

ОБЕЗВОЖЕННЫЙ ЕДЫ

ИНСТИТУЦИОНАЛЬНЫЕ ПРОДУКТЫ



ОБЕЗВОЖЕННЫЙ ЕДЫ



ИНСТИТУЦИОНАЛЬНЫЕ ПРОДУКТЫ

пищевых продуктов **Обезвоживание**

Обезвоживание является одним из самых безопасных методов консервирования пищевых продуктов. Это удаление воды из пищи. В этом процессе, нет необходимости применять свежие продукты, потому что бактерии не живут в высушенных продуктах, в обезвоженных. Необходимо добавить консерванты, как бактерии и плесени не растут в сухом месте. Не понимая, мы используем каждый день бесчисленные продукты, которые подвергаются аналогичным процессам. Продукты, из которых мы извлекли воду, чтобы они оставались сухими и могли храниться дольше без применения консервантов.

Дегидратация это извлечение из продуктов питания (мясо, овощи, фрукты) жидкости, это операция по удалению воды или любой другой жидкости в виде пара, в ненасыщенной газовой фазе с помощью механизма теплового испарения, при температуре ниже, чем при кипении.

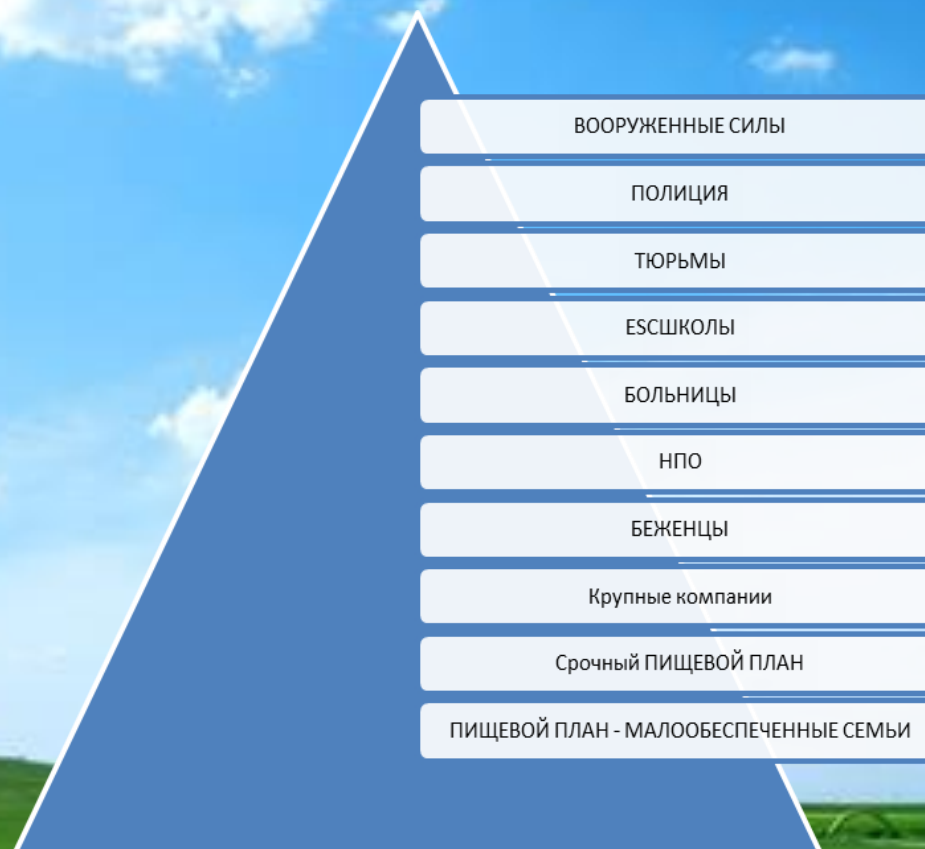
Обезвоживание - это несколько агрессивный процесс, который не изменяет структуру пищи, сохраняет большую часть своей питательной ценности. В случае овощей и фруктов это приводит к сухому состоянию продуктов, которое может содержать почти 100% витамина А и минералов (селен, калий и магний).

Использование обезвоживания особенно интересно в случае молочных бактерий.

1. Обезвоженную пищу не нужно хранить в холодильнике. Таким образом, хранение и транспортные расходы, замечательным образом, значительно снижаются.
2. Обезвоживание приводит к значительному снижению веса, что облегчает транспортировку пищи. Например, многие продукты содержат до 90% воды, в 10 раз легче, после того, как произошел процесс дегидратации.

Большинство сушеных продуктов имеют очень быструю способность регидратации из-за своей пористой структуры, что в самом деле, не приводит к обезвоживанию и значительно уменьшает объем, поэтому вода может снова легко занять свое место в молекулярной структуре пищи.

КАКОВ ЦЕЛЕВОЙ РЫНОК?



ИНСТИТУЦИОНАЛЬНЫЕ ПРОДУКТЫ

СПИСОК ТОВАРОВ

Молочный напиток

- Молочный напиток со вкусом клубники
- Молочный напиток со вкусом фруктовый микс
- Молочный напиток со вкусом шоколада
- Молочный напиток со вкусом "капучино"
- Молочный напиток со кофе
- Молочный напиток со вкусом Красные фрукты
- Молочный напиток со вкусом Клубника с бананом
- Молочный напиток со вкусом "неаполитанский"
- Молочный напиток со вкусом йогурт с фруктами
- Молочный напиток со вкусом овсянка с банана
- Молочный напиток со вкусом кокоса
- Молочный напиток со вкусом ваниль

яйца

- Яичница
- Омлет. с говядиной
- Омлет. с Цыпленком
- **Прохладительный напиток**
- Прохладительный напиток "ананас"
- Прохладительный напиток "гуарана"
- Прохладительный напиток "апельсин"
- Прохладительный напиток "ЛИМОН"
- Прохладительный напиток "манго"
- Прохладительный напиток "маракуйя"
- Прохладительный напиток "клубника"
- Прохладительный напиток "персик"
- Прохладительный напиток "мандарин"
- Прохладительный напиток "виноград"

СПИСОК ТОВАРОВ

Суп

- Суп из говядины с овощами и макаронами
- Куриный суп с овощами и макаронами
- Куриный бульон с Рис съ овощами
- Овощной с говядины с суп с зерновой и макаронами
- Мясной суп с макаронами и плодами Маниока
- Овощной с говядины с суп с фасолью и макаронами
- Мясной суп с макаронами и кукурузой
- Суп овощной с макаронами

Макароны

- Макароны с курицей
- Макароны с говядиной

Рис

- Рис с говядиной и овощами
- Рис с курицей и овощами
- Рис с говядиной и фасолью и овощами
- Рис с Колбаса и овощами
- Рис с говядиной фасолью и тыква
- Рис с овощами

Фасоль

- Фасоль с мясом

Маниока

- Маниока с говядиной
- Маниока с курицей

Папа Римский каша

- Папа Римский каша со вкусом шоколада
- Папа Римский каша со вкусом кокоса и кукуруза
- Папа Римский каша со вкусом кокоса и овсянка
- Папа Римский каша со вкусом банан и овсянка
- Папа Римский каша со вкусом ванили
- Папа Римский каша со вкусом кокоса и шоколад
- Папа Римский каша со вкусом клубники

ДЕСЕРТЫ

- Сладкий рис с кокосом
- "Sanjica" с кокосовой
- Деликатес о кокоса

ПРЕИМУЩЕСТВА НАШЕЙ ПРОДУКЦИИ

- 1 - Наша продукция занимает гораздо меньше места для транспортировки и для хранения продуктов . очень маленький объем .
- 2 - Также не нужен транспорт на складе , наша продукция хранится в мешках , или в картонных ящиках по 10 кг , также не нужно хранение при низких температурах.
- 3 - Срок хранения 540 дней , после даты изготовления продукта , для всех продуктов - (супы, макароны с мясом а также напитки) , хранение в сухом помещении .
- 4 - Наша компания постоянно контролирует качество продукции , она содержит все необходимые питательные и энергитические ценности продукции .
- 5 -Этот продукт прост в приготовлении : нужно только добавить в воду продукт питания и довести до готовности .
- 6 - Продукт уже используется в нескольких странах.
- 7 - Низкая стоимость продукции .

Наши продукты

Этот продукт содержит все компоненты, необходимые для его приготовления. Добавить воду и довести до кипения. Следуйте инструкциям на этикетке.

Наша продукция производится с отборных натуральных продуктов, содержащих полный набор необходимых витаминов и минералов, включая железо, для обеспечения полноценного питания, в соответствии с рекомендуемой дневной нормой (RDA).

Описание продукта:

обезвоженный продукт упакован в 1-х килограммовые полипропиленовые пакеты, а затем в 10 кг картонные коробки.

Хранение / Срок годности:

Хранить в сухом месте. Действительны для 540 дней.

**ОБЕЗВОЖЕННЫЙ
ЕДЫ**



ОТОГРАФИИ



ПРОДУКЦИИ

ИНСТИТУЦИОНАЛЬНЫЕ ПРОДУКТЫ

ОБЕЗВОЖЕННЫЙ ЕДЫ



ИНСТИТУЦИОНАЛЬНЫЕ ПРОДУКТЫ

ОБЕЗВОЖЕННЫЙ ЕДЫ



ИНСТИТУЦИОНАЛЬНЫЕ ПРОДУКТЫ

ОБЕЗВОЖЕННЫЙ ЕДЫ



ФАБРИКА



ИНСТИТУЦИОНАЛЬНЫЕ ПРОДУКТЫ



Export:

Vitor Barata / Eduardo Moniz

Fone: 00 351 915432048 / Fone: 00 351 918425295

e-mail: vmbarata.sustentare@gmail.com

e-mail: vmbarata@sustentareinternational.com

e-mail: edmoniz@sustentareinternational.com

www.sustentareinternational.com