



**catalogue**

[www.healthyplanet.sk](http://www.healthyplanet.sk)



**HEALTHY PLANET S.R.O.** a été fondé en 2010 et a depuis focalisé sur la nourriture saine. Nous sommes la première entreprise en Slovaquie et en République tchèque à emporter des graines de chia (*salvia hispanica*) provenant d'Amérique latine – le grand début d'éducation sur les superfoods. Nous sommes entre autres l'un des premiers en Slovaquie à introduire la technique de **LYOPHILISATION** de fruits et de légumes comme une technique plus délicate de séchage en conservant les valeurs nutritionnelles.

NOS RÉFÉRENCES:

**Centra**

**Dr.Max<sup>+</sup>**

**TESCO**

**amazon**

**NITRAZDROJ**  
Sme k vám bližšie

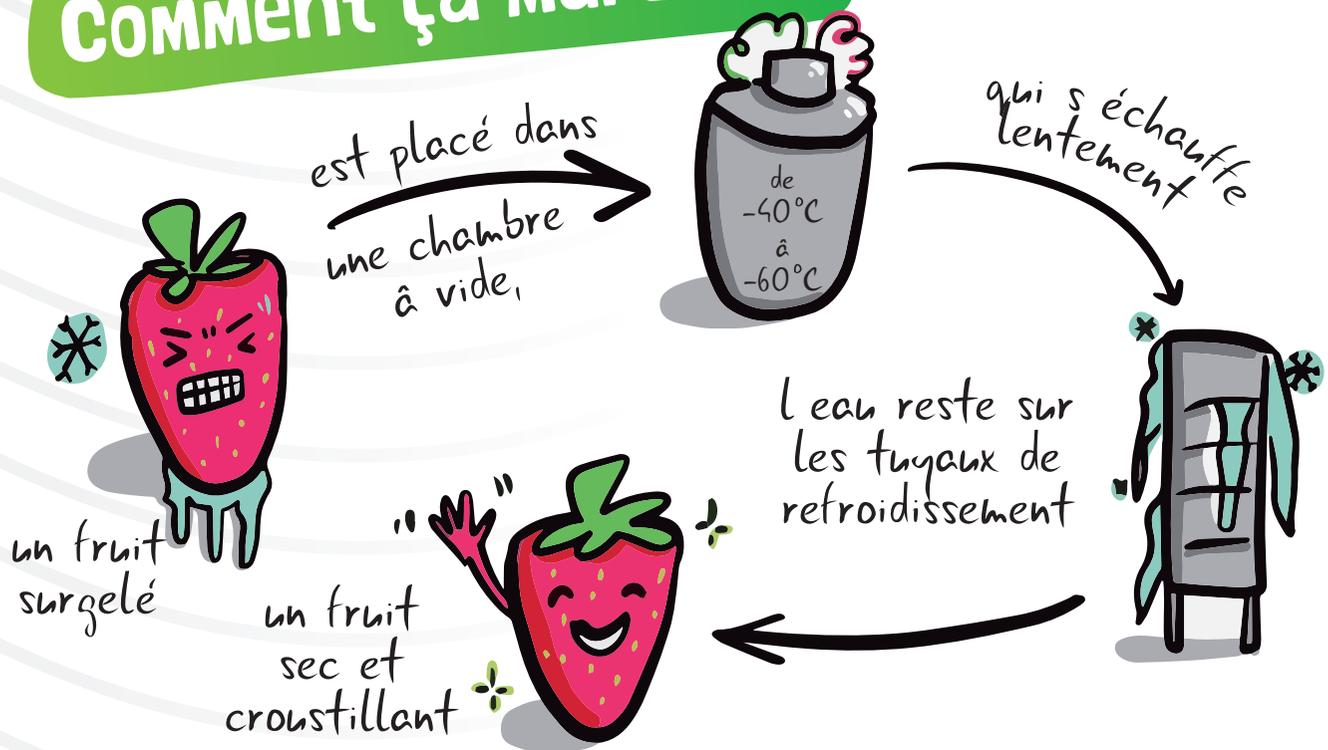
**Shell**

**yeme**

**Volkswagen  
Slovakia**



## Comment ça marche?



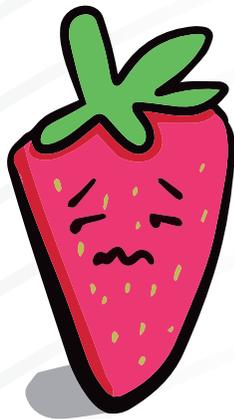
**LA LYOPHILISATION** est un procès dans lequel nous mettons des fruits surgelés dans une chambre à vide, où la température atteint de -60C à -40C, et nous réchauffons le fruit lentement afin que l'eau s'évapore du fruit. Cette eau restante se retient sur des tuyaux de refroidissement de sorte que le fruit reste sec.

Mauvais processus de lyophilisation



Les températures hautes détruisent des vitamines et des minéraux

Le fruit surchauffé



je me sens tellement vide

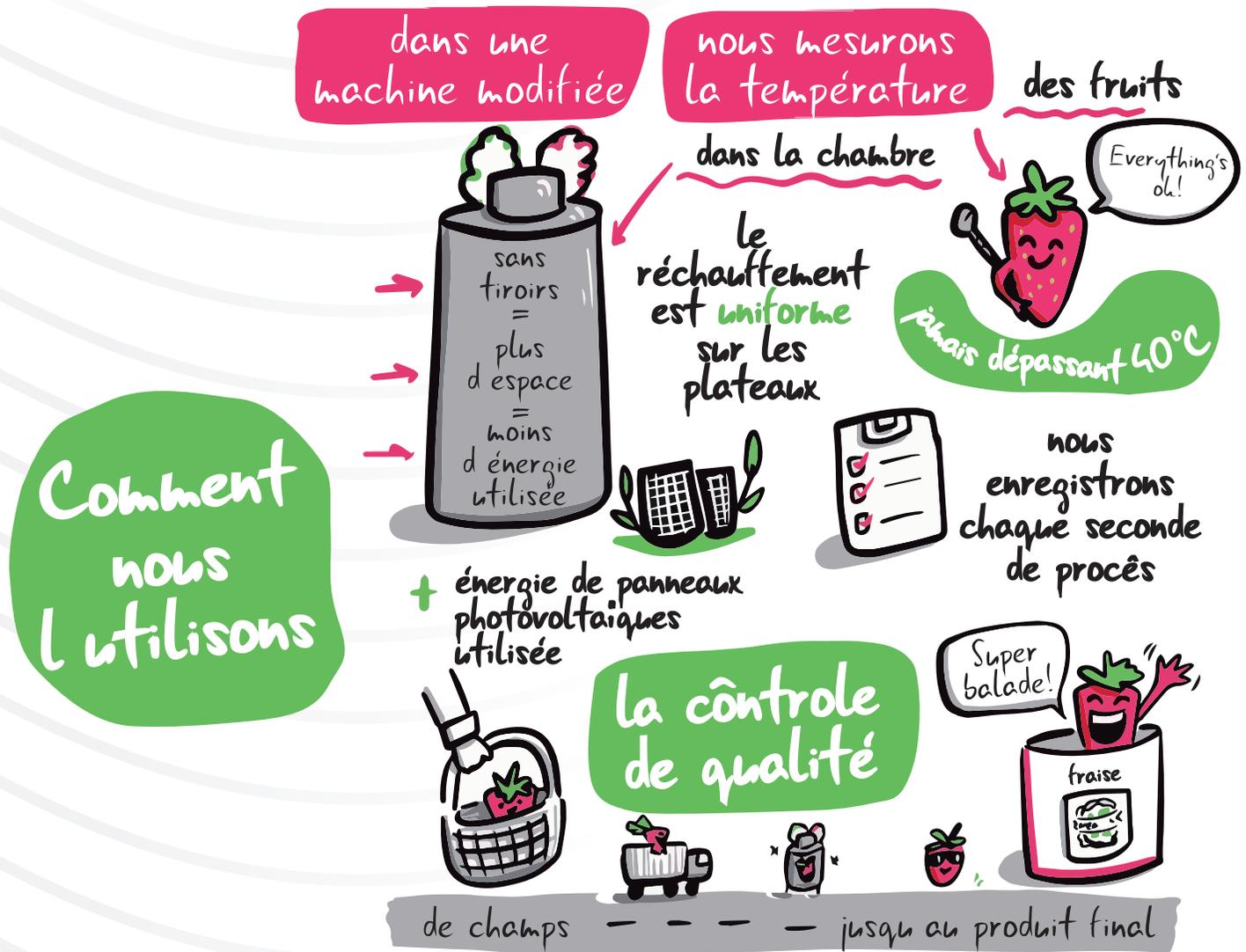
- bon
- croustillant
- mais sans vitamines

Récemment, la lyophilisation comme une façon délicate de séchage atteint sa popularité. Pourtant, cette déclaration **N'EST PAS TOUJOURS CORRECTE.**

La lyophilisation fonctionne en plaçant des fruits surgelés sur un plateau qui s'échauffe lentement dans une chambre à vide de  $-40^{\circ}\text{C}$  à  $-60^{\circ}\text{C}$ .

En général, ce réchauffement est fait par un tuyau en forme d'un serpent, où soit la vapeur soit l'huile, réchauffée jusqu'à  $100^{\circ}\text{C}$  -  $180^{\circ}\text{C}$ , est versée dans la chambre à vide. Pour cette raison, le fruit dépasse la température de  $50^{\circ}\text{C}$ ,

où la lyophilisation détruit des vitamines et des minéraux sensibles à chaleur. Faute de temps, les fruits sont souvent réchauffés jusqu'à  $80^{\circ}\text{C}$  -  $90^{\circ}\text{C}$  qui résulte de fruits croustillants, indiscernables des fruits correctement séchés à maximum  $40^{\circ}\text{C}$ . Les parties de fruits plus près du tuyau de réchauffage sont naturellement de couleur plus noircie et donc sont mordues à poudre et vendues comme le reste. Malheureusement, l'UE ne nécessite aucune déclaration de processus de lyophilisation, ni de portion de vitamines présentes à la fin.



Nous utilisons une méthode unique – **LYOPHILISATION DÉLICATE.**

Il s'agit de lyophilisation à la température réduite à max 40 °C et le procès prolongé visant à conserver le maximum de valeurs nutritives des fruits. Nous capturons chaque étape de ce procès - mesurant la température du base de plateau et la température du fruit, qui ne devrait jamais dépasser 40 °C.

Nos modifications de la machine à lyophiliser:

1. Au lieu d'utiliser le chauffage non-uniforme par l'huile, nous utilisons le chauffage électrique direct sur les plateaux avec des fruits.
2. En plus de la température de plateau, nous mesurons aussi la température intérieure des fruits
3. En retirant des tiroirs, nous avons économisé la place dans la machine et l'énergie utilisée
4. Nous utilisons l'énergie des panneaux solaires
5. La qualité des fruits est bien contrôlée de la ferme jusqu'au produit final.



## FRAISES

### C'EST NOTRE PRODUIT PHARE.

Les fraises lyophilisées sont souvent vendues en tranches par les concurrents en raison de la simplicité et de la rapidité de séchage à haute température. En général, le séchage complet prend environ 5–6h à 80 °C. Les fraises préparées comme ça ne contiennent presque aucune dose de la vitamine C. Nous séchons nos fraises pendant 72h à la température de 39 °C. Nos fraises sont cultivées dans le sol, en-dessous du soleil, au lieu de les cultiver hydroponiquement dans les serres. Elles ont l'odeur de fraises, le goût de fraises, les valeurs nutritives de fraises. Ce sont des fraises.

Poids: 10 g  
20 sachets/box  
80 box/pallet



## MANGUE

La mangue mûrit sur l'arbre et pas dans un conteneur de navire ou bien au supermarché. Surgelé immédiatement après la récolte, nous prenons les fruits et les surgelons.

Poids: 15 g  
20 sachets/box  
80 box/pallet

# ABRICOT

Nos abricots croustillants vous renvoient à votre enfance. Nous utilisons des types originaux d'abricots, cultivés en Serbie ou en Macédoine du Nord.

Poids: 15 g  
20 sachets/box  
80 box/pallet



# FRAMBOISES

Nos framboises sont cultivées dans les meilleurs champs du sud de la Serbie, sous les conditions parfaites et l'histoire datant d'un mille d'années.

Poids: 15 g  
20 sachets/box  
80 box/pallet





## BANANES & FRAISES

Un mélange de fruits lyophilisés – bananes et fraises

Poids: 15 g  
20 sachets/box  
80 box/pallet



## GOUTER DE SINGE

Un mélange de fruits lyophilisés – bananes, fraises et myrtilles

Poids: 15 g  
20 sachets/box  
80 box/pallet

# GOUTER D'HÉRISSON

Un mélange des fruits lyophilisés – prunes, cerises et abricots

Poids: 15 g  
20 sachets/box  
80 box/pallet



# GOUTER D'OURSON

Un mélange des fruits lyophilisés – framboises, fraises et myrtilles

Poids: 15 g  
20 sachets/box  
80 box/pallet





**HEALTHY PLANET s.r.o.**

Gercenova 6/A, 851 01 Bratislava, Slovakia  
office: +421 918 465 832, info@chia.sk

**FOLLOW US:**   healthyplanet.sro

**VISIT US:** [www.healthyplanet.sk](http://www.healthyplanet.sk)