

Маленькое чудо из Швейцарии дало населению много энергии. Это не изменилось до сегодняшнего дня.



Солод из ячменя

- Проросший и высушенный ячмень (солод) перемалывают в муку и пюрируют с водой. Далее Жидкое солодовое сусло превращают в солодовый экстракт. 500g Ovaltine - содержит около 12000 пророщенных и высушенных зерен ячменя.
- Что включает в себя солодовый экстракт?
 - мальтоза
 - витамины группы В
 - полезные микроэлементы
 - белок





В солодовый экстракт добавляют:

МОЛОКО

- Включает в себя основные и важные питательные вещества молочного белка и углеводов в виде лактозы

КАКАО

- Богатый магнием и клетчаткой
- Дополняет вкус

Смешивание и загущение



- Все ингредиенты смешивают в однородную смесь, пастеризуют, а затем осторожно концентрируют выпариванием до состояния вязкой пасты. Все производственные процессы автоматизированы до высокой степени.

Сушка и измельчение



В так называемом вакууматоре густого сока Ovaltine сушат при низких температурах 45-50 °.

Этот процесс гарантирует сохранение всех полезных веществ в Ovaltine.

- В конце сушки получившуюся взвесь смалывают в порошок.

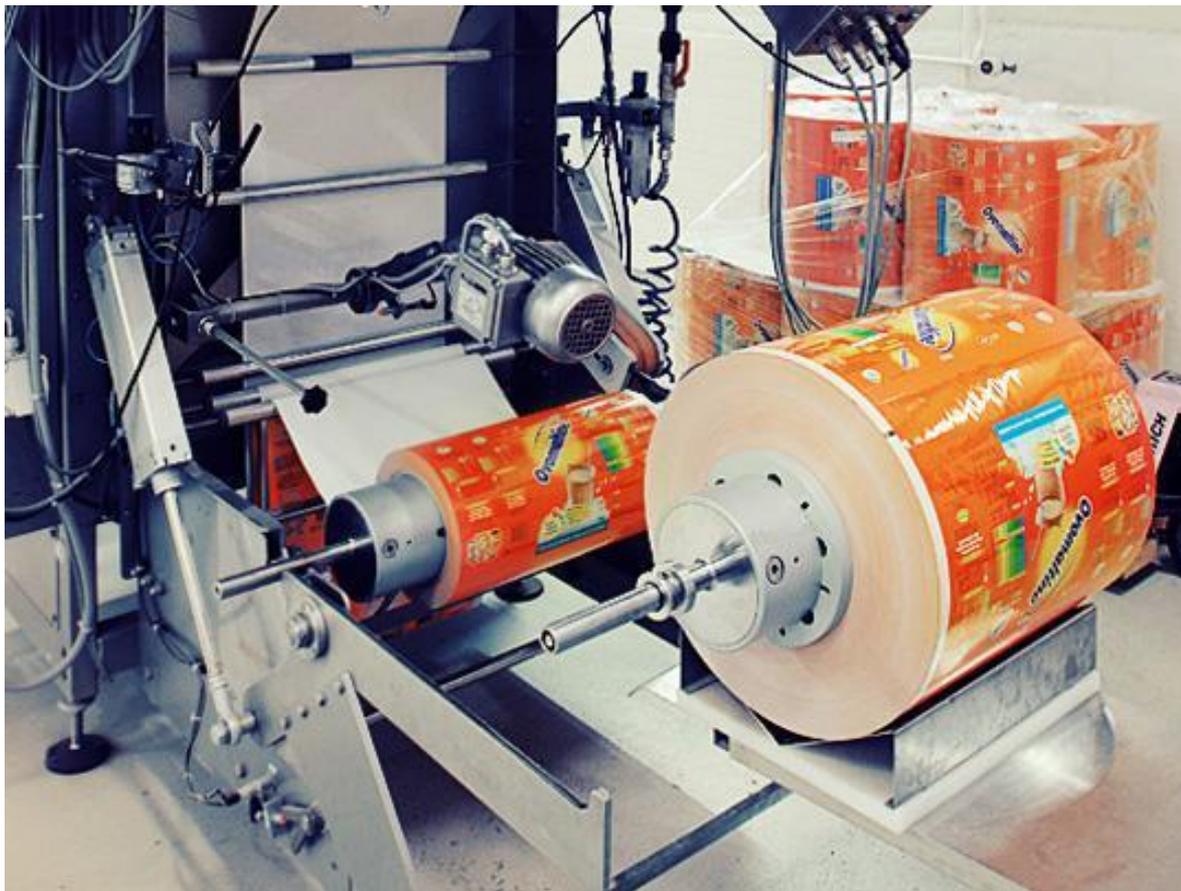
Проверка

качества



- Не только все готовые изделия, но и все сырье и материалы для упаковки должны быть тщательно протестированы в лаборатории компании.
- Производственный процесс Ovaltine соблюдает строгие правила гигиены. Завод работают только на самом современном техническом оборудовании. На каждом этапе берутся образцы контроля качества. Потому что качество является большим приоритетом компании. Продукция сертифицирована сертификатами качества ISO 9001: 2008 и BRC-certificated.

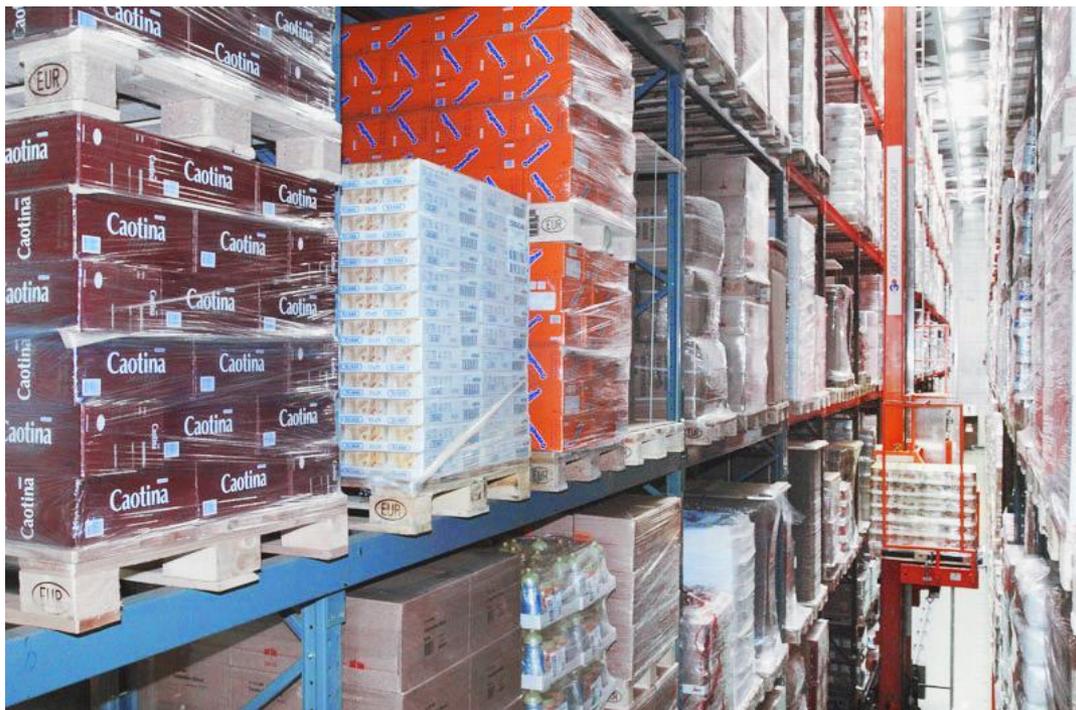
Фасовк а



Современные упаковочные линии обеспечивают высокую точность расфасовки Ovaltine. И могут фасовать до 180 банок в минуту.

Скла

Д



- Ovaltine хранится на современных, полностью автоматизированных складах. Отсюда, Ово продается во все страны Европы. Так же большие заводы ово находятся в Таиланде и в Китае.



OVOMALTINE И UTZ СЕРТИФИЦИРОВАННЫЙ

КАКАО

UTZ Certified. Лучшее земледелие. Лучшее будущее.



Что такое UTZ Certified?

Термин "UTZ" происходит от языка майя и означает "хорошо". В рамках программы фермеры UTZ улучшают свои методы ведения сельского хозяйства и, следовательно, качество их культур, их доходы и их перспективы. В то же время окружающая среда и природные ресурсы Земли где выращивается какао защищены.

Каковы преимущества какао с UTZ Certified?

Все клиенты и партнеры Ово знают что для своего производства завод закупает только UTZ Certified какао бобы. Это вызывает доверие и дает возможность наслаждаться отменным качеством продукции





Теперь, когда вы знаете секрет Ovaltine, вы можете сидеть сложа руки и наслаждаться нашими продуктами.