

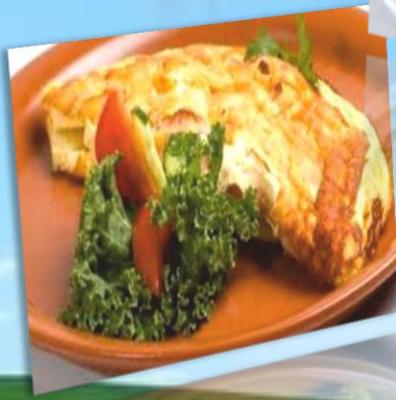


# **REPAS DESHYDRATE**



**PRODUIT INSTITUTIONNEL**

# REPAS DESHYDRATE



PRODUIT INSTITUTIONNEL

# REPAS DESHYDRATE



## DÉSHYDRATATION DES ALIMENTS :

L'issime de déshydratation des méthodes les plus sûres de la conservation des aliments. Il est seulement enlever l'eau de la nourriture. Dans ce procédé, il n'est pas nécessaire d'ajouter des agents de conservation, car la bactérie et le moule ne peuvent se développer dans un endroit sec. Sans se rendre compte, nous utilisons la nourriture qui passe par processus similaire sans aucune restriction. Il ne manque pas d'exemples de ingrédientsfrom que nous tirons tout ou partie de l'eau pour devenir sec afin qu'ils puissent durer plus de temps sans avoir besoin de conservateurs.

La déshydratation ou séchage d'aliments (solides ou liquides), est une opération d'élimination de l'eau ou tout autre liquide sous forme de vapeur d'eau, pour une phase gazeuse insaturé en utilisant un mécanisme de vaporisation thermique, au-dessous de la température d'ébullition.

Cette déshydratation est réalisée en utilisant la chaleur artificielle créée dans des conditions de température, d'humidité et de projet soigneusement contrôlée. L'air est le procédé le plus couramment utilisé dans le séchage des aliments. La même chose est conduite la chaleur vers la nourriture, provoquant l'évaporation de l'eau qui est le véhicule pour le transport de la vapeur humide littéralement de la nourriture. Le processus de déshydratation est moins agressive qui ne modifie pas la structure de l'aliment, tout en conservant la majeure partie de la teneur nutritionnelle. Dans le cas de légumes, qui provient de la soupe alimenté, maintient presque 100 % des vitamines (en particulier la vitamine A) et de minéraux (sélénium, le potassium et le magnésium).

L'utilisation de la déshydratation est particulièrement intéressante dans le cas des bactéries lactiques qui sont très sensibles à la chaleur.

1. En général, un aliment déshydraté n'a pas besoin d'être réfrigérés. Ainsi, les coûts de stockage et de transport sont, sensiblement, considérablement réduit.
2. La déshydratation conduit à une réduction significative du poids qui rend le transport plus facile des aliments. Par exemple, plusieurs aliments ont jusqu'à 90 % d'eau, devenant 10 fois briquets après le processus de déshydratation.

La plupart des aliments déshydratés peuvent être rapidement réhydratés dos grâce à leur texture poreuse. En fait, la déshydratation ne conduit pas à une diminution notable du volume, de sorte que l'eau peut facilement prendre sa place dans la structure moléculaire de l'aliment.

**PRODUIT INSTITUTIONNEL**

# AUXQUELLES ILS SONT DESTINÉS

FORCES ARMÉES

POLICE

PRISONS

ESCOLES

HÔPITAUX

ONG'S

RÉFUGIÉS

LARGE COMPANIES

PLAN ALIMENTAIRE D'URGENCE

PLAN ALIMENTAIRE - FAMILLES NÉCESSITEUSES

**PRODUIT INSTITUTIONNEL**

## LISTE DES PRODUITS

### BOISSONS LAITEUSES

- Boisson avec saveur café ou lait
- Boisson avec saveur chocolat
- Boisson avec saveur fraise et banane
- Boisson avec saveur Fruits Rouges
- Boisson avec saveur Vanille
- Boisson avec saveur Coco
- Boisson avec saveur fraise
- Boisson avec saveur Yogurte et Fruits
- Boisson avec saveur avoine et banane
- Boisson avec saveur "Cappuccino"
- Boisson avec saveur "Brigadeiro"
- Boisson avec saveur salade de fruits
- Boisson avec saveur Napolitano
- Boisson avec saveur yogurte et fraise

### OEUFS

- Oeufs brouillés
- Omolete à la viande
- Omolete à la poulet

### RAFRAÎCHISSEMENTS

- Refraîchissements de passion fruit
- Refraîchissements de raisan
- Refraîchissements de guaraná
- Refraîchissements de orange
- Refraîchissements de fraise
- Refraîchissements de citron
- Refraîchissements de mandarine
- Refraîchissements de ananas
- Refraîchissements de pêche
- Refraîchissements de mangue

## LISTE DES PRODUITS

### SOUPS

- Soupe de légumes et macaroni
- Soupe de Bouillon de poulet Riz et légumes
- Soupe de poulet macaroni et légumes
- Soupe de côtes avec des pommes de terre et légumes
- Soupe céréales avec des nouilles, de viande et de légumes
- Soupe de viande macaroni et légumes
- Soupe aux haricots avec viande macaroni et des légumes
- Soupe aux "Mandioquinha" viande et légumes
- Soupe au maïs et au macaroni avec de la viande

### MACARONI

- Macaroni à la sauce blanche et poulet
- Macaroni à la sauce tomate et la viande

### RIZ

- Riz de poulet et légumes
- Riz aux légumes
- Riz à la viande et aux légumes
- Riz aux haricot viande et légumes
- Riz en côtes et légumes
- Riz aux "Saucisse Calabresa"
- Riz aux haricot viande et citrouille

### HARICOT

- Haricot avec viande

### PIRÃO

- Piron de viande
- Piron de poulet

### PAPE MINGAU

- Pape "MINGAU" de chocolat
- Pape "MINGAU" de vanille
- Pape "MINGAU" fraise
- Pape "MINGAU" mais vert avec noix de coco
- Pape "MINGAU" Prestige avec chocolat et noix de coco
- Pape "MINGAU" avoine et noix de coco
- Pape "MINGAU" à avoine et banane
- Pape "MINGAU" "Tapioca" et noix de coco
- **DESSERTS**
- Riz sucré avec noix de coco
- "Canjica" avec noix de coco
- Délicatesse de la Noix de coco

## **AVANTAGES DE NOS PRODUITS:**

- 1 - Le volume et la réduction de poids d'environ 90%, occupe beaucoup moins d'espace pour le transport et la stockage des produits.**
- 2 – Il n'a pas besoin de transport ou stockage à froid, doit être stocké à sèche communément.**
- 3 - Validité de 540 jours après la date de fabrication, pour tous les produits.**
- 4 – Qualité contrôlée en permanence, avec toutes les valeurs nutritionnelles nécessaires inclus.**
- 5 – Facile à préparer, il suffit d'ajouter de l'eau au produit déjà mélangé comme une repas complète  
mettre au feu dans un récipient assez, chez une cuisine équipée avec des choses basiques.**
- 6 - Produit déjà utilisé dans plusieurs Pays.**
- 7 – Coût vraiment faible, très économique.**

**PRODUIT INSTITUTIONNEL**

## **NOS PRODUITS**

Le produit contient tous les ingrédients pour sa préparation (comme le sucre ou des épices selon les produits). Il est seulement nécessaire de rajouter de l'eau et de laisser cuire.

Le produit est élaboré avec des matières premières rigoureusement sélectionnées afin de répondre aux besoins alimentaires et enrichi avec un supplément de vitamines, sels minéraux et fer en conformité avec l'Apport Journalier Recommandé (AJR). .

### **CERTIFICATION HALAL**

Chaque fois que tous nos produits sont nécessaires, ils ont CERTIFICATION HALAL

### **PRESENTATION**

Produit sous forme déshydratée, emballé en sacs de polypropylène de 1 kg, conditionné en carton de 10 kg.

### **STOCKAGE / VALIDITE:**

Conserver dans un local sec. Validité de 540 jours.

**PRODUIT INSTITUTIONNEL**

**REPAS  
DESHYDRATE**

# PHOTOS



**DES PRODUITS**

**PRODUIT INSTITUTIONNEL**

# REPAS DESHYDRATE



**PRODUIT INSTITUTIONNEL**

# REPAS DESHYDRATE



**PRODUIT INSTITUTIONNEL**

# REPAS DESHYDRATE



## FABRIQUE



## PRODUIT INSTITUTIONNEL



**EUROWORLDGROUP**

**Almamia – Kaloum**

**Conakry, Republique du Guinée**

Fone: 00 224623867120/ Fone: 00 224664386249 / Fone: 00 351922246366

e-mail: [eurogroupfinance@gmail.com](mailto:eurogroupfinance@gmail.com)

[www.euroworldgroup.com](http://www.euroworldgroup.com)