



**ПРОДУКЦИЯ ИЗ ЭКЗОТИЧЕСКИХ ФРУКТОВ  
ДЛЯ ВАШЕГО БИЗНЕСА**

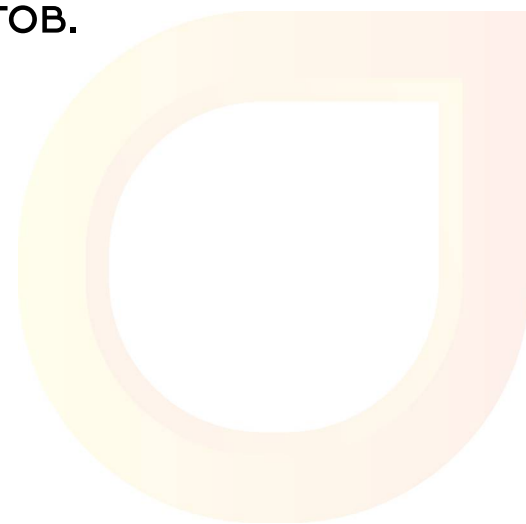




# УВАЖАЕМЫЕ ПАРТНЁРЫ!

Приглашаем вас к сотрудничеству  
с нашей компанией ТОО «FRUTECO».

Мы представляем в Казахстане и странах СНГ  
продукцию, произведённую на контрактной  
основе во Вьетнаме — в сотрудничестве с  
одним из ведущих заводов по переработке и  
заморозке экзотических фруктов.







Наша компания предлагает широкий ассортимент  
продуктов из свежемороженых  
и переработанных экзотических фруктов:





**100%  
NATURAL  
PRODUCT**



**МАНГО**  
**IQF нарезка**  
**300 gr**



АНАНАС  
IQF дольки  
300 gr



**МАНГО**  
**IQF нарезка**  
**1000 gr**



АНАНАС  
IQF дольки  
1000 gr



БАНАН  
IQF нарезка  
1000 gr







Натуральный  
сок  
HPP МАНГО  
300 ml



Натуральный  
сок  
HPP АНАНАС  
300 ml



Натуральный  
сок  
HPP МАРАКУЙЯ  
300 ml



Натуральный  
сок  
HPP микс  
МАНГО  
МАРАКУЙЯ  
300 ml



Натуральный сок  
HPP микс  
ДРАГОН-ФРУТ  
АНАНАС  
КАЛАМАНСИ  
300 ml



Натуральный  
сок  
HPP МАНГО  
1000 ml



Натуральный  
сок  
HPP АНАНАС  
1000 ml



Натуральный  
сок  
HPP МАРАКУЙЯ  
1000 ml



Натуральный  
сок  
HPP КУМКВАТ  
(каламанси)  
1000 ml



Натуральный сок  
HPP микс  
ДРАГОН-ФРУТ  
АНАНАС  
КАЛАМАНСИ  
1000 ml



Все фрукты обрабатываются в течение нескольких часов после сбора урожая, что позволяет сохранить их натуральность и максимальную свежесть.

Наша компания рада рассмотреть возможность поставлять Вам более широкую линейку продукции .



МАНГО IQF



ПАПАЙЯ IQF



ДРАГОНФРУТ IQF



МАРАКУЙЯ IQF



АНАНАС IQF



БАНАН IQF



АРБУЗ IQF



ЛАЙМ IQF



АВОКАДО IQF



ГУАВА IQF



КОКОС IQF



ДЖЕКФРУКТ IQF



ЛИЧИ IQF



РАМБУТАН IQF



КАЛАМАНСИ IQF



СМЕТАННОЕ  
ЯБЛОКО IQF



**Наша продукция имеет исключительно натуральный состав и обладает рядом преимуществ:**

**IQF (Индивидуальная быстрая заморозка).**

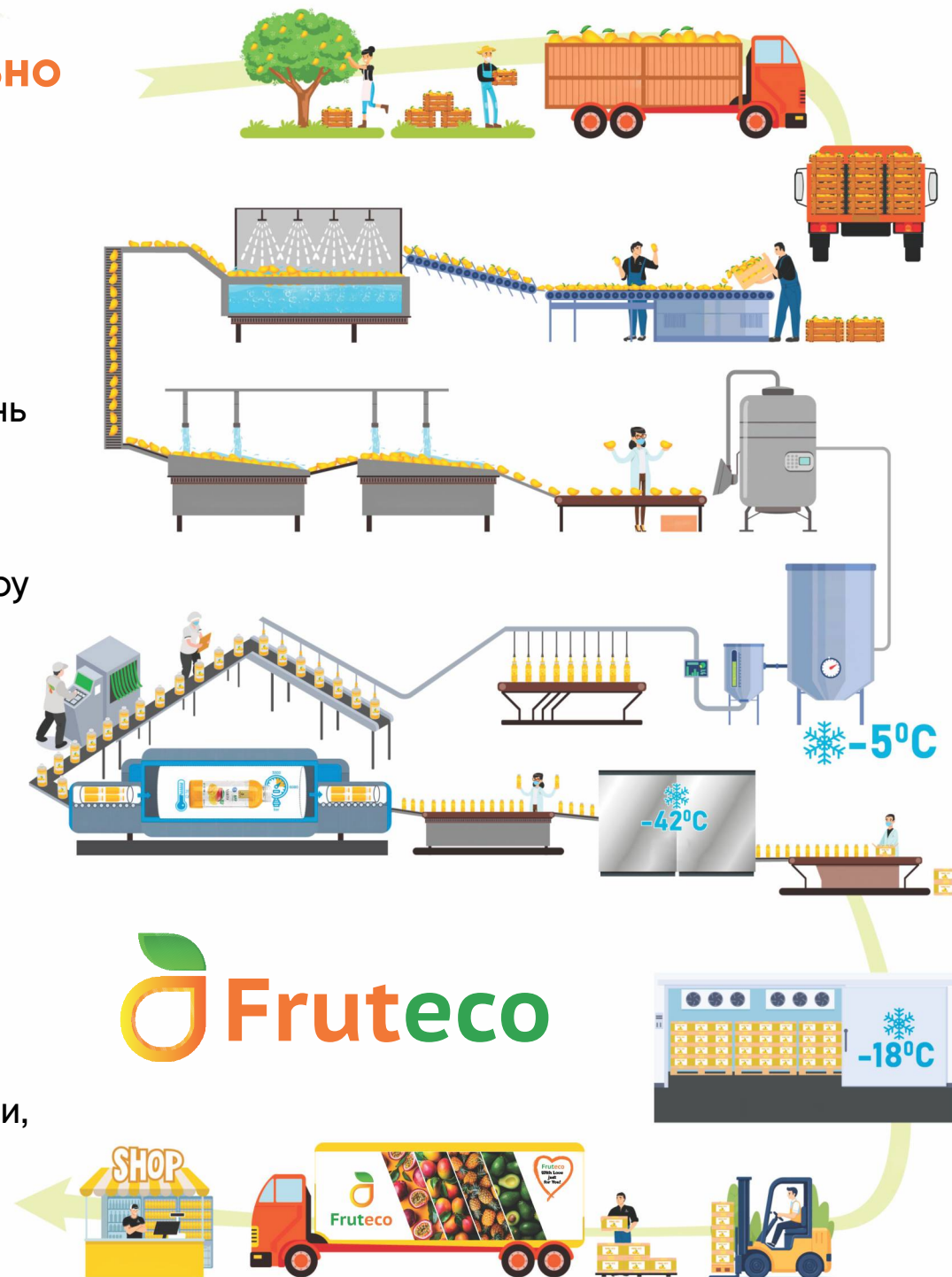
**Принцип:** Каждая долька фрукта быстро замораживается отдельно с помощью потока очень холодного воздуха.

**Преимущества:** Сохранение качества: Позволяет сохранить натуральный внешний вид, вкус, текстуру и питательную ценность при длительном сроке хранения.

**HPP (Высокое гидростатическое давление).**

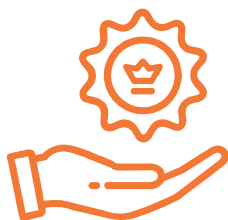
**Принцип:** Продукты подвергаются высокому давлению воды, что убивает патогенную микрофлору.

**Преимущества:** Значительно продлевает срок годности свежих фруктов и соков, не используя термообработку. В отличие от тепловой обработки, высокое давление сохраняет витамины и питательные вещества.





# ПРЕИМУЩЕСТВА СОТРУДНИЧЕСТВА С НАМИ



**ПРЕМИАЛЬНОЕ  
КАЧЕСТВО**



**КОНКУРЕНТНАЯ  
ЦЕНА**



**СВОЕВРЕМЕННАЯ  
ДОСТАВКА**



**ГИБКИЕ  
УСЛОВИЯ ОПЛАТЫ**



**КРУГЛОГОДИЧНЫЕ  
ОТГРУЗКИ ПРОДУКЦИИ**



**ГИБКИЕ УСЛОВИЯ  
СОТРУДНИЧЕСТВА,  
ВКЛЮЧАЯ PRIVATE LABEL,  
B2B-ПОСТАВКИ И СОВМЕСТНЫЕ  
РАЗРАБОТКИ РЕЦЕПТУР**



## ВЫБИРАЙТЕ КАЧЕСТВО



Республика Казахстан, Жетысуский район,  
г. Алматы, ул. Булкушева 9а



+7 775 277 78 99



[www.fruteco.kz](http://www.fruteco.kz)

