



*Изготовитель: ООО «ЭкоФлор»
Северо-Запад России*

Шеф Морс® — профессиональная ягодная основа для HoReCa

Натуральный морс за считанные минуты



Шеф Морс® — концентрированный морс премиум-класса

Концентрированный морс премиум-класса на основе отборных ягод и сахарного сиропа, предназначенный для быстрого приготовления натурального ягодного напитка.

Почему продукт интересен профессиональному рынку:



Приготовление без варки

Готовый напиток за 10–15 минут



Чистый состав

Без консервантов, красителей и ароматизаторов



Стабильный вкус

Одинаковое качество в каждой порции



Удобное хранение

Без специального оборудования



Широкий ассортимент

Разнообразие ягодных вкусов

Решение для профессиональной кухни

Морс без сложного производства

Приготовление традиционного морса в кафе и ресторанах требует времени, персонала, оборудования и места для хранения ягод.

Шеф Морс® решает эти задачи:

Не нужно

- Варить ягоды
- Загружать кухонное оборудование
- Хранить большие объемы свежего или замороженного сырья
- Привлекать квалифицированного сотрудника для приготовления
- Готовить большие объемы заранее

Достаточно **трёх шагов**

1

Добавить концентрат в холодную питьевую воду

2

Тщательно перемешать

3

Дать настояться 10–15 минут

Результат

— натуральный, ароматный и насыщенный морс.



Натуральный состав

Только ягоды и сахарный сироп

В состав Шеф Морс® входят:

- Отборные ягоды
- Сахарный сироп

Продукт не содержит:

- Консервантов
- Красителей
- Ароматизаторов
- Других химических добавок

Для производства используются **зрелые, крупные и неповрежденные ягоды**. Перед переработкой сырье проходит электронную очистку и сортировку: удаляются ягоды, не соответствующие установленным требованиям по размеру, цвету и целостности, а также мелкий растительный мусор.



Запатентованная технология

Глубокая переработка ягоды без значительной термической обработки

Шеф Морс® производится по эксклюзивной запатентованной технологии, разработанной совместно со специалистами Санкт-Петербургской Химико-Фармацевтической Академии.

В основе технологии используется оборудование высокоградиентного поля, обеспечивающее одновременное:

- Механическое воздействие
- Гидродинамическое воздействие
- Пульсационное воздействие



Такая технология позволяет перерабатывать ягоду целиком, включая **оболочку и семена**, и извлекать содержащиеся в них вещества. Ягоды не подвергаются воздействию высоких температур — применяется пастеризация.

Технологическое преимущество: сохранение свойств ягод при производстве концентрированной основы для морса.

От сырья до готового продукта

Контроль качества на каждом этапе



Отбор сырья

Используются зрелые, крупные и неповрежденные ягоды.



Электронная сортировка

Контроль размера, цвета и целостности ягод.



Очистка

Удаление листьев, мха, травы и другого мелкого мусора.



Шоковая заморозка

Свежие ягоды подвергаются быстрой заморозке.



Контролируемое хранение

Сырье хранится в замороженном состоянии при температуре -18°C .
Повторное размораживание и замораживание не допускаются.



Производство Шеф Морс®

Переработка по запатентованной технологии и пастеризация.

Результат — стабильная профессиональная ягодная основа.

Ассортимент

8 вкусов для разных концепций меню



Клюква

Традиционный российский ягодный напиток

5 кг / 10 кг



Брусника

Лёгкая горчинка и выраженный характер

5 кг / 10 кг



Малина

Мягкий и универсальный ягодный вкус

5 кг



Чёрная смородина

Насыщенный вкус, подходящий к мясным блюдам

5 кг



Облепиха

Яркий солнечный вкус для гастрономических концепций

5 кг



Вишня

Сладкий вкус для семейного и детского меню

5 кг

Эффективность для HoReCa

Меньше операций — больше контроля

Шеф Морс® позволяет стандартизировать приготовление напитка независимо от конкретного сотрудника.

БЫСТРО

Готовый морс можно
приготовить примерно за 10–15 минут

ПРОСТО

Для приготовления достаточно
воды, концентрата и перемешивания

УДОБНО

Продукт хранится **до 8 месяцев**
без специального оборудования

СТАБИЛЬНО

Одинаковая технология приготовления
помогает получать стабильный результат

БЕЗ ВАРКИ

Не требуется дополнительная посуда
и оборудование для варки ягод

Главное для сети

Один продукт и стандартизированный процесс позволяют контролировать качество напитка **в разных заведениях и на разных точках продаж.**

Экономика продукта

Шеф Морс® — это не только напиток, но и оптимизация процессов

При самостоятельном приготовлении ресторан несёт затраты на:

- Закупку и хранение ягод
- Холодильное оборудование
- Подготовку сырья
- Варку
- Персонал
- Кухонное оборудование
- Контроль технологии
- Потери сырья при хранении

□ При использовании Шеф Морс® производство морса фактически передаётся на аутсорсинг производителю.

Что получает покупатель:

↓ Производственные операции

↓ Нагрузка на персонал и кухню

↓ Риск ошибок при приготовлении

↓ Потери сырья

↑ Стандартизация

↑ Управляемость

↑ Эффективность предприятия

□ **Отдельное преимущество**, указанное в материалах: при работе с ягодами возможны потери массы при хранении и заморозке, тогда как использование готовой основы позволяет исключить эти потери в процессе приготовления.

Формат, который легко масштабировать

От одной кофейни до сети ресторанов

Шеф Морс® подходит для:

- Ресторанов
- Кафе и кофеен
- Гостиниц
- Кейтеринга
- Корпоративного питания
- Предприятий HoReCa с несколькими точками продаж

Универсальная модель

Шеф Морс® — решение для тех, кто хочет масштабировать меню без усложнения производства.



 Продукт можно готовить **по мере необходимости и в нужном количестве**, не занимая кухню длительным производственным процессом.

Для закупщика

Одна стандартизированная основа позволяет выстроить единый подход к приготовлению ягодного напитка на нескольких объектах.

Шеф Морс® — решение для тех, кто хочет масштабировать меню без усложнения производства.

Шеф Морс® — готовое решение для международного HoReCa

Натуральный российский продукт с профессиональной технологией



Натуральное ягодное сырьё

Только отборные ягоды и сахарный сироп



Запатентованная технология

Производство с использованием технологии глубокой переработки ягоды



Быстрое приготовление

10–15 минут вместо традиционного процесса варки



Удобное хранение

До 8 месяцев без специального оборудования



Стабильность результата

Стандартизированное приготовление для профессионального использования



Потенциал для международного рынка

Основа для расширения ягодного напиточного меню в ресторанах, кафе, гостиницах и других предприятиях HoReCa

Шеф Морс® — профессиональная
ягодная основа для быстрого
приготовления натурального морса.

Изготовитель: ООО «ЭкоФлор»
Тел.: 8-919-688-03-70

