



Магазин [www.LYNXGEAR.lv](http://www.LYNXGEAR.lv)  
Компания: SIA „LATLYNX”  
info@lynxgear.lv, +371 2022 8895  
Рег. номер 45403038162, НДС Рег. номер LV45403038162,  
Юридический адрес: Baznīcas iela 8, Aizkraukle,  
Aizkraukles novads, LV-5101, LATVIJA  
Банковский счет: LV87UNLA0050021387494  
AS SEB banka, SWIFT: UNLALV2X

## ПОДТВЕРЖДЕНИЕ ЗАКАЗА

(НЕ ДЛЯ ОПЛАТЫ)

Пока без рейтинга

Цена 10,95 €

Цена со скидкой

Вкл. НДС 21%: 1,90 €



# 1-4 Weeks



### Описание

Tactical Food – Настоящий вкус еды для армейских подразделений специального назначения, теперь доступный и вам.

#### Главное блюдо.

Домашнее пюре из настоящего картофеля и молока с хрустящим беконом. Блюдо имеет очень высокую калорийность и за очень короткое время завоевало большую популярность. 100% натуральный, без консервантов и добавок. Энергетическая ценность порции 601 ккал.

#### Ингредиенты:

Картофель (66%), копченый бекон (20%), молоко, лук, морковь, соль. Этот продукт производится на предприятии, перерабатывающем сельдерей и горчицу.

#### Подготовка:

Готово за 10 минут, просто залейте горячей водой, немного подождите и наслаждайтесь.



Магазин [www.LYNXGEAR.lv](http://www.LYNXGEAR.lv)  
Компания: SIA „LATLYNX”  
info@lynxgear.lv, +371 2022 8895  
Рег. номер 45403038162, НДС Рег. номер LV45403038162,  
Юридический адрес: Baznīcas iela 8, Aizkraukle,  
Aizkraukles novads, LV-5101, LATVIJA  
Банковский счет: LV87UNLA0050021387494  
AS SEB banka, SWIFT: UNLALV2X

---

## ПОДТВЕРЖДЕНИЕ ЗАКАЗА

---

(НЕ ДЛЯ ОПЛАТЫ)

Это блюдо приготовлено по специальной технологии лиофилизации, которая обеспечивает 8-летний срок хранения.

- **Уникальный материал** – полностью сочетает в себе комфорт и эффективность, можно разместить прямо над небольшим огнем
- **Удобный доступ** – упаковка ниже, так что вам не нужно пачкаться, чтобы достать до дна
- **Никаких складок или углов** – закругленные углы внутри означают, что вам не придется "ловить рыбу" до последнего
- **Уплотнитель, которому можно доверять** – ручка специальной конструкции исключает утечки
- **Признанный дизайн** – получил награду Bronze Egg Award 2017 за дизайн упаковки.

### История

Сублимационная сушка – один из лучших способов сохранения продуктов. Коренные американцы, живущие в Андах, Южная Америка, два века назад обнаружили, что если взять замороженную пищу выше в горы, где давление воздуха ниже, то кристаллы льда начинают испаряться, т. е. прославляться. Сегодня этот метод использовался для хранения продуктов 50 лет назад американским спецназом во время войны во Вьетнаме.

### На вкус как домашняя кухня

Наша продукция соответствует всем европейским требованиям. В начале мы готовим идеальную еду, в которой сбалансированы все питательные вещества и которая имеет точно такой же вкус, как настоящая домашняя еда. Мы не используем ненужные добавки, которые искусственно повышали бы теплотворную способность. Энергия, которую вы получаете от нашей еды, настоящая и дает необходимую «прогулку» каждому, даже в самых сложных условиях. Наши фудмейкеры знают, как важен уютный вкус еды, когда находишься вдали от близких на долгое время. Вот почему мы отдаем приоритет вкусу и текстуре продуктов в наших продуктах. Помимо идеального вкуса, мы также уделили внимание внешнему виду еды, ведь люди тоже едят глазами.

Вся готовая еда лиофилизируется, а проще говоря, мы сначала быстро замораживаем продукты, а затем медленно начинаем повышать температуру. В ходе этого длительного процесса вся вода удаляется из пищи в вакуумной камере, оставляя около 99,7% всех витаминов и питательных веществ в пище, не теряя ее вкуса и внешнего вида. Теперь, когда вы наливаете воду обратно в еду, она приобретает свою первоначальную форму и вкус, как и раньше. В самых экстремальных условиях полезно знать, что, поскольку все наши блюда предварительно приготовлены и на 100% лиофилизованы, их можно употреблять без добавления воды, употребляя в пищу только как сухой перекус. Кроме того, еду можно приготовить и с холодной водой, только это займет немного больше времени. Тем не менее, мы рекомендуем вам всегда есть его теплым, чтобы получить правильный вкус.

### Срок годности: 8 лет

Благодаря этой специальной технологии мы можем предложить срок годности 8 лет. Даже после этого пища полностью съедобна, так как созданная среда на 99,9% сухая и, следовательно, непригодная для бактерий. Однако по прошествии этого времени вкус и структура пищи могут немного измениться, и



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

Компания: SIA „LATLYNX”

info@lynxgear.lv, +371 2022 8895

Рег. номер 45403038162, НДС Рег. номер LV45403038162,

Юридический адрес: Baznīcas iela 8, Aizkraukle,

Aizkraukles novads, LV-5101, LATVIJA

Банковский счет: LV87UNLA0050021387494

AS SEB banka, SWIFT: UNLALV2X

---

## ПОДТВЕРЖДЕНИЕ ЗАКАЗА

(НЕ ДЛЯ ОПЛАТЫ)

---

для обеспечения наилучшего качества срок хранения в настоящее время установлен на уровне 8 лет.

Сделано в Эстонии.