

Historie

Značka AdventureMenu vznikla v roce 2011 s jasnou vizí - přivést na trh kvalitní, plnohodnotnou a především chutnou expediční stravu. S více než 10ti letými zkušenostmi a zázemím partnerské výrobní firmy byla v červnu téhož roku představena řada **hotových, sterilovaných cestovatelských jídel AdventureMenu**, jídel vyvíjených speciálně pro potřeby cestovatelů, expedic nebo i závodníků dálkových rally. Jídel prvotřídní kvality, chuti a trvanlivosti, vyrobených ručně z nejvyšších surovin a určených do nejextrémnějších podmínek.

Jídla AdventureMenu jsou sterilovaná, tudíž kompletně připravená ke konzumaci. Nepřidává se žádná voda!!!

Pro dosažení maximálního možného komfortu na cestách byl k jídlům zároveň představen unikátní **samoohřevný systém**, který ohřeje jídlo sám bez použití vařiče nebo nádobí a tak šetří čas, který můžete strávit užitečněji, nebo příjemněji.



Kvalitní suroviny, základ úspěchu

Věříme, že rčení "Jsme to, co jíme" platí na cestách dvojnásob, proto jsou základem jídel AdventureMenu pouze výběrové suroviny od ověřených tuzemských dodavatelů. Dbáme na nejvyšší jakost surovin a absenci chemických přísad, což se projeví skvělou chutí a vynikajícími výživovými vlastnostmi výsledného jídla.

Při větší fyzické zátěži je navíc obzvlášť důležité dodržovat pravidelný přísun kvalitních živin. Proto jsou jídla AdventureMenu stavěna tak, aby dodala tělu vše potřebné při zvýšené

aktivitě. Sortiment také obsahuje jídla s extrémním podílem kvalitních živočišných proteinů vhodná i pro vrcholové sportovce.



Bez konzervantů a barviv

Díky nejmodernější technologii, precizní ruční výrobě a přesnému technologickému postupu jsme schopni vyrábět jídla s extrémní trvanlivostí až **3 roky, bez použití jakýchkoliv chemických konzervantů**. Nepoužíváme žádné polotovary ani předpřipravené směsi. Vaříme podle tradičních receptur a proto v jídlech AdventureMenu nenajdete žádná Ečka nebo chemická barviva.

Technologie

Tajemství dlouhé trvanlivosti, skvělé chuti a výživových hodnot spočívá především v unikátním způsobu použité konzervace, kterou je **sterilace**. Principem tohoto způsobu uchování potravin je působení teploty nad 100°C po určitou dobu, během které se zničí zdraví škodlivé mikroorganismy. Následně je jídlo prudce zchlazeno, čímž se docílí **zachování vitamínů a minerálů**.

Takto zakonzervované jídlo má chuťové, vizuální a nutriční vlastnosti čerstvě připraveného jídla i po třech letech uskladnění. Je proto ideální pro použití právě u cestovatelských jídel.

Samoohřev

Chcete si dopřát ten největší komfort na cestách? Nemáte čas ohřívat jídlo na vařiči? Pro tyto případy je tu SAMOOHŘEV pro jídla AdventureMenu.

Samoohřev, nebo také bezplamenný chemický ohřívač, je speciální sáček, který Vám sám ohřeje jídlo bez použití vařiče nebo nádobí a to za 12 minut! Mezitím můžete postavit stan, zapálit oheň; jednoduše strávit čas důležitějšími činnostmi než vařením.

Samoohřev funguje na principu exotermické reakce mezi oxidem vápenatým a vodou. Náš samoohřevný systém se skládá z ohřevných kapslí (20g na ohřev 500g jídla; 50g na ohřev 1kg jídla) a zipper-bagu, ve kterém se celý ohřev odehrává.

POZOR!!! PRO SPRÁVNOU FUNKCI SAMOOHŘEVU JE NEZBYTNÉ DODRŽET PŘESNÉ MNOŽSTVÍ PŘIDANÉ VODY.