

**MINI
FRU**



Freeze Dried

Сублимированная

Mini in size, big on taste



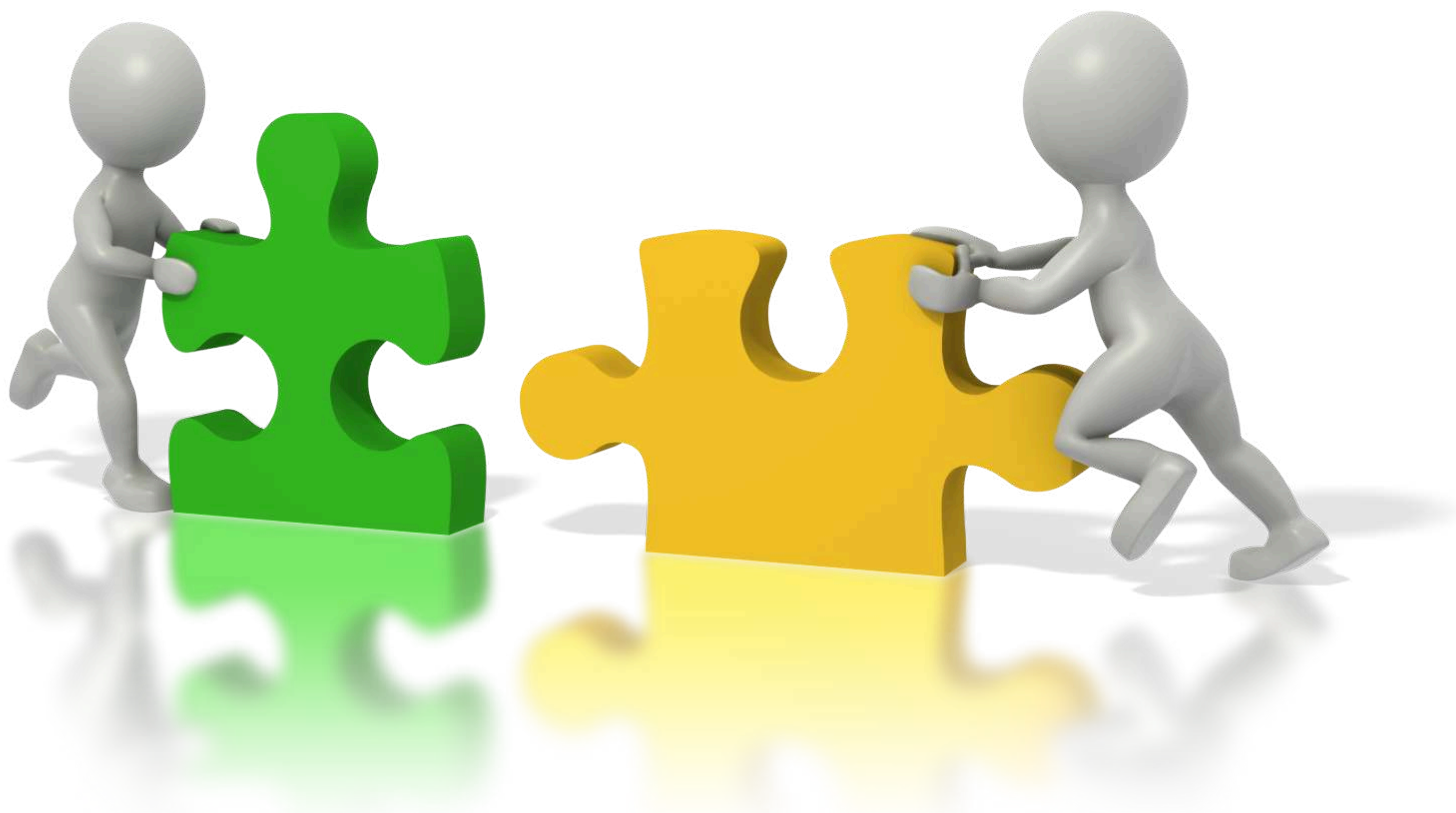
КТО МЫ?

miniFRU Limited Company -это компания, созданная в Анкаре в 2023 году. Наша цель предоставить нашим клиентам продукты высочайшего качества и удовлетворить их потребности. Удовлетворенность клиентов всегда является нашим главным приоритетом. Все материалы, используемые в наших продуктах, выбираются и обрабатываются в соответствии с самыми высокими стандартами качества. Кроме того, наши продукты всегда свежие и вкусные. Каждый, кто работает с нами, является частью нашей семьи, поэтому счастье наших сотрудников также важно для нас.



Миссия и видение

Миссия компании miniFRU Freeze Dried заключается в удовлетворении потребностей наших клиентов, предлагая качественные, отборные фрукты и овощи применяя наш опыт, перфекционизм, инновационный подход с использованием технологии лиофилизации. Кроме того, видение miniFRU - стать международным лидирующим брендом, производящим бутиковые продукты с фруктами и овощами с использованием технологии лиофилизации с нашей корпоративной структурой.



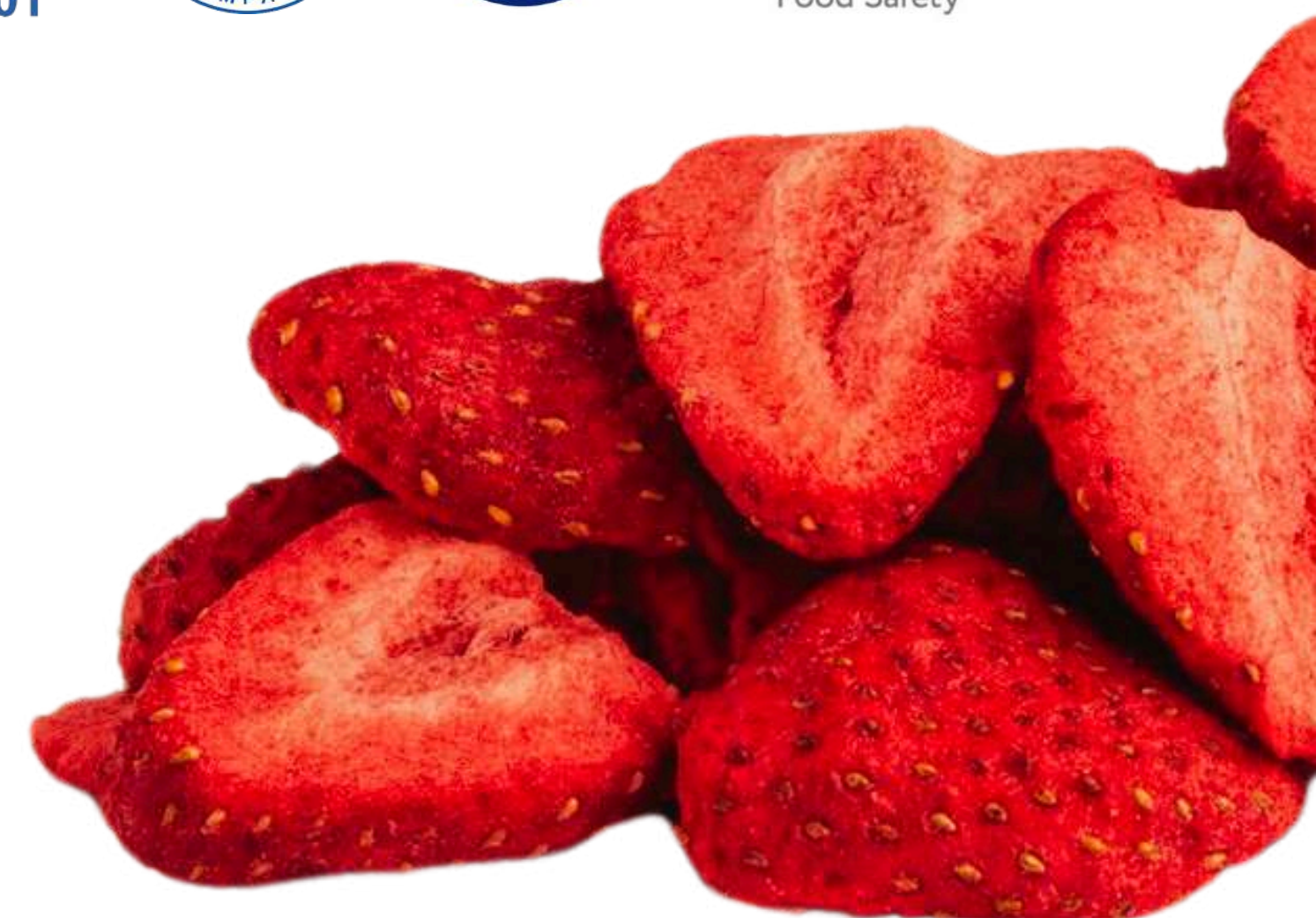
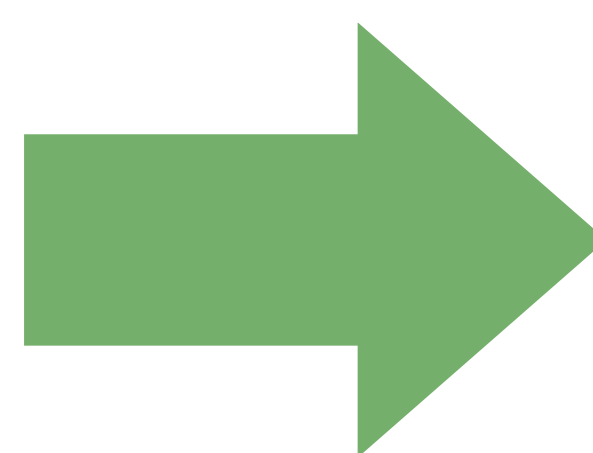
КАЧЕСТВЕННЫЕ ФРУКТОВЫЕ РАДОСТЬ ОТ ХОЛОДА

“Freeze Dry” или “Freeze Dried” это технология сублимационной сушки, которая используется главным образом в пищевой промышленности. Она заключается в замораживании продукта, а затем испарении влаги из продукта при низком давлении и температуре . Этот процесс позволяет сохранить химические и физические свойства продукта, что делает эту технологию очень полезной для пищевой промышленности. Freeze Dry технология была разработана в начале 1900-х годов и с тех пор была усовершенствована и использована в различных областях

СЕРТИФИКАТЫ

В miniFRU Fruits Freeze Dried безопасность и качество являются нашими главными приоритетами. Мы обеспечиваем высочайшее качество и эффективность производственных процессов, придерживаясь мировых стандартов и спецификаций.

- ISO 14001
- ISO 9001
- BRCS
- HALAL



ЧТО ТАКОЕ FREEZE DRIED ?

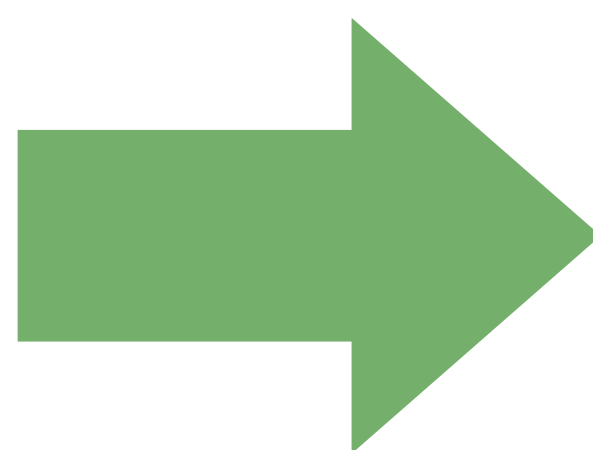


ЛЕГКИЙ-ВКУСНЫЙ-СВЕЖИЙ

Компания miniFRU Fruits Freeze Dried — инновационная, динамичная и компетентная компания, специализирующаяся на сублимационной сушке. Наша продукция не содержит добавок, а полностью изготовлена из 100% фруктов и овощей, что обеспечивает восхитительный вкус и натуральный внешний вид. Предлагая широкий ассортимент высококачественных сублимированных продуктов, мы предлагаем гибкие решения для промышленного применения и варианты контрактной сушки. Благодаря новейшим технологиям и постоянно расширяющимся производственным мощностям мы гарантируем стабильную производительность и высокое качество продукции посредством непрерывных поставок.

ПРЕИМУЩЕСТВА

- Сохраняет интенсивность аромата
- Сохраняет пищевую ценность
- Сохраняет цвет и форму
- Его внешний вид аналогичен свежему виду
- Имеет хрустящую текстуру
- У него очень долгий срок хранения



КОНСИСТЕНТНОСТЬ СВЕЖИХ ФРУКТОВ

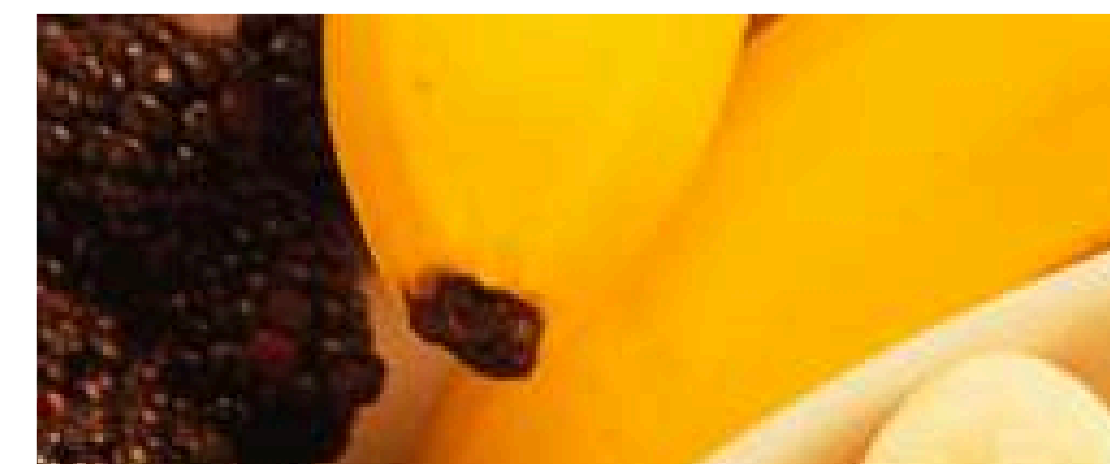
Это особенно ценно с точки зрения питания. В отличие от альтернативных процессов сушки, лиофилизация сохраняет антиоксиданты и питательные вещества растений.

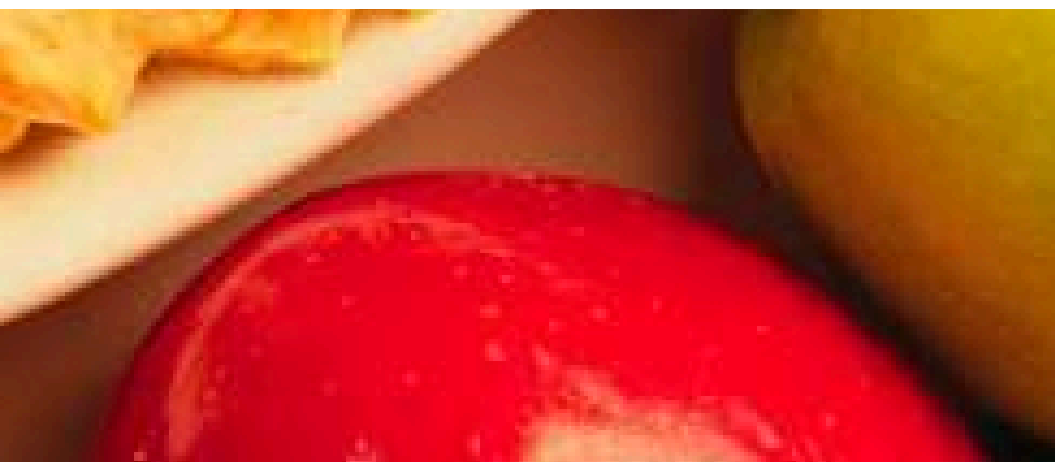
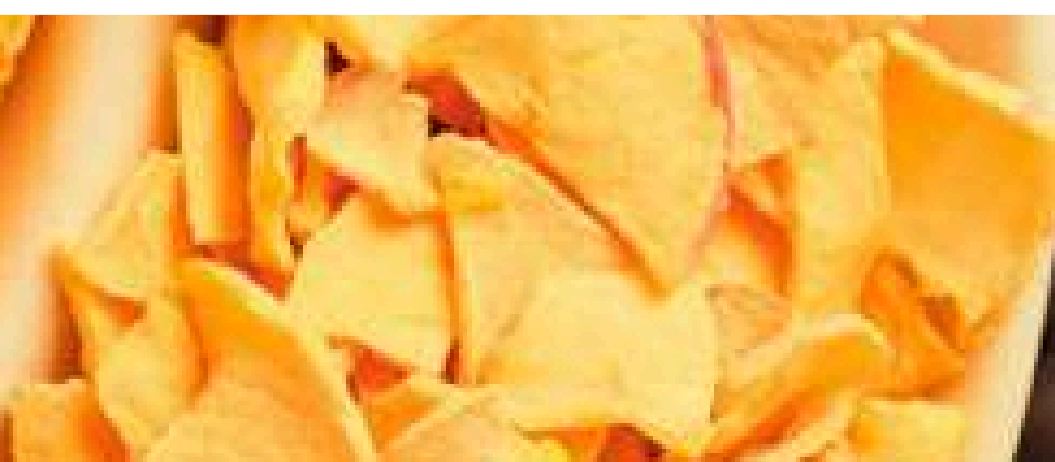
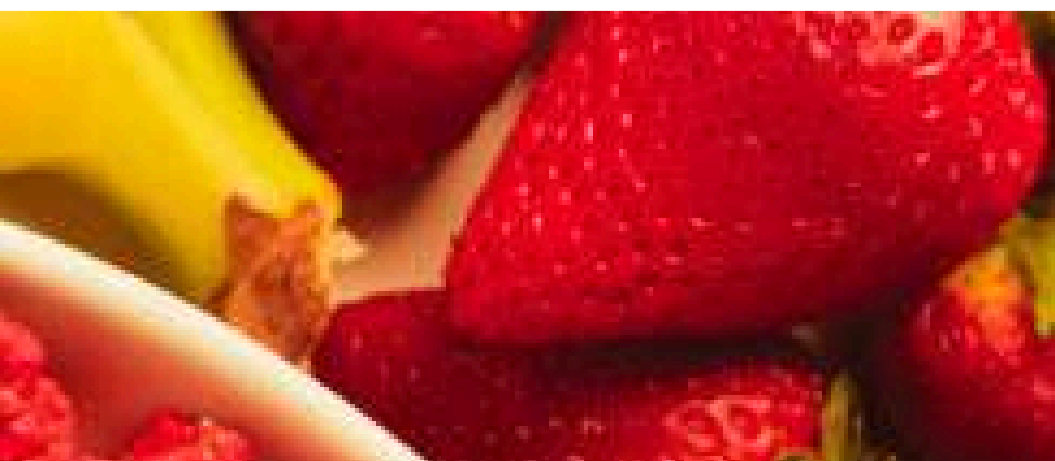
ЦЕЛЫЕ ФРУКТЫ

Все фрукты впечатляют своим свежим внешним видом и натуральным вкусом. Они в своей самой идеальной форме для закусок. Это становится возможным только благодаря сублимационной сушке: такие фрукты, как яблоко, апельсин, банан или клубника, выглядят как свежерезанные, идеально дополняя идеи натуральных, здоровых закусок.

FRUIT SLICES

It is used for snacks, cake decorations, and developing fruit habits in children.





ФРУКТОВЫЕ КУСОЧКИ

Натуральный, вкусный и универсальный; сублимированные фрукты, нарезанные небольшими кусочками, с кожицей или без нее, придают фруктовый вкус шоколаду, чаю и закускам. Они также доступны в различных форматах и размерах.

ФРУКТОВЫЙ ПОРОШОК

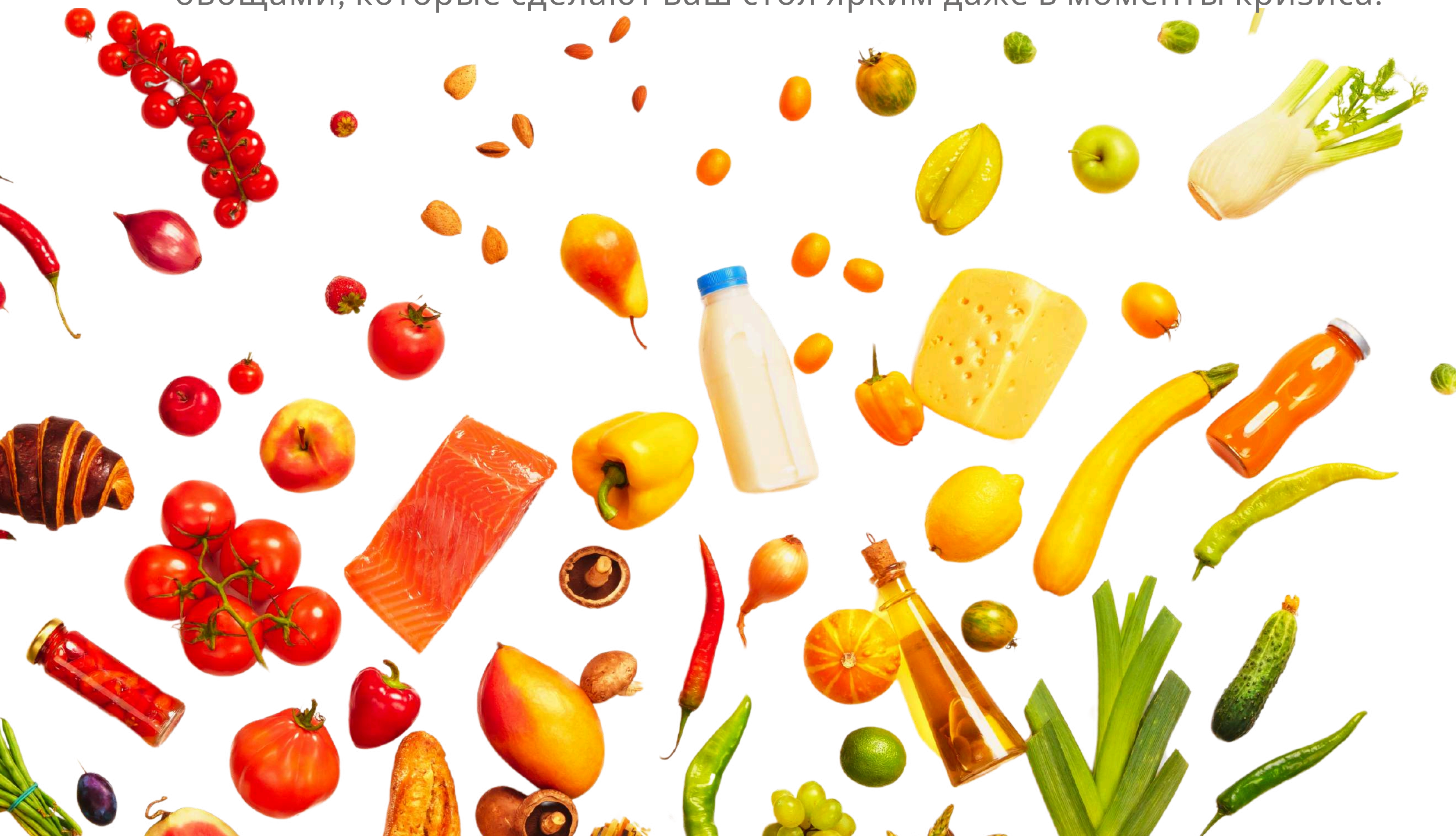
Их используют в начинках, шоколаде, бисквитах, тортах и печенье, добавках, пищевых добавках, диетических продуктах, напитках, натуральных красителях и ароматизаторах для выпечки, детского питания, мюсли и мюсли.



ДЛЯ ТЕХ, КТО ИЩЕТ ТО ЖЕ ВКУС

Наши сублимированные овощи, созданные для тех, кто ценит здоровье и свежесть, предлагают путешествие вкуса от огорода к вашему столу. Наши продукты, демонстрируя лучшее от природы, сохраняют уникальный аромат и вкус тщательно отобранных овощей.

Благодаря удобному использованию и длительному сроку хранения они представляют собой надежную альтернативу против потенциальных продовольственных кризисов в будущем. Эта функция позволяет вам легко получить доступ к свежим и питательным продуктам, храня наши сублимированные овощи в течение длительного периода. Наслаждайтесь вкусом здорового образа жизни с сублимированными овощами, которые сделают ваш стол ярким даже в моменты кризиса.



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 :)



ОВОЩИ

ВКУС СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ

Сезонные овощи, собранные в максимальной степени свежести и подвергнутые процессу сублимационной сушки, позволяют получить продукты, которые неизменно сохраняют свою первоначальную свежесть и сохраняют до 99% своей пищевой ценности. Это гарантирует, что овощи сохранят свой вкус даже после длительного периода без каких-либо компромиссов.

Сублимированные овощи можно употреблять со спокойной душой независимо от того, наслаждаетесь ли они в хрустящей форме в качестве закуски или добавляете в пищу, как свежие овощи. Сублимированные овощи, которые вы добавляете в свои блюда, вернут свою первоначальную форму, реабсорбируя потерянную влагу, улучшая вкус ваших блюд, приобретая настолько аутентичные формы, что вы не сможете отличить их от свежих овощей.



Contract farming



We freeze them



We retain over 97% of nutrients



Enjoy your meal

NACK

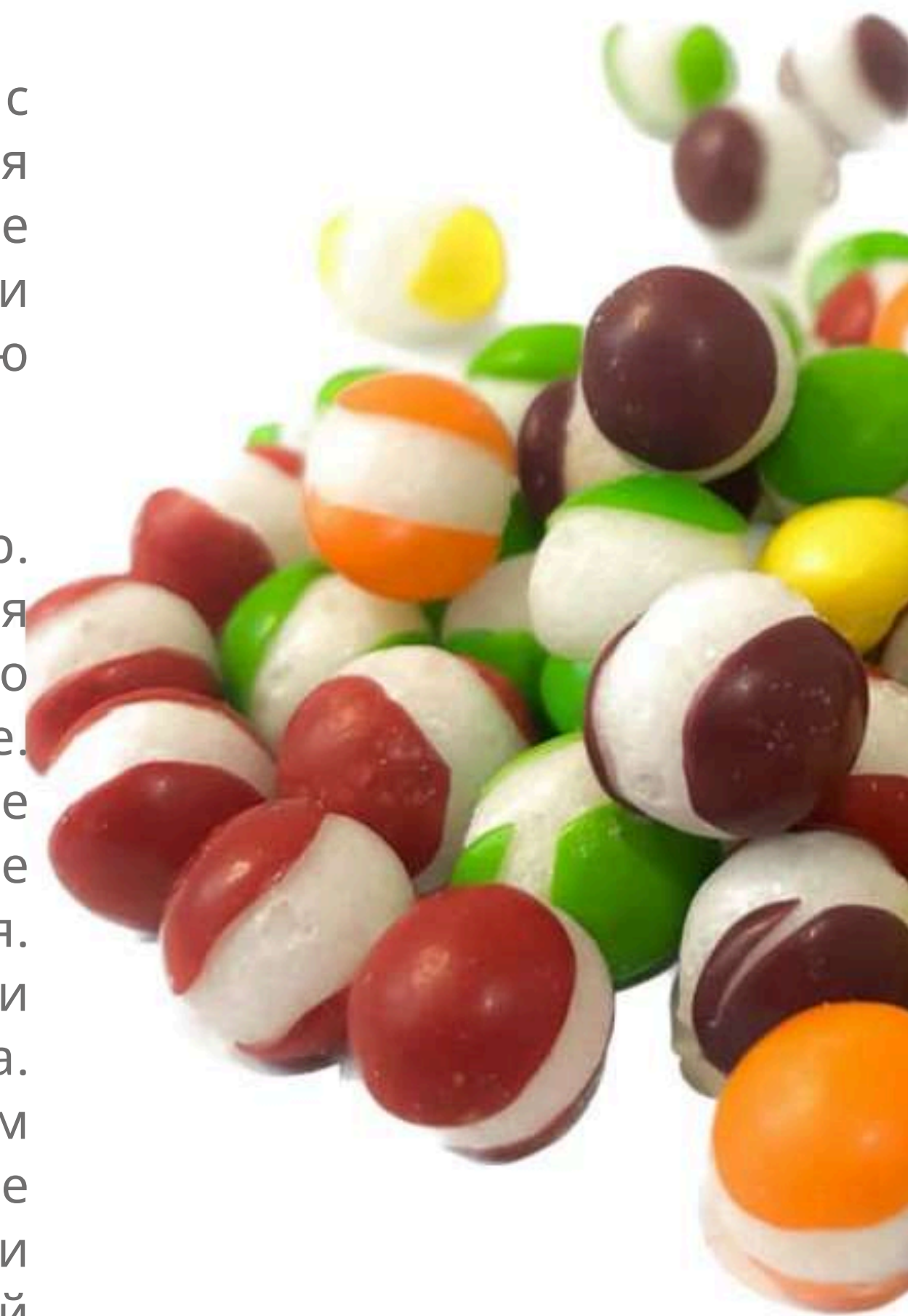


ХРУСТЯЩИЕ КОНФЕТЫ

Сублимированные конфеты – это конфеты, из которых удаляют влагу с помощью сублимационной машины. Этот процесс включает в себя извлечение лишней воды и влаги, усиливая их сладость. Популярные сорта сублимированных конфет включают Skittles, ириски, зефир и мармеладные конфеты. Сублимированные конфеты имеют хрустящую текстуру и интенсивный вкус.

Почему мы производим сахар методом сублимационной сушки?

Влажность повышается и оставляет нам пушистый и хрустящий сахар. Благодаря меньшей твердости сахар теперь более безопасен для наших зубов. Благодаря особенностям продукта FD сахар легко тает во рту. Без влажности аромат сахара усиливается и становится сильнее. Помимо самого сахара, вы можете использовать его в качестве приправы к напиткам или украшениям еды. Когда вы устраиваете вечеринку, это интересный дизайн, который добавит веселья. Убедитесь, что он впечатляет, когда дарите его своей семье или друзьям. После сублимационной сушки удаляется 98% влаги сахара. Мы можем получить более длительный срок хранения, чем оригинальная версия. Теперь сахар невероятно легкий. Вы можете брать его с собой в любое время во время прогулки, кемпинга или путешествия и наслаждаться им. Какой приятный вкус, который одновременно приносит вам больше энергии.



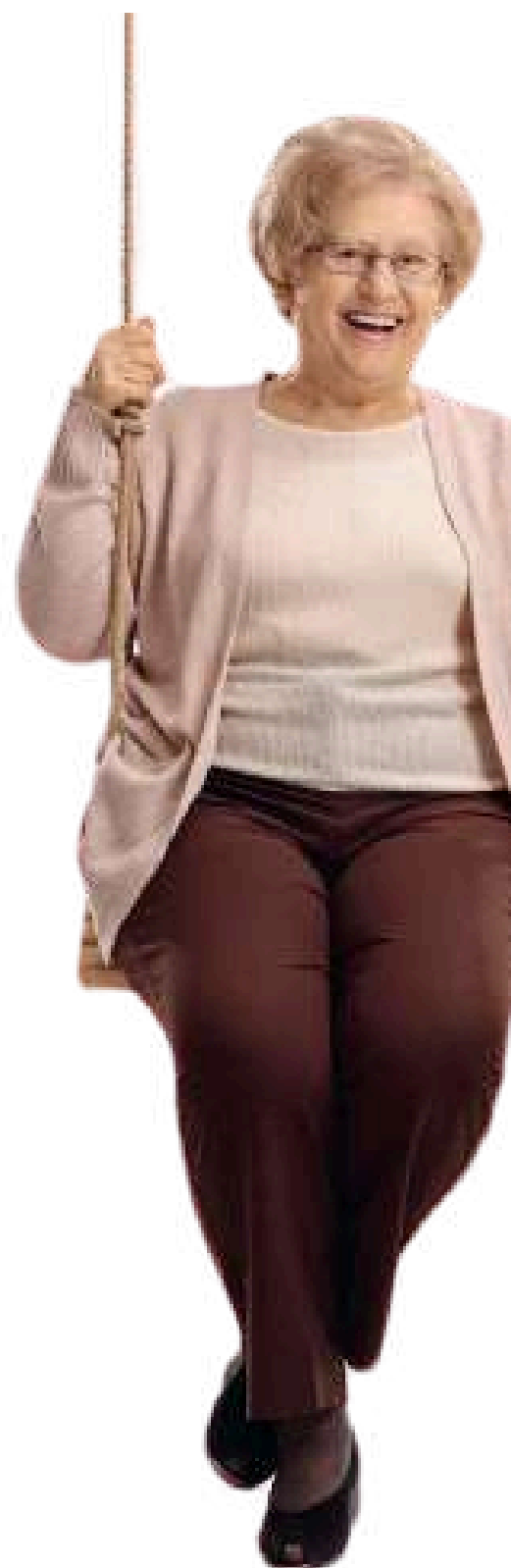
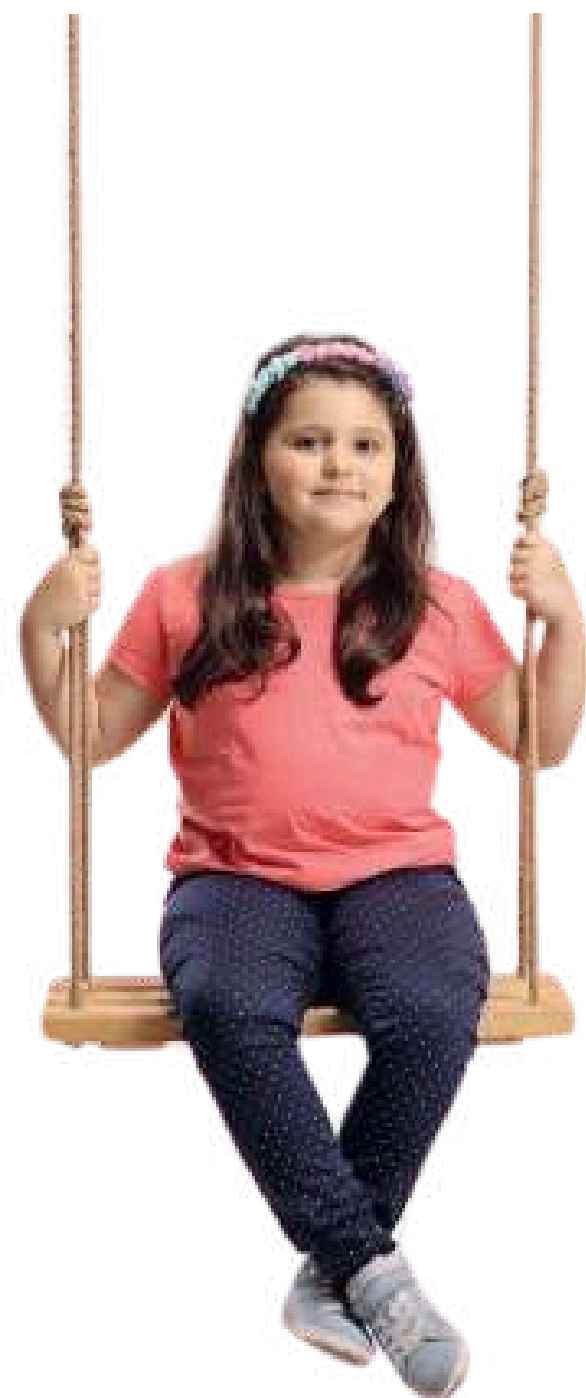
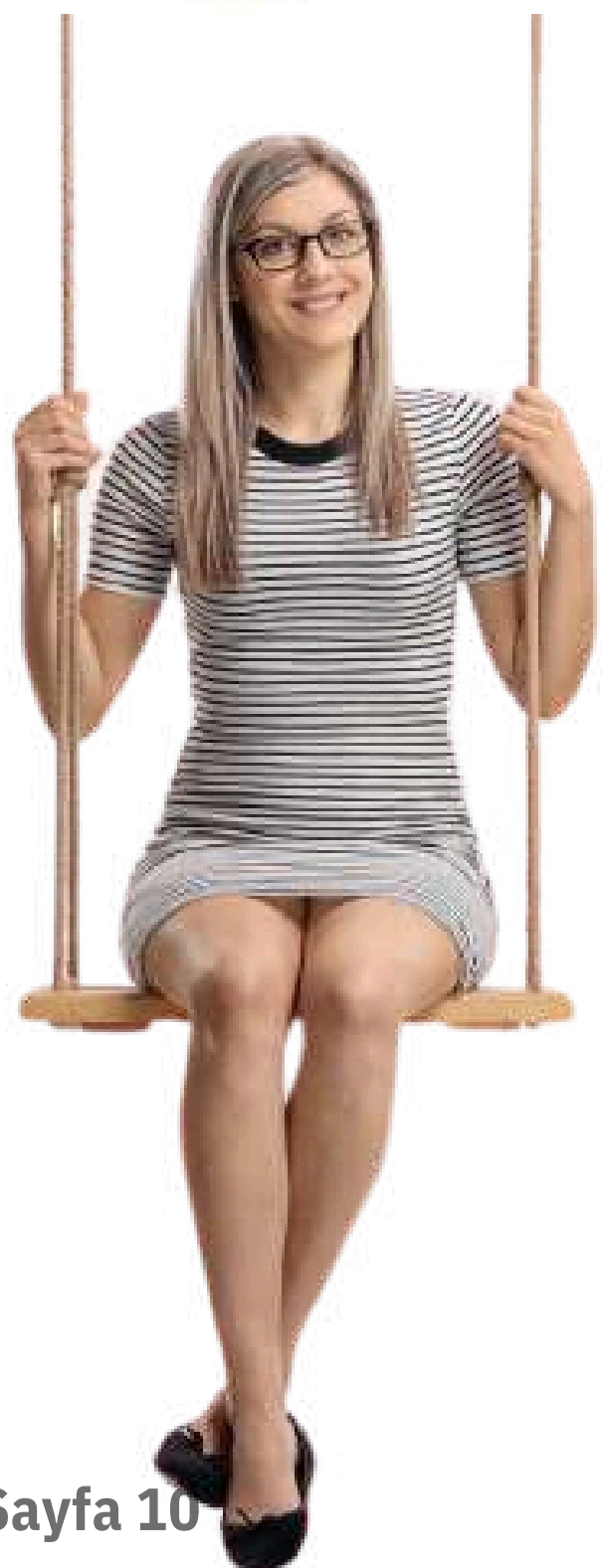
ЗАМОРОЖЕННЫЕ КОНФЕТЫ

ВЗРЫВНОЙ ВКУС

Вам понравятся сублимированные конфеты! Эти восхитительные лакомства идеально подвергаются сублимационной сушке, благодаря чему они приобретают невероятно вкусную и хрустящую текстуру. Причины обожать лиофилизированные конфеты множество: они имеют восхитительный хруст, тают во рту, что делает их поистине уникальными и приятными. Они настолько вкусные, что вы не сможете оторваться от них! Идеально подходит для того, чтобы поделиться с друзьями, они станут отличной закуской в любое время. Они являются более здоровой альтернативой по сравнению с другими конфетами. Такие вкусные, они вызывают привыкание!

Различные сладости благодаря сублимационной сушке. Каким вам представляется вкус сахара? Он мягкий или твердый? Вы когда-нибудь пробовали сахар, который является хрустящим и хрустящим, как слойка, но при этом легко тает? Вот новый, веселый и отличный способ насладиться вкусом сладостей.

ИДЕАЛЬНЫЙ ВКУС ДЛЯ КАЖДОГО



ВЫ УЖЕ ЗАВТРАКАЛИ?

Сухие завтраки, изготовленные из обработанных злаков с сублимированными фруктами, представляют собой разновидность хлопьев, которые обычно употребляют с молоком, йогуртом, фруктами или орехами. Эти злаки проходят такие этапы, как измельчение обработанных злаков в мелкую муку, смешивание с такими ингредиентами, как сахар, какао и вода, формование посредством экструзии и сушка. Хотя существует множество утверждений о пользе сухих завтраков для здоровья, некоторые полагают, что они могут быть вредными из-за высокого содержания сахара и рафинированных углеводов.





ОБЛАСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

НАСЛАЖДАЙТЕСЬ ВОСХИТИТЕЛЬНОМ СМУЗИ С СУЛИМИРОВАННЫМ

Сублимированные фрукты и овощи можно использовать для приготовления смузи. Сублимированные фрукты позволяют открыть упаковку и добавить в смузи все необходимое. Это позволяет вам наслаждаться любимым смузи более доступным и удобным способом.



ОТЛИЧАЙТЕ СВОЙ ВКУС

Инновационные решения для хлебобулочных изделий, сублимированные порошки и кусочки фруктов подчеркивают естественное очарование ваших сливочных начинок, покоряя сердца ваших клиентов соблазнительным декором. Все форматы и рецепты настраиваются, полностью соответствуют вашим предпочтениям и потребностям и адаптированы к коммерческим требованиям.





ОБЛАСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ



ДЛЯ ТЕХ, КТО ИЩЕТ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЙ ВКУС

Великолепное сочетание шоколада и фруктов расширяет границы вкуса. Когда сублимированные фрукты сочетаются с интенсивным вкусом шоколада, они создают изысканные впечатления. Хрустящая текстура и свежий фруктовый вкус сублимированных фруктов выделяются, придавая неповторимый оттенок вашим лакомствам в шоколаде. Исследуйте танец шоколада с любимыми фруктами, такими как яблоко, клубника, малина и другие. Обогатите свой шоколадный опыт сублимированными фруктами, добавив естественности и вкуса в ваши сладкие моменты.



ЗДОРОВЫЕ ЗАКУСКИ

Зерновые могут превратиться в идеальный завтрак или вкусный перекус в сочетании с сублимированными фруктами. В мюсли и других батончиках они служат свежим фруктовым дополнением, придавая естественный вкус.





ОБЛАСТИ ПРИМЕНЕНИЯ

КОНЕЧНО, НАСЛАЖДАЙТЕСЬ

Яркие цвета, натуральный внешний вид, восхитительный аромат и вкус – сублимированные плоды являются идеальным ингредиентом для фруктовых и травяных чаев, а также различных других напитков. Неважно, маленькими ли кусочками или целыми фруктами, наш наиболее предпочтительный выбор включает кусочки яблок, клубники и малины, а также цедру апельсина и лимона.







УПАКОВКА И ЛОГИСТИКА



Тип упаковки	Тип продукта	Масса	Штук в посылке	Вес коробки	Количество поддонов	Вес поддона	20-футовый контейнерный поддон	40-футовый контейнерный поддон
Дойпак	кусочек куб-веся	2-3 Кг	2 куска	5 Кг	20	100 Кг	11 поддонов	24 поддонов
Дойпак	кусочек куб-веся	100 г	34 куска	3,4 Кг	20	68 Кг	11 поддонов	24 поддонов
Дойпак	кусочек куб-веся	15-20 г	141 куска	2,1 Кг	20	42 Кг	11 поддонов	24 поддонов
Дойпак	мука	15 Кг	2 куска	30 Кг	20	600 Кг	11 поддонов	24 поддонов
Дойпак	мука	1 Кг	34 куска	34 Кг	20	680 Кг	11 поддонов	24 поддонов
Дойпак	мука	100 г	141 куска	14,1 Кг	20	282 Кг	11 поддонов	24 поддонов



miniFRU FOOD, INDUSTRY AND FOREIGN TRADE LIMITED COMPANY

Адрес офиса: Ehlibety Район
Сeyhun Atuf Kansu Улица No: 130/72

Анкара/ТУРЦИЯ

Телефон : +90 501 365 96 24

Адрес завода: Polatlı OSB

Анкара/ТУРЦИЯ

Телефон : +90 532 626 38 11

info@minifru.com



www.minifru.com