

# ООО «Урицкий Молокозавод»

производитель натуральной и качественной молочной продукции

[Главная](#) [Предприятие](#) [Вакансии](#) [Продукция](#) [Новости](#) [Инвестиции](#) [Условия сотрудничества](#) [Контакты](#)



## КАЧЕСТВЕННАЯ ПРОДУКЦИЯ

Оригинальные вкусовые качества, свежесть и натуральность используемых ингредиентов, запоминающийся вид и удобство упаковки, способность продукции к длительному хранению — вот, что характеризует нашу продукцию на протяжении всей истории работы предприятия. Чтобы поддерживать стабильно высокое качество своей продукции, мы создали и ...



## СОВРЕМЕННОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

Современное производство представляет собой выверенное сочетание и реализацию на практике нескольких наиболее значимых условий — использование оборудования последних моделей известных брендов, соблюдение систем менеджмента качества и управления качеством окружающей среды, доступность участия в производстве всех заинтересованных инвесторов и ...



## ИНВЕСТИЦИИ В ПРОИЗВОДСТВО

ООО «Урицкий Молокозавод» является молодым, динамично развивающимся предприятием в Орловском регионе, основной деятельностью которого, является обеспечение высококачественными натуральными молочными продуктами обширные рынки сбыта. Немаловажным является тот факт, что ООО «Урицкий Молокозавод» входит в состав корпорации ЗАО «Агротехнология» ...

Полезно почитать

### Нежный творожный чизкейк

С тех пор как этот десерт появился в российских кафе, его многие полюбили и стали делать дома. Для приготовления нам понадобятся: творог 0 % и сметана — 15 % жирности торговой марки «От Алёнушки». Делаем тесто для основы. Взбиваем яйца с сахаром и сметаной. Затем добавляем творог и ванилин. Снова взбиваем, чтобы получился нежный крем однородной, гладкой консистенции. Выкладываем крем в форму на корж — основу, разравниваем его лопаткой. Духовку разогреваем до 180 градусов, ставим выпекаться на 20 минут. Пока творожный чизкейк печется, делаем топпинг: взбиваем сметану с сахаром, чтобы сахар растворился. Чизкейк достаём из духовки, сверху выливаем сметанно-сахарный крем, разравниваем и снова ставим в духовку ещё на 10 минут. Даем остыть, и ставим на несколько минут в холодильник. Приятный вам чаепитий!...

