

Открытое акционерное общество «Гомельхлебпром»



ХЛЕБ
В КАЖДЫЙ ДОМ



Открытое акционерное общество «Гомельхлебпром»



Специализируется на производстве хлебобулочных, сухарно-бараночных, кондитерских изделий в Гомельской области.

Общество производит более 500 наименований хлебобулочных изделий, в среднем – 65 тонн в сутки; кондитерских – свыше 600 наименований, в среднем в пределах 4 тонн в сутки. При этом ассортимент продукции постоянно обновляется, добавляются новые виды. Продукция изготавливается полностью из натуральных компонентов и по современным технологиям.



Производственные мощности ОАО «Гомельхлебпром»



В состав производственных мощностей организации входят два производства в городе Гомеле, производство №1 в г. Рогачеве и шесть хлебозаводов-филиалов, расположенных в городах Гомельской области (Добруш, Жлобин, Калинковичи, Мозырь, Речица, Светлогорск).



Современная упаковка



Наша упаковка основывается на следующем принципе:
ПРИВЛЕКАТЕЛЬНОСТЬ-УДОБСТВО-АДАПТИРОВАННОСТЬ



Хлебобулочные изделия



Более 500 наименований

Замороженные хлеба

Улучшенные хлеба



Батоны

Бездрожжевые хлеба

Хлеба из цельного зерна

Булочные изделия



*65 тонн
в сутки*



Хлебобулочные изделия



Хлеб «Бородинский» обеденный



Хлеб «Бородинский» принадлежит к заварным сортам ржаного хлеба и выпекается без консервантов и улучшителей вкуса. В чем же секрет необычного, сладковато-пряного вкуса и аппетитного аромата бородинского хлеба? Все дело в технологии приготовления хлеба. В отличие от простых ржаных сортов, тесто готовится с использованием заварки и пряностей. Заваркой служит ржаной солод, замешанный с мукой и заваренный кипятком. Перед завариванием в солод добавляют пряности (тмин или кориандр), которые активно выделяют ароматические вещества под воздействием высокой температуры.

Масса нетто: 0,6 кг.; 0,3 кг.

Срок годности 72 часа после размораживания при температуре хранения не ниже + 6 °С и относительной влажности воздуха не более 75 %.

Энергетическая ценность — 195ккал

Производитель: Производство 3

Хлебобулочные изделия



Хлеб «Радамір» новый

Хлеб заварной по сложной 4х стадийной технологии

Семечки подсолнечника, содержащиеся в хлебе, источник витамина Е, сильного антиоксиданта, играющего важную роль в здоровье слизистой оболочки и кожи, защищая клетки от повреждений, вызванных свободными радикалами.

Аргинин — незаменимая аминокислота, в изобилии содержится в семечках подсолнечника. Аргинин играет важную роль в поддержании здоровья сердечно-сосудистой системы за счет укрепления кровеносных сосудов и артерий. Витамин В1, содержащийся в семечках подсолнечника, помогает снизить риск развития тромбоза вен или артерий и ишемической болезни сердца, путем подавления производства гомоцистеина, серосодержащей аминокислоты.

Масса нетто: 0,28 кг. Срок годности 72 часа после размораживания при температуре хранения не ниже + 6 °С и относительной влажности воздуха не более 75 %.

Энергетическая ценность — 195ккал

Производитель: Производство 4



Хлебобулочные изделия



Хлеб «Царский» новый

Хлеб заварной по сложной 4х стадийной технологии

Курага содержит много калия, поэтому она благотворно влияет на сердечно-сосудистую систему.

Клетчатка нормализует работу желудочно-кишечного тракта. Выводит токсины и шлаки из организма. Очищает печень.

В арахисе содержится целый набор витаминов – А, группа В, D, E, РР. Орех укрепляет иммунитет, борется со слабостью и стрессом (депрессивным настроением), инфекциями и вирусами.

В финиках содержатся и кислоты: ниацин, рибофламин, пантотеновая. Они способствуют усвояемости углеводов, регулируют уровень глюкозы в крови.

Масса нетто: 0,28 кг. Срок годности 72 часа после размораживания при температуре хранения не ниже + 6 °С и относительной влажности воздуха не более 75 %.

Энергетическая ценность — 195ккал

Производитель: Производство 4



Хлебобулочные изделия



Батон «Кленковский»

Батон «Кленковский» имеет золотисто-коричневый цвет корочки и бело-желтый ноздреватый мякиш. Нарезной батон обладает приятным вкусом и насыщенным хлебным вкусом.

Выпускается половым с косыми надрезами в цветной упаковке.

Масса нетто: 0,4 кг, 0,18 кг

Срок годности 96 часа после размораживания при температуре хранения не ниже + 6 °С и относительной влажности воздуха не более 75 %.

Энергетическая ценность — 254 ккал

Производитель: Производство 4



Сухарно-бараночные изделия



Баранки

Сухари

Сушки

Бублики



Сушки «Белицкие»
диетические
уп. 0,25 кг.



Бублики
«Белицкие»
уп. 0,2 кг.



Сухари
«Белицкие»
диетические
уп. 0,25 кг.



Баранки «Гомельские»
с ароматом топленого молока
уп. 0,3 кг.



Баранки «Ванильные»
с маком
уп. 0,3 кг.



Сухари «Ванилька»
с изюмом уп.0,25 кг.

Сухарно-бараночные изделия



Сухари-гренки «O-P-S с семечками»

Сухари-гренки изготавливаются по сложной 4-ёх стадийной технологии с добавлением солода ржаного ферментированного и семян подсолнечника.

Представляют собой высушенные ломтики или кусочки хлеба, вырабатываемого из смеси муки ржаной сеянной и пшеничной первого сорта, с добавлением солода ржаного сухого, концентрата квасного сусла, меда сахарного янтарного, ядер семян подсолнечника и другого сырья.

Кондитерские изделия



Сладости
мучные

Пирожные

Слоенные
изделия

Печенье

Рулеты

Маффины

Кексы

Набор пирожных «На удачу»



Пирожное
«Старичок-боровичок»



Пряники «Имбирные»
любимые



Сладости мучные «Кветачка»



Сладости мучные
«Эклеры» со сливками



Печенье овсяное
«Светлогорочка»
постное

Кондитерские изделия



Пряники «Медово-шоколадные»

Заварные пряники из муки пшеничной первого сорта с добавлением сахара, маргарина, сиропа с ароматом меда, какао-порошка натурального, молока сухого обезжиренного, комплексной пищевой добавки «Стабилан-Флау Н1», разрыхлителей (соли углеаммонийные, сода пищевая).

Какао-порошок натуральный содержит антиоксидан-ты, снижает кровяное давление, уменьшает риски сердечно-сосудистых заболеваний, улучшает функции мозга, поднимает настроение.

Кондитерские изделия



Изготавливаем на заказ
торты праздничные,
детские, свадебные,
караваи,
наборы пирожных



Открытое акционерное общество «Гомельхлебпром»



246045, Республика Беларусь,
Гомельская область, г. Гомель,
ул. Олимпийская, д. 5
тел.: + 375 232 21-50-22, 21-50-02
marketing@gomelhlebprom.by

**Будем рады
сотрудничеству!**



Телефон: + 375 232 21-50-22, 21-50-02