

# Уявіть, що смак стиглого літнього фрукта можна зберегти назавжди.

Що, якби існував спосіб «зупинити час» для щойно зібраного врожаю? Зберегти не лише його насичений смак та аромат, але й усю поживну цінність.

Без компромісів.

Без цукру та консервантів.



# Але реальність часто розчаровує.



У пошуках корисного перекусу ми часто звертаємось до звичних сухофруктів. Та замість очікуваної користі отримуємо клейкі, надмірно солодкі шматочки, які є лише тінню своїх свіжих аналогів. Це компроміс, на який більше не потрібно йти.

# Наука знайшла відповідь: висушування холодом.



Інноваційна технологія називається **сублімація** (або **ліофілізація**). Це делікатний процес, який видаляє вологу з фруктів, повністю уникаючи руйнівної дії високих температур. В основі лежить геніальний фізичний принцип: перехід води безпосередньо з льоду в пару, оминаючи рідку фазу. Саме це дозволяє зберегти фрукти майже недоторканими.

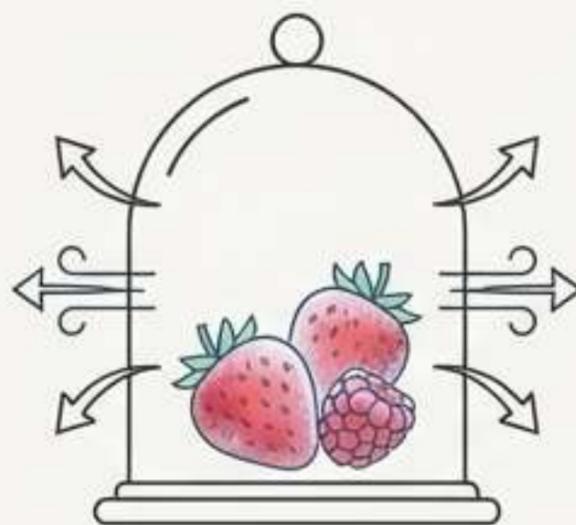
# Три кроки до ідеальної консервації.

## 1 Глибоке Заморожування (-50°C)



Свіжі фрукти піддають шоківому заморожуванню. Це миттєво перетворює воду на кристали льоду, «фіксуючи» природну структуру та всі поживні речовини.

## 2 Вакуумне Висушування



Заморожені фрукти поміщають у вакуумну камеру. Низький тиск створює ідеальні умови для наступного етапу.

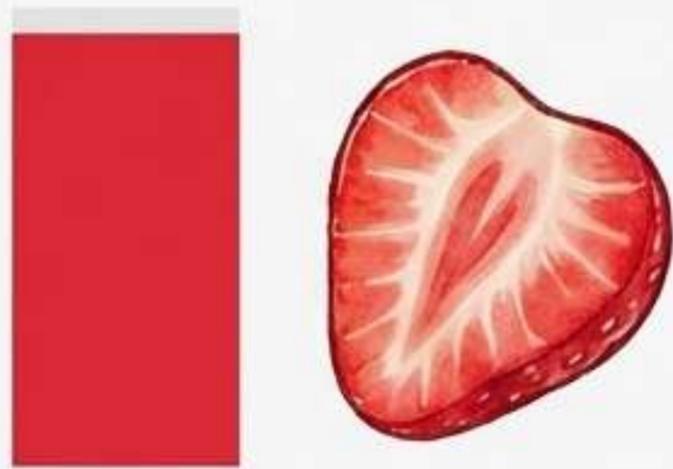
## 3 Випаровування Льоду



У вакуумі лід випаровується, перетворюючись на пряму в пару. Волога зникає, залишаючи легку, пористу та хрустку структуру.

# Зберігається до 95% вітамінів.

до 95%



Сублімація

втрачається до 50%

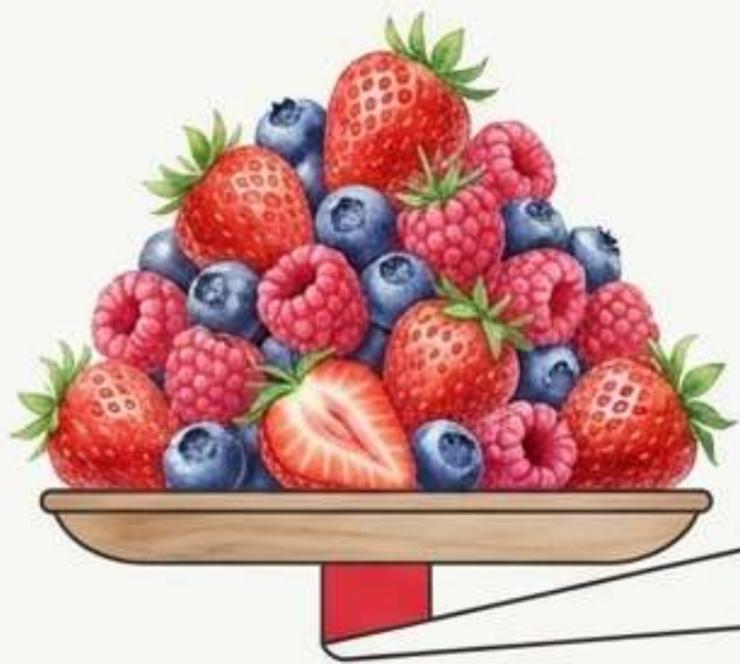


Традиційна сушка

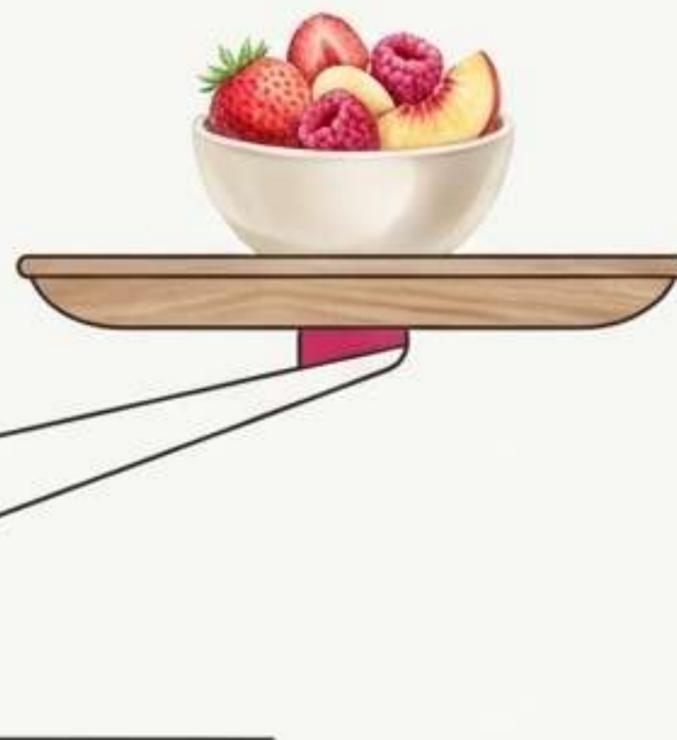
Завдяки відсутності термічної обробки, сублімація є надзвичайно делікатним методом. На відміну від традиційного сушіння, яке руйнує до половини корисних речовин, ліофілізація зберігає поживну цінність свіжих плодів майже повністю.

# В одному кілограмі — десять кілограмів свіжих плодів.

10–11 кг свіжих плодів



1 кг сублімованих фруктів



Легкі, майже невагомні шматочки можуть здатися оманливо простими. Але щоб виготовити всього 1 кг сублімованих фруктів, потрібно переробити 10–11 кг свіжих, стиглих плодів. Кожен хрусткий шматочок — це справжній концентрат природного смаку, аромату та мікроелементів.

# Сублімація проти традиційної сушки: факти.

	Сублімовані фрукти	Звичайно висушені фрукти
 Збереження вітамінів	Зберігається <b>до 95%</b>	Втрачається <b>до 50%</b>
 Доданий цукор	<b>Повністю відсутній</b> (100% фрукт)	Часто містять цукор та консерванти
 Текстура	Легка, <b>хрустка</b> , пориста	Щільна, <b>в'язка</b> , жорстка
 Смак і колір	Природний, яскравий, насичений	Часто темніють, смак змінюється

# Справжня користь природи. Зручно, як ніколи.



## 100% НАТУРАЛЬНИЙ СКЛАД

Жодного грама доданого цукру, консервантів чи барвників. Лише чистий, концентрований фрукт.



## МАКСИМУМ КОРИСТІ

Концентроване джерело вітамінів та мінералів свіжих плодів у кожному шматочку.



## ЗРУЧНІСТЬ ТА ДОВГИЙ ТЕРМІН ЗБЕРІГАННЯ

Легкі та компактні. Не потребують холодильника та зберігаються до 24 місяців. Ідеально для подорожей, офісу чи перекусу після тренування.



## УНІВЕРСАЛЬНІСТЬ

Смакують як самостійний снік та ідеально доповнюють каші, йогурти, випічку і смузі.



# **«Ягоди з Новооленівки»: Смак, збережений наукою**

Ми використовуємо магію сублімації, щоб донести до вас 100% натуральні фрукти та ягоди. Це не просто їжа; це наш спосіб зробити справжню користь природи доступною, смачною та неймовірно зручною.

# Відкрийте свого фаворита.



 **Банан:** Ваш заряд природної енергії

## Ключові переваги

Багатий на калій та вітаміни В6 і С. Підтримує здоров'я серця, роботу м'язів і нервової системи.

## Ідеї

Ідеальний перекус, додаток до ранкової каші, граноли та смузі.



 **Полуниця:** Ягідний щит для імунітету

## Ключові переваги

Чудове джерело вітаміну С, фолієвої кислоти та антиоксидантів для підтримки імунітету.

## Ідеї

Додайте до мюслі та йогуртів, використовуйте для ефектного прикрашання випічки та десертів.

# Відчуйте смак сонця та тропіків.



🍑 **Персик:**  
Сонячний смак  
літа цілий рік

## Ключові переваги

Містить вітаміни А і С та бета-каротин. Підтримує імунітет та здоров'я шкіри.

## Ідеї

Легкий поживний перекус, хрустка нотка у свіжих салатах, натуральний декор для випічки.



🥭 **Манго:** Тропічна екзотика у кожному шматочку

## Ключові переваги

Багате на вітамін С та антиоксиданти, містить клітковину для здорового травлення.

## Ідеї

Освіжаючий снік, додаток до екзотичних десертів, каш та фруктових салатів.

# Яскраві смаки для вашого натхнення.



🍓 **Малина: Кисло-солодка користь**

## Ключові переваги

Багата на вітамін С, відома здатністю зміцнювати імунну систему, особливо в холодну пору року.

## Ідеї

Натуральний ароматизатор для чаю, додаток до граноли чи домашнього шоколаду.



🍈 **Диня: Солодкий та ароматний десерт**

## Ключові переваги

Зберігає неповторний солодкий смак та аромат без жодних штучних добавок.

## Ідеї

Легкий солодкий перекус, натуральний ароматизатор для напоїв та десертів.

# Спробуйте все одразу: ідеальний набір для знайомства.



Не можете обрати? Наші набори – це чудова можливість спробувати різноманіття смаків та знайти своїх улюбленців.

100% натуральний продукт без цукру, що зберігає користь, смак і аромат свіжих плодів.

Набір з 5 видів: персик, банан, полуниця, диня, малина. (5 герметичних упаковок по 15 г).

# Ваш універсальний інгредієнт для здорового життя.



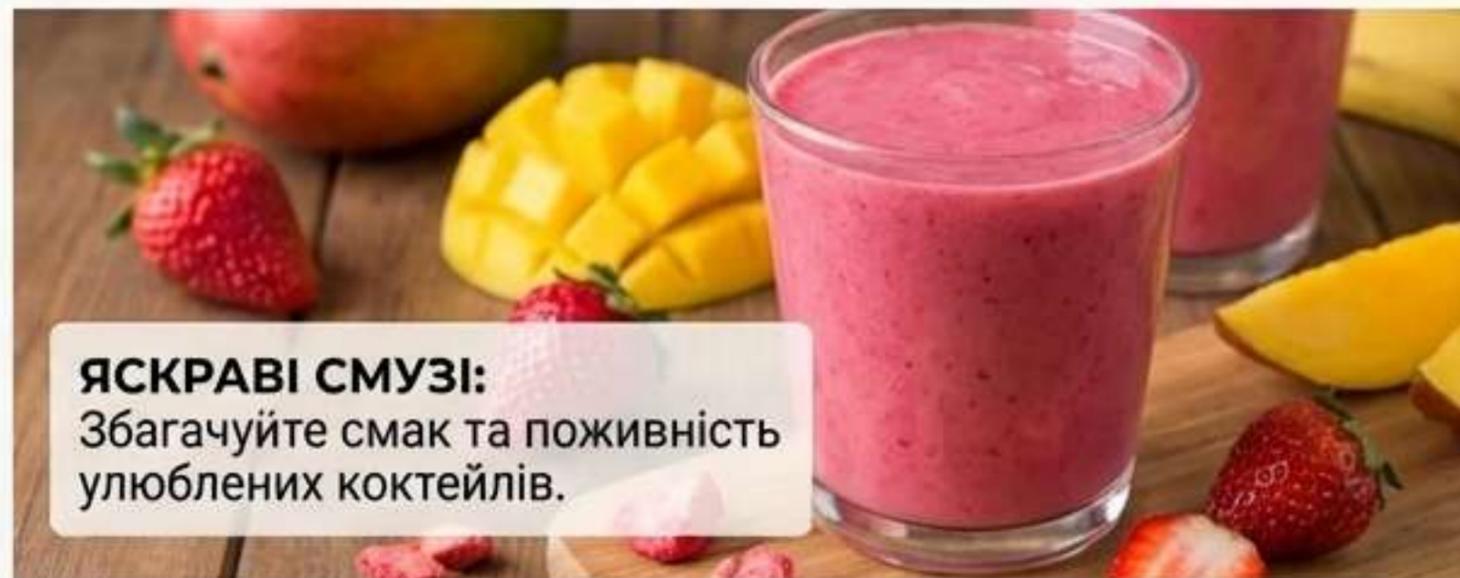
**ЗДОРОВИЙ ПЕРЕКУС:**  
Просто відкрийте пачку та  
насолоджуйтесь.



**ІДЕАЛЬНИЙ СНІДАНОК:**  
Додайте хрустоту та користі  
у кашу, мюслі чи йогурт.



**НАТХНЕННЯ ДЛЯ ВИПІЧКИ:**  
Використовуйте як натуральний  
декор або інгредієнт для десертів.



**ЯСКРАВІ СМУЗІ:**  
Збагачуйте смак та поживність  
улюблених коктейлів.

# Смак літа. Збережений для вас.

Сублимовані фрукти «Ягоди з Новооленівки» – це ваш спосіб насолоджуватися щедрими дарами природи, незважаючи на календар. Чистий смак. Максимум користі. Жодних компромісів.

**Інтернет-магазин:** GRUBU.IN.UA

**Контакти для замовлення:**

+380 (68) 919-05-21

+380 (50) 910-36-37

**Продавець:** ПП Михайловський, м. Харків

