

Για την Εταιρεία



Η „**Topaz Mel**“ Ltd είναι το μεγαλύτερο συγκρότημα αλευρόμυλων στη Βουλγαρία και ένα από τα πιο προηγμένα στην Ευρώπη, με πάνω από 15 χρόνια ιστορίας.

Καλύπτει μια έκταση 83.000 τ. μ. στην περιοχή του χωριού Τσερκόφσκι Δήμου Καρνομπάτ και διαθέτει τρεις μύλους.

Ο πρώτος μύλος τέθηκε σε λειτουργία το 2001 και είναι εξοπλισμένος με μηχανήματα της τσεχικής εταιρείας „**Prokor**“ και οι άλλοι δύο είναι με σχεδιασμό και εξοπλισμό της ελβετικής εταιρείας

„**Bueller**“ – παγκόσμιος ηγέτης στην βιομηχανία της άλεσης.

Η „**Topaz Mel**“ Ltd εκτός από μεγάλος καταναλωτής σιτηρών, είναι και μεγάλος παραγωγός σίτου στη χώρα. Οι καλλιεργήσιμες εκτάσεις είναι πάνω από 43.000 στρέμματα.

Τα αγροκτήματα βρίσκονται στην περιοχή της πόλης Καρνομπάτ και είναι σπαρμένα με τις καλύτερες ποικιλίες μαλακού σίτου Βουλγαρίας, Αυστρίας, Γερμανίας και Γαλλίας, ενώ από το 2013 υπάρχουν εκτάσεις με αυστριακές ποικιλίες σκληρού σίτου.



Μονάδα Σιλό

Η μονάδα σιλό της „**Topaz Mel**“ Ltd είναι συνολικής χωρητικότητας 120 000 τόνων. Είναι εξοπλισμένη με σύστημα αυτόματου ελέγχου, το οποίο επιτρέπει την καλύτερη αποθήκευση του σίτου.

Διαθέτει στεγνωτήρα δημητριακών δυναμικότητας 100 τόνων την ώρα.

Η παραλαβή των σιτηρών γίνεται με πέντε αυτο-εκφορτώσεις συνολικής χωρητικότητας 350 τόνων την ώρα.

Η ποιοτική αξιολόγηση των κόκκων πραγματοποιείται σε πλήρως εξοπλισμένο εργαστήριο παραλαβής. Από κάθε μεταφορικό όχημα λαμβάνεται ένα μέσο δείγμα με αυτόματο δειγματολήπτη.

Μετά από μια πλήρη ανάλυση, ο σίτος καθαρίζεται, ταξινομείται και αποθηκεύεται σε τμήματα σιλό ανά παρτίδες με καθορισμένους δείκτες ποιότητας.





BUHLER

BUHLER

BUHLER

Παραγωγή

Η δυναμικότητα επεξεργασίας του συγκροτήματος αλευρόμυλων „**Topaz Mel**“ Ltd είναι 900 τόνοι ανά 24 ώρες.

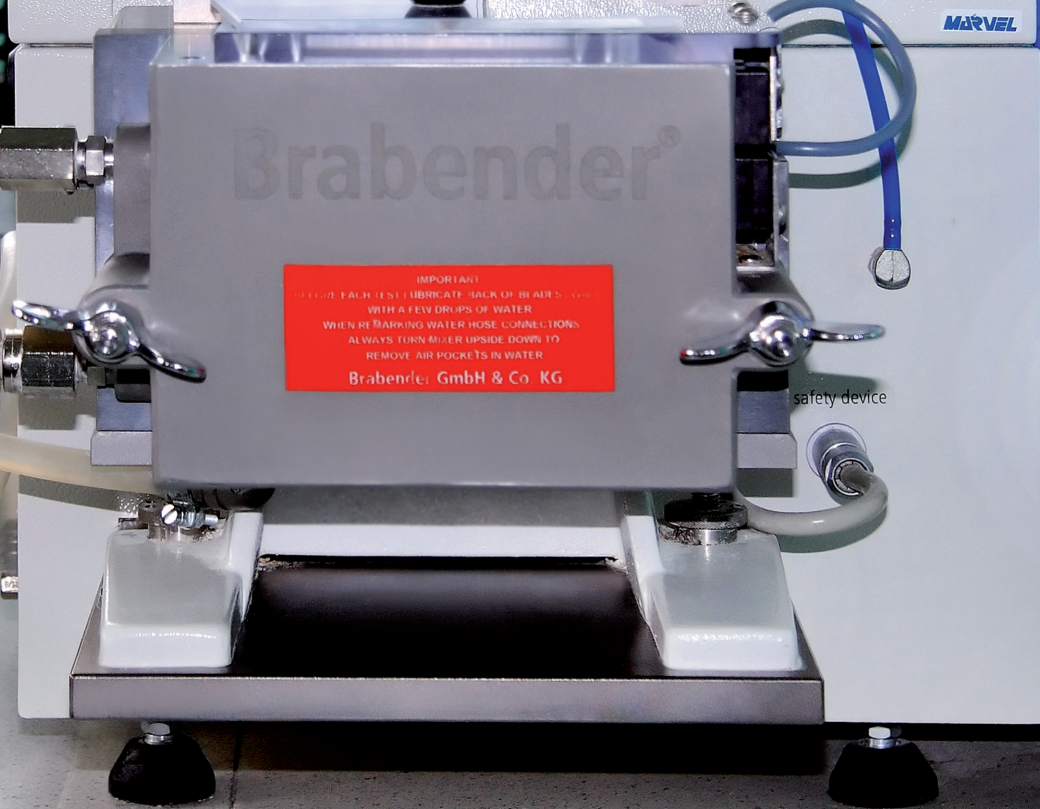
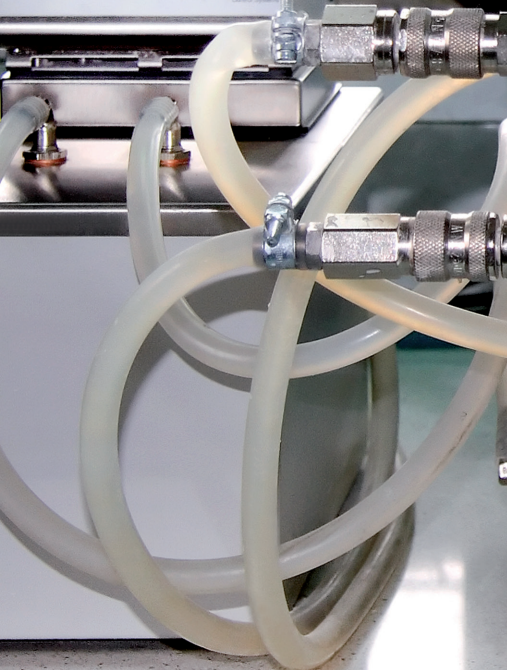
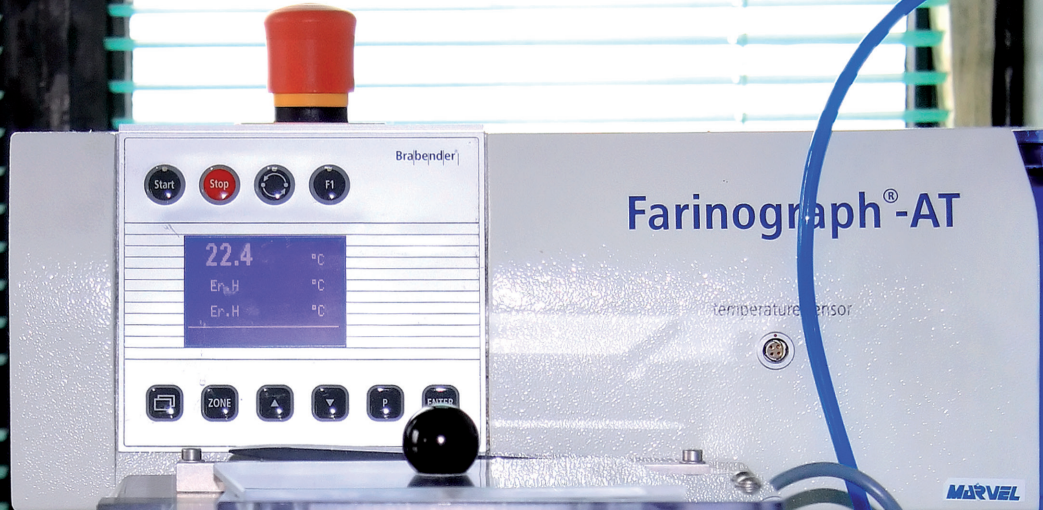
Οι μύλοι διαθέτουν υψηλής ποιότητας εξοπλισμό, που εξασφαλίζει την εφαρμογή υψηλής τεχνολογικής διαδικασίας και την παραγωγή υψηλής ποιότητας προϊόντων.

Για την ασφάλεια των προϊόντων, το σύστημα διαθέτει αποστειρωτές και ανιχνευτές μετάλλων.

Όλες οι διαδικασίες και οι μονάδες του συγκροτήματος άλεσης συνδέονται με ένα σύστημα διαχείρισης ποιότητας, το οποίο διασφαλίζει την πλήρη ιχνηλασιμότητα των προϊόντων και την δυνατότητα πλήρους ελέγχου για κάθε στάδιο, από την παραγωγή ως την διάθεση του προϊόντος στον τελικό πελάτη.

Η επιχείρηση διαθέτει αυτοματοποιημένη μονάδα ανάμιξης, που επιτρέπει την παραγωγή διαφόρων τύπων αλεύρων για τη βιομηχανία αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής, καθώς και άλευρα με παραμέτρους που καθορίζονται από τον πελάτη.





Ποιότητα

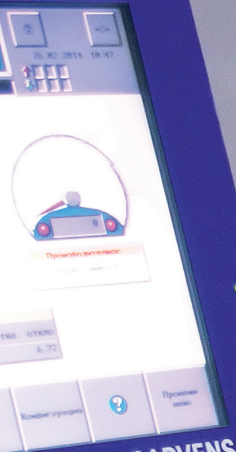
Για την διασφάλιση της ποιότητας των τελικών προϊόντων, η „**Topaz Mel**“ Ltd διαθέτει τέσσερα εξοπλισμένα εργαστήρια. Ο εξοπλισμός τους προέρχεται από τους ηγέτες του είδους Brabender, Perten, Chopin, Foss κ.α. Έτσι η εταιρεία μπορεί να παρακολουθηί συνεχώς τόσο την ποιότητα των εισερχόμενων πρώτων υλών, όσο και τις διαδικασίες αποθήκευσης, την επεξεργασία και την συσκευασία των παραγόμενων αλεύρων.

Στα εργαστήρια της „**Topaz Mel**“ Ltd ελέγχονται οι βασικές φυσικοχημικές παράμετροι και οι ρεολογικές ιδιότητες του κάθε αλεύρου.

Ως αποτέλεσμα του συνεχούς και αυστηρού ελέγχου, οι πελάτες της „**Topaz Mel**“ Ltd λαμβάνουν άλευρα σταθερά υψηλής ποιότητα.



LER TOLEDO



GARVENS
Checkweighing



Καινοτομίες

Εκτός από τα κοινά είδη αλεύρων, η „**Topaz Mel**“ Ltd παράγει και διαθέτει μια ευρεία γκάμα εξειδικευμένων αλεύρων. Για την επεξεργασία τους και την ενσωμάτωσή τους στην παραγωγή δημιουργήθηκε το τμήμα „Καινοτομίες“.

Η εταιρεία έχει εξοπλίσει μικρό φούρνο για εργαστηριακό ψήσιμο, όπου δοκιμάζει την ποιότητα των νέων αλεύρων, που είναι και το τελευταίο στάδιο ελέγχου του τελικού προϊόντος.

Οι προσπάθειες ολόκληρης της ομάδας επικεντρώνεται στην μέγιστη ικανοποίηση των απαιτήσεων των πελατών και στην διάθεση νέων προϊόντων στην αγορά.



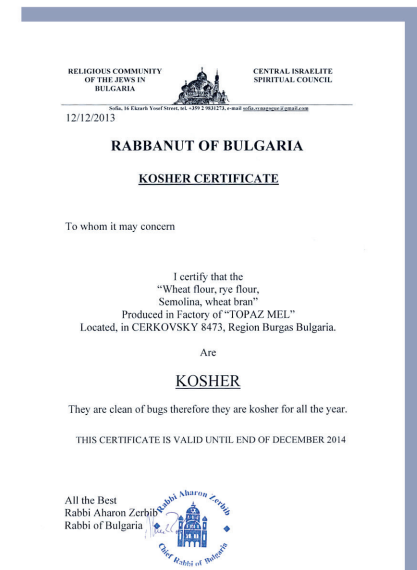


Πιστοποιήσεις και έλεγχοι

Η „**Topaz Mel**“ Ltd έχει εφαρμόσει με επιτυχία τα ακόλουθα πιστοποιητικά ποιότητας και ασφάλειας των τροφίμων:

- **HACCP** - Πιστοποιητικό Ανάλυσης Κινδύνων και Κρίσιμων Σημείων Ελέγχου
- **ISO 9001:2008**
- **ISO 22000:2005**
- **Πιστοποιητικό Kosher**

Κατόπιν αιτήματος σημερινών πελατών της T „**Topaz Mel**“ Ltd, μεταξύ των οποίων οι „**Nestle**“, „**Samex**“, „**AmRest Βουλγαρία**“ **EOOD**, **KFC** και **Pizza „Hut**“ κ. α., η εταιρεία έχει περάσει επιτυχώς τους ελέγχους για την ασφάλεια τροφίμων και ποιότητας και έχει εγκριθεί ως προμηθευτής τους.





Τα πλεονεκτήματά μας



- Εγγύηση σταθερής και υψηλής ποιότητας;
- Παραγωγός της βασικής πρώτης ύλης;
- Ευελιξία και παραγωγή προϊόντων κατόπιν αιτήματος του πελάτη;
- Ανθρώπινο δυναμικό με τους καλύτερους επαγγελματίες;
- Δίκτυο με σημαντικούς συνεργάτες;
- Συνεχείς επενδύσεις στην τεχνολογία και την καινοτομία;
- Ιδιόκτητος στόλος με νέα οχήματα για την παράδοση χύδην και συσκευασμένων αλεύρων.



Προϊόντα και Υπηρεσίες

- Άλευρα κοινής χρήσης και εξειδικευμένα, από μαλακό σίτο, σιμιγδάλι και άλευρα από σιμιγδάλι, καθώς και άλευρα σκληρού σίτου και σίκαλης
- συσκευασμένα άλευρα διατίθενται σε συσκευασίες των 1 kg, 5 kg, 25 kg και 50 kg
- επεξεργασία και παραγωγή διορθωτών αλεύρου
- πίτουρα σίτου – κοκκώδη και μη κοκκώδη
- άχυρο και άλλες ζωτροφές
- παράδοση στους πελάτες αλεύρων συσκευασμένων και χύδη
- ανάπτυξη νέων τεχνολογιών
- αποθήκευση και εμπορία σιτηρών



ΑΛΕΥΡΙ ΤΥΠΟΥ 500 (ΤΥΠΟΥ 70% ΜΑΛΑΚΟ)

Κατάλληλο για διάφορα είδη άρτου και προϊόντων αρτοποιίας.



ΑΛΕΥΡΙ ΤΥΠΟΥ 500 EXTRA (ΤΥΠΟΥ 70% ΔΥΝΑΤΟ)

Κατάλληλο για παραγωγή άρτου τύστ και πολυτελή προϊόντα αρτοποιίας, χάμπουργκερ και άλλα.



ΑΛΕΥΡΙ „ΖΙΤΚΟ“

Κατάλληλο για την παραγωγή πιο σκούρων άρτων και αρτοσκευασμάτων.



ΑΛΕΥΡΙ ΓΙΑ ΠΙΤΣΑ

Ιδανικό για την παραγωγή βάσεων πίτσας με χαρακτηριστικά και ομοιόμορφα πορώδεις στην ψίχα.

ΑΛΕΥΡΙ ΓΙΑ ΦΥΛΛΟ

Ειδικό αλεύρι για την παρασκευή τυρόπιτας, φύλλου κρούστας και ζύμης χωρίς μαγιά.

ΑΛΕΥΡΙ ΓΙΑ ΦΥΛΛΟ EXTRA

Ιδανικό για την παρασκευή τυρόπιτας, φύλλου κρούστας, κατεψυγμένα προϊόντα και ζύμες χωρίς μαγιά.

Προϊόντα



ΑΛΕΥΡΙ ΚΑΤΑ ΤΟ ΕΓΚΕΚΡΙΜΕΝΟΥ ΠΡΟΤΥΠΟΥ „ΒΟΥΛΓΑΡΙΑΣ“

Κατάλληλο για διάφορα είδη άρτου και προϊόντων αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής.



ΑΛΕΥΡΙ ΑΡΤΟΠΟΙΑΣ

Λευκό αλεύρι για όλες τις χρήσεις, κατάλληλο για άρτο και προϊόντα αρτοποιίας.



ΑΛΕΥΡΙ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

Αλεύρι κατάλληλο για την παραγωγή ευρείας ποικιλίας αρτοσκευάσματα με γέμιση ή χωρίς.



ΑΛΕΥΡΙ ΓΙΑ ΓΚΟΦΡΕΤΕΣ

Ειδικό αλεύρι γιά την παρασκευή γκοφρετών. Τα τελικά προϊόντα είναι εύθραυστα και τραγανιστά.



ΑΛΕΥΡΙ ΓΙΑ ΤΣΟΥΡΕΚΙ

Τα προϊόντα είναι μεγάλου όγκου, με λεία και έντονα χρωματισμένη κρούστα, χαρακτηριστική ινώδης δομή, τυπικά ευχάριστη μυρωδιά και γεύση.



ΑΛΕΥΡΙ ΤΥΠΟΥ 400

Κατάλληλο για εκλεκτά γλυκά και ειδικά προϊόντα αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής.

Προϊόντα



ΑΛΕΥΡΙ ΓΙΑ ΚΡΟΥΑΣΑΝ CLASSIC

Ειδικό αλεύρι για την παραγωγή κρουασάν και πολύφυλλων προϊόντων.



ΑΛΕΥΡΙ ΓΙΑ ΠΑΝΤΕΣΠΑΝΙ

Κατάλληλο για την παραγωγή παντεσπάνι και κέικ. Η παρασκευασθείσα ψίχα έχει ελαστική δομή και ομοιόμορφους και μικρούς πόρους.



ΑΛΕΥΡΙ ΚΛΑΣΙΚ

Αλεύρι για όλες τις χρήσεις, κατάλληλο για άρτο και προϊόντα αρτοποιίας.



Προϊόντα

Αλεύρι τύπου 500 - αλεύρι υψηλής ποιότητας τύπου 70%, κατάλληλο για διάφορα είδη άρτου και προϊόντων αρτοποιίας.

Αλεύρι αρτοποιίας - λευκό αλεύρι για όλες τις χρήσεις, κατάλληλο για άρτο και προϊόντα αρτοποιίας

Αλεύρι τύπου 700 - κατάλληλο για την παραγωγή πιο σκούρων άρτων και διάφορα προϊόντα αρτοποιίας, επίσης για ορισμένους τύπους άρτου με αλεύρι σίκαλης.

Αλεύρι τύπου 1150 - σκούρο αλεύρι, που χρησιμοποιείται για την παραγωγή μαύρου άρτου, όπως και ως συστατικό στην παρασκευή ορισμένων διαιτητικών και χαμηλής θερμιδικής αξίας άρτων. Τα τελικά προϊόντα είναι μικρού όγκου, λίγο και ομοιόμορφα πορώδη, με χαρακτηριστικό χρώμα και μυρουδιά.

Σκούρο αλεύρι με περιεκτικότητα τέφρας από 1.600% έως 2.900%. Μπορεί να χρησιμοποιηθεί για την παραγωγή μαύρου άρτου, ζωοτροφών, αλκοόλης κ.ά.

Αλεύρι „Zhitko“ - Κατάλληλο για την παραγωγή πιο σκούρων άρτων και αρτοσκευασμάτων. Πολύ καλή ισορροπία μεταξύ υψηλής ποιότητας, υψηλής περιεκτικότητας σε τέφρα και χαμηλής θερμιδικής αξίας. Μπορεί να χρησιμοποιηθεί μόνο του ή σε συνδυασμό με άλλα άλευρα.

Αλεύρι „Graham“ - αλεύρι σίτου ολικής αλέσεως, κατάλληλο για την παραγωγή υγιεινού ψωμιού ολικής αλέσεως. Πλούσιο σε ίνες, βιταμίνες της ομάδας „B“, μέταλλα και άλλα στοιχεία. Παράγεται με ειδική τεχνολογία η οποία διατηρεί τις πολύτιμες θρεπτικές του ιδιότητες. Το αλεύρι μπορεί να προστίθεται και ως συστατικό σε άλλα είδη άρτου. Τα έτοιμα προϊόντα είναι κανονικού όγκου και ιδιαίτερης γεύσης και μυρωδιάς.

Αλεύρι τύπου 500 Extra - υψηλής ποιότητας ειδικό αλεύρι, κατάλληλο για παραγωγή άρτου για τόντ και πολυτελή προϊόντα αρτοποιίας, χάμπουργκερ και άλλα.

Αλεύρι ζαχαροπλαστικής - αλεύρι κατάλληλο για την παραγωγή ευρείας ποικιλίας αρτοσκευάσματα με γέμιση ή χωρίς. Αλεύρι σταθερό κατά το ψήσιμο, που εγγυάται συγκεκριμένο σχήμα και όγκο των προϊόντων.

Αλεύρι για φύλλο - ειδικό αλεύρι, που εξασφαλίζει την απαραίτητη ελαστικότητα κατά την παρασκευή τυρόπιτας, φύλλου κρούστας και ζύμης χωρίς μαγιά. Προτείνουμε 2 τύπους: Τυρόπιτα Classic και τυρόπιτα Extra.

Αλεύρι για πίτσα - κατάλληλο για την παραγωγή βάσεων πίτσας για κάθε διαφορετική τεχνολογία παρασκευής. Οι βάσεις είναι χαρακτηριστικά και ομοιόμορφα πορώδεις στην ψίχα.

Αλεύρι τύπου 400 - κατάλληλο για εκλεκτά γλυκά και ειδικά προϊόντα αρτοποιίας.

Αλεύρι για παντεσπάνι - κατάλληλο για την παραγωγή παντεσπάνι και κέικ. Η παρασκευασθείσα ψίχα έχει ελαστική δομή και ομοιόμορφους και μικρούς πόρους. Προσφέρουμε δύο τύπους: ο τύπος με περιεκτικότητα σε τέφρα όχι πάνω από 0,555 ποσοστιαίες μονάδες, και ο οικονομικός τύπος με περιεκτικότητα σε τέφρα που δεν υπερβαίνει τις 0,680 π.μ.

Αλεύρι για γκοφρέτες - το αλεύρι είναι προσαρμοσμένο στην τεχνολογία παραγωγής γκοφρετών. Η δομή των προϊόντων είναι ομοιογενής και με ιδιαίτερη τραγανότητα. Το αλεύρι διασφαλίζει την κατάλληλη ρευστότητα της ζύμης της γκοφρέτας. Προτείνονται δύο τύποι αλεύρων για φύλλα γκοφρετών: το λευκό περιεκτικότητας σε τέφρα όχι πάνω από 0,555 ποσοστιαίες μονάδες, και το οικονομικό με περιεκτικότητα σε τέφρα που δεν υπερβαίνει τις 0,680 π.μ.

Αλεύρι για μπισκότα - αλεύρι από ειδικά επιλεγμένο σίτο, με συγκεκριμένη απορροφητικότητα στο νερό, κατάλληλο για μπισκότα, μικρά γλυκά και κράκερς. Το αλεύρι αυτό εξασφαλίζει κατάλληλη συνοχή της ζύμης, που διευκολύνει το πλάσιμο, την κοπή και την διαμόρφωση των επιθυμητών σχημάτων.

Αλεύρι για τσουρέκι - αλεύρι με υψηλή περιεκτικότητα γλουτένης, που προορίζεται για πλούσια σε ζάχαρη και λίπη ζύμη. Τα προϊόντα είναι μεγάλου όγκου, με λεία και έντονα χρωματισμένη κρούστα, χαρακτηριστική ινώδης δομή, τυπικά ευχάριστη μυρωδιά και γεύση.

Αλεύρι για κρουασάν - ειδικό αλεύρι με υψηλή γλουτένη, που προορίζεται για την παραγωγή κρουασάν και πολύφυλλων προϊόντων. Τα τελικά προϊόντα είναι εύθραυστα, με φυλλώδη δομή ψίχας, τραγανή κρούστα και χαρακτηριστική μυρωδιά. Προσφέρουμε δύο τύπους: Κρουασάν Classic και Κρουασάν Extra.

Σειρά αλεύρων Εγκεκριμένου Πρότυπου „Βουλγαρίας“ - Παράγουμε άλευρα κατά το εγκεκριμένο πρότυπο „Βουλγαρίας“. Τα προϊόντα συνοδεύονται από ειδικό πιστοποιητικό που εκδίδεται από διαπιστευμένο εργαστήριο, σύμφωνα με τις απαιτήσεις του πρότυπου.

Αλεύρι σίκαλης τύπου 1000 - αλεύρι κατάλληλο για υγιεινή και διαιτητική διατροφή, πλούσιο σε χρήσιμες για την υγεία μας φυτικές ίνες, βιταμίνες, μέταλλα και άλλα στοιχεία. Τα προϊόντα αρτοποιίας που παρασκευάζονται από αυτό τον τύπο αλεύρου, βελτιώνουν τη λειτουργία του γαστρεντερικού συστήματος, ελαττώνουν τον κίνδυνο καρδιαγγειακής νόσου, επιδρούν ευνοϊκά στον μεταβολισμό της ινσουλίνης και γλυκόζης. Κατάλληλο για διαβητικούς. Ο άρτος αυτός παρασκευασμένος από αλεύρι σίκαλης είναι σκουρόχρωμος, μικρού όγκου, ελάχιστα πορώδης και με υγρή ψίχα.

Πίτουρο σίτου για διατροφικούς σκοπούς - χρησιμοποιείται για την παραγωγή διαιτητικών άρτων. Χρησιμοποιείται επίσης και για την διακόσμηση του άρτου.

Αλεύρι σκληρού σίτου - αλεύρι με καλή ποιότητα ψησίματος, κατάλληλο για την παραγωγή άρτου και αρτοσκευασμάτων, αλλά και ως συστατικό για την παρασκευή άλλων τύπων άρτου. Το αλεύρι αυτό μπορεί επίσης να χρησιμοποιηθεί για την παρασκευή ορισμένων τύπων ζυμαρικών (μακαρόνια).

Υποπροϊόν σίτου και σικάλεως - ειδικό προϊόν που μπορεί να χρησιμοποιείται ως συστατικό μαύρου άρτου.

Καθαρισμένος σίτος - χρησιμοποιείται για τον άρτο „Bonus“, ή κατά την επιλογή του πελάτη. Το προϊόν μπορεί να παρασκευαστεί και σύμφωνα με τις παραμέτρους του πελάτη.



WIELTON

MISTER ALPINE



WIELTON

WIELTON

WIELTON

Διανομή - Αγορές

Η „**Topaz Mel**“ Ltd διαθέτει δικό της δίκτυο διανομής, που καλύπτει το 100% της χώρας. Έτσι είναι σε θέση να πωλεί τα προϊόντα της σε όλες τις περιοχές της Βουλγαρίας.

Οι εμπορικοί αντιπρόσωποι της „**Topaz Mel**“ Ltd έχουν περάσει συμπληρωματική εκπαίδευση στην αρτοποιία και την άλεση.

Η εταιρεία έχει δικό της υποκατάστημα στην Ελλάδα, όπου διευρύνει επιτυχώς την θέση της στην αγορά περισσότερα από 5 χρόνια.

Η „**Topaz Mel**“ Ltd εξάγει τα προϊόντα της με επιτυχία σε πολλές χώρες ανά την Ευρώπη και τον κόσμο, συμπεριλαμβανομένων: Ελλάδα, Ρουμανία, Ιταλία, Τσεχία, καθώς και Τουρκία, Κύπρος, Αλγερία, Μαρόκο κ.ά.



Οι συνεργάτες μας



Συνεργάτες μας είναι πάνω από 800 μεγάλοι, μεσαίοι και μικροί παραγωγοί άρτου, προϊόντων αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής, όπως και έμποροι χονδρικής και λιανικής πώλησης, συμπεριλαμβανομένων και μεγάλων εμπορικών αλυσίδων.



TOPAZ MEL OOD

1407 Sofia , Bulgaria

83-85 James Baurchier, floor 5

Phone: +359 2 962 20 30; Fax: +359 2 962 30 56

e-mail: export@topazmel.bg



**ΕΠΙΣΗΜΗ ΑΝΤΙΠΡΟΣΩΠΕΙΑ
ΤΗΣ TOPAZ MEL LTD ΣΤΗΝ
ΕΛΛΑΔΑ**

TOPAZ MILL HELLAS

ΔΙΑΒΑΤΑ ΔΗΜΟΣ ΙΩΝΙΑΣ

10^ο ΧΙΛ.Π.Ε.Ο.ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ- ΚΙΛΚΙΣ

τηλ.: +30 6982 64 95 95; +30 6982 64 96 96;

+30 6982 64 97 97