



*Представители компании “Астра” и All Natural Foods на выставке Biofach в Нюрнберге.*

Компания All Natural Foods основана в 2014 году. Идея создания компании- производство органических фруктов и овощей путем сушки (без добавления каких-либо консервантов).

Большинство сушильных систем, которые есть на рынке, требуют использования лимонной кислоты или диоксида серы для сохранения органолептических показателей продукта. Идея компании All Natural Foods- построить собственную сушильную систему, которая одновременно позволила бы производить продукт высокого качества с сохранением всех полезных свойств яблок, но без использования консервантов.

С самого начала разработки оборудования компания All Natural Foods установила очень высокий уровень стандартов качества, а также Европейским стандартам безопасности. Сердце производства- лаборатория по проверке качества продукции. Сотрудники контролируют все основные параметры сырья и готовой продукции, чтобы достигнуть лучшего качества продуктов.

Поскольку продукция All Natural Foods без каких-либо консервантов, она остается очень

гигроскопичным. Сушеные колечки яблок, попадая в атмосферу, за секунды вбирают в себя влагу, поэтому на заводе пришлось построить специальную комнату для упаковки с минимальной влажностью и температурой 18-25 градусов.

Как вы можете заметить, яблочные чипсы All Natural Foods имеют необычную форму. Компании потребовалось 9 месяцев, чтобы разработать нож для нарезки такой интересной формы. Мы надеемся, что вы сможете почувствовать взрыв вкуса и аромата, когда будете пробовать продукцию All Natural foods.



[Скачать презентацию](#)