



# Mozzarella

СПЕЦИАЛЬНО ДЛЯ HORECA

Продуманные решения,  
разработанные специально для  
профессиональной кухни



Липецкий Маслосырзавод "Лимол"

# О нас

Наше предприятие - Липецкий Маслосырзавод "ЛИМОЛ", находится в районе одной из наиболее динамично развивающихся экономических зон России - Особой Экономической Зоны промышленно-производственного типа - "Липецк". Завод основан в 2015 году, Качество, безопасность и восхитительный вкус нашей продукции полностью соответствуют высоким стандартам отрасли общественного питания и идеально подходят для предприятий.



Липецкий Маслосырзавод “Лимол”

# Наша МИССИЯ

Мы производим высококачественную моцареллу, используя натуральные ингредиенты и современные технологии. Мы обеспечиваем стабильное качество и уникальный вкус, необходимый для профессиональной кухни. Каждая порция нашего сыра вдохновляет на кулинарные шедевры и приносит радость гостям заведений.



—

# Текущие показатели и возможности производства

Количество регионов  
присутствия “Лимол”

**более 10**

---

Активных клиентов

**более 100**

---

Объём производства  
тонн/мес

**500+**



## Выпускаемая продукция

### Сыр для пиццы Моцарелла

Массовая доля жира в сухом веществе 40,0%  
ГОСТ Р 59212-2020

### Молокосодержащий продукт

С заменителем молочного жира «Моцарелла для пиццы» с МДЖ в сухом веществе 40%.

### Продукт белково-жировой

«Mozzarella» с массовой долей жира в сухом веществе 45%.

### Продукт белково-жировой

«Mozzarella for pizza professional» с массовой долей жира в сухом веществе 50%.

### Продукт белково-жировой

«Mozzarella for pizza light» с массовой долей жира в сухом веществе 45%.

## Сыр для пиццы Моцарелла

Массовая доля жира в сухом  
веществе 40,0%  
ГОСТ Р 59212-2020



Длина и диаметр  
батона: 330x85 мм



Условия хранения:  
120 сут. t° +2 до +6



Трансп. упаковка:  
380x350x280  
Вложений - 8 шт.



На паллете:  
39 коробов

## Сыр Моцарелла

Полностью состоящий из натуральных ингредиентов изысканный нежный сыр с ярко выраженным сливочным вкусом, при плавлении образующий однородную консистенцию от светло-желтого до желтых оттенков с мягко тянущимися сырными нитями до 30 см.

**Конвейерная печь**  
240-270 °С / 4-5 мин.

**Подовая печь**  
350 °С / 4 мин.

**Дровяная печь**  
390-450 °С / 2-3 мин.



## Молокосодержащий продукт

с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, полутвердый «Моцарелла для пиццы» свежий, с массовой долей жира в сухом веществе 40%



Длина и диаметр батона: 330x85 мм



Условия хранения: 120 сут. t° +2 до +6



Трансп. упаковка: 380x350x280  
Вложений - 8 шт.



На паллете: 39 коробов

# «Моцарелла для пиццы»

Подходит для конвейерных и подовых печей, обладает отличными свойствами при запекании - от светло-желтого до желтых оттенков, без рельефов и видимых следов горения. Легко тянущиеся сырные нити до 20 см. Обладает выраженным сырным вкусом, характерным для оригинальной Моцареллы.

**Конвейерная печь**  
240-280 °C / 4-5 мин.

**Подовая печь**  
350 °C / 3-4 мин.



## Продукт белково-жировой

«Mozzarella» с массовой долей  
жира в сухом веществе 45%



Длина и диаметр  
батона: 330x85 мм



Условия хранения:  
120 сут. t° +2 до +6



Трансп. упаковка:  
380x350x280  
Вложений - 8 шт.



На паллете:  
39 коробов

## «Mozzarella»

Универсальный, многофункциональный продукт, который подходит для запекания в конвейерных, подовых, конвекционных печах и выдерживает жёсткие условия температурной обработки. Обладает сбалансированным, нежным вкусом. При запекании дает равномерный блистер и сырные нити до 30 см

### Конвейерная печь

275 °С / до 5 мин.

### Подовая печь

320 °С / 4-5 мин.

### Конвекционная печь

200-250°С / 5-10 мин.



## Продукт белково-жировой

«Mozzarella for pizza professional» с массовой долей жира в сухом веществе 50%



Длина и диаметр батона: 330x85 мм



Условия хранения: 120 сут. t° +2 до +6



Трансп. упаковка: 380x350x280  
Вложений - 8 шт.



На паллете: 39 коробов

# «Mozzarella for pizza professional»

Наилучшим образом раскрывает свои вкусовые качества под воздействием температуры. Равномерно плавится при запекании, сохраняет сливочный вкус и отлично тянется, сохраняя сырные нити до 40 см. Идеальное решение для сегмента HoReCa.

**Конвеерная печь**  
275 °С / до 5 мин.

**Подовая печь**  
320 °С / 4-5 мин.



## Продукт белково-жировой

«Mozzarella for pizza light»  
с массовой долей жира в сухом  
веществе 45%



Длина и диаметр  
батона: 330x85 мм



Условия хранения:  
120 сут. t° +2 до +6



Трансп. упаковка:  
380x350x280  
Вложений - 8 шт.



На паллете:  
39 коробов

# «Mozzarella for pizza light»

Подходит для подовых печей, обладает отличными свойствами при запекании: блистеры от светло-желтого до желтых оттенков., без видимых следов горения. Легко тянущиеся сырные нити до 20 см. Обладает сырным вкусом.

**Подовая печь**  
350 °C / 3-4 мин.



## Почему Лимол ?

Стабильное качество,  
конкурентная цена, передовые  
технологии, широко  
представлено в России.

# Мы делаем наш продукт ещё лучше и выгоднее

Даже лучшая на рынке Моцарелла теперь может быть прибыльнее..





**Спасибо!**

