ЭДВАНТА

ПАРТНЕР, НА КОТОРОГО
МОЖНО ПОЛОЖИТЬСЯ

РЕШЕНИЯ,
КОТОРЫЕ СОЗДАЮТ
ВАШЕ ПРЕИМУЩЕСТВО

- Ингредиенты для мясопереработки
- Упаковочные материалы и искусственные оболочки
- Ингредиенты для молочной и сыродельной промышленности
- Санитария и гигиена пищевого производства
- Ингредиенты для рыбопереработки
- Водоподготовка

BRC FOOD CERTIFICATED

FSSC 22000

HALAL



ЭДВАНТА – это новейшие разработки, гибкость, мобильность и качество!

Мы – команда профессионалов, которая помогает предприятиям пищевой промышленности наращивать своё преимущество на российском рынке и рынках стран ближнего зарубежья

Нашим клиентам мы предлагаем не просто товар, а **готовые современные решения**

Наша сеть представительств обеспечивает работоспособность предприятий **во всех регионах Российской Федерации** и странах ближнего зарубежья

Инновации

Разрабатываем современные рецептуры и внедряем передовые технологии для эффективности вашего производства

Качество

Строгий контроль на всех этапах – от сырья до готового продукта. Сертифицированные производства и лаборатории

Надежность

Большой опыт, доверие клиентов и стабильные поставки – основа долгосрочного сотрудничества.

Европа и Россия

Производственные мощности в России, Германии и Испании соответствуют мировым стандартам качества

Запас на 3-6 месяцев

Достаточный складской запас обеспечивает бесперебойные поставки и стабильность вашего производства

25 складов в России

Разветвленная логистическая сеть позволяет оперативно доставлять продукцию в любой регион РФ и СНГ

+7 (495) 380 – 07 – 61 www.advanta-cs.ru info@advanta-cs.ru

ЭДВАНТА

РЕШЕНИЯ,
КОТОРЫЕ СОЗДАЮТ
ВАШЕ ПРЕИМУЩЕСТВО

ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ МОЛОЧНОЙ И СЫРОДЕЛЬНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

- **Заквасочные культуры**
- **Ферменты и антимикробные препараты**
- **Смеси на основе молочного белка**
- **Эмульгирующие и буферные соли**
- **Стабилизационные системы и готовые компаунды**
- **Вкусоароматические добавки, специи и пряности**

BRC FOOD CERTIFICATED

FSSC 22000

HALAL



ЭДВАНТА

Молочное подразделение – это технологический центр, где мы разрабатываем продукты под различные потребности рынка и помогаем клиентам решать сложные задачи.

Наш сервис - **технические консультации, анализ продукта, совершенствование технологии и улучшение потребительских свойств.**

Работая с нами, вы получаете не просто ингредиенты, а **технологическую поддержку на всех этапах – от разработки до промышленного запуска продукта.**



Разработка

Разрабатываем продукты под задачи рынка и требования заказчика



Сопровождение

От тестовых варок на вашем оборудовании до оптимизации режимов



Выезд технолога

Налаживаем процессы и помогаем запускать новую продукцию

5	CUMIR	3	$10^{10\text{-}11}$
ключевых групп ингредиентов	собственная ТМ заквасок, более 100 видов штаммов	зарубежных производителя	клеток в 1 грамм закваски



Заквасочные культуры

Для кисломолочной продукции, традиционных и специальных сыров



Ферменты и соли

Ферменты, лактаза, антимикробные препараты, эмульгирующие и буферные соли



Смеси и вкусы

Функциональные смеси, стабилизационные системы и вкусоароматические добавки

+7 (495) 380 – 07 – 61 www.advanta-cs.ru dairy@advanta-cs.ru

ЭДВАНТА

РЕШЕНИЯ,
КОТОРЫЕ СОЗДАЮТ
ВАШЕ ПРЕИМУЩЕСТВО

ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ МЯСНОЙ ОТРАСЛИ

- **Универсальные функциональные комплексы**
- **Решения для увеличения выхода продукта**
- **Вкусоароматические смеси**
- **Clean Label и решения без глутамата**
- **Сухие и жидкие маринады**
- **Решения для wellness и суперфуд**

BRC FOOD CERTIFICATED

FSSC 22000

HALAL

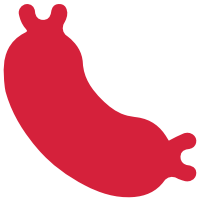


ЭДВАНТА

Мясное направление – ключевая компетенция ЭДВАНТЫ и основа нашей технологической экспертизы. Здесь сосредоточены передовые разработки и многолетний опыт.

Для каждого клиента формируем **индивидуальное решение:** учитываем сырьё, оборудование, продуктовую задачу и целевую экономику.

Сопровождаем весь путь от идеи и лабораторной проработки **до тестов, внедрения и стабильного промышленного выпуска.**



Вкус и аромат

Узнаваемый профиль:
от классики до авторских
композиций



Стабильность и качество

Повторяемый результат
на вашем сырье
и оборудовании



Свежесть

Сохраняем вкус,
цвет и свойствав
течение срока годности

1000+
добавок
в ассортименте

30+
лет на российском
рынке ингредиентов

100+
опытных специалистов
в команде

10 000+
отработок
и экспериментальных
рецептур



Сертификация

ГОСТ, халяль, кошер.
100% подберём решение
под запрос

TM

3 торговые марки

Производство в Германии,
Испании и России



Решение в 2 клика

Задача технологу,
подбор и быстрый старт тестов

+7 (495) 380 – 07 – 61 www.advanta-cs.ru meat@advanta-cs.ru

ЭДВАНТА

РЕШЕНИЯ,
КОТОРЫЕ СОЗДАЮТ
ВАШЕ ПРЕИМУЩЕСТВО

САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА ПИЩЕВОГО ПРОИЗВОДСТВА

- Моющие и дезинфицирующие средства
- Системы пенной мойки
- Санитарные пропускники
- Автоматическая мойка конвейерных линий
- Обеззараживание воздуха
- Профессиональный уборочный инвентарь
- Автоматическая мойка подвесных путей

CERTIFIED HACCP FOOD SAFETY Hazard Analysis Critial Control Point

ISO 9001:2025

IFS International Featured Standards



ЭДВАНТА

kersia. INVENTING A FOOD SAFE WORLD

RADEX

antigerm Food Safety

ЭкоСан

Vikan ADVANCING HYGIENIC CLEANING



Высокий уровень гигиены производства – синоним высокого качества выпускаемой продукции.

Мы предоставляем **комплекс услуг**, обеспечивающий стабильность результатов в поддержании чистоты производства и микробиологической чистоты продукции.

Полный анализ текущего состояния вашего производства

Выявление слабых мест и рисков

загрязнения, контаминация

Разработка плана действий для улучшения санитарных условий

Наш комплексный подход позволяет:

- Соответствовать международным и локальным стандартам
- Повышать качество продукции
- Продлевать срок годности готовой продукции
- Увеличивать доверие потребителей и прибыль предприятия

+7 (495) 380 – 07 – 61 www.advanta-cs.ru hygiene@advanta-cs.ru

ЭДВАНТА

РЕШЕНИЯ,
КОТОРЫЕ СОЗДАЮТ
ВАШЕ ПРЕИМУЩЕСТВО

РЕШЕНИЯ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА ГОТОВОЙ ЕДЫ

- **Безопасность продукта**
- **Выгода без ущерба качеству**
- **Идеальная текстура**
- **Уникальный вкус**
- **Колоритный цвет блюд**
- **Стабильность от партии к партии**

BRC FOOD CERTIFICATED

FSSC 22000

حلال HALAL

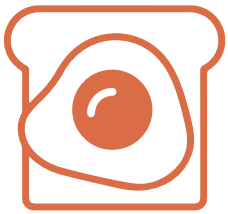


ЭДВАНТА
И ГОТОВО!

Направление готовой еды предлагает комплексные решения для стабильного качества, привлекательного внешнего вида и предсказуемого результата от партии к партии.

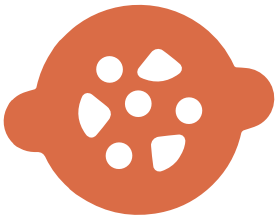
Наши специалисты подбирают функциональные ингредиенты под конкретный продукт и технологический процесс: **от первых и вторых блюд до сэндвичей, десертов и продукции to go.**

Наши решения помогают управлять текстурой и влагой, предотвращать синерезис. **Снижаем долю ручных операций и повышаем эффективность производства.**



Завтрак

Каши, омлеты,
сырники и сэндвичи



Обед

Супы, вторые блюда,
гарниры и соусы



Ужин

Мясные, рыбные,
овощные блюда и десерты

СУПЫ

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

TO GO



Чистая этикетка

Решения под понятный состав
и узнаваемые ингредиенты



Умные процессы

Меньше ручных операций,
выше повторяемость



Дивиденд в будущее

Подбор, тесты и внедрение
на вашем оборудовании

+7 (495) 380 – 07 – 61 www.advanta-cs.ru rfood@advanta-cs.ru

ЭДВАНТА

РЕШЕНИЯ,
КОТОРЫЕ СОЗДАЮТ
ВАШЕ ПРЕИМУЩЕСТВО

ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ РЫБОПЕРЕРАБАТЫВАЮЩЕЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

- Смеси для посола и инъектирования рыбы
- Регуляторы кислотности и консерванты
- Стабилизаторы и эмульгаторы
- Усилители вкуса, красители и фосфаты
- Смеси для соусов и заливок
- Смеси трав, пряностей и добавки для полуфабрикатов

BRC FOOD CERTIFICATED

FSSC 22000

HALAL



ЭДВАНТА

Рыбное направление предлагает передовые решения для стабильного качества, сохранения вкусовых характеристик и положительных экономических результатов.

Наши специалисты обладают глубокими знаниями и **производственным опытом**, **оказывая технологическую поддержку при решении производственных вопросов.**

Для тренда **«Чистая этикетка»** предлагаем решения для посола, защиты продукта, **регулирования кислотности и стабильной консистенции паштетов и паст.**



Чистая этикетка

РутаФиш Мирсол ОД
и КФ Стабифреш ОЕ
для стабильного результата



Посол рыбы

Комплексные смеси
для посола и инъектирования
разных видов рыбы



Стабильная текстура

РутаФиш Стаб Э
для паштетов
и бутербродных паст

9	3	2	1
групп комплексных добавок	решения «Чистая этикетка»	посол и инъектирование	цикл технологической поддержки



Посол и инъектирование

Комплексные смеси, регуляторы
кислотности, консерванты
и антиокислители



Паштеты и пасты

Стабилизаторы и эмульгаторы
для заданной консистенции
готового продукта



Поддержка технолога

Консультации по применению
добавок и помощь в решении
производственных вопросов

+7 (495) 380 – 07 – 61 www.advanta-cs.ru fish@advanta-cs.ru

ЭДВАНТА

РЕШЕНИЯ,
КОТОРЫЕ СОЗДАЮТ
ВАШЕ ПРЕИМУЩЕСТВО

УПАКОВОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ И ИСКУССТВЕННЫЕ ОБОЛОЧКИ

- **Пленки для термоформера, флоу-пак, запайщиков лотков**
- **Нижние формовочные пленки**
- **Пленки для скин-упаковки E-SKIN**
- **Пакеты и пленки для запекания и стерилизации**
- **Термоусадочные пленки и пакеты**
- **Искусственные оболочки:** фиброузные, коллагеновые, проницаемые

PRC

CERTIFIED KOSHER

حلال HALAL

ISO 9001:2025



ЭДВАНТА

Упаковочное направление предлагает решения для разных задач. Мы разрабатываем упаковку **под потребности рынка и конкретного продукта,** обеспечивая технологическую поддержку и стабильность поставок.

Направление искусственных оболочек обеспечивает стабильные поставки фиброузных, целлюлозных, проницающих пластиковых, коллагеновых и текстильных оболочек от ведущих мировых производителей. **На оболочки наносится печать по дизайну заказчика и делается гофрирование.**

Упаковочные материалы и искусственные оболочки разрешены для пищевой промышленности и производятся в соответствии с принципами **HACCP и BRC.**



Барьерные свойства

Разные уровни барьерности, механическая прочность и защита продукта



Термообработка

95 °C пастеризация формовочных пленок 135 °C стерилизация в ретортупаковке.
180 °C запеканиев E-COOK

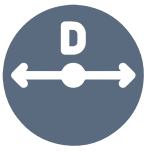
Решения для пастеризации, стерилизации, запекания и разогрева продукта



Печать и внешний вид

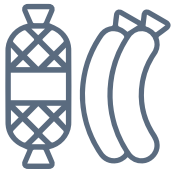
10 цветов
флексо и ротопечать

Прозрачность, глянец, цветовые решения и качественная печать



Оболочки калибром 13 мм – 165 мм

Искусственные оболочки разного диаметра



Печать и гофрация

Возможность создания уникального дизайна под запрос клиента



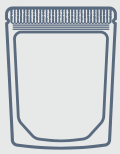
Кастомизация

6+6 цветов печати на оболочке. Оболочки индивидуальных форм и дизайнов



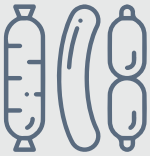
Упаковочные пленки

Покровные, формовочные, скин-и термоусадочные пленки для разных линий упаковки



Специальные решения

E-COOK, E-GUARD, реторт-пакеты и решения для продукта с костью и упаковки птицы



Искусственные оболочки

Фиброузные, целлюлозные, коллагеновые, текстильныеи пластиковые оболочки

+7 (495) 380 – 07 – 61 www.advanta-cs.ru art.pack@advanta-cs.ru