



Desde 1939



- ▶ BODEGAS MAYADOR - это семейная компания, которая присутствует на рынке со своей продукцией с 1939 года, первоначально производя и продавая натуральный сидр под торговой маркой M. Busto, по имени ее основателя Мануэля Бусто.
- ▶ Позже компания расширила свой ассортимент за счет включения игристых сидров и безалкогольных напитков под торговой маркой MAYADOR, которые благодаря своему качеству вскоре стали эталонным напитком не только на национальном уровне, но и на многих международных рынках.
- ▶ Но это еще не все: в стенах компании была изобретена уникальная машина для розлива сидра, на которую был зарегистрирован патент 4 декабря 1962 года. Разработанная для продвижения сидра в других испанских провинциях, она поначалу встретила теплый прием, но также и подтвердила свою актуальность и спустя годы.
- ▶ С тех пор, как эти машины, которые предназначены для индивидуального использования, вышли на рынок, их продажи не переставали расти как среди клиентов, так и среди баров.

ОСНОВНЫЕ ФАКТЫ

- ▶ Мануэль Бусто Аманди в 1939 году основал компанию для производства и продажи натурального сидра под торговой маркой "M. Busto".
- ▶ Позже, после расширения производственных мощностей, компания добавила в свой каталог новый ассортимент продукции: игристые и натуральные сидры, а также яблочный уксус MAYADOR. Эти продукты вскоре стали национальным эталоном и позволили компании начать экспортную деятельность в 70-х годах.
- ▶ 16 сентября 2000 года этот семейный бизнес, который сегодня носит имя MANUEL BUSTO AMANDI S. A, начинает новый этап развития бизнеса.
- ▶ На территории площадью 40 000 м2 была торжественно открыта новая винодельня, чье современное оборудование с производственной мощностью 180 000 бутылок в день позволяет производить широкий ассортимент продукции, особенно безалкогольные игристые вина, что позволило усилить международное присутствие компании.

ПРОИЗВОДСТВО

- ▶ Bodegas Mayador является одним из мировых лидеров в производстве и розливе высококачественного яблочного сидра, игристых фруктовых соков и яблочного уксуса.



ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ ПРОЦЕСС

- ▶ Из яблоневых садов родного региона Астурия, которые на местном диалекте называются «rumaradas», получают сырье - яблоки, которые в дальнейшем проходят различные стадии обработки:



Мойка и сортировка



ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ ПРОЦЕСС



Отжим



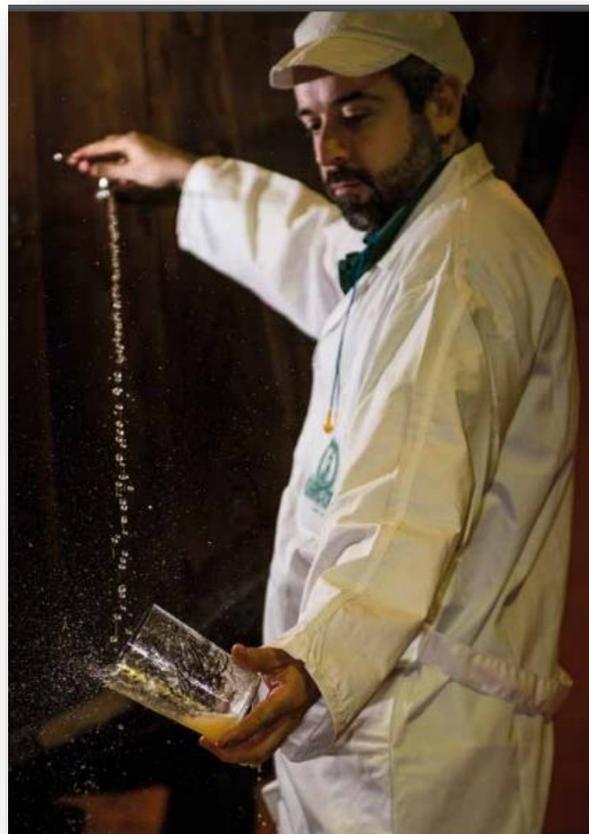
ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ ПРОЦЕСС

- ▶ После получения яблочного сока переходят к одному из ключевых этапов производственного процесса - его ферментации и консервированию, сочетая древнейшие традиции с самыми передовыми технологиями и методами производства.



ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ ПРОЦЕСС

Брожение



ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ ПРОЦЕСС



Розлив



АССОРТИМЕНТ



SIDRA

CIDER

MAYADOR

Desde 1939

MAYADOR APPLE CIDER

- ▶ Игристый сидр MAYADOR производится из натурального сидра с использованием газа, образующегося в результате естественного брожения.
- ▶ В этом процессе газификации корректируется крепость спирта и интенсивность сладкого вкуса и, наконец, в бутылку вводится углекислый газ, пока не будет получено необходимое количество стабильных и мелких пузырьков.
- ▶ Этот полусладкий сидр ассоциируется в его домашнем регионе с праздниками и в основном пользуется спросом в период Рождества.



ДЕГУСТАЦИОННЫЕ ЗАМЕТКИ

- ▶ Этот сорт сладкого сидра отличается фруктовым вкусом и тонким ароматом.

ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ СОЧЕТАНИЯ

- ▶ Прекрасно сочетается с морепродуктами и рыбой, а также с любыми десертами и сырами.

ФОРМАТ УПАКОВКИ

- ▶ Формат: стеклянная бутылка 0,33 л. и 0,75 л., кег 30 л.
- ▶ Алк. 4,1% об.

M.BUSTO NATURAL CIDER

- ▶ Натуральный сидр производится из местных сортов яблок в соответствии с традиционными методами, без добавления сахаров, с содержанием двуокси углерода только эндогенного происхождения (без искусственного его добавления).
- ▶ Ферментируется около 4-5 месяцев в бочках из каштана, где он хранится до розлива в бутылки, когда он достигнет точной степени кислотности и зрелости.
- ▶ В Астурии во время его дегустации проводят уникальный в своем роде ритуал "escanciado", цель которого - встряхнуть сидр, насытить его воздухом и "разбудить" спящий в нём углекислый газ.

ФОРМАТ УПАКОВКИ

- ▶ Формат: стеклянная бутылка 0,7 л.
- ▶ Алк. 6% об.



- ▶ Если пьющий выпьет сидр сразу же, он будет наслаждаться всей полнотой ощущений, потому что при его наливании таким образом (см. фото ниже) аромат усиливается и достигается особое ощущение за счет эмульсии углекислого газа.
- ▶ Это тактильное ощущение, которое исчезает при окончательной потере газа. Для тех, кто не пробовал, это можно сравнить с газированным безалкогольным напитком, из которого почти вышел газ.





Контактная информация:

ООО «СВАМ Групп»

Россия, г. Москва, Новомещерский проезд, д.9, стр.1

Телефон: +74959892414

Сайт: www.svamgroup.ru