



Белёвская Пастиль

Из печёных Антоновских яблочек



Натуральные десерты
ручной работы

*Возрожденные рецепты
и традиции 1881 года*

www.pastila1881.com
+7 (985) 770-87-87







Белёвская пастильная мануфактура



ОГЛАВЛЕНИЕ

О КОМПАНИИ

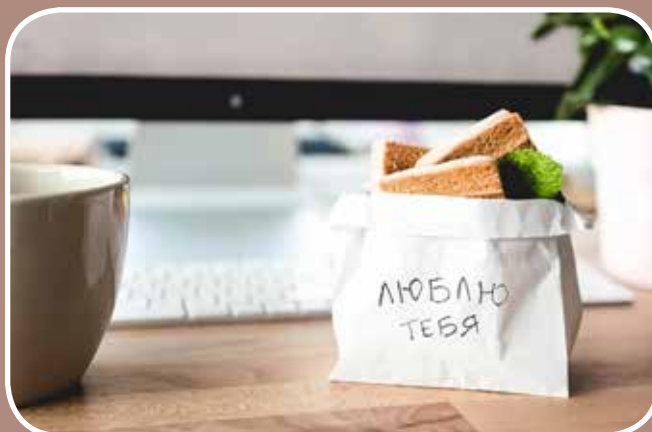
История
Производство
География продаж
Где можно купить
Достижения
и свидетельства

КАТАЛОГ ПРОДУКЦИИ

Белёвская пастила
Белёвская пастила, 50 г
Белёвская пастила, 100 г
Белёвская пастила, 200 г
Белёвская пастила
без сахара, 180 г
Белёвская пастила
в подарочной упаковке
Белёвская пастила
«Сказочная Камчатка»
ограниченной серии
«Регионы России»
Белёвская пастила заварная
Сухарики из Белёвской пастилы
Смоква
Зефир
Мармелад

Производство продукции
под СТМ
Новогодний ассортимент
и под заказы СТМ

О компании



Возрождённые рецепты и традиции 1881 года

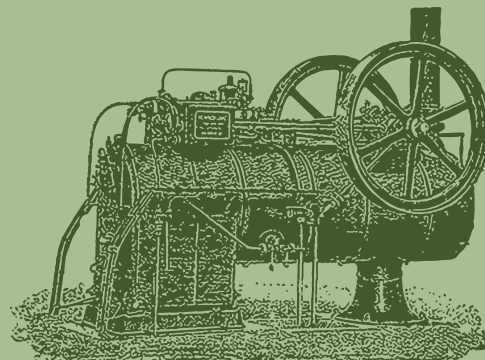


Белёвский завод. Восстановленное фото 19 века.

ИСТОРИЯ



Тульский купец, инженер и писатель *Амвросий Прохоров* закладывает большой плодовый сад и начинает строительство каменного здания длиною в сто метров. Что именно строится, никто не знает, но слухи ползут: «Будут яблоки огнём жечь!» Прохоровы хотели поставить на поток производство яблочной пастилы — её делали в Белёве уже лет триста... Но одно дело — приготовить лакомство из яблок и мёда на одну семью, и совсем другое — производить его «в мировом масштабе»... В яблоках недостатка нет, мёд можно заменить сахаром... Но как сушить горы яблок?



1881 год

Открывается «Завод растительных консервов» — первый в России! Секретность строительства находит своё объяснение: на заводе имеется цех «огневой сушки овощей» — изобретение самого Прохорова. Такого «ноу-хау» не было на тот момент ни в одной стране мира.

Прохоров придумал: четыре траншеи, шагов в двадцать длиною, заканчивались огромной печью. В них закладывались деревья (целиком!), и концы их горели в печи. Жар от топки сушил яблоки. Хитрость состояла в том, что нужно было постоянно держать температуру $+90^{\circ}\text{C}$ — чуть больше, и пастила чернела.

И был ещё один секрет: *душевное отношение* к изготовлению. Рабочий день на заводе начинался... с чаепития! Рабочие пили чай с пастилой (сам Прохоров тоже присутствовал) и только потом шли работать.

ПРОИЗВОДСТВО

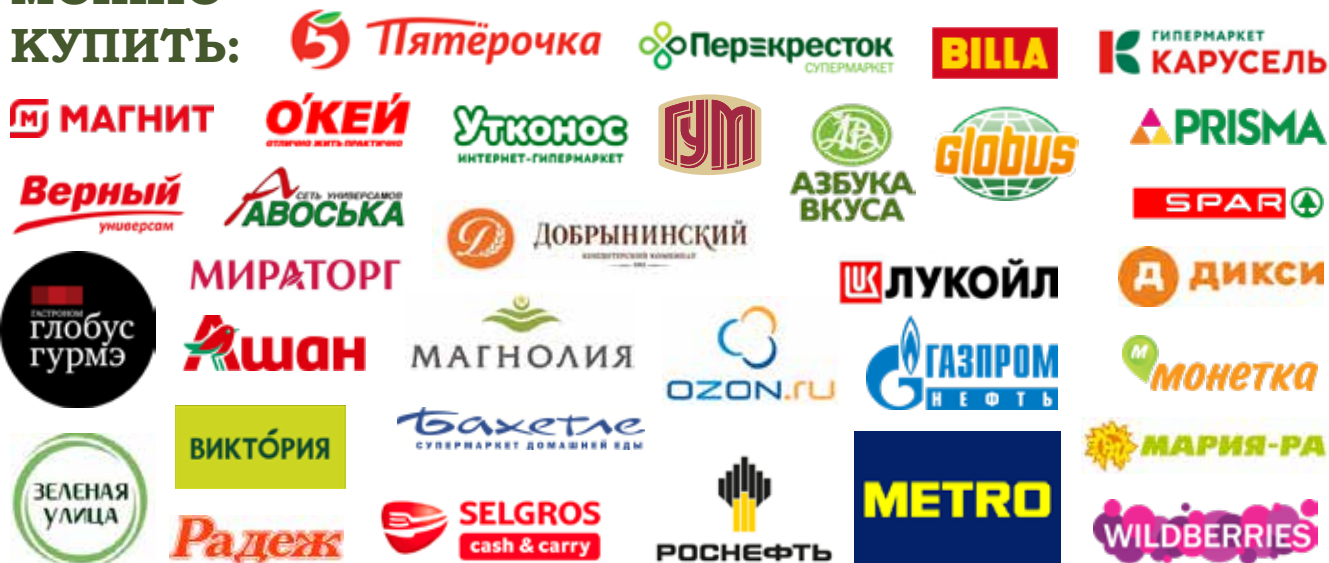


Наше производство пастилы началось в 2011 году. Работники *Белёвской пастильной мануфактуры* готовят пастилу по оригинальному рецепту XIX века: яблоки, яичный белок и немного сахара.

Мы делаем пастилу из *антоновских яблок*. Это старинный среднерусский сорт. Начал он распространяться из Курской губернии в XIX веке. Впервые описан Н.И. Красноглазовым в 1848 году в «Правилах плодоводства в открытом грунте, оранжереях, теплицах и т. д.». Кожица антоновки слабо маслянистая, блестящая, с характерным сильным ароматом. Основная окраска зеленовато-жёлтая, при хранении соломенно-жёлтая. Мякоть слегка желтоватая, сочная, средней плотности, зернистая. Вкус хороший, с некоторым избытком кислоты и своеобразным ароматом. Плоды отличаются повышенным содержанием *витамина С*. Лёгкими движениями своих рук работники *Белёвской пастильной мануфактуры* превращают 3 кг *антоновки*, яичный белок и 100 г сахара в 1 кг классической пастилы.

Кроме классической мы делаем пастилу с добавлением черники, клюквы, чёрной смородины, вишни, брусники и кедровых орехов. И тогда, и сейчас, самое главное для нас — забота о наших клиентах и желание радовать их вкусными качественными и натуральными сладостями. Мы стараемся, чтобы каждый мог найти себе продукт по душе. Поэтому мы не только постоянно добавляем разнообразия в нашу линейку вкусов, но и создаём разные объёмы упаковок.





ДОСТИЖЕНИЯ И СВИДЕТЕЛЬСТВА



- Свидетельство на товарный знак (знак обслуживания) № 712608 Белёвская пастильная мануфактура
- Свидетельство об исключительном праве на наименование места происхождения товара 156/2
 - Кубок премии Лучшее предприятие 2019
 - Премия «Лучшее предприятие 2019 »
 - Диплом и золотая медаль за участие в конкурсе «Лучший продукт 2019»
 - Кубок премии Лучшее предприятие 2019
 - Премия «Лучшее предприятие 2019»
 - Диплом и золотая медаль за участие в конкурсе «Лучший продукт 2019»
 - Диплом за участие в выставке Сибирский Экономический Форум 2018
 - Почётная награда участника ООО «Белёвская кондитерская компания» China International Import Expo 2018
 - Диплом за изделие кондитерское «Белёвская пастила классическая»
 - Золотая медаль и диплом за изделие кондитерское: мармелад в шоколаде малиновый марки «Белёвская пастильная мануфактура»
 - Премия «За Превосходный Вкус» Superior Taste Award
 - Премиальный диплом «За превосходный вкус», Брюссель 2018 год
 - Серебро диплом лауреата Мармелад в шоколаде сливовый
 - Золото диплом лауреата Пастила классическая и классическая без сахара
 - Золото диплом лауреата Зефир Белёвский



Каталог продукции



БЕЛЁВСКАЯ ПАСТИЛА

Белёвская пастила создаётся исключительно вручную из сочных антоновских яблок по неизменной уникальной технологии.

По сей день мастера готовят пастилу в русской печи, которая была построена в XIX веке.

Нежнейшее яблочное пюре, яичные белки и цельные ягоды, орешки или корица — только натуральные ингредиенты и проверенный временем рецепт создают подлинный вкус пастилы.



БЕЛЁВСКАЯ ПАСТИЛА



Наименование	Состав
Белёвская пастила классическая	яблоки, сахар, яичный белок
Белёвская пастила классическая без сахара	яблоки, яичный белок
Белёвская пастила с брусникой	яблоки, сахар, брусника, яичный белок
Белёвская пастила с черникой	яблоки, сахар, черника, яичный белок
Белёвская пастила с клюквой	яблоки, сахар, клюква, яичный белок
Белёвская пастила с чёрной смородиной	яблоки, сахар, чёрная смородина, яичный белок



50 г

БЕЛЁВСКАЯ ПАСТИЛА



Наименование	Состав
Белёвская пастила классическая	яблоки, сахар, яичный белок
Белёвская пастила классическая без сахара	яблоки, яичный белок
Белёвская пастила с брусникой	яблоки, сахар, брусника, яичный белок
Белёвская пастила с черникой	яблоки, сахар, черника, яичный белок
Белёвская пастила с клюквой	яблоки, сахар, клюква, яичный белок
Белёвская пастила с какао	яблоки, сахар, какао-порошок, яичный белок
Белёвская пастила с мёдом	яблоки, мёд, яичный белок



100 г

БЕЛЁВСКАЯ ПАСТИЛА



Наименование	Состав
Белёвская пастила классическая	яблоки, сахар, яичный белок
Белёвская пастила с чёрной смородиной	яблоки, сахар, чёрная смородина, яичный белок
Белёвская пастила с брусникой	яблоки, сахар, брусника, яичный белок
Белёвская пастила с корицей	яблоки, сахар, яичный белок, корица
Белёвская пастила с клюквой	яблоки, сахар, клюква, яичный белок
Белёвская пастила с вишней	яблоки, сахар, вишня, яичный белок
Белёвская пастила с кедровым орехом	яблоки, сахар, кедровые орехи, яичный белок



200 г



БЕЛЁВСКАЯ ПАСТИЛА



Наименование	Состав
Белёвская пастила классическая	яблоки, сахар, яичный белок
Белёвская пастила с чёрной смородиной	яблоки, сахар, чёрная смородина, яичный белок
Белёвская пастила с брусникой	яблоки, сахар, брусника, яичный белок
Белёвская пастила с корицей	яблоки, сахар, яичный белок, корица
Белёвская пастила с клюквой	яблоки, сахар, клюква, яичный белок
Белёвская пастила с вишней	яблоки, сахар, вишня, яичный белок
Белёвская пастила с кедровым орехом	яблоки, сахар, кедровые орехи, яичный белок
Белёвская пастила с черникой	яблоки, сахар, черника, яичный белок



200 г



БЕЛЁВСКАЯ ПАСТИЛА БЕЗ САХАРА



Наименование	Состав
Белёвская пастила без сахара классическая	яблоки, сахар, яичный белок
Белёвская пастила без сахара с брусникой	яблоки, брусника, яичный белок
Белёвская пастила без сахара с черникой	яблоки, сахар, черника, яичный белок
Белёвская пастила без сахара с вишней	яблоки, сахар, клюква, яичный белок
Белёвская пастила без сахара с чёрной смородиной	яблоки, сахар, чёрная смородина, яичный белок

Наш хит продаж!

Нежный десерт с прекрасным ягодным ароматом словно перистое, невесомое фруктовое облако. Не содержащая в себе *ни грамма сахара*, пастила слой за слоем совмещает в себе традиционную кислинку антоновских яблок и ягодную сладость. Натуральное лакомство, абсолютно не вредит вашей фигуре, поднимет настроение и будет полезно для здоровья.



180 г



БЕЛЁВСКАЯ ПАСТИЛА В ПОДАРОЧНОЙ УПАКОВКЕ



Наименование	Упаковка	Состав	Вес
Белёвская пастила классическая	из бересты	яблоки, сахар, яичный белок	
Белёвская пастила классическая	металлическая	яблоки, сахар, яичный белок	
Белёвская пастила классическая	из мешковины	яблоки, сахар, яичный белок	
Белёвская пастила классическая	крафт-пакет	яблоки, сахар, яичный белок	—
Белёвская пастила классическая без сахара	крафт-пакет	яблоки, яичный белок	—
Белёвская пастила яблочно-ягодная в ассортименте	крафт-пакет	яблоки, сахар, ягоды, яичный белок	—



крафт-пакет



Упаковка из мешковины



Упаковка из бересты



Упаковка металлическая

БЕЛЁВСКАЯ ПАСТИЛА «СКАЗОЧНАЯ КАМЧАТКА» ОГРАНИЧЕННОЙ СЕРИИ «РЕГИОНЫ РОССИИ»



100 г

Наименование	Состав
Белёвская пастила с дикой клюквой	яблоки, сахар, дикорастущая клюква, яичный белок
Белёвская пастила с дикой голубикой	яблоки, сахар, дикорастущая голубика, яичный белок
Белёвская пастила с дикой шикшей	яблоки, сахар, дикорастущая шикша, яичный белок



Тульский бренд «Белёвская пастильная мануфактура», получивший признание и высокие оценки ценителей и любителей экологически чистой продукции не перестаёт удивлять! Совместно с коллегами из Приморского края он представляет эксклюзивную новинку, которая будет выпускаться ограниченными партиями: Белёвская пастила «Сказочная Камчатка» с дикорастущими ягодами, богатыми природными витаминами и собранными вручную в удивительном месте нашей планеты — полуострове Камчатка. Уникальная по своей красоте и экологической чистоте земля Камчатского края открыта для всех, кто готов слиться в гармонии с природой: фонтаны гейзеров, огнедышащие вулканы, полные рыбы чистые озёра и быстрые горные реки, цепочки горных хребтов, вечные ледники... Добро пожаловать и знакомьтесь с новыми вкусами от Белёвской пастилы!

ПАСТИЛА ЗАВАРНАЯ



180 г

Наименование	Состав
Изделие кондитерское пастильное Белёвская пастила заварная с чёрной смородиной	сахар, пюре яблочное, глюкозный сироп, желирующий агент — агар, белок яичный сухой, ягоды чёрной смородины, регулятор кислотности — молочная кислота
Изделие кондитерское пастильное Белёвская пастила заварная с малиной	сахар, пюре яблочное, глюкозный сироп, желирующий агент — агар, белок яичный сухой, ягоды малины, регулятор кислотности — молочная кислота
Изделие кондитерское пастильное Белёвская пастила заварная ванильная	сахар, пюре яблочное, глюкозный сироп, желирующий агент — агар, белок яичный сухой, регулятор кислотности — молочная кислота, ваниль

Заварная пастила — это десерт, сочетающий в себе вкус печёных яблок и кислинку ягод. Не содержит искусственных консервантов, а роль загустителя в нём играет агар. Изготовлено в соответствии с ГОСТ. Высокое содержание в пастиле пектина способствует выведению токсинов из организма, а железо способствует кроветворению. С 2013 года это лакомство поставляют и ко двору английской королевы Елизаветы II.



СУХАРИКИ ИЗ БЕЛЁВСКОЙ ПАСТИЛЫ



Наименование	Состав
Сушарики из Белёвской пастилы классические	яблоки, сахар, яичный белок
Сушарики из Белёвской пастилы с клюквой	яблоки, сахар, клюква, яичный белок
Сушарики из Белёвской пастилы с брусникой	яблоки, сахар, брусника, яичный белок
Сушарики из Белёвской пастилы с черникой	яблоки, сахар, черника, яичный белок



55 г

ТРАДИЦИОННОЕ РУССКОЕ ЛАКОМСТВО СМОКВА

Армянский фруктовый лаваш, грузинское тклапи, азербайджанская лавашана. Всё это — иностранные аналоги традиционного русского лакомства *смоквы*.

В стародавние времена *смоква* готовилась во время сбора урожая, в качестве заготовки на зиму. Вкусное угощение может долго сохранять в себе все витамины и полезные вещества. Тонкий слой фруктово-ягодного пюре высушивается в течение длительного времени, а затем аккуратно заворачивается в трубочку.

Ягодная *смоква* без добавления сахара, вручную готовится на *Белёвской пастильной мануфактуре* по старинному рецепту и не содержит в себе никаких химических добавок. Наша *смоква* понравится тем, кто отказался от сахара и тем, кто хочет предложить своим детям альтернативу конфетам к чаю.



СМОКВА ФРУКТОВАЯ



Наименование	Состав
Смоква яблочно-сливовая	яблоки, слива
Смоква сливовая	слива
Смоква яблочная	яблоки
Смоква яблочно-абрикосовая	яблоки, абрикосы
Смоква брусничная	брусника
Смоква клюквенная	клюква
Смоква яблочно-облепиховая	яблоки, облепиха
Смоква яблочно-тыквенная	яблоки, тыква

50 г



ЧТО МЫ ЗНАЕМ О ЗЕФИРЕ?

Древние греки верили, что это лакомство — дар одноимённого бога Западного ветра. В действительности, рецепт зефира уходит своими корнями на Древний Восток, где он изготавливался мастерами-кондитерами вручную. Современный зефир, родиной которого считается Франция, изготавливается путём добавления к ягодно-фруктовому пюре сахара и взбитых яичных белков.

Нежный, натуральный и низкокалорийный *Белёвский зефир* (с самыми разными вкусами: клюквенный, малиновый, ванильный, черносмородиновый) способен покорить любого любителя сладостей, даже самого маленького, поскольку наш зефир совершенно безвреден для детей!

Белёвский зефир в шоколадной глазури — изысканная сладость для любителей утончённого вкуса. Кофейный и ванильный зефир в шоколаде порадует всех сладкоежек — и взрослых, и малышей. Воздушная структура нашего зефира и его лёгкость влюбляют в себя с первого укуса. Его вкус пропитан гармонией. Его тонкий аромат источает нотки сливок и шоколада.

Основа *Белёвского зефира* — яблочное пюре из антоновских яблок, выращенных местными фермерами. Приготовленный вручную, по старинной технологии, наш изысканный десерт можно купить не только в Москве, но и в крупнейших магазинах Тулы, Краснодара и за пределами РФ.

БЕЛЁВСКИЙ ЗЕФИР



Наименование	Состав
Зефир детский	сахар, пюре яблочное, сироп глюкозный, желирующий агент-пектин, белок яичный, регулятор кислотности — кислота молочная, агент влагоудерживающий, наполнитель — лактат натрия, ароматизатор натуральный — ваниль
Зефир чёрносмородиновый	сахар, пюре яблочное, сироп глюкозный, ягода чёрной смородины протёртая, желирующий агент-пектин, белок яичный, регулятор кислотности — кислота молочная, агент влагоудерживающий, наполнитель — лактат натрия
Зефир клюквенный	сахар, пюре яблочное, сироп глюкозный, ягода клюквы протёртая, желирующий агент-пектин, белок яичный, регулятор кислотности — кислота молочная, агент влагоудерживающий, наполнитель — лактат натрия
Зефир антоновка	сахар, пюре яблочное, сироп глюкозный, желирующий агент-пектин, белок яичный, регулятор кислотности — кислота молочная, агент влагоудерживающий, наполнитель — лактат натрия, эссенция яблочная.
Зефир малиновый	сахар, пюре яблочное, сироп глюкозный, ягода малины протёртая, желирующий агент-пектин, белок яичный, регулятор кислотности — кислота молочная, агент влагоудерживающий, наполнитель — лактат натрия.
Зефир ванильный	сахар, пюре яблочное, сироп глюкозный, желирующий агент-пектин, белок яичный, регулятор кислотности — кислота молочная, агент влагоудерживающий, наполнитель — лактат натрия, ароматизатор натуральный — ваниль.
Зефир ассорти	сахар, пюре яблочное, сироп глюкозный, ягода малины протёртая, ягода чёрной смородины протёртая, ягода клюквы протёртая, желирующий агент-пектин, белок яичный, регулятор кислотности — кислота молочная, агент влагоудерживающий, наполнитель — лактат натрия, ароматизатор натуральный — ваниль.



250 г

БЕЛЁВСКИЙ ЗЕФИР В ШОКОЛАДНОЙ ГЛАЗУРИ



Наименование

Изделие кондитерское пастильное Зефир Белёвский «Антоновка» в шоколадной глазури

Изделие кондитерское пастильное Зефир Белёвский «Ванильный» в шоколадной глазури

Изделие кондитерское пастильное Зефир Белёвский «Кофейный» в шоколадной глазури

Состав

сахар, глазурь шоколадная (сахар, какао-тёртое, какао-порошок, масло какао, молочный жир, эмульгатор — лецитин соевый, ароматизатор «Ваниль»), пюре яблочное, патока, желирующий агент — пектин, белок сухой яичный, регуляторы кислотности: молочная кислота, лактат натрия, эссенция

сахар, глазурь шоколадная (сахар, какао-тёртое, какао-порошок, масло какао, молочный жир, эмульгатор — лецитин соевый, ароматизатор «Ваниль»), пюре яблочное, патока, желирующий агент — пектин, белок сухой яичный, регуляторы кислотности: молочная кислота, лактат натрия, ароматизатор «Ваниль»

сахар, глазурь шоколадная (сахар, какао-тёртое, какао-порошок, масло какао, молочный жир, эмульгатор — лецитин соевый, ароматизатор «Ваниль»), пюре яблочное, патока, желирующий агент — пектин, белок сухой яичный, регуляторы кислотности: молочная кислота, лактат натрия, кофе растворимый

250 г





БЕЛЁВСКИЙ МАРМЕЛАД



Наименование	Состав
Чёрносмородиновый мармелад	сахар, пюре яблочное, чёрная смородина протёртая, глюкозный сироп, агент желирующий-пектин, регулятор кислотности — лимонная кислота
Клюквенный мармелад	сахар, пюре яблочное, клюква протёртая, глюкозный сироп, агент желирующий-пектин, регулятор кислотности — лимонная кислота
Мармелад ассорти	сахар, пюре яблочное, малина протёртая, клюква протёртая, чёрная смородина протёртая, глюкозный сироп, агент желирующий-пектин, регулятор кислотности — лимонная кислота
Малиновый мармелад	сахар, пюре яблочное, малина протёртая, глюкозный сироп, агент желирующий-пектин, регулятор кислотности — лимонная кислота
Яблочный мармелад	сахар, пюре яблочное, глюкозный сироп, агент желирующий-пектин, регулятор кислотности — лимонная кислота

260 г

280 г





Hello, day
My only sunshine

Morning Honey

ПРОИЗВОДСТВО ПРОДУКЦИИ ПОД СТМ ЗАКАЗЧИКА



НОВОГОДНИЙ АССОРТИМЕНТ И ПОД ЗАКАЗЫ СТМ





Адрес производства:

Россия, Тульская область, г. Белёв,
улица Рабочая, дом 134.

Адрес офиса: 123007 г. Москва,
2-й Хорошевский проезд, дом 7, стр. 1.

E-mail: pastila1881@yandex.ru

Телефон: +7 (985) 770-87-87

 [instagram.com/pastila1881](https://www.instagram.com/pastila1881)

Официальный сайт:

www.pastila1881.com



Tik-Tok



WeChat



PASTILA1881

Instagram