

Frutícia

POLPAS NATURAIS

POLPAS DE FRUTAS CONCENTRADAS PARA INDÚSTRIA

TAMBORES DE 190 KG

Qualidade, rendimento e
fornecimento em escala
para sua indústria.

Frutícia
POLPAS NATURAIS



100% FRUTA

Nada além da fruta.



SABOR NATURAL

Preservamos o sabor
original da fruta.



PRODUÇÃO REGIONAL

Do Vale do São Francisco
para todo o Brasil.



Frutícia

POLPAS NATURAIS

Nossa História

Em 2013 nasceu a **Frutícia**, com o propósito de valorizar as frutas do Vale do São Francisco e levar mais sabor e qualidade para a indústria brasileira.

Há mais de 13 anos, trabalhamos com compromisso, selecionando frutas frescas e transformando em polpas concentradas que preservam o sabor natural, os nutrientes e a essência de cada fruta.

Mais do que uma fábrica, somos uma ponte entre o produtor e a indústria, levando praticidade, rendimento e sabor para o dia a dia da sua produção.

Do Vale do
São Francisco
para todo o Brasil!



PRODUÇÃO PRÓPRIA

Frutas cultivadas com cuidado e respeito à natureza.



FRUTAS SELECIONADAS

Matéria-prima de qualidade para o melhor rendimento.



CONTROLE DE QUALIDADE

Processos rigorosos que garantem segurança e padrão industrial.



FORNECIMENTO CONTÍNUO

Capacidade logística para atender todo o Brasil.

Aplicações Industriais

Versatilidade e rendimento para diversos segmentos da indústria alimentícia.



BEBIDAS E REFRESCOS

Sabor e cor naturais para sucos, néctares, refrescos e bebidas prontas.



SORVETES E GELADOS

Textura, cremosidade e sabor marcante para sorvetes, picolés e gelados.



LATICÍNIOS

Ideal para iogurtes, bebidas lácteas, queijos, sobremesas e produtos lácteos em geral.



CONFEITARIA

Perfeita para recheios, coberturas, geleias, mousses, cremes e doces finos.



IOGURTES E SOBREMESAS

Mais sabor e naturalidade para produtos que conquistam o consumidor.



INGREDIENTES ALIMENTÍCIOS

Matéria-prima de qualidade para diversos processos e formulações industriais.



100% NATURAL

Polpas feitas apenas com frutas selecionadas.



ALTA PERFORMANCE

Maior rendimento, padronização e estabilidade para sua produção.



CONGELAMENTO RÁPIDO

Tecnologia que preserva sabor, cor, aroma e os nutrientes da fruta.



QUALIDADE GARANTIDA

Processos rigorosos e controle em todas as etapas da produção.



Petrolina - PE
Vale do São Francisco



(11) 9 8132.8132



www.fruticia.com



@fruticia_polpas

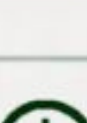
Frutícia

POLPAS NATURAIS

Do Vale do
São Francisco
para todo o Brasil!

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Polpas concentradas desenvolvidas para atender às necessidades da indústria com qualidade e segurança.

ITEM	DESCRIÇÃO
 EMBALAGEM	Tambor de ferro alimentício de alta densidade
 VOLUME	190 kg
 ARMAZENAMENTO	Produto congelado a -18°C ou mais frio.
 PROCESSO	Produção controlada com tecnologia que preserva sabor, cor, aroma e nutrientes da fruta.
 APLICACÃO	Uso industrial em bebidas, laticínios, sorvetes, confeitaria e outros segmentos alimentícios.
 VALIDADE	24 meses a partir da data de fabricação
 REGISTROS	Registro no Ministério da Agricultura

TAMBOR
190 kg



PROCESSO PRODUTIVO MODERNO E CONTROLADO



1 Recebimento e seleção das frutas



2 Higienização rigorosa



3 Extração da polpa concentrada



4 Padronização e controle de qualidade



5 Envase e congelamento rápido



100%
FRUTA



ALTO RENDIMENTO
Mais rendimento, sabor e performance para a sua produção.



QUALIDADE PADRONIZADA
Processos rigorosos que garantem consistência em cada lote produzido.



ESCALA INDUSTRIAL
Capacidade produtiva para atender grandes demandas.



SEGURANÇA ALIMENTAR
Controle em todas as etapas para garantir um produto seguro e confiável.



Petrolina-PE
Vale do São Francisco



(11) 9 8132.8132



www.fruticia.com



@fruticia_polpas

Frutícia

POLPAS NATURAIS

DIFERENCIAIS COMPETITIVOS

O compromisso da Frutícia vai além da produção.
Entregamos qualidade, confiança e parceria
em cada etapa.



SEGURANÇA ALIMENTAR

Nosso compromisso é garantir produtos seguros, de alta qualidade e que atendem aos mais rigorosos padrões da indústria alimentícia.



SELEÇÃO RIGOROSA

Frutas selecionadas no ponto ideal de maturação para garantir o melhor padrão de qualidade.



RASTREABILIDADE

Controle de origem e rastreabilidade total, do campo até o cliente.



BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO

Processos realizados conforme os mais altos padrões de higiene e segurança alimentar.



CONTROLE MICROBIOLÓGICO

Análises constantes para garantir segurança, qualidade e conformidade dos produtos.



CADEIA DE FRIO

Armazenamento e transporte em temperaturas controladas para manter a integridade do produto.



PRODUÇÃO PADRONIZADA

Processos industriais monitorados e padronizados, assegurando rendimento e consistência em cada lote.

NOSSO PROCESSO PRODUTIVO



1 SELEÇÃO

Frutas selecionadas com rigor para garantir a melhor qualidade.



2 HIGIENIZAÇÃO

Lavagem cuidadosa para eliminar impurezas e garantir segurança.



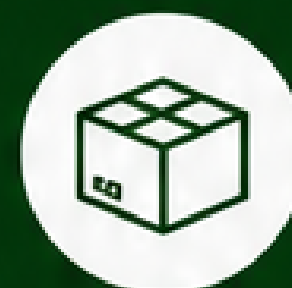
3 PROCESSAMENTO

Extração da polpa com tecnologia que preserva o sabor e os nutrientes.



4 CONGELAMENTO

Congelamento rápido que mantém a qualidade, frescor e propriedades da fruta.



5 EMBALAGEM

Embalagens seguras e adequadas para preservar a qualidade do produto.



6 DISTRIBUIÇÃO

Entrega eficiente para todo o Brasil com pontualidade e segurança.

SOLICITE UMA COTAÇÃO!

Nossa equipe está pronta para entender sua necessidade e oferecer a melhor solução em polpas naturais para o seu negócio.



FALE COM A GENTE
AGORA MESMO!



Petrolina - PE
Vale do São Francisco



(11) 9 8132.8132



www.fruticia.com



@fruticia_polpas