

frutabö

VERDURAS Y HIERBAS LIOFILIZADAS · PREMIUM

La huerta, *intacta* y conservada.

Catálogo completo de verduras, hortalizas y hierbas liofilizadas para industria alimentaria: sopas, salsas, platos preparados, snacks salados y sazonadores.

CATÁLOGO · 2026
B2B · MAYORISTAS



100%
NATURAL
SIN ADITIVOS

ÍNDICE

Lo que encontrarás *en este* *catálogo.*

01 El proceso de liofilización

Qué es y por qué importa

03 Hierbas y especias

Aromáticas, mezclas y pimientas

05 Aplicaciones

Sopas, salsas, platos preparados, snacks

02 Catálogo de verduras

27 referencias con fracciones disponibles

04 Formatos y fracciones

Gránulos, copos, polvo y más

06 Calidad y contacto

Certificaciones, pedidos y muestras

LIOFILIZACIÓN

Toda la verdura. *Sin el agua.*

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

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

01

Selección y preparación

Verdura fresca en su punto óptimo, lavada, escaldada y cortada.

02

Congelación rápida · -40 °C

Cristales de hielo finos para preservar la estructura celular.

03

Sublimación al vacío

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

04

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 sal, conservantes ni colorantes añadidos. 100% verdura.

-90%**Peso reducido**

Logística más eficiente. Menor coste de transporte y almacenaje.

100%**Sabor original**

Color, aroma y textura intactos. Se rehidrata en segundos.

CATÁLOGO COMPLETO

27 verduras. 6 hierbas. Múltiples formatos.

Desde brócoli, zanahoria, cebolla, pimientos y tomate hasta remolacha, calabaza y ruibarbo, además de hierbas aromáticas y pimientas. Disponibles en gránulos calibrados, copos, rodajas, enteras y polvo.

33 referencias

8 formatos

100% natural



LISTADO COMPLETO · PARTE 1 / 2

Verduras *A – C*

PRODUCTO · FORMATOS DISPONIBLES
14 referencias

	Ajo	Gránulos 0–4 mm · Polvo
	Apionabo (raíz de apio)	Gránulos 2–4 mm · Polvo
	Brócoli	Gránulos 0–20 mm · Polvo
	Calabacín	Gránulos 0–6 mm · 0–10 mm · Polvo
	Calabaza	Gránulos 0–6 mm · 0–10 mm · Polvo
	Cebolla blanca	Gránulos 0–4 mm · 0–6 mm · Polvo
	Cebolla roja	Gránulos 0–4 mm · 0–6 mm · Polvo

	Coliflor	Gránulos 5–15 mm · Polvo
	Col blanca	Copos · Polvo
	Col fermentada (chucrut)	Copos · Polvo
	Guisante verde	Entero · Gránulos 0–4 mm · Machacado · Polvo
	Judía blanca	Entera · Polvo
	Judía roja	Entera · Polvo
	Maíz	Entero · Polvo

LISTADO COMPLETO · PARTE 2 / 2

Verduras *P – Z*

PRODUCTO · FORMATOS DISPONIBLES
13 referencias

 Patata	Gránulos 0–5 mm
 Pepino encurtido	Gránulos 0–2 mm · Polvo
 Pepino verde	Gránulos 0–4 mm · Polvo
 Pimiento asado	Gránulos 0–3 mm · 0–8 mm · Polvo
 Pimiento chili	Copos
 Pimiento rojo	Gránulos 0–4 mm · 0–6 mm · Polvo
 Puerro	Rodajas · Polvo

 Rábano	Gránulos 0–4 mm · Polvo
 Raíz de perejil	Gránulos 0–10 mm · Polvo
 Remolacha	Gránulos 0–10 mm · Polvo
 Ruibarbo	Gránulos 2–5 mm · 0–6 mm · 0–20 mm · Polvo
 Tomate	Gránulos 0–7 mm · Polvo
 Zanahoria	Gránulos 0–8 mm · Polvo

AROMÁTICAS · MEZCLAS · PIMIENTAS

Hierbas *y especias.*

6 REFERENCIAS



Eneldo

Aguja entera liofilizada. Aroma fresco e intenso.

Agujas



Cebollino

Tubos cortados o molido. Toque suave a cebolla.

Tubos

Polvo



Albahaca

Hoja entera o en polvo. Para salsas y mezclas mediterráneas.

Hoja

Polvo



Perejil

Hoja en copos. Color verde vivo y aroma conservado.

Copos



Mezcla de hierbas

Blend aromático listo para sopas, caldos y salsas.

Mezcla



Pimienta

Disponible en tres variedades para cada perfil de sabor.

Blanca

Negra

Roja

FORMATOS DISPONIBLES

Cómo se presenta *cada producto.*

FORMATO 01



Entera / Entero

Pieza completa. Guisante, judía, maíz. Ideal para sopas y snacks.

FORMATO 02



Copos

Láminas finas. Col, chucrut, chili, perejil. Rehidratan al instante.

FORMATO 03



Rodajas

Lonchas crujientes. Puerro y aromáticas. Para caldos y guarniciones.

FORMATO 04



Especiales

Agujas (eneldo), tubos (cebollino), machacado (guisante).

FORMATO 05



Gránulos · Sémola calibrada

Gránulos calibrados con precisión para industria. El formato principal de la mayoría de verduras:

0-2 mm

0-4 mm

0-6 mm

0-7 mm

0-8 mm

0-10 mm

0-20 mm

2-4 mm

2-5 mm

5-15 mm

FORMATO 06



Polvo · 100% verdura

Verdura liofilizada molida fina. Soluble, alta intensidad de sabor y color natural. Para sopas instantáneas, salsas, sazonadores y panificación.

Estándar

Fino / extrafino

Personalización por lote

Para tus *desarrollos* de producto.

PARTE 1 / 3



SECTOR · 01

Sopas, caldos y cremas

Rehidratación inmediata para sopas instantáneas, caldos deshidratados y cremas. Aporte de verdura real, color y sabor sin agua añadida.

Gránulos 0-6 mm

Copos

Polvo



SECTOR · 02

Salsas, aderezos y condimentos

Tomate, ajo, cebolla y pimiento en polvo para salsas, aliños y bases de cocina con sabor concentrado y etiqueta limpia.

Polvo

Gránulos 0-4 mm



SECTOR · 03

Platos preparados y ready meals

Verdura lista para arroces, pastas, tortillas y platos de conveniencia. Ligera, estable y de rehidratación rápida en cocción.

Gránulos 0-10 mm

Entera

Copos

Listo para el *consumidor* final.

PARTE 2 / 3



SECTOR · 04

Snacks salados y aperitivos

Snacks crujientes 100% verdura y mixes vegetales. Sin fritura ni aditivos. Textura crujiente estable hasta el consumo.

Entera

Rodajas

Segmentos



SECTOR · 05

Panadería salada y pasta

Inclusiones de tomate, pimiento, cebolla o hierbas en panes, crackers, grissini y pasta seca. Sin migración de humedad.

Gránulos 0-4 mm

Copos

Polvo



SECTOR · 06

Espicias y sazonadores

Hierbas aromáticas, pimientas y mezclas para blends de sazonado, marinados y mezclas para carnicería y conserva.

Hoja

Copos

Mezcla

Nutrición, *sabor* y alta gama.

PARTE 3 / 3



SECTOR · 07

Superalimentos y batidos verdes

Brócoli, guisante, remolacha y hierbas en polvo para batidos verdes, mezclas superalimento, barritas y suplementos. Color y nutrientes concentrados.

Polvo

Fino / extrafino

Soluble



SECTOR · 08

Alta cocina, chefs y gourmet

Para restaurantes de alta cocina, chefs y distribuidores de ingredientes gourmet. Intensidad de sabor, emplatado y producto estable durante todo el año.

Entera

Copos

Polvo



SECTOR · 09

Alimentación infantil

Papillas, purés y potitos. Verdura suave y sin aditivos, de fácil rehidratación y dosificación precisa para fórmulas infantiles.

Polvo

Gránulos 0-2 mm

PRODUCCIÓN PREMIUM

Tres generaciones *liofilizando* el campo.

En **FRUTABO** somos **distribuidores para España** de una de las plantas de liofilización más reconocidas de Europa. 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 de frutas, verduras y hierbas, certificada bajo los estándares más exigentes del sector (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 verdura hasta el envasado. Análisis microbiológico, control de humedad residual y verificación organoléptica antes de cada despacho.

< 5%
HUMEDAD RESIDUAL

UE
ORIGEN VERIFICADO

100%
LOTES TRAZABLES

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

Organismo de certificación ecológica acreditado · UE

✓

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

TELÉFONO

+34 623 190 554

WEB · CATÁLOGO ONLINE

www.frutabo.com

frutabö

[packaging mock]