

FOOD NEXT СПИРУЛИНА

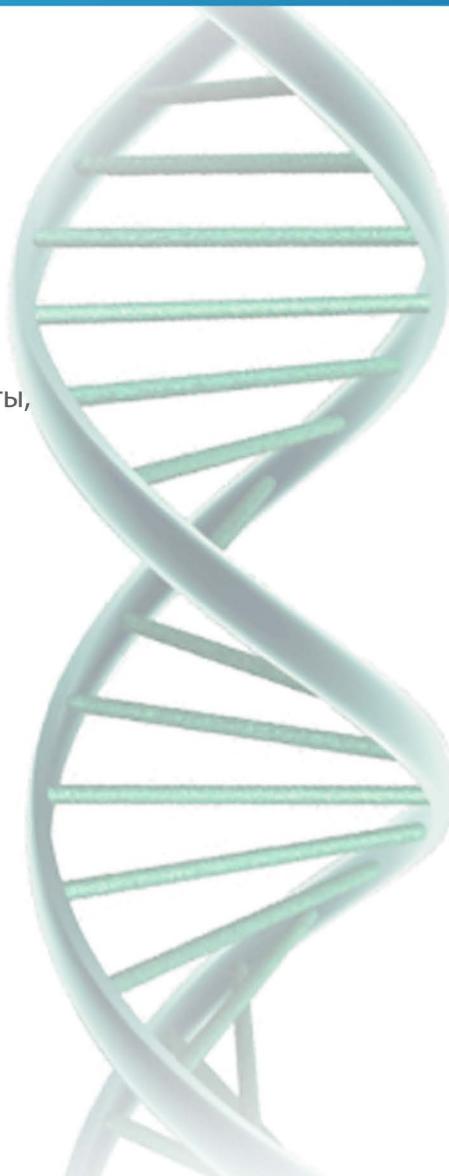


РОССИЙСКИЙ
ПРОИЗВОДИТЕЛЬ
СПИРУЛИНЫ
ПРЕДЛАГАЕТ ПОСТАВКИ
ПРОДУКЦИИ В ЛЮБЫХ
ОБЪЁМАХ



О СПИРУЛИНЕ

«СПИРУЛИНА — ВАЖНЕЙШАЯ ПИЩА БУДУЩЕГО И ГЛАВНОЕ ОЗДОРОВИТЕЛЬНОЕ СРЕДСТВО XXI ВЕКА»*



Спируллина — это суперфуд, содержащий 70% белка и уникальный набор полезных веществ.

- 44 в одном: 20 аминокислот + 12 витаминов + 12 минералов
- фикоцианин и хлорофилл, а также ферменты, микро- и макроэлементы, омега-3-6-9, антиоксиданты
- содержит все незаменимые аминокислоты
- содержит провитамин А (бета-каротин), все витамины группы В (в том числе В12), а также витамины Е, С, Н, РР
- содержит кальций, фосфор, комплексное железо, магний, бор, кремний, цинк, калий, медь, марганец, хром, селен, йод и натрий

*Всемирная продовольственная конференция ООН, 1974 г.



О ПРОИЗВОДСТВЕ

Спируллина производится в экологически чистом районе на ферме в Ульяновской области.



На ферме функционирует научно-исследовательский центр, занимающийся селекцией штамма и улучшением его характеристик.

Научный консультант — доктор наук М.Я.Лямин.

1700 м²

Площадь производственных мощностей

3000-6000 л

Объем производства спирулины в месяц



ПРЕИМУЩЕСТВА ТЕПЛИЧНОГО СПОСОБА ПРОИЗВОДСТВА СПИРУЛИНЫ



экологическая чистота



получение растительной биомассы
с заданными характеристиками независимо
от сезона, климатических и погодных условий



высокая скорость получения
биомассы



гарантированное отсутствие в биомассе
пестицидов, гербицидов, радиоактивных
соединений и других микроорганизмов



**ОБРАТИТЕ
ВНИМАНИЕ:**

В ЕСТЕСТВЕННОЙ СРЕДЕ НЕВОЗМОЖНО
ПОЛУЧЕНИЕ СПИРУЛИНЫ ТАКОГО КАЧЕСТВА

ЛИДЕРСТВО НАШЕЙ СПИРУЛИНЫ

- отменное качество продукции достигается за счет качества самого штамма микроводоросли и совершенствованием технологии на каждом этапе производства
- вегетарианский продукт/веганский продукт/ постный продукт
- органическая спируллина, не содержит ГМО, глютен, лактозу, антибиотики
- технология бережной сушки сохраняет максимальный уровень полезных компонентов
- микроводоросли не подвергаются тепловой обработке, а консервируются «живыми»
- применение уникальных отечественных технологий и технологии RAW
- применяемая биотехнология позволяет культивировать биомассу микроводоросли спируллина в промышленных объемах благодаря повышению урожайности в 5-10 раз
- есть возможность разработки уникальных рецептур совместно с научными и медицинскими учреждениями под потребности заказчиков



МЫ ПРИГЛАШАЕМ К СОТРУДНИЧЕСТВУ ПРЕДПРИЯТИЯ СЛЕДУЮЩИХ СФЕР ДЕЯТЕЛЬНОСТИ



Реабилитационные медицинские
центры и санаторно-курортные комплексы



Животноводство,
сельское хозяйство



Микробиологическая и фармацевтическая
промышленность



Спортивное питание



Питание военнослужащих и сотрудников, в том числе
работающих в экстремальных условиях или на вредных
производствах



Парфюмерно-косметическая
промышленность



Производство пищевых продуктов
и кондитерских изделий



! Наша спирулина — лучшее предложение на российском рынке по соотношению «цена-качество». Российская спирулина качественно превосходит спирулиновую продукцию из КНР. И стоит дешевле израильских, американских или японских аналогов.



Мы упаковываем спирулину-хлопья в крафт-пакеты, а спирулину-сироп и замороженную биомассу — в стеклянные и ПЭТ-банки.

МЫ ГОТОВЫ В КРАТЧАЙШИЕ СРОКИ:



ответить на ваши запросы
по продукции



выслать тестовые (пробные)
экземпляры для ознакомления



разработать индивидуальную
упаковку и рецептуру под ваши задачи



КОНТАКТЫ ДЛЯ СОТРУДНИЧЕСТВА

+7 (926) 595 45 54

shalunovpavel@ya.ru