























UNA TRADICIÓN DE INNOVACIÓN DESDE 1883





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







ACEREA DE NOSOTROS

ACERA DE NOSOTROS

LIOFILIZACIÓN - EXPERIENCIA DE LA FRUTA PURA

Innovador, dinámico, capaz: Paradise Fruits CERTIFICACIONES Freeze Dried es el experto destacado en el campo de la liofilización. Nuestros productos no contienen conservantes, sino hasta un 100% de fruta o verdura pura, deliciosa y visualmente natural. Nos enorgullece ofrecer un catálogo ampliamente diversificado de productos liofilizados de primera calidad y soluciones flexibles para aplicaciones industriales, incluido el secado por encargo.

Para Paradise Fruits Freeze Dried la calidad y la seguridad son prioritarias. Cumplimos con las normas y disposiciones internacionales, por lo que garantizamos excelencia natural y procesos de producción eficaces.

- FSSC 22000
- Orgánico
- Kosher
- Halal
- NOP
- RSPO
- Certificación QS para la carne y el procesamiento de la carne
- ISO 50001

VERSÁTIL - LIGERA - SABROSA

La liofilización es un proceso en el que las ma- BENEFICIOS terias primas congeladas se colocan en un vacío refrigerado y los cristales de hielo del producto se subliman en vapor de agua, mientras que se conserva la estructura celular del producto original.

Aunque las frutas liofilizadas son pequeñas y ligeras, los estudios demuestran que los fitoquímicos antioxidantes que se encuentran en el estado fresco de las frutas se conservan en niveles casi igual de elevados después de la liofilización.

Además de nuestros productos de fruta pura, hemos desarrollado una serie de ingredientes que utilizan el proceso de liofilización y combinan diferentes materias primas: desde purés y zumos de frutas hasta yogur y portadores de maltodextrina y glucosa. Nuestro objetivo: crear nuevas formas, texturas y aromas de vanguardia, como nuestro surtido CRUNCHY y CNUS-PER.

- Integridad de la forma
- Peso ligero
- Periodo de conservación prolongado
- Sin OGM
- Etiquetado limpio
- Todo natural





PRODUCTOS PRODUCTOS

FRESCURA IRRESISTIBLE

Nutricionalmente muy recomendable. En un notable contraste con otros procesos de secado, la liofilización preserva los antioxidantes y otros fitonutrientes.

FRUTAS ENTERAS

Las frutas enteras impresionan por su aspecto vibrante y su sabor natural. Son el complemento ideal para los cereales del desayuno, el chocolate o los aperitivos saludables.

RODAJAS

Solo la liofilización lo hace posible: Frutas como el kiwi, el plátano y la fresa parecen recién cortadas.

GAJOS

Cítricos, fresa o piña: En su forma originalmente segmentada, las frutas liofilizadas son cercanas a la naturaleza y suponen ideas saludables de picoteo. También mejoran a la perfección los cereales de desayuno, la granola y las barritas.





TROZOS

Naturales, sabrosas y de uso universal: nuestras frutas liofilizadas dan un toque afrutado al chocolate, al té o a los aperitivos. La gama de tamaños es amplia y puede adaptarse perfectamente a su aplicación.

POLVOZ

Sabor delicado, color brillante y un impulso de nutrientes: la fruta en polvo combina perfectamente con el chocolate, los rellenos dulces, los zumos y batidos, los productos de panadería o las bebidas.







Nos CRUNCHY GRANULATES son un formato úni- FORMATOS co elaborado con un proceso de liofilización especialmente adaptado.

No solo ofrecemos fórmulas con hasta un 100 % de fruta o verdura, sino también mezclas con azúcar añadido, yogur, leche, café, cacao, especias, hierbas y mucho más

- adaptados a los requisitos de su proyecto.

- 1-3 mm, 2-5 mm, 2-10 mm
- Hay una gama de otros tamaños que se pueden personalizar y están disponibles a petición.



Nuestras SMOOTHEE DROPS ofrecen una aventura gustativa completamente nueva: fruta pura o combinada con yogur o verduras, con o sin azúcar añadido. El suave proceso de producción a baja temperatura preserva los beneficios de los ingredientes utilizados y puede contribuir a un estilo de vida saludable.

La base húmeda nos permite combinar una gran variedad de ingredientes: cualquier cosa que se le ocurra, podemos hacerla.

FORMATOS

- Ø 15 mm
- Ø 20 mm

Nuestros CNUSPER liofilizadas son un producto crujiente que se derrite en la lengua. Igual que las SMOOTHEE DROPS, los deliciosos daditos se pueden completar con diferentes in-

gredientes, como suplementos, verduras, yogur, leche o café.

FORMATOS

■ 10 X 12 mm



APLICACIONES

DELICIAS AL HORNO

La solución afrutada para repostería innovadora: el alto contenido de fruta, la baja humedad residual y la estabilidad de horneado hacen que los polvos y trozos liofilizados sean el ingrediente perfecto. Potencian el sabor y el color del producto de forma natural, desde los rellenos cremosos hasta las decoraciones tentadoras, pasando por los puntos afrutados.

Todos los formatos y recetas pueden adaptarse individualmente, especialmente para satisfacer sus necesidades y aplicaciones comerciales.





APLICACIONES

TENTACIONES SALUDABLES

Ideas frescas en cuanto a sabor y efecto visual: Las frutas liofilizadas, las exclusivas Smoothee Drops o los Crunchy Granulates son un complemento natural y saludable para los productos de chocolate. Además, convierten sus mezclas veraniegas en una exquisita aventura de sabor. ¡Creamos las innovaciones frutales perfectas para sus aplicaciones!



APLICACIONES

APLICACIONES

FRUTAS CON VENTAJA

Solo con las frutas liofilizadas, los cereales pueden convertirse en un desayuno perfecto o en una deliciosa merienda. Como contrapartida afrutada y fresca, añaden una nueva dimensión de sabor a barritas de muesli o de otros ingredientes.

DISFRUTE NATURAL

Colores vivos, atractivo visual, magnífico aroma, excelente sabor: las frutas liofilizadas son ingredientes esenciales para las infusiones de frutas y hierbas, así como para numerosos productos de bebidas.

Ya sea picada, como fruta entera o en gajos naturales: Nuestros productos más vendidos son los trozos de manzana, fresa y frambuesa, así como la piel de naranja y limón.