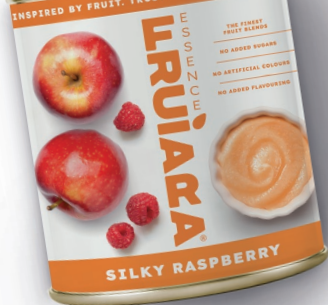


FRUÏARA



**YOUR
FOODSERVICE
PARTNER**





FRUIARA

INSPIRED BY FRUIT. TRUSTED BY PROFESSIONALS.



FRUIARA - die neue Food Service Marke

Natürliche Produkte für Bäcker, Patissiers, Restaurants, Hotels, Systemgastronomie und noch viele mehr.

Fruira steht für die kreative und vielseitige Verwendung von Frucht im professionellen Setting. Die Marke verbindet Natürlichkeit mit Praxistauglichkeit, Geschmack mit Funktion und Emotion mit Effizienz. Ob pur, kombiniert oder ready-to-consume – Fruira bringt Frucht in allen Facetten auf den Teller, ins Glas oder in die Rezeptur.



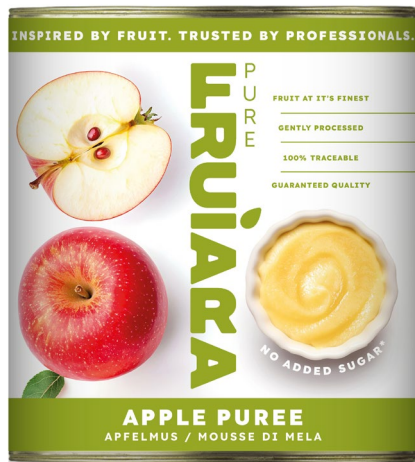
Weitere Produktlinien und Produkte befinden sich bereits in der Entwicklung und werden das Sortiment erweitern!





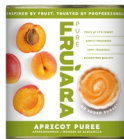
PURE

Sortenreine, fruchtechte Produkte, die sowohl in der professionellen Weiterverarbeitung als auch im Direktverzehr vielseitig einsetzbar sind. Alle PURE Produkte sind frei von künstlichen Farbstoffen und Aromen – nur reine Frücht.

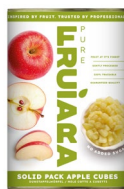


PRODUKTE:

- Apfelmus | leicht gezuckert | Bio
- Birnenmus
- Pfirsichmus
- Aprikosenmus
- Pflaumenmus
- Dunstapfelspalten | Bio
- Dunstapfelwürfel | Bio



3 kg

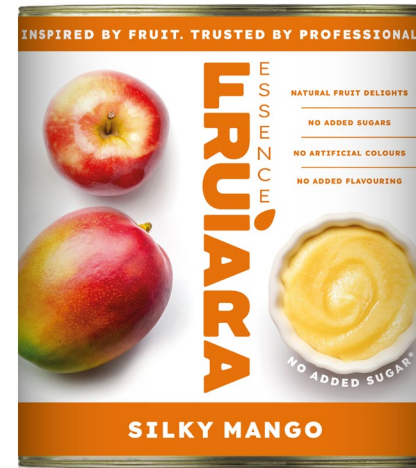


5 kg



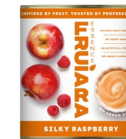
ESSENCE

Fruchtkompositionen mit Charakter – Fruchtpüreeemischungen mit sensorischem Appeal. Der Fokus liegt auf dem Geschmack und der Textur. Die Produktreihe umfasst samtige Pürees in verschiedenen Geschmacksrichtungen sowie Pürees mit Fruchtstückchen in verschiedenen Kombinationen.



PRODUKTE:

- Silky Apricot
- Silky Peach
- Silky Mango
- Silky Raspberry
- Silky Banana
- Silky Pear
- Chunky Apple



3 kg



CRAFTS

Fruira Crafts steht für anwenderorientierte Fruchtzubereitungen, die für zuverlässige Ergebnisse in professionellen Anwendungen entwickelt wurden.

Der Fokus liegt auf Funktion, Textur und Konsistenz, damit Profis hervorragende und vorhersehbare Ergebnisse erzielen können, sei es beim Backen, in der Patisserie oder bei der Weiterverarbeitung.



PRODUKTE:

- Smooth apple filling



3 kg



FRESCO MIX

Fruchtbasierte Getränkebasen (Compounds) und Premixes, vor allem für den Einsatz in Zapfanlagen. Im Gegensatz zu Wasser-Zucker-Lösungen basieren Frescomix-Postmixes hauptsächlich auf Fruchtsaftkonzentrat.



POSTMIX (COMPOUNDS)

- Cola
- Zitronenlimonade | Orange
- Kreuterlimonade
- Eistee Pfirsich | Zitrone
- Skiwasser
- Apfelschorle

PREMIX (DRINKREADY)

- Apfelsaft naturtrüb
- Apfel Bergamotte
- Apfel Ingwer
- Apfel Holunder
- Apfel Heidelbeere
- Apfelsaft aus rotfleischigen Äpfeln



10 L





THE FRUIT EXPERTS FOR THE FOOD AND BEVERAGE INDUSTRY.

VOG Products ist einer der führenden Spezialisten Europas für die Obstverarbeitung in der Lebensmittel- und Getränkeindustrie.

Das Unternehmen wurde im Herzen der Apfelanbauregion gegründet, die sich über Südtirol und Trentino erstreckt, dem größten zusammenhängenden Apfelanbaugebiet Europas. Hier liefern mehr als 6.000 Obstbauernfamilien, die in zwei Erzeugerorganisationen und 17 Genossenschaften zusammengeschlossen sind, jedes Jahr hochwertiges Obst. Neben Äpfeln verarbeitet das Unternehmen auch Birnen, Aprikosen, Pfirsiche, Kiwis und andere Obstsorten.

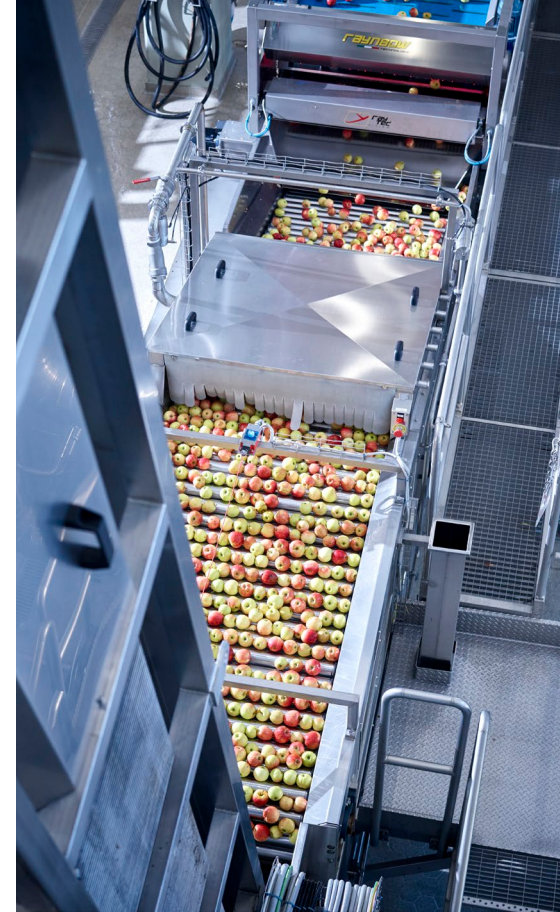
Seit fast 60 Jahren verwandelt VOG Products dieses Erbe in Naturprodukte: NFC-Säfte, Pürees, Konzentrate, fermentierte Basen, IQF-Früchte, Fruchtschnitte und maßgeschneiderte Rezepturen.

Täglich werden bis zu 4.000 Tonnen Obst in einer vollständig rückverfolgbaren Lieferkette, unter ständiger Kontrolle und nach einigen der höchsten Qualitätsstandards der Branche verarbeitet.

Die Stärke von VOG Products beruht auf einer Kombination aus tiefer Verwurzelung in der Region und internationalen Betriebsstandards. Jede Phase der Lieferkette wird überwacht: Ein hauseigenes Labor führt tägliche Analysen durch, und die Prozesse sind streng und werden durch zahlreiche Zertifizierungen unterstützt, die Qualität, Sicherheit und Rückverfolgbarkeit garantieren.

Das Unternehmen verfolgt einen nachhaltigen und verantwortungsvollen Produktionsansatz und fördert den Anbau von Obst nach integrierten oder biologischen Methoden.

Dank seiner fundierten Kenntnisse über Rohstoffe und seiner Fähigkeit, maßgeschneiderte technische Lösungen zu entwickeln, bietet VOG Products Lebensmittel- und Getränkeunternehmen konkrete Unterstützung bei der Entwicklung innovativer Produkte und garantiert dabei eine konstante Lieferfähigkeit und spezialisiertes Fachwissen.





EINE MARKE VON



VOG Products, Via A.-Nobel-Str. 1
I-39055 Laives/Leifers
+39 0471 592311
info@vog-products.it
www.vog-products.it

 [fruiara_foodservice](https://www.instagram.com/fruiara_foodservice)

