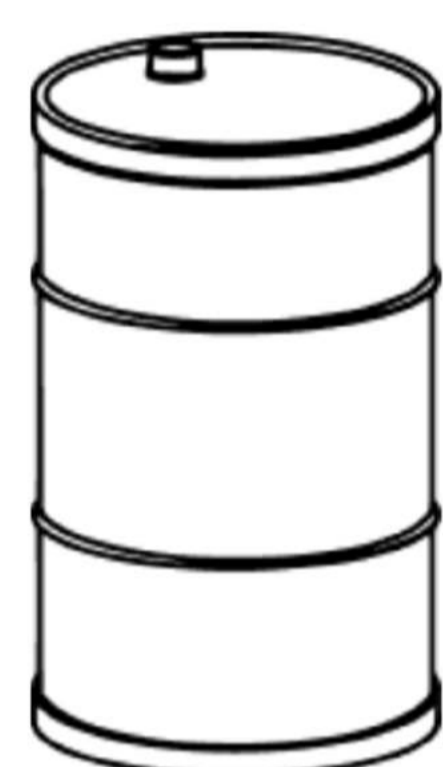


## Описание продукта

Томатная, сливовая, персиковая и абрикосовая паста в асептических мешках, размещенная в металлические бочки

Асептическая паста изготавливается из тщательно сортированных и вымытых овощей и фруктов. После снятия кожицы и удаления семян и косточек, раздавливаются в машине тройного дробления и концентрируются в вакууме до 30% сухого вещества. Уже готовая паста стерилизуется и разливается в асептические мешки весом нетто 230 кг, размещенные в металлические бочки. На этапе производства в пасту не добавляются химические вещества.

**Состав: 100% натуральные овощи и фрукты из Араратской долины.**



Без ГМО  
Без глютена  
Без консервантов  
≈ 230 кг



### ТОМАТНАЯ ПАСТА

Томатная паста в металлических бочках, помещенных в асептические пакеты



### ПЕРСИКОВОЕ ПЮРЕ

Персиковое пюре в асептических мешках, размещенные в металлические бочки



### СЛИВОВОЕ ПЮРЕ

Сливовое пюре в асептических пакетах, помещенных в металлические бочки



### АБРИКОСОВОЕ ПЮРЕ

Абрикосовое пюре в асептических пакетах, помещенных в металлические бочки



### ЯБЛОЧНОЕ ПЮРЕ

Яблочное пюре в асептических пакетах, помещенных в металлические бочки



ООО «Арарат Кэнинг Фектэри» прошел сертификацию соответствия международным стандартам управления качеством **ISO 9001: 2015**.  
Мы ценим доверие наших клиентов, считая это большой привилегией и высшей оценкой нашего дела.

ООО «Арарат Кэнинг Фектэри» прошел сертификацию одной из самых популярных в мире международных систем управления рисками производства пищевых продуктов **ISO 22000:2018** – это система управления пищевыми продуктами, позволяющая управлять всеми рисками, которые могут повлиять не только на здоровье человека, но и на всех этапах производства.



**Готовый продукт хранится при температуре 0-20°C и относительной влажности воздуха не более 75%.  
Срок годности 2 года.**

Асептический производственный процесс гарантирует, что упаковочные материалы для пищевых продуктов не содержат вредных бактерий и исключают их проникновение в продукты в будущем. Стерильность всей производственной цепочки контролируется в соответствии с правилами гигиенического контроля: в производстве не используются испорченные или генетически выращенные томаты.

