

Verbesserte
Qualität
und längere
Haltbarkeit für
Fresh-Cut

Wer wir sind

Food Freshly ist ein familiengeführtes Unternehmen aus Bielefeld, das seit 1994 im Bereich Lebensmitteltechnologie tätig ist. Wir arbeiten mit Hingabe und Präzision an Rezepturen, die Obst und Gemüse sicherer und länger haltbar machen. In unseren Produkten setzen wir keine Konservierungsmittel oder andere bedenkliche Stoffe ein. Produziert wird in Deutschland, um auch den höchsten Qualitätsansprüchen gerecht zu werden. Unser weltweiter Kundenstamm vertraut auf mehr als 25 Jahre Erfahrung im Convenience-Bereich. Am Standort Bielefeld arbeiten unsere Mitarbeiter aus den Fachrichtungen Biologie, Chemie und Lebensmitteltechnik ständig an neuen Innovationen für die Fresh-Cut-Branche. Unsere Kunden werden u.a. durch Tochtergesellschaften in Kanada und Indien sowie Partnerfirmen in Mexiko, Polen und Süd-Korea betreut.



Was wir machen

FOOD freshly® arbeitet mit Fresh-Cut-Betrieben weltweit, um Produktqualität, Lebensmittelsicherheit und Produktionsprozesse zu verbessern.

Unsere Frischhaltemittel bewahren die natürlichen Eigenschaften von geschnittenem Obst und Gemüse für bis zu 21 Tage.



Bessere Qualität & längere MHD

Bieten Sie längeres MHD an, um neue Kunden zu erreichen. Verbesserte Produktqualität verschafft Ihnen zusätzliche Wettbewerbsvorteile.



Verringerte Kosten

Reduzieren Sie Ausschuss und verringern Sie das Risiko von kostspieligen Rückrufaktionen.



Umsatzsteigerung

Führen Sie neue und innovative Fresh-cut-Produkte in den Markt ein.



Unsere Geschichte



Einführung von Adam®,
unserer Produktparte
für Gastronomie und
Einzelhandel



Neuer
Produktionsstandort
in den USA, um der
steigenden Nachfrage
gerecht zu werden

2021

2019

Kontinuierliche Entwicklung von neuen
Produkten und Anwendungen. Investition in
Forschungseinrichtungen

2014



Markteintritt in
Nordamerika und
Gründung von Food
Freshly North America,
Inc. in Kanada

2012



Erste Produkte für
Bio-zertifizierte
Fresh-Cut-Äpfel

2010

2004

Agrarprojekte in Dubai
und dem mittleren Osten
durch Unterstützung
lokaler Farmer und Fresh-
Cut-Betriebe

Geschäftsentwicklung in weiteren
Europäischen Ländern

2002



Entwicklung von schwefelfreien
Produkten für Fresh-Cut-Äpfel

1997

Gründung von FOOD freshly® -
Erste Rezepturen für den Ersatz von
Schwefel in der Kartoffelverarbeitung

1994



Die Produkte

- ✓ Frischhaltemittel für geschnittenes Obst und Gemüse
- ✓ Pulverförmige Trockenmischungen aus Vitaminen und Mineralien
- ✓ Schützt geschnittenes Obst und Gemüse vor Braunverfärbung und Verderb
- ✓ Anwendung durch Lösung in Wasser und kurzes Eintauchen
- ✓ Ohne Konservierungsstoffe und Schwefel - teils Bio-zertifiziert
- ✓ Sehr viel effektiver als konventionelle Fruchtsäuren
- ✓ Erhält den natürlichen Geschmack
- ✓ Einfache Anwendung auf jeder Produktionsstufe - von der Küche bis zur Fabrik

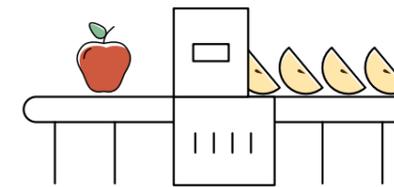


Einfache Anwendung in Ihrem Prozess!

Unsere Produkte werden direkt in Wasser gelöst. Danach werden die geschnittenen Früchte für einige Sekunden in die Lösung getaucht. FOOD freshly® kann problemlos in jeden Prozess integriert werden. Fragen Sie uns gerne nach Möglichkeiten zur Automatisierung und zur kosteneffizienten Nutzung!

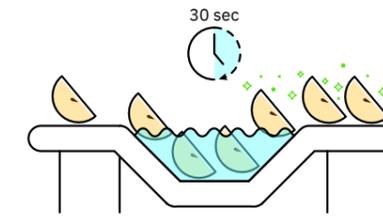
1. Schneiden

Obst und Gemüse wird nach Belieben geschnitten.



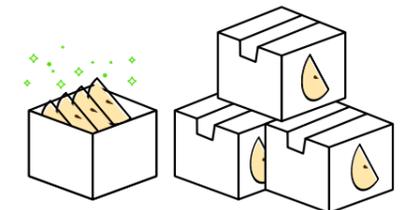
2. Tauchen

Fresh-Cut wird für ca. 30 Sekunden in FOOD freshly® Lösung getaucht.



3. Verpacken und lagern

Längeres MHD und bessere Qualität bei gekühlter Lagerung.



Ihre Vorteile

- ✓ Qualitativ hochwertige Endprodukte
- ✓ Umsatzsteigerung durch längeres MHD
- ✓ Kostenreduktion durch Minimierung von Reklamationen und Ausschuss
- ✓ Keine Deklaration von Allergenen und Konservierungsstoffen
- ✓ Nutzung von langjähriger Erfahrung, Forschung und Know-how

Herkömmliche Lösungen im Vergleich mit FOOD freshly



Food Freshly

Jonagold Äpfel nach 8 Tagen

Tauchzeit 30 Sekunden, Konzentration: 6%

Keine Bräunung nahe dem Kerngehäuse, feste Struktur und keine Verfallserscheinungen der Apfelstruktur



Zitronensäure

Jonagold Äpfel nach 8 Tagen

Tauchzeit 120 Sekunden, Konzentration: 6%

Bräunung im gesamten Fruchtfleisch, Verfallserscheinungen und Aufweichung der Apfelstruktur



Ascorbinsäure

Jonagold Äpfel nach 8 Tagen

Tauchzeit 120 Sekunden, Konzentration: 6%

Bräunung nahe dem Kerngehäuse, bereits Verfallserscheinungen der Apfelstruktur

Verhindert Oxidation und Strukturverfall von geschnittenen Äpfeln.

Äpfel und Birnen sind das Fundament unseres Geschäftes, da sie für viele Fresh-Cut-Betriebe unabdingbar sind. FOOD freshly® verhindert die Braunverfärbung zuverlässig und verlängert die Haltbarkeit, ohne den natürlichen Geschmack zu verändern. Unsere Produkte sind weitaus effektiver als herkömmliche Fruchtsäuren und kommen ohne Schwefel aus. Die Integration ist bei Betrieben in jeder Größenordnung möglich. Bestimmte Produkte sind Bio-zertifiziert und können so auch für Bio-Äpfel verwendet werden.

Haltbarkeit

8-21 Tage

Anwendung

Kurzes Tauchbad

Unbehandelt



Äpfel und Birnen

Vorteile

- ✓ Sehr viel **wirksamer als Ascorbin- und Zitronensäure**
- ✓ Keine unzulässigen Substanzen wie Schwefel (SO₂)
- ✓ Optimal für die meisten Apfelsorten
- ✓ Bewahrt den natürlichen Geschmack
- ✓ Für verschiedene Schnittformen: Segmente, Scheiben, Würfel, etc.
- ✓ Geeignet für frische und gefrorene Äpfel
- ✓ **Bio-zertifizierte** Lösungen verfügbar
- ✓ Haltbarkeit: 8-21 Tage
- ✓ Anwendung: Kurzes Eintauchen in FOOD freshly®-Lösung



Salat

Viele Salatsorten leiden unter Braun- und Pinkverfärbungen, die durch Oxidation verursacht werden. FOOD freshly® verhindert dies, ohne dass eine Verpackung mit modifizierter Atmosphäre (MAP) verwendet werden muss.

Haltbarkeit

6-16 Tage

Anwendung

Kurzes Tauchbad

Verhindert Oxidation von geschnittenen Salaten.

Vorteile

- ✓ **Verhindert Braun- und Pinkverfärbung** von Fresh-Cut-Salaten
- ✓ Keine unzulässigen Substanzen wie Schwefel (SO₂)
- ✓ Für viele Salatsorten wie bspw. **Eisberg, Romana, Chicorée, Lollo, Endivien, etc.**
- ✓ Bewahrt den natürlichen Geschmack

Unbehandelt



Verhindert Oxidation und Strukturverfall von geschnittenen Bananen.

Eine unserer neuesten Entwicklungen, mit der Verarbeiter erstmals Fresh-Cut-Bananen anbieten können! Dieses FOOD freshly®-Produkt verhindert die Braunverfärbung von Bananenstücken, erhält die Textur und den natürlichen Geschmack. Bisher war es fast unmöglich, die Oxidation von Bananen zu verhindern, weswegen sie bisher als Komponente in Obstsalaten nicht in Frage kamen. Diese Technologie eröffnet komplett neue Möglichkeiten, indem Bananen erstmals als Teil von Obstsalaten integriert werden können.

Haltbarkeit

5 - 10 Tage

Anwendung

Kurzes Tauchbad

Bananen

Vorteile

- ✓ **Verhindert die Oxidation von frisch geschnittenen Bananen**
- ✓ Keine unzulässigen Substanzen wie Cystein
- ✓ Bewahrt die Textur und den natürlichen Geschmack
- ✓ Ermöglicht, **erstmal Bananen als Fresh-Cut** anzubieten

Unbehandelt



Avocado

Weltweit steigt der Absatz verarbeiteter Avocados stark an. Leider stellt die schnelle Oxidation viele Verarbeiter jedoch vor große Herausforderungen. FOOD freshly® löst das Problem, indem die Bräunung wirksam und ohne Geschmacksveränderung unterbunden wird. Die Avocados schmecken nicht nach Zitrone und können länger gelagert werden. Dies öffnet die Tür für viele neuartige Avocado-Produkte für Einzelhandel und Gastronomie.

Haltbarkeit

8 - 12 Tage

Anwendung

Kurzes Tauchbad

Verhindert Oxidation von geschnittener Avocado.

Vorteile

- ✓ Verhindert die Oxidation von Hass-Avocados und anderen Sorten
- ✓ **Bewahrt den natürlichen Geschmack (kein Zitronengeschmack)**
- ✓ Sehr viel wirksamer als Ascorbin- und Zitronensäure
- ✓ Keine unzulässigen Substanzen wie bspw. Cystein
- ✓ Geeignet für frische und gefrorene Avocado
- ✓ **Bio-zertifizierte Lösungen verfügbar**

Verhindert Oxidation von Guacamole.

Guacamole erfreut sich zunehmender Beliebtheit, sowohl im Einzelhandel als auch in der Gastronomie. FOOD freshly® erhält die ursprüngliche Farbe der Guacamole und verlängert das MHD, ohne Konservierungsstoffe einzusetzen. Unsere Produkte übertreffen handelsübliche Antioxidantien in puncto Funktion und Geschmack souverän.

Haltbarkeit

8 - 12 Tage

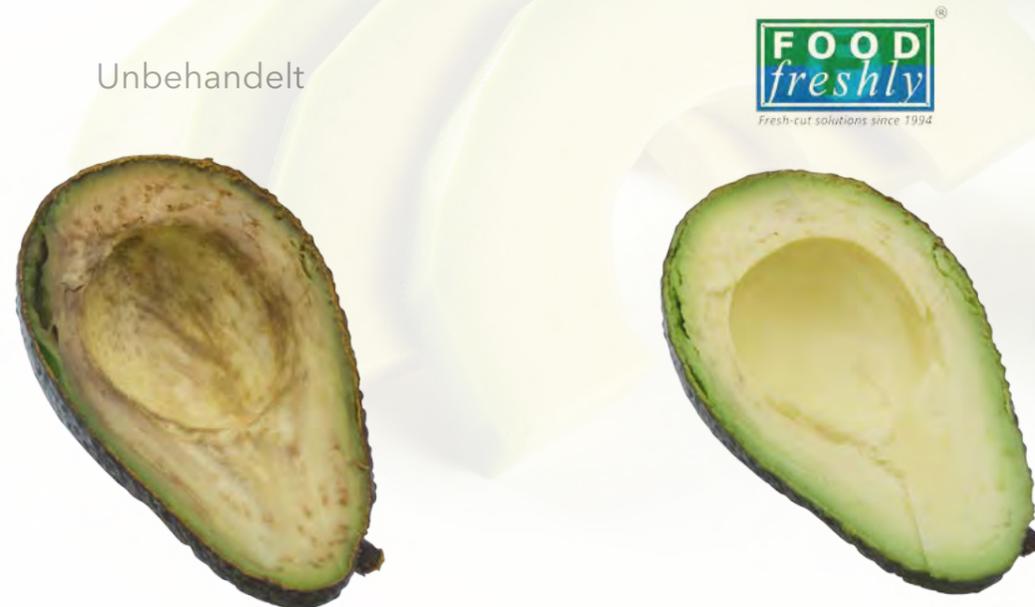
Anwendung

Direkte Zugabe

Guacamole

Vorteile

- ✓ Verhindert die Oxidation von Guacamole
- ✓ Bewahrt den **natürlichen Geschmack (kein Zitronengeschmack)**
- ✓ Sehr viel wirksamer als Ascorbin- und Zitronensäure
- ✓ Keine unzulässigen Substanzen
- ✓ Geeignet für frische und gefrorene Guacamole
- ✓ **Bio-zertifizierte Lösungen verfügbar**



Kartoffeln

Alles begann mit Kartoffeln! Unsere ersten Rezepturen wurden entwickelt, um Schwefel bei geschnittenen Kartoffeln zu ersetzen. Heute werden diese Produkte von vielen Verarbeitern verwendet, die ihren Kunden Kartoffeln ohne Konservierungsmittel anbieten möchten. Die wachsende Nachfrage nach gesunden Kartoffelprodukten für bspw. Schulen und Krankenhäuser wird auch durch unsere Bio-Lösungen abgedeckt.

Haltbarkeit

8 - 16 Tage

Anwendung

Kurzes Tauchbad

Verhindert Oxidation von geschälten / geschnittenen Kartoffeln.

Vorteile

- ✓ **Komplett frei von Schwefel (SO₂)** und anderen Konservierungsmitteln
- ✓ Bewahrt den natürlichen Geschmack
- ✓ Vacuum-Verpackung empfohlen
- ✓ Für verschiedene Schnittformen: Geschält, Würfel, Segmente etc.
- ✓ **Bio-zertifizierte** Lösungen verfügbar

Unbehandelt



Verhindert Oxidation und Strukturverfall von geschnittenem Wurzelgemüse.

Pastinaken, Knollensellerie, Karotten usw. oxidieren nach dem Schneiden sehr schnell und neigen zu Strukturverfall. FOOD freshly® verhindert die Oxidation dieser Sorten und verlängert die Haltbarkeit zuverlässig. Karotten bilden keinen weißlichen Film mehr, und Knollensellerie und Pastinaken bleiben weiß und ansehnlich.

Haltbarkeit

6 - 12 Tage

Anwendung

Kurzes Tauchbad

Wurzelgemüse & Sellerie

Vorteile

- ✓ Verhindert die Oxidation von frisch geschnittenem Wurzelgemüse
- ✓ Geeignet für Pastinaken, Knollensellerie, Karotten, etc
- ✓ Sehr viel **wirksamer als Ascorbin- und Zitronensäure**
- ✓ Keine unzulässigen Substanzen wie Schwefel (SO₂)
- ✓ Für verschiedene Schnittformen: Segmente, Raspel, Würfel, etc.
- ✓ **Bio-zertifizierte** Lösungen verfügbar

Unbehandelt



Aubergine

Verhindert Oxidation und Strukturverfall von geschnittenen Auberginen.

Die Verarbeitung von Auberginen ist äußerst schwierig, da sie sehr schnell oxidieren. FOOD freshly® verhindert die Oxidation und erhält die ursprüngliche Farbe der Auberginen. Unsere Produkte funktionieren besser als übliche Fruchtsäurebehandlungen und verändern den natürlichen Geschmack nicht.

Haltbarkeit
6 - 10 Tage

Anwendung
Kurzes Tauchbad

Vorteile

- ✓ Verhindert die Oxidation von geschnittenen Auberginen
- ✓ Sehr viel **wirksamer als Ascorbin- und Zitronensäure**
- ✓ Keine unzulässigen Substanzen wie Schwefel (SO₂)
- ✓ Bewahrt den natürlichen Geschmack
- ✓ Für verschiedene Schnittformen: Segmente, Scheiben, Würfel, etc.

Unbehandelt



Weitere Anwendungen

	Obst / Gemüse	Haltbarkeit
	Melonen	5 - 14 Tage
	Äpfel / Birnen	8 - 21 Tage
	Sellerie	6 - 12 Tage
	Avocado / Guacamole	8 - 12 Tage
	Kartoffeln	8 - 14 Tage
	Auberginen	6 - 10 Tage
	Bananen	5 - 10 Tage
	Salat	5 - 16 Tage
	Karotten	10 - 18 Tage
	Mango	6 - 14 Tage

	Obst / Gemüse	Haltbarkeit
	Citrusfrüchte	7 - 14 Tage
	Ananas	7 - 14 Tage
	Artischocken	6 - 10 Tage
	Pfirsich/Nektarine	8 - 12 Tage
	Pflaumen	6 - 14 Tage
	Papaya	6 - 14 Tage
	Staudensellerie	6 - 18 Tage
	Brokkoli	8 - 18 Tage
	Blumenkohl	8 - 18 Tage

Produktion & Qualität

Qualität ist unsere oberste Priorität, da wir um die hohen Ansprüche wissen, die unsere Kunden erfüllen möchten. Daher werden alle Food Freshly Produkte in Deutschland nach höchsten Qualitätsstandards hergestellt. Unser Werk ist IFS Food, HACCP, EU-Bio, und Koscher zertifiziert.

Wir beginnen mit der sorgfältigen Auswahl unserer Lieferanten und der Inspektion aller Rohstoffe, die in unsere Einrichtungen kommen. Während des Produktionsprozesses werden durchgängig Qualitätskontrollen durchgeführt. Diese umfassen auch die umfangreiche chemische und mikrobiologische Analyse jeder Charge. Unsere Kunden erhalten ein Analysenzertifikat (COA) mit jeder Bestellung.

Forschung und Entwicklung

Wir suchen permanent nach neuen Möglichkeiten, um unsere Kunden bei der Qualitätsoptimierung zu unterstützen. So werden bestehende Produkte verbessert und neue Rezepturen nach Kundenwunsch entwickelt.

Dazu nutzen wir unsere technischen Versuchsräume und Labore am Standort Bielefeld. Hier werden zielgerichtete Testreihen an Obst und Gemüse durchgeführt und Parameter wie Sensorik und Mikrobiologie evaluiert.

Sprechen Sie uns an, wenn Sie auf der Suche nach einer speziellen Lösung sind, oder bestimmte Früchte eine Herausforderung in puncto Haltbarkeit darstellen.

Unser Team hilft Ihnen gerne weiter!



Oben und unten links: Verwaltung, Forschung und Entwicklung in Bielefeld.
Unten rechts: Produktion in Hameln.





Fresh-cut solutions since 1994

Food Freshly
AFC GmbH
Morgenbreede 1
33615 Bielefeld

+ 49 521 96 8787-0
www.food-freshly.eu
info@food-freshly.eu



FOOD freshly
NORTH AMERICA

Food Freshly
North America Inc
2 Robert Speck Parkway
Suite 750. Mississauga
Kanada

1-888-458-1670
www.foodfreshly.com
info@foodfreshly.com