**КЗ «ГУЛЬКЕВИЧСКИЙ» - БОЛЬШЕ ЧЕМ КРАХМАЛ…**

**В феврале 2018 года ООО «КЗ Гулькевичский» расширяет свою ассортиментную линейку продуктом Мальтодекстрин, европейское качество которого изначально обеспечивает продукт экспортным потенциалом. В стадии завершения находится монтаж цеха глубокой переработки зерна кукурузы, который позволит выпускать 80 тонн в сутки данного продукта различного декстрозного эквивалента. Объем привлеченных инвестиций составил порядка 2 млрд. рублей. Ввод в эксплуатацию этого проекта позволит компании еще более активно участвовать в формировании крахмалопаточного рынка России, взяв на себя роль бесспорного лидера, обеспечив более 80% потребности рынка Мальтодекстрина в России**

Мальтодекстрин – полисахарид получаемый из крахмального сырья. Данный продукт относится к пищевым, широко используется при изготовлении приправ и соусов, продуктов быстрого приготовления, в производстве напитков, в молочной промышленности, при изготовлении мороженого, в детском питании, диетическом питании, а так же в текстильной промышленности, фармацевтике и косметологии

Мальтодекстрин добавляют в продукты с целью улучшения их консистенции, используют для сохранения и переноса свойств вкусовых и ароматизирующих добавок. Используется как загуститель и наполнитель в пудингах, с его помощью улучшают вкусовые качества и внешний вид хлебобулочных и кондитерских изделий.

Сегодня предприятие имеет один из самых современных в России комплексов по переработке зерна кукурузы, первоначально рассчитанная мощность которого за пятнадцать лет, за счет модернизации завода, была повышена почти вчетверо, элеватор на 26 000 тонн хранения, оборудованные и автоматизированные складские помещения, собственный контрольно-аналитический центр и природоохранную лабораторию, огромный автопарк спецтехники и подъездной железнодорожный путь, КЗГ уверенно берет на себя обязательства перед потребителями, что продукция будет поставлена в обещанные сроки и с высочайшим качеством. Все это способствует тому, что завод занимает лидирующие позиции по производству крахмалопродуктов, обеспечивая до 20% потребностей рынка.

КЗГ не стоит на месте и, благодаря постоянным инвестициям в развитие проводится модернизация производственного процесса, что увеличит мощность переработки кукурузы до 700 тонн в сутки. Это позволит выпустить на рынок и другие востребованные ингредиенты, такие как: пищевые модифицированные крахмалы, декстрозу (кристаллическую глюкозу), сорбитол и иные необходимые пищевой индустрии продукты.

На предприятии успешно внедрена система менеджмента безопасности пищевой продукции в соответствии с международным стандартом ISO 22000, её составной частью является Система НАССР, которая ориентирует производить только высококачественный продукт, повышает уровень доверия потребителей, надзорных органов и потенциальных партнеров, укрепляет авторитет торговой марки и корпоративного имиджа. Качество продукции, выпускаемой «КЗ Гулькевичский» соответствуют мировым аналогам и отвечает всем требованиям современного, самого взыскательного клиента.

Вся продукция, производимая заводом это признанный эталон качества на рынке крахмалопродуктов РФ, именно за эти заслуги в 2015 году ООО «КЗ Гулькевичский» стал победителем Всероссийского конкурса «100 лучших товаров России».

Завод готов к сотрудничеству как с трейдерами, так и напрямую с производителями пищевых продуктов. Обязательным дополнением к каждому продукту является предоставление комплекса аппликационных услуг технологами завода-производителя.

Мы всегда рады новым клиентам и партнерам, разделяющим наши принципы ведения бизнеса.

ООО «КЗ ГУЛЬКЕВИЧСКИЙ»

352 189, Россия, Краснодарский край,

Гулькевичский район, п. Красносельский,

ул. Промышленная, д. 6.

Тел./факс отдел продаж: +7(86160) 3-08-73, 3-08-77

E-mail: mail@kzg.ru [www.kzg.ru](http://www.kzg.ru)