



# ООО «Хлебозавод «Бояр»

Свою деятельность ООО «Хлебозавод «Бояр» начал в 2019 году.

Предприятие производит бездрожжевой хлеб по старинным технологиям без добавления разрыхлителей, дрожжей, консервантов и усилителей вкуса. Приготовление закваски для хлеба происходит в натуральных осиновых бочках, каждая из которых имеет свою историю и микробиологический состав, что в свою очередь благотворно влияет на развитие полезных бактерий, которые и способствуют формированию правильных вкусовых и ароматических свойств хлеба. Затем хлеб проходит несколько этапов (замес, подход, деление и расстойка) и затем выпекается в современной ротационной печи нового поколения.

В ассортименте хлебозавода «Бояр»: бездрожжевой хлеб на живой закваске – «Цельнозерновой», «Гречишный», «Луковый», «Янтарный», «Янтарный с изюмом», «Казацкий», «Ржаной», «Бородиновский», «Пшеничный», «Тостовый», «Домашний», «Столичный», «Праздничный», 7 видов бездрожжевых сухариков.

Продукция ООО «Хлебозавод «Бояр» представлена во всех крупных торговых сетях города.

Достижения ООО «Хлебозавод «Бояр»:

- победитель окружного конкурса «Лучшие вкусы Югры» в 2022, 2023 годах;
- победитель конкурса «Лучший товар Югры-2021»;
- победитель ежегодного городского конкурса «Предприниматель года».

Предприятие – активный участник городских и окружных мероприятий.



+7 3462 49 00 29