

PREMIUM HIGH QUALITY FREEZE-DRIED
FREEZE-DRIED FRUITS & DAIRY

FREEZE-DRIED.CO

Urządzenia pracują tak samo w każdym zakładzie. To, co zmienia wynik, to co i kiedy zdecydujemy się w nich umieścić.

ŹRÓDŁO
SUROWCA

Nr 01

Który
sad?

Nie każdy sad daje owoc, który przechodzi liofilizację z nienaruszonym smakiem. Zmapowaliśmy te, które się sprawdzają - według odmiany, regionu i roku.

TERMIN

Nr 02

Który
tydzień?

Termin zbiorów decyduje o całym wyniku. Nie bierzemy owocu, który przyszedł za wcześnie lub za późno, tylko po to, żeby wypełnić kontraktową ilość.

FORMAT

Nr 03

Który
format?

Plastry, kostka, kruszonka, proszek. Wybrane pod kątem tego, jak odbiorca rzeczywiście wykorzysta je w swoim zastosowaniu, a nie co jest najtańsze w produkcji.

SPECYFIKACJA

Nr 04

Który
poziom wilgotności?

Marki zbożowe oczekują jednej wartości. Farmacja innej. Piekarnictwo trzeciej. Właściwa specyfikacja wilgotności to osąd, nie ustawienie domyślne.



60 FPS



Produkujemy i pakujemy pod Twoją marką. Od projektu do dostawy – zarządzamy każdym etapem programu marki własnej.

● WHITE LABEL READY

ZGODNOŚĆ



ISO 22000

Bezpieczeństwo Żywności



ISO 9001

Zarządzanie Jakością



ISO 14001

Zarządzanie Środowiskowe



ISO 45001

Bezpieczeństwo i Higiena Pracy



ISO 10002

Zadowolenie Klienta



BRCGS

BRC Globalny Standard
Bezpieczeństwa Żywności
(Klasa B)



GMP

Dobra Praktyka Produkcyjna



Halal

Certyfikat TS OIC/SMIIC 1 Halal



FDA

Świadectwo Rejestracji (2024)

Ceny mają charakter wyłącznie referencyjny i są zazwyczaj ważne 1–2 tygodnie (maks. 1 miesiąc). Ostateczna wycena zależy od produktu, formy, opakowania i terminu dostawy. Ceny owoców liofilizowanych podlegają sezonowości.



60 FPS

3.000 sqft

ZAKŁAD PRODUKCYJNY

Turcja

5 t/dzień

BIEŻĄCA ZDOLNOŚĆ

10 t/dzień

CEL ROZBUDOWY

20 ton

MAGAZYN CHŁODNICZY

15 ton

MAGAZYN MROŹNICZY



60 FPS

97%

ZACHOWANIE
SKŁADNIKÓW
ODŻYWCZYCH

25+

LAT TRWAŁOŚCI

<2%

ZAWARTOŚĆ WILGOCI

LIOFILIZACJA VS INNE METODY

	Liofilizowane	Suszone	Konserwowe
Zachowanie wartości odżywczych	97%	60%	40%
Trwałość	Do 25 lat	Do 4 lat	Do 3 lat
Tekstura	Chrupiąca, struktura zachowana	Twarda i gumowata	Miękka i papkowata
Smak	Pełny naturalny smak zachowany	Częściowo zachowany	Znacznie zredukowany

NIEZRÓWNANA WSZECHSTRONNOŚĆ

W przeciwieństwie do innych metod konserwacji, liofilizacja sprawdza się doskonale w przypadku owoców, warzyw, mięsa, ryb, nabiału, jajek, lodów i nawet w pełni ugotowanych posiłków - zachowując teksturę, smak i wartości odżywcze we wszystkich kategoriach żywności.

TRZYSTOPNIOWY PROCES

Każdy etap jest precyzyjnie kontrolowany w celu maksymalizacji zachowania składników odżywczych i jakości produktu

01

Wstępne Zamrażanie

Owoce są błyskawicznie zamrażane do -40C w kontrolowanym tempie chłodzenia. Szybkie zamrażanie tworzy drobne kryształki lodu, które zachowują strukturę komórkową. Kontrolowana nukleacja zapewnia równomierne zamrożenie całej partii.

02

Suszenie Pierwotne (Sublimacja)

Ciśnienie w komorze spada poniżej 6,1 mbar, a półki delikatnie ogrzewają produkt, napędzając sublimację. Lód przechodzi bezpośrednio w parę wodną, którą wychwytuje skraplacz schłodzony do -50C do -80C. Proces ten usuwa około 95% wilgoci przy zachowaniu oryginalnego kształtu i objętości.

03

Suszenie Wtórne (Desorpcja)

Temperatura półek wzrasta do +20C do +40C, aby przerwać wiązania molekularne między resztkową wodą a matrycą produktu. Suszenie trwa do momentu, gdy wilgoć osiągnie poziom 1-3%, zapewniając maksymalną stabilność podczas długoterminowego przechowywania.



60 FPS

6.1 mbar

CIŚNIENIE PUNKTU POTRÓJNEGO

Poniżej tej wartości lód sublimuje bezpośrednio do pary

2,834 kJ/kg

ENERGIA NA KG

Ciepło utajone dostarczane przez półki z kontrolowaną temperaturą

0.06–0.4 mbar

PRÓŻNIA W KOMORZE

Utrzymywana podczas suszenia pierwotnego w celu napędzania sublimacji



60 FPS



KEFIR

PRODUKTY MLECZNE

FORMATY

Chipsy

Proszek

ZASTOSOWANIA

- Napoje probiotyczne i wellness
- Suplementy i kapsułki



TRUSKAWKA

JAGODY

FORMATY

Całe

Pokrojone

Kostka

ZASTOSOWANIA

- Smoothie bowl i bazy açaí
- Dodatki do jogurtów i granoli



MALINA

JAGODY

FORMATY

Całe

Okruszki

Pokrojone

ZASTOSOWANIA

- Latte specjalty i różowe napoje
- Polewy do macarons i tortów



BORÓWKA

JAGODY

FORMATY

Całe

Okruszki

Pokrojone

ZASTOSOWANIA

- Smoothie bowl i açaí
- Owsianka nocna i granola



JEŻYNA

JAGODY

FORMATY

Całe

Okruszki

Pokrojone

ZASTOSOWANIA

- Specjalty latte i napoje premium
- Czekolada i pralinki



CZARNA MORWA

JAGODY

FORMATY

Całe

Okruszki

Pokrojone

ZASTOSOWANIA

- Produkty wellness i tradycyjne
- Napoje i herbaty premium



ARONIA

JAGODY

FORMATY

Całe

Okruszki

Pokrojone

ZASTOSOWANIA

- Suplementy diety i kapsułki
- Napoje i soki wellness



GRANAT

JAGODY

FORMATY

Całe

Kostka

Okruszki

ZASTOSOWANIA

- Napoje i koktajle wellness
- Granola i muesli premium



WIŚNIA

JAGODY

FORMATY

Całe

Kostka

Okruszki

ZASTOSOWANIA

- Nadzienia i polewy do tortów
- Pralinki i trufle czekoladowe



60 FPS

Cytrusy i Owoce Pestkowe

Cytrusy · Pestkowe — 8 produktów



POMARAŃCZA

CYTRUSY

FORMATY

Pokrojone Kostka Proszek

ZASTOSOWANIA

- Mieszanki herbat i naparów
- Czekolada i praliny cytrusowe



MANDARYNKA

CYTRUSY

FORMATY

Pokrojone Kostka Proszek

ZASTOSOWANIA

- Czekolada cytrusowa i pralinki
- Herbaty i napary owocowe



CYTRYNA

CYTRUSY

FORMATY

Pokrojone Kostka Proszek

ZASTOSOWANIA

- Mieszanki napojów i lemoniady
- Polewy i kremy cukiernicze



LIMONKA

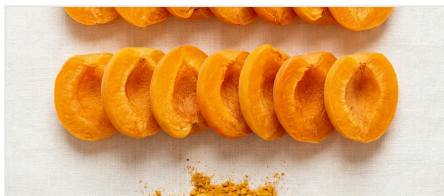
CYTRUSY

FORMATY

Pokrojone Kostka Proszek

ZASTOSOWANIA

- Koktajle i napoje bezalkoholowe
- Margarity i napoje meksykańskie



MORELA

OWOCE PESTKOWE

FORMATY

Połówki Kostka Proszek

ZASTOSOWANIA

- Granola i mieszanki śniadaniowe
- Wypieki i nadzienia do ciast



BRZOSKWINIA

OWOCE PESTKOWE

FORMATY

Pokrojone Kostka Proszek

ZASTOSOWANIA

- Herbaty owocowe i napary
- Granola i mieszanki śniadaniowe



ŚLIWKA

OWOCE PESTKOWE

FORMATY

Połówki Kostka Proszek

ZASTOSOWANIA

- Wyroby cukiernicze i pralinki
- Pieczywo i ciasta śliwkowe



WINOGRONO

OWOCE PESTKOWE

FORMATY

Pokrojone Kostka Cafe

ZASTOSOWANIA

- Granola i musli premium
- Mieszanki trail mix



60 FPS

Popularne i Egzotyczne Owoce

Popularne · Egzotyczne — 8 produktów



MANGO

EGZOTYCZNE

FORMATY

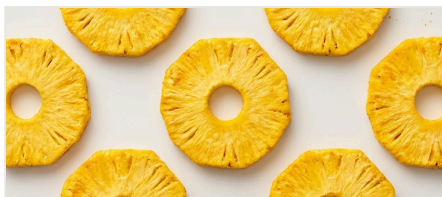
Pokrojone

Kostka

Proszek

ZASTOSOWANIA

- Tropikalne mieszanki smoothie
- Premium opakowania przekąsek



ANANAS

EGZOTYCZNE

FORMATY

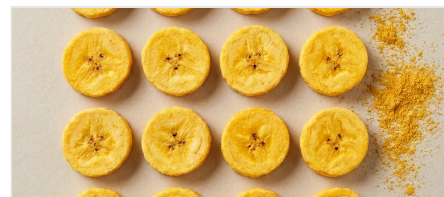
Pokrojone

Kostka

Proszek

ZASTOSOWANIA

- Tropikalne mieszanki granoli
- Smoothie i napoje tropikalne



BANAN

POPULARNE

FORMATY

Pokrojone

Kostka

Proszek

ZASTOSOWANIA

- Dodatki do granoli i musli
- Opakowania przekąsek dla dzieci



JABŁKO

POPULARNE

FORMATY

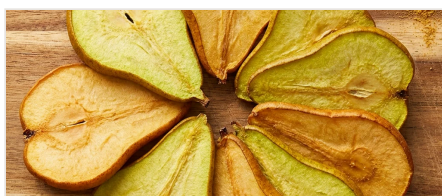
Pokrojone

Kostka

Proszek

ZASTOSOWANIA

- Mieszanki granoli i musli
- Płatki śniadaniowe dla dzieci



GRUSZKA

POPULARNE

FORMATY

Pokrojone

Kostka

Proszek

ZASTOSOWANIA

- Granola i mieszanki śniadaniowe
- Napoje i soki owocowe



MELON

POPULARNE

FORMATY

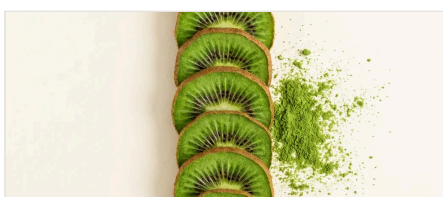
Pokrojone

Kostka

Proszek

ZASTOSOWANIA

- Napoje letnie i lemoniady
- Lody i sorbety owocowe



KIWI

POPULARNE

FORMATY

Pokrojone

Kostka

Proszek

ZASTOSOWANIA

- Smoothie bowle i acai
- Dekoracje tortów i deserów



FIGA

POPULARNE

FORMATY

Pokrojone

Kostka

Proszek

ZASTOSOWANIA

- Wyroby cukiernicze i pralinki
- Deski serów i produkty gourmet



60 FPS

Egzotyczne i Warzywa

Egzotyczne · Warzywa — 4 produkty



PERSYMONA

EGZOTYCZNE

FORMATY

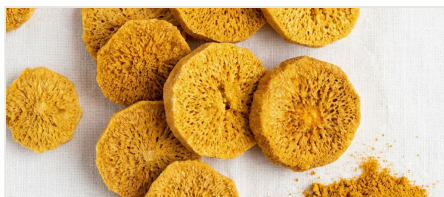
Pokrojone

Kostka

Proszek

ZASTOSOWANIA

- Herbaty i napary gourmet
- Wyroby cukiernicze premium



PIGWA

EGZOTYCZNE

FORMATY

Pokrojone

Kostka

Proszek

ZASTOSOWANIA

- Herbaty i napary owocowe
- Wyroby gourmet i przetwory



AWOKADO

EGZOTYCZNE

FORMATY

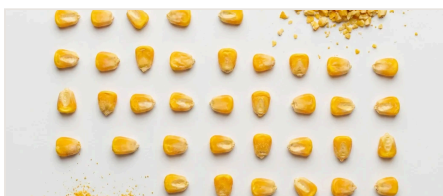
Pokrojone

Kostka

Proszek

ZASTOSOWANIA

- Mieszanki do smoothie i shake'ów
- Przekąski i chipsy awokado



KUKURYDZA

WARZYWA

FORMATY

Całe

Okruszki

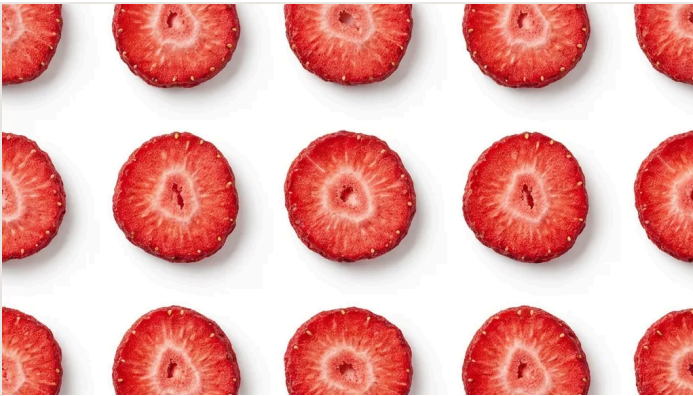
Pokrojone

ZASTOSOWANIA

- Płatki śniadaniowe i musli
- Przekąski i chipsy



60 FPS



PLASTRY I CHIPSY

Całe plastry i cienkie chipsy – idealne do przekąsek i dekoracji



KAWAŁKI I KOSTKA

Jednolite kawałki i kostki do konsekwentnego porcjowania



PROSZEK

Drobny proszek do napojów, powłok i zastosowań funkcjonalnych



CAŁE

Całe owoce i jagody zachowane z pełną integralnością wizualną



- 15g
- 20g
- 40g
- 80g
- 500g
- 1kg
- 2.5kg
- 3kg
- 5kg
- 10kg

Dla Kogo Dostarczamy

PIEKARNIE I CUKIERNIE

Całe i pokrojone liofilizowane owoce do dekorowania wyrobów cukierniczych, ciast i chleba rzemieślniczego. Stabilne w temperaturze pokojowej, brak migracji wilgoci do wyrobów piekarniczych.

CZEKOLADA I WYROBY CUKIERNICZE

Formaty pokruszony i całe do wbudowywania w batony czekoladowe, praliny i wyroby cukiernicze. Niska zawartość wilgoci zapewnia czyste łamanie i zapobiega wykwitaniu.

MÜSLI I GRANOLA

Pokrojone i całe formaty do müsli, granoli i mieszanek zbożowych śniadaniowych. Naturalnie nawadnia się z mlekiem. Żywy kolor i intensywny smak zachowane po liofilizacji.

LODY I MROŻONE DESERY

Proszek i okruchy do mieszania z bazami lodowymi lub jako polewy. Proszek gładko rozpuszcza się w mieszankach. Stabilny w przechowywaniu zamrożonym i w temperaturze otoczenia.

PRZEKĄSKI I TRAIL MIX

Całe i pokrojone formaty do trail mixów, opakowań przekąsek i mieszanek detalicznych. Lekki, stabilny 25+ lat. Nie wymagają konserwantów.

NAPOJE I MIESZANKI SMOOTHIE

Format proszkowy czysto rozpuszcza się w mieszankach napojów instant, blendach smoothie i funkcjonalnych proszkach napojowych. Zachowuje naturalny kolor i smak bez sztucznych dodatków.

NABIAŁ I JOGURT

Całe, pokrojone i proszkowe formaty do polewania jogurtów, deserów mlecznych i aromatyzowanych proszków mlecznych. Bez przenoszenia wilgoci do bazy mlecznej. Certyfikat Halal.

NUTRACEUTYKI I SUPLEMENTY

Format proszkowy do enkapsulacji w kapsułki, tabletki i mieszanki suplementów zdrowotnych. Wysoka retencja składników odżywczych z liofilizacji. Czysty skład - bez wypełniaczy i konserwantów.

KARMA I PRZYSMAKI DLA ZWIERZĄT

Całe i pokruszone formaty stosowane jako naturalne wzmacniacze smaku w produkcji premium karmy i liofilizowanych przysmaków dla zwierząt. Bez dodatków, jednodobnie.



60 FPS

Specyfikacja Liofilizowanego Banana

Przykładowy arkusz specyfikacji – dostępny dla wszystkich produktów

INFORMACJE O PRODUKCIE

Nazwa produktu	Liofilizowany Banan
Składniki	100% Banan
Kraj pochodzenia	Turcja
Termin przydatności	24 miesiące

OPIS PRODUKTU

Banany zbierane w optymalnym stadium dojrzałości w ramach Dobrych Praktyk Rolniczych przechodzą kontrolę jakości, odpowiednie obróbki wstępne i są szybko liofilizowane. Gotowy produkt przechodzi przez detektor metali przed pakowaniem.

PRZECHOWYWANIE / TRANSPORT

Przechowywać w czystym, suchym, dobrze wentylowanym miejscu z dala od bezpośredniego światła słonecznego w warunkach otoczenia. Chronić przed zanieczyszczeniami. Transport musi odbywać się w suchych, czystych i bezzapachowych pojemnikach.

SPOSÓB UŻYCIA I GRUPA KONSUMENTÓW

Po otwarciu szczelnie zamknąć i spożyć w ciągu 2 dni. Nadaje się do bezpośredniego spożycia. Odpowiedni dla osób w wieku 2 lat i starszych, wegetarian, lakto-owo-wegetarian, lakto-wegetarian i wegan.

WŁAŚCIWOŚCI FIZYCZNE

Kolor	Nie może tracić naturalnego koloru
Chrupkość	Musi wydawać dźwięk "chrup" przy łamaniu
Smak	Musi zachować charakterystyczny smak
Kształt i tekstura	Musi zachować objętość, bez kurczenia lub deformacji
Zapach	Charakterystyczny typowy smak i zapach
Ciała obce	Niedopuszczalne
Ciała obce roślinne	Niedopuszczalne
Wilgotność	Maks. 3%

INFORMACJE NA ETYKIECIE

Data produkcji, Nazwa produktu, Składniki, Data ważności, Informacje o producencie, Kraj pochodzenia, Warunki przechowywania

Format numeru partii: PNYAAGSSSS (rok/miesiąc/dzień/nr sekw.)

WARTOŚCI ODŻYWCZE / 100G (ANALITYCZNE)

Energia	1,520 kJ / 360 kcal
Tłuszcz	0 g
Tłuszcze nasycone	0 g
Węglowodany	87.26 g
Cukry	65.15 g
Błonnik	16.80 g
Białko	4.07 g
Sól	0.01 g

STANDARDY ANALITYCZNE

GMO	Brak
Aflatoksyna B1	8.0 µg/kg *
Aflatoksyna całkowita (B1+B2+G1+G2)	10.0 µg/kg *
Pestycydy	Zgodne z wymogami kraju docelowego
Ołów	0.10 mg/kg
Kadm	0.05 mg/kg
Nadchloran	0.05 mg/kg

* Analizowane na życzenie klienta

WŁAŚCIWOŚCI MIKROBIOLOGICZNE

L. Monocytogenes	0 / 25 g-mL
Salmonella	0 / 25 g-mL
E. Coli	< 10 ² - 10 ³ cfu/g
Drożdże i pleśnie	< 10 ⁴ - 10 ⁵ cfu/g

OPAKOWANIE

Rodzaj opakowania	PET/ALU/PE or PET/METPET/PE doypack
-------------------	-------------------------------------

KONTROLA CIAŁ OBCYCH

Detektor metali - Fe	1.5 mm
Detektor metali - Non-Fe	2.5 mm
Detektor metali - SS	2.5 mm
Okruchy	Oddzielane jako pył i usuwane jako odpady
Sortowanie / Selekcja	Stosowane

DEKLARACJA GMO

Produkt oraz materiały i dodatki użyte w produkcji nie zawierają żadnych aktywnych ani nieaktywnych organizmów genetycznie modyfikowanych.

Radiologia	Zgodny radiologicznie
------------	-----------------------



60 FPS

INFORMACJE O ALERGENACH

Zboża zawierające gluten	Nie	Orzechy	Nie
Skorupiaki i pochodne	Nie	Seler i produkty	Nie
Jaja i produkty	Nie	Gorczyca i produkty	Nie
Ryby i produkty	Nie	Nasiona sezamu i produkty	Nie
Orzeszki ziemne i produkty	Nie	Dwutlenek siarki i siarczyny	Nie
Soja i produkty	Nie	Łubin i produkty	Nie
Mleko i produkty	Nie	Mięczaki i produkty	Nie

OBOWIĄZKOWA DEKLARACJA ZAWARTOŚCI

Czy produkt zawiera dodane barwniki?	Nie
Czy zawiera wzmacniacze smaku?	Nie
Czy zawiera konserwanty?	Nie
Czy zawiera dodane tłuszcze i oleje?	Nie
Czy produkt zawiera olej palmowy?	Nie
Czy zawiera sztuczne aromaty?	Nie
Czy zawiera sztuczne słodziki?	Nie
Czy zawiera poliole, izomaltyty, polidekstrozę?	Nie
Czy stosowane jest niepasteryzowane mleko?	Nie
Czy stosowane są niepasteryzowane produkty jajeczne?	Nie
Czy produkt zawiera propolis / pyłek pszczeli?	Nie
Czy zawiera chininę?	Nie
Czy zawiera guaranę lub ekstrakty?	Nie
Czy produkt jest napromieniowany lub zawiera napromieniowane składniki?	Nie
Czy przyprawy są poddawane działaniu tlenu etylenu?	Nie

ODNIESIENIA REGULACYJNE

Turecki Kodeks Żywnościowy - Zasady Ogólne (19.02.2020)
Turecki Kodeks Żywnościowy - Kryteria Mikrobiologiczne (13.02.2025)
Turecki Kodeks Żywnościowy - Rozporządzenie o Zanieczyszczeniach (5.11.2023)
Turecki Kodeks Żywnościowy - Maksymalne Poziomy Pestycydów (16.11.2025)
Turecki Kodeks Żywnościowy - Rozporządzenie o Etykietowaniu (26.01.2017)



60 FPS



● EUROPALETA

WYMIARY

80 x 120 cm

SZTAPLOWANIE

10-12 warstw

● KONTENER 40 HC

PALETY

24 palety

JEDNOSTKI

50 688 szt.

● MOQ

MINIMUM

Od 200 kg

ZAMÓWIENIA TESTOWE

Dostępne

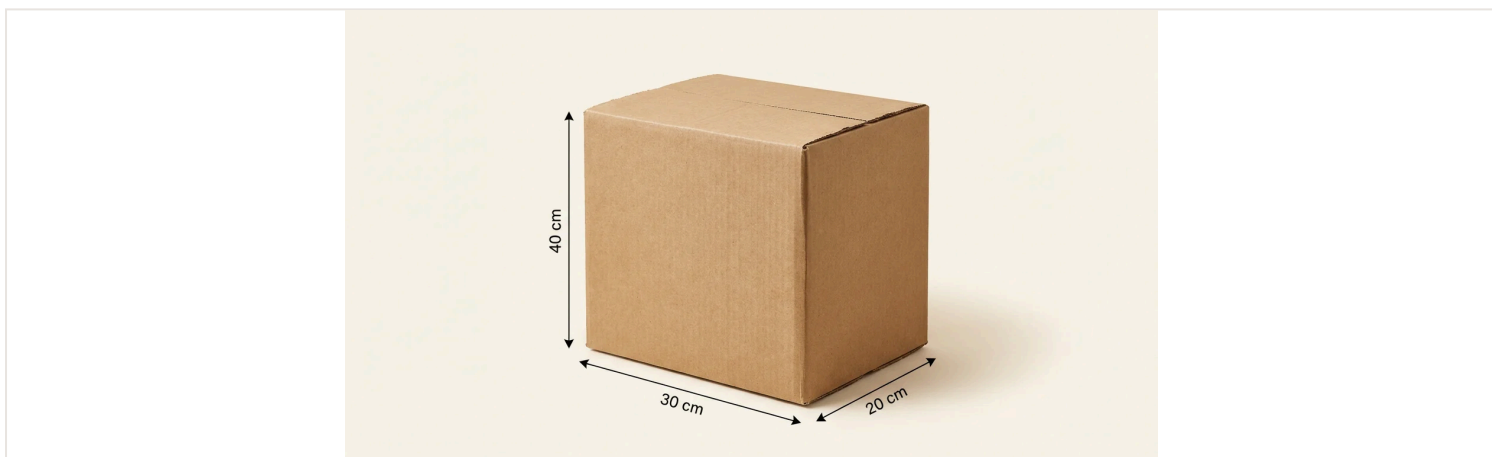
● STANDARDOWE PUDEŁKO

WYMIARY

30 x 20 x 40 cm

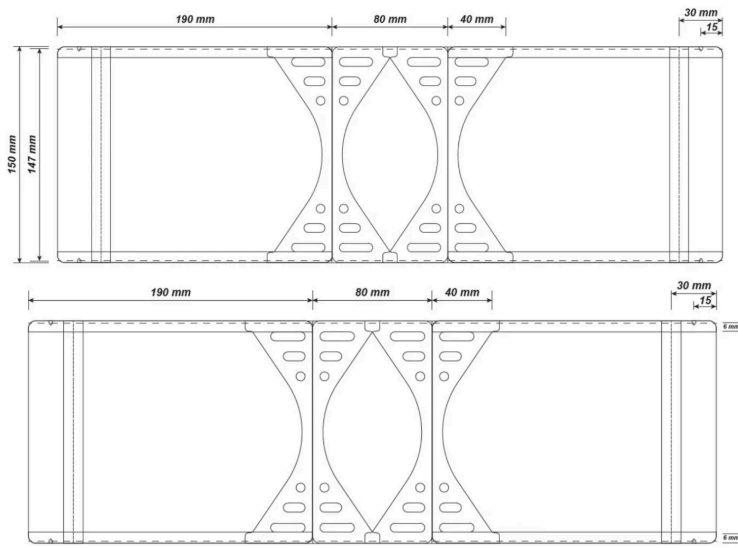
OBJĘTOŚĆ

24 L

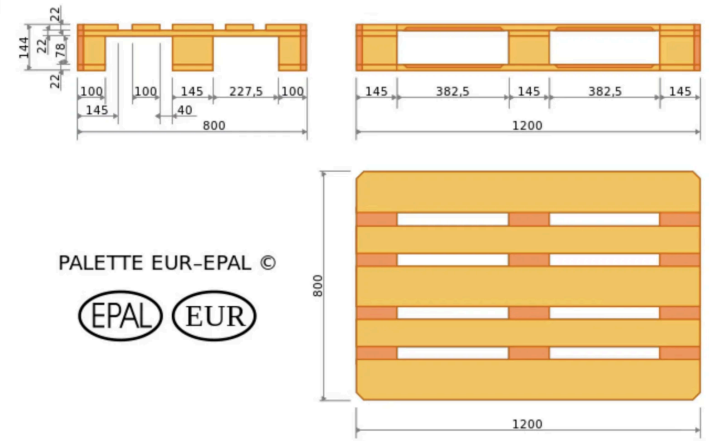


■ Cennik EXW dostępny na życzenie. Ceny mogą się różnić w zależności od sezonowej dostępności owoców.

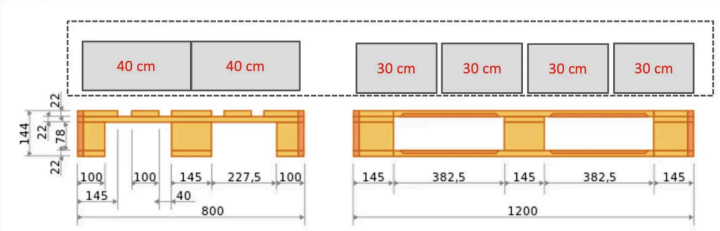
BOX & PALLET DIMENSIONS



Packaging + Pallet – EURO Pallets are used for Europe and Türkiye



Packaging + Pallet



8 boxes in 1 row (24 X 8 = 192 packages)

Stacking:

For Container DC, 10 rows can be stacked on 1 pallet, 1020 cm = 200 + 15 cm pallet foot height = 215 cm.

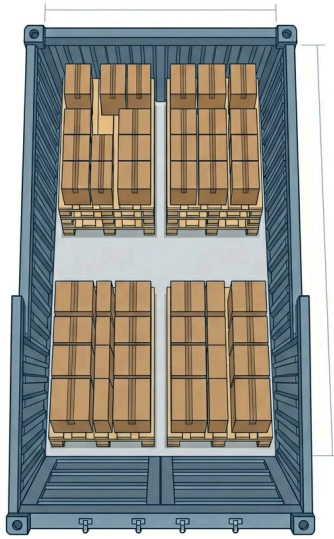
For Container HC, 11 rows can be stacked on 1 pallet, 1120 cm = 220 + 15 cm pallet foot height = 235 cm.

For a truck, 11/12 rows can be stacked on 1 pallet, 1120 + 15 = 235 cm / 1220 + 15 = 255 cm.

Packaging + Pallet Stacking

EUR PALLET	LAYOUT	PER LAYER
800 x 1200 mm	8 boxes/row	192 packages
STACKING HEIGHT		
DC: 10 rows - 215 cm		
HC: 11 rows - 235 cm		
Truck: 11-12 rows - 235/255 cm		

20 FT CONTAINER



Loading Calculations — 20 FT Container

CONTAINER	EUR PALLET	LAYOUT
2350 x 5900 mm	800 x 1200 mm	11 euro pallets

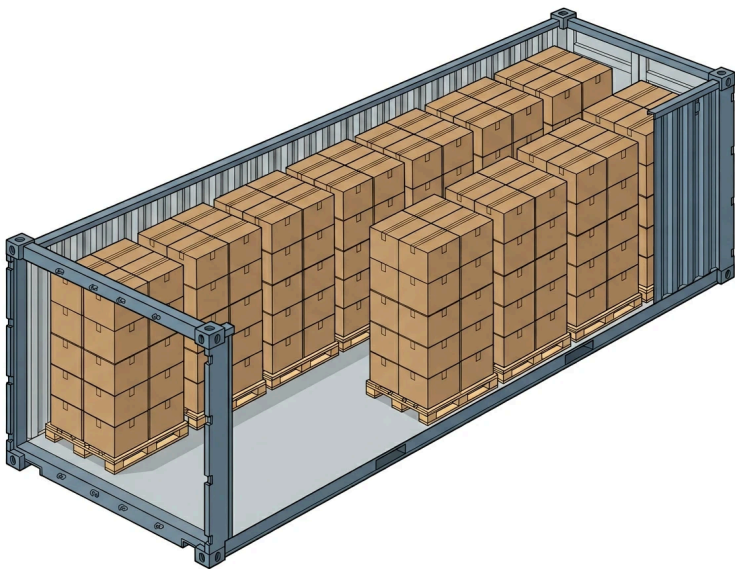
STACKING

8 boxes in 1 row (24 x 8 = 192 packages)
 10 rows stacked per pallet
 Height: 10 x 20 cm = 200 cm + 15 cm pallet foot = 215 cm

SAMPLE STUDY

11 pallets, 10 rows: 11 x 80 boxes = 880 boxes
 880 x 24 = 21,120 pieces (approx. 20g package)

40 FT CONTAINER



Loading Calculations — 40 FT Container

CONTAINER	EUR PALLET	LAYOUT
2350 x 12032 mm	800 x 1200 mm	24 euro pallets

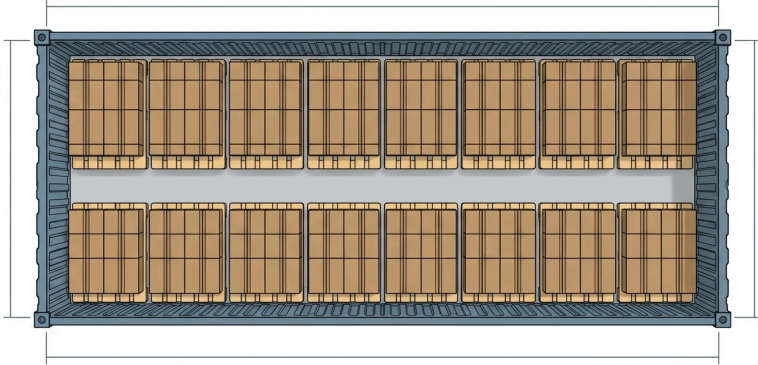
STACKING

8 boxes in 1 row (24 x 8 = 192 packages)
 10 rows stacked per pallet
 Height: 10 x 20 cm = 200 cm + 15 cm pallet foot = 215 cm

SAMPLE STUDY

24 pallets, 10 rows: 24 x 80 boxes = 1,920 boxes
 1,920 x 24 = 46,080 pieces (approx. 20g package)

40 HC CONTAINER



Loading Calculations — 40 HC Container

CONTAINER	EUR PALLET	LAYOUT
2350 x 12032 mm	800 x 1200 mm	24 euro pallets

STACKING

8 boxes in 1 row (24 x 8 = 192 packages)
 11/12 rows can be stacked per pallet
 11 rows: 11 x 20 + 15 = 235 cm
 12 rows: 12 x 20 + 15 = 255 cm

SAMPLE STUDY

Scenario 1 (11 rows): 24 x 88 = 2,112 boxes — 50,688 pcs
 Scenario 2 (12 rows): 24 x 96 = 2,304 boxes — 55,296 pcs

FTL TILT TRUCK



Loading Calculations — FTL Tilt Truck

TRAILER	EUR PALLET	LAYOUT
2480 x 13600 mm	800 x 1200 mm	33 euro pallets

STACKING

8 boxes in 1 row (24 x 8 = 192 packages)
 11/12 rows can be stacked per pallet
 11 rows: 11 x 20 + 15 = 235 cm
 12 rows: 12 x 20 + 15 = 255 cm

SAMPLE STUDY

Scenario 1 (11 rows): 33 x 88 = 2,904 boxes — 69,696 pcs
 Scenario 2 (12 rows): 33 x 96 = 3,168 boxes — 76,032 pcs

Drawings are for informative purposes only.

KOSZT PRZETWARZANIA

Koszt przetwarzania (waga wejściowa)

€2.50/kg

CENY OPAKOWAŃ

Opakowanie 20g: €0.066 (3.5 TRY)

Opakowanie 100g: €0.33 (17.5 TRY)

Opakowanie 500g: €1.65 (87.5 TRY)

RABAT HURTOWY

Rabaty objętościowe dostępne po minimalnym zamówieniu 1 tony. Skontaktuj się z działem sprzedaży, aby uzyskać ceny wielopoziomowe.

WSKAŹNIKI PRZETWARZANIA

Borówka: 5:1 (5kg surowca → 1kg liofilizowanego)

Plan czasowy przetwarzania: 2–4 tygodnie

LOGISTYKA I OPAKOWANIE

Maksymalny rozmiar opakowania

3.5 kg

Pojemność kontenera

1 tona na wysyłkę

Okres przechowywania

24–36 miesięcy zamkniętego

REGIONY WYSYŁKI

Regiony wysyłki

UE, Turcja, WNP

Incoterms

EXW, FOB, CIF, DDP

60 FPS

MARKA WŁASNA

Twoja Marka, *Nasza Jakość*

Produkujemy i pakujemy pod Twoją marką. Od projektu do dostawy
— zarządzamy każdym etapem programu marki własnej.

01

PROJEKT

02

PRODUKCJA

03

ETYKIETA

04

WYSYŁKA

MINIMALNA ILOŚĆ ZAMÓWIENIA

dostępna na żądanie

PROGRAM WHITE-LABEL

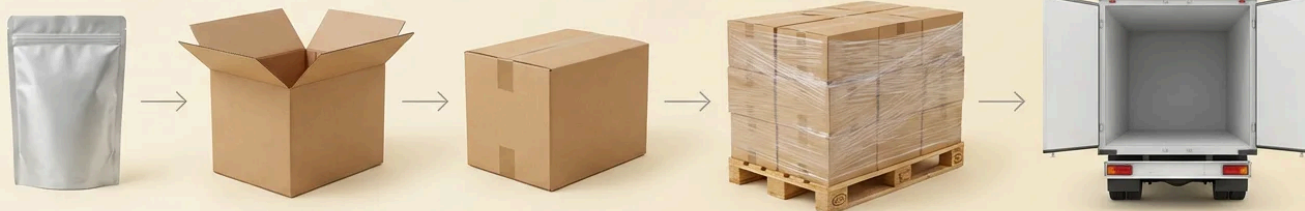
Pełny dla wszystkich 29 SKU

PROJEKT ETYKIETY

wymagany plik PDF lub AI, dostarczony przez klienta

DOSTĘPNE WE WSZYSTKICH FORMATACH

całe, krojone, proszek, okruszki



60 FPS

LIOFILIZOWANE OWOCE I PRODUKTY MLECZNE Z TURCJI

FREEZE-DRIED.CO

Zamów próbki już dziś

Zamów próbki produktów lub cennik.

b2b@freeze-dried.co · Odpowiedź w ciągu 24 godzin

Ceny mają charakter wyłącznie referencyjny i są zazwyczaj ważne 1–2 tygodnie (maks. 1 miesiąc). Ostateczna wycena zależy od produktu, formy, opakowania i terminu dostawy. Ceny owoców liofilizowanych podlegają sezonowości.



