



Máte doma přebytek ovoce? U nás ho můžete proměnit v křupavou dobrotu, která uchová živiny, vitamíny a původní chuť po mnoho let.

Na začátku byl jednoduchý nápad: pomoci těm, kteří se starají.

Těm, kteří chtějí pro své blízké to nejlepší a zároveň potřebují chodit do práce, vyřídit lékaře, postarat se o děti nebo si na chvíli oddechnout bez výčitek.

Právě z této myšlenky vzniklo naše centrum. Chceme seniorům a osobám se sníženou soběstačností nabídnout prostor, kde mohou smysluplně trávit čas, rozvíjet své schopnosti, udržovat sociální kontakty a cítit se příjemně jako v domácím prostředí.

Nově v IDA centru: lyofilizace potravin

V IDA centru nově rozvíjíme službu lyofilizace potravin, tedy šetrného sušení mrazem.

Tento projekt nám pomáhá zapojovat a aktivizovat naše klienty a zároveň finančně podporuje další aktivity centra pro potřebné a pečující.

Lyofilizace je způsob zpracování, při kterém se z ovoce a dalších vhodných surovin odstraní voda za nízké teploty a ve vakuu. Díky tomu si potraviny zachovávají výraznou chuť, vůni, krásnou barvu a křupavou strukturu.

Výsledkem je lehké a dobře skladovatelné ovoce, které se skvěle hodí jako svačina, na výlety, do jogurtu, kaše, müsli, smoothie, dezertů nebo domácích limonád.

Hotové balíčky k zakoupení

Stroj už máme vyzkoušený. Připravili jsme několik druhů ovoce i ovocných směsí, které máme zabalené, uskladněné a nabízíme k prodeji.

Hotové lyofilizované ovoce nabízíme formou prodeje přebytku ze dvora u nás v IDA centru:

balíček 30 g 65 Kč

balíček 50 g 100 Kč

Budeme vám vděční, když naši novou aktivitu podpoříte zakoupením některého z připravených balíčků. Výtěžek pomáhá financovat další aktivity IDA centra pro potřebné a pečující.



Zpracujeme i vaše vlastní ovoce

A pokud máte vlastní ovoce nebo jiné vhodné suroviny, můžeme je zpracovat i vám.

Možnosti zpracování vlastních surovin

1. Preferovaná varianta suroviny si připravíte sami

Ovoce si doma nakrájíte, rozložíte na plech s pečicím papírem a předem zmrazíte. Takto připravené suroviny nám přinesete a my proces lyofilizace dokončíme v našem stroji.

Prosíme, nenoste ovoce zmrazené v igelitovém sáčku v jedné hromadě, takto se zpracovává hůře a proces může být méně efektivní.

2. Varianta s přípravou u nás

Můžete nám přinést vlastní suroviny a my je připravíme, nakrájíme, rozložíme na plechy a spustíme celý proces lyofilizace.

Příprava surovin není zahrnuta v ceně cyklu. Pokud budete chtít, abychom suroviny připravili my, účtujeme 700 Kč za přípravu na jeden cyklus sušení.

Cena a průběh lyofilizace

Cena jednoho cyklu lyofilizace je 3 000 Kč.

Jeden celý cyklus trvá přibližně 48 hodin.


Sušička pojme přibližně 15 kg surovin podle druhu a způsobu přípravy.

Hotový produkt zabalíme do plastových sáčků/pytlů a zavakuujeme. Základní vakuové balení je v ceně.

Kontakt

Zajímá vás volný termín, aktuální nabídka hotových balíčků nebo možnost zpracování vašich surovin?

Napište nám zprávu nebo zavolejte.

 +420 731 402 636

 info@krouzekida.cz

 www.krouzekida.cz