

**frutabö**

FRUTAS LIOFILIZADAS · PREMIUM

# Sabor *natural,* conservado.

Catálogo completo de frutas y verduras liofilizadas para industria alimentaria, panadería, repostería, cereales y desarrollo de producto.



ÍNDICE

# Lo que encontrarás *en este* *catálogo.*

01 **El proceso de liofilización**

Qué es y por qué importa

---

03 **Formatos y fracciones**

Segmentos, gránulos, polvo y más

---

05 **Calidad y certificaciones**

Estándares y trazabilidad

---

02 **Catálogo de frutas**

29 referencias con fracciones disponibles

---

04 **Aplicaciones**

Panadería, repostería, cereales, snacks

---

06 **Contacto y pedidos**

Solicita muestras y cotizaciones

---

LIOFILIZACIÓN

# Toda la fruta. *Sin el agua.*

La liofilización (freeze-drying) es un método de secado por sublimación al vacío. La fruta se congela rápidamente y, en condiciones de presión reducida, el hielo pasa directamente a vapor sin pasar por estado líquido.

El resultado: un producto crujiente, ligero y estable que conserva hasta el **97% de los nutrientes, el color, el aroma y el sabor** de la fruta fresca.



## Selección y preparación

Fruta fresca en su punto óptimo de madurez, lavada y cortada.



## Congelación rápida · -40 °C

Cristales de hielo finos para preservar la estructura celular.



## Sublimación al vacío

El hielo pasa directamente a vapor. 24–48 horas de proceso.



## Envasado y trazabilidad

Atmósfera controlada. Vida útil hasta 24 meses.

POR QUÉ LIOFILIZAR

# Cinco razones por las que *tus clientes* lo notan.

**97%****Nutrientes intactos**

Vitaminas, minerales y antioxidantes preservados frente al secado térmico.

**24m****Vida útil estable**

Sin necesidad de refrigeración. Conservación hasta 24 meses.

**0%****Aditivos**

Sin azúcares añadidos, conservantes ni colorantes. 100% fruta.

**-90%****Peso reducido**

Logística más eficiente. Menor coste de transporte y almacenaje.

**100%****Sabor original**

Color, aroma y textura crujiente intactos. Hidrata en segundos.

CATÁLOGO COMPLETO

# 29 frutas. *Múltiples* formatos.

Desde clásicos como fresa, manzana y plátano hasta superfrutas como aronia, espino amarillo o saúco negro. Disponibles en enteras, mitades, segmentos, sémolas (gránulos) calibradas y polvo.

29 referencias

9 formatos

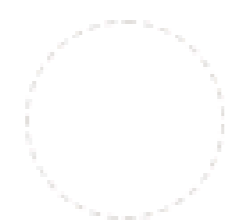
100% fruta



FORMATOS DISPONIBLES

# Cómo se presenta *cada fruta.*

FORMATO 01



## Entera

Pieza completa liofilizada. Ideal para snack, cereales premium y decoración.

FORMATO 02



## Mitades

Fruta partida por la mitad. Excelente visibilidad del corte para presentación.

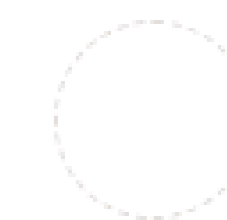
FORMATO 03



## Rodajas

Lonchas finas crujientes. Perfectas para snacks, infusiones y toppings.

FORMATO 04



## Segmentos

Trozos irregulares de tamaño medio. Ideales para mezclas de muesli y barras.

FORMATO 05



## Gránulos · Sémola calibrada

Gránulos de fruta calibrados con precisión para industria. Distintos tamaños según aplicación:

0-2 mm

0-4 mm

0-6 mm

0-7 mm

0-10 mm

0-20 mm

4-6 mm

4-9 mm

FORMATO 06



## Polvo · 100% fruta

Fruta liofilizada molida finamente. Soluble, alta intensidad de sabor y color. Para batidos, helados, panadería, cosmética y suplementos.

Estándar








Sin pestañas / sin pepitas

Personalización por lote

LISTADO COMPLETO · PARTE 1 / 2

# Frutas *A - J*

FRUTA · FORMATOS DISPONIBLES  
15 referencias


















	<b>Albaricoque</b>	Rodajas · Mitades · Gránulos 0-4 mm · Polvo
	<b>Aronia</b>	Entera · Mitades · Polvo
	<b>Arándano</b>	Entero · Gránulos 0-4 mm · Polvo
	<b>Arándano rojo</b>	Entero · Mitades · Gránulos 0-6 mm
	<b>Cereza</b>	Entera · Rodajas · Gránulos 0-4/6/10 mm · Polvo
	<b>Ciruela</b>	Mitades · Gránulos 0-6/10 mm · Polvo
	<b>Frambuesa</b>	Entera · Gránulos 0-2/6 mm · Polvo · Polvo sin pepitas
	<b>Fresa</b>	Entera · Rodajas · Mitades-rodajas · Gránulos 0-4/6/10, 4-6, 4-9 mm · Polvo

	<b>Granada</b>	Granos · Polvo
	<b>Grosella espinosa</b>	Entera · Mitades · Polvo
	<b>Grosella negra</b>	Entera · Mitades · Gránulos 0-4 mm · Polvo
	<b>Grosella roja</b>	Entera · Mitades · Gránulos 0-4 mm
	<b>Espino amarillo</b>	Mitades · Polvo · Polvo sin pepitas
	<b>Manzana sin piel</b>	Segmentos · Gránulos 0-4/6/10/20 mm · Polvo
	<b>Mora</b>	Entera · Gránulos 0-4 mm · Polvo
	<b>Saúco negro</b>	Entero · Mitades · Polvo

LISTADO COMPLETO · PARTE 2 / 2

# Frutas *K-Z*

FRUTA · FORMATOS DISPONIBLES  
14 referencias

 Kiwi	Gránulos 0-4 mm · Gránulos 0-10 mm	 Naranja sin piel	Gránulos 0-7 mm
 Limón con piel	Gránulos 0-4 mm · Polvo	 Aceituna negra	Gránulos 0-6 mm · Rodajas · Polvo
 Limón sin piel	Gránulos 0-10 mm	 Aceituna verde	Gránulos 0-6 mm · Rodajas · Polvo
 Mandarina	Segmentos · Polvo	 Papaya	Gránulos 0-10 mm · Polvo
 Mango	Gránulos 0-6 mm · Gránulos 0-10 mm · Polvo	 Pasa	Entera
 Maracuyá	Gránulos 0-20 mm	 Pera	Gránulos 0-6 mm · Gránulos 0-10 mm · Polvo
 Melocotón	Segmentos · Gránulos 0-4/6/10 mm · Polvo	 Piña	Segmentos · Gránulos 0-4/6/10 mm · Polvo
 Naranja con piel	Gránulos 0-4 mm · Polvo	 Plátano	Rodajas · Gránulos 0-6 mm · Gránulos 0-10 mm · Polvo
		 Uva tinta	Rodajas · Polvo

# Para tus *desarrollos* de producto.

PARTE 1 / 2



SECTOR · 01

## Panadería y repostería

Polvos para masas, rellenos, glaseados naturales y decoración. Inclusiones de gránulos en bizcochos, galletas y croissants sin migración de humedad.

Polvo

Gránulos 0-4 mm

Gránulos 4-6 mm



SECTOR · 02

## Cereales, granolas y barras

Trozos crujientes, mantienen textura aún mezclados con leche o yogur durante minutos. Aporte visual y aspiracional al producto final.

Segmentos

Gránulos 4-9 mm

Rodajas



SECTOR · 03

## Chocolate y confitería

Inclusiones en tabletas, bombones rellenos, coberturas. La baja humedad evita el blooming y prolonga vida útil del producto.

Polvo

Gránulos 0-6 mm

Entera (frambuesa)

# Listo para el *consumidor* final.

PARTE 2 / 2



SECTOR · 04

## Lácteos, batidos y helados

Yogures, requesón, postres lácteos, batidos y mantecados artesanos. El polvo aporta color natural y sabor concentrado sin agua añadida.

Polvo

Gránulos 0-2 mm



SECTOR · 05

## Snacks y nutrición infantil

Snacks crujientes 100% fruta, papillas y smoothie pouches. Sin azúcares añadidos. Apto para alimentación a partir de 6 meses según receta.

Entera

Mitades

Rodajas



SECTOR · 06

## Té e infusiones premium

Rodajas y trozos liofilizados aportan aroma, color y un hidratado limpio en la taza, sin azúcares ni aromas añadidos. Ideales para tés frutales, rooibos e infusiones wellness.

Rodajas

Gránulos 4-9 mm

Mitades

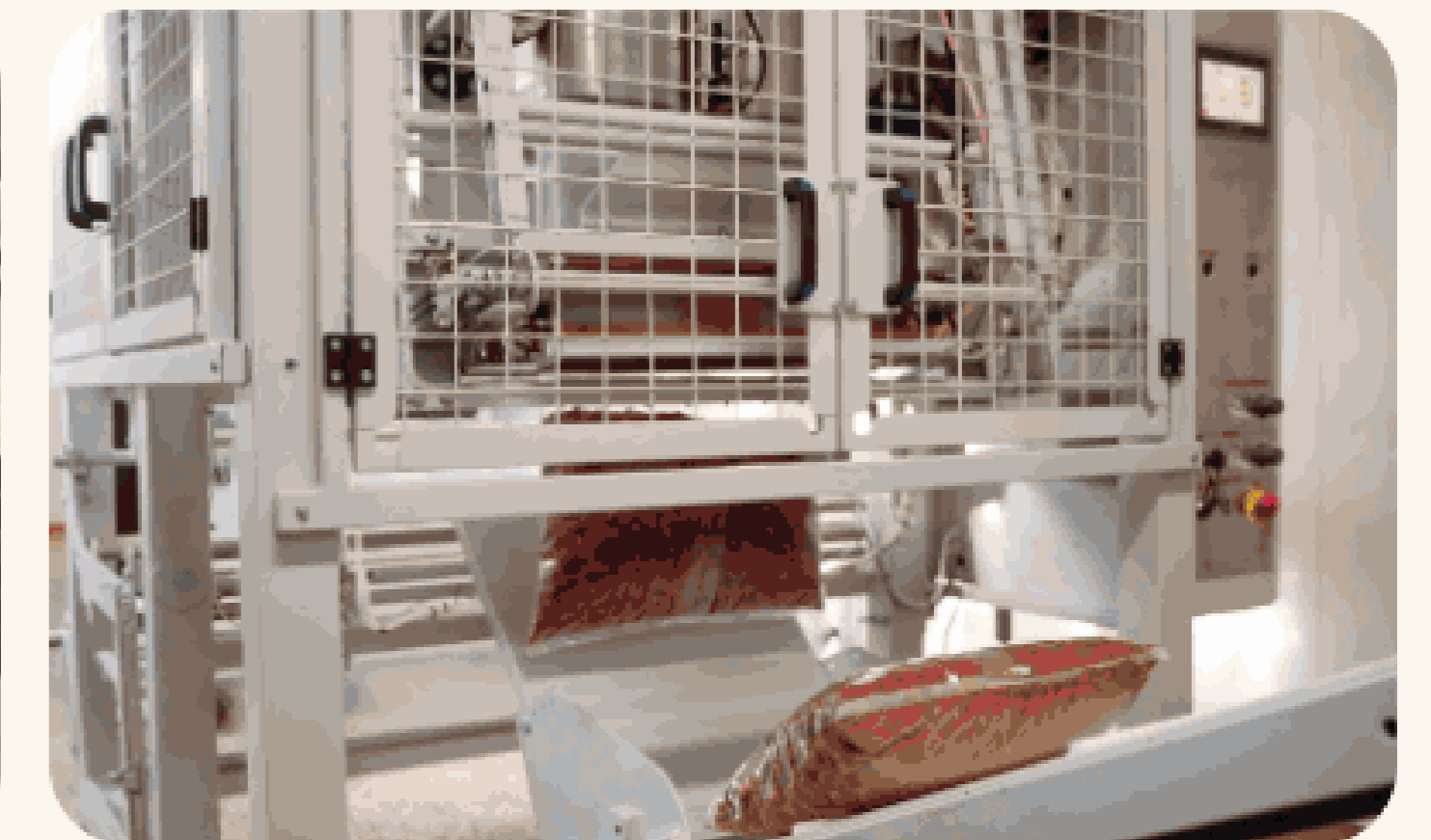
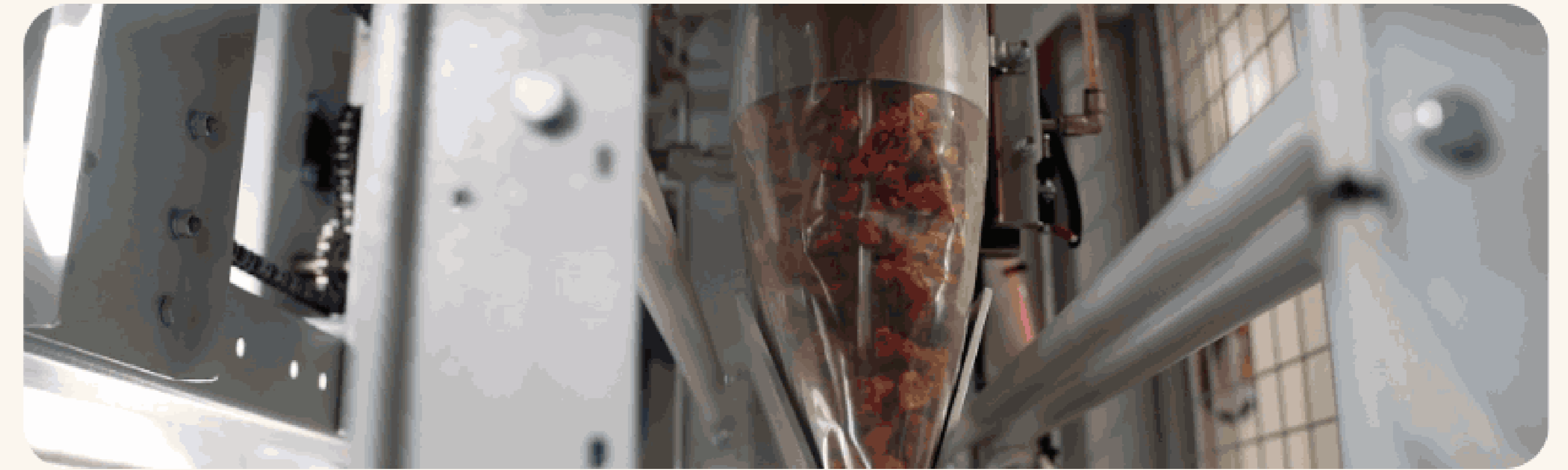
PRODUCCIÓN · POLONIA

# Tres generaciones *liofilizando* fruta.

En FRUTABO somos distribuidores para España de una de las plantas de liofilización más reconocidas de Europa, ubicada en Polonia. Una fábrica familiar con tres generaciones de experiencia que ha refinado la técnica casi hasta la perfección.

La planta opera a escala internacional con un parque de maquinaria altamente especializado e innovador. Su tradición familiar se traduce hoy en una producción premium, reconocida en todo el mundo y certificada bajo los estándares más exigentes del sector alimentario (BRC Grade A+ y Reg. UE 2018/848 BIO).

Desde 2011, la planta amplió su actividad a la producción de suplementos a base de colágeno marino combinado con frutas y verduras liofilizadas — una línea premium que distribuimos con el mismo compromiso de calidad.



3

GENERACIONES

A+

BRC FOOD SAFETY

2011

LÍNEA SUPLEMENTOS

CALIDAD Y TRAZABILIDAD

# Estándares *internacionales,* controles propios.

Cada lote es trazable desde el origen de la fruta hasta el envasado. Análisis microbiológico, control de humedad residual y verificación organoléptica antes de cada despacho.

< 3%

HUMEDAD RESIDUAL

100%

LOTES TRAZABLES

UE

ORIGEN VERIFICADO

24h

RESPUESTA TÉCNICA

CERTIFICADOS DE PLANTA

A+

RETAIL ESTÁNDAR GLOBAL

**BRC Global Standard**

Food Safety · Issue 9 · Grade A+

Auditoría no anunciada · Reg. nº BRC1971

BIO

PRODUCCIÓN ECOLÓGICA UE

**Reg. UE 2018/848**

Frutas, verduras y suplementos BIO

Polskie Centrum Badań i Certyfikacji · PL-EKO-06

✓

ANÁLISIS DE PELIGROS

**HACCP integrado**

Sistema de análisis de peligros incluido en la auditoría BRC.

PEDIDOS B2B

# Cómo *trabajamos* contigo.

01

## Solicita muestras

Te enviamos hasta 5 referencias en formato evaluación gratis para que pruebes en tu desarrollo.

02

## Cotización

Precios escalonados según volumen. MOQ desde 1 kg por referencia. Cotización en 24 h hábiles.

03

## Envasado a medida

Big bags, cajas con bolsa de aluminio multicapa, sacos de 1, 5, 10 y 25 kg. Marca privada disponible.

04

## Envío Rápido

Distribución en toda la UE. Documentación aduanera completa. Lead time 5–10 días hábiles.

VIDA ÚTIL

24 meses · ambiente seco

CONSERVACIÓN

15–25 °C · sin refrigerar

EMPAQUE ESTÁNDAR

Bolsa de aluminio + caja

MOQ

1 kg / referencia

HABLEMOS

# Pide muestras *o tu cotización.*

EMAIL

[info@frutabo.com](mailto:info@frutabo.com)

TELÉFONO

+34 623 190 554

WEB · CATÁLOGO ONLINE

[www.frutabo.com](http://www.frutabo.com)

**frutabö**

[ packaging mock ]

HABLEMOS

# Pide muestras *o tu cotización.*

EMAIL

[info@frutabo.com](mailto:info@frutabo.com)

TELÉFONO

+34 623 190 554

WEB · CATÁLOGO ONLINE

[www.frutabo.com](http://www.frutabo.com)

**frutabö**

[ packaging mock ]