



HORTIFRUCT

FRUITS & VEGETABLES

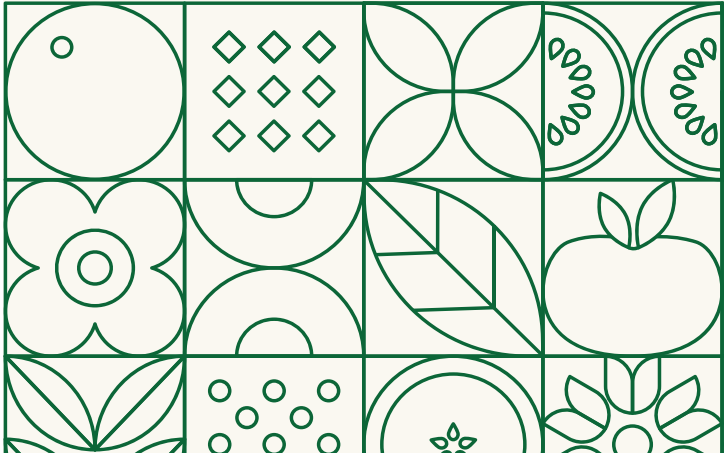




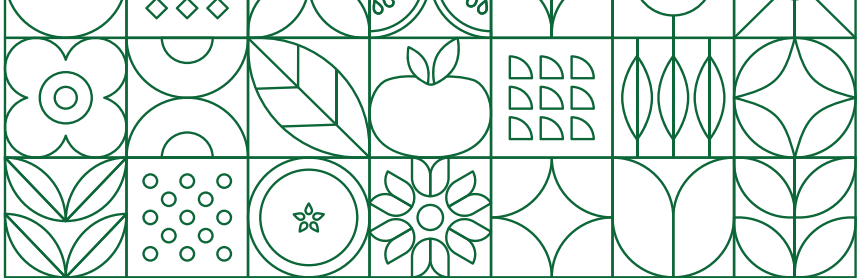
Cuprins

- 1. Murături > **5**
- 2. Legume conservate > **6**
- 3. Tomate conservate..... > **8**
- 4. Gemuri din fructe > **10**
- 5. Compoturi din fructe > **12**
- 6. Legume proaspete > **14**
- 7. Fructe proaspete > **16**

HORTIFRUCT
FRUITS & VEGETABLES



Despre Hortifruct



Hortifruct este prima și cea mai mare organizație de producători de fructe și legume din România, înființată în 2006, la inițiativa unora dintre cei mai importanți producători de fructe și legume și de atunci se concentrează cu succes pe sectorul FMCG, în special pe comerțul cu fructe și legume proaspete.

Principală misiune a Organizației de Producători este de a-i ajuta pe membrii fermieri să-și comercializeze produsele, oferindu-le metode de cultivare îmbunătățite și abilități de marketing, asistență tehnică, logistică și de management al calității, toate rezultând în produse de calitate superioară, care ne plasează în top pe piața fructelor și legumelor proaspete și procesate.

Țintele noastre sunt să păstrăm standardele de calitate și să ne îmbunătățim permanent marca pentru a satisface orice client prin adaptarea la cerințele și nevoile acestuia. Deținând toate certificările esențiale de funcționare de la instituțiile competente și urmând cele mai moderne tendințe de management al depozitelor, organizația noastră poate asigura cantități mari de fructe și legume proaspete de cea mai bună calitate.

Împreună cu cei 11 membrii producători, Hortifruct recoltează din peste 800 de hectare de sere, culturi în câmp deschis, livezi și podgorii, împărțite după cum urmează:

peste 200 hectare de struguri de masă	peste 350 hectare de livezi (cireșe, vișine, caise, prune, piersici, nectarine, gutui)	peste 130 hectare de culturi în câmp deschis (tomate, mazăre, fasole verde, spanac, etc)	peste 50 hectare de culturi diverse (pepeni, dovleci, căpșuni, etc).
De asemenea, prin fabrica de conserve deținută de către unul dintre membrii săi, Hortifruct are capacitatea de a produce peste 14 milioane de conserve din fructe și legume.			

1. Murături



Murăturile pot oferi beneficii pentru sănătate, prin conținutul ridicat de antioxidanți, vitamine și minerale, susținând totodată digestia datorită aportului de probiotice.

Combinatia de acru și crocant este o trăsătură caracteristică a murăturilor, acesta fiind un ingredient aromat și versatil pentru multe feluri de mâncare, cum ar fi sandvișuri, burgeri, fripturi și salate.

• **Ingrediente:**
Castraveți 3-6cm, apă, sare, oțet, zahăr. Poate conține boabe de muștar, usturoi granulat sau foi de dafin.

› **Ambalaj:**
Borcan de 720 ml sau de 1700 ml.



• **Ingrediente:**
Castraveți 6-9cm, apă, sare, oțet, zahăr. Poate conține boabe de muștar, usturoi granulat sau foi de dafin.

› **Ambalaj:**
Borcan de 720 ml sau de 1700 ml.

2. Legume conservate

Zacuscă

Zacusca este un aperitiv tradițional românesc care se obține prin prăjirea și apoi fierberea diverselor legume. Este un preparat savuros ce poate fi tartinat pe pâine sau biscuiți, poate fi folosit ca și condiment sau servit ca și garnitură.



Zacuscă de vinete

• **Ingrediente:**

Vinete coapte, ardei copt, ceapă, morcovi, pastă de tomate, boabe de muștar, boabe de piper, sare, ulei de floarea soarelui, foi de dafin.

› **Ambalaj:**

Borcan de 314 ml sau 580 ml.

Zacuscă de vinete picantă

• **Ingrediente:**

Vinete coapte, ardei copt, ceapă, morcovi, pastă de tomate, boabe de muștar, boabe de piper, sare, ulei de floarea soarelui, foi de dafin.

› **Ambalaj:**

Borcan de 314 ml sau 580 ml.

Legume în saramură

Saramura reprezintă o modalitate convenabilă de a savura legumele pe tot parcursul anului, mai ales când cele proaspete nu sunt de sezon.

Procesul de conservare în saramură conferă legumelor o aromă unică, făcându-le un ingredient versatil în diverse rețete culinare.

Mazăre verde în saramură

• **Ingrediente:**

Mazăre, apă, sare.

› **Ambalaj:**

Borcan de 720 ml.

Fasole galbenă păstăi în saramură

• **Ingrediente:**

Fasole galbenă păstăi, apă, sare.

› **Ambalaj:**

Borcan de 720 ml



Zacuscă de vinete cu ciuperci

• **Ingrediente:**

Vinete coapte, ardei copt, ciuperci, ceapă, morcovi, pastă de tomate, boabe de muștar, boabe de piper, sare, ulei de floarea soarelui, foi de dafin.

› **Ambalaj:**

Borcan de 314 ml sau 580 ml.



3. | Tomate conservate

Conservele din roșii sunt produse ce reprezintă o bază convenabilă și versatilă ce oferă posibilitatea de a vă putea bucura de aroma roșiilor coapte pe tot parcursul anului.

Bulion

• **Ingrediente:**
Tomate, sare.

› **Ambalaj:**
Borcan sau sticlă de 314 ml sau 720 ml.



Passata

• **Ingrediente:**
Tomate, sare. Poate fi și cu busuioc.

› **Ambalaj:**
Sticlă de 720 ml.

Pastă de tomate

• **Ingrediente:**
Tomate, sare.

› **Ambalaj:**
Borcan de 314 ml, 520 ml sau 720 ml și cutie de metal de 425 ml sau 800 ml.



Roșii întregi depelate

• **Ingrediente:**
Roșii întregi depelate, bulion, sare.

› **Ambalaj:**
Cutie din metal de 400 ml sau de 425 ml.



Roșii cuburi

• **Ingrediente:**
Roșii cuburi, bulion, sare.

› **Ambalaj:**
Cutie din metal de 400 ml sau 425 ml.

Procesul de conservare implică sigilarea roșiilor în recipiente ermetice, de obicei cutii din metal sau borcane de sticlă, după ce au fost curățate, tocate și adesea gătite.

Pulpă de roșii

• **Ingrediente:**
Roșii tăiate fin, sare.

› **Ambalaj:**
Cutie din metal de 400 ml sau de 425 ml.



4. | Gemuri din fructe

Gemurile din fructe sunt o modalitate încântătoare de a vă bucura de gustul fructelor proaspete pe tot parcursul anului. Nu sunt doar pentru întins pe pâine prăjită, ci pot fi folosite și în deserturi, ca topping pentru iaurt, clătite sau vafe, ca glazură pentru carne, însoțind un platou de brânzeturi sau pentru prepararea de sosuri delicioase sau marinate.

Gem de piersici

• **Ingrediente:**
Piersici, zahăr.

› **Ambalaj:**
Borcan de 314 ml.



Gem de prune

• **Ingrediente:**
Prune, zahăr.

› **Ambalaj:**
Borcan de 314 ml sau de 580 ml.



Gem de gutui

• **Ingrediente:**
Gutui, zahăr, acid citric, acid ascorbic.

› **Ambalaj:**
Borcan de 314 ml sau de 580 ml.



Gem de căpșuni

• **Ingrediente:**
Căpșuni, zahăr.

› **Ambalaj:**
Borcan de 314 ml.



Gem de caise

• **Ingrediente:**
Caise, zahăr.

› **Ambalaj:**
Borcan de 314 ml sau de 580 ml.



5. | Compoturi din fructe

Fie că este servit peste preparatele de la micul dejun, asociat cu deserturi sau savurat ca atare, **compotul de fructe** oferă o explozie de gusturi

fructate la fiecare mușcătură. Versatilitatea și atractivitatea sa simplă și reconfortantă îl fac un plus fermecător pentru diverse preparate culinare, transformând orice ocazie într-o experiență dulce și aromată.



Compot de cireșe

• **Ingrediente:**
Cireșe, zahăr, apă.

› **Ambalaj:**
Borcan de 720 ml.

Compot de struguri albi

• **Ingrediente:**
Struguri, zahăr, apă.

› **Ambalaj:**
Borcan de 720 ml.



Compot de prune

• **Ingrediente:**
Prune, zahăr, apă, acid ascorbic.
Fructele pot fi întregi sau jumătăți.

› **Ambalaj:**
Borcan de 720 ml.



Compot de piersici

• **Ingrediente:**
Piersici depelate, zahăr, apă, acid ascorbic. Fructele pot fi întregi, jumătăți sau felii.

› **Ambalaj:**
Borcan de 720 ml.

Jumătăți



Felii

Compot de vișine

• **Ingrediente:**
Vișine, zahăr, apă, acid ascorbic.

› **Ambalaj:**
Borcan de 720 ml.



Compot de gutui

• **Ingrediente:**
Gutui, zahăr, apă, acid ascorbic.

› **Ambalaj:**
Borcan de 720 ml.



6. | Legume proaspete

Organizația noastră joacă un rol crucial în sprijinirea agriculturii durabile, îmbunătățirea accesului pe piață și bunăstării generale a fermierilor de legume, în timp ce producătorii noștri își dedică pământul și resursele producției de diverse legume de înaltă calitate.

Tomate

• **Sezonabilitate:**
Iulie - Octombrie



Diverse legume

• **Sezonabilitate:**
În funcție de cerere



Castraveți

• **Sezonabilitate:**
Ianuarie - Decembrie





7. | Fructe proaspete

Organizația noastră oferă acces la o varietate de fructe, permițând consumatorilor să aleagă dintr-o gamă largă de opțiuni și încurajând consumul de produse cultivate local la maximul de proaspărime și aromă.



Piersici

• **Sezonality:**
Iulie - Octombrie



Caise

• **Sezonality:**
Iunie - August



Prune

• **Sezonality:**
Iulie - Octombrie



Nectarine

• **Sezonality:**
Iulie - Octombrie



Cireșe

- **Sezonalitate:**
Iunie - Iulie



Căpșuni

- **Sezonalitate:**
Aprilie - Iunie



Struguri

(diverse sortimente)

- **Sezonalitate:**
August - Decembrie



Peșeni

- **Seasonality:**
Iunie - Iulie

HORTIFRUCT

FRUITS & VEGETABLES

Detalii de contact

Telefon: 0040 728 112 485
office@hortifruct.ro

Intrarea Serelor, nr. 2, cod poștal: 042124
Sector 4, București, România



PROJECT FUNDED BY THE EUROPEAN UNION THROUGH
EUROPEAN AGRICULTURAL GUARANTEE FUND (EAGF)
AND GOVERNMENT OF ROMANIA



HORTIFRUCT

FRUITS & VEGETABLES

