

frunature
•• Perú

El Sabor del Sol
Tibana

PANGOA, SATIPO - PERÚ





NOSOTROS

Frunature Peru SAC, es una empresa con más de 13 años de experiencia en el cultivo de piña Golden MD2. Nuestras parcelas orgánicas están ubicadas en la selva central del Perú, Pangoa.

Somos la principal empresa peruana que produce y comercializa piña orgánica a las diferentes industrias nacionales y a clientes internacionales. Frunature Perú SAC está comprometida con ofrecer productos de calidad orgánica de acuerdo a las necesidades de los consumidores.

CONTAMOS

Con un equipo sólido de ingenieros, técnicos y plana administrativa enfocados en mantener y mejorar los más altos estándares de calidad, tanto de la producción como del proceso en nuestra planta deshidratadora.

Ofrecemos un abastecimiento constante durante todos los meses del año.

Trabajamos con pasión y compromiso para generar un desarrollo sostenible y sustentable en nuestra comunidad, nuestros colaboradores, socios y el medio ambiente.

HISTORIA

Frunature Peru SAC, fue formada y fundada por productores dedicados al cultivo de piña en el distrito de Pangoa, provincia de Satipo y departamento de Junín. Inicialmente trabajamos como Asociación Piñeros del Vraem Pangoa. Años más tarde, en el 2015, conformamos la empresa Frunature Perú SAC, dedicada a la producción 100% orgánica. Actualmente, tenemos nuestra planta deshidratadora ubicada en Pangoa.



PIÑA GOLDEN MD2 ORGÁNICA

(ANANAS COMOSUS)

Piñas orgánicas producidas en nuestras parcelas certificadas en el corazón de la selva central, en el distrito de Pangoa. Frutas enteras con coronas sanas y limpias. Con cortes del pedúnculo (base de la piña) menor a 2 cm de longitud. Con un sabor y aroma intenso y característico de la piña.

VARIEDAD MD2

Pesos	Desde 1.20 kg. A 3.50 kg por unidad de piña.
Calibres	Desde calibre 6 hasta calibre 14.
Grados brix	Desde grado 11 a 15.
Grado de maduración	Grado cero, uno, dos, tres, cuatro y cinco.
Disponibilidad	Todos los meses del año.
Producción mensual	200 toneladas.



www.frunature.com.pe  Tibana el sabor del sol.

 (+51) 977 546 505

PIÑA GOLDEN MD2 ORGÁNICO DESHIDRATADO



La piña deshidratada, tiene como materia prima fruta producida en nuestras parcelas orgánicas, bajo estrictos controles de calidad. Asimismo, todo ello se procesa en nuestra planta deshidratadora ubicada en el C.P. Alto Kiatari – Pangoa. La piña es secada/deshidratada a una temperatura constante, lo que hace posible mantener su color y aroma característicos. La piña deshidratada es una gran fuente de minerales y vitaminas. Su presentación y practicidad permite disfrutar a las personas tanto de su delicioso sabor como de todos sus beneficios.

NO CONTIENE NINGÚN TIPO DE ADITIVOS, CONSERVANTES, ENDULZANTES, NI COLORANTES.

Forma	En rodajas y trozos.
Presentación	De 50, 100, 200, 500 y 1000 gramos.
Disponibilidad	Todos los meses del año.
Producción mensual	5 toneladas.



www.frunature.com.pe



Tibana el sabor del sol.



(+51) 977 546 505