



СНОВА В РОССИИ



Торговый дом «Петровский»



Торговый дом «Петровский»

Компания **Mondelēz International** - международный производитель снеков, работает на российском рынке более 20 лет. Продукция компании представлена в 160 странах.

Компания выпускает известные россиянам бренды, такие как шоколад Alpen Gold, Milka и Picnic, печенье «Юбилейное» и Oreo, бисквит «Медвежонок Барни», соленый снек TUC, жевательная резинка Dirol и леденцы Halls.





Торговый дом «Петровский»

Благодаря сотрудничеству
Mondelēz International и **Торговый дом «Петровский»**
бренд **«PHILADELPHIA»** возвращается на российский рынок



НАШИ ПРОДУКТЫ

Сыр мягкий «Филадельфия» без лактозы

Безлактозный молочный продукт, рекомендованный для ежедневного употребления для чувствительных к лактозе потребителей, как часть здоровой и сбалансированной диеты.



150 гр.
Retail



1,5 кг
Professional



Торговый дом «Петровский»

ЛОГИСТИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Сыр мягкий «Филадельфия» без лактозы

Единица измерения	Масса, кг		Размеры, мм		
	Брутто	Нетто	Длина	Ширина	Высота
Паллет	501,120	432,000	1,200	800	1,486
Слой на паллете	62,640	54,00	1,200	800	167
Коробка	1,740	1,500	196	134	167
Единица продукции	0,163	0,150	36	126	95

К-во ед. на паллете	2880
К-во слоев на паллете	8
К-во коробок в слое	36
К-во ед. в коробке	10



Сыр мягкий «Филадельфия» без лактозы

Бренд Philadelphia - это бренд премиум-класса, известен во всём мире, он способен восхитить гостей одним только присутствием в вашем меню. Гибкий формат и стабильная производительность помогут вам создавать необычные закуски, основные блюда, гарниры и десерты.

Ингредиенты: цельное молоко, сливки, соль, стабилизаторы (камедь рожкового дерева, каррагенан), ферментный препарат (лактаза), мезофильные молочнокислые микроорганизмы. Содержание лактозы менее 0,01 %

Пищевая ценность	100 г	30 г
Жиры	14 г	4,2 г
в том числе насыщенные жирные кислоты	9,3 г	2,8 г
Углеводы	3,7 г	1,1 г
в том числе сахара	3,7 г	1,1 г
Пищевые волокна	0,3 г	0,1 г
Белки	6,8 г	2,0 г
Соль	0,85 г	0,26 г
Энергетическая ценность	705 кДж 170 ккал	212 кДж 51 ккал





Сливочный сыр особенно привлекателен для молодых потребителей, он входит в 31% меню, добавляя вкуса и сложности блюдам.



потребителей пытаются сократить или полностью отказаться от искусственных красителей / консервантов



Сливочный сыр используется в меню почти каждой кухни мира и является неотъемлемой их частью

Петровский^{ТД}

Торговый дом «Петровский»



ШПИНАТНЫЙ СОУС

ИНГРЕДИЕНТЫ

150 гр	сыр мягкий «Филадельфия» без лактозы
200 гр	сметаны
30 гр	салатной заправки «Ранч»
300 гр	измельчённого шпината
240 гр	грецкого ореха, измельчённого
1/2 чашки	нарезанного красного перца

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Смешать мягкий сыр, сметану и салатную заправку в средней ёмкости до однородной массы.
2. Добавить оставшиеся ингредиенты и перемешать.
3. Убрать в холодильник на пару часов до полного охлаждения.



ЧИЗКЕЙК ПАРФЕ

ИНГРЕДИЕНТЫ

1 упаковка	сыр мягкий «Филадельфия» без лактозы
1 стакан	карамельного топпинга
1 стакан	измельченного ореха пекан
1 стакан	шоколадного соуса
200 гр	взбитых сливок

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Добавить 1 столовую ложку карамельного топпинга на дно сервировочной посуды и щепотку орехов.
2. Заполнить 1/3 ёмкости мягкого сыра и полить 1 столовой ложкой шоколадного соуса.
3. Добавить взбитые сливки и украсить пеканом.



ТОРТЕЛЛИНИ В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ

ИНГРЕДИЕНТЫ

150 гр	сыр мягкий «Филадельфия» без лактозы
1 ст. л	молока
1 ст. л	оливкового масла
1	луковица, мелко нарезанная
1	зубчик чеснока, измельчённый
1,5 стакана	обезжиренного куриного бульона
1 стакан	томатно-базиликового соуса для пасты
300 гр	охлажденный сыр тортеллини, сырой
4 чашки	свободно упакованных молодых листьев шпината
1/4 стакана	тертого сыра Пармезан

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Смешать мягкий сыр и молоко до однородной массы.
2. Обжарить лук и чеснок с оливковым маслом на среднем огне. Добавить бульон и соус для пасты. Довести до кипения.
3. Добавить макароны, перемешать. Накрыть крышкой и варить на среднем огне 5 минут, время от времени помешивая. Добавить сливочно-сырную смесь, варить и помешивать 3-5 минут пока не прогреется до конца. Накрыть крышкой, варить 5 минут или пока паста не станет мягкой, периодически помешивая.
4. Добавить шпинат, варить под крышкой 1 минуту или пока не завянет. Сверху посыпать пармезаном.



Торговый дом «Петровский»



Петровский^{ТД}

Торговый дом «Петровский»

tdpetrovsky.ru
+7 (495) 662-98-51
info@tdpetrovsky.ru