



A TRADITION OF INNOVATION SINCE 1883

PARADISE  
FRUITS  
FREEZE DRIED | by Jahncke





## QUALITÄT DIE AUS DER KÄLTE KOMMT – DER PURE FRUCHTGENUSS

Innovativ, dynamisch, kompetent – Paradise Fruits Freeze Dried ist der Spezialist im Bereich Gefriertrocknung. Unsere Produkte enthalten keine Zusatzstoffe, sondern bis zu 100% Frucht oder Gemüse – exquisit im Geschmack, natürlich in der Optik. Wir bieten ein umfangreiches Portfolio hochwertiger gefriergetrockneter Produkte, flexible Lösungen für industrielle Anwendungen sowie Lohntrocknungsmöglichkeiten.

Mit modernster Technik und stetig expandierender Leistungsfähigkeit garantieren wir gleichbleibend höchste Qualität und kontinuierliche Versorgung.

### ZERTIFIZIERUNGEN

Sicherheit und Qualität haben bei Paradise Fruits Freeze Dried oberste Priorität. Durch die Einhaltung globaler Standards und Vorgaben garantieren wir höchste Güte und effektive Produktionsabläufe.

- FSSC 22000
- Bio
- Koscher
- Halal
- NOP
- RSPO



## VIELSEITIG – LEICHT – LECKER

Gefriertrocknung funktioniert nach dem Prinzip der Sublimation: Ausgesuchten, erntefrischen Rohstoffen wird nach dem Frosten schonend das als Eis gebundene Wasser entzogen.

Unter Vakuum hat Wasser die Eigenschaft, direkt aus dem gefrorenen in den gasförmigen Zustand überzugehen. Das gefriergetrocknete Produkt verliert dadurch einen Großteil seines Gewichts, behält aber die typischen Eigenschaften wie Geschmack, Struktur und Nährstoffe.

Wir können weit mehr als nur Früchte trocknen: Das Freeze Dried Portfolio umfasst eine breitgefächerte Palette innovativer Produktentwicklungen. Kombinationen aus verschiedenen Rohstoffen wie Fruchtpurees, Säften oder auch Milchprodukten wie Joghurt lassen – in den Trocknungsprozess integriert – neue Formen, kreative Strukturen und Geschmacksrichtungen entstehen.

### PLUSPUNKTE

- Formstabil
- Leicht
- Lange haltbar
- 100% Frucht
- GMO-frei
- Clean Label
- Natur pur

PRODUKTE

PRODUKTE

## FRUCHTIGE FRISCHE

Ernährungsphysiologisch besonders wertvoll – Im Gegensatz zu alternativen Trocknungsverfahren bleiben bei der Gefriertrocknung Antioxidantien und Phytonährstoffe erhalten.

### GANZE FRÜCHTE

Ganze Früchte bestechen durch ihre frische Optik und den natürlichen Geschmack. Sie eignen sich optimal als gesundes Upgrade für Cerealien, Schokolade und Snacks.

### SCHEIBEN

Nur die Gefriertrocknung macht's möglich: Früchte wie Kiwis, Bananen oder Erdbeeren sehen aus wie frisch geschnitten.

### SEGMENTE

Von A wie Ananas bis Z wie Zitrusfrüchte – In unverfälschter Segmentform passen gefriergetrocknete Früchte perfekt zu natürlichen, gesunden Snackideen. Ebenso ideal ergänzen sie Frühstückscerealien, Müslis und Riegel.



## NATÜRLICH GUT

### FRUCHTSTÜCKE

Naturbelassen – lecker – vielseitig einsetzbar: Klein geschnitten geben gefriergetrocknete Früchte – wahlweise mit oder ohne Schale – Schokolade, Tee und Snacks einen fruchtigen „Kick“. Sie sind in unterschiedlichen Formaten und Größen erhältlich.

### PULVER

Exquisiter Geschmack, natürliche Farbe und zahlreiche Gesundheitsaspekte – Fruchtpulver harmonieren großartig mit Schokolade, Fruchtfüllungen, Säften, Smoothies, Backwaren oder Getränken.





PRODUKTE

PRODUKTE

## CRUNCHY & CNUSPER

CRUNCHY GRANULATE und CNUSPER WÜRFEL sind unverwechselbare Produkte – geformt mit Hilfe eines speziell angepassten Gefriertrocknungsprozesses. Wir bieten leckere, 100%ige Frucht- und Gemüse Rezepturen sowie solche mit Zucker, Milch, Joghurt, Kaffee, Kakao, Minze und mehr – ganz wie es Ihr Projekt erfordert!

### GRÖSSEN:

Auf Anfrage ist eine Vielzahl von Größen erhältlich.



## SMOOTHEE BITES

Einzigartige Snackkreation: Ihr crisper Biss sowie der frisch-fruchtige Geschmack machen die SMOOTHIE BITES zur leckeren Zwischenmahlzeit für Groß und Klein. Das innovative Freeze Dried Produkt besteht zu 100% aus Frucht – oder wird mit verschiedenen Zutaten wie Gemüse, Joghurt, Milch oder Kaffee kombiniert.

### GRÖSSE

30 x 30 mm



ANWENDUNGEN

ANWENDUNGEN

## OFENFRISCHER GAUMENKITZEL

Die fruchtige Lösung für innovative Backwaren – Freeze Dried Pulver und Fruchtstücke verstärken den natürlichen Zauber Ihrer sahnigen Füllungen und erobern die Herzen Ihrer Kunden als verführerische Dekoration.

Alle Formate und Rezepturen können individuell angepasst werden – ganz auf Ihre Wünsche und kommerziellen Anforderungen zugeschnitten.



## GESUNDE VERSUCHUNGEN

Frische Ideen in Sachen Geschmack und Optik: Gefriergetrocknete Früchte, weiche Smoothie Bites oder Crunchy Granulate verleihen schokoladigen Produkten natürlich-gesunde Flügel. Zudem machen sie Ihre Sommerkreationen zu einem exquisiten Geschmackserlebnis. – Wir kreieren die idealen Fruchtbestandteile für Ihre Anwendungen!



## FRUCHTIGES MIT BISS

Erst mit gefriergetrockneten Früchten werden Cerealien zum perfekten Frühstück oder zu einer leckeren Zwischenmahlzeit. In Müsli- und anderen Riegeln sorgen sie als fruchtig-frische Kontrapunkte für einen natürlichen Geschmacks-Kick.



## NATÜRLICH GENIESSSEN

Lebendige Farben, natürliche Optik, köstlicher Duft und Geschmack – Gefriergetrocknetes Obst ist die ideale Zutat für Früchte- und Kräutertees sowie weitere Getränkevarianten. Ob klein geschnitten oder als ganze Früchte: Unsere Topseller sind Apfel-, Erdbeer- sowie Himbeerstücke neben Orangen- und Zitronenschalen.





PARADISE  
FRUITS  
FREEZE DRIED | by Jahncke

PARADIESFRUCHT GMBH  
Bergener Strasse 10 | 29410 Salzwedel | Germany  
Fon +49 - 3901 - 307 900 | Fax +49 - 3901 - 307 901  
fd@paradise-fruits.de  
www.paradise-fruits.de

