

**MINI
FRU**



Freeze Dried Gefriergetrocknet

Mini in size, big on taste



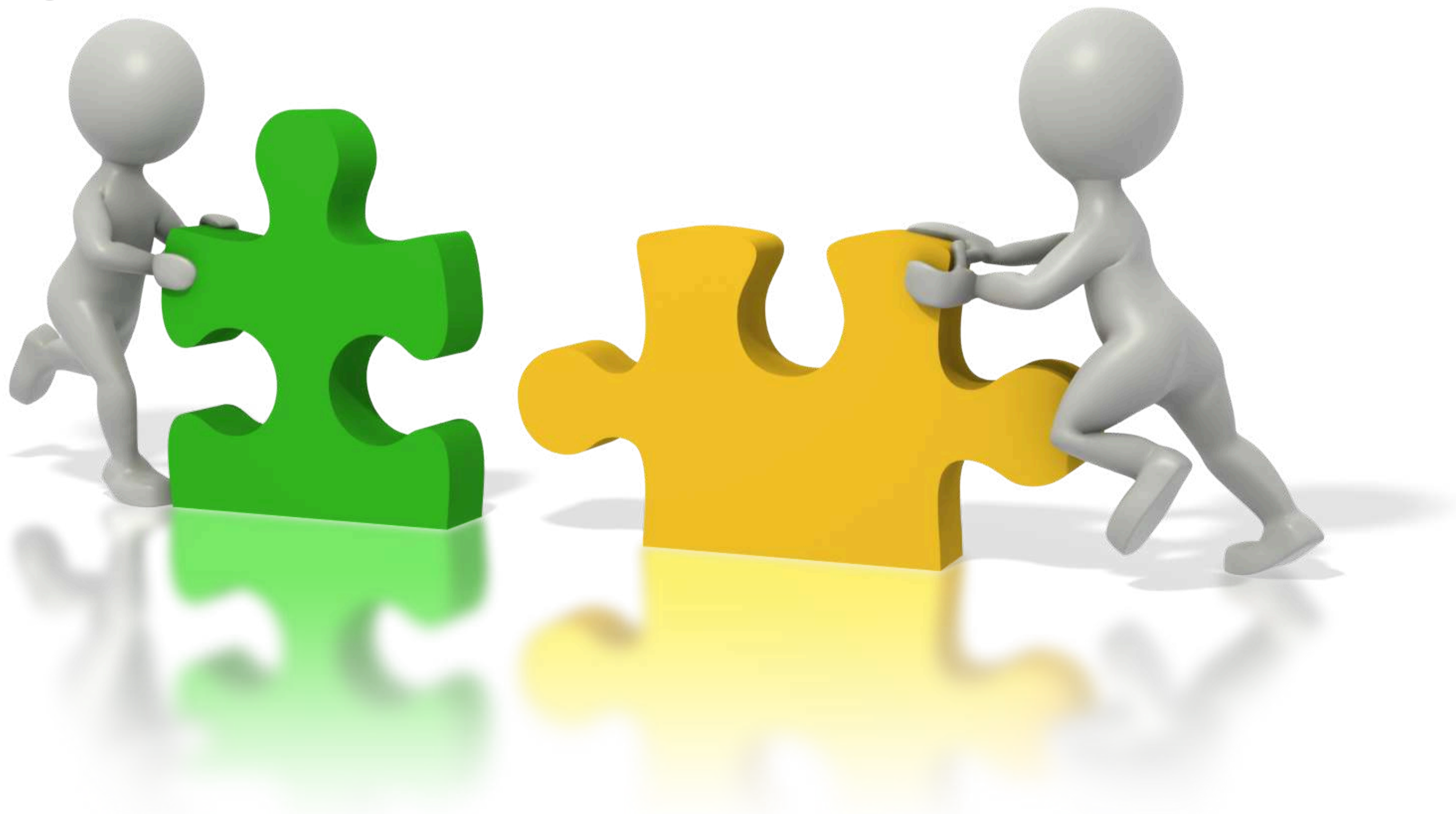
WER SIND WIR?

Als miniFRU Industrie und Außenhandels GmbH, gegründet in Ankara im Jahr 2023, ist unser Ziel, unseren Kunden hochwertige Produkte anzubieten und ihre Bedürfnisse zu erfüllen. Kundenzufriedenheit steht bei uns immer an erster Stelle. Alle Materialien, die in unseren Produkten verwendet werden, werden nach den höchsten Qualitätsstandards ausgewählt und verarbeitet. Darüber hinaus sind unsere Produkte immer frisch und köstlich. Jeder, der bei uns arbeitet, ist Teil unserer Familie, und daher ist uns auch das Glück unserer Mitarbeiter wichtig.



UNSERE MISSION UND VISION

Die Mission von MiniFRU Freeze Dried besteht darin, durch unser Know-how, unsere Gründlichkeit, Perfektionismus, Innovation und Pionierarbeit mit der Gefriertrocknungstechnologie hochwertige Premium-Obst- und Gemüseprodukte anzubieten und damit zum Anstieg des Glücks und der süßen Momente der Menschen beizutragen. Darüber hinaus strebt MiniFRU danach, mit unserer Unternehmensstruktur international zu einem führenden Boutique-Hersteller auf dem Markt für gefriergetrocknete Früchte und Gemüse zu werden.



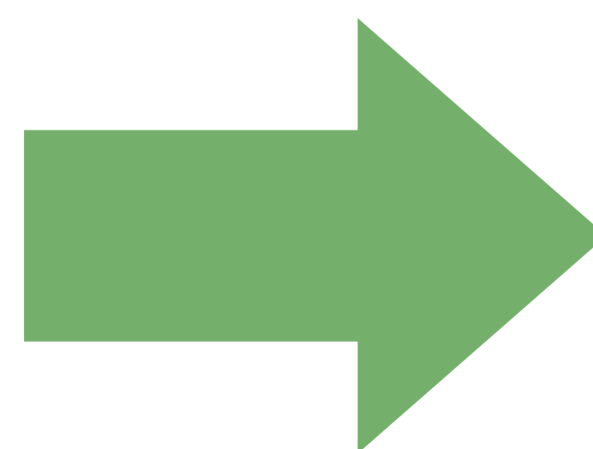
QUALITÄT REINE FRUCHT FREUDE AUS DER KÄLTE

Die Gefriertrocknung basiert auf dem Prinzip der Sublimation: Nach dem Einfrieren werden Wasser kristalle in den Zellwänden bei niedrigem Druck und Temperatur langsam aus frisch geernteten Rohstoffen entfernt. Das Wasser, das von einem gefrorenen Zustand zu einem Gas übergeht, wird durch die Vakuummethode abgezogen, was zu einer signifikanten Reduzierung des Produktgewichts führt. Geschmack, Struktur und ernährungsphysiologische Werte der charakteristischen Merkmale des Produkts bleiben jedoch erhalten. Die Gefriertrocknungsmethode bietet bedeutende Lösungen für die Lebensmittelindustrie und ist aufgrund ihrer gesundheitlichen Vorteile als einflussreichste Trocknungstechnik in der Lebensmitteltechnologie bekannt. Die Gefriertrocknungsmethode wurde zu Beginn des 20. Jahrhunderts entwickelt und hat sich im Laufe der Zeit mit kontinuierlichen Verbesserungen weiterentwickelt. Die Vielfalt ihrer Anwendungen hat sich erweitert. Das erste Gerät zur Durchführung der Gefriertrocknung wurde 1905 von Benedict & Manning entwickelt.

ZERTIFIKATE

Bei miniFRU Fruits Freeze Dried haben Sicherheit und Qualität oberste Priorität. Wir gewährleisten die höchste Qualität und effiziente Produktionsprozesse, indem wir uns an globale Standards und Spezifikationen halten.

- ISO 14001
- ISO 9001
- HALAL



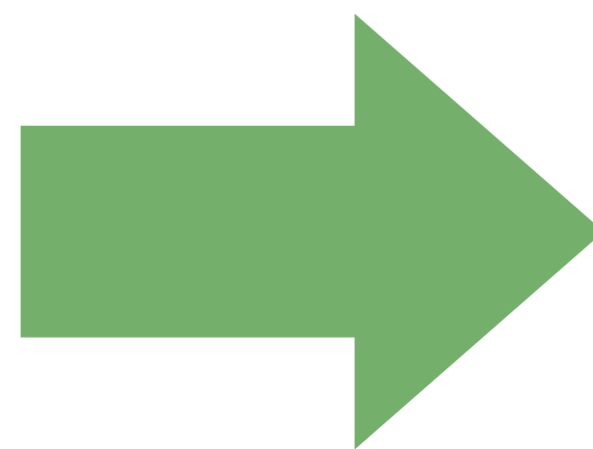
WAS IST GEFRIERGETROCKNET?

LEICHT-KÖSTLICH-FRISCH

miniFRU Fruits Freeze Dried ist innovativ, dynamisch und kompetent und auf die Gefriertrocknung spezialisiert. Unsere Produkte enthalten keine Zusatzstoffe, sondern bestehen vollständig aus 100% Obst und Gemüse, was einen köstlichen Geschmack und ein natürliches Erscheinungsbild gewährleistet. Mit einem breiten Portfolio an hochwertigen gefriergetrockneten Produkten bieten wir flexible Lösungen für industrielle Anwendungen und Vertrags-Trocknungsoptionen. Mit modernster Technologie und einer kontinuierlich expandierenden Anlage garantieren wir eine gleichbleibende Leistung und hochwertige Produkte durch kontinuierliche Lieferung.

VORTEILE

- Bewahrt die Aromaintensität
- Bewahrt den Nährwert
- Behält Farbe und Form
- Sein äußeres Erscheinungsbild ähnelt seiner frischen Form.
- Es hat eine knusprige Textur.
- Es ist sehr lange haltbar



KONSISTENZ FRISCHE FRÜCHTE

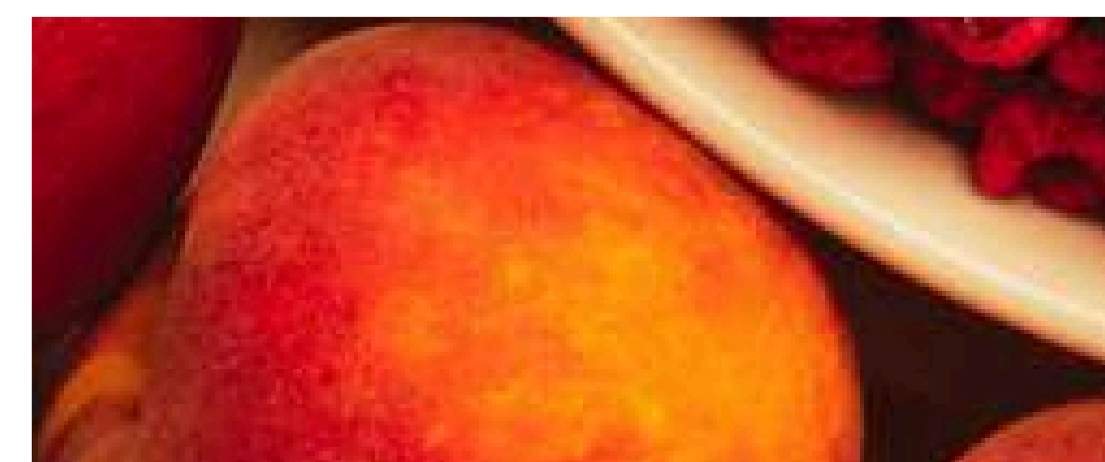
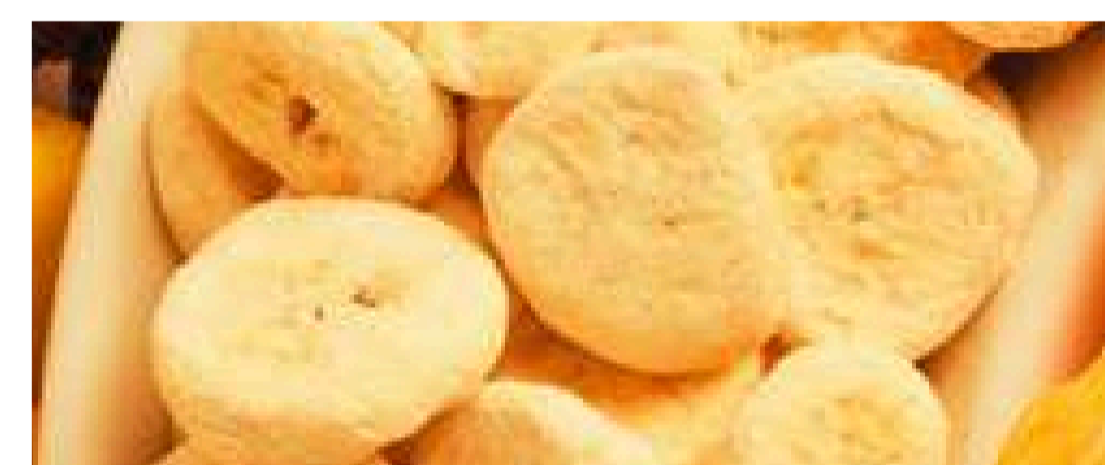
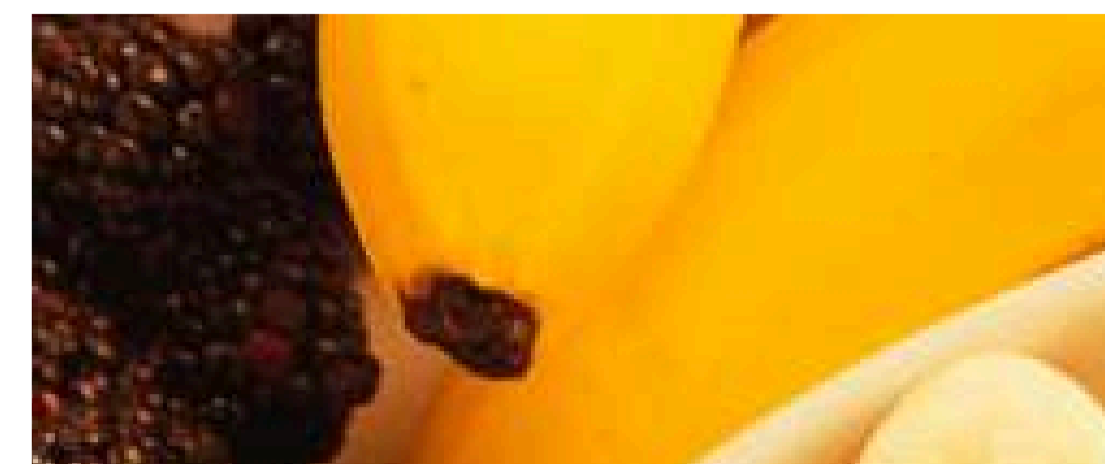
Besonders wertvoll ist es in Bezug auf die Ernährung. Im Gegensatz zu alternativen Trocknungsverfahren bewahrt die Gefriertrocknung Antioxidantien und Pflanzennährstoffe.

GANZE FRÜCHTE

Alle Früchte beeindrucken mit ihrem frischen Aussehen und natürlichen Aromen. Sie sind in ihrer idealsten Form für Snacks. Dies wird nur durch die Gefriertrocknung ermöglicht: Früchte wie Apfel, Orange, Banane oder Erdbeere erscheinen wie frisch geschnitten und ergänzen perfekt natürliche, gesunde Snack-Ideen.

FRUCHTSCHHEIBEN

Es wird für Snacks, Kuchendekorationen und die Entwicklung von Fruchtgewohnheiten bei Kindern verwendet.





FRUCHTSTÜCKE

Natürlich, köstlich und vielseitig; gefriergetrocknete Früchte, in kleine Stücke geschnitten, ob mit oder ohne Schale, verleihen Schokolade, Tee und Snacks einen fruchtigen Geschmack. Sie sind auch in verschiedenen Formaten und Größen erhältlich.

FRUCHTPULVER

Sie werden in Füllungen, Schokoladen, Keksen, Kuchen und Plätzchen, Zusatzstoffen, Nahrungsergänzungsmitteln, Diätprodukten, Getränken, natürlichen Farb- und Aromastoffen für Backwaren, Babynahrung, Müsli und Müslis verwendet.



FÜR ALLE, DIE DEN GLEICHEN GESCHMACK SUCHEN

Für diejenigen konzipiert, die Gesundheit und Frische suchen, bieten unsere gefriergetrockneten Gemüse eine Geschmacksreise vom Gemüsegarten zu Ihrem Tisch. Unsere Produkte, die das Beste der Natur präsentieren, bewahren die einzigartigen Aromen und Geschmacksrichtungen sorgfältig ausgewählter Gemüsesorten.

Mit bequemer Anwendung und langer Haltbarkeit bieten sie eine zuverlässige Alternative gegen mögliche zukünftige Lebensmittelkrisen. Diese Funktion ermöglicht es Ihnen, frische und nahrhafte Lebensmittel einfach zu nutzen, indem Sie unser gefriergetrocknetes Gemüse für einen längeren Zeitraum lagern. Genießen Sie den Geschmack eines gesunden Lebensstils mit gefriergetrocknetem Gemüse, das auch in Krisenmomenten Farbe auf Ihren Tisch bringt.



How it works ?



We collect fresh
for you and
natural fruits



We removing most
of the moisture
they contain



And you enjoy
healthy, tasty and
crunchy snacks :)



FRISCHER GEMÜSEGESCHMACK

Saisonal geerntetes Gemüse, das bei seiner höchsten Frische gesammelt und dem Gefriertrocknungsprozess unterzogen wird, ergibt Produkte, die konsequent ihre ursprüngliche Frische bewahren und bis zu 99% ihrer ernährungsphysiologischen Werte erhalten. Dies gewährleistet, dass das Gemüse auch nach einer längeren Zeit seinen Geschmack ohne Kompromisse behält.

Ob als knuspriger Snack genossen oder wie frisches Gemüse in Ihre Mahlzeiten integriert, gefriergetrocknetes Gemüse kann mit ruhigem Gewissen konsumiert werden. Das gefriergetrocknete Gemüse, das Sie Ihren Gerichten hinzufügen, wird seine ursprüngliche Form wiedererlangen, indem es verlorene Feuchtigkeit wieder aufnimmt und den Geschmack Ihrer Mahlzeiten mit Formen verbessert, die so authentisch sind, dass Sie sie nicht von frischem Gemüse unterscheiden können.



Contract farming



We freeze them



We retain over 97% of nutrients



Enjoy your meal

SNACK



KNUSPRIGES BONBON

Gefriergetrocknete Bonbons sind Süßigkeiten, aus denen Feuchtigkeit mithilfe einer Gefriertrocknungsmaschine entfernt wird. Dieser Prozess umfasst das Extrahieren von überschüssigem Wasser und Feuchtigkeit, was ihre Süße verstärkt. Beliebte Sorten unter gefriergetrockneten Bonbons sind Skittles, Karamell, Marshmallows und Gummibonbons. Gefriergetrocknete Bonbons zeichnen sich durch eine knusprige Textur und ein intensives Aroma aus.

Warum stellen wir Zucker durch Gefriertrocknung her? Die Luftfeuchtigkeit ist erhöht und hinterlässt uns lockereren und knusprigeren Zucker. Mit weniger Härte ist Zucker jetzt zahnfreundlicher. Aufgrund des Gefriertrocknungsproduktmerkmals schmilzt Zucker leicht im Mund. Ohne Feuchtigkeit nimmt das Zuckeraroma zu und wird stärker. Abgesehen vom Zucker selbst können Sie ihn als Gewürz in Ihren Getränken oder Lebensmitteldekorationen verwenden. Wenn Sie eine Party veranstalten, ist es ein interessantes Design, um den Spaß zu steigern. Stellen Sie sicher, dass es beeindruckend ist, wenn Sie es als Geschenk an Ihre Familie oder Freunde weitergeben. Nach der Gefriertrocknung wird 98% der Feuchtigkeit des Zuckers entfernt. Wir können eine längere Haltbarkeit als die Originalversion erhalten. Jetzt ist der Zucker unglaublich leicht. Sie können ihn jederzeit während Ihres Spaziergangs, beim Camping oder auf Reisen mitnehmen und genießen. Was für ein schöner Geschmack, der Ihnen gleichzeitig mehr Energie bringt.



GEFRIERGETROCKNETE BONBONS

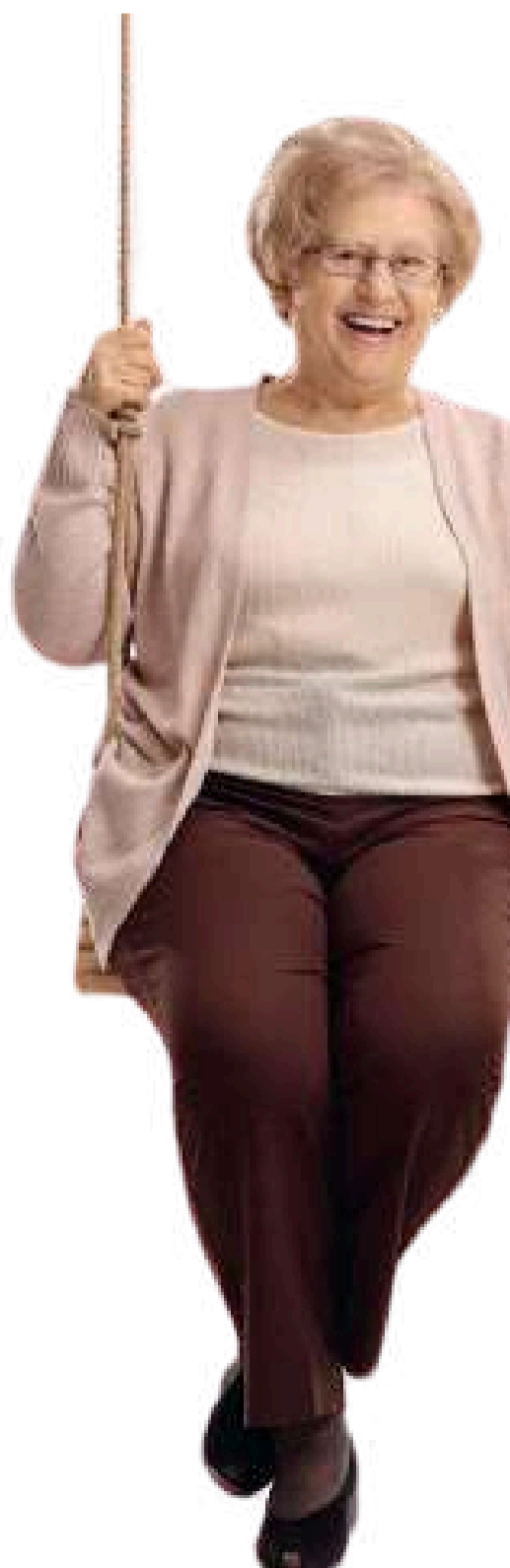
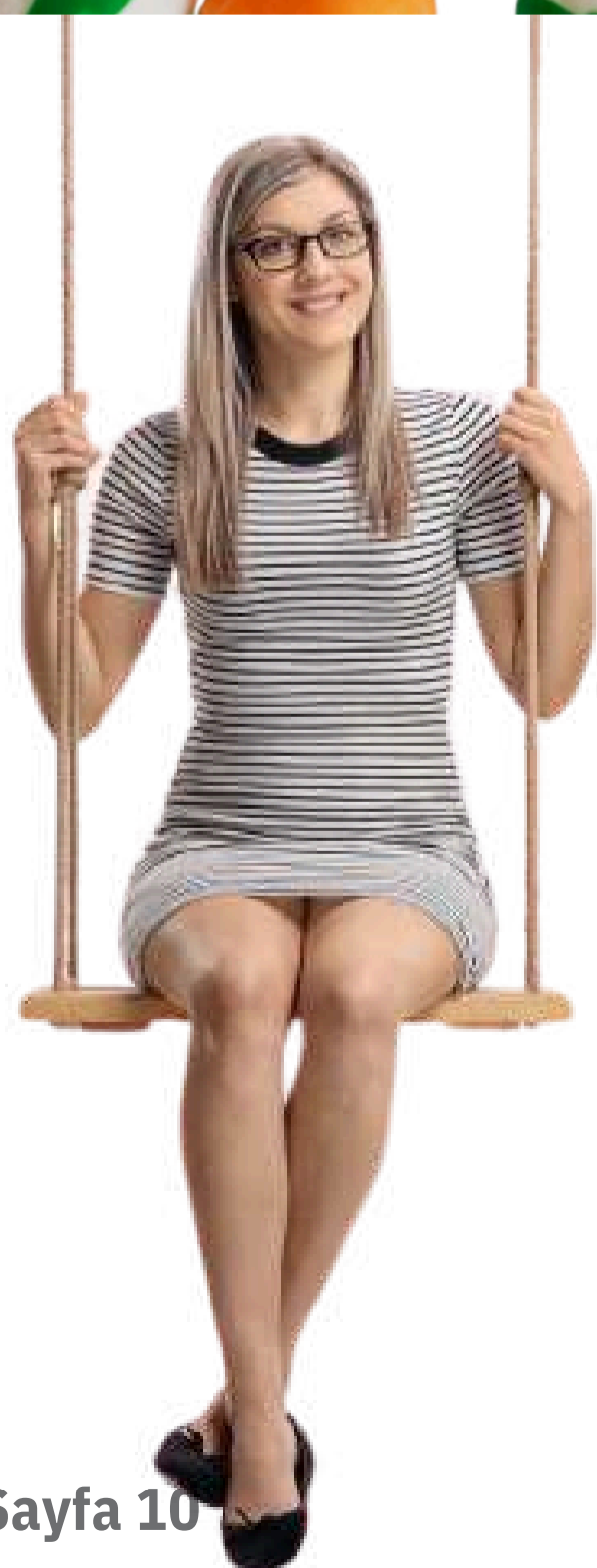


EXPLODIERTER GESCHMACK

Gefriergetrocknete Bonbons werden Ihnen gefallen! Diese köstlichen Leckereien sind perfekt gefriergetrocknet, um eine süchtig machend leckere, knusprige Textur zu erreichen. Gründe, um gefriergetrocknete Bonbons zu lieben, gibt es zuhauf: Sie haben einen köstlichen Crunch, der im Mund schmilzt, und bieten ein wirklich einzigartiges und angenehmes Geschmackserlebnis. Sie sind so lecker, dass Sie nicht aufhören können, sie zu essen! Perfekt zum Teilen mit Freunden, sind sie jederzeit ein großartiger Snack. Im Vergleich zu anderen Bonbons sind sie eine gesündere Alternative. So lecker, dass sie süchtig machen!

Verschiedene Süßigkeiten aufgrund der Gefriertrocknung. Wie ist der Geschmack von Zucker in Ihrem Kopf? Ist er weich oder hart? Haben Sie schon einmal Zucker probiert, der knusprig und knackig wie ein Puff ist, aber auch leicht schmilzt? Hier ist eine neue, spaßige und großartige Möglichkeit, den Geschmack von Süßigkeiten zu genießen.

PERFEKTE GESCHMÄCKER FÜR JEDEN



HAST DU GEFRÜHSTÜCKT?

Verarbeitet aus Getreide mit gefriergetrockneten Früchten, ist Frühstücksflocken eine Sorte von Getreide, die typischerweise mit Milch, Joghurt, Obst oder Nüssen verzehrt wird. Diese Flocken durchlaufen Phasen wie das Mahlen von verarbeitetem Getreide zu feinem Mehl, das Mischen mit Zutaten wie Zucker, Kakao und Wasser, das Formen durch Extrusion und das Trocknen. Während es viele Behauptungen über die gesundheitlichen Vorteile von Frühstücksflocken gibt, glauben einige, dass sie aufgrund ihres hohen Zuckergehalts und ihres Anteils an raffinierten Kohlenhydraten schädlich sein könnten.



GENIESSEN SIE DAS SMOOTHIE-VERGNÜGEN MIT GEFRIERGETROCKNETEM

Gefriergetrocknete Früchte und Gemüse können verwendet werden, um Smoothies herzustellen. Gefriergetrocknete Früchte ermöglichen es Ihnen, die Verpackung zu öffnen und das hinzuzufügen, was Sie für Ihren Smoothie benötigen. Dies ermöglicht es Ihnen, Ihren Lieblingssmoothie erschwinglicher und bequemer zu genießen.



IHREN GESCHMACK DIFFERENZIEREN

Innovative Lösungen für Backwarenfreuden, gefriergetrocknete Pulver und Fruchtstücke verbessern den natürlichen Charme Ihrer cremigen Füllungen und gewinnen die Herzen Ihrer Kunden mit einer verlockenden Dekoration. Alle Formate und Rezepte sind anpassbar, vollständig auf Ihre Vorlieben und Bedürfnisse zugeschnitten und an kommerzielle Anforderungen angepasst.



ZUSÄTZLICHEN GESCHMACK SUCHENDE PERSONEN

Die prächtige Fusion von Schokolade und Früchten sprengt die Grenzen des Geschmacks. Wenn gefriergetrocknete Früchte auf den intensiven Geschmack von Schokolade treffen, entsteht ein exquisites Erlebnis. Die knusprige Textur und der frische Fruchtgeschmack der gefriergetrockneten Früchte fallen auf und verleihen Ihren Schokoladenleckereien eine einzigartige Note. Entdecken Sie den Tanz von Schokolade mit Ihren Lieblingsfrüchten wie Apfel, Erdbeere, Himbeere und mehr. Bereichern Sie Ihr Schokoladenerlebnis mit gefriergetrockneten Früchten und verleihen Sie Ihren süßen Momenten Natürlichkeit und Geschmack.



GESUNDE SNACKS

Getreide kann sich in ein perfektes Frühstück oder einen köstlichen Snack verwandeln, wenn sie mit gefriergetrockneten Früchten kombiniert werden. In Müsli und anderen Riegeln dienen sie als frischer, fruchtiger Gegenpart und bieten einen natürlichen Geschmacksschub.



NATÜRLICH, GENIEßEN SIE ES

Lebhaftige Farben, natürliche Erscheinung, köstlicher Duft und Geschmack - gefriergetrocknete Früchte sind eine ideale Zutat für Frucht- und Kräutertees sowie für verschiedene andere Getränke. Ob in kleinen Stücken oder als ganze Früchte, unsere bevorzugte Auswahl umfasst Apfel-, Erdbeer- und Himbeerstücke sowie Orangen- und Zitronenschalen.





VERPACKUNG UND LOGISTIK



Verpackung und Logistik

| Pakettyp | Produktart | Gewicht | Stücke im Paket | Kartongewicht | Anzahl der Paletten Boxen | Paletten Gewicht | 20' Container Palette | 40' Container Palette |
|-----------------|----------------------------|----------------|------------------------|----------------------|----------------------------------|-------------------------|------------------------------|------------------------------|
| Doypack | Scheibe-Würfel-Ganz | 2-3 Kg | 2 Stücke | 5 Kg | 20 | 100 Kg | 11 Palette | 24 Palette |
| Doypack | Scheibe-Würfel-Ganz | 100 g | 34 Stücke | 3,4 Kg | 20 | 68 Kg | 11 Palette | 24 Palette |
| Doypack | Scheibe-Würfel-Ganz | 15-20 g | 141 Stücke | 2,1 Kg | 20 | 42 Kg | 11 Palette | 24 Palette |
| Doypack | Pulver | 15 Kg | 2 Stücke | 30 Kg | 20 | 600 Kg | 11 Palette | 24 Palette |
| Doypack | Pulver | 1 Kg | 34 Stücke | 34 Kg | 20 | 680 Kg | 11 Palette | 24 Palette |
| Doypack | Pulver | 100 g | 141 Stücke | 14,1 Kg | 20 | 282 Kg | 11 Palette | 24 Palette |





miniFRU FOOD, INDUSTRY AND FOREIGN TRADE LIMITED COMPANY

Büro Adresse: Ehlibeyt Nachbarschaft Ceyhun Atuf Kansu

Straße Gozde Plaza No:130/72 06520

Ankara | Türkei

Telefon: +90 501 365 96 24

Fabrik Adresse: Polatlı OSB 06900 Ankara | Türkei

Telefon: +90 532 626 38 11

info@minifru.com



www.minifru.com

