

Филиал Рогачевского МКК Октябрьский молочный завод презентовал в Гомеле уникальную новинку. Первыми ее попробовали работники облісполкома, в стенах которого проходила дегустация.



Потребители оценят мороженое, которое легко и просто можно сделать дома.

Рецептура сухого мороженого разработана учеными Национальной академии наук Беларуси. Воплощать идею доверили восьми лучшим предприятиям молочной промышленности страны. На Октябрьском заводе, который специализируется на производстве сухого обезжиренного молока, новым продуктом откроют весенне-летний сезон. Сухую молочную смесь будут поставлять как на предприятия общепита, так и в магазины: потребители оценят мороженое, которое легко и просто можно сделать дома. Пошаговая инструкция, как приготовить продукт в домашних условиях, будет размещаться на розничных упаковках в один килограмм.

На предприятии отмечают, сухое мороженое понравится не только лакомкам, но и тем, кто в ожидании лета следит за фигурой. Оно менее жирное, чем обычное, содержит вдвое больше белка и меньше сахара.

Октябрьский молочный завод взял курс на покорение розничного потребителя не просто так. Недавно предприятие отметило полувековой юбилей и теперь новым витком своего развития видит расширение присутствия на потребительском рынке. После реконструкции цеха фасовки сухих молочных продуктов появилась возможность фасовать сухое обезжиренное молоко в пакеты по 500 граммов и получать продукцию с высокой добавленной стоимостью. До двух тонн этого продукта фасуют в обновленном цеху за смену. Поставки идут не только на внутренний рынок, но и в локальные российские сети, а это около ста магазинов. По итогам прошлого года предприятие выполнило все доведенные показатели, а также продемонстрировало рост экспорта на 30 процентов, продолжая завоевывать сердца хозяек и любовь сладкоежек.

К слову, Октябрьский молочный завод – единственный в Гомельской области производитель шоколадного сливочного масла, его выпускают в упаковках по 200 граммов. Качество и превосходный вкус этого продукта подтверждают Гран-при и специальный приз жюри международного конкурса «Продэкспо-2022». На заводе уверены, впереди еще много побед.