



The Art of Spices

СПЕЦИИ, ДОБАВКИ,
ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ ЗНАНИЯ

PRO FOOD





КАТАЛОГ

Содержание

ПРЕДСТАВЛЕНИЕ 03

Инновации и качество 04

Безопасность и полное отслеживание продукции 05

ГРУППЫ ПРОДУКТОВ

Смеси специй 07

Эмульгаторы для ливерных изделий 09

Эмульгаторы для варёных колбасных изделий 10

Маринады 12

Добавки для рассолов 14

Специи для гриля 16

Добавки для геля для рисунка к колбасам гриль 17

Декоративные специи 19

Ароматизаторы 20

Красители 23

Безаллергенные продукты 24

Продукты-ХАЛЯЛЬ 25

Учебный центр исследований
и разработок М Профуд 26

Цех стартовых культур М Профуд 27

Что мы ещё предлагаем нашим партнёрам 29

Дистрибьюторы и контакты 31





Уважаемые Партнёры!

Наряду с производством традиционных мясных изделий, в мясной промышленности 21-го века естественным образом появляется необходимость в разработке, производстве и реализации новинок и уникальных продуктов, которые отражают требования потребителей по разнообразию, внешности и качеству продуктов. Наше предприятие сознательно старается ответить этим требованиям: предлагает продукты высокого качества, различной вкусовой гармонии, а также эффективные малозатратные методы, которые рядом со значительной экономией производственных расходов, делают возможным простое и быстрое расширение ассортимента продуктов, оптималицацию производства имеющихся мясных изделий, а также дают ответ на любой вопрос и проблему, возникающую в мясной промышленности. Наши профессиональные знания, оборудование, технология производства высокого уровня обеспечивают уникальность и конкурентоспособность наших продуктов, а следовательно, и Ваш успех на рынке.

Познакомьтесь поближе с нашими продуктами и услугами!

Д-Р. ФЮЛЁП МЕСАРОШ
президент

Для более подробной информации, свяжитесь с нами по электронному адресу **marketing@profood.hu**, или по телефону +36 72/517-840, либо обратитесь к нашим представителям!

Инновации и качество

Наше предприятие считает ключевым вопросом активное участие в научных исследованиях и разработках новых продуктов, а также уделяет большое внимание непрерывному профессиональному развитию сотрудников.



Наше предприятие считает ключевым вопросом активное участие в научных исследованиях и разработках новых продуктов, а также уделяет большое внимание непрерывному профессиональному развитию сотрудников. Благодаря высокой грамотности специалистов фирма быстро и эффективно решает задачи в сложных производственных процессах, всегда ориентируясь на требования покупателей. В одной из самых современных венгерских лабораторий мясомолочной промышленности наши высококвалифицированные специалисты каждый год создают много сот новых продуктов. Новые продукты считаются персональными, так как мы производим их по идивидуальному заказу наших клиентов. В процессе создания новых продуктов мы используем самые современные методы и технологии, таким образом и с точным знанием потребностей мы максимально сокращаем время разработки продуктов. Принимая во внимание прежний опыт, мы стремимся к непрерывному развитию и внедрению новшеств. Это даёт возможность постоянно расширять ассортимент нашей продукции по конкурентноспособным ценам.

Наша главная цель – снабжать наших клиентов и потребителей продуктами и услугами самого лучшего качества. Мы уделяем большое внимание выбору сырья. Наши сертифицированные поставщики являются основной для производства высококачественных продуктов.

Хранение и складирование сырья и готовых продуктов производится при условиях, соответствующих самым строгим санитарно-эпидемиологическим нормам и современным технологиям. Завод обладает не только большой мощностью и способностью обеспечить все заказы, но и гаратирует безопасность наших продуктов, так как работает в соответствии с предписаниями самых строгих международных стандатров.

Безопастность и полное отслеживание продукции

Наша система управления предприятием охватывает все процессы производства и обслуживает их в единой системе, обеспечивая быстрое поступление информации и координацию всех подразделений предприятия.



Процесс разработки – производство – логистика – реализация, начиная с закупки сырья до реализации готового продукта осуществляются в интегрированной системе. Эта система обеспечивает контроль за соблюдением рецептур и смесительной технологии, а также стабильное производство, что ясляется гарантией качества для нас и наших клиетнов.

При помощи интегрированной системы управления предприятием и использования штрихкодов, мы обеспечиваем отслеживание наших продуктов от поступления сырья до отгрузки готового продукта.



Смеси специй

Смеси наших специй в каждом случае производятся из ингредиентов, качество которых строго контролируются лабораторией как по химическим, так и по микробиологическим показателям. Это делает вкусовые качества продуктов интенсивными и постоянными. С целью достижения постоянного качества продуктов мы комбинируем натуральные специи с экстрактами специй.

СМЕСИ СПЕЦИЙ КОМБИ

Для способствования промышленному использованию наших продуктов, мы сочетаем специально подобранные вкусы, с необходимыми для технологии, функциональными добавками, которые приобретаются нами только у надёжных сертифицированных поставщиков.

СМЕСИ КОМБИ-СПЕЦИЙ ЭКО

Настоящая рыночная ситуация требует от производителей изготовление продуктов с большими заменами мяса. Это требование вызывает новые решения и у производителей специй. Группа продуктов ЭКО отвечает данному требованию. К нашим продуктам предлагают рецептуры, которые подготовлены нашими технологами и отвечают законам и предписаниям страны партнёра.

КОМПЛЕКТНЫЕ СМЕСИ СПЕЦИЙ

Комплектные смеси специй- группа продуктов нон плюс ультра. Рецептуры совершентсвуются нами при совместном сотрудничестве с партнёрами и в зависимости от требований покупателей по отношению к сырью и рынку. Наши коллеги выехав к партнёру, занимаются проработкой мясного сырья и необходимых к ниму вкусовых и функциональных добавок. Проработанные продукты поставляются партнёрам в необходимой фасовке. Эта услуга очень популярна, так-как во многом упрощает отслеживание продуктов, а также облегчает учёт и гарантирует постоянное качество.



	Специи	Экстракты специй	Фосфат	Антиоксидант	Стабилизатор вкуса	Белок	Гидроколлоид
Смеси специй	●	●					
Смеси специй комби	●	●	●	●	●		
Смеси комби-специй ЭКО	●	●	●	●	●		
Комплектные смеси специй	●	●	●	●	●	●	●

Эмульгаторы для ливерных изделий

Сила нашего предприятия в производстве комплексных смесей для изготовления как холодных, так и горячих эмульсий для паштетов.

Одной из возможностей снижения расходов рецептур является использование более дешёвых жиров. В этом оказывают большую помощь наши материалы, с которыми можно произвести стабильные эмульсии, очень хорошо приспосабливающиеся к производственным системам. Большой популярностью обладает группа продуктов Стабульсион, с помощью которой эмульсия может изготовляться в холодном виде, облегчая этим её дальнейшее использование.

Ливерные изделия, крема и паштеты пользуются большим успехом на рынке Средней Европы. Благодаря нашим продуктам с использованием холодной и горячей технологии могут производиться очень экономичные изделия, в которых эмульсионные пропорции жира уменьшаются в пользу воды так, что свойства кремнистости, смазывания и качество удовольствия при этом не меняются.

Перечисленные здесь продукты доступны и в безаллергенном виде!



	СОСТАВ				ФУНКЦИЯ*	ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ		
	Гидроколлоид	белок	белок БА	глицерид	эмульгирование	ливерные изделия	паштет	Мясной крем
Эмугльгаторы для горячей технологии				●	●	●	●	●
Эмульг Про				●	●	●	●	●
Эмулекс П	●							
Эмульгаторы для холодной технологии						●	●	●
Стабульсион ФВ 14	●	●	●		1:10:10	●	●	●
Стабульсион ЕМ 20	●				1:10:10	●	●	●
Промуль Ц	●				1:15:15			

* Твёрдость эмульсий и их гелевые параметры одинаковы после термообработки

Эмульгаторы для варёных колбасных изделий

Функциональные свойства продуктов были установлены нами так, чтобы в случае колебания качества мясного сырья, даже у продуктов с внесением большого количества воды, обеспечивалась хорошая консистенция.

На нашем рынке наиболее распространены варёные колбасные изделия и эмульсионные продукты. Ассортимент добавок для группы этих продуктов мы разработали в трёх категориях.

ГРУППА ПРОДУКТОВ ПРОФИКС

Рекомендуется для фарша меньшей жирности (14-16 % в готовом продукте). Гидроколлоиды, находящиеся в составе продуктов, вступая в реакцию с остальными компонентами, вызывают сильный синергетический эффект, благодаря которому могут производиться экономичные и качественные продукты.

ГРУППА ПРОДУКТОВ СТАБУЛЬСИОН

В идеальном случае мясные продукты с большим содержанием мяса (18-20 % в готовом продукте) обладают чрезвычайно хорошими свойствами эмульгирования. Эта добавка популярна в производстве продуктов, употребляемых в горячем виде, так-как при повторном разогреве значительно улучшает кусаемость сосисок, панированных изделий и тп.

ГРУППА ПРОДУКТОВ АКТИМЕКС

Рекомендуется для изготовления безаллергенных продуктов и продуктов без сои. В этом продукте функциональность обеспечивается гидроколлоидами на базе мясных белков.

ПРОМИЛК ШГБ

Эмульсия на основе молочного жира рекумендуется для специалных продуктов с ароматом молока (например: Молочная).





	СОСТАВ			ФУНКЦИЯ*		ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ		
	Гидроколлоид	белок	Белок безаллергенный	Эмульгирование	Связывание воды	Варёные колбасы	Сосиски	Эмульсии
Соевый изолят		●		1:6:6	1:6	●	●	●
Профикс 31	●	●		1:20:20	1:40	●	●	
Профикс 45 ХФ	●	●		1:6:6	1:08	●		
Профикс 50 ХФ	●			1:50:40	1:15	●	●	●
Профикс 65 ЛФ		●		1:4:5	1:5	●		
Профикс Микс	●		●	1:10:10	1:30	●	●	
Промилк ШГО	●	●		1:6:6	1:6	●	●	
Прогель ШБ	●				1:40	●		
Прогель БП			●	1:10:10	1:12	●		●
Прогель Ф1	●				1:50	●		
Актимекс Ф	●		●	1:22:22	1:20	●	●	
Актимекс ХФ			●	1:24:24	1:18	●	●	●

* Твёрдость эмульсий и их гелевые параметры одинаковы после термообработки

МАРИНАДЫ

Необыкновенный состав специй придаёт мясу интенсивный вкус.
Мясо приобретает привлекательный аппетитный вид.

ИСПОЛЬЗУЯ МАРИНАДЫ,
МЯСО ГОРАЗДО ПРОЩЕ ПОДГОТОВИТЬ К ЖАРКЕ.

НЕПОДРАЖАЕМЫЙ ВНЕШНИЙ ВИД И ВКУС
С УВЕЛИЧЕНИЕМ ВЫХОДА.

УЛУЧШАЮТСЯ ВКУСОВЫЕ КАЧЕСТВА МЯСА:
ОНО СТАНОВИТЬСЯ МЯГКИМ И СОЧНЫМ.

МНОГООБРАЗНЫЕ, НЕПОДРАЖАЕМЫЕ ВКУСЫ,
КОТОРЫЕ НЕДОСТОЖИМЫЕ В ДОМОШНИХ УСЛОВИЯХ.



МАСЛЯНЫЕ ЖИДКИЕ МАРИНАДЫ

Маринады уже содержат в своём составе растительное масло и при жарке дополнительное масло не понадобится.

ДОЗИРОВКА:

~10-12% на сырое мясо

СУХИЕ МАРИНАДЫ ДЛЯ РАЗВЕДЕНИЯ ВОДОЙ И МАСЛОМ

Перед использованием сухой маринад нужно смешать с необходимым количеством растительного масла и воды.

ДОЗИРОВКА:

~4% маринада + 3,5 % растительного масла
+ 6,5 % воды на сырое мясо

СУХИЕ МАРИНАДЫ ДЛЯ РАЗВЕДЕНИЯ ВОДОЙ

Перед использованием сухой маринад нужно смешать с необходимым количеством воды.

ДОЗИРОВКА:

~10% маринада + 20 % воды на сырое мясо



Добавки для рассолов

Смесями для рассолов мы удовлетворяем полную потребность мясной промышленности в базовых и комплексных смесях.

ГРУППА ПРОДУКТОВ ОМП

Базовые смеси, с использованием которых может проводиться 20-30 %-ное инъектирование. Добавки не содержат вкусо-ароматику, поэтому не меняют основной вкус готового продукта. Область применения: для инъектирования рассола в свежее мясо, для предварительного инъектирования мяса перед обработкой маринадом, и в мясо для мозаики.

ГРУППА ПРОДУКТОВ ПРОКУР

Рекомендуется для обработки рассолом кускового мяса, цельномышечных кусков и изделий в оболочке. Это специальная смесь, вкусовые качества которой очень популярны в кругу наших партнёров. Преимущество наших продуктов в том, что даже при более высоком внесении рассола, продукт при разрезе выглядит сухим и приятным. Результаты выхода соотвествуют современным промышленным требованиям.





	СОСТАВ					ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ		
	Гидроколлоид	Белок	Белок безаллергенный	Вкус	Фосфат	Ветчины	Ветчины в оболочке	Свежее мясо
ОМП 20					●			●
ОМП 30					●			●
ОМП 20/30 Полтри	●			●	●			●
Обычные рассолы								
Прокур 20					●			
Прокур 27				●	●			
Прокур 45	●			●	●	●		
Прокур 70	●		●	●	●	●	●	
Прокур 80	●		●	●	●	●	●	
Прокур 100	●		●	●	●	●	●	
Прокур 130	●		●	●	●		●	
Прокур 200	●		●	●	●		●	
Специальные рассолы для куриных продуктов								
ПК 30 Полтри	●	●		●	●		●	
ПК 50 Полтри	●		●	●	●		●	
ПК 80 Полтри	●		●	●	●		●	

Специи для гриля

При составлении рецептур обратитесь за помощью к сотрудникам M Profood и воспользуетесь широким ассортиментом наших оболочек и специальных упаковочных материалов!

КОМПЛЕКСНАЯ ПРОГРАММА ПРОДУКТОВ-ГРИЛЬ

Смеси к колбаскам-гриль уменьшают потерю воды, тем самым снижают потерю веса и продукт остается приятно сочным. Благодаря специальному составу смесей специи, высвобождаются ароматы, которые делают процесс жарки привлекательным.

РАЗНООБРАЗНЫЕ ВКУСЫ:

- Гирос
- Провансальная
- Барбекю
- Медитерранская
- Венгерская-острая
- С сыром и чесноком
- С чёрным перцем и чесноком

	Специи	Экстракт специи	Фосфат	Антиоксидант	Усилитель вкуса	Белок	Гидроколлоид
Смесь специи	●	●					
Смесь специй комби	●	●	●	●	●		



Добавки для геля для рисунка к колбасам гриль

Уникальное решение для уникальных продуктов гриль: мы предлагаем различные стабилизаторы со вкусовыми добавками к гелю для рисунка, которые придают колбасам гриль особенный вкус и вид.



ДОСТУПНЫЕ ВАРИАЦИИ:

- Барбекю фикс
- Сметана фикс
- Майонез фикс
- Кетчуп фикс
- Горчица фикс
- Хрен фикс

Декоративные специи

Смесь натуральных специй высокого качества для приправы мясных изделий, мяса, рагу, салатов.



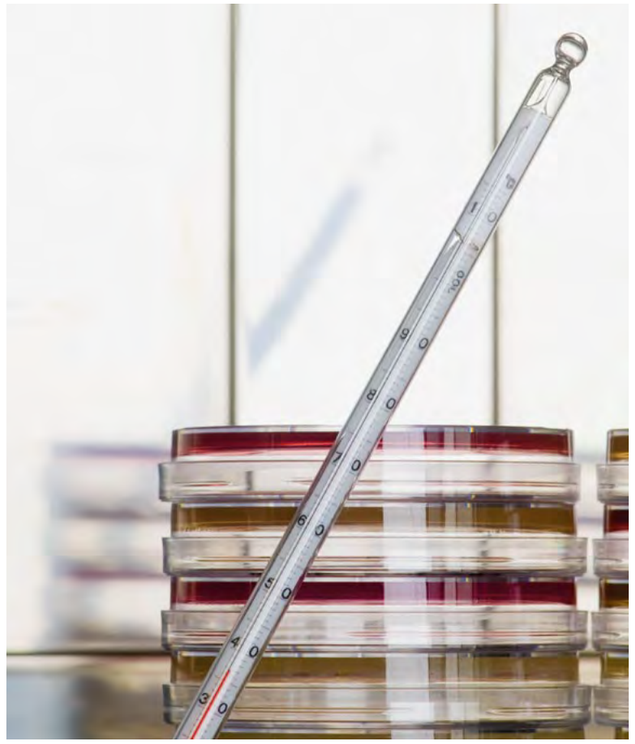
ВЫГОДНОЕ РЕШЕНИЕ С НИЗКИМИ РАСХОДАМИ

- Декор Пеппермикс
- Декор Пеппермикс с чесноком
- Специи Декор Микс 2/2
- Специи Декор Микс-Паприка
- Специи Декор Микс-Итальянский
- Специи Декор Микс-Капри
- Специи Декор Микс-Чили
- Специи Декор Микс-Чесночный с перцем
- Специи Декор Микс-Венгерский
- Специи Декор Микс-Триколор М
- Специи Декор Микс-ПП
- Специи Декор Микс-Алфёлди
- Специи Декор Микс- Итальянский
- Специи Декор Микс- Итальянский
- Специи Декор Микс 2
- Специи Декор Микс-Зелёный аспик
- Специи Декор Микс-Пикант с мёдом
- Специи Декор Микс-Провансальский
- Специи Декор Микс-Триколор
- Специи Декор Микс-С перцем
- Специи Декор Микс-Провансальский+паприка

Ароматизаторы

Опираясь на свой опыт в области мясной промышленности, мы разработали для своих партнёров отличное решение для усиления желаемого вкуса их продуктов

	Характерный вкус	Рекомендуемая дозировка (легко использовать и в заводских условиях)	Область применения	Можно использовать в дешёвой рецептуре	Термостабильность
Ароматизаторы ветчины	Вкус обычной варёной ветчины от натурального до немного пикантного варианта	0,05 – 0,2 %	эмульсионные колбасы (типа Bologna), ветчины в оболочке	да	да
Ароматизаторы курицы	Вкус варёной и жареной курицы от натурального до немного пикантного варианта	0,1 – 0,2 %	куриные ветчины, эмульсионные колбасы (типа Bologna), куриные бургеры и нагеттсы	да	да
Ароматизаторы говядины	Вкус варёной говядины	0,05 - 0,15 %	эмульсионные колбасы (типа Bologna), изделия обработанные маринадом	да	да
Ароматизаторы свинины	Вкус жареной свинины	0,2 – 0,3 %	эмульсионные колбасы (типа Bologna), изделия обработанные маринадом	да	да
Ароматизаторы дыма	Приятный вкус дыма	0,01 – 0,1%	эмульсионные колбасы (типа Bologna), изделия обработанные маринадом	да	да
Ароматизаторы салями	Вкус характерный для ферментированных и сырокопчёных колбас	0,1 - 0,2 %	сырокопчёные колбасы	нет	да
Ароматизаторы сыра	Вкус обычного сыра	0,2 - 0,4 %	мясные ассорти, нагеттсы	нет	да
Ароматизаторы грибов	Вкус грибов	0,1 – 0,2 %	мясные ассорти	нет	да
Аромат ланча	Мясной вкус, характерный для мясных консервов	0,1 – 0,2 %	мясные консервы, мясные ассорти, продукты Lunch	да	да
Молочные ароматы	Мягкий и приятный молочный вкус с лёгким ароматом кардамона и перца	0,1 – 0,2 %	эмульсионные колбасы (типа Bologna), мясные ассорти	нет	да
Аромат барбекю	Томатный вкус с дымом характерный для продуктов барбекю	0,1 - 0,2 %	эмульсионные колбасы (типа Bologna), варёно-копчёные изделия	нет	да









Красители

Достижение желаемого мясного цвета в разработанных нами продуктах всегда является вызовом.

	Индекс “Е”	Область применения	Рекомендуемая дозировка	pH-стабильный	Термостабильный	Растворимый в воде	Светочувствительный
Проколор 1	Е 120	термообработанные мясные изделия, сырокопчёные колбасы	0,01 – 0,10 %	нет	да	да	нет
Проколор 12	Е 120	термообработанные мясные изделия, сырокопчёные колбасы	0,05 - 0,25 %	нет	да	да	нет
Проколор П	Е 124	термообработанные мясные изделия, сырокопчёные колбасы	0,01-0,10%	да	да	да	нет
Кондиколор Р	Е 124	термообработанные мясные изделия, сырокопчёные колбасы	0,01-0,10%	да	да	да	нет
П-Колор	нет	сырокопчёные колбасы	0,10 - 0,30 %	нет	нет	да	нет
Порошок гемоглобина	нет	термообработа-нные мясные изделия, сырокопчёные колбасы	0,05 – 0,20 %	нет	да	да	нет
Порошок карамеля	нет	сырокопчёные колбасы	0,10 – 0,20 %	да	нет	да	нет
Свекольный порошок	Е 162	сырокопчёные колбасы	0,10 - 0,25 %	умеренно	умеренно	да	нет

Безаллергенные продукты

Для пищевой промышленности является вызовом удовлетворение потребностей людей, пользующихся специальной диетой. Количество людей, страдающих от пищевой аллергии и интолеранции, очень быстро растёт. Мясоперерабатывающая промышленность должна отвечать этим требованиям, но это невозможно без надёжных поставщиков сырья.

М ПРОФУД ОТВЕЧАЕТ ЭТИМ ТРЕБОВАНИЯМ. На нашем безаллергенном заводе контролируется весь производственный процесс от хранения до производства и упаковки продукции. Тщательно выбранное сырьё поставляется только контролированными и сертифицированными поставщиками. В нашей лаборатории, созданной специально для этой цели, каждая партия контролируется на содержание аллергенных компонентов.

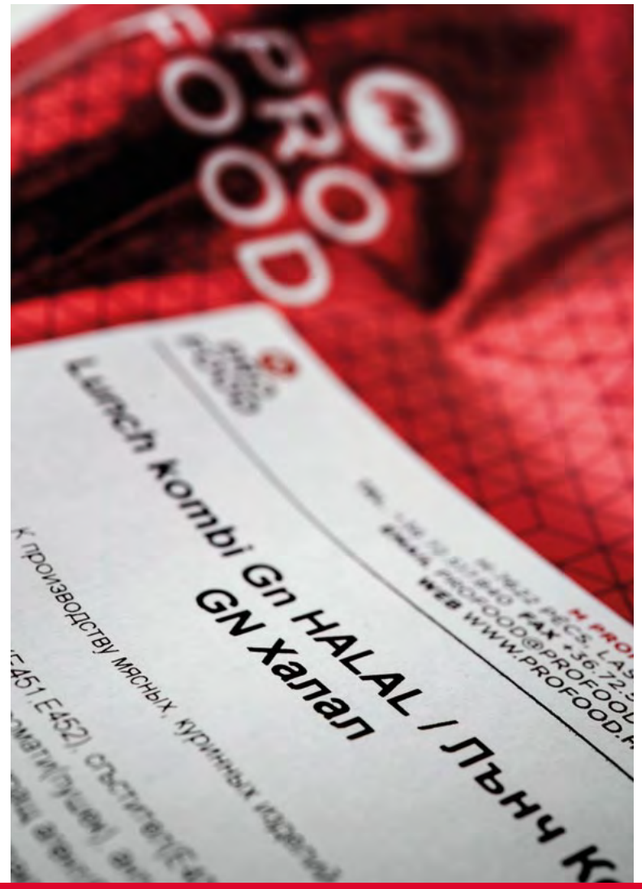


Продукты-ХАЛЯЛЬ

НАШЕ ПРЕДПРИЯТИЕ СЕРТИФИЦИРОВАНО ВЕНГЕРСКИМ МУСУЛЬМАНСКИМ ОБЩЕСТВОМ.

Мы предлагаем широкий ассортимент сертифицированных продуктов, отвечающих требованиям ХАЛЯЛЬ и маркированных его знаком:

- смеси специй
- добавки для рассолов
- ароматизаторы
- красители







Учебный центр исследований и разработок M Профуд





В 2015-ом году мы открыли наш новый Учебный центр исследований и разработок. Наша цель: удовлетворить индивидуальные потребнотси индивидуальными решениями. Полный спектр наших услуг для партнёров обеспечивается самой современной промышленной технологией и оборудованием, которым оснащена наша экспериментальная мясная лаборатория, а также органолептической лабораторией:

- разработка технологии и продукции
- использование новейших трендов сырья
- оптимализация продукции и процесса
- профессиональные курсы и семинары

Цех стартовых культур M Профуд

Для достижения высокого качества продукции мы создаём индивидуальные продукты для партнёров в недавно построенном новом цеху стартовых культур. Наша бесконтаминационная технология отвечает самым жёстким гигиеническим требованиям.

В ассортименте наших продуктов присутствуют стартовые культуры к ферментированным сухим, сырокопчёным колбасам и ветчинам:

- окисляющие стартовые культуры с быстрым и средним влиянием ускорителя созревания
- стартовые культуры для традиционных ферментированных колбас (стабильный цвет, ароматный вкус, очень слабая кислотность)
- стартовые культуры для сухих и зрелых ветчин,
- защитные культуры
- стартовые культуры для плесени





Что мы ещё предлагаем нашим партнёрам

CLEAN-LABEL

Мы предлагаем комплексные решения без компонетнов E для производства продуктов линии Clean-label. Наши специалисты разработали чисто мясные рецептуры к производству варёных, сырокопчёных, ветчинных мясных изделий.

ВАРИАЦИИ НА ПРОДУКТЫ БЕЗ АЛЛЕРГЕНОВ И БЕЗ ПРИМЕСЕЙ АЛЛЕРГЕННЫХ КОМПОНЕНТОВ

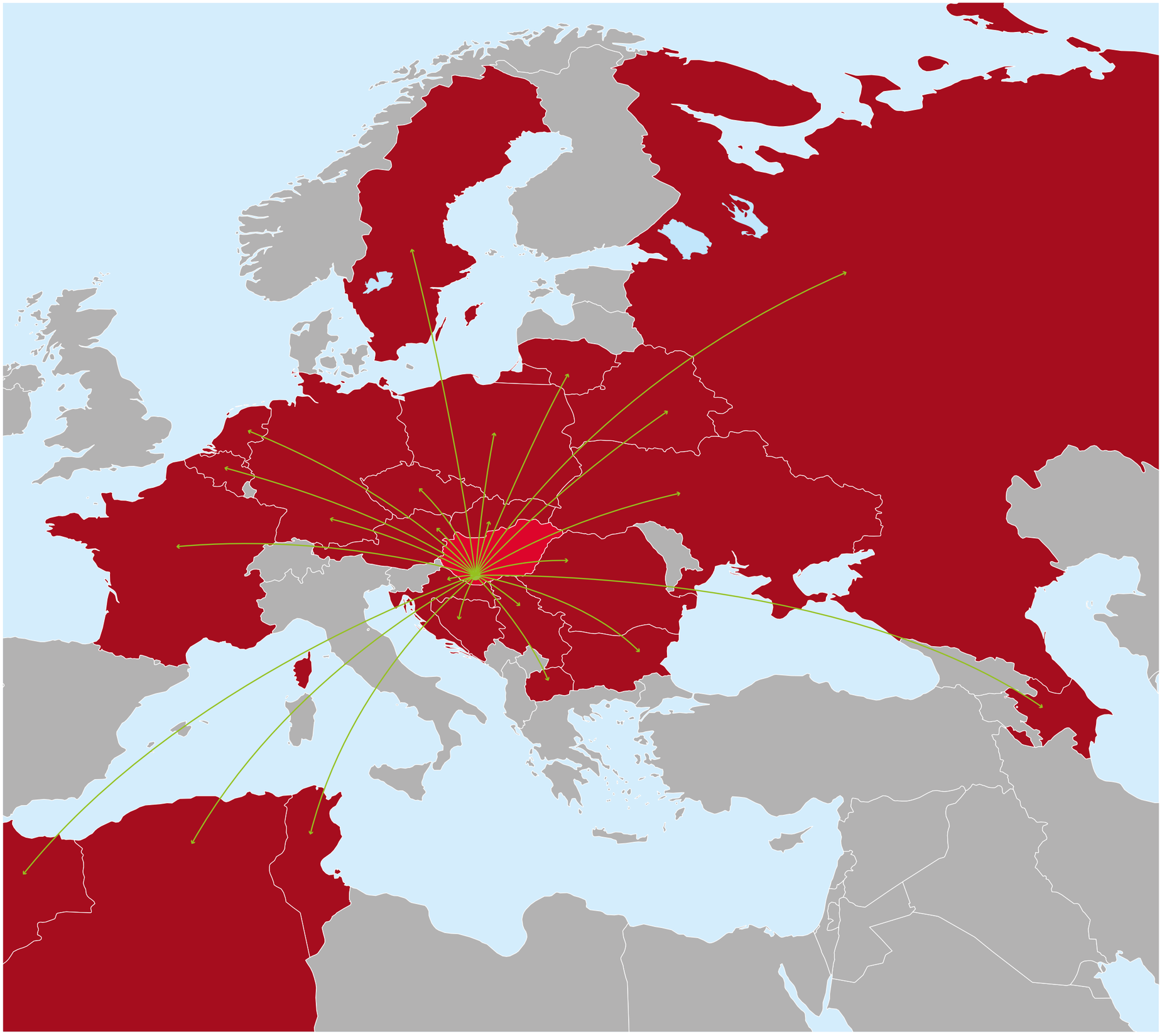
Отвечая на возрастающий спрос такого типа продуктов, в 2012 году наше предприятие сдало в эксплуатацию изолированный цех для производства безаллергенных продуктов. Сырьё для такого производства поставляется только контролированными и сертифицированными поставщиками. В процессе производства контаминация полностью исключена.

ПРОДУКТЫ-ХАЛЯЛЬ

Венгерское Мусульманское Общество уже в 2012 году сертифицировало наше предприятие. Наше портфолио новых продуктов мы составили по правилам ХАЛЯЛЬ. Благодаря проверенному процессу производства наши продукты могут быть промаркированы со знаком ХАЛЯЛЬ и мы также имеем возможность предоставить своим партнёрам Сертификат ХАЛЬЯЛЬ.

КАЧЕСТВО, ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ГРАМОТНОСТЬ И ИННОВАТИВНОСТЬ

ЗАО “МПРОФУД” как производитель и как поставщик – уже важный участник международной пищевой промышленности. Наша высокая тербовательность к качеству, профессиональная грамотность и инновативность дали нам возможность завоевать крепкую рыночную позицию и приобрести руководящую роль в разных отраслях пищевой промышленности. Фирма предлагает партнёрам и потребителям продукцию и услуги самого высокого, безупречного качества.



Продукты доступны у наших дистрибьюторов в нижеперечисленных странах:

- Австрия
- Азербайджан
- Алгерия
- Белоруссия
- Бельгия
- Болгария
- Босния и Герцеговина
- Германия
- Голландия
- Литва
- Македония
- Марокко
- Польша
- Россия
- Румыния
- Сербия
- Словакия
- Швеция
- Тунезия
- Украина
- Франция
- Хорватия
- Чехия

ДЛЯ БОЛЕЕ ПОДРОБНОЙ ИНФОРМАЦИИ ПРОСИМ, СВЯЖИТЕСЬ С НАМИ:

PRO FOOD

The Art of Spices

M PROFOOD ZRT.
+36.72.517.845 • +36.72.517.846
marketing@profood.hu
www.profood.hu