

oursson  Вся пашипра вкуса



*Бактериальные закваски
от Орсики*



Сделано в России



oursson
Вся палитра вкуса

«Мы есть то, что мы едим»

(Древняя восточная мудрость)

На сегодняшний день популярность приготовления домашних живых молочных продуктов набирает обороты, и это несмотря на широкий ассортимент йогуртов, творожков и прочих молочных товаров в магазинах. Это связано с колоссальной разницей в составе домашнего и магазинного молочного продукта!



oursson

Вся палитра вкуса

Бренд Oursson – специалист не только по кулинарным инновациям.

Мы искренне стремимся сделать питание современных семей вкусным, полезным и с минимальными временными затратами.

Именно поэтому мы успешно реализовали в наших заквасках основные критерии (преимущества):

✓ **ПРОСТО**

✓ **НАТУРАЛЬНО**

✓ **ПОЛЕЗНО**

✓ **ЭКОНОМИЧНО**



oursson

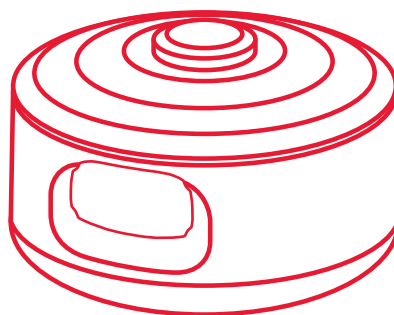
Вся палитра вкуса



Молоко



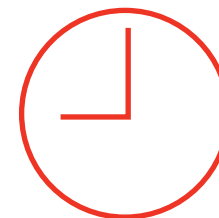
Закваска



Йогуртница электрическая



Йогуртница-термос



6-10 часов
ПОДОЖДАТЬ



ПРОСТО

По настоящему вкусный и полезный продукт, на основе заквасок OURSSON может приготовить кто угодно! С этой задачей справится, как ребенок, так и пожилой человек. Это легко, просто и быстро. Результат гарантирован!

Для получения этого замечательного молочного продукта достаточно смешать закваску с молоком комнатной температуры, поставить в йогуртницу и подождать.

oursson

Вся натуральность вкуса

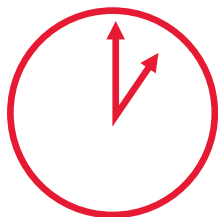


НАТУРАЛЬНО

Все закваски OURSSON приготовлены из натуральных ингредиентов. Штаммы выделены из природных источников и не являются генетически модифицированными.

- Без ГМО
- Без консервантов
- Без красителей
- Без искусственных добавок
- Без загустителей
- Без ароматизаторов
- Без глютена
- **Только живые натуральные заквасочные культуры**

oursson 
Вся палитра вкуса



1 ЧАС

Молоко усваивается человеком за час на **32%**,
а кисломолочные продукты практически
полностью (на **99%**).



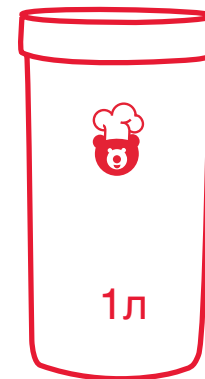
ПОЛЕЗНО

Все продукты, приготовленные на основе заквасок Oursson **НАТУРАЛЬНЫЕ, ПОЛЕЗНЫЕ, БЕЗОПАСНЫЕ** и несут огромную пользу организму человека:

- Улучшают и нормализуют пищеварение, восстанавливают и стабилизируют микрофлору кишечника
- Витамины, содержащиеся в кисломолочных продуктах, укрепляют иммунную систему организма
- Осуществляют профилактику и лечение целого ряда заболеваний
- Являются источником кальция – для укрепления зубов и костей
- Являются источником белка (протеинов) – строительный материал для всего организма: для мышц, кожи, крови, нервных клеток
- Выводят из организма токсины, соли тяжелых металлов и радиоактивные вещества
- Снижают уровень стресса, обладают успокаивающим воздействием

oursson

Вся палитра вкуса



Ваше здоровье
**В 2 РАЗА
ДЕШЕВЛЕ!**



ЭКОНОМИЧНО

Готовый молочный продукт, приготовленный на основе заквасок Oursson, не только полезнее, но и **ДЕШЕВЛЕ**, а значит доступнее потребителю с любым размером дохода...

Посчитаем?!



oursson 

Вся палитра вкуса

Идеально подходит для:

- Тех, кто заботится о своем здоровье и пищеварении
- Людей с диабетом
- Аллергиков
- Тех, кто подвержен стрессу и имеет напряженный рабочий график
- Профессиональных спортсменов (людей с сильн. физ. нагрузками)
- Людей с плохим аппетитом и слабым пищеварением
- Вегетарианцев
- Тех, кто желает увеличить потребление кальция
- Тех, у кого непереносимость глютена
- Людей со средней непереносимостью лактозы
- Людей, восстанавливающих здоровье после лечения или приема антибиотиков
- Беременных и кормящих матерей
- Детей в период их активного роста
- Пожилых людей

OURSSON 

Вся палитра вкуса



Описание заквасок OURSSON

oursson

Вся палитра вкуса



Культура заквасочная OURSSON для приготовления ЙОГУРТА

Композиция кисломолочных бактерий, имеет насыщенный вкус и аромат традиционного йогурта. При смешивании молока с закваской и выдержке при температуре 35-40°C полезные микроорганизмы активизируются, молоко густеет и сквашивается.

Свежий и живой йогурт на Вашем столе без красителей, без консервантов!



OURSSON

Вся палитра вкуса



Культура заквасочная OURSSON для приготовления ТВОРОГА

Композиция кисломолочных бактерий, классический вкус и структура домашнего творога. При смешивании молока с закваской и выдержке при температуре 35-40°C лактобактерии активизируются, молоко сквашивается и густеет. После нагрева сквашенного молока, отфильтровав молоко, вы получите творог нужной консистенции – как мягкий воздушный, так и рассыпчатый зернёный!



OURSSON

Вся палитра вкуса



Культура заквасочная OURSSON для приготовления КЕФИРА

Композиция кисломолочных бактерий, имеет вкус свежего кефира средней сброженности. При смешивании молока с закваской и выдержке при температуре 35-40°C лактобактерии и дрожжи активизируются, молоко сквашивается, образуя ароматный напиток густой консистенции и неповторимого вкуса.



oursson

Вся палитра вкуса



Культура заквасочная OURSSON для приготовления РЯЖЕНКИ

Композиция кисломолочных бактерий, имеет традиционный аромат и вкус ряженки. При смешивании теплого молока с закваской и выдержке при температуре 35-40°C полезные микроорганизмы активизируются, молоко густеет и сквашивается. Ряженка имеет нежный карамельный привкус.



oursson

Вся палитра вкуса



Культура заквасочная OURSSON для приготовления МАЦОНИ

Композиция кисломолочных бактерий, классический вкус и структура домашнего мацони. При смешивании молока с закваской и выдержке при температуре 35-40°C полезные микроорганизмы активизируются, молоко густеет и сквашивается. Рекомендуется поставить его в холодильник на 4 часа. Мацони – целебный продукт, по праву названный эликсиром молодости и долголетия.



oursson 
Вся палитра вкуса



Почему ЖИВОЙ?

Все закваски OURSSON являются лиофилизированными концентрированными заквасочными культурами прямого внесения. Что же это значит?

Лиофилизация – это мягкая сушка микроорганизмов, при которой вещества замораживаются и помещаются в вакуумную камеру. Там они впадают в состояние анабиоза («сна»), при этом сохраняя структуру и биологическую активность.

Попадая в благоприятную среду, полезные микроорганизмы «просыпаются» и активизируются, молоко сквашивается и мы получаем ЖИВОЙ кисломолочный продукт.

Хранить при температуре не выше -12°C , не более 18 месяцев.

Для ЗДОРОВЬЯ ешьте и пейте только свои домашние, живые кисломолочные продукты!

Для тех, кто следит за здоровьем!



OURSSON

Вся палитра вкуса



Твори!

Экспериментируй!

Создавай шедевры!

С заквасками OURSSON Вы можете претворить в ЖИЗНЬ любые ваши задумки! Вы главный шеф-повар и кулинарный художник/дизайнер на своей кухне!

*Фрукты! Ягоды! Варенье! Мед!
Мюсли! Шоколад! Орехи! Зелень!
Салаты! Злаки! Фантазируй!*

oursson 
Вся палитра вкуса



Удобная упаковка

Стики массой нетто 3 г упакованы по 5/10 штук в пакет дой-пак с зип-застежкой.

- Яркая упаковка с удобной застежкой
- Соответствует мировым стандартам хранения
- Удобно располагать на любой полке
- 5 стиков на 5 литров/10 стиков на 10 литров
- Срок хранения 18 месяцев при -12°C , или 6 месяцев при $+6^{\circ}\text{C}$.

oursson

Вся палитра вкуса

Почему закваски OURSSON?

Сравнение домашнего продукта из сухих заквасок Oursson и ГОТОВЫХ МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ



- ✓ Живые бактерии
- ✓ Доступная цена
- ✓ Возможность добавлять по вкусу все что угодно
- ✓ Состав: только молоко и закваска
- ✓ Без ГМО и химии

- ✓ Без сахара
- ✓ Гипоаллергенно – можно давать детям
- ✓ Срок хранения 4-6 дней
- ✓ Продукты для приготовления выбираете вы сами!

- ✓ Пастеризация – термообработка, нет живых бактерий
- ✓ Высокая цена
- ✓ Вкусовые варианты ограничены
- ✓ Состав: от 7 до 15 ингредиентов
- ✓ Модифицированный крахмал в составе или крахмал из ГМО кукурузы E1442
- ✓ Сахар
- ✓ Аллергенный состав
- ✓ Сроки хранения от 14 дней до 30 дней!
- ✓ Качество используемых продуктов (нет возможности проверить)

oursson

Вся палитра вкуса

Состав :

**Готовый
йогурт
от Орсон**



- ✓ Молоко
- ✓ Сухая закваска



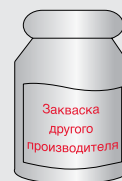
- ✓ Молоко обезжиренное
- ✓ Вода
- ✓ Сливки
- ✓ Сахар-песок
- ✓ Молоко сухое обезжиренное
- ✓ Йогуртовая закваска
- ✓ Бифидобактерии
- ✓ Загуститель
- ✓ Стабилизаторы – пектин E440, камедь
- ✓ Регулятор кислотности – цитрат натрия E331
- ✓ Регулятор кислотности – лимонная кислота E330
- ✓ Красители натуральные маслосмолы паприки
- ✓ Генетически модифицированный крахмал E1442
- ✓ «кошерный» желатин (животного происхождения)
- ✓ Молочные белки
- ✓ Ароматизатор идентичный натуральному

oursson

Вся палитра вкуса

Почему закваски OURSSON?

Сравнение сухих заквасок Oursson и заквасок других производителей



- ✓ Срок хранения 18 месяцев при $t -12^{\circ}\text{C}$; 6 месяцев при $t +6^{\circ}\text{C}$
- ✓ Доступная цена
- ✓ Отсутствие сахара
- ✓ 1 стик рассчитан на 1 литр молока
- ✓ Удобная упаковка
- ✓ Высококачественное российское производство, идеально подходит для отечественного молока
- ✓ Наибольшее число полезных бактерий (КОЕ/г) $5,0 \times 10^8$

- ✓ Возможность хранения вне холодильника. Живые бактерии могут храниться только в холодильнике!
- ✓ Высокая цена
- ✓ Наличие сахара у некоторых производителей
- ✓ Упаковка не всегда рассчитана на 1 литр молока
- ✓ Запечатанные стеклянные баночки неудобно открывать
- ✓ Многие закваски не российского производства
- ✓ Количество полезных бактерий ниже



Российский рынок заквасок

До 2014 года 90% от объема продаваемых заквасок составлял импорт.

И до введения западными странами небезызвестных санкций в отношении России, ситуация практически была неизменной. Учитывая то, что ЕС, по факту, основной поставщик микробиологической продукции для пищевой отрасли в РФ, санкционная политика Запада 2014 года может значительно повлиять на микробиологический рынок в России, простимулировав процессы импортозамещения, а соответственно ускорить развитие отечественных биотехнологий. Для Российского молочного сырья наиболее подходящими считаются закваски отечественного производства, т.к. получены из местных источников.

Быстрая доставка от производителя до полки магазина, и как результат – гарантированная свежесть!



oursson  *Вся наука брѣса*