

Завод по производству сухих овощных и фруктовых порошков



Одеса, Україна

Новые технологические решения по сушке порошковых нектаров из фруктов и овощей стали решающими факторами по внедрению их в производство в Западной Европе. Применяемая технология позволяет на одном и там же оборудовании получать различные порошковые продукты в зависимости от сезона. Так начало сезона производства фруктовых и овощных порошковых нектаров начинается из первых ягод: клубники, малины, смородины. Затем начинается переработка вишни, сливы, абрикос, персика, арбуза. Осенью перерабатываются яблоки и груши. В северных районах России могут перерабатываться ягоды: клюква, черника. Порошковые нектары из этих ягод особенно ценны не только в пищевой и кондитерской промышленности, но и в фармацевтике, косметологии, офтальмологии. Зимой и весной перерабатываются в порошки чеснок и лук. Все это, привело специалистов работающих в компании ICF & Welko к проекту завода под ключ по производству порошковых овощей и фруктов

Price: Договірна

Тип оголошення:
Продам, продаж, продаю

Торг: --

Михайлов Евгений

+380934781897