



Сельский Дом



ПРОИЗВОДСТВО ПРОДУКТОВ ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ

ООО "ЕДЕМСКИЙ САД"

Что такое **СОЕВЫЙ ПРОДУКТ**?

Специалисты в области питания определяют сою, как идеальную пищу для человека

По мнению ученых, соя не только вкусна и полезна, но и является мощным **ПРОТИВОРАКОВЫМ СРЕДСТВОМ**.

В сое обнаружены фитохимические вещества, которые оказывают противоопухолевое и антисклеротическое действие.



Растительный соевый и животный белки взаимозаменяемы как по количественному, так и по качественному аминокислотному составу, близкому к белкам мяса говядины. При этом усвояемость соевых белков достигает 70%.

Соя – это не только белки, она содержит необходимые для человеческого организма минеральные вещества: калий, натрий, кальций, железо, цинк, а также витамины группы В и С. Продукты сои отличаются отсутствием холестерина, полунасыщенных жирных кислот и низкой калорийностью. И, наконец, содержание растительной клетчатки в продуктах сои (3,9%) приравнивается к землянике (4%). В этом смысле соя является лидером в мире растительных продуктов, уступая только малине (5%).

Что делает нас **лучшими**



Контроль качества



Разнообразие вкуса



Клиентоориентированность – проведение опросов (исследований)



Промо активности



Ценовая архитектура



Широкий охват географии продаж



*Качество и выбор нашего продукта подтверждено потребителями. «Товар года»

*Самое крупное сообщество Веганов в России организовало голосование среди покупателей, в котором веганы и вегетарианцы, основываясь на опыте покупки продукции от различных производителей, выбрали наш Тофу лучшим!

Гарантия качества


**СИСТЕМА ДОБРОВОЛЬНОЙ СЕРТИФИКАЦИИ
«МЕЖДУНАРОДНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ СТАНДАРТИЗАЦИИ»**
 Зарегистрирована в едином реестре систем добровольной сертификации
 Регистрационный № РОСС RU.31763.04ЖОЭ2

Рег. № VCS-IST.OS3.RU.0001.02.15
Орган по сертификации СДС «МТС» ООО «Парадигма»
 Адрес: 201014, Санкт-Петербург, Радищева ул., д. 26, Лит. А, помещение 40Н, Ч.П. 40Н-1
 тел.: 8 (812) 425-34-39; e-mail: iso.sds@mail.ru

СЕРТИФИКАТ СООТВЕТСТВИЯ
 Рег. № VCS-IST.SS.RU.0167.03.21

НАСТОЯЩИЙ СЕРТИФИКАТ УДОСТОВЕРЯЕТ, ЧТО
СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ
 СООТВЕТСТВУЕТ ТРЕБОВАНИЯМ
(область сертификации указана в приложении №1. Приложение является неотъемлемой частью сертификата)

ГОСТ Р ИСО 22000-2019 (ISO 22000:2018)
 СЕРТИФИКАТ ВЫДАН

ООО «Едемский Сад»
 Адрес: Россия, 170021, Тверская обл., г. Тверь, ул. Плеханова, д. 42.
 ИНН 6950201179 ОГРН 1166952074850


Дата выдачи: 15.03.2021 Срок действия до: 15.03.2024

Руководитель органа:  Эксперт: 
 Малиновский Э.Г. Анафиев А.Р.



Настоящий сертификат обязывает организацию поддерживать состояние выполняемых работ в соответствии с вышеуказанным стандартом, что будет находиться под контролем органа по сертификации Системы добровольной сертификации «МТС» и подвергаться при прохождении инспекционного контроля

СИСТЕМА СЕРТИФИКАЦИИ ГОСТ Р
 ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ


СЕРТИФИКАТ СООТВЕТСТВИЯ

№ РОСС RU.HB61.H01409
 Срок действия с 19.02.2020 по 18.02.2023
 № **0418888**

ОРГАН ПО СЕРТИФИКАЦИИ RA.RU.11HB61

Орган по сертификации ООО «ЦЕТРИМ». Адрес: 153000, РОССИЯ, Ивановская область, город Иваново, улица Богдана Хмельницкого, дом 36В. Телефон +7 4932773165. Адрес электронной почты info@setrim.ru

ПРОДУКЦИЯ Продукт пищевой соевый: "Тофу классический", "Тофу" с добавками (паприка, базилик, оливки, морская капуста, хмели-сунели, укроп-лук, укроп-чеснок, шампиньоны), марка Сельский Дом. Серийный выпуск.

КОД ОК	10.89.19
--------	----------

СООТВЕТСТВУЕТ ТРЕБОВАНИЯМ НОРМАТИВНЫХ ДОКУМЕНТОВ
 ГОСТ Р 58441-2019 Продукты пищевые соевые. Тофу. Общие технические условия

КОД ТН ВЭД	210699809
------------	-----------



ИЗГОТОВИТЕЛЬ Общество с ограниченной ответственностью "ЕДЕМСКИЙ САД". ОГРН: 1166952074850, ИНН: 6950201179, КПП: 695001001. Адрес: 170021, РОССИЯ, Тверская область, город Тверь, улица Плеханова, дом 42, телефон/факс: 84822710419, адрес электронной почты: edemсад.tver@mail.ru.

СЕРТИФИКАТ ВЫДАН Общество с ограниченной ответственностью "ЕДЕМСКИЙ САД". ОГРН: 1166952074850, ИНН: 6950201179, КПП: 695001001. Адрес: 170021, РОССИЯ, Тверская область, город Тверь, улица Плеханова, дом 42, телефон/факс: 84822710419, адрес электронной почты: edemсад.tver@mail.ru.


НА ОСНОВАНИИ Протокол испытаний № 002/Р-19/02/20 от 19.02.2020 года, выданный Испытательной лабораторией Общества с ограниченной ответственностью "ТАНГАЛ" (аттестат аккредитации РОСС RU.31578.04ОЛНО.ИП13)

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Срок действия сертификата: 3с

Руководитель органа:  П.Г. Рухлев
 Эксперт:  В.П. Широков

Сертификат не применяется при обязательной сертификации



С кем мы работаем

 **МАГНИТ**

 **Компас
Здоровья**

 **Культура
есть**


Vegacad
Здоровая еда

МИРАТОРГ

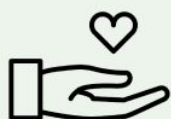

ПРАВИЛЬНОЕ ПИТАНИЕ
— ДИЕТИЧЕСКИЕ МАГАЗИНЫ —


ДА!

Ярче!

 **Перекресток**
СУПЕРМАРКЕТ


7
СЕМНАДЦАТЬ



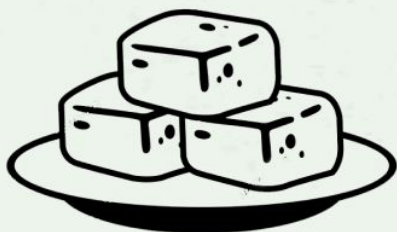
Оказываем промо поддержку, обсуждается с каждым клиентом индивидуально.



Участвуем в выставках, проводим рекламные активности (соц сети, блогеры), и другие инструменты продвижения от производителя

Наш ассортимент:

Тофу



- Классический
- Копченый
- С оливками
- С базиликом
- С хмели-сунели
- С паприкой
- С морской капустой

Соевое мясо



- Соевый бефстроганов
- Соевый фарш
- Соевое мясо
- Соевый гуляш
- Соевый шницель

Соевое молоко



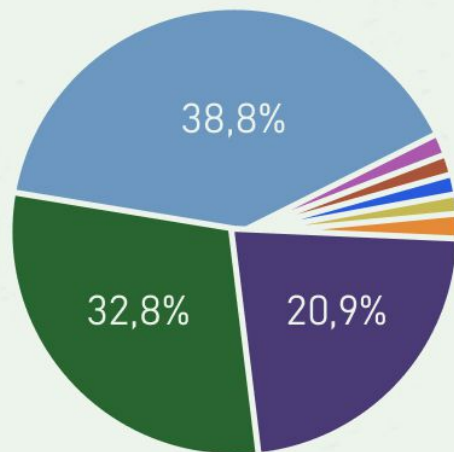
- Клубника
- Банан
- Шоколад
- Миндаль
- Карамель

Для кого наш продукт

Наша целевая аудитория:

- Веганы и вегетарианцы,
- ЗОЖ,
- Здоровое питание
- Спортсмены
- Православные в пост
- Люди, у кого есть непереносимость лактозы и ренина

Почему покупаете Тофу?*



- Для разнообразия в рационе
- Я веган
- Я вегетарианец
- Покупаю только во время постов
- Элемент здоровой пищи
- Я не покупаю тофу
- Мне нравится
- Рацион обычный. Люблю тофу



*Данные опроса

Для кого наш продукт

Мы сделали добавки исходя из предпочтений нашей аудитории.

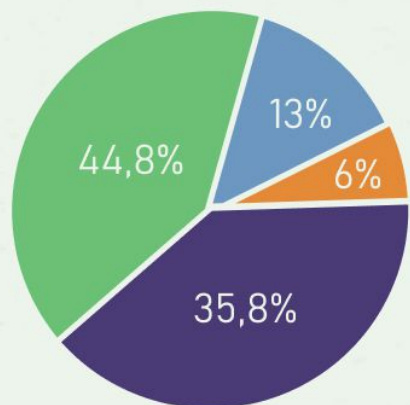
Тофу с какими добавками интересны потребителям?*



*Данные опроса

Для кого наш продукт

Как часто покупаете Тофу?*



- 1-2 раза в неделю
- 1-2 раза в месяц
- 1-2 раза в квартал
- 1-2 раза в полгода

*Данные опроса



Для кого наш продукт

Где обычно покупаете Тофу?*

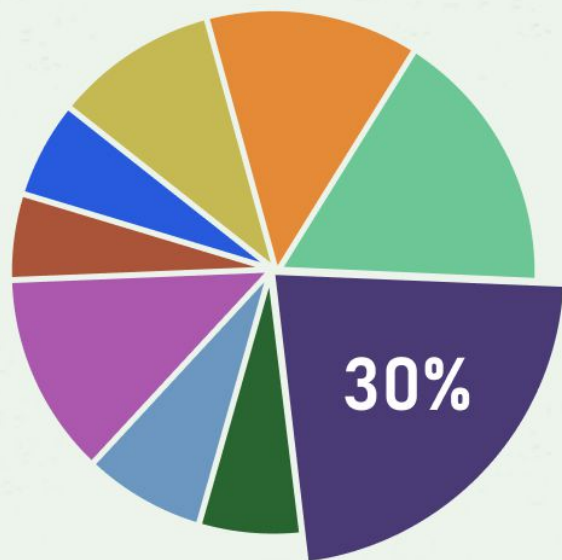


*Данные опроса

Для кого наш продукт

Какие марки выбирают потребители?*

30% Аудитории выбирают
Тофу ТМ Сельский Дом

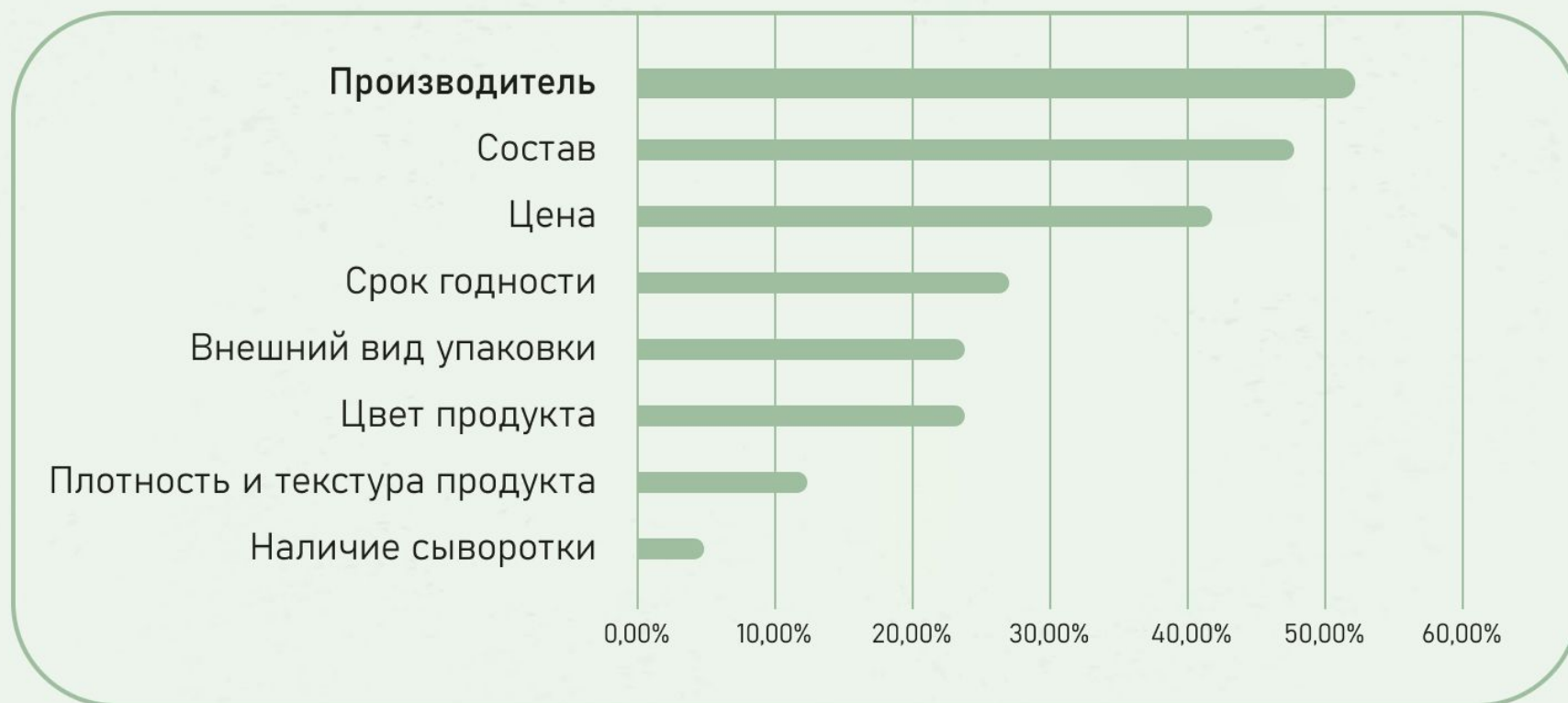


*Данные опроса



Для кого наш продукт

На что обращает внимание потребитель при выборе Тофу*



*Данные опроса

Наш ассортимент тофу:

Состав:

Только натуральные компоненты - соевые бобы, питьевая вода, специи и добавки (оливки, перец, морская капуста...)

Срок годности:

90 суток

Вес:

250 ГР / 175 ГР / 150 ГР / 125 ГР

Хранение Тофу:

От +0 до +6 с



Тофу классический



Тофу с паприкой



Тофу с морской капустой



Тофу с оливками



Тофу с хмели-сунели



Тофу копченый



Тофу с базиликом

Что такое тофу?

Тофу – это соевый творог, хорошо знакомый всем вегетарианцам. Не только превосходный источник белка, но и вкусное сытное дополнение ко многим блюдам.



Соевый сыр тофу не имеет выраженного вкуса, его даже можно назвать пресным. То же касается и запаха. Однако соевый творог обладает одним очень замечательным свойством – перенимать вкусы других продуктов. Поэтому блюда из тофу могут быть самыми разными – кислыми, солеными, пряными, сладкими и т.д. Такой сыр хорошо сочетается с совершенно разными ингредиентами, его можно тушить, жарить, запекать, варить, мариновать добавлять в салаты, супы, десерты и т.д.

Рецепт приготовления тофу

Мисо суп с тофу



Вода _____ 4 стакана

Мисо-паста _____ 1 столовая ложка

Водоросли вакамэ _____ 1 столовая ложка

Кунжут _____ 1 столовая ложка

Мягкий тофу _____ 100 г

Зеленый лук _____ по вкусу

Бульон даши сухой _____ 1 чайная ложка

ИНСТРУКЦИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

1. Вакамэ замочить в холодной воде, через несколько минут отжать и мелко нарезать. Лук нарезать колечками, тофу — кубиками.
2. В кипящую воду добавить даши, размешать. Убавить огонь. в отдельной миске смешать мисо пасту с бульоном, вылить в кастрюлю, снять с плиты.
3. В миски разложить тофу, вакамэ, лук, разлить суп, посыпать кунжутом.

Рецепт приготовления тофу

Жареный тофу с овощами



Тофу	_____	300 г
Зеленая стручковая фасоль (замороженная)	_____	200 г
Красный сладкий перец	_____	1 штука
Чесной	_____	2 зубчика
Кунжутное масло	_____	3 столовые ложки
Свежий имбирь	_____	1 столовая ложка
Соевый соус	_____	4 столовые ложки
Куржут	_____	1 столовая ложка

ИНСТРУКЦИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

1. Тофу нарезать кубиками примерно 2×2 см, полить соевым соусом. Оставить на несколько минут, чтобы сыр пропитался соусом.
2. Болгарский перец нарезать соломкой, фасоль отварить 2–3 минуты (так, чтобы осталась немного хрустящей).
3. Имбирь и чеснок мелко порезать, обжарить на кунжутном масле до золотистого цвета, вынуть и выбросить.
4. На сковороду где жарился имбирь и чеснок, выложить тофу, обжарить до золотистой корочки. Выложить тофу в миску. В ту же сковороду положить перец и фасоль, обжарить 2 минуты. При необходимости добавить еще немного масла, полить соевым соусом.
5. Смешать фасоль с перцем и с тофу, посыпать кунжутом.

Текстураты



Соевый шницель



Соевое мясо



Соевый гуляш



Соевый фарш



Соевый бефстроганов

Полноценный источник растительного белка. Заменяет мясо не только по составу но и органолептическим свойствам, вносит разнообразие в меню, в том числе тех людей, кто питается традиционно.

Состав:

Мука соевая
текстурированная
обезжиренная. Без ГМО и
продуктов животного
происхождения.

Срок годности:

12 месяцев

Вес:

300 ГР

Условия хранения:

От +0 до +25 с

Рецепт приготовления Бефстроганов



Для приготовления Вам потребуется:

Морковь	_____	1 шт
Луковица	_____	1 шт
Вода (или овощной бульон)	_____	200 мл
Мясо соевое	_____	120 г
Масло	_____	50 мл
Кетчуп	_____	50 г
Перец	_____	по вкусу
Соль	_____	по вкусу

ИНСТРУКЦИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

1. Соевое мясо нужно залить литром кипятка. Оставить на 10 мин. Обжарить лук с морковью до мягкости.
2. Соевое мясо переложить в дуршлаг. Под струей воды промыть мясо несколько раз. При необходимости нарезать полосками как говядину по-строгановски. Далее отправить к овощам на сковородку. Жарить пять минут.
3. Добавить кетчуп и жарить еще пять минут. Влить воду или овощной бульон. Готовить еще пять минут. Перец, соль положить по вкусу. Бефстроганов из соевого мяса готов.

Соевое “молоко”

Соевое “молоко” – это напиток, полученный из зерен сои, похожий на “молоко”, может потребляться в натуральном виде, ароматизированном или входить в состав кулинарных изделий (мороженое, десерты, соусы).

В энергетическом соотношении он очень близок к коровьему “молоку”. Однако при низкой калорийности (всего 40 ккал на 100 г) соевое “молоко” богато легкоусвояемыми белками: 3,8 г / 100 г против 3,1 г / 100 г в коровьем. В соевом молоке присутствуют все аминокислоты, включая метионин.

Значительное содержание основных жирных аминокислот позволяет сделать питание более полноценным, улучшая соотношение между полиненасыщенными жирными кислотами и насыщенными жирными кислотами.

Состав:

Вода, соевые бобы.

Срок годности:

12 месяцев

Вес:

1 Л

Условия

хранения:

От +0 до +25 °C



Преимущества ТМ “СЕЛЬСКИЙ ДОМ”

Собственное
производство

Высокое качество
продукции

Натуральный состав
(без консервантов и
красителей)

Широкий
ассортимент

Кратчайшие сроки
поставки

Конкуентоспособная
цена

Доставка
до РЦ

Производственные
мощности
50 тонн в месяц

Отсрочка
платежа

Лучший Тофу
в России



Контакты



Почтовый адрес
Россия, 170021, Тверская обл.,
г. Тверь, ул. Плеханова 42



Электронный адрес
info@ecotofu.ru



Номер телефона
+7 (4822) 75-21-18

