

КАТАЛОГ

Тая

СВОЯ. РІДНА

ВСЕ БУДЕ
УКРАЇНА!



ХМЕЛЬНИЦЬКА МАКАРОННА ФАБРИКА



ISO
22000

• СЕРТИФІКОВАНЕ ВИРОБНИЦТВО

Макаронні вироби ТМ «ТАЯ» виготовляються на Хмельницькій макаронній фабриці, яка заснована в 1948 р. та постійно модернізується аби відповідати сучасним вимогам до виробництв харчової промисловості.

Фабрика сертифікована згідно стандарту якості ISO 22000.



обладнання
BUHLER

• СУЧАСНЕ ОБЛАДНАННЯ

На виробництві встановлене обладнання швейцарської компанії «BUHLER», що дозволяє виготовляти макаронні вироби високої якості, які за смаковими та візуальними характеристиками не відмінні від найкращих італійських аналогів.



17 000

• ВЕЛИКІ ПОТУЖНОСТІ

Потужність виробництва – понад 17 000 тонн продукції на рік.

Компанія має унікальну перевагу – високотехнологічні лінії для виготовлення широкого асортименту макаронних виробів з борошна м'яких та твердих сортів пшениці: довгих – спагеті, спагетіні, локшина та соломка; коротких різаних та фігурних – спіральки, пера, трубочки, ріжки, завитки, вермішель та багато інших.

Можливості зберігання в модернізованому складському комплексі – понад 1 000 тонн продукції з дотриманням вимог по температурі та вологості зберігання.



• ВИСОКИЙ РІВЕНЬ ЗНАННЯ

15 років

Торгова марка «ТАЯ» присутня на ринку України вже більше 15 років та має високий рівень знання бренду – понад 43 % споживачів макаронних виробів в Україні знають бренд «ТАЯ».

• ВІДМІННА ЯКІСТЬ

100% натуральні

Продукт 100 % натуральний, без додавання будь-яких барвників та поліпшувачів.

Макаронні вироби мають високий вміст білка, рівну форму та однорідний колір, не розварюються та не злипаються при приготуванні.

Макаронні вироби виготовляються згідно ДСТУ з українського борошна виключно вищого сорту з м'яких сортів пшениці та води, яка очищується на іонному рівні.

Маркування на упаковці продукції відповідає вимогам нормативного документу ДСТУ 7043:2020, який набув чинності 1 січня 2021 року.

• ШИРОКИЙ АСОРТИМЕНТ

згідно ДСТУ

В лінійці продуктів ТМ «ТАЯ» понад 20 різних видів довгих та коротких макаронних виробів, а види пакування продукції задовольняють потреби всіх споживачів – від індивідуальних покупців до клієнтів HoReCa та B2B: поліпропіленові пакети вагою від 400 г до 1 кг; картонні коробки вагою від 500 г; поліетиленові пакети вагою 5 кг; гофрокартонні ящики вагою до 16 кг; паперові мішки вагою до 20 кг.



СПАГЕТІ



картонна
коробка



поліпропіленовий
пакет



600 г



450 г



700 г



ДОВГІ МАКАРОННІ ВИРОБИ

5

вигляд зверху:

● Ø 1,4 мм

вигляд збоку:



ukrpaasta.com

Тая
СВОЯ РІДНА

СПАГЕТІНІ

 поліпропіленовий пакет



вигляд зверху:

 Ø 1,1 мм

вигляд збоку:



ЛОКШИНА

 поліпропіленовий пакет



вигляд зверху:



вигляд збоку:



СОЛОМКА



картонна
коробка



поліпропіленовий
пакет

500 г



300 г



ДОВГІ МАКАРОННІ ВИРОБИ

7

вигляд зверху:

● Ø 3,5 мм

вигляд збоку:



ukrpasta.com

Тая
СВОЯ. РІДНА



ПАВУТИНКА



поліпропіленовий пакет



400 г



вигляд збоку:

1 кг



вигляд зверху: ● Ø 0,7 мм

ВЕРМІШЕЛЬ



поліпропіленовий пакет



400 г



вигляд збоку:

1 кг



вигляд зверху: ● Ø 1,6 мм

КОРОТКІ МАКАРОННІ ВИРОБИ

9



ukrpasta.com

Тая
СВОЯ РІДНА

СПІРАЛЬКИ

 поліпропіленовий пакет

400 г



1 кг



вигляд збоку:



вигляд зверху:



ЗАВИТКИ

 поліпропіленовий пакет

400 г



1 кг



вигляд збоку:



вигляд зверху:



РІЖКИ



поліпропіленовий
пакет



400 г



1 кг



КОРОТКІ МАКАРОННІ ВИРОБИ

11

вигляд збоку:



вигляд зверху:



ТРУБОЧКИ



поліпропіленовий
пакет

400 г



1 кг



вигляд збоку:



вигляд зверху:



ukrpasta.com

Тая
СВОЯ РІДНА

РАВЛИКИ

 поліпропіленовий пакет

400 г



1 кг



вигляд збоку:



вигляд зверху:



ЧЕРЕПАШКИ

 поліпропіленовий пакет

400 г



1 кг



вигляд збоку:



вигляд зверху:



ПЕРА



поліпропіленовий
пакет



400 г



1 кг



вигляд збоку:

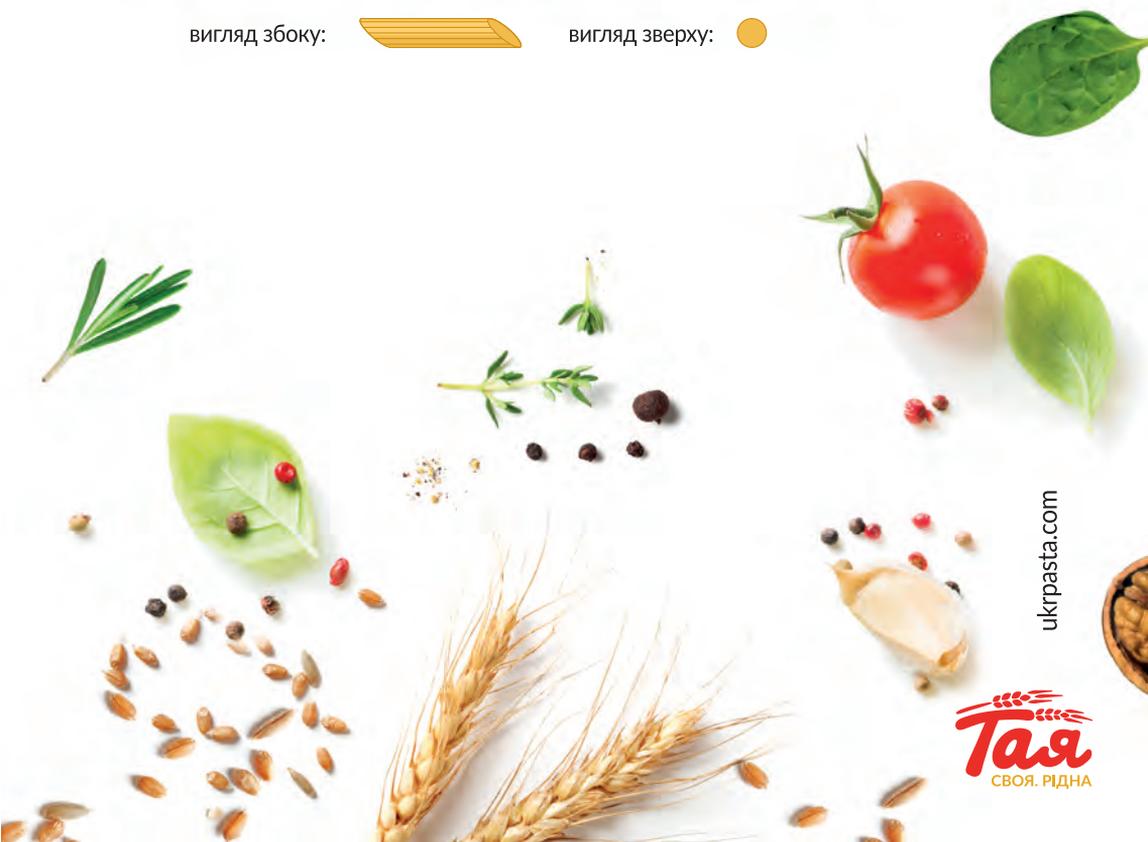


вигляд зверху:



КОРОТКІ МАКАРОННІ ВИРОБИ

13



ukrapasta.com

Тая
СВОЯ РІДНА



МАКАРОННІ ВИРОБИ



поліетиленовий
пакет

5 кг



5 кг



АСОРТИМЕНТ ДЛЯ НОРЕСА

15



ukrpasta.com

Тая
СВОЯ РІДНА

• ЯК ПРАВИЛЬНО ВАРИТИ МАКАРОНИ?



Рекомендується варити макаронні вироби у каструлі великого об'єму та з широким дном. Сухі макарони потрібно кидати в киплячу підсолену воду. Розрахунок об'єму води для варіння: на 100 г сухих макаронів не менше 1 л води, сіль за смаком – приблизно 1 чайна ложка на 1 л води. Середня порція для однієї людини – з розрахунку 80-100 г сухих макаронів. Додати столову ложку будь-якої рослинної олії при варінні також не завадить.

Не наливайте воду по вінця та не накривайте каструлю кришкою, адже макарони під час варки піняться. І не забувайте періодично помішувати.

• АЛЬ ДЕНТЕ АБО ЯК НЕ ПЕРЕВАРИТИ МАКАРОНИ?



«Al dente» в перекладі з італійської мови означає «на зуб» та описує готовність макаронів, коли вони вже готові, але ще достатньо тверді та не встигли розваритися.

Для того, щоб правильно зварити макарони аль денте потрібно не тільки слідкувати за часом приготування, який вказано на упаковці, але ще й пробувати макарони в процесі варки, адже дуже багато залежить від температури, плити та посуду, в якому вони готуються.

Макарони, зварені аль денте, при пробі будуть здаватися трішки недоваженими та зберігати пружність при надкушуванні, це нормально.





● ЛАМАТИ ЧИ НЕ ЛАМАТИ ДОВГІ МАКАРОНИ?

Звісно – ні! Навіть, якщо довжина макаронів більша за висоту каструлі, не ламайте довгі макарони. Рівномірно розподіліть пучок, наприклад, спагеті по діаметру каструлі, в якій закипіла підсолена вода, дочекайтеся, поки нижній край макаронів стане м'яким та натискаючи на верхній край, поступово занурьте усі макарони у воду.



● ЧИ ПОТРІБНО ПРОМИВАТИ МАКАРОНИ?

Якісні макаронні вироби не потрібно промивати, адже вони не злипаються! Достатньо просто відкинути макарони на друшляк, щоб злити воду, якщо ви готуєте макарони як гарнір.

А якщо хочете приготувати макарони в соусі, то воду з макаронів можна додавати у соус – це зробить його ще більш смачним.



● ЯКА ФОРМА МАКАРОНІВ КРАЩА?

Макарони – універсальний продукт, з яким можна приготувати перші страви, гарнір або самостійну страву. Найчастіше для приготування перших страв використовуються такі макаронні вироби, як вермішель або павутинка, адже вони готуються досить швидко – фактично за 2-3 хвилини.

В якості самостійного гарніру можуть використовуватися всі види макаронних виробів, якщо ви хочете приготувати макарони у соусі, наприклад, у томатному з м'ясом або у вершковому з сиром чи морепродуктами, то краще вибрати фігурні макарони або довгі, наприклад, спіральки, пера, ріжки, равлики або соломку, адже фігурна форма макаронів та отвори всередині краще утримують соус на макаронах та роблять страву набагато соковитішою та смачнішою.

ГОТУЙТЕ ЛЕГКО ТА СМАКУЙТЕ З НАСОЛОДОЮ!



Спагеті
450 г п/п



Локшина
450 г п/п



Вермішель
1 кг п/п



Спиральки
1 кг п/п



Завитки
1 кг п/п



Пера
1 кг п/п



Вермішель
400 г п/п



Спиральки
400 г п/п



Завитки
400 г п/п



Пера
400 г п/п



Трубочки
1 кг п/п



Соломка
300 г п/п



Спагетіні
450 г п/п



Спагеті
700 г п/п



Павутинка
1 кг п/п



Ріжки
1 кг п/п



Соломка
500 г к/к



Спагеті
600 г к/к



Черепашки
1 кг п/п



Равлики
1 кг п/п



Павутинка
400 г п/п



Черепашки
400 г п/п



Ріжки
400 г п/п



Трубочки
400 г п/п



Равлики
400 г п/п

Тая

«ЗОЛОТА ПОЛИЦЯ»



СТАНДАРТ ВИКЛАДКИ

19

ukrpasta.com

Тая
СВОЯ. РІДНА



СТОРІНКА
FACEBOOK



ОФІЦІЙНИЙ САЙТ
UKRPASTA.COM



СТОРІНКА
INSTAGRAM



ПОДІЛІТЬСЯ
ВАШОЮ
ДУМКОЮ:

info@ukrpasta.com

ТОВ «ТРАДИЦІЯ СМАКУ»

Україна, Київська область, Києво-Святошинський район,
с. Петропавлівська Борщагівка, вул. Велика Кільцева, 2,
тел. +38 068 950-50-20