



Каталог продукции



2023

быстрозамороженная **Брокколи** ПРЕМИУМ



Брокколи считается одним из самых полезных овощей. Богатый состав растения содержит такие чрезвычайно полезные для

организма микроэлементы, как селен, кремний, железо, кальций, бор, йод и пр., витамины: А, Е, РР, К и группа В, а также белки,

клетчатку и множество других биоактивных нутриентов (метионин, холин, аминокислоты и прочее).

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ



НА ПЛИТЕ

Не размораживая, выложите овощи примерно в 200 мл кипящей воды. Снова доведите до кипения, убавьте температуру плиты до минимальной, накройте крышкой и дайте потомиться 3-5 минут. Добавьте соль и специи по вкусу.



В СВЧ ПЕЧИ

Не размораживая, выложите овощи в ёмкость для приготовления в СВЧ. Добавьте немного воды и готовьте при закрытой крышке 6-8 минут, помешивая 1-2 раза в течение этого времени. Добавьте соль и специи по вкусу.

овощная смесь быстрозамороженная **Калифорнийская** ПРЕМИУМ



РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ



НА ПЛИТЕ

Не размораживая, выложите овощи примерно в 200 мл кипящей воды. Снова доведите до кипения, убавьте температуру плиты до минимальной, накройте крышкой и дайте потомиться 3-5 минут. Добавьте соль и специи по вкусу.



В СВЧ ПЕЧИ

Не размораживая, выложите овощи в ёмкость для приготовления в СВЧ. Добавьте немного воды и готовьте при закрытой крышке 6-8 минут, помешивая 1-2 раза в течение этого времени. Добавьте соль и специи по вкусу.

Свое название смесь получила за яркое сочетание овощей. Современные хозяйки уже успели оценить все преимущества

приготовления обедов и ужинов из замороженных смесей. Это и экономия времени, и разнообразие вкусных

полезных блюд. Калифорнийскую смесь можно приготовить как самостоятельно, так и подать к рыбе или мясу.

быстрозамороженная смесь

Перец ПРЕМИУМ



Болгарский перец хоть и состоит из воды более чем на 90%, по содержанию полезных веществ имеет рекордные показатели среди других овощей.

Помимо витаминов А и С, которые важны для человеческого организма, в сладком перце есть витамины В6 и В9, витамин Е, «поддерживающий» нервную

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ



НА ПЛИТЕ

Не размораживая, выложите овощи примерно в 200 мл кипящей воды. Снова доведите до кипения, убавьте температуру плиты до минимальной, накройте крышкой и дайте потомиться 3-5 минут. Добавьте соль и специи по вкусу.



В СВЧ ПЕЧИ

Не размораживая, выложите овощи в ёмкость для приготовления в СВЧ. Добавьте немного воды и готовьте при закрытой крышке 6-8 минут, помешивая 1-2 раза в течение этого времени. Добавьте соль и специи по вкусу.

быстрозамороженная смесь

Смешанные овощи ПРЕМИУМ



РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ



НА ПЛИТЕ

Не размораживая, выложите овощи примерно в 200 мл кипящей воды. Снова доведите до кипения, убавьте температуру плиты до минимальной, накройте крышкой и дайте потомиться 3-5 минут. Добавьте соль и специи по вкусу.



В СВЧ ПЕЧИ

Не размораживая, выложите овощи в ёмкость для приготовления в СВЧ. Добавьте немного воды и готовьте при закрытой крышке 6-8 минут, помешивая 1-2 раза в течение этого времени. Добавьте соль и специи по вкусу.

Замороженные овощи — это продукт, получаемый с помощью технологии шоковой заморозки. Вымытые и высушенные овощи обдувают

воздухом температурой -35°C в специальной камере, обеспечивая полное замораживание за 20-30 минут. Фактически, шоковая заморозка мешает

образованию льда и препятствует разрушению текстуры продукта, являясь наиболее эффективным методом сохранения свежести и вкуса.

быстрозамороженная Цветная капуста ПРЕМИУМ



Цветная капуста — один из лидеров по содержанию витамина С, за счет чего помогает усвоению железа и участвует в профилактике и лечении

анемии. Также она содержит витамины группы В, калий, кальций и магний, плюс в ней есть почти все необходимые нам микроэлементы.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ



НА ПЛИТЕ

Не размораживая, выложите овощи примерно в 200 мл кипящей воды. Снова доведите до кипения, убавьте температуру плиты до минимальной, накройте крышкой и дайте потомиться 3-5 минут. Добавьте соль и специи по вкусу.



В СВЧ ПЕЧИ

Не размораживая, выложите овощи в ёмкость для приготовления в СВЧ. Добавьте немного воды и готовьте при закрытой крышке 6-8 минут, помешивая 1-2 раза в течение этого времени. Добавьте соль и специи по вкусу.

В 100 г цветной капусты вы найдете 100% дневной нормы витамина С и четверть необходимого витамина К.

быстрозамороженная смесь Зимние овощи ПРЕМИУМ



РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ



НА ПЛИТЕ

Не размораживая, выложите овощи примерно в 200 мл кипящей воды. Снова доведите до кипения, убавьте температуру плиты до минимальной, накройте крышкой и дайте потомиться 3-5 минут. Добавьте соль и специи по вкусу.



В СВЧ ПЕЧИ

Не размораживая, выложите овощи в ёмкость для приготовления в СВЧ. Добавьте немного воды и готовьте при закрытой крышке 6-8 минут, помешивая 1-2 раза в течение этого времени. Добавьте соль и специи по вкусу.

Брокколи и цветная капуста содержат мощный антиоксидант — сульфорафан. Он играет роль в нормализации кровяного давления, способствует укреплению стенок сосудов,

профилактике сердечно-сосудистых заболеваний и даже обладает противораковым эффектом. Калий и витамины группы В, содержащиеся в брокколи и цветной капусте,

отвечают за правильную работу головного мозга и центральной нервной системы. А калий с витамином С регулируют уровень глюкозы в крови, снижая риск развития диабета.

быстрозамороженный Картофель фри

ПРЕМИУМ



Картофель достаточно питателен и богат крахмалом, содержит в своем составе белок и является источником

витамина С. Включая картошку в свой рацион, можно обогатить его калием, фосфором, магнием и кальцием. Кроме того,

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ



НА СКОВРОДКЕ

Не размораживая, выложите картофель на сковородку с небольшим количеством растительного масла. Обжаривайте 10-12 минут, периодически помешивая. Добавьте соль и специи по вкусу.



ВО ФРИТЮРЕ

Разогрейте масло до 175°C. Положите картофель в сетку, обжаривайте до золотистой корочки, примерно 3-4 минуты. Выложите на блюдо, покрытое бумажной салфеткой. Добавьте соль и специи по вкусу.

в картофеле имеются важные микроэлементы (железо, марганец, медь, цинк) и витамины.

Наш ассортимент

Быстрозамороженная брокколи	400 г
Быстрозамороженная цветная капуста	400 г
Быстрозамороженная смесь Перец	400 г
Быстрозамороженный картофель фри	400 г
Быстрозамороженная смесь Зимние овощи	400 г
Быстрозамороженная смесь Смешанные овощи	400 г
Овощная смесь быстрозамороженная Калифорнийская	400 г





Изготовитель:

Ergida Gida Sanayi ve Ticaret A.S.
Dosab 1.Nilufer Sokak No:11
Osmangazi/Bursa-Turkey

Экспортер:

Bozkanlar Enerji Sanayi ve Ticaret A.Ş.

Эргида Гида Санаи ве Тикарет | Бурса, Турция

**Импортёр, уполномоченная организация
на принятие претензий и поставщик в РФ:**

ООО "ИМПОЛЕКС"
impolex@mail.ru
107497, г. Москва, ул. Иркутская, д. 11, корп. 1,
пом. 40, комн. 1, офис 208