



## Tercera Gama

Los arandanos, frambuesas, cassis, moras y grosellas pertenecen al grupo de las “frutas finas” denominación vinculada al aspecto comercial y dentro de él a los denominados “berries” frutos de reducido tamaño, sabores acidulados y rápida perecibilidad.

Nuestros frutos, son cosechados en plena madurez lo que permite captar sus sabores naturales e inmediatamente procesados bajo protocolos GLOBALGAP y HACCP.

Se presentan limpios, con los frutos enteros y sueltos, listos para utilizarse transformados o como ornamentación acompañando tanto a creaciones dulces o saladas.

---

### ARANDANOS



### PROPIEDADES

**Buena fuente de vitamina C.**  
**Excelente antioxidante.**  
**Posee propiedades antibacterianas.**  
**Rico en ácido fólico.**

---

Este berrie, conocido considerado también como la súper fruta, se destaca por sus efectos nutraceuticos como antibiótico, antioxidante y desinflamatorio. Los antioxidantes también aumentan el colesterol bueno y retrasan el proceso de envejecimiento.

Los arándanos también son muy solicitados sobre todo por quienes disfrutan de los sabores ácidos, aunque para suavizarlos, se suelen consumir combinados con ingredientes más dulces o también salados.

---



---

## FRAMBUESAS



La frambuesa se la conoce por sus sabrosos frutos rojos. Existen también las frambuesas negras y las amarillas, que si bien agregan diversidad y colorido a esta especie, son menos conocidas y consumidas.

### PROPIEDADES

**Excelente fuente de vitamina C.**  
**Buen protector contra el cáncer.**  
**Buena fuente de fibra.**  
**Destacada fuente de antioxidantes.**

---

Contiene pequeñas cantidades de calcio, potasio, hierro y magnesio - minerales vitales que son absorbidos eficazmente por nuestro organismo gracias a la vitamina C.

Su forma de consumo es muy extendida, pero los helados y las mermeladas de este fruto resultan deliciosos.

---

---

## GROSELLAS



Las grosellas mas conocidas desde el punto de vista comercial son el cassis (grosella negra), el corinto (grosella roja) y la grosella espinosa (baya de mayor tamaño que las otras y de color verde, amarillo, rosa o púrpura).



## PROPIEDADES

- Son ricas en vitaminas A, C y E; minerales: Potasio, Magnesio, Calcio y Hierro; carbohidratos, fibras, azúcares y en componentes de alta capacidad antioxidante, con los consiguientes beneficios para la salud.
  - Contienen además ácido cítrico, málico, oxálico, pigmentos naturales (antonianos y carotenoides), antioxidantes y taninos.
- 
- 

## MORAS



### PROPIEDADES

- Favorece la actividad cardiaca y la circulación.

Poderosas propiedades antioxidantes por su combinación de vitaminas C y E.

- Extremadamente ricas en vitamina E. Esto las convierte en una fruta muy útil para el tratamiento y la prevención de problemas circulatorios.
  - Son asimismo una buena fuente de vitamina C, lo que junto a la vitamina E, las convierte en una fruta con poderosas propiedades antioxidantes.
  - Como el resto de bayas, resulta ideal para otorgar un sabor agridulce a platos salados
- 



## Mix de Frutos del Bosque



Los **frutos rojos o frutos del bosque** son actualmente un ingrediente más en nuestros platos gracias al cultivo y proceso local que los hacen disponibles todo el año. Podemos incluir los frutos rojos en postres, salsas, ensaladas, como guarnición de carnes, en batidos, etc.

### Recomendaciones de manejo y conservación:

La temperatura de conservación de los alimentos congelados y ultracongelados deberá ser estable y mantenerse en todas las partes del producto a  $-18^{\circ}\text{C}$  o menos, salvo fluctuaciones en el transporte de  $+3^{\circ}\text{C}$  como máximo durante breves períodos de tiempo.

Respetar la fecha de vencimiento indicada en el envase

Después de su descongelamiento, los frutos se comportan como productos frescos, por lo que deberán ser consumidos rápidamente. **No deben volver a congelarse**

### PRESENTACION

Cajas x 6 bolsas x 2,5 kgs

Otros formatos a pedido disponibles todo el año





## Tercera Gama



### Procesos:

La congelación como sistema de conservación, consiste en la aplicación de temperaturas a los alimentos por debajo de 0°C, de forma tal, que parte del agua del alimento se convierte en hielo. Al mismo tiempo, conforme la temperatura descende, se produce una migración de estado del agua, es decir, como la temperatura en el exterior es muy baja, esta se solidifica. No obstante, en el interior de la fruta no es así, el agua estará en estado líquido mientras no llegue a enfriarse. Como consecuencia, el agua líquida va a ir concentrándose en sustancias con interés nutricional, como vitaminas y minerales, e incluso con algunos microorganismos.

La composición del alimento no es homogénea, está más concentrado en el interior que en el exterior. Por este motivo, la congelación ha de realizarse de la forma más rápida posible. A mayor velocidad, este efecto de migración es menor. En consecuencia, la calidad de los alimentos resultantes, tras la descongelación, será mucho más alta.

Si el tiempo de congelación es muy bajo, durando unos pocos segundos a escasos minutos, al proceso se le denomina **ultracongelación**.

Ese brusco enfriamiento necesario para exceder rápidamente la temperatura de máxima cristalización se completa una vez lograda la estabilidad térmica, cuando la totalidad del fruto presenta una temperatura de -18°C o inferior que deberá ser mantenida ininterrumpidamente hasta su consumo.



El congelamiento criogénico la mejor opción tecnológica actual para la conservación de las características y propiedades del alimento fresco, tales como el sabor, apariencia, textura y valor nutritivo

El control del proceso de ultracongelación resulta vital para garantizar la posterior conservación y seguridad de los productos.

TECNOLOGIA



En nuestros procesos de ultracongelación empleamos como gas criogénico el nitrógeno líquido, permitiendo alcanzar temperaturas de  $-195^{\circ}\text{C}$ , utilizando el know-how, equipamiento y gases provistos por Air Liquide, líder mundial de gases para la industria, la salud y el medio ambiente, presente en más de 75 países.

**Ello nos garantiza la más alta calidad e inocuidad de los frutos procesados con esta tecnología.**

## Recomendaciones de manejo y conservación:

La temperatura de conservación de los alimentos congelados y ultracongelados deberá ser estable y mantenerse en todas las partes del producto a  $-18^{\circ}\text{C}$  o menos, salvo fluctuaciones en el transporte menor de  $3^{\circ}\text{C}$  como máximo durante breves períodos de tiempo.

Respetar la fecha de vencimiento indicada en el envase

Se pueden consumir congelados, ej. Helados o postres helados.

Después de su descongelamiento, los frutos se comportan como productos frescos, por lo que deberán ser consumidos rápidamente. **No deben volver a congelarse**

## Aplicaciones sugeridas:

- Insustituible en la gastronomía de vanguardia, también conocida como **cocina molecular**, cuyos pilares son el gusto, los contrastes de temperaturas y de texturas
- Sin descongelar, como decoración en montaje de postres o ligeramente procesadas como mermeladas asociadas a un bizcocho o en cremas
- Añadidas a una salsa salada o a un dulce de fruta aun caliente para realzar el sabor y la textura de la fruta
- Incorporándolas a helados combinadas con azúcar invertido, llevándolas a una temperatura de hasta  $30^{\circ}$



Las preparaciones concentradas de **fruta ultracongelada** se obtienen evaporando al vacío y a baja temperatura, una parte del agua contenida en la fruta, obteniendo resultados sorprendentes por su sabor intenso y rico en materia seca, apropiado para dejar volar la creatividad.

## PRESENTACION

Cajas x 6 bolsas x 2,5 kgs

Otros formatos a pedido disponibles todo el año



## Línea **FRUtouch** de PROCESADOS



### ARANDANOS FRESCOS DESHIDRATADOS

Los arandanos deshidratados **FRUtouch**, son obtenidos exclusivamente a partir de fruta producida en nuestra Finca bajo certificación GLOBALGAP garantizando su máxima calidad y observándose similares condiciones de trazabilidad a las requeridas para la fruta fresca.

El proceso de producción se realiza en las condiciones de máxima inocuidad, mediante flujo indirecto de aire caliente a 60-65°C, manteniendo en el tiempo todas las propiedades nutricionales y nutraceuticas de los frutos frescos

Son 100% natural, no contienen aditivos

Están libres de aromas extraños, conservan el color y sabor agradable original

Se pueden consumir como un snack saludable, en cualquier momento o lugar. Ideales para acompañar el café, cavas, whisky y otros tragos, ensaladas y postres.

También se pueden consumir directamente o rehidratandolos dejándolos durante una hora aproximadamente en licor o agua caliente

De amplias posibilidades en panificados o sometidos a procesos de glaceados y chocolatados, endulzados, humectados, etc.







## PASAS DE ARANDANOS AL RON CUBIERTAS CON CHOCOLATE

Las pasas de arandanos al ron cubiertas en chocolate **FRUtouch**, es una deliciosa golosina elaborada a partir de una fruta de excepcionales cualidades nutricionales, sometida a un cuidadoso e innovador proceso previo de deshidratación.

El chocolate bitter, con el 70% de cacao modera el leve sabor ácido de este berry.

Están especialmente recomendadas para ser consumidas simplemente como golosina, como snack o acompañando postres o helados

### Recomendaciones de manejo y conservación:

Si bien el proceso de deshidratado es un método de conservación seguro, deberá mantenerse en un lugar fresco y seco.

Respetar la fecha de vencimiento indicada en el envase

### PRESENTACION

Cajas x 6 bolsas x 1 kgs

Otros formatos a pedido disponibles todo el año

