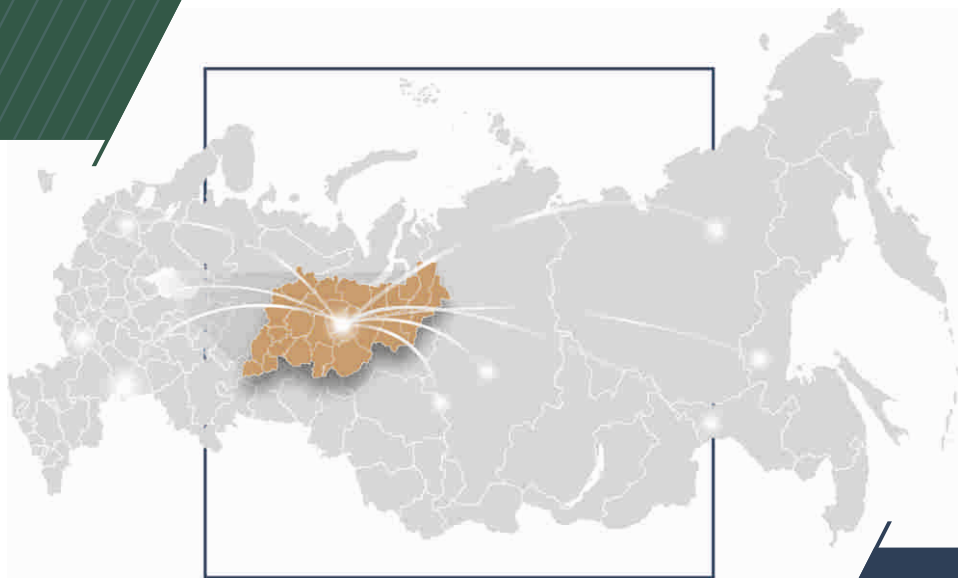




«КостромаИнформАгро»



Департамент АПК
Костромской
области



**Каталог
сельскохозяйственных
товаропроизводителей
Костромской области**

2023-2024 год



Уважаемые сельхозтоваропроизводители и предприниматели!

Сельское хозяйство традиционно занимает одно из базовых мест в структуре экономики Костромской области. Регион обладает большими запасами природных ресурсов, имеет развитую инфраструктуру и транспортную доступность, надежную и современную систему подготовки высококвалифицированных кадров для агропромышленного комплекса.

Сегодня в Костромской области сформированы эффективные механизмы для успешного развития аграрного сектора и реализации инвестиционных проектов: государственное сопровождение в решении вопросов для становления агробизнеса, сокращение сроков административных процедур, поддержка на всех этапах реализации проектов в агропромышленном комплексе. На территории региона созданы широкие возможности для развития агротуризма.

Убеждён, что данное информационное издание станет полезным для представителей сельскохозяйственной отрасли и бизнеса, будет способствовать формированию партнёрских отношений между сельхозтоваропроизводителями и потенциальными потребителями субъектов Российской Федерации, а также зарубежными партнёрами.

Администрация Костромской области открыта для конструктивного диалога всех заинтересованных в долгосрочном сотрудничестве в сфере агропромышленного комплекса.

Желаю костромским производителям профессионального роста, увеличения объемов производства и последовательного повышению качества продукции, дальнейшей успешной работы, от которой зависит продовольственная безопасность, социальная стабильность и благополучие жителей Костромской области!

*С уважением,
губернатор Костромской области
Сергей Ситников*



Наше преимущество – это производство премиальных продуктов питания полного цикла.

Наличие маточного поголовья свиней породы Венгерская мангалица, овец породы Дорпер, коз породы Нубийская, Ламанча, Зааненская, Альпийская позволяют иметь полный цикл воспроизводства животных.

Из собственного сырья производим более 20 видов козьего и овечьего сыра, более 100 видов мясных деликатесов, начиная от Пармской ветчины и вяленых колбас заканчивая деликатесами из русской печи. Большинство сыров и мясных деликатесов уникальны и не имеют аналогов в Костромской области.



Козьи и овечьи сыры

Авторский овечий: Коровинский, Кантал, Костромской, Ярлсберг, Томме, Таледжио, Бри, Фета, Пармезан, Белпер, Кнолле, Рокфор, Горгонзола.



Мясные деликатесы:

Хамон, Пармская ветчина, Черногорский пршут, Коппа ди Парма, Сальсичча, Пепперони, Миланская саями.



Деликатесы из русской печи

Колбаса рубленая, рулет Мясной орех, буженина, окорок Тамбовский. Шея маринованная в дижонской горчице и прованских травах.



Паштеты из русской печи

Утиная печень, куриная печень с черносливом и фенхелем, куриная печень с грибами, печень индейки.



Сырокопченые колбасы

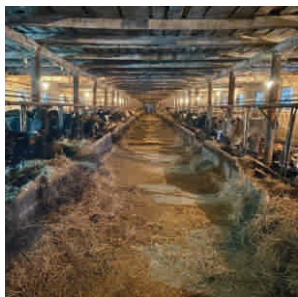
Коньячная, Московская, Брауншвейгская, свиная копченая.

ИП Комиссарова Елена Викторовна

Адрес: 157321, Костромская область, Мантуровский район, деревня Коровино

e-mail: komissarovaelena021@gmail.com

Телефоны: +7 (915) 919-21-78



Фермерское хозяйство работает с 2016 года. Основными направлениями деятельности хозяйства являются разведение крупного рогатого скота молочного направления, производство сырого молока и выращивание зерновых и зернобобовых культур.

В хозяйстве более двухсот голов КРС, из них сто двадцать дойных коров, от которых в летнее время хозяйство получает до двух тонн молока в сутки.

Земельные угодья хозяйства позволяют ему выращивать зерновые культуры на трёхстах гектарах. В хозяйстве создана собственная кормовая база, так тысячу гектаров земельных угодий хозяйство использует для заготовки сена и силоса, что

позволяет хозяйству обеспечить животных высококачественными и экологически чистыми кормами.



Молоко

Натуральное коровье молоко отличается высокими показателями жирности и плотности, оно очень питательное, при этом полезное и вкусное.



Пшеница Овес



Комбикорм

Состоит из очищенной и измельченной кормовой смеси растительного происхождения и представляет собой однородную массу, готовую к использованию.



Силос

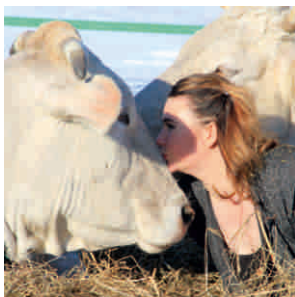
Является полезным и рентабельным кормом для сельскохозяйственных животных, относится к объёмистым, сочным консервированным кормам растительного происхождения. Он возбуждает аппетит сельскохозяйственных животных, улучшает пищеварение, обеспечивает потребность в витаминах и минеральных веществах, обладает молокогонными свойствами.

КФХ Ганиев Эльбрус Икрамович

Адрес: 157947, Костромская область, Красносельский район, село Светочева Гора

e-mail: nextnext888@icloud.com

Телефоны: +7 (905) 155-40-95



Наше фермерское хозяйство уникально.

Коровы у нас костромской породы, это не просто коровы – это члены нашей семьи, которые окружены не только заботой, но и любовью. Молоко, получаемое в нашем доильном зале лучшее. Эксклюзивный рацион кормления – у наших коров все по графику. Пятиразовое кормление, где в ежедневный рацион входит только зерносмесь, жмых подсолнечный, рапсовый, картофель, морковь, травяные гранулы, сено и жом свекольный. Рацион составляли так, чтобы не использовать никаких премиксов и добавок.

Хозяйство имеет ветеринарное удостоверение, на продукцию имеются сертификаты качества. Молоко имеет экосертификат.

Продукция удостоена 17 золотых медалей, 4 серебряных, 2 бронзовых медалей на Всероссийских конкурсах, а главная наша награда – это многочисленные теплые отзывы наших покупателей.

Мы подстраиваемся под покупателя изготавливая продукцию с рекомендациями врачей, диетологов, строго учитывая каждое пожелание.

Мы же производим не просто некую «фермерскую» продукцию, а эксклюзивные по способу производства и качеству натуральные продукты питания класса «Премиум».

Наше хозяйство заботится о вашем здоровье!



Молоко

Молоко сырое, пастеризованное, тепловое молоко в русской печи. Творог 5%, 9%, 18%. Сливки. Деревенская сметана.



Кисломолочные продукты

Ярженка, йогурт без сахара. Йогурт с семенами чиа, льна, конопли, с гранолой. Ленивая овсянка (4 злака). Йогурт со свежеморожеными ягодами



Молочные десерты

Творожный мусс с ягодами, творожный мусс соленый с зеленью. Эксклюзив: варенец – томленный в печи. Чизкейк, парфе.



Сыры

От рассольных до выдержанных до 3 лет по типу Рокфор. Сырная тарелка. Сырные наборы. Панир. Сыр соленые грезды. Сыр & Ash. Сырные заправки в салат (фета в масле со специями и травами).

КФХ Смирнов Максим Васильевич

Адрес: 156554, Костромская область, Костромской район, село Шунга,

Территория КФХ, 1

e-mail: nekholhozshop@mail.ru

Телефоны: +7 (953) 664-40-23



Крестьянское хозяйство создано более 15 лет назад и имеет репутацию добросовестного производителя и поставщика натуральной молочной продукции. Основными продуктами хозяйства являются: молоко, сыр, творог, масло сливочное.

Продукты переработки молока имеют вкус молочных продуктов как из детства у бабушки в деревне, потому что изготавливаются по старинным деревенским рецептам, которые передаются из поколения в поколение.

Семейная ферма находится в экологически чистом районе Костромской области. Природа Сусанинского района первозданна и очаровательна, и полностью подходит для тихой охоты и рыбалки: благодатный лес, река Шача.

Масло сливочное

Масло получается из жирной сметаны, которое сепарируется из цельного парного молока. Масло не содержит канцерогенов, растительных жиров, антиоксидантов, стабилизаторов.



Молоко коровье

Молоко в своем составе имеет множество полезных минеральных веществ и микроэлементов, незаменимые аминокислоты, которые необходимы для строительства белковых молекул.



Сыр

Твердый сыр – универсальный продукт, который может использоваться как самостоятельная закуска или же дополнение к какому-либо блюду. Он подчеркивает и дополняет вкус, а также блюдо под сыром приобретает аппетитную корочку. Твердые сыры отличаются плотной структурой и характерным запахом, сверху они покрыты жесткой натуральной корочкой.



Творог

Вкуснейший нежный фермерский творог приятной консистенции, особенно понравится детям! Свежий молочный аромат и едва уловимая кислинка, отлично сочетается с домашним вареньем или джемом. Фермерский творог производится из цельного коровьего молока с добавлением лактобактерий.

КФХ Смирнов Василий Борисович

Адрес: 157071, Костромская область, Сусанинский район, деревня Григорово, улица Свободы

e-mail: vladimirsmirnov7465@gmail.com

Телефоны: +7 (953) 664-92-86



КФХ расположено в Шарьинском районе Костромской области, село Николо-Шанга.

Основной вид деятельности хозяйства - мясное скотоводство, разведение КРС Герефордской породы.

Герефорды – идеальная порода для получения мраморной говядины. Мраморная говядина – любимое мясо многих гурманов, которое отличается особым вкусом и нежностью. Свое название она получила благодаря уникальному рисунку, образуемому за счет тонких жировых прослоек, и напоминающем текстуру натурального камня.

Предприниматель Пшеницына Алена Андреевна является победителем конкурса грантов «Агростартап».



Мясо от взрослых животных

Коров, телок старше 3-х лет, быков. Мраморная говядина – мышечная структура нежная, плотная, тонкозернистая, с тонкими слоями жира.



Мясо молодняка

Быков, телок. Говядина молодняка — розовато-красного оттенка, тонкозернистая, с плотной и крошащейся белой жировой прослойкой, мраморности практически нет.



Телятина

От 14 дней до 3-х лет. Мясо телят имеет мышцы от светло-розовой до серовато-розовой расцветки, нежную структуру, подкожный жир почти отсутствует, внутренний жир плотный, белый или нежно-розовый.

ИП Пшеницына Алёна Андреевна

Адрес: 157512, Костромская область, Шарьинский район, село Николо-Шанга, улица Молодежная

e-mail: sharyaum@yandex.ru

Телефоны: +7 (910) 803-59-11



Деревенские продукты - самые вкусные и лучшие продукты на столе.

Деревенский отдых - это лучшее, что создано для гармонии души и тела, особенно если он не лишен современных удобств и комфорта.

Современный отдых в деревне

с вкусным и полезным фермерским меню хозяйство предлагает своим гостям.

Мы предлагаем продукцию из телятины, телят выращиваем разными группами, для получения разного вида мяса. Для молочной телятины до 120-и дней, для розовой телятины до 10 месяцев, телят Абердин для получения стейков и деликатесов.



Стейки

Стейки из печени, из языка, стейк сухой выдержки, фитнес-стейк. Оссобуко.



Молочная Телятина

Молочная Телятина для детей и диетического питания.



Розовая Телятина

Мясные наборы деревенской розовой телятины.



Мясные деликатесы

Ростбиф, пастроми, гриль, мраморное говяжье сало, грудинка, паштеты, холодец.



Лакомства для животных

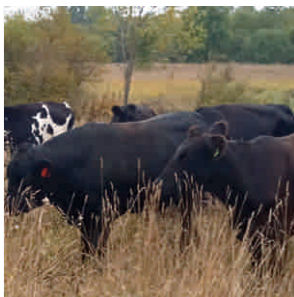
ИП Смирнова Анна Владимировна

Адрес: 156554, Костромская область, Костромской район, село Шунга,

территория КФХ, строение 1

e-mail: nekolhozshop@mail.ru

Телефоны: +7 (953) 664-40-23



Крестьянское хозяйство создано в 2021 году и имеет животноводческую направленность. Репутация фермера как добросовестного производителя и поставщика натуральной молочной продукции сформирована им в период ведения ЛПХ.

В настоящее время хозяйство активно развивает мясное направление, сформировав маточное поголовье коров Абердинской породы. Разведение этой продуктивной и скороспелой породы позволяет получать ценное «мраморное» мясо с особым тонким и изысканным вкусом, благодаря естественному содержанию скота.

Основными продуктами хозяйства являются молоко, творог, а также мясо КРС (говядина и телятина)



Молоко коровье цельное

Цельное молоко — максимально натуральное молоко, которое не подвергалось изменению состава с целью изменения жирности. Цельное молоко пастеризовано, но при этом процент жирности варьируется от 3,2 до 5 процентов.



Творог

Фермерский творог производится из цельного коровьего молока.



Мясо говядина

Говядина обладает тонким ароматом, с равномерной жировой прослойкой.

Мясо животных Абердинской породы - повышает уровень гемоглобина и стимулирует обновление кровеносной системы;

- пополняет запасы организма минералами, витаминами, полиненасыщенными и аминокислотами;

- восстанавливает сердечный ритм, предотвращает появления бляшек в сосудах и снижает уровень "плохого" холестерина;

- ускоряет обмен веществ, нормализует кишечную микрофлору и гормональный фон.

ИП Тихонравов Александр Витальевич

Адрес: 157956, Костромская область, Красносельский район, деревня Веселово

e-mail: tichonravov77@mail.ru

Телефоны: +7 (961) 007-44-10



Наше хозяйство производит из собственного цельного коровьего молока натуральную фермерскую молочную продукцию.

Отличительной особенностью хозяйства является ориентация на местного потребителя, что позволяет реализовать индивидуальный подход и персональную ответственность за качество выпускаемой продукции.



Молоко коровье



Сметана



Творог фермерский



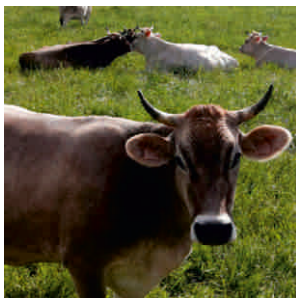
**Сыр из коровьего
молока**

ИП Черников Иван Михайлович

Адрес: 156001.Костромская область, Костромской район, деревня Чижово

e-mail: 89101911200@yandex.ru

Телефоны: +7 (910) 191-12-00



СПК Колхоз «Родина» Красносельского района Костромской области организован в 1928 году. Основные направления деятельности – производство и реализация молока, племенного молодняка КРС. СПК Колхоз «Родина» является одним из лучших племенных хозяйств области по разведению костромской породы КРС. Коровы костромской породы здесь ухоженные и, как и «остальные специалисты» хозяйства, удивительно трудолюбивые.



Пакетированное молоко «Родное»

Вкус у молока от красносельских образцовых коровок отменный: насыщенный, наполняющий силой и энергией. Молодежь в большинстве своем, наверное, и не помнит уже, какое оно – то самое домашнее молоко.



Телочки и нетели Костромской породы

Чистокровные породные от племенного завода. Потомство отборное с высоким генетическим потенциалом молочных пород. Прекрасно приживаются в центральной части России (Волга, Урал) привычны к разным капризам погоды и климата. Молодняк растет здоровым, активным, все имеют хороший аппетит и неприхотливы к кормам.

СПК Колхоз «Родина»

Адрес: 157951, Костромская область, Красносельский район, деревня

Шолохово, улица Зелёная, дом 4

e-mail: rodinaspk1@yandex.ru

Телефоны: +7(4943) 23-54-93, +7(4943) 23-54-97



СПК «Новая Русь» зарегистрирован 10 лет назад, что говорит о стабильной деятельности предприятия и поднадзорности государственным органам. Специализация кооператива – молочно–мясное животноводство. В хозяйстве более 590 голов КРС костромской породы.

Уникальная природа Макарьевского района, чистый воздух, пойменные луга способствуют производству экологически чистого молока и мяса.



Молоко коровье

Молоко содержит бактерии, которые производят молочную кислоту, убивающую микроорганизмы–вредители. С молоком в организм человека поступают многие важные вещества: рибофлавин (витамин В2), витамины А, D, В1, В12, кальций, калий, фосфор, магний, натрий, железо, фтор, йод.



Мясо КРС

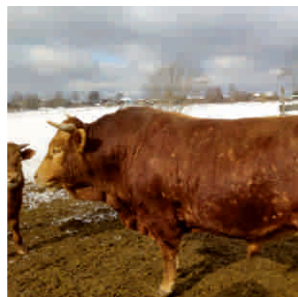
Мясо имеет нежно–волокнистую структуру, насыщенный красный цвет, приятный, свежий, мясной запах и упругую консистенцию, блестит на разрезе, а при надавливании на него пальцем образуется ямка, которая через несколько секунд выравнивается. Говяжий жир имеет мягкую консистенцию и кремовый цвет.

СПК «Новая Русь»

Адрес: 157491, Костромская область, Макарьевский район, деревня Стариково

e-mail: SPK.NovajRus@yandex.ru

Телефоны: +7 (4944) 59-21-17



СПК «Никулино» расположен в северной части Макарьевского района: в 40 км от города Макарьева, в 42 км от железнодорожной станции – города Мантурово, в 220 км от областного центра – города Кострома.

Основные виды продукции: молоко и мясо КРС. Поголовье КРС представлено коровами молочно-го и мясного направления (породы лимузин).

СПК «Никулино», находящийся в живописном районе Костромской области, неустанно следит за качеством кормов и качеством ухода за животными.

Экологичность производства молока и мяса обеспечивает великолепное качество продукции!



Молоко

Молоко в своем составе имеет множество полезных минеральных веществ и микроэлементов, незаменимые аминокислоты, которые необходимы для строительства белковых молекул.

Молоко является источником витамина D, рибофлавина, витамина B12, а наиболее ценной частью молока считаются белки: казеин, альбумин и глобулин.



Мясо в живом весе

Порода коров лимузин ценна своим диетическим мясом. Оно достаточно нежное, волокнистое. Волокна не жесткие, тонкие. Жира в туше практически нет. На килограмм костной части приходится 7 кг мясной.

СПК «Никулино»

Адрес: 157474, Костромская область, Макарьевский район, деревня Никулино, дом 40

e-mail: spk-nikulino@yandex.ru

Телефоны: +7 (4944) 57-41-21



С 2014 года хозяйство занимается выращиванием и переработкой овощей. Знания и опыт позволяют получать качественную овощную продукцию различных сортов.

Разработана методика выращивания рассады огурцов и томатов, которая пользуется спросом у местного населения. По традиционным русским рецептам производим квашенную капусту, соленые огурцы.

 **Картофель**

 **Капуста**

 **Огурцы**

 **Свекла**

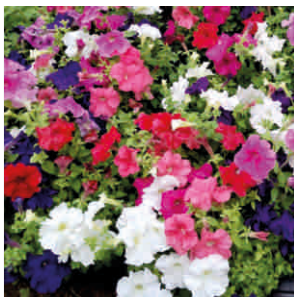
 **Рассада овощей**

Огурцы, томаты, капуста

 **Квашенные и соленые овощи**

Квашенная капуста, соленые огурцы.

КФХ Машин Александр Александрович
Адрес: 157820, Костромская область, Нерехтский район,
село Марьинское
e-mail: mashin.75@inbox.ru
Телефоны: +7 (915) 922-13-48



Основные продукты на столе россиян – это овощи. Овощи продукт ежедневного потребления как в сыром, так и переработанном виде. Наша задача вырастить и поставить эти необходимые продукты к столу потребителя. Так же мы обеспечиваем овощами социальные учреждения г. Нерехты и Нерехтского района.

Ничто так не радует глаз и поднимает настроение как цветы. В нашем хозяйстве можно приобрести рассаду цветов на любой вкус.

 **Картофель**

 **Капуста**

 **Морковь**

 **Рассада цветов**

ИП Машина Анна Николаевна
Адрес: 157802, Костромская область, Нерехтский район, город Нерехта
e-mail: annagromova81@mail.ru
Телефоны: +7 (962) 186-54-47



Хозяйство расположено в экологически чистом районе Костромской области на правом берегу реки Волги и занимается выращиванием картофеля продовольственного, овощей и земляники садовой (клубники) в открытом грунте.

Продукция хозяйства экологически чистая и регулярно проходит контроль качества.

Работаем по розничной и оптовой поставке овощей. Обеспечиваем надежную доставку овощей от поля до двери.

Приобрести нашу продукцию в городе Кострома можно на «Универсальной ярмарке» МУП Центральный рынок.



Картофель

Товарный и семенной картофель сортов: Альба, Хоней, Винета, Гала и др.. Картофель называют вторым хлебом, это важнейший источник углеводов и калия.



Капуста

- белокачанная
- цветная
- брокколи

Капуста — ценная овощная сельскохозяйственная культура, обладающая высокими вкусовыми качествами.



Морковь и свекла столовая

Морковь и свекла входят в десятку самых экономически важных овощных культур в мире. В моркови достаточно много природной клетчатки, это хороший антиоксидант, богата каротином. Свекла регулирует процесс кроветворения, обмен веществ в организме.



Земляника садовая (клубника)

Клубника богата витамином С, клетчаткой и марганцем. Ягоды также являются довольно хорошим источником фолиевой кислоты, калия и содержат мало калорий.

ИП Садыров Сергей Валерьевич

Адрес: 156539, Костромская область, Костромской район, поселок Сухоногово

e-mail: ser250919@yandex.ru

Телефоны: +7 (910) 954-19-84



У хозяйства имеется опыт ведения сельскохозяйственного производства уже более 15 лет.

Основная специализация хозяйства выращивание овощей закрытого и открытого грунта, а также выращивание рассады овощей и садовых ягод (клубника, земляника), спрос на которую увеличивается ежегодно.

Также хозяйство занимается переработкой овощей, а именно, по традиционным домашним рецептам без добавления консервантов на основе естественного брожения готовятся капуста квашеная, щи зеленые Костромские и огурцы соленые бочковые.



Рассада

Овощная - капуста, томаты, перцы, баклажаны, кабачки, огурцы и прочие ягодная - клубника и земляника.



Овощи закрытого грунта

Томаты — это вторая овощная культура в мире после картофеля. Огурцы пользуется большой популярностью у населения в разных регионах с давних времен.



Овощи открытого грунта

Кабачки - богаты антиоксидантами и клетчаткой, улучшают пищеварение, зрение и может снизить уровень сахара в крови.

Капуста цветная и брокколи - эти овощи схожи по питательности, они богаты витаминами С, К, а иногда и Е, а также фолиевой кислотой и клетчаткой.



Капуста квашеная

Приготовлена методом ферментации, с помощью молочнокислого брожения. Квашеная капуста полезна для кишечника и улучшает общее состояние его микрофлоры.



Щи зеленые Костромские рубленые

Приготовлены из зеленых листьев капусты и приносят пользу организму, так как в грубых капустных листьях содержится больше клетчатки, чем в белых и меньше калорий. Вреда от употребления таких щей не выявлено.

КФХ Садырова Евгения Николаевна
Адрес: 156539, Костромская область, Костромской район, поселок Сухоногово
e-mail: sadyrowa.jenia1983@yandex.ru
Телефоны: +7 (910) 920-61-58



КФХ Вороновых-Бурковских располагается в 9 километрах от Костромы по Волггореченскому шоссе. Круглый год здесь выращивают королеву-ягоду – клубнику. Ключевой принцип выращивания и переработки ягоды — натуральность и экологичность, ведь главные критерии качества продукции — дети фермеров, которых в семье 6.

На территории хозяйства расположена теплица 960 м2, в которой круглый год живёт лето и зреет ароматная ягода. Особенность теплицы в том, что здесь традиционные технологии выращивания гармонично сочетаются с работой искусственного интеллекта — систем полива, проветривания, досвечивания, туманообразования.

Экскурсионные программы на клубничной ферме уникальны и разнообразны. На экскурсии приезжают как семьями, так и большими организованными группами. Есть и специальные программы для школьников.

С мая по сентябрь — сезон урожая в открытом грунте. Клубничные просторы манят Костромичей и гостей из разных уголков страны. Любимая часть летней программы — дегустация разных сортов клубники и самосбор.

Зимние экскурсии на клубничной ферме — это возможность среди зимы отправиться в лето, и попробовать варенье из клубники с перчиком чили, лавандой, инжиром, бадьяном и другими специями.



**Свежая клубника
круглый год**



Рассада клубники



**Натуральные
сладости и варенье**



**Экскурсии
в клубничное царство**



**Территория
для праздника**



Подарочные наборы

КФХ Воронов Максим Алексеевич
Адрес: Адрес: 156535, Костромская область,
Костромской район, деревня Лежнево
e-mail: vbik0227@mail.ru
Телефоны: +7 (910) 924-09-09; +7(910) 924-06-06





В самом сердце России, в экологически чистом и красивом районе Костромской области, в 30 км от города Костромы расположен наш Сад «Лазарево». В саду, площадью более 18 гектар, выращиваются ягодные культуры по технологиям, соответствующим ЭКО и БИО стандартам. Вся продукция является экологически чистой, выращенной без применения минеральных удобрений и ядохимикатов, что положительно сказывается на качестве ягод.

Среди множества сортов ягод, выращиваемых в саду, особенно хочется отметить:

Земляника садовая (клубника) сорта: Джоли, Капри, Флоренс.

Малина, летние сорта: Бальзам, Крепыш, Каскад делайт.

Ремонтантные сорта: Пингвин, Польша.

Жимолость сорта: Бакчарский великан, Югана, Стрежевчанка.

Рябина сорта: Гранатная, Рубиновая, Ликерная.

Смородина сорта: Багира, Забава. Физалис.



Земляника садовая (клубника)

Обладает богатым витаминно-минеральным комплексом и считается одним из самых лучших источников витамина С. Кроме того, в ней содержится набор биологически активных веществ, которые, по мнению ученых, вносят большой вклад в систему защиты организма и снижают риск развития воспалений различной природы.



Малина

Ягода желанная на каждом столе. За ее яркий цвет и защиту ягод отвечают растительные пигменты антоцианы — биологически активные вещества, содержащиеся в кожице и мякоти. Эти биофлавоноиды являются природными антиоксидантами, то есть при употреблении ягод защищают и наши клетки от разрушительного действия свободных радикалов, от старения и негативного воздействия окружающей среды.



Жимолость

Укрепляет стенки сосудов, снижает их проницаемость, что положительно сказывается на работе сердечной мышцы. Плоды растения прекрасно справляются с признаками ВСД и резкими изменениями показателей артериального давления.

КФХ Царёва Дарья Александровна

Адрес: 157876, Костромская область, Судиславский район, деревня Лазарево

e-mail: konservatorii@mail.ru

Телефоны: +7(4942) 51-71-18, +7(4942) 51-67-63



Приветствуем вас на страничке семейной эко-фермы! Мы делаем сок Витграсс, выращиваем микрозелень, делимся секретами красоты, молодости и здоровья Витграсс – это сок из ростков пшеницы. Укрепляет общий иммунитет, нормализует работу ЖКТ и помогает бороться с хронической усталостью благодаря содержанию незаменимых для организма витаминов, ферментов и аминокислот. Витграсс пьют люди всех возрастов. Самому маленькому постоянному клиенту Мини-фермы – 3 года, а самому взрослому – 75 лет.

- Сертификаты качества
- Бесплатная пробная порция Витграсс
- Скидка 5% на первый заказ
- Бесплатная доставка по Костроме и Ярославлю
- Работаем с частными покупателями, кафе и ресторанами



Витграсс

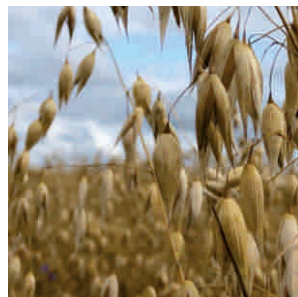
Сок из ростков пшеницы 100% концентрат свежавыжатого сока пшеницы, замороженный.

Содержит: хлорофилл, 19 аминокислот, белок (13%), антиоксиданты, клетчатку, витамины группы В: В1, В2, В3, В5, В6, В9, В12, А, макро и микроэлементы: Fe, Ca, K, Mg, бета-каротин, протеин.

Всего 1 стакан наполнит организм дневной нормой витаминов, подарит повышение тонуса, улучшение иммунитета, увеличение энергии и работоспособности, нормализацию пищеварения, а также положительное влияние на кожу, волосы, ногти. Выводит токсины и шлаки. Способствует общему оздоровлению и омоложению организма.

ИП Голубцова Елена Владимировна
Адрес: Адрес: 156510, Костромская область,
Костромской район, деревня Холм
e-mail: imiladris1344@gmail.ru
Телефоны: +7 (953) 662-51-04, + 7 (915) 915-89-81





Агропромышленная компания «Рускона» динамично развивающаяся растениеводческая компания Костромской области. Основным направлением Компании является выращивание технических (конопля, лен) и масличных (соя, лен масличный, рапс) культур и их дальнейшая переработка.

Важным направлением также является поставка в регион органических удобрений и премиксов на основе цеолита. Компания «Рускона» является представителем «РусЭкоОрганик» в регионе.

 **Зерновые (пшеница, ячмень, овес)**

 **Волокно технических культур**

 **Удобрения на основе цеолита**

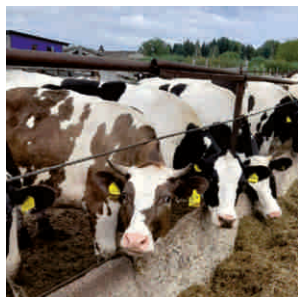
 **Кормовые добавки для КРС и птицы**

ООО Агропромышленная компания «Рускона»

Адрес: 157983, Костромская область, Кадыйский район, деревня Екатеринкино, улица Центральная, дом 6

e-mail: info@ruskona.ru

Телефоны: +7 (964) 630-63-63



Производственный кооператив колхоз «Сумароковский» образовался 30 июня 1999 года. С 24 декабря 1999 года и по настоящее время председатель – Бурков Игорь Александрович. Род вида деятельности – смешанное сельское хозяйство. Данное предприятие является ведущим в Сусанинском районе и вносит большой вклад в экономику Костромской области. Поголовье скота 544 головы. Надой молока на корову в 2020 году составил 8010 кг. Производимое молоко реализуется в пределах области, а именно в ООО «Воскресенье» Буйского района, которое занимается производством молочных продуктов.

Общая посевная площадь 1557 га, которая долгое время не сокращалась, на ней выращивают зерновые, зерно-бобовые и кормовые культуры, тем самым обеспечивая свое производство кормами и реализуя на другие сельскохозяйственные предприятия.

ПК колхоз «Сумароковский» постоянно принимает участие в ежегодном, районном смотре-конкурсе на лучшую организацию работ в области охраны труда, в областных конкурсах и занимает призовые места.



Молоко

Натуральное, свежее коровье молоко является неоценимым источником молочного белка и жира. Это экологический чистый продукт.



Скот на откорм

Обладает всеми качествами интенсивного роста и набора живой массы. Вкусовые качества мяса нашего скота не уступают марморному мясу.



Семена яровых зерновых культур

Все семена соответствуют ГОСТу Р523–2005., Семена высоких репродукций: ОС, СЭС, ЭС., из которых получают концентрированные корма.



Семена многолетних трав

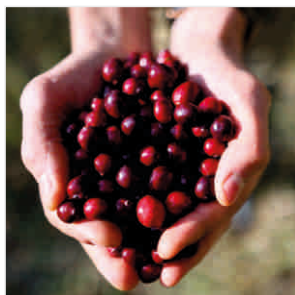
Высококачественные, устойчивые к болезням, зимостойкие, из них получают энергоемкие корма.

Производственный кооператив колхоз «Сумароковский»

Адрес: 157084, Костромская область, Сусанинский район, село Сумароково, улица Ново-Теляковская, дом 26

e-mail: kolhoz.sumarokovsky@yandex.ru

Телефоны: +7 (4943) 49-46-23



ООО «Кремь» основано в марте 2003 года. Основным видом деятельности является выращивание на отработанных торфяниках сортовой клюквы болотной, клюквы крупноплодной, голубики узколистной

ООО «Кремь» является крупнейшей в России клюквенной плантацией. Общая площадь плантации составляет 300 гектаров.

Первые посадки были проведены в 2004 году клюквы крупноплодной и сортов клюквы болотной селекции Центрально-европейской лесной опытной станции: Дар Костромы, Алая заповедная, Краса Севера, Северянка, Сазоновская.

На предприятии есть свой тепличный комплекс, площадью 10 000 кв. м. Ежегодно на нем выращивается около 1 млн. саженцев.

В 2014 году первыми в России произвели механизированный сбор ягод клюквы, затопивая плодоносящие поля водой и используя специализированную технику. Увидеть собственными глазами это увлекательное действие, можно записавшись на экскурсию.

Второй культурой на плантации является голубика узколистная. Общая площадь посадок составила 10 га.

В 2021 году совместно с ЦЕЛОС, ООО «Кремь» зарегистрировали в реестре два новых сорта голубики костромской селекции "Лакомка" и "Нея", показавшие отличное плодородие и климатическую устойчивость.



Ягоды клюквы



Ягоды голубики



Саженцы клюквы



Саженцы голубики узколистной

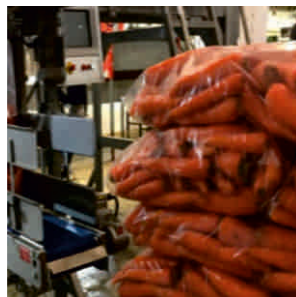
ООО «Кремь»

Адрес: 156514, Костромская область, Костромской район, поселок Мисково, дом 6

e-mail: klykva.krem@yandex.ru

Телефоны: + 7 (4942) 660-752, +7 (909) 688-88-29





СПССК «АгроКострома» – это объединение современных и развитых производителей картофеля и овощей открытого грунта.

Ежегодно кооператив постав-ляет более 100 тысяч тонн продук-ции на территорию всей России. Кооператив имеет собственную линию по мойке, шлифовке и упа-ковке картофеля и овощей.

Кооператив производит семен-ной материал.

СПССК «АгроКострома» – по-бедитель регионального конкурса ВЦП «Развитие сельскохозяй-ственной потребительской коо-перации» и выставки «Золотая осень».

Он заботится о качестве и эко-логической чистоте производимой продукции, которая не содержит БАД и ГМО и является источником витаминов круглый год.



Картофель

Более 10 видов семенного картофеля. Картофель — важнейший источник углеводов (крахмала) и калия, необходимого для под-держания деятельности сердечно-сосудистой системы. Нужно для организма человека су-точное количество витамина С содержится в 3–4х свежих клубнях среднего размера.



Морковь

Морковь универсальный, полезный низ-кокалорийный овощ, который обладает высо-кими вкусовыми качествами и содержит боль-шое количество витаминов и минералов.



Свекла

Свекла обладает очень ценными диетиче-скими и целебными свойствами и характери-зуется уникальным биохимическим составом.



Капуста

Капуста белокочанная свежая – незаме-нимый продукт в диетическом меню. Присут-ствие легкоусвояемых углеводов – глюкозы, фруктозы – насыщает организм биоэнергией. В овоще почти не содержатся жиры. Белки со-ставляют 2 % от суточной нормы.

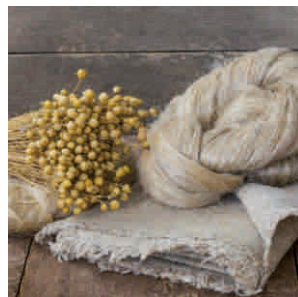
СПССК «АгроКострома»

Адрес: 156554, Костромская область, Костромской район, село Шунга,

улица Юбилейная, дом 10 Б

e-mail: info@agrokostroma.ru

Телефоны: : +7 (910) 956-00-32, +7 (915) 910-23-27



ООО «Волжские Дали» зарегистрировано 11.08.2016 года. Предприятие создано на землях Нерехтского района Костромской области: Лавровского и Федоровского сельских поселений.

ООО «Волжские Дали» занималось выращиванием льна по органическим технологиям с целью получения продовольственных семян льна. Осуществляло заготовку, ферментацию и гранулирование дикорастущего иван-чая с залежных полей, которые так же были сертифицированы по стандартам органического земледелия.

В связи с пандемией коронавируса резко сократился спрос на органическую продукцию, поскольку она относится к товарам высокого ценового сегмента. Предприятие переориентировало свою деятельность на ведение традиционной системы земледелия.

В настоящее время в предприятии возделываются лен на волокно и семена, озимая рожь, озимая пшеница, чеснок. Планируется расширение площадей и увеличение объемов производства по данным культурам, а также освоение новых товарных подотраслей: производство ярового ячменя, многолетних трав на семена и на сено. Для введения залежных земель в сельскохозяйственный оборот будут осуществлены культуртехнические работы на площади более 4500 га.



Чеснок

Чеснок можно выращивать на всей территории России. В промышленных масштабах чеснок в России практически не выращивают, а ежегодная потребность в свежем чесноке – более 5 млн т. Доля российский чеснока в общем объеме внутреннего рынка чеснока промышленного выращивания не превышает 3–5%.



Рожь

Рожь — одно из наиболее полезных злаковых растений, уникальный диетический продукт, кладовый витаминов и минералов, незаменимых для организма человека. Пророщенные зерна ржи содержат цинк, селен, железо и марганец. Квас из ржаного хлеба любимый напиток.

Употребление ржаных изделий, отваров и препаратов, имеющих в составе рожь, позволяет успешно бороться со множеством опасных заболеваний.

Самая ценная ржаная мука — обойная (неочищенная, с оболочкой зерна), в ней сохраняются все полезные свойства цельного зерна.



Лен-долгунец

Лен-долгунец — важнейшая техническая культура. Основная его ценность заключается в уникальных свойствах волокна, из которого изготавливают широкий ассортимент бытовых и технических тканей — от тонкого батиста и кружев до брезента и пожарных рукавов.

Льняная ткань обладает большой прочностью, эластичностью, долговечностью и устойчивостью против гниения.

ООО «Волжские Дали»

Адрес: 156019, Костромская область, город Кострома, улица Станкостроительная, дом 3, пом. 1, каб. 32

e-mail: vo_dali@list.ru

Телефоны: +7 (920) 390-99-67



На протяжении 2-х лет хозяйство выращивает микрозелень более чем 20 культур.

Ферма зелени занимается так же проращиванием семян различных культур на заказ и выращиванием съедобных цветов.

В настоящее время ферма запустила новое направление – ВИТГРАСС.

ВИТГРАСС - это сок из ростков пшеницы, содержит ряд необходимых человеку витаминов, микро- и макро- элементов, ферментов и аминокислот.

Сок прекрасно усваивается организмом, помогает восстанавливать организм после травм и операций, а также укрепляет иммунитет, работает как натуральный природный стимулятор!

"Ферма зелени" постоянно развивается и осваивает новые технологии, для того, чтобы создавать качественный продукт.



Витаминная микро-зелень

- подсолнечник
- горошек
- брокколи
- редис Рэд Коралл
- редис Санго
- редис Чайна роуз
- дайкон
- кольраби
- кресс-ссалат
- рукола
- кинза
- горчица Red Lion
- лук Джусай
- мизуна
- пак-чой
- кервель ажурный
- амарант красный
- мелисса
- щавель красножилый
- базилик цитрус
- базилик фиолетовый
- базилик зеленый классический



Витграсс

ИП Метелкин Иван Валерьевич

Адрес: 156010, Костромская область, город Кострома, микрорайон Паново

e-mail: metvetnik@mail.ru

Телефоны: +7 (996) 930-53-95



«Детская ягодная ферма» расположена в деревне Першутино Красносельского района Костромской области. В экологически чистом районе на территории Сумароковско-го заказника.

Мы выращиваем сортовую голубику.

Уникальность проекта заключается в том, что на ферме трудятся родители и дети как компаньоны, все решения принимаются сообща. Образовательный процесс детей перерос в серьезный бизнес после победы в конкурсе «Агростартап» в 2021 году. Благодаря победе мы смогли приобрести 6000 кустов саженцев.

Для нашего региона это первый опыт выращивания высокорослой голубики.

У нас впереди большие планы по выращиванию других культур: жимолость, смородина, крыжовник.



Ягоды голубики

Ягоды голубики обладают рядом полезных свойств, насыщенным вкусом, красивым внешним видом. Ягоды голубики — настоящий эликсир молодости, они тормозят процессы старения и омолаживают организм. В ягодах, кроме сахара и белков, есть аскорбиновая, яблочная, лимонная, уксусная и щавелевая кислоты, а также множество витаминов и минеральных солей.



Саженцы голубики высокорослой

Сорт Дюк — морозоустойчивый сорт раннего срока созревания.

Сорт Блюкроп — отличается обильным плодоношением и крупными ягодами.

ИП Таганцева Александра Владимировна
Адрес: 157931, Костромская область, Красносельский район,
деревня Першутино
e-mail: a.aleksandra.b@mail.ru
Телефон: +7 (905) 152-48-54





«Высоковский», основанный в 1982 году, является современным и высокотехнологичным предприятием, надежным партнером и крупным поставщиком овощей. Благодаря проводимым сортоиспытаниям в производство попадают только лучшие гибриды овощей. Это томаты, огурцы, зеленные культуры. Это томаты, огурцы, зеленные культуры. Продукция тепличного комбината попадает к конечному потребителю через розничные магазины региона и крупнейшие федеральные сети. Помимо Костромской и соседних областей, наши овощи пользуются спросом в Москве, Петербурге, Архангельске, Челябинске и других городах страны. «Высоковский» является неоднократным участником и победителем различных выставок. Входит в международный реестр производителей экологически безопасных продуктов питания.



Огурцы

Высоковские огурцы в Костроме считаются легендарными. Много лет мы держим высокое качество продукта, который отличается вкус и настоящий аромат. Все потому что наши огурцы опыляют шмели – все, как в природе.



Томаты

Помидоры «Высоковского» – это всегда дань потребительскому вкусу. Хотите розовоплодные? Пожалуйста. Нужны мясистые бифы? Без проблем! Экологически безопасный продукт.



Зеленные культуры

Круглогодичное производство зеленого салата разных сортов. Продукт – на пике популярности у сторонников здорового образа жизни. Выращиваем сотнями тысяч – хватит всем!



Перцы

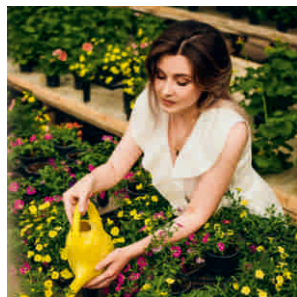
Изысканный продукт для настоящих гурманов. Не размениваемся на безвкусицу. Преобладают конусовидные сорта типа «Палермо». Насыщенный вкус и удивительный аромат.

ООО «Торговый дом «Высоковский»

Адрес: 156961, Костромская область, город Кострома, улица Индустриальная, дом 40 Г

e-mail: info@vysokovo.ru

Телефоны: +7 (494) 44-04-04



Молодое, стремительно развивающееся семейное хозяйство, продукция которого всегда востребована.

Хозяйство специализируется на выращивании и переработке огурца по уникальным рецептам.

В хозяйстве используется собственный посадочный материал, выращенный из качественных семян с высокой урожайностью.

Хозяйство занимается так же выращиванием цветочной и овощной рассады, которая украшает не только клумбы у дома, но и огород.

Специалисты хозяйства оказывают услуги по декорированию входных групп, фотозон и летних веранд.



Огурцы бочковые

Приятные на ощупь, солёные на вкус, хрустящие и пахнущие пряным запахом летнего разнотравья и дубовой бочки. Залиты овощи насыщенным рассолом без малейшего добавления уксуса и усилителей вкуса.

Используется технология засаливания в деревянных бочках и соблюдение рецептуры бабушек.



Рассада цветочная и овощная

Рассада огурцов, томатов, капусты и др. овощей.

Ассортимент цветочной рассады включает в себя не только стандартный набор растений, но и эксклюзивные предложения от комнатных горшечных цветов до хвойников и многолетников.



Ландшафтный дизайн и оформление

Услуги по декорированию входных групп, фотозон и летних веранд.

ИП Куропаткина Юлия Тимуровна
Адрес: 157949, Костромская область, Костромской район, Шунгенское сельское поселение, деревня Тепра
e-mail: 6686888@list.ru
Телефоны: +7 (953) 668-68-88



Сельским хозяйством наша семья занимается уже более 35 лет.

Теплично-производственный комплекс производит соленья по старинным семейным рецептам, проверенным временем. Продукция производится на основе естественного брожения, без использования искусственных добавок, ароматизаторов и усилителей вкуса.

Предприятие полного цикла, от росточка до готового блюда на Вашем столе.

Современное производство, с применением передовых технологий по переработке сырья позволяет сохранить всю пользу овощей в готовом продукте, который соответствует требованиям ГОСТа.

Продукция экологически чистая, контроль качества осуществляется на каждой стадии производства.



Щи Костромские

Щи – национальное русское блюдо. Зимой самый smak – это щи из квашеной капусты. В народе говорят: «Щей поел – словно шубу надел».



Капуста квашеная

Этот продукт получают путем молочнокислого брожения (квашения). Квашеная капуста содержит в себе пробиотики, которые улучшают работу кишечника, а также витамины и минералы, повышающие иммунитет и укрепляющие кости.



Капуста маринованная

Зимой маринованная капуста помогает разнообразить овощной рацион и пополнить запас полезных веществ в организме, оказывает стимулирующее воздействие на обменные процессы.



Нехреновая хреновина

Острая приправа к основному блюду из измельченных помидоров, корня хрена, чеснока и соли.

ИП КФХ Куропаткин Тимур Борисович

Адрес: Костромская область, Костромской район, Шунгенское сельское поселение, деревня Телра

е-mail: KFH_Kuropatkin@mail.ru

Телефоны: +7 (953) 665-54-44



КФХ Доставалов Егор Александрович находится на северо-востоке Костромской области. Здесь кончается цивилизация и начинается зелёное море тайги.

Ближайший промышленный центр в 340 км от нас и это не Москва, а Кострома. За развитием фермы стоит пятеро друзей, объединённых желанием жить и работать в глубинке нашей страны.

Хозяйство является победителем ряда федеральных проектов, в том числе «Вкусы России 2020», в номинации «из нашей деревни».

В 2022 году мы получили грант «Агротуризм» на развитие нашего туристического бренда.

Приглашаем окунуться в мир Кологрива и нашей фермы. Будем рады сотрудничеству с туроператорами.

Главной целью является производство натуральных и экологически чистых фермерских продуктов для себя и для Вас.



Кологривский гусь

Тушка гусенка мороженная 1 сорт.



Маринованный гусь охлажденный

Птица в брусничном маринаде в вакуумной упаковке для запекания.



Окорочка гуся



Грудка гуся



Субпродукты гусиные



Услуги агротуризма

Экскурсии, программы и мастер-классы для детей и взрослых, гастрономический обед и ужин, дегустации.

КФХ Доставалов Егор Александрович
Адрес: 157440, Костромская область, Кологривский район,
город Кологрив
e-mail: gusstolica@gmail.com
Телефоны: : +7 (999) 784-48-27, +7 (996) 930-36-33





Мы стремимся сделать мир лучше путем производства вкусного и полезного продукта.

Фабрика укомплектована самым современным оборудованием лучших европейских производителей

Весь процесс производства яйца автоматизирован: первый, кто прикасается к яйцу – это покупатель.

Важнейшим фактором, оказывающим влияния на здоровье птицы и качество продукции, является кормление. Наше предприятие имеет собственное комбикормовое производство, что позволяет осуществлять глубокий контроль качества производимых комбикормов. Для обеспечения птицы витаминами и минералами предприятие сотрудничает с международной компанией VITOMEK.

Использование антибиотиков в птицеводстве законодательно разрешено и потому получило большое распространение. Как считают эксперты, антибиотики используются в 99% хозяйств России. Наше предприятие взяло курс и успешно реализует программу по выпуску продукции без использования антибиотиков. Это стало возможно благодаря небольшому размеру нашего хозяйства и работы над оптимизацией технологических процессов от выращивания до убоя.



Яйца БИО

Яйца БИО – это чистый фермерский продукт, отличается ярким желтком. Яйцо торговой марки био подвергается усиленному контролю качества. В яйце био гарантированно не содержится антибиотики. Для индивидуальной упаковки применяются самые лучшие материалы.



Фермерское яйцо от кур на свободном выгуле

Фермерское яйцо от кур на свободном выгуле – это яйцо от несушек содержащихся на свободном выгуле (без клеток). Птица имеет возможность гулять в естественных условиях, в большом уличном вальере.



Яйцо HoReCa

Яйцо HoReCa – это Мытое и дезинфицированное яйцо. Обработка специальным, дезинфицирующим составом поверхности яйца минимизирует риск попадания в пищу возбудителей кишечной инфекции. Яйцо имеет большую популярность в промышленных и предприятиях общественного питания.



Фермерское яйцо

Фермерское яйцо – это продукт с повышенным содержанием каротиноидов, одна из важнейших функций каротиноидов – А-провитаминная активность. Витамин А незаменим в процессах, связанных со зрением, ростом, репродукцией, защитой от различных бактериальных и грибковых заболеваний, с нормальным функционированием кожи и слизистых. В организме он может быть получен только путем преобразования каротиноидов.

ЗАО «Птицеводческое хозяйство «Нерехтское»

Адрес: 157816, Костромская область, Нерехтский район, село Федоровское

e-mail: zaorxner@mail.ru

Телефоны: +7 (4943) 13-21-67



Фермерское пчеловодческое хозяйство Кудрявцева - молодое, но быстроразвивающееся.

В 2021 году пасека насчитывала 10 ульев, в 2023 году - 33 улья, а весной 2024 года планируется увеличение до 80 ульев.

Пасека хозяйства находится вблизи цветущих лугов и полей, когда у пчел есть доступ к большому разнообразию медоносных растений. С заботой о вас и о вашем здоровье хозяйство производит разнообразную продукцию пчеловодства в экологически чистом районе Костромской области. Хозяйство развивает услуги апитерапии (посещение апидамика) и услуги агротуризма.



Мёд центробежный

Мёд разнотравье - полифлёрный мёд, который обладает непревзойденным чрезвычайно насыщенным и многообразным вкусом, имеет приятный очень редкий темный цвет, обладает профилактическими свойствами огромного количества растений, от чего считается одним из самых полезных.



Пыльца

Содержит сложный комплекс биологически активных веществ, источник белков, липидов, углеводов, витаминов, минеральных веществ, энзимов, гормоноподобных веществ и т.д.



Прополис

Используется в качестве противовоспалительного, антиинфекционного и ранозаживляющего средства.



Трутневой гомогенат

Великолепный источник белка без набора веса, хорошо подходит для гипертоников.



Маточное молочко

Используется для усиления иммунитета перед вирусными и бактериальными инфекциями, активизирует мозговую деятельность.



Услуги апитерапии

Умиротворяющий гул от пчелиных семей, ароматы, запахи дерева, благотворно влияют на человека, позволяют расслабиться, отдохнуть, зачастую вызывают сон.

ИП Кудрявцев Николай Викторович

Адрес: 157945, Костромская область, Костромской район, д. Подолец

e-mail: kudryavcev-n@yandex

Телефоны: +7 (910) 953-96-22



В 2019 году был разработан и зарегистрирован бренд «Мед костромского разнотравья», так как отрасль пчеловодства стала в регионе приоритетной. А в марте 2020 года группа активных пчеловодов-энтузиастов объединилась в сельскохозяйственный кооператив. Таким образом появился на свет сельскохозяйственный кооператив «КОСТРОМСКИЕ ПАСЕКИ», благодаря чему отрасль была выведена на более высокий, промышленный уровень. Наша компания производит более 30 видов различной пчеловодной продукции таких как: мед центробежный, мед в сотах, мед с различными наполнителями (орехи, фрукты и т.д.), забрус, перга, пыльца, прополис маточное и трутневое молочко, свечи из воска и многое другое.



Прополис

Прополис — это клейкие вещества, которые пчелы собирают с почек деревьев (тополь, ольха, береза и др.) и модифицируют своими ферментами.

Используется практически во всех направлениях медицины, как дезинфицирующее средство.



Мёд

Мед костромского разнотравья собран с целого букета дикорастущих растений, являющихся медоносами. Свежий натуральный мед — густой и прозрачный. Быстрое появление кристаллов глюкозы, то есть его кристаллизация является признаком качественного меда.

У меда с костромских пасек — ярко выраженный цветочный аромат и вкус. Он оставляет долгое приятное послевкусие с цветочными нотками.



Перга пчелиная

Перга — полезный для нашего организма продукт, который благотворно влияет практически на все органы и системы. Она обладает противовоспалительными, иммуностимулирующими и общеукрепляющими свойствами.



Пыльца

Пыльца цветочная является настоящей кладовой долголетия и здоровья.

Она обладает огромным букетом уникальных целебных свойств, поддерживающих нормальную жизнедеятельность организма. Помогает восстанавливать силы после тяжелых болезней или длительного переутомления.

СППСК «КОСТРОМСКИЕ ПАСЕКИ»

Адрес: 157933, Костромская область, Красносельский район, посёлок им. Чапаева, улица Центральная, дом 6, помещение 15

e-mail: bee-kostroma@mail.ru

Телефоны: +7(930) 390-10-20, +7(905) 153-98-98



Наш бренд занимается созданием натуральной медовой продукции высокого качества. Мед мы получаем со своей пасеки, которая находится в экологически чистом районе Костромской области, д. Матвеевка. Фасовку продукции производим в стерильную тару, используя новое фасовочное оборудование для пищевой продукции. Мы активно расширяемся и постоянно ведем работу над увеличением ассортимента продукции. Покупая нашу продукцию, вы не только получаете вкусный продукт, но и порадуете свой организм богатым источником витаминов и минералов.



Орехи в меду

Орехи в меду от «Пасека Белкова» положительно влияют на разные системы органов человека. Прекрасно лечат и способствуют профилактике хронических болезней. Также орехи с медом советуют людям, которые подвержены стрессам и излишним физическим нагрузкам



Крем-мёд

Крем-мед от «Пасека Белкова» – отличная альтернатива «классическому» меду. Он сохраняет все полезные свойства натурального меда, укрепляет иммунитет, является отличным антидепрессантом и оказывает положительный эффект на весь организм. Добавление натуральных ягод и фруктов придают крем-меду оригинальный и неповторимый вкус.

КФХ Белков Руслан Александрович

Адрес: 157514, Костромская область, Шарьинский район, деревня Матвеевка

e-mail: belkova44@yandex.ru

Телефоны: +7 (915) 923-64-93



ООО «САНДЕР» – молодая, развивающаяся компания, которая занимается выращиванием рыбы, малька, прочих биологических видов, методом УЗВ на оборудовании фирмы HESY.

Основным направлением деятельности компании является выращивание радужной форели в УЗВ, что обусловлено её высокими вкусовыми качествами и хорошим темпом роста



Радужная форель охлаждённая

Форель – это один из самых популярных видов семейства лососевых рыб.

Мясо радужной форели обладает лучшими вкусовыми качествами и имеет светло-оранжевый цвет, из неё готовят изысканные блюда.

Форель содержит много усвояемого белка. В составе есть важные для здоровья элементы: фосфор, цинк, селен, магний. Особенно полезны жирные омега-3 кислоты. Регулярное употребление радужной форели снижает уровень холестерина, укрепляет сосуды

ООО «САНДЕР»

Адрес: 156013, Костромская область, город Кострома, улица Галичская, дом 111

e-mail: ivsavelev@yandex.ru

Телефоны: +7 (915) 909-03-99, +7 (910) 660-33-18



Волгореченское рыбное хозяйство. Мы гордимся своей историей, которая берет свое начало в 1975 году.

Наше хозяйство считается одним из крупнейших и самых совершенных в стране, и осознавать это — не только удовольствие, но и ответственность. Мы бережем традиции еще того, советского рыбоводства, и постоянно обогащаем классический опыт лучшими, тщательно проверенными современными решениями.

В советские времена из Волгореченска поставлялось до двух тысяч тонн свежей рыбы. Сегодня — всего 28 тонн. Но это вовсе не означает, что производство значительно сократилось. Просто изменилось качество: нашим главным продуктом стала осетровая икра. Ее мы производим более 13,1 тонн в год. Много это или мало? Это сотни миллионов икринок, и мы ручаемся за качество каждой из них. Мы гордимся тем, что наша продукция по-прежнему полностью соответствует старым строгим ГОСТам, которые разработаны профессионалами, а не маркетологами.



Икра «Селектед»

Икру категории «Селектед» дают лучшие особи возрастом более 15 лет. Зерно особо крупное, серебристо-серое, отличается легким тонким ароматом и благородным глубоким вкусом достойным истинного гурмана.



Икра «Премиум»

Икру «Премиум» дают лучшие осетры после 8–10 лет заботливого ухода. Довольно крупное зерно серого цвета с нежной оболочкой обладает характерным гармоничным ароматом и узнаваемым ярким вкусом с выразительной ореховой ноткой.



Зерно икры «Классик»

Зерно икры «Классик» отличается относительно небольшим размером и глубоким, темным серым цветом, который и дал название классической русской черной икре.



Отборная забойная икра

Отборная забойная икра получена от лучших осетров возрастом старше 12 лет.

ОАО «Волгореченское рыбное хозяйство»

Адрес: 156901, Костромская область, город Волгореченск, улица Подгорная, дом 2

e-mail: vrh@vrh.ru

Телефоны : +7 (4945) 33-21-44



ИП КФХ Кадури́н Константи́н Александрович находится на северо-востоке Костромской области. Здесь кончается цивилизация и начинается зелёное море тайги. Ближайший промышленный центр в 340 км от нас и это не Москва, а Кострома. За развитием фермы и производством деликатесных продуктов стоит пятеро друзей, объединённых желанием жить и работать в глубинке нашей страны. Хозяйство является победителем ряда федеральных проектов, в том числе «Вкусы России 2020», в номинации «из нашей деревни»

Главной целью является производство натуральных и экологически чистых фермерских продуктов для себя и для Вас.

Предприниматель Кадури́н Константи́н Александрович является победителем конкурса грантов «Агростартап».



Деликатесы из мяса гуся

- копченая тушка гуся
- копченое филе грудки гуся
- стейк из гуся филе су-вид
- сыровяленое филе грудки гуся по технологии «Хамон»



Томленый гусь

- по-сибирски
- по-селянски
- с яблоками
- с черносливом



Томленая утка по-селянски

Консервы из мяса птицы стерилизованные.



Паштет из печени гуся «Домашний»

Консервы из мяса птицы стерилизованные.



Гусиный жир

КФХ Кадури́н Константи́н Александрович
Адрес: 157440, Костромская область, Кологривский район,
город Кологрив
e-mail: gusstolica@gmail.com
Телефоны: : +7 (999) 784-48-27, +7 (996) 930-36-33





Мастерская ремесленного сыра «Митина дача» получила свое название от места локации на карте – деревни Митенькино Костромского района. Здесь в 2022 развернется строительство нашей фермы и сыроварни. Приглашаем вас на открытие. Будет вкусно! А пока наши сыры можно купить в костромском Музее сыра и столичных лавках фермерской продукции. Основной ассортимент Митиной дачи составляют традиционные французские сыры с мытой и цветущей корочкой из коровьего и козьего молока. С момента нашего коммерческого запуска прошло чуть более полугодя, но в нашем бэкграунде уже есть несколько призовых мест на всероссийских сырных конкурсах, успешные кейсы по совместным проектам с рестораторами и запуск производства с 0 у наших коллег в Московской области.



Сыр из коровьего молока



Сыр из козьего молока



Сыр из овечьего молока



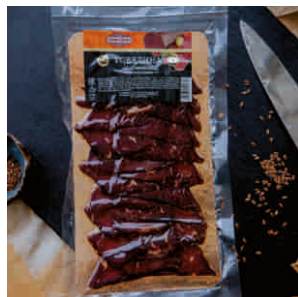
Кефир, йогурт, сливочное масло

КФХ Копасова Елена Геннадьевна

Адрес: 156521, Костромская область, Костромской район, Кузнецовское с/п, деревня Митенькино

e-mail: kopasilda@gmail.com

Телефоны: +7 (953) 648-00-04



Единственное предприятие в Костромской, Ивановской, Ярославской областях полного цикла. Является системообразующим предприятием Костромской области.

Производственный цикл предприятия начинается с фермы, а заканчивается готовым продуктом.

Шувалово реализует 2 направления деятельности:

1. Свиноводство (в свиноводстве применяются современные и самые передовые технологии по выращиванию животных, компания сотрудничает с мировым лидером по генетической селекции – компанией «Пиг Импрувмент Кампани», на 4 площадках «Шувалово» выращивается около 75 000 голов свиней в год или порядка 10 000 тонн мяса в живом весе).

2. Производство колбас и деликатесов из охлажденного мяса.

На сегодняшний день на АО «Шувалово» содержится 72% всего поголовья свиней в области (более 25 тысяч). Доля производства свинины в своем сегменте составляет 28% АО «Шувалово».



Колбаса вареная «Докторская»

Классический продукт группы ГОСТ. Структура среза однородная, эластичная. Вкус колбасы нежный, с нотками мускатного ореха. Этот продукт относится к группе продуктов особо любимых гурманами.



Ветчина в натуральной оболочке

Классический продукт группы ГОСТ. Вкус слабосоленый. На срезе мышечная ткань розово-красного цвета, структура ветчины плотная. В качестве оболочки для ветчины используется натуральная оболочка – баранья черева.



Говядина сырокопченая «Люкс»

Равномерно окрашенная мышечная ткань от розового до ярко-красного цвета. выраженный запах копчения, вкус солоноватый. Продукт завоевал золотую медаль на международной выставке «Продэкспо-2021»



Карпаччо из свинины

Нежнейший вкус свиной вырезки с тонким ароматом натуральных специй.

АО «Шувалово»

Адрес: 156513, Костромская область, Костромской район, поселок Шувалово, улица Рабочая, дом 1

e-mail: secret@shuvalovo.biz

Телефоны: +7 (4942) 66-90-34, +7 (4942) 66-90-37



Костромской мясокомбинат – крупное мясоперерабатывающее предприятие Костромской области.

Особый контроль за качеством осуществляется специализированным отделом внутри компании. Высокое качество продукции обеспечивается за счет организации современной системы менеджмента в области безопасности пищевого производства (согласно HACCP). Таким образом, мы контролируем каждый этап: от качества поставляемого сырья до процесса оптовой и розничной торговли нашей продукцией.

Наша цель – быть ближе к настоящему. Именно поэтому мы используем только свежее мясо (без соевого белка и ГМО) и яйца, натуральное молоко, специи и натуральное копчение. Результат нашей работы – разнообразный ассортимент мясной продукции, который позволяет удовлетворить покупателя с разными вкусовыми предпочтениями.



Мясные снеки

Мясные снеки — являются лидерами продаж. В составе только натуральное мясо, ароматные специи и соль. Вкусный, полезный перекус и оригинальная закуска к праздничному столу.



«Полярные традиции»

Мясные снеки «Полярные традиции». Линейка была разработана совместно с русским географическим обществом для полярников, путешественников и любителей экстремальных видов спорта.



Сырокопчёные колбасы

Сырокопченые колбасы собственного производства приготовлены как по ГОСТу, так и по собственным рецептурам. Длительный процесс копчения насыщает колбасу особым пряным вкусом.



Варёные колбасы

Вареные колбасы по ГОСТу — в производстве мы используем натуральное яйцо и питьевое молоко, несмотря на то, что ГОСТом допускается использование яичного меланжа и сухого молока.

ООО «Костромской мясокомбинат»

Адрес: 156961, Костромская область, город Кострома, улица 2-я Волжская, дом 2

e-mail: mail@kmk.ru

Телефоны: +7 (4942) 34-89-21, +7 (4942) 32-49-71



Мы занимаемся производством уже более 20 лет. Все структуры, вся рецептура к нам перешли от Костромского «Пивзавода». Коллектив тоже пришел оттуда, мы обучили новое поколение и оставили их работать. Пивом заниматься не планировали, сразу была концепция кваса и безалкогольных напитков. Рецепты сохранили с советских времен, изменяем и совершенствуем только технологию. Бренд «Летние дни» существует около 12 лет. Сначала мы работали на арендованных площадях, сейчас все у нас в собственности, мы все больше и больше расширяемся. Еще у нас есть второй бренд лимонадов «ДенЛи» – расшифровывается как «день лета», практически анаграмма первого бренда. Параллельно мы занимаемся выпуском ПЭТ тары. Причем, если измерять в единицах, то тары мы выпускаем больше, потому что делаем как под наши напитки, так и на продажу другим производителям. Поставляем нашу продукцию по всей Костромской области, а также во Владимирскую, Ивановскую, Ярославскую и Московскую области.



Настоящий русский квас

Это вкусный и натуральный продукт, результат переплетения истинно народных традиций с современными технологиями производства.



«Денли»

Прохладительные напитки под маркой «Денли» включают в себя как стандартные вкусы лимонадов, так и новые, а именно «Прикольный», «Ледяная мята», «Личи» и «Подснежная клюква» завоевавшие уже своего покупателя. Все лимонады производятся исключительно на натуральной основе, что делает их вкус более насыщенным.



ПЭТ тара

Компания ООО «Летние Дни» является ведущим производителем пластиковой тары для пищевой продукции и технических жидкостей различного объема в городе Костроме. Ассортимент ПЭТ тары большой и разнообразный. Продукция задекларирована.

ООО «Летние Дни»

Адрес: 156019, Костромская область, город Кострома, улица Петра Щербины дом 14, лит 3

e-mail: letnie.dni@mail.ru

Телефоны: +7 (4942) 22-38-11, +7 (903) 634-68-08



Костромской сырзавод находится в г. Костроме и специализируется на элитных твердых сырах десертной группы, таких как «Костромской Пармезан», «Костромской Чеддер», «Костромской Бофор» и «Костромской Раклет».

Благодаря уникальным технологиям, которые совершенствовались в течение более 3 лет, а также использованию молока самого высшего качества от коров только костромской породы, сыры обладают уникальными и неповторимыми свойствами и вкусами и пользуются неизменным успехом у покупателей. В планах завода создание таких сыров, как «Костромской Грюйер», «Костромской Маасдам» и «Костромской Том».



«Костромской Пармезан»

«Костромской Пармезан» – это твердый сыр, изготовленный из коровьего молока, обладает насыщенным вкусом и ароматом. Этот сорт сыра по праву считается королем среди всех твердых сыров и «must-have» на кухне у любой хорошей хозяйки.



«Романовъ»

«Романовъ» – твердый сыр с белой мякотью, изготовлен по оригинальной технологии со специальной пластовой нарезкой сырного зерна перед прессованием. Обладает богатым вкусом, с ярко выраженной кислинкой и ореховым послевкусием.



«Старая Кострома»

«Старая Кострома» – это полутвердый сыр из коровьего молока, ближе к твердому. Желтая мякоть с мягким сливочно-ореховым вкусом по мере созревания твердеет, цвет становится более насыщенным, а вкус более пикантным подчас даже острым.



«Трюфель»

«Трюфель» – это авторский сыр, уникальный продукт способный приятно удивить. Мы используем натуральный черный трюфель. Аромат настоящих грибов напоминает букет запахов, в которых угадываются грецкий орех, мох, ягоды, опавшая листва на лесной почве.

ООО «Костромской сырзавод»

Адрес: 156026, Костромская область, город Кострома, улица Советская, дом 144, помещение 16

e-mail: ksz@bogovarovo.com

телефоны: +7 (4942) 32-62-21



Завод был основан в 1878 году. Имеет богатейший опыт в переработке ржаной, кукурузной муки, солодов, картофеля. В настоящее время предприятие специализируется на производстве и продаже высококачественной и безопасной продукции.

Концентрат квасного сусла

Применяется в хлебопекарной промышленности для приготовления заварных сортов хлеба, безалкогольной промышленности для приготовления хлебного кваса.

Концентрат кваса сброженный

Применяется для приготовления традиционного хлебного кваса.

Концентрат ячменно-солодовый

Применяется в пивной, кондитерской, хлебоулучшающей промышленности, а также для улучшения качества йогуртов, сгущенного молока, лекарственных препаратов, дрожжей.

Экстракт ячменного солода темного, светлого

Применяется в пивоварении, как сырье при укороченном цикле производства и как добавка в готовое сусло, при изготовлении солодовых виски на ячменной основе с укороченным циклом, хлебоулучшающих изделий, мучных кондитерских изделий, сухих завтраков и зерновых хлопьев.

Экстракт ржаного солода

Применяется в кондитерском и хлебопекарном производствах, используется в качестве сырья для изготовления напитков на промышленных предприятиях.

Патока мальтозная солодовая

Применяется в кондитерской промышленности и хлебопечении.

Патока мальтозная ржаная

Применяется в хлебопечении для производства заварных сортов хлеба.

Концентрат жжёного ячменного солода

Применяется в качестве красящего компонента в пивоваренной и безалкогольной промышленности, чая, хлебоулучшающих изделий, алкогольных напитков и фармацевтической продукции.

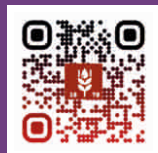
ООО «КОСТРОМСКОЙ КРАХМАЛО-ПАТОЧНЫЙ ЗАВОД»

Адрес: 156550, Костромская область, Костромской район,

поселок Паточного завода

e-mail: info@koskpz.ru

Телефоны: +7 (4942) 66-81-04





«Боговаровский маслозавод» – самый дальний партнер бренда «БОГОВАРОВО». Костромские сыроварни». Расположен в одноименном селе на самом северо-востоке Костромской области. Он специализируется на производстве сливочного масла под торговой маркой «БОГОВАРОВО». Агрофирма «Север+» расположенная рядом, является основным поставщиком завода, располагающим более 600 голов дойного стада.

Завод принимает молоко и сливки от хозяйств Костромской и Кировской областей только высшего и первого сорта и производит сладкосливочное масло высшего сорта на самых современных европейских технологических линиях. Благодаря уникальным технологическим новациям, внедренным на производстве, масло «Боговарово» имеет неповторимый сливочный вкус, текстуру и неизменно очень стабильное качество. Традиции качества не прерываются с 1946 года, с момента основания завода.

Не все в России производят сливочное масло такого высокого качества и по такой доступной цене.



Масло «Боговарово» 72,5%

Настоящее сливочное масло жирностью 72,5%. Состав: пастеризованные сливки.



Масло «Боговарово» 82,5% Премиум

Сливочное масло из натуральных сливок с жирностью 82,5%. Состав: пастеризованные сливки.



Масло «Боговарово» 62,0% Шоколадное

Сливочное масло из натуральных сливок с жирностью 62,0%. Состав: пастеризованные сливки, сахар, какао, натуральный ванилин.

ООО «Боговар»

Адрес: 157780, Костромская область, Октябрьский район,

село Боговарово, улица Победы, дом 81

e-mail: sever.plus44@mail.ru

Телефоны: +7 (4945) 12-31-06





«Вохомский сырзавод» находится в поселке Вохма в нетронутых лесах Костромской области почти в 500 км от Костромы. Несмотря на зрелый возраст (а он основан в 1963 году), последние 3 года завод активно развивается и модернизируется, используя для этого производственные линии лучших европейских производителей. Агрокомплекс «Латышово», расположенный всего в нескольких километрах от завода, насчитывает в хозяйстве более 300 голов коров. Завод специализируется на производстве полутвердых сычужных сыров «Российской» группы под торговой маркой «Вохма», которая по праву считается самой популярной в Костромской области.



«Вохма Малыш с пажитником»

Сыр с пажитником пользуется спросом во многих европейских странах, а последнее время быстрыми темпами завоевывает сердца россиян. Семена пажитника используются в сыроделии для получения специфического аромата и орехового послевкуся.

Само сырное тесто отличается от оригинала «Вохма Малыш» только наличием в составе натуральных зерен пажитника, относится к категории полутвердых сыров, с пластичной структурой и ярко выраженным молочно-сливочным вкусом и ароматом. Цвет сыра желтый, отверстия небольшого размера различной неправильной формы.



«Вохма Малыш с грецким орехом»

Для создания нового вкуса в состав была добавлена специя: натуральный грецкий орех. Грецкий орех, обладая замечательным вкусом, высокой питательностью и полезностью для организма, очень гармонично сочетается со сливочным вкусом сыра и придает ему пряные ореховые нотки. Кусочки орехов равномерно распределены по всему сыру.



«Вохма Малыш»

Сорт относится к категории полутвердых сыров, с пластичной структурой и ярко выраженным молочно-сливочным вкусом и ароматом. Цвет сыра желтый, отверстия небольшого размера различной неправильной формы.

ООО «Вохомский сырзавод»

Адрес: 157760, Костромская область, Вохомский район, поселок Вохма, улица Промышленная, дом 28

e-mail: vohmass@yandex.ru

Телефоны: +7 (4945) 02-15-42



Сыроварня «Волжанка» — современное предприятие, оснащенное итальянским оборудованием, специализирующееся на производстве рассольных и свежих сыров по традиционным технологиям. Продукция выпускается под одноименной торговой маркой «Волжанка» уже более 10 лет.

Сыры производятся из натурального молока Костромского региона, который всегда славился качественным сыропригодным молоком.

Благодаря высокому качеству, наши сыры пользуются неизменным спросом в сегменте HoReCa, а также широко представлены в ведущих торговых сетях.

Предприятие заботится о качестве своей продукции, обеспечивая контроль на всех этапах производства, упаковки и транспортировки. При производстве продукции не применяются консерванты. Срок хранения наших сыров обеспечивается исключительно благодаря современной герметичной упаковке, сохраняющей вкусовые качества и полезные свойства продукта.



Камамбер

Это французский мягкий сыр с белой плесенью, отличающийся очень нежной, даже текучей консистенцией и сладковато-сливочным вкусом с грибным оттенком.



Качотта

Это итальянский полумягкий столовый сыр с закрытой текстурой (без глазков).



Моцарелла

Классический итальянский мягкий рассольный сыр.



Рикотта

Традиционный итальянский сывороточный сыр белого цвета, зернистый по структуре и нежный по консистенции.



Халлуми

Готовят из смеси коровьего и козьего молока. Продукт имеет выраженный вкус и достаточно солен. Халлуми можно жарить на гриле или сковороде.



Шевр

Традиционный французский козий сыр мажущейся консистенции, имеющий нежный, чуть терпкий вкус — классический, с перцем, с паприкой, с прованскими травами, с чесноком.



Буррата

Традиционный итальянский сыр родом с юга Италии, представляющий собой нежные кусочки сыра со сливками, бережно завернутые в шарик моцареллы. Продукт размещен в рассоле.

ООО «Сыроварня «Волжанка»

Адрес: 156901, Костромская область, город Волгореченск, улица имени 50-летия

Ленинского комсомола, дом 65

e-mail: volgacheese@mail.ru

Телефоны: +7 (4942) 64-10-06



«Мясной Гурман» — динамично развивающаяся компания с богатым опытом прошлого, высокими стандартами настоящего и большими перспективами в будущем.

Мы производим качественную и безопасную продукцию, удовлетворяющую требованиям и ожиданиям потребителей. Главный принцип — качество и вкус.

Мы работаем для того, чтобы на Вашем столе всегда были вкусные и полезные мясоколбасные изделия и деликатесы, изготовленные из отборного мяса и специй.

Производство «Мясной Гурман» находится в древнем городе Нерехта, расположенном в экологически чистой зоне на юго-западной окраине Костромской области. На предприятии мы используем высокотехнологичное европейское оборудование и ведем строгий контроль гигиены. Продукция «Мясной Гурман» не содержит ГМО, антибиотиков и искусственных консервантов.

Ассортимент компании «Мясной Гурман» насчитывает свыше 170 наименований.



Полуфабрикаты замороженные и охлажденные

В производстве продукции мы используем только российское мясо, которое выбираем в соответствии с самыми высокими требованиями.



Вареные, варено-копченые, полукопченые колбасы и ветчины

Наши колбасы производятся исключительно из экологически чистого натурального мяса с применением современных европейских технологий.



Сосиски и сардельки

Проверенные традиционные рецептуры с соблюдением ГОСТ и собственные оригинальные разработки.



Деликатесы

Высокое качество и изысканный вкус каждого продукта.



Сырокопченые изделия

Копчение производится на натуральной древесной щепе лиственных пород деревьев.



Гриль-сезон

Отборное мясо, тщательно подобранные специи и разнообразные форматы упаковок и оболочек.

ООО «Старт»

Адрес: Костромская область, Нерехтский район, город Нерехта, улица Дружбы, дом 21

e-mail: info@m-gurman.ru

Телефоны: +7 (800) 511-25-23



Мантуровский сыродельный комбинат основан в 1931 году, находится в экологически чистом районе Костромской области, в 250 км от Костромы. Его конек – это полутвердые сыры Голландской группы, которые продаются под торговой маркой Мантурово.

Качество Мантуровского сыра обеспечивается высокой культурой производства, благодаря внедрению новейшего европейского технологического оборудования и высоким требованиям к качеству сырья. На завод поступает молоко только 1-го и высшего сорта по ГОСТ, другое попросту не допускается к приемке. В распоряжении комбината имеются 2 собственных хозяйства ООО «Леонтьево» и ООО «Междуречье» с общим поголовьем дойного стада около 700 голов. Последние новинки завода это европейские сыры «Гауда», «Эдам» и «Тильзитер», выпускаемые в удобном для нарезки брусковом виде, а также сыр «Золотое кольцо» и «Амстердам» малых форм менее 1 кг.



«Амстердам»

Сыр изготовлен по традиционной голландской рецептуре, откуда и получил такое звучное название, имеет светло-желтый цвет. На разрезе можно увидеть небольшое количество глазков правильной формы. Имеет нежный сливочный вкус с пикантной остринкой.



«Золотое Кольцо»

Для его приготовления используется только натуральное отборное молоко. Сыр относится к полутвердой группе сыров с рисунком. Имеет характерный яркий сливочный вкус и аромат. Сыр имеет бледно-желтый цвет и не очень плотную текстуру.



«Голландский»

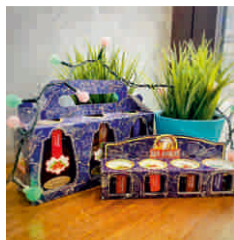
Это полутвердый сыр из коровьего молока бледно-желтого цвета, чуть сладковатый со слабой ореховой ноткой вкус и пластичная нежная, благородная текстура. На срезе сыр должен иметь рисунок в виде редких глазков, которые могут иметь разную форму, но должны быть равномерно распределены по всей поверхности сыра. Голландский сыр 45 % жирности. Консистенция этого продукта плотная, но при этом она достаточно эластичная.

ООО «Мантуровский сыродельный комбинат»

Адрес: 157300, Костромская область, Мантуровский район, город Мантурово, улица Гвардейская, дом 2

e-mail: manturovosyrodell@mail.ru

Телефоны: +7 (4944) 62-58-01



Компания «Царь Берендей» основана в 2001 году.

Миссия – продвижение идей здорового образа жизни через предложение натуральных продуктов и напитков, исключающих использование химически синтезированных красителей, наполнителей, усилителей, ароматизаторов, эмульгаторов, стабилизаторов, ГМО и пр.

Производство расположено в экологически чистом районе Костромской области – старинном русском городе Макарьево. Используется сырье, собранное через сеть собственных заготовительных пунктов, в заповедных костромских лесах. Высокотехнологичное современное предприятие, работающее по международной Системе менеджмента качества пищевых продуктов. Предприятие имеет собственную лабораторию для исследования производимых продуктов и поддержания качества нашей продукции на высочайшем уровне.

Качество: высокий уровень качества продукции подтверждается Золотыми медалями Международных конкурсов на выставках «Продэкспо» и др., победой во Всероссийском конкурсе «100 лучших товаров России» в 2010г. и 2017г. В Социальном Проекте «Знак качества» – «Сделано в Костроме» в 2015г.



Морсы ягодные натуральные



Морсы ягодные натуральные с медом (без сахара)



Сок Березовый



Варенье натуральное



Конфитюры натуральные с медом



Припас ягодный «Купава»



Грибы лесные соленые и маринованные

ООО «Царь Берендей»

Адрес: 157461. Костромская область, Макарьевский район, город Макарьево, улица Володина, дом 42, Офис продаж: город Кострома ул. Юрия Смирнова, дом 30, Склад №1

e-mail: konservatorii@mail.ru

Телефоны: +7 (4942) 51-71-18, +7 (4942) 51-67-63



Кооператив «БЕРЕНДЕИ» объединяет заготовителей лесных даров Макарьевского района – дикорастущих ягод и грибов. Природа Макарьевского района богата и разнообразна. Практически 93 % территории покрыто лесами, с разнообразием животных, растений, в том числе ягодников и грибных мест.

Отсутствие вредных экологически опасных производств создают предпосылки формирования экологически чистого района. Наша задача довести ценные, экологически чистые ягоды и грибы до потребителя как в свежем виде, так и в замороженном.

Польза лесных ягод и грибов несомненна для нашего здоровья. Поэтому у вас есть возможность, лакомиться тем, что нам дает природа. А мы вам в этом поможем.



Рыжики

Питательные свойства гриба, а также легкость в приготовлении ставят продукт в один ряд с такими мэтрами грибного царства, как белый гриб и груздь белый.



Клюква

Болотную клюкву собирают осенью, она является щедрым ресурсом витаминов, сюда входят витамин А, каротин, тиамин, рибофлавин, ниацин и витамин С.



Брусника

Созревающие в августе кисло-сладкие красные кисточки брусники содержат не только углеводы, но и витамины А, В, С, Е, органические кислоты, калий, железо, фосфор.



Черника

Ягода, известная как лучшее средство для улучшения зрения.



Шиповник

В ярких плодах витамина С в 10 раз больше, чем в смородине, в 50 раз больше, чем в лимоне, и в 100 раз, чем в яблоке.



Белый гриб

Самый благородный, ведь белый гриб не только красив, ароматен и вкусен, но также богат витаминами, минералами и другими полезными веществами.



Белый груздь

Среди грибников крепкий груздь пользуется особым почетом – это завидная находка, настоящий дар леса. Считается, что по содержанию белка груздь превосходит мясо и поэтому обладает высокой пищевой ценностью.

СППСК «Берендеи»

Адрес: 157461, Костромская область, Макарьевский район, город Макарьев, улица Володина, дом 42

e-mail: konservatorii@mail.ru

Телефоны: +7 (4942) 51-71-18, +7 (4942) 51-67-63



Вы когда-нибудь пробовали настоящие деревенские продукты? Может в детстве, в деревне? Помните молоко чуть желтоватое, сладкое, пахнет травой, хрустящие огурчики, домашний квас, чай из самовара из трав и ягод. М-м-м.

Наш кооператив постарался, чтобы Вы вспомнили этот вкус, вкус детства. Мы выбираем для Вас лучшие продукты, проверяем в собственной лаборатории, при желании доставляем на дом, для собственной переработки выбираем лучшее молоко и изготавливаем вкусные и полезные молочные продукты для Вас. Сделано по старинным русским рецептам, ручная работа.

Наша продукция имеет собственный цех по переработке молока, имеет сертификаты качества на продукцию, а так же 1 золотую, 2 серебряные и бронзовую медали.

Имеем собственный интернет магазин, а так же умные холодильники, расположенные в ТЦ г. Костромы (скоро Ярославля и Москвы).

Какой ассортимент магазина? Прежде всего – это все то, что выращивается в условиях небольших фермерских хозяйств и ЛПХ.

Наш кооператив отвечает за выбор поставщиков и конкретных продуктов в ассортименте, за контроль качества продукции, логистику, маркировку, упаковку, документооборот, рекламу и маркетинг.



Молоко

Козье и коровье пастеризованное, тепловое молоко. Творог 5% зерненный в сливках. Сливки питьевые.



Кисломолочные продукты

Из коровьего и козьего молока. Кефир, простокваша, ряженка, йогурт, снежок.



Заготовки

Капуста квашеная, капуста квашеная красная, огурцы бочковые, огурцы малосольные, костромские щи, овощи, варенье.



И многое другое

Черная соль, квас, морс, чай сборный.

СПОЖК «Костромской фермерский кооператив»

Адрес: 156554, Костромская область, Костромской район, село Шунга, Территория КФХ, 1

e-mail: nekolhozshop@mail.ru

Телефоны: +7 (953) 664-40-23



Лавровские просторы - фермерское производство высококачественных натуральных продуктов по авторским рецептам.

В Костромском районе, под г. Нерехта, в д. Лаврово, на месте, когда-то утраченного колхоза, развернулся совершенно новый, но с уважением к традициям и памяти, проект «Лавровские просторы». Возрождение фермы началось в 2021 году, а в апреле 2023 года было запущено небольшое производство.

Рецептура нашей продукции уникальна, мы сочетаем, казалось бы, несочетаемое, применяя исконно русские продукты - репу, свеклу, лебеду, иван-чай и т.д.

Наш продукт удивляет своей натуральностью, своим составом, своим послевкусием и не оставляет равнодушными истинных гурманов.



Крафтовые паштеты

9 видов паштетов, от классического куриного, до паштета с языком и репой.



Соусы–конфитюры к сыру

5 видов соусов созданы, чтобы подчеркнуть и дополнить вкус вашего любимого сыра.



Мясные деликатесы

Сыровяленое мясо, мясные снеки, ливерная колбаса, вареные колбасы.



Фруктово–сливочные пасты «МАЗУНЯ» по старо–русским рецептам

5 видов вкуснейшего сливочного лакомства на фермерском молоке со свежими фруктами.

ООО «Лавровские Просторы»

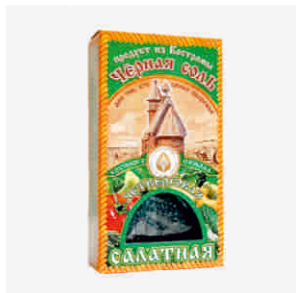
Адрес: Костромская, обл., Костромской район, д. Лаврово

e-mail: kfxlavrovo44@mail.ru

Телефоны: +7 (995) 106-59-59



Чёрная соль



Производством черной соли занимаемся уже более двадцати лет. За основу здесь взяли старинный русский рецепт: обжигают соль с ржаной мукой на березовых поленях. Получается не просто экологически чистый, но и полезный продукт — уж в этом наши предки толк знали.



Костромская черная соль в ассортименте



Костромская черная соль со специями

ИП Никитин Иван Александрович
Адрес: 157915, Костромская область, Кадыйский район, деревня Иваново
e-mail: blacksalt-44@yandex.ru
Телефоны: +7 (916) 788-83-51



КФХ «Костромской Ивань-чай» является микропредприятием с полным циклом производства, выпускающим основу для напитка из дикорастущего растения кипрей узколистный известного более как иван-чай.

Цикл производства продукции имеет сезонный характер, обычно сбор иван-чая начинается в июне и заканчивается в августе.

Наша продукция реализуется по всей территории России через интернет магазин ивань-чай.рф, местные торговые сети, а также на экспорт.

Предприятие активно сотрудничает с департаментом АПК Костромской области, участвует в различных региональных и областных мероприятиях, продукция уже стала известна за пределами области и в настоящее время является одним из туристических брендов Костромского края.

Иван-чай обладает полезными свойствами и отличается необыкновенно тонким вкусом и ароматом с медовыми оттенками цветущих трав. Чайный напиток, приготовленный на его основе, прекрасно утоляет жажду, тонизирует и одновременно обладает успокаивающим действием, устраняет бессонницу, снимает депрессию, улучшает работоспособность, способствует укреплению иммунитета, повышает мужскую силу, благотворно влияет на желудочно-кишечный тракт.



Костромской Ивань-чай гранулированный с цветами

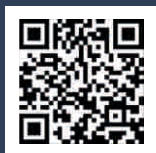
Душистый и ароматный ферментированный иван-чай в гранулах с соцветиями иван-чая. Ферментированные листья иван-чая в гранулах средней плотности диаметром 5 мм и длиной от 2 до 8 мм.

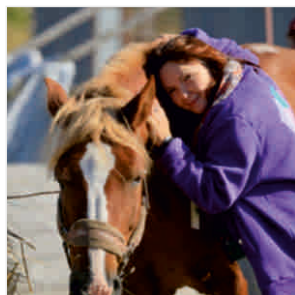


Костромской Ивань-чай листовой с цветами

Душистый и ароматный ферментированный иван-чай листовой с соцветиями иван-чая. Листовой ферментированный иван-чай производится по такой же технологии, как и гранулированный, только перед ферментацией слабо измельчается.

КФХ Бушуев Иван Валерьевич
Адрес: 157874, Костромская область, Судиславский район,
деревня Буртасово
e-mail: ivantea44@yandex.ru
Телефоны: +7 (903) 898-80-64, +7 (950) 244-25-10





Встретив однажды лошадь на своем пути, ты поймешь, что не можешь больше жить без спокойного дыхания рядом, без прикосновений к ее шерсти. Ты понял, что утонул в этих огромных глазах. Это значит, ты наш человек.

Конный клуб "Royal Horse" это в первую очередь про любовь к лошади, про уважение ее потребностей и конечно же, это территория счастливых лошадей!

Вы хотите познакомиться с лошадью и узнать ее с другой стороны?

Вы хотите перестать испытывать страх?

Вы хотите научиться ездить верхом?

Вы хотите поправить свое душевное состояние и физическое здоровье?

Мы готовы помочь вам в этом.



Прогулки в свободном табуне



Конные прогулки верхом с обучением для новичков

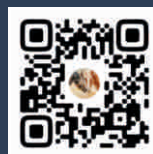


Экскурсии для групп взрослых или детей



Ипповенция – психологические тренинги для взрослых

КФХ Токарева Евгения Игоревна
Адрес: 156553, Костромская область, Косромской район,
деревня Ключниково
e-mail: evgenia.tokareva@mail.ru
Телефоны: +7 (950) 247-00-00, +7 (953) 644-23-60





Конезавод №21 "Медведки" - уникальное предприятие.

На конезаводе культивируется две породы лошадей: чистопородная орловская рысистая и чистопородная русская тяжеловозная порода.

В состав комплекса конюшен входит конный манеж. Данный манеж был построен в 1891 г. помещиком Сколозубовым, и в настоящий момент является единственным сохранившимся подобным сооружением в России. Манеж и конюшня являются памятниками культурного наследия России.

Объект находится в исторических местах Сусанинского района Костромской области, недалеко от места подвига Ивана Сусанина. Также поселок Сусанино (ранее Молвитино) известен церковью Преображения Господня, которую запечатлел на своей картине "Грачи прилетели" великий русский великий русский художник Алексей Кондратьевич Саврасов.



Экскурсия по историческому конезаводу Медведки

Конные экспедиции и туры:

- на заповедное Кишинское озеро с пикником
- на Щелочное озеро - уникальное озеро-легенда «без дна» с плавающими островами
- «Ямщик — гони лошадей» (катание в санях по зимнему лесу)
- «В ночное» (ночной выпас лошадей на реке Андобе с ужином у костра)



Услуги

- обучение верховой езде
- катание верхом на лошади
- занятия по иппотерапии.
- размещение в гостевом доме
- русская баня

Экологические продукты местного сельского производства: сыр, творог, мед, зеленые щи, огурцы и капуста из бочек, «черная» четверговая соль.

Местные особые напитки: медовя (медовуха с брусничкой), чай на травах, ягодные морсы и варения.

Сувенирная продукция — вязанные лошади ручной работы, лошадики из полимерной глины, подковки на счастье, магниты.

ООО «Медведки»

Адрес: 157091, Костромская область, Сусанинский район, деревня Медведки

e-mail: medvedki_2014@mail.ru

Телефоны: +7 (905) 152-50-59; +7 (910) 953-96-21



Костромская государственная сельскохозяйственная академия осуществляет спектр образовательных, научно-технологических, консультационных услуг и производственную деятельность. Академия имеет 150,64 га земли и 41,7 тыс. кв. м площадей учебно-лабораторной базы.

Производимая сельскохозяйственная продукция реализуется по доступным ценам.



Многолетние травы

Сено сеяных бобово-злаковых трав и сено разнотравное в рулонах по 240 кг. Выход продукции 60 тонн сена.



Зерно озимой ржи

Озимая рожь сорт Флора.
Продовольственное зерно.



Зерно яровой пшеницы

Яровая пшеница сорт Любава.
Кормовое зерно.



Картофель семенной

Категории ОКМ, ТМК, ПП1 ССЭ.

Сорта: Удача, Невский Жуковский, Изюминка, Ред Скарлетт, Венета, Беллароза, Ривьера, Коломбо.



Фрукто-ягодные культуры

– Земляника садовая исходные растения базисные клоны и ССЭ. Сорта: Фестивальная, Привлекательная, Памяти Зубова, Мишутка, Классика, Флора, Мара де Буа, Сан Андреас, Альбион, Хонней, Кристин, Альба, Азия.



Рассада основных овощных культур

Для открытого и закрытого грунта: капуста (белокочанная, брюссельская, кольраби, савойская, краснокочанная, брокколи, цветная), томаты, огурцы, перцы, баклажаны, кабачки, тыквы, патиссоны.

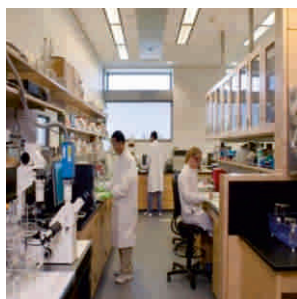
Кассетная технология выращивания.



Рассада цветочных растений

Петунии, бархатцы, цинии, цинерарии, алиссум. Кассетная технология выращивания.

ФГБОУ ВО «Костромская государственная сельскохозяйственная академия»
Адрес: 156530, Костромская область, Костромской район, поселок Карававо,
улица Учебный городок, дом 34
e-mail: van@ksaa.edu.ru
Телефоны: +7 (4942) 466-529, +7 (4942) 657-599 (факс)



ООО «Витарас» находится в Костромской области, экологически чистом регионе Центральной России.

Заготовка растений проводится вдали от населённых пунктов, специальными бригадами, под контролем профессиональных биологов, в сотрудничестве с Костромской Государственной Сельскохозяйственной Академией (КГСХА)

Структуру предприятия входят отделы:

- сбора и заготовки лекарственно-го сырья в природе;
- гидро и аэропоники по выращиванию лекарственных растений;
- получение мицелия и выращивание плодовых тел лекарственных грибов;
- сушки и первичной переработки лекарственного растительного сырья;
- кавитации растительного сырья;
- научных исследований;
- лаборатория клеточного клонирования.



Биологически активные добавки (БАД)

БАД — биологически активные вещества и их композиции, предназначенные для непосредственного приёма с пищей.



Водные экстракты



Масляные экстракты



Сушеное и измельчённое сырье лекарственных растений



Соки лекарственных растений

ООО «ВИТАРАС»

Адрес: 156013, Костромская область, город Кострома, улица Галичская, дом 111

e-mail: ivsavelev@yandex.ru

Телефоны: +7 (915) 909-03-99, +7 (910) 660-33-18



ООО «Окологрив» (Минеральная вода «Царская») является предприятием, которое уже на протяжении двадцати лет занимается добычей, производством и реализацией натуральной минеральной воды.

Наша вода добывается из собственного месторождения с тремя санитарными зонами в экологически чистом районе Костромской области в 280 километрах от г. Костромы на северо-восток. Возраст минеральной воды по гидрогеологическим параметрам превышает 150,0 млн. лет. Минеральная вода защищена от проникновения поверхностных вод пластами глины, которые как купол накрывают подземное озеро минеральной воды. Выпив нашу воду, вы непременно захотите выпить ее еще раз. Мы используем уголекислоту, только наивысшей очистки. Политика компании основывается на качестве, и высокие требования предъявляются к поставщикам комплектующих изделий.

По заключению Российского научного центра восстановительной медицины и курортологии, вода относится к маломинерализованным, сульфатно-хлоридно-натриевого состава со слабощелочной реакцией среды (рН 7.5–8.2), что способствует благоприятному восприятию организмом человека. Безусловным преимуществом перед многими другими аналогами минеральных вод России и зарубежья является то, что уровень активности ионов водорода в воде «Царская» составляет 7,6 (рН).

**Минеральная вода ТМ
«Царская» 0,5 л**

**Минеральная вода ТМ
«Царская» 1 л**

ООО «Окологрив»

Адрес: 157300, Костромская область, Мантуровский район, город Мантурово, улица Гвардейская, дом 2 НП 1

e-mail: kologm@yandex.ru

Телефоны: +7 (4944) 62-50-11, +7 (4944) 62-50-12, +7 (4944) 62-50-13

Костромской Мараловодческий Комплекс-1



Костромской Мараловодческий Комплекс был основан в 2011 году в Парфеньевском районе Костромской области, предлагает услуги экологического и бальнеологического туризма, широкий ассортимент продукции пантового оленеводства, а также предоставляет услуги по продаже животных, проектированию, оформлению мараловодческих хозяйств.

Панты (неокостеневшие рога) маралов и оленей используют для изготовления лечебных препаратов. Пантовое оленеводство возникло много лет назад и получило широкое распространение на Алтае. Экстракт, выделяемый из пантов, используется в фармакологии как общетонизирующее и адаптогенное лекарственное средство и был зарегистрирован в СССР под торговой маркой «Пантокрин» в 1970 году.



Целебный экстракт «ПАНТЫ»

Экстракт усиливает иммунную систему организма. Повышает жизненную энергию, работоспособность, стимулирует деятельность органов желудочно-кишечного тракта, усиливает половую потенцию.



Мазь для суставов «Секрет молодости» с пантокрин

Продукция пантового производства, рекомендована для уменьшения боли в суставах и мышцах при повреждениях, воспалениях, растяжениях, уменьшения боли в нижней части спины, мышечных болях до и после занятий спортом.



Концентрированные пантовые ванны PANTIK

Созданы на основе медово-пантовой вытяжки из пантов марала. Это универсальное средство можно использовать как для принятия ванн, так и для местного, наружного применения, массажа, компрессов.

Панты алтайского марала характеризуются глубоким проникающим действием в области боли, оказывают интенсивное восстанавливающее действие, способствуют восстановлению обменных процессов, уменьшают боль и нормализуют двигательную активность.



Крем антивозрастной для лица PANTIK

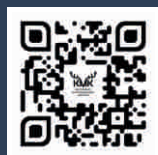
Омолаживает кожу лица, увлажняет, способствуя разглаживанию рельефа, повышает тонус кожи. Вытяжка из пантов марала, входящая в состав продукта – улучшает обмен веществ в коже, нормализует работу сальных желез, питает и насыщает кожу необходимыми витаминами и минералами, регенерирует клетки. Кожа становится свежей и сияющей. Подходит для любого типа кожи.

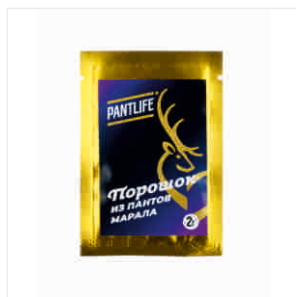
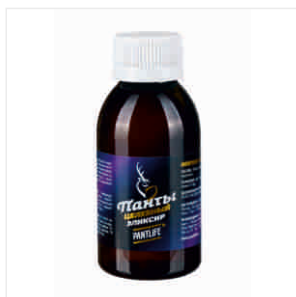
ООО «Костромской Мараловодческий Комплекс-1»

Адрес: 157270, Костромская область, Парфеньевский район,
деревня Вахонино

e-mail: kost.agro@mail.ru

Телефоны: +7 (4942) 30-34-11, +7 (915) 924-26-01





Крестьянско-фермерское хозяйство создано в 2020 году.

Хозяйство является производителем сельскохозяйственной продукции. Осуществляем заготовку ягод, лекарственных трав и дикоросов для использования их в производстве с продукцией пантового оленеводства. Основным видом деятельности является разведение оленей для производства продукции из дериватов оленя.

Продукция из пантов марала пользуется большим спросом на рынке Костромской области и ЦФО.

Подарочный набор

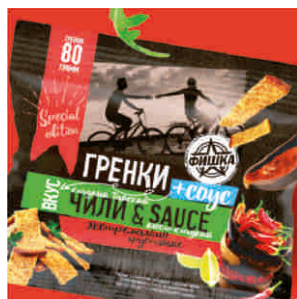
Губернский эко продукт

Порошок из пантов марала

Слайсы из пантов марала

Целебный Эликсир

КФХ Лутовин Игорь Александрович
Адрес: 157270, Костромская область, Парфеньевский район, д. Вахонино
e-mail: Lutovin@mail.ru
Телефоны: +7 (915) 924-26-01



Компания «Фортуна» специализируется на производстве снеков из натурального ржано–пшеничного и пшенично–ржаного хлеба более 20 лет. Предприятие занимает 3–е место в рейтинге российских производителей сухариков и гренок и реализует продукцию не только на территории России, но и за рубежом.

Мы делаем гренки и хлебные чипсы из специального хлеба, выпеченного по ГОСТ, используем уникальное оборудование по тончайшей нарезке, готовим продукт на натуральном подсолнечном масле и остаемся верными авторской рецептуре и качеству со времен основания.

Предлагаем рынку:

- разнообразные формы нарезки снека: пластинка, классический брусочек, крупный брусочек типа «барная гренка», кубик, чипс;
- различные варианты фасовки: от 35 г до 500 г;
- современные типы упаковки: контейнеры, флоупаки разных размеров.

Качество продукции соответствует Международным стандартам системы менеджмента безопасности пищевых продуктов ISO 22000, FSSC 22000.



Гренки «Фишка»

Линейка снеков, ориентированная на традиционного покупателя и адаптированная под разные ситуации потребления (классические пластинки, с соусом внутри упаковки, барные брусочки).



Гренки «Фортуна»

Легендарный снек, завоевавший любовь нескольких поколений, ностальгически напоминающий приготовленные по–домашнему гренки. На основе натуральных ингредиентов. Без усилителей вкуса.



Хлебные чипсы «Брипсы»

Уникальный снек из настоящего, традиционного черного хлеба в современной форме чипсов. На основе натуральных ингредиентов. Содержит клетчатку.



Bread chips «BRIPS»

Bread chips «BRIPS» is the innovative snack combining traditional Russian rye bread flavor and classic potato chip shape. Hand cooked. No artificial flavours. No artificial colours. No MSG. Source of fibre.

ООО «Производственная компания ФОРТУНА»

Адрес: 156535, Костромская область, Костромской район, деревня Лежнёво

e-mail: info@fortuna-snack.ru

Телефоны: +7 (4942) 49-47-24, +7 (915) 900-07-57

Содержание

Животноводство

	стр.
1. ИП Комиссарова Елена Викторовна.....	1
2. КФХ Ганиев Эльбрус Икрамович.....	2
3. КФХ Смирнов Максим Васильевич.....	3
4. КФХ Смирнов Василий Борисович.....	4
5. ИП Пшеницына Алена Андреевна.....	5
6. ИП Смирнова Анна Владимировна.....	6
7. ИП Тихонравов Александр Витальевич.....	7
8. ИП Черников Иван Михайлович.....	8
9. СПК Колхоз «Родина».....	9
10. СПК «Новая Русь».....	10
11. СПК «Никулино».....	11

Растениеводство

12. КФХ Машин Александр Александрович.....	12
13. ИП Машина Анна Николаевна.....	13
14. ИП Садыров Сергей Валерьевич.....	14
15. КФХ Садырова Евгения Николаевна.....	15
16. КФХ Воронов Максим Алексеевич.....	16
17. КФХ Царева Дарья Александровна.....	17
18. ИП Голубцова Елена Владимировна.....	18
19. Агропромышленная компания «Рускона».....	19
20. Производственный кооператив колхоз «Сумароковский».....	20
21. ООО «Кремь».....	21
22. СПССК «АгроКострома».....	22
23. ООО «Волжские дали».....	23
24. ИП Метелкин Иван Валерьевич.....	24
25. ИП Таганцева Александра Владимировна.....	25
26. ООО «Торговый дом «Высоковский».....	26
27. ИП Куропаткина Юлия Тимуровна.....	27
28. ИП КФХ Куропаткин Тимур Борисович.....	28

Птицеводство

29. КФХ Доставалов Егор Александрович.....	29
30. ЗАО «Птицеводческое хозяйство «Нерехтское».....	30

Пчеловодство

31. ИП Кудрявцев Николай Викторович.....	31
32. СППСК «Костромские Пасеки».....	32
33. КФХ Белков Руслан Александрович.....	33

Рыбоводство

34. ООО «САНДЕР».....	34
35. ОАО «Волгореченское рыбное хозяйство».....	35

Перерабатывающая отрасль

36. КФХ Кадуриин Константин Александрович.....	36
37. КФХ Копасова Елена Геннадьевна.....	37
38. Акционерное общество «Шувалово».....	38
39. ООО «Костромской мясокомбинат».....	39
40. ООО «Летние дни».....	40
41. ООО «Костромской сырзавод».....	41
42. ООО «Костромской крахмалопаточный завод».....	42
43. ООО «Боговар».....	43
44. ООО «Вохомский сырзавод».....	44
45. ООО «Сыроварня «Волжанка».....	45
46. ООО «Старт».....	46
47. ООО «Мантуровский сырзавод».....	47
48. ООО «Царь Берендей».....	48
49. СППСК «Берендей».....	49
50. СПОЖК «Костромской фермерский кооператив».....	50

Прочее

51. ООО «Лавровские Просторы».....	51
52. ИП Никитин Иван Александрович.....	52
53. КФХ Бушуев Иван Валерьевич.....	53
54. КФХ Токарева Евгения Игоревна.....	54
55. ООО «Медведки».....	55
56. ФГБОУ ВО «КГСХА».....	56
57. ООО «ВИТАРАС».....	57
58. ООО «Окологрив».....	58
59. ООО «Костромской мараловодческий комплекс – 1».....	59
60. КФХ Лутовин Игорь Александрович.....	60
61. ООО «ПК ФОРТУНА».....	61

Уважаемые пользователи каталога!

Центр компетенций в сфере сельскохозяйственной кооперации и поддержки фермеров Костромской области создан в соответствии с постановлением Администрации Костромской области от 24.05.2019 №177-а «Об определении центра компетенций в сфере сельскохозяйственной кооперации и поддержки фермеров».

Целью деятельности Центра компетенций является обеспечение условий для развития сельхозтоваропроизводителей Костромской области, содействие в создании и повышению эффективности и рентабельности деятельности действующих сельскохозяйственных предприятий, оказание информационно-консультационных и образовательных услуг.

Центр компетенций в сфере сельскохозяйственной кооперации и поддержки фермеров Костромской области оказывает услуги:



по проведению семинаров, конференций, форумов, круглых столов, мастер-классов, тренингов для сельхозтоваропроизводителей;



организации обучения сельхозтоваропроизводителей;



в области финансовой и производственной деятельности;



по подготовке и оформлению документов, в том числе, для регистрации, реорганизации и ликвидации предпринимательской деятельности;



для участия в программах государственной поддержки, реализуемых на муниципальном, региональном и федеральном уровнях;



юридические, в том числе правовое обеспечение деятельности;



в области маркетинга, продвижения и сбыта сельскохозяйственной продукции.

Центр компетенций открыт к сотрудничеству для совместной реализации интересных идей с целью повышения эффективности аграрного бизнеса Костромской области

Информационный каталог «КостромаИнформАгро» издается Центром компетенций в сфере сельскохозяйственной кооперации и поддержки фермеров Костромской области при поддержке Департамента агропромышленного комплекса Костромской области. В отношении каждого предприятия указаны: название, адрес, телефон, электронная почта, характеристика и фото производимой им продукции, а также отражена его готовность к межрегиональному и экспортному сотрудничеству и участию в проектах сельского и агротуризма на территории Костромской области.

Информация каталога сгруппирована в разделы по направлениям деятельности хозяйств: животноводство, растениеводство, рыбоводство, пчеловодство, перерабатывающая отрасль, прочее.

КОСТРОМСКАЯ ОБЛАСТЬ



В каталоге использованы следующие обозначения:



Готовность к экспортному сотрудничеству



Готовность участия в проектах сельского и агротуризма на территории Костромской области



Готовность к межрегиональному сотрудничеству

Центр компетенций в сфере
сельскохозяйственной кооперации и
поддержки фермеров
Костромской области
www.ck44.ru
г. Кострома, ул. Локомотивная, д. 2
E-mail: ck-44@mail.ru, тел.: (4942) 42-03-42



Департамент АПК Костромской области
156602, г. Кострома, ул. Маршала Новикова, 37
E-mail: apk@adm44.ru, тел.: 55-16-31, факс: 45-65-41



АНО «Центр поддержки экспорта Костромской области»
156019, Кострома, ул. Локомотивная, 2
www.exportcenter44.ru,
E-mail: info@exportcenter44.ru,
тел.: 8(4942)32-52-51



Условные обозначения

Центр поддержки предпринимательства
Костромской области
E-mail: eikc-ko@mail.ru, тел.: (4942) 42-35-83

