



**ООО «Здоровый Хлеб» –
функциональные и
специализированные продукты
питания, персонализированное
питание, разработка
инновационных технологий,
рецептур, IT-сервисов.**



TM ZbreadD

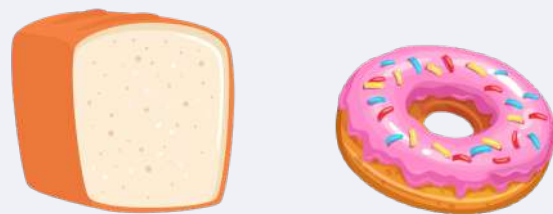


Проблема

Избыток высокоуглеводных хлебобулочных изделий в рационе детей и взрослых.

«Пустые» хлеба на основе рафинированной пшеничной муки.

Дефицит белка, пищевых волокон, ряда витаминов и минералов, избыток глютена



Одна из причин роста заболеваемости - несбалансированное питание, отсутствие низкоуглеводных рецептурных продуктов функционального типа.

Отсутствие качественного и комплексного предложения функционального продукта



Проблема

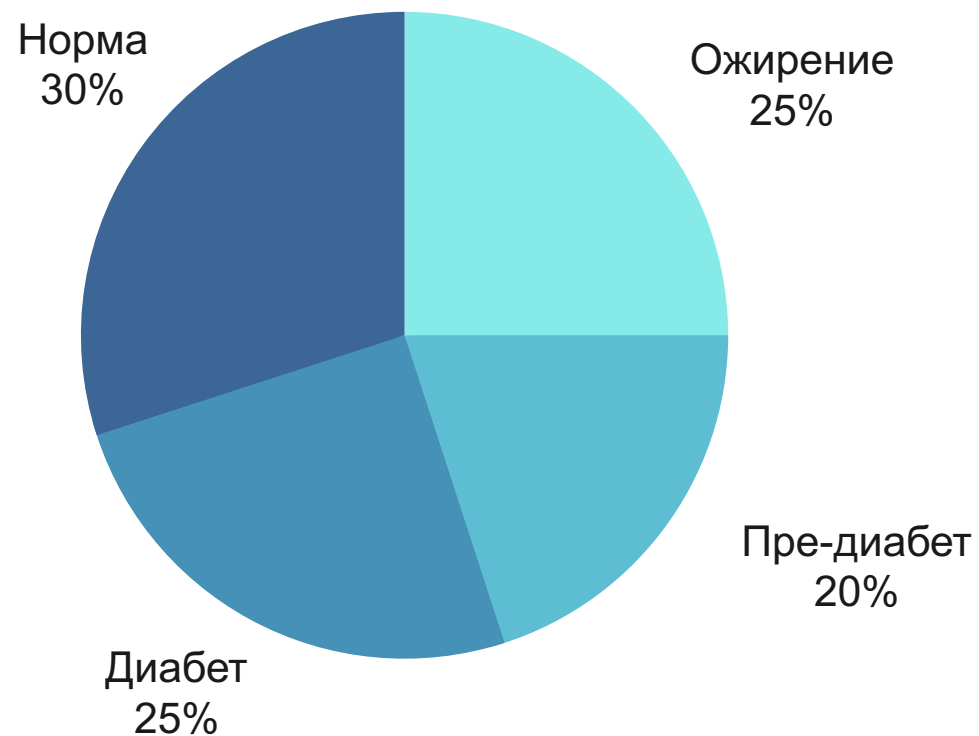
Статистика роста заболеваемости
За 10 лет (2009-2019 гг., данные Росстата)
социально значимыми болезнями,
вызванными нарушениями питания, обилием
высокоуглеводной пищи

+25% сахарный
диабет

+100% гипертония

+100% впервые выявленная
ДЕТСКАЯ ИНВАЛИДНОСТЬ
по болезни эндокринной
системы, расстройств
питания и нарушения обмена
веществ

Население России



Проблемы современного хлебопечения

Пшеничная мука:

- Очищение от оболочек и зародыша (высший, первый сорт)
 - Отбеливание муки
- Селекция пшеницы (выведение сортов с увеличенным количеством глиаина)
 - Мало белка, неполноценный белок

Ржаная обойная мука:

- Высокая кислотность готовых изделий (100% ржи)
- Добавление в рецептуры пшеничной муки в большем проценте
 - Мало белка, неполноценный белок
 - Мало витаминов и минералов



- Быстрые углеводы
- Высокий гликемический индекс
- Мало витаминов, минералов, пищевых волокон и клетчатки
- Много глютена (глиаина)
 - «Пустые» калории

-Искусственные добавки: консерванты, улучшители, ароматизаторы, глютен, стабилизаторы



Рост числа «болезней цивилизации»: переутомление, ожирение, диабет, рак, запор, гастрит, аллергия, атеросклероз и нарушения кровяного давления, нервные и иммунные болезни и т.д.



Описание предлагаемого решения

Натуральная функциональная, обогащенная, специализированная продукция с заданными характеристиками – новые виды продукции



Источник белка, пищевых волокон, витаминов и минералов

Сбалансированный и чистый состав

Технология продления сроков хранения с помощью нового типа упаковки и способа хранения



Гордость и старт проекта: флагманские белково-полбяные хлеба

Новый продукт:

Белково-полбяной хлеб.

Натуральный функциональный продукт.

Состав из 4-х типов сырья: полба, лен, люпин, топинамбур

12г белка, 30г углеводов на 100 г продукции

Пониженное содержание глютена

Низкий гликемический индекс

Новая технология упаковки и хранения.

Срок годности: 8 суток, 30 суток, без «химии», в зависимости от типа упаковки и обработки.

Уникальный состав + вакуумное охлаждение + вакуумная упаковка

100г обеспечат удовлетворение суточной потребности:

- в полноценном растительном белке на 40%
- в общем белке на 20%
- в пищевых волокнах на 60%
- в магнии на 22%
- в фосфоре на 22%
- в железе на 32%
- в витамине В1 на 26%
- в витамине Е на 40%



При регулярном употреблении:

быстро регулируется работа ЖКТ, устраняются запоры, нормализуется микрофлора кишечника, снижается вес, снижается холестерин, нормализуется уровень сахара в крови, укрепляется иммунитет, уменьшаются проявления аллергии.



Нетрадиционное полезное премиум сырье в линейке «белково-полбяных» хлебов, булочек, снеков



Полба - это древний вид пшеницы, от которого селекционировали всю современную пшеницу. Полба не подвержена генетической модификации – «защищена» плотной оболочкой даже от радиоактивных осадков, ее бессмысленно химически удобрять. Полбу называют «Черной икрой» среди злаков, она усваивается организмом человека быстрее пшеницы. Содержит значительно больше белков, жиров и пищевых волокон, витаминов группы В, которые участвуют в процессе свертывания крови и стимулируют иммунную систему, повышают устойчивость к инфекциям. Содержит почти в 2 раза меньше глина – токсичной (для людей с чувствительностью) фракции глютена

Люпин - проявляет антидиабетические свойства (гликопротеин), регулирует метаболизм, помогает при малокровии и атеросклерозе, является генетически не модифицированным, не содержит глютен, содержит большое количество белка, пищевых волокон, витаминов группы В, бета-каротина, витамина Е, не содержит глютен.

Лён/чиа – содержит омега-3. Пищевые волокна в льняной муке представлены в виде оболочек клеток растения и состоят из полисахаридов, содержат лигнины и гемицеллюлозу, не содержит глютен.

Топинамбур - выделяется среди овощей высоким содержанием инулина, содержит пектин и другие микроэлементы, не содержит глютен.



Конкурентные преимущества

Сравнительная
таблица

Параметры продукта	Разработанный нами, белково-полбяной*	Батон нарезной из муки 1 сорта***	Бородинский из смеси пшеничной и ржаной муки***	Рижский из смеси пшеничной и ржаной муки***	Формовой из обойной ржаной муки***
Белки	12,0	7,7	7,0	6,0	7,0
Жиры	3,0**	3,0	1,0	1,0	1,0
Углеводы	30,0	50,0	40,0	50,0	33,0
Пищевые волокна	17,0	3,0	8,0	8,0	8,0
Без х/п дрожжей, на закваске	да	нет	нет	да	нет
Без добавленного сахара и фруктозы	да	нет	нет	нет	нет
Без консервантов	да	Нет/да	Нет/да	Нет/да	Нет/да
Пониженное содержание углеводов	да	нет	нет	нет	да
Пониженное содержание глютена	да	нет	нет	нет	да
Натуральный функциональный продукт	да	нет	нет	нет	нет
Срок хранения, суток	8 - 365	4	4	6	4
Брендинг	да	нет	нет	нет	нет
Наличие патента	да	нет	нет	нет	нет

* Разработанный нами, Патент № 2702089 от 27.12.2018

** Полиненасыщенные жирные кислоты из муки льна.

*** Химический состав российских пищевых продуктов: справочник / под ред. член-корр. МАИ, проф. И.М. Скурихина и академика РАМН, проф. В.А. Тутельяна. - Х46 М.: ДеЛи принт, 2002. - 236 с.



Показатели преимущества

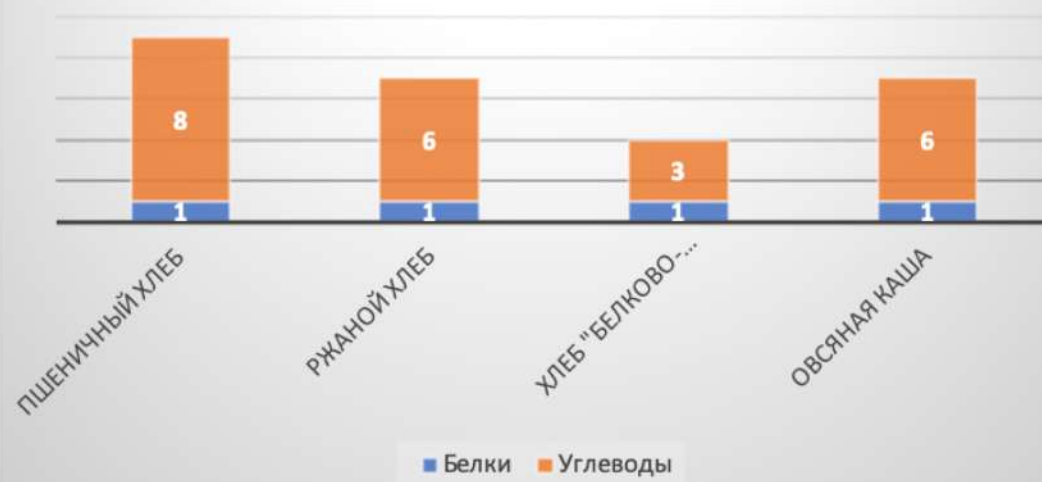


Показатели преимущества

Сумма аминокислот растительного происхождения
(содержание мг на 100 г продукта)



Соотношение белков к углеводам



Показатели преимущества



Наши линейки продукции:

- 1) Функциональная коллекция. Вкусный супер-фуд
- 2) Ремесленная коллекция. Вкусно, как раньше
- 3) Коллекция вкусных рецептов без глютена (хлеба, печенье, кексы, орешки, хлебцы)
- 4) Коллекция БЕЗ САХАРА
- 5) Коллекция особенных рецептов
- 6) Рождественская коллекция
- 7) Пасхальная коллекция
- 8) Праздничная коллекция

Среди типов изделий:

Подовые и формовые хлеба

Кексы и маффины, куличи

Печенье

Орешки и тарталетки

Хлебцы

Брускетты



Статус проекта

Реализованный **НИОКР** с последующей коммерциализацией - хлеб повышенной пищевой ценности «Белково-полбяной» для ежедневного здорового полноценного питания, разработано более новых 50 СКЮ



Грант по программе «Коммерциализация», 12,6 млн.руб., 2021 г., гос.контракт №719URC4/65021 от 22.12.2020г.

Долговое финансирование, 16,6 млн.руб. на период с 2020-2030 гг. под гарантию Корпорации МСП

Сопровождение проекта 2021-2025 гг.

Новое юрлицо ООО «Экосистема питания»



Текущие клиенты



Производство – 1600 кв.м

с новейшим и уникальным оборудованием, включая все типы выпекания и упаковывания, ферментатор закваски, вакуумный охладитель хлеба, фотосепаратор сырья



Команда

Долгих Виктория Витальевна – лидер,
основатель проекта ZBREADD

Генеральный директор, учредитель ООО
«Здоровый Хлеб»,
к.б.н., выпускник МГУ им. М.В. Ломоносова.
Председатель Санкт-Петербургского
регионального отделения обероссийской
общественной организации «Женщины
Бизнеса»
Член Совета СПб ТПП,
Член молодежного Совета ВОИР

Победитель Конкурса «Лучший
предприниматель Санкт-Петербурга 2021» в
номинации «Инновационное развитие»

Финалист международной премии
#МЫВМЕСТЕ в номинации «Здоровье нации»
трека «Бизнес»



Беднова Алёна Никитична –

Коммерческий директор

Организация всего цикла маркетинга и
продаж в ключевые торговые сети,
экономическое планирование, финансовые
операции, бизнес-аналитика.



Долгих Кирилл Михайлович –

Технический директор

Организация производства, наладка
и контроль производственных процессов,
управление персоналом



Ландышева Анна Юрьевна –

Главный технолог

Организация технологических
и производственных процессов, разработка
рецептур



УСПЕХИ ПРОЕКТА

за 2021 год – начало 2022 года в социальной и профессиональной среде

- Защитили проект и получили грант от Фонда Содействия Инновациям
- Увеличили ассортимент функциональной продукции в 3 раза
- Произвели первую отгрузку на экспорт в Китай
- Стали приглашенными членами Совета Санкт-Петербургской Торгово-промышленной Палаты
- Иницилируем пилотный проект в Санкт-Петербурге по поставкам функционального хлеба в детские сады
- Про нас сняли сюжет на федеральном канале МИР 24 в передаче «Евразия. История успеха»
<https://www.youtube.com/watch?v=YGtguw3gxCA>
- Стали участниками акселератора экспорта во Францию;
- Стали участниками ускоренного акселератора Агентства стратегических инициатив и наш проект отобран для сопровождения Агентством <https://asi.ru/news/184289/>
- Стали призерами Международная Премия #МЫВМЕСТЕ в номинации «Здоровье нации»
<https://dobro.ru/project/10031310>
- Стали победителями Конкурса «Лучший предприниматель Санкт-Петербурга 2021» в номинации «Инновационное развитие»
- Прошли отбор в Фонд Сколково
- Стали победителями отбора ТПП РФ «100 семейных компаний»
- Стали приглашенными членами Молодежного Совета всероссийского общества изобретателей и рационализаторов



УСПЕХИ ПРОЕКТА В СМИ

- 1) Сюжет на федеральном канале МИР 24 в передаче «Евразия. История успеха» <https://www.youtube.com/watch?v=YGtguw3gxCA>
 - 2) Сюжет про итоги конкурса МЫВМЕСТЕ (Сюжет начинается на 45:30 минуте) <https://topspb.tv/programs/releases/108080/>
 - 3) Сюжет с конкурса «Лучший предприниматель Санкт-Петербурга 2021» (сюжет начинается примерно с 3:00 минуты) https://disk.yandex.ru/d/zjKTvh9SGAo_sA
 - 4) Эфир на НТВ (сюжет про нас с 31 минуты 50 секунды, примерно) - https://www.ntv.ru/peredacha/Jivaya_eda/m81761/o626377/video/
 - 5) Эфир с проекта "национальной медиа группы" #немаловажный - <https://www.instagram.com/p/CBfWuolFBCM/?igshid=1cegadu1efkvk>
 - 6) Эфир для выставки Питерфуд 2020 - <https://youtu.be/-1BhgrdrBNk>
 - 7) Видео для конкурса ВТБ, на котором мы стали победителями! - <https://delo-vtb.rbc.ru/participants/#466>
 - 8) Эфир про дрожжи с НИИ Хлеба - <https://www.instagram.com/tv/CDsxzuCAJ3O/?igshid=rgdvcwlqzxc>
 - 9) Эфир по здоровому питанию к Клинике пластической хирургии - <https://www.instagram.com/tv/CHHlp-GIOBm/?igshid=1uymd594tc6ti>
- Выступили экспертом в новостях по экспорту (видео примерно с 7 минуты) <https://topspb.tv/news/2021/09/2/novosti-peterburga-itogi-dnya/>
- Статьи про нас –
- <https://spbdnevnik.ru/news/2021-12-09/v-peterburge-nagradili-luchshih-predprinimateley>
- <https://vkusvill.ru/articles/pisHet-postavshchik-podzaryadka-dlya-immuniteta.html>
- <https://kdelu.vtb.ru/articles/zdorovyj-hleb-ne-nashli-idealnyj-hleb-i-ispekli-ego-sami/> <https://www.topinambour.ru/functional/200321131610.html>
- <https://khlebprod.ru/351-zhurnaly-2020/8-20/4261-primenenie-polbyanoj-tselnozernovoj-muki-v-kombinatsii-s-mukoj-iz-lyupina-lna-i-topinambura-dlya-proizvodstva-funktsionalnykh-belkovo-polbyanykh-khlebov>
- http://osspb.ru/osnews/v_peterburge_blagotvoritelnuu_akciu_moy_biznes_pomogaet_podderzhala_proizvodstvennaya_kompaniya_zdorovy_hleb
- <https://zbreadd.com/posts>

Подробнее о самом производстве здесь: на нашем сайте: <https://zbreadd.com/articles> и <https://instagram.com/zbreadd?igshid=1e453p8bvqmak> и https://instagram.com/alena_zbreadd?igshid=1b4fn4n2fgh3u

И видео с производства в самом его начале развития: <https://yadi.sk/i/Svs6PacLFzy1FA>



История создания проекта

Виктория Долгих, чтобы помочь людям с болезнями как у отца и своих детей, сменила специализацию и изобрела хлеб как основу здоровья.

«Во время своей научной деятельности, я исследовала ранние признаки нейродегенеративных заболеваний, среди которых нарушения работы желудочно-кишечного тракта. Оказалось, что тип питания влияет и на здоровье нервной системы. А в ЖКТ целая энтеральная нервная система, в 3 раза превышающая головной мозг. Далее у меня родились мои дети, и я столкнулась с понятиями пищевой аллергии, Стала искать на рынке базовые продукты питания с заданными характеристиками и их оказалось весьма немного. По мере углубления в данную тематику, увидела большую насыщенность рецептур простыми сахарами, рафинированными ингредиентами. Как у ученого и молодой матери у меня вызвало боль отсутствие на рынке выбора действительно полезных продуктов, катастрофический рост заболеваемости, связанного с нарушениями питания, перекосами в пользу быстрых углеводов.»

Более подробно об истории можно почитать тут:

<https://zen.yandex.ru/media/id/61c472a7324e111708d0968f/zbreadd-kak-vsego-za-god-my-vyrosli-ot-domashnego-proizvodstva-do-krupnyh-zakazov-v-kliuchevyh-torgovyh-setiah-pitera-i-moskvy-61c481bb9dc82a17efba296a>



РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ



ПАТЕНТ

НА ИЗОБРЕТЕНИЕ

№ 2702089

ХЛЕБ ПОВЫШЕННОЙ ПИЩЕВОЙ ЦЕННОСТИ И СПОСОБ ЕГО ИЗГОТОВЛЕНИЯ

Патентообладатель: *Долгих Виктория Витальевна (RU)*

Автор: *Долгих Виктория Витальевна (RU)*

Заявка № 2018147043
Приоритет изобретения 27 декабря 2018 г.
Дата государственной регистрации в
Государственном реестре изобретений
Российской Федерации 03 октября 2019 г.
Срок действия исключительного права
на изобретение истекает 27 декабря 2038 г.

Руководитель Федеральной службы
по интеллектуальной собственности


Г.П. Извеж Г.П. Извеж



ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ 05013
УЧЕТНЫЙ ПОМЕР НАИИКА

ОСМК

СИСТЕМА ДОБРОВОЛЬНОЙ СЕРТИФИКАЦИИ «ОТКРЫТЫЙ СТАНДАРТ МЕНЕДЖМЕНТА КАЧЕСТВА»



СЕРТИФИКАТ СООТВЕТСТВИЯ

Регистрационный № РОСС RU.32175.СМК.ОС1.01761
Идентификатор сертификата соответствия

Срок действия с 15.10.2020 по 14.10.2023

ОРГАН ПО СЕРТИФИКАЦИИ
№ ОСМК RU.32175.ОС1
Общество с ограниченной ответственностью «Открытый Сертификат»
Россия, 117042, Москва, Чечерский проезд, дом 24, помещение 1,
тел.: +74997098938, email: oc_osmq@ocert.ru

ВЫДАН

Общество с ограниченной ответственностью «Здоровый Хлеб»
(ООО «Здоровый Хлеб»)

ИНН 7813296156 ОГРН 1177847406725
Место нахождения: Россия, 198323, Санкт-Петербург, улица Геологическая, дом 75, литер Р,
помещение 1Н № 58. Место осуществления деятельности: Россия, 198323, Санкт-Петербург,
улица Геологическая, дом 75, литер Р. Телефон: +79817675453. E-mail: info@zbreadd.com

НАСТОЯЩИЙ СЕРТИФИКАТ УДОСТОВЕРЯЕТ, ЧТО СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ

применительно к производству хлеба и мучных кондитерских изделий, тортов и пирожных недлительного и длительного хранения, охлажденных хлебобулочных полуфабрикатов, сухарей, печенья и прочих сухарных хлебобулочных изделий; хрустящих хлебцев, пряников, кврижек, галет и крекеров, замороженных хлебобулочных полуфабрикатов, в том числе для детского питания, спортивного и специализированного, диетического и диабетического

СООТВЕТСТВУЕТ ТРЕБОВАНИЯМ СТАНДАРТА ГОСТ Р ИСО 22000-2019 (ISO 22000:2018)

Выдан на основании решения экспертной комиссии,
протокол № РОСС RU.32175.СМК.ОС1.01761П от 08.10.2020 года


Руководитель органа
Исполнитель, руководитель органа

Председатель комиссии

А. Г. Татаринов
инженер, факсимиле

Г. А. Афанасьев

Назначение сертификата соответствия обязывает организацию поддерживать соответствие выполняемых работ в соответствии с требованиями стандарта, что подтверждается регулярными проверками органа по сертификации системы добровольной сертификации «Открытый Стандарт Менеджмента Качества» и подтверждаться при проведении ежегодного инспекционного контроля.





УТВЕРЖДАЮ
Директор ФГАНУ НИИХП

М.Н. Костюченко

2020г

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

В ответ на обращение ООО «Здоровый Хлеб» проведена оценка содержания пищевых веществ в изделиях булочных «Белково-полбяное с топинамбуром» и «Белково-полбяное с изюмом и семечками» на предмет наличия в них составляющих, полезных для здоровья человека и позволяющих отнести продукт к функциональным, а также для составления рекомендаций по нанесению на маркировку информации о полезных свойствах продукции.

Оценку проводили на основании расчета содержания основных пищевых веществ, витаминов и минеральных веществ, а также на основании данных сводных протоколов исследований по содержанию белков, жиров, углеводов и пищевых волокон, переданных ООО «Здоровый Хлеб». Определение эссенциальных нутриентов осуществляли в ФГБУН «ФИЦ питания и биотехнологии», г. Москва. Протокол испытаний №805.0144.17-20 от 17 февраля 2020 прилагается. На основании данных протокола определена степень удовлетворения суточной потребности в основных пищевых веществах за счет употребления данных хлебобулочных изделий (Таблица 1).

Таблица 1 – Содержание пищевых веществ в изделии булочном «Белково-полбяном с изюмом и семечками»

Пищевое вещество	Содержание в 100 г изделия булочного		Суточная потребность *	Удовлетворение суточной потребности, %	
	«Белково-полбяное с топинамбуром»	«Белково-полбяное с изюмом и семечками»		«Белково-полбяное с топинамбуром»	«Белково-полбяное с изюмом и семечками»

при систематическом употреблении содержащего их функционального пищевого продукта.

В изделиях булочных «Белково – полбяное с изюмом и семечками» и «Белково-полбяное с топинамбуром» функциональным ингредиентом являются пищевые волокна. Согласно Приложением 2 к техническому регламенту Таможенного Союза «Пищевая продукция в части её маркировки» рекомендуемое потребление пищевых волокон для взрослого человека составляет 30 г/сут. В 1 порции изделий с изюмом и семечками и с топинамбуром (массой 50 г) содержится 6,69г и 8,95 г пищевых волокон, что составляет 22,3% и 29,8% суточной нормы соответственно.

Согласно Приложению 5 к техническому регламенту Таможенного Союза «Пищевая продукция в части её маркировки» в качестве отличительных признаков при маркировке изделий булочных «Белково-полбяное с топинамбуром» и «Белково-полбяное с изюмом и семечками» могут быть использованы следующие:

1. Продукт является источником белка, т.к. согласно приложению 5 белок должен обеспечивать не менее 12 процентов энергетической ценности (калорийности) пищевой продукции при условии, что количество белка на 100 г для твердых продуктов или для жидкостей на 100 мл составляет не менее 5 процентов суточной потребности в белке:

В изделия «Белково-полбяное с топинамбуром» содержится 10,1 г белка, что обеспечивает 13,5% суточной потребности в белке, при этом за счёт белка обеспечивается 40,4 ккал, что составляет 17,3 % от общей энергетической ценности.

В изделия «Белково-полбяное с изюмом и семечками» содержит 12,6 г белка, что обеспечивает 16,8% суточной потребности белка, при этом энергетическая ценность белка составляет 50,4 ккал, что обеспечивает 17,3 % от общей энергетической ценности.

2. Продукт имеет низкое содержание жира, поскольку жир составляет не более 3 г на 100 г для твердой пищевой продукции;

3. Продукт без добавления сахара т.к. при производстве не добавлялись моно- и дисахариды в качестве компонентов, содержит только натуральные сахара.

4. Продукт имеет высокое содержание пищевых волокон, поскольку содержит не менее 6 г пищевых волокон на 100 г твердого продукта.

5. Продукт является источником витамина В1 (тиамина), магния, фосфора.

6. Изделие «Белково-полбяное с топинамбуром» является источником витамина Е, а изделие «Белково-полбяное с изюмом и семечками» - имеет высокое содержание витамина Е.

7. Изделие «Белково-полбяное с изюмом и семечками» является источником железа.

Рекомендации:

Проведенный анализ позволяет вынести на маркировку изделий булочных «Белково-полбяное с топинамбуром» и «Белково-полбяное с изюмом и семечками» следующую информацию о полезных свойствах продукции:

1. Изделие булочное «Белково-полбяное с топинамбуром» - продукт является функциональным, «источник белка», «имеет высокое содержание пищевых волокон», «без добавления сахара», «низкое содержание жира», «источник витамина В1 (тиамина), магния, фосфора, витамина Е».

2. Изделие булочное «Белково-полбяное с изюмом и семечками» - продукт является функциональным, «источник белка», «имеет высокое содержание пищевых волокон», «без добавления сахара», «низкое содержание жира», «источник витамина В1 (тиамина), магния, фосфора, железа», «высокое содержание витамина Е».

БЛАГОТВОРИТЕЛЬНОСТЬ в 2020-2021 году



Генеральному директору
ООО «Здоровый Хлеб»

В.В. Долгих

<https://fond-msp.ru/news/peterburgskiy-proizvoditel-zdoroviy-hleb-pomogaet-vracham>

http://osspb.ru/osnews/v_peterburge_blagotvoritelnuu_aksiu_moy_biznes_pomogaet_podderzhala_proizvodstvennaya_kompaniya_zdoroviy_hleb

ПРАВИТЕЛЬСТВО САНКТ-ПЕТЕРБУРГА
КОМИТЕТ ПО СОЦИАЛЬНОЙ ПОЛИТИКЕ
САНКТ-ПЕТЕРБУРГА
САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ
БЮДЖЕТНОЕ СТАЦИОНАРНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
СОЦИАЛЬНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ
«ДОМ-ИНТЕРНАТ ДЛЯ ДЕТЕЙ С ОТКЛОНЕНИЯМИ
В УМСТВЕННОМ РАЗВИТИИ №2»
198504, г. Санкт-Петербург, г. Петергоф,
ул. Петергофская, дом 4/2
тел./факс: (812) 420-06-05
ИНН 7819026438
e-mail: ddi2@mail.ru



Уважаемая Виктория Витальевна!

Администрация Санкт-Петербургского государственного стационарного бюджетного учреждения социального обслуживания «Дом-интернат для детей с отклонениями в умственном развитии № 2» выражает сердечную благодарность Вам и Вашим сотрудникам за оказание благотворительной помощи в поставке продукции Вашей компании для детей-инвалидов и детей, оставшихся без попечения родителей.

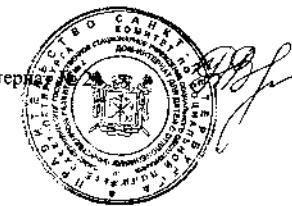
Ваша помощь – это неоценимый вклад в развитие благотворительности и, несомненно, осязаемая поддержка детей.

Добрые дела не остаются незамеченными – они как маяки светят тем, кто ждет помощи. Уверена, что Ваш пример показателен и для других благотворителей. Оказывая помощь, Вы дарите не просто материальные ценности, а даете радость и надежду.

Пусть Ваша доброта и щедрость вернутся к Вам сторицей.

Примите искреннюю признательность за неравнодушное отношение к детям, оставшихся без родительского тепла.

Директор
СПб ГБУ СО «Детский дом-интернат № 2»



И.В. Дерябина

18.12.2020 од

БЛАГОДАРСТВЕННЫЕ ПИСЬМА ПОКУПАТЕЛЕЙ

Генеральному директору В.В. Долгих

Уважаемая Виктория Витальевна, выражаю Вам своё восхищение того направления, избранном Вами в здоровом питании.

Я познакомился с Вашей продукцией в магазине "ВкусВилл" города Люберцы Московской области.

Полезно и вкусно.

Вопрос по составу на этикетке хлеба "Оригинальный"- "Белково-полбяной". Нет указания на чём готовили: закваска или дрожжи?

Обычно, если без дрожжей, так и пишут "Бездрожжевой" и указывается в составе такая-то закваска. Если Вы все изделия делаете без дрожжей, то можете на этикетках указать "Бездрожжевой". Иначе отсутствие такой ссылки смущает.

И что такое "подсластители"?

И пожелание снизить цену (ветеранам дороговато).

С пожеланием творческих успехов и творческой радости!

Владимир Георгиевич, ветеран (Российский Союз ветеранов).

Очень благодарен за столь уважительный и точный ответ по существу.

Всё, что в применяете только на пользу. Наконец, Россия пробуждается от стандартов, которые держали в "шорах" массовое производство, забывая своё родное стремление к творчеству. Мой весьма старший товарищ (его уже нет), говаривал, дважды брал Берлин, в апреле-мае 1945 и в конце XX века (ездил к племяннице), В 1945 мы угощали голодных немцев, а сейчас они нас угощают хлебом с полезными добавками (семечки, орехи, и другими). Обращался, естественно, в наши "инстанции", и, конечно, без результата. Думаю, он был бы очень рад Вашему искусству. Спасибо!

Владимир Георгиевич

Сердечное спасибо за Ваше доброе желание. Подарок уже то, что Вы делаете.

Уважаемые сотрудники ООО «Здоровый хлеб»!

Большое вам спасибо за производство хлебо - булочных изделий. У вас широкий ассортимент выпекаемой продукции и это позволяет выбрать то, что нравится. Мне лично очень понравился кекс полбяной на апельсиновом соке с семенами чиа.

Прочитала, что семена чиа имеют широкий спектр применения, не только в пищевой промышленности, но и в медицине, так как очень полезны для здоровья человека. Как прекрасно, что существует такое разнообразие плодов, семян и трав.

За все это я благодарю Бога. В Библии написано: «Я дал вам всякую траву, сеющую семя, какая есть на всей земле, всякое дерево, у которого плод древесный, сеющий семя; - вам сие будет в пищу» (Бытие 1:29). Все это говорит о любви нашего Создателя к своему творению.

А вам благодарна за то, что вы используете в ваших рецептах эти дары, создавая новые вкусы!

Желаю вам всего самого хорошего!

С благодарностью, Галина

17:41 ✓



БЛАГОДАРСТВЕННЫЕ ПИСЬМА ПОКУПАТЕЛЕЙ

Уважаемый изготовитель!

Недавно я попробовала вашу продукцию (Хлебобулочное изделие «Нутто-грецкий»). Мне понравилось этот хлеб своим вкусом и, особенно, качественным составом. Спасибо, что вы производите хороший продукт, используя технологии полезные для нашего здоровья. Такое здоровое питание изначально задумал для нас Бог. К сожалению, сегодня мы далеки от идеальных условий на земле. Но скоро Бог с помощью своего царства или правительства, о приходе которого многие люди мечтают, восстановит землю и позаботится о настоящей пище, которая будет поддерживать наш организм. В Библии говорится: «Будет обилие хлеба на земле, на вершинах гор он будет в изобилии...», «И он даст дождь семенам, которыми ты засеешь землю, и хлеб, который родит земля, будет сильным и питательным...» (Исаия 71 глава, 16 стих; Исаия 30 глава, 23 стих).

Я считаю, пожалуйста, продолжайте и дальше выпускать полезную продукцию, радуя нас, ваших потребителей. Еще раз спасибо за ваш труд и заботу о людях. Всего доброго.

Надежда

МС Маруся Солнцева

ooo



Сегодня, 12:50 ▾

Уважаемый коллектив ООО
«Здоровый Хлеб» !

Хотим поблагодарить вас за кекс «Полбяной с семенами чиа». Нам понравилось, что кекс напоминает вкус пряника с ореховыми нотками. Превосходный натуральный состав, много витаминов, небольшое количество клейковины делает этот кекс очень полезным. Утром чашечка чая или кофе с этой вкусняшкой поднимает настроение! Мы следим за своим питанием и ваш кекс нам подходит потому, что не вредит нашему организму. Особенно сейчас, в это непростое время, мы хотим сохранить своё здоровье, для нас это очень важно!

Пока не исполнилось пророчество: «И ни один из жителей не скажет: «я болен»...» (Библия, Исаия глава 33, стих 24), вы помогаете нам в этом. Спасибо за полезный продукт и за заботу о нашем благополучии!

Желаем успехов и новых рецептов хлеба и кондитерских изделий на радость всем! Здоровья вам и вашим близким!

уважением, благодарная семья.



БЛАГОДАРСТВЕННЫЕ ПИСЬМА ПОКУПАТЕЛЕЙ



СОФИЯ 7 АВГУСТА 2021, 22:42

Огромное вам спасибо за такой замечательный, безумно вкусный и полезный хлеб! Я полгода назад полностью отказалась от сахара и молочных продуктов, искала замену хлеба, но все было вредным, а что без сахара, то гадость ещё та. Наткнулась на ваш хлеб в Утконос, взяла на пробу и моему удивлению не было предела(особенно учитывая полезный состав), хлеб очень вкусный!!! Дальше пошло-поехало мое знакомство с вашим хлебом, перепробовала все, даже 3 летние дети с удовольствием ели ваш хлеб! Вы большие молодцы! Желаю вам процветания и больше постоянных клиентов! Очень надеюсь, что ваш хлеб появится в ленте или во ВкусВилл в СПб, так как утконос из СПб ушёл. Но в принципе не вижу проблемы заказывать напрямую 😊👍

[комментировать](#)



АННА 25 ИЮЛЯ 2021, 21:44

Добрый день! В одном из московский магазинов ВкусВилл купила ваш полезный хлеб. Он настолько мне понравился, что я с удовольствием хочу поблагодарить вас за такую вкусную и полезную продукцию. Уже много лет по состоянию здоровья я не употребляю хлеб и мучные изделия из белой муки. Поэтому хлебные отделы любых супермаркетов я прохожу мимо. Но во ВкусВилле, который рекомендует себя как сеть магазинов здорового питания, я решила ознакомиться с составом предложенных хлебобулочных изделий. Как же приятно я была удивлена не обнаружив в составе вашего белково-полбяного хлеба дрожжей, консервантов и белой муки! После этого, мне стало интересно почитать о вашем производстве в целом. И я была снова приятно удивлена такой концепцией создания здорового хлеба. Для меня ценно, что производитель по-особенному относится к своему потребителю. Например, ваша технология в упаковывании хлеба и уникальные рецепты разработанные совместно с НИИ Хлеба говорят о том, что вы заботитесь об интересах других. А пока не наступило обещанное Богом время, когда «...будет обилие хлеба на земле, наверху гор...» (книга Библии Псалмы глава 72, стих 16), хочу пожелать вашему молодому коллективу и дальше расширять ассортимент такой полезный и вкусной продукции. Спасибо!

[комментировать](#)



БЛАГОДАРСТВЕННЫЕ ПИСЬМА ПОКУПАТЕЛЕЙ



ЮЛИЯ 20 ИЮНЯ 2020, 12:46

Попробовала ваш функциональный хлеб №2 с семечками и изюмом... я просто в восторге, настолько вкусный хлеб я в жизни не ела, так же мой ребёнок который ни под каким предлогом не станет есть хлеб съел аж 3 куска, что выше моего понимания. Теперь у вас на 1 постоянного покупателя больше!

[комментировать](#)



МИХАИЛ 22 МАЯ 2020, 18:08

Здравствуйтесь!

Получил очередную посылку с Вашим хлебом! Какие же Вы молодцы. В такое не простое время, когда во всем мире бушует эпидемия, вы работаете и приносите радость и пользу людям. Узнал, что Вы каждую неделю бесплатно отгружаете свой хлеб в больницу "Святого Георгия" в Санкт-Петербурге, для врачей борющихся с корона вирусом. Низкий Вам поклон и большое человеческое спасибо за это! А мне приятно, что я своими покупками, тоже вношу маленькую лепту в дело благодарности и заботы о наших врачах, принимающих на себя основной удар пандемии.

[комментировать](#)

БЛАГОДАРСТВЕННЫЕ ПИСЬМА ПОКУПАТЕЛЕЙ



ОЛЬГА 13 ДЕКАБРЯ 2019, 21:01

Вот уж не думала, что найду такой хлеб, с таким замечательным составом! Я обожаю хлеб, но обычный плохо сказывается на здоровье. В этот просто мечта! Спасибо за такое изобретение!

[комментировать](#)



МИХАИЛ 10 МАЯ 2020, 15:19

Постоянно заказываю ваш функциональный хлеб в ассортименте через интернет магазин уже четыре месяца. Давно хотел что-то подобное. Проживаю в подмосковье. Болею сахарным диабетом 2 типа. До вас вообще не употреблял хлеб (врачами запрещено), что было не просто. Сейчас ввёл Ваш хлеб в свой постоянный рацион питания. Улучшение состояния на лицо. Происходит быстрое насыщение, уменьшается аппетит. Постепенно начался снижаться вес, стабилизировался уровень сахара в крови, работа желудка и кишечника. Улучшается общее состояние организма, появляется бодрость и оптимизм. Такое ощущение, что я не хлеб ем, а принимаю лекарство. Одной булки мне хватает на три дня. Заказываю СДЭКом на семью два раза в месяц (хорошо что позволяет упаковка и срок хранения) примерно по 7 булок, разных. Теперь добавились батон и кексы, которые мне тоже МОЖНО есть. Спасибо Вам за Ваш труд. Очень хороший и долгожданный продукт.

[комментировать](#)

БЛАГОДАРСТВЕННЫЕ ПИСЬМА ПОКУПАТЕЛЕЙ ВКУСВИЛЛ ТОЛЬКО ЗА ЯНВАРЬ 2022 ГОДА (ВСЕГО ПОЛОЖИТЕЛЬНЫХ ОТЗЫВОВ И ОЦЕНОК БОЛЕЕ 3,5 ТЫСЯЧ

20:34

Отзывы

Нина xxx6764
★★★★★ 31 янв. 2022
Для меня это находка, я влюблена в этот хлеб!!) но он так редко бывает в наличии в Краснодаре (((

Юлия xxx7406
★★★★★ 30 янв. 2022
Очень вкусный хлебушек

Елена xxx8412
★★★★★ 30 янв. 2022
Так понравился этот хлебушек. Для меня это просто сладкий десерт

Ольга xxx4773
★★★★★ 29 янв. 2022
Мой любимый хлеб, бывает редко в продаже, приходится закупаться в прок, хранится в холодильнике очень хорошо!

Виктория xxx0382
★★★★★ 29 янв. 2022
Сегодня увидела первый раз этот хлеб, брала два вида без глютена и они было просто не вкусные, хлеб беру для ребенка с непереносимостью. Кажется, что очень плотный, когда порезала и попробовала, он оказался не таким сухим, вкусный хлеб, даже очень, ребенок умаял два куска. Как по мне был бы он без семечек, но пока он номер один и буду брать его точно.

Моя карта Каталог Магазины Профиль Поддержка

20:35

Отзывы

Екатерина xxx2194
★★★★★ 28 янв. 2022
Мой любимый хлеб!

Лилия xxx0171
★★★★★ 28 янв. 2022
Интересный хлеб, сладковатый за счёт изюма, довольно вкусно. Состав хороший, и то что белковый - 🍌. Взяла бы ещё!

Татьяна xxx5822
★★★★★ 28 янв. 2022
Хорошая замена хлебу для тех, кто на безглютеновой диете. Я осталась довольна, буду брать ещё!

Ольга xxx4773
★★★★★ 27 янв. 2022
Хлеб прекрасный, бывает у нас редко отлавливаем!

008932 xxx2643
★★★★★ 27 янв. 2022
Мой любимый хлеб

Елена xxx9299
★★★★★ 24 янв. 2022
Если уж покупаю хлеб во вкусвилл, то только белково-полбяной. Нравится сочетание льняной муки, изюма и орехов.

Моя карта Каталог Магазины Профиль Поддержка

20:35

Отзывы

Елена xxx7797
★★★★★ 21 янв. 2022
Супер хлеб!

Елена Ивановна xxx7767
★★★★★ 21 янв. 2022
Мне очень понравился этот хлеб. У него хороший натуральный состав, он низко углеводный за счёт большого количества пищевых волокон. Вкус у этого хлеба очень приятный, чуть сладковатый за счёт изюма. Вкусно со сливочным маслом с кофе - чай 🍌

Анна xxx3420
★★★★★ 20 янв. 2022
Вкусный, но цена высока!

Юлия xxx7677
★★★★★ 19 янв. 2022
Нам понравился. Будем брать. Рекомендую

Владимир xxx9058
★★★★★ 19 янв. 2022
🍌😊

Катерина xxx5981
★★★★★ 18 янв. 2022
Очень вкусный, питательный хлеб. Не нуждается ни в каком дополнении, его вкусно есть просто так с чаем или кофе.

Моя карта Каталог Магазины Профиль Поддержка

20:36

Отзывы

Екатерина xxx6627
★★★★★ 14 янв. 2022
Очень нравится хлебушек, не кислый

008932 xxx2643
★★★★★ 14 янв. 2022
Мой любимый хлеб

Дарья xxx9050
★★★★★ 13 янв. 2022
Очень вкусный хлебец! И сытный.

Татьяна xxx1467
★★★★★ 13 янв. 2022
Прекрасный хлебушек, мы всей семьёй любим полбу. Люблю плотный по текстуре хлеб, полбяной как раз такой!

Валентина xxx8594
★★★★★ 12 янв. 2022
Фаворит нашего стола с мужем в драку за него. И к стооу, и к бутербродам, и отдельно. Сладковатый и плотный.

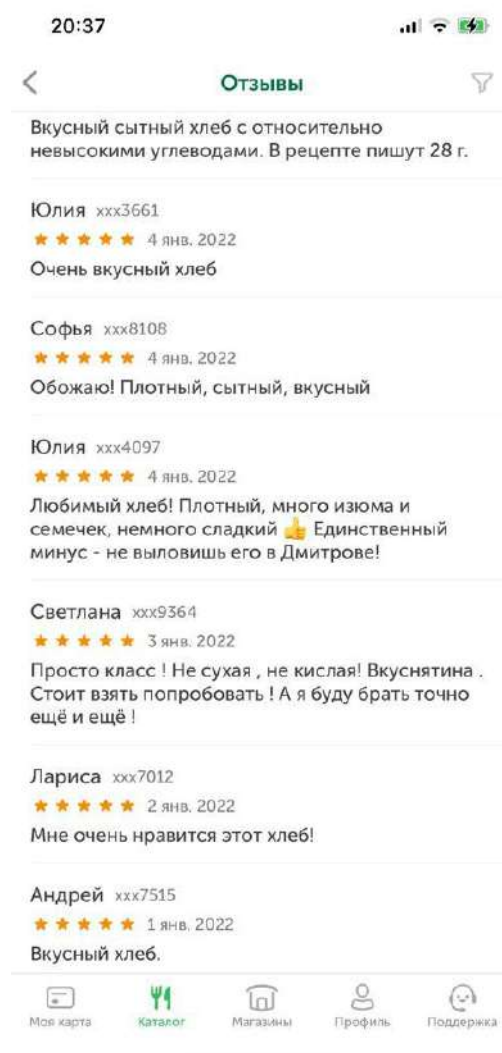
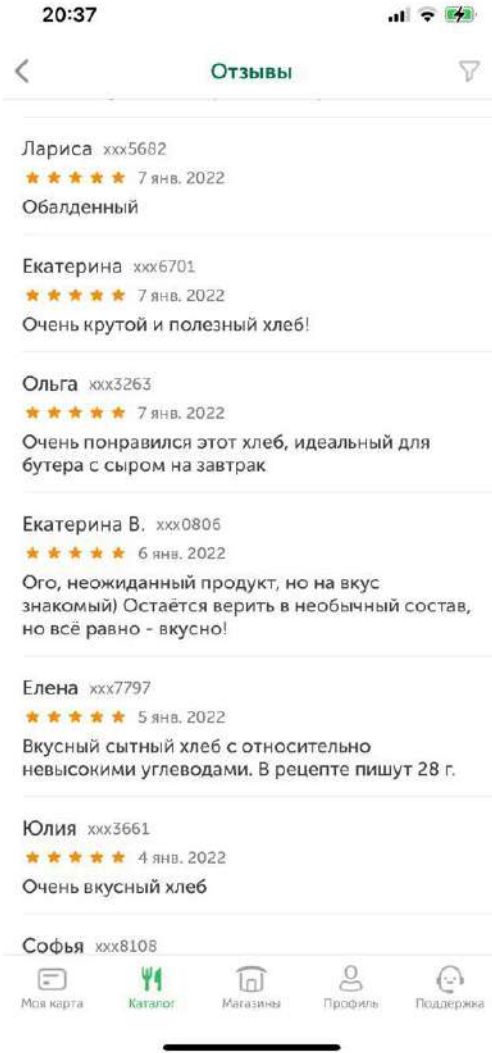
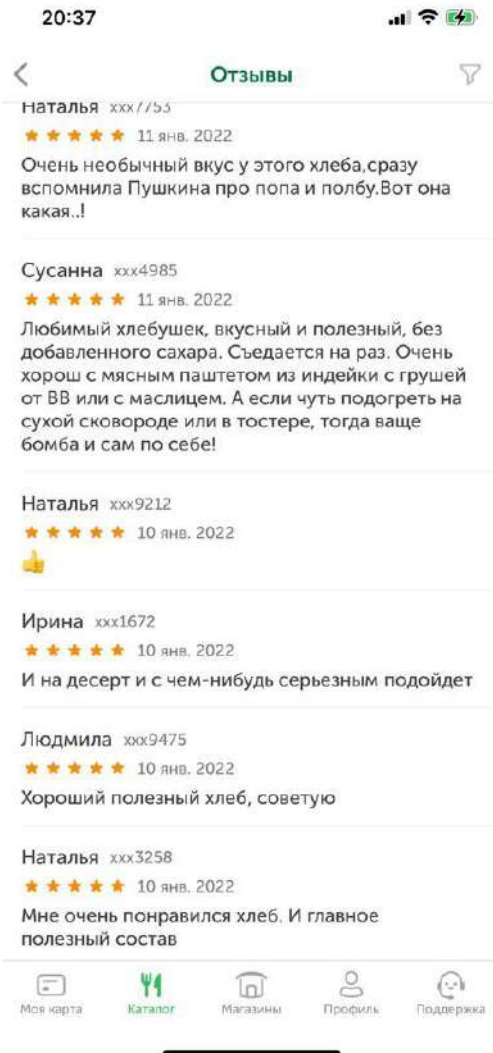
Марина xxx8759
★★★★★ 12 янв. 2022
Очень вкусный хлеб! Без муки высшего сорта, без рафинированного сахара! Одна польза и вкусно!

Не Активирована xxx7200

Моя карта Каталог Магазины Профиль Поддержка



БЛАГОДАРСТВЕННЫЕ ПИСЬМА ПОКУПАТЕЛЕЙ ВКУСВИЛЛ ТОЛЬКО ЗА ЯНВАРЬ 2022 ГОДА (ВСЕГО ПОЛОЖИТЕЛЬНЫХ ОТЗЫВОВ И ОЦЕНОК БОЛЕЕ 3,5 ТЫСЯЧ



Благодарим за внимание!



+7 931 227 17 15
info@zbreadd.com

