

**GENERAL
FOOD**



**БЛЮДА ДЛИТЕЛЬНОГО
ХРАНЕНИЯ В РЕТОРТ
ПАКЕТАХ ОТ GENERAL FOOD**



ПРОСТО И ПОНЯТНО О ТОМ, ЧТО ГОТОВИТ GENERAL FOOD

- Нами отработана и внедрена технология производства именно правильного питания совсем без химических консервантов. Это вкусные готовые блюда с необходимыми наборами - белки/ жиры/ углеводы.
- Для обеспечения процесса стерилизации и барьерных свойств, реторт- упаковка состоит из трех – четырех слоев, благодаря чему достигается:
 - высокая механическая прочность
 - не пропускаются свет и газ
 - термостойкость
 - герметичность
 - полная стерильность – отсутствие микроорганизмов
 - сохранение питательной ценности блюда – белки/ жиры/ углеводы
- Блюда готовятся (стерилизуются) при температуре 112 - 125 °С , время экспозиции не менее 40 минут при максимальной температуре.





ГОТОВЫЕ БЛЮДА В РЕТОРТ-ПАКЕТЕ



- Ретортный пакет разработан по заказу армии (а сейчас широко используется для полетов в космос), так как достигается сохранность готовых продуктов до 2-х лет, а упаковка легкая, более гибкая и удобна для транспортировок.
- В настоящее время реторт-пакет используется не только во многих армиях мира и службах спасения, но и в пищевом производстве (мясные консервы, консервированные овощи, соусы, пасты, влажные корма для животных).
- Есть широкая потребность быстро, вкусно и недорого накормить большие коллективы служащих и работающих, фактически это готовые блюда, которые не требуют для хранения холодильных установок и других особых условий – пищу в пакете надо только разогреть.



ФАСОЛЬ СО СВИНОЙНОЙ

Состав: свинина, лук репчатый, морковь, фасоль красная, масло растительное, специи

К: 450 Б: 21 Ж: 31,2 У: 29,4 280 г



ГОРОХ СО СВИНОЙНОЙ

Состав: свинина, лук репчатый, морковь, горох, масло растительное, специи

К: 468,9 Б: 22,1 Ж: 22,5 У: 44,5 260 г



БЕФСТРОГАНОВ

Состав: Говядина лопатка, Молоко 0.5%, мука цельнозерновая, лук репчатый, масло растительное, перец чёрный молотый, соль

Гарнир: крупа рисовая жасмин, масло оливковое, соль

К: 529,2 Б: 31 Ж: 36,5 У: 64,1 300 г



ФИЛЕ КУРИНОЕ СУ-ВИД РИС СО ШПИНАТОМ И ОВОЩАМИ

Состав: Филе куриное су-вид, масло растительное, соль

Гарнир: крупа рисовая длиннозёрная, шпинат, лук порей, сельдерей, морковь, чеснок сухой, перец красный острый молотый, хмели-сунели, соль

К: 362 Б: 35,9 Ж: 10,6 У: 30,9 250 г



ЖАРКОЕ С ГОВЯДИНОЙ

Состав: говядина, лук репчатый, морковь, картофель, специи, чеснок, масло растительное

К: 365 Б: 17,1 Ж: 23,5 У: 21,5 250 г



ФАСОЛЬ С ГОВЯДИНОЙ

Состав: говядина, лук репчатый, морковь, фасоль красная, масло растительное, специи

К: 325 Б: 23,2 Ж: 12,8 У: 29,4 280 г



ПЛОВ С ГОВЯДИНОЙ

Состав: рис длиннозерный, лук репчатый, морковь, шампиньоны свежие, масло растительное, чеснок, специи, говядина

К: 475,9 Б: 10,5 Ж: 19,0 У: 65,7 250 г



ГРЕЧКА С ГОВЯДИНОЙ

Состав: говядина, лук репчатый, морковь, крупа гречневая, масло растительное, специи

К: 451,5 Б: 19,6 Ж: 23,4 У: 40,7 250 г

В результате получается продукт имеющий ряд преимуществ

- Очень удобно: еду не надо никуда перекладывать, можно есть столовой ложкой из пакета и не мыть потом посуду, никаких крошек и объедков, не нужно потом мыть посуду, нарезать и предохранять от порчи.
- Очень вкусно: это полноценная еда, ни в какое сравнение не идущая с едой быстрого приготовления, как правило имеющей в своем составе химические консерванты.
- Наши блюда с гарниром заменят или легко решат задачи:
 - войдут в состав сухого пайка для солдат и офицеров,
 - помогут в походе или путешествии на поезде или машине,
 - идеальны для пикника.
 - идеально для морских экипажей, судовых команд или экспедиций
 - для водителей грузовиков дальнего следования - дальнобойщиков
- Любое блюдо в пакете быстро разогревается на водяной бане, в котелке на костре или же в микроволновке или сковороде, предварительно выложив блюдо в тарелку. С помощью беспламенного разогревателя можно приготовить обед в любых условиях
- [По желанию заказчика могут быть проработаны национальные блюда, привычные для данной территории.](#)

СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ!

Контактная информация:

Уточнить информацию, заказать ознакомительную экскурсию на производство GENERAL FOOD®, ознакомиться с инвестиционным планом, получить Заявку.

+7 963 782 15 82
glavmdcs@mail.ru

 facebook.com/generalfood.official

 instagram.com/gen.food

 vk.com/generalfood.official

www.general-food.ru

