



AJ^{ARO}

PURE MACEDONIAN FLAVOR



Фабрика за производство и преработка на овошје и зеленчук
ФРУКТАНА ДОО,

с. Аргулица, Општина Карбинци 2202

Тел: +389 32 300 070 | +389 32 300 080

e-mail: contact@fruktana.com

WWW.FRUKTANA.COM





ИНДУСТРИСКИ АЈВАР



Индустрискиот ајвар се состои од: црвени пиперки, модар патлиџан, сончогледово масло за јадење, шеќер, сол, оцетна киселина, а за лутата варијанта се додава екстракт од лута пиперка.

Стандардна амбалажа е стаклена тегла од 720 мл со метален капак. Останати амбалажи се по договор со купувачот.

Производот е пастеризиран, и по завршувањето на производството треба да се чува на температура од 2°C до 25°C.

Рокот на употреба е 3 години од денот на производство.

Процесот на производство е следен:

Црвените пиперки најпрво се сечат на половина и се чистат од рачки и семки. Истите се бланшираат на температура од 65°C до 75°C. По бланширањето истите се мелат, а смесата се увлекува и се вари во вакум испарувач, на температура од околу 65°C при -0,7 до -0,8 бари притисок. Модрите патлиџани најпрво се мијат и чистат од рачките, потоа се сечат на помали делови, се бланшираат и на крајот се пасираат за да се исчистат од семки и лушпи. Вака добиената смеса се додава на пиперките во вакумот.

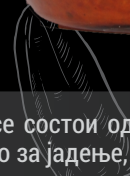
Во текот на варењето се увлекуваат и останатите состојки, а ајварот е готов кога сувата материја ќе достигне околу 12 брикса.

По добивањето на саканата густина и сува материја, се испушта вакумот, смесата се загрева на над 80°C и истата се испушта и полни преку машина за полнење. Следува затворање на теглите и пастеризација на истите на температура од 90°C до 95°C.

Готовиот производ се реди и складира на палети во магацин, а пред испораката се етикетира и пакува.



ДОМАШЕН АЈВАР



Домашниот ајвар се состои од: печени и лупени црвени пиперки, модар патлиџан, сончогледово масло за јадење, шеќер, сол, оцетна киселина, а за лутата варијанта се додава екстракт од лута пиперка.

Стандардна амбалажа е стаклена тегла од 560 мл и 720 мл со метален капак. Друг тип на амбалажа е по договор со купувачот.

Производот е пастеризиран, и по завршувањето на производството треба да се чува на температура од 2°C до 25°C.

Рокот на употреба е 3 години од денот на производство.

Процесот на производство е следен:

Црвените пиперки најпрво се чистат од рачки и семе, а потоа се печат во печка на плин. Веднаш по печењето се лупат, и се отстрануваат лушпите и остатоците од семена ложа. По печењето, истите се мелат, и смесата преминува во процесот на варење и пржење.

Модрите патлиџани го следат истиот процес како и пиперките и по мелењето се додаваат заедно со пиперките.

Во текот на варењето се додаваат и останатите состојки, а ајварот е готов кога сувата материја ќе достигне од 14 до 16 брикса.

По добивањето на саканата густина и сува материја, смесата преку машина за полнење се полни во чисти стаклени тегли. Следува затворање на теглите и пастеризација на истите на температура од 90°C до 95°C.

Готовиот производ се реди и складира на палети во магацин, а пред испораката се етикетира и пакува.