



БЕЛЁВСКАЯ  
ПАСТИЛЬНАЯ  
МАНУФАКТУРА

СТАРИННОЕ  
РУССКОЕ  
ЛАКОМСТВО



# Белевская Пастильная Мануфактура



храним традиции

С 1881 ГОДА



представлены во всех

ФЕДЕРАЛЬНЫХ  
СЕТЯХ



экспортируем нашу  
продукцию в

США, Латвию, Литву,  
Эстонию, Испанию,  
Германию,  
Великобританию

# Белевская Пастильная Мануфактура



Нашу продукцию также можно найти в Главном магазине страны - ГУМе, который находится на Красной Площади.



# Белевская Пастила



**создается 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, орехи или корица - только натуральные ингредиенты и проверенный временем рецепт создают натуральный вкус пастилы.**

**Белевская Пастила создается исключительно вручную, а процесс производства занимает от *7 до 14 дней!***

**Мы используем только три ингредиента:  
*зеленые яблоки, яичный белок и сахар.***

**Наша продукция не содержит  
*консервантов и красителей, а также не  
содержит *глютен.****





# Белевская Пастильная Мануфактура

## Варианты упаковки

Белевская Пастила 50 гр

Белевская Пастила 100 гр

Белевская Пастила 180 гр

Белевская Пастила 200 гр



Белевская Пастила без сахара



Пастила Классическая



Белевская Пастила с ягодами, орехами и др.



**Белевская  
Пастила во все  
времена была  
излюбленным  
лакомством  
россиян не только  
благодаря своим  
вкусовым  
качествам, но и  
благодаря своим  
полезным  
свойствам.**



## **Храним традиции С 1881 ГОДА**

**Издrevле существовала проблема сохранения больших урожаев яблок в течение зимних месяцев. Смекалистые русские крестьяне приловчились печь яблоки, перетирать их в пюре, взбивать полученную «яблочную кашу» с мёдом и яичным белком и сушить «медленным теплом», в остывающей печи. Позднее, в конце XIX века, появляется сахар, и теперь его используют вместо мёда или не добавляют вообще. На рубеже XIX и XX веков в России появляются несколько центров промышленного производства яблочной пастилы - в Белёве, Тульской губернии, в Коломне и Ржеве.**



## **Храним традиции С 1881 ГОДА**

**После революции 1917 года производства были утрачены и это лакомство изготавливали кустарным путём местные мастерицы. Производство Белёвской яблочной пастилы было восстановлено в 1947 году, после окончания Второй мировой войны, и продолжается по сей день независимо от политических коллизий, по традиционным рецептам Амвросия Прохорова из печеных яблок в русской печи.**



Белевская Пастила производится из яблок сорта Антоновка, выращенных в экологически чистых районах Тульской области.

Сушка продукта осуществляется в русских печах на берёзовых дровах. При упаковывании используется пищевой растительный пергамент, крафт-бумага и картон.

Высокое содержание в пастиле пектина способствует выведению токсинов из организма, а железо благотворно влияет на кроветворную функцию.

Храним традиции

С 1881 ГОДА

Белевская  
Пастильная  
Мануфактура



Белевская Пастила  
нашего производства  
поставляется к столу  
первых лиц  
Российской  
федерации; с 2013  
года возобновлены  
поставки ко двору  
Елизаветы II  
королевы Англии, а  
также в посольства  
России во многих  
странах.



*Дмитрий Медведев, Премьер-Министр РФ*



Наша продукция всегда пользуется большим спросом и интересом на международных выставках, благодаря высокому качеству и непревзойденному вкусу.

*Дмитрий Патрушев,  
Министр сельского хозяйства РФ*

*“Зеленая Неделя 2019” – международная сельскохозяйственная ярмарка, Берлин, Германия*



Наш телефон:  
+7-985-770-87-87

Наша почта:  
pastila1881@yandex.ru

Наш Сайт

