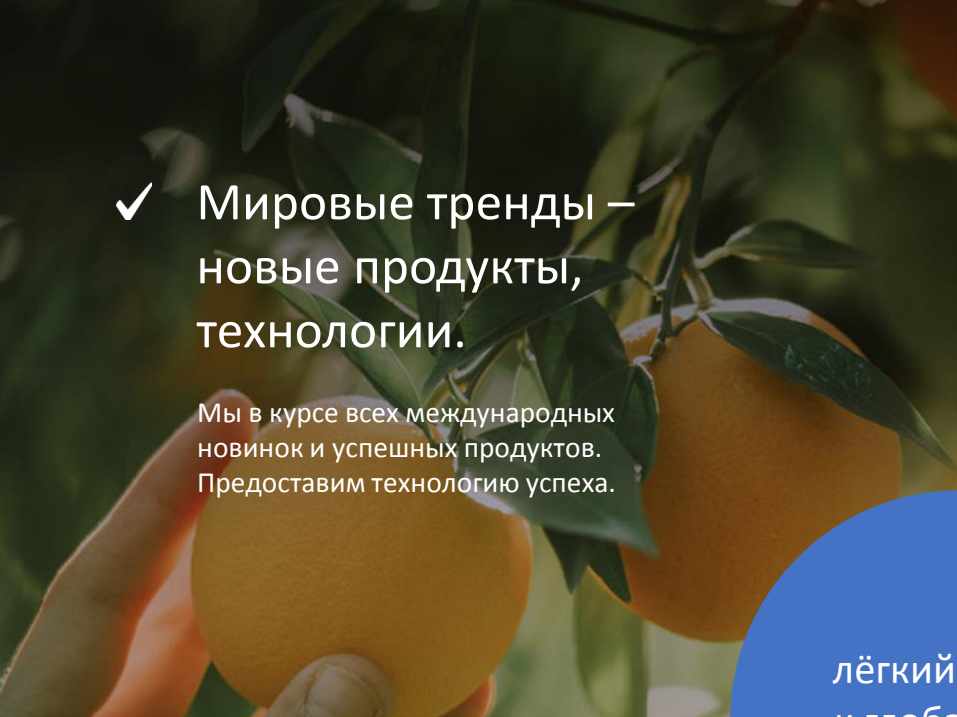


Eurosnab 


легкий доступ к глобальным ресурсам

Технологии, сырье и логистика для производства продуктов питания



✓ **Мировые тренды – новые продукты, технологии.**

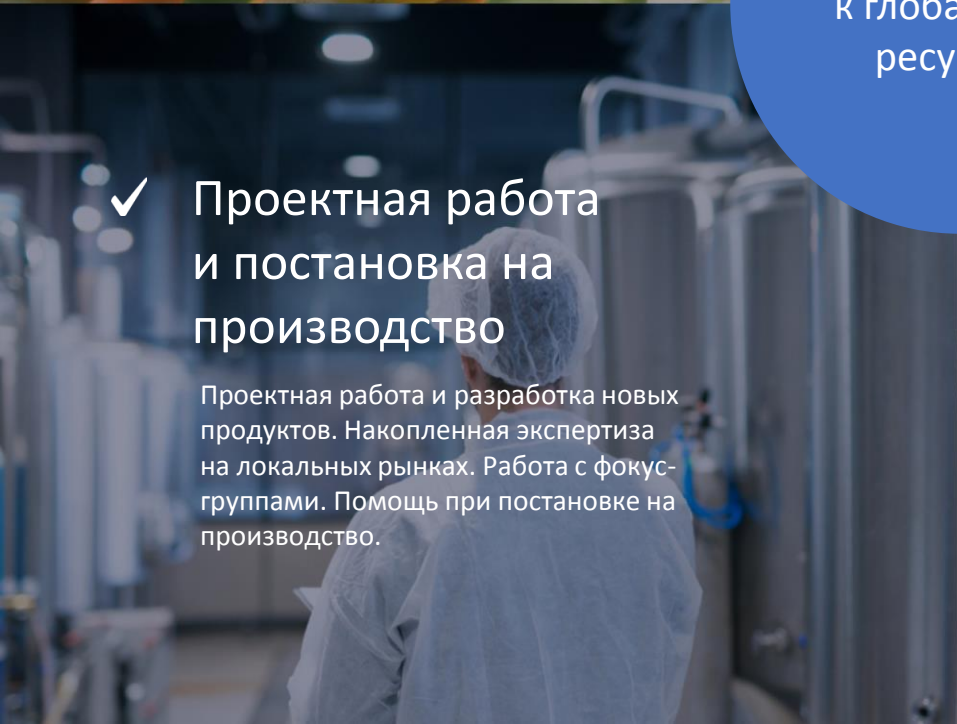
Мы в курсе всех международных новинок и успешных продуктов. Предоставим технологию успеха.



✓ **Оптимизация рецептуры – экономия до 20%**

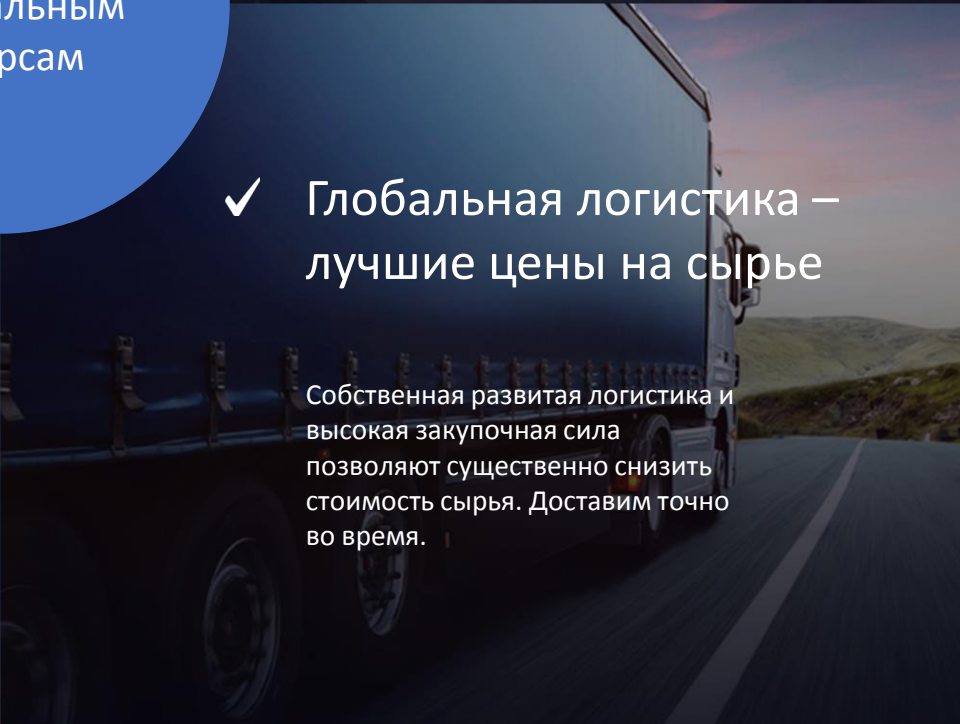
Сеть R&D и аппликационных лабораторий позволит оптимизировать рецептуру и сократить издержки без потери качества.

лёгкий доступ
к глобальным
ресурсам



✓ **Проектная работа и постановка на производство**

Проектная работа и разработка новых продуктов. Накопленная экспертиза на локальных рынках. Работа с фокус-группами. Помощь при постановке на производство.



✓ **Глобальная логистика – лучшие цены на сырье**

Собственная развитая логистика и высокая закупочная сила позволяют существенно снизить стоимость сырья. Доставим точно во время.



Euros Nab

Духовная миссия

Улучшить качество жизни людей, обеспечивая производителей пищевых продуктов ингредиентами и сырьём эксклюзивного качества!

качество жизни > качество продуктов > качество ингредиентов

ЕВРОСНАБ в каждом продукте!



- ✓ «ЕВРОСНАБ» – это глобальная технологическая компания.
- ✓ Офисы и технологические центры расположены в Европе, России и странах Центральной Азии, усилие которых направлено на разработку инновационных решений, внедрение новых технологий и бесперебойное обеспечение ингредиентами и сырьем для производства безопасных продуктов питания.

Помогаем нашим клиентам внедрить новые успешные продукты, опираясь на мировой опыт, основанный на трендах развития, которые будут успешны и востребованы на локальном рынке.

Достигаем Лидерства:

- ✓ лидерство по качеству

представляем мировых лидеров производства пищевых ингредиентов
- ✓ лидерство по логистике

помогаем правильно спланировать заказы, поставляем точно и вовремя, собственная логистика, постоянные складские запасы востребованного сырья
- ✓ лидерство по издержкам

за счёт собственной логистики и оптимальной консолидации грузов минимизируем издержки на поставку товара
- ✓ лидерство по технологической поддержке

оказываем технологическое сопровождение от разработки нового продукта, пусконаладки и дальнейшего сопровождения на всём пути производства
- ✓ лидерство по маркетинговой поддержке

анализируем успешные тренды на рынках, адаптируем их с учетом локальной специфики потребления и наличия оборудования у клиента, обеспечиваем помощь в реализации готовой продукции
- ✓ лидерство по сервису

сделать «удобно клиенту» один из ключевых показателей нашей команды

О компании

80+

млн долларов
заработанных
для наших
клиентов

300+
человек

20+
ТЕХНОЛОГОВ

6

Continent
R&D

3

Application
Lab

17

лет на
рынке

8

представительств

Global location

Узбекистан Казахстан Таджикистан Кыргызстан Туркменистан Афганистан Монголия Россия

Партнеры

Euros nab 

Ингредиенты европейского качества!

Givaudan®

Cargill®

 DSM
BRIGHT SCIENCE. BRIGHTER LIVING.

 MANE


Ingredion

 ADM

Smet®

KERRY

 BUNGE
Loders Crocklaan

Palsgaard®
Heart working people

 ALCE

STERNVITAMIN
Micronutrients for a Healthy Life

hydrosol
THE STABILISER PEOPLE


LAFFORT
l'œnologie par nature

SINCE 1976

OVOPROT
THE PROTEIN MASTER

 Borregaard
LignoTech

nexira
Innovation Inspired by Nature

 B.&V.
"The Agar Company"
Hydrocolloids & food stabilizers

 Muehlenchemie
Understanding Flour


ALLIED BIOTECH CORP
The Carotenoid Company

WACKER


LESAFFRE

 Gelymar

Так в чем же уникальна наша компания?

- ✓ Мы представляем Мировых Лидеров

Гарантия качества и стабильности

- ✓ Поставка Точно и во Время

Система Just in Time

- ✓ Лучшее соответствие Качество – Цена

Большой объем закупок – низкие цены





- ✓ Технологическая и Маркетинговая поддержки

Инновация – Технология – Внедрение

Мировые тренды – новые продукты и технологии

- ✓ Совместные разработки в R&D центрах и лабораториях наших партнеров по всему миру
- ✓ Обширная база данных, безграничные ресурсы и возможности

Технологии

-   **Аппликационные лаборатории Евроснаб**
-   **R&D лаборатории партнеров**



Research & development

Optimal formulary

Project & release

Оптимизация рецептуры – экономия до 20%

- ✓ Собственные разработки в аппликационных лабораториях
- ✓ Адаптация рецептур и технологических процессов
- ✓ Оптимальные комплексные решения

Хлебобулочные изделия

В прикладных лабораториях Евроснаб мы имеем возможность обрабатывать различные рецептуры ХБИ и сладкой кондитерской выпечки, макарон, блинов и прочее.

- Спиральный тестомес
- Скоростной миксер
- Расстоечный шкаф
- Печь с подачей пара и циркуляцией воздуха
- Варочные поверхности и вафельницы
- Экструзионная машина для макарон Dolly



Соки и напиточные изделия

В прикладных лабораториях Евроснаб мы имеем возможность обрабатывать различные рецептуры напитков, восстановленных соков и нектаров, молочных напитков.

- Коллоидная мельница для эмульсионных продуктов
- 5-ступенчатая очистка вода (обратный осмос)
- Пост-микс
- Световое табло
- Закаточная машинка (для жестибанок)
- Гомогенизатор высокого давления



Продукты Savory & Meat

В прикладных лабораториях Евроснаб мы имеем возможность обрабатывать различные рецептуры майонезов, кетчупов и соусов, а также различных вкусоароматических смесей.

- Stephan UMC-5 куттер-гомогенизатор
- Печи и варочные поверхности
- Термо-микс
- Мельницы для сыпучих материалов
- Смесители для сыпучих порошков



Кондитерские изделия Sweet & Goods

В прикладных лабораториях Евроснаб мы имеем возможность обрабатывать различные рецептуры кондитерских изделий и снеков.

- Дожировочный барабан с подачей воздуха
- Миксеры
- Вакуумный котел
- Печи и варочные котлы
- Смесители для сыпучих порошков
- Таблеточный пресс



Household chemicals, personal care & oral care

В прикладных лабораториях Евроснаб мы имеем возможность различные рецептуры готовых изделий бытовой химии:

- Эмульсатор
- Миксеры
- Стиральные машинки
- Смесители для сыпучих порошков



Проектная работа и постановка на производство

- ✓ Проектная работа и разработка новых продуктов
- ✓ Накопленная экспертиза на локальных рынках
- ✓ Работа с фокус-группами
- ✓ Помощь при постановке на производство

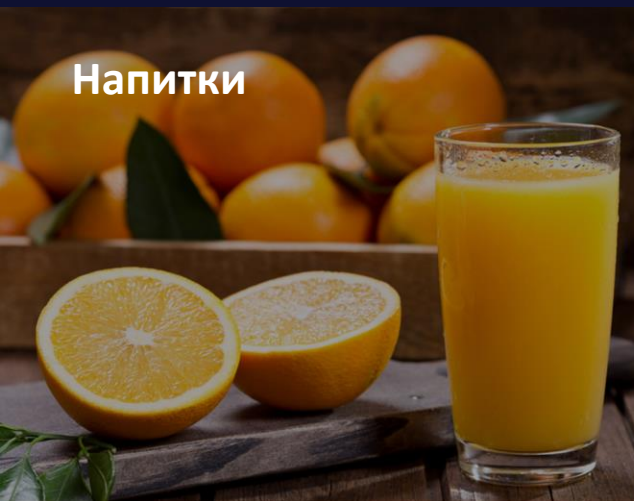
Глобальная логистика и сырье

- ✓ Собственная развитая логистика и высокая закупочная сила позволяют существенно снизить стоимость сырья
- ✓ Собственный логистический центр в Латвии и Санкт-Петербурге
- ✓ Доставим точно во время

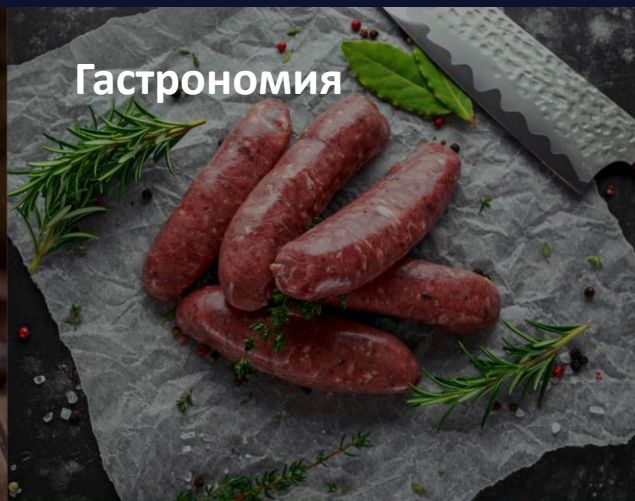
- Склады Евроснаб
- Склады партнеров



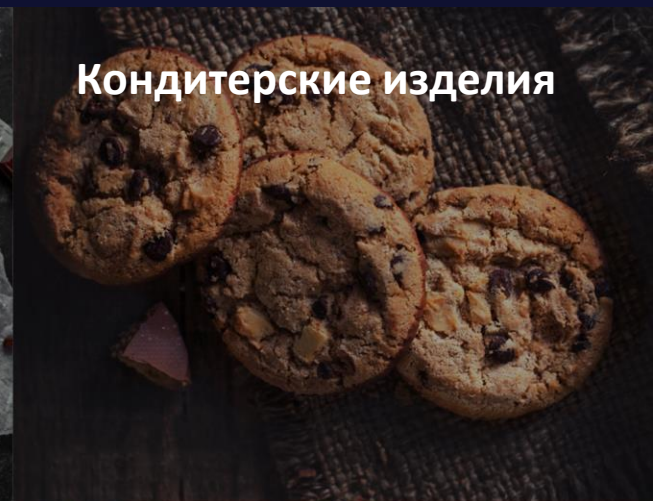
Напитки



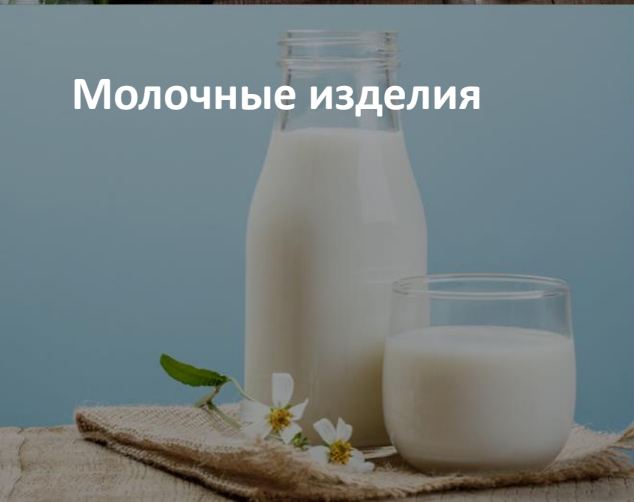
Гастрономия



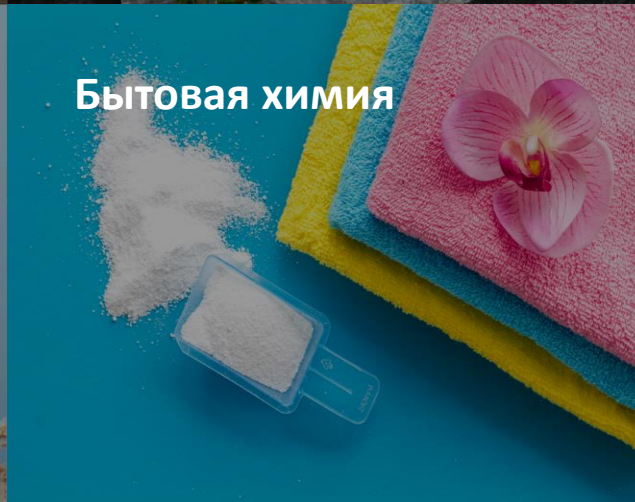
Кондитерские изделия



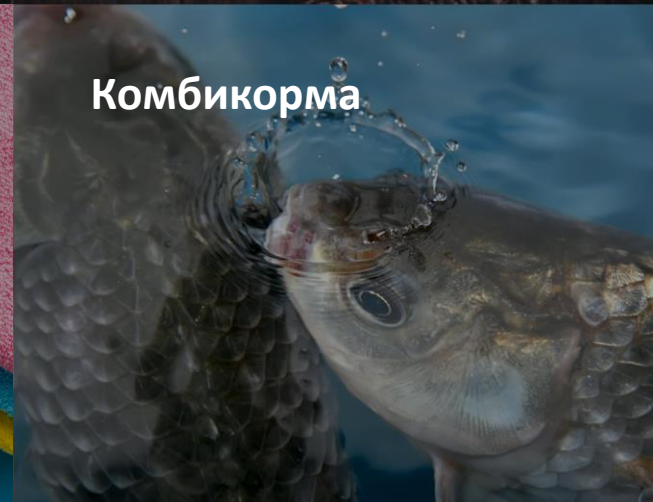
Молочные изделия



Бытовая химия



Комбикорма






Продукты

- Соки, нектары и сокосодержащие напитки
- Газированные напитки
- Энергетические напитки
- Холодные чаи, напитки на растительных экстрактах
- Вода + функциональная вода с добавленной пользой
- Коктейли, морсы, квасы и солодовые напитки
- Слабоалкогольные напитки
- Алкогольные напитки
- Сухие быстрорастворимые напитки





Ингредиенты, влияющие на вкус, цвет и другие органолептические показатели

- Ароматизаторы:
 - Натуральные (FTNF)
 - Натуральные (WONF)
 - Идентичные натуральным (NI)
- Эмульсии и замутнители
- Соковые концентраты
- Соковые основы (базы)
- Компаунды
- Текстурированные включения (пульпа/целлсы/кусочки)
- Фруктово-ягодные основы и пюре
- Овощные концентраты и пюре
- Растительные экстракты, экстракты чая
- Кислоты и регуляторы кислотности
- Модификаторы и улучшители вкуса
- Усилители вкуса
- Красители
- Соки красящие
- Натуральные красители
- Искусственные красители





Функциональные ингредиенты, влияющие на консистенцию и стабильность

- Загустители и стабилизаторы:
 - Агары
 - Альгинаты
 - Каррагеннаны
 - Камеди пищевые
 - Пектины
 - Растительные волокна
 - Целлюлоза и ее производные
- Модифицированные крахмалы
- Специализированные крахмалы и их смеси
- Сахарозаменители
- Интенсивные подсластители
- Растительные сахарозаменители
- Консерванты и антиоксиданты
- Аминокислоты и их комплексы
- Витамины и витаминные премиксы
- Витаминно-минеральные премиксы
- Микроэлементы и микронутриенты
- Растительные экстракты
- Солодовые экстракты
- Дрожжи:
 - Хлебопекарные
 - Пивные (низового брожения)
- Хмель





Основные сырьевые ингредиенты и пищевое сырьё

- Концентрированные соки и фруктовые концентраты
- Пюре и соковые основы
- Овощные пюре и пасты
- Сахар кристаллический и его фракции
- Сиропы
- Глюкозно-фруктозный сироп
- Глюкозный сироп
- Мальтозный сироп
- Мальтитовый сироп
- Сорбитовый сироп
- Объемные подсластители
- Сорбитол
- Фруктоза кристаллическая





Продукты

- Мороженое:
 - На молочной основе (молочное, сливочное, пломбир, кисломолочное)
 - На плодово-ягодной основе (шербеты, сорбеты, фруктовый лед)
 - Ароматизированный лед
 - Мягкое фризерное мороженое
 - Мороженое для HoReCa, изделия из мороженого
- Молочные продукты:
 - Питьевое молоко
 - Сливки
 - Сгущенное молоко
 - Молочные коктейли
 - Молочные пудинги и муссы
- Кисло-молочные продукты:
 - Кефир
 - Простокваша, ряженка,
 - Сметана, творог
 - Йогурты (питьевые, ложковые)
 - Йогуртные и сметанные продукты
 - Кисломолочные напитки
- Сыры и сырные продукты:
 - Молодые (свежие)
 - Созревающие твердые, полутвердые и ломтевые сыры
 - Плавленные сыры
 - Сырные продукты и их аналоги



Ингредиенты, влияющие на вкус, цвет и другие органолептические показатели

- Ароматизаторы:
 - Натуральные (FTNF)
 - Натуральные (WONF)
 - Идентичные натуральным (NI)
- Эмульсии и замутнители
- Соковые основы (базы)
- Компаунды
- Текстурированные включения (пульпа/целлсы/кусочки)
- Фруктово-ягодные основы и пюре
- Овощные концентраты и пюре
- Фруктово-ягодные наполнители
- Растительные экстракты, экстракты чая
- Кислоты и регуляторы кислотности
- Модификаторы и улучшители вкуса
- Усилители вкуса
- Красители:
 - Соки красящие
 - Натуральные красители
 - Искусственные красители





Функциональные ингредиенты, влияющие на консистенцию и стабильность

- Загустители и стабилизаторы:
 - Агары
 - Альгинаты
 - Каррагеннаны
 - Камеди пищевые
 - Пектины
 - Растительные волокна
 - Целлюлоза и ее производные
- Модифицированные крахмалы
- Специализированные крахмалы и их смеси
- Эмульгаторы
- Эмульгаторы смесевые
- Эмульгаторы-стабилизаторы интегрированные
- Сахарозаменители:
 - Интенсивные подсластители
 - Растительные сахарозаменители
- Кислоты и регуляторы кислотности
- Фосфаты и их смеси
- Функциональные комплексные смеси
- Консерванты и антиоксиданты
- Аминокислоты и их комплексы
- Витамины и витаминные премиксы
- Витаминно-минеральные премиксы
- Микроэлементы и микронутриенты
- Растительные экстракты
- Фруктовые порошки и криспи
- Фруктово-ягодные наполнители, начинки и джемы
- Текстурирующие агенты и включения
- Наполнители и декоративные посыпки
- Закваски и стартовые культуры
- Ферментные препараты





Основные сырьевые ингредиенты и пищевое сырьё

- Молочные продукты:
 - Сухое молоко
 - Сухая молочная сыворотка
 - Сгущенное молоко
 - Молочные начинки и пасты
- Сахар
- Сиропы:
 - Глюкозно-фруктозный сироп
 - Глюкозный сироп
 - Инвертный сироп
 - Сухой глюкозный сироп
- Объемные подсластители:
 - Фруктоза кристаллическая
 - Декстроза
- Жиры и масла:
 - Тропические жиры
 - Заменители молочного жира
 - Кондитерские жиры
 - Шортенинги
 - Маргарины
- Какао-продукты:
 - Какао-порошок
- Глазурь кондитерская
- Шоколад в ассортименте
- Орехи в ассортименте





Продукты

- **Сахаристые кондитерские изделия:**

- Сбивные (зефир, суфле, нуга, безе)
- Мармелад (желейный формовой, нарезной, фруктово-ягодный)
- Карамель (леденцовая, с начинками, молочная)
- Ирис (литой, тираженный, жевательный)
- Жевательная резинка
- Конфетные массы и конфеты
- Кондитерские плитки, корпуса и глазури
- Крем, пасты
- Драже
- Прочие (халва, восточные сладости)

- **Шоколад и какао-продукты:**

- Шоколад
- Шоколадные изделия
- Шоколадная глазурь
- Какао-порошок
- Какао тертое

- **Мучные кондитерские изделия:**

- Печенье (сахарное, затяжное, сдобное)
- Крекеры/галеты (дрожжевые, на хим. разрыхлителях, с добавлением жира)
- Вафли (глазированные, без глазури)
- Пряничные изделия (заварные, сырцовые, с начинкой)
- Кексы/рулеты (на разрыхлителях, масляные, с начинками, бисквитные полуфабрикаты)
- Торт/пирожные

- **Хлебобулочные изделия**



Ингредиенты, влияющие на вкус, цвет и другие органолептические показатели

- Ароматизаторы:
 - Натуральные (FTNF)
 - Натуральные (WONF)
 - Идентичные натуральным (NI)
- Эмульсии и замутнители
- Соковые основы (базы)
- Компаунды
- Фруктово-ягодные основы и пюре
- Овощные концентраты и пюре
- Сахарозаменители:
 - Интенсивные подсластители
 - Растительные сахарозаменители
- Модификаторы и улучшители вкуса
- Усилители вкуса
- Красители:
 - Соки красящие
 - Натуральные красители
 - Искусственные красители





Функциональные ингредиенты, влияющие на консистенцию и стабильность

- Загустители и стабилизаторы:
 - Агары
 - Альгинаты
 - Каррагеннаны
 - Камеди пищевые
 - Пектины
 - Растительные волокна
 - Целлюлоза и ее производные
- Модифицированные крахмалы
- Специализированные крахмалы и их смеси
- Эмульгаторы
- Эмульгаторы смесевые
- Эмульгаторы-стабилизаторы интегрированные
- Кислоты и регуляторы кислотности
- Функциональные комплексные смеси
- Консерванты и антиоксиданты
- Антислеживающие агенты и лубриканты
- Пенообразователи и пеногасители
- Аминокислоты и их комплексы
- Витамины и витаминные премиксы
- Витаминно-минеральные премиксы
- Микроэлементы и микронутриенты
- Растительные экстракты
- Фруктовые порошки и криспи
- Фруктово-ягодные наполнители, начинки и джемы
- Текстурирующие агенты и включения
- Наполнители и декоративные посыпки
- Закваски и стартовые культуры
- Ферментные препараты





Основные сырьевые ингредиенты и пищевое сырьё

- Пюре и соковые основы
- Овощные пюре и пасты
- Сахар кристаллический и его фракции
- Сиропы:
 - Глюкозно-фруктозный сироп
 - Глюкозный сироп
 - Мальтозный сироп
 - Мальтитовые сироп
- Объемные подсластители:
 - Декстроза кристаллическая
 - Мальтитол
 - Маннитол
 - Сорбитол порошок
 - Сухой глюкозные сироп
 - Фруктоза кристаллическая
- Какао-продукты:
 - Какао-порошок
 - Какао жмых
 - Какао тертое
 - Какао масло
- Жиры и масла:
 - Растительные масла
 - Тропические жиры
 - Заменители масла какао
 - Кондитерские спец.ж
 - Шортенги
 - Маргарины





Основные сырьевые ингредиенты и пищевое сырьё

- Глазурь кондитерская
- Шоколад в ассортименте
- Орехи в ассортименте
- Сухофрукты в ассортименте
- Глянцеватели и закрепители
- Молочные продукты:
 - Сухое молоко
 - Сухая молочная сыворотка
 - Сгущенное молоко
 - Молочные начинки
- Яичные продукты:
 - Сухой яичный меланж
 - Сухой яичный белок
 - Сухой яичный желток
 - Яичный меланж пастеризованный



Продукты

- **Мясопереработка:**

- Колбасные изделия
- Мясные деликатесы
- Мясные полуфабрикаты
- Мясные консервы

- **Масложировая продукция:**

- Майонезы
- Комбинированное масло и спреды
- Маргарины в ассортименте
- Жиры и шортенинги

- **Готовые к использованию продукты:**

- Кетчупы
- Соусы, дрессинги
- Горчица, уксус, маринады
- Пряности, специи и смеси

- **Готовые к употреблению продукты:**


- Снеки и чипсы
- Переработанные орехи и злаки
- Супы и лапша быстрого приготовления



Ингредиенты, влияющие на вкус, цвет и другие органолептические показатели

- Ароматизаторы:
 - Натуральные (FTNF)
 - Натуральные (WONF)
 - Идентичные натуральным (NI)
- Овощные концентраты и пюре
- Экстракты чая и трав
- Кислоты и регуляторы кислотности
- Модификаторы и улучшители вкуса
- Усилители вкуса
- Сахарозаменители:
 - Интенсивные подсластители
 - Растительные сахарозаменители
- Ароматизаторы и ароматические смеси
- Вкусо-ароматические смеси
- Пряно-ароматические смеси
- Пряности натурального помола
- Специи натуральные
- Специи Комби
- Экстракты жидкие






Функциональные ингредиенты, влияющие на консистенцию и стабильность

- Загустители и стабилизаторы:
 - Агары
 - Альгинаты
 - Каррагеннаны
 - Камеди пищевые
 - Пектины
 - Растительные волокна
 - Целлюлоза и ее производные
- Модифицированные крахмалы
- Специализированные крахмалы и их смеси
- Эмульгаторы
- Эмульгаторы смесевые
- Эмульгаторы-стабилизаторы интегрированные
- Фосфаты и их смеси
- Функциональные комплексные смеси
- Консерванты и антиоксиданты
- Пенообразователи и пеногасители
- Аминокислоты и их комплексы
- Витамины и витаминные премиксы
- Витаминно-минеральные премиксы
- Микроэлементы и микронутриенты
- Сахарозаменители:
 - Интенсивные подсластители
 - Растительные сахарозаменители
- Кислоты и регуляторы кислотности
- Растительные экстракты
- Солодовые экстракты
- Наполнители и декоративные посыпки
- Закваски и стартовые культуры
- Ферменты и препараты






Основные сырьевые ингредиенты и пищевое сырьё

- Белковые продукты животного происхождения:
 - Говяжий белок
 - Коллаген
 - Желатин
- Соевые продукты:
 - Соевый изолят
 - Соевый концентрат
 - Соевая мука
 - Соевый текстурат
- Молочные продукты:
 - Сухое молоко
 - Сухая молочная сыворотка
 - Сгущенное молоко
 - Молочные начинки и пасты
- Яичные продукты:
 - Сухой яичный меланж
 - Сухой яичный белок
 - Сухой яичный желток
 - Яичный меланж пастеризованный
- Жиры и масла:
 - Растительные масла
 - Тропические жиры
 - Знаменитые масла какао
 - Кондитерские спец. жиры
 - Шортенинги
 - Маргарины





Основные сырьевые ингредиенты и пищевое сырьё

- Овощные пюре и пасты
- Орехи в ассортименте
- Сухофрукты в ассортименте
- Картофельное сырье:
 - Картофельная мука
 - Картофельный крахмал
 - Картофельные хлопья
 - Картофельные гранулы
 - Картофельные пеллеты
- Кукурузное сырье:
 - Кукурузная мука
 - Кукурузный крахмал
 - Кукурузная крупка
 - Кукурузные зерна
 - Кукурузные пеллеты



Издeлия из бытовой химии

- **Средства для стирки изделий:**
 - Из хлопковых и льняных волокон
 - Из шерстяных и шелковых волокон
 - Из синтетических волокон
- **Синтетические моющие средства:**
 - Средства для мытья посуды
 - Средства для мытья предметов домашнего обихода (ванн, раковин и т.п.)
 - Средства для мытья стекол
 - Средства для очистки ковров и предметов интерьера
 - Универсальные средства
- **Средства парфюмерные и косметические:**
 - Средства личной гигиены (гели для души, лосьоны и бальзамы)
 - Шампунь и др. средства для волос
 - Средства для бритья, дезодоранты и антиперспиранты
- **Мыла:**
 - Твердые кусковые
 - Порошковые мыла
 - Глицериновые мыла





Ингредиенты, влияющие на вкус, цвет и другие органолептические показатели

- Отдушки
- Парфюмерные композиции
- Растительные экстракты и настойки
- Эфирные масла
- Терпены
- Кислоты и регуляторы кислотности
- Красители и пигменты





Функциональные ингредиенты, влияющие на консистенцию и стабильность

• Загустители и стабилизаторы:

- Агары
- Альгинаты
- Камеди
- Пектины
- Целлюлоза и ее производные
- Специализированные крахмалы
- Эмульгаторы
- ПВА и эмульгаторы
- Комплексообразователи
- Цеолиты
- Отбеливатели и активаторы
- Антирастворители
- Консерванты и антиоксиданты

- Аминокислоты и их комплексы
- Витамины и витаминные премиксы
- Витаминно-минеральные премиксы
- Микроэлементы и микронутриенты
- Растительные экстракты
- Субстраты функциональные
- Лекарственные субстанции
- Ферменты и ферментные препараты

- Мыльная стружка
- Фосфаты и фосфонаты
- Сульфаты и сульфонаты
- Кальцинированная сода
- Гидрокарбонаты
- SLES





Корма и кормовые добавки

- **Комбикорм для рыб:**
 - Для сомовых рыб
 - Для карповых рыб
 - Для лососевых и осетровых рыб
 - Для мальков (стартовый)
 - Для товарных рыб (продукционный)
 - Для ремонтно-маточного стада
- **Комбикорм для КРС:**
 - Для откорма КРС
 - Для телят
 - Для молочных коров
- **Комбикорм для МРС:**
 - Для овец
 - Для коз
- **Комбикорм для кроликов**
- **Комбикорм для птиц**
 - Для кур
 - Для уток и гусей
 - Для индеек
 - Для перепелов
 - Для цыплят
 - Для молодняка (стартовый)
 - Для несушек (продукционный)
 - Для племенных пород
 - Для бройлеров
 - Для взрослых птиц





Функциональные ингредиенты, влияющие на консистенцию и стабильность

- Аминокислоты и их комплексы
- Витамины и витаминные премиксы
- Витаминно-минеральные премиксы
- Микроэлементы и микронутриенты
- Растительные экстракты
- Антибиотики и активные субстанции
- Кислоты и регуляторы кислотности
- Модификаторы и улучшители вкуса
- Ароматизаторы
- Усилители вкуса
- Красители










Основные сырьевые ингредиенты и пищевое сырьё

- Полноценный комбикорм
- Комбикорм-концентрат
- Балансирующие кормовые добавки:
 - БВД
 - БМВД
 - Суперконцентрат
 - Премиксы



-  euros nab.com
-  Euros nab
-  Euros nab Uzbekistan
-  euros nab.uzbekistan
-  euros nab.uzbekistan

Контакты

Узбекистан



100005, Узбекистан, Ташкент
Фаргона йули 23, дом 31
Тел: +998 71 299 86 96
Тел: +998 71 299 86 97
Факс: +998 71 299 86 98
e-mail: info_uz@euros nab.com
euros nab.com

Казахстан



050000, Казахстан, Алматы
Бостандыкский р-н, ул. Мынбаева
151, БЦ «Verum», офис 32
Тел: +7 701 521 89 81
Факс: +7 727 311 06 39
e-mail: info_kz@euros nab.com
euros nab.com

Россия



109004, Россия, Москва
Аристарховский переулок д. 3
Тел: +7 495 988 73 70
Факс: +7 495 507 14 62
e-mail: info@euros nab.com
euros nab.com

Таджикистан



Евроснаб, Таджикистан
e-mail: info_taj@euros nab.com
euros nab.com

Туркменистан



Евроснаб, Туркменистан
e-mail: info_tm@euros nab.com
euros nab.com

Киргизия



Евроснаб, Киргизия
e-mail: info_tm@euros nab.com
euros nab.com