



Oktober 2010

Dairy Fruit på Food Pharmatech i Herning

Udvikling og samarbejde:

Dairy Fruit A/S deltager i mange udviklingsprojekter, mange spændende unge mennesker bruger vores faciliteter til at skrive afsluttende opgaver, miljøet udfordres og kreativiteten blomstrer. Vi deltager også i projekter sammen med andre virksomheder og/eller uddannelsesinstitutioner. I den forbindelse har vi fået godkendt en ansøgning under innovationsloven om midler til et projekt, hvor vi skal kigge på optimering af varmebehandlingsprocessen og dermed opnåelse af en hurtigere og mere skånsom pasteurisering. Et projekt vi har meget høje forventninger til.

Vi har endvidere netop fået godkendt en ansøgning til Danidas Business to Business program, sammen med en virksomhed i Bolivia. Formålet er at overføre knowhow fra Dan-

mark til Bolivia og hjælpe den lokale virksomhed i gang med at dyrke og eksportere eksotiske fair trade frugter og bær til det europæiske marked. Et meget spændende projekt med perspektiver både for virksomheden i Bolivia og Dairy Fruit.

en dessert med kakaonibs og endelig en dip med røget peberfrugt.

Velmødt i Herning 2.-4. november 2010.

Dairy Fruit A/S, Udviklingschef,
Søren Navne

foodpharmatech10

Hvis du vil vide mere omkring os:

Kan du finde os i Hall M, stand 9654th

Lækre Smagsprøver!

Igen i år vil vi på vores stand servere nogle spændende smagsprøver, som forhåbentlig vil glæde og inspirere vores gæster. Vi kan byde på en Lassidrik med smag af ananas og kokos,



Stikkelsbær!, et virkelig godt bekendtskab

Enhver dansker kender stikkelsbær og de elsker dem.

De bliver betragtet som noget autentisk dansk, selvom planten oprindeligt kommer fra Kakasus og Vest Afrika. Det var først i 1600-tallet at de begyndte at blive dyrket i Nord Europa

Briterne føler også at bærret er et meget autentisk engelsk bær og de har en lang tradition for at bruge dem i det salte og søde køkken.

De har endda foreninger dedikeret til bærret. Her konkurrerer de om at dyrke de største stikkelsbær.



Stikkelsbær er i familie med ribs og solbær, men er større og hænger ikke i klasser.

Stikkelsbær varierer i størrelse. De kan være runde og ovale og være glatte eller behårede. Farven på stikkelsbær kan være bade grøn, gul eller rød og smagen af de modne bær er sød med en god syre.

Vi har adgang til stikkelsbær af høj kvalitet, både konventinelle og økologiske og vi har for nylig lavet succesfulde lanceringer til England. I England er stikkelsbær meget almindelige i detailhandlen.

Stikkelsbær er virkelig lækre og kan give dit mejeri produkt en ny og spændende profil.

I Danmark f.eks. er de ikke så almindelige i detailhandlen, men det håber Dairy Fruit at lave om på.



Egton Bridge Old Gooseberry Society



Established 1800

Oktober 2010

Dairy Fruit – Introducer en ny emballagetype: 'Bag in Box'

Dairy Fruit – Introducer en ny emballagetype: 'Bag in Box' Den aseptiske proces er blevet anerkendt og anslået til at være fremtiden for fødevarer og læskedrik industrien.

Dairy Fruit producerer konventionelle og økologiske frugt beredninger som ikke kræver konserveringsmidler. Naturlige produkter udgør en vigtig og voksende trend i fødevarer og læskedrik industrien, da forbrugerne aktivt søger produkter som ikke indeholder kunstig konservering og andre tilsætningsstoffer.

Dairy Fruit har investeret i en specielbygget, top moderne aseptisk posefylder til at imødekomme kundernes behov. Den er blevet bevilget og designet til at give vores kunder højere

produktivitet og større fleksibilitet, hvor bevarelsen af hele frugstykker i slutproduktet, er essentielt.

For at gøre os i stand til at levere et produkt som bibeholder struktur, smag og farve har vi også udviklet et unikt kølesystem.

Den nye posefylder og køleenhed tilbyder vores kunder følgende fordele:

- **Brugervenlighed**
- **Let vægt**
- **Bekvemmelighed**
- **Alsidighed**
- **Hygiejne**
- **Effektivitet**
- **Lavt spild**

Frugt beredningerne er pakket i 10kg plastik poser...med et praktisk håndtag:

Der er to måder at få leveret på:

10kg bag in box

10kg bags in big-box (400kgs)



Om Dairy Fruit

Moderne forbrugere kræver konstant nye smagsoplevelser. Som følge heraf har produkterne ofte en forholdsvis kort levetid på butikshylderne. Hvis du vil vinde kampen om hyldepladsen, skal der derfor konstant nye varer og nye varianter på markedet. Det gælder om at vide, hvad forbrugere vil have, før de selv gør. Vi har fingeren på pulsen og kan omsætte traditioner og trends til levnedsmidler. Det stiller ikke bare krav til den gode smag og den indbydende synsoplevelse, men bestemt også til produkternes sundhedsappeal.

Særligt på markedet for friske fødevarer spiller livsstilsprodukter en stor rolle. Derfor udvikler vi sammen med vores kunder hele koncepter inden for f.eks. velvære, økologi, light, kvalitet, convenience/functional food og fair trade.

I den moderne markedsføring af disse produkter spiller historiefortælling en større og større rolle. Vi hjælper dig med at finde de gode historier og om-

sætte dem til nye og spændende produkter.

I et udviklingsmiljø er det vigtigt, at man tør vove sig ud i utraditionelle løsninger. Derfor lægger vi op til dialog, bevægelse og mobilitet. Nye ideer skal kunne opstå, og der skal være mulighed for at føre dem ud i livet øjeblikkeligt.

Dairy Fruit er Nordeuropas førende leverandør af aseptiske smagstilsætninger og smagsoplevelser til fødevarerindustrien.

Vi leverer smagen til mere end 700 færdigvarer inkl. de største brands på markederne.

Dairy Fruit A/S består af tre forretningsområder: Fruit Preps, Liquid Spice Mix og lønproduktion. Kompetence og kvalitet er nøgleord i den aseptiske produktion, tilsvarende er innovation og kreativitet vores styrke i produktudviklingen.

Fruit Preps og Liquid Spice Mix produceres både konventionelt og økologisk.

Vores vision er klar, vi vil være vore kunders naturlige valg. Vi ser frem til at blive dit naturlige valg.

Jens G. Møller, CEO

