

Ух Ты Чипсы, Снеки !!!

ТМ СЫТНИЦА

## Немного о принципах микроволновой сушки-

Микроволновая технология - серьезное достижение науки и техники, продукт десятилетних исследований ученых-аграриев и военно-промышленного комплекса, не имеющая аналогов в мировой практике. С помощью микроволнового оборудования действительно можно решать актуальные задачи многих производств - сушить рыбу, мясо, фрукты и овощи, травы, проводить бестемпературное консервирование и многое другое.

В современной истории науки и техники микроволновая технология прошла необычный путь - от оборонной промышленности, минуя другие отрасли хозяйства, в бытовую технику, и лишь затем - в науку и промышленность.

Микроволновый метод сушки основан на воздействии на обезвоживаемый продукт интенсивного электромагнитного поля сверхвысоких частот (СВЧ). Под действием СВЧ поля молекулы воды (диполи) начинают совершать колебательные и вращательные движения, ориентируясь с частотой поля по его электрическим линиям. Движение молекул - это и есть тепловая энергия. Чем больше воды в заданном объеме, чем больше молекул участвует в этом движении, тем больше тепловой энергии выделяется. Таким образом, разогрев происходит во всем объеме продукта, причем более влажные участки получают больше энергии. За счет этого происходит удаление влаги, сушка продукта, и, одновременно, - выравнивание влажности в объеме продукта.

Причем при снижении влажности сырья процесс сушки продукта не замедляется, поскольку механизм теплопроводности не играет здесь ключевой роли.

Микроволновая сушка, мяса, овощей и фруктов характеризуется малым временем и относительно низкой температурой процесса, что применительно к пищевым продуктам обуславливает очень высокую сохраняемость полезных веществ и витаминов. Источником энергопотребления генераторов СВЧ энергии является только электроэнергия, что обеспечивает их исключительную экологическую чистоту. Следует отметить, что под воздействием интенсивного СВЧ поля происходит практически полное уничтожение микрофлоры (обеззараживание продукта), что многократно увеличивает срок хранения полученного сухопродукта. Увеличить срок хранения продукта до 1 года без применения дополнительных средств химической обработки.



ТМ СЫТНИЦА



Солёно-сушёное мясо - это уникальный, вкусный, 100%-тный продукт, вакуумной технологии обезвоживания.

Солёно-сушёное мясо содержит в себе максимальное количество витаминов и аминокислот. Это продукт, который подходит как для любой вечеринки, так и для простого употребления, продукт который не требует специальной дополнительной обработки. Всё просто -

Открыл и наслаждайся вкусной закуской !

А благодаря широкому ассортименту и изобилию вкусов, вы выберете для себя тот единственный и неповторимый вкус.

**ТМ СЫТНИЦА**

## Чипсы картофельные и пшеничные граммовкой 50 гр.

Чипсы смайлик со вкусом васоби



Чипсы ФРИТКА со вкусом шашлыка



Чипсы сырок со вкусом сыра



Чипсы беконовые полоски со вкусом бекона



Чипсы со вкусом краба



Чипсы луковое кольцо со вкусом сметаны и зелени



ТМ СЫТНИЦА

# Весовые чипсы

Чипсы со вкусом краба



Чипсы ФРИТКА со вкусом шашлыка



Чипсы сырок со вкусом сыра



Чипсы беконовые полоски со вкусом бекона



Чипсы луковое кольцо со вкусом сметаны и зелени



Чипсы смайлик со вкусом васаби



ТМ СЫТНИЦА

# Хрустящий , настоящий, картофель «ФРИШКА»



## Хрустящий картофель «ФРИШКА»

Упаковывается в пакеты по 250 гр., 500 гр., и в стаканчики по 120 гр.  
Имеет вкусовую линейку из 9 вкусов + традиционный солёный.



Срок годности в стаканчиках 4 месяца, в пакетах 6 месяцев. Картофель

«Фришка» изготавливается из лучшего и отборного картофеля по особенной многоступенчатой революционной технологии. Такая технология изготовления обеспечивает картофелю «Фришка» лёгкость и воздушность, а также яркий, и насыщенный вкус.

Кроме этого, картофель «Фришка» не содержит канцерогены, богат витаминами и аминокислотами.

Картофель «Фришка» предназначен для активной и энергичной молодёжи!



С «Фришкой» вы всегда будете в отличной форме и выглядеть на все 100%.

**ТМ СЫТНИЦА**

Сухарики пшеничные и ржано-пшеничные солёные и сладкие.



Сухарики пшеничные и ржано-пшеничные  
Упаковывается в пакеты по 250 гр., 500 гр., и в стаканчики по 120 гр.  
Имеет вкусовую линейку из 9 вкусов.  
Срок годности в стаканчиках 3 месяца, в пакетах 4 месяцев.

**ТМ СЫТНИЦА**

## Арахис жареный солёный.



Арахис жареный солёный.

Упаковывается в пакеты по 1000 гр., и в стаканчики по 300 гр.

Имеет вкусовую линейку из 10 вкусов + традиционный солёный.

Срок годности в стаканчиках 6 месяца, в пакетах 10 месяцев.

Обжаривается лучший, отборный арахис по специальной низкотемпературной технологии.

Такая технология изготовления обеспечивает арахису наиболее насыщенный вкус и за счёт обжарки от сердцевины ядра арахис получается более мягким и прожаренным.

Кроме этого, в арахисе максимально сохраняются уникальные аминокислоты, витамины [A](#), [D](#), [E](#), [B1](#), [B2](#), [PP](#), [E](#), биотин, полиненасыщенная линолевая и фолиевая кислота, растительные жиры и прочие микроэлементы.

В нем находится более 35 % белков и около 50 % жиров, а так же полностью отсутствует холестерин.

ТМ СЫТНИЦА



РАБОТАЯ С НАМИ ВЫ ОБРЕТАЕТЕ  
НАДЁЖНОГО ПАРТНЁРА!



ТМ СЫТНИЦА

Производство: Новосибирская область, Чистоозёрный район  
с. Шипицыно ул. Редько – 1.

Тел: 8 (383) 68 93 187

Почта: sba93187@yandex.ru

Сайт: СЫТНИЦА.РФ

Представительство: Новосибирск ул. Пермитина-24а

Тел: 8 (383) 308 14 99, 8 901 450 91 60

Почта: sibsba@yandex.ru

Сайт: СЫТНИЦА.РФ



ТМ СЫТНИЦА