

**MINI  
FRU**



**Freeze Dried**

**Dondurularak Kurutulmuş**

*Kendisi küçük, lezzeti büyük*



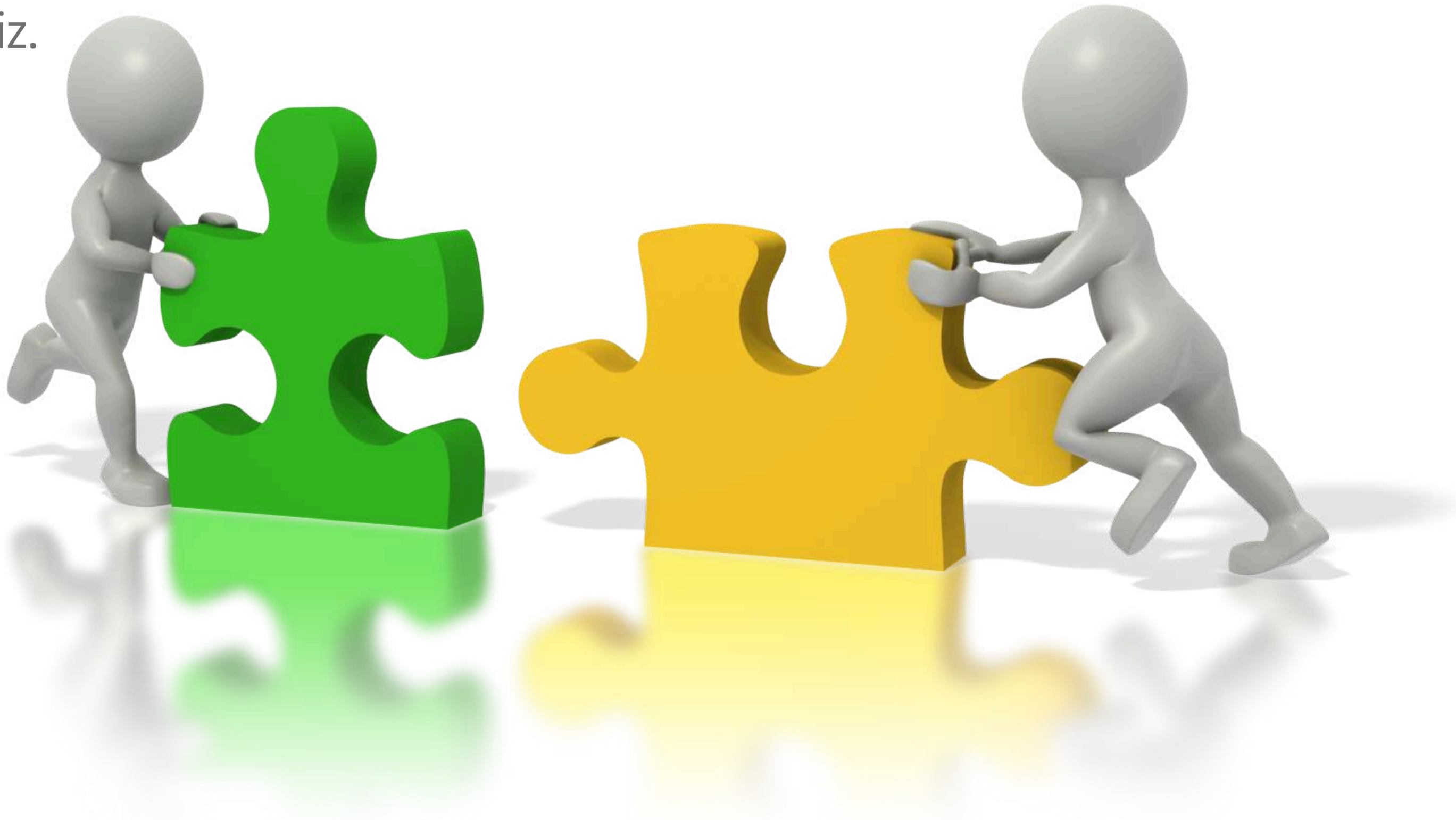
## BİZ KİMİZ ?

Ankara'da 2022 yılında kurulan miniFRU Sanayi ve Dış Ticaret Limited Şirketi olarak amacımız, müşterilerimize en kaliteli ürünleri sunmak ve ihtiyaçlarını karşılamaktır. Müşteri memnuniyeti her zaman birinci önceliğimizdir. Ürünlerimizde kullanılan tüm malzemeler, en yüksek kalite standartlarına uygun olarak seçilip işlenmektedir. Ayrıca, ürünlerimiz her zaman taze ve lezzetlidir. Bizimle çalışan herkes, ailemizin bir parçasıdır ve bu nedenle çalışanlarımızın mutluluğu da bizim için önemlidir.



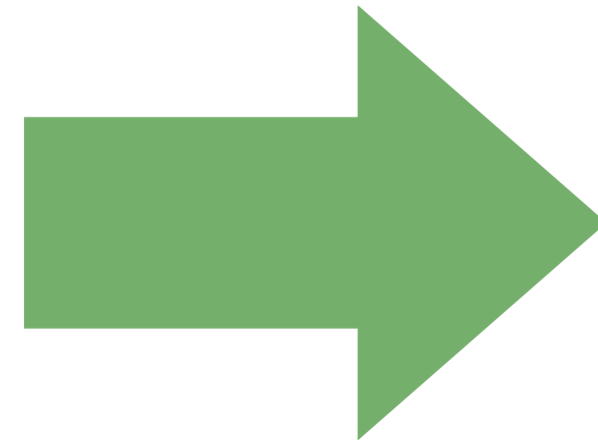
## MİSYONUMUZ VE VİZYONUMUZ

Firmamız MiniFRU, dondurularak kurutulma teknolojisi ile kazandığımız deneyim, titizlik, mükemmeliyetçilik, yenilikçilik ve öncü yaklaşımımızla kaliteli, premium meyve ve sebzeleri insanların mutluluğunu ve tatlı anlarını artırmak amacıyla sunmayı hedefler. Müşterilerimize katkıda bulunarak, en üst düzeyde memnuniyet sağlamayı amaç ediniriz. MiniFRU olarak vizyonumuz, kurumsal yapımızla dondurularak kurutulmuş meyve ve sebze pazarında uluslararası alanda lider bir butik üretici olmaktır. Kalite standartlarımız, yenilikçi yaklaşımımız ve uluslararası alandaki etkimizle sektörde öncü konuma ulaşmayı hedefleriz.



## SOĞUKTAN KALİTELİ SAF MEYVE KEYFİ

Dondurarak kurutma, süblimleşme prensibine göre işlem yapar: İlk olarak, hücre duvarlarındaki su kristalleri, düşük basınç ve sıcaklık altında taze hasat edilmiş hammaddelerden dondurulduktan sonra yavaşça uzaklaştırılır. Donmuş haldeki su, gaz haline dönüşerek ürün ağırlığında önemli bir azalmaya neden olur, bu işlem vakum yöntemiyle gerçekleştirilir. Ancak, ürünün karakteristik özellikleri, tadı, yapısı ve besin değerleri korunur. Dondurarak kurutma yöntemi, gıda sektörüne önemli çözümler sunmakta olup, sağlığa olan faydaları nedeniyle gıda teknolojisinde en etkili kurutma tekniği olarak bilinir. Bu yöntem, ilk kez 1900'lerde geliştirilmiş ve zaman içinde sürekli iyileştirmelerle evrim geçirmiştir. Uygulama çeşitliliği giderek artmıştır. Dondurarak kurutma işlemini gerçekleştiren ilk cihaz, 1905 yılında Benedict & Manning tarafından geliştirilmiştir.



## SERTİFİKALARIMIZ

mminiFRU Fruits Freeze Dried'da, güvenlik ve kalite en üst önceliklerimizdir. En yüksek global standartlara ve spesifikasyonlara uygun bir şekilde hareket ederek, en kaliteli ve verimli üretim süreçlerini sağlıyoruz.

- ISO 14001
- ISO 9001
- HALAL



# FREEZE DRIED NEDİR?

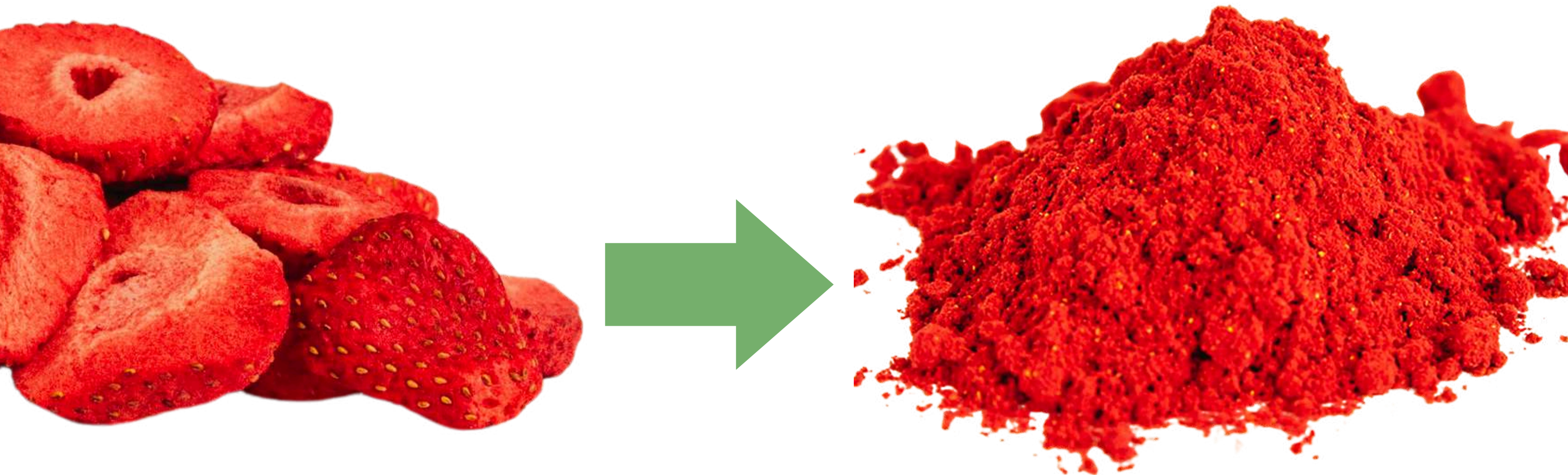


## HAFİF-LEZZETLİ-TAZE

miniFRU Freeze Dried, dondurarak kurutma konusunda uzmanlaşmış, yenilikçi, dinamik ve yetenekli bir firmadır. Ürünlerimizde hiçbir katkı maddesi bulunmamakla birlikte, %100 meyve ve sebzelerden üretilerek enfes tat ve doğal görünüm sağlamaktadır. Geniş bir portföyde yer alan yüksek kaliteli dondurularak kurutulmuş ürünlerimiz, endüstriyel uygulamalar ve sözleşmeli kurutma seçenekleri için esnek çözümler sunmaktadır. En son teknolojiye sahip ve sürekli genişleyen tesisimizle, sürekli tedarik yoluyla tutarlı performansı ve yüksek kaliteli ürünleri garanti etmekteyiz.

## AVANTAJLARI

- Aroma yoğunluğunu korur
- Besin değerini korur
- Rengi ve formu korur
- Dış görünümü taze haline benzer.
- Gevrek bir dokuya sahiptir.
- Oldukça uzun bir raf ömrüne sahiptir



## TAZE MEYVE KIVAMI

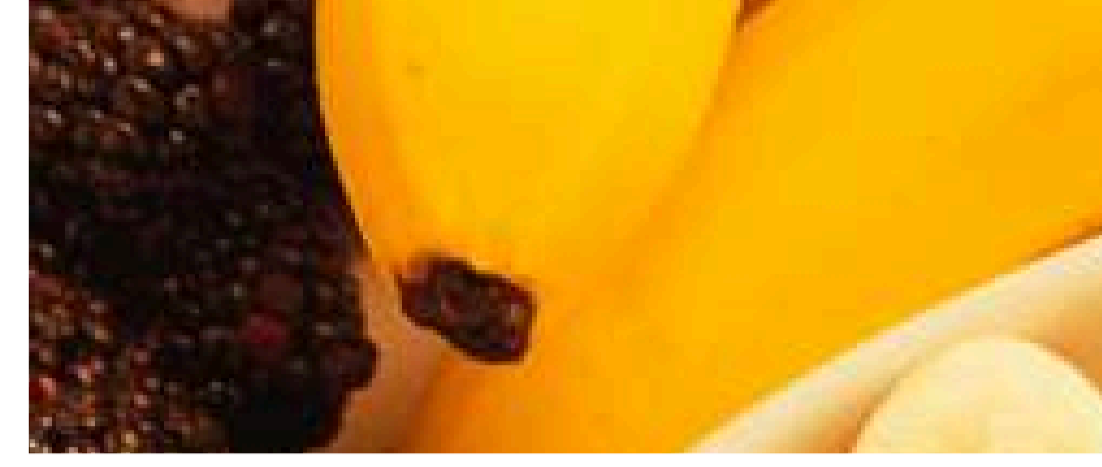
Özellikle beslenme açısından oldukça değerlidir. Alternatif kurutma işlemlerinin aksine, dondurarak kurutma antioksidanları ve bitki besinlerini korur.

## BÜTÜN MEYVELER

Tüm meyveler, taze görünüşleri ve doğal tatlarıyla etkileyicidir. Dondurarak kurutma sayesinde elma, portakal, muz veya çilek gibi meyveler, taze kesilmiş gibi görünür ve doğal, sağlıklı atıştırmalık fikirlerini mükemmel şekilde tamamlar.

## MEYVE DİLİMLERİ

Atıştırmalıklarda, pasta süslemelerinde ve çocuklarda meyve alışkanlığının geliştirilmesinde kullanılmaktadır.





## MEYVE PARÇALARI

Doğal, lezzetli ve çok yönlü olan dondurularak kurutulmuş meyveler, kabuklu veya kabuksuz olarak küçük parçalar halinde kesilir. Bu meyveler, çikolata, çay ve atıştırmalıklara meyvemsi bir tat katar. Ayrıca çeşitli formatlarda ve boyutlarda da bulunmaktadır.

## MEYVE TOZU

Dolgularda, çikolatalarda, bisküvilerde, kek ve kurabiyelerde, katkı maddelerinde, gıda takviyelerinde, diyet ürünlerinde, içeceklerde, hamur işlerinde, bebek mamalarında, granola ve müslide kullanılan doğal renklendirici ve tatlandırıcılar içinde yaygın olarak kullanılır.



## AYNI LEZZETİ ARAYANLAR İÇİN

Sağlık ve tazelik arayanlar için özel olarak tasarlanan dondurularak kurutulmuş sebzelerimiz, sebze bahçesinden sofranıza unutulmaz bir lezzet yolculuğu sunuyor. Doğanın en kaliteli ürünlerini sergileyen bu ürünlerimiz, özenle seçilmiş sebzelerin eşsiz aroma ve lezzetlerini muhafaza etmektedir.

Rahat kullanımı ve uzun raf ömrü, gelecekte yaşanabilecek gıda krizlerine karşı güvenilir bir alternatif sunmaktadır. Bu özellik, dondurularak kurutulmuş sebzelerimizi uzun süre saklayarak taze ve besleyici gıdalara kolayca erişmenizi sağlar. Kriz anlarında bile sofralarınıza canlılık katan dondurularak kurutulmuş sebzelerle sağlıklı yaşamın tadını çıkarabilirsiniz.



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 :)





## SEBZELER

## TAZE SEBZE KIVAMINDA

Tazeliklerinin zirvesinde toplanan ve dondurularak kurutma işlemine tabi tutulan mevsim sebzeleri, orijinal tazeliğini sürekli koruyan ve besin değerlerini %99'a kadar muhafaza eden ürünler sunar. Bu, sebzelerin lezzetini uzun bir süre sonra bile hiçbir ödün vermeden korumasını sağlar.

İster atıştırmalık olarak çıtır çıtır tüketin, ister taze sebzeler gibi yemeklerinize dahil edin, Dondurularak Kurutulmuş sebzeleri gönül rahatlığıyla tüketebilirsiniz. Yemeklerinize eklediğiniz dondurularak kurutulmuş sebzeler, kaybolan nemi geri alarak orijinal formuna kavuşacak ve taze sebzelerden ayırt edemeyeceğiniz özgün formlarla yemeklerinizin lezzetini artıracaktır.



Contract farming



We freeze them

We retain over  
97% of nutrients

Enjoy your meal

NACK



## ÇITIR ŞEKER

Dondurarak kurutulmuş şekerler, nemin uzaklaştırıldığı ve tatlılıklarının arttırıldığı bir yöntemle üretilen tatlılardır. Bu işlem, fazla su ve nemin çıkarılmasını içerir. Popüler dondurularak kurutulmuş şeker çeşitleri arasında Skittles, şekerleme, marshmallow ve sakızlı şekerler bulunmaktadır. Dondurularak kurutulmuş şeker, gevrek bir dokuya ve yoğun bir lezzet profiline sahiptir.

Dondurularak kurutulan şekerin tercih edilme nedenleri arasında, nemin azaltılmasıyla birlikte şekerin daha az sert ve diş dostu olması yer almaktadır. Ayrıca, bu yöntem sayesinde şekerin aroması güçlenir ve tatlılık artar. Dondurularak kurutulmuş şeker, içeceklerde veya yiyecek süslemelerinde kullanılabilir. Partilerde ilginç bir tasarım sunarak eğlenceyi artırabilir veya aile ve arkadaşlara hediye olarak verilebilir.

Dondurularak kurutulmuş şeker, nemin %98'inin giderilmesiyle daha uzun bir raf ömrü elde etmeyi sağlar. Hafifliği sayesinde herhangi bir aktiviteye kolayca taşınabilir ve tüketilebilir. Ayrıca, daha fazla enerji sağlayabilir.



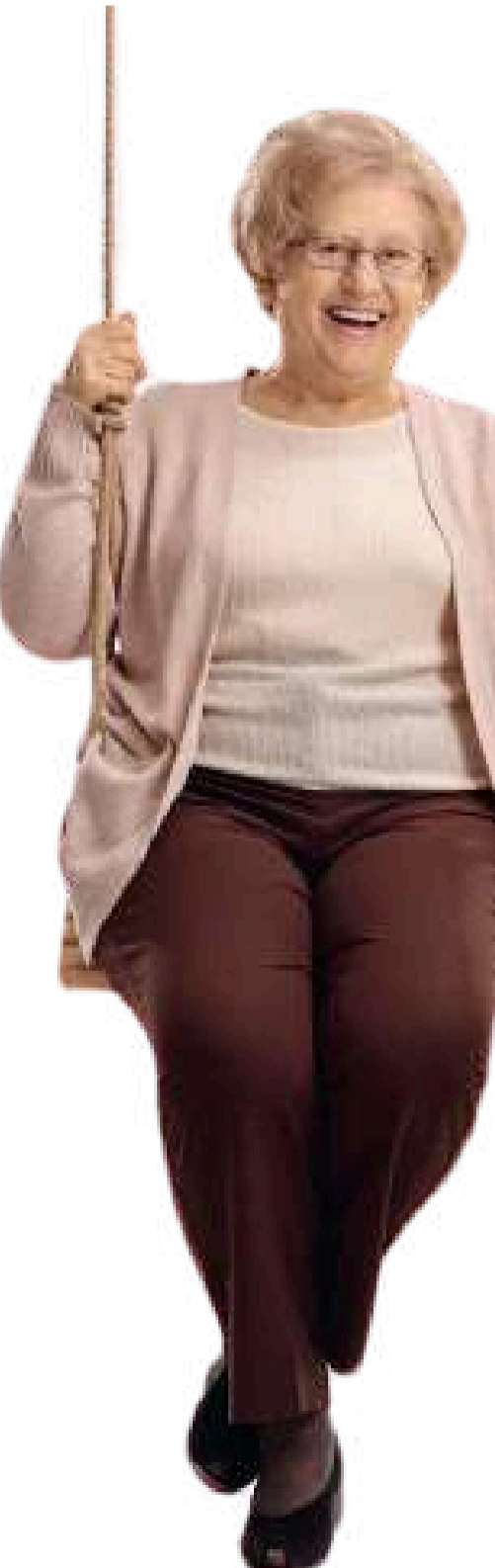


## PATLAYAN LEZZETLER

Dondurularak Kurutulmuş şekerlere bayılacaksınız! Bu leziz ikramlar, bağımlılık yaratan lezzetli ve çıtır bir dokuya sahip olmak için mükemmel bir şekilde dondurularak kurutulur. Dondurularak Kurutulmuş şekerlere olan bu sevginizin pek çok nedeni var: Ağızınızda eriyen enfes bir çıtırlık sunmaları, onları gerçekten benzersiz ve keyifli bir deneyim haline getirir. Lezzetleri o kadar etkileyici ki, yemeye doyamayacaksınız! Arkadaşlarınızla paylaşmak için ideal olan bu ürünler, her zaman harika bir atıştırmalık sunar ve diğer şekerlere kıyasla daha sağlıklı bir alternatiftir. Bu kadar lezzetli olmaları, onları bağımlılık yapıcı kılar!

Dondurularak kurutma işlemi sayesinde elde edilen farklı tatlılar, şekerin yumuşak veya sert olma algısını değiştirir. Puf gibi çıtır çıtır, ancak bir o kadar da hızla eriyen şeker, tatlıların tadını çıkarmanın yeni, eğlenceli ve harika bir yolunu sunar.

## HERKES İÇİN MÜKEMMEL LEZZETLER



## KAHVARTI YAPTIN MI?

Dondurularak kurutulmuş meyvelerle işlenmiş tahıllardan yapılan kahvaltılık gevrek, genellikle süt, yoğurt, meyve veya kuruyemişlerle tüketilen çeşitli tahıllardır. Bu tahıllar, işlenmiş tahılların öğütülerek ince un haline getirilmesi, şeker, kakao, su gibi malzemelerle karıştırılması, ekstrüzyon yoluyla şekillendirilmesi ve kurutulması gibi aşamalardan geçer. Kahvaltılık gevrekler, sağlıklı ve hızlı bir hazırlık süreci ile yaşamınızı kolaylaştırır.



## FREEZE DRIED SMOOTHIE İLE KEYFİNİ ÇIKARIN

Dondurularak kurutulmuş meyve ve sebzeler, smoothie yapımında kullanılabilir. Dondurularak kurutulmuş meyveler, paketi açıp ihtiyacınız olan miktarı smoothienize eklemenizi sağlar. Bu, en sevdiğiniz smoothie'nin tadını daha ekonomik ve rahat bir şekilde çıkarmanızı mümkün kılar.



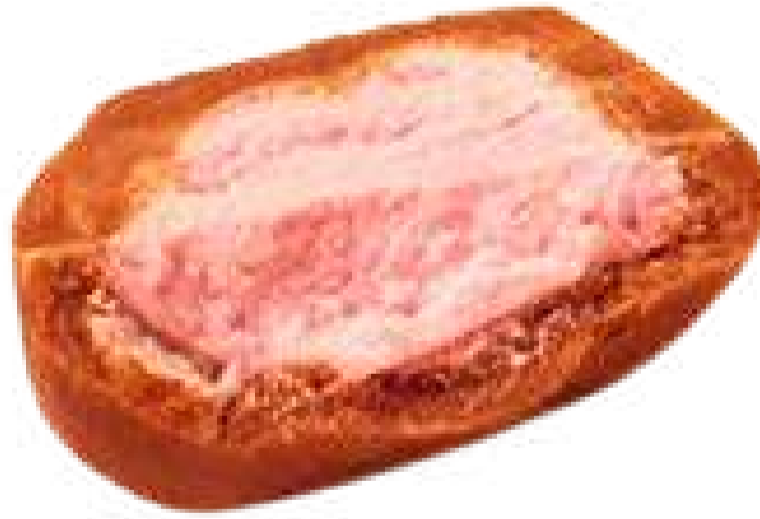
## ZEVKİNİZİ FARKLILAŞTIRIN

Fırıncılık lezzetleri için dondurularak kurutulmuş tozlar ve meyve parçalarına yönelik yenilikçi çözümler, kremalı dolgularınızın doğal çekiciliğini artırarak baştan çıkarıcı bir dekorasyon sunar ve müşterilerinizin kalbini kazanmanıza yardımcı olur. Tüm formatlar ve tarifler özelleştirilebilir, tamamen tercihlerinize ve ihtiyaçlarınıza göre uyarlanabilir ve ticari gereksinimleri karşılayacak şekilde adapte edilebilir.



## EKSTRA LEZZET ARAYANLAR

Çikolata ve meyvelerin muhteşem birleşimi, lezzetin sınırlarını zorluyor. Dondurularak kurutulmuş meyveler, çikolatanın yoğun tadıyla buluştuğunda enfes bir deneyim yaratıyor. Dondurularak kurutulmuş meyvelerin çıtır dokusu ve taze meyve aroması, çikolata kaplı ikramlarınıza eşsiz bir dokunuş katıyor. Elma, çilek, ahududu ve daha fazlası gibi en sevdiğiniz meyvelerle çikolatanın dansını keşfedin. Çikolata deneyiminizi dondurularak kurutulmuş meyvelerle zenginleştirin, tatlı anlarınıza doğallık ve lezzet katın.



## SAĞLIKLI ATIŞTIRMALIKLAR

Tahıllar, dondurularak kurutulmuş meyvelerle eşleştirildiğinde mükemmel bir kahvaltıya veya lezzetli bir atıştırmalığa dönüşebilir. Müsli ve diğer barlarda, doğal bir lezzet artışı sağlamak için taze ve meyveli bir kontrpuan görevi görürler.





## TABİİ KEYFİNİ ÇIKARIN

Canlı renkler, doğal görünüm, hoş aroma ve tat; dondurularak kurutulmuş meyveler, meyve ve bitki çaylarıyla birlikte diğer çeşitli içecekler için ideal bir içeriktir. Küçük parçalar halinde ya da bütün meyve olarak tercih edilebilen çeşitler arasında elma, çilek ve ahududu parçalarının yanı sıra portakal ve limon kabukları da bulunmaktadır.







**miniFRU GIDA SANAYİ VE DIŞ TİCARET LİMİTED ŞİRKETİ**

Ofis Adres: Ehlibeyt Mahallesi Ceyhun Atuf Kansu  
Caddesi Gözde Plaza No:130/72 06520  
Ankara | Türkiye

Telefon: +90 501 365 96 24

Fabrika Adres: Polatlı OSB 06900

Ankara | Türkiye

Telefon: +90 532 626 38 11

info@minifru.com



[www.minifru.com](http://www.minifru.com)

