

НАТУРАЛЬНЫЕ СУБЛИМИРОВАННЫЕ ЯГОДЫ И ФРУКТЫ

Более 10 лет в производстве и поставках пищевых продуктов

Sublimini

Максимум вкуса и витаминов
в лёгком, удобном формате.



Что такое сублимация?

Сублимация — это высокотехнологичный процесс удаления влаги из замороженных фруктов при помощи вакуума.

Технологии сублимации позволяют сохранить:

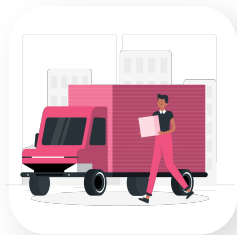
95% витаминов, натуральный вкус, аромат и цвет без применения высоких температур.

100% натуральный состав без сахара и добавок

18 месяцев срок годности

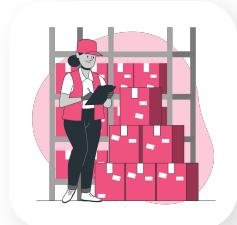


Ключевые преимущества сублимированных продуктов



Вес в пользу экономии: минимальные расходы на доставку и складское хранение.

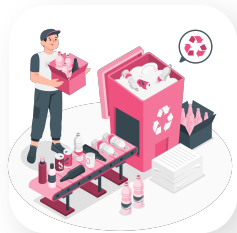
Сублимированный продукт в 5-10 раз легче свежего, что существенно упрощает его хранение и транспортировку, а благодаря компактным размерам его легко разместить даже в небольшом складе



Отсутствие потерь от порчи продукции и сезонных ограничений.

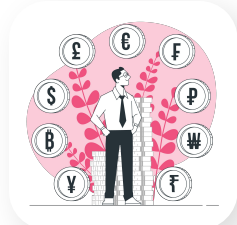
Сублимированные продукты могут храниться до 18 месяцев даже без холодильника, что делает их идеальным решением для длительного хранения и использования в любых условиях,

Ключевые преимущества сублимированных продуктов



Сублимация позволяет минимизировать количество отходов при обработке продуктов.

Благодаря сублимации продуктов нет необходимости в чистке, нарезке, удалении брака, снижаются потери сырья (до 10–20%), что позволяет оптимизировать производственные процессы



Прогнозируемая себестоимость сублимированных продуктов предсказуема

Цены на сублимированные продукты не зависят от сезонных скачков на свежие ягоды и фрукты, что делает их покупку более выгодной и предсказуемой для бизнеса и частных потребителей в любое время

Сферы применения



Десерты и выпечка

- В кексах, маффинах, круассанах
- В йогуртах, творожках, муссах
- Для тортов и мороженого



Завтраки и снэки

- В сухих кашах и хлопьях
- В смузи и смузи-боулах
- В мюсли и граноле



Напитки

- В чае (как фруктовые добавки)
- Для лимонадов и коктейлей
- В порош. смесях для напитков



Сферы применения



ХоРеКа (кафе, рестораны)

- Для украшения блюд (особенно в премиум-сегменте)
- Как элемент WOW-эффекта



Фармацевтика

- В БАДах и витаминах
- В травяных сборах, а также в натуральных добавках



Детское питание

- Как заменитель сахара
- В пюре, кашах, а также снеках для детей любого возраста



Ассортимент



Клубника

Сублимированная клубника – это уникальный продукт, в котором абсолютно не содержится воды!



Малина

Сублимированная малина – это идеальный вариант для тех, кто ценит натуральный вкус и пользу ягод.



Ананас

Сублимированный ананас – это высушенные фрукты, которые сохраняют все свои полезные свойства.



Банан

Сублимированный банан – это диетическая сладость, которая подойдёт как веганский продукт.

Ассортимент



Манго

Сублимированная клубника – это вкусный и полезный перекус для тех, кто ценит здоровое питание.



Киви

Сублимированный киви – это обезвоженный фрукт с низким содержанием жира, и полезными минералами.



Черника

Сублимированная черника – прекрасно подходит как полезный перекус или дополнение к чаю.

50
Позиций

Полный перечень продукции
состоящий из 50 позиций
прилагаем в прайсе

Условия сотрудничества

1 Объёмы и фасовка
(от 50 граммов до 200 килограммов)

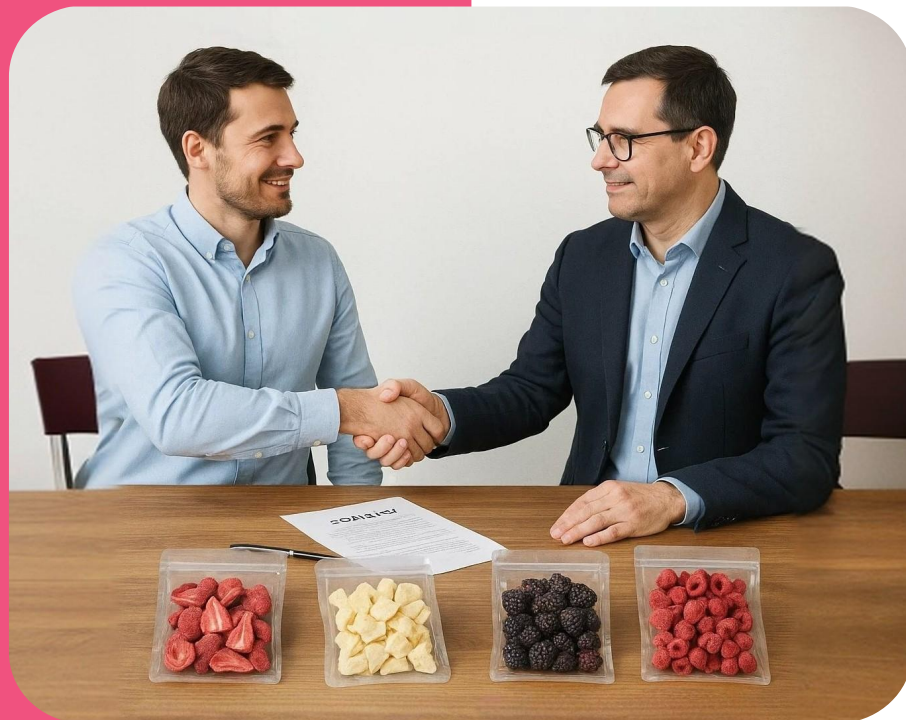
2 Доставка осуществляется
по России и странам СНГ

3 Формы оплаты: наличный
и безналичный расчёт.

4 Индивидуальные условия
под регулярные заказы

5 Возможна адаптация под СТМ
(собственную торговую марку)

6 Более 10 лет в производстве
и поставках пищевых продуктов



Свяжитесь с нами сейчас и получите лучшую цену на рынке

*Кликни на иконки, чтобы перейти



Персональный менеджер
+7 939 768-07-77



Почта
sale@sublimini.ru



Адрес
г. Хабаровск, ул.Синельникова 20Е



WhatsApp