



ПРОИЗВОДСТВО ФРУКТОВО-ОВОЩНЫХ ПЮРЕ ДЛЯ B2B

АСЕПТИЧЕСКОЕ ПЮРЕ • ПОВИДЛО
КОНЦЕНТРАТЫ • ПАСТИЛА •
КОНТРАКТНОЕ ПРОИЗВОДСТВО



ПРОИЗВОДИТЕЛИ
ПРОДУКТОВ



ДЕТСКОЕ
ПИТАНИЕ



HoReCa



РИТЕЙЛ



ЭКСПОРТ



СТМ

СЫРЬЕВОЙ ПАРТНЕР, КОТОРОМУ ДОВЕРЯЮТ



2015

ГОД ОСНОВАНИЯ



13000

ТОНН В ГОД



100+

КЛИЕНТОВ
В РФ И СНГ

КАЧЕСТВО, КОТОРОЕ МОЖНО ПРОВЕРИТЬ



АССОРТИМЕНТ ПЮРЕ



Яблочное



Сливовое



Тыквенное



Кабачковое



Морковное



100% НАТУРАЛЬНОЕ ПЮРЕ
БЕЗ САХАРА, КОНСЕРВАНТОВ И КРАСИТЕЛЕЙ

ПЮРЕ

ПЮРЕ ЯБЛОЧНОЕ АСЕПТИКА 30-32%

Полуфабрикат. Пюре яблочное, консервированное асептическим способом

ГОСТ 32742-2014

Массовая доля растворимых сухих веществ: Br – не менее 30,0%.

Срок годности: 12 месяцев.



ПЮРЕ ЯБЛОЧНОЕ АСЕПТИКА 24-26%

Полуфабрикат. Пюре яблочное, консервированное асептическим способом

ГОСТ 32742-2014

Массовая доля растворимых сухих веществ: Br - не менее 24%.

Срок годности: 12 месяцев.



ПЮРЕ ЯБЛОЧНОЕ АСЕПТИКА 12-14%

Полуфабрикат. Пюре яблочное, консервированное асептическим способом.

ГОСТ 32742-2014

Массовая доля растворимых сухих веществ: Br - не менее 12,0%.

Срок годности: 12 месяцев.



ПЮРЕ

ПЮРЕ ЯБЛОЧНОЕ СОРБАТ 30-32%

Полуфабрикат. Пюре яблочное, консервированное сорбиновой кислотой в комбинации с бензойной кислотой (их солей) ГОСТ 32684-2014

Массовая доля растворимых сухих веществ: Br – не менее 30,0%.

Срок годности: 12 месяцев.



ПЮРЕ ЯБЛОЧНОЕ СОРБАТ 24-26%

Полуфабрикат. Пюре яблочное, консервированное сорбиновой кислотой в комбинации с бензойной кислотой (их солей) ГОСТ 32684-2014

Массовая доля растворимых сухих веществ: Br - не менее 24%.

Срок годности: 12 месяцев.



ПЮРЕ ЯБЛОЧНОЕ СОРБАТ 12-14%

Полуфабрикат. Пюре яблочное, консервированное сорбиновой кислотой в комбинации с бензойной кислотой (их солей)

ГОСТ 32684-2014

Массовая доля растворимых сухих веществ: Br - не менее 12,0%.

Срок годности: 12 месяцев.



ПЮРЕ

ПЮРЕ ТЫКВЕННОЕ АСЕПТИКА

Полуфабрикат. Пюре тыквенное, консервированное асептическим способом

ГОСТ 32742-2014

Массовая доля растворимых сухих веществ: Br – не менее 8,0%.

Срок годности: 12 месяцев.



ПЮРЕ ТЫКВЕННОЕ СОРБАТ

Полуфабрикат. Пюре тыквенное, консервированное сорбиновой кислотой в комбинации с бензойной кислотой (их солей)

ГОСТ 32684-2014

Массовая доля растворимых сухих веществ: Br - не менее 8%.

Срок годности: 12 месяцев.



ПЮРЕ МОРКОВНОЕ АСЕПТИКА

Полуфабрикат. Пюре морковное, консервированное асептическим способом

ГОСТ 32742-2014

Массовая доля растворимых сухих веществ: Br - не менее 8,0%.

Срок годности: 12 месяцев.



ПОВИДЛО

ПОВИДЛО ЯБЛОЧНОЕ 1 СОРТА НЕСТЕРИЛИЗОВАННОЕ

ГОСТ 32099-2013

Массовая доля растворимых сухих веществ: Br - не менее 66,0%.

Термостабильность: T=180-220°C

- в течение 10 мин.

Срок годности: 6 месяцев.



ПОВИДЛО ЯБЛОЧНОЕ 1 СОРТ НЕСТЕРИЛИЗОВАННОЕ С ПОВЫШЕННОЙ ТЕРМОСТАБИЛЬНОСТЬЮ

ГОСТ 32099-2013

Массовая доля растворимых сухих веществ: Br - не менее 70,0%.

Термостабильность: T=230°C

- в течение 20 мин.

Срок годности: 6 месяцев.



ПОВИДЛО “АРОМА” НЕСТЕРИЛИЗОВАННОЕ 62%, 65% С АРОМАТОМ:

абрикоса, ананаса, апельсина,
брусники, вишни, груши, земляники
(клубники), киви, клюквы, лесной
ягоды, лимона, малины, персика,
сливы (чернослива), черной
смородины, черники, яблока.

ТУ 10.39.22-358-37676459-2018

Термостабильность:

T=160-180°C - в течение 10 мин. (62)

T=150-220°C - в течение 10 мин. (65)

Срок годности: 12 месяцев.



ПРОМЫШЛЕННЫЙ ФОРМАТ

- Одна бочка - от 200 до 250 кг
- Асептическая упаковка bag-in-drum
- Срок хранения - 24 мес. при t от 0° до 25°C и влажности не более 75%
- Идеально для производства детского питания, соусов, йогуртов, кондитерки
- Минимальная партия - 1 паллета (4 бочки)



РИТЕЙЛ И NORECA

- Пауч 90-250 г
- Короб или бочка 20-30 кг
- Паучи Раураск с крышкой и без
- MOQ пауч - от 3000 шт на вкус;
MOQ короб - от 90 шт

ПРОИЗВОДСТВО ПОВИДЛА ДЛЯ В2В

- Стабильная консистенция для выпечки
- Нормальный pH для микробиологической устойчивости
- Термостабильность до 220 °C
- Фасовка короба 20-30 кг
- Рецептура по вашему ТЗ



**ЭКОЛОГИЧЕСКИ ЧИСТЫЙ
РЕГИОН СЫРЬЯ**

НАШИ ПРЕИМУЩЕСТВА

СТАБИЛЬНЫЕ ОБЪЕМЫ КРУГЛЫЙ ГОД

Собственное хранилище сырья и заморозки

ГАРАНТИЯ СТАБИЛЬНОСТИ ВКУСА

Технология щадящей пастеризации

ГИБКИЕ УСЛОВИЯ ОПЛАТЫ ИЛИ ОТСРОЧКИ

Для постоянных партнеров - до 20 дней

PRIVATE LABEL ЗА 21 ДЕНЬ

Готовые паучи под вашим брендом



ТЕХНИЧЕСКАЯ ПОДДЕРЖКА

Помощь технологов при внедрении в рецептуру

ДОСТАВКА ТОЧНО В СРОК

*Собственный автопарк и проверенные
транспортные компании*

ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЙ И МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЙ АНАЛИЗ КАЖДОЙ ПАРТИИ

Обеспечиваем качество и безопасность продукта

СТАБИЛЬНОСТЬ ВРХ, ЦВЕТА И ВКУСА +5% В ТЕЧЕНИЕ ВСЕГО СЕЗОНА

Исключаем неприятные сюрпризы на производстве





www.frutopiano.ru

frutopiano@mail.ru

+7 960 425 11 66
+7 938 077 76 60