



Дивеевские яйца
освящены представителями
Серафимо-Дивеевского монастыря

О КОМПАНИИ

«ДИВЕЕВСКОЕ ЯЙЦО» – КЛАДЕЗЬ ЗДОРОВЬЯ И ПОЛЬЗЫ...

ООО Птицеводческое предприятие «Дивеевское» – одна из лучших птицефабрик яичного направления в Нижегородской области, входит в состав агрохолдинга «Русское поле».

Основная деятельность птицефабрики – производство белого куриного яйца и перепелиного яйца, под брендом «Дивеевское яйцо». В настоящее время это современная птицефабрика с отлаженным циклом производства товарного яйца.

Яйцо куриное производится в следующих категориях: высшее, отборное, столовое первой, второй, третьей категорий. В настоящее время выпускает яйцо под ТМ «Державное», ТМ «Живоносное», ТМ «Благодатное». На предприятие ООО «ПП «Дивеевское» освоено выпуск перепелиных яиц под ТМ «Дивеевская перепелочка». Бренд «Дивеевское яйцо» известен далеко за пределами Нижегородской области.

Качество дивеевского куриного и перепелиного яйца неоднократно отмечено золотыми медалями на Всероссийской агропромышленной выставке «Золотая осень» и знаком «100 лучших товаров России».



ПРОИЗВОДСТВО СТОЛОВОГО ЯЙЦА

ДИВЕЕВСКОЕ ЯЙЦО»- СОВРЕМЕННЫЙ ПОДХОД К ПРИРОДНОМУ ДАРУ....

Промышленное производство товарного яйца на птицеводческом предприятии «Дивеевское» включает в себя несколько этапов.

Первый этап – создание оптимальных условий для хорошего самочувствия птицы, для этого на птицефабрике используется оборудование обеспечивающее комфортное содержания птицы, соответствующее европейским стандартам.

Второй этап – кормление несушек высококачественным, сбалансированным кормом, произведенным на агрофирме «Павловская». Корма раздаются выполняется с помощью самодвижущихся бункеров, которые гарантируют порционное и равномерное поступление корма.



Третий этап – сбор товарного яйца, собранные яйца подаются на транспортер для их последующей классификации и централизации. Цех сортировки и упаковки оснащен линией высокой производительности ARDENTA-12, которая может с высокой точностью определить вес, размер товарного яйца, выявить некачественное яйцо и отправить его на переработку. Данная линия позволяет избежать лишнего передвижения товарного яйца, что приводит к сокращению разбитых, треснутых или грязных яиц. После сортировки яйцо обрабатывается жестким УФ-лучами, обеззараживающими яйцо. Затем товарное яйцо взвешивается, разделяется по категориям, автоматически маркируется в соответствии с ГОСТом и укладывается в товарную упаковку. После упаковки продукция через склад отправляется покупателю.



ЭКСКЛЮЗИВ

«ДИВЕЕВСКОЕ ЯЙЦО» - ПРИУМНОЖАЯ СОЗДАННОЕ ПРИРОДОЙ.....

Произведенное на предприятии «Дивеевское» столовое яйцо, имеет несколько отличительных качеств, которые делают его природные свойства наиболее насыщенными.

- Дивеевские курочки-несушки пьют исключительно артезианскую воду. На птицеводческом предприятии «Дивеевское» функционируют две скважины с чистой водой.
- Дивеевские куриные яйца освещены представителями Свято-Троицкого Серафимо-Дивеевского монастыря. Птицеводческое предприятие «Дивеевское» располагается на земле с глубокими, православными корнями, в непосредственной близости от Дивеевского монастыря – одного из самых почитаемых святых мест в России, что накладывает положительный отпечаток на производство столового яйца.



АССОРТИМЕНТ

«ДИВЕЕВСКОЕ ЯЙЦО» – ГОТОВИТЬ В РАДОСТЬ И УСЛАДУ...

КУРИНЫЕ ЯЙЦА ПРЕКРАСНЫЙ ВЫСОКОБЕЛКОВЫЙ ПРОДУКТ, МОЖНО ДОЛГО РАССУЖДАТЬ О ЕГО ПОЛЬЗЕ И ВРЕДЕ, НО БЕЗ СТОЛОВЫХ ЯИЦ, ОГРОМНОЕ КОЛИЧЕСТВО БЛЮД ПРОСТО НЕ РЕАЛИЗУЕМО.

ЯЙЦО «ДЕРЖАВНОЕ»

«Державное» – это яйцо высшей категории, масса яйца 71-75 г. В крупных яйцах массовая доля желтка меньше по сравнению с мелким яйцом, т.е. больше белка. В таких яйцах калорийность ниже, это яйцо очень полезно, особенно тем, кто соблюдает диету и людям старшего поколения.



ЯЙЦО «ЖИВОНОСНОЕ»

Уникальный продукт премиум-класса двухжелтковое яйцо с повышенной пищевой ценностью. В таком яйце больше веса, по сравнению с обычным столовым яйцом. Сбор такого яйца осуществляется вручную.



ЯЙЦО «БЛАГОДАТНОЕ»

Обладает полным комплексом витаминов и минеральных веществ. Витамин «А» укрепляет иммунную систему, витамин «Е» предупреждает легочные заболевания, а комплекс витаминов В препятствует кожным болезням и замедляет процесс старения. Яйца «Благодатные» содержат необходимые минералы, которые обеспечивают здоровье и крепость организма, способствуют росту и умственной активности. Желток – ярко выраженный, насыщенного цвета.



ЯЙЦО КУРИНОЕ СТОЛОВОЕ (ВЫСШЕЕ, ОТБОРНОЕ, G-1, G-2 И G-3)

Это яйцо обладает настоящим вкусом деревенских яиц. Природным ярким цветом желтка, повышенным содержанием каротина, витаминов и минеральных веществ в оптимальном соотношении, делают данный продукт незаменимым в рационе современного человека.



ЯЙЦО ПЕРЕПЕЛИНОЕ «ДИВЬЕВСКАЯ ПЕРЕПЕЛОЧКА»

Маленькие пестрые яйца перепелки, весом 10-12 г, масса 1 куриного яйца примерно равна 5 перепелиным. Яйцо перепелиное – ценнейший продукт, обладающий антибактериальным, иммуномодулирующим и противоопухолевым свойствами. Яйцо перепелиное содержит множество микроэлементов и витаминов, и все это при полном отсутствии в нем холестерина!



ПОЛЕЗНО ЗНАТЬ

КУРИНОЕ ЯЙЦО

- В чем разница между белыми и коричневыми яйцами? Все дело в курице. Ответ настолько прост, что даже не верится: белые куры несут белые яйца, а коричневые получают у рыжих кур с красными ушными мочками (правда, влияет еще и порода птицы).
- Куриное яйцо содержит белок самого высокого качества. Белок, содержащийся в других продуктах, всегда сравнивают с яичным белком, так как только яичный белок является белком I класса (т. е. лучшего качества). Остальные относятся к II и III классу. Важно об этом знать, потому что ряд белковых компонентов могут поступать в организм только через пищу.



- Свежее яйцо можно узнать по нескольким характеристикам. Во-первых, свежее яйцо имеет активные поры скорлупы, что дает ему матовый цвет и слегка прозрачную оболочку. Если скорлупа блестит, значит, яйцо не первой свежести. Также, при старении яйца, меняется цвет белка и желтка, они становятся более коричневыми. Кроме того, если разбили яйцо, а желток – поврежденный, лучше сразу его выбросить, вели-

ка вероятность, что яйцо испорченное. Свежее яйцо имеет умеренный аромат, а плохое – резкий зловонный запах.

- Взрослым рекомендуется употреблять в пищу 3-4 штуки в неделю. Этот продукт был вовлечен в различные дискуссии по поводу содержания холестерина. Последние исследования показали, что яйца не содержат много холестерина, но могут стимулировать печень в выработке большего количества эндогенного холестерина. Поэтому желательно не употреблять более 3-4 яиц в неделю.



ПОЛЕЗНО ЗНАТЬ

ПЕРЕПЕЛИНОЕ ЯЙЦО

- В среднем, перепелиное яйцо на 12-14% состоит из белка, для сравнения в обычном курином яйце его около 11%. Яйца перепелов содержат больше биологически активных веществ, чем яйца других видов сельскохозяйственной птицы.
- Перепелиные яйца опережают куриные и по количеству витамина В12. Именно поэтому яйца полезны вегетарианцам, которые уже отказались от мяса, но употребляют яйца и молочные продукты.
- В перепелиных яйцах рекордно много витаминов А, В1, В2. Кроме того, они содержат цинк, магний, калий, фосфор, марганец, большое количество железа.



- Калорийность перепелиного яйца - В 100 г продукта содержится 168 ккал, 13,1 г белка, 12 г жиров. Именно поэтому перепелиные яйца полезны при значительных физических нагрузках и как компонент диет, для снижения веса – вы можете съесть 1-2 яйца, и не «перебирать» калорий, но получить витамины и минеральные вещества.
- Полезные свойства перепелиных яиц признаны и медицинской, регулярное употребление

яиц может облегчить течение некоторых неврозов и психосоматозов, в том числе и бронхиальной астмы. Полезно умеренное количество перепелиных яиц и при заболеваниях сердца. Стоит заметить, что перепелиное яйцо содержит меньше холестерина, чем куриные, поэтому его рекомендуют даже «сердечникам» старшего поколения (при ограничении в диете других продуктов, богатых холестерином).



● Ножницы для раскрытия перепелиных яиц или почему яйца перепелов невозможно разбить, но надо вскрывать специальными ножницами. Если куриное яйцо, мы можем разбить привычными нам способами (ножом, не сильно ударив о край посуды) и при этом не получив множества мелких осколков скорлупы, то при проделывании подобного действия с перепелиным яйцом результат будет совсем иным – скорлупа у них достаточно тонкая и хрупкая, а вот подскорлупная оболочка – наоборот гораздо прочнее и как раз удерживает верхний слой скорлупы - при разбивании мы получим мно-

го мелких осколков или нарушается целостность желтка. Для этого есть специальные НОЖНИЦЫ. Проделывается все достаточно просто: тупой конец яйца (в вертикальном положении) помещается в специальную петлю ножниц и режущей частью (как обычными ножницами) срезается часть скорлупы, после чего (не раскрывая ножниц) верхняя «крышечка» снимается в сторону. Получаем аккуратный срез, без нежелательных осколков, желток остается целым - все очень просто, быстро и очень удобно!





**ООО Птицеводческое предприятие
«Дивеевское»
607320, Россия, Нижегородская область,
с. Дивеево, ул. Арзамасская, 75
Тел.: (831334) 4-28-43, 4-36-03**