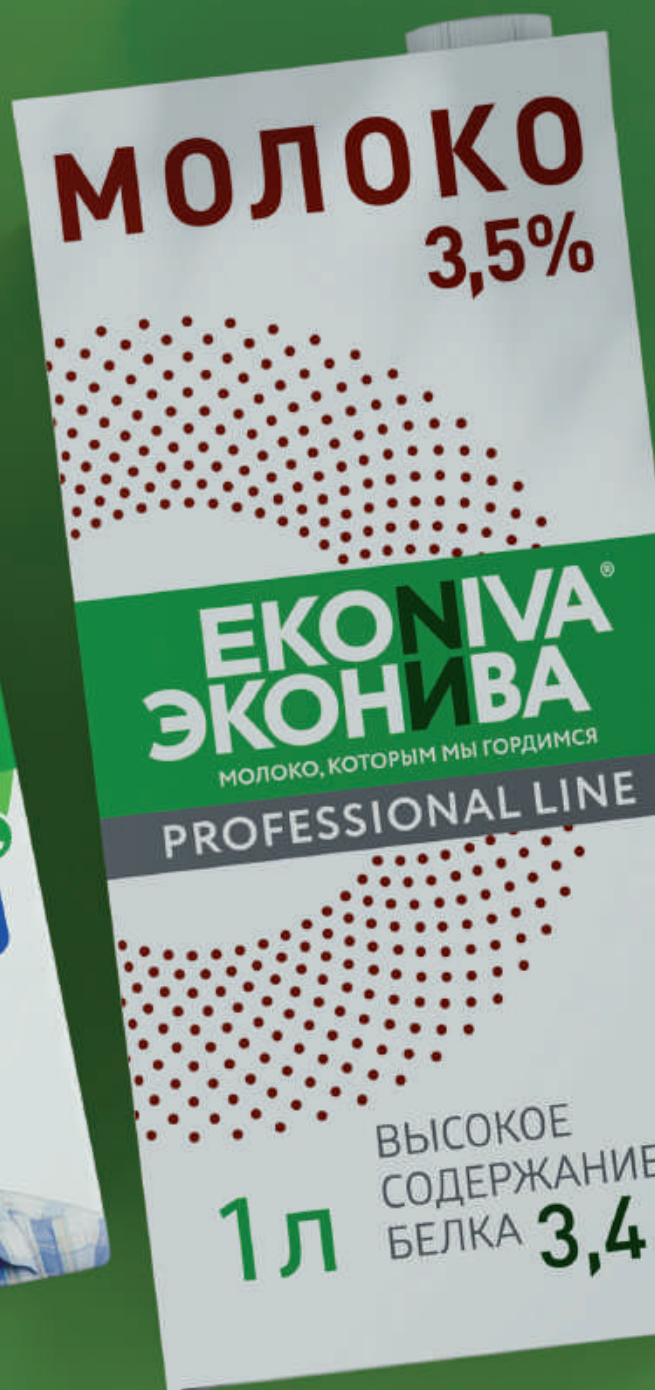


ЕКОНИВА® ЭКОНИВА

我们以生产优质牛奶而自豪



爱科牛 乳制品目录

爱科牛是俄罗斯最大的原奶生产商。

公司根据“从田野到货架”的原则生产天然乳制品。这使我们能够控制并不断改进生产链的每个环节，确保为我们的合作伙伴和客户提供的原奶品质始终如一。

945 000 亩

自有农业用地

235 300 头

牛总数

112 500 头

奶牛

3 440 吨

日均原奶产量

1 100 吨

每日牛奶加工

4 家加工厂

牛奶加工厂(包括奶酪厂)



集团简介

爱科牛的员工都是拥有开放心胸和善良灵魂的人。我们充满爱心地照顾小牛和奶牛，为动物们提供最鲜嫩的牧草和最优质的饲料，以保证能够生产出美味的天然牛奶。

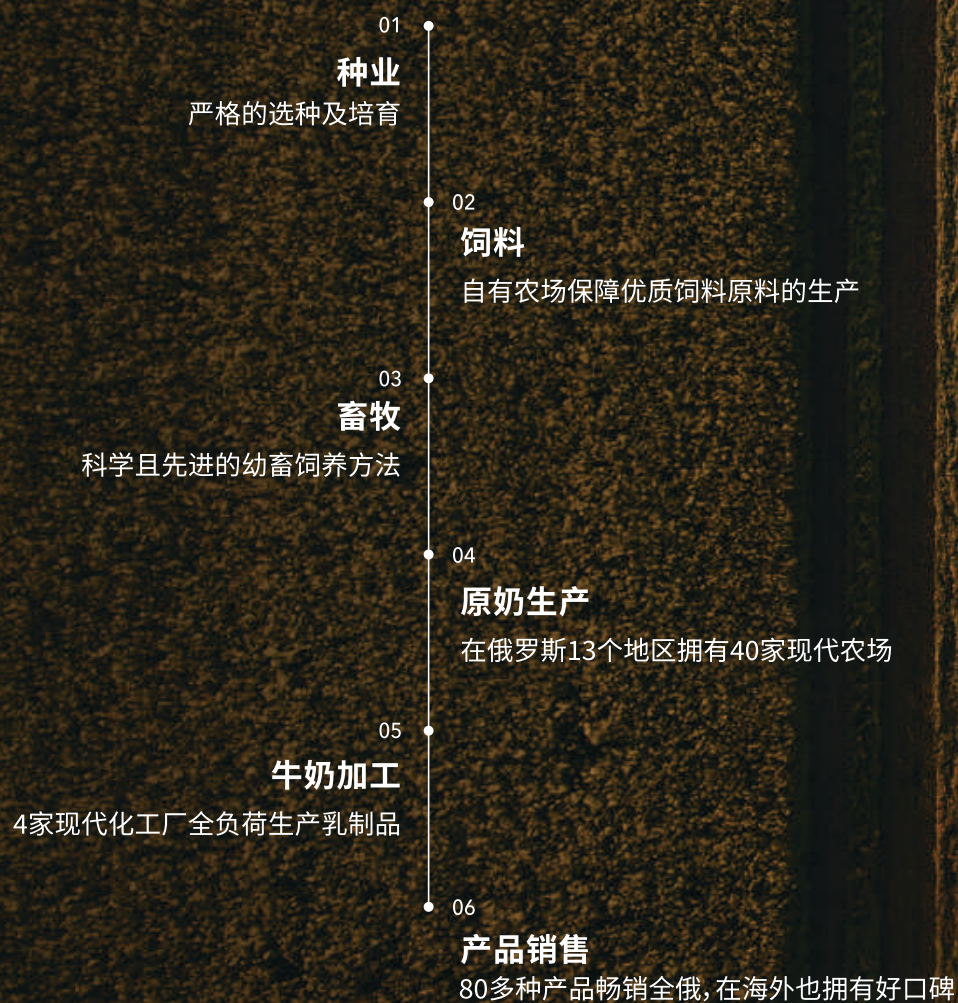
Stefan Derr

石德方·玖尔

爱科牛集团总裁



各环节的质量把控



“从田野到货架”

出口

我们以生产优质牛奶而自豪！

爱科牛的总部位于俄罗斯沃罗涅日州，我们从这里的工厂发货。

您可以在中国的各大网购平台，以及北京、上海、黑龙江、吉林、辽宁等地的线下商店购买到爱科牛的产品。

爱科牛（西安）奶业有限公司作为集团的全资子公司，于2023年9月正式成立，致力于为我们的中国朋友提供优质的UHT¹奶。

将俄罗斯的天然有机乳制品带给中国朋友，分享健康、阳光与快乐，是我们的荣幸。



零售业的产品

UHT奶

爱科牛所生产的UHT奶采用公司自有牧场生产的最高标准原奶制成。经过将原奶瞬时加温至135-150°C，消灭细菌的同时将牛奶中的营养成分充分保留。在确保25°C室温下采用封闭式无菌包装的牛奶长久新鲜的同时，保证牛奶口感的温纯圆润²。



国家标准：31450-2013

UHT 奶

脂肪:1,5 %

净含量: 1000 毫升
包装: TBA Slim Cap
保质期: 12 个月, 组包: 12 盒



国家标准：31450-2013

UHT 奶

脂肪:2,5 %

净含量: 1000 毫升
包装: TBA Slim Cap
保质期: 12 个月, 组包: 12 盒



国家标准：31450-2013

UHT 奶

脂肪:3,2 %

净含量: 1000 毫升
包装: TBA Slim Cap
保质期: 12 个月, 组包: 12 盒



零售业的产品

儿童牛奶*



国家标准32252-2013

儿童UHT奶

脂肪含量为**3,2%**

净重:1000毫升
包装:BA Slim Cap
保质期:6个月
组包:12盒



国家标准32252-2013

儿童UHT奶

脂肪含量为**3,2%**

净重:200毫升
包装:BA Slim
保质期:4个月
组包:18盒

*根据俄罗斯标准, 适龄于3岁以上的UHT奶



咖啡师的选择

牛奶的好，咖啡知道



超高温处理及封闭的无菌包装，确保爱科牛专家系列牛奶即使在室温 +25°C 的条件下也能长期保持新鲜²。

高品质的牛奶和稀奶油，是拿铁艺术的完美搭档，咖啡因此超级美味。

每盒1000 毫升的容量，方便产品的采购与分装。

咖啡师的选择



爱科牛专家系列（脂肪含量为3,5%）牛奶在“超级美味奖”评选中获得 2 星（满分 3 星）的好成绩。



“高蛋白质含量是爱科牛专家系列牛奶的优势之一，有利咖啡拉花时泡沫的丰富与稳定。这对制作拿铁、卡布奇诺等类型的咖啡非常适配，咖啡师可以轻松地在这种泡沫上创造出独特的艺术，并不失其完美口感！”

谢尔盖·米特罗法诺夫
The Welder Catherine 品牌经理
2017 年迪拜咖啡冲煮大赛冠军

咖啡师的选择

爱科牛专家系列³牛奶和稀奶油



国家标准: 31450-2013

Professional Line UHT 奶

脂肪: 0,5 %

净含量: 1000 毫升
包装: TBA Slim
保质期: 12 个月, 组包: 12 盒



国家标准: 31450-2013

Professional Line UHT 奶

脂肪: 1,5 %

净含量: 1000 毫升
包装: TBA Slim
保质期: 12 个月, 组包: 12 盒



国家标准: 31450-2013

Professional Line UHT 奶

脂肪: 2,5 %

净含量: 1000 毫升
包装: TBA Slim
保质期: 12 个月, 组包: 12 盒



国家标准: 31450-2013

Professional Line UHT 奶

脂肪: 3,2 %

净含量: 1000 毫升
包装: TBA Slim
保质期: 12 个月, 组包: 12 盒



国家标准: 31450-2013

Professional Line UHT 奶

脂肪: 3,5 %

净含量: 1000 毫升
包装: TBA Slim
保质期: 12 个月, 组包: 12 盒



国家标准: 31450-2013

Professional Line UHT 稀奶油

脂肪: 10 %

净含量: 1000 毫升
包装: TBA Slim
保质期: 4 个月, 组包: 12 盒

咖啡师的选择

爱科牛专家系列牛奶和稀奶油



爱科牛专家系列牛奶蛋白质含量高，每 100 克产品中至少含有 3.2 克蛋白质，在任何类型的咖啡机上都能轻松打出绵密、稳定、持久的奶泡。

蛋白质含量高的牛奶：

- ✓ 奶香浓郁甜味均衡
- ✓ 易于打出浓密的泡沫
- ✓ 满足口味与品质的需求
- ✓ 咖啡拉花的理想原料
- ✓ 好口感好心情好健康



咖啡师的选择

爱科牛有机系列牛奶



国家标准: 31450-2013

爱科牛有机系列
超高温灭菌纯牛奶

脂肪含量为**3,2%**

净含量: 1000 毫升
包装: TBA slim
保质期: 12个月
组包: 12盒



EuroLeaf标志和Organic标志确认
在欧盟和俄罗斯销售的产品
符合对有机产品提供的要求。

独特生产方式, 独特口感

在卡卢加州萨维诺村附近的有机牧场
采用的精心挑选的牲畜饲用日料、
平衡喂养及严格的挤奶卫生都让生产
具有浓郁奶味的有机牛奶。



咖啡师的选择

有环保理念的

爱科牛有机系列牛奶对有环保理念的咖啡馆是最好的选择, 因为确保:

- ✓ 保持土壤肥力
- ✓ 保护生物多样性
- ✓ 给予牲畜的人道待遇
- ✓ 对每个环节的质量把控

D3 和 3,2 克蛋白质

3,2%脂肪爱科牛有机系列超高温灭菌奶富含维生素D3, 每100 克产品中至少含有 3.2 克蛋白质, 很容易打出持久的光泽奶泡。



零售业的产品

UHT稀奶油

爱科牛UHT奶和UHT稀奶油采用公司自有牧场生产的最高标准原奶制成。

经过将原奶瞬时加温至100℃以上(超高温灭菌法)后,有害的微生物被杀灭。这样处理确保牛奶中的营养成分和味道充分保留。

封闭式无菌包装的爱科牛UHT奶和UHT稀奶油在至25℃室温下采用长久保持新鲜特点。



国家标准31451-2013

UHT稀奶油

10%脂肪的质量分数

净重:200毫升
包装:BA Slim
保质期:4个月
组包:18盒



烘焙师的选择

黄油

爱科牛的黄油由天然高脂肪奶油经搅拌或转化制成。

由于其奶香馥郁，无论是粥、土豆泥、蛋糕或是饼干，它都能为您喜爱的食品带来香醇细腻的口感。

如果您想让黄油更具独特风味，您可以试试在黄油中加入切碎的大蒜或是添加其他佐料，然后涂抹在刚出炉的面包上。



国家标准：32261-2013

黄油

脂肪:72,5 %

净含量: 180 克, 350 克

包装: 锡纸

保质期:按空气相对湿度上限值不超过90%条件下及在(3±2) °C 温度下能存放60天

保质期:按空气相对湿度上限值不超过90%条件下及在(16±2) °C温度下能存放120天



国家标准：32261-2013

黄油

脂肪:72,5 %

净含量: 20公斤

包装: 瓦楞纸盒

保质期:按空气相对湿度上限值不超过90%条件下及在(3±2) °C 温度下能存放10天

保质期:按空气相对湿度上限值不超过90%条件下及在(16±3) °C温度下能存放9个月



国家标准：32261-2013

黄油

脂肪:82,5 %

净含量: 180 克, 350 克

包装: 锡纸

保质期:按空气相对湿度上限值不超过90%条件下及在(3±2) °C 温度下能存放60天

保质期:按空气相对湿度上限值不超过90%条件下及在(16±2) °C温度下能存放120天



国家标准：32261-2013

黄油

脂肪:82,5 %

净含量: 20公斤

包装: 瓦楞纸盒

保质期:按空气相对湿度上限值不超过90%条件下及在(3±2) °C 温度下能存放10天

保质期:按空气相对湿度上限值不超过90%条件下及在(16±3) °C温度下能存放9个月

烘焙师的选择

酥皮面团专用黄油

爱科牛专家系列黄油含脂量为 84%，精妙配比专为餐厅、咖啡馆和面包房量身打造。它还可用于制作各种糕点奶油和甜点酱。



烘焙师的选择

酥皮面团专用黄油



国家标准:32261-2013

酥皮面团用的黄油

脂肪:84 %

净含量: 20 公斤

包装: 瓦楞纸盒

保质期: 35 天 (在相对空气湿度不超过90% 和在温度零下 (3±2) °C)

保质期: 9个月 (在相对空气湿度不超过90% 和在温度零下 (6±3) °C)

- 用高脂肪巴氏杀菌稀奶油搅拌制成
- 不含人工色素和防腐剂
- 确保稠度及可塑性
- 耐热性优异
- 非常适合制作牛角包和其他酥皮产品

使用爱科牛专家系列黄油制作的牛角面包具有以下特点:

- 轻盈飘逸, 松软酥松
- 层次完美, 口感细腻
- 外酥里软, 奶味香浓



烘焙师的选择



全新的品质

牛奶是独特的自然馈赠。所有的生产能力
让我司在自有奶酪工厂最大限度地利用这种馈赠。
目前我们能提供为俄罗斯新一代奶酪奠定基础的食品。

Stefan Dorn

石德方·玖尔

爱科牛总裁



6个月成熟期的玖尔经典硬质干酪夺得
布鲁塞尔国际风味评鉴所 (International
Taste Institute) 的最高评价，
从三颗可能获得的星中夺得了三颗星，
在100分中得了93.4分。



请看一部介绍爱科牛在休奇耶奶酪工厂
用创新技术和现代设备制造奶酪的电影。

烘焙师的选择



爱科牛干酪特殊口味的保证

干酪用A级原料乳是爱科牛干酪特殊口味的保证。
我们根据 29 项质量指标选择干酪用原料乳，
对其微生物含量、挤奶卫生和天然乳蛋白质含量提供高要求。



从爱科牛牧场到奶酪工厂的
运输时间不超过一个半小时

“博杰耶夫卡”牧场 • “休奇耶”牧场
“科雷别尔卡”牧场 • “休奇耶”奶酪工厂



烘焙师的选择

修畅斯基半硬质干酪



技术规范10.51.40-004-23267154-2022

修畅斯基半硬质干酪

干物质中脂肪的质量分数: 50%

净含量: 200 克
包装: 枕式包装
组包: 10个
保质期: 120 天

在温度 (4±2) °C、在相对空气湿度不超过 85,0%



技术规范10.51.40-004-23267154-2022

修畅斯基半硬质干酪

干物质中脂肪的质量分数: 50%

净含量: 3公斤
包装: 收缩袋
组包: 2个
保质期: 120 天

在温度自 0 °C至6 °C、在相对空气湿度自 80,0% 至85,0%。

修畅斯基半硬质干酪具有明显奶酪、奶油味,有适度弹性、均质的浓度以及有均匀花纹。



这种干酪可以作为独立的小吃,也可以用它制作沙拉,三明治,比萨饼或意大利面。

科雷别利斯基半硬质干酪



技术规范10.51.40-004-23267154-2022

科雷别利斯基半硬质干酪

干物质中脂肪的质量分数: 45%

净含量: 200 克
包装: 枕式包装
组包: 10个
保质期: 120 天

在温度 (4±2) °C、在相对空气湿度不超过 85,0%



技术规范10.51.40-004-23267154-2022

科雷别利斯基半硬质干酪

干物质中脂肪的质量分数: 45%

净含量: 3公斤
包装: 收缩袋
组包: 2个
保质期: 120 天

在温度自 0 °C至6 °C、在相对空气湿度自 80,0% 至85,0%。

科雷别利斯基干酪具有明显奶酪味,略带辛香。具有弹性、稍稠的浓度。切开时它有均匀花纹。



完美适合于奶酪盘以及与水果和甜点和谐搭配。

不含色素和防腐剂

烘焙师的选择

来自绍莉布伦的回忆



技术规范 10.51.40-002-23267154-2020

来自绍莉布伦的回忆

50% 脂肪的质量分数

净重:200 克
包装:枕式包装
组包:10个
保质期: 120 天

在温度 (4±2) °C、在相对空气湿度不超过 85,0%



技术规范 10.51.40-002-23267154-2020

来自绍莉布伦的回忆

50% 脂肪的质量分数

净含量:3公斤
包装:收缩袋
组包:2个
保质期: 120 天

在温度自 0 °C至6 °C、在相对空气湿度自 80,0% 至85,0%。

来自绍莉布伦的回忆*
是奶油味和坚果味的奶酪。
具有适度弹性、均质的浓度和花纹。

烘培师的选择

玖尔泽尔乐硬质干酪 成熟期为6个月



技术规范10.51.40-003-23267154-2021

玖尔泽尔乐硬质干酪 成熟期为6个月

干物质中脂肪的质量分数: 55%

净含量: ≈ 0,9 公斤
包装: 收缩袋
保质期: 90 天
在温度自 0 °C至6 °C、在相对空气湿度自 80,0% 至85,0%。



技术规范10.51.40-003-23267154-2021

玖尔泽尔乐硬质干酪 成熟期为6个月

干物质中脂肪的质量分数: 55%

净含量: 200 克
包装: 热成型
保质期: 90 天
在温度 (4±2) °C、在相对空气湿度不超过 85,0%

6个月成熟期的玖尔泽尔乐硬质干酪具有明显辛辣坚果味道。干酪浓稠度又有弹性又有浓厚。该产品由爱科牛牧场生产的干酪用原料乳而制成。有天然成分,不含有色素和防腐剂。



奶酪易融化, 适合于烘焙、酱汁、奶酪盘、沙拉、比萨饼、意大利面和拉克莱特。



烘焙师的选择

玖尔经典硬质干酪 成熟期为3个月

3个月成熟期的玖尔经典硬质干酪
具有略带辛辣的味道及微辛香。
浓厚稠度。



该产品可以与水果，
坚果或新鲜面包一起食用。
也用它做热菜。



技术规范10.51.40-003-23267154-2021

玖尔经典硬质干酪
成熟期为3个月

干物质中脂肪的质量分数: 50%

净含量: $\approx 0,9$ 公斤
包装: 收缩袋
保质期: 90 天

在温度自 0°C 至 6°C 、在相对空气湿度自 80,0% 至 85,0%。



技术规范10.51.40-003-23267154-2021

玖尔经典硬质干酪
成熟期为3个月

干物质中脂肪的质量分数: 50%

净含量: 200 克
包装: 热成型
保质期: 90 天

在温度 $(4 \pm 2)^{\circ}\text{C}$ 、在相对空气湿度不超过 85,0%

烘焙师的选择

玖尔经典硬质干酪 成熟期为6个月



技术规范10.51.40-003-23267154-2021

玖尔经典硬质干酪 成熟期为6个月

干物质中脂肪的质量分数: 50%

净含量: ≈ 0,9 公斤
包装: 收缩袋
保质期: 90 天

在温度自 0 °C 至 6 °C、在相对空气湿度自 80,0% 至 85,0%。



技术规范10.51.40-001-58733842-2016

玖尔经典硬质干酪 成熟期为6个月

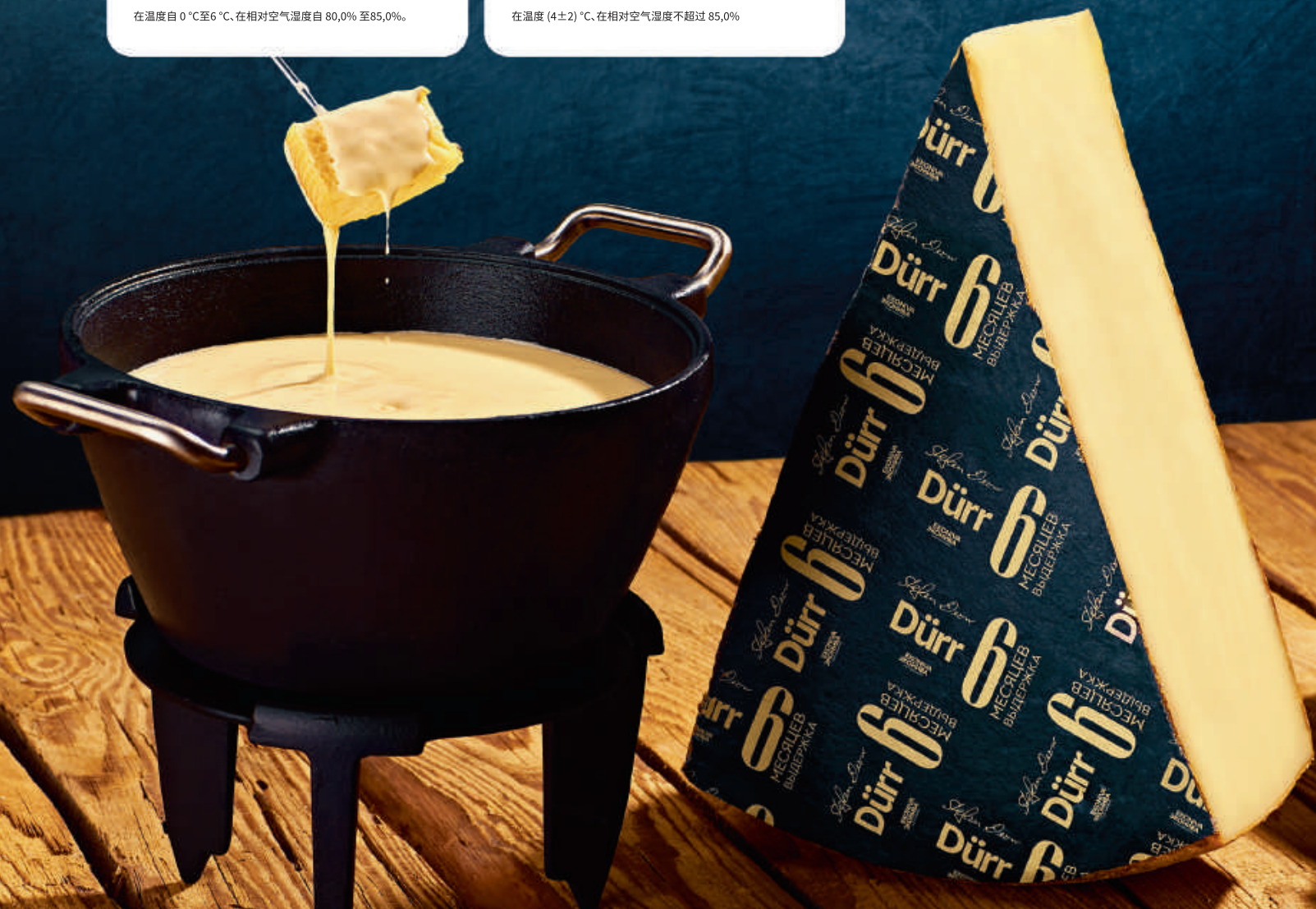
干物质中脂肪的质量分数: 50%

净含量: 200 克
包装: 热成型
保质期: 90 天
在温度 (4 ± 2) °C、在相对空气湿度不超过 85,0%

6个月成熟期的玖尔经典硬质干酪
具有辛辣口感、
微微带着芳草味, 浓度稠密而富有弹性。



奶酪易融化, 用于制备酱汁、
奶酪火锅、沙拉、比萨饼
和意大利面。



烘焙师的选择

玖尔经典硬质干酪 成熟期为12个月



技术规范10.51.40-003-23267154-2021

玖尔经典硬质干酪 成熟期为12个月

干物质中脂肪的质量分数: 50%

净含量: $\approx 0,9$ 公斤
包装: 收缩袋
保质期: 90 天

在温度自 0°C 至 6°C 、在相对空气湿度自 80,0% 至 85,0%。



技术规范10.51.40-001-58733842-2016

玖尔经典硬质干酪 成熟期为12个月

干物质中脂肪的质量分数: 50%

净含量: 200 克
包装: 热成型
保质期: 90 天

在温度 $(4 \pm 2)^{\circ}\text{C}$ 、在相对空气湿度不超过 85,0%

12个月成熟期的玖尔经典硬质干酪具有辛辣浓郁的味道和强烈的香气。稠度是细碎的,有钙盐晶体。



该干酪成为任何奶酪盘的装饰以及干红或干白葡萄酒完美搭配。



参加国际专业展会

营销支持

我们与咖啡师、厨师和酒店餐饮行业的其他专家积极交流，以便更好了解市场的需求及提供最佳适配方案。

为了在专业行业中推广产品，我们会开展以下活动：



参加国际专业展会



为企业提供品牌产品



与咖啡师培训学校、烹饪学校合作



为合作伙伴举行品鉴会和培训



工厂实地参观和产品推介会



为咖啡豆量身打造的牛奶选择



关注爱科牛官方微信公众号
了解最新资讯获取会员福利



1. UHT是Ultra High Temperature treated, 即“超高温瞬时灭菌”的缩写。
2. 未开封时我们的牛奶在2-25°C之间可以保存整整一年, 开封后 在4±2°C下可保存72小时。
3. 专家系列为爱科牛集团与行业专家们共同研发的Professional Line系列产品。