



# Зміст

Потенціал ринку ягід України	3
Про ALTE FOODS	4-5
ALTE FOODS-новий гравець на ринку IQF	6
Більше про технологію IQF	7
Продуктова лінійка ALTE FOODS	8
Європейська якість від надійного виробника	9



# Україна - нове джерело ягід у Східній Європі

Україна - один з найбільших постачальників ягід у світі.

## №3

ВИРОБНИК СМОРОДИНИ

## 42.7 МЛН. ГА

СІЛЬКОГОСПОДАРЬСКИХ ЗЕМЕЛЬ

## №6

ВИРОБНИК МАЛИНИ



## 1 МЛН. ГА

ЗЕМЕЛЬ, ІДЕАЛЬНИХ ДЛЯ ВИРОЩУВАННЯ ЧОРНИЦІ з точки зору кислотності ґрунту та доступу до води

## №16

ВИРОБНИК ПОЛУНИЦІ



# Про ALTE FOODS

## Наразі ALTE FOODS заморожує найпопулярніші експортні ягідні культури України

Для переробки використовують інноваційну технологію заморожування - IQF Freezing. Виробнича потужність складає 1200 тонн ягід на місяць та реалізується на обладнанні IQF-заморожування від Octofrost AB.

Метод IQF використовується для максимального збереження структури клітин, текстури, кольору, смаку та аромату ягід. Цей метод є найефективнішим способом заморожування продукції преміум-класу, яка зберігає всі властивості свіжих ягід.

Ягоди, вирощені для заморожування, збирають на піку стиглості. ALTE FOODS використовує методи швидкого індивідуального заморожування, щоб захистити тендітну ягоду та зберегти колір. В результаті продукція зберігає всі смакові та поживні властивості. Заморожування сировини здійснюється за технологією IQF, що дозволяє зберегти максимальну користь і високу якість замороженої продукції.





# **Жодних хімікатів, жодних домішок, лише стигли ягоди та холодне повітря**

ALTE FOODS спеціалізується на заморожуванні високоякісних ягід, фруктів та овочів, вирощених в екологічно чистих районах України.

ALTE FOODS використовує свою лабораторію якості для найточнішої перевірки сировини та відбору для заморожування виключно високоякісних ягід, фруктів та овочів.

Лабораторія оснащена новітнім обладнанням для проведення первинних досліджень сировини відповідно до національних стандартів України та вимог до харчових продуктів ЄС. Перевірка органолептичних властивостей сировини, визначення об'єму органічних і мінеральних домішок, проведення радіологічного аналізу є обов'язковими для всіх продуктів ALTE FOODS.



# ALTE FOODS, учасник ринку IQF-продуктів

## ALTE FOODS - новий надійний учасником європейського ринку IQF-продуктів

Ми гарантуємо європейську якість від потужного сертифікованого виробника IQF-продукції. Завдяки використанню новітніх технологій шокової IQF заморозки ягід, фруктів і овочів, наша продукція зберігає свої властивості: зовнішній вигляд, органолептичні властивості та смак.





# Про технологію IQF



Переваги IQF-технології:

1. під час заморожування продукція постійно перебуває у зваженому стані, тому частинки продукту не замерзають разом;
2. під час заморожування продукція проходить обробку з усіх боків, що забезпечує індивідуальне якісне заморожування та привабливий вигляд продукту на виході.



Автоматичний процес сортування в ALTE FOODS відбувається за допомогою оптичної сортувальної машини BUNLER Polar Vision. Відбір здійснюється за такими критеріями: стиглість, розмір, кількість домішок інших сортів ягід у партії.



# Продуктова лінійка ALTE FOODS

Виробничі потужності ALTE FOODS розташовані в центрі вирощування ягід, фруктів та овочів в екологічно чистих районах України. Висококваліфікований персонал дотримується усіх стандартів та вимог для отримання продукції, що відповідає європейським та міжнародним вимогам, у тому числі дотримання правил запобігання поширенню COVID-19.

## Фрукти

## Овочі





# Європейська якість від потужного виробника

Готова до постачання продукція від ALTE FOODS відповідає всім українським державним та міжнародним стандартам.

ALTE FOODS має сертифікати, що гарантують якість та відповідність усім європейським та українським стандартам. На заводі працюють виключно кваліфіковані та сертифіковані працівники.



FSSC 22000 — сертифікат про впровадження системи управління безпекою харчових продуктів. Це знак якості для кожного продукту, який вийшов з нашого конвеєра.



Organic Standard — сертифікат, що гарантує органічність продукції.



