



Magic Corn

Кукуруза



Мaгic Гоrn

Кукуруза в стаканчиках - новинка на рынке России



Новинка

На протяжении многих лет кукуруза в стаканчиках пользуется успехом у потребителей в Юго-восточной Азии, Турции, Великобритании и других странах западной Европы.

На российском рынке фаст-фуд кукуруза в стаканчиках представлена впервые.



Magic Corn

«Magic Corn» - кукуруза из солнечной Малайзии



Климатические условия **Малайзии** идеально подходят для выращивания сорта «Сладкой кукурузы». Благодаря солнечному тропическому климату она становится **сочной, нежной и сладкой**.

Кукуруза «Magic Corn» выращивается в течение 70 дней и собирается на стадии **молочной спелости**, когда ядра уже сформированы, и насыщены полезными минералами и витаминами.



Мaгic CoRN

**«Magic Corn» - только
цельные зерна кукурузы**

Для приготовления кукурузы в стаканчиках используются только **цельные зерна** кукурузы молочной стадии спелости. Зерна не срезаются, а **бережно отделяются от початка**.

Далее зерна кукурузы «Magic corn» доводятся до 65% готовности путем обработки в горячей воде, а затем подвергаются быстрой **заморозке**.

Все это позволяет им сохранить питательную и вкусовую ценность на протяжении всего срока хранения и при кулинарной обработке.





Magic Corn

Кукуруза «Magic Corn»: качество выше, чем цена

1. Кукуруза «Magic Corn» выращивается в экологически чистых условиях в Малайзии по технологии органического земледелия
2. Зерна отделяются от початка вручную, а не срезаются на конвейере
3. Бережное отделение зерен от початка гарантирует цельность зерна и сохранение в нем полезных веществ
4. Кукуруза «Magic Corn» обрабатывается паром (бланшируется) еще на стадии производства, поэтому она быстро доводится до готовности на торговой точке (15 минут)
5. Приготовленная кукуруза «Magic Corn» может храниться в пароварке длительное время, сохраняя отличный вкус и внешний вид





Мagic Corn

«Magic Corn» – полезный фаст-фуд на российском рынке.

Кукуруза – натуральный диетический низкокалорийный продукт. Кукуруза – это витамины, магний, калий, железо и фосфор. Кукуруза полезна как взрослым, так и детям.

Кукуруза «Magic Corn» не содержит ГМО, ее качество подтверждено сертификатом «Халяль».

Мagic Corn» - фаст-фуд для детей и здоровых людей!

«Magic Corn» - фаст-фуд, полезный для здоровья





Magic Corn

«Magic Corn» - Магия вкусов

Классическая – соль и масло, вкус, знакомый с детства.

Тайская – красный перец, паприка, чеснок и имбирь придадут неповторимый аромат и вкус Азии.

Острая – смесь красного и черного перца добавит остроты в Вашу жизнь

Сырная - благородный вкус полутвердого сыра идеально сочетается с горячей кукурузой.

Сладкая – приправленная мёдом или сгущенкой кукуруза не оставит равнодушным не одного сладкоежку





Magic Corn

«Magic Corn» - радуга специй

Для удобства приготовления оригинальных вкусов кукурузы «Magic Corn» производит смеси специй по собственной рецептуре. Все специи расфасованы в порционные пакетики.

Тайская – красный перец, паприка, чеснок и имбирь

Острая – смесь красного и черного перца

Соль – в удобном порционном пакетике





Мagic Corn

«Magic Corn» - быстро приготовить



Кукуруза «Magic corn» доставляется в Россию в **замороженном виде** при соблюдении всех необходимых температурных условий хранения.

Для приготовления вкусной и полезной закуски кукуруза «Magic corn» нуждается в **легкой паровой обработке**. Время ее обработки в электрической пароварке составляет **15 минут**.

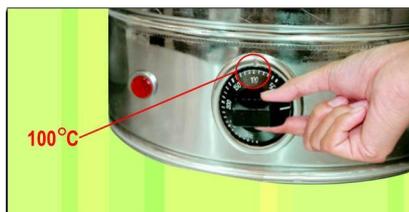


Magic Corn

«Magic Corn» - легко приготовить



1. Залейте в пароварку 10 литров воды. Данного количества воды достаточно для 5-6 часов работы.



2. Установите температуру 100 С для кипячения воды.



3. Накройте пароварку крышкой. Вода закипит в течение 20 минут.



4. Засыпьте кукурузу в пароварку.



5. Накройте пароварку крышкой и готовьте при температуре 100С в течение 15 минут.



6. Понижьте температуру до 80 С для сохранения готовой кукурузы в горячем виде.



Мaгic Cоrn

Контактная информация

107497 г. Москва, ул. Иркутская д.11 корп. 1.
Тел.: +7(495) 505 30 69; Факс: (499) 553-60-75
Email: info@magiccorn.ru

www.magiccorn.ru