



Tiefgekühlte ganze Früchte

Alle verarbeiteten Früchte werden bereits während der Ernte in Europa, die je nach Obstart im Mai beginnt und im Sep./Okt. endet, sorgfältig ausgesucht. Die modernsten Techniken werden angewendet um das Aussehen und die Qualität der Früchte beim Tiefgefrieren zu bewahren.

Wir bieten Ihnen ein grosses Sortiment mit folgenden Merkmalen: IQF (Individually Quick Frozen) kalibriert oder nicht, halbe Früchte, Würfel, Scheiben, ganze Früchte in Blöcken, oder halbe Früchte in Blöcken tiefgefroren.

<i>Obstart**</i>	<i>IQF *</i>	<i>in Blöcken tiefgefroren</i>
Apfel	Würfel	
Aprikose	Würfel	
Aronia	elektronische Reinigung	
Birne	Würfel	
Brombeere	wilde und Kulturbeeren	
Brombeere	elektronische Reinigung	
Erdbeere	kalibriert und Würfel	
Hagebutte	elektronische Reinigung	
Heidelbeere	wilde und Kulturbeeren	
Himbeere	ganze Früchte und Stücke	
Holunderbeere	elektronische Reinigung	
Kiwi	Würfel	
Moosbeere	elektronische Reinigung	
Pfirsich	Würfel	
Pflaume	Entkernung von Hand und maschinell	
Preiselbeere	elektronische Reinigung	
Rhabarber	Würfel, Scheibe	
Rote Johannisbeere	elektronische Reinigung	
Sauerkirsche	Entkernung mit Nadel	Entkernung mit Nadel und Rolle
Schwarze Johannisbeere	elektronische Reinigung	
Süßkirsche	Entkernung mit Nadel	Entkernung mit Nadel und Rolle
Wilde Pflaume	elektronische Reinigung	

***IQF: Individual Quick Frozen**

**** Andere Obstarten sind auf Anfrage erhältlich**