

# **ПРОГРАММЫ ПРОДОВОЛЬСТВЕННОЙ**



**ПРОДОВОЛЬСТВЕННАЯ ПОМОЩЬ - SOS**



# KIT - SOS



## СОДЕРЖИТ:

### Завтрак:

1 Сумка с 35 гр Молочный напиток со вкусом шоколада

### Обед:

1 Сумка с 50 гр Суп из говядины с овощами и макаронами

1 Сумка с 70 гр Рис с курицей и овощами

1 Сумка с 25 гр Прохладительный напиток "манго"

### Ужин:

1 Сумка с 50 гр Куриный суп с овощами и макаронами

1 Сумка с 50 гр Макароны с говядиной

1 Сумка с 25 гр Прохладительный напиток "апельсин"

1 – Сумка с портативные печи и твердого топлива, чтобы приготовить обед и ужин

**ПРОДОВОЛЬСТВЕННАЯ ПОМОЩЬ - SOS**

# KIT - SOS



## СОДЕРЖИТ:

### Завтрак:

1 Сумка с 35 гр Молочный напиток со вкусом Красные фрукты

### Обед:

1 Сумка с 50 гр Овощной с говядины с суп с фасолью и макаронами

1 - Сумка с 70 гр Рис с говядиной и овощами

1 - Сумка с 25 гр Прохладительный напиток "клубника"

### Jantar:

1 Сумка с 50 гр Овощной с говядины с суп с зерновой и макаронами

1 - Сумка с 50 гр Макароны с курицей .

1 - Сумка с 25 гр Прохладительный напиток "мандарин"

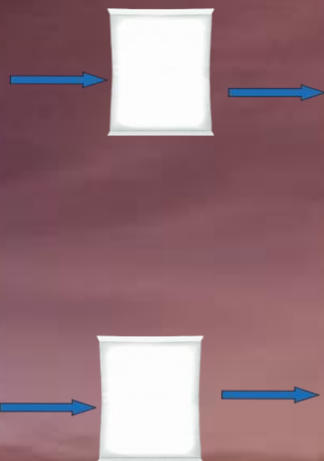
1 - Сумка с портативные печи и твердого топлива, чтобы приготовить обед и ужин

**ПРОДОВОЛЬСТВЕННАЯ ПОМОЩЬ - SOS**

# KIT - SOS

СУМКИ В ТЕЧЕНИЕ ОДНОГО ДНЯ СОСТОЯТ ИЗ:

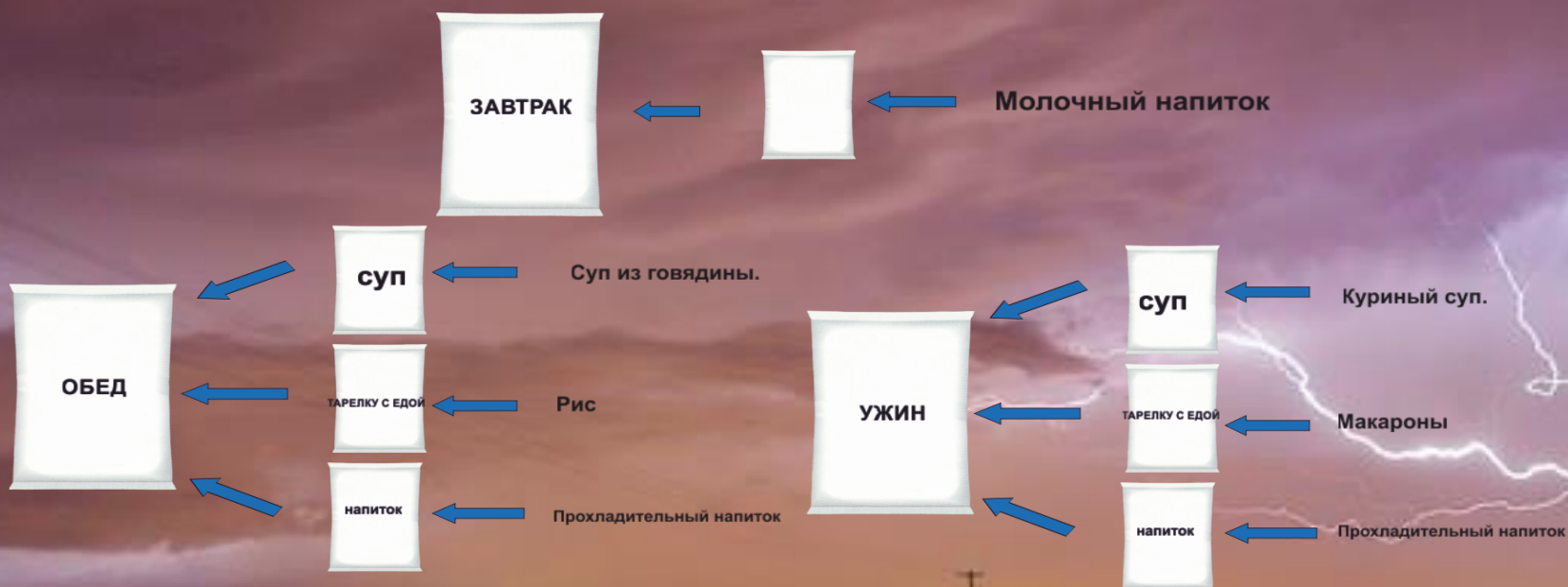
- 1 - Сумка с портативные печи и твердого топлива, чтобы приготовить обед и ужин.
- 1 - Сумка с завтраком
- 1 - Мешок обеда
- 1 - Сумка с ужином



ПРОДОВОЛЬСТВЕННАЯ ПОМОЩЬ - SOS

# KIT - SOS

## KIT SOS – 1 ЧЕЛОВЕК – 1 ДЕНЬ



**ПРОДОВОЛЬСТВЕННАЯ ПОМОЩЬ - SOS**

## ИНФОРМАЦИЯ О ПРОДУКЦИИ

- Молочный напиток со вкусом Красные фрукты
- Молочный напиток со вкусом шоколада
- Куриный бульон с Рис съ овощами
- Суп из говядины с овощами и макаронами
- Овощной с говядины с суп с зерновой и макаронами
- Овощной с говядины с суп с фасолью и макаронами
- Рис с говядиной и овощами
- Рис с курицей и овощами
- Макароны с курицей
- Макароны с говядиной
- Прохладительный напиток "мандарин"
- Прохладительный напиток "клубника"
- Прохладительный напиток "апельсин"
- Прохладительный напиток "манго"

## **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.

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.



## 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 3-х лет, 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 .

**KIT - SOS**

**ФОТОГРАФИИ**



**ПРОДУКЦИИ**

**ПРОДОВОЛЬСТВЕННАЯ ПОМОЩЬ - SOS**

# KIT - SOS



**ПРОДОВОЛЬСТВЕННАЯ ПОМОЩЬ - SOS**

# KIT - SOS

**ФАБРИКА**



**ПРОДОВОЛЬСТВЕННАЯ ПОМОЩЬ - SOS**



**Export:**

**Vitor Barata / Eduardo Moniz**

Fone: 00 351 915432048 / Fone: 00 351 918425295

e-mail: [vmbarata.sustentare@gmail.com](mailto:vmbarata.sustentare@gmail.com)

e-mail: [vmbarata@sustentareinternational.com](mailto:vmbarata@sustentareinternational.com)

e-mail: [edmoniz@sustentareinternational.com](mailto:edmoniz@sustentareinternational.com)

[www.sustentareinternational.com](http://www.sustentareinternational.com)