



«Nordic»- лучшее зерно родом с севера.



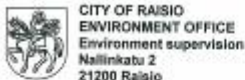
Хлопья для каш «Nordic» — вкусный продукт для заботливых мам и любимых детей !

- Место произрастания большей части зерна, из которого производится продукция под маркой «Nordic» - Финляндия, она традиционно и заслуженно считается одной из самых экологически благополучных стран мира.
- RAISIO- старейший в Финляндии и заслуженно является одним из уважаемых в мире переработчиков зерна. Собственные поля и селекционный центр RAISIO, позволяют контролировать процесс на всех стадиях: селекция посевного материала, посев, производство и продажа конечного продукта.
- Уникальная технология RAISIO по очистке зерна и производства хлопьев позволяет сохранить полезные свойства цельного зерна, гарантирует легкость в приготовлении, а также обеспечивает изумительный вкус приготовленных блюд.
- Хлопья для каш «Nordic» не содержат консервантов, ароматизаторов и красителей.
- Здоровое питание — залог хорошего самочувствия, бодрости и долголетия.
- Наш покупатель знает, что правильное питание - это качество жизни его и его семьи, и он не готов рисковать!
- Наш покупатель требователен к качеству и ценит особенный вкус у наших продуктов, и Мы говорим большое спасибо за то, что Вы выбираете продукцию под маркой «Nordic».

«NORDIC»- инновационный бренд!

- «NORDIC» уже более 20 лет на рынке и зарекомендовал себя, как бренд с надежной и стабильной репутацией.
- Вся продукция Raisio поставляется на рынок России, СНГ и стран Балтии под торговой маркой «NORDIC».
- Вся продукция под маркой «NORDIC» поставляется в современной, красочной и экологически чистой упаковке, которая подлежит переработке или сожжению.
- Вся продукция под маркой «NORDIC» производится в Финляндии и соответствуют Европейским и Российским стандартам качества.
- Вся продукция «NORDIC» имеет сертификаты качества. Часть продукции имеет рекомендацию МГУПП (Московский Государственный Университет Пищевых Производств), как продукт для здорового и функционального питания.

«Сертификаты здоровья»- документ подтверждающий, что продукция соответствует стандартам HACCP (Система Управления Безопасностью Пищевых Продуктов) и ИСО 9001



CITY OF RAISIO
ENVIRONMENT OFFICE
Environment supervision
Nallinkatu 2
21200 Raisio

RAISIO

RAISIO PLC
P.O. Box 131
FIN-21201 RAISIO
FINLAND
Telephone: +358 2 443 2111
Facsimile: +358 2 443 2115

ООО «РАЙСИО НЮТРИШЕН»
МОСКВА, 102004
САНКТ-ПЕТЕРБУРГ, 190000, офис 30
тел.: +7 800 020 53 00
факс: +7 495 088 55 01

CERTIFICATE of HEALTH


EXPORTER: RAISIO NUTRITION LTD
CONSIGNEE: ООО RAISIO NUTRITION
PRODUCTS: Nordic pasta products

It is hereby assured that the products herein are manufactured from sound raw materials and the manufacturing is carried out under sanitary conditions. The food safety and quality management system of Raisio Nutrition Ltd. are carried out along HACCP-principles of the EU-directive 852/2004 on Hygiene of Foodstuffs. Raisio Nutrition Ltd. is ISO 9001 certified. The certificate covers raw material purchasing as well as research and development, sales and marketing, production, supply chain management of food products. The products are produced in a factory approved by the Public Health Authorities of Finland.

The products are at the time of shipment sound, wholesome and fit for human consumption.

This certificate is valid until the end of year 2011.

Raisio 2, 12 201_


Leena Rosema
Master of Science
The chief of the Environmental control office in Raisio city



Медицинский сертификат

Экспортёр - Raisio Nutrition Ltd.
Предназначается для ООО «Райсио Нюотришен»
Продукты: Макароны изделия Nordic

Настоящим подтверждается, что продукция, изготовляющаяся из разрешенного сырья в безопасных для здоровья условиях. Пищевая безопасность и менеджмент качества осуществляется в «Райсио Нюотришен Лтд» согласно принципам HACCP (Система управления безопасностью пищевых продуктов) директивой ЕС 852/2004 о гигиене продуктов питания. Деятельность «Райсио Нюотришен Лтд» сертифицирована по стандарту ИСО 9001.

Данный Сертификат охватывает сферы закупки сырья, исследования, анализ, контроль, производство, управление логистикой поставки пищевых продуктов. Продукция изготавливается в производственных условиях, утвержденных Органом Здравоохранения Финляндии. Поставляемая продукция обеспокоена как полезная и подходит для потребления человеком.

Сертификат действителен до конца 2011 года.

Райсио 2.12.2010г.

Leena Rosema
Master of Science the chief of the Environmental control office in Raisio city

Начальник по науке, глава экологического управления в городе Raisio



Ассортимент Raisio в России в 2010 году

Хлопья для каш:

Традиционные хлопья для каш:

- Хлопья 4 вида зерновых
- Овсяные хлопья
- Хлопья 5 видов зерновых
- Ячменные хлопья
- Ржаные хлопья
- Пшеничные хлопья
- Рисовые хлопья
- Гречневые хлопья (пр-во Россия)
- Манная крупа
- Пшеничные хлопья (пр-во Россия)

Хлопья для каш с отрубями:

- Овсяные хлопья с овсяными отрубями
- Овсяные хлопья с пшеничными отрубями
- Овсяные хлопья 4 вида зерновых с овсяными отрубями

Каша (порционные) моментального приготовления:

- С яблоками и черносливом
- С малиной
- С яблоками, черникой и клубникой
- 4 вида зерновых

Галеты из овса:

- Галеты с медом
- Галеты с брусникой
- Галеты с корицей
- Галеты с темным шоколадом
- Галеты с фруктами

Макаронные изделия из различных видов зерновых:

- с высоким содержанием клетчатки
- с овсяной мукой
- с зародышами пшеницы
- темные с отрубями и белком пшеницы
- с ржаной мукой
- с томатами и шпинатом
- из темной муки

Другие продукты:

- Мука
- Дрожжи
- Квас
- Крахмал

Структура рынка каш. Терминология.

Категории Каш - Хлопья для приготовления каш

Каша моментального приготовления:

Порционные –Каша моментального приготовления, не требующие варки «0 мин»

Хлопья для каш с отрубями:

Каша Быстрого Приготовления с отрубями, требующие варки от 3 мин до 8 мин

Традиционные хлопья для каш:
Каша Быстрого Приготовления, требующие варки от 1 мин до 6 мин

Традиционные хлопья для каш, требующие варки

Хлопья для каш быстрого приготовления требующие варки от 1 мин до 6 мин

Новый дизайн и унифицированная форма пачки была выведена на рынок в 2010 году

Овсяные хлопья	1500g/500g
Хлопья 4 вида зерновых	1500g/600g
Хлопья 5 видов зерновых	600g
Ячменные хлопья	600g
Ржаные хлопья	600g
Пшеничные хлопья	600g
Рисовые хлопья	800g
Гречневые хлопья	550g
Манная крупа	550g
Пшеничные хлопья	500g

Овсяные хлопья



- В Финляндии выращивается, пожалуй, лучший овес в мире. Близость к полярному кругу, большое количество длинных световых дней и холодный климат являются причиной медленного вызревания зерна, что позволяет ему накапливать больше полезных веществ и микроэлементов.
- Овсяная крупа богата белками, углеводами, калием, фосфором, цинком, фтором, йодом, провитамином А, витаминами группы В. Хлопья овсянки содержат почти все необходимые человеку полезные аминокислоты и микроэлементы, включая железо и эфирные масла.

Хлопья 4вида зерновых



Родина каши Nordic – Финляндия, традиционно и заслуженно считающаяся одной из самых экологически благополучных стран мира. Здесь особенно бережно относятся ко всему, что связано с природой – главным национальным достоянием. Для каши Nordic финские специалисты выбрали максимально полезное сочетание злаков: овес, пшеница, ячмень и рожь.

Каша Nordic 4 злака рекомендована всем, кто заботится о своем здоровье и здоровье своих близких!

Хлопья 5 видов зерновых



В новом продукте Nordic «5 видов зерновых» финские подобрано максимально полезное и вкусное сочетание злаков : овес, пшеница, ячмень, рожь и гречка. Nordic «5 видов зерновых», хорошо подходит как для завтрака, так и в качестве гарнира на обед или ужин.

Ячменные хлопья



В Норвегии и Финляндии ячмень считается старейшим злаком и выращивается во всех районах, вплоть до полярного круга.

Пищевая ценность ячменя обусловлена большим количеством белков, углеводов, витаминов и микроэлементов. Растворимая клетчатка ячменя способствует снижению уровня холестерина, замедляет подъем уровня сахара в крови после приема пищи. Ячменную крупу рекомендуют для людей, склонных к полноте. Ее употребление доставляет в организм большую группу витаминов и микроэлементов, а также веществ, способствующих нормальной перистальтике желудочно-кишечного тракта.

Ржаные хлопья



Рожь содержит большое количество клетчатки, ускоряющей выведение шлаковых продуктов из кишечника и дающей ощущение сытости. Волокна, содержащиеся во ржи, улучшают пищеварение, понижают кислотность, предотвращая ряд желудочно-кишечных заболеваний, а также контролируют уровень сахара в крови.

Регулярное употребление ржаных хлопьев снижает уровень холестерина в крови и предупреждает сердечнососудистые заболевания.

Ржаные хлопья – прекрасная находка для всех, кто ценит свое время и здоровую пищу. Достаточно высыпать хлопья в тарелку, залить горячим молоком, накрыть крышкой - и через три минуты готова замечательная каша.

Рисовые хлопья



По своей питательности рис превосходит хлебные злаковые растения. Он отличается высоким содержанием углеводов и большой энергетической ценностью. В нем много фосфора, магния и витамина PP, умеренное количество белка, калия и железа, а также пищевых волокон. Высокое содержание в рисе калия делает его полезным при склонности к отекам и сердечно-сосудистым заболеваниям; он также способствует нормализации водно-солевого обмена. Кроме того, он улучшает работу иммунной системы, что делает его особенно важным для маленьких детей.

Пшеничные хлопья



Полезные вещества, содержащиеся в пшенице, благотворно влияют на работу кровеносной и нервной систем, замедляют процессы старения, улучшают состояние кожи и ногтей, восстанавливают цвет волос.

Это уникальный источник энергии для тех, кто ведет активный образ жизни или занимается тяжелым физическим трудом.

Манная крупа



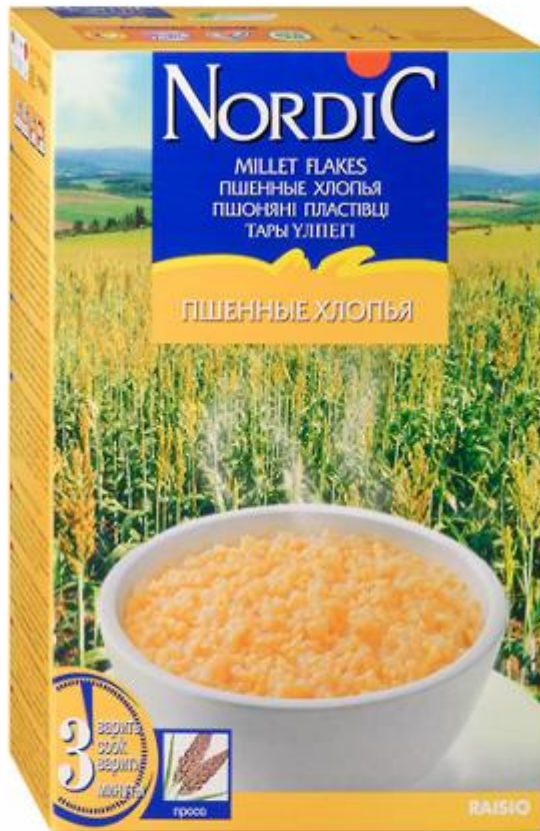
Традиционная манная крупа Nordic производится из отборных твердых сортов пшеницы крупного помола.

Из всех круп манка — самый богатый источник углеводов, она легко переваривается и усваивается организмом почти на 100%. В ней много белка, содержится калий и железо, витамины B1, B2, B6, PP, E, клетчатка и другие минеральные вещества.

Манная крупа прекрасно действует на пищеварение. Благодаря высокой калорийности она занимает одно из основных мест в детском питании.

Из манной крупы готовят каши, пудинги, используют в кондитерских изделиях, запеканках, десертах.

Пшениные хлопья



Вещества, входящие в состав пшена, связывают ионы тяжелых металлов и выводят из организма токсины, поэтому пшениные хлопья особенно рекомендуется жителям городов и мест с неблагоприятной экологией. Они также способны выводить из организма остаточные антибиотики и продукты их распада, поэтому при лечении антибиотиками рекомендуется раз в день есть пшённую кашу. Блюда из пшена это кладезь полезных микроэлементов и витаминов, обладающий, к тому же, изумительным вкусом, который нравится и взрослым и детям.

Гречневые хлопья



В гречихе содержится много фолиевой кислоты, повышающей выносливость и сопротивляемость организма многим болезням, она также помогает в лечении многих желудочных и кишечных болезней, полезна для печени и при сахарном диабете.

Гречневая каша может служить частичной заменой мяса в питании, ее рекомендуют при диетическом питании, анемии и лейкемии. Также гречка помогает выведению из организма радионуклидов.

Хлопья для каш с отрубями, требующие варки

Хлопья для каш с отрубями быстрого приготовления требующие варки от 3 мин до 8 мин

Новый дизайн и унифицированная форма пачки была выведена на рынок в 2010 году

Овсяные хлопья 4 вида зерновых с овсяными отрубями	600g
Овсяные хлопья с пшеничными отрубями	600g
Овсяные хлопья с овсяными отрубями	600g

Овсяные хлопья с овсяными отрубями



Овсяные хлопья с отрубями — вкусный и полезный продукт, настоящий «завтрак красоты», обладающий удивительным свойством улучшать состояние кожи, волос и ногтей, повышать защитные силы организма, Помимо прочего, хлопья и отруби — прекрасный источник кальция и фосфора, витаминов группы В, микроэлементов и аминокислот, а также витамина Н, биотина, при недостатке которого в организме появляется слабость, боли в мышцах, шелушение и даже воспаление кожи.

Ежедневное употребление овсяных хлопьев Nordic — это сытный витаминный завтрак, приносящий пользу вашему организму и внешности!

Овсяные хлопья 4 вида зерновых с овсяными отрубями



Чтобы каждый день чувствовать прилив сил и быть уверенным в себе, просто необходимо питаться правильно. Природа позаботилась о вкусных и полезных продуктах, а специалисты нашей компании объединили то лучшее, что она нам дала в продукцию с оптимальным сочетанием витаминов и микроэлементов, незаменимых для здоровой и полноценной жизни.

Отруби не так давно появились в рационе современного человека. Недавние исследования показали, что они оздоравливают и витаминизируют организм. Ведь отруби богаты клетчаткой, витаминами группы В и минеральными веществами. Отруби повышает сопротивляемость организма болезням и улучшает его работоспособность.

4 вида зерновых с овсяными отрубями – это полезный, сытный, богатый витаминами и низкокалорийный завтрак, необходимый для хорошего самочувствия!!!