



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, LATVIA

Банковский счет: LV87UNLA0050021387494

AS SEB banka, SWIFT: UNLALV2X

## ПОДТВЕРЖДЕНИЕ ЗАКАЗА

(НЕ ПРО ОПЛАТЫ)

Пока без рейтинга

Цена 56,95 €



Цена со скидкой

Вкл. НДС 21%: 9,88 €



Фруктовый мюсли

1 691 / 402

Венгерская говядина & лапша

1 769 / 421

Паста в сливочном соусе\*

≈ 1 730 / 415

Йогурт ягодный\*

≈ 1 600 / 380

\*Данные производителя; полная таблица на каждом пакете.

### Ключевые преимущества

- **Хранение 4 года** – отлично для экспедиций и аварийных запасов.
- **Высокая калорийность** ( $\approx$  3 157 ккал) рассчитана на тяжёлые нагрузки в холоде.
- **Сублимация<sup>1</sup>** – сохраняет вкус и пользу, уменьшая вес.



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, LATVIA

Банковский счет: LV87UNLA0050021387494

AS SEB banka, SWIFT: UNLALV2X

## ПОДТВЕРЖДЕНИЕ ЗАКАЗА

(НЕ ПЛД ОПЛАТЫ)

- **Компактность** – дневной запас весит <1 кг и упаковывается плоско.
- **Сделано в Германии** по стандартам HACCP и ISO 9001.

### Основные ингредиенты

**Фруктовый мясли:** овсяные и полбяные хлопья, 25 % смеси сухофруктов (банан, ананас, яблоко, абрикос, клубника, малина) плюс семена подсолнечника и молочные порошки.

**Венгерская говядина & лапша:** макароны из твёрдой пшеницы, 7 % говядины, соус паприка-томат, лук и травы.

Полные составы пасты, йогурта, напитка и печенья указаны на их пакетах.

### Аллергены

**Содержит:** глютен, молоко, яйца (лапша с говядиной); возможны следы сои, орехов и сельдерея в зависимости от блюда.

### Приготовление

Откройте пакет, уберите поглотитель кислорода, добавьте кипяток ( $\approx 2,5 \times$  объёма сухого продукта в мл), перемешайте, закройте, подождите 5-10 мин. Для десерта и напитка нужна только холодная вода.

### Производитель и безопасность продукта

Simpert Reiter GmbH

Weddigenstraße 2-6, 86179 Аугсбург, Германия

Тел. +49 821 240750

E-mail Адрес электронной почты защищен от спам-ботов. Для просмотра адреса в вашем браузере должен быть включен Javascript.

document.getElementById('cloak0149c449b897cae5a6df0f9ae685fbc1').innerHTML = '';  
var prefix = 'ma' + 'il' + 'to'; var path = 'hr' + 'ef' + '=';  
var addy0149c449b897cae5a6df0f9ae685fbc1 = 'info' + '@';  
addy0149c449b897cae5a6df0f9ae685fbc1 = addy0149c449b897cae5a6df0f9ae685fbc1 + 'simpert-reiter' + '.' + 'de';  
addy\_text0149c449b897cae5a6df0f9ae685fbc1 = 'info' + '@' + 'simpert-reiter' + '.' + 'de';  
document.getElementById('cloak0149c449b897cae5a6df0f9ae685fbc1').innerHTML += '['+addy\\_text0149c449b897cae5a6df0f9ae685fbc1+'](#)';

<sup>1</sup> Сублимационная сушка удаляет воду, превращая лёд в пар под вакуумом, оставляя продукт лёгким и питательным.

Молифицированный крахмал – растительный загуститель, преобразующий расслоение соусов;

Мальтодекстрин – быстрый углевод для энергии и баланса сладости;

Пальмовый жир – стабилен при низких температурах;

Йодированная соль – соль с йодом для щитовидной железы.