



**Сублимированные
продукты питания**

Гага-Гага™



КАТАЛОГ ПРОДУКЦИИ

2004

СЕНСАЦИЯ! СУБЛИМАЦИЯ!

О компании

**Производство сублимированных
продуктов питания быстрого приготовления
торговой марки «ГАЛА-ГАЛА»
осуществляется в России
на собственных заводах, расположенных
в Волгоградской и Мурманской областях, на
современном оборудовании при строгом
контроле качества и к используемому сырью,
и к выпуску готовой продукции.**

МИССИЯ КОМПАНИИ

**Производство и продвижение уникальных,
100% натуральных, без каких-либо
ароматизаторов, красителей, усилителей вкуса
и т.п., сублимированных продуктов питания
быстрого приготовления по ценам, доступным
массовому потребителю**



*"Время - деньги!" - гласит известная поговорка.
Мы хотим, чтобы вы ценили свое время и деньги.*

ГАЛА-ГАЛА - БЕЗ КРАСИТЕЛЕЙ, КОНСЕРВАНТОВ, АРОМАТИЗАТОРОВ

Что такое сублимированные продукты?

В производстве продуктов питания представляет собой технологию удаления воды из свежих продуктов вакуумным способом, что позволяет практически полностью сохранить в них

Сублимация (от лат. sublimo - возношу):

1) переход вещества из одного состояния в совершенно иное состояние.

2) современный способ консервации продуктов питания, заключающийся в мгновенном удалении влаги из ягод, овощей, мяса, масла, других продуктов питания в вакуумных установках.

питательные вещества, витамины, микроэлементы, даже первоначальную форму, естественные аромат, вкус, цвет. Одним из важнейших достоинств сублимации является малая усадка исходного продукта, что позволяет избегать их разрушения и быстро восстанавливать сублимированные продукты, имеющие пористую структуру при обводнении. Технология сублимационной сушки включает два основных этапа: замораживание и собственно сушку. Во время вакуумно-сублимационной сушки из продукта удаляется влага путём возгонки (испарения) льда. При этом минует жидкая фаза. Такой способ позволяет сохранить в получаемых продуктах питания до 98% полезных веществ, а также естественные вкусовые ощущения и запах исходных продуктов. При замачивании в воде сублимированные продукты быстро возвращаются к первоначальной форме.

По сравнению с натуральными, сублимированные продукты в 5-20 раз легче.

Срок хранения сублимированных продуктов - до пяти лет.

Диапазон температур хранения - от -50 до + 50°C.

Как использовать в пищу сублимированные продукты?

Очень просто: необходимо сублимированный продукт замочить в воде от 2 до 5 минут. При этом он быстро впитает воду и восстановит свою первоначальную массу. Насыщенные влагой, сублимированные продукты практически не отличаются от свежих не только по форме, но и вкусовым качествам, аромату, содержанию витаминов и микроэлементов.

1. Свежие или приготовленные продукты помещают в вакуумную камеру и подвергают глубокой заморозке.

2. В вакууме при температуре ниже -50°C из продуктов удаляется влага. Процесс вакуумно-сублимационной сушки длится от 15 до 24 часов.



4. После добавления воды сублимированные продукты питания вновь приобретают свои первоначальные свойства - аромат, вкус, цвет и форму.

3. Сублимированные продукты упаковываются во влаго-воздухонепроницаемую упаковку для сохранения всех питательных свойств до употребления.



СЕНСАЦИЯ! СУБЛИМАЦИЯ!

ЛУЧШИЙ
ПРОДУКТ 2003 г.



АССОРТИ ПЕРВЫХ БЛЮД

Для их производства мы используем отборные продукты и готовим блюда по мы полностью сохраняем вкус, цвет, аромат и пользу натуральных готовых мы добиваемся домашнего вкуса и качества! 28 первых и 28 вторых блюд и полноценная. Для Вашего удобства блюда «ГАЛА-ГАЛА» упаковываются



Состав меню:

Борщ «Московский»,
Рассольник «Домашний»,
Суп «Полевой»,
Бульон куриный с мясом и зеленью,
Суп куриный с рисом,
Суп гороховый со свиной,
Суп говяжий.

Вес нетто (меню) - 140 г

МЕНЮ №1



Состав меню:

Ши мясные из свежей капусты,
Рассольник «Ленинградский»,
Суп куриный,
Суп с белыми грибами,
Суп гороховый с говядиной,
Суп-харчо острый,
Уха «Северная».

Вес нетто (меню) - 150 г

МЕНЮ №2



Состав меню:

Борщ «Украинский»,
Ши с ветчиной,
Суп гороховый с курицей,
Суп говяжий с рисом,
Бульон говяжий с мясом и зеленью,
Суп куриный с картофелем,
Уха «Рыбачья» из судака.

Вес нетто (меню) - 136 г

МЕНЮ №3



Состав меню:

Суп-харчо,
Ши из свежей капусты,
Суп куриный «Дачный»,
Суп гороховый с копченостями,
Суп говяжий с картофелем,
Суп-гуляш «Венгерский»,
Уха «Волжская» из судака.

Вес нетто (меню) - 150 г

МЕНЮ №4

Способ приготовления: содержимое пакета залить 200 г кипятка, перемешать, накрыть, дать настояться 3 минуты.

Срок хранения продукта в оригинальной упаковке - 1 год.

4

ГАЛА-ГАЛА - БЫСТРО И ВКУСНО



АССОРТИ ВТОРЫХ БЛЮД

рецептам лучших кулинарных книг. Благодаря технологии сублимации блюд! Выполняя самостоятельно полный производственный цикл, «ГАЛА-ГАЛА» - это здоровая домашняя еда плюс вкусная, натуральная по 7 порций, не повторяясь из меню в меню.



Состав меню:

Гречка со свинойной,
Каша гречневая "Гурьевская",
Пюре картофельное с говядиной,
Каша овсяная с говядиной,
Каша пшеничная с курицей,
Рис с рыбой,
Картофель с печенью и луком.

Вес нетто (меню) - 260 г

МЕНЮ №1



Состав меню:

Гречка с курицей,
Каша гречневая с маслом,
Картофель с грибами и луком,
Рис с куриной грудкой,
Картофель с рыбой,
Каша пшеничная с говядиной,
Каша пшеничная с печенью и маслом.

Вес нетто (меню) - 260 г

МЕНЮ №2



Состав меню

Гречка с печенью и луком,
Каша гречневая с грибами и сметаной,
Пюре картофельное с курицей,
Каша рисовая с маслом,
Каша пшеничная с говядиной,
Пюре картофельное с копченостями,
Свинина с картофелем.

Вес нетто (меню) - 250 г

МЕНЮ №3



Состав меню:

Язык отварной с картофелем
Гречка с копченостями
Каша рисовая с печенью
Гречка с говядиной
Каша пшеничная с маслом
Каша гороховая со свинойной
Картофель с маслом и зеленью.

Вес нетто (меню) - 260 г

МЕНЮ №4

Способ приготовления: указан на каждом пакете.

Срок хранения продукта в оригинальной упаковке - 1 год.

ГАЛА-ГАЛА - ПРИГОТОВЛЕННЫ ПО ЛУЧШИМ РЕЦЕПТАМ

5

НОВИНКА!

СЕНСАЦИЯ! СУБЛИМАЦИЯ!

ПЕРВЫЕ БЛЮДА

В каждой упаковке 7 порций



Суп куриный с рисом сублимированный

Состав:
Сублимированные бульон куриный, мясо куриное вареное, масло, лук, морковь, зелень, хлопья рисовые, соль, специи.

Вес нетто - 154 г



Суп-гуляш "Венгерский" сублимированный

Состав:
Сублимированные бульон мясной, говядина вареная, масло, лук, морковь, зелень, хлопья рисовые, соль, специи.

Вес нетто - 154 г



Суп говяжий с рисом сублимированный

Состав:
Сублимированные бульон мясной, говядина вареная, масло, лук, морковь, зелень, хлопья рисовые, соль, специи.

Вес нетто - 154 г



Суп - харчо сублимированный

Состав:
Сублимированные бульон мясной, говядина вареная, масло, лук, томаты, морковь, чеснок, зелень, хлопья рисовые, соль, специи.

Вес нетто - 154 г



Суп куриный с картофелем сублимированный

Состав:
Сублимированные картофель, бульон куриный, мясо куриное вареное, масло, лук, морковь, зелень, хлопья пшеничные, соль, специи.

Вес нетто - 154 г



Уха "Волжская" из судака сублимированная

Состав:
Сублимированные судак отварной, бульон рыбный, масло, лук, картофель, зелень, хлопья пшеничные, соль, специи.

Вес нетто - 140 г



Суп говяжий с картофелем сублимированный

Состав:
Сублимированные картофель, бульон мясной, говядина вареная, масло, лук, морковь, зелень, хлопья овсяные, соль, специи.

Вес нетто - 154 г



Суп с белыми грибами сублимированный

Состав:
Сублимированные картофель, бульон куриный, мясо куриное вареное, грибы белые, масло, лук, морковь, зелень, хлопья рисовые, соль, специи.

Вес нетто - 154 г

Способ приготовления: готовить непосредственно перед употреблением. Содержимое пакета залить 200 г горячей воды, перемешать, накрыть, выдержать 3 минуты.

Срок хранения продукта в оригинальной упаковке - 1 год.

6

ГАЛА-ГАЛА - ЛЕГКИЙ ВЕС

ВТОРЫЕ БЛЮДА

В каждой упаковке 7 порций



Пюре картофельное с говядиной сублимированное

Состав:
Сублимированные говядина вареная, масло, перец сладкий, зелень, хлопья картофельные, соль, специи.

Вес нетто - 210 г



Каша гречневая с грибами и сметаной сублимированная

Состав:
Сублимированные сметана, грибы вареные, лук, хлопья гречневые, соль, специи.

Вес нетто - 280 г



Картофель с печенью и луком сублимированный

Состав:
Сублимированные печень говяжья вареная, масло, перец сладкий, лук, хлопья картофельные, соль, специи.

Вес нетто - 210 г



Гречка с курицей сублимированная

Состав:
Сублимированные мясо куриное вареное, масло, хлопья гречневые, соль, специи.

Вес нетто - 280 г



Язык отварной с картофелем сублимированный

Состав:
Сублимированные язык говяжий вареный, масло, перец сладкий, зелень, хлопья картофельные, соль, специи.

Вес нетто - 210 г



Каша пшеница с курицей сублимированная

Состав:
Сублимированные мясо куриное вареное, масло, хлопья пшеничные, соль, специи.

Вес нетто - 280 г



Каша гречневая "Гурьевская" сублимированная

Состав:
Сублимированные масло, напиток молочный, хлопья гречневые, орехи, сахар, соль.

Вес нетто - 280 г



Каша пшеничная с говядиной сублимированная

Состав:
Сублимированные говядина вареная, масло, хлопья пшеничные, соль, специи.

Вес нетто - 280 г

Способ приготовления: готовить непосредственно перед употреблением. Содержимое пакета залить 160 г горячей воды или молока, перемешать, накрыть, выдержать 3 минуты.

Срок хранения продукта в оригинальной упаковке - 1 год.

ГАЛА-ГАЛА - УДОБНЫ В ПРИГОТОВЛЕНИИ

7

НОВИНКА!

СЕНСАЦИЯ! СУБЛИМАЦИЯ!

КАШИ ОВСЯНЫЕ БЕЗ САХАРА (ДИАБЕТИЧЕСКИЕ)



Среди большого разнообразия продуктов «ГАЛА-ГАЛА» хотелось бы выделить овсяные каши с сублимированными ягодами и фруктами без сахара, специально разработанные для лиц, склонных к полноте или страдающих повышенным содержанием сахара в крови.

В этом случае наши специалисты-диетологи обращают Ваше внимание на северные ягоды (клюква, голубика, черника, вороника, брусника, черная смородина), польза которых неоспорима и общеизвестна.

Рекомендованы Российской Диабетической ассоциацией для диетического и диабетического питания.



Каша овсяная с брусникой и яблоком сублимированная

Состав:
Сублимированные
яблоко и брусника,
овсяные хлопья, соль.

Вес нетто - 400 г



Каша овсяная с клюквой и яблоком сублимированная

Состав:
Сублимированные
яблоко и клюква,
овсяные хлопья, соль.

Вес нетто - 400 г



Каша овсяная с черной смородиной и яблоком сублимированная

Состав:
Сублимированные
яблоко и черная смородина,
овсяные хлопья, соль.

Вес нетто - 400 г



Каша овсяная с вороникой и яблоком сублимированная

Состав:
Сублимированные
яблоко и вороника,
овсяные хлопья, соль.

Вес нетто - 400 г



Каша овсяная с черникой и яблоком сублимированная

Состав:
Сублимированные
яблоко и черника,
овсяные хлопья, соль.

Вес нетто - 400 г



Каша овсяная с голубикой и яблоком сублимированная

Состав:
Сублимированные
яблоко и голубика,
овсяные хлопья, соль.

Вес нетто - 400 г

**В упаковке
10 порций**

Способ приготовления: готовить непосредственно перед употреблением. Содержимое пакета залить 160 г горячей воды или молока, перемешать, накрыть, выдержать 3 минуты. Добавить сахарозаменяющие вещества по вкусу с учетом энергетической ценности индивидуальной диеты.

Срок хранения продукта в оригинальной упаковке - 1 год.

8

ГАЛА-ГАЛА - ВИТАМИНЫ КРУГЛЫЙ ГОД

КАШИ ОВСЯНЫЕ С САХАРОМ



Каша овсяная с брусникой и яблоком сублимированная

Состав:
Сублимированные
яблоко и брусника,
овсяные хлопья, сахар, соль.

Вес нетто - 400 г



Каша овсяная с клюквой и яблоком сублимированная

Состав:
Сублимированные
яблоко и клюква,
овсяные хлопья, сахар, соль.

Вес нетто - 400 г



Каша овсяная с черной смородиной и яблоком сублимированная

Состав:
Сублимированные яблоко
и черная смородина,
овсяные хлопья, сахар, соль.

Вес нетто - 400 г



Каша овсяная с вороникой и яблоком сублимированная

Состав:
Сублимированные
яблоко и вороника,
овсяные хлопья, сахар, соль.

Вес нетто - 400 г



Каша овсяная с черникой и яблоком сублимированная

Состав:
Сублимированные
яблоко и черника,
овсяные хлопья, сахар, соль.

Вес нетто - 400 г



Каша овсяная с голубикой и яблоком сублимированная

Состав:
Сублимированные
яблоко и голубика,
овсяные хлопья, сахар, соль.

Вес нетто - 400 г

**В упаковке
10 порций**

Способ приготовления:

готовить непосредственно перед употреблением.
Содержимое пакета залить 160 г горячей воды или молока,
перемешать, накрыть, выдержать 3 минуты.

Срок хранения продукта в оригинальной упаковке - 1 год.

НОВИНКА!

СЕНСАЦИЯ! СУБЛИМАЦИЯ!

СУБЛИМИРОВАННЫЕ ОМЛЕТЫ



Сублимированные омлеты «ГАЛА-ГАЛА» - это высококачественные, не требующие дополнительной кулинарной обработки натуральные продукты, сохраняющие после восстановления все вкусовые и питательные свойства.

Рекомендуется в качестве горячей пищи с высоким содержанием калорий.

Рекомендованы Российской Диабетической Ассоциацией для диетического и диабетического питания.



Омлет сублимированный с копченостями

Состав:
яйца куриные,
молоко, масло сливочное,
копчености сублимированные,
мука, соль, специи.

Вес 30 г



Омлет сублимированный с маслом

Состав:
яйца куриные,
молоко, масло сливочное
сублимированные, мука, соль,
специи.

Вес 30 г



Омлет сублимированный с сыром

Состав:
яйца куриные,
молоко, масло сливочное,
сыр сублимированные, мука,
соль, специи

Вес 30 г



Омлет сублимированный с грибами

Состав:
яйца куриные,
молоко, масло сливочное, грибы
сублимированные, мука, соль,
специи.

Вес 30 г

**В упаковке
7 порций**

Способ приготовления: 30 г омлета (одна упаковка) залить 80 г воды с температурой 40-50°C. Перемешать. Желательно накрыть и выдержать 3-5 минут. Продукт готов к употреблению. Восстановленный омлет можно украсить свежими овощами и зеленью.

Срок хранения продукта в оригинальной упаковке - 1 год.

10

ГАЛА-ГАЛА - С ПОЛЬЗОЙ ДЛЯ ЗДОРОВЬЯ

СУБЛИМИРОВАННЫЕ МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ



Продукты молочные сублимированные вырабатываются из натурального цельного пастеризованного молока и отборных молочных продуктов, не содержат каких-либо консервантов, красителей или ароматизаторов и легко восстанавливаются с помощью теплой воды.

Продукты молочные сублимированные «ГАЛА-ГАЛА» изготавливаются следующих видов:

- творог сублимированный,
- масло сублимированное,
- сыр плавленый сублимированный,
- сметана сублимированная,
- молочный напиток сублимированный,
- простокваша сублимированная.

Сублимированные молочные продукты упаковываются в трехслойные металлизированные пакеты весом нетто от 20 до 500 г (вес согласовывается с заказчиком дополнительно).

СУБЛИМИРОВАННЫЕ МЯСО, РЫБА, БУЛЬОНЫ



Мясо вареное сублимированное вырабатывается путем удаления влаги методом сублимации из филейных не замороженных частей мяса и может быть использовано после восстановления для непосредственного употребления в пищу, а также для приготовления различных блюд.

Мясо вареное сублимированное «ГАЛА-ГАЛА» изготавливается следующих видов:

- говяжье,
- куриное,
- индейки,
- свиное,
- печень говяжья.

Для изготовления 1 кг вареного сублимированного мяса используется 4,5 кг свежего мяса.



Рыба отварная сублимированная вырабатывается путем удаления влаги методом сублимации из филейных не замороженных частей рыбы, очищенных от костей.

Сублимированная рыба может использоваться после восстановления для непосредственного употребления в пищу, а также для приготовления различных блюд.

Рыба отварная сублимированная «ГАЛА-ГАЛА» изготавливается следующих видов:

- речных пород,
- морских пород,
- речные и морепродукты.

Для изготовления 1 кг вареной сублимированной рыбы используется 4,5 кг свежей рыбы.



Мясные бульоны сублимированные вырабатывается путем удаления влаги методом сублимации из качественных жидких бульонов высокой степени концентрации, приготовленных в процессе паровой варки мяса. Для повышения степени концентрации в процессе варки мясных бульонов применяется также соответствующий костный состав. Жирные части мяса в варке бульонов применяться не могут, так как при повышенной жирности бульоны невозможно сублимировать.



Рыбные бульоны приготавливаются таким же способом, как и мясные, в процессе варки рыбы речных пород.

Бульоны рыбные сублимированные можно использовать после восстановления для непосредственного употребления в пищу, а также для приготовления различных блюд.

Сублимированные бульоны «ГАЛА-ГАЛА» сохраняют все вкусовые и питательные свойства, состав белка, микроэлементов и структуру свежего продукта. По внешнему виду сублимированные бульоны представляет собой порошок белого или слегка кремового цвета, по запаху - соответствуют свежим бульонам.

Для изготовления 1 кг сублимированного бульона используется 17-25 кг жидкого высококонцентрированного бульона.

Упаковываются в трехслойные металлизированные пакеты весом нетто от 10 до 200 г (вес согласовывается с заказчиком дополнительно).

СУБЛИМИРОВАННЫЕ ОВОЩИ, ГРИБЫ, ЗЕЛЕНЬ, ПЛОДЫ, ЯГОДЫ

Сублимированные овощи, грибы, зелень, плоды и ягоды изготавливаются из свежего, тщательно отобранного сырья путем удаления влаги методом сублимации. Они предназначены для непосредственного употребления в пищу после восстановления водой, а также для приготовления первых и вторых блюд, салатов, ягодных напитков и морсов.

Сублимированные овощи и зелень «ГАЛА-ГАЛА» выпускаются в виде ломтиков, кубиков, полосок.

Сублимированные плоды и ягоды сублимационной сушки «ГАЛА-ГАЛА» выпускают в виде цельных ягод, кусочков или порошка.

Вся продукция отличается высоким качеством. После сублимации в плодах и ягодах, овощах и грибах сохраняются все витамины и питательные вещества. Сублимированные плоды и ягоды, овощи и грибы имеют естественный цвет, хрустящую консистенцию, вкус и запах, характерный для свежих плодов и ягод, овощей и грибов.



Овощи, грибы и зелень сублимированные «ГАЛА-ГАЛА» изготавливаются следующих видов:

- **овощи:** кабачки, картофель, капуста (цветная, брюссельская, брокколи), зеленый горох, морковь, кукуруза, лук (зеленый, репчатый), перец сладкий, помидоры, свекла, овощные наборы по согласованию с заказчиком, др.;

- **грибы:** белые, шампиньоны, другие грибы по согласованию с заказчиком;

- **зелень:** кинза, базилик, петрушка, укроп, сельдерей и др.



Плоды и ягоды сублимированные «ГАЛА-ГАЛА» изготавливаются следующих видов:

- **плоды:** абрикос, алыча, айва, банан, вишня, груша, слива, персик, яблоко и др.;

- **ягоды:** брусника, вороника, голубика, земляника, ежевика, клубника, клюква, малина, морошка, смородина (черная, красная), черника и др.

Для приготовления 1 кг сублимированных вышеперечисленных продуктов требуется свежего сырья 7-15 кг. Срок хранения составляет до 2 лет.

Упаковываются в трехслойные металлизированные пакеты весом нетто от 50 до 500 г (вес согласовывается с заказчиком дополнительно).

РАЦИОНЫ ИНДИВИДУАЛЬНОГО И ГРУППОВОГО ПИТАНИЯ

Первоначально сублимированные продукты использовались в условиях автономного существования людей, в частности, в космосе. Современную армию невозможно представить без снабжения сублимированными продуктами. Специально для нужд армии нами были разработаны аналоги войсковых сухпайков, сухпайков для подразделений спасателей МЧС.

Сегодня мы имеем возможность предложить их и для туристов, и для охотников-рыболовов, и для путешественников.

Основные преимущества продуктов вакуумно-сублимационной сушки, используемых в комплектовании рационов индивидуального и группового питания:

1. Для производства используется высококачественное сырьё.
2. Калорийность рационов идентична натуральным.
3. Пищевая ценность по содержанию белка выше.
4. Сохранены все свойства свежего продукта, т.к. не подвержены тепловой обработке.
5. Приемлемые цены.
6. Нет необходимости использования разогревателя. Для восстановления используется тёплая вода.
7. В критической ситуации употребляется в сухом виде и запивается водой.
8. Не замерзает (нет влаги).
9. Вес рациона в 2 раза меньше.
10. Диапазон температуры хранения от -50 до + 50°C.
11. Упаковка с использованием инертного газа позволяет хранить при нерегулируемом влажностном режиме и обладает высокими защитными свойствами.
12. Не тонет в воде.
13. Низкое содержание влаги - практически не подвергается радиоактивному накоплению.
14. Возможность транспортировки большего количества рационов в единице транспорта.

***Аналогов нашим рационам
на сегодняшний день нет.***

По Вашему заказу сформируем суточный рацион индивидуального или группового питания, рассчитанный по калориям и весу.

«ГАЛА-ГАЛА» - НА ЗДОРОВЬЕ!

Мы уверены в успехе нашего полезного дела, так как учитываем такие факторы, как дальнейшую урбанизацию, увеличение темпа жизни и сокращение времени на приготовление пищи в домашних условиях и сети общественного питания, усиление фактора чрезвычайных ситуаций в нашей жизни и развитие туризма, общепризнанная необходимость сбалансированного питания, обеспечивающего сохранение здоровья, а также возможность создания благодаря технологии сублимации новых видов комбинированных пищевых продуктов повышенной биологической ценности при максимальном сохранении исходных качественных характеристик пищевого сырья.

Мы уверенно смотрим в будущее и приглашаем к сотрудничеству производителей, торговые организации и самых обычных людей, конечных потребителей нашей продукции.

Недаром японцы, знающие толк в здоровой и разнообразной еде, перестали употреблять какие-либо другие продукты быстрого приготовления, кроме сублимированных. А в России, до недавнего времени, сублимированная пища была достоянием лишь космонавтов и спецконтингентов силовых ведомств.

По сравнению с аналогичной продукцией европейских, американских или японских производителей - продукция марки «ГАЛА-ГАЛА» - в разы дешевле!

Благодаря технологии вакуумно-сублимационной сушки все блюда «ГАЛА-ГАЛА» имеют первоклассное качество, обладают высокими питательными и лечебно-оздоровительными функциями и полностью отвечает требованиям тех людей, кто хотел бы питаться вкусно и с пользой для здоровья.

Наша продукция отмечена множеством наград на международных и Российских выставках.



WWW.GALAGALA.RU



**129626, Россия, Москва,
3-я Мытищинская ул., д. 16, корп. 47
тел. (095) 684-1687, 684-1610
факс (095) 287-9677
e-mail: info@galagala.ru
[Http://www.galagala.ru](http://www.galagala.ru)**

ДИЛЕР:

