



Lyofilizované potraviny

Vyrábí:

Lyopotraviny s.r.o.

Sušíme potraviny mrazem, zbavujeme je vody, nikoli však živin, či vitamínů. Tento šetrný způsob konzervace využíváme k sušení převážně českých surovin, které získáváme výkupem od zahrádkářů a farmářů. Významná část sortimentu pochází z našeho regionu, čímž podporujeme místní produkci. V našich produktech proto nenajdete jiné ovoce, než které bylo vypěstováno v ČR.

www.lyopotraviny.cz

Lyofilizované potraviny

Ve výrobě v malé vesničce Hněvkov zpracováváme české suroviny, především ty regionální. Díky ručnímu zpracování můžeme zaručit nejvyšší jakost. V provozu se snažíme být maximálně šetrní k přírodě. Nákup zajišťujeme bedýnkovým způsobem. Odpad z čištění surovin kompostujeme. Vodu sublimující z produktů vracíme zpět stromům. Při expedici recyklujeme kartonové krabice z místní firmy.

Lyofilizace je způsob konzervace velmi šetrný k surovině. Tzv. sušení mrazem probíhá v lyofilizátoru, ve vakuu a za velmi nízkých teplot hluboko pod bodem mrazu. Pomalým postupným zahříváním vynecháme bod tání a voda se odpaří, tzv. sublimuje. Sušení končí v plusových hodnotách do 42 °C, suroviny jsou tedy RAW. Zajišťujeme tak dostupnost českého ovoce či zeleniny plných živin a vitamínů po celý rok.

Kontakt:

Lyopotraviny s.r.o.

Hněvkov 66

789 01 Zábřeh

tel.: 777 016 235

e-mail: obchod@lyopotraviny.cz

www.lyopotraviny.cz

Facebook: Lyopotraviny

www.regionalni-znacky.cz

Regionální koordinátor značky JESENÍKY originální produkt®:
MAS Horní Pomoraví o.p.s.
www.hornipomoravi.eu

