



Veikals [www.LYNXGEAR.lv](http://www.LYNXGEAR.lv)

Uzņēmums: SIA „LATLYNX”

info@lynxgear.lv, +371 2022 8895

Reģ. Nr. 45403038162, PVN Reģ. Nr. LV45403038162,

Juridiskā adrese: Baznīcas iela 8, Aizkraukle,

Aizkraukles novads, LV-5101, LATVIJA

Bankas konts: LV87UNLA0050021387494

AS SEB banka, SWIFT: UNLALV2X

## PASŪTĪJUMA APSTIPRINĀJUMS

(ŠIS NAV PĒKĪNS ARMAKSĀ)

Vēl nav vērtējumu

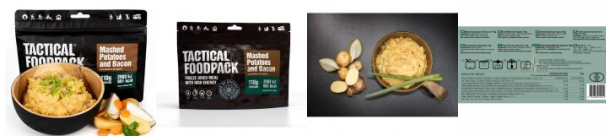


Cena: 10,95 €

Cena ar atlaidi

Iesk. PVN: 1,90 €

# 1-4 Weeks



### Apraksts

Tactical Food - patiesa ēdiena garša, kas paredzēta speciālo uzdevumu armijas vienībām, taču tagad ir pieejama jums.

#### Pamatēdiens.

Mājās gatavots kartupeļu biezenis ar istiem kartupeļiem un pienu ar kraukšķīgu bekonu. Ēdienam ir ļoti augsta siltumspēja, un tas ļoti īsā laikā ieguva lielu popularitāti. 100% dabīgs, bez konservantiem un piedevām. Enerģijas saturs vienā porcijā ir 601 kcal.

#### Sastāvdaļas:

Kartupeļi (66%), kūpināts bekons (20%), piens, sīpoli, burkāni, sāls. Šis produkts tiek ražots rūpnīcā, kas apstrādā selerijas un sinepes.

#### Pagatavošana:

Gatavs 10 minūtēs, vienkārši pielej karstu ūdeni, nedaudz pagaidi un baudi.



Veikals [www.LYNXGEAR.lv](http://www.LYNXGEAR.lv)  
Uzņēmums: SIA „LATLYNX”  
info@lynxgear.lv, +371 2022 8895  
Reģ. Nr. 45403038162, PVN Reģ. Nr. LV45403038162,  
Juridiskā adrese: Baznīcas iela 8, Aizkraukle,  
Aizkraukles novads, LV-5101, LATVIJA  
Bankas konts: LV87UNLA0050021387494  
AS SEB banka, SWIFT: UNLALV2X

## PASŪTĪJUMA APSTIPRINĀJUMS

(ŠIS NAV BĒKINS ARMAKSAI)

Šis ēdiens ir pagatavots, izmantojot īpašu liofilizēšanas tehnoloģiju, kas nodrošina 8 gadu glabāšanas laiku.

- **Unikāls materiāls** – pilnībā apvieno komfortu un efektivitāti, var novietot tieši virs nelielas uguns
- **Viegli aizsniedzams** – zemāks iepakojums, tāpēc, lai sasniegtu dibenu, nav jāsmērējas
- **Nav kroku vai stūru** – noapaļoti stūri iekšpusē nozīmē, ka vairs nav jāmakšķerē līdz pēdējam
- **Blīvējums, kuram varat uzticēties** – īpaša dizaina rokturis nozīmē, ka vairs nav noplūdes
- **Atzīts dizains** – saņēmis 2017. gada Bronzas olas balvu par iepakojuma dizainu

### Vēsture

Liofilizētā žāvēšana ir viena no labākajām pārtikas konservēšanas metodēm. Amerikas pamatiedzīvotāji, kas dzīvo Andos, Dienvidamerikā, pirms diviem gadsimtiem atklāja, ka, ja viņi saldētu pārtiku aizved augstāk uz kalniem, kur gaisa spiediens ir zemāks, tad ledus kristāli sāk iztvaikot, t.i., cildināties. Mūsdienās šī metode tika izmantota pārtikas uzglabāšanai pirms 50 gadiem amerikāņu īpašajiem spēkiem Vjetnamas karā.

Garšo kā mājas ēdiens

Mūsu produkcija atbilst visām Eiropas prasībām. Sākumā pagatavojam perfektu ēdienu, kurā visas uzturvielas ir līdzsvarā un kas garšo tieši tā, kā vajadzētu garšot istam mājās gatavotam ēdienam. Neizmantojam liekas piedevas, kas mākslīgi paaugstinātu siltumspēju. Enerģija, ko saņemam no mūsu ēdiena, ir ista un dod nepieciešamo “iešanu” ikvienam pat vissarežģītākajos apstākļos. Mūsu ēdiena veidotāji zina, cik svarīga ir ēdiena mājīga garša, kad esi ilgu laiku tālu prom, prom no saviem mīļajiem. Tāpēc mēs savos produktos esam izvirzījuši prioritāti pārtikas garšai un tekstūrai. Papildus ideālajai garšai esam pievērsuši uzmanību arī ēdiena izskatam, jo cilvēki ēd arī ar acīm.

Visa lietošanai gatavā pārtika tiek liofilizēta, jeb vienkārši sakot, pirmkārt, ātri sasaldējam ēdienu un tad lēnām sākam celt temperatūru. Šajā ilgstošajā procesā vakuuma kamerā no pārtikas tiek izvadīts viss ūdens, atstājot apmēram 99,7% no visiem ēdienā esošajiem vitamīniem un uzturvielām, nezaudējot savu garšu un izskatu. Tagad, ja atkal uzlej ūdeni ēdienam, tas iegūst sākotnējo formu un formu un garšo tikpat labi kā iepriekš. Ekstrēmākos apstākļos ir labi zināt, ka, tā kā visi mūsu ēdieni ir iepriekš pagatavoti un 100% liofilizēti, tos var lietot arī bez ūdens pievienošanas, ēdot tikai kā sausās uzkodas. Turklāt ēdienu var pagatavot arī ar aukstu ūdeni – tas aizņem tikai nedaudz ilgāku laiku. Tomēr mēs iesakām to vienmēr ēst siltu, lai iegūtu pareizo degustācijas pieredzi. Glabāšanas laiks: 8 gadi

Pateicoties šai īpašajai tehnoloģijai, mēs varam piedāvāt “izlietot līdz” 8 gadiem. Arī pēc tam ēdiens ir pilnībā ēdams, jo radītā vide ir 99,9% sausa un līdz ar to baktērijām nepiemērota. Taču pēc šī laika ēdiena garša un struktūra var nedaudz mainīties un, lai nodrošinātu vislabāko kvalitāti, šobrīd mūsu glabāšanas laiks ir noteikts 8 gadi.



Veikals [www.LYNXGEAR.lv](http://www.LYNXGEAR.lv)

Uzņēmums: SIA „LATLYNX”

info@lynxgear.lv, +371 2022 8895

Reģ. Nr. 45403038162, PVN Reģ. Nr. LV45403038162,

Juridiskā adrese: Baznīcas iela 8, Aizkraukle,

Aizkraukles novads, LV-5101, LATVIJA

Bankas konts: LV87UNLA0050021387494

AS SEB banka, SWIFT: UNLALV2X

---

## PASŪTĪJUMA APSTIPRINĀJUMS

(ŠIS NAV PĒKĪNS ARMAKSAT)

---

Izgatavots Igaunijā.