

## Jumex Nectar de Coco-Piña

### Хумекс нектар кокосово-ананасовый

**Страна:** Мексика

**Производитель:** Comersializadora Eloro

**Категория:** нектар

**Состав:** кокосовое молоко, ананасовый сок, высокофруктозный кукурузный сироп, сукралоза, лимонная кислота; стабилизаторы

**Аромат и вкус:** сдержанный, в хорошо ощутимыми ореховыми и ананасовыми оттенками

**Температура подачи:** 4-10 °С

**Рекомендации по употреблению:** в чистом виде, в составе коктейлей, в частности с ромом.



### Пина Колада

Хумекс нектар кокосово-ананасовый- 0.5 л

Ликер Малибу 100 мл

Ликер Мидори 75 мл

Свежевыжатый сок лайма 75 мл

Ледяная крошка

**Приготовление:** смешать все ингредиенты в шейкере, разлить по бокалам

2 вариант

Хумекс нектар кокосово-ананасовый- 0.5л

Ром Эмбарго Аньехо Бланко 100 мл

Колотый лед

**Приготовление:** смешать все ингредиенты в шейкере



## Jumex Nectar de Mango

### Хумекс нектар из манго

**Страна:** Мексика

**Производитель:** Comersializadora Eloro

**Категория:** нектар

**Состав:** пюре манго, высокофруктозный кукурузный сироп, сукралоза, лимонная кислота, эриторбиновая кислота, бета-каротин; вода

**Аромат и вкус:** яркие, запоминающиеся, похожий на свежевыжатый сок спелого манго

**Температура подачи:** 4-10 °С

**Рекомендации по употреблению:** в чистом виде, в составе коктейлей, в частности с ромом.



### Манго-ром Коллинз

Хумекс нектар манго - 100 мл

Ром Эмбарго Аньехо Бланко 50 мл

Имбирный тоник Томас Генри 100мл (или Биолимонад Имбирный 100мл)

Сироп по вкусу (желательно тропический) 15мл

Сок Лимона 15 мл + Лед

**Приготовление:** наполнить стакан льдом, налить лимонный сок, Хумекс манго, сахарный сироп и белый ром, долить имбирное тоник доверху и аккуратно размешать коктейльной ложкой



## Мескаль Дёвил

Хумекс нектар манго- 25 мл

Мескаль Бенева Ховен- 25 мл

Натертый перец чили- по вкусу

**Приготовление:** смешать ингредиенты, пить одним глотком

## Jumex Nectar de Manzana

### Хумекс нектар яблочный

**Страна:** Мексика

**Производитель:** Comersializadora Elooro

**Категория:** нектар

**Состав:** сок и мякоть яблока, высокофруктозный кукурузный сироп, лимонная кислота и аскорбиновая кислота, вода

**Аромат и вкус:** типичный, яблочный, «из детства», с хорошей кислотностью, сбалансированной со сладостью

**Температура подачи:** 4-10 °C

**Рекомендации по употреблению:** в чистом виде, в составе коктейлей



### Ром с яблочным соком

Хумекс нектар яблочный- 100 мл

Ром Эмбарго Аньехо Бланко 50 мл

Лед

**Приготовление:** наполнить стакан льдом, налить Хумекс, ром, и аккуратно размешать коктейльной ложкой



### Виски яблочный сок

Хумекс нектар яблочный- 100 мл

Виски Талмор Дью 50 мл

Корица в палочках

Лед

**Приготовление:** наполнить стакан льдом, налить виски, Хумекс, аккуратно размешать коктейльной ложкой и украсить корицей и дольками яблока



## Jumex Nectar de Uva

### Хумекс нектар виноградный

**Страна:** Мексика

**Производитель:** Comersializadora Elooro

**Категория:** нектар

**Состав:** виноградный сок, высокофруктозный кукурузный сироп, лимонная кислота, вода

**Аромат и вкус:** не заставят вас сомневаться в натуральности всех компонентов, с хорошим балансом сладости и кислотности

**Температура подачи:** 4-10 °C

**Рекомендации по употреблению:** в чистом виде, в составе коктейлей





## **Jumex Guava Nectar** **Хумекс нектар из гуавы**

**Страна:** Мексика

**Производитель:** Comersializadora Elooro

**Категория:** нектар

**Состав:** пюре гуавы, высокофруктозный кукурузный сироп, сукралоза, лимонная кислота, яблочная кислота, вода.

**Аромат и вкус:** не оставит равнодушными любителей экзотических фруктов, которые так тяжело найти на полках магазинов, хороший баланс кислотности и сладости.

**Температура подачи:** 4-10 °C

**Рекомендации по употреблению:** в чистом виде, в составе коктейлей



---

## **Jumex Nectar de Naranja** **Хумекс нектар апельсиновый**

**Страна:** Мексика

**Производитель:** Comersializadora Elooro

**Категория:** нектар

**Состав:** сок и мякоть апельсина; высокофруктозный кукурузный сироп, лимонная кислота, антиокислитель: аскорбиновая кислота, вода

**Аромат и вкус:** заставляют вас пить больше и больше, в виду натурального вкуса, похожего на апельсиновый фреш

**Температура подачи:** 4-10 °C

**Рекомендации по употреблению:** в чистом виде, в составе коктейлей



---

### **Отвертка**

Хумекс нектар апельсиновый- 100 мл

Водка 50 мл

Лед

**Приготовление:** наполнить стакан льдом, налить водку, Хумекс, аккуратно размешать коктейльной ложкой и украсить долькой апельсина



### **Текила Санрайз**

Хумекс нектар апельсиновый- 150 мл

Текила Очо Бланко 50 мл

Гренадин 10 мл

Лед

**Приготовление:** наполнить стакан льдом, налить текилу, гренадин, Хумекс, аккуратно размешать коктейльной ложкой и украсить долькой апельсина



## Jumex Strawberry Banana Nectar Хумекс нектар клубнично-банановый

**Страна:** Мексика

**Производитель:** Comersializadora Eloro

**Категория:** нектар

**Состав:** клубничное пюре, банановое пюре, высокофруктозный кукурузный сироп, сукралоза, лимонная кислота, консервант: эриторбиновая кислота, пищевой краситель, вода

**Аромат и вкус:** сдержанные, отлично сбалансированы по соотношению аромата клубники к банану. Если вы ждете яркости как от жвачки Love is, то этот сок будет для вас разочароваином. Максимально натуральный вкус и аромат

**Температура подачи:** 4-10 °C

**Рекомендации по употреблению:** в чистом виде, в составе коктейлей



### Пеликан

Хумекс нектар клубнично-банановый- 100 мл

Хумекс нектар манго- 50 мл

Ром Бич Хаус белый 50 мл

Гренадин 10 мл

Лед

**Приготовление:** наполнить стакан льдом, налить ром, гренадин, Хумексы, аккуратно размешать коктейльной ложкой и украсить бананом или клубникой



## Jumex Unico Fresco Arandano Хумекс Юнико Фрэско нектар из клюквы

**Страна:** Мексика

**Производитель:** Comersializadora Eloro

**Категория:** нектар

**Состав:** клюквенный сок, высокофруктозный кукурузный сироп, лимонная кислота, вода

**Особенность:** содержит антиоксиданты

**Аромат и вкус:** отлично освежает в жару, имеет плотную структуру и хорошую кислотность, которую отлично дополняет приятная сладость и аромат и вкус клюквы

**Температура подачи:** 4-10 °C

**Рекомендации по употреблению:** в чистом виде, в составе коктейлей



### Текила Мадрас

Хумекс нектар из клюквы- 75 мл

Хумекс нектар апельсиновый- 75 мл

Текила Очо 50 мл

Лед

**Приготовление:** наполнить стакан льдом, налить текилу и апельсиновый Хумекс, долить доверху клюквенный Хумекс аккуратно размешать коктейльной ложкой и украсить долькой апельсина



### Кейп Кодлер

Хумекс нектар из клюквы- 150 мл

Водка 50 мл

Лед

**Приготовление:** наполнить стакан льдом, налить воду и клюквенный Хумекс аккуратно размешать коктейльной ложкой



## **Jumex Unico Fresco Granada** **Хумекс Юнико Фрэско нектар из граната**

**Страна:** Мексика

**Производитель:** Comersializadora Elooro

**Категория:** нектар

**Состав:** гранатовый сок, высокофруктозный кукурузный сироп, лимонная кислота, яблочная кислота и винная кислота, вода

**Особенность:** содержит антиоксиданты

**Аромат и вкус:** отлично освежает в жару, имеет плотную структуру и хорошую кислотность, которую отлично дополняет приятная сладость и аромат и вкус граната

**Температура подачи:** 4-10 °C

**Рекомендации по употреблению:** в чистом виде, в составе коктейлей



### **Английская Девственница**

Хумекс нектар из граната- 150 мл

Джин Цитадель 50 мл

Лимонный сок 10 мл

Сироп по вкусу 10 мл

Лед

**Приготовление:** наполнить стакан льдом, налить текилу, лимонный сок, сироп и гранатовый Хумекс, аккуратно размешать коктейльной ложкой и украсить ягодами граната



### **Россодин**

Хумекс нектар из граната- 150 мл

Вермут Долин Россо 50 мл

Лед

**Приготовление:** наполнить стакан льдом, налить вермут и гранатовый Хумекс, аккуратно размешать коктейльной ложкой и украсить ягодами граната



## **Jumex Unico Fresco Jugo de Naranja** **Хумекс Юнико Фрэско 100% апельсиновый сок**

**Страна:** Мексика

**Производитель:** Comersializadora Elooro

**Категория:** сок

**Состав:** апельсиновый сок прямого отжима без мякоти

**Аромат и вкус:** отлично освежает в жару, имеет плотную структуру и приятную, невысокую кислотность, сам аромат и вкус 100% апельсиновый

**Температура подачи:** 4-10 °C

**Рекомендации по употреблению:** в чистом виде, в составе коктейлей





## Jumex Unico Fresco Jugo Verde Хумекс Юнико Фрэско "Зеленый сок"

**Страна:** Мексика

**Производитель:** Comersializadora Eloro

**Категория:** сок

**Состав:** смесь соков апельсина, ананаса, нопали и сельдерея

**Описание:** отлично освежает в жару, имеет среднюю структуру и необычный аромат и вкус, которые похожи на фруктово-овощной фреш, с преобладанием овощных тонов.

**Особенность:** очень полезен мужчинам

**Температура подачи:** 4-10 °C

**Рекомендации по употреблению:** в чистом виде, в составе коктейлей



Хумекс — это на 100 % мексиканское предприятие, созданное в 1961 г., и обладающее собственными ценностями, традициями, рецептами и технологией.

В процессе производства соков используется технология сложного охлаждения Histerileprocess. Чтобы плоды не потеряли своей пользы и свежести, заводы компании Jumex расположены недалеко от садов и плантаций. Свежевыжатый сок попадает в бутылку сразу из фруктов, не соприкасаясь с воздухом и светом, это позволяет избежать использования агрессивных консервантов.

Сама бутылка уже предмет гордости компании. Она изготовлена из сплава алюминия: лёгкая, удобно открывается, быстро охлаждается, сохраняет витамины и свежесть сока и полностью разлагается в окружающей среде.

Соки Jumex проходят многоуровневую систему контроля и сертификации. Поэтому их натуральность, качество и польза не вызывают сомнений.

К этим продуктам предъявляются требования самых строгих в мире стандартов качества (FDA, Codex, Kosher и т.д.). В 2000-ом году Международное учреждение по сертификации систем качества (Bureau Veritas Quality International), присвоило предприятию сертификат ISO-9001. Большое значение для компании JUMEX® имеет участие в добровольных программах по экологии, соблюдение культуры труда, поддержание надежных отношений с учреждениями по охране окружающей среды, и своего доброго имени.

Нектар — жидкий пищевой продукт, который не сброжен, но способен к брожению, произведен путём смешивания сока, и (или) фруктового и (или) овощного пюре, и (или) концентрированного фруктового и (или) овощного пюре с питьевой водой с добавлением сахара, и (или) сахаров, и (или) меда, подсластителей или без их добавления.

Сукралоза- интенсивный термостабильный подсластитель, разработанный английской фирмой «Tate & Lyle» в 1976 году, который может применяться в большом диапазоне производства продуктов — от напитков до изделий хлебопекарной промышленности. Сукралоза получается из обычного сахара и имеет вкусовые характеристики подобные сахару.

Сукралоза за 13 лет после синтеза прошла более сотни тестов на токсичность, которые не выявили никаких канцерогенных свойств и побочного воздействия на репродуктивную функцию, нервную систему и генетику, а также была признана более безопасным продуктом чем сахар. Исследования показали её абсолютную безопасность для диабетиков.

Высокофруктозный кукурузный сироп - широко используется в пищевой промышленности и кулинарии как загуститель и подсластитель. Кукурузный сироп имеет свойство не засахариваться и сохранять влагу в массе приготавливаемого продукта, что помогает продуктам, в которые он был добавлен, иметь более нежную текстуру, выглядеть более свежими и не высыхать. Он также обогащает вкус.

В кукурузном сиропе обычно высоко содержание глюкозы. Для снижения содержания глюкозы, производится кукурузный сироп с фруктозой, в котором от 45 % до 90 % сахаров приходится на фруктозу, что существенно для больных диабетом. Такой сироп слаще и легче растворяется.

Антиоксиданты - поскольку регулярный приём свежей растительной пищи уменьшает вероятность возникновения сердечно-сосудистых и ряда неврологических заболеваний, была сформулирована и широко растиражирована средствами массовой информации рабочая гипотеза о

том, что антиоксиданты могут предотвратить разрушающее действие свободных радикалов на клетки живых организмов, и тем самым замедлить процесс их старения.

Многочисленные научные исследования пока не подтвердили этой гипотезы.

На контрэтикетке многих соков можно встретить в составе слова «Концентрат» или «концентрированный сок». Давайте же разберемся что это такое.

Во время сбора урожая ягоды, фрукты или овощи поступают на фабрику, их там моют, очищают, измельчают и отжимают из них сок под прессом. Это и есть свежавыжатая заготовка.

Дальше эту заготовку выпаривают примерно до половины объема, и в результате получается концентрат, имеющий густую и вязкую консистенцию. Выпаривание концентрата происходит при низком давлении, что помогает сохранить витамины и микроэлементы, которыми так богаты все соки.

Не вдаваясь в подробности, сошлемся на слова сотрудников одной из Английских лабораторий, которая работает при фабрике по производству соков. Они утверждают, что все соки очень полезны, потому что в концентрат еще дополнительно добавляется готовая смесь, которая содержит витамины и микроэлементы. А нагревание массы для ее пастеризации происходит очень быстро. Так что витамины не успевают разрушиться.

Тут же возникает сравнение восстановленного сока из концентрированного со свежавыжатым не в пользу первого. Специалисты на это дают четкий ответ: если вы только что отжали сок и выпили его, то это самый полезный напиток. Однако знаете ли вы, сколько времени пролежало это яблочко или апельсин на складе, сколько оно ехало к вам по морю или по суше?

Ведь яблоки уже через 3 месяца после сбора урожая начинают терять полезные свойства, апельсины – через полгода. Кроме этого, свежавыжатые соки делают по технологии, которая предполагает сбор незрелых плодов. Затем их дозревают с помощью обработки специальными веществами, а потом уже отжимают из них сок. Так что излишне говорить о том, что этот сок полезней, чем восстановленный сок из концентрата, только если вы не получили эти фрукты со своего сада.