

AMARION

Производитель
полного цикла
высококачественных
продуктов
из амаранта



119048, г. Москва,
вн. тер. г. муниципальный
округ Хамовники,
ул. Усачёва, д. 2, стр. 1.



info@amarion.ru



+7 929 674 72 00

Отдел продаж: +7 936 249 52 93

Отдел качества: +7 800 555 36 00



amarion.ru

No.1

в выращивании
и переработке
амаранта

AMARION

Многолетний опыт работы с амарантом и подтверждённая научная экспертиза

Сегодня компания AMARION является лидером в селекции, культивировании и переработке амаранта, обладая глубокими экспертными знаниями и научным подходом.

Компания - эксперт в амаранте

Мы являемся экспертами в культивировании амаранта и производстве продуктов из него. Мы знаем об этой удивительной культуре всё и создали уникальные технологии его переработки.

Производство полного цикла

Мы селекционируем амарант, создавая более урожайные и устойчивые сорта. Выращиваем и перерабатываем его, производя из амаранта суперполезные продукты: масло, зерно, муку, крупу, хлопья и др.

Высокое качество продукции

Мы уделяем значительное внимание качеству продукции. Всю пользу этой культуры люди могут получить только употребляя в пищу настоящие продукты из амаранта от проверенного эксперта в этой области.



60 000 га
Общий земельный фонд



Современный завод
с высокотехнологичным
оборудованием



Производство
полного цикла



Сертификация
ISO 22000



Научные разработки
совместно с российскими
и иностранными
университетами

АМАРАНЧО

АМАРАНТ – древняя южноамериканская культура. Он был основой жизненной энергии ацтеков, майя и инков, а теперь готов стать незаменимым продуктом в вашем ежедневном рационе.



* на 100 г продукта

13%

дневной нормы
КАЛЬЦИЯ*

Кальций необходим для нормальной работы кровеносных сосудов, нервов и мышц.

7000 МГ

ЛИЗИНА*
Х2 больше
чем в рисе

Лизин необходим для образования коллагена, укрепления костно-мышечной системы, усвоения кальция.

ИДЕАЛЬНЫЙ
БЕЛОК

Белок амаранта обладает высокой степенью усвояемости и сбалансированным аминокислотным составом.

Если идеальный белок принять за 100 единиц (скор белка), то пищевая ценность белков распределится следующим образом:



БЕЗ
ГЛЮТЕНА

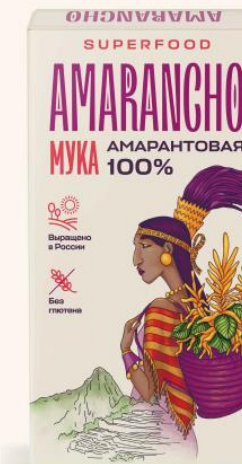


КРУПА АМАРАНТОВАЯ
180г

Срок годности:
12 месяцев

Материал упаковки:
Картон/PP плёнка

Групповая упаковка:
18 штук



МУКА АМАРАНТОВАЯ
400г

Срок годности:
12 месяцев

Материал упаковки:
Картон/Бумага

Групповая упаковка:
18 штук



ЗЕРНО АМАРАНТА
600г

Срок годности:
12 месяцев

Материал упаковки:
Картон/Плёнка

Групповая упаковка:
18 штук



ХЛОПЬЯ АМАРАНТОВЫЕ
200г

Срок годности:
12 месяцев

Материал упаковки:
Картон/Плёнка

Групповая упаковка:
18 штук



ПЕЧЕНЬЕ С ИНЖИРОМ И АМАРАНТОМ

300 г	амарантовой муки
10–12	сушёных плодов инжира
120 г	сахарной пудры
9 ст. л.	несолённого сливочного масла
70 мл	молока
2 ст. л.	фисташек или миндаля
½ ч. л.	порошка кардамона
¼ ч. л.	соли
¼ ч. л.	пищевой соды

1. Замочите инжир примерно в 100 мл горячей воды на 30–45 мин. Слейте воду. Обсушите инжир бумажным полотенцем и нарежьте небольшими кусочками.
2. Разогрейте духовку до 160 °С. Застелите противень бумагой для выпечки.
3. Просейте муку, соду, соль и порошок кардамона. Орехи порубите и добавьте к мучной смеси.
4. Размягчённое сливочное масло и сахар взбейте до пышности, добавьте молоко и перемешайте.
5. Соедините мучную и масляную смесь, добавьте инжир и замесите однородное тесто. Отделите небольшие кусочки, формируя шарик. Выложите шарики на противень и слегка придавите.
6. Выпекайте печенье 12–15 мин, дайте немного остыть и подавайте.

САЛАТ С ЖАРеныМ ЦУКИНИ, РУККОЛОЙ И АМАРАНТОМ

100 г	крупы амаранта	Для заправки:
300 г	тыквы	3½ ст. л. оливкового масла
300 г	кабачков	1 ст. л. бальзамического уксуса
100 г	сыра фета	сок 1 лимона
50 г	рукколы	3 ч. л. мёда
2 ст. л.	оливкового масла	½ ст. л. соевого соуса
3 ст. л.	тыквенных семечек	
2–3	веточки мяты	
2	веточки розмарина	
½ ч. л.	сахара	

1. Разогрейте духовку до 200 °С. Противень застелите бумагой для выпечки.
2. Тыкву очистите и нарежьте кубиками. У розмарина удалите жёсткие стебли, листики нарежьте.
3. Выложите тыкву на противень, приправьте розмарином, сахаром, солью и перцем и полейте 1½ ст. л. масла, перемешайте. Запекайте 20–25 мин, дайте остыть.
4. Амарант выложите в форму для запекания, смешайте с 1 ст. л. тыквенных семечек, 2 ст. л. мёда и 2 ст. л. масла. Запекайте 15 мин при температуре 180 °С.
5. Цукини нарежьте тонкими слайсами с помощью ножа для чистки овощей. Смажьте ломтики кабачков оставшимся маслом и приправьте солью и перцем.
6. Разогрейте сковороду-гриль и обжаривайте цукини на среднем огне по 5 мин с каждой стороны.
7. Тыквенные семечки порубите. Листики мяты нарежьте.
8. В небольшой миске смешайте сок лимона, 1 ст. л. мёда, соевый соус, оливковое масло и уксус. Перемешайте до однородности.
9. В салатник выложите амарант, тыкву, цукини, рукколу и семечки. Добавьте мяту и полейте заправкой. Раскрошите фету и перемешайте салат.



АМАРАНТОВАЯ КАША НА КОКОСОВОМ МОЛОКЕ С МАЛИНОЙ И ТЫКВЕННЫМИ СЕМЕЧКАМИ

50 г	крупы амаранта
180 мл	кокосового молока
100 г	малины
20 г	тыквенных семечек
½ ч. л.	молотой корицы
¼ ч. л.	молотого имбиря
⅓ ч. л.	молотого мускатного ореха
1 ст. л.	масло амарантовое кленовый сироп или мёд по желанию

1. В сотейнике смешайте амарантовую крупу, кокосовое молоко и специи. Доведите до кипения и готовьте 15 мин на медленном огне.
2. На сухой сковороде поджарьте тыквенные семечки. Выложите кашу в тарелку, добавьте малину и семечки. По желанию добавьте мёд или кленовый сироп.

БЕЗГЛУТЕНОВЫЙ ХЛЕБ С АМАРАНТОМ

90 г	амарантовой муки
100 г	овсяной муки
180 г	овсяных хлопьев
130 г	рисовой муки
2 ст. л.	семян льна
1 ½ ст. л.	семечек подсолнуха
1 ст. л.	тыквенных семечек
1 ч. л.	соли
7 г	сухих дрожжей
500 мл	тёплой воды

1. Подготовьте форму для хлеба: смажьте её маслом и присыпьте мукой.
2. Семена льна измельчите в кофемолке. Смешайте амарантовую, овсяную и рисовую муку, добавьте семена льна и овсяные хлопья, перемешайте.
3. Подогрейте воду до 36–38 °С. Добавьте соль и дрожжи в смесь муки, затем влейте 400 мл воды и замесите тесто. Добавляйте воду при необходимости.
4. Всыпьте в тесто семечки и ещё раз вымесите. Выложите в форму и оставьте хлеб подниматься не менее чем на 30 мин в тёплом месте.
5. Разогрейте духовку до 200 °С. Выпекайте хлеб 45 мин. Дайте остыть на решётке.





100%
НАТУРАЛЬНЫЙ
ИСТОЧНИК
СКВАЛЕНА



AMARANTICA

Нерафинированное масло холодного отжима
из семян амаранта

Эликсир гармоничной жизни!

- Амарантовое масло уникально по составу - содержит комплекс витаминов, включая Омега 3,6,9 и важнейшее биологически активное вещество – сквален.
- Запатентованная технология производства позволяет сохранить максимум пользы амаранта, заложенной природой.

МАСЛО АМАРАНТОВОЕ
Нерафинированное 100 мл

Срок
годности:
12 месяцев

Материал
упаковки:
Картон, стекло

Групповая
упаковка:
**6 штук
25 штук**



**ИСТОЧНИК
СКВАЛЕНА**

Масло Amarantica содержит **более 6% сквалена** – важнейшего биологически активного соединения для регуляции липидного и стероидного обмена.

Сквален обеспечивает **насыщение клеток кислородом**, способствует восстановлению тканей и поддержанию молодости организма.

Сквален – **мощный природный антиоксидант**, нейтрализующий окислительные процессы в организме, вызванные воздействием свободных радикалов.



AMARION^{pro}

AMARION Professional- высококачественные ингредиенты для Вашего бизнеса

ПОЧЕМУ ВЫБИРАЮТ НАС:

- Высококачественные ингредиенты
- Стабильное качество продукции
- Широкая сфера применения продукции
- Полный цикл производства
- Завод оснащён передовым, высокотехнологичным и автоматизированным оборудованием
- Собственные посевные площади в 3 областях России
- Знания и технологии. Научные исследования.
- Технологическая и маркетинговая поддержка



Пищевая
промышленность



Продукция
специализированного
питания



Сельское
хозяйство



Продукты
для здоровья



Косметическая
промышленность

AMARION^{pro}

АМАРАНТОВОЕ МАСЛО

- 100% натуральный продукт
- Российское производство
- Запатентованная технология отжима с трёхступенчатой очисткой
- Готовый продукт для профессионального применения
- Готовый продукт для применения в домашних условиях
- Вспомогательное вещество для фарм и косметических средств



6%
СКВАЛЕНА

Омега
3,6,9

МАСЛО ПИЩЕВОЕ 6% сквалена

Срок годности: 12 месяцев	Материал упаковки: Жестяная канистра *
------------------------------	---

МАСЛО Амарант-сквален

Срок годности: 12 месяцев	Материал упаковки: Жестяная канистра *
------------------------------	---

МАСЛО Биологически активная добавка 6% сквалена, Омега 3, 6, 9

Срок годности: 12 месяцев	Материал упаковки: Жестяная канистра *
------------------------------	---



* Удобная жестяная тара
5л/ 4.6 кг.

ПРИМЕНЕНИЕ:

Пищевая промышленность
Биологически активные добавки
Производство продукции для специализированного питания:
- спортивного
- диетического лечебного
- диетически - профилактического
Косметические и ухаживающие средства
Крема (для рук, лица, тела)
Шампуни и маски для волос
Ухаживающие и увлажняющие лосьоны
Массажные масла



СЫПУЧИЕ ИНГРЕДИЕНТЫ ИЗ АМАРАНТА

- 100% натуральный продукт
- Сбалансированный белок, высокое содержание лизина
- Содержит биодоступный легкоусваиваемый кальций
- Готовый продукт к употреблению
- Полезный ингредиент для вашего бизнеса



ПРИМЕНЕНИЕ:

Хлебопекарное, кондитерское, макаронное производство

Сухие завтраки (каши быстрого приготовления, мюсли, гранола)

Производство продукции для специализированного питания (спортивного, диетического лечебного, диетически-профилактического)

Посыпки для хлеба/конд. изделий

Хлебцы (запечённые, экструдированные)

Фруктово-ягодные наполнители

Производство снековой продукции, включая функциональные.



Без глютена



Vegan



Органическая продукция



Высокое содержание белка, пищевых волокон



**МУКА
ВЫСШИЙ СОРТ
40 кг**

Срок
годности:
12 месяцев

Материал
упаковки:
PP Мешок



**КРУПА "МАНКА"
10 кг, 30 кг**

Срок
годности:
12 месяцев

Материал
упаковки:
PP Мешок



**МУКА
ВЫСОКОБЕЛКОВАЯ
40 кг**

Срок
годности:
12 месяцев

Материал
упаковки:
PP Мешок



**ХЛОПЬЯ ЭКСТРА
10 кг, 30 кг**

Срок
годности:
12 месяцев

Материал
упаковки:
PP Мешок



**КРУПА
экспандированное
зерно
40 кг**

Срок
годности:
12 месяцев

Материал
упаковки:
PP Мешок

