Древнерусский эликсир здоровья





Сергей Васильевич Косяников, генеральный директор и основатель ООО «Прибой». Известен в своем районе, да и во всем крае не только квасным производством. Председатель Совета молодых депутатов муниципального образования «Староминский район», председатель Староминского отделения Общероссийской общественной организации малого и среднего предпринимательства «Опора России», Сергей Васильевич принимает участие в различных благотворительных акциях, к нему обращаются за помощью руководители военно-спортивных клубов, школ и детских садов, инвалиды и ветераны войны. Он был признан меценатом года в благотворительной акции «Вместе поможем детям».

Квас «Староминский» — самый родной и любимый безалкогольный напиток в нашем крае. По полезным свойствам и вкусовым качествам ему нет равных. Он пользуется успехом как самое лучшее средство утоления жажды у жителей Краснодарского края и его гостей уже шестнадцать лет.

ООО «Прибой» — это по-настоящему уникальное предприятие, возглавляемое Сергеем Васильевичем Косяниковым. Завод был основан на базе нерентабельного безалкогольного цеха и занимается производством кваса натурального брожения. Вот уже в течение шестнадцати лет в его стенах возрождаются традиции русского квасоварения.

Коллективом ООО «Прибой» разработана уникальная технология производства кваса, заслужившая губернаторский «Знак качества», отличительные знаки программ «100 лучших товаров России», «Высококачественные товары Кубани», многочисленные награды краевых и всероссийских выставок.

Квас «Староминский» — это натуральный продукт, в котором сочетаются древние секреты мастерства квасоваров, отличный вкус и современный облик. Специалисты ООО «Прибой» постоянно совершенствуют свое мастерство и техническую базу, например, линия розлива для 10-литровой тары ПЭТ была полностью спроектирована и создана силами работников предприятия. Большое внимание также уделяется стерилизации кегов,



В этом году все побережье Краснодарского края будут украшать ларьки в виде стаканчиков с «Староминским» квасом. Мимо необычного дизайнерского решения невозможно пройти не попробовав стаканчик кваса или «Грушевого аромата»!

в которых реализуется квас. Для этого используются средства ведущих немецких производителей, что позволяет максимально соблюдать санитарные нормы.

Классическая технология приготовления кваса включает в себя брожение, охлаждение, выдержку, купажирование и розлив. Современные технические приемы, которые используются на ООО «Прибой», такие как пастеризация, фильтрация и осветление, позволяют использовать разную тару, что изменяет не только качественные характеристики кваса «Староминский» (нефильтрованный осветленный, фильтрованный осветленный, фильтрованный пастеризованный), но и позволяет максимально увеличить срок годности без потери вкусовых качеств.

Полезные свойства кваса подтверждают и современные ученые. А наши предки всех сословий верили в то, что нет лучшего способа утолить жажду и пополнить силы. Все, начиная с пахарей, которые брали кувшин с квасом с собой на работу, и заканчивая царями и боярами, пили квас. Его варили в каждом доме, добавляли в самые разные блюда. И вот спустя сотни лет этот чудодейственный напиток снова у нас на столе.

Квас обогащается витаминами и молочными кислотами за счет различных сахаров и дрожжей. Кроме этого, благодаря полезным веществам он обладает своим неповторимым ароматом и вкусом. Его не только употребляют в чистом виде, квас добавляется во многие блюда русской кухни. Конечно, самый известный вариант сегодня — это окрошка. Сочетание свежих овощей и бодрящего напитка идеально для жаркого летнего дня, чтобы восстановить силы после тяжелой работы. А из-за щекочущих пузырьков углекислого газа, которые образуются во время брожения, он может стать отличной заменой алкогольным напиткам. По своему воздействию на организм квас напоминает кисломолочные продукты и не хуже их стимулирует пищеварение.

«Староминский» квас, изготовленный из натуральных ингредиентов, обладает не только прекрасным вкусом, но и улучшает обменные процессы в организме. Действуя как лекарство, квас помогает решить проблемы с желудочно-кишечным трактом, повышает общий тонус организма и заботится о сердечно-сосудистой системе. Всеми этими свойствами он обязан большому количеству витаминов, аминокислот, сахаров и микроэлементов. На заводе ООО «Прибой» все производство основывается на сочетании строжайшего контроля качества продукции, современных технологий и традиционной рецептуры. Все ингредиенты, из которых изготавливается квас, являются экологически чистыми и безопасными. В 2006 году начался выпуск бутилированного кваса объемом 1,5 литра, а в 2011 появилась тара 0,5 литра. Так что сегодня каждый поклонник «Староминского» кваса может выбрать объем себе по душе.

ООО «Прибой»
Краснодарский край,
ст. Староминская, ул. Щорса, 72а,
тел. (86153) 5-83-88, тел./ф. 5-52-30
www.kwas.ru













