



CHEESEBERRY

ПРЕЗЕНТАЦИЯ КОМПАНИИ. HORECA

О НАШЕЙ КОМПАНИИ

CHEESEBERRY® — крупнейший производитель замороженных десертов в России, эксперт в области продукции для настроения, здоровья и энергии.

20

лет работы
на рынке

В числе наших постоянных клиентов ведущие сети общественного питания и федеральные торговые сети.

3

современных
предприятия

Мы контролируем качество продукции в течение всего цикла производства: от разработки ингредиентов до контроля качества готового продукта.

5

тыс. тонн
продукции
и в год

Это более 40 видов чизкейков и тортов, 5 видов печенья COOKIES, а также мягкие сыры и творожные кремы.

Предприятие сертифицировано по международной системе FSSC 22000, продукция соответствует требованиям стандарта "Халяль".



FSSC 22000



НАШИ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ ПЛОЩАДКИ

«Пекарня»

г. Михайловск, ул. Никонова, 51/3

220 человек,
Чизкейки
Торты
Пироги «Тарты»
Коррексы

«Сырный»

г. Ставрополь, ул. Коломийцева, 1Г

52 человека,
Крем творожный
Крем заварной
Сыр Маскарпоне
Крем сметанный
Сыр мягкий

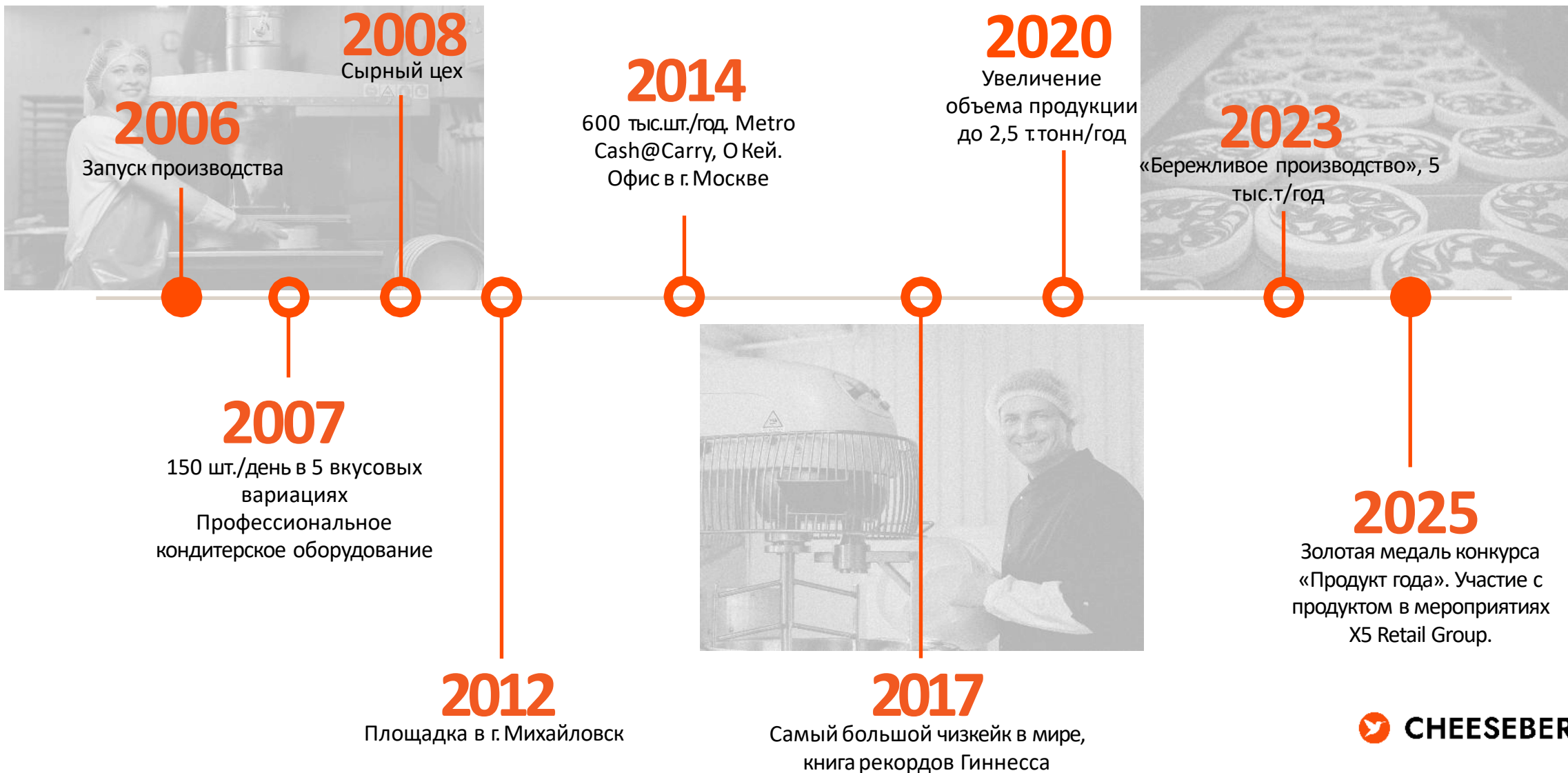
«Победа»

г. Ставрополь, ул. Победы, 1Б

61 человек,
Кукисы
Песочный полуфабрикат



НАША ИСТОРИЯ



НАША ГОРДОСТЬ

МИРОВОЙ РЕКОРД. КНИГА РЕКОРДОВ ГИННЕССА

В 2017 году мы выпекли самый большой чизкейк в мире, попавший в Книгу рекордов Гиннесса.



4 240 кг

2,8 метров в диаметре

0,85 метров в высоту

40 000 порций

ЗОЛОТЫЕ МЕДАЛИ НА КОНКУРСЕ «ПРОДУКТ ГОДА 2025»



- Чизкейк «New York»
- Торт "Тройной шоколад"
- Печенье «Кукис с шоколадом и кусочками белой глазури».

МЕЖДУНАРОДНЫЕ СТАНДАРТЫ КАЧЕСТВА



Сертификат FSSC 22000 расшифровывается как Food Safety System Certification (Сертификация Системы Безопасности Пищевых Продуктов (СБПП)).

С 2009 года объединяет несколько ранее существующих ГОСТов. Содержание нового стандарта получило одобрение Глобальной Инициативы по безопасности пищевых продуктов (GFSI).



НАССР — Hazard Analysis and Critical Control Points, система анализа, контроля и снижения рисков на предприятиях пищевой отрасли. Внедрение принципов НАССР – необходимость, сертификация – добровольный шаг.

Самый строгий стандарт контроля качества - реальное конкурентное преимущество: 8 обученных внутренних аудиторов, возможность поставлять продукцию в крупнейшие торговые сети - лидеры рынка и участвовать в тендерах.



«Дозволенное аллахом» - является важным знаком соответствия укладу мусульман и расширяет круг потребителей.

Недопустимость в составе ГМО, антибиотиков и химикатов, отсутствие желатина в кондитерских изделиях.

При производстве используются только натуральные продукты, недопустимы синтетические добавки.

МЫ ЗАРЕКОМЕНДОВАЛИ СЕБЯ КАК НАДЕЖНЫЙ ПАРТНЕР

НАШИ КЛИЕНТЫ

ДИСТРИБУЦИЯ



HORECA



ТОРГОВЫЕ СЕТИ



ЭКСПОРТ



- Внедрение принципа бережливого производства, повышение производительности
- Развитие инновационных технологий, обновление оборудования
- Инвестиционные проекты, строительство и запуск новых производственных площадок
- Натуральные продукты без ГМО, собственный бренд и рецепты, имеющие устойчивый и растущий спрос
- Соответствие международным стандартам HACCP, FSSC, Халяль
- Устойчивые партнерские связи с российскими и международными компаниями, расширение географии поставок.

МИССИЯ И ЦЕННОСТИ

- Честные технологии, натуральные продукты
 - Лучшая экспертиза по чизкейкам в России и мире
 - Неограниченные возможности дистрибуции
 - Качество продуктов подтверждено сертификатами по международным стандартам.
-
- Мы меняем мир к лучшему каждый день, создавая лучшие продукты.
 - Мы производим наши продукты с любовью и хотим, чтобы как можно больше людей получали удовольствие и баловали себя изысканным вкусом десертов CHEESEBERRY.



КОНКУРЕНТНЫЕ ПРЕИМУЩЕСТВА



ШОКОВАЯ ЗАМОРОЗКА ПРОДУКТОВ

- Сохраняет неповторимый вкус, текстуру и аромат продукта до 18 мес. (торты до 12 мес.) при $t -18^{\circ}\text{C}$

УМНАЯ УПАКОВКА

- Качественные материалы, удобство в транспортировке, сохраняет товарный вид продукта в процессе доставки и хранения

УДОБНАЯ НАРЕЗКА НА ПОРЦИИ

- С разделителями из пергаментной бумаги - помогают деликатно отделить кусочки и быстрее оформить подачу десерта

КАЧЕСТВО И БЕЗОПАСНОСТЬ

- Продукции соответствуют международным стандартам: FSSC 22000, HACCP. Продукция Халяль

ШТАТ ЛУЧШИХ ПРОФЕССИОНАЛОВ

- В производстве заняты высококвалифицированные специалисты отрасли

ОРИГИНАЛЬНЫЕ РЕЦЕПТУРЫ

- Вся продукция CHEESEBERRY изготавливается по оригинальным рецептурам, разработанным нашими технологами

ПОЛНЫЙ ЦИКЛ ПРОИЗВОДСТВА

- Лаборатории для проведения мониторинга входящего сырья
- Комплекс производственных площадок
- Линии по производству и фасовке продукции
- Склады с температурным контролем
- Логистические центры.



CHEESEBERRY

АССОЦИАЦИЯ HoReCa



ТЕКУЩИЙ АССОРТИМЕНТ HoReCa

ЧИЗКЕЙКИ



Основа из песочного коржа и творожной массы, без декора и фантазийные с гастрономическими сочетаниями.

ТАРТЫ



Основа из песочного теста отличается от чизкейка наличием борта.

С добавлением обильной фруктовой заливки с кусочками фруктов сверху.

ТОРТЫ



Классические и всеми любимые Медовик, Тирамису, Шоколадно-малиновый и Тройной шоколад.

КУКИСЫ 70 г



Печенье по классической американской рецептуре в индивидуальной упаковке.

КОРРЕКСЫ 100 г



Чизкейки и тарты в индивидуальной упаковке.

Удобны для продажи, не требуют дополнительного оборудования для выкладки.

СЫРЫ



Качественные продукты для HoReCa. Быстрое создание кулинарных шедевров.

КЛАССИЧЕСКИЕ ЧИЗКЕЙКИ

NEW YORK



ШОКОЛАДНЫЙ



NEW YORK С КЛУБНИКОЙ



Классические сливочные чизкейки на основе коржа из песочного печенья и нежной сырно-сливочной массы с классическим, шоколадным вкусом и сочным клубничным джемом (данная позиция присутствует в весе 1,2 и 1,66 кг).

Натуральный декор выглядит эффектно завершённым и позволяет экономить время на украшение и подачу десертов.

Порционная нарезка позволяет удобно разделять кусочки, сокращает время дефростации и подачи.



1,2 кг
1,66 кг



12 п x 100 г
14 п x 119 г



4 шт.
4 шт.



t -18 °C: 18 мес.



После дефростации: 21 сут.



CHEESEBERRY

КАРАМЕЛЬНО–ОРЕХОВЫЕ И ОРЕХОВЫЕ ЧИЗКЕЙКИ

КАРАМЕЛЬНЫЙ С АРАХИСОМ



Сливочные чизкейки на основе коржа из шоколадного печенья и нежной сырно-сливочной массы, обильно политые тягучей натуральной карамелью, декорированные крупными кусочками орехов.

КЛЕНОВЫЙ ПЕКАН



Порционная нарезка позволяет удобно разделять кусочки, сокращает время дефростации и подачи.

ФИСТАШКОВЫЙ



Яркий сливочно-ореховый чизкейк на основе коржа из песочного печенья и нежного творожного суфле с ароматом фисташки, декорированный ореховой крошкой.



1,2 кг



12 п x 100 г



4 шт.



t –18 °C: 18 мес.



После дефростации: 21 сут.



CHEESEBERRY

ЯГОДНЫЕ ЧИЗКЕЙКИ

NEW YORK С МАЛИНОЙ



Чизкейк «New York с малиной» — изысканное сочетание классики и ягодной свежести. Нежная сырная масса с тонким сливочным вкусом, приготовленная по традиционному нью-йоркскому рецепту, на хрустящем корже из песочного печенья. Сверху — слой сочного малинового джема, который добавляет легкую кислинку и яркий аромат.



1,2 кг



12 п х 100 г



4 шт.



t –18 °C: 18 мес.



После дефростации: 21 сут.

NEW YORK ЛЕСНЫЕ ЯГОДЫ



Оригинальный сливочно-ягодный чизкейк на основе коржа из песочного печенья и нежной сырной массы, дополненной густым слоем джема с кусочками малины, черники, брусники, ежевики.



CHEESEBERRY

ЭКЗОТИЧЕСКИЕ ЧИЗКЕЙКИ

МАНГО-МАРАКУЙЯ



Чизкейк на основе нежного сливочного сыра и пюре манго на хрустящем песочном корже, покрытый топпингом из сочной маракуйи.



1,2 кг
1,66 кг

ЛАЙМОВЫЙ



Пикантный сливочно-цитрусовый чизкейк на основе коржа из песочного печенья и нежной сырной массы, с бодрящим ароматом и характерной кислинкой из натурального лайма (данная позиция присутствует в весе 1,66 кг).



12 п x 100 г
14 п x 119 г



4 шт.
4 шт.

ЛИМОННЫЙ



Яркий сливочно-лимонный десерт на основе коржа из песочного печенья и нежной творожной массы с бодрящим цитрусовым вкусом и ароматом.



t –18 °C: 18 мес.



После дефростации: 21 сут.

КОКОСОВЫЙ



Сливочный чизкейк на основе коржа из песочного печенья и нежной сырно-сливочной массы, декорированный кокосовой стружкой.



CHEESEBERRY

ОСОБЕННЫЕ ЧИЗКЕЙКИ

ДУО



С ШОКОЛАДНОЙ
КРОШКОЙ



БАНАНОВЫЙ
С ШОКОЛАДНЫМ
ПЕЧЕНЬЕМ



САН-СЕБАСТЬЯН



Классический чизкейк с кусочками бельгийского шоколада — нежный, воздушный десерт с яркими нотками темного шоколада.

Сливочный чизкейк на основе коржа из песочного печенья и нежной сырно-сливочной массы, декорированный шоколадной крошкой (данная позиция присутствует в весе 1,66 кг).

Сливочный чизкейк на основе коржа из шоколадного печенья и нежной сырно-сливочной массы с банановым вкусом и кусочками шоколадного печенья.

Оригинальный баскский чизкейк с карамелизованной, слегка обожженной корочкой и очень нежной начинкой из запеченного сливочного крема (данная позиция присутствует в весе 1,66 кг).



1,2 кг
1,66 кг



12 п x 100 г
14 п x 119 г



4 шт.
4 шт.



t –18 °C: 18 мес.



После дефростации: 21 сут.



CHEESEBERRY

ТАРТЫ

ЛИМОННЫЙ



КЛУБНИЧНЫЙ



ВИШНЕВЫЙ



Десерт с ярким освежающим вкусом на основе коржа из песочного печенья, начинки из натуральных взбитых сливок и сочного джема с кусочками солнечного лимона.

Романтичный десерт с любимым сочетанием вкусов: клубники и сливок в любое время года вернет в тёплое лето, обольстит, и подарит чувство лёгкой влюбленности.

Это изысканный десерт с насыщенным вкусом спелой вишни, нежной сливочной начинкой и легкой кислинкой. Он напомнит о летних днях, подарит ощущение свежести и оставит приятное послевкусие.



1,2 кг



12 п x 100 г



4 шт.



t -18 °C: 18 мес.



После дефростации: 21 сут.



CHEESEBERRY

ТОРТЫ

ШОКОЛАДНО-МАЛИНОВЫЙ



МЕДОВИК



ТИРАМИСУ



ТРОЙНОЙ ШОКОЛАД



Основан на нежнейшем сочетании шоколадных коржей, покрытых тонким слоем сливочного крема и освежающим слоем малиновой начинки (данная позиция присутствует в весе 1,1 кг, 4 шт. в коробе).

Классический торт на основе слоев нежного сливочного крема и ароматного медового бисквита, пропитанный мёдом и украшенный бисквитной крошкой (4 шт. в коробе).

Знаменитый десерт на основе нежного бисквита, с прослойкой воздушного крема с ароматом кофе и сливок (3 шт. в коробе).

Торт из нежных шоколадных коржей, пропитанных терпким шоколадным кремом, дополненных шоколадным ганашом и завитками тёмного бельгийского шоколада (3 шт. в коробе).



1,1 кг
1,4 кг



12 п x 92 г
12 п x 117 г



3/4 шт.



t -18 °C: 12 мес.



После дефростации: 10 сут.



CHEESEBERRY

КУКИСЫ 70 г

С КУСОЧКАМИ ТЕМНОЙ ГЛАЗУРИ



Оригинальное печенье нежное и мягкое внутри, хрустящее снаружи.
Дополнено крупными кусочками шоколадной глазури.



70 г



28 шт. в коробе
12 шт. в шоу-боксе
6 шт. в шоу-боксе



t -18 °C: 18 мес.



После дефростации: 9 мес.

С ШОКОЛАДОМ
И КУСОЧКАМИ БЕЛОЙ ГЛАЗУРИ



Оригинальное шоколадное печенье, нежное и мягкое внутри и хрустящее снаружи. Шоколадная мягкость дополнена хрустящими кусочками белой шоколадной глазури.



CHEESEBERRY

КОРРЕКСЫ

NEW YORK



Классический сливочный чизкейк на основе коржа из песочного печенья и нежной творожной массы с легким ванильным вкусом.

NEW YORK С КЛУБНИКОЙ



Сливочный чизкейк на основе коржа из песочного печенья и нежной творожной массы, дополненный сочным клубничным джемом.

ШОКОЛАДНЫЙ



Классический чизкейк на основе коржа из шоколадного песочного печенья и нежной сырно-шоколадной массы.

МАНГО-МАРАКУЙЯ



Чизкейк на основе нежного сливочного сыра и пюре манго на хрустящем песочном корже, покрытый топпингом из сочной маракуйи.



100 г



8 шт.



t -18 °C: 18 мес.



После дефростации: 21 сут.



CHEESEBERRY



МЯГКИЕ БЕЛЫЕ СЫРЫ. ПРЕИМУЩЕСТВА

■ ВЫСОКИЕ СТАНДАРТЫ КАЧЕСТВА

Вырабатывается в соответствии с международными стандартами из экологически чистого сырья на предприятиях России и Беларуси

■ УДОБНАЯ УПАКОВКА ДЛЯ HORECA

Оптимальный вес и формат упаковки для хранения и профессионального использования

■ ТЕРМОСТАБИЛЬНОСТЬ

- Адаптирован для профессиональных печей, обеспечивает равномерную плавку, не стекленеет
- Сохраняют правильную консистенцию при термообработке в качестве начинки и декора

■ ВЫРАЖЕННЫЙ СЛИВОЧНЫЙ ВКУС

КРЕМ НА ОСНОВЕ ТВОРОГА «СУШИСЫР» (МДЖ 26%)

Нежный творожный крем разработан специально для ресторанов и предприятий общественного питания. Обладает пластичной, пастообразной консистенцией и термостабильностью при запекании.

- вкус сливочный, кисломолочный, солоноватый, сбалансированный
- пластичная, пастообразная консистенция
- сохраняет свойства при запекании
- универсальная рецептура для роллов и гастрономических закусок
- держит форму при взбивании до 8 часов без отделения сыворотки
- лучшее соотношение цены и качества.



🕒 6 месяцев

❄️ от 2 до 6 °C и относит. влажности воздуха не более 85 %



1 кг
3 кг



6 шт.
4 шт.

СЫР МЯГКИЙ «МАСКАРПОНЕ» (МДЖ 70%)



Мягкий сыр на основе натуральных молочных продуктов идеален для изготовления выпечных и муссовых кондитерских изделий. Обладает натуральным сливочным вкусом и нежной стабильной текстурой.

- сладко-сливочный вкус
- лёгкая кремовая консистенция без отделения сыворотки
- из натуральных молочных ингредиентов
- держит структуру до 8 часов при взбивании без добавления стабилизаторов
- полный контроль качества на протяжении всего технологического цикла.



🕒 4 месяца

❄️ от 2 до 6 °C и относит. влажности воздуха не более 85 %





СПАСИБО!

