

Crando^{Or}™
ACASOL

Blued^{Or}™
SUNBLUE

**POUDRES DE
PETITS FRUITS**
solubles et naturelles

Fruitd^{Or}™



Améliorez vos formulations avec nos solutions naturelles dérivées de fruits, solubles et sans sucre, colorant ou arômes ajoutés.

Nos poudres solubles sont parfaites pour agrémenter n'importe quelle préparation, y compris les jus, les shots, les suppléments liquides, le chocolat, les poudres à diluer, les smoothies, les boissons pour sportifs et bien plus encore. Dérivés de fruits, naturels, solubles et sans sucre, couleur ou arôme ajoutés, pour une meilleure nutrition.

Pourquoi choisir Cran d'Or™ AcaSol et Blue d'Or™ Sunblue?

Innovez avec notre mélange **AcaSol**, offrant une saveur de canneberge vive et acidulée, ou avec notre mélange **SunBlue**, qui révèle le goût éclatant, sucré et acidulé des bleuets sauvages. Nos canneberges (*Vaccinium macrocarpon*) et nos bleuets sauvages (*Vaccinium angustifolium*) sont cultivés dans nos fermes, dans le climat nordique de l'Amérique du Nord, puis transformées à maturité dans nos propres installations. Les meilleures canneberges et bleuets sauvages du marché, associés à notre production verticalement intégrée, donnent les couleurs et les saveurs les plus vives.

Vous misez sur le potentiel de la nature pour assurer votre succès sur le marché? Ne cherchez pas plus loin.



Améliorez le bien-être grâce à nos solutions efficaces

APPLICATIONS POLYVALENTES



Gélifiés



Capsules



Aliments
fonctionnels



Brevages

Références

Bubbling Trends: The Global Evolution of Sugar-Reduced Soft Drinks (2023), Innova Market Insights

Global trends in juice and juice drinks (2023), Innova Market Insights.

Portland Marketing Analytics. (2015). The Power of Wild. A US Quantitative Consumer Research Study. <https://www.wildblueberryassociation.ca/wp-content/uploads/2016/02/wild-blueberries-power-of-wild-research-report.pdf>

From Garden to Global: Navigating Future Growth & Innovations in Botanical Ingredients & Flavors (2023), Innova Market insights

Forney, C. F., Qiu, S., Jordan, M. A., McCarthy, D., & Fillmore, S. (2022). Comparison of volatile compounds contributing to flavor of wild lowbush (*Vaccinium angustifolium*) and cultivated highbush (*Vaccinium corymbosum*) blueberry fruit using gas chromatography-olfactometry. *Foods*, 11(16), 2516.

Portland Marketing Analytics. (2015). The Power of Wild. A US Quantitative Consumer Research Study. <https://www.wildblueberryassociation.ca/wp-content/uploads/2016/02/wild-blueberries-power-of-wild-research-report.pdf>

Mention légale : Ces produits ne sont pas destinés à diagnostiquer, à traiter, à guérir ou à prévenir une maladie, quelle qu'elle soit. Veuillez noter que l'activité physiologique décrite dans le présent document est étayée par les études citées en référence. Il incombe aux distributeurs de produits finis contenant ces ingrédients de déterminer si les allégations faites pour ces produits sont légales et conformes aux lois du pays dans lequel les produits seront commercialisés.

Crando^{Or}

ACASOL

Biologique et conventionnel

Provenance des petits fruits
Régions nordiques du Canada
Fabriqué aux États-Unis

Saveur

Canneberge typique: vive et acidulée

Couleur

Rouge intense à rose foncé

Recommandation de durée de conservation et stockage

36 mois dans un endroit sec et frais

Certifications



Accords de saveurs suggérés

Orange, cannelle, thym, fraises, produits laitiers, calendula, et plus encore.

Blued^{Or}

SUNBLUE

Conventionnel

Provenance des petits fruits
Régions nordiques du Canada
Fabriqué aux États-Unis

Saveur

Bleuets sauvages typique: sucrée et acide

Couleur

Bleu foncé à violet

Recommandation de durée de conservation et stockage

36 mois dans un endroit sec et frais

Certifications



Accords de saveurs suggérés

Vanille, citron, yaourt, romarin, chocolat, lavande, et autres.

Rien d'autre qu'un concentré de bienfaits.



Cran d'Or™ AcaSol

est fabriqué à partir de poudre de jus de concentré de canneberge biologique avec un rapport de 12:1 (fruit entier : poudre de jus de concentré).



Blue d'Or™ SunBlue

est fabriqué à partir de poudre de jus de concentré de bleuets sauvage avec un ratio de 8:1 (fruit entier : poudre de jus de concentré).

Les consommateurs veulent:



Moins de sucres ajoutés, de vrais fruits

Les consommateurs, en particulier la génération Z et les jeunes milléniaux, recherchent de plus en plus des boissons à teneur réduite en sucre. Les boissons énergisantes, les thés glacés, les cafés glacés et les boissons gazeuses figurent parmi les catégories les plus dynamiques dans cette tendance. **AcaSol** et **SunBlue** ne contiennent aucun sucre ajouté et sont issus de vrais fruits.



Un goût supérieur

Même avec moins de sucre, les boissons doivent rester agréables et attrayantes sur le plan sensoriel. Les consommateurs veulent des profils de goût à la fois sains, gourmands et plaisants.

- La canneberge figure parmi les 10 saveurs en plus forte croissance en Amérique du Nord et en Amérique latine.
- Il a été scientifiquement démontré que les bleuets sauvages sont plus « floraux », « fruités », « sucrés » et « bleuet » que les variétés cultivées.



Des opportunités de saveurs

Les boissons représentent un terrain d'expérimentation important pour les consommateurs, avec une demande croissante pour des saveurs fruitées et botaniques inédites. La canneberge et le bleuet sauvage sont deux options inspirantes, propices à la découverte et à la consommation répétée.

La différence Fruit d'Or

Nous suivons nos fruits à la trace

La plupart de nos petits fruits sont cultivées dans nos propres champs, ce qui nous permet d'en prendre soin à chaque étape, de la nature jusqu'au produit fini. Grâce à une approche intégrée, à la fois dans nos lignes de production et dans la traçabilité du champ à la livraison, nous gardons un contrôle total sur le parcours, de la plantation à la récolte, jusqu'à l'ingrédient final. Tous nos ingrédients sont soumis à des tests rigoureux pour garantir la qualité inégalée qui fait la réputation de Fruit d'Or, ainsi que la conformité aux normes biologiques et de sécurité alimentaire les plus strictes. Grâce à notre équipe d'agronomes internes, nous améliorons continuellement nos pratiques de culture et de récolte, afin de vous offrir les meilleurs ingrédients que vos clients exigeants recherchent.

Chaîne d'approvisionnement et certifications de haute qualité

Nous respectons rigoureusement les plus hautes normes biologiques et en matière de sécurité alimentaire, et détenons les certifications requises. En tant que plus grand producteur et transformateur mondial de canneberges biologiques, et deuxième en bleuets sauvages biologiques, nous nous engageons à offrir une qualité supérieure. Aucun solvant n'est utilisé dans notre procédé de fabrication. Celui-ci est conforme à la *Loi sur les aliments et drogues* (L.R.C., 1985, ch. F-27) et au *Règlement sur la salubrité des aliments au Canada* (DORS/2018-108), ainsi qu'au *Food Safety Modernization Act* de la FDA américaine, au *General Food Law* ((CE) n°178/2002) et aux autres lois alimentaires européennes applicables.

Nous prenons
un soin jaloux de
nos fruits. Du champ
jusqu'au produit fini.



Découvrez
l'origine de notre
agriculture biologique





Enracinés dans la pureté

Les consommateurs recherchent des ingrédients purs et sains. Chef de file reconnu, Fruit d'Or est un expert de la culture et de la transformation des meilleurs canneberges et bleuets sauvages sur le marché. Notre conviction profondément ancrée dans la production durable et verticalement intégrée nous pousse à exercer un contrôle méticuleux à chaque étape — des semences aux récoltes, à l'emballage et au transport des produits — afin de garantir que nous ne fournissons que ce qu'il y a de mieux. Faites l'expérience de l'authenticité, de la qualité, de la fiabilité et de l'efficacité prouvées de Fruit d'Or – depuis nos champs jusqu'à vos soins de santé naturels.

nutra.fruitdor.ca
info@fruitdor.com
819 385-1126

FruitdOr

05.2026