

Catalogue de produits

Aussi vrai que nature

Fruit d'Or



«Ayant grandi sur une ferme, j'ai toujours été un amoureux de la nature. On a démarré un projet de ferme de canneberge afin de diversifier nos activités agricoles. Avec l'aide d'un partenaire, on a démarré, en 1993, la ferme Atocas Notre-Dame, située à Notre-Dame-de-Lourdes. Après deux années de culture conventionnelle, cette ferme devient la première cannebergière au Canada à débiter sa transition vers la culture biologique. Je me suis tourné vers ce type de culture pour être en harmonie avec mes valeurs et mes ambitions, comme le développement durable et le secteur biologique. C'est ainsi que la grande aventure Fruit d'Or a tranquillement démarré!»

Martin Le Moine
Fondateur de Fruit d'Or et propriétaire des Fermes Le Moine


BIOLOGIQUE,

c'est ce que
nous sommes depuis toujours.



Fruit d'Or
en bref



A woman with long blonde hair, wearing a dark beanie and a patterned scarf, smiles warmly at the camera. She is holding a large, overflowing bunch of bright red berries, possibly raspberries, in her hands. The background is a soft, out-of-focus landscape with a warm, reddish-orange hue, suggesting a sunset or sunrise. The overall mood is positive and natural.

La majorité de nos fruits proviennent de nos propres champs. Nous sommes intégrés verticalement et contrôlons chaque étape du processus de production et de transformation. De plus, notre équipe d'agronomes suit de près chaque étape de développement des fruits, jusqu'à la récolte. Nous améliorons constamment nos pratiques de culture et de transformation, tout en respectant les normes de sécurité alimentaire les plus strictes.

SUIVRE nos fruits à la trace.

Nous prenons un soin jaloux de nos fruits. Du premier au dernier. Du champ jusqu'à l'emballage.

Laisser notre marque en réduisant notre **EMPREINTE.**

Réduire notre impact sur l'environnement est pour nous une deuxième nature.

Parce que l'avenir appartient à ceux qui le prennent en main, Fruit d'Or tient à faire sa part en jouant un rôle de chef de file aux côtés des producteurs, des fournisseurs, des clients, des consommateurs et des collectivités qui, comme elle, ont compris qu'il faut en faire plus pour la planète.

En lire plus sur le développement durable 

228%

Augmentation de la production biologique sur cinq ans

95%

de la production reconnue par une certification environnementale

30%

réduction de la consommation énergétique de l'usine de Plessisville

**Un acteur de
changement**



CULTIVER nos relations.

Une approche basée sur la collaboration et la proximité.

L'intégrité, la fidélité, l'ambition de rester vrai, la volonté d'offrir un engagement d'une grande intensité: voilà les valeurs qui définissent notre relation avec nos partenaires, autant face aux obstacles que dans les victoires. Des valeurs qui prennent leur sens à travers de petits gestes simples. Chaque poignée de main. Chaque effort additionnel pour nous adapter. Chaque réponse franche. Chaque impasse dénouée. Chaque petite attention pour veiller à ce que rien ne manque.



Depuis vingt ans, nous développons continuellement notre expertise et nos gammes de produits pour répondre aux besoins évolutifs des différents secteurs du marché. Notre équipe sert principalement des distributeurs, des réemballeurs, des fabricants, des grossistes et des détaillants dans les catégories suivantes:

Une expertise de classe

MONDIALE



CÉRÉALES ET BARRES
Fruits séchés entiers & tranchés
et poudres & graines



BOULANGERIE
Fruits séchés entiers & tranchés,
poudres & graines et fruits
congelés



CONFITURES ET SAUCES
Concentrés, jus, purées,
et fruits congelés



PRODUITS LAITIERS
Fruits congelés, poudres &
graines, jus, concentrés, fruits
séchés tranchés et purées



COLLATIONS
Fruits séchés entiers & tranchés
et poudres & graines



**NUTRACEUTIQUES
ET COSMÉTIQUES**
Huile et poudres & graines



BREUVAGES
Concentrés, jus, purées et
poudres & graines



**CONFISERIES ET
CHOCOLAT**
Fruits séchés entiers & tranchés,
concentrés, jus, poudres &
graines et purées

CHOIX DE SAVEUR

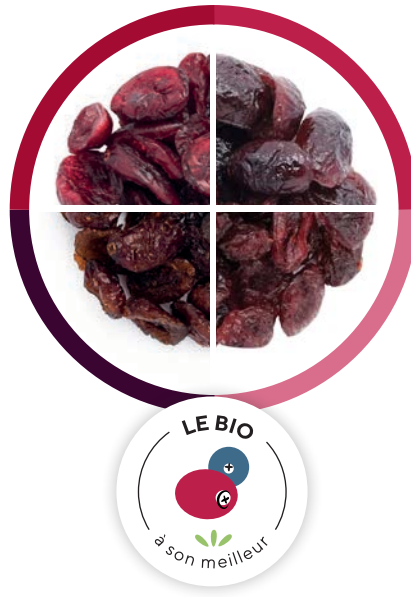
et de teneur en sucre

SUCRÉES

- Sucrées au sucre de canne
- L'infusion la plus populaire

INFUSÉES AU JUS DE POMME

- Liste d'ingrédients plus attrayante



SANS SUCRE AJOUTÉ

- Seulement 4 g de sucre / 100 g
- Plus de 51 g de fibres / 100 g

AVEC GLYCÉRINE

- Aucune migration d'humidité lorsque mélangé avec des ingrédients très secs comme les céréales. La glycérine conserve l'aspect moelleux du fruit lorsque mélangé avec des ingrédients froids comme le lait ou le lait de soja

Chaque produit est disponible en version biologique.
Il suffit de demander.

RÉINVENTÉE

La canneberge séchée entière

Juteuse et tendre

Riche en antioxydants

Fruit séché de qualité supérieure

Vous pouvez réellement goûter la différence Fruit d'Or. Nos canneberges entières sont les meilleures qui soient grâce aux soins particuliers que nous leur apportons quotidiennement, du champ au produit fini, au moyen de notre processus à la fine pointe qui permet de préserver toute la saveur et la texture du fruit. Nos canneberges séchées entières sont d'un rouge vif et plus juteuse que jamais. C'est un parfait équilibre sucré et acidulé.

Goûtez la différence Fruit d'Or.



Seuls nos fruits séchés biologiques infusés au jus de pomme ou sans sucre ajouté, entiers ou en moitiés, sont certifiés Paleo.

BIOLOGIQUES

Ingrédients polyvalents de première qualité

La plus grande offre de canneberges séchées sur le marché. Produits offerts également en conventionnel.

Entière

Charnue, moelleuse
et savoureuse

Moitié

Ronde et pulpeuse

Julienne

Savoureuse et versatile

Dés 2x

Harmonieuse avec saveurs
et épices

UNIQUE

Sans sucre ajouté et
moitié-du-sucre

Sans sucre
ajouté et
moitié-du-
sucre

Sans sucre
ajouté

Sans sucre
ajouté



Sucrées au sucre
de canne



Infusées au jus
de pomme



avec glycérine



Entière

Idéale comme fruit unique ou
dans un mélange qui
se démarque

Moitié

Idéale en collation ou dans des
mélanges, pour la boulangerie
ou les produits céréaliers

Julienne

Idéale pour les produits de
boulangerie ou céréaliers,
barres collation et comme
garniture

Dés 2x

Idéale pour les biscuits,
craquelins, barres collation et
le chocolat



Issus d'un procédé unique préservant au maximum l'intégrité du fruit

Entier, en moitié, coupé, sans sucre ajouté, réduit en sucre, aromatisé, biologique ou conventionnel. Le fruit parfait, quelle que soit l'application.

FRUITS SÉCHÉS

	Code produit Bio Conventionnel	Ingrédients	Humidité	Durée de vie
--	-----------------------------------	-------------	----------	--------------

ENTIERS

SUCRÉS

Canneberges entières séchées, sucre de canne	11A01000 10A01000	Canneberges, sucre, huile de tournesol*	14-18%	12 mois
Canneberges entières séchées, infusées au jus de pomme	11A04008 10A04008	Canneberges, concentré de jus de pomme, huile de tournesol*	14-18%	24 mois
Bleuets sauvages séchés, sucre de canne	21AS1000 20AS1000	Bleuets sauvages, sucre, huile de tournesol*	< 15%	18 mois
Bleuets sauvages séchés, infusés au jus de pomme	21AS4008 20AS4008	Bleuets sauvages, concentré de jus de pomme, huile de tournesol*	< 15%	24 mois
Bleuets sauvages séchés, ultra juteux et sans relâchement d'eau	20WS1000	Bleuets sauvages, sucre de canne, huile de tournesol*	23-28%	18 mois

SANS SUCRE AJOUTÉ

Canneberges séchées, non sucrées et moelleuses	11A00000	Canneberges, fibre soluble de maïs ¹ , glycérine, huile de tournesol*	13-17%	18 mois
--	----------	--	--------	---------

MOITIÉS

SUCRÉS

Canneberges séchées «Originale», sucre de canne	11A11000 10A11000	Canneberges, sucre, huile de tournesol*	14-18%	24 mois
Canneberges séchées, infusées au jus de pomme	11A14008 10A14008	Canneberges, concentré de jus de pomme, huile de tournesol*	14-18%	24 mois

RÉDUITES EN SUCRE

Canneberges séchées, moitié-du-sucre	10A18000	Canneberges, fibre soluble de maïs ¹ , glycérine, huile de tournesol*	13-18%	18 mois
--------------------------------------	----------	--	--------	---------

SANS SUCRE AJOUTÉ

Canneberges séchées, non sucrées et moelleuses	11A10000 10A10000	Canneberges, fibre soluble de maïs ¹ , glycérine, huile de tournesol*	13-17%	18 mois
--	-------------------	--	--------	---------

JULIENNE ET EN DÉS 2X

SUCRÉES

Canneberges séchées, sucre de canne - en julienne	11A21000 10A21000	Canneberges, sucre, huile de tournesol*	10-14%	24 mois
Canneberges séchées, sucre de canne - en dés 2x	11A41000 10A41000	Canneberges, sucre, huile de tournesol*	10-14%	24 mois
Canneberges séchées, infusées au jus de pomme - en julienne	11A24008 10A24008	Canneberges, concentré de jus de pomme, extrait sec de graines de canneberge, huile de tournesol*	10-14%	24 mois

! Pour visualiser les différentes configurations d'emballage, consultez nos types d'emballage à la page 23.

¹ Dénomination réglementaire canadienne: Fibre soluble de dextrine de maïs

	Code produit Bio Conventiennel	Ingrédients	Humidité	Durée de vie
Canneberges séchées, infusées au jus de pomme - en dés 2x	11A44008 10A44008	Canneberges, concentré de jus de pomme, extrait sec de graines de canneberge, huile de tournesol*	10-14%	24 mois
Canneberges séchées, glycérine - en julienne	10A25002	Canneberges, sucre, glycérine, huile de tournesol*	7-11%	24 mois
Canneberges séchées, glycérine - en dés 2x	10A45002	Canneberges, sucre, glycérine, huile de tournesol*	7-11%	24 mois
SANS SUCRE AJOUTÉ				
Canneberges séchées, non sucrées - en julienne	11A20000 10A20000	Canneberges, dextrine résistante, glycérine, extrait sec de graines de canneberge, huile de tournesol*	10-14%	18 mois
Canneberges séchées, non sucrées - en dés 2x	11A40000 10A40000	Canneberges, dextrine résistante, glycérine, extrait sec de graines de canneberge, huile de tournesol*	10-14%	18 mois

FRUITS DÉSHYDRATÉS

	Code produit Bio Conventiennel	Ingrédients	Humidité	Durée de vie
Cranflakes® - flocons de canneberge croustillants non sucrés	11V00537 10V00537	Canneberges	< 5%	24 mois
Blueflakes® - bleuets sauvages croustillants non sucrés	21VS0537 20VS0537	Bleuets sauvages	4 - 8%	24 mois
Canneberges déshydratées - tranchées	11V00038 10V00038	Canneberges	< 5%	36 mois
Canneberges déshydratées - en granules	11V00028 10V00028	Canneberges	< 5%	36 mois

Communiquez avec votre représentant pour découvrir nos différentes gammes de canneberges séchées : sans sucre ajouté, réduites en sucre, infusées au jus de pomme ou autres saveurs, avec différents degrés d'humidité et options de coupes.

* Huile de tournesol - moins de 1%



**Aucun sucre ajouté, sans arômes ni additifs.
100% fruit.**

Un seul ingrédient. Traçabilité complète, du champ au produit fini.

GRAINES ET POUDRES DE FRUITS

	Code produit Bio Conventiennel	Ingrédients	Durée de vie
Extrait sec de graines de canneberge 60 mesh	11N00869 10N00869	Graines de canneberge	36 mois
Graines de canneberge séchées	11V00042 10V00042	Graines de canneberge	36 mois
Poudre de canneberge soluble 40 mesh	11V05879	Concentré de jus de canneberge, gomme d'acacia, dioxyde de silicium	36 mois
Poudre de canneberge 60 mesh	11V00868 10V00868	Canneberges	36 mois
Poudre de bleuets sauvages	21VS0865 20VS0865	Bleuets sauvages	24 mois
Poudre de bleuets sauvages soluble 40 mesh	20VS4809	Concentré de jus de bleuets sauvages, gomme de guar partiellement hydrolysée, dioxyde de silicium	36 mois

! Pour visualiser les différentes configurations d'emballage, consultez nos types d'emballage à la page 23.



Des petits fruits qui ont toujours la cote.

Elles sont parfaites pour les consommateurs qui cherchent à diminuer l'apport en sucre dans leur alimentation. Résistantes à la congélation, elles conservent leur forme, leur couleur et leur saveur.

FRUITS CONGELÉS

	Code produit Bio Conventionnel	Ingrédients	Dimension	Durée de vie
Canneberges congelées « Premium », petits fruits	11E01001 10E01001	Canneberges	< 1,27 cm (< 1/2 po)	24 mois
Canneberges congelées, USDA Grade A	11E01005 10E01005	Canneberges	≥ 1,03 cm (≥ 13/32 po)	24 mois
Bleuets sauvages surgelés (IQF), Canada A	21ES5009 20ES5009	Bleuets sauvages	Fruits entiers	24 mois
Canneberges congelées, directement du champ	11D00000 10D00000	Canneberges	Variée	24 mois
Canneberges congelées, tranchées 3/8"	10E01007*	Canneberges	0,95 cm (3/8 po)	24 mois
Canneberges congelées, tranchées 3/16"	10E01016*	Canneberges	0,48 cm (3/16 po)	24 mois
Canneberges congelées, premier tri	11E04000 10E04000	Canneberges	Variée	24 mois



« Premium », petits fruits



USDA Grade A



Directement du champ



Tranchées 3/8"



Tranchées 3/16"

*Option biologique disponible sur demande.

Un seul ingrédient.

Aucun sucre ajouté, sans arômes ni additifs, 100% fruit. Emballage aseptique ou surgelé.

JUS ET CONCENTRÉS

	Code produit Bio Conventionnel	Ingrédients	Durée de vie
Jus de canneberge 8 brix, filtré & pasteurisé	11B00003 10B00003	Canneberges	24 mois congelé (0 °F, -18 °C), 10 jours décongelé (< 39 °F, < 4 °C)
Concentré de jus de canneberge 50 brix	11C00050 10C00050	Jus de canneberge	36 mois congelé (0 °F, -18 °C), 30 jours décongelé (< 39 °F, < 4 °C)
Concentré de jus de canneberge 65 brix	10C00065	Jus de canneberge	36 mois congelé (0 °F, -18 °C), 30 jours décongelé (< 39 °F, < 4 °C)
Concentré de jus de bleuets sauvages 65 brix	21CS0065 20CS0065	Jus de bleuets sauvages	36 mois congelé (0 °F, -18 °C), 30 jours décongelé (< 39 °F, < 4 °C)

! Pour visualiser les différentes configurations d'emballage, consultez nos types d'emballage à la page 23.



Tous les bienfaits du fruit, prêt à utiliser.

Un seul ingrédient. Aucun sucre ajouté, sans arômes ni additifs, 100% fruit. Emballage aseptique ou surgelé.

PURÉES

	Code produit <i>Bio</i> Conventiennel	Ingrédients	Brix	Durée de vie
Purée de canneberge aseptique non-sucrée	11FP0007 10FP0007	Canneberges	Min. 7,0	24 mois (34-36 °F, 1-8 °C), 12 mois (T° ambiante < 71 °F, < 22 °C)
Purée de bleuet sauvage aseptique non sucrée (brix variable)	21FSP000 20FSP000	Bleuets sauvages	8-16	24 mois (34-36 °F, 1-8 °C), 12 mois (T° ambiante < 71 °F, < 22 °C)



100% pur.

Première pression et procédé d'extraction à froid n'utilisant aucun solvant ou substance chimique. Utilisations dans les secteurs de l'alimentation, des produits naturels et des cosmétiques. Traçabilité complète, du champ au produit fini. Le vrai fruit, sans ajouts ni additifs.

HUILE

	Code produit <i>Bio</i> Conventiennel	Ingrédients	Durée de vie
Huile de pépins de canneberge	11N80000 10N80000	Huile de pépins de canneberge	36 mois

Types d'emballage

Boîte de carton avec sac de plastique



Fruits séchés: 4,54 kg (10 lb) / 10 kg (22 lb) / 11,34 kg (25 lb)

Graines & poudres et fruits déshydratés:
4 kg (8,82 lb) / 6,5 kg (14,33 lb) / 10 kg (22 lb) /
15 kg (33,07 lb)

Fruits congelés: 9,07 kg (20 lb) / 13,61 kg (30 lb) /
18,14 kg (40 lb) / 544 kg (1200 lb)

Chaudière de plastique



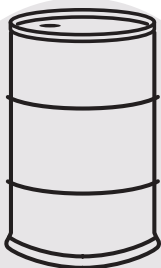
Purées aseptiques: 15 kg (33,07 lb)

Cruchon de plastique



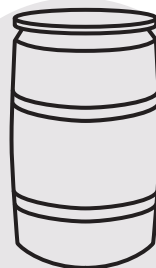
Huile:
18,14 kg (40 lb)

Baril de métal



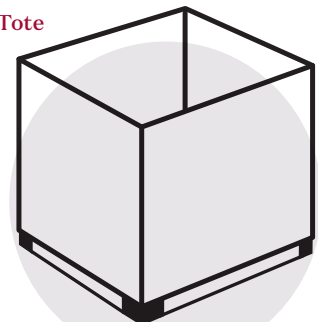
Concentrés: 50 US Gal (189,27 kg - 417,27 lb) /
232,7 kg (513 lb) / 260 kg (573,2 lb) /
Purées aseptiques, jus et huile: 200 kg (440,92 lb)

Baril de plastique



Jus: 192 kg (423,3 lb)

Tote



Purées aseptiques:
1000 kg (2 205 lb)

Faites équipe avec nous

Le moins qu'on puisse dire, c'est que Fruit d'Or entretient des liens étroits avec ses collaborateurs. Axée sur la collaboration, l'entreprise privilégie entre autres l'accompagnement technique et le partage des connaissances pour parfaire ses méthodes de production. Nous nous entourons de collaborateurs qui partagent notre vision de la production et de la commercialisation des canneberges biologiques conformément aux principes de développement durable. Au fil des ans, cette approche a donné lieu à plusieurs partenariats avec d'autres producteurs soucieux de l'environnement.

fruitdor.ca

info@fruitdor.ca

819 385-1126

Fruit d'Or

