

KRAFT
PHILADELPHIA



Сыр Вашей мечты

Содержание

- Информация о компании Торговый дом «Петровский»
- История развития крем-сыра PHILADELPHIA
- Сыр PHILADELPHIA - самый популярный бренд крем-сыра в мире
- Крем-сыр PHILADELPHIA – уникальный продукт для булочных, кондитерских и кулинарных блюд
- Ассортимент крем-сыра PHILADELPHIA в России
- Производство крем-сыра PHILADELPHIA – как создается лучший крем-сыр
- Вопрос-ответ
- Варианты использования
 - Торты
 - Бутерброды
 - Основные блюда
 - Закуски
 - Десерты
- Рецепты с крем-сыром PHILADELPHIA
- Спецификация
- Контактная информация



Компания Торговый дом «Петровский» успешно работает на российском рынке с 2009 года.

Мы - российская компания, осуществляющая импорт и построение цепочек дистрибьюции на рынках стран СНГ и России.

Мы оказываем услуги по продвижению брендов на новые потребительские рынки:

- организация маркетинговой активности с целью продвижения брендов
- построение дистрибьюции и полный контроль над брендом

Мы реализуем в первую очередь завершенные системы логистики, предназначенные для снабжения продуктами питания ресторанов, гостиниц, кафе, а также обеспечиваем ингредиентами кондитерские производства, которые осуществляют свою деятельность с использованием европейского сырья.



История развития

1872: Впервые крем-сыр изготовлен в Нью-Йорке американским молочником Вильямом Лоренсом.

1880: Крем-сыру присваивают наименование “Philadelphia” в честь города, который в то время славился строгими критериями качества и безупречности.

1960: Презентация крем-сыра PHILADELPHIA в Великобритании.

1961: Презентация крем-сыра PHILADELPHIA в Германии и начало производства крем-сыра PHILADELPHIA в Европе в г. Фаллингбостель.

1965: Начало производства крем-сыра PHILADELPHIA в Венесуэле и расширение производства в Мексике.

1971: Презентация крем-сыра PHILADELPHIA в Италии и чуть позже в остальных Европейских странах.

1974: Начало производства крем-сыра PHILADELPHIA с добавлением натуральных вкусовых добавок.

1999: Впервые крем-сыр PHILADELPHIA появился в России.

2002: Начало сотрудничества Kraft Foods с Dimarco Trade.

2007: Развитие сегментов HoReCa и Retail в России под общим управлением компании Dimarco Trade.

2010: С 2010 года компания Торговый дом «Петровский» является эксклюзивным Дистрибьютором и Импортером товаров под брендом «PHILADELPHIA» на территории Российской Федерации и стран СНГ.

Сыр PHILADELPHIA – самый популярный бренд крем-сыра в мире

- Крем-сыр PHILADELPHIA продается в 94 странах мира и оборот составляет более \$ 1 миллиарда.
- Крем-сыр PHILADELPHIA является лидером по продажам и самым известным брендом крем-сыра в мире.
- PHILADELPHIA фантастически универсальный крем-сыр. Он используется в сотнях рецептов тающих во рту блюд или просто как вкусовое дополнение к хлебу, крекеру, круасану или картофелю в мундире. А также его можно употреблять просто как Сыр!
- Целые книги посвящены рецептам блюд с крем-сыром PHILADELPHIA. Возможности использования этого сыра БЕЗГРАНИЧНЫ.

Крем-сыр PHILADELPHIA – уникальный продукт для булочных, кондитерских и кулинарных производств



Ассортимент сыра PHILADELPHIA в России

	<p>10 кг.</p>		<p>Оригинальный вкус 175 гр.</p>	
		<p>1,65 кг.</p>		<p>Легкая 175 гр.</p>
			<p>16,67 гр.</p>	
	<p>16,67 гр.</p>			
				<p>С травами 175 гр.</p>
			<p>Баланс с травами 175 гр.</p>	
	<p>16,67 гр.</p>		<p>Баланс с йогуртом 175 гр.</p>	



PHILADELPHIA классическая

Сыр Филадельфия с классическим вкусом обладает – потрясающим свежим, мягким и сливочным вкусом, а кремовый состав делают Филадельфию легко намазываемой, кремовой консистенцией. Она используется как альтернатива сметане и другим молочным продуктам. Филадельфия подходит как для бутербродов и начинок, так и для совершенствования вкусовой гаммы супов и соусов, горячих и холодных блюд.



PHILADELPHIA с ароматом трав

Мягкий, пряный вкус с ароматным сочетанием трав и кремовой консистенцией. Пикантный, легко намазываемый на хлебобулочные изделия, подходит как соус к сырой пище или как подлив к запеченному в печи картофелю.



PHILADELPHIA легкая

Филадельфия лёгкий - это нежный, мягкий и кремовый свежий сыр, который тает во рту. Он очень приятен на вкус и при этом содержит всего 12 % жира. Он особенно подходит для легких, сладких десертов и напитков, а также для пикантных блюд - как соус или как подлив для блюд из рыбы и овощных запеканок.



PHILADELPHIA баланс с ароматом трав

Филадельфия баланс с травами - это низкокалорийный, свежий сливочный сыр с пряным насыщенным вкусом, при содержании всего 12 % жира. Отборные травы и пряности делают его вкус легким и неповторимым.



PHILADELPHIA йогурт баланс

Филадельфия йогурт - это легкий, кремовый свежий сыр с типичным вкусом йогурта. В его состав входит 13 % нежирного йогурта и 13 % жира, поэтому шеф-повара могут предлагать своим гостям „облегченное“ наслаждение вкусовой гаммой блюд. Филадельфия йогурт отлично сочетается со всеми хлебными изделиями, а также используется в качестве ингредиента при выпечке и приготовлении пищи - в частности, при приготовлении сладких десертов.



PHILADELPHIA очень легкая

Любителям низкокалорийной пищи, Филадельфия предлагает особый легкий вкус! Филадельфия очень лёгкая имеет прекрасный сливочный вкус и содержит всего 5 % жира.



PHILADELPHIA со вкусом шоколада Милка

PHILADELPHIA со вкусом шоколада Милка – это восхитительный вкус, благодаря сочетанию классического мягкого сыра Филадельфия и настоящего альпийского шоколада Милка. Филадельфия с шоколадом Милка это шоколадное наслаждение для всей семьи! Идеально для приготовления фантастических шоколадных чизкейков.

Производство крем-сыра PHILADELPHIA – как создается лучший крем-сыр

- При поступлении на фабрику молоко проверяется на качество и соответствие критериям Kraft. После этого молоко пастеризуется, чтобы уничтожить все вредные микроорганизмы, а затем гомогенизируется, т. е. молоко пропускают через мельчайшие распылители под давлением для разбития жировых шариков и придания однородной консистенции. После этого молоко охлаждается для начала следующей стадии.
- Затем молоко медленно нагревается перед тем, как добавить молокосвертывающие микроорганизмы.
- Настало время провести ферментацию. Для этого в полученную массу добавляют ферментные микроорганизмы для воздействия на натуральный сахар (лактозу), которая присутствует в молоке. После этого молоко створаживается.
- После этого отделяют сыворотку от сырной массы и придают сырной массе нужную структуру.
- Основные этапы пройдены. Далее добавляются различные ингредиенты для придания нужных свойств. Соль добавляют для усиления вкуса, стабилизаторы для сохранения консистенции. Вкусовые добавки, такие как чеснок, травы добавляют в уже готовый крем-сыр перед упаковкой.



Вопрос-ответ

- Подходит ли крем-сыр PHILADELPHIA для вегетарианцев?
Крем-сыр PHILADELPHIA подходит для людей, не употребляющих мясо. Для людей, не употребляющих продуктов животного происхождения не подходит, так как изготавливается из молока.
- Из чего делают крем-сыр PHILADELPHIA?
Основными ингредиентами являются молоко, сливки и закваска. В некоторые виды добавляются ингредиенты, такие как чеснок, травы и лук. Все компоненты натуральные. Каждая упаковка содержит список ингредиентов для Вашего удобства.
- Крем-сыр PHILADELPHIA и беременность?
Крем-сыр PHILADELPHIA является пастеризованным продуктом. Беременным женщинам рекомендуют не употреблять непастеризованные сыры, к которым крем-сыр PHILADELPHIA не относится.
- Содержит ли крем-сыр PHILADELPHIA зерновые \яйца \сою?
Крем-сыр PHILADELPHIA содержит молоко, но не содержит зерновые \яйца \сою. Всегда читайте этикетку.
- Содержит ли крем-сыр PHILADELPHIA клейковину?
Нет, крем-сыр PHILADELPHIA не содержит клейковины.
- Почему иногда появляется жидкость на поверхности крем-сыра PHILADELPHIA?
Прозрачная жидкость, которая иногда образуется на поверхности крем-сыра PHILADELPHIA вызвана в результате отделения жидкости из сыра. Это является нормальным явлением и никоим образом не влияет на вкус и внешний вид сыра. По желанию жидкость можно слить или перемешать с сыром.
- Используете ли Вы генетически модифицированные ингредиенты?
Мы не используем генетически модифицированные ингредиенты. Мы используем только те ингредиенты, которые соответствуют нашим строгим критериям безопасности и качества.
- Какое содержание жира \соли, энергетическая ценность крем-сыра PHILADELPHIA?
Для полной информации пожалуйста читайте этикетку или посетите наши сайты: www.tdpetrovsky.ru или www.philadelphia.ru



Варианты использования

Торты PHILADELPHIA



Основные блюда с крем-сыром PHILADELPHIA



Закуски с крем-сыром PHILADELPHIA



Десерты с крем-сыром PHILADELPHIA



Рецепты с крем-сыром PHILADELPHIA

PHILADELPHIA - крем суп из цукини и зеленого базилика

Ингредиенты (10 порций):

250 г	Сыр «Филадельфия» классический вкус
125 г	Масло сливочное
1 кг	Очищенные цукини
4 г	Зеленый лук
1 щепотка	Укроп
1 щепотка	Базилик свежий измельченный
800 мл	Бульон из телятины
Соль и перец по вкусу	



Рецепт:

Сливочное масло растопите в сковороде. Цукини, лук и укроп пассировать в сковороде. Пассированные овощи положить в высокую миску и взбить с помощью блендера до пюреобразной массы. Полученную массу смешать с бульоном, затем сыр «Филадельфия» постепенно ввести в суп, постоянно помешивая. Добавьте соль и перец по вкусу. Около 10 минут суп надо помешивать, доведя его до полной готовности. Суп надо разлить в белую посуду, добавить сыр «Филадельфия» как топпинг и украсить его свежим базиликом.

Рецепты с крем-сыром PHILADELPHIA

Крестьянский салат с яблоками, грецкими орехами под изысканным соусом «PHILADELPHIA»

Время приготовления: около 25 минут.

Ингредиенты (10 порций):

- 400 г. Сыр «Филадельфия» с травами
- 6 ст. л. Белый винный уксус
- 8 ст. л. Масло виноградных косточек
- 2 ст. л. Кленовый сироп
- 6 шт. Яблоки, нарезанные полумесяцами
- 2 ст. л. Масло грецкого ореха
- 500 г. Грудка индейки, нарезанная полосками
- 400 г. Крестьянский зеленый салат
- 200 г. Салатные крутоны
- 125 г. Ядра грецкого ореха

Соль и перец по вкусу

Рецепт:

Для соуса смешиваем Филадельфию, винный уксус, масло виноградных косточек, кленовый сироп. В конце добавить соль и перец по вкусу, залить полученным соусом яблоки. Масло грецкого ореха разогреть и обжарить на нем грудку индейки. Листья салата смешать с теплой грудкой индейки, разложить содержимое порционно по тарелкам и полить соусом с яблоками. Затем крутоны и грецкие орехи добавить в каждую порцию.



Рецепты с крем-сыром PHILADELPHIA

Рыбное филе на ложе из припущенных ранних овощей, в воздушном облаке PHILADELPHIA

Время приготовления: около 25 минут

Ингредиенты (10 порций):

400 г.	Сыр «Филадельфия» легкий
10 шт.	Филе белой рыбы около 200 г каждое, готовое к приготовлению
500 г.	Белая спаржа
500 г.	Зеленая спаржа
3 ст. л.	Луковые кольца
5 ст. л.	Оливковое масло
3 щепотки	Молодой зеленый лук, без перьев (только луковицы)
300 г.	Зеленый горошек
300 г.	Морковь кружочками
400 мл.	Молоко
Сок одного лимона	
200 г.	Очищенный картофель
1 л.	Масло для фритюра
Соль и перец по вкусу	

Рецепт:

Рыбное филе посолить, поперчить и потушить. Белую и зеленую спаржу очистить, порезать и приготовить. Кусочки должны быть длиной около 2 см каждый. Луковые кольца смешать с оливковым маслом и обжарить с оставшимися овощами 5-7 минут на сковороде. Овощи вынуть из скороды и оставить теплыми. В сковороду налить молоко и постепенно ввести лимонный сок, соль, перец. Постепенно ввести сыр «Филадельфия» и помешивая быстро приготовить однородную массу.

Картофель нарезать кружочками и обжарить во фритюре до золотистой корочки. Маслу с картофеля дать стечь и приправить его солью и перцем. Овощи смешать с соусом, разложить их порционно по тарелкам. Филе рыбы положить поверх овощей, картофель подать как гарнир.



Рецепты с крем-сыром PHILADELPHIA

Воздушный терин из PHILADELPHIA, дополненный райским вкусом сладкого соуса из манго

Время приготовления: около 30 минут

Ингредиенты (10 порций):

Для терина:

800 г. Сыр «Филадельфия» классический

5 листов Желатин

300 г. Натуральный йогурт нормальной жирности

100 г. Коричневый сахарный песок

50 мл. Апельсиновый сок

Сок одного плода лимона сладкого

Для соуса из манго:

400 г. Очищенное манго консервированное

100 г. Коричневый сахарный песок

100 мл. Апельсиновый сок

1 шт. Манго свежее, нарезанное кольцами для украшения

Свежие листья мяты для декорации

Рецепт:

Замочите желатин на несколько минут в холодной воде. Затем смешайте сыр «Филадельфия» с йогуртом, сахарным песком, апельсиновым соком и соком лимона сладкого. Вымоченный желатин нагрейте в кастрюле, пока он окончательно не растворится в воде. Затем смешайте его с сырной массой и выложите в форму для терина, предварительно выложив туда прозрачную пленку. Оставьте терин на 2 часа в холодильнике для застывания.

Консервированное манго смешать с сахарным песком и нагреть в сковороде, пока сахарный песок не растворится. Добавьте в эту смесь апельсиновый сок и недолго подержите на огне. Поставьте данную смесь в холодильник и дайте ей остыть.

Достаньте терин из холодильника, нарежьте кружочками, разложите на порции. Подавайте терин с соусом из манго, а также с кружочками из свежего манго и листочком мяты.



Рецепты с крем-сыром PHILADELPHIA

PHILADELPHIA шейк - кокосовое молоко, манго, кусочки шоколада и конечно PHILADELPHIA

Время приготовления: около 10 минут

Ингредиенты (10 порций):

- 1 кг. Сыр «Филадельфия» легкий
- 6 шт. Очищенные свежие яблоки
- 200 мл. Яблочный сок
- 2 ст. л. Лимонный сок
- 1 ст. л. Молотая корица
- 5 ч. л. Шоколадные хлопья
- 1 шт. Лист свежей мяты для декорирования



Рецепт:

Яблоки нарезать равными кусочками. Смешать при помощи миксера на средней скорости яблоки, яблочный сок, Филадельфию, лимонный сок, шоколадные хлопья и молотую корицу. Подавать коктейль надо в высоких бокалах, сверху декорировать мятным листком.

Спецификация

Штрих-код	Наименование	Вес	Жирность в сухом веществе	Кол- во в короб ке	Кол-во короб ок в ряду	Кол-во коробок на палете	Состав				Срок годности
							Пищевая ценность	Жиры	Белки	Углеводы	
40003390348 40	Philadelphia doppelrahmstufe	1,65 kg	67 %	4	12	48	1015 kj / 245 kcal	23 g	5,8 g	3,2 g	4 месяца
40003390335 46	Philadelphia doppelrahmstufe	10 kg	70 %	1	11	33	1260 kj / 305 kcal	29 g	7,5 g	2,7 g	3 месяца
40003393326 49	Philadelphia doppelrahmstufe	16,67 g	69 %	240	9	63	1015 kj / 245 kcal	24,5 g	5,4 g	3,2 g	70 суток
76223003402 85	Philadelphia original doppelrahmstufe	0,175 kg	69 %	10	36	180	1060 kj / 255 kcal	24,5 g	5,4 g	3,2 g	4 месяца
76223003181 16	Philadelphia krauter doppelrahmstufe klassischer gennus	0,175 kg	64 %	10	36	180	948 kj / 230 kcal	21,5 g	5,5 g	3,3 g	3 месяца
76223003402 92	Philadelphia light ausgewogener genuss	0,175 kg	44 %	10	36	180	666 kj / 160 kcal	12 g	8,3 g	4,1 g	4 месяца
76223003181 23	Philadelphia balance krauter ausgewogener	0,175 kg	42 %	10	36	180	643 kj / 155 kcal	11,5 g	8,0 g	4,4 g	3 месяца
76223003181 54	Philadelphia balance joghurt	0,175 kg	46 %	10	36	180	703 kj / 169 kcal	13 g	8,3 g	4,2 g	3 месяца
76223003181 78	Philadelphia so leicht lighter genuss	0,175 kg	19 %	10	36	180	461 kj / 110 kcal	4,7 g	11,5 g	5,0 g	3 месяца
76223005086 61	Philadelphia kuhler schokogenus	0,175 kg	22,6 %	10	36	180	1235 kj / 295 kcal	13,5 g	6,5 g	35,5 g	3 месяца

Контактная информация



**127006, Москва, ул. Долгоруковская, д. 34, стр. 2, эт. 1,
офис 112**

Телефон: +7 (495) 585-3091

+7 (499) 973-2118

Факс: +7 (495) 662-9851

E-mail: info@tdpetrovsky.ru

Web: www.tdpetrovsky.ru





Благодарим за внимание!