



frutta

СВЕЖИЙ ВЗГЛЯД

НА ХРАНЕНИЕ И ПЕРЕРАБОТКУ
ФРУКТОВ И ЯГОД

*Fresh.
inside*



FRUTTA - казахстанский высокотехнологичный продовольственный производитель

**Мы занимаемся выращиванием, хранением
и глубокой переработкой плодово-ягодной
продукции.**

Наша продукция поставляется на предприятия
пищевой индустрии, а также в розничные сети
и NORECA в Казахстане, ближнем и дальнем
зарубежье.





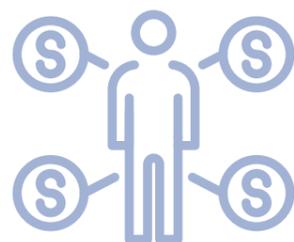
FRUTTA предлагает широкий ассортимент натуральных и экологических продуктов доступных для потребителей круглый год, благодаря самым современным технологиям.



FRUTTA входит в тройку крупнейших в мире производителей сублимированных фруктов и ягод по загрузке сырья



Наш завод является **самым крупным** на территории стран СНГ



Выход на **международные рынки** сбыта в ЕС, США, Японию, Южную Корею



Крупнейшее фруктохранилище с регулируемой газовой средой (РГС) в Казахстане
15 000 тонн

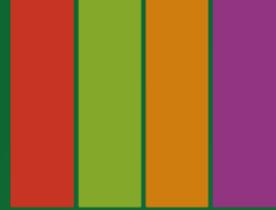


Самая производительная **шоковая заморозка** в Центральной Азии
8 тонн в час



Сертификация пищевой безопасности по международной схеме
FSSC 22000





frutta

НАПРАВЛЕНИЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Fresh.
inside



FRUTTA - замкнутый цикл производства

Внедряя замкнутый цикл производства, мы увеличиваем эффективность, открываем необходимые возможности для инвестирования и получаем экологические, экономические и социальные выгоды.

Экономика замкнутого цикла становится все более актуальной в условиях истощения природных ресурсов и опасного для человечества загрязнения окружающей среды. Она подразумевает постоянный круговорот материалов при производстве и потреблении, исключая образование отходов, накапливающихся в окружающей среде.



Завод
сублимации



Фруктохранилище



Тепличный
комплекс



Ягодные
плантации



ЗАВОД СУБЛИМАЦИИ И ШОКОВОЙ ЗАМОРОЗКИ

самый крупный на
территории стран СНГ

Завод входит в тройку крупнейших в мире производителей сублимированных фруктов и ягод по загрузке сырья.

Камеры шоковой заморозки с самой высокой производительностью в Центральной Азии – до 8 тонн/час.

ПАРТНЕР ПО ТЕХНОЛОГИИ:



Мировой лидер рынка с 1996 года в высокоэффективном удалении влаги из пищевых продуктов DEVEX, член группы KANL, имеет собственный Инновационный центр по разработке технологий сублимации пищевых продуктов в г. Бремен (Германия).

Карта поставок технологий включает все континенты в более чем 20 стран. Опыт в СНГ

– крупнейший завод по сублимации кофе в г. Санкт-Петербург (Россия).

Крупнейшие клиенты DEVEX по сублимации фруктов и ягод: Chaucer Foods в Орегоне (США) 48 тонн за цикл, Diana Foods (Франция) 60 тонн за цикл, PARADISE FRUITS (Германия) 20 тонн за цикл, Otto Suwelack (Германия) 36 тонн за цикл.



УНИКАЛЬНОЕ ФРУКТОХРАНИЛИЩЕ

- Хранение **в регулируемой газовой среде;**
- Голландские технологии;
- Камеры РГС хранения **на 15 000 тонн (59 камер по 250 тонн с контролем атмосферы (в среде инертного газа), 4 камеры по 50 тонн для ягод);**
- **Зона сортировки** (6 док-шелтеров для приемки сырья у фермеров);
- **Центр предпродажной подготовки,** сортировки и упаковки фруктов до 9 тонн в час

ПАРТНЕРЫ ПО ТЕХНОЛОГИИ:



*Лидер на рынке скрубберов для технологий РГС STOREX (Нидерланды, работает на рынке с 1995 года.
Построено 300 фруктохранилищ в 50 странах мира, в том числе в СНГ более 30 объектов мощностью не менее 10 000 тонн каждый.*



Лидер на рынке высокопроизводительной сортировки и фасовки с предпродажной подготовкой свежих фруктов и ягод. Работает на рынке с 1976 года (Нидерланды). В Казахстане представлена в крупнейших фруктохранилищах линиями для яблок.



ТЕПЛИЧНЫЙ КОМПЛЕКС

ИНТЕНСИВНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ ВЫРАЩИВАНИЯ

- **5,6 гектар стеклянной теплицы 5-го поколения** с производством 720 тонн клубники
- **Система выращивания клубники** с уплотнением посадки за счет движущихся лотков (swing system)
- Теплица поддерживает в любой период времени года **идеальный микроклимат**
- В теплице не происходит застоя воздуха, что препятствует развитию заболеваний, благодаря пленочным рукавам, расположенным **под каждой грядкой**.

ПАРТНЕРЫ ПО ТЕХНОЛОГИИ:



Опыт в СНГ включает 27 тепличных комплексов, в том числе в Казахстане 4 крупнейших ведущих тепличных комбинатов 5-го поколения (NAC Agro (BRB APK LLP), Green Land Alatau, IZET-Aktobe, PTK Pavlodar).

DALSEM (Нидерланды) создан в 1926 году, топ-5 крупнейших экспортеров теплиц в 50 стран мира.



ЯГОДНАЯ ПЛАНТАЦИЯ ИНТЕНСИВНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ ВЫРАЩИВАНИЯ

- **51 гектар по интенсивным технологиям «нетхаус»** с урожаем голубики до 1000 тонн в год
- **Сбор урожая с июня по август** с охлаждением до +5°C на поле перед отправкой на фасовку
- Безвирусный питомник и центральное **агротехническое управление садами и ягодниками** для обеспечения завода 25 000 тоннами, и фруктохранилища 15 000 тоннами свежих фруктов

ПАРТНЕРЫ ПО ТЕХНОЛОГИИ:



DALSEM (Нидерланды) создан в 1926 году. Опыт в СНГ включает 27 тепличных комплексов, в том числе в Казахстане 4 крупнейших ведущих тепличных комбинатов 5-го поколения (NAC Agro (BRB APK LLP), Green Land Alatau, IZET-Aktobe, PTK Pavlodar).

FALL CREEK – мировой лидер производства безвирусных высокопродуктивных саженцев голубики. METZER, топ-3 мировых производителей капельного орошения в Израиле, работает на рынке с 1970 года.





frutta

**ПРОДУКЦИЯ
FRUTTA**

*Fresh.
inside*



FRUTTA - яркий вкус и витамины свежих фруктов



СУБЛИМИРОВАННЫЕ ЯГОДЫ И ФРУКТЫ

Технология сублимирования FRUTTA позволяет в полной мере сохранить как питательную и биологическую ценность ягод, так и их структуру, цвет и внешний вид.



ШОКОВАЯ ЗАМОРОЗКА ЯГОД И ФРУКТОВ

Прежде всего, такой вид заморозки позволяет сохранить целостность структуры, товарный вид и вкусовые качества замороженной продукции.



СВЕЖИЕ ЯГОДЫ И ФРУКТЫ

Свежие фрукты и ягоды – это главный источник витаминов. Благодаря современным методам хранения FRUTTA - эта продукция сегодня доступна во все времена года.

СУБЛИМИРОВАННЫЕ ПРОДУКТЫ FRUTTA - ИННОВАЦИОННЫЙ СПОСОБ ОБЕЗВОЖИВАНИЯ ПРОДУКЦИИ

Процесс сублимации предусматривает предварительное замораживание продукта и удаления из него влаги в вакуумной среде.

Производство Компании FRUTTA выпускает сублимированные фрукты и ягоды в виде цельных плодов, половинок, слайсов, кусочков и порошка.

Эта продукция является отличной альтернативой дорогим сезонным фруктам и соответствует модным тенденциям.

На производстве FRUTTA подвергаются сублимации следующие виды фруктов и ягод:

яблоки / груши / абрикосы / персики / слива / черешня / вишня / голубика / черника / брусника / клюква / клубника / малина / дыня



СУБЛИМИРОВАННЫЕ ПРОДУКТЫ FRUTTA

ВИДЫ ФАСОВКИ



Сублимированные фрукты и ягоды - отличная, здоровая пищевая привычка. Удобные Zip-lock пакеты и компактные тубы для быстрых перекусов в стиле FRUTTA. Это подойдет для людей живущих в бурном ритме города и учащихся школ и высших учебных заведений.



Забота и польза круглый год. Для ярких завтраков, полезных коктейлей и лучшей домашней выпечки - FRUTTA приготовила удобный формат баночек с закручивающейся крышкой. Откройте для себя новую полезную привычку.



В деле HORECA одним из важнейших компонентов успеха является стабильность качества. Мы предлагаем забыть о проблемах перебоя поставок и сезонности. Цельные плоды, кусочки или порошки — выберите оптимальный формат для ваших задач. С FRUTTA - свежесть всегда.



ЗАМОРОЖЕННЫЕ ПРОДУКТЫ FRUTTA - сохраняя лучшее

Глубокая заморозка, благодаря высокой скорости процесса, обеспечивает образование кристаллов льда минимального размера, а следовательно, незначительную дегидратацию, т.е. потерю влаги. При этом замораживаемый продукт максимально сохраняет свою структуру, вкус и аромат. Ни один метод консервирования не дает столь значительного результата.

Заморозка овощей и фруктово-ягодной продукции имеет свои особенности. Чтобы сохранить ягоды и фрукты в максимально натуральном виде, требуется особая технология обработки холодом.

На производстве FRUTTA подвергаются шоковой заморозке следующие виды фруктов и ягод:

яблоки / груши / абрикосы / персики / слива / черешня / вишня / голубика / черника / брусника / клюква / клубника / малина / дыня



ЗАМОРОЖЕННЫЕ ПРОДУКТЫ FRUTTA - ВИДЫ ФАСОВКИ



Одним из наиболее распространенных видов упаковки для замороженных продуктов - является **трехшовный пластиковый пакет**. Герметичность и компактность - отличительные достоинства такой упаковки. А замороженные фрукты и ягоды уже плотно вошли в обиход многих домохозяйств.



Прозрачность и целостность наполнения - это качества за которые предпочитают пластиковые боксы. Ягодка к ягодке, отдельные и целые - прекрасное решение для декора различных блюд от домашних пирогов до интригующих кулинарных изысков.



Повара используют замороженные ягоды гораздо чаще, чем свежие, несмотря на все разговоры про сезонность. В живом виде многие фрукты и ягоды доступны только пару месяцев в году. Большие оптовые пакеты - лучшее решение если не хочется выбирать между ценой и качеством.



СВЕЖИЕ ФРУКТЫ И ЯГОДЫ FRUTTA - свежесть вне сезона

Линейка продуктов FRUTTA FRESH - это свежие фрукты и ягоды выращенные на наших плантациях и в теплицах, с соблюдением всех экологических стандартов. Высокий технологический уровень теплиц и инновационные решения в сфере агрокультуры дают возможность собирать несколько урожаев в год, а где-то наладить круглогодичный сезон урожайности.

Особый подход к хранению каждого вида продукта позволяет продлить свежесть в несколько раз. Поэтому вас всегда будут ждать самые свежие фрукты от FRUTTA.



СВЕЖИЕ ФРУКТЫ И ЯГОДЫ FRUTTA - ВИДЫ ФАСОВКИ



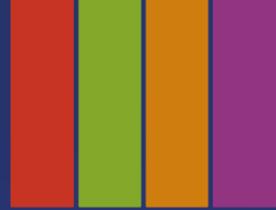
Корзинка из переработанного картона - удачно совмещает свежесть ягод и экологичность продукции.



Пластиковый контейнер отлично сохраняет дорогие ягоды от повреждений. Свежие ягоды - идеальное решение для декора различных блюд и десертов.



Картонные коробки для хранения фруктов - наиболее оптимальный вариант для эксплуатации в небольших магазинах и сетевых гипермаркетах и при транспортировке между городами. Они экономичны, надежны, позволяют максимально долго сохранить свежесть продукции, снижая вероятность их преждевременной порчи.



frutta

**ПРЕИМУЩЕСТВА
FRUTTA**

*Fresh.
inside*



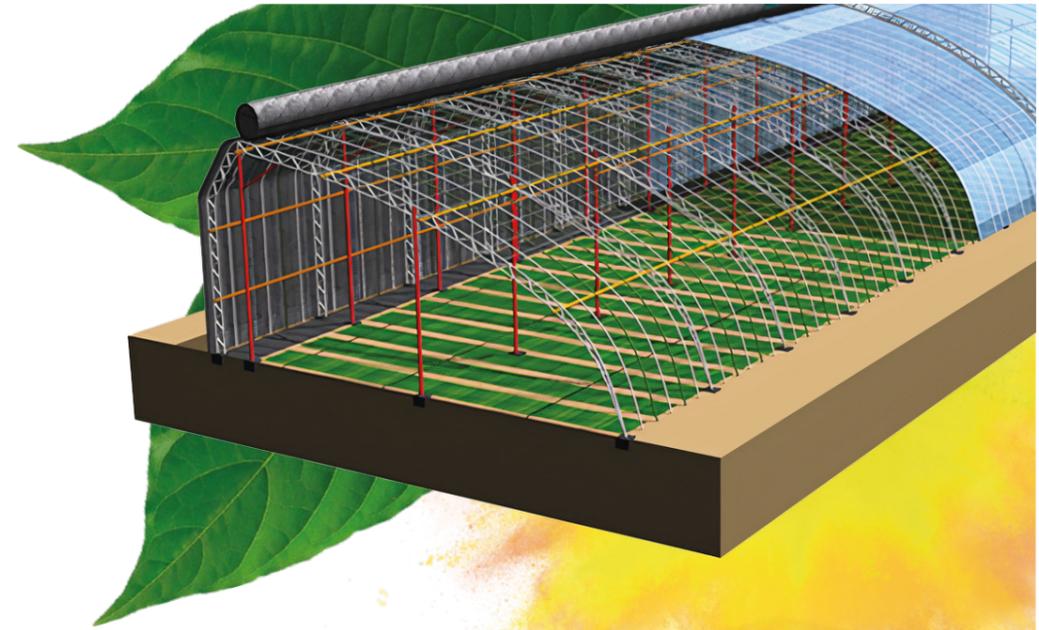
FRUTTA - преимущества сотрудничества

- Органическое земледелие - продукция выращена фермерами Казахстана
- Особый контроль качества*
- Экологичность производства
- Бережливое производство
- Технология шоковой заморозки и сублимации гарантирует сохранность полезных свойств только что собранных продуктов
- Наши современные фруктохранилища сохраняют урожай свежим круглый год
- Наши замороженные продукты сохраняют полезные свойства на протяжении всего срока годности



!!!
*проведена сертификация
**по стандартам Global GAP и
USDA Organic** (выращивание),
НАССР, GFRS, BMC (переработка),
а также соблюдены еврокоды по
экологической ответственности

Инновации и традиции НАШИХ ТЕХНОЛОГИЙ



ИНТЕНСИВНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ ВЫРАЩИВАНИЯ В ТЕПЛИЦАХ

- Стекланные теплицы **5-го поколения**
- Система выращивания клубники с уплотнением посадки за счет движущихся лотков (**swing system**)
- ПЛОДОСБОРНАЯ линия конвейерного типа новейшего поколения
- Система выращивания в контролируемом грунте в горшках **под градозащитной сеткой**
- Сбор урожая с июня по август с **охлаждением до +5°C** на поле перед отправкой на фасовку для продажи

ИНТЕНСИВНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ ВЫРАЩИВАНИЯ В ТЕПЛИЦАХ

Технология хранения в регулируемой газовой среде (РГС) - это одна из наиболее прогрессивных, современных технологий хранения ягод и фруктов. У каждого продукта - «дыхание» собственной интенсивности, поэтому регулируемая газовая среда не одинакова для разных видов и иногда сортов.

15 000 тонн хранения в 59 по 250 тонн и 4 камеры по 50 тонн. каждая с контролем атмосферы

Сроки хранения в РГС:

- Яблоки - 9 месяцев
- Дыни - 2 месяца
- Голубика - 2 месяца
- Черешня - 1 месяц

Инновации и традиции - **НАШИХ ТЕХНОЛОГИЙ**

ШОКОВАЯ ЗАМОРОЗКА СВЕЖИХ ЯГОД И ФРУКТОВ

В воздушном потоке с двумя ступенями заморозки -10°C и -40°C.

А озонирование воды для мойки сырья обеспечивает полное обеззараживание и уничтожение любых вирусов без применения вредных химикатов.

Такая заморозка свежих ягод и фруктов обеспечивает:

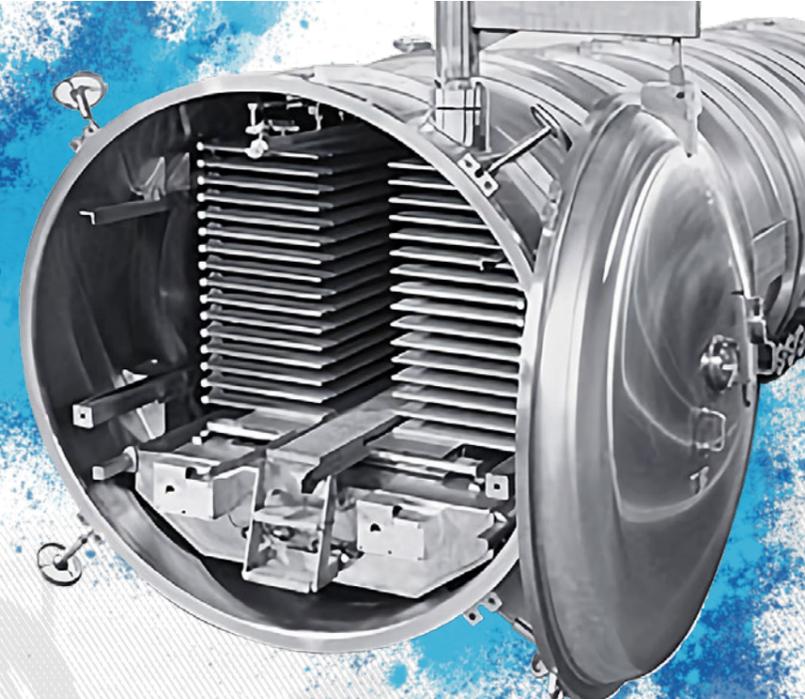
- высокое качество без слипания
- сохранение всех свойств продукции: в процессе не разрушаются витамины, питательные вещества
- после размораживания сохранность естественного вкуса, аромата, свежести

СУБЛИМАЦИЯ ФРУКТОВ И ЯГОД

Сублимация представляет собой процесс, при котором **вода удаляется** из продукта, после того как он был заморожен и помещен в вакуум. Это позволяет льду напрямую переходить из твердого состояния в парообразное, минуя жидкую фазу. Молекулы воды во фруктах превращаются в газ, покидая продукт и рассеиваясь.

Такая технология позволяет:

- сохранить **99% всех свойств** продукта
- хранить фрукты и ягоды сроком **до 2 лет** без консервантов
- фрукты и ягоды остаются **неповрежденными**



УНИКАЛЬНАЯ ГЕОЛОКАЦИЯ

Алматинская область, наряду с Туркестанской и Жамбылской областями, является зоной наилучшего климата для интенсивного плодоводства и овощеводства.

Проект в первую очередь мобилизует потенциал Алматинской области в 5 основных районах – Енбекшиказахском, Илийском, Талгарском, Уйгурском и Панфиловском – в зоне доступа нашего фруктохранилища и завода сублимации.

Основная промплощадка находится в индустриальной зоне «Береке» в Илийском районе Алматинской области.

Сырьевая база для своих плантаций вдоль Большого Алматинского канала выше села Саймасай.

Сырьевая база проекта включает:

- 2484 гектаров интенсивного плодоягодного производства – фруктовых садов, бахчи и ягодных плантаций.
- В среднем в партнёрство будет вовлечено до 200 средних фермерских хозяйств и свыше 1000 подворий (личных подсобных хозяйств).





frutta

**СОТРУДНИЧЕСТВО
С FRUTTA**

*Fresh.
inside*





СВЯЖИТЕСЬ С НАМИ

КОНТАКТЫ

**ТОВАРИЩЕСТВО
С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ «FRUITART»**

Казахстан, 050040, Алматы, ул. Байшешек, 23

+ 7 727 355 04 84

office@fruitart.kz

