

КуулКлевер это:

✿ Уникальный для России **ПРОИЗВОДИТЕЛЬ** натуральных продуктов с честными и чистыми составами.

Мы с любовью создаем 1000 продуктов с короткими сроками годности: мясную кулинарию из охлажденного мяса, ремесленный хлеб на закваске, выпечку, пирожные и торты из натуральных ингредиентов, молочные продукты из фермерского молока, свежие готовые блюда, ремесленные колбасы и деликатесы. В производстве продуктов мы не используем: маргарин и заменители молочного жира, пальмовое масло, искусственные красители, ароматизаторы и усилители вкуса, улучшители муки и искусственные добавки для ускорения производства хлеба.

✿ **ПРЯМОЙ ИМПОРТЕР** эксклюзивных напитков и продуктов от лучших производителей из **25 стран мира**.

Мы – крупнейшие в России импортеры напитков из Португалии, входим в десятку по объемам импорта из Италии, Аргентины и Чили. Благодаря надежным взаимоотношениям с производителями и прямым поставкам, наши цены на напитки легко сравнимы с ценами этих же напитков на их родине





КуулКлевер – это



7

собственных
заводов



>250

магазинов
КуулКлевер



5

транспортных
и складских
комплексов



3

ресторана Кухня ПОЛЛИ
в Москве



КуулКлевер – производитель

- ✓ Качественное сырьё
- ✓ Короткие сроки годности
- ✓ Чистые составы
- ✓ Честные цены
- ✓ Все направления питания
- ✓ Кухни мира
- ✓ Сохранение традиций

80%

продуктов МясновЪ
произведены на
собственных заводах

60%

продуктов МясновЪ
с короткими
сроками годности



Завод МясновЪ

Москва, 2011 год

Уникальный принцип «холодной цепочки»

поддержание температур от 0 до +4 С на всех этапах производства, доставки и реализации

Мясная и овощная кулинария по лучшим рецептам

более 170 наименований, каждый рецепт проверен технологами

Собственная кулинарная разделка

точно разделяем мясо по его кулинарным свойствам и особенностям

Замороженная мясопродукция

наилучшее соотношение теста и начинки - 50/50 и 40/60

ПРОДУКТЫ
МЯСНОВЪ
Качество и честность



Мясокомбинат ДЭМКА

Дзержинск, Нижегородская область, 2021 год

Мясокомбинат, а не мясопереработка

наличие на производстве цеха по забою скота позволяет нам работать с самым свежим сырьём и быть уверенным в его качестве

Настоящий «мясной» вкус

используем в производстве только охлаждённое, а не замороженное мясо, поэтому наши колбасы и деликатесы отличаются насыщенным и ярким мясным вкусом

Советский ГОСТ и Стандарт качества МясновЪ

следуем строгим стандартам качества, воспроизводим проверенные ГОСТы и создаём мясные деликатесы по домашним рецептам



Молзавод МясновЪ Хлевное

с. Хлевное, Липецкая область, 2012 год

Первоклассное сырьё и чистые составы

молочные продукты МясновЪ ФЕРМА производятся из свежего молока высшего сорта, закваски, фруктов, ягод, семян, злаков и других натуральных ингредиентов

Щадящая низкотемпературная пастеризация при 76-78 °С

сохраняем всю пользу природного молока. Наше молоко богато белком, макро- и микроэлементами и кальцием

Короткий срок годности

всего 6 суток!

Сегодня произвели, завтра утром в магазине

с момента дойки до розлива в бутылку проходит менее суток



Ремесленная пекарня МясновЪ

Москва, 2013 год



Возрождаем традиции ремесленного хлебопечения

наших экспертов-технологов обучал лучший французский шеф-пекарь Патрис Ален Фредерик Пузоль!

Трудоёмкий и долгий процесс выпекания на закваске и опаре

выпекаем хлеба из теста длительной ферментации, а самые важные операции делаем только вручную с особой заботой и осторожностью наших пекарей

Натуральные ингредиенты

из лучшей муки, натуральных заквасок, которые растим сами, настоящего сливочного и оливкового масла, сухофруктов, семян и злаков высшего качества

Без промышленных ускорителей и улучшителей

только натуральные ингредиенты



Ремесленная кондитерская МясновЪ

Москва, 2018 год



По лучшим европейским и советским рецептам

более 100 разных пирожных и тортов от классической «Картошки» до чизкейка «Нью-Йорк»

Сохраняем рецептуру на 100%

например, количество слоёв в Наполеоне – 144, Тирамису с использованием настоящего печенья Савоярди

Только натуральные ингредиенты

в составе – только настоящее сливочное масло, какао, шоколад и отсутствие «модной» химии – улучшителей и красителей

Ручная работа

для бережного отношения к кондитерским изделиям



Фабрика готовых натуральных блюд Мясовъ

Москва, 2019 год

Салаты и сэндвичи, блины и сырники, каши и супы, соусы и кетчупы

для людей, ведущих активный образ жизни и заботящихся о своём здоровье

«Быстро» не значит «вредно» или «плохо»

наша готовая еда – это блюда ресторанного уровня с натуральным составом, свежими ингредиентами. Мы стараемся по максимуму использовать в составах наши любимые продукты

Короткий срок годности

что подчёркивает натуральный состав. Наши готовые блюда не содержат никаких консервантов



Фабрика по производству охлаждённой итальянской пиццы МясновЪ



Москва, 2021 год

Пицца как в Италии

с хрустящим бортиком и сочной начинкой из наших продуктов на тонком тесте длительной ферментации

Итальянская опара (основа теста)

легкое тесто долгого созревания из итальянской муки, которое проходит двойную ферментацию в течение 28 часов

Удивительная начинка

60% пиццы – вкуснейшая обильная начинка с тянущимся сыром моцарелла и томатным соусом с собственных заводов

Итальянская пицца за 5 минут

удивительная воздушность теста, аппетитный хруст корочки и простота приготовления дома



Система контроля качества производства КуулКлевер

Качество и безопасность продуктов МясновЪ – главный приоритет в компании КуулКлевер.

Для того, чтобы продукция отвечала самым высоким требованиям и нормам, мы контролируем все этапы производства в соответствии с нашей Программой производственного контроля и Системой контроля качества.

*** Контроль качества продукции осуществляется:**

- * по рецептуре и внешнему виду;
- * на основании лабораторных исследований;
- * на основании дегустаций, которые проходят не только на производстве, но и в корпоративном центре компании –менеджерами товарных направлений.

*** Каждый продукт имеет паспорт качества, с помощью которого осуществляется контроль качества.**

В паспорте качества прописаны:

- *рецептура продукта;
- *внешний вид продукта;
- *фото продукта в разных ракурсах.

В системе контроля качества работают - 24 человека, которые каждый день контролируют качество продукции.

Каждый месяц компания КуулКлевер проводит около 1500 лабораторных исследований нашей продукции.

Каждый день дегустируется ~ 500 продуктов.

КОМАНДА УМНЫХ УВЛЕЧЕННЫХ ЛЮДЕЙ
КУУЛКЛЕВЕР
От чистого сердца

**ЗАРАБАТЫВАТЬ
И ГОРДИТЬСЯ ТЕМ,
ЧТО ДЕЛАЕШЬ**

