

# Подробнее о продуктах.

## Как выпекается хлеб из пророщенной пшеницы «Тонус»

Производство хлеба «Тонус» начинается с поля, где выращивается пшеница с высоким содержанием клейковины, подходящей для выпечки. Пшеница выращивается на полях, не знавших химии уже 20 лет без использования химических удобрений и пестицидов. Эта пшеница имеет сертификат БИО, который вы можете посмотреть. Мы привозим пшеницу на склад, где она также не обрабатывается от жучков. Мы нашли другой способ сохранения пшеницы. Мы обрабатываем зерно озоном, это трёх атомный кислород, химическая формула  $O_3$ . Высокая концентрация озона отпугивает не только жучков, но и любых грызунов, бегущих от озона как от огня. Затем в течение 2-х часов после выключения установки он распадается, помещение проветривается и пшеницу можно использовать в процессе выпечки.

Процесс выпечки хлеба «Тонус» занимает около 2-х суток и начинается с проращивания зерна в специальных чанах при постоянной температуре. Как только проростки пшеницы достигли 1,5-2мм, в этот момент пшеница достигает максимальной степени активности, в этот момент она наиболее полезна для питания человека. Содержание витаминов и других полезных веществ в этот момент увеличивается в десятки раз. Иллюстрацией может стать таблица содержания полезных веществ в пророщенном зерне. В этот момент зерно пропускается через диспергатор и получается тесовая масса. За сутки до получения тестовой массы делается бездрожжевая закваска, которая после перемола пшеницы в тестовую массу смешивается в определённом соотношении. После этого тестовая масса готова. Дальнейший процесс аналогичен традиционному – тестовую массу пропускают через тестоделитель, ставят в расстойку, а затем в печь. И получается очень вкусная и полезная продукция из пророщенной пшеницы.

Но качество и вкус хлеба определяется не только вложенными ингредиентами. В первую очередь теми чувствами, теми эмоциями с которыми печётся хлеб. Именно это определяет энергетику хлеба. Мы подобрали людей, с положительным настроением, без вредных привычек, которые вкладывают положительное настроение в продукт, делают хлеб «с душой», которые знают для чего они это делают. Наша цель сделать людей здоровыми не только физически, но и духовно.

**Агрокомплекс Солнечный**  
представляет

# КОЛБАСА ВЕГЕТАРИАНСКАЯ



**АССОРТИМЕНТ:**

- Вегетарианская «Классика» со вкусом докторской колбасы;
- Колбаса вегетарианская со вкусом ветчины;
- Колбаса вегетарианская со вкусом аджики;
- Сосиски вегетарианские «Нежные»;
- Паштет вегетарианский «Морской».

**СОСТАВ ВЕГЕТАРИАНСКИХ КОЛБАС:**  
Постоянная составляющая, присутствующая во всех видах продукта:  
Состав: пшеничный белок, подсолнечное масло, творог или адыгеский сыр, кокосовое масло, Агар агар - морская водоросль, натуральный краситель «красный рис», пшеничная клетчатка, вода, соль.

Составляющая, меняющаяся в зависимости от вида: комплексная смесь специй, натуральные пряности, такие как черный перец, мускатный орех, кориандр, аромат копчения.

Пищевая ценность 100 г продукта: белки, г - 18; жиры, г - 12; углеводы, г не более - 5. Калорийность - 220 ккал.



**ПРОДУКТ ИЗГОТОВЛЕН БЕЗ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ СОИ И ГЕННО МОДИФИЦИРОВАННЫХ ИНГРЕДИЕНТОВ (ГМИ)**

Пшеничный белок, используемый для производства вегетарианских колбас вырабатывается из зерна выращенного по безпахотной технологии **БЕЗ ВНЕСЕНИЯ В ПОЧВУ ХИМИЧЕСКИХ УДОБРЕНИЙ.**

Поскольку верхний пласт не переворачивают, микроорганизмы, создающие плодородие почвы не погибают. Вся солома после урожая остаётся на поле, перегнивая, удобряет почву. Земля восстанавливает своё здоровье, щедро одаривая людей урожаем в благодарность за бережное к ней отношение

**ИНГРЕДИЕНТЫ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ ОТСУТСТВУЮТ.**






ООО "Агрокомплекс "Солнечный", Краснодарский край, Северский район, пгт. Ильский, парниковое хозяйство.  
Тел.: 8 (861-66) 68-466, Факс: 8 (861-66) 68-466

## Как делается вегетарианская колбаса

Основным сырьём для получения вегетарианской колбасы является пшеничный белок. Пшеничный белок получается путём вымывания из пшеницы крахмала. Пшеница, которую мы используем выращена без применения химических удобрений, пестицидов и гербицидов. Кроме того, мы не используем сою. Белковая масса смешивается со специями, морскими водорослями и другими добавками, затем формуется, упаковывается в оболочку и варится в специальном варочном термошкафу. Далее определённое время уже готовый продукт – колбаса должна «отвисеться», другими словами должен закончиться процесс ферментизации. После этого колбаса готова к реализации. На неё наклеиваются этикетки, и продукция пускается в продажу.

В производстве вегетарианской колбасы большое значение мы придаём людям. В подавляющем большинстве это вегетарианцы, люди с убеждениями неприемлющие насилие в любых формах. Это также сказывается на энергетике колбасы. Миссия, которую мы взяли на себя в этом проекте – это замена продукта насилия – мяса на продукт ненасилия – вегетарианской колбасы. Многим не нравится само понятие колбаса, вызывая ассоциацию с мясом. Однако мы видим происхождение от латинского слова «колба», которая есть не что иное, как форма.

## Состав колбас.

### НОВИНКА!

Биоколбаса абсолютно без химических добавок!

белок пшеничный, масло подсолнечное (чуть не написал «мясо»))))), масло кокосовое, папаин (вытяжка из папайи), инулин (полисахарид топинамбура), пряно-ароматический комплекс натуральных специй (мускатный орех, кориандр, душистый перец, кардамон), соль поваренная пищевая, аромат дыма натуральный, загуститель натуральный из морских водорослей, натуральный краситель «Красный рис», пшеничная клетчатка.

Колбаса вегетарианская «Классика»

Пшеничный белок, масло подсолнечное раф. дез., масло кокосовое, сыр адыгейский, натуральные специи: мускатный орех, кориандр, душистый перец, кардамон; комплексная добавка «Докторская ГОСТ» (E301, E450, E451, E621), соль поваренная, пряный дым (светлый), морские водоросли агар-агар (E407), аромат бекона, натуральный пищевой краситель «Красный рис», инулин, пшеничная клетчатка, молочно-белковый продукт «Анисамин».

Колбаса вегетарианская «Утро»

Пшеничный белок, масло подсолнечное раф. дез., масло кокосовое, натуральные специи: мускатный орех, кориандр, душистый перец, кардамон; комплексная добавка «Докторская ГОСТ» (E301, E450, E451, E621), соль поваренная, пряный дым (светлый), морские водоросли агар-агар (E407), аромат бекона, натуральный пищевой краситель «Красный рис», инулин, пшеничная клетчатка.

Колбаса вегетарианская со вкусом ветчины

Пшеничный белок, масло подсолнечное раф. дез., масло кокосовое, аромат бекона, комплексная добавка «Ветчинная ГОСТ» (E301, E450, E451, E621), натуральные специи: мускатный орех, кориандр, душистый перец, кардамон; соль поваренная, пряный дым (светлый), морские водоросли Агар-агар (E407), натуральный пищевой краситель «Красный рис», инулин, пшеничная клетчатка.

Колбаса вегетарианская с сыром

Пшеничный белок, масло подсолнечное раф. дез., масло кокосовое, сыр адыгейский, пряный дым (светлый), комплексная добавка «Любительская ГОСТ» (E301, E450, E451, E621), натуральные специи: мускатный орех, кориандр, душистый перец, кардамон; соль поваренная, натуральный пищевой краситель «Красный рис», морские водоросли Агар-агар (E407), аромат бекона, инулин, пшеничная клетчатка.

Колбаса вегетарианская с грибами

Пшеничный белок, масло подсолнечное раф. инированное дез., грибы шампиньоны, опята, шиитаки, маслята, масло кокосовое, комплексная добавка «Любительская ГОСТ» (E301, E450, E451, E621), натуральные специи: мускатный орех, кориандр, душистый перец, кардамон, соль поваренная, пряный дым (светлый), морские водоросли Агар-агар

(E407), аромат бекона, натуральный пищевой краситель «Красный рис», инулин, пшеничная клетчатка.

#### Колбаса вегетарианская с морской капустой

Пшеничный белок, морская капуста, масло подсолнечное раф. дез., масло льняное (нерафинированное), масло кокосовое, комплексная добавка «Любительская ГОСТ» (E301, E450, E451), натуральные специи «Виенна» (мускатный орех, кориандр, душистый перец, кардамон), соль поваренная, пряный дым (светлый), морские водоросли Агар-агар (E407), аромат бекона (E621), натуральный пищевой краситель «Красный рис», инулин, пшеничная клетчатка.

#### Колбаса вегетарианская с оливками

Пшеничный белок, масло подсолнечное раф. дез., оливки, маслины, масло оливковое (первый отжим), масло кокосовое, комплексная добавка «Останкинская ГОСТ» (E301, E450, натуральные специи: мускатный орех, кориандр, душистый перец, кардамон; соль поваренная, пряный дым (светлый), морские водоросли Агар-агар (E407), аромат бекона, натуральный пищевой краситель «Красный рис», инулин, пшеничная клетчатка.

#### Колбаса вегетарианская с паприкой

Пшеничный белок, масло подсолнечное раф. дез., паприка, масло кокосовое рафинированное дезодорированное, комплексная добавка «Останкинская ГОСТ» (E301, E450, E451), пряно-ароматический комплекс натуральных специй «Виенна» (мускатный орех, кориандр, душистый перец, кардамон), соль поваренная, пряный дым (светлый), морские водоросли Агар-агар (E407), аромат бекона (E621), натуральный пищевой краситель «Красный рис», инулин, пшеничная клетчатка.

#### Колбаса вегетарианская с овощами

Пшеничный белок, масло подсолнечное раф. дез., овощи сушеные, масло кокосовое рафинированное дезодорированное, комплексная добавка «Столичная ГОСТ» (E301, E450, E451), пряно-ароматический комплекс натуральных специй «Виенна» (мускатный орех, кориандр, душистый перец, кардамон), соль поваренная, пряный дым (светлый), морские водоросли Агар-агар (E407), аромат бекона (E621), натуральный пищевой краситель «Красный рис», инулин, пшеничная клетчатка.

#### Колбаса вегетарианская с аджикой

Пшеничный белок, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, масло кокосовое рафинированное дезодорированное, комплексная добавка «Любительская ГОСТ» (E301, E450, E451, E621), натуральные специи: мускатный орех, кориандр, душистый перец, кардамон; соль поваренная, аджика, пряный дым (светлый), морские водоросли Агар-агар (E407), аромат бекона, перец красный молотый, натуральный пищевой краситель «Красный рис», инулин, пшеничная клетчатка.

#### Колбаса вегетарианская с орехами

Пшеничный белок, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, орех натуральный (фундук, кешью), масло кокосовое рафинированное дезодорированное, комплексная добавка «Останкинская ГОСТ» (E301, E450, E451), пряно-ароматический

комплекс натуральных специй «Виенна» (мускатный орех, кориандр, душистый перец, кардамон), соль поваренная, пряный дым (светлый), натуральный пищевой загуститель из красных морских водорослей Агар-агар (E407), аромат бекона (E621), натуральный пищевой краситель «Красный рис», инулин, пшеничная клетчатка.

#### Паштет «Морской»

Пшеничный белок, масло подсолнечное раф. дез., масло кокосовое, сыр адыгейский, натуральные специи: мускатный орех, кориандр, душистый перец, кардамон; комплексная добавка «Докторская ГОСТ» (E301, E450, E451, E621), соль поваренная, пряный дым (светлый), морские водоросли агар-агар (E407), аромат бекона, натуральный пищевой краситель «Красный рис», инулин, пшеничная клетчатка.