



Каргилл

в мире и в России

Каргилл в мире сегодня



Надежный партнёр для более чем 100 крупнейших мировых компаний в производстве продуктов питания.

Бизнес более чем в 60 странах.

Годовой оборот более 100 млрд. долларов США.



География присутствия:

Северная Америка 52,000 сотрудников

Латинская Америка 27,000 сотрудников

Европа / Африка 23,000 сотрудников

Азия / Тихоокеанский регион 41,000 сотрудников



Производственный комплекс Каргилл в Ефремове (Тульская область)





Сентябрь 2014

Специализированные
смеси для
фритюрной обжарки

Ассортимент фритюрных смесей и масел



«SUNNY GOLD» для жарки
Фритюрная смесь Вегафрай 05
Фритюрная смесь Profilux



«SUNNY GOLD» для жарки



✓ Обеспечивает более равномерную прожарку продуктов и позволяет увеличить количество приготовленных порций, по сравнению с традиционными растительными маслами

✓ Содержит комплекс антиоксидантов, улучшающих качество конечного продукта и продлевающих жизнь масла во фритюрнице

ВЕГАФРАЙ 05 фритюрная смесь



✓ Универсальная растительный фритюрная смесь. Идеально подходит для использования на предприятиях общественного питания.

Преимущества по сравнению с подсолнечным маслом:

- Устойчив к окислению, дымообразованию, потемнению;
- Не образует пена во время жарки;
- Долгий срок жизни во фритюре (до 14 дней при 5-часовой работе в день);
- Продукты равномерно прожариваются, сохраняя свой аромат.

Идеален для обжарки различных продуктов во фритюре (куриных и мясных полуфабрикатов, картофеля-фри, пончиков)

Что выгоднее? Масло или профессиональная фритюрная смесь?

Экономические затраты на Sunny Gold?

Затраты на полную фритюрницу (25 литров)- 1025 руб.

При жарке **100** порций картофеля фри в день, масло надо менять **ежедневно**.

Затраты ресторана на масло в месяц, при условии замены каждый день.

43 050 руб.

Затраты ресторана на Sunny Gold в ГОД, при условии замены каждый день.

516 600 руб.

Экономические затраты на Вегафрай?

Затраты на полную фритюрницу (25 литров)- 1675 руб.

При жарке **100** порций картофеля фри в день, масло надо менять **каждые 4 дня**.

Затраты ресторана на фритюрную смесь в месяц, при условии замены каждые 4 дня.

16 328 руб.

Затраты ресторана на Вегафрай в ГОД, при условии замены каждые 4 дня.

195 936 руб.

Сравнительные характеристики при обжарке картофеля фри на масле с добавками и смеси для фритюра

При обжарке на «SUNNY GOLD» для жарки

- ✓Картофель быстрее колеруется
- ✓Больше впитывает масла
- ✓Корочка не хрустящая, внутри пустоты
- ✓Яркий вкус семечек
- ✓Вынос жира больше за счет большой впитываемости
- ✓Не стабильная органолептика у картофеля в начале и в конце жарки



При обжарке на Вегафрай

- ✓Картофель жарится дольше на 0,5 минуты
- ✓Образуется корочка, которая не позволяет жиру впитываться в продукт
- ✓Картофель без пустот внутри, с хрустящей корочкой
- ✓Вкус картофеля сохраняется, без вкуса фритюрного жира
- ✓Вынос жира меньше
- ✓Гарантируется постоянное качество вкуса картофеля на протяжении всего цикла работы жира



Сентябрь 2014

Куриные
полуфабрикаты

Ассортимент куриных полуфабрикатов



Куриные наггетсы

Куриная котлета в сухарях (60 гр.)



Только
натуральные
ингредиенты

Куриная котлета в сухарях (120 гр.)

Контроль качества

Преимущества продукции Cargill

Используем 2 типа мяса : куриная грудка (наггетсы) и куриная нога (котлеты 90 гр. и 120 гр.)

Для усиления вкуса добавляем кожу, что делает мясо вкуснее (кожа обладает сильной долей вкуса). Жир кожи делает мясо сочнее и насыщает ароматом. Процент содержания кожи не превышает 5% (что соответствует природному соотношению).

В мясе наших котлет нет: мяса механической обвалочки, срезов с кости, соевого протеина, крахмала, муки.



На производстве соблюдаются все стандарты качества.

Перед упаковкой пробные образцы отбираются, жарятся и тестируются службой качества.

Эти пробные образцы должны соответствовать требованиям по сетке стандартов качества, таких как вкус, мягкость, сочность и хрусткость.



The logo for Cargill, featuring a green leaf-like shape above the word "Cargill" in a bold, italicized black font, followed by a registered trademark symbol (®).

Cargill®