



ООО «ВИТО»

ПРОИЗВОДИТЕЛЬ МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ
ФУНЧОЗЫ И СОЕВОЙ СПАРЖИ

КАТАЛОГ ПРОДУКЦИИ



www.vitogrp.com
8-800-444-03-55
info@vitogrp.com



RUS ASIA

КУЛИНАРНЫЕ ЭКСПЕРИМЕНТЫ КАЖДЫЙ ДЕНЬ



ТМ «RUSASIA» ЛАПША БОБОВАЯ «ФУНЧОЗА»

Фунчоза - необходимая составляющая многих блюд азиатской кухни. Прекрасно сочетается с различными соусами и множеством ингредиентов.

Состав: бобовый крахмал, бобы мунг, питьевая вода.

24 мес.	200 гр	15 мин.	24 шт.

Коэффициент гидратации - 4



ТМ «RUSASIA» ЛАПША РИСОВАЯ

Рисовая лапша станет деликатесным гарниром к мясу или птице, к морепродуктам или овощам. Эта нежная лапша прекрасна в сочетании с соевым соусом и незаменима для приготовления супа Фо Бо.

Состав: мука рисовая, бобовый крахмал, кукурузный крахмал, вода питьевая.

24 мес.	200 гр	12-13 мин.	24 шт.

Коэффициент гидратации - 4



ТМ «RUSASIA» ЛАПША ПШЕНИЧНАЯ УДОН

Пшеничная лапша удон может использоваться для приготовления супа мисо или в качестве гарнира к сашими и другим блюдам из морепродуктов. Может подаваться и холодной, и горячей.

Состав: пшеничная мука, вода, соль.

24 мес.	400 гр	2-3 мин.	30 шт.

Коэффициент гидратации - 2,5



ТМ «RUSASIA» ЛАПША ГРЕЧЕВАЯ СОБА

Гречневая лапша обладает непревзойденным вкусом и ароматом, ее можно использовать для приготовления салатов, а также в качестве гарнира к мясу или морепродуктам.

Состав: пшеничная мука, гречневая мука, вода, соль.

24 мес.	400 гр	2-3 мин.	30 шт.

Коэффициент гидратации - 2,5



ТВОЯ НОВАЯ ГАСТРОНОМИЧЕСКАЯ ПРИВЫЧКА



ТМ «RUSASIA» СПАРЖА СОЕВАЯ СУХАЯ

Спаржа соевая сухая - уникальный диетический продукт, ценнейший источник растительного белка. Идеальна для приготовления салатов, пасты, супов, вторых блюд.

Состав: соевые бобы, питьевая вода.

12 мес.	500 гр	3-4 часа.	14 шт.

Коэффициент гидратации - 2,2



ТМ «RUSASIA» ЛАПША КРАХМАЛЬНАЯ БОБОВАЯ «ФУНЧОЗА» С ДЕЛИКАТЕСНЫМ СОУСОМ «ТЕРИЯКИ»

Состав продукта: соус деликатесный «Терияки», фунчоза (бобовый крахмал, бобы мунг, вода питьевая).

18 мес.	120 гр	15 мин.	16 шт.



ТМ «RUSASIA» ЛАПША КРАХМАЛЬНАЯ БОБОВАЯ «ФУНЧОЗА» С КИТАЙСКИМ ПРЯНЫМ СОУСОМ С ГРИБАМИ

Состав продукта: соус на основе растительных масел «Китайский пряный с грибами», фунчоза (бобовый крахмал, бобы мунг, вода питьевая).

18 мес.	120 гр	15 мин.	16 шт.

ИДИ ЗА ДРАКОНОМ! БУДЬ В ТРЕНДЕ

НЕСКУЧНЫЕ РЕЦЕПТЫ



ЭКОНОМИЯ 25%



ЛАПША КРАХМАЛЬНАЯ «ФУНЧОЗА»

Фунчоza – крахмальная лапша («стеклянная») – прекрасный помощник для любителей экзотической кухни. Достаточно к фунчоze добавить соевый соус, мясо, овощи или грибы – и вот, на столе вкусное и питательное блюдо.

Состав: кукурузный крахмал, питьевая вода

24 мес.	250 гр	5 мин.	18 шт.

Коэффициент гидратации - 4



ЛАПША РИСОВАЯ

Рисовая лапша отличается высоким качеством и отменным вкусом. Подходит как для вегетарианских, так и для мясных блюд.

Состав: мука рисовая, крахмал кукурузный крахмал, картофельный, вода питьевая.

24 мес.	250 гр	12-13 мин.	24 шт.

Коэффициент гидратации - 4



ЛАПША КРАХМАЛЬНАЯ БОБОВАЯ «ФУНЧОЗА»

Фунчоza - эластичная бобовая лапша, обладает нежной консистенцией и нейтральным вкусом, поэтому на ее основе готовится множество разнообразных блюд – вегетарианских, мясных и с морепродуктами.

Состав: кукурузный крахмал, картофельный крахмал, бобовый крахмал, питьевая вода.

24 мес.	250 гр	10 мин.	18 шт.

Коэффициент гидратации - 4



НЕСКУЧНЫЕ РЕЦЕПТЫ





Когда есть Пекарев,
не нужно вкусную
лапшу готовить самому



ТМ «ПЕКАРЕВ И К»
ЛАПША ЯИЧНАЯ №2
«ДЛЯ ПЕРВЫХ
И ВТОРЫХ БЛЮД»

Яичная лапша - идеально подходит для приготовления супов, а также в качестве гарнира к мясным, рыбным и овощным блюдам.

Состав: мука из твердой пшеницы для макаронных изделий высшего сорта, вода питьевая, продукты яичные.

12 мес.	400 гр	5-7 мин.	18 шт.

Ширина лапшины - 2 мм



ТМ «ПЕКАРЕВ И К»
ЛАПША ЯИЧНАЯ №3
«ДОМАШНЯЯ»

Яичная лапша имеет мягкий нейтральный вкус, который универсален и хорошо сочетается с различными соусами и приправами.

Состав: мука из твердой пшеницы для макаронных изделий высшего сорта, вода питьевая, продукты яичные.

12 мес.	400 гр	7-9 мин.	18 шт.

Ширина лапшины - 3 мм



ТМ «ПЕКАРЕВ И К»
ЛАПША ЯИЧНАЯ №5
«ЛАГМАННАЯ»

Яичная лагманная лапша - подходит как для традиционного приготовления лагмана, так и для гарниров, супов, праздничных и диетических блюд.

Состав: мука из твердой пшеницы для макаронных изделий высшего сорта, вода питьевая, продукты яичные.

12 мес.	400 гр	10-12 мин.	18 шт.

Ширина лапшины - 5 мм



ТМ «ПЕКАРЕВ И К»
ЛАПША ЯИЧНАЯ
«БЕШБАРМАК»

Яичная бешбармачная лапша неотъемлемая часть праздничного блюда - бешбармак. Помимо этого, лапшу можно использовать для приготовления лазаньи и всевозможных запеканок, мясных и творожных.

Состав: мука из твердой пшеницы для макаронных изделий высшего сорта, вода питьевая, продукты яичные.

12 мес.	400 гр	12-14 мин.	18 шт.

Ширина лапшины - 30 мм



Едим Дома

Лапша в авторской рецептуре от Юлии Высоцкой



ТМ «ЕДИМ ДОМА» ЛАПША ЯИЧНАЯ «ДЛЯ СУПА И ГАРНИРА»

Лапша яичная - станет отличным блюдом, даже если её просто отварить и подать к столу в качестве гарнира. Благодаря пшенице из твердых сортов, лапша прекрасно сохраняет форму и вкусовые свойства при варке.

Состав: мука из твердой пшеницы для макаронных изделий высшего сорта, вода питьевая, продукты яичные.

12 мес.	250 гр	5-7 мин.	16 шт.

Ширина лапшины - 2 мм



ТМ «ЕДИМ ДОМА» ЛАПША ЯИЧНАЯ «ДОМАШНЯЯ»

Яичная лапша - идеально подходит для приготовления супов, а также в качестве гарнира к мясным, рыбным и овощным блюдам.

Состав: мука из твердой пшеницы для макаронных изделий высшего сорта, вода питьевая, продукты яичные.

12 мес.	250 гр	7-9 мин.	16 шт.

Ширина лапшины - 3 мм



ТМ «ЕДИМ ДОМА» ЛАПША ЯИЧНАЯ «ЛАГМАННАЯ»

Яичная лагманная лапша - подходит как для традиционного приготовления лагмана, так и для гарниров, супов, праздничных и диетических блюд.

Состав: мука из твердой пшеницы для макаронных изделий высшего сорта, вода питьевая, продукты яичные.

12 мес.	250 гр	10-12 мин.	16 шт.

Ширина лапшины - 5 мм



ТМ «ЕДИМ ДОМА» ЛАПША ЯИЧНАЯ «ОВОЩНАЯ»

Лапша с добавлением сухих овощей - это не только вкусно, но и полезно. Яркая и аппетитная в блюде, не оставит равнодушными взрослых и детей.

Состав: мука из твердой пшеницы для макаронных изделий высшего сорта, вода питьевая, овощи сухие: шпинат, морковь, свекла; продукты яичные.

12 мес.	250 гр	7-9 мин.	16 шт.

Ширина лапшины - 3 мм



ТМ «ЕДИМ ДОМА» ЛАПША КРАХМАЛЬНАЯ «ФУНЧОЗА»

Фунчоза - самый популярный ингредиент паназиатской кухни, прекрасно раскрывает себя в ароматах и вкусе других ингредиентов.

Состав: бобовый крахмал, питьевая вода.

24 мес.	200 гр	15 мин.	24 шт.

Коэффициент гидратации - 4

НЕСКУЧНЫЕ РЕЦЕПТЫ





Люблю вкусно поесть!



Лапша витаминная – это не просто вкусно, но еще и полезно. Входящие в состав витамины способствуют правильному обмену веществ и поддержанию иммунитета.

Состав: мука из твердых сортов пшеницы для макаронных изделий высшего сорта, вода питьевая, витаминный премикс (витамины: А, D3, Е, В6, В12, С, тиамин, рибофлавин, ниацинамид, пантотеновая кислота, фолиевая кислота, биотин, мальтодекстрин)

ТМ «LAPSHICHKA»
ЛАПША ВИТАМИННАЯ
«ДЛЯ СУПА И ГАРНИРА»

24 мес.	400 гр	5-7 мин.	18 шт.

Ширина лапшины - 2 мм



ТМ «LAPSHICHKA»
ЛАПША ВИТАМИННАЯ
«ЛАГМАННАЯ»

24 мес.	400 гр	10-12 мин.	18 шт.

Ширина лапшины - 5 мм

PASTA Prima



ТМ «PASTA PRIMA»
ЛАПША ЯИЧНАЯ
«PASTA PRIMA»

Лапша идеально подходит для приготовления пасты, а также супов, гарниров и вторых блюд.

Состав: мука из твердой пшеницы для макаронных изделий высшего сорта, яйцо куриное/меланж, вода.

12 мес.	600 гр	5-7 мин.	10 шт.

Ширина лапшины - 2 мм



Вся польза овощей, злаков и минералов для ежедневного здорового рациона!



ТМ «VIA PASTA»
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ
«PASTA COLORATA»
с обогащающими добавками

Состав: мука из твердой пшеницы для макаронных изделий высшего сорта, вода питьевая, овощи сушеные: шпинат, морковь, свекла.

24 мес.	400 гр	7-9 мин.	16 шт.



ТМ «VIA PASTA»
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ
«5 ЗЛАКОВ»

Макаронные изделия «5 злаков» - произведены из цельнозерновой муки из твердых сортов пшеницы. Макароны «5 злаков» - это вкусный и натуральный источник клетчатки, витаминов и минеральных веществ.

Состав: мука из твердой пшеницы для макаронных изделий высшего сорта, вода питьевая, мука зерновая цельнозерновая (пшеничная, рисовая, ржаная цельнозерновая, кукурузная), витаминный премикс (витамины: А, D3, Е, В6, В12, С, тиамин, рибофлавин, ниацинамид, пантотеновая кислота, фолиевая кислота, биотин, мальтодекстрин), минеральные вещества (магний, цинк).

24 мес.	400 гр	7-9 мин.	16 шт.



HoReCa

ПРОИЗВОДСТВО ПРОДУКЦИИ ДЛЯ ВАШЕГО БИЗНЕСА

1. ИНДИВИДУАЛЬНАЯ
ФАСОВКА, ВОЗМОЖНА
ОТГРУЗКА В КОРОБАХ

2. ВЫПУСК ПРОДУКЦИИ
ПО ИНДИВИДУАЛЬНЫМ
РЕЦЕПТУРАМ

3. ВЫПУСК ПРОДУКЦИИ
В РАЗНЫХ ЦЕНОВЫХ
СЕКМЕНТАХ



ООО «ВИТО»

ПРОИЗВОДИТЕЛЬ МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ
ФУНЧОЗЫ И СОЕВОЙ СПАРЖИ



www.vitogrp.com
8-800-444-03-55
info@vitogrp.com

ООО «ВИТО»

Адрес: 644018, Россия,
Омская область, г. Омск,
ул. 5-я Кордная, д. 65/Д,
корпус 4.
Тел. +7(3812) 499-651



ЛАПША КРАХМАЛЬНАЯ
«ФУНЧОЗА»

Состав: бобовый крахмал,
кукурузный крахмал, питьевая вода.

24 мес.	4 кг	10 мин.	1 шт.



ЛАПША КРАХМАЛЬНАЯ
БОБОВАЯ «ФУНЧОЗА»

Состав: бобовый крахмал,
питьевая вода.

24 мес.	4 кг	15 мин.	1 шт.



СПАРЖА СОЕВАЯ СУХАЯ
TM «RUS ASIA»

Состав: соевые бобы, питьевая
вода, соль пищевая.

12 мес.	8 кг	3-4 часа	1 шт.



ЛАПША ЯИЧНАЯ
«ДЛЯ СУПА И ГАРНИРА»/
«ДОМАШНЯЯ»/«ЛАГМАННАЯ»

Состав: мука из твердой пшеницы
для макаронных изделий высшего
сорта, вода питьевая, продукты
яичные.

12 мес.	4 кг	5-7 мин. 7-9 мин. 10-12 мин.	1 шт.

КАК НАЧАТЬ СОТРУДНИЧЕСТВО?

Свяжитесь с нами любым удобным для
Вас способом. Мы оперативно ответим
на все интересующие Вас вопросы.

Связаться с менеджером:

