







Juice &
Smoothie



SKC Product Kft.

Frissen facsart gyümölcs és zöldséglé gyártás

Az SKC Product Kft. széleskörű termékportfóliójának egyik legfőbb része, a magas minőségű élelmiszerek gyártása és forgalmazása. Saját gyártói képességeinknek és kompetenciáinknak, valamint beruházásainknak köszönhetően kapacitásunk folyamatosan növekszik, amely által stabil és megbízható beszállítói háttérrel biztosítunk partnereink számára.

Üzemünkben csak magas minőségű, és gondosan válogatott alapanyagokkal dolgozunk! Termékeink a legmagasabb minőségi, és szavatossági elvárásoknak is megfelelnek, köszönhetően ultra modern HPP (High Pressure Processing) tartósítási technológiáinknak.

Gyümölcs és zöldségleveink, turmixaink saját receptúra alapján, a lehető legtisztább körülmények között készülnek. Magasnyomású tartósító berendezésünk segítségével termékeink az átlagosnál jelentősen hosszabb ideig eltárolhatóak, megőrizve ugyanakkor az alapanyag frissességét és zamatát.

Magasnyomású tartósító berendezésünknek köszönhetően, termékeink tökéletesen kórokozó és microbiológiailag lebomló anyag mentesek. Üzemünk rendelkezik az ÁNTSZ által kiadott legmagasabb, IFS 98% fokozatú hatósági higiéniai minősítéssel!

Gyümölcs és zöldségle gyártás

Nagy kapacitású gyártástechnológia

Gyümölcs és zöldség facsaró üzemünket a Balaton déli partján elhelyezkedő Lengyeltótiban telepítettük. Gyártósortunkat a jelenleg elérhető legmodernebb, új, Zümex típusú berendezésekkel szereltük fel, amely hosszú távon megbízható technológiai háttérrel biztosít számunkra.

A legmagasabb minőségi és tisztasági követelményeknek is megfelelő üzemünkben a saját márkás gyümölcs juice és zöldség levesek gyártása mellett, számos partnerünknek részére végzünk bérgyártást is. Az állandó, magas minőség garantálása érdekében számunkra alapvető, hogy a legfrissebb alapanyagokból dolgozzunk, ezért az üzem rendelkezik nagy mennyiségű nyers alapanyag tárolására alkalmas hűtőkamrákkal is.

Facsaró üzemünk kiegészülve a szintén itt telepítésre került HPP berendezéssel nem csak magyarországi, de közép-európai szinten is egyideűálló mind technológiai összetételében, mind kapacitásában. A frissen elkészűlt és palackozott dzsűzokat és leveket a HPP technológia segítségével a gyártás után azonnal tudjuk tartósítani, ami a hagyományos eljárásokkal szemben minimum kétszer hosszabb eltarthatóságot garantál.



High Pressure Processing

Magas hidrosztatikus nyomással tartósított termékek

A Magas hidrosztatikus nyomással történő tartósítás egy rendkívül kíméletes eljárás, amely mind önállóan, mind hőkezeléssel kombinálva egyszerre képes a magas minőséget, frissességet, mikrobiológiai biztonságot és a kellő eltarthatóságot garantálni.

A kezelés elsősorban a fehérje denaturáción, szerkezeti változásokon, sejt deformáción, membránkárosodáson alapulva fejti ki hatását a mikroorganizmusokra, enzimekre. A kezelés során a szilárd vagy folyékony halmazállapotú élelmiszereket 100 és 800 MPa közötti nyomásnak tesznek ki (*Összehasonlításképpen a 11.000 m mély Marianna árokban 167 MPa nyomás uralkodik*). A technikának számos előnye akad, ilyen a jó szín-, aroma-, vitamin- és tápértékmegőrzés, a sokszor kedvező állományváltozás (pl. puhulás), vagy éppen az, hogy az élelmiszerek csomagolt formában kezelhetők, így az utófertőződés lehetősége teljesen kizárható.

A technológia környezetbarát és csaknem hulladékmentes, a lezárt csomagokban a nyomás ráadásul pillanatszerűen és egész tömegében érvényesül, azaz a kezelés hatása más tartósítási technológiákkal ellentétben független az élelmiszer méretétől és alakjától.



A HPP technológia előnyei

- A termék megőrzi gyártáskori frissességét, ízét, aromáját, tápértékét, amely sokkal magasabb minőséget jelent a hagyományos tartósítási eljárásokkal szemben.
- Megsemmisíti a kórokozókat (*Listeria*, *Salmonella*, *Vibrio*, *Norovirus* stb.), növelve ezáltal az élelmiszer biztonságát!
- Meghosszabbítja a termék eltarthatóságát, ezzel növelve a fogyasztói elégedettséget. (A frissen facsart gyümölcs és zöldséglevelek akár 35 napig is megőrzik szavatosságukat).
- Drasztikusan csökkenti a microbiológiai szintű bomlóanyagok mennyiségét, amely magasabb minőséget jelent az eltarthatóság ideje alatt.
- Elkerülhető, vagy nagy arányban csökkenthető a különböző tartósítószer használata, ezáltal növelve a természetes, adalékanyag mentes élelmiszerek arányát.
- Az innovatív eljárás annak köszönhetően növeli a versenyelőnyt, hogy azokat az élelmiszereket is lehet tartósítani, amelyeket korábban pl. hőkezeléssel nem.
- Kiemelkedően környezetbarát!





Frissen préselt, natúr gyümölcs és zöldséglevek

- Narancslé
- Grapefruitlé
- Citromlé
- Limelé
- Almalé
- Sárgarépalé
- Búzafűlé
- Céklalé
- Szilva krémleves
- Zöldborsó krémleves





Kiszerelések és címkézés



1000 ml



500 ml



300 ml



250 ml



Perforált
műanyag
zsákos

1000 ml



Körmatricás
feliratozás



Szitanyomásos
feliratozás







SKC Product Kft.

Székhely: 1031 Budapest, Rozália u. 11.

Telephely: 8693 Lengyeltóti, hrsz. 193/2.

info@skc.hu



Katalógus terv: www.waodesign.hu





SKC Product Kft.

Székhely: 1031 Budapest, Rozália u. 11.

Telephely: 8693 Lengyeltóti, hrsz. 193/2.

info@skc.hu