



Fruteco

ПРОДУКЦИЯ ИЗ ЭКЗОТИЧЕСКИХ ФРУКТОВ
ДЛЯ ВАШЕГО БИЗНЕСА

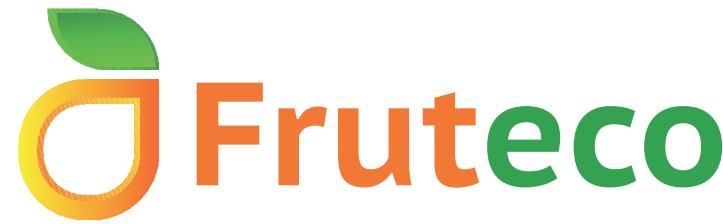




УВАЖАЕМЫЕ ПАРТНЁРЫ!

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 свежезамороженных
и переработанных экзотических фруктов:





Fruteco



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 АНАHAS
1000 ml



Натуральный
сок
HPP МАРАКУЙЯ
1000 ml



Натуральный
сок
**HPP КУМКВАТ
(каламанси)**
1000 ml



Натуральный сок
**HPP микс
ДРАГОН-ФРУТ
АНАHAS
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



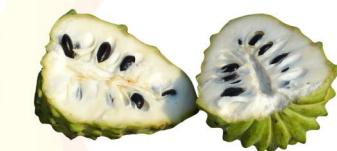
ЛИЧИ IQF



РАМБУТАН IQF



КАЛАМАНСИ IQF



СМЕТАННОЕ
ЯБЛОКО IQF

Наша продукция имеет исключительно натуральный состав и обладает рядом преимуществ:

IQF (Индивидуальная быстрая заморозка).

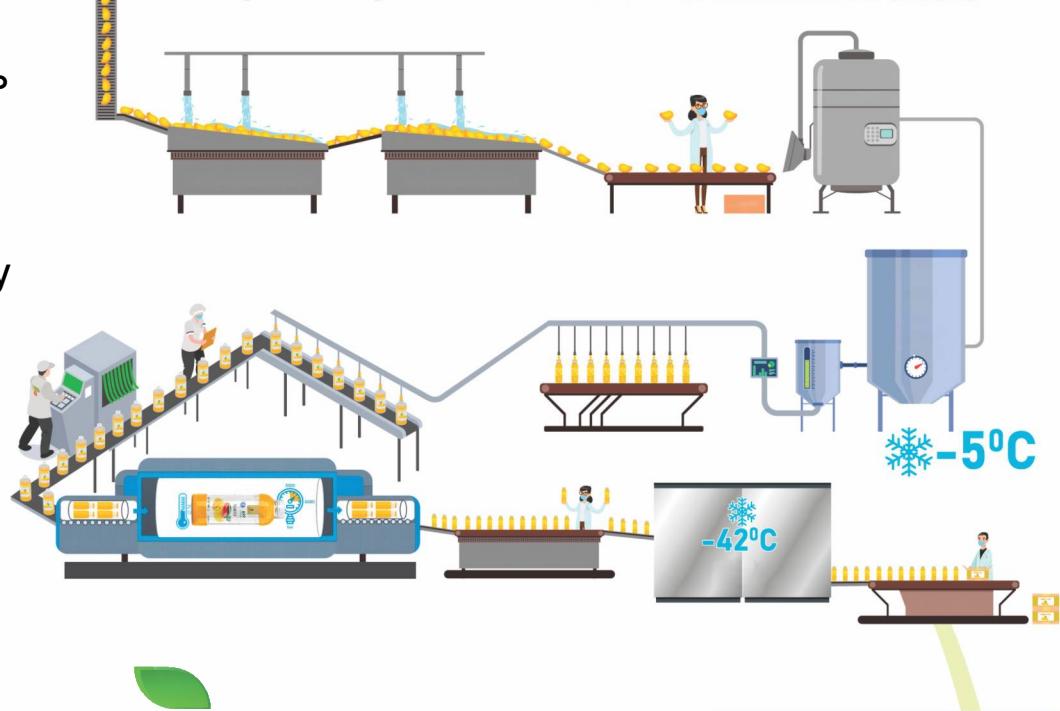
Принцип: Каждая долька фрукта быстро замораживается отдельно с помощью потока очень холодного воздуха.

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.



 **Fruteco**



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. Булкышева 9а

 +7 775 277 78 99

 www.fruteco.kz



HPP
ЖОГАРЫ КЫСЫМДЫ ЧАДЕУ
ОБРАБОТКА ПОД ВЫСОКИМ ДАВЛЕНИЕМ


GMO
FREE


CERTIFIED
HACCP
CERTIFIED


ISO®
9001


HALAL


БЕЗ САХАРА

