



UNA TRADICIÓN DE INNOVACIÓN DESDE 1883

PARADISE GARDEN
by Jahncke

PARADISE GARDEN
Asseler Strasse 110 | 21706 Drochtersen | Alemania
Fon +49 - 4148 - 615 110
info@paradise-garden.de
www.paradise-garden.de



PARADISE GARDEN
by Jahncke



MARCA INNOVADORA LÍDER

Operamos en todo el mundo: Paradise Garden se especializa en el suministro global de hierbas, especias, verduras, carnes, mariscos y otras especialidades culinarias liofilizadas. Es el complemento perfecto para la cartera de productos dulces que ofrece nuestra empresa hermana Paradise Fruits Freeze Dried (Paradiesfrucht GmbH).

Tecnología ultrarrápida: utilizando una planta de secado de última generación, fabricamos innovadores alimentos sabrosos e ingredientes culinarios liofilizados.

Abastecerse de los mejores productores de todo el mundo garantiza una alta calidad y un suministro continuo. La seguridad y la calidad son las principales prioridades de Paradise Garden. El cumplimiento de las normas y reglamentos internacionales garantiza la calidad de nuestros productos.

El secado por encargo también forma parte de la amplia gama de servicios de Paradise Garden. Además, en estrecha colaboración con nuestros clientes, podemos desarrollar soluciones a medida para proyectos únicos.



CENTRÁNDONOS EN EL DISFRUTE NATURAL

El objetivo principal de cualquier fabricante de alimentos es preservar la forma natural, el sabor, el color, la textura y los valores nutricionales de los mejores productos de la naturaleza. La liofilización es el método de producción ideal para lograrlo.

Otros beneficios: los productos liofilizados son ligeros, estables y sin conservantes; es la solución perfecta de ingredientes para comidas preparadas, sopas, salsas, queso, productos lácteos y mucho más.

Gracias a nuestra experiencia y a la tecnología más avanzada, le ayudamos a llevar a cabo sus ideas de recetas.

SUMINISTRO EXTREMADAMENTE SEGURO

Paradise Garden está afrontando con éxito nuevos retos: el cambio climático lleva años avanzando por todo el mundo. Los cultivos, antes estables, empiezan a sucumbir a estos cambios. Esto dificulta el suministro a nuestros clientes, cuyas exigencias de calidad aumentan al mismo tiempo.

Estamos cumpliendo estos requisitos con estrategias innovadoras: además de nuestros socios

de cultivo europeos, trabajamos con productores de confianza en China, India, Centroamérica y Sudamérica.

Esta estrategia garantiza un suministro extremadamente seguro, tanto en términos de calidad como de cantidad. Gracias al efecto de la capacidad de contraestación, Paradise Garden siempre puede disponer de recogidas frescas. Además, nuestra gama de productos se ha ampliado: la hierba limón, la lima kaffir y las hojas de curry, así como muchos otros, son nuevos en nuestro surtido.



VERDURAS

Una solución inmejorable: la liofilización conserva perfectamente el aspecto y el sabor fresco del producto, por lo que es ideal para los alimentos preparados. Nuestra amplia gama incluye diversos formatos, cortes y tamaños, como ramilletes, hojas, dados, rodajas, gajos, granos y polvo.

HIERBAS & ESPECIAS

Deliciosas y disponibles durante todo el año: Las hierbas y especias liofilizadas son ingredientes indispensables para la industria alimentaria. Los productos básicos tradicionales como el tomillo, el romero y el orégano forman parte de nuestra gama, así como otras especialidades como el chile, la pimienta verde en grano, la hierba limón, el jengibre y el ajo silvestre.



APLICACIONES

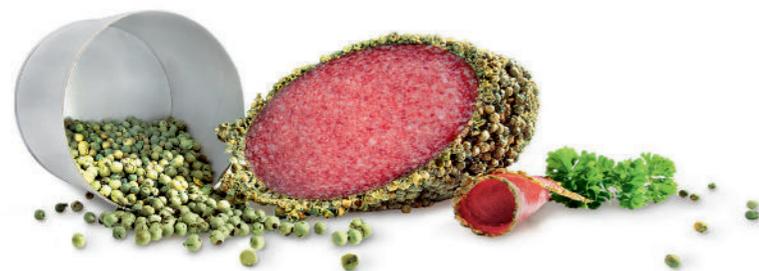
APLICACIONES

3-2-1... ¡LISTO PARA COMER!

Los productos liofilizados son un complemento perfecto para sopas (instantáneas), salsas, fideos o verduras: el atractivo visual natural y el sabor y el aroma frescos de los productos se conservan de forma impecable.

FRESCURA CON UN TOQUE ESPECIAL

Debido a sus bajos valores microbiológicos y a sus favorables niveles de dosificación, las hierbas, especias y verduras liofilizadas son la „guinda del pastel“ para la leche, el queso y otros productos. En carnes como las salchichas, los salamis y las albóndigas, aportan un sabor aromático único.



PURO CONDIMENTO – NATURALMENTE BUENO

Cada vez son más los cocineros expertos y los héroes de la cocina doméstica que prefieren las hierbas y especias liofilizadas para cocinar. Paradise Garden diseña mezclas personalizadas, así como sabores individuales para su envasado en latas, botes de cristal o bolsas plegables.

