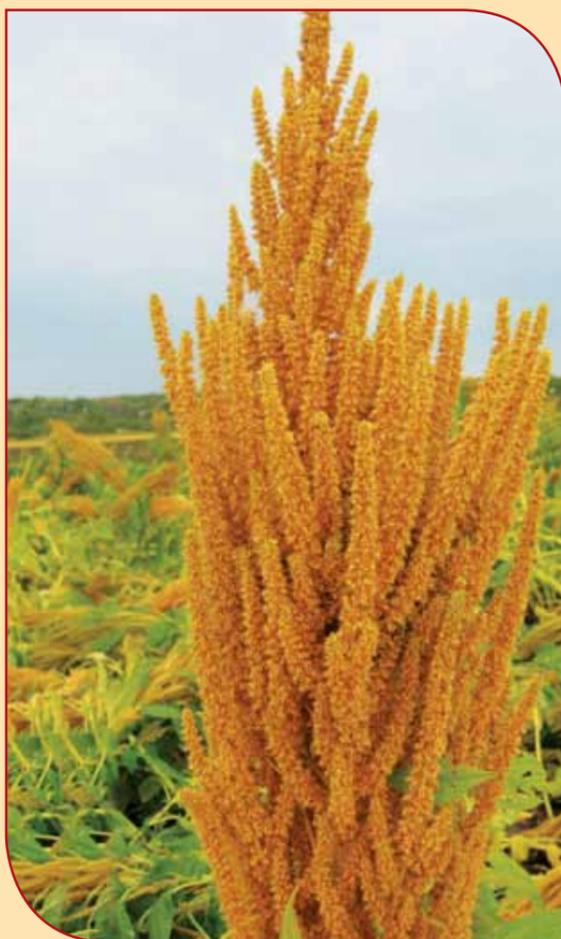




**Русская  
Олива**



***Каталог продукции***



**А**марант – одно из древнейших растений, тысячелетиями сосуществовавших рядом с человеком. Семена амаранта находили при раскопках стоянок первобытного человека эпохи позднего палеолита – уже тогда он служил пищей нашим далеким предкам. По своей биологической ценности белок амаранта признан лучшим белком растительного происхождения. В настоящее время амарант привлекает внимание исследователей и практиков как полноценная, не уступающая по всем основным показателям мировым зерновым культурам.

Основные зерновые культуры, такие как пшеница и рожь, составляющие глютеную группу белков, как выяснилось, являются для некоторых групп людей источником возникновения специфических типов аллергических реакций организма человека – как результат длительного употребления указанных злаков в пищу.

Амарант по содержанию белка не уступает твердым сортам пшеницы, превосходит рис, кукурузу, а по сбалансированности аминокислотного состава превосходит все растительные белки, содержит больше кальция, магния, железа, клетчатки, чем любые другие зерновые культуры. Спектр использования амарантовой муки так же разнообразен, как и пшеничной.

Амарант служит сырьем для получения уникального масла методом прессования по запатентованной технологии. Среди всех растительных масел только амарантовое содержит до 6% сквалена, обладающего иммуномодулирующим действием и регулирующего обмен холестерина, а также в состав масла входят полиненасыщенные жирные кислоты (до 50% линолевой кислоты), витамин Е (до 1%), фосфолипиды (до 10%), фитостеролы (до 2%).

В данном каталоге представлена продукция, разработанная ООО «Русская Олива», ООО «Аглютен» из зерна, выращенного на полях Воронежской области, и произведенная по запатентованным технологиям.



## Оглавление

<b>Натуральные масла</b>	Амарантовое масло Кунжутное масло Тыквенное масло Рапсовое масло Горчичное масло Льняное масло Арахисово-амарантовое масло	4
<b>Натуральные масла «ВАРИАНТ ОМЕГА»</b>	Масло кукурузно-амарантово-горчичное Масло кукурузно-амарантово-горчично-льняное Масло тыквенно-амарантовое Масло тыквенное Масло из семян рапсов	8
<b>Наборы масел</b>	Набор «Вариант Омега» для здоровья мозга Набор «Вариант Омега» для печени Набор «Вариант Омега» для сердца Набор «Здоровая печень» Набор «Здоровое сердце» Набор «Жизнь без диабета»	9
<b>Мука и мучные смеси</b>	Мука амарантовая I сорт Мука амарантовая сорт ВВ Мука амарантовая «Крупчатка» Мучная смесь для выпечки вафель(трубочек) Мучная смесь для выпечки сливочных вафель Мучная смесь для выпечки кексов Мучная смесь для выпечки хлебцов с чесноком и укропом Мучная смесь для выпечки хлебцов с пряными специями Мучная смесь для выпечки хлебцов со смесью перцев	10
<b>Продукты из амарантовой муки</b>	Каша амарантовая Каша амарантовая с яблоком Каша амарантовая с изюмом	14

**Е**сли Вы задаете себе вопрос, что можно сделать, чтобы сохранить молодость, здоровье, красоту на долгие годы, то эта информация для Вас. Мы не будем Вам рассказывать о здоровом образе жизни, а постараемся убедить, в том, что один из многочисленных факторов для сохранения Вашего здоровья — это употребление натуральных растительных масел. Исследования диетологов убедительно доказали, что продолжительность жизни, состояние сердца, сосудов и организма в целом зависит от количества в нашем ежедневном рационе полезных полиненасыщенных жирных кислот (ненасыщенных жиров). Человеческий организм не способен производить полиненасыщенные жирные кислоты, поэтому они должны поступать в наш организм с продуктами питания, в частности растительными маслами и рыбой. Ненасыщенные жиры в свою очередь подразделяются на Омега-3, Омега-6, Омега-9, и для нашего организма очень важен их количественный состав. Потребление ненасыщенных жиров вместо насыщенных нормализует уровень холестерина и триглицеридов в крови, укрепляет сердечно-сосудистую систему, предотвращает нарушение ритма сердечных сокращений и снижает артериальное давление, помогает организму противостоять процессам, приводящим к атеросклерозу, постепенному сужению и закупориванию сосудов, уменьшает склонность к образованию сгустков в сосудах, препятствующих нормальному кровотоку. Все наши масла серии «Вариант Омега» нерафинированные и получены методом холодного отжима, в них сбалансированы все необходимые для

здоровья человека полиненасыщенные жирные кислоты, а также фосфолипиды и жирорастворимые витамины. Но особую ценность придает маслам данной серии **сквален**. Ему мы уделим особое внимание, так как именно сквален придает уникальные лечебные свойства маслам холодного отжима этой серии. Источником сквалена в маслах «Вариант Омега» служит амарантовое масло, полученное запатентованным ООО «Русская Олива» прессовым способом впервые в мире. В настоящее время важная роль сквалена в человеческом организме уже доказана учеными. Очевидно, что дефицит этого ценного вещества может привести к преждевременному старению организма, а также к различным заболеваниям как кожи (дерматиты, экзема и др.), так и внутренних органов (инфекционные, опухолевые заболевания). Сквален относится к важнейшим биологически активным соединениям, усиливающим иммунитет, участвует в липидном и стероидном обменах, являясь предшественником целого ряда гормонов, витаминов, обладает способностью снижать уровень холестерина в сыворотке крови и печени. Ежедневное употребление масел серии «Вариант Омега» в течение 6 месяцев позволит каждому восстановить и обрести здоровье, полноценно радоваться жизни и радовать родных и близких.

*Попробуйте и Вы сами убедитесь в этом.*

*А мы в свою очередь желаем Вам здоровья и долголетия!*

# Натуральные масла



## МАСЛО ИЗ СЕМЯН АМАРАНТА

нерафинированное ПЕРВОГО ХОЛОДНОГО ОТЖИМА 100 %  
**Содержит:** ПНЖК (полиненасыщенные жирные кислоты) – до 51 %, сквален – 6 %, фосфолипиды – 9 %, фитостерины – 2 %, витамин Е – 300 мг/100 г, каротиноиды – 60 мг/100 г.  
Флакон 100 мл. Стекло.



## МАСЛО ГОРЧИЧНОЕ

нерафинированное ПЕРВОГО ХОЛОДНОГО ОТЖИМА 100 %  
**Содержит:** ПНЖК (полиненасыщенные жирные кислоты) – не менее 55 %, в т.ч. Омега-3 – до 15 %; фосфолипиды – 5 %, витамин Е – 62-112 мг/100 г, фитостерины, каротиноиды.  
Флакон 100 мл. Стекло.



## МАСЛО КУНЖУТНОЕ

нерафинированное ПЕРВОГО ХОЛОДНОГО ОТЖИМА 100 %  
**Содержит:** ПНЖК (полиненасыщенные жирные кислоты) – до 56 %, фосфолипиды – 6 %, фитостерины – 2 %, витамин Е – до 140 мг/100 г, сезамол – 230 мг/100 г.  
Флакон 100 мл. Стекло.



## МАСЛО ТЫКВЕННОЕ

нерафинированное ПЕРВОГО ХОЛОДНОГО ОТЖИМА 100 %  
**Содержит:** ПНЖК (полиненасыщенные жирные кислоты) – 26-57 %, в т.ч. Омега-3 – до 9 %, фосфолипиды – 7 %, фитостерины – 1 %, витамин Е – 40-60 мг/100 г, каротиноиды – 10-15 мг/100 г.  
Флакон 100 мл. Стекло.

# Натуральные масла



## МАСЛО ИЗ СЕМЯН РАСТОРОПШИ

нерафинированное ПЕРВОГО ХОЛОДНОГО ОТЖИМА 100 %  
**Содержит:** ПНЖК (полиненасыщенные жирные кислоты) – не менее 55 %, содержание витамина Е – не менее 45 мг/100 г.  
Флакон 100 мл. Стекло.



## МАСЛО ЛЬНЯНОЕ

нерафинированное ПЕРВОГО ХОЛОДНОГО ОТЖИМА 100 %  
**Содержит:** линоленовая кислота (Омега-3) – 44-61 %, линолевая кислота (Омега-6) – 15-30 %, олеиновая кислота (Омега-9) – 13-21 %, насыщенные жирные кислоты – 10 %, витамин Е – 50 мг/100 г.  
Флакон 100 мл. Стекло.



## МАСЛО АМАРАНТОВО-АРАХИСОВОЕ

нерафинированное ПЕРВОГО ХОЛОДНОГО ОТЖИМА 100 %  
**Содержит:** ПНЖК (полиненасыщенные жирные кислоты) – 20-51 %, фосфолипиды – 3,0-3,2 %, витамин Е – до 99,9 мг/100 г, сквален – 1,0 г/100 г (1000 мг %), фитостерины, каротиноиды.  
**Состав:** масло арахисовое; масло из семян амаранта.  
Флакон 100 мл. Стекло.



**МАСЛО «ВАРИАНТ ОМЕГА»  
КУКУРУЗНО-АМАРАНТОВО-ГОРЧИЧНОЕ**  
нерафинированное ПЕРВОГО ХОЛОДНОГО ОТЖИМА 100 %  
Содержит: ПНЖК (полиненасыщенные жирные кислоты) — Омега 3 — 4,5 г, Омега 6 — 42,5 г, Омега 9 — 35,6 г, фосфолипиды — 1,7 г, сквален — 250 мг, фитостерины — 250 мг, сумма токоферолов (витамин Е) — 100 мг  
Бутылка 250 мл. Стекло.



**МАСЛО «ВАРИАНТ ОМЕГА» КУКУРУЗНО-  
АМАРАНТОВО-ГОРЧИЧНО-ЛЬНЯНОЕ**  
нерафинированное ПЕРВОГО ХОЛОДНОГО ОТЖИМА 100 %  
Содержит: ПНЖК (полиненасыщенные жирные кислоты) — Омега 3 — до 10 г, Омега 6 — до 40 г, Омега 9 — 35,6 г, фосфолипиды — 1,7 г, сквален — 250 мг, фитостерины — 250 мг, сумма токоферолов (витамин Е) — 120 мг.  
Бутылка 250 мл. Стекло.



**МАСЛО «ВАРИАНТ ОМЕГА»  
ТЫКВЕННО-АМАРАНТОВОЕ**  
нерафинированное ПЕРВОГО ХОЛОДНОГО ОТЖИМА 100 %  
Содержит: ПНЖК (полиненасыщенные жирные кислоты) — Омега 3 — до 2,0 г, Омега 6 — до 50,0 г, Омега 9 — 30,0 г, фосфолипиды — 5,0 г, сквален — 250 мг, фитостерины — 1,0 г, каротиноиды — до 15 мг, сумма токоферолов (витамин Е) — 100 мг.  
Бутылка 250 мл. Стекло.



**МАСЛО «ВАРИАНТ ОМЕГА» ТЫКВЕННОЕ**  
нерафинированное ПЕРВОГО ХОЛОДНОГО ОТЖИМА 100 %  
Содержит: ПНЖК (полиненасыщенные жирные кислоты) — Омега 3 — до 2,0 г, Омега 6 — до 50,0 г, Омега 9 — 30,0 г, фосфолипиды — 7,0 г, фитостерины — 1,0 г, каротиноиды — до 15 мг, сумма токоферолов (витамин Е) — 40–60 мг.  
Бутылка 250 мл. Стекло.



**МАСЛО «ВАРИАНТ ОМЕГА»  
ИЗ СЕМЯН РАСТОРОПШИ**  
нерафинированное ПЕРВОГО ХОЛОДНОГО ОТЖИМА 100%  
Содержит: ПНЖК (полиненасыщенные жирные кислоты) — Омега 3 — до 1,0 г, Омега 6 — до 50,0 г, Омега 9 — до 30,0 г, фосфолипиды — 5,0–7,0 г, сумма токоферолов (витамин Е) — 40–50 мг.  
Бутылка 250 мл. Стекло.



## НАБОР «ВАРИАНТ ОМЕГА» ДЛЯ СЕРДЦА

В состав набора входит три масла:  
амарантово-оливковое, кунжутное, льняное.

Комплекс растительных масел рекомендуется в диетотерапии и для профилактики заболеваний сердечно-сосудистой системы.

## НАБОР «ВАРИАНТ ОМЕГА» ДЛЯ ПЕЧЕНИ

В состав набора входит три масла:  
амарантово-льняное, тыквенное, из семян расторопши.

Комплекс растительных масел рекомендуется в диетотерапии и для профилактики заболеваний печени.

## НАБОР «ВАРИАНТ ОМЕГА» ДЛЯ МОЗГА

В состав набора входит три масла:  
амарантово-кунжутное, горчичное, тыквенное.

Комплекс растительных масел благотворно влияет на работу нашего мозга.

## НАБОР «ЗДОРОВАЯ ПЕЧЕНЬ»

В состав набора входит три масла:  
масло из семян амаранта, из семян расторопши, тыквенное.

Комплекс нерафинированных растительных масел первого холодного отжима «Здоровая печень» рекомендуется в диетотерапии и для профилактики заболеваний печени и органов пищеварения.

## НАБОР «ЗДОРОВОЕ СЕРДЦЕ»

В состав набора входит три масла:  
масло из семян амаранта, кунжутное, льняное.

Комплекс нерафинированных растительных масел первого холодного отжима «Здоровое сердце» рекомендуется в диетотерапии и для профилактики сердечно-сосудистых заболеваний.

## НАБОР «ЖИЗНЬ БЕЗ ДИАБЕТА»

В состав набора входит три масла:  
масло из семян амаранта, тыквенное, горчичное.

Комплекс нерафинированных растительных масел первого холодного отжима «Жизнь без диабета» является эффективным средством профилактики сахарного диабета II типа.

## Мука и мучные смеси

**П**роизошедшие за последние столетия изменения в селекции зерновых и в технологии производства продуктов питания, привели к соответствующим изменениям в качественном и количественном составе зерновых.

Увеличение количества потребляемой человеком клейковины не только из хлеба, но и из многих других продуктов питания может нарушить работу желудочно-кишечного тракта.

Мы предлагаем способ уменьшить потребление клейковины за счет введения в рацион безглютеновых продуктов из амаранта, который по качественным показателям не уступает традиционным зерновым культурам, при этом во многом превосходя их по биологической и пищевой ценности — содержанию белка, витаминов, микроэлементов, что поможет восстановить нормальное функционирование кишечника и всего желудочно-кишечного тракта. Вкус же амаранта, оттеняемый приятным ореховым привкусом, никого не оставит равнодушным. Попробовав амарантовую продукцию, Вы станете её поклонником раз и навсегда!



## Мука и мучные смеси

### МУКА АМАРАНТОВАЯ I СОРТ

Амарантовая мука используется для приготовления каш, лепешек, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий, сыров, йогуртов и майонеза.

Состав: мука амарантовая 100 %

Пищевая ценность на 100 г:

белки – 9,5 г, углеводы – 67,8 г, жиры – 3,9 г.

Энергетическая ценность на 100 г – 344 ккал.

Вес: 500 г

1000 г



### МУКА АМАРАНТОВАЯ СОРТ ВВ

Основное отличие от Муки I сорта – содержание сырого протеина до 36 %. Используется для приготовления каш, лепешек, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий, сыров, йогуртов и майонеза.

Состав: мука амарантовая 100 %

Пищевая ценность на 100 г:

белки – 30 г, углеводы – 40 г, жиры – 10 г.

Энергетическая ценность на 100 г – 370 ккал.

Вес: 500 г

1000 г



### МУКА АМАРАНТОВАЯ «КРУПЧАТКА»

Продукт идеален для приготовления каш, гарниров и пирожков.

Состав: мука амарантовая 100 %

Пищевая ценность на 100 г:

белки – 9,5 г, углеводы – 67,8 г, жиры – 3,9 г.

Энергетическая ценность на 100 г – 344 ккал.

Вес: 1000 г



### ЗЕРНО АМАРАНТА

Состав: зерно амаранта 100 %

Пищевая ценность на 100 г:

белки – 16 г, жиры – 7 г, углеводы – 71 г,

в том числе: крахмал – 68 г, моно-

и дисахариды – 3 г, клетчатка – 6 г.

Энергетическая ценность на 100 г – 411 ккал.

Вес: 500 г

1000 г



# Мука и мучные смеси

## ООО «АГЛЮТЕН» И ООО «РУССКАЯ ОЛИВА»

Смеси для выпечки, основу которых составляет амарантовая мука, завоевывающая всё большую популярность среди потребителей и специалистов в области диетологии благодаря своим уникальным свойствам.

### БЕЗГЛЮТЕНОВАЯ МУЧНАЯ СМЕСЬ ДЛЯ ВЫПЕЧКИ КЕКСОВ АМАРАНТОВЫХ



Продукт подходит как для выпечки дома, так и в условиях производства.

**Состав:** мука амарантовая, сахарная пудра, крахмал кукурузный, разрыхлитель, (пирофосфат натрия кислый, бикарбонат натрия), яичный порошок, соль поваренная пищевая, ванилин.

**Пищевая ценность (содержание в 100 г продукта):** белки – 8,3 г, жиры – 2,7 г, углеводы – 70,2 г, в том числе крахмал – 35,9 г.

**Энергетическая ценность** – 325 ккал/1362 кДж.

**Вес:** 300 г (пакет), 25 кг (мешок), 40 кг (мешок).

### БЕЗГЛЮТЕНОВАЯ МУЧНАЯ СМЕСЬ ДЛЯ ВЫПЕЧКИ ВАФЕЛЬ АМАРАНТОВЫХ (ТРУБОЧЕК)



Продукт подходит как для выпечки дома, так и в условиях производства.

**Состав:** мука амарантовая, сахар-песок, ванилин.

**Пищевая ценность (содержание в 100 г продукта):** белки – 16,76 г, жиры – 11,81 г, углеводы – 59,23 г, в том числе крахмал – 36,62 г.

**Энергетическая ценность** – 396 ккал/1660 кДж.

**Вес:** 250 г (пакет), 25 кг (мешок), 40 кг (мешок).

### БЕЗГЛЮТЕНОВАЯ МУЧНАЯ СМЕСЬ ДЛЯ ВЫПЕЧКИ ВАФЕЛЬ АМАРАНТОВЫХ СЛИВОЧНЫХ



Продукт подходит как для выпечки дома, так и в условиях производства.

**Состав:** мука амарантовая, сахар-песок, рисовая мука, крахмал картофельный, ванилин.

**Пищевая ценность (содержание в 100 г продукта):** белки – 17,14 г, жиры – 11,49 г, углеводы – 58,16 г, в том числе крахмал – 42,58 г.

**Энергетическая ценность** – 392 ккал/1644 кДж.

**Вес:** 250 г (пакет), 25 кг (мешок), 40 кг (мешок).

# Мука и мучные смеси

### БЕЗГЛЮТЕНОВАЯ МУЧНАЯ СМЕСЬ ДЛЯ ВЫПЕЧКИ АМАРАНТОВО-РИСОВЫХ ВАФЕЛЬНЫХ ХЛЕБЦОВ с массовой долей рисовой муки 15 % С ПРЯНЫМИ СПЕЦИЯМИ



Продукт подходит как для выпечки дома, так и в условиях производства.

**Состав:** мука амарантовая, мука рисовая, крахмал картофельный, молоко сухое цельное, порошок яичный, соль поваренная пищевая, базилик, майоран, мята, орегано, петрушка, розмарин, сельдерей, чабер, шалфей, эстрагон, бикарбонат натрия.

**Пищевая ценность (содержание в 100 г продукта):** белки – 11,7 г, жиры – 4,1 г, углеводы – 70,1 г, в т.ч. крахмал – 59,3 г.

**Энергетическая ценность** – 345 ккал/1445 кДж.

**Вес:** 250 г (пакет), 25 кг (мешок), 40 кг (мешок).

### БЕЗГЛЮТЕНОВАЯ МУЧНАЯ СМЕСЬ ДЛЯ ВЫПЕЧКИ АМАРАНТОВО-РИСОВЫХ ВАФЕЛЬНЫХ ХЛЕБЦОВ с массовой долей рисовой муки 15 % СО СМЕСЬЮ ПЕРЦЕВ



Продукт подходит как для выпечки дома, так и в условиях производства.

**Состав:** мука амарантовая, мука рисовая, крахмал картофельный, молоко сухое цельное, порошок яичный, соль поваренная пищевая, перец черный, перец красный, перец белый, бикарбонат натрия.

**Пищевая ценность (содержание в 100 г продукта):** белки – 11,7 г, жиры – 4,1 г, углеводы – 70,1 г, в том числе крахмал – 59,3 г.

**Энергетическая ценность** – 345 ккал/1445 кДж.

**Вес:** 250 г (пакет), 25 кг (мешок), 40 кг (мешок).

### БЕЗГЛЮТЕНОВАЯ МУЧНАЯ СМЕСЬ ДЛЯ ВЫПЕЧКИ АМАРАНТОВО-РИСОВЫХ ВАФЕЛЬНЫХ ХЛЕБЦОВ с массовой долей рисовой муки 15 % С ЧЕСНОКОМ И УКРОПОМ



Продукт подходит как для выпечки дома, так и в условиях производства.

**Состав:** мука амарантовая, мука рисовая, крахмал картофельный, чеснок сушеный, молоко сухое цельное, порошок яичный, соль поваренная пищевая, укроп сушеный, бикарбонат натрия.

**Пищевая ценность (содержание в 100 г продукта):** белки – 11,7 г, жиры – 4,1 г, углеводы – 70,1 г, в том числе крахмал – 59,3 г.

**Энергетическая ценность** – 345 ккал/1445 кДж.

**Вес:** 250 г (пакет), 25 кг (мешок), 40 кг (мешок).

## Продукты из амарантовой муки

Специалисты ООО «Аглютен» и ООО «Русская Олива» уже более десяти лет занимаются разработкой рецептур и технологий продуктов на основе продуктов переработки амаранта и предлагают:

- услуги по разработке рецептур и технологий для хлебопекарного, кондитерского и экструзионного производств (с использованием амарантовой муки);
- готовые рецептуры и технологии для хлебопекарного, кондитерского и экструзионного производств (с использованием амарантовой муки);
- готовые изделия как из амарантовой муки в чистом виде, так и с добавками расторопши, тыквы, кунжута и т.д., повышающими биологическую и пищевую ценность готовых изделий;
- сортовую амарантовую муку.

Все продукты изготовлены из натурального сырья без применения маргарина, химических добавок, консервантов, красителей и ГМО.



## Продукты из амарантовой муки

### КАША АМАРАНТОВАЯ

Состав: мука амарантовая 100 %  
Пищевая ценность на 100 г: белки – 9,5 г, углеводы – 67,8 г, жиры – 3,9 г, в том числе крахмал – 52,6 г; клетчатка – 1,1 г.  
Энергетическая ценность на 100 г – 344 ккал.  
Вес: 500 г



### КАША АМАРАНТОВАЯ С ЯБЛОКОМ

Состав: мука амарантовая, яблоки сушеные не менее 10%.  
Пищевая ценность на 100 г: белки – 8,85 г; жиры – 3,1 г; углеводы – 65,9 г; клетчатка – 2,48 г.  
Энергетическая ценность на 100 г – 332 ккал.  
Вес: 500 г



### КАША АМАРАНТОВАЯ С ИЗЮМОМ

Состав: мука амарантовая, изюм не менее 10%.  
Пищевая ценность на 100 г: белки – 8,78 г; жиры – 3,51 г; углеводы – 68,2 г; клетчатка – 1,36 г.  
Энергетическая ценность на 100 г – 342 ккал.  
Вес: 500 г





В 2005 году создано государственное предприятие ООО «Русская Олива» создано в июне 2005 года. Сфера деятельности: изучение нетрадиционных для России сельскохозяйственных культур и создание на их основе функциональных и лечебно-профилактических продуктов питания. Предприятием разработаны и внедрены комплексные технологии производства и переработки амаранта, охватывающие все производственные циклы: селекционную работу, семеноводство, выращивание товарного зерна (семян амаранта) и получение из него готовых продуктов питания и ингредиентов для пищевой индустрии; сырьё для фармацевтической промышленности и косметологии; высококачественных кормов для различных отраслей животноводства и птицеводства.

В ряду инновационных разработок ООО «Русская Олива» — прессовый (методом первого отжима) способ получения уникального по своим пищевым и фармакологическим свойствам амарантового масла. Оригинальные технологии получения масла, муки и жмыха амаранта подтверждены патентами РФ.

По своему технологическому уровню, объемам выращивания и переработки амаранта и качеству выпускаемой продукции предприятие является безусловным общероссийским лидером. ООО «Русская Олива» является также общепризнанным научным и организационным центром, направляющим и координирующим работу ряда других исследовательских и производственных коллективов, заинтересованных в изучении и продвижении амаранта и создаваемых на его основе продуктов.



## ООО «Русская Олива»

- Адрес: г. Воронеж, Ленинский проспект, д. 160а, оф. 346
- Телефон: + 7 (916) 111 11 04
- + 7 (991) 340 21 48
- E-mail: [conkordsv@mail.ru](mailto:conkordsv@mail.ru)

[www.rusoliva.ru](http://www.rusoliva.ru)