



одна органика  
ничего кроме!



## Принцип органического земледелия

- Удобрение земли, борьба с сорняками, болезнями и вредителями исключительно натуральными (не синтезированными) веществами и методами
- Отказ от выращивания генетически модифицированных видов

## Основные факторы развития спроса на органические продукты

- Стремление населения, в основном развитых стран, получать более «здоровую» пищу, поддерживать с/х, которое не приводит к истощению земель и способно к воспроизводству на неограниченном временном интервале

## Сдерживающие факторы

- Потребность в инвестициях – в других компетенциях и другой технике
- Большая зависимость урожая от природных условий – большие риски
- Обычно более высокая себестоимость – массовый спрос на более дорогую продукцию локализован только в развитых странах



# ПАСПОРТ ПРЕДПРИЯТИЯ АО «АГРОНОВА»

## АО «Агронова»

**Год основания:** 2016 г.

**Месторасположение:** Краснодарский край, Лабинский район, поселок Луч

**Площадь сельскохозяйственных земель:** 4200 га

**Деятельность:** растениеводство и животноводство

На собственных площадях АО «Агронова» занимается производством экологически чистых сельскохозяйственных культур: картофель, морковь, свекла, лук, чеснок, кукуруза, подсолнечник, помидоры, пшеница, соя, ячмень, бахчевые.

Компания также имеет собственные фермы по разведению крупного рогатого скота (в настоящее время – 122 головы), молочное производство.





# МЕЖДУНАРОДНЫЕ И РОССИЙСКИЕ СЕРТИФИКАТЫ

## Certificate





## ТМ «ОДНА ОРГАНИКА»



- Без ГМО, химических удобрений, пестицидов, гербицидов.
- 100% органический продукт
- Национальный стандарт «Продукция органического производства»
- Соответствие требованиям органического стандарта ЕС

### ФИЛОСОФИЯ ТМ «ОДНА ОРГАНИКА»

Популяризация правильного питания и здорового образа жизни путем производства органической продукции, с целью повышения качества жизни людей.

# ПРОДУКТЫ ИЗ ОРГАНИЧЕСКОГО СЫРЬЯ

---



Чипсы из тыквы

## Фруктовые чипсы

– это натуральный, полезный и готовый к употреблению продукт для детей и взрослых.



Их получают методом дегидратации, при этом в чипсах сохраняются витамины, минеральные вещества, а также вкус и цвет.



Фруктовые чипсы сытные, они не оставляют ощущения тяжести и обогащают организм полезными жирами.



Обойная мука (мука грубого помола) – ее получают измельчением всего зерна. Выход муки составляет 96%.



Мука более крупная, частицы менее однородны по размеру. В обойной муке содержание отрубяных частиц и клетчатки самое высокое.



В оболочках зерна содержатся белковые вещества, витамины групп В и Е, минеральные соли кальция, фосфора, железа, магния.



МУКА  
пшеничная

1000 г

## «ТИЛЬЗИТЕР»

- Вкус: сливочный, мягкий, пикантный, пряный.
  - Срок созревания: 1– 2 месяца
- Сырные гурманы рекомендуют закусывать сыром Тильзитер белое сухое вино.
- Употребляется в салатах, расплавленным в соусах, с картофелем, в пирогах и бутербродах.



☺ Продукт назван так в честь города Тильзит, некогда являющейся частью земель Восточной Пруссии (сейчас – город Советск Калининградской области).

## «РОССИЙСКИЙ»

- Вкус: молочный, сливочный, с легкой кислинкой.
- Срок созревания: от 2-х месяцев
- Прекрасно подходит для бутербродов, канапе, а также для добавления в горячие блюда: омлеты, запеканки, пироги.



☺ Рецептура сыра разработана в Угличском ВНИИМС в 1960-е годы. Самый распространенный и производимый вид сыра на территории Российской Федерации. .





Картофель, Лук, Свёкла в крафтовой упаковке.



Спасибо!