историческое название батона «Брест-Литовск» молочный не случайно, ведь наш батон по вкусу является классикой хлебопечения. Изделие имеет пышную форму, нежный эластичный мякиш, приятный вкус и молочный аромат. Батон «Брест-Литовск» молочный станет прекрасным дополнением к завтраку, обеду и ужину.

ул. Смирнова, 100, 224014, г. Брест
тел.: +375 162 24 86 70, факс: +375 162 24 86 70
e-mail: info@bhp.by, www.bhp.by



БАТОН «ОРШАНСКИЙ»

Батон «Оршанский» вырабатывается только из натурального сырья по классической технологии производства. Обладает приятным вкусом и нежным ароматом. Пользуется большим спросом у покупателей.

ул. 1 Мая, 67, 211391, г. Орша, Витебская обл.
тел.: +375 216 51 97 31, факс: +375 216 51 97 31
e-mail: orsha@vhp.by, www.orshahleb.by

ОТКРЫТОЕ АКЦИОНЕРНОЕ ОБЩЕСТВО
«ВИТЕБСКХЛЕБПРОМ»
ФИЛИАЛ ОРШАНСКИЙ ХЛЕБОЗАВОД



ФИЛИАЛ ОТКРЫТОГО АКЦИОНЕРНОГО ОБЩЕСТВА
«БЕРЕСТЕЙСКИЙ ПЕКАРЬ»
БАРАНОВИЧСКИЙ ХЛЕБОЗАВОД



104



БУЛОЧКА ДЛЯ ГАМБУРГЕРА «ВСТРЕЧНАЯ»

Булочка для гамбургера «Встречная» – изделие из муки пшеничной высшего сорта с добавлением сахара, масла подсолнечного, молока сухого и другого сырья. Прекрасные вкусовые качества: равномерная мелкопористая структура мякиша, золотистая корочка, посыпанная семенами кунжута, и аппетитный внешний вид – не оставят равнодушным покупателя. Данный продукт является незаменимой основой для приготовления традиционного гамбургера и придется по вкусу как молодежи, так и людям старшего поколения.

ул. Текстильная, 24, 225410, г. Барановичи, Брестская обл.
тел.: +375 163 64 94 89, факс: +375 163 64 95 17
e-mail: barhleb@mail.ru, www.barhleb.by



ТОРТ «НА ДЕСЕРТ»

Торт «На десерт» – вкусный, нежный, ароматный десерт, который навевает воспоминания о приятно проведенном вечере за чашкой чая или веселом дне рождения в детстве. Торт «На десерт» представляет собой слои полуфабриката «Медовый», соединенные продуктом молочосодержащим сгущенным вареным «Премиум». Верхняя поверхность заглазирована продуктом молочосодержащим сгущенным вареным «Премиум» и обсыпана крошкой полуфабриката «Медовый».

ул. Индустриальная, 2, 225710, г. Пинск, Брестская обл.
тел.: +375 165 64 37 55
e-mail: hl.pinsk@tut.by, www.bhp.by

ФИЛИАЛ ОТКРЫТОГО АКЦИОНЕРНОГО ОБЩЕСТВА
«БРЕСТСКИЙ ПЕКАРЬ»
ПИНСКИЙ ХЛЕБОЗАВОД

**Брестский
ПЕКАРЬ**
Всегда с доброй!



ПЕЧЕНЬЕ: «ИТ МИ С КАРИБЕ», «ИТ МИ ИМБИРНО-ПРЯНОЕ»,
«ИТ МИ МУЛЬТИЗЛАКОВОЕ», «ИТ МИ С АРАХИСОМ»

Печенье «Ит Ми» – сладкое угощение для хорошего настроения, оригинальный десерт с разнообразными насыщенными вкусами. Красивое, а главное, вкусное печенье станет отличным украшением и дополнением праздничного стола.

ул. Калиновского, 4, 220103, г. Минск
тел.: +375 17 369 75 56, факс: +375 17 369 75 56
e-mail: 5@minskhleby.by, www.minskhleb.by



ПРЯНИК «КОБРИНСКИЙ» С НАЧИНКОЙ

Пряник «Кобринский» – традиционное угощение. Вырабатывается с различными начинками: яблочное повидло, вишня, черная смородина, вареная сгущенка, повидло с арахисом. Такой пряник будет отличным лакомством на вашем столе. Кроме того, он будет еще и отличным сувениром для ваших гостей.

ул. Советская, 139 А-1, 225306, г. Кобрин, Брестская обл.
тел.: +375 1642 2 10 06, факс: +375 1642 2 10 06
e-mail: info@lodiss.by, www.lodiss.by

ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ
«ЛОДИСС»


ЛОДИСС
кондитерские изделия



ПРЯНИКИ «ДОМОЧАЙ» ИМБИРНЫЕ

Пряники «Домочай» имбирные – нежные пряники с мелкопористой структурой мякиша и приятным ароматом имбиря. Изготовлены с использованием лучших традиций производства пряничных изделий и признаны широким кругом потребителей. Являются прекрасным угощением к чаепитию и привлекают как детей, так и взрослых.

ул. Космонавтов, 39а, 212022, г. Могилев
тел.: +375 222 76 77 87, факс: +375 222 76 77 86
e-mail: lab_domochay@mail.ru, www.domochay.by



СЛАДОСТЬ МУЧНАЯ «ЛЮБИМЫЙ ВКУС»

Сладость мучная «Любимый вкус» отличается оригинальной формой и гармоничным сочетанием мака, грецкого ореха и фундука. Характеризуется высокой пищевой ценностью и необыкновенным вкусом. Изделие пропитано сиропом, поверхность декорирована шоколадной глазурью и пралине. Производится по индивидуальным заказам потребителей. Сладость мучная «Любимый вкус» станет любимым угощением на праздничном столе и произведет неизгладимое впечатление на самого требовательного потребителя.

ул. Космонавтов, 39а, 212022, г. Могилев
тел.: +375 222 76 77 87, факс: +375 222 76 77 86
e-mail: lab_domochay@mail.ru, www.domochay.by

ОТКРЫТОЕ АКЦИОНЕРНОЕ ОБЩЕСТВО
«БУЛУЧНО-КОНДИТЕРСКАЯ КОМПАНИЯ «ДОМОЧАЙ»



ФИЛИАЛ ОТКРЫТОГО АКЦИОНЕРНОГО ОБЩЕСТВА
«БЕРЕСТЕЙСКИЙ ПЕКАРЬ»
ГАНЦЕВИЧСКИЙ ХЛЕБОЗАВОД



110



СЛАДОСТЬ МУЧНАЯ «ВЕСЕЛЯНКА» С КОРИЦЕЙ НОВАЯ

Сладость мучная «Веселянка» с корицей новая представляет собой кондитерское изделие из дрожжевого теста с начинкой, состоящей из смеси корицы, сахара и маргарина. Поверхность отделана помадным декором. Изысканный внешний вид в форме улитки, аппетитная белоснежная поверхность, нежный мякиш и такая ароматная начинка не оставляют равнодушным ни одного потребителя.

ул. Октябрьская, 21, 225432, г. Ганцевичи, Брестская обл.
тел.: +375 1646 2 41 52, факс: +375 1646 2 10 32
e-mail: 24143@mail.ru, www.bhp.by



ВАФЛИ МЯГКИЕ «ВОСТОРГ» С НАЧИНКОЙ СО ВКУСОМ ВИШНИ

Вафли мягкие «Восторг» – кондитерское изделие, вырабатываемое из муки высшего сорта с добавлением сахара, масла подсолнечного рафинированного дезодорированного, кондитерской смеси КОМПЛЕТ Йогософт, яиц куриных пищевых, эмульгатора «Квик», начинки со вкусом вишни. Изделие с необыкновенным ароматным и нежным вкусом вишни – всегда прекрасное угощение к домашнему чаепитию.

ул. Набережная, 11, 225510, г. Столин, Брестская обл.
 тел.: +375 1655 2 03 54, факс: +375 1655 2 03 30
 e-mail: hl_stolin@rambler.ru, www.bhp.by

ФИЛИАЛ ОТКРЫТОГО АКЦИОНЕРНОГО ОБЩЕСТВА
 «БРЕСТСКИЙ ПЕКАРЬ»
 СТОЛИНСКИЙ ХЛЕБОЗАВОД



ФИЛИАЛ ОТКРЫТОГО АКЦИОНЕРНОГО ОБЩЕСТВА
«БЕРЕСТЕЙСКИЙ ПЕКАРЬ»
КОБРИНСКИЙ ХЛЕБОЗАВОД



112



ПЕЧЕНЬЕ «ЗАБАВА» С ВИНОГРАДОМ СУШЕНЫМ

Затяжное печенье из муки пшеничной высшего сорта с добавлением маргарина, сахарной пудры, винограда сушеного и другого сырья. Печенье «Забавы» с виноградом сушеным станет отличным дополнением к чаепитию.

ул. Советская, 130, 225304, г. Кобрин, Брестская обл.
тел.: +375 1642 3 52 64, факс: +375 1642 3 86 85
e-mail: kxz@tut.by



СЛАДОСТИ МУЧНЫЕ «СЛАДКАЯ ВСТРЕЧА»

Сладости мучные «Сладкая встреча» изготавливаются из муки пшеничной высшего сорта с добавлением маргарина, сахарной пудры, яиц куриных пищевых. Поверхность декорирована глазурью кондитерской какаоcодержащей. Сладости мучные «Сладкая встреча» заинтересуют своей оригинальной формой и неповторимыми вкусовыми свойствами. Это ароматное лакомство станет для вас источником удовольствия и наслаждения.

ул. Калинина, 123, 225540, г. Давид-Городок, Столинский р-н, Брестская обл.
тел.: +375 1655 5 12 72, факс: +375 1655 5 12 60
e-mail: david_hb@rambler.ru, www.bhp.by

ФИЛИАЛ ОТКРЫТОГО АКЦИОНЕРНОГО ОБЩЕСТВА
«БЕРЕСТЕЙСКИЙ ПЕКАРЬ»
ДАВИД-ГОРОДСКИЙ ХЛЕБОЗАВОД


Всезга с гобром!



СЛАДОСТИ САХАРНЫЕ:
«КОЗИНАКИ С КЛЮКВОЙ», «КОЗИНАКИ 3 СЕМЕЧКИ», «КОЗИНАКИ С АРАХИСОМ»

Сладости сахарные «Козинаки с клюквой» – изделие на основе карамельной массы, состоящее из семян подсолнечника, арахиса, сушеной клюквы и смеси карамелизующей. Сладости сахарные «Козинаки 3 семечки» – изделие на основе карамельной массы, состоящее из семян подсолнечника, льна, кунжута и смеси карамелизующей. Сладости сахарные «Козинаки с арахисом» – изделие на основе карамельной массы, состоящее из ядер арахиса и смеси карамелизующей.

Партизанский пр-т, 97, 220026, г. Минск
тел.: +375 17 295 75 93, факс: +375 17 295 75 93
e-mail: 3@minskhleby.by, www.minskhleb.by



ПИРОЖНОЕ «ВОЗДУШНО-СЛИВОЧНОЕ»

Пирожное «Воздушно-сливочное» – состоит из слоев полуфабриката воздушного с ароматом миндаля, соединенных сливочным кремом. Воздушные пирожные идеально подойдут как к домашнему чаепитию, так и к праздничному столу. Это вкусный и красивый десерт.

Партизанский пр-т, 97, 220026, г. Минск
тел.: +375 17 295 75 93, факс: +375 17 295 75 93
e-mail: 3@minskhleby.by, www.minskhleb.by

КОММУНАЛЬНОЕ ПРОИЗВОДСТВЕННО-УНИТАРНОЕ ПРЕДПРИЯТИЕ
«МИНСКХЛЕБПРОМ»
ХЛЕБОЗАВОД № 3



КОММУНАЛЬНОЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЕ УНИТАРНОЕ ПРЕДПРИЯТИЕ

«МИНСКХЛЕБПРОМ»

ХЛЕБОЗАВОД № 4



116



СЛАДОСТИ САХАРНЫЕ. ШЕРБЕТ:
«АРАХИСОВЫЙ» НОВЫЙ, «АРАХИСОВЫЙ» С КАКАО, «АРАХИСОВЫЙ» С КЛЮКВОЙ

Шербет – замечательный десерт к чаю, наслаждение вкусом детства! Сладость включает в себя все самое вкусное: сгущенное молоко, орехи, какао и клюкву. Обладает высокой питательной ценностью. Сладость шербет «Арахисовый» очаровывает нежным вкусом.

ул. Казинца, 31, 220099, г. Минск
тел.: +375 17 270 77 00, факс: +375 17 270 77 00
e-mail: hlebozavod-4@tut.by, www.minskhleby.by



**МАРМЕЛАД «СПАКУСА Ё КАКОСЕ»
С АРОМАТОМ КЛУБНИКИ, МОЛОКА И ВАНИЛИ**

Мармелад «Спакуса ё какосе» с ароматом клубники, молока и ванили – это сладкое лакомство, которое просто тает во рту, оставляя послевкусие ароматных фруктов и сочных ягод, заставляет трепетать сердца многих сладкоежек. Мармелад состоит из 2 слоев: желейного и сбивного. Желейный слой изготавливается с добавлением ароматизатора «Клубника» и красителя натурального «Кармин», сбивной слой – с добавлением ароматизатора «Молоко-ваниль», поверхность обсыпана кокосовой стружкой. Мармелад обладает приятным нежным ароматом и вкусом.

ул. Фабричная, 2, 247802, г. Наровля, Гомельская обл.
тел.: +375 2355 4 33 64, факс: +375 2355 4 33 74
e-mail: priemnaya@korovka.by, market.korovka@mail.ru, www.korovka.by

ОТКРЫТОЕ АКЦИОНЕРНОЕ ОБЩЕСТВО
«КРАСНЫЙ МОЗЫРЯНИН»





«ПРЕЗИДЕНТ ЭКСКЛЮЗИВ»
ШОКОЛАД ЧЕРНЫЙ ГОРЬКИЙ БЕЗ ДОБАВЛЕНИЯ САХАРА
72 % КАКАО, 78 % КАКАО, 85 % КАКАО

Для серии шоколада «Президент Эксклюзив» были купажированы лучшие сорта какао-бобов Колумбии, Эквадора, Кот-д`Ивуара. Именно благодаря смешиванию различных сортов какао-бобов удалось получить такой насыщенный и неповторимый вкус. Вместо сахара используются натуральные подсластители, благодаря которым снизилась калорийность готового продукта. Этот шоколад прекрасно подойдет тем, кто ведет здоровый образ жизни и следит за своей фигурой.

ул. Аранская, 18, 220033, г. Минск
тел.: +375 17 238 63 14, факс: +375 17 374 59 10
e-mail: office@kommunarka.by, www.kommunarka.by

Новинка
года



ШОКОЛАД МОЛОЧНЫЙ «ДЕТСКИЕ ИСТОРИИ»
С МОЛОЧНОЙ НАЧИНКОЙ, С НАЧИНКОЙ С КЛУБНИКОЙ И ЙОГУРТОМ

Шоколад молочный «Детские истории» – это шоколад с нежнейшей начинкой в новой уникальной форме. Преимуществом продукта является полезность и натуральность компонентов: цельное сухое коровье молоко и кусочки спелой клубники. Шоколад молочный «Детские истории» – это 6 батончиков счастья в одной упаковке!

ул. Аранская, 18, 220033, г. Минск
тел.: +375 17 238 63 14, факс: +375 17 374 59 10
e-mail: office@kommunarka.by, www.kommunarka.by

СОВМЕСТНОЕ ОТКРЫТОЕ АКЦИОНЕРНОЕ ОБЩЕСТВО
«КОММУНАРКА»



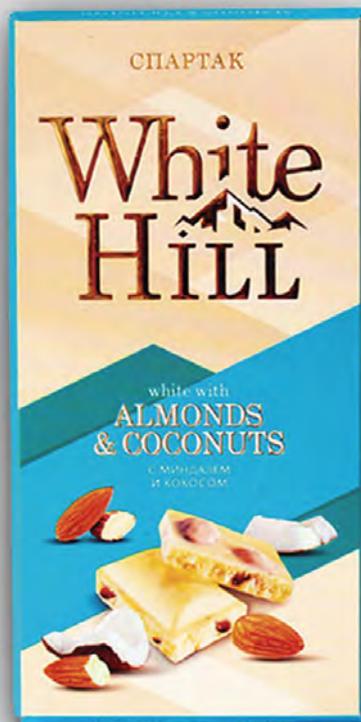
119

Новинка
года

СОВМЕСТНОЕ ПРЕДПРИЯТИЕ ОТКРЫТОЕ АКЦИОНЕРНОЕ ОБЩЕСТВО
«СПАРТАК»



120



ШОКОЛАД БЕЛЫЙ С МИНДАЛЕМ И КОКОСОМ

Шоколад белый с миндалем и кокосом состоит из сахарной пудры, какао-масла с добавлением молока сухого, сливок сухих, ароматизатора натурального «Ваниль», ядра ореха миндаля жареного (целого и половинок) и кокосовой стружки.

ул. Советская, 63, 246000, г. Гомель
тел.: +375 232 30 15 59, факс: +375 232 30 44 00
e-mail: market@spartak.by, www.spartak.by



КОНФЕТЫ ГЛАЗИРОВАННЫЕ «АЛЕНКА»

Конфеты глазированные «АЛЕНКА» – конфеты, глазированные шоколадной молочной глазурью. Корпус – конфетная масса между слоями вафель. Имеют знакомый всем яркий вкус, а также приятно хрустят во рту. Конфеты станут отличным десертом к чаю или кофе.

ул. Советская, 63, 246000, г. Гомель
тел.: +375 232 30 15 59, факс: +375 232 30 44 00
e-mail: market@spartak.by, www.spartak.by

СОВМЕСТНОЕ ПРЕДПРИЯТИЕ ОТКРЫТОЕ АКЦИОНЕРНОЕ ОБЩЕСТВО
«СПАРТАК»





КОНФЕТЫ «СЛИВА В ШОКОЛАДЕ»

Конфеты «СЛИВА В ШОКОЛАДЕ» – конфеты, глазированные шоколадной глазурью. Корпус состоит из чернослива сушеного без косточки в сиропе. Какао-продукты в шоколадной глазури – 53 %.

ул. Советская, 63, 246000, г. Гомель
тел.: +375 232 30 15 59, факс: +375 232 30 44 00
e-mail: market@spartak.by, www.spartak.by



ЗЕФИР «ЛИМОННО-МЯТНЫЙ»

Зефир «Лимонно-мятный» – необыкновенно вкусное пастильное изделие, вырабатывается только из высококачественного натурального сырья. Нежный вкус зефира обеспечивает постоянный спрос на изделие.

ул. Октябрьская, 20, 225644, г. Лунинец, Брестская обл.
тел.: +375 1647 3 49 45, факс: +375 1647 3 49 30
e-mail: hl_lyninec@mail.ru

ФИЛИАЛ ОТКРЫТОГО АКЦИОНЕРНОГО ОБЩЕСТВА
«БЕРЕСТЕЙСКИЙ ПЕКАРЬ»
ЛУНИНЕЦКИЙ ХЛЕБОЗАВОД





ЗАВТРАКИ СУХИЕ. ИЗДЕЛИЯ КУКУРУЗНЫЕ ВОЗДУШНЫЕ «ЗАБАВА»

Изделия кукурузные воздушные «Забава» представляют собой продукт, полученный путем экструзии кукурузной крупы, воды и соли с последующим глазированием растительным маслом и сахарной пудрой. Вырабатываются в виде палочек, фасованными, полностью готовыми к употреблению в пищу. Удачное сочетание полезных свойств кукурузной крупы, натурального вкуса и аромата, такого знакомого нам с детства, имеет преимущество среди продуктов экструзионной группы.

ул. Октябрьская, 21, 225432, г. Ганцевичи, Брестская обл.
тел.: +375 1646 2 41 52, факс: +375 1646 2 10 32
e-mail: 24143@mail.ru, www.bhp.by



ПАЛОЧКИ КУКУРУЗНЫЕ С ЛЬЯНОЙ КЛЕТЧАТКОЙ ТМ «ЛИДКОН»

Палочки кукурузные с льняной клетчаткой ТМ «Лидкон» – это идеальный продукт для тех, кто желает придерживаться диетического питания, пытается похудеть или просто решил употреблять только здоровую пищу для поддержания бодрости духа. Данный продукт не содержит сахара и подсластителей, ароматизаторов, красителей и консервантов. Содержит пищевые волокна и омега-3 жирные кислоты.

ул. Тавлая, 11, 231300, г. Лида, Гродненская обл.
тел.: +375 154 52 26 01, факс: +375 154 52 59 30
e-mail: office@lidkon.by, www.lidkon.by



Новинка
года

ОТКРЫТОЕ АКЦИОНЕРНОЕ ОБЩЕСТВО
«ЛИДСКИЕ ПИЩЕВЫЕ КОНЦЕНТРАТЫ»

125



ПРИПРАВЫ СУХИЕ В АССОРТИМЕНТЕ:
«ПРИПРАВА «УНИВЕРСАЛЬНАЯ», «ПРИПРАВА ДЛЯ КУРИЦЫ»,
«ПРИПРАВА ДЛЯ ЗАСОЛКИ САЛА ПО-ДОМАШНЕМУ» ТМ «ЛИДСКИЕ ПРИПРАВЫ»

ТМ «Лидские приправы» – это бренд, давно полюбившийся потребителям за их вкусовые качества и оптимальную цену. Для производства приправ наши партнеры поставляют сырье высокого качества, которое подтверждается систематическими лабораторными испытаниями. Разные форматы упаковок создадут удобство при использовании. Лидские приправы способны подчеркнуть достоинства любого блюда и сделают даже самые привычные из них особенными.

ул. Тавлая, 11, 231300, г. Лида, Гродненская обл.
тел.: +375 154 52 26 01, факс: +375 154 52 59 30
e-mail: office@lidkon.by, www.lidkon.by



СУП ЧЕЧЕВИЧНЫЙ ТМ «ЛИДКОН»

Суп чечевичный ТМ «Лидкон» – это пряный, ароматный и питательный суп. Благодаря низкому содержанию жиров и большому количеству клетчатки продукт надолго обеспечит чувством сытости. Чечевица – настоящий клад полезнейших витаминов и микроэлементов. Как источник белка – это неотъемлемый элемент пищевого рациона для вегетарианцев и любителей правильного питания.

ул. Тавлая, 11, 231300, г. Лида, Гродненская обл.
тел.: +375 154 52 26 01, факс: +375 154 52 59 30
e-mail: office@lidkon.by, www.lidkon.by

Новинка
года

ОТКРЫТОЕ АКЦИОНЕРНОЕ ОБЩЕСТВО
«ЛИДСКИЕ ПИЩЕВЫЕ КОНЦЕНТРАТЫ»



УНИТАРНОЕ ПРЕДПРИЯТИЕ «БОРИСОВСКИЙ КОМБИНАТ ХЛЕБОПРОДУКТОВ»
ОТКРЫТОГО АКЦИОНЕРНОГО ОБЩЕСТВА «МИНСКОБЛХЛЕБОПРОДУКТ»



128



МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШЕГО СОРТА

Мука пшеничная высшего сорта является любимым продуктом хозяек. Именно такая мука используется для изготовления высококачественных мучных изделий, так как обладает отличными хлебопекарными свойствами. Готовая выпечка из нее получается воздушной и пористой. Мука пшеничная высшего сорта замечательно подходит для слоеного, песочного и дрожжевого теста, а также для приготовления различных соусов и заправок. Мука «Уладар» – качество проверенное временем!

ул. Труда, 41, 222518, г. Борисов, Минская обл.
тел.: +375 177 73 21 33, факс: +375 177 75 59 15
e-mail: market2@uladar.by, www.uladar.by



МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШЕГО СОРТА: М54-28, М54-25

Мука пшеничная высшего сорта отличается небольшим содержанием клейковины, мелким помолом и белоснежным цветом, является отличным продуктом для приготовления изделий из дрожжевого, слоеного и песочного теста: хлеба, блинов, тортов и другой сдобной выпечки. Булочки и пироги получаются воздушными, пористыми. Также продукт применяют в качестве загустителя при производстве соусов.

ул. Копыльская, 57, 223610, г. Слуцк, Минская обл.
тел.: +375 1795 5 23 52, факс: +375 1795 5 32 35
e-mail: skhp@tut.by

ОТКРЫТОЕ АКЦИОНЕРНОЕ ОБЩЕСТВО
«СЛУЦКИЙ КОМБИНАТ ХЛЕБОПРОДУКТОВ»





МУКА ПШЕНИЧНАЯ ПЕРВЫЙ СОРТ М36-27

Мука пшеничная первый сорт М36-27 – на ощупь мягкая, тонкого помола, белого цвета со слегка желтоватым оттенком. Мука первого сорта имеет достаточно высокое содержание клейковины, что делает тесто из нее эластичным, а готовые изделия – хорошей формы, большого объема, с приятным вкусом и ароматом. Мука первого сорта используется для несдобной выпечки (булок, пирогов, блинов, оладий) и для выпечки различных хлебных изделий.

ул. Индустриальная, 3, 225710, г. Пинск, Брестская обл.
тел.: +375 165 64 69 69, факс: +375 165 64 85 16
e-mail: pinskkxp@tut.by, www.pkhp.by



ЗЕРНО ПШЕНИЦЫ ЦЕЛЬНОСМОЛОТОЕ

Зерно пшеницы цельносмолотое представляет собой смесь, которая состоит из наиболее крупных хлопьевидных частиц и содержит большое количество эндосперма, также характеризуется присутствием зародыша пшеницы – источника сбалансированных биологически активных веществ и алейронового слоя, богатого клетчаткой. Зерно пшеницы цельносмолотое содержит весь основной набор натуральных компонентов (зародыш, крахмалистый эндосперм, отруби). Используют в качестве ингредиента при производстве хлебобулочных, кондитерских и кулинарных изделий.

ул. 50 лет БССР, 21, 225406, г. Барановичи, Брестская обл.
тел.: +375 163 41 76 65, факс: +375 163 42 33 97
e-mail: info@gaspadar.by, www.gaspadar.by



Новинка
года

ОТКРЫТОЕ АКЦИОНЕРНОЕ ОБЩЕСТВО
«БАРАНОВИЧСКИЙ КОМБИНАТ ХЛЕБОПРОДУКТОВ»



КАША «КОЛОС» НЕ ТРЕБУЮЩАЯ ВАРКИ

Каша «Колос» не требующая варки изготавливается из смеси хлопьев зерновых «Экстра» быстрого приготовления: овсяных, пшеничных, ячменных, изготовленных из целой крупы. Крупы подвергаются термической обработке под высоким давлением в специальном промышленном оборудовании. В результате обработки сохраняются вкусовые и полезные качества овса, ячменя и пшеницы, а каша «Колос» не требующая варки обеспечивает быстрое приготовление питательных и вкусных блюд.

Кореневское шоссе, 4, 246047, г. Гомель
тел.: +375 232 28 20 37, факс: +375 232 27 48 96
e-mail: info@nkhp.by, www.kolos.by



КРУПА ГРЕЧНЕВАЯ «КУПЕЧЕСКАЯ» ЯДРИЦА БЫСТРОРАЗВАРИВАЮЩАЯСЯ ПЕРВЫЙ СОРТ

Гречневая крупа – вкусный, питательный, а главное – очень полезный продукт. Обладает высокими потребительскими свойствами: хорошей развариваемостью, большим увеличением в объеме и отличным вкусом. Используется для детского и диетического питания. Включают в рацион диет, слабо раздражающих желудок и кишечник.

ул. Подгорная, 4, 246002, г. Гомель
тел.: +375 232 34 42 99, факс: +375 232 34 42 49
e-mail: muka@mail.gomel.by, www.kolos.by

ФИЛИАЛ «ГОМЕЛЬСКИЙ КОМБИНАТ ХЛЕБОПРОДУКТОВ»
ОТКРЫТОЕ АКЦИОНЕРНОЕ ОБЩЕСТВО «ГОМЕЛЬХЛЕБОПРОДУКТ»





САЛАТ ЛИСТОВОЙ СВЕЖИЙ

Салат листовой свежий: листья ярко-зеленые, сочные, плотные, без горечи. Салат имеет богатый витаминно-минеральный состав. Основная ценность салата – в насыщенности бета-каротином, витаминами А, С, В₁, В₂, Р, РР. Он богат природными соединениями, такими как калий, фосфор, натрий, магний, кальций и железо. Хорош как компонент салатных миксов, прекрасно подходит в качестве гарнира к мясным и рыбным блюдам. Кудрявые листья салата принесут не только пользу, но и могут служить достойным украшением вашего стола.

ул. Зеленая, 1/1, 224026, д. Тельмы-1, Брестский р-н, Брестская обл.
тел.: +375 162 97 74 51, факс: +375 162 97 74 51
e-mail: berestk@tut.by, www.berestie.by



ШАМПИНЬОНЫ СВЕЖИЕ КУЛЬТИВИРУЕМЫЕ ОХЛАЖДЕННЫЕ

Помимо превосходных гастрономических качеств шампиньоны обладают богатым химическим составом, содержат большое количество насыщенных и ненасыщенных кислот, витамины, макроэлементы и микроэлементы. Умеренное и регулярное употребление шампиньонов в пищу не только вкусно, но и полезно.

Тельминский с/с, 4Е, р-н Аэропорта «Брест», 225003, Брестский р-н, Брестская обл.
тел.: +375 162 50 97 57, факс: +375 162 50 97 59
e-mail: office@bonshe.by, www.bonshe.by



Новинка
года

ОТКРЫТОЕ АКЦИОНЕРНОЕ ОБЩЕСТВО
«ГОРЫНСКИЙ АГРОКОМБИНАТ»



136



КОНСЕРВЫ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ «ИКРА ИЗ СВЕКЛЫ»

Икра из свеклы – это готовая закуска, не требующая дополнительных затрат времени на кулинарную обработку. Консервы изготавливаются из отборной, экологически чистой и вкусной свеклы, без использования искусственных консервантов, красителей и ароматизаторов. Особая пищевая ценность свеклы обусловлена уникальным набором необходимых организму элементов и содержанием большого количества полезных веществ, не подверженных разрушению при температурной обработке. Икра из свеклы появляется на нашем столе не так часто, а ведь блюдо очень вкусное и полезное.

ул. Промышленная, 1, 225520, р. п. Речица, Столинский р-н, Брестская обл.
тел.: +375 1655 2 26 36, факс: +375 1655 2 28 94
e-mail: goryn1956@mail.ru, www.gak.by



ЖЕЛАТИН ПИЩЕВОЙ

Желатин – твердый измельченный продукт светло-желтого цвета, получаемый из натурального коллагена, предназначенный для розничной торговли и для применения в пищевой промышленности. Большая желирующая способность обуславливает его использование в мясомолочной промышленности, виноделии, для приготовления кондитерских и кулинарных изделий. Он применяется в косметологии.

ул. Челюскинцев, 84, 212003, г. Могилев
 тел.: +375 222 78 84 14, факс: +375 222 78 84 14
 e-mail: gelatin@tut.by, www.gelatin.by

ОТКРЫТОЕ АКЦИОНЕРНОЕ ОБЩЕСТВО
 «МОЖЕЛИТ»





ИКРА ИЗ КАБАЧКОВ ФИРМЕННАЯ СТЕРИЛИЗОВАННАЯ

Икра из кабачков фирменная изготовлена из свежих уваренных кабачков с добавлением лука, моркови, томатной пасты, зелени, специй, муки пшеничной, соли и сахара. Расфасована в стеклянные банки, герметически укупорена, стерилизована. Продукт имеет вкус овощей и специй, нежную консистенцию, не содержащую консервантов и красителей. Икра богата полезными веществами и витаминами. Употребляется в качестве овощной закуски.

ул. Красноармейская, 26, 213352, г. Быхов, Могилевская обл.
тел.: +375 2231 4 91 76
e-mail: zavod@h-b.by, www.h-b.by



**НЕКТАР ПЕРСИКОВЫЙ С МЯКОТЬЮ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ
ДЛЯ ДЕТЕЙ ДОШКОЛЬНОГО И ШКОЛЬНОГО ВОЗРАСТА
СТЕРИЛИЗОВАННЫЙ, ГОМОГЕНИЗИРОВАННЫЙ**

Нектар представляет собой жидкий пищевой продукт, полученный в результате механической обработки свежих спелых персиков. Расфасован в стеклянные бутылки, герметично укупорен, стерилизован, гомогенизирован. Обладает приятным ароматом и восхитительно сладко-кислым вкусом. В нектаре содержится много органических кислот, минералов и витаминов. Напиток используется в детском питании как общеукрепляющее средство за счет пищевых волокон.

ул. Красноармейская, 26, 213352, г. Быхов, Могилевская обл.
тел.: +375 2231 4 91 76
e-mail: zavod@h-b.by, www.h-b.by

ОТКРЫТОЕ АКЦИОНЕРНОЕ ОБЩЕСТВО
«БЫХОВСКИЙ КОНСЕРВНО-ОВОЩЕСУШИЛЬНЫЙ ЗАВОД»





СОК БЕРЕЗОВЫЙ С СОРБИТОМ ДЛЯ ДИАБЕТИЧЕСКОГО ПИТАНИЯ СТЕРИЛИЗОВАННЫЙ

Сок березовый с сорбитом для диабетического питания стерилизованный производится из свежесобранного натурального березового сока, обладающего нативными свойствами. Удачное совмещение традиционных рецептов и современных компонентов позволили получить продукт с великолепными органолептическими показателями. Сок березовый с сорбитом для диабетического питания прекрасно утолит жажду и порадует отличным вкусом.

ул. Десюкевича, 8, 224142, г. Ляховичи, Брестская обл.
тел.: +375 1633 2 13 72
e-mail: lkz_oao@tut.by, www.lkz.brest.by



ВОДА ПИТЬЕВАЯ ПРИРОДНАЯ «ДАРИДА» НЕГАЗИРОВАННАЯ. БРЕНД – YOUR WATER

Вода питьевая природная «Дарида» негазированная (бренд – Your water) – это вода с мягким вкусом и большим содержанием кислорода. Добывается из артезианской скважины, в экологически чистом районе. Имеет оптимальный показатель pH – 7,5.

ул. Линейная, 1а, 223028, аг. Ждановичи, Минский р-н, Минская обл.
тел.: +375 17 500 16 16, факс: +375 17 500 16 19
e-mail: office@darida.by, www.darida.by

ЧАСТНОЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЕ УНИТАРНОЕ ПРЕДПРИЯТИЕ
«ДАРИДА»



141



СИРОП ПЛОДОВО-ЯГОДНЫЙ «СИРОП ШИПОВНИКА С РЯБИНОЙ ОБЫКНОВЕННОЙ»

Сироп плодово-ягодный «Сироп шиповника с рябиной обыкновенной» – прекрасное питательное и профилактическое средство для всех возрастов. Это проверенный временем рецепт бодрости. Сироп является натуральным источником витамина С, флавоноидов, пектиновых веществ. Используется для приготовления напитка: 2 десертные ложки растворяют в стакане воды. Сироп используют теплым или после охлаждения в качестве третьего блюда, а также самостоятельного освежающего напитка.

ул. Ленина, 202, 225612, г. Дрогичин, Брестская обл.
тел.: +375 1644 3 24 09, факс: +375 1644 3 07 29
e-mail: reklama@ekzon.by, www.ekzon.by



УКСУС ЯБЛОЧНЫЙ ДЛЯ ПИЩЕВЫХ ЦЕЛЕЙ

Уксус яблочный является натуральным продуктом. Производится биохимическим способом путем аэробного окисления сброженно-спиртованных яблочных соков и виноматериалов уксуснокислыми бактериями. Уксус содержит небольшое количество органических веществ, множество витаминов, эфиры, аминокислоты и карбоновые кислоты, которые придают особый вкус и приятный аромат. Его используют для приготовления соусов, салатов, маринадов, выпечки, консервирования, в народной медицине, косметических целях, и только с пользой для здоровья.

ул. Заводская, 1, 223649, д. Покрашево, Слуцкий р-н, Минская обл.
тел.: +375 1795 9 92 00, факс: +375 1795 9 26 32
e-mail: sbt-uksus@tut.by, www.slutskiy-uksus.by

ОТКРЫТОЕ АКЦИОНЕРНОЕ ОБЩЕСТВО
«СЛУЦКИЙ УКСУСНЫЙ ЗАВОД»





СОЛЬ КАМЕННАЯ ПОВАРЕННАЯ ПИЩЕВАЯ (БЕЗ ДОБАВОК, ЙОДИРОВАННАЯ)

Шахтный способ добычи соли позволяет уйти от применения химических методов переработки (растворение, выпаривание) и сохранить в составе соли природные полезные макро- (натрий, калий, кальций, магний) и микроэлементы (медь, цинк, марганец, железо, хром, кобальт, никель, фтор, бром, йод, селен). Природное происхождение и глубинное залегание каменной соли исключают техногенное влияние цивилизации на ее чистоту. Применяемая на предприятии технология позволяет получить рассыпчатый продукт без использования противослеживающих добавок и реагентов.

ул. Коржа, 5, 223710, г. Солигорск, Минская обл.
тел.: +375 174 29 86 08, факс: +375 174 26 37 65
e-mail: belaruskali.office@kali.by, www.kali.by



НАСТОЙКА ГОРЬКАЯ «ЗОЛОТОЙ ЗУБР»

В настойке горькой «Золотой зубр» гармонию вкуса и аромата определяет настой зубровки, травинка которой находится внутри бутылки. Настойка имеет аромат травяной свежести с кумариновыми оттенками.

ул. Революционная, 45, 210001, г. Витебск
тел.: +375 212 33 15 90, факс: +375 212 33 15 31
e-mail: iso@vitvodka.by, www.vitvodka.by

ОТКРЫТОЕ АКЦИОНЕРНОЕ ОБЩЕСТВО
«ВИТЕБСКИЙ ЛИКЕРО-ВОДОЧНЫЙ ЗАВОД «ПРИДВИНЬЕ»



ОТКРЫТОЕ АКЦИОНЕРНОЕ ОБЩЕСТВО
«ВИТЕБСКИЙ ЛИКЕРО-ВОДОЧНЫЙ ЗАВОД «ПРИДВИНЬЕ»



146



ВОДКА «КОНСУЛ ПРЕМИУМ» («CONSUL PREMIUM»)

Признаком высокого класса водки «Консул Премиум» («Consul premium») является не только уникальное оформление, но и использование для приготовления этого напитка спирта «Альфа». Оригинальный вкус определяет янтарный кленовый сироп, который придает напитку особую мягкость и сладость. Водка «Консул Премиум» («Consul premium») для мужественных, успешных и созидających.

ул. Революционная, 45, 210001, г. Витебск
тел.: +375 212 33 15 90, факс: +375 212 33 15 31
e-mail: iso@vitvodka.by, www.vitvodka.by



**ВОДКА «ВЫШЫВАНКА» В АССОРТИМЕНТЕ:
«ВЫШЫВАНКА ВАСІЛЬКОВАЯ», «ВЫШЫВАНКА ІЛЬНЯНАЯ»**

Превосходные вкусовые характеристики продукта обусловлены его уникальным составом: высококачественный спирт глубокой очистки «Альфа» и артезианская вода, добытая из скважины глубиной 319 м. Особую гармонию напитку придает спиртованный настой цветков василька в водке «Вышиванка васільковая» и спиртованный настой льняного семени в водке «Вышиванка ільняная». Классическая, проверенная временем технология, серебряная фильтрация, удачное сочетание ингредиентов – залог качества водки «Вышиванка».

ул. Революционная, 45, 210001, г. Витебск
тел.: +375 212 33 15 90, факс: +375 212 33 15 31
e-mail: iso@vitvodka.by, www.vitvodka.by

ОТКРЫТОЕ АКЦИОНЕРНОЕ ОБЩЕСТВО
«ВИТЕБСКИЙ ЛИКЕРО-ВОДОЧНЫЙ ЗАВОД «ПРИДВИНЬЕ»



ОТКРЫТОЕ АКЦИОНЕРНОЕ ОБЩЕСТВО
«БРЕСТСКИЙ ЛИКЕРО-ВОДОЧНЫЙ ЗАВОД «БЕЛАЛКО»



148



ВОДКА «БРЕСТЬ-ЛИТОВСЬК КЛАССИЧЕСКИЙ РЕЦЕПТ»

Водка «Бресть-Литовськ классический рецепт» изготовлена по классическим технологиям и является символом предприятия «Белалко» и Брестчины в целом. Главным элементом дизайна был принят старинный фонарь – связующее звено между Брестом современным и Брестом историческим. В состав водки входит экстракт расторопши пятнистой, а также вещество под названием силимарин, которое имеет антиоксидантные свойства. Расторопша используется для округления вкуса продукта, придания дополнительной мягкости и питкости.

ул. Советская, 2/1, 224005, г. Брест
тел.: +375 162 26 91 00, факс: +375 162 26 91 00
e-mail: blvz@brest.by, www.brestvodka.by



ВОДКА «БЕЛАРУСЬ СИНЕОКАЯ»

Водка «Беларусь синеокая» – одна из самых знаменитых и узнаваемых водок Брестского ликеро-водочного завода «Белалко». Приготовлена из высококачественного зернового спирта и природной мягкой воды. Водка «Беларусь синеокая» приобрела известность не только на территории нашей республики, но и за ее пределами. Отличается высоким уровнем качества и оригинальностью в оформлении.

ул. Советская, 2/1, 224005, г. Брест
тел.: +375 162 26 91 00, факс: +375 162 26 91 00
e-mail: blvz@brest.by, www.brestvodka.by

ОТКРЫТОЕ АКЦИОНЕРНОЕ ОБЩЕСТВО
«БРЕСТСКИЙ ЛИКЕРО-ВОДОЧНЫЙ ЗАВОД «БЕЛАЛКО»



Новинка
года

ОТКРЫТОЕ АКЦИОНЕРНОЕ ОБЩЕСТВО
«БРЕСТСКИЙ ЛИКЕРО-ВОДОЧНЫЙ ЗАВОД «БЕЛАЛКО»



150



НАПИТОК СПИРТНОЙ ИЗ ЗЕРНОВОГО СЫРЬЯ «ДОБРОГОН БЕЛОВЕЖСКИЙ»

«Доброгон Беловежский» изготовлен из высококачественного ржаного дистиллята в сочетании с природной, кристально чистой водой. В состав этого спиртного напитка входят настои на основе зернового дистиллята: травы вереска, травы зубровки, травы зверобоя. «Доброгон Беловежский» по своим вкусовым качествам удовлетворит спрос изысканных покупателей, настоящих знатоков крафтовой продукции и пополнит копилку коллекций истинных любителей «народных напитков».

ул. Советская, 2/1, 224005, г. Брест
тел.: +375 162 26 91 00, факс: +375 162 26 91 00
e-mail: blvz@brest.by, www.brestvodka.by



ВОДКА «БЕЛОРУССКИЕ ДРОЗДЫ «ЛЕГКАЯ»

Главной особенностью производства водок ТМ «Белорусские дрозды» является применение уникальной технологии льняной фильтрации, а также использование спиртованного настоя семени льна. Все вместе это придает продукции аутентичный вкус и гарантирует ее высочайшее качество. Водка «Белорусские Дрозды «Легкая» приготовлена с добавлением спиртованных настоев семени льна и свежего корня имбиря, дарящих приятный изысканный вкус и тонкий аромат.

ул. Севастопольская, 106, 246042, г. Гомель
тел.: +375 232 26 38 82, факс: +375 232 26 10 01
e-mail: info@radamir.by, www.radamir.by

ОТКРЫТОЕ АКЦИОНЕРНОЕ ОБЩЕСТВО
«ГОМЕЛЬСКИЙ ЛИКЕРО-ВОДОЧНЫЙ ЗАВОД «РАДАМИР»





ВОДКА «БЕЛОРУССКИЕ ДРОЗДЫ «ЛЬНЯНАЯ»

Главной особенностью производства водок ТМ «Белорусские дрозды» является применение уникальной технологии льняной фильтрации, а также использование спиртованного настоя семени льна. Все вместе это придает продукции новой линейки аутентичный вкус и гарантирует ее высочайшее качество. Водка «Белорусские Дрозды «Льняная» приготовлена с добавлением спиртованного настоя семени льна и натурального меда, благодаря чему усиливаются бархатистость и питкость водки.

ул. Севастопольская, 106, 246042, г. Гомель
тел.: +375 232 26 38 82, факс: +375 232 26 10 01
e-mail: info@radamir.by, www.radamir.by



ВОДКА «БЕЛОРУССКИЕ ДРОЗДЫ «МЯГКАЯ»

Главной особенностью производства водок ТМ «Белорусские дрозды» является применение уникальной технологии льняной фильтрации, а также использование спиртованного настоя семени льна. Все вместе это придает продукции новой линейки аутентичный вкус и гарантирует ее высочайшее качество. Водка «Белорусские Дрозды «Мягкая» приготовлена с добавлением сахарного сиропа и лактозы, что позволяет добиться исключительной мягкости во вкусе и чистоты аромата.

ул. Севастопольская, 106, 246042, г. Гомель
тел.: +375 232 26 38 82, факс: +375 232 26 10 01
e-mail: info@radamir.by, www.radamir.by

ОТКРЫТОЕ АКЦИОНЕРНОЕ ОБЩЕСТВО
«ГОМЕЛЬСКИЙ ЛИКЕРО-ВОДОЧНЫЙ ЗАВОД «РАДАМИР»



**Новинка
года**

ОТКРЫТОЕ АКЦИОНЕРНОЕ ОБЩЕСТВО
«МИНСК КРИСТАЛЛ» – УПРАВЛЯЮЩАЯ КОМПАНИЯ ХОЛДИНГА
«МИНСК КРИСТАЛЛ ГРУПП»



154



**НАПИТОК СПИРТНОЙ КРЕПКИЙ ВЫДЕРЖАННЫЙ
«THE RAKOVSHCHIKS «GRAIN CLASSIC» («ГРЭЙН КЛАССИК»)**

Напиток спиртной крепкий выдержанный «The Rakovshchiks «Grain Classic» («Грэйн Классик») – белорусский висковый напиток, изготовленный из зернового дистиллята, выдержанного не менее 6 месяцев, и кристально чистой воды. Имеет мягкий, слегка жгучий вкус с древесными нотками и легкими тонами выдержки.

ул. Октябрьская, 15, 220030, г. Минск
тел.: +375 17 276 01 75
e-mail: marketing@kristal.by, www.kristal.by



ВОДКА «БЕЛОВЕЖСКАЯ ОРИГИНАЛЬНАЯ»

Водка «Беловежская Оригинальная» изготавливается из высококачественного спирта «Альфа», артезианской воды с добавлением спиртованных настоев чабреца, семян льна, расторопши, Melissa, душицы, ароматного спирта имбиря, меда натурального и экстракта изюма. При производстве водка проходит серебряную фильтрацию, которая позволяет добиться хрустальной прозрачности и кристального блеска. Водка отличается чистым вкусом с легким, едва уловимым ароматом луговых цветов. Экстракт изюма и мед придают водке особую питкость и мягкость.

ул. Октябрьская, 15, 220030, г. Минск
тел.: +375 17 276 01 75
e-mail: marketing@kristal.by, www.kristal.by

ОТКРЫТОЕ АКЦИОНЕРНОЕ ОБЩЕСТВО
«МИНСК КРИСТАЛЛ» – УПРАВЛЯЮЩАЯ КОМПАНИЯ ХОЛДИНГА
«МИНСК КРИСТАЛЛ ГРУПП»





СОВЕТСКОЕ ШАМПАНСКОЕ ПОЛУСЛАДКОЕ, ТЗ AMBASSADOR

Советское шампанское полусладкое изготовлено из специально подобранных шампанских виноматериалов лучших сортов винограда. Производится методом индивидуальной шампанзации по традиционной технологии производства. Этот великолепный напиток имеет нарядный светло-соломенный цвет, типичный для благородного шампанского аромат и вкус с нежными фруктовыми тонами. Обладает длительным муссом. Не оставит равнодушными ценителей шампанских вин.

ул. Казинца, 52А, к. 23, 220099, г. Минск
тел.: +375 17 207 09 09, факс: +375 17 207 09 09
e-mail: info@mzvv.by, www.mzvv.by



ВОДКА ОСОБАЯ «НАЛІБОКІ. ЛЬНЯНАЯ»

Водка «Налібокi. Льняная» изготавливается по авторской рецептуре из зернового спирта нового поколения «Белальфа» с использованием очистки березовым углем. Высококачественные натуральные ингредиенты и крафтовый купаж настоев формируют легкий и приятный вкус, а использование натурального экстракта льна делает напиток мягким и душевным.

ул. Казинца, 52А, к. 23, 220099, г. Минск
тел.: +375 17 207 09 09, факс: +375 17 207 09 09
e-mail: info@mzv.by, www.mzv.by

ЗАКРЫТОЕ АКЦИОНЕРНОЕ ОБЩЕСТВО
«МИНСКИЙ ЗАВОД ВИНОГРАДНЫХ ВИН»



MINSK GRAPE WINE FACTORY
МИНСКИЙ ЗАВОД ВИНОГРАДНЫХ ВИН
EST. 2000

ЗАКРЫТОЕ АКЦИОНЕРНОЕ ОБЩЕСТВО
«МИНСКИЙ ЗАВОД ВИНОГРАДНЫХ ВИН»



MINSK GRAPE WINE FACTORY
МИНСКИЙ ЗАВОД ВИНОГРАДНЫХ ВИН
EST. 2000

158



ВОДКА ОСОБАЯ «СВАЯК. GREEN RESERVE»

Свежий, мягкий вкус водки «Сваяк. Green Reserve» рождается из отборного зернового спирта «Белальфа» и чистой артезианской воды. Зеленая стилистика в оформлении продукта раскрывает настроение, спрятанное внутри бутылки. Это легкая, очень свежая водка с небольшим приятным нюансом солодки во вкусе и аромате.

ул. Казинца, 52А, к. 23, 220099, г. Минск
тел.: +375 17 207 09 09, факс: +375 17 207 09 09
e-mail: info@mzvv.by, www.mzvv.by



НАСТОЙКА ГОРЬКАЯ «ДУБНЯК»

Настойка горькая «Дубняк» – легендарный белорусский спиртной напиток крепостью 40 %. Изготовлен по традиционному рецепту с добавлением ржаного дистиллята. В составе 9 специй и трав. Вкус мягкий, слегка жгучий, мужской, сбалансированный, наиболее выделяется дуб и грецкий орех.

ул. Казинца, 52А, к. 23, 220099, г. Минск
тел.: +375 17 207 09 09, факс: +375 17 207 09 09
e-mail: info@mzv.by, www.mzv.by

ЗАКРЫТОЕ АКЦИОНЕРНОЕ ОБЩЕСТВО
«МИНСКИЙ ЗАВОД ВИНОГРАДНЫХ ВИН»



MINSK GRAPE WINE FACTORY
МИНСКИЙ ЗАВОД ВИНОГРАДНЫХ ВИН
EST. 2000



КОНЬЯК ТРЕХЛЕТНИЙ «АРАСПЕЛ»

Название коньяка «Араспел» в переводе с армянского языка означает «миф», «легенда» и придает коньяку таинственность и загадочность. Коньяк «Араспел» создан на основе купажа армянских коньячных спиртов с трехлетней выдержкой в дубовых бочках. Для производства этого коньяка используется виноград из Араратской долины. Потребляют коньяк обычно маленькими глотками, предварительно согрев бокал в ладонях. Подается в качестве дижестива, а также со льдом в качестве аперитива.

пер. Велосипедный, 6/3-1, каб. 1, 220033, г. Минск
тел.: +375 17 378 26 65, факс: +375 17 378 26 65
e-mail: am.standart2011@gmail.com, www.amst.by



КОГНЯК ПЯТИЛЕТНИЙ «АРАСПЕЛ»

Название коньяка «Араспел» в переводе с армянского языка означает «миф», «легенда» и придает коньяку таинственность и загадочность. Коньяк «Араспел» создан на основе купажа армянских коньячных спиртов с пятилетней выдержкой в дубовых бочках. Для производства этого коньяка используется виноград из Араратской долины. Коньяк прозрачный, с блеском, темно-золотистого цвета. Вкусовые качества – гармоничность, динамичность и ясность, выражены с легкими ванильными оттенками. Вкус чистый, слегка жгучий.

пер. Велосипедный, 6/3-1, каб. 1, 220033, г. Минск
тел.: +375 17 378 26 65, факс: +375 17 378 26 65
e-mail: am.standart2011@gmail.com, www.amst.by

СОВМЕСТНОЕ ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ
«АРМЯНСКИЙ СТАНДАРТ»

АРМЯНСКИЙ СТАНДАРТ

ОБОСОБЛЕННОЕ СТРУКТУРНОЕ ПОДРАЗДЕЛЕНИЕ
«ВИНО-ВОДОЧНЫЙ ЗАВОД «КОЛОС»
ОТКРЫТОГО АКЦИОНЕРНОГО ОБЩЕСТВА «ДОРОРС»



162



КОНЬЯК ПЯТИЛЕТНИЙ «НЕМЕС» («NEMES»)

Коньяк пятилетний «Немес» изготавливается с использованием натурального сырья. Сорта винограда, произрастающие только в Молдове, выдержка в дубовых бочках различного происхождения – залог качества коньяка. Коньяк гармоничен по своему вкусу. Букет коньяка сложный, с цветочными и ванильными оттенками и тонами выдержки. Уникальная рецептура, в которой воплотились лучшие традиции качества молдавского коньяка, и традиционное оформление способны привлечь внимание в любом месте и окружении.

ул. Заречная, 2, 223627, д. Новые Рачковичи, Слуцкий р-н, Минская обл.
тел.: +375 1795 2 55 88, факс: +375 1795 2 54 19
e-mail: kolos-torg@mail.ru, www.dorors.by



АПЕРИТИВ «МОХИТО ФРЭШ» («МОЈИТО FRASH»)

Аперитив «МОХИТО ФРЭШ» («МОЈИТО FRASH») изготавливается с использованием натурального сырья. Аперитив гармоничен по вкусовым и ароматическим свойствам. У него невероятный, просто волшебный вкус, он прекрасно утоляет жажду, бодрит и освежает. Крепость и легкую горчинку дополняют сладость сахара и обжигающая прохлада мяты и лимона.

ул. Заречная, 2, 223627, д. Новые Рачковичи, Слуцкий р-н, Минская обл.
тел.: +375 1795 2 55 88, факс: +375 1795 2 54 19
e-mail: kolos-torg@mail.ru, www.dorors.by

**Новинка
года**

ОБОСЛОБЛЕННОЕ СТРУКТУРНОЕ ПОДРАЗДЕЛЕНИЕ
«ВИНО-ВОДОЧНЫЙ ЗАВОД «КОЛОС»
ОТКРЫТОГО АКЦИОНЕРНОГО ОБЩЕСТВА «ДОРОРС»

KV
KOLOS
VIN est.
1999

163

Новинка
года

ОБОСОБЛЕННОЕ СТРУКТУРНОЕ ПОДРАЗДЕЛЕНИЕ
«ВИНО-ВОДОЧНЫЙ ЗАВОД «КОЛОС»
ОТКРЫТОГО АКЦИОНЕРНОГО ОБЩЕСТВА «ДОРОРС»



164



НАСТОЙКА ГОРЬКАЯ «СТАРКА № 1» («STARKA № 1»)

Настойка горькая «СТАРКА № 1» («STARKA № 1») изготавливается с использованием натурального сырья. Гармонична по вкусовым и ароматическим свойствам. В изготовлении напитка применяется особый технологический прием, который придает настойке мягкий, слегка жгучий вкус, насыщенный, богатый и свежий аромат с тонами яблока, груши, ржи, нотами чернослива, ванили и оттенками дуба. Истинные гурманы смогут по достоинству оценить данный продукт и будут приятно удивлены богатым колоритом красок и разнообразием вкуса и аромата в бокале.

ул. Заречная, 2, 223627, д. Новые Рачковичи, Слуцкий р-н, Минская обл.
тел.: +375 1795 2 55 88, факс: +375 1795 2 54 19
e-mail: kolos-torg@mail.ru, www.dorors.by



ВОДКА «ALPHA LINE. CLASSIC» «АЛЬФА ЛИНИЯ. КЛАССИЧЕСКАЯ»

Водка «ALPHA LINE. CLASSIC» «АЛЬФА ЛИНИЯ. КЛАССИЧЕСКАЯ» имеет тонкий водочный аромат и мягкий вкус. Изготавливается с использованием высококачественного этилового ректифицированного спирта «Белальфа». При производстве которого используется зеленый солод вместо ферментных препаратов.

ул. Набережная, 10, 213633, г. Климовичи, Могилевская обл.
тел.: +375 2244 7 66 30, факс: +375 2244 7 66 75
e-mail: info@klimlvz.by, www.klimlvz.by

ОТКРЫТОЕ АКЦИОНЕРНОЕ ОБЩЕСТВО
«КЛИМОВИЧСКИЙ ЛИКЕРО-ВОДОЧНЫЙ ЗАВОД»



165



**ВИНО ФРУКТОВО-ЯГОДНОЕ НАТУРАЛЬНОЕ СТОЛОВОЕ ПОЛУСЛАДКОЕ
«МОГ.НАТ. СПЕЛАЯ ВИШНЯ. ЛЮКС»**

Вино изготовлено путем купаживания яблочного натурального столового обработанного виноматериала, сахаросодержащих веществ и экстракта сухих ягод аронии и вишни. Аромат и вкус – гармоничный, с выраженными тонами яблок и оттенками аронии и вишни.

ул. Островского, 64, 212029, г. Могилев
тел.: +375 222 70 63 69, факс: +375 222 70 63 69
e-mail: oao.holding@yandex.by, www.mognat-vin.by



НАПИТОК СЛАБОАЛКОГОЛЬНЫЙ СПИРТОВАННЫЙ
АРОМАТИЗИРОВАННЫЙ ГАЗИРОВАННЫЙ ПАСТЕРИЗОВАННЫЙ
«КОКТЕЙЛЬ КЛУБНЫЙ. МОХИТО. ГРАНАТ»

Напиток слабоалкогольный спиртованный ароматизированный газированный пастеризованный «Коктейль клубный. Мохито. Гранат» – это слабоалкогольный напиток крепостью 6 %, изготовленный на основе натуральных вкусоароматических добавок. Удивительно мягкий сбалансированный вкус рома, мяты и граната присущ этому восхитительно свежему напитку.

ул. Островского, 64, 212029, г. Могилев
тел.: +375 222 70 63 69, факс: +375 222 70 63 69
e-mail: oao.holding@yandex.by, www.mognat-vin.by

ОТКРЫТОЕ АКЦИОНЕРНОЕ ОБЩЕСТВО
«МОГИЛЕВОБЛПИЩЕПРОМ»

 SINCE 1966
MOGNAT

167



ВИНА ФРУКТОВО-ЯГОДНЫЕ НАТУРАЛЬНЫЕ СТОЛОВЫЕ:
«ДОЛОРЕС» ПОЛУСЛАДКОЕ, «МАРСОЛА» ПОЛУСЛАДКОЕ, ПОЛУСУХОЕ, «РОЗАРИО» ПОЛУСУХОЕ

Изготовление фруктово-ягодных натуральных столовых вин и обработанных виноматериалов начинается с этапа переработки плодово-ягодного сырья и заканчивается получением вин и обработанных виноматериалов. В производстве используется отечественное сырье. Производится спиртовое брожение яблочного, земляничного (клубничного), черносмородинового суслу с естественным набором этилового спирта 12–15 %. Затем проводится купажирование исходя из состава вина, пастеризация, отдых и розлив в потребительскую тару.

ул. Ленинская, 27, 223232, г. Червень, Минская обл.
тел.: +375 1714 2 87 45, факс: +375 1714 2 87 46
e-mail: org@chppz.by, market@chppz.by, www.chppz.by



С 2016 г. впервые в рамках конкурса были учреждены специальные награды **«ЛУЧШИЙ В РЕГИОНЕ»** и **«ЛУЧШИЙ В ОТРАСЛИ»**, а также диплом **«СТАБИЛЬНОЕ КАЧЕСТВО»**.

Специальная награда **«ЛУЧШИЙ В РЕГИОНЕ»** присуждена предприятиям, товары которых стали лауреатами конкурса и набрали наибольшее количество баллов в своем регионе в рамках конкретной номинации конкурса.

Специальная награда **«ЛУЧШИЙ В ОТРАСЛИ»** присуждена предприятиям, товары которых стали лауреатами конкурса и набрали наибольшее количество баллов в отдельном отраслевом направлении.

Диплома **«СТАБИЛЬНОЕ КАЧЕСТВО»** удостоены предприятия, товары которых становились лауреатами конкурса пять и более раз подряд. При этом сами предприятия подтверждали должное качество продукции или услуги в течение не менее года, предшествующего проведению конкурса; имеют сертифицированные системы менеджмента, соответствующие требованиям, в том числе СТБ ISO 9001, СТБ ISO 14001, СТБ 18001, а также имеют дипломы лауреатов различных конкурсов в области качества.

СПЕЦИАЛЬНАЯ НАГРАДА
«ЛУЧШИЙ В РЕГИОНЕ»

В НОМИНАЦИИ
«ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫЕ ТОВАРЫ»

присуждена следующим предприятиям:

Брестская область



Открытому акционерному обществу
«Кобринский маслodelьно-сыродельный завод»

Витебская область



Открытому акционерному обществу
«Витебский ликеро-водочный завод
«Придвинье»

Гомельская область



Открытому акционерному обществу
«Рогачевский молочноконсервный
комбинат»

Гродненская область



«Ошмянский сыродельный завод»
филиал Открытого акционерного
общества «Лидский
молочно-консервный комбинат»

Минская область



Унитарному предприятию
«Борисовский комбинат
хлебопродуктов»
открытого акционерного общества
«Минскоблхлебопродукт»

г. Минск



Совместному открытому
акционерному обществу
«Коммунарка»

Могилевская область



Открытому акционерному обществу
«Климовичский ликеро-водочный
завод»

СПЕЦИАЛЬНАЯ НАГРАДА
«ЛУЧШИЙ В ОТРАСЛИ»
В НОМИНАЦИИ
«ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫЕ ТОВАРЫ»

присуждена следующим предприятиям:

Молочная отрасль



Открытому акционерному обществу
«Кобринский маслодельно-сыродельный завод»

Кондитерская отрасль



Совместному предприятию
открытому акционерному обществу
«Спартак»

Мясоперерабатывающая отрасль



Открытому акционерному обществу
«Пинский мясокомбинат»

Хлебопекарная отрасль



Коммунальному производственному
унитарному предприятию
«Минскхлебпром»
Хлебозаводу № 2

Ликеро-водочная и винодельческая отрасль



Открытому акционерному обществу
«Брестский ликеро-водочный завод
«Белалко»

ДИПЛОМА
«СТАБИЛЬНОЕ КАЧЕСТВО»
В НОМИНАЦИИ
«ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫЕ ТОВАРЫ»

удостоены следующие предприятия:



Открытое акционерное общество
«Кобринский маслodelьно-сыродельный завод»



Унитарное производственное
предприятие «Полоцкий молочный
комбинат»



Открытое акционерное общество
«Савушкин продукт»



Открытое акционерное общество
«Поставский молочный завод»



Открытое акционерное общество
«Пружанский молочный комбинат»



Открытое акционерное общество
«Туровский молочный комбинат»



Открытое акционерное общество
«Барановичский молочный комбинат»



Производственное унитарное
предприятие «Калинковичский
молочный комбинат»



Открытое акционерное общество
«Брестское мороженое»



Коммунальное производственное
унитарное предприятие «Мозырские
молочные продукты»



Волковысское открытое акционерное общество «Беллакт»



Открытое акционерное общество «Гомельский ликеро-водочный завод «Радамир»



Открытое акционерное общество «Минский молочный завод № 1» – управляющая компания холдинга «Первый молочный»



Коммунальное производственное унитарное предприятие «Минскхлебпром»
Хлебозавод № 2



Открытое акционерное общество «Бабушкина крынка» – управляющая компания холдинга «Могилевская молочная компания «Бабушкина крынка»



Филиал открытого акционерного общества «Берестейский пекарь»
Ганцевичский хлебозавод



Открытое акционерное общество «Могилевская фабрика мороженого»



Совместное предприятие открытое акционерное общество «СПАРТАК»



Открытое акционерное общество «Калинковичский мясокомбинат»



Совместное открытое акционерное общество «Коммунарка»



Открытое акционерное общество «Гомельский мясокомбинат»



Коммунальное производственное унитарное предприятие «Минскхлебпром»
Хлебозавод № 3



Общество с ограниченной ответственностью «Баренцево»



Открытое акционерное общество «Булочно-кондитерская компания «Домочай»

Рада из лозы



Открытое акционерное общество «Брестский ликеро-водочный завод «Белалко»



Открытое акционерное общество «Слуцкий комбинат хлебопродуктов»

**Каталог
Лучшие товары Республики Беларусь – 2019
«Продовольственные товары»**

Ответственный за выпуск:
О. В. Каранкевич

Дизайн и верстка:
А. А. Кузьмичёва, Д. А. Иванова
Корректоры:
А. Ю. Довнар, О. Н. Полтавцева, О. В. Стахно

Сдано в набор 23.06.2020	Подписано в печать 27.08.2020	Формат А4
Бумага офсетная	Гарнитура Roboto	Печать цифровая
Усл. печ. л. 20,69	Уч.-изд. л. 6,00	Тираж 2 экз. Заказ 1134

Издатель и полиграфическое исполнение:
Научно-производственное республиканское унитарное предприятие
«Белорусский государственный институт стандартизации и сертификации» (БелГИСС)

Свидетельство о государственной регистрации издателя, изготовителя,
распространителя печатных изданий № 1/303 от 22.04.2014

gosstandart.gov.by
quality.by