

**Сублимированные
продукты с сохранением
99% исходного
состава**



LITMOISE – единственный в России производитель сублиматов без вакуумации по собственной запатентованной технологии

Производим сублимированные продукты разных фракций, а так же выполняем контрактную сублимационную сушку сырья Заказчика.

Благодаря нашей уникальной технологии продукты сохраняют 99% витаминов, микроэлементов и ферментов от исходного состава, а также вкус, запах и цвет.

Самый совершенный способ консервирования.
Срок хранения без потери полезных свойств до 5 лет.



ПЕРЕРАБАТЫВАЕМ
И ПОСТАВЛЯЕМ СВЫШЕ
1 000 ТОНН ПРОДУКЦИИ
ЕЖЕГОДНО

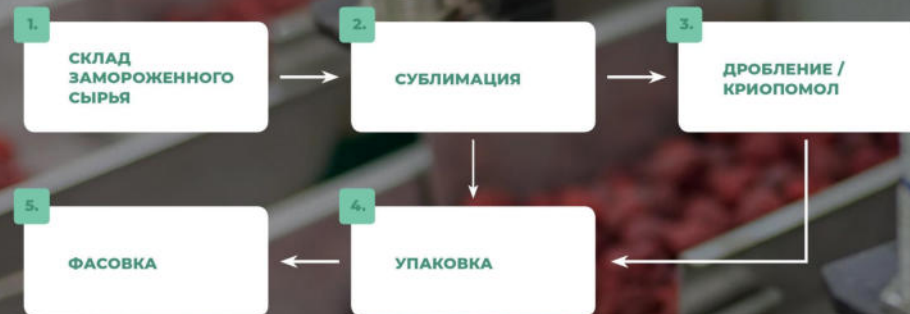


ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ
СООТВЕТСТВУЮТ
ЕВРОПЕЙСКИМ
СТАНДАРТАМ КАЧЕСТВА



ПРОИЗВОДСТВО
СООТВЕТСТВУЕТ
ТРЕБОВАНИЯМ НАССР
И СТАНДАРТУ ISO 26000

Этапы производства



Суть технологии – кратко:

Растительное сырье подвергается сублимационной сушке до остаточного содержания влаги менее 5%. Затем сырье выдерживается при температуре ниже -125°C не менее 20 минут. По окончании выхолаживания продукт измельчается на шаровых керамических мельницах. После этого продукт естественным образом нагревается до комнатной температуры.

Польза, доказанная клиническими исследованиями

- Полное усвоение питательных веществ
- Насыщение организма витаминами и минеральными веществами
- Выведение из организма токсичных веществ, включая соли тяжелых металлов
- Снижение уровня глюкозы и холестерина в крови
- Улучшение функционального состояния сердечно-сосудистой и пищеварительной систем
- Повышение остроты зрения
- Укрепление иммунитета
- Стойкое снижение веса

Области применения:



ПИЩЕВАЯ
ПРОМЫШЛЕННОСТЬ



ПРОДУКТЫ
НУТРИЦЕВТИКИ И БАДЫ



ФАРМАКОЛОГИЧЕСКАЯ
ПРОМЫШЛЕННОСТЬ



Идеальная альтернатива натуральным продуктам

Использование сублимированных продуктов в производстве экономически выгоднее, чем натуральных. Кроме того конечный продукт получит более насыщенный вкус и еще больше витаминов и минералов.



Сохранение формы, вкуса и питательных веществ

После обработки продукты максимально сохраняют органолептические показатели.



Снижение затраты на логистику

1 кг сублимированных ягод, овощей или фруктов соответствует 7-9 кг натуральных.



Удобный способ хранения

Сублимированные продукты не требуют хранения в холодильных или морозильных камерах



Длительное хранение без потери полезных свойств

Срок хранения в герметичной упаковке до 5 лет.



Производим сублимированные продукты любых фракций

Работаем только с проверенными заготовителями Сибири. Производим и поставляем сушеные ягоды, фрукты, грибы и овощи сублимационной сушки любых видов и фракций в любых объемах.

Проводим лабораторные исследования каждой партии произведенной продукции перед отправкой Клиентам. Наше производство сертифицировано по качеству пищевой безопасности.

Мы открыты для своих Клиентов и всегда предоставляем всю документацию на продукцию



СТО и ТУ
НА ГОТОВУЮ
ПРОДУКЦИЮ



СЕРТИФИКАТЫ
КАЧЕСТВА СЫРЬЯ



ЗАКЛЮЧЕНИЯ
ЛАБОРАТОРНЫХ
ИССЛЕДОВАНИЙ

Сублимированные ягоды



Клубника



Малина



Черника



Ежевика



Вишня



Клюква



Черная смородина

Сублимированные фрукты



Манго



Ананас



Яблоко



Банан

Другие сублимированные продукты:



Экстракт гриба
Чага



Экстракт золотого
корня



Экстракт красного
корня



ВЫПОЛНИМ КОНТРАКТНУЮ СУШКУ ЛЮБОГО СЫРЬЯ ЗАКАЗЧИКА

Разработаем индивидуальный график поставок продукции, учитывающий нюансы работы именно вашего производства

Формируем план поставок согласно ежемесячной потребности и ежедневной загруженности производства.

Доставку осуществляем из города Новосибирск по всей России и другим странам.



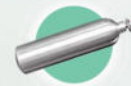
**Предоставляем нашим Клиентам услуги
нанесения товарного знака на упаковку**



**ВАКУУМНАЯ
ПОЛИМЕРНАЯ УПАКОВКА
ОТ 50 ГР ДО 10 КГ**



**МЕТАЛЛИЗИРОВАННЫЙ
ВАКУУМНЫЙ ПАКЕТ
ОТ 50 ГР ДО 10 КГ**



**ГАЗОЗАМЕЩЕНИЕ
(ПО ТРЕБОВАНИЮ)**



Покажем на деле, как мы работаем и предоставим образы нашей продукции на проработку



Наш специалист ответит на ваши вопросы, проконсультирует по продукции и бесплатно предоставит образцы на проработку.

Контакты:

тел: +7 (931) 009-85-27

адрес: г. Новосибирск,
мкр. Нижняя Ельцовка
ул. Зеленая горка, 1/5

e-mail: zakaz@litmoise.ru

сайт: litmoise.ru

