



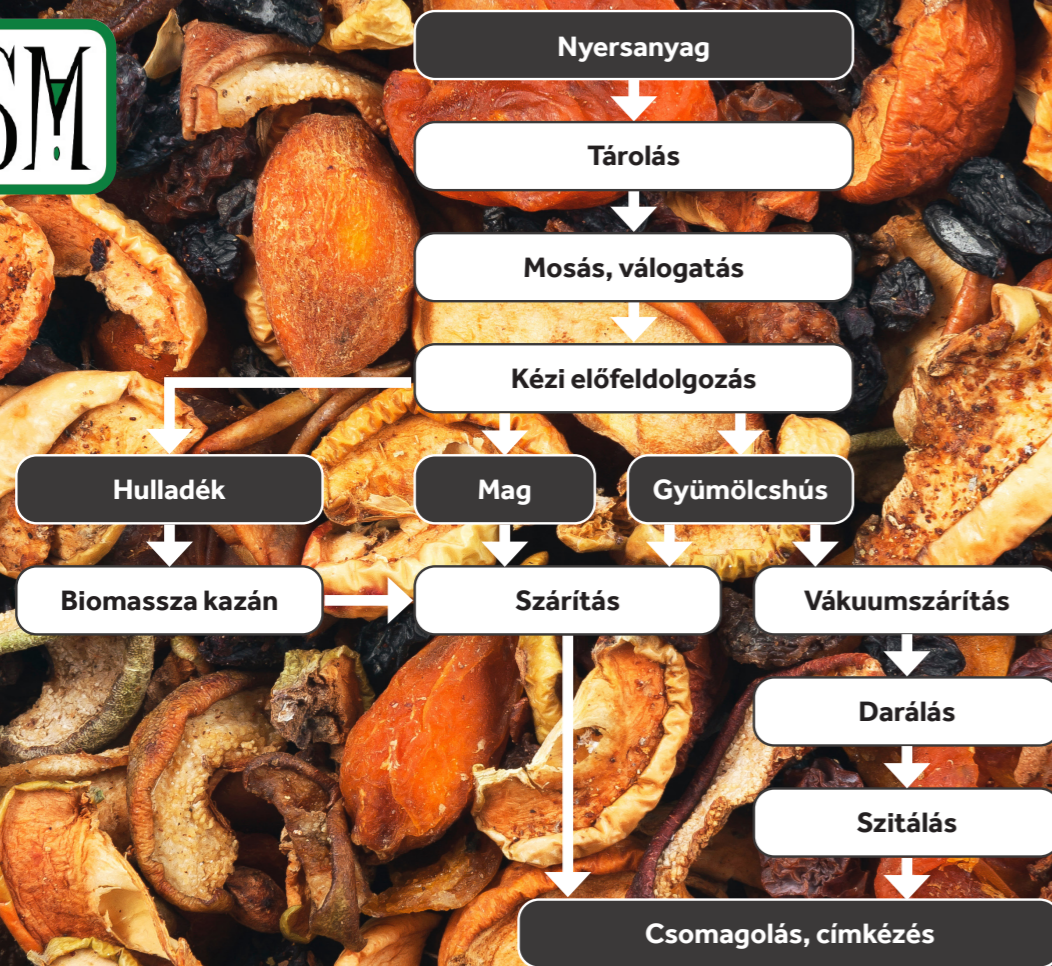
**Prémium aszalványok és
őrlemények gyártása Szerencsen**





Az antioxidánsokban, vitaminokban és tápanyagokban gazdag, főleg növényi alapú táplálkozás kulcsszerepet játszhat az emberi szervezet betegségei, kórokozók és környezeti ártalmak elleni harcában. Mindez ma már megkérdőjelezhetetlen tény, melynek hatására a fejlett országokban a gyümölcsök, zöldségek és a feldolgozásukkal előállított, elsősorban vegán, bio, natúr élelmiszerek iránti kereslet folyamatosan növekszik, egyre többen élnek és táplálkoznak egészsz tudatosan.

A Slopmax Kft. több, mint 12 éve foglalkozik környezettechnológiai, vegyipari, gyógyszer- és élelmiszeripari alapanyag-feldolgozási technológiák gazdasági és műszaki kialakításával. Munkáink során a kezdetektől a legfontosabbak közt szerepeltek a fenntarthatósági szempontok, ami egy élelmiszergyártási/-feldolgozási folyamat esetében jelenti például az élelmiszeripari hulladék minimalizását.



A ZERO WASTE élelmiszergyártás keretein belül az elsődleges végtermék gyártása során nem keletkezik olyan melléktermék, amely ne kerülne további feldolgozásra: mindenből további értékes élelmiszer, kozmetikum vagy állateledel készül, vagy legvégső soron a biomassza kazánt fűti. Fenntarthatósági szempontból a folyamat még értékesebb, ha már a kiindulási alapanyag is valamely más iparág alapvetően fel nem használt vagy kidobásra ítélt - egyébként értékes - mellékterméke (upcycling). A gazdaságosságot tovább növeli és – nem utolsósorban – a hazai gazdaságot támogatja, ha mindezek hazai forrásból, hazai termelőktől származnak. Ezen elvek mentén terveztük meg szerencsi gyümölcsfeldolgozó üzemünk működését, ahol elsősorban prémium bogyós gyümölcsökből aszalványokat és szárítványokat állítunk elő. Ezek, valamint a feldolgozás során kinyert magvak őrlése, szitálása, valamint az azonnali vákuumszárítás további, innovatív, vegán, natúr végtermékeket eredményez.



A nagy teljesítményű szárítóberendezéseket biomassza kazán működteti, melyben a gyümölcsöket, zöldségeket nedvességtartalmuknak megfelelő ideig, a lehető legalacsonyabb hőmérsékleten aszaljuk, hogy azok vitamin- és antioxidáns-tartalma a legkevésbé károsodjon. Az új üzemcsarnokban végzett munka a teljes folyamatot és gyártási sort felöleli az alapanyag-tárolástól a végtermék csomagolásáig. A Prémium aszalványok és örlemények gyártása Szerencsen (VP3-4.2.1-4.2.2-18-1975848149) pályázati támogatással megvalósuló üzemben 100%-ban natúr, vegyszer- és adalékmentes – a szükséges engedélyek birtokában akár bio minősítésű – termékek készülnek. A saját branddel rendelkező termékek gyártása mellett az üzem kialakítása és kapacitása alkalmas a viszonteladó partnerek, nagykereskedelmi forgalmazók és a bérgyártást kereső ügyfelek kiszolgálására is.



Slopmax Kft.

slopmax.hu

info@slopmax.hu

3900 Szerencs, Keleti Ipartelep 1963/43.

Prémium aszalványok és örlemények gyártása Szerencsen

VP3-4.2.1-4.2.2-18-1975848149

Megvalósítás időszaka: 2019.11.14–2023.06.30

SZÉCHENYI 



MAGYARORSZÁG
KORMÁNYA

Európai Unió
Európai Mezőgazdasági
Vidékfejlesztési Alap



A VIDÉKI TÉRSÉGEKBE BERUHÁZÓ EURÓPA