



СОЮЗСНАБ  
НОРЕСА



**КОНЦЕНТРАТЫ  
И ГОТОВЫЕ СМЕСИ  
ДЛЯ НАПИТКОВ**  
в ассортименте

**ОТМЕННОЕ КАЧЕСТВО  
И БОГАТЫЙ АССОРТИМЕНТ –  
ВАШИ КРИТЕРИИ УСПЕХА!**

**ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ:**

Рестораны ■ Гостиницы ■ Кафе  
■ Шведские столы ■  
Точки продажи напитков на вынос



Центральный офис группы компаний «СОЮЗСНАБ»  
143405, Московская область, г. Красногорск,  
Ильинский тупик, д. 6

Тел.: многоканальный +7 (495) 937-87-37  
email: mail@ssnab.ru

[www.ssnab.ru](http://www.ssnab.ru)

Региональные офисы в России  
и странах ближнего зарубежья:  
на сайте [www.ssnab.ru](http://www.ssnab.ru)  
в разделе «Контакты»





## КОНЦЕНТРАТЫ ФРУКТОВО-ЯГОДНЫЕ ДЛЯ НАПИТКОВ

### ПРЕИМУЩЕСТВА:

- Сбалансированный состав гарантирует напиткам натуральный вкус и аромат
- Смесь не требует хранения в холодильнике
- Фасовка (ведро пластиковое с крышкой 3,5 кг и 14 кг) максимально удобна для приготовления напитков в больших объёмах до 50 литров
- Экономичное решение
- Наличие мякоти ягод и фруктов
- Содержит витамин С
- Уникальный, неповторимый вкус фруктов и ягод

### РЕЦЕПТУРЫ

#### МОРС ЯГОДНЫЙ



- Концентрат фруктово-ягодный для напитков ДЕНФРУТ в ассортименте (200 г)
- Вода (1 000 мл)

10 мин. 5 порций 79 Ккал (240 мл)

В кипящей воде развести концентрат ДЕНФРУТ и вновь довести до кипения. **Лекарство от тысячи недугов готово!**

#### СМУЗИ МАЛИНОВЫЙ С ПРОБИОТИКАМИ



- Концентрат фруктово-ягодный для напитков ДЕНФРУТ Малина (280 г)
- Пробиотическая культура AiBi (3 г)
- Молоко 3,2% (37 мл)
- Лед дробленый (700 г)

3 мин. 5 порций 135 Ккал

Все ингредиенты перемешать с помощью блендера до пюреобразной консистенции. **Вкусный и вдвойне полезный напиток готов!**

#### СМУЗИ БРУСНИЧНЫЙ



- Концентрат фруктово-ягодный для напитков ДЕНФРУТ Брусника (268 г)
- Молоко 3,2% (36 мл)
- Лед дробленый (716 г)

3 мин. 5 порций 140 Ккал

Все ингредиенты перемешать с помощью блендера до пюреобразной консистенции. **Польза натуральных ягод в сочетании с отличным вкусом – гарантия популярности этого коктейля!**

#### МОЛОЧНО-ЯГОДНЫЙ КОКТЕЙЛЬ С КЛУБНИКОЙ И МАРМЕЛАДНЫМИ ШАРИКАМИ



- Концентрат фруктово-ягодный для напитков ДЕНФРУТ Клубника (270 г)
- Мармеладные шарики в ассортименте (75-100 г)
- Молоко 3,2% (70 мл)
- Лед дробленый (620 г)

3 мин. 5 порций 160 Ккал

В чашу шейкера помещаем концентрат ягодный «Клубника», вливаем молоко, добавляем лед. Закрываем чашу и взбиваем коктейль до появления пенки на поверхности. В стаканы выкладываем мармеладные шарики и выливаем коктейль – **десерт готов!**

#### КОКТЕЙЛЬ С МАЛИНОЙ И МАРМЕЛАДНЫМИ ШАРИКАМИ



- Концентрат фруктово-ягодный для напитков ДЕНФРУТ Малина (380 г)
- Мармеладные шарики в ассортименте (75-100 г)
- Лед дробленый (620 мл)
- Вода холодная (200 мл)

3 мин. 5 порций 60 Ккал (240 мл)

В чашу шейкера помещаем концентрат ягодный «Малина», вливаем воду, добавляем лед. Закрываем чашу и взбиваем коктейль до появления пенки на поверхности. В стаканы выкладываем мармеладные шарики и выливаем коктейль. **Витаминный заряд готов!**

#### КОНЦЕНТРАТ ДЛЯ НАПИТКОВ «ЛИМОНАД СО ВКУСОМ МОХИТО»

### ПРЕИМУЩЕСТВА:

- Простое и быстрое приготовление
- Придает напитку вкус и цвет одноименного коктейля
- Смесь не требует хранения в холодильнике

#### ЛИМОНАД «МОХИТО»



- Концентрат для Лимонадов со вкусом Мохито DEL'AR (200 г)
- Газированная вода (800 мл)

3 мин. 5 порций 85 Ккал (240 мл)

В газированную воду добавить концентрат DEL'AR, размешать и охладить. **Лимонад со вкусом популярного коктейля «Мохито» готов!**

#### СМЕСЬ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА ТРАДИЦИОННОГО РОССИЙСКОГО НАПИТКА «КВАС»

### ПРЕИМУЩЕСТВА:

- Только натуральные ингредиенты в составе
- Квас готов уже через 10 часов
- Благодаря специальной технологии производства смеси для приготовления напитка не требуются особые условия и дополнительное оборудование
- Приготовить свой квас в два раза выгоднее, чем использовать покупной
- Стандартной упаковки 1,4 кг хватает для получения 700 л напитка
- Хранится 72 часа в холодильнике

### РЕЦЕПТУРЫ

#### КВАС



- Смесь готовая для напитков DEL'AR Квас (7 г)
- Изюм (28 г)
- Сахар - песок (71 г)
- Вода (943 мл)

10 часов 5 порций 69 Ккал

В воду температурой 30-32 °С добавить смесь DEL'AR, сахар и изюм, перемешать, накрыть крышкой и оставить сквашиваться на 10 часов при температуре 30-32 °С. Перед подачей охладить. Домашний квас живого брожения: хочешь пей, а хочешь ешь.

**Напиток отлично подойдет для приготовления окрошки!**

#### КВАС ЯБЛОЧНЫЙ



- Смесь готовая для напитков DEL'AR Яблочный (5г)
- Сахар - песок (71г)
- Вода (973мл)

10 часов 5 порций 29 Ккал

В воду температурой 30-32 °С добавить квас, сахар-песок, перемешать, накрыть крышкой и оставить сквашиваться на 10 часов при температуре 30-32 °С. После сквашивания поставить квас в холодильник для охлаждения.

**Напиток с необычным вкусом быстро удалит жажду!**