

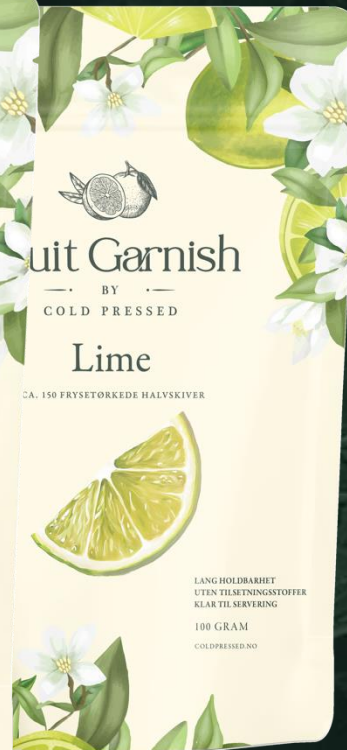


Fruit Garnish

— • BY • —
C O L D P R E S S E D

+47 967 14083

www.coldpressed.no



Hva er frysetørking og hvorfor er det en god idé?

Frysetørking er en skånsom konserveringsmetode der vann fjernes ved hjelp av kulde og vakuum – helt uten bruk av varme.

Prosessen skjer i tre trinn:

Innfrysing – Produktet fryses ned til svært lave temperaturer.

Vakuum og sublimasjon – Vannet går direkte fra is til damp uten å bli flytende.

Tørking og forsegling – Produktet pakkes lufttett og er nå klart til bruk.

Resultatet er et lett og sprøtt produkt som bevarer **smak, farge, form og næringsverdier**, og som får **lang holdbarhet** – helt uten behov for tilsetningsstoffer.

Hva finnes på markedet i dag?

Garnityr på det norske markedet bruker en metode der fruktskivene tørkes ved hjelp av varme over lengre tid. Ofte sprayes de med sukker før oppvarming for å forbedre utseendet.

Tørket med varme

Fordeler

Ser bra ut, er enkelt å bruke og beholder utseendet sitt uansett hvor lenge drinken nytes.

Middels holdbarhet.

Ulemper

Smaker ikke godt, lukter ikke godt og fungerer kun som et visuelt element.

Bruksområde

Garnityr i drinker.



Frysetørket

Fordeler

Bevarer smak, eteriske oljer, aroma og næringsstoffer.

Rehydreres til opprinnelige form ved kontakt med væske.

Lang holdbarhet.

Ulemper

Endrer utseende over tid i væske.

Bruksområde

Garnityr og smaksforbedrer i brus, mineralvann, lemonader, drinker og mocktails.



Sortiment for HORECA



HORECA – 100g

Appelsin

Halvskiver 100g

Approx: 70 serveringer

Lime

Halvskiver 100g

Approx: 150 serveringer

Lime

Hele skiver 100g

Approx: 75 serveringer

Sitron

Halvskiver 100g

Approx: 100 serveringer



Naturlig smak og aroma

Frysetørking bevarer fruktens naturlige smak, duft og friskhet – helt uten varmebehandling.

Lang holdbarhet uten tilsetningsstoffer

Takket være skånsom frysetørking oppnås lang holdbarhet **uten behov for kunstige tilsetninger**. Smak, farge og næringsinnhold bevares naturlig.

Klar til bruk

Ferdig oppskåret og enkel å bruke – sparer tid i tilberedning.

Allsidig bruk

Perfekt til cocktails, mocktails, mineralvann, brus og lemonader.

Mindre svinn

Opptil ett års holdbarhet gir mindre svinn for både grossist og bedrift. En tørrvare med zip-lås for oppretholde holdbarhet og kvalitet etter åpning.



Produkt	Antall	Vekt (g)	D-pk	EPD nummer	Vinhuset varenummer
Appelsin, Halve Skiver	70	100	6	6750426	4054002
Lime, Halve Skiver	150	100	6	6750434	4054004
Lime, Hele Skiver	75	100	6	6750483	4054005
Sitron, Halv Skiver	100	100	6	6750491	4054003