

Евроснаб — легкий доступ к глобальным ресурсам

Мировые тренды и рост прибыли в мясной промышленности

Eurosnab 
технологии, сырьё и логистика



О компании

40+



млн долларов
заработанных
для наших
клиентов

20+
технологов



300+
человек



6
Continent
R&D



3



Application
Lab

14



лет на
рынке

9



представительств

Global location



Собственный Технологический центр

Оснащен инновационным оборудованием BERTSCH LASKA



Евроснаб создает индивидуальные решения на основе пожеланий клиентов и тенденций рынка, проводит анализ и тестирование готовых продуктов, а также предоставляет сервис европейского уровня по совместной работе с партнерами.

Полное техническое оснащение производственного цеха дает возможности производить образцы продукции вместе с клиентами.



С нами:

Удобно

Надежно

Стабильно

Предсказуемо

ЕВРОСНАБ - Ваш эксперт в области
мясопереработки

Наши ценности

Ориентированность на клиента

Евроснаб не использует универсальных подходов, а **разрабатывает индивидуальные решения**, адаптированные к конкретным процессам и спецификациям, **удовлетворяя потребности** клиента в отношении рецептуры, получения образцов, пробных выработок и многого другого.

Технические решения

В нашей команде работает **более чем 15 узкопрофильных специалистов**, понимающих вкусовые, функциональные, визуальные и питательные свойства продуктов, которые требуются нашим клиентам. Команда предлагает **поддержку на всех этапах** разработки, чтобы помочь воплотить **любые концепции** в реальность.

Возможности

Мы имеем экспертную квалификацию для удовлетворения всего спектра требований, предъявляемых потребителями к мясной продукции. Благодаря нашему **экспериментальному цеху, безупречной репутации, а также партнерским отношениям** с ведущими мировыми производителями ингредиентов у нас есть возможность разрабатывать передовые концепции, воплощая их в готовые продукты.



Инновации / расширение ассортимента / обновление

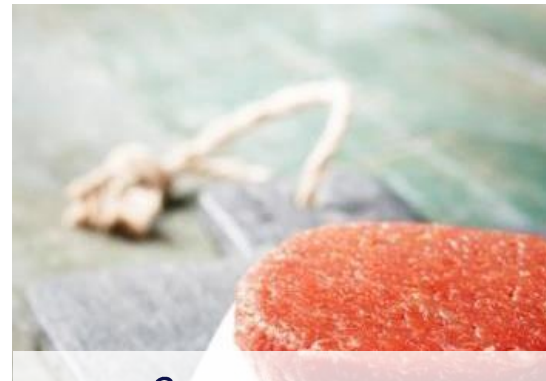
Наша специализация — создание технологичных и комплексных решений для мясоперерабатывающей промышленности.



Вареные продукты



Сыровяленые продукты



Замороженные
полуфабрикаты



Деликатесная
группа



Комплексные решения для мясоперерабатывающей промышленности

Евроснаб использует свой непревзойденный опыт и возможности, чтобы усовершенствовать все аспекты мясных продуктов, от вкуса и функциональности до питательных веществ.



5 факторов,

влияющих на формирование рынка мясных продуктов

Увеличение запусков в категории мясные продукты

Мясные продукты немного превзошли категорию мяса, рыбы и яиц в целом за период с 2014 по 2018 год, с CAGR 8.7% по сравнению с 7.3%. При этом мясные продукты показали более высокие показатели на 9,8% CAGR, опередив птицу на 6,8% CAGR. Мясные продукты возглавляли NPD во всех странах, кроме MENA, где доминировали запуски с птицей.

Наибольшее количество запусков происходят в Европе

Европа по-прежнему лидирует в плане NPD, причем особенно велика доля в подкатегории мясных продуктов. Азия заняла второе место по производству мясных продуктов и продуктов из мяса птицы, но наиболее заметна в птицеводстве как рынок высоких инноваций / роста стоимости.

Фокус на чистой этикетке

Интерес к позиционированию чистая этикетка продолжается, без добавок / консервантов – на втором месте, используется для 15% запусков H2 2018 и лидирующее позиционирование в подкатегории птицы на 18%. Использование органических и ГМО-свободных позиций также растет, но с более низкой базы за пределами первой пятерки.

Популярность традиционных вкусов

Традиционные вкусы были использованы для 4% запусков H2 2018, в целом, поднявшись до 6% в подкатегории мясных продуктов, где традиционные рецепты и использование традиционных ингредиентов с определенным происхождением и происхождением остается значительным.

Лидеры останутся прежними

Копченый ароматизатор явный лидер в мясных продуктах, со специями, барбекю и сыром, занимающими верхние места с более низкими долями для птицы.

Основные тренды пищевой промышленности

Мясные продукты в центре внимания



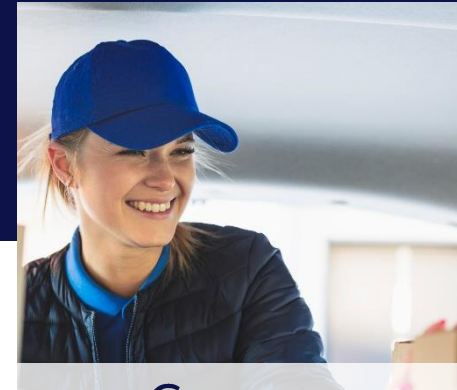
Здоровье

- Прозрачность и натуральность
- Польза для здоровья
- Продукты с низким содержанием жира и соли



Удовольствие

- Гастрономическое путешествие
- Этнические вкусы
- Новое каждый день
- Гриль-Сезон



Скорость и удобство

- Технологичный обед
- Доставка готовой еды
- Формат «снеков»



Осознанное потребление

- Вкусная еда по доступной цене
- Сохранение природы

Тенденции

Основные причины роста популярности категории с точки зрения потребителя:

- Изменилась культура потребления сырокопченых колбас
- Изменился потребитель
- Один из самых значимых глобальных трендов – стремление открыть новые вкусы
- Популярные направления для путешествий Италию, Испанию

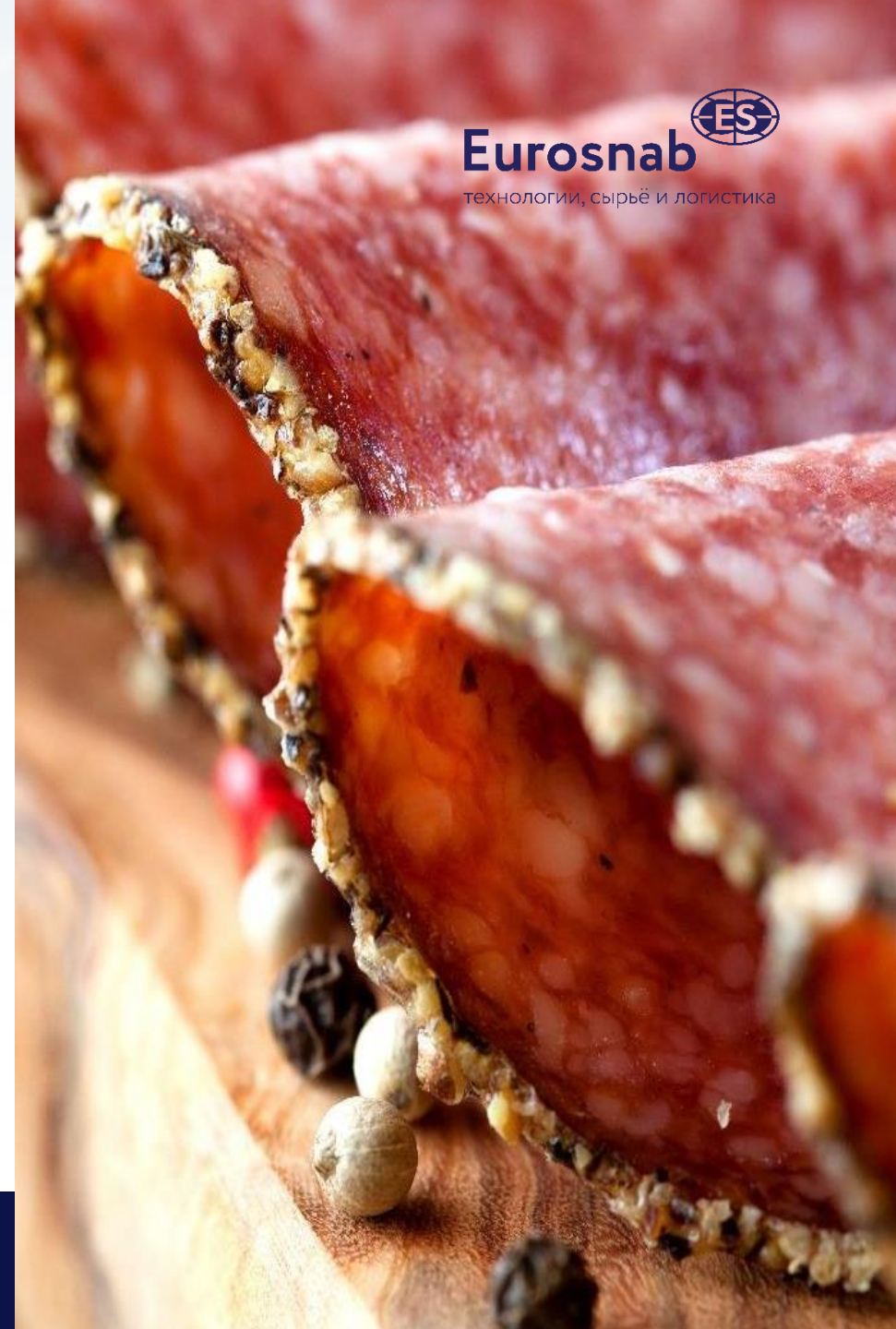


Мне нравится открывать новые вкусы

Я люблю делать фотографии того, что ем и делиться ими



Наиболее популярный вкусовой профиль для Западной Европы – средиземноморский.



Вкусовые тональности

Примеры новинок на рынках Западной Европы



CASINO
Хамон

Июнь 2018
Страна: Швейцария



Gol
Итальянская
салями

Октябрь 2018
Страна: Дания



Albert Heijn
Лонганиза

Октябрь 2018
Страна: Бельгия



ARGAL
TRIO ESPANIOL

Август 2018
Страна: Голландия



ARGAL
TAPAS FUET

Август 2018
Страна: Голландия

Вкусовые тональности

Примеры новинок на Российском рынке



Знаменский
Миланская

Июль 2018



Черкизово
**Салями
Фламенко**

Март 2018



Иней
Прощито

Июль 2018



Casademont
Сальчичон

Декабрь 2018



Ремит
ТриоМيو

Декабрь 2017

Результаты опроса потребителей в России:



Средиземноморскую
кухню



Латино-американской
кухне



Европейская
кухня



Восточную
кухню

Тенденции

Названия, которые уже хорошо известны на Российском рынке
или скоро будут известны

Сальчича Чисторро

Санторини **Сальчичон** Тоскана

Лонганиза Вентричина Фуэт Финоккьона

Милано **Салями** Тартюффо

Чоризо Болетус Прошутто

Собрасада Капиколло

Тенденции

Instagram, фудфотографы и фудблоги



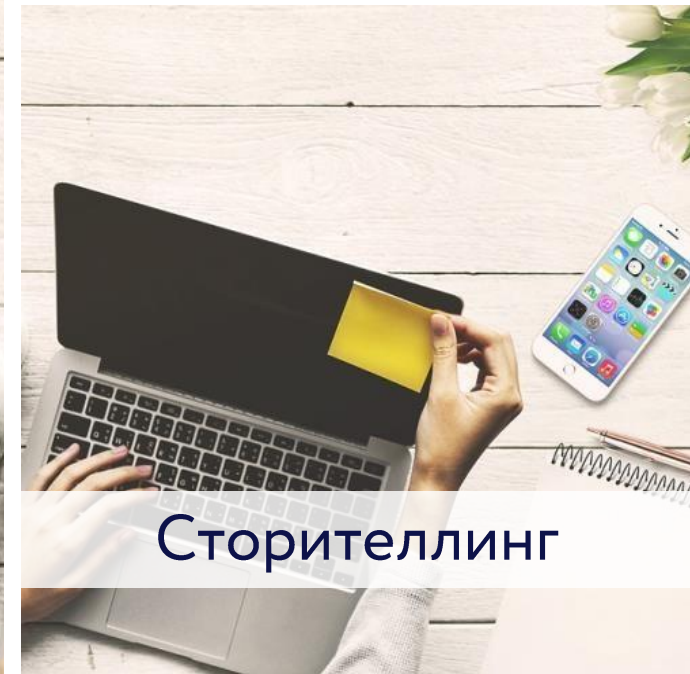
Количество

По **#салями** – можно найти более 10 тыс. постов, **#фуэт** – 1 000.
В то время как **#fuet** – 40 000 постов.
Выдача в Яндексе – 40 000 запросов.



Влияние

Влияние на решение о покупке через посты в социальных сетях.
Фудблоггеры, фудфотографы, официальные страницы производителей.



Сторителлинг

Интересный рассказ, приобщение к культуре других стран способствуют продвижению продукта конечным потребителям, охватывая наиболее активную целевую группу

Тенденции

Нестандартные вкусы

Субкатегория с небольшой долей запусков «с орехами» занимает порядка 2% от всех запусков – наибольшее число во Франции.



Субкатегория «с сыром» богата на различные вариации сыра – это может быть пармезан или гауда, добавленная в саму колбасу или сделана в виде рулетиков.



Запуски с добавлением специй занимают первое место. В основном в качестве специи выступает перец.



Особо необычными запусками могут быть добавление фруктов – лайм или инжир.

Эксклюзивная рецептура

Колбаса в средиземноморских традициях

Лонганиза

Колбаса сорта Лонганиза наряду с хамоном, является местным деликатесом, и ее очень часто привозят из Испании в качестве гастрономических сувениров.

КОД	СОСТАВ	%
	Нежирная свиная лопатка	57,70
	Грудинка	32,00
4570	АР Лонганиза Р-13 С	7,00
4722	Соль нитритная РК NEW	0,30
	Вода	3,00
	ИТОГО	100,00
1485	Стартовые культуры FER. X100/100 кг	1 саше

Рецептура


Eurosnab
технологии, сырьё и логистика



Эксклюзивная рецептура

Колбаса в средиземноморских традициях

Пепперони (с ферментацией)

Пепперони - это особая разновидность вкуснейшей итало-американской колбасы салями. До сих пор ведутся жаркие споры о том, какая именно страна является родиной этих пряных колбасок.

КОД	СОСТАВ	%
	Нежирная свинина	52,80
	Свиной хребтовый шпик	39,00
63790	Премиум Салями Пепперони	6,00
	Нитритная соль (0,6% нитрит натрия)	2,20
	ИТОГО	100,00
1485	FER. CXSP/100 кг (1 саше на 200 мл воды)	40 мл

Рецептура



Eurosnab
технологии, сырьё и логистика

Эксклюзивная рецептура

Колбаса в средиземноморских традициях



Сальчичон (с ферментацией)

Сальчичон – это гордость и национальный дух Испании, эта колбаса, без которой нельзя представить гастрономическую жизнь любого испанца.

КОД	СОСТАВ	%
	Нежирная свиная лопатка	56,20
	Грудинка	33,50
4296	DIANA 126 P NEW	6,00
4722	Соль нитритная PK NEW	0,30
	Вода	4,00
	ИТОГО	100,00
1513	Стартовые культуры «Премиум Салями Старт R2» /100 кг - ROH- 9346	1 саше

Рецептура



Эксклюзивная рецептура

Колбаса в средиземноморских традициях

Салями

Изначально колбаса салями была изобретена в Венгрии крестьянами, а уже потом появилась в Италии, где до сих пор очень ценится и считается традиционным блюдом. В каждом районе Италии готовится свой деликатесный вид этой колбасы.

КОД	СОСТАВ	%
	Нежирная свиная лопатка	63,40
	Свиной хребтовый шпик	29,80
4318	DIANA 128 DA	6,50
4722	Соль нитритная PK NEW	0,30
	ИТОГО	100,00
1513	Стартовые культуры «Премиум Салями Старт R2» /100 кг - ROH-9346	1 саше

Рецептура



Эксклюзивная рецептура

Колбаса в средиземноморских традициях

Чоризо Памплона

Главная отличительная черта Чоризо – это паприка, которая дарит этой колбасе характерный красный цвет.

КОД	СОСТАВ	%
	Нежирная свиная лопатка	64,70
	Свиной хребтовый шпик	20,40
4261	АР Чоризо Памплона R SC	6,50
4722	Соль нитритная PK NEW	2,10
	Свежий чеснок	0,30
	Вода	6,00
	ИТОГО	100,00
	Культуры FER. CXSP	1 саше

Рецептура



Эксклюзивная рецептура

Колбаса в средиземноморских традициях

Фуэт (ферментированный с имитацией плесени)

Родина Фуэта – испанская Каталония, в переводе с каталанского слово Fuet означает «кнут».

КОД	СОСТАВ	%
	Нежирная свиная лопатка	41,00
	Грудинка	50,00
63810	Премиум Салями Фуэт TD-MS-0.3	4,00
63811	Нитритная соль	2,30
	Вода	2,70
	ИТОГО	100,00
1513	Стартовые культуры «Премиум Салями Старт R2» /100 кг - ROH- 9346	1 саше
63812	Премиум Салями Фуэт Коатинг Р	0,15-0,5%



Эксклюзивная рецептура

Колбаса в средиземноморских традициях


Eurosnab
технологии, сырьё и логистика

Фуэт (ферментированный сухой)

Родина Фуэта – испанская Каталония, в переводе с каталанского слово Fuet означает «кнут».

КОД	СОСТАВ	ФУЭТ С ФЕРМЕНТАЦИЕЙ	
		кг	г
	Нежирная свинина (8 мм)	60,00	3285,00
	Свинная щековина (8 мм)	40,00	4015,00
16315	Премиум Испанская салями – ROH- 9380	4,40	321,20
16111	Премиум Колор АС - COL-9146	0,11	0,00
	Нитритная соль	2,50	182,50
	Вода	3,00	219,00
	ИТОГО	110,01	8022,70
1513	Стартовые культуры «Премиум Салями Старт R2» /100 кг - ROH- 9346 (1 саше на 200 мл воды)	220 мл	28 мл



Рецептура

Лидеры продаж X5 Group



СОСИСКИ

ВЕНСКИЕ 470г	КЛИНСКИЙ МК	121,13 руб
СЛИВОЧНЫЕ 470г	КЛИНСКИЙ МК	147,48 руб
ВЯЗАНКА МОЛОЧНЫЕ 450г	СТАРОДВОРЬЕ	121,30 руб
ПАПА МОЖЕТ СОЧНЫЕ 600г	ОСТАНКИНСКИЙ МК ВЛАДИМИРСКИЙ СТАНДАРТ	135,79 руб
БАВАРСКИЕ 420г		85,53 руб

ВАРЕННЫЕ КОЛБАСЫ

Вязанка классическая 500г	СТАРОДВОРЬЕ	116,28 руб
Докторская ГОСТ 400г	СТАРОДВОРЬЕ	135,14 руб
Вязанка молочная 500г	СТАРОДВОРЬЕ	131,51 руб
ПАПА МОЖЕТ Колбаса МЯСНАЯ 500г	ОСТАНКИНСКИЙ МК	108,25 руб
Классическая вареная 350г	АТЯШЕВО	29,57 руб

КОЛБАСЫ С/К, С/В

Колбаса ПРЕСИЖН с/к 250г	ОСТАНКИНСКИЙ МК	126,44 руб
Колбаса ЮБИЛЕЙНАЯ с/к 250г	ОСТАНКИНСКИЙ МК	129,54 руб
Брауншвейская особая с/к 250г	ШЕЛЬФ	111,53 руб
Кремлевская с/к 300г	ШЕЛЬФ	161,04 руб
Салями Венская с/к 300г	КЛИНСКИЙ МК	154,63 руб

ДЕЛИКАТЕСЫ

Свинина ЕВРОПЕЙСКАЯ к/в 300г	АТЯШЕВО	92,93 руб
ПАПА МОЖЕТ Свинина ДЕЛИКАТЕС к/в 400г	ОСТАНКИНСКИЙ МК	133,99 руб
Карбонад ГУБЕРНСКИЙ к/в 300г	ЕГОРЬЕВСКАЯ КГФ	139,06 руб
Окорок ТАМБОВСКИЙ к/в 300г	ВЕЛИКОЛУКСКИЙ МК	219,35 руб
Окорок ЮБИЛЕЙНЫЙ к/в 300г	ИНЕЙ	126,19 руб

СОСИСКИ

ВЕНСКИЕ 470г	КЛИНСКИЙ МК	121,13 руб
СЛИВОЧНЫЕ 470г	КЛИНСКИЙ МК	147,48 руб
ВЯЗАНКА МОЛОЧНЫЕ 450г	СТАРОДВОРЬЕ	121,30 руб
ПАПА МОЖЕТ СОЧНЫЕ 600г	ОСТАНКИНСКИЙ МК	135,79 руб
БАВАРСКИЕ 420г	ВЛАДИМИРСКИЙ СТАНДАРТ	85,53 руб

ВАРЕННЫЕ КОЛБАСЫ

Вязанка классическая 500г	СТАРОДВОРЬЕ	116,28 руб
Докторская ГОСТ 400г	СТАРОДВОРЬЕ	135,14 руб
Вязанка молочная 500г	СТАРОДВОРЬЕ	131,51 руб
ПАПА МОЖЕТ Колбаса МЯСНАЯ 500г	ОСТАНКИНСКИЙ МК	108,25 руб
Классическая вареная 350г	АТЯШЕВО	29,57 руб

КОЛБАСЫ С/К, С/В

Колбаса ПРЕСИЖН с/к 250г	ОСТАНКИНСКИЙ МК	126,44 руб
Колбаса ЮБИЛЕЙНАЯ с/к 250г	ОСТАНКИНСКИЙ МК	129,54 руб
Брауншвейская особая с/к 250г	ШЕЛЬФ	111,53 руб
Кремлевская с/к 300г	ШЕЛЬФ	161,04 руб
Салями Венская с/к 300г	КЛИНСКИЙ МК	154,63 руб

ДЕЛИКАТЕСЫ

Свинина ЕВРОПЕЙСКАЯ к/в 300г	АТЯШЕВО	82,93 руб
ПАПА МОЖЕТ Свинина ДЕЛИКАТЕС к/в 400г	ОСТАНКИНСКИЙ МК	133,99 руб
Карбонад ЮБИЛЕЙНЫЙ к/в 1кг	МЯСНАЯ ФЕРМА	441,40 руб
ЛОПАТКА ФЕРМЕРСКАЯ в/к 1кг	ТД ЧЕРКИЗОВО	330,38 руб
Карбонад ГУБЕРНСКИЙ к/в 300г	ЕГОРЬЕВСКАЯ КГФ	20,44 руб

Лидеры продаж X5 Group



СОСИСКИ

СЛИВОЧНЫЕ 470г	КЛИНСКИЙ МК	157,87 руб
КЛИНСКИЕ 460г	КЛИНСКИЙ МК	159,38 руб
МОЛОЧНЫЕ 1 сорт 470г	МЯСНОЙ ДОМ БОРОДИНА	140,57 руб
МОЛОЧНЫЕ 480г	ВЕЛКОМ	137,43 руб
ВЯЗАНКА МОЛОЧНЫЕ 450г	СТАРОВОРЬЕ	121,30 руб

ВАРЕННЫЕ КОЛБАСЫ

ВЯЗАНКА Молочная 500г	СТАРОВОРЬЕ	114,99 руб
ВЯЗАНКА КЛАССИЧЕСКАЯ 500г	СТАРОВОРЬЕ	117,53 руб
ПАПА МОЖЕТ МЯСНАЯ 500г	ОСТАНКИНСКИЙ МК	119,09 руб
ДОКТОРСКАЯ 300г	ТД ЧЕРКИЗОВО	104,03 руб
ДОКТОРСКАЯ 500г	МЯСНОЙ ДОМ БОРОДИНА	158,28 руб

КОЛБАСЫ С/К, С/В

ПРЕСИЖН с/к 250г	ОСТАНКИНСКИЙ МК	149,21 руб
БРАУНШВЕЙГСКАЯ с/к 150г	ВЕРНЕР	119,80 руб
ЛАЦИО с/к 70г	МЯСНОЙ ДОМ БОРОДИНА	72,63 руб
РУБЛЕВСКАЯ с/к 270г	РУБЛЕВСКИЙ	174,06 руб
CASADEMONT ФУЭТ ЭКСТРА с/в 150г	ТД ЧЕРКИЗОВО	176,48 руб

ДЕЛИКАТЕСЫ

Карбонад ЮБИЛЕЙНЫЙ к/в 150г	ВЕРНЕР	113,76 руб
Карбонад ИСПЕРСКИЙ к/в 150г	РЕМИТ	78,66 руб
Окорок ТАМБОВСКИЙ к/в 180г	ЕГОРЬЕВСКАЯ КГФ	64,58 руб
Ветчина ДЛЯ ЗАВТРАКА 400г	РУБЛЕВСКИЙ	164,77 руб
Грудинка КЛАССИЧЕСКАЯ к/в 300г	ВЕРНЕР	228,12 руб

СОСИСКИ

ВЕНСКИЕ 500г	СТАРОВОРЬЕ	145,25 руб
ВЯЗАНКА МОЛОЧНЫЕ 450г	СТАРОВОРЬЕ	119,42 руб
ВЕНСКИЕ 470г	КЛИНСКИЙ МК	143,19 руб
ВЕНСКИЕ 420г	МЯСНИЦКИЙ РЯД	106,71 руб
ПРЕМИУМ с нат.сливками 480г	МЯСНОЙ ДОМ БОРОДИНА	123,95 руб

ВАРЕННЫЕ КОЛБАСЫ

ДОКТОРСКАЯ ГОСТ 400г	СТАРОВОРЬЕ	134,39 руб
ДОКТОРСКАЯ ТРАДИЦИОННАЯ 500г	СТАРОВОРЬЕ	133,89 руб
ВЯЗАНКА КЛАССИЧЕСКАЯ 500г	СТАРОВОРЬЕ	122,52 руб
ПАПА МОЖЕТ МЯСНАЯ 500г	ОСТАНКИНСКИЙ МК	108,21 руб
ДОКТОРСКАЯ 500г	ВЕЛИКОЛУКСКИЙ МК	123,52 руб

КОЛБАСЫ С/К, С/В

Сервелат Классический с/к 100г (нарез)	ЕГОРЬЕВСКАЯ КГФ	91,99 руб
БРАУНШВЕЙГСКАЯ ГОСТ 250г	МАЛАХОВСКИЙ МК	199,99 руб
САЛЯМИНИ с/к 180г	ТД ЧЕРКИЗОВО	88,52 руб
САЛЬЧИЧОН с/в 90г	МЯСНИЦКИЙ РЯД	79,64 руб
ЛАЦИО с/к 70г	МЯСНОЙ ДОМ БОРОДИНА	84,75 руб

ДЕЛИКАТЕСЫ

Карбонад ЮБИЛЕЙНЫЙ к/в 300г	ОСТАНКИНСКИЙ МК	158,62 руб
Карбонад ГУБЕРНСКИЙ к/в 300г	ЕГОРЬЕВСКАЯ КГФ	169,06 руб
Грудинка к/в 300г	МЯСНОЙ ДОМ БОРОДИНА	192,02 руб
Ветчина ФИЛЕЙНАЯ 400г	ОСТАНКИНСКИЙ МК	104,25 руб
Шейка из свинины к/в 300г	МЯСНОЙ ДОМ БОРОДИНА	217,34 руб

Мы знаем лидеров продаж по каждой категории мясной продукции ведущих Российских Федеральных сетей и готовы предоставить готовые решения в создании аналогичных продуктов, которые по вкусу не отличаются от лидеров рынка.

Для наших клиентов мы:

- разрабатываем индивидуальные рецептуры для запуска выработок требуемых позиций
- проводим совместные дегустации и тестирование готовой продукции
- предоставляем уникальный портфель решений для производства рентабельных продуктов с высокой добавленной стоимостью

С нами вы всегда на шаг впереди!



Наши самые востребованные позиции

ВАРЕННЫЕ КОЛБАСНЫЕ ИЗДЕЛИЯ

Премиум Комби Докторская ГС BW-9093
Премиум Комби Любительская ГС BW-9162
Премиум Докторская ГС М_0064827
Премиум Любительская ГС М_0064831
Премиум Молочная ГС М_0064829



СЫРОКОПЧЕНЫЕ И СЫРОВАЛЕННЫЕ МЯСНЫЕ ПРОДУКТЫ

РОН-8013 Премиум Салями Старт
РОН-9221 Премиум VAC
РОН-9222 Премиум Салями
РОН-9225 Премиум Салями



ВЕТЧИНЫ И ДЕЛИКАТЕСЫ

DEL-0345 Премиум Комби Шинкен 60 Плюс
DEL-0372 Премиум Комби Шинкен с чесноком
DEL-0449 Премиум Комби Можжевельная
ветчина
DEL-9095 Премиум Средство
для шприцевания 50_60



КОЛБАСЫ ПОЛУКОПЧЕНЫЕ, ВАРЕНО-КОПЧЕНЫЕ

DW-9085 Премиум Комби сервелат
Барселона
DW-9185 Премиум Комби Польская Классик
DW-9188 Премиум Комби Московская
DW-9189 Премиум Комби Брауншвейгская



Наши самые востребованные позиции

АРОМАТЫ

PUR-9084 Премиум Арома Салями Тейст
PUR-9235 Премиум Пур Австрия Классик
Премиум Эффект Синекс Файбер_EFC-9081



МАРИНАДЫ

HF-9363 Premium Fix Universum
HF-9364 Premium Fix Steak Salt
MAR-9156 Премиум Гриль 3 перца
MAR-9228 Premium Grill Rustikal
MAR-9230 Premium Grill Spare Ribs



ПОЛУФАБРИКАТЫ

DEL-0850 Премиум Эффект для мяса птицы 5
HF-9255 Премиум Пур Пельмени 1
HF-9265 Premium Combi Saslik



КРАСИТЕЛЬ

16446 Премиум Колор ACN



Мясо и птица

Евроснаб предлагает технологичные готовые решения для мяса, колбасы, деликатесов, замороженных полуфабрикатов.

ВАРЕННЫЕ
КОЛБАСНЫЕ
ИЗДЕЛИЯ

ПК и ВК
КОЛБАСЫ

ВЕТЧИНЫ

КАТАЛОГ ПРОДУКЦИИ



ФЕРМЕНТИРОВАННЫЕ
КОЛБАСЫ

КОЛБАСКИ ГРИЛЬ

РУБЛЕННЫЕ
ПФ

КУСКОВЫЕ
ПФ

ИНТЕРЕСНЫЕ
ПРОДУКТЫ

Позвоните нам сегодня +7 495 988 73 70
info@eurosnab.com www.eurosnab.com

Надежный партнер для вашего бизнеса

Доставляем заказы вовремя

Логистические терминалы «ЕВРОСНАБ» в Подмосковье, Риге и Ташкенте позволяют осуществлять бесперебойные поставки со всего мира. Более 150 наименований ингредиентов в постоянном наличии на нашем складе.

Разрабатываем уникальные рецептуры

Осуществляем разработку индивидуальных рецептур по техзаданию клиентов. Наши решения способствуют созданию концепций продуктов питания, обеспечивающих кулинарный вкус, улучшенную питательную ценность и оптимизированную функциональность.

Проводим исследования

Мы активно работаем, чтобы использовать наши знания о последних потребительских тенденциях и информацию о рынке, чтобы помочь клиентам оставаться впереди на быстро меняющемся рынке мясных продуктов.

Осуществляем комплексную поддержку

Экспертиза лежит в основе того, что Евроснаб предоставляет клиентам. Именно поэтому наши технологи в любое время готовы оказать квалифицированную поддержку, а экспериментальный центр расширяет возможности высокоэффективного сотрудничества.



Нам доверяют лидеры

Технологическая лаборатория мясных продуктов позволяет делать фокус на рентабельности. Мы слышим наших клиентов и помогаем им зарабатывать вместе с нами.



MIRATORG



Eurosnab
технологии, сырьё и логистика

Контакты

www.eurosnab.com



РОССИЯ

109004, Россия, Москва
Аристарховский переулок д. 3
Тел: +7 495 988 73 70
Факс: +7 495 507 14 62
e-mail: info@eurosnab.com
eurosnab.com



КАЗАХСТАН

050000, Казахстан, Алматы
Бостандыкский р-н, ул. Мынбаева
151, БЦ «Verum», офис 32
Тел: +7 701 521 89 81
Факс: +7 727 311 06 39
e-mail: info_kz@eurosnab.com
eurosnab.com



УЗБЕКИСТАН

100005, Узбекистан, Ташкент
Фаргона йули 23, дом 31
Тел: +998 71 299 86 96
Тел: +998 71 299 86 97
Факс: +998 71 299 86 98
e-mail: info_uz@eurosnab.com
eurosnab.com



ТАДЖИКИСТАН

Евроснаб, Таджикистан
e-mail: info_taj@eurosnab.com
eurosnab.com



ТУРКМЕНИСТАН

Евроснаб, Туркменистан
e-mail: info_tm@eurosnab.com
eurosnab.com



КИРГИЗИЯ

Евроснаб, Киргизия
e-mail: info_tm@eurosnab.com
eurosnab.com