



**katalog**

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



**HEALTHY PLANET s.r.o.** wurde gegründet im Jahr 2010 und konzentriert sich seitdem auf gesunde Ernährung. Wir waren das erste Unternehmen in der Slowakei und in der Tschechischen Republik, das Chiasamen (*Salvia hispanica*) aus Südamerika importierte – das war der Anfang. Aufklärung über Superfoods. Wir gehörten auch zu den Ersten in der Slowakei, die die **LYOPHILISIERUNG** von Obst und Gemüse als schonendste Trocknungsmethode unter Beibehaltung der Nährwerte der ursprünglichen Werte eingeführt haben.

UNSERE REFERENZEN:

**Centra**

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

**TESCO**

**amazon**

**NITRAZDROJ**  
Sme k vám bližšie

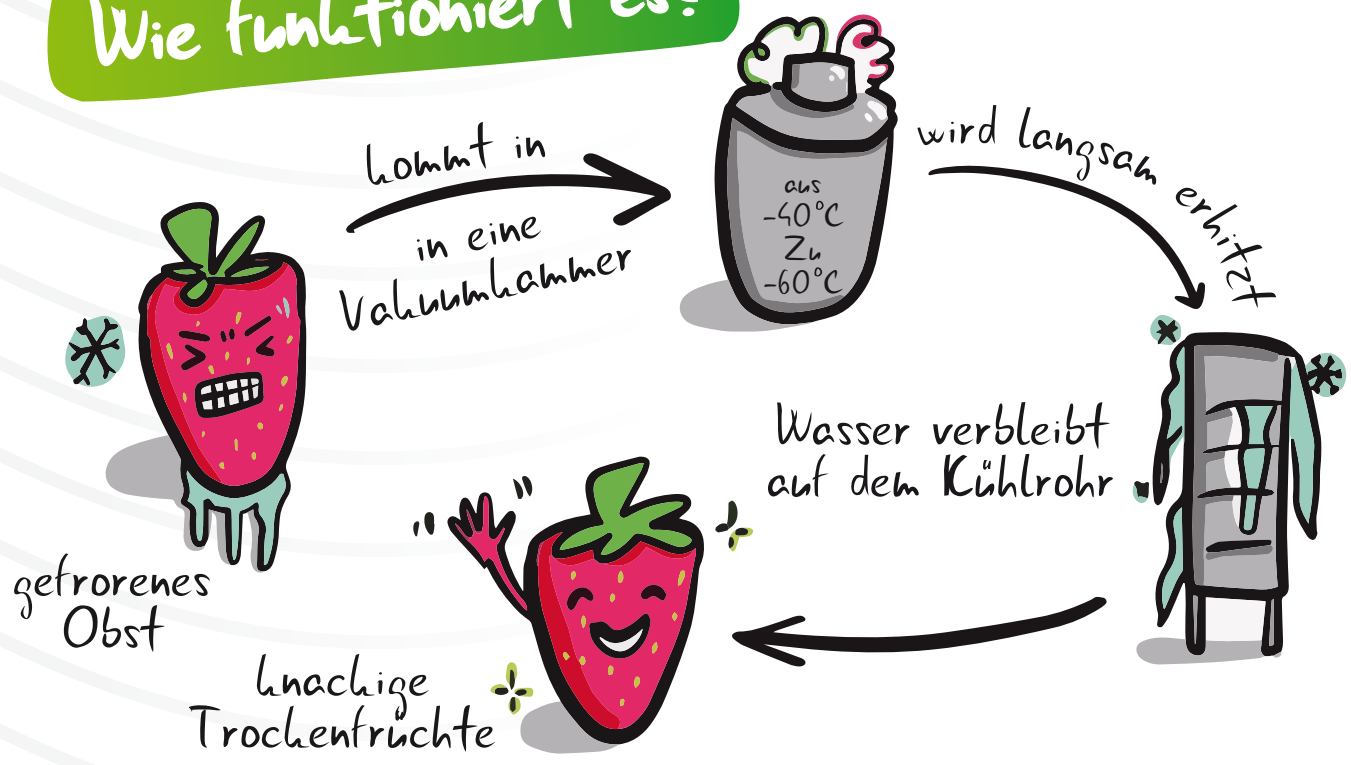
**Shell**

**yeme**

**Volkswagen  
Slovakia**



# Wie funktioniert es?



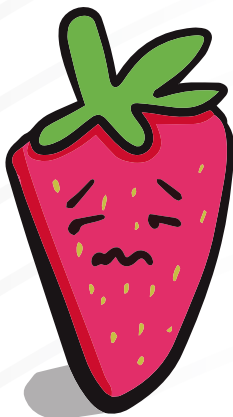
**BEI DER GEFRIERTROCKNUNG** legen wir die gefrorenen Früchte in eine Vakuumkammer, in der die Temperatur zwischen  $-60$  und  $-40^{\circ}\text{C}$  liegt, und erhitzen die Früchte langsam, wodurch das Wasser aus den Früchten verdunstet. Das Wasser bleibt in Form von Eis am umgebenden Kühlrohr hängen und die Früchte bleiben vollständig getrocknet.

falsche  
konventionelle  
Gefriertrocknung



Hohe  
Temperaturen  
zerstören  
Vitamine und  
Mineralien

Überhitzte  
Früchte



Ich fühle  
mich so  
leer

- schön
- knackig
- keine Vitamine

In jüngster Zeit erfreut sich die Gefriertrocknung als schonendste Verarbeitung von Früchten zunehmender Beliebtheit.

Die allgemeine Aussage, dass gefriergetrocknetes Obst fast seinen gesamten Nährwert behält, **IST SO LEIDER NICHT WAHR.** Bei der Gefriertrocknung werden tiefgefrorene Früchte auf ein Tablett gelegt und die Platte in einer Vakuumkammer bei -40 bis -60 Grad langsam erhitzt.

Diese Erwärmung erfolgt üblicherweise mit ein schlangenförmiges Rohr, in das unter hohem Druck auf 100 oder 180 °C erhitzter Dampf oder Öl gegossen wird.

Die durchschnittliche Temperatur der Früchte ist daher sehr häufig über +50 °C, bei der Gefriertrocknung

werden bereits hitzeempfindliche Vitamine und Mineralstoffe zerstört. Um den Prozess zu beschleunigen, ist es keine Ausnahme, dass die Früchte auf +80 – 90 °C erhitzt werden. Das Ergebnis sind knackige Trockenfrüchte, die nicht von ordnungsgemäß gefriergetrockneten Früchten bei maximaler Temperatur zu unterscheiden sind. 40 °C Die Fruchtstücke, die dem Heizrohr am nächsten waren, haben natürlich eine dunklere Farbe und werden daher zu Pulver gemahlen und als vollwertige gefriergetrocknete Früchte wieder verkauft. In der EU besteht keine Verpflichtung, den Gefriertrocknungsprozess oder den daraus resultierenden Vitaminstatus in den lyophilisierten Früchten zu deklarieren.

modifizierter  
Gefriertrocknungsapparat

Wir messen die  
Temperatur

der Früchte

Wie  
machen  
wir es?



Wir verwenden eine innovative, einzigartige Methode – **SCHONENDE GEFRIERTROCKNUNG.**

Es handelt sich um einen kontrollierten Prozess der Lyophilisierung, bei dem die Temperatur auf max. 40°C und verlängern den Produktionsprozess, um alle Nährwerte des Produkts zu bewahren. Wir protokollieren jeden Schritt der Obstverarbeitung. Jede Sekunde des Gefriertrocknungsprozesses wird aufgezeichnet, wobei die Temperatur der Bodenschale und die Temperatur der darunter liegenden Früchte gemessen werden. In keinem Fall dürfen +40 °C überschritten werden.

Unsere Modifikation eines häufig verwendeten Lyophilisators:

1. Wir haben die ungleichmäßige Erwärmung mit heißem Öl beseitigt und sie durch eine direkte elektrische Erwärmung des Tablett, auf dem die Früchte platziert werden, ersetzt
2. Zusätzlich zur Temperatur der Schale messen wir auch die Innentemperatur der Früchte.
3. Wir haben die „Regale“ entfernt und so Platz gespart, was deutlich Energie spart
4. Wir verwenden Photovoltaik-Solarmodule
5. Wir prüfen die Qualität der Früchte vom Bauernhof bis zum Endprodukt



## ERDBEERE

### DIE ERDBEERE IST UNSER FLAGGSCHIFFPRODUKT.

Gefriergetrocknete Erdbeeren werden meist in der Form verkauft von Scheiben, weil es einfacher und schneller ist, sie zu trocknen hohe Temperaturen. Bei einer Temperatur von bis zu 80 Grad Celsius dauert es 5 – 6 Stunden. Solche Erdbeeren enthalten fast kein Vitamin C. Wir trocknen unsere Erdbeeren 72 Stunden lang bei einer Temperatur von 39 Grad. Unsere Erdbeere ist angebaut im Boden und in der Sonne, nicht hydroponisch im Gewächshaus. Es riecht nach Erdbeere, Es schmeckt wie eine Erdbeere hat alle Mikronährstoffe wie eine Erdbeere, es ist eine Erdbeere.

Gewicht: 10 g  
30 Säcke/Karton  
80 Kartons/Palette



## AFFEN LECKEREIEN

Mischung aus gefriergetrockneten Früchten – Banane, Erdbeere und Waldheidelbeere

Gewicht: 15 g  
30 Säcke/Karton  
80 Kartons/Palette

# HIMBEERE

Unsere Himbeere ist eingewachsen ein 1000 Jahre alter Himbeergarten im Süden Serbiens. In Europa herrschen die besten Bedingungen für Himbeeren.

Gewicht: 15g  
30 Säcke/Karton  
80 Kartons/Palette



# TEDDY'S LECKEREIEN

Mischung aus gefriergetrockneten Früchten – Himbeere, Erdbeere und Waldheidelbeere

Gewicht: 15 g  
30 Säcke/Karton  
80 Kartons/Palette





**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)