



Szanowni Państwo,

Poniżej przesyłamy informację na temat naszych nowości w jadłospisie i prosimy o rozesłanie tej informacji do Rodziców oraz zamieszczenie przy jadłospisach (format do druku w załączeniu maila).

Od przyszłego tygodnia, będą mogli Państwo spróbować naszych nowych produktów liofilizowanych. Będą to warzywa do śniadania m. in. takie jak marchewka i papryka oraz owoce do podwieczorku w tym truskawki, śliwki - aby zapewnić dzieciom dostęp do różnorodnych i pełnowartościowych produktów, mimo zimowej aury.

Na wyposażeniu kuchni posiadamy liofilizator o parametrach laboratoryjnych, dzięki któremu jesteśmy w stanie przygotować dla Państwa pociech najzdrowsze obecnie na rynku przekąski.

Czy też zastanawiacie się co to jest i na czym polega proces liofilizacji?

To proces, który pozwala na zmniejszenie ilości wody w produkcie (przy precyzyjnej kontroli temperatury) tak aby pożywienie zachowało wszystkie najważniejsze wartości odżywcze i miało bardzo atrakcyjną formę pod postacią chipsów z owoców i warzyw (bez dodatków konserwantów i utrwalaczy).

W początkowym etapie produkt umieszczamy w liofilizatorze, zostaje on zamrożony do temperatury -40 st. W komorze zostaje osiągnięta próżnia, a następnie lód zostaje odparowany z produktu z pominięciem stanu ciekłego. Po tym procesie produkt jest dosuszany i gotowy do spożycia. Cały proces trwa około 2 doby.

Dlaczego liofilizacja a nie suszenie?

Proces liofilizacji pozwala przede wszystkim zachować wartość odżywczą produktu. Witaminy i składniki mineralne nie ulegają utlenieniu ani rozłożeniu jak przy procesie suszenia (niemal wszystkie witaminy giną w temperaturze powyżej 80 st.C). Produkt wygląda bardzo podobnie jak przed liofilizacją.

Myślimy, że będą bardzo zdrową alternatywą chrupek kukurydzianych czy wafli. Będziemy bardzo wdzięczni za zachęcanie dzieci do spożycia, ale również Państwa opinię na temat tych produktów.

Pozdrawiamy
Zespół Pyszoty

