



ООО «ВЭИК»

394055, г. Воронеж, ул. Ворошилова, д. 50, пом. 11, офис 6



тел. +7 (473) 232 29 79

Отдел продаж: тел.: +7 910 732 29 79 amaranth36@yandex.ru

Отдел развития: тел.: +7 960 118 13 08 amaranth036@gmail.com



www.amaranth-oil.ru



amaranth36@yandex.ru



@amaranth_goods

@amarant_veik



www.amaranth-oil.ru

@amaranth_goods

Компания ООО «ВЭИК», г. Воронеж, занимается реализацией и популяризацией инновационных продуктов активного долголетия из амаранта. Продукция производится по запатентованной технологии и только из экологически чистого сырья.

Наши преимущества

- Работаем по запатентованной технологии.
- Гарантия высокого качества.
- Персональный подход к каждому клиенту.
- Работа с инновационными продуктами.
- Возможность оплаты любым удобным для вас способом.
- Предоставляем все необходимые документы.
- Гарантия лучшей цены.
- Оперативный прием и отправка заказа.
- Наши технологии переработки сырья методом холодного прессования запатентованы.
- 100% производимой продукции относится к категории здорового питания и производится из экологически чистого сырья.
- Поставляем собственный семенной материал фермерским хозяйствам.
- Курируем и оказываем помощь на всех этапах ведения бизнеса.
- Рецептуры и технологии соответствуют требованиям «О безопасности пищевой продукции».
- Срок годности продукции – 1 год.

Почему АМАРАНТ?

- Мы видим перспективу в его использовании от необработанного вида (листья и стебли) до экструдированного.
- Процент содержания белка у амаранта гораздо выше, чем у других растений.
- Он рекордмен по содержанию сквалена, кальция и лизина.
- Не содержит ГЛЮТЕН.
- Превосходит практически все традиционные культуры по макро- и микроэлементному составу.

Широкий спектр применения в таких отраслях, как:

- сельскохозяйственная;
- пищевая;
- фармацевтическая;
- косметическая.



АМАРАНТОВАЯ МУКА:

Уважаемые почитатели здорового образа жизни!

С большим удовольствием представляем Вам нашу уникальную продукцию!

Мы предлагаем Вам то, что с любовью и заботой выращиваем сами на своих полях, и производим на своих фабриках и в цехах.

- Амарантовая мука **первого сорта**. Этот уникальный продукт используется для домашней и промышленной выпечки. В сочетании с другими продуктами мы используем его, например, для выпечки хлебобулочной продукции. Мука используется для производства экструдированной продукции.

-Амарантовая мука **высокобелковая**. Этот уникальный продукт используется для домашней и промышленной выпечки. В сочетании с другими продуктами мы используем его, например, для питания в высокобелковых продуктах, в смесях для спортсменов, в смесях во время реабилитационного периода после болезни, для приготовления белкового завтрака, выпечке кондитерских изделий. Мука используется для производства экструдированной продукции и других пищевых производствах как протеиновая основа.

-Амарантовая **крупчатка**. Этот уникальный продукт используется для приготовления различных кулинарных блюд из овощей, рыбы и мяса. Крупчатка является основой для приготовления амарантового пива и для других продуктов.

100%
натуральны
й
продукт!

С давних времен люди уважительно и с удовольствием относятся к Амаранту. Это уникальное растение по-своему красиво и необычайно полезно для человека.



НАШИ ЭКОПРОДУКТЫ:



Мука высокобелковая «Русская Олива»

Уникальный продукт, имеет в своем составе повышенное содержание белка (28%). Не содержит глютен. Служит источником большого количества полезных веществ и витаминов. Способствует укреплению мышц и сжиганию жиров.

Характеризуется сбалансированным составом аминокислот. Прекрасно подходит для здорового питания.

Используется при изготовлении сыров, йогуртов, кетчупов, майонезов, паштетов, колбас.



Мука амарантовая 1 сорта «Русская Олива»

Ценный источник белков, жирных кислотыантиоксидантов.Нормализует обменвеществ,восстанавливает гормональный дисбаланс. Прекрасно подходит для хлебобулочных, кондитерских, макаронныхизделийи многих других продуктовувеличивая их полезность, а так же срок годности.



Мука амарантовая крупчатка «Русская Олива»

Регулярное употребление амарантовой крупчатки улучшает работоспособность клеток мозга, память, зрение и слух. Употребление амарантовой крупчатки способствует длительному чувству насыщенияиулучшению пищеварения. Из нее получаются вкусные и полезные каши.

Особенности амарантовой муки:

1. Амарантовая мука по своему химическому составу, биологической и сравнительной пищевой ценности является продуктом более высокого класса, чем мука, вырабатываемая из других культур.
2. Амарантовая мука не обладает всеми необходимыми свойствами для использования в качестве самостоятельного сырья при производстве хлебобулочных и кондитерских изделий.
3. Из-за низкой влажности амарантовая мука используется в качестве добавки к пшеничной муке, влажность которой превышает допустимые регламентом значения.
4. За счет высокой кислотности амарантовой муки возможно сокращение длительности процесса брожения без применения ферментных препаратов (без дрожжей, только на закваске).
5. По показателю газообразующей способности амарантовая мука служит также отличной добавкой к пшеничной муке с сильной клейковиной для улучшения качества полуфабрикатов и готовых изделий.
6. Из-за отсутствия в амарантовой муке белковой фракции - глютена - ее применение для создания безглютеновых продуктов находится на первом месте.



НАШИ ЭКОПРОДУКТЫ:



Микс на основе амарантовой муки для безглютеновых хлебопекарных производств «АмарантФит»

Специализированный микс из 100% амарантовой муки для замены пшеничной муки на основе натуральных компонентов. Для приготовления широкого спектра изделий без глютена на основе амарантовой муки: для хлеба и хлебцев, для дрожжевых слоеных изделий, для пиццы, для пирогов и блинов. Подходит для заморозки технологии Part bake.



Микс на основе амарантовой муки для безглютеновых хлебопекарных производств «Амаранта»

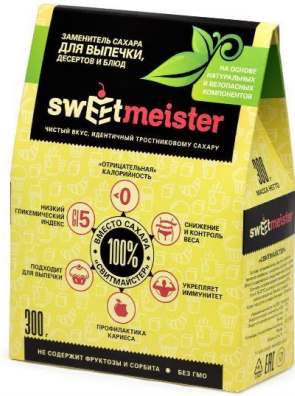
Специализированный высокобелковый микс из 100% амарантовой муки для замены пшеничной муки на основе натуральных компонентов. Для приготовления широкого спектра изделий без глютена на основе амарантовой муки: для бисквитов, для печенья, для кексов и маффинов, для вафель, для снеков и начос, для производства изделий с повышенным содержанием белка.



Микс на основе амарантовой муки для безглютеновых хлебопекарных производств «Амарантмилл»

Специализированный микс из 100% амарантовой муки для замены пшеничной муки на основе натуральных компонентов. Для приготовления широкого спектра изделий без глютена на основе амарантовой муки: для различных видов печенья, для маффинов и кексов, для снеков. Подходит для заморозки и технологии Part bake.

НАШИ ЭКОПРОДУКТЫ:



Сахарозаменитель «Свитмайстер»

Позволяет создать широкий ассортимент кондитерских изделий, десертов и блюд с полноценными потребительскими свойствами! Для растущей аудитории людей, отказывающихся от употребления сахара. Для производства зефира, бисквитов, печенья, джемов, мармелада безе, стуженого молока, маршмеллоу, блинчиков, сырников и многих-многих других кондитерских изделий, десертов, блюд. Вкус и функциональность обычного сахара. Гликемический индекс ≈ 5 (в 15 раз ниже сахарозы)



Сахарозаменитель «Свитмайстер»

Позволяет создать широкий ассортимент кондитерских изделий, десертов и блюд с полноценными потребительскими свойствами! Для растущей аудитории людей, отказывающихся от употребления сахара. Для производства зефира, бисквитов, печенья, джемов, мармелада безе, стуженого молока, маршмеллоу, блинчиков, сырников и многих-многих других кондитерских изделий, десертов, блюд. Вкус и функциональность объемного сахара. Гликемический индекс ≈ 5 (в 15 раз ниже сахарозы)



Специализированный высокопротеиновый микс «Спарта»

37% ценного растительного белка содержит все незаменимые аминокислоты. Без глютена. Для замены пшеничной муки при создании широкого спектра кондитерских изделий и блюд с высоким содержанием белка. Прекрасно подходит для питания людей, занимающихся спортом и ведущих активный образ жизни.

Миксы

"Амарант", "АмарантФит", "АмарантМилл", "АмарантФайбер", "АмарантМастер", "Спарта"

для хлебопекарных, кондитерских и пищевых производств в том числе для производства теста для пельменей, вареников, хинкали и мантов на основе амарантовой муки. Эти уникальные продукты являются кладезем полезных веществ: Омега-3, Омега-6, Омега-9 и сквален. Уникальная технология приготовления такой специальной муки позволяет производственным компаниям выгодно расширить свой ассортимент, упростить процесс

производства изделий из амарантовой муки, получить новый высоко- маржинальный продукт. Продукция, произведенная из этих смесей, содержат в себе полезные элементы с высоким уровнем активности и благоприятного воздействия на организм.

Внимание, продукция без глютена!

Объемный заменитель сахара **"Свитмайстер"**. Создан на основе сбалансированной комбинации пребиотических волокон и неусвояемых природных полиспиртов. Вкус и функциональность обычного сахара.

Внимание, продукция без глютена!



Прайс-лист на муку фасованную:

Продукция	Ед. изм.	Цена, руб			
		за 1 шт	от 10 шт	от 100 шт	от 1000 шт
Мука 1 сорт РО 10 кг = 1 короб	1 кг	250	220	190	160
Мука высокобелковая РО 10 кг = 1 короб	1 кг	270	240	200	170
Мука Крупчатка Ро 10 кг = 1 короб	1 кг	250	220	190	160

Прайс-лист на муку оптом :

Мука 1 сорта и Мука Крупчатка РЦК

Мешки 25, 40, 50 кг	Цена, руб/кг			
	1 мешок	от 100 кг	от 500 кг	от 1 тонны
	175	165	155	140

Мука Высокобелковая РЦК

Мешки 40,50 кг	Цена, руб/кг			
	1 мешок	от 100 кг	от 500 кг	от 1 тонны
	185	175	165	150

Прайс-лист на амарантовые мучные миксы:

Наименование продукта	Виды фасовки и вес в кг	Цена, руб				
		за 1 шт	от 5 шт	от 50 шт	от 100 шт	от 300 шт
Функциональный сахарозаменитель «Свитмайстер»	Картонная упаковка 0,3 кг	340	320	280	255	235
Функциональный сахарозаменитель «Свитмайстер»	Фольгированная упаковка 0,5 кг	440	420	380	355	330
Функциональный сахарозаменитель «Свитмайстер»	Фольгированная упаковка 1 кг	800	770	720	670	630
Специализированная высокобелковая амарантовая мука «Амаранта»	Фольгированная упаковка 1 кг	345	330	310	290	275
Специализированная высокобелковая амарантовая мука «Амаранта»	Фольгированная упаковка 0,5 кг	180	175	165	155	145
Высокобелковый микс (амарант/соя) «Спарта»	Фольгированная упаковка 0,7 кг	290	280	260	240	220
Амарантовый микс для безглютенового хлеба «АмарантФит»	Фольгированная упаковка 1 кг	390	380	360	340	310
Амарантовая мука, обогащенная клетчаткой «АмарантМилл»	Фольгированная упаковка 1 кг	290	280	260	260	220
Специализированная амарантовая мука без глютена и внесения крахмалов «АмарантФайбер»	Фольгированная упаковка 1 кг	390	390	360	340	310

Прайс-лист на амарантовые миксы ОПТОМ:

Наименование продукта	Виды фасовки и вес в кг	Цена, руб/кг		
		от 100 кг	от 500 кг	от 1 тонны
Функциональный сахарозаменитель «Свитмастер»	Мешок 10, 25 кг	590	585	565
Специализированная высокобелковая амарантовая мука «Амаранта»	Мешок 10, 25 кг	270	250	230
Высокобелковый микс (амарант/соя) «Спарта»	Мешок 10, 25 кг	250	230	210
Амарантовый микс для безглютенового хлеба «АмарантФит»	Мешок 10, 25 кг	280	260	245
Амарантовая мука, обогащенная клетчаткой «АмарантМилл»	Мешок 10, 25 кг	210	195	180
Специализированная амарантовая мука без глютена и внесения крахмалов «АмарантФайбер»	Мешок 10, 25 кг	280	260	245
Амарантовый безглютеновый микс с низким гликемическим индексом "Амарантмастер"	Мешок 10, 25 кг	280	260	245