



**МАРГО**<sup>®</sup>

СПЕЦИАЛИЗИРОВАННЫЕ МАРГАРИНЫ



Группа Компаний «Русагро» — крупнейший вертикальный агрохолдинг России. Лидер в производстве сахара, свиноводстве, растениеводстве и масложировой отрасли.

«Русагро» — крупнейший производитель растительного масла. №1 в производстве маргаринов и №2 в производстве майонезов в РФ.

Основные активы находятся в Саратовской, Нижегородской и Самарской областях, а также в Екатеринбурге и Уссурийске.

Промышленные жиры «Русагро» известны своими брендами Solpro, GRANDPRO, MARGO — это надежное решение для специалистов кондитерской, хлебобулочной и молочной промышленности.



Маргарины под брендом Margo, выпускаемые на Нижегородском масложировом комбинате (АО «НМЖК»), пользуются популярностью по всей России. Мы предлагаем линейку высококачественных специализированных жиров и маргаринов с уникальными потребительскими свойствами, строго соблюдая традиции качества и постоянно внедряя новые подходы к производству.

Благодаря использованию современных технологий и инновационных решений, дивизион по производству промышленных жиров занимает лидирующие позиции на рынке жиров и маргаринов для пищевой отрасли РФ.

# МАРГАРИН ДЛЯ КРЕМОВ

**M312 | 84 %**

ГОСТ 32188–2013

## ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Предназначен для производства кремовых полуфабрикатов с различными компонентами (молоко цельное сгущенное с сахаром, сахарная пудра, вареное сгущенное молоко и т. д.). Применяется для изготовления суфле для тортов, пирожных и конфет «Птичье молоко», для мучных кондитерских изделий премиум-класса. Маргарин идеально подходит для изготовления украшений, начинок и прослоек для тортов и пирожных с использованием молочно-сахарных сиропов.

## Ввод молочно-сахарного сиропа



**Наполнение**  
200–250 %



**Декор**  
140–200 %



**Прослойка**  
200–250 %

## ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ СВОЙСТВА

- Универсален, применяется для изготовления широкого спектра кремовых полуфабрикатов;
- Имеет высокие взбивные свойства, кремовая масса при взбивании увеличивается в объеме в 2–2,5 раза;
- Обеспечивает отличную формоустойчивость крема, сохраняет стабильность в процессе хранения готовых изделий;
- Обладает отличными связующими свойствами без риска расслоения кремового полуфабриката, хорошо удерживает сиропы, фруктовые компоненты, какао-порошок;
- Обладает мягкой пластичной консистенцией, что является преимуществом для сокращения этапа темперирования, а также позволяет использовать маргарин при низких температурах, предусмотренных рецептурами приготовления кремовых полуфабрикатов и изделий;
- Является достойной альтернативой сливочному маслу, обеспечивает насыщенный сливочный вкус и аромат, длительный срок годности.



## ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Код	Массовая доля жира, %	Содержание твердых триглицеридов, при 20 °С, %	Температура плавления, °С
<b>M312</b>	84	13–18	34–38

## СРОК ГОДНОСТИ И УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ

При хранении продукта в складских охлаждаемых помещениях или холодильниках при постоянной циркуляции воздуха, срок годности со дня производства составляет при температуре от –20 °С до +18 °С вкл. — 9 мес.

## УПАКОВКА

Маргарин расфасован в короба по 20 кг.

# МАРГАРИН ДЛЯ ПЕСОЧНОГО ТЕСТА

**M220 | 82 %**

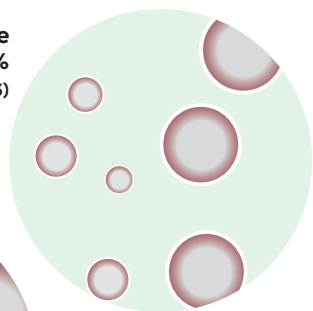
ГОСТ 32188–2013

## ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

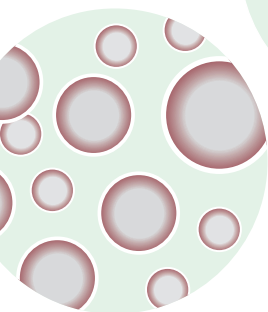
Маргарин для песочного теста предназначен для производства мучных кондитерских изделий, в производстве которых предусматривается взбивание маргарина с сахаром/сахарной пудрой (кексов, песочного и сдобного печенья различных видов, песочных полуфабрикатов для тортов, пирожных и т. д.)

## Микроизображение взбитой массы (пузырьки воздуха)

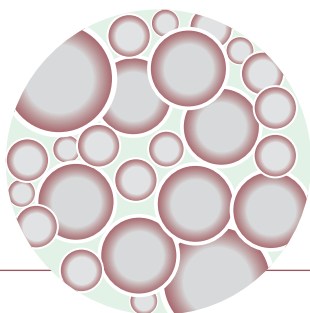
Сливочное  
масло, 82 %  
(ГОСТ 32261–2013)



Маргарин  
«Столовый», 82 %



Маргарин для  
песочного теста  
M220 82 %  
«Марго»



## ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ СВОЙСТВА

- Обладает высокими аэрирующими свойствами, что позволяет получить пышную, насыщенную воздухом массу;
- Обеспечивает однородную, рассыпчатую структуру и увеличение объема готовых изделий;
- Оптимизирует технологический процесс, тесто длительное время не затягивается, сохраняет свою пластичность, отсадка изделий происходит без осложнений;
- Маргарин обладает мягкой пластичной консистенцией, что является преимуществом для сокращения процесса темперирования;
- Позволяет использовать маргарин при низкой температуре, рекомендован для предприятий, которые используют холодный замес песочного тестоведения;
- Экономическая эффективность — увеличение выхода готовых изделий за счет возможности дополнительного ввода муки и воды в рецептуру изделия;
- Формирует высокие органолептические показатели готового изделия, придавая сливочный вкус и аромат.

### ЭКОНОМИЯ!

- Возможность дополнительного ввода муки до 20 % и воды до 10 %.
- Возможность вывода из рецептуры яйцепродуктов.



## ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Код	Массовая доля жира, %	Содержание твердых триглицеридов, при 20 °С, %	Температура плавления, °С
M220	82	12–17	32–37

## СРОК ГОДНОСТИ И УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ

При хранении продукта в складских охлаждаемых помещениях или холодильниках при постоянной циркуляции воздуха, срок годности со дня производства составляет при температуре от -20 °С до +18 °С вкл. — 9 мес.

## УПАКОВКА

Маргарин расфасован в короба по 20 кг.

# МАРГАРИНЫ ДЛЯ СЛОЕНОГО ТЕСТА

**M526 | 82 %**  
**M570 | 70 %**

ГОСТ 32188–2013

## ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Маргарины для слоеного теста предназначены для производства слоеных полуфабрикатов из дрожжевого и бездрожжевого теста. Используются для приготовления, круассанов, слоеных тортов, язычков, слоеного печенья, самсы и других видов изделий. Рекомендованы для шоковой заморозки. Подбираем марку под условия клиента.



## ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ СВОЙСТВА

- Обеспечивает высокий подъем и четкое разделение слоев слоеных изделий;
  - Остается пластичным между этапами раскатки и охлаждения;
  - Обладает высокой пластичностью и быстро проходит процесс темперирования, что позволяет сократить время, затрачиваемое на этот этап;
  - Универсален, подходит для автоматизированных линий и ручных тестораскаточных машин;
  - Благодаря своей пластичности при низких температурах, маргарин идеально подходит для производств с последующей шоковой заморозкой;
- Оптimalен для производства слоеных дрожжевых полуфабрикатов;
- Придает готовым изделиям сливочный вкус и аромат.

10 кг: блок, для удобства разделки нарезанный на слои по 1 кг

Маргарин для слоеного теста может поставляться без упаковки в гофрокоробах на палетах, 660 кг (66 блоков по 10 кг)

10 кг: по 5 пластин массой 2 кг, завернутых в пергамент или эколин, каждая



## ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Код	Массовая доля жира, %	Содержание твердых триглицеридов, при 20 °С, %	Температура плавления, °С
<b>M526</b>	82	36–39	40–45
<b>M570</b>	70	38–42	40–45

## СРОК ГОДНОСТИ И УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ

При хранении продукта в складских охлаждаемых помещениях или холодильниках при постоянной циркуляции воздуха, срок годности со дня производства составляет при температуре от -20 °С до +20 °С — 12 месяцев.

## УПАКОВКА

Маргарин расфасован в короба по 10 кг.

- 5 пластов по 2 кг (каждый пласт обернут пленкой эколин)
- блок 10 кг с нарезкой на пластины по 1 кг (без индивидуальной обертки каждого пласта)

# МАРГАРИНЫ УНИВЕРСАЛЬНОГО НАЗНАЧЕНИЯ

**М620, М650, М661, М671**

ГОСТ 32188–2013

## ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Подходят для изготовления широкого спектра мучных кондитерских и хлебобулочных изделий (сдобного печенья, песочных изделий, кексов овсяного печенья, сахарного печенья, затыжного печенья, крекеров, пряников, сушек, баранок, бубликов, батонов, булок, плюшек, плетенок, ватрушек и пр. сдобных изделий), а также для приготовления кулинарных изделий.

## ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ СВОЙСТВА

- Снижают себестоимость конечных изделий за счет использования маргарина меньшей стоимости;
- Улучшают органолептические показатели готовых изделий, придают приятный сливочный вкус и аромат;
- Позволяют получить хлебобулочные и кондитерские изделия с хорошим объемом, равномерной пористостью мякиша;
- Повышают энергетическую ценность готового продукта.



## ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Код	Массовая доля жира, %	Содержание твердых триглицеридов, при 20 °С, %	Температура плавления, °С
<b>М620</b>	82	14–19	32–38
<b>М650</b>	65	14–18	32–38
<b>М661</b>	60	15–19	32–38
<b>М671</b>	70	15–22	32–38

## СРОК ГОДНОСТИ И УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ

При хранении продукта в складских охлаждаемых помещениях или холодильниках при постоянной циркуляции воздуха, срок годности со дня производства составляет при температуре:

**М620**  
от -20 °С до +20 °С вкл. — 12 месяцев.

**М650, М661, М671**  
от -20 °С до +18 °С вкл. — 9 мес.

## УПАКОВКА

Маргарин расфасован в короба по 20 кг.



**МАРГО**<sup>®</sup>