

# LÍNEA PARA COCTELERÍA 2020



Address: Frrrutiz, Carrer Guifré 200, 08912  
Badalona

email: [customerservice@frrrutiz.com](mailto:customerservice@frrrutiz.com)

tel. 640182855

<https://frrrutiz.com>



---

## DALES AÚN MÁS VALOR A TUS CÓCTELES

**Algunas de las tendencias de la coctelería se confirman cada vez más: los consumidores buscan productos naturales, saludables y sostenibles que les brinden nuevas experiencias sensoriales y estéticas.**

Por ello, las frutas deshidratadas y las pólvoras de frutas y verduras son opciones perfectas para la coctelería. Así pues, las frutas y verduras deshidratadas a baja temperatura (menos de 45 grados) y tratadas artesanalmente, cumplen con todos estos requisitos.

El proceso permite al bartender disponer para sus creaciones de una multitud de productos ricos en vitaminas, fibras y minerales, con un sabor y una textura únicos y con una estética perfecta.

Sin azúcares añadidos y gracias a un proceso de fabricación muy sostenible, son un argumento perfecto para responder a todas las preocupaciones de los consumidores.



# UNA GAMA INNOVADORA, SANA Y DIVERTIDA

En Frrrutiz nos especializamos en crear alternativas divertidas para todo momento del día (y de la noche) a base de deshidratados de frutas y verduras. Lo hacemos con mucha ilusión y calidad. Con nosotros, puedes estar seguro de que cada fruta y cada producto ha sido tratado con cariño. Te presentamos a continuación algunas de nuestras gamas, las que nos parecen más adaptadas a lo que a ti te gusta.



## Frutas deshidratadas

Nuestras frutas deshidratadas están hechas a mano y se procesan a una temperatura inferior a 45 grados para que guarden todas sus propiedades nutricionales. Tenemos una gran variedad, y si no tenemos las que quieres, Haremos lo imposible por conseguírtelas. Con la nueva tendencia hacia el cero azúcar añadido, el hecho de tener frutas deshidratadas de calidad que conservan toda su fructosa te ayudará a que tus cócteles sean 100% natural y con el sabor que tu quieres.



## Pólvoras de frutas y verduras

Nuestras pólvoras son mezclas de frutas, verduras y especias. Te permitirán dar libre vuelo a tu imaginación, pues las posibilidades de utilización son infinitas. Podemos preparar una multitud de variedades según tus gustos y creatividad.



## Snacks de verduras y lino

Nuestros snacks de verduras y lino son opciones increíbles para aquellos de tus clientes que buscan opciones saludables, sin gluten y/o veganas. Preparados sin freír ni hornear, simplemente por deshidratación baja temperatura. El lino es un elemento importante, sobre todo en las dietas vegetarianas y veganas. Tus clientes lo agradecerán.

Verduras deshidratadas para decoración y picoteo



---

# ESTAMOS AQUÍ PARA SERVIRTE

En Frrrutiz no vendemos productos, sino soluciones para tus clientes. No queremos que dejes tu imaginación de lado para adaptarte a un catálogo.

Más bien, queremos que te crees tu propio catálogo con nosotros. Por ello, trabajando con nosotros, puedes esperar un equipo que te escuche y desarrolle para ti lo que necesites, ya sea frutas exóticas, texturas diferentes, mezclas únicas. No te pediremos cantidades mínimas ni te impondremos un formato de presentación y entrega. ¡Estamos aquí para ayudarte a realizar los cócteles más increíbles y únicos del mundo!



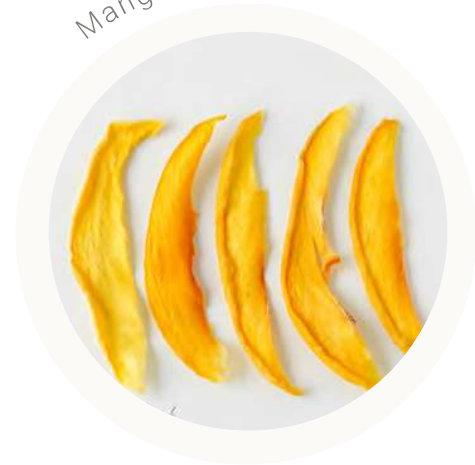
Papaya



Higo



Mango



Albaricoque



Pepino

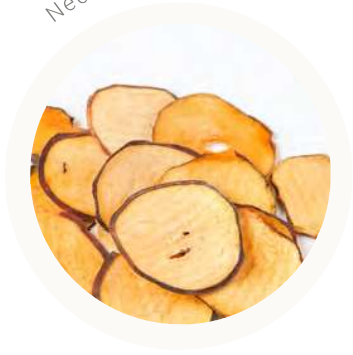


---

## ESTÉTICA Y CALIDAD

En coctelería, la estética es muy importante. Por ello, nuestra gama de frutas deshidratadas para coctelería es de muy alta calidad. Los cortes premium de la fruta y la selección individual y manual de cada rodaja te aseguran de que, con nuestros productos, cada una de tus preparaciones se verá increíble.

Nectarina



Coco



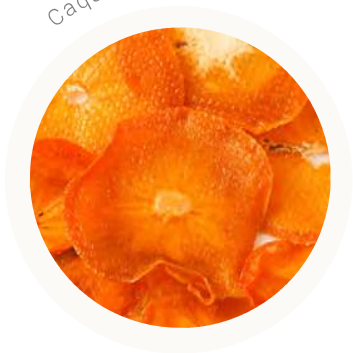
Platano



Manzana con canela



Caqui



Pera



Lima



---

La deshidratación baja temperatura permite que las frutas no pierdan su estructura. Una vez en el cóctel, se vuelven frutas naturales, que los clientes degustarán con placer. Pon palitos en tus copas y verás que éxito vas a tener.

Arandanos



Fresa



Kiwi



Limón



Manzana



---

Las frutas naturales deben almacenarse con cuidado y consumirse rápidamente. Además, prepararlas conlleva tiempo que un barman no siempre tiene. Con las frutas deshidratadas, te ahorrarás todas estas molestias, y estarás seguro de no desperdiciar ni una rodaja. Fáciles de almacenar y muy decorativas, se conservan muchos meses y cada rodaja ha sido seleccionada para que puedas usarla con confianza en tus bebidas

---

Exponemos en nuestro catálogo las frutas y verduras más usuales en coctelería. Sin embargo, también podemos prepararte cítricos exóticos, o cualquier otra fruta que quieras tener en tu gama. ¡Consúltanos!

Ciruela



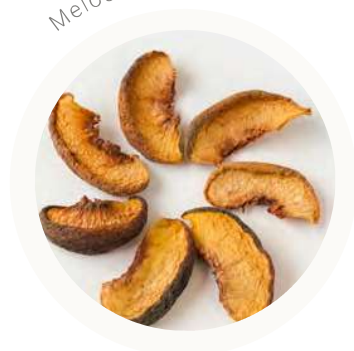
Pomelo



Pina



Melocotón



Granada



Naranja





# EXPLOTA EL PODER DE NUESTRAS PÓLVORAS

Nuestra gama de frutas y verduras molidas con especias lleva el nombre de pólvara, pues nos parece que refleja bien la explosión de sabor y color que se desprende cuando las pruebas. Son perfectas en coctelería para decoración, coloración e infusión. Tenemos varios sabores disponibles, pero soñamos con prepararte du pólvara signatura, la que dará su carácter único a tus cócteles.



**Sal de verduras**

(Zanahoria, Calabacín, Tomate, Cebolla, Apio, Perejil, Cúrcuma, Pimentón, sal, pimienta negra)



**Pólvara de remolacha y hierbas provenzales**

(Remolacha, Hierbas Provenzales)



**Pólvara de frutas roja**

(Frutas del bosque, fresa)



**Pólvara Green Power**

(Kale, Brócoli, Espinacas, Apio, Perejil)



**Pólvara de tomate picante**

(Tomate, pimienta de cayena)



**Pólvara de zanahoria picante**

(Zanahoria, pimienta de cayena)



**Pólvara de Mirepoix**

---

# SNACKS COMO NUNCA HABÍAS VISTO ANTES

**Los clientes hoy en día buscan experiencias sensoriales originales y únicas.**

Además, cada vez apuestan más por alimentos saludables y en algunos casos vegetarianos o veganos. Con nuestra gama de snacks, podrás sorprenderles y darles total satisfacción.

Nuestros snacks son deshidratados, es decir que no se fríen ni se hornean, 100% naturales y hechos a base de verduras y semillas de lino.

Son sin gluten, sin azúcares añadidos y aptos para vegetarianos, veganos y crudívoros. Y lo más importante: ¡son muy muy ricos!



---

## NOVEDAD, SALUD Y ORIGINALIDAD

**Los snacks forman parte de la experiencia que tendrán los clientes en tu local.**

Las encuestas muestran que hoy en día las expectativas son altas, puesto que se busca novedad, sabor y originalidad.

Atrévete a probar nuestros snacks y descubrirás texturas originales que darán un toque único a tu lugar. Te los podemos preparar en formato individual para facilitar su uso o en formatos más grandes.

Nachos



Falafels



Crackers de Calabaza



Crackers India



Crackers Escalivada



Trufas veganas



---

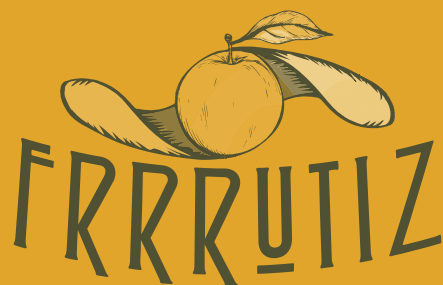
## APUESTA POR UN PICOTEO SALUDABLE

**Los vegetales y frutas deshidratados son snacks muy saludables y originales.**

100% naturales y deshidratados a baja temperatura, son una fuente rica en vitaminas, fibras y minerales. Puedes sorprender a tus clientes con este tipo de aperitivo saludable.

Te presentamos algunas de nuestras variedades, pero podemos prepararte muchas más.





## NUESTRO OBJETIVO: AYUDARTE A IMPRESIONAR A TUS CLIENTES

En Frrrutiz queremos ser un socio de tu negocio, no un proveedor. Por eso, queremos estar cerca de ti y traerte lo que necesitas. Ya sea en términos de volúmenes, de plazos de entrega o de gama de productos, estamos a tu escucha para que tengas siempre lo que te hace falta.

Pensamos que en coctelería, el secreto está en la innovación, y por ello te proponemos ayudarte a desarrollar los ingredientes y productos que harán de tus cócteles las estrellas de la noche.

Nuestros precios son competitivos, así que no dudes en llamarnos, sin compromiso alguno.

## CONTACTS

**Address: Frrrutiz, Carrer Guifré 200, 08912  
Badalona,**

**email: [customerservice@frrrutiz.com](mailto:customerservice@frrrutiz.com),**

**tel. 640182855,**

**<https://frrrutiz.com>**

