

ВОГНЯР

Про нас
та можливу співпрацю





Вогняр – це декілька лінійок соусів та інша гостра продукція що виготовляється зі свіжого перцю, вирощеного в Україні. Компанію засновано у 2016 р. Валентином Калашником.



ІДЕЯ

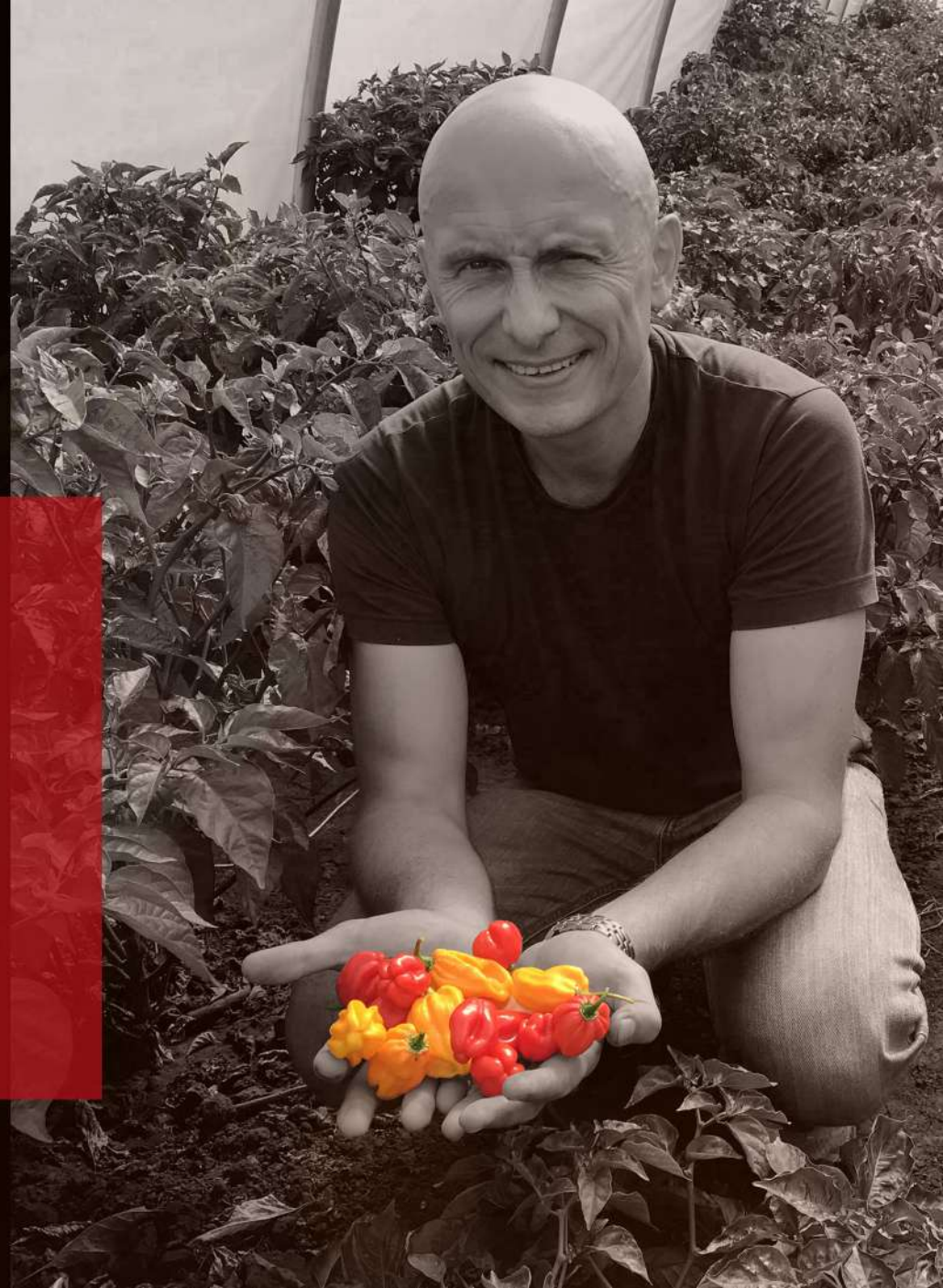
Ми впевнені, що гострий смак робить людей здоровими та щасливими. І ми хочемо, щоб всі полюбили гостре так, як його любимо ми. Щоб споживали Вогняр щоденно і з радістю! Ми створили, можливо, унікальну технологію холодної ферментації, що дозволяє зберегти смак та аромат свіжого перцю.





ПЕРЕЦЬ

Для виробництва ми використовуємо свіжий перець, вирощений фермерами в селі Великі Копані Херсонської області. Сорти «Декаєнський» та «Баранячий Ріг». А також перець екстра гострих сортів, вирощений на власній тепличній фермі в с.Нагірна Жашківського району Черкаської області. Сорти Хабанеро, Бхут Джолокія, Фаталі, та ін., загалом більше 15 сортів.



ТЕХНОЛОГІЯ

Технологія виробництва Вогняра подібна до технології виготовлення червоного вина. Свіжий соковитий перець подрібнюється та ферментується без доступу кисню протягом 40-50 діб.

Далі з сусла віджимають мезгу та додають трохи солі й оцту. І все! Вогняр «Оригінальний» готовий! За цією технологією виготовляються майже всі соуси основної та екстрагострої серій.

Соуси екстрагострої лінійки відрізняються лише сортами перцю, з якого робиться соус. Вогняр не містить крохмалю, цукру, концентратів, загусників, стабілізаторів, консервантів, ароматизаторів, барвників, сухого перцю та будь-яких штучних інгредієнтів.



ВИРОБНИЦТВО

Виробничі потужності Вогняра знаходяться:
с. Фасова, Макарівський р-н, Київська обл. ТОВ «Ворлд Грінзейшн Сістем»
м. Дніпро, вул. Калинова, 72, ТОВ «Джем ЛТД»
Виробництва сертифіковані за міжнародним стандартом
ISO 22000:2007/HACCP



ПРОДУКЦІЯ

Вогняр пропонує споживачам декілька лінійок продукції:

Основна серія

Виготовляється з перцю сортів «Баранячий Ріг» та «Декаєнський». З додаванням різноманітних натуральних інгредієнтів. Гострота соусів – 1,8-2,5 тис. SHU.

Екстрагостра серія

Виготовляється з надгострих сортів перцю, з колекції Валентина Калашника. Гострота – 12-40 тис. SHU.

Мармеладова серія:

Густі та солодкі пастеризовані соуси. В основі – перець «Баранячий Ріг» різних ступенів визрівання та інші натуральні інгредієнти. Гострота – близько 2 тис. SHU.

Інша гостра продукція:

Олія, цукерки, копчені перчики халапеньйо, та інше



ОСНОВНА СЕРІЯ

Доступна в пляшках ПЕТ 200 мл,
скляних пляшечках 40 мл або в упаковці 1-2 л для потреб HoReCa.

- #1 «Оригінальний»:** ферментоване перцеве сусло, сіль та оцет.
- #2 «Адобо»:** гострий перець, цукор, соевий соус, гвоздика, перець душистий та чорний, лавровий лист.
- #3 «Сладкогріє»:** перець гострий, цукор, яблучне пюре.
- #4 «Пряність на радість»:** перець гострий, сіль, оцет, зіра, коріандр.
- #5 «Місьє Діжон»:** перець гострий, сіль, оцет, зерна діжонської гірчиці, мед.
- #6 «Гострий томат»:** перець гострий, сіль, оцет, томатний сік.
- #7 «Закопченець»:** перець гострий, сіль, оцет.



ЕКСТРАГОСТРА СЕРІЯ

Доступна у скляних пляшечках 40 мл.

У складі – лише ферментоване перцеве сусло відповідного сорту перцю, сіль та оцет.

#1.1 Habanero Orange, 30 000 SHU

#1.2 Habanero Yellow, 30 000 SHU

#1.3 Scotch Bonnet, 15 000 SHU

#1.4 Fatali, 15 000 SHU

#1.5 Scorpion, 40 000 SHU

#1.6 Naga Viper, 25 000 SHU

#1.7 Habanero Red, 30 000 SHU

#1.9 Moruga Chocolate, 40 000 SHU

#1.10 Pimenta Leopard Yellow, 25 000 SHU

#1.11 Pimenta Leopard Red, 25 000 SHU

#1.12 Chocolate 7-Pot, 40 000 SHU

#1.13 Bhut Jolokia Red, 40 000 SHU

#1.14 Bhut Jolokia Chocolate, 40 000 SHU

#1.15 Habanero Chocolate, 30 000 SHU



МАРМЕЛАДОВІ СОУСИ,

ЩО НЕ РОЗТІКАЮТЬСЯ ПО СТРАВИ [ДОСТУПНІ У СКЛЯНИХ
БАНКАХ 250 МЛ.]

#9.1. «Херсонський лемонграсс» –

солодкий гострий зелений соус із цитрусовими нотками. Склад: гострий перець, цукор, лимон, базилік, м'ята, сіль, оцет, сорбат калію, ксантанова та гуарова камідь.

#9.2. Борзий чилієць -

солодкий мармеладний соус. Склад: гострий перець, солодкий перець, оцет, сіль, коріандр, ксантанова камідь, сорбат калію, ксантанова та гуарова камідь.

#9.3. «Сливовий зацілунок» –

гострий соус із чорносливу. Склад: томати, болгарський перець, цукор, чорнослив, гострий перець, сіль, оцет, сорбат калію, ксантанова та гуарова камідь.





ІНША ПРОДУКЦІЯ

Олія (ПЕТ 200 мл) —

Рафінована соняшникова олія, настояна протягом 2 місяців на висушених ягодах перцю.

Цукерки —

Розчиніть цукерку в гарячій каві
чи їжте вприкуску! Чи розітріть цукерку до салату.

«Копчений Халапеньо»

(скляна банка 250 мл) — перед вами найвідоміший перець Мексики, копчений і маринований за власною рецептурою в маринаді та без.



ЯК НАС ЗНАЙТИ?

Понад 500 супермаркетів та ресторанів по всій Україні представляють нашу продукцію: «Сільпо», «Новус», «Варус», «Фора», «Фоззі», «Ашан», «Метро», «Фуршет», «Брусничка», «Мегамаркет», «Таврія», «Рост», «Ватра», «Остання барикада»

Online: vognyar.com, [rozetka](http://rozetka.com.ua), та ін.

**Для ідей
та співпраці:**

вул. Старонаводницька, 2-20

Київ, Україна, 01015

vognyar@gmail.com

+38 093 497 37 22

<https://www.facebook.com/vognyar/>

<http://vognyar.com/>



ДЖЕРЕЛО ПРИБУТКУ

Вогняр подобається людям як бренд і як продукт.
Вогняр має широку лінійку смаків і рівнів гостроти.
Вогняр охоче купують. Для себе, у подарунок
чи ба – навіть замість букета квітів.
Вогняр захоплює та приводить споживачів
до наших партнерів.
Вогняр приносить прибуток.
Запитайте про наші тарифи та умови!
Ми охоче розглядаємо всі можливості
для співпраці.
Будь ласка, зв'яжіться з нами!



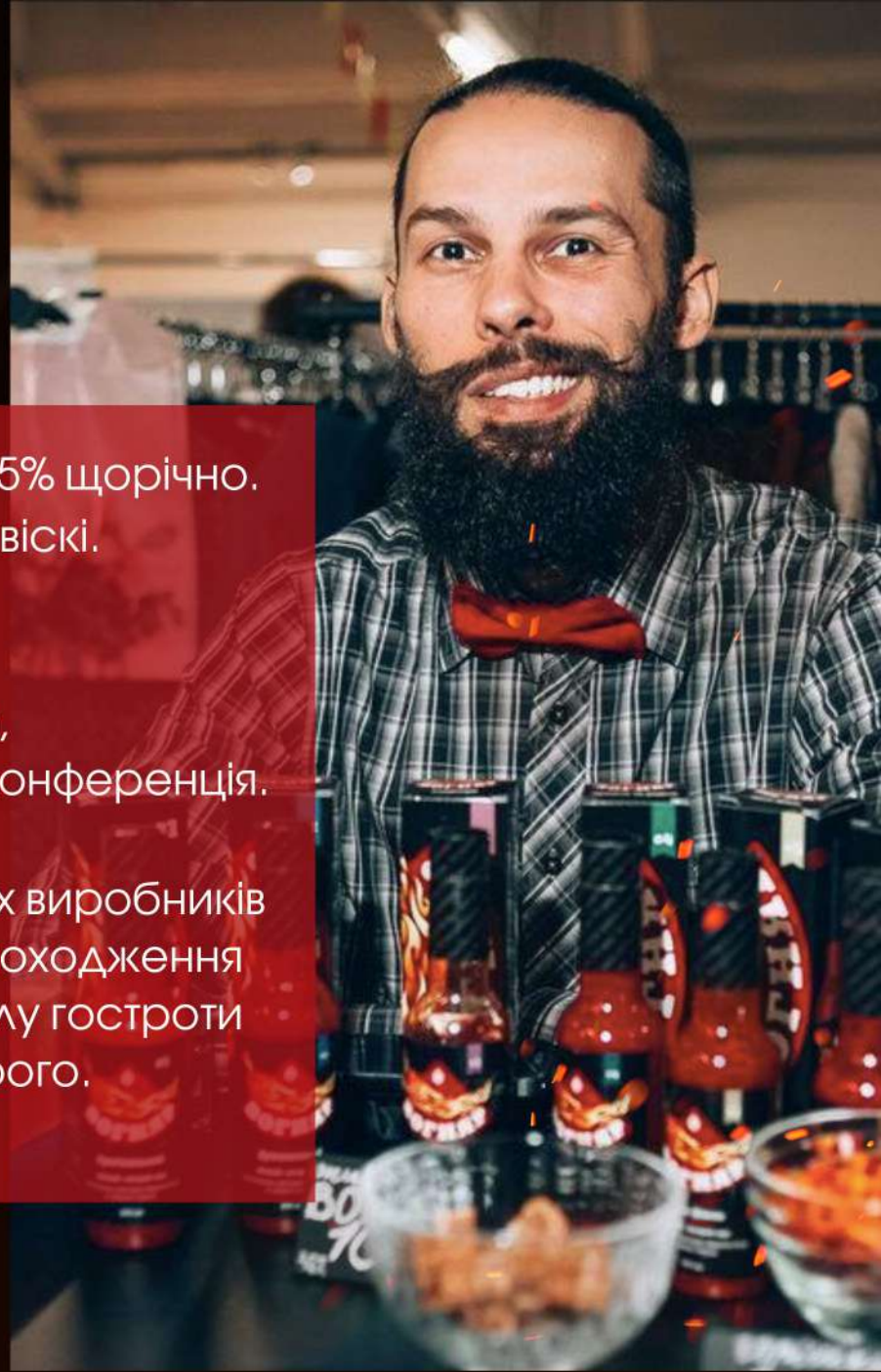
ДЕГУСТАЦІЯ

Споживання гострих соусів зростає. США та Канада +10-15% щорічно. Гострі соуси збирають у колекції так само, як елітні вина чи віскі. Гострий смак і загалом гостра тема приваблює людей.

Це цікаво, це емоційно, це модно.

Ми з радістю познайомимо зі світом гострого ваших гостей, співробітників чи клієнтів. Тімблдинг, корпоратив чи бізнес-конференція. В супермаркеті, офісі чи ресторані.

Проведемо дегустацію чи «сліпі» тести гострих соусів різних виробників з різних куточків світу. Розкажемо про перець, його сорти, походження та смак. Про гострі соуси різних країн та народів. Про шкалу гостроти та медичні, біологічні й емоційні наслідки споживання гострого. Ми вміємо дивувати! Спитайте нас про деталі!



ВОГНЯР

це #смачногострокорисно
це радість у пляшечках

