

Ajoutez un
zeste de canneberge



**À VOS PRODUITS DE BOULANGERIE
ET COLLATIONS**

Fruit d'Or

A close-up photograph of a person's hand holding a large quantity of fresh, vibrant red raspberries. The hand is positioned in the lower-left quadrant of the frame. Below the hand, a single raspberry is shown falling, with a clear trail of water droplets following its descent. The background is a vast, blurred field of raspberries stretching to the horizon under a soft, hazy sky. The overall color palette is dominated by the rich reds of the fruit and the muted tones of the sky and field.

**NOUS OFFRONS AU MONDE ENTIER LE
MEILLEUR DE NOS PETITS FRUITS.**

Nous sommes un chef de file dans la transformation des petits fruits, numéro un au monde pour la canneberge biologique et deuxième plus grand transformateur de bleuets sauvages biologiques. Ce statut, nous l'avons acquis à force de détermination tout en préservant le standard de qualité supérieure qui a fait notre renommée.

Aussi vrai que nature

Pourquoi collaborer avec nous ?



- Des approches durables et saines qui vont au-delà des conventions.
- Un contrôle de la qualité du champ à l'emballage et une résilience de premier ordre de la chaîne d'approvisionnement.
- Un strict respect des normes et des certifications liées à l'agriculture biologique et à la salubrité alimentaire.

**DÉCOUVREZ L'ORIGINE DE NOTRE
AGRICULTURE BIOLOGIQUE**



70%

des consommateurs considèrent les canneberges comme un ajout sain à leur alimentation.¹

Canneberges séchées en dés 2x

**BIENVENUE DANS UNE NOUVELLE DIMENSION DE SAVEUR
ET DE TEXTURE POUR VOS CRÉATIONS CULINAIRES**

Nos canneberges en dés 2x sont conçues afin d'être l'ingrédient parfait pour des biscuits, barres et une large gamme de produits de boulangerie. Avec notre enrobage innovant de poudre de canneberge, nous garantissons un produit à la fois visuellement attrayant et fonctionnellement supérieur.



Goûtez la différence



TAILLE ET TEXTURE IDÉALES

Nos canneberges sont doublement coupées avec expertise, offrant la taille parfaite pour une répartition uniforme dans vos recettes, garantissant une explosion de saveur à chaque bouchée.



ENROBAGE DE POUDRE DE CANNEBERGE PURE

Nous enrobons nos canneberges avec de la poudre de canneberge 100% pure. Cet enrobage innovant empêche l'agglomération, garantissant que chaque morceau reste séparé et facile à incorporer dans vos mélanges tout en ajoutant une couche supplémentaire de saveur et de nutrition de canneberge.

OPTIONS D'INFUSION

Sucrées

Infusées dans du sucre de canne.

Bio: 11A41000 | Conventioanel: 10A41000

Avec de la glycérine

Infusées dans du sucre de canne et de la glycérine pour conserver la tendreté du fruit et mieux contrôler la migration de l'humidité.

Conventioanel: 10A45002

Infusées au jus de pomme

Une alternative sucrée et naturelle avec un profil avec un profil de saveur équilibré.

Bio: 11A44008 | Conventioanel: 10A44008

Sans sucre ajouté

2g de sucre et 20g de fibres par 40g de produit.

Bio: 11A40000 | Conventioanel: 10A40000



4.3%
TCAC

En 2024, l'intérêt des consommateurs pour les canneberges continue de croître, porté par une prise de conscience accrue de leurs bienfaits pour la santé, avec un taux de croissance annuel composé (TCAC) de 4,3 %. Cette croissance est alimentée par une consommation accrue de collations à emporter, une sensibilisation accrue aux bienfaits pour la santé et une demande croissante de produits naturels et biologiques.²

CANNEBERGES SÉCHÉES EN DÉS 2X

Applications et inspirations



BISCUITS

Incorporez nos canneberges en dés 2x dans des biscuits à l'avoine ou aux pépites de chocolat blanc pour une texture moelleuse et une explosion de saveur fruitée.



BARRES

Rehaussez vos barres de granola ou de protéines avec un équilibre parfait de douceur et d'acidité, pour une collation exceptionnelle.



BOULES D'ÉNERGIE

Créez des boules énergétiques uniques et nutritives en mélangeant nos canneberges avec des noix, des graines et des flocons d'avoine pour une collation pratique à emporter.

75%

des consommateurs sont plus réfléchis dans l'évaluation des produits alimentaires et sont prêts à payer plus pour des ingrédients naturels et avec une étiquette épurée.³

Cranflakes[®] et Blueflakes[®]

**FLOCONS DE CANNEBERGES ET DE BLEUETS SAUVAGES
CROQUANTS ET NON SUCRÉS**

BIOLOGIQUES ET CONVENTIONNELLES. Les Cranflakes[®] et Blueflakes[®] sont des flocons de canneberges et de bleuets sauvages séchés à basse température pour une texture légère et croustillante. En plus d'ajouter une note croquante à votre produit, les petits fruits conservent tous leurs bienfaits naturels et ne contiennent aucun sucre ajouté !



Goûtez la différence



SEULEMENT UN INGRÉDIENT

Améliorez vos produits avec seulement un ingrédient nutritif tout en gardant votre liste d'ingrédients simple et épurée.



SANS SUCRE AJOUTÉ

Nos petits fruits ne contiennent aucun sucre ajouté, ce qui en fait un choix plus sain pour aider à maintenir des niveaux de sucre bas dans vos produits.



SOURCE DE FIBRES

En plus d'ajouter une touche de croquant et d'acidité à vos produits, les Cranflakes® contiennent six fois plus de fibres que nos canneberges séchées sucrées classiques.

OPTIONS DE CRANFLAKES®

Flocons

Tranchées pour un maximum de croquant.
Bio: 11V00537 | Conventiennel: 10V00537

Granules

Des morceaux plus petits pour une dispersion maximale.
Bio: 11V00038 | Conventiennel: 10V00038

OPTIONS DE BLUEFLAKES®

Entiers

La taille parfaite avec le croquant parfait.
Bio: 21VS0537 | Conventiennel: 20VS0537

CRANFLAKES® ET BLUEFLAKES®

Applications et inspirations



BARRES ÉNERGÉTIQUES

Un nappage parfait pour ajouter de la couleur, du goût et du croquant à vos barres

Les aliments qui offrent une **texture croquante** sont souvent associés à la **fraîcheur** et peuvent améliorer l'**expérience gustative globale**, les rendant très recherchés dans divers produits de collation.⁴



MÉLANGES D'INFUSION

Mélanges d'infusion de fruits séchés pour l'eau ou le thé.



GRANOLA ET CÉRÉALES

Petits sachets de flocons de canneberges et de bleuets sauvages déshydratés conçus pour être saupoudrés sur des bols de yogourt ou de smoothie.



CONFISERIES

Écorces de chocolat garnies de morceaux de baies déshydratées et de noix.

+30%

Les lancements de nouveaux produits présentant des saveurs acidulées ont augmenté de 30 % en 2023 par rapport à l'année précédente.⁵

Canneberges séchées coupées en julienne

ÉLEVEZ VOS CRÉATIONS AVEC NOS CANNEBERGES SÉCHÉES DE QUALITÉ SUPÉRIEURE.

BIOLOGIQUES ET CONVENTIONNELLES. Nos canneberges séchées coupées en julienne sont conçues pour être l'ajout ultime aux biscuits, barres et une gamme diversifiée de produits de boulangerie. Avec notre enrobage unique de poudre de canneberge, nous offrons un produit qui se distingue à la fois visuellement et fonctionnellement.



Goûtez la différence



MORCEAUX DE FRUITS PLUS LONGS

Nos canneberges sont coupées en julienne, offrant des morceaux de fruits plus longs qui procurent une bouchée satisfaisante tout en assurant une répartition uniforme dans vos recettes. Cela crée une explosion de saveur délicieuse à chaque bouchée.



ENROBAGE DE POUDRE DE CANNEBERGE PURE

Nous enrobons nos canneberges avec de la poudre de canneberge 100% pure. Cet enrobage innovant empêche l'agglomération, garantissant que chaque morceau reste séparé et facile à incorporer dans vos mélanges tout en ajoutant une couche supplémentaire de saveur et de nutrition de canneberge.

OPTIONS D'INFUSION

Sucrées

Infusées dans du sucre de canne.

Bio: 11A21000 | Conventionnel: 10A21000

Avec de la glycérine

Infusées dans du sucre de canne et de la glycérine pour conserver la tendreté du fruit et mieux contrôler la migration de l'humidité.

Conventionnel: 10A25002

Infusées au jus de pomme

Une alternative sucrée et naturelle avec un profil de saveur équilibré.

Bio: 11A24008 | Conventionnel: 10A24008

Sans sucre ajouté

2g de sucre et 20g de fibres par 40g de produit.

Bio: 11A20000 | Conventionnel: 10A20000





+41%
TCAC

La canneberge est une saveur dominante dans les nouveaux lancements de céréales et de barres énergétiques en France, avec un TCAC de +41% de 2021 à 2023.⁶

CANNEBERGES SÉCHÉES COUPÉES EN JULIENNE

Applications et inspirations



BARRES ÉNERGÉTIQUES

Incorporez des canneberges séchées coupées en julienne pour l'acidité, des amandes croquantes et des pépites de chocolat noir pour un regain d'énergie.



CHOCOLAT

Intégrez nos canneberges coupées en julienne dans des barres de chocolat ou des truffes, offrant une texture satisfaisante et une explosion de saveur fruitée qui complète la texture riche et lisse du chocolat.



GRANOLA ET CÉRÉALES

Ajoutez nos canneberges coupées en julienne à vos mélanges de céréales, apportant une couleur vibrante et un goût délicieux qui améliore l'expérience culinaire globale, rendant le petit-déjeuner plus agréable et nutritif.

Pourquoi vous intéresser à nos petites merveilles ?

Comptons les façons ! Plus que tout autre type de plante, les ingrédients de canneberge et de bleuet sauvage ont un potentiel de croissance énorme :

- Un fort attrait pour les personnes qui aiment découvrir des aliments et pour celles qui adoptent un mode de vie sain.
- Des données scientifiques de plus en plus nombreuses sur leurs bienfaits pour la santé.
- Des couleurs éclatantes et un goût tout naturel.

COMMENÇONS À INNOVER SUR VOTRE MARCHÉ, ENSEMBLE. CONTACTEZ-NOUS DÈS AUJOURD'HUI POUR VOTRE PROCHAIN PROJET.

Fruit d'Or

fruitdor.ca

info@fruitdor.ca

819 385-1126