

InterSok



InterSok



НАШ АДРЕС:

Республика Узбекистан,
100154 г.Ташкент, Сергелийский район,
Южная промзона, ул. Дарё буйи

Телефон/факс: 120-37-37

КАТАЛОГ

СУШЕНЫХ ОВОЩЕЙ, СПЕЦИЙ,
ИНГРЕДИЕНТОВ





О КОМПАНИИ ABOUT COMPANY

Группа компаний «InterSok» была основана в 2004 году в Узбекистане и является одним из лидеров на рынке Узбекистана по производству продуктов питания. В группу входят несколько предприятий включая СП ООО «InterSok», ООО GERFED IMPEKS и ООО «Natural Juice», производящие такие известные торговые марки как:
Соки - Viko, Сочная Долина, Pro100 Sok, For Kids; стерилизованное (УНТ) молоко Musaffo и молочные коктейли For Kids.

Продукция производится на оборудовании ведущего мирового поставщика – компании Tetra Pak. Производство соков и молока сертифицировано по стандарту ISO 9001 и ISO 22000/НАССР. До 2009 года ООО GERFED IMPEKS производило молочную продукцию под маркой «Домик в деревне» для компании Вимм Билль Данн (теперь принадлежит компании PepsiCo Group)

Начиная с 2015 года группа компаний развивает новые направления производства сухих овощей и концентратов из фруктов и ягод для производства соков и нектаров.



InterSok group of companies was founded in 2004 in Uzbekistan and is one the leading processed food producers. The group consists of several companies including JV Intersok, Gerfed Impeks LLC, and Natural Juice LLC , which produce such brands as: juices & nectars – Viko, Сочная Долина, Pro100 Sok, For Kids; UHT milk – Musaffo, milk cocktails – For Kids.

These brands are produced in factories equipped with state-of-the-art Tetra Pak machinery, and the production is certified according to ISO 9001:2010 and ISO 22000/НАССР (Food Safety). Until 2009 Gerfed Impeks LLC was contract manufacturing dairy products for Vimm-Bill-Dann company (now a part of PepsiCo Group) for the brand «Домик в деревне».

InterSok group of companies exports its products to all the countries of Central Asia, and is also a reliable supplier to national retail chain and government agencies of the Republic of Uzbekistan.

Starting 2015 InterSok group of companies has been focusing on new projects of manufacturing of dried vegetables and fruits concentrates for juice production.



Химический состав сушеной петрушки включает в себя: бета-каротин, холин, витамины А, В1, В2, В5, В6, В9, В12, С, D, Е, К и РР, а также необходимые человеческому организму минеральные вещества: калий, кальций, магний, цинк, селен, медь и марганец, железо, молибден.



The chemical contents of parsley includes the following: beta-carotene; choline; A, B1, B2, B5, B6, B9, B12, C, D, E, K and PP vitamins, and also minerals essential for human body – potassium, calcium, magnesium, zinc, selenium, copper and manganese, iron and molybdenum.



ПЕТРУШКА

СУШЕНАЯ

Петрушка – одно из самых известных и любимых пряных растений, свежая зелень которой радует нас с ранней весны до поздней осени. Пряно-ореховый аромат петрушки, её приятный вкус с лёгкой горчинкой отлично сочетаются со свежими и приготовленными овощами, яркая зелень является прекрасным украшением закусок и готовых горячих блюд.

Сушеная петрушка прекрасно заменяет свежую в супах, тушеных мясных и овощных блюдах, рагу, является составной частью приправы для рыбы и грибов. Даже в салатах сушеная петрушка не потеряется, раскроет свой аромат и добавит пикантность и витамины зимним овощам.

PARSLEY

DRIED

Parsley is on the most famous and favorite spices, its tender green color pleases us since early spring until late autumn. Spicy and nutty flavor of parsley, with a pleasant light taste of bitterness is an ideal complement to fresh and cooked vegetables, its bright color decorates snacks and main dishes.



Dried parsley can fully substitute fresh one in soups, stewed meat and vegetable dishes, and is an integral part of seasoning for fish and mushrooms. It will not dissolve in the taste of salads, but will reveal its flavor and add its bit of taste to winter-season vegetables.



ПРОИЗВОДСТВО

PRODUCTION

Республика Узбекистан широко известна за рубежом высоким качеством сельско-хозяйственной продукции, включая продукты растениеводства – овощи, фрукты, бахчевые и ягоды.

Сохранить урожай с максимально полезными свойствами: витаминами, микроэлементами и вкусовыми качествами призваны новые технологии консервирования.

Нет методов консервирования, которые бы на 100% позволили бы сохранить все полезные свойства продукта. Один из самых универсальных и щадящих способов хранения – это высушивание плодовоовощной продукции при температуре не более 60 градусов. Если влажность продукта не превышает 12%, то продукт может храниться в сухом темном месте до 3 и более лет, причем без добавления химических препаратов.

Сушеные овощи от группы компаний «InterSok» изготавливаются на лучшем современном европейском оборудовании и позволяют достигать высочайшего качества продукции, в том числе благодаря лазерной системе контроля качества готовой продукции.

Вся продукция производится в соответствии с текущими межгосударственными стандартами.

The Republic of Uzbekistan is widely known for its top-quality agricultural produce – vegetables, fruits, melons and berries.

There are modern technologies emerging to save harvests with all their vitamins, micro-elements and good taste.

Of course, there is no such a technology to save 100% of useful attributes in canned food. But one of the universal and delicate way is drying of the produce at a temperature not exceeding 60 degrees Celcius. If air moisture does not exceed 12%, then finished product can be stored in a dry cool place for at least 3 years, even without adding any chemical preservatives.

Dried produce from InterSok group of companies is manufactured using best European makes of machinery, which allows for a sustainably high quality of the finished products, backed by a brand-new laser quality control system.

All products are produced according to current international standards.

УКРОП СУШЕНЫЙ

Укроп – самая любимая пряная трава, имеет нежную сочную зелень с лёгким анисовым привкусом и пряным ароматом. Полезные свойства укропа известны с давних пор, отвар из семян используют для нормализации пищеварения как детям, так и взрослым.

Аромат сушеного укропа гораздо насыщенней, чем у свежей зелени, поэтому добавлять его в блюда нужно с осторожностью, иначе кушанья могут приобрести явно выраженный «аптекарский» запах.

Сушеный укроп применяется как приправа к супам, отварному картофелю, рыбным блюдам и морепродуктам, мясу, грибам, творогу и различным овощам. Входит в состав смесей специй для пиццы, картофеля и грибных блюд.

DILL DRIED

Dill is one of the most popular herbs used in cooking, it has tender and juicy green color with light anise flavor and spicy aroma. Useful attributes of the dill are known since ancient times, its decoction is used to boost digestion for adults and children.

Aroma of the dried dill is much more intense than that of the fresh one, so dosing should be accurate to avoid strong “drugstore” odor.

Dried dill is used as a spice for soups, boiled potatoes, fish and seafood, meats, mushrooms, cheese and all sorts of vegetables. It is a part of spice selections for cooking pizzas, baked potatoes and mushroom varieties.



В луковиче найдено эфирное масло, содержащее серу; сахара — глюкоза, фруктоза, сахароза, мальтоза (до 11%), инулин, фитин, азотистые вещества (до 2,5%), витамины С (10 мг), В1 (60 мг), провитамин А (каротин), флавоноиды (кверцетин и его гликозиды), следы йода.



Onion contains essential oil rich in sulfur; sugars – glucose, fructose, sucrose, maltose (up to 11%), inulin, phytin, nitrogenous substances (up to 2.5%), C vitamins (up to 10 mg), B1 vitamin (up to 60 mg), A pro-vitamin (carotene), flavonoids (quercetin and its glycosides), and traces of iodine.

ЛУК СУШЕНЫЙ

Лук репчатый повышает тонус и секрецию желудочно-кишечного тракта, обладает бактерицидным свойством, используется как мочегонное и противогрибковое средство. Спиртовая вытяжка лука оказывает стимулирующее влияние на сердечную деятельность. Имеются сообщения об антисклеротических свойствах лука.

Лук помогает при авитаминозе и нарушении обмена веществ. Луковое эфирное масло обладает свойством убивать многие болезнетворные микробы. По этой причине потребление лука следует увеличивать при многих заболеваниях, особенно простудного характера. В какой-то мере он даже предупреждает развитие гриппа.

ONION DRIED

Onion increases energy and secretion of the gastrointestinal tract, it has anti-bacterial attributes, and is also used as diuretic and antiscorbutic agent. Ethanol extract of onion stimulates cardiac activity. There are anti-sclerosis attributes, although not proven.

Onion helps during vitamins deficiency and metabolic disorders.

Onion essential oil kills many pathogenic germs. Due to this, it is recommended to increase consumption of onion at infections season. It can prevent development of influenza.



Химический состав сушеного укропа включает в себя: каротин, холин, витамины А, В1, В2, В5, В6, В9, В12, С, D, Е, К и РР, а также необходимые человеческому организму минеральные вещества: калий, кальций, магний, цинк, селен, медь и марганец, железо, фосфор и натрий.



The chemical contents of dill includes the following: carotene; choline; A, B1, B2, B5, B6, B9, B12, C, D, E, K and PP vitamins, and also minerals essential for human body – potassium, calcium, magnesium, zinc, selenium, copper and manganese, iron, phosphorus and sodium.

БАКЛАЖАН

СУШЕНЫЙ

Сушёные баклажаны – это отличная основа для закусок, а также один из основных ингредиентов многих китайских, японских и корейских блюд. Их можно добавлять в салаты и подливки, а также использовать как заменитель бекона в классических бутербродах (листья салата+бекон+томат). Это чрезвычайно удобный вариант для приверженцев вегетарианской диеты.

Сушеные баклажаны могут быть резанные кубиком или соломкой. Имеет влажность 7-8%. В зависимости от качества продукции бывает высшего, первого и второго сортов. Фракция так же определяется нарезкой и внешним видом.

EGGPLANT

DRIED

Dried eggplant – is a great basis for snacks, and is one of the main ingredients in Chinese, Korean and Japanese cuisines. It can be used in salads and sauces, and also as a substitute for bacon in classical sandwiches (lettuce plus bacon plus tomatoes). It is a very convenient ingredient for vegetarians.

Dried eggplants can be sliced as strips or as cubes. Finished product has 7-8% moisture level. There are 3 classes of the products based on quality – higher, first, and second classes and based on appearance. Dried eggplants contain sugar, protein, cellulose, pectin, nicotinic acid and ascorbic acid, thiamine, carotene, riboflavin, potassium salts and tannin etc.



В состав капусты белокочанной сушеной входит много витамина С, также в ней присутствуют витамины Е, РР, Н, группы В и каротин. Богат продукт фосфором, магнием, калием.



Dried cabbage has plenty of vitamin C, and also E, PP, H, B vitamins and carotene. It is also rich in phosphorus, magnesium and potassium.



КАПУСТА СУШЕНАЯ

Сушеная капуста очень полезна, несмотря на ее термическую обработку. Ее можно рекомендовать вводить в свой рацион диабетикам, так как в ней нет крахмала и, практически, отсутствует сахароза.

Употребление в пищу сушеной капусты способствует нормализации работы желудочно-кишечного тракта, выводу холестерина и шлаков.

Капуста белокочанная сушеная в кулинарии.

Многие хозяйки используют сушеную капусту белокочанную в приготовлении домашних блюд. Варится этот овощной продукт достаточно долго – около 20 минут.

CABBAGE DRIED

Dried cabbage is very useful despite thermal processing. It can be consumed even by diabetes-ill people, because it contains neither starch nor saccharose.



Eating dried cabbage helps normalize digestion and remove cholesterol and toxins. It is widely known in cooking as many women use dried cabbage in everyday cooking.

It should be thoroughly boiled for about 20 minutes.



В состав сушеных баклажан входят сахар, белок, клетчатка, пектин, никотиновая и аскорбиновая кислоты, тиамин, каротин, рибофлавин, соли калия, а также дубильные вещества и др. Плоды баклажана богаты солями марганца, кобальта, железа, цинка, меди, поэтому они полезны при анемии.



Eggplants are rich in salts of manganese, cobalt, iron, zinc, copper, therefore they very are useful during anemia.

МОРКОВЬ

СУШЕНАЯ

Учитывая сколько полезных свойств у сушеной моркови, её следовало бы покупать в аптеке. Морковь отличается высоким содержанием каротина, а также пищевых волокон, калия, железа, фосфора, витамина С и фолиевой кислоты.

Сушеная морковь очень полезна для зрения, так как оказывает укрепляющее действие на сетчатку, помогает при близорукости и быстрой утомляемости глаз, успокаивает нервную и пищеварительную системы. При регулярном употреблении содержащиеся в свежей моркови витамины и минеральные вещества повышают жизненный тонус, укрепляют иммунитет, стимулируют процессы регенерации в организме.

CARROT

DRIED

Thanks to its numerous dignities, carrot should have been sold in drugstores instead of groceries. Carrot is extremely rich in carotene, and fiber, potassium, iron, phosphorus, C vitamin and folic acid.

Dried carrot is very useful for eyesight, because it strengthens retina, helps fight myopia and rapid eye-strain, and soothes digestive and nervous system. If carrot is eaten on a regular basis, its vitamins and minerals increase body energy, build up immune system, and stimulate regeneration processes in body.



Химический состав паприки сушеной включает в себя: каротин, рутин, витамины А, В1, В2, В5, В6, В9, С, Е и РР, а также калий, кальций, магний, цинк, селен, медь и марганец, железо, серу, фосфор и натрий.



The chemical contents of dried paprika includes the following: carotene; rutin; A, B1, B2, B5, B6, B9, C, E, and PP vitamins, and also minerals essential for human body – potassium, calcium, magnesium, zinc, selenium, copper and manganese, iron, sulfur, phosphorus and sodium.

ПАПРИКА

СУШЕНАЯ

Паприкой называют сушеные плоды (на самом деле – ягоды) слабожгучего стручкового сладкого перца. Как правило, паприка красного цвета, но иногда в продаже можно встретить и зелёную паприку. Стручки спелого перца сначала высушивают, затем извлекают сердцевину с зёрнышками, и только после этого измельчают. Паприка встречается перемолотая в мелкий порошок и порезанная кусочками. Вкус такой сушеной паприки чуть сладковатый, в меру жгучий.

Венгерская, болгарская, мексиканская и многие другие кухни нельзя представить без сушеной паприки. Давно замечено, что люди, с удовольствием добавляющие паприку в блюда, реже страдают заболеваниями желудка и выглядят молодо, чувствуют себя бодро.

PAPRIKA

DRIED

Paprika is dried fruits (actually - berries) of slightly hot sweet pepper. As a rule, paprika is colored red, but sometimes is can be of green color. The pods of ripe pepper are dried, then grains and core are extracted, and after that are grind-ed. Paprika is sold both as a fine powder and as sliced pieces. The flavor is usually slight sweet, and moderately hot.

Many cuisines, including Hun-garian, Bulgarian, Mexican and others cannot be imagined without dried paprika. It is noted that paprika-eaters look younger, feel better and are less prone to stomach prob-lems.



Сушеная морковь содержит: сахара (до 15%), жирное масло (0,1—0,7%), азотистые вещества, минеральные соли, аспарагин, умбеллиферон, флавоноиды (до 0,3%), ряд энзимов (амилаза, инвертаза, протеаза, липаза, пероксидаза, каталаза), пигменты — различные каротины, фитоен, фитофлуен, ликопин и различные витамины.



Dried carrot contains: sugars (up to 15%), oils (0.1-0.7%), nitrogenous substances, mineral salts, asparagine, umbelliferone, flavonoids (up to 0.3 %), a number of enzymes (amylase, invertase, protease, lipase, peroxidase, catalase) Pigments - Various carotenoids, phytoene, phytofluene, lycopene, and various vitamins.

СВЕКЛА

СУШЕНАЯ

Сушеную свеклу употребляют в пищу для выведения из организма шлаков и токсинов, а также как средство, возбуждающее аппетит и поднимающее настроение.

Красящие вещества свеклы и содержащиеся в них флавоноиды обладают способностью снимать сосудистые спазмы, повышать прочность капилляров, понижать артериальное давление, положительно воздействовать на кровь; они имеют антиканцерогенное и антирадиационное действие. Содержащихся в свекле бетаин и бетанин — уникальные, пока не обнаруженные в других веществах алкалоидоподобные соединения способствуют расщеплению и усвоению пищи и участвуют в образовании холина, улучшающего работу печени, повышающего жизнедеятельность ее клеток.

BEET

DRIED

Dried beet is used to help cleanse body to get rid of scum and toxins, and also as an appetizer and a mood-booster.

Drying agents contained in beet have flavonoids, which help relieve vascular spasms, build capillary strength, drive down blood pressure and improve blood quality.

These flavonoids also help fight cancer and radiation. Betaine and betanin, contained in beet, which are alkaloid compounds not met elsewhere, assist in food digestion and participate in choline synthesis, which improves liver functions.



Сушеная свекла прежде всего богата витаминами B1, B2, B6, C, каротиноидами, аминокислотами, солями железа, марганца, калия, кальция, кобальта, магния и йода.



Dried beet especially rich in vitamins B1, B2, B6, C, carotenoids, amino acids, salts of iron, manganese, potassium, calcium, cobalt, magnesium and iodine.