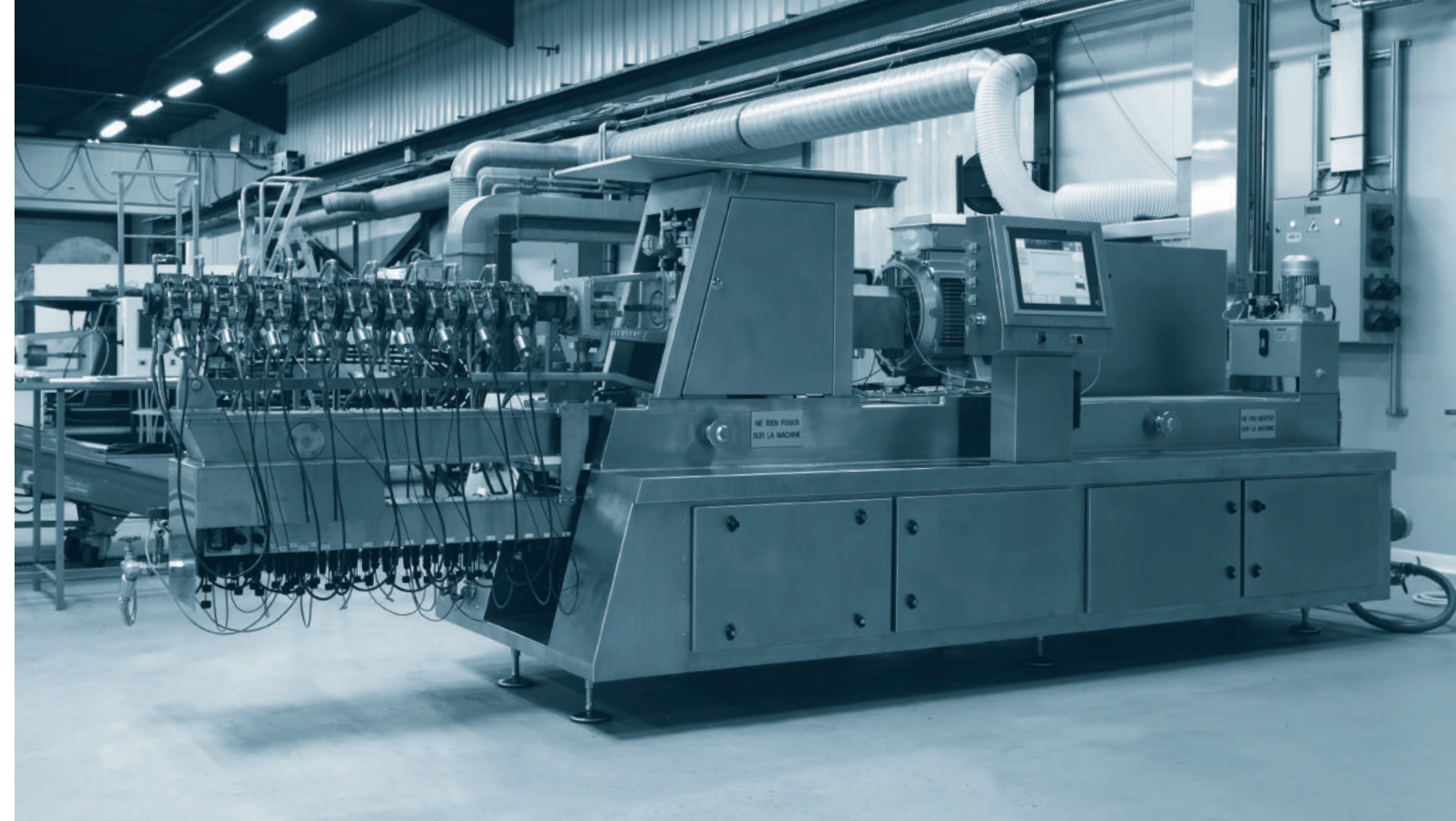


НАШЕ ПРИСУТСТВИЕ НА МИРОВОМ РЫНКЕ



ПРОДУКЦИЯ ИЗ ТЕКСТУРИРОВАННОГО БЕЛКА

ЭФФЕКТИВНО ПРИМЕНЯЯ СВОЕ МАСТЕРСТВО В ОБЛАСТИ ТЕХНОЛОГИЙ ДВУШНЕКОВОЙ ЭКСТРУЗИИ, Clextral ОБЕСПЕЧИВАЕТ СВОИХ КЛИЕНТОВ ПРОИЗВОДСТВЕННЫМИ ЛИНИЯМИ «ПОД КЛЮЧ», ВКЛЮЧАЮЩИМИ В СЕБЯ ЭКСТРУДЕРЫ, СУШИЛКИ И ВСПОМОГАТЕЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ. НАШИ НАДЕЖНЫЕ ИННОВАЦИОННЫЕ СИСТЕМЫ ЯВЛЯЮТСЯ КРИТЕРИЕМ КАЧЕСТВА И ВЫСОКОЙ ЭФФЕКТИВНОСТИ НА ТРЕХ КЛЮЧЕВЫХ РЫНКАХ, КОТОРЫЕ МЫ ОБСЛУЖИВАЕМ: ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ И КОРМА, ЗЕЛЕНАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ И ПРОИЗВОДСТВО ПОРОШКОВ. ПОМИМО ЭТОГО, МЫ РАЗРАБАТЫВАЕМ И ПРОИЗВОДИМ ВЫСОКОТОЧНЫЕ ДОЗИРУЮЩИЕ НАСОСЫ ДЛЯ РЫНКОВ ЭНЕРГОНОСИТЕЛЕЙ И ХИМИЧЕСКОЙ ПРОДУКЦИИ. НАШЕ ГЛОБАЛЬНОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ ВКЛЮЧАЕТ В СЕБЯ ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЕ РАЗРАБОТКИ И ИСПЫТАНИЯ ПРОМЫШЛЕННЫХ РЕШЕНИЙ, ИЗГОТОВЛЕНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ, УСТАНОВКУ НА МЕСТЕ ПРОИЗВОДСТВА И ПОЛНУЮ ТЕХПОДДЕРЖКУ, А ТАКЖЕ УСЛУГИ ПО ПОСТОЯННОМУ УЛУЧШЕНИЮ ТЕХНОЛОГИЙ. ИМЕЯ ГЛАВНЫЙ ОФИС В ФИРМИНИ (ФРАНЦИЯ), Clextral ПРЕДСТАВЛЕН НА ВСЕХ ПЯТИ КОНТИНЕНТАХ И ОКАЗЫВАЕТ ЛОКАЛЬНУЮ ПОДДЕРЖКУ СВОИМ КЛИЕНТАМ ПО ВСЕМУ МИРУ.

CLEXTRAL

CLEXTRAL SAS

Фирмини - 42 - ФРАНЦИЯ
Тел. : +33 4 77 40 31 31
Факс : +33 4 77 40 31 23
contact@clextral.com

www.clextral.com





БЕЛКОВАЯ ПРОДУКЦИЯ NOVEL

НОВАЯ ГАММА ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ

ИЗГОТОВЛЕННОЙ ИЗ ВОЛОКНИСТЫХ БЕЛКОВ.

ТЕХНОЛОГИЯ ВЫСОКО-ВЛАЖНОЙ ЭКСТРУЗИИ-ГОТОВКИ (НМЕС) ПРЕДНАЗНАЧЕНА ДЛЯ ТРАНСФОРМАЦИИ РАСТИТЕЛЬНОГО ИЛИ ЖИВОТНОГО БЕЛКА В ТЕКСТУРИРОВАННЫЙ «МЯСНОЙ» ПРОДУКТ, ИМЕЮЩИЙ ВСЕ ЕГО АТРИБУТЫ: ВОЛОКНИСТОСТЬ, ПОВЕРХНОСТЬ, ЦВЕТ, ТЕКСТУРУ И РАЗМЕР.

ОСНОВА «БЕЛКОВОЙ ПРОДУКЦИИ NOVEL» - ВОЛОКНИСТЫЕ ВЛАЖНО-ЭКСТРУДИРОВАННЫЕ ПРОТЕИНЫ, КОТОРЫЕ СТАНОВЯТСЯ ЗДОРОВОЙ АЛЬТЕРНАТИВОЙ МЯСУ. ОНИ НАПРЯМУЮ ЭКСТРАГИРУЮТСЯ ИЗ ТАКИХ РАСТЕНИЙ КАК СОЯ, ЗЛАКИ, ОВОЩИ (ГОРОХ И ФАСОЛЬ) ИЛИ ДРУГИХ РАСТЕНИЙ. ОНИ ТАК ЖЕ МОГУТ ВКЛЮЧАТЬ В СЕБЯ СЫРЬЕ НА ОСНОВЕ РЫБЫ ИЛИ МЯСА ДЛЯ ПОЛУЧЕНИЯ ПИЩЕВЫХ ИЛИ КОРМОВЫХ ПРОДУКТОВ.

• ЭКОЛОГИЧЕСКАЯ И ВЫГОДНАЯ ПРОДУКЦИЯ:

УГЛЕРОДНЫЙ СЛЕД ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ ИННОВАЦИОННЫХ БЕЛКОВЫХ ПРОДУКТОВ NOVEL НАМНОГО НИЖЕ ПО СРАВНЕНИЮ С ПРОИЗВОДСТВОМ МЯСА (НА 12% НИЖЕ, ЧЕМ ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ КУРЯТИНЫ, НА 95%, ЧЕМ ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ ГОВЯДИНЫ).

• БЕЗОПАСНОСТЬ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ:

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ ПРОИЗВОДСТВА ОБЕСПЕЧИВАЮТ СТРОГИЙ МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЙ КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА ПРОДУКЦИИ.

• ЗДОРОВАЯ ЗАМЕНА МЯСНЫМ ПРОДУКТАМ:

НИЗКОЕ СОДЕРЖАНИЕ ЖИРА (БЕЗ ХОЛЕСТЕРИНА), КАЧЕСТВЕННЫЙ БЕЛОК, АМИНО-КИСЛОТЫ И ПИЩЕВЫЕ ВОЛОКНА.



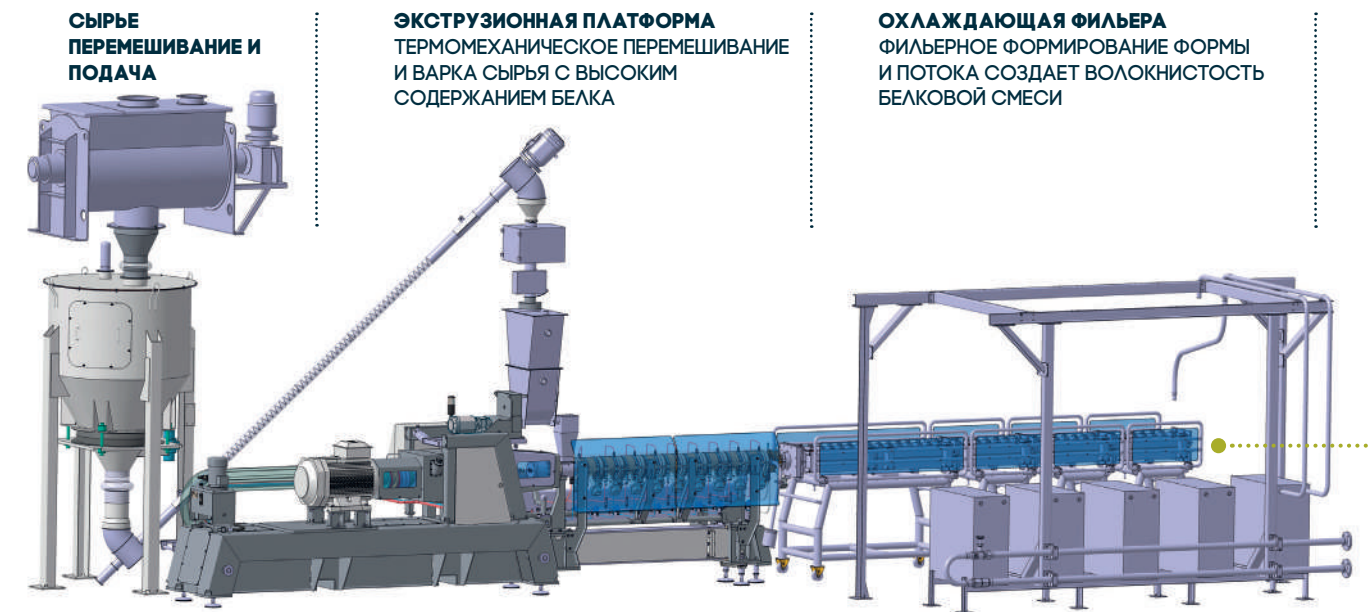
* РЕКОМЕНДАЦИИ ПО УПОТРЕБЛЕНИЮ

УКОМПЛЕКТОВАННАЯ ЛИНИЯ ПО ИЗГОТОВЛЕНИЮ ВОЛОКНИСТЫХ БЕЛКОВ

КАК ПРОИЗВОДЯТСЯ БЕЛКИ ВЫСОКО-ВЛАЖНОЙ ЭКСТРУЗИИ-ГОТОВКИ (НМЕС):

ТЕХНОЛОГИЯ НМЕС ГАРАНТИРУЕТ РАВНОМЕРНОЕ ВЫПЕКАНИЕ СЫРЬЯ ПРИ ВЫСОКОМ СОДЕРЖАНИИ ВЛАГИ (50 - 80%), ЧТО ПОЗВОЛЯЕТ ИЗГОТОВИТЬ ПРОДУКЦИЮ, БОГАТУЮ ВОЛОКНАМИ, БЛАГОДАРЯ КАЧЕСТВЕННОЙ ТЕРМО-МЕХАНИЧЕСКОЙ ОБРАБОТКЕ.

ДВУХШНЕКОВЫЙ ЭКСТРУДЕР ТЩАТЕЛЬНО ПЕРЕМЕШИВАЕТ И ВЫПЕКАЕТ СЫРЬЕ С ВЫСОКИМ СОДЕРЖАНИЕМ БЕЛКА БЛАГОДАРЯ ТОЧНО ПОДОБРАННЫМ ПАРАМЕТРАМ. ПОЛУГОТОВАЯ СМЕСЬ ЗАТЕМ ПРОТАЛКИВАЕТСЯ ЧЕРЕЗ ФИЛЬЕРУ С ТЕРМИЧЕСКИМ КОНТРОЛЕМ, ЧТО УСИЛИВАЕТ СТРУКТУРИРОВАНИЕ БЕЛКОВ И ФОРМИРОВАНИЕ ВОЛОКНИСТОЙ ТЕКСТУРЫ.



2 ВИДА ВОЛОКНИСТОСТИ:



• БЕСПРЕРЫВНАЯ/ПРОДОЛЬНАЯ ВОЛОКНИСТОСТЬ
ИННОВАЦИОННЫЕ БЕЛКОВЫЕ ПРОДУКТЫ NOVEL МОГУТ СТАТЬ ЧАСТЬЮ ГОТОВЫХ БЛЮД, ТАКИХ КАК КУРИНЫЕ ПАЛОЧКИ, КУРИНЫЕ ШПАЖКИ, ШАШЛЫК, КОЛБАСЫ, КРАБНЫЕ ПАЛОЧКИ, РОСТБИФ, И ПРОЧ.



• ПРЕРЫВНАЯ/КОРОТКАЯ ВОЛОКНИСТОСТЬ
ИННОВАЦИОННЫЕ БЕЛКОВЫЕ ПРОДУКТЫ NOVEL МОГУТ СТАТЬ ЧАСТЬЮ ГОТОВЫХ БЛЮД, ТАКИХ КАК ТУНЕЦ В КОНСЕРВАХ, КАРНИТАС, ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ ПИЦЦЫ, БУРГЕРЫ, КУРИНЫЕ КРЫЛЫШКИ, МЯСНОЙ РУЛЕТ И ПРОЧ.

ОПЫТ КОМПАНИИ CLEXTRAL

- ОБЛАДАЯ 20-ЛЕТНИМ ОПЫТОМ В ОБЛАСТИ ФИБРИРОВАНИЯ ПРОТЕИНОВ ПУТЕМ ДВУХШНЕКОВОЙ ЭКСТРУЗИИ, КОМПАНИЯ CLEXTRAL БЫЛА ПИОНЕРОМ В ТЕХНОЛОГИИ ВЫСОКО-ВЛАЖНОЙ ЭКСТРУЗИИ-ГОТОВКИ (НМЕС).
- ОПЫТ В ТЕХНОЛОГИЯХ ИЗГОТОВЛЕНИЯ ФИЛЬЕР ДЛЯ ОПТИМАЛЬНОГО ТЕКСТУРИРОВАНИЯ И ПРИДАНИЯ ФОРМ И ПОЛУЧЕНИЯ ИЗЫСКАННЫХ ВОЛОКНИСТЫХ ПРОДУКТОВ.
- ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ ЗНАНИЯ ТЕХНОЛОГИИ ЭКСТРУЗИИ И ПРОДУКЦИИ ДЛЯ РАЗРАБОТКИ ВСЕЙ ГАММЫ ИННОВАЦИОННЫХ БЕЛКОВ И РЕЦЕПТУР «БЕЛКОВОЙ ПРОДУКЦИИ NOVEL» В СОТРУДНИЧЕСТВЕ С НАШИМИ КЛИЕНТАМИ И ПАРТНЕРАМИ.