

Un contrôle et un savoir-faire tout au long du processus de fabrication qui **respectent la qualité et la spécificité des fruits**

Notre procédé de déshydratation à température douce permet l'évaporation de la quasi-totalité de l'eau contenue dans les fruits.

En moyenne, 10 kg de fruits frais donnent 1 kg de fruits déshydratés.

Ce procédé entièrement naturel ne nécessite l'ajout d'aucun arôme, additif, colorant ou autre auxiliaire technologique. Toute l'authenticité du fruit est ainsi respectée.

Plusieurs formes et références sont disponibles pour tous les goûts et applications !



Fruits entiers déshydratés



Morceaux de fruits déshydraté



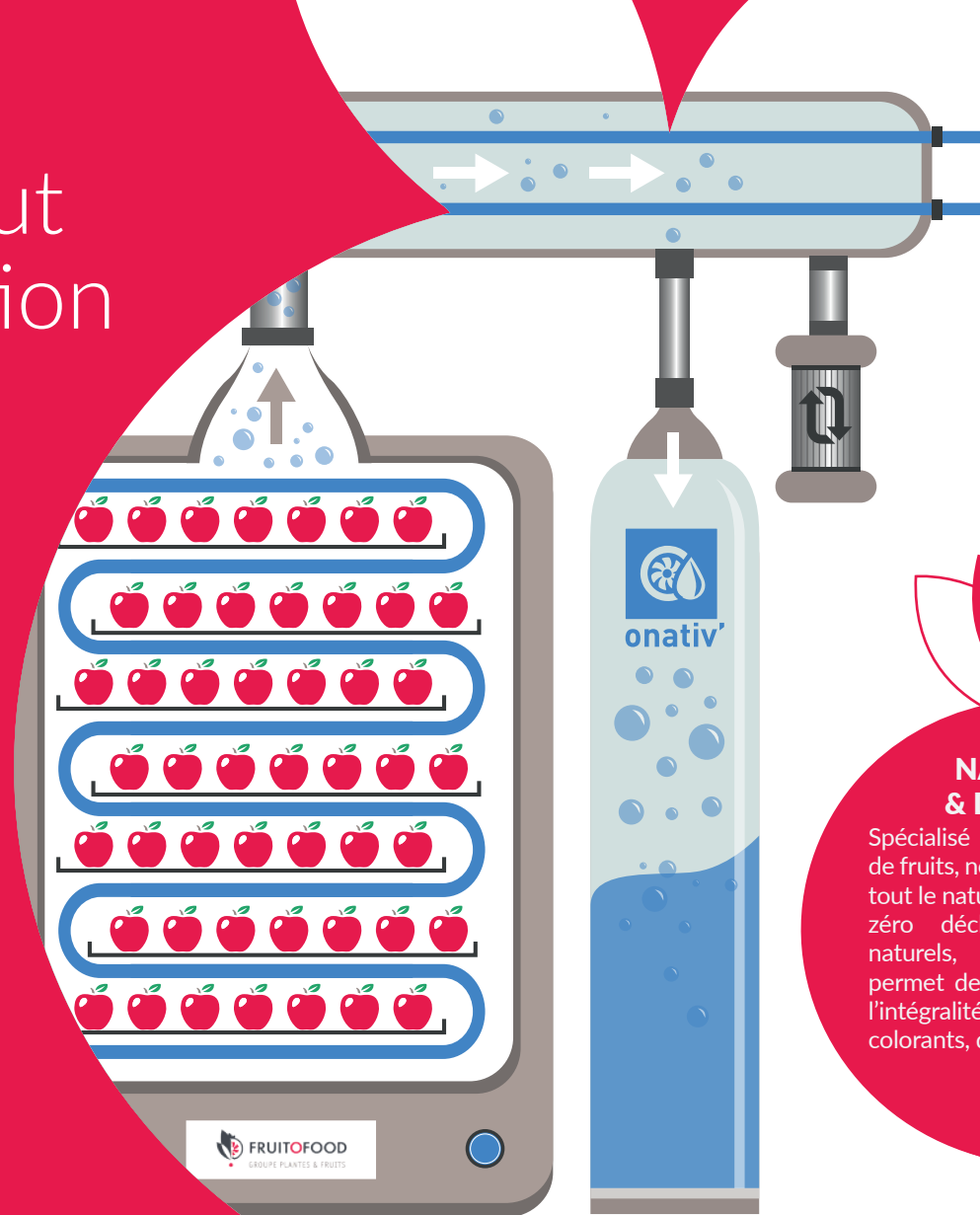
Granulés de fruits déshydraté



Poudres de fruit déshydraté



Eau



NATURALITÉ & DURABILITÉ

Spécialisé dans la déshydratation de fruits, nous veillons à conserver tout le naturel du fruit. Adeptes du zéro déchet et d'ingrédients naturels, notre process nous permet de conserver et valoriser l'intégralité du fruit sans ajouts de colorants, d'arômes ou d'additifs.



FRUITOFOOD Engagements & Garanties

HAUTE QUALITÉ

- Ingrédients de haute qualité
- Facilité d'utilisation

GARANTIES DE FRUITOFOOD

- Une DDM de 18 mois pour la majorité de nos produits
- Un conditionnement idéal avec une poche triple épaisseur
- Un management de la qualité rigoureux au quotidien
- Une traçabilité complète pour une totale transparence

CERTIFICATIONS

Au cours des années, Fruitofood à acquis, les certifications garantissant la haute qualité de ses produits.



DÉVELOPPEMENT DURABLE

Notre démarche de développement durable est traduite par la mise en place d'une Politique de **Responsabilité Social en Entreprise (RSE)**.

Fondée sur les recommandations de la norme **ISO 26030**, elle expose nos **valeurs et engagements**.



Naturalité
Une expertise végétale



Maitrise
Au cœur de notre développement



Proximité
Contribuer à la dynamique du territoire

A propos de nous Spécialiste du fruit déshydraté !

Depuis 2002, FRUITOFOOD est spécialiste français des fruits déshydratés. Réputés dans ce domaine, nous proposons une gamme d'ingrédients issus de fruits déshydratés en agriculture biologique ou conventionnelle.

Tous les fruits peuvent être utilisés en agroalimentaire.

Du fruit à l'eau, zéro déchet !

Notre process nous permet de développer une gamme d'eau directement extraite du fruit et commercialisée sous la marque Onativ®.



Depuis 2019, FRUITOFOOD fait partie du groupe Plantes & Fruits.

Né de l'Union de Fruitofood et PMA28, deux entreprises liées au monde végétal, le groupe Plantes & Fruits est engagé dans une démarche de développement durable.



Nos produits



Baies et Fruits rouges

Fraise, Framboise, Cassis, Mûre, Canneberge, Myrtille, Boysenberry, Sureau, Aronia



Agrumes

Citron vert, Citron jaune, Orange, Orange sanguine, Pamplemousse, Mandarine, Yuzu, Bergamote, Kumquat



Fruits à noyau

Pêche, Griotte, Abricot, Prune, Cerise



Fruits à pépins

Pomme, Poire, Coing



Fruits à pépins exotiques

Mangue, Ananas, Fruit de la Passion, Grenade, Goyave, Cactus, Acérola, Papaye, Litchi, Goji



Autres fruits et légumes

Olive verte, Olive noire, Rhubarbe, Tomate, Figue violette



Spécialités

Miel, Caramel, Sirop d'érable

Plus d'informations sur :
fruitofood.com

Tél : 33 (0) 237 81 86 91
Le Pâtis - 28 240 FONTAINE-SIMON - FRANCE

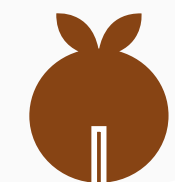
Nos applications

AGROALIMENTAIRE

Thés & infusions



Chocolat et Confiserie



Panification, Pâtisserie et Biscuiterie



Nutraceutique



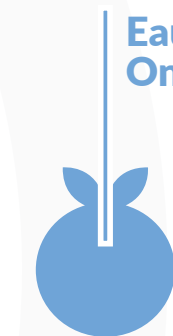
Produits traiteur



Cocktails et boissons



COSMETIQUE



Eau de fruit Onativ®

Baby Food sur demande

Plus d'informations

