

ANHYDRA

ALIMENTS DÉSHYDRATÉS • DRIED FOODS

À propos de nous

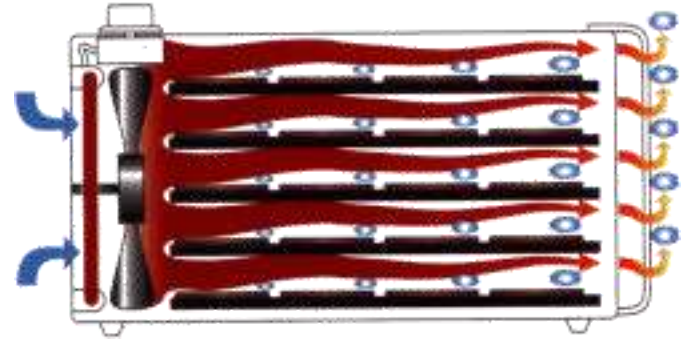
- Spécialisé dans la déshydratation (fruits & légumes)
- Depuis 2012 à Drummondville
- Vrac (biologique & conventionnel)
- Marque privée
- Sous-traitance



Marie-Eve & Martin

La déshydratation

- Circulation d'air chaud
 - Entre 35°C et 68°C (95°F et 155°F)
 - 8 à 24 heures de déshydratation



- Avantages :
 - Conservation de 18 mois à plus de 3 ans
 - Aucun agent de conservation
 - Se conserve à température pièce
 - Très pratique en collation et en cuisine!
 - Délicieux!

À la maison



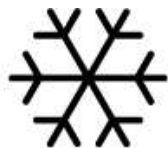
- Prix varie entre 55\$ et 400\$ selon la capacité/modèle
- Parfait pour débiter, faire des tests, tester le marché
- Difficile à produire avec 20 livres et plus!

Nos services

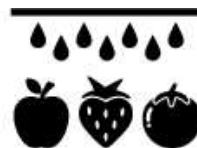
- Service de déshydratation & d'emballage



Réception
des aliments



Entreposés en
chambre froide



Triés, lavés
& tranchés



Déshydratation
des aliments



Emballés selon
vos besoins



* On vous guide pour les emballages, afin de répondre aux normes du MAPAQ

Mise en marché

- Kiosque à la ferme
- Paniers bio
- Marchés publics
- Épiceries
- Épiceries fines
- Chef en restauration
- Expositions/événements





Quelques exemples

Déshydratation de la pulpe après pressage



Ferme La Chouette Lapone

- Cultive des légumes, fruits et fines herbes
- Surplus septembre 2015 & 2016
 - 2000 livres de tomates



Ferme La Chouette Lapone



La Camerisière Granbyenne

- Production et transformation de la camerise



Coulis



Tartinades



Fruits congelés

La Camerisière Granbyenne

- Offrir le fruit autrement



le petit
mas



Questions