



I

Fruits & berries

*Mazurin*

Сублимированные фрукты, ягоды и овощи

2020



## О компании

Торговый Дом Mazurin – крупнейший в России производитель фруктов, ягод и овощей сублимационной сушки для пищевой промышленности, рынка HORECA, фармацевтики и прикладных биотехнологий.

Более 20 лет работы в агроиндустрии, собственные технологии freeze & dried, высочайший контроль качества и любовь к своему делу – всё это Mazurin, надёжный партнёр для Вас и вашего бизнеса.

Компания расположена в экологически чистом регионе Калужской области, обладает собственными складскими и морозильными комплексами, логистикой и лабораторией. Большой опыт в сельском хозяйстве позволяет выращивать часть сырья для производства на своих землях.

Mazurin – динамичная и гибкая структура, оперативно реагирующая на любые потребности своих клиентов. Философия компании основана на постоянном движении вперёд и доверии к своим партнёрам.

Mazurin. Сделано в России.



# Ягоды сублимационной сушки

Брусника

порошок



0-5 mm



целые ягоды



Вишня

порошок



1-5 mm



слайсы



целые ягоды



Голубика

порошок



целые ягоды



Ежевика

порошок



0-6 mm



целые ягоды



Клубника

порошок



1-5 mm



слайсы



целые ягоды



Клюква

порошок



1-5 mm



слайсы



целые ягоды



Малина

порошок



3-5 mm



целые ягоды



Облепиха

целые ягоды



Рябина  
черноплодная

порошок



целые ягоды



Смородина  
красная

0-5 mm



целые ягоды



Смородина  
черная

1-5 mm



целые ягоды



Черника

1-5 mm



целые ягоды



Компания Mazurin всегда открыта к сотрудничеству. По запросу заказчиков возможна сублимационная сушка других видов ягод, а также производство пищевых продуктов и ингредиентов на их основе.



# Цитрусовые сублимационной сушки

Апельсин	порошок, без цедры	1-5 mm без цедры / с цедрой	дольки / шайбы
			изготовление на заказ
Лимон	порошок, с цедрой	1-5 mm с цедрой	дольки / шайбы
			изготовление на заказ
Мандарин	порошок, с цедрой	1-5 mm с цедрой	5-10 mm с цедрой
			изготовление на заказ
Грейпфрут	порошок, с цедрой	5-10 mm с цедрой	изготовление на заказ
			



## Фрукты сублимационной сушки

Абрикос

1-5 mm



порошок / 5-10 mm

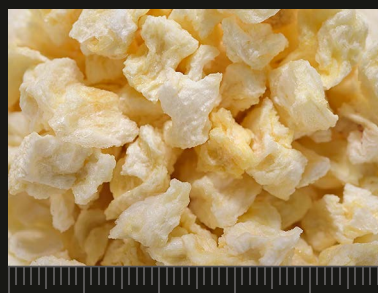
изготовление  
на заказ

Ананас

1-5 mm



5-10 mm



Банан

порошок



1-5 mm

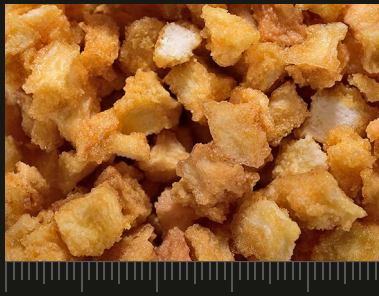


5-10 mm



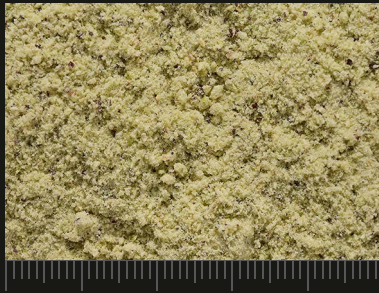
Груша

5-10 mm

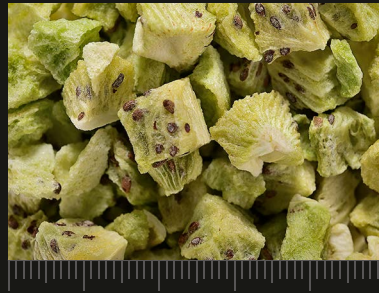


Киви

порошок

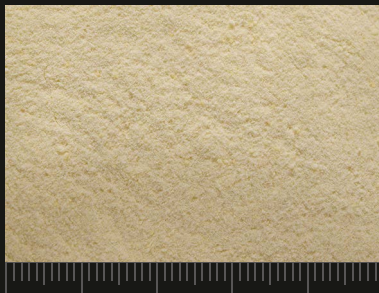


5-10 mm

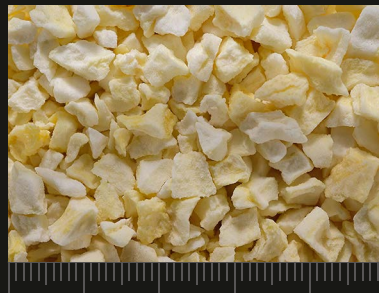


Манго

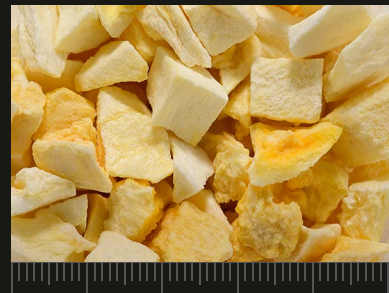
порошок



1-5 mm



5-10 mm

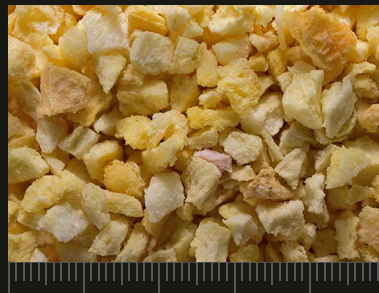


Персик

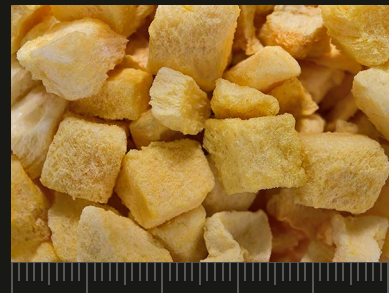
порошок



1-5 mm



5-10 mm



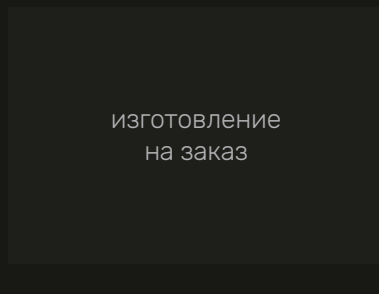
Слива

порошок



1-5 mm / 2-10 mm

изготовление  
на заказ

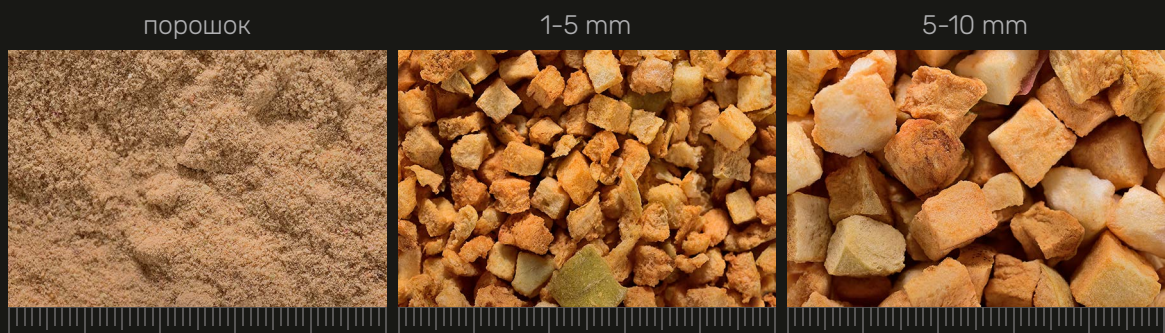




Яблоко  
без кожуры



Яблоко  
с кожурой



По вопросам закупки редких и экзотических фруктов сублимационной сушки обращайтесь к представителям и технологам Mazurin, уделяющим большое внимание опытному производству, созданию новых продуктов и развитию технологий.

С компанией Mazurin возможно производство других фруктов сублимационной сушки и ингредиентов на их основе под задачи конкретного производства.

Использование сублимированных фруктов при изготовлении пищевых продуктов, кондитерских изделий и напитков значительно снижает издержки производства и делает ваш бизнес быстрым, конкурентным и менее зависящим от качества сырья и других случайных факторов.

Применение продуктов сублимационной сушки производства Mazurin позволяет улучшить и самое главное стабилизировать вкусовые качества готовых блюд, выпечки, десертов, сладостей, напитков или полуфабрикатов.

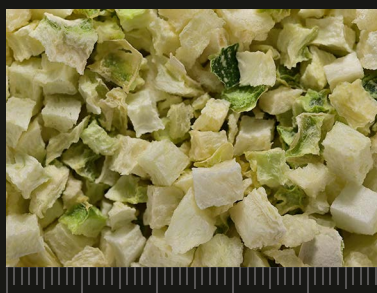
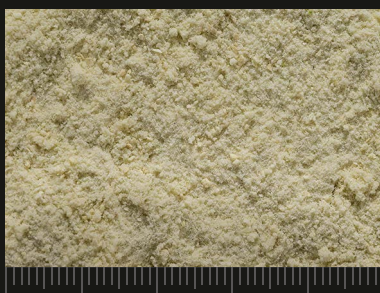


## Овощи, грибы и злаки сублимационной сушки

порошок

1-5 mm

Кабачок



белокочанная, порошок

брокколи, порошок

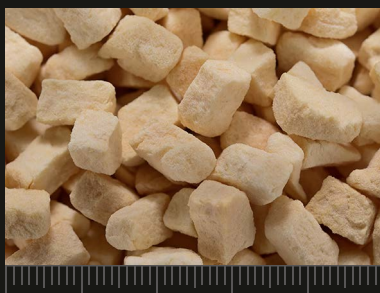
белокочанная, 1-5 mm

Капуста



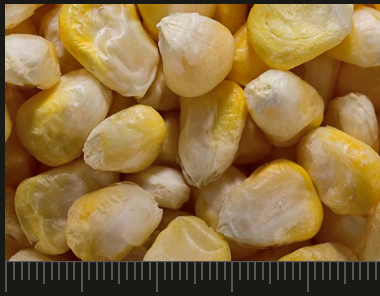
5-10 mm

Картофель



Кукуруза

зёрна



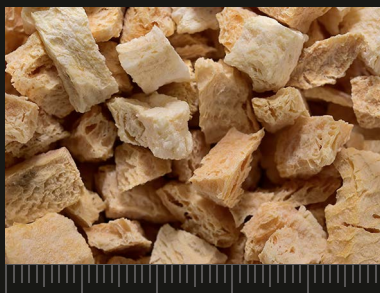
Перец  
сладкий

5-10 mm

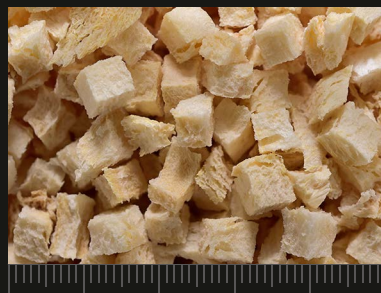


Редька и  
репа

5-10 mm

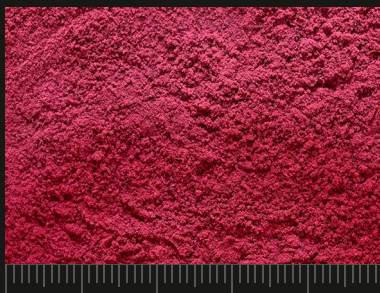


1-5 mm



Свёкла  
столовая

порошок



1-5 mm



5-10 mm



Томаты

5-10 mm



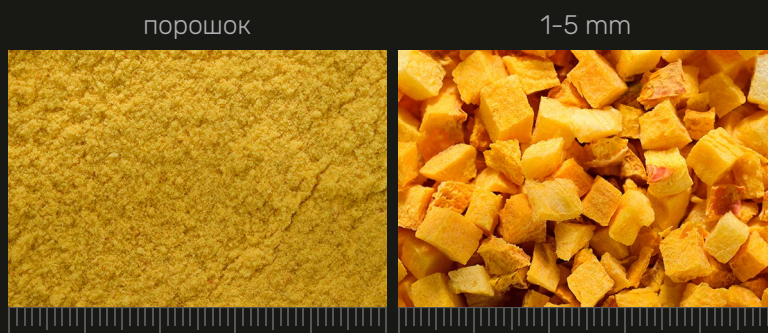
порошок

изготовление  
на заказ

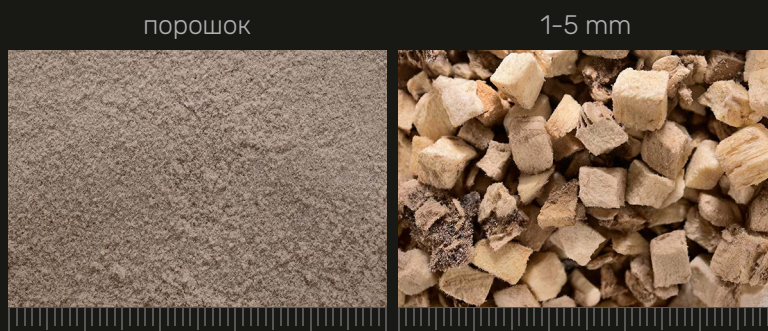
Топинамбур,  
корень



Тыква



Шампиньоны



Продовольственная безопасность по-прежнему одна из важнейших задач экономики. Возможность длительного хранения в любых условиях и простота использования сублимированных овощей помогает создать необходимый резерв в случае неурожая, стихийных бедствий, эпидемий и других форс-мажорных обстоятельств.

По любым вопросам о технологии сублимационной сушки овощей и производства перспективных продуктов питания на их основе Вы можете обращаться к специалистам компании Mazurin.



## Травы и бобовые сублимационной сушки

Травы

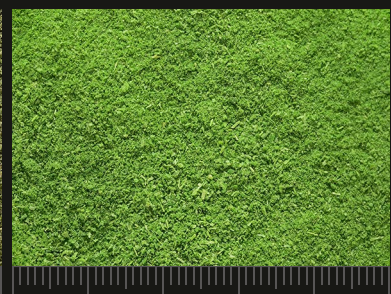
крапива, порошок



сныть, порошок

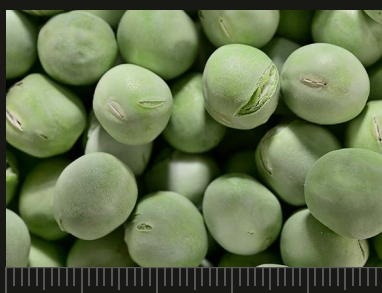


шпинат, порошок



Бобовые

горошек зелёный



фасоль стручковая





Торговый Дом Mazurin

Россия, Калужская область, г. Боровск, ул. Колхозная, д. 34А.

Телефоны:  
+7 495 996 35 82  
+7 48438 4 32 06

E-mail: [info@tdmazurin.ru](mailto:info@tdmazurin.ru)

[www.tdmazurin.ru](http://www.tdmazurin.ru)