



desidrata®
FRUTA DESIDRATADA





desidrata®
FRUTA DESIDRATADA



sabores que fazem recordar

conceito

É na fruticultura e horticultura que desde de sempre estivemos envolvidos, a transmissão do conhecimento das gerações anteriores e as vivências do dia-a-dia permitiu-nos visionar a agricultura de outra forma. Actualmente, os mercados não absorvem frutas de calibres menores, e os excessos de produção normalmente ficam sem escoamento! Se os anos não forem propícios, a campanha das frutas fica comprometida assim como o sustento das famílias que dela dependem. Deparados com esta realidade, decidimos reutilizá-los encaminhando frutos e legumes igualmente maravilhosos para outro segmento de mercado, a desidratação.

É com esta atitude e paixão que surge a Desidrata!

O que é?

Sendo um dos métodos de conservação de alimentos mais antigo, a desidratação ou secagem é um processo físico que consiste na remoção de água, fundamentalmente por evaporação, permitindo estabilizar a actividade microbológica e minorar as reacções químicas e enzimáticas, devido à redução da actividade da água.

Vantagens?

- . Conservação e comodidade — (em relação á fruta fresca) pode ser consumida durante todo o ano, não ocupa espaço e para além disso, como tem uma validade mais alargada, pode guardá-la mesmo na gaveta no trabalho.
- . Pronta a comer e 100% natural - não tem qualquer tipo de conservante ou corante.
- . Aumento de fibra e nutrientes - Cada fruta seca é composta por uma diferente combinação de nutrientes que pode favorecer o organismo. Com o processo da desidratação as concentrações de fibra e de muitos nutrientes aumentam.
- . Sem glúten

Com origem no Oeste, a Desidrata dá início a este projecto com o lançamento da maçã e pêra do oeste acompanhados também com outras frutas de Outono, a romã e o caqui.

concept

We have always been engaged in the growing of fruit and horticulture. The knowledge of our previous generations and the everyday experience have allowed us to envision agriculture in a different way. Nowadays markets do not absorb smaller caliber fruit, and surpluses are usually not sold! If the years are not favourable, the campaign of fruit is compromised as well as the families who depend on it for their livelihood. Faced up to this reality we decided to reuse those fruits and vegetables forwarding them to another market segment, dehydration.

It is with this attitude and passion that we founded Desidrata!

What is it?

Being one of the oldest methods of food preservation, dehydration or drying is a physical process that involves the removal of water, mainly by evaporation. It allows the stabilization of the microbiological activity and the reduction of the chemical and enzymatic reactions, due to the reduction of water activity.

Advantages ?

- . *Conservation and convenience — (in relation to fresh fruit) it can be consumed throughout the year; it does not occupy space and as they have a longer validity, you can keep them in a drawer at work.*
- . *Ready to eat and 100% natural — it does not have any preservative or colours.*
- . *More fiber and nutrients - each dry fruit is composed of a different combination of nutrients which can favour the organism. This dehydration process allows an increase in the concentration of fiber and nutrients.*
- . *Gluten free*

With origins in the West, Desiderata initiates this project launching West apple and pear together with other autumn fruits such as pomegranate, persimmon, among others.





fruta desidratada

dehydrated fruit



sabores que fazem recordar



maçã vermelha desidratada *dehydrated red apple*

Rodelas de maçã vermelha

As rodelas de maçã vermelha são 100% naturais e ricas em fibras. De textura macia e sabor doce as rodelas de maçã são ótimas para se saborearem no intervalo das refeições.

Para muitos, o saborear destas rodelas será o recordar de sabores e vivências partilhados em família há muitos anos atrás!

Slices of red apple

The red apple slices are 100% natural and rich in fiber. The Soft texture and sweet flavour of apple slices are great to savor between meals.

For many, the taste of these slices will recall the flavours and experiences shared with the family many years ago!



Embalagens disponíveis: Caixa - 70 gr | Caixa - 30 gr | Saco pendurador - 50 gr
Available packaging: Box - 70 gr | Box - 30 gr | bag - 50 gr



sabores que fazem recordar



maçã verde desidratada dehydrated green apple

Rodelas de maçã verde

As rodelas de maçã verde são de sabor agri-doce e textura semi-cro-cante.

100 % naturais e ricas em fibra, despertam sabores mais intensos.

É também possível saborear o contraste do chocolate e da canela com a maçã verde.

Slices of green apple

The green apple slices are bittersweet and have a semi-crunchy texture.

They Are 100% natural and rich in fiber revealing more intense flavors.

It is also possible to taste the contrast of chocolate and cinnamon with green apple.



Embalagens disponíveis: Caixa - 70 gr | Caixa - 30 gr | Saco pendurador - 50 gr
Available packaging: Box - 70 gr | Box - 30 gr | bag - 50 gr



sabores que fazem recordar



pêra rocha desidratada dehydrated rocha pear

Verticais de pêra rocha

As rodela verticais de pera rocha são 100% naturais e ricas em fibra com uma textura ligeiramente granulosa e sabor doce. As verticais de pera são ótimas também para aperitivo.

O contraste de chocolate ou canela com o sabor de pêra rocha é também reconhecido e inconfundível. Saboreie as verticais de pêra rocha e por momentos abstenha-se de tudo o que o possa preocupar.

Vertical slices of rocha pear

The rocha pear slices are 100% natural and rich in fiber with a soft grainy texture and sweet flavor. These pear slices are great as appetizer.

The contrast of chocolate or cinnamon with this quality of pear is unmistakable. Savour this and leave all your worries behind!



Embalagens disponíveis: Caixa - 70 gr | Caixa - 30 gr | Saco pendurador - 50 gr
Available packaging: Box - 70 gr | Box - 30 gr | bag - 50 gr





caqui desidratado *dehydrated kaki*

Rodelas de caqui

O Caqui é um diospiro que em fresco tem uma textura rija, contudo após a desidratação o caqui mantém a sua cor laranja e a textura torna-se macia.

De sabor doce é um óptimo substituto a qualquer outra sobremesa.

Slices of kaki

Kaki is a type of persimmon which has a hard texture as a fresh fruit, but after dehydration it retains its orange color and the texture becomes soft.

With a sweet flavour it is a great replacement for any dessert.



Embalagens disponíveis: Caixa - 70 gr | Caixa - 30 gr | Saco pendurador - 50 gr
Available packaging: Box - 70 gr | Box - 30 gr | bag - 50 gr





romã desidratada dehydrated pomegranate

Sementes de romã

Ao longo da história a romã tem sido apreciada como um símbolo de saúde e fertilidade. As suas sementes, 100% naturais macias e perceptíveis, são ótimas fontes de antioxidantes.

Para além dos benefícios nutritivos, estes pequenos rubis desidratados permitem requintar uma mesa tornando-a destinta.

Pomegranate seeds

Throughout history pomegranate has been valued as a symbol of health and fertility. Its seeds, 100% natural soft and noticeable, are excellent sources of antioxidants.

In addition to the nutritional benefits, these little dehydrated rubies give a distinct look to any table.



Embalagens disponíveis: Caixa - 70 gr (2x35gr) | Caixa - 30 gr | Saco pendurador - 50 gr
Available packaging: Box - 70 gr (2x35gr) | Box - 30 gr | bag - 50 gr



sabores que fazem recordar



banana desidratada *dehydrated banana*

Banana inteira

A banana desidratada é uma excelente fonte de potássio, 100% natural. De textura ligeiramente gumosa, a banana torna-se um snack muito prático e delicioso para quem pratica actividade física ou para momentos de lazer e partilha com os mais pequenos.

Whole banana

Dehydrated banana is an excellent source of potassium, 100% natural. As its texture is slightly gummy it becomes a very practical and delicious snack for those who practice physical activity or for leisure moments with children.



Embalagens disponíveis: Caixa - 200 gr (4x50gr) | Saco pendurador - 100 gr (2x50gr)
Available packaging: Box - 200gr (4x50gr) | bag - 100 gr (2x50gr)





manga desidratada *dehydrated mango*

Manga laminada

A manga apresenta-se de forma laminada e em tiras, de cor intensa, textura macia e sabor exótico pode ser utilizada de várias maneiras, na cozinha, na pastelaria ou simplesmente simples.

Aguce a sua criatividade e surpreenda no emplatamento.

Laminated mango

Dehydrated mango is presented in very thin slices and strips, with an intense colour, soft texture and exotic flavour which can be used in several ways, for cooking, pastry or to be eaten as it is.

Sharpen your creativity and innovate in plate decorating.



Embalagens disponíveis: Caixa - 70 gr | Saco pendurador - 50 gr
Available packaging: Box - 70 gr | bag - 50 gr



sabores que fazem recordar



biscoitos cookies

Fabrico de artesanal

Handmade

Maçã vermelha | Maçã verde | Pêra rocha

Red apple | Green apple | Rocha pear

Os biscoitos de pera e de maçã são preparados de forma artesanal com os melhores ingredientes para que possa saboreá-los com a máxima qualidade. Sem corantes nem conservantes, estes biscoitos crocantes distinguem-se pelo sabor inconfundível de cada um dos frutos.

The pear and apple cookies are handmade using the finest ingredients so you can enjoy them with top quality. Free of artificial colours or preservatives, these crispy cookies are distinguished by each fruit's unmistakable flavor.



Embalagens disponíveis: Caixa - 100 gr
Available packaging: Box - 100 gr



sabores que fazem recordar



embalagem packaging

Sendo a nossa prioridade a apresentação de produtos de elevada qualidade a imagem e forma das embalagens foi também algo em que pensamos com carinho.

Todas as variedades de frutos se distinguem por um selo da sua cor natural, o que origina uma paleta de cores bastante interessante e cativante.

As caixas têm uma imagem forte, boa visualização do conteúdo, fáceis de organizar e com uma dupla disposição, ou seja, tanto na vertical como na horizontal.

Os sacos penduradores permitem a visualização do produto, para além disso a forma do saco permite que em muitas situações ele se mantenha em pé sem necessitar de pendurar. O reforço existente no pendurador dá-lhe uma resistência acrescida, mantendo por muito mais tempo um aspecto de intacto.

Being our top priority to provide high quality products their image and form of packaging was also carefully thought.

All varieties of fruits are distinguished by a stamp in their natural colour, which creates a quite interesting and captivating colour palette.

The boxes have a strong and good presentation, which allows a perfect view of their content. They are easy to organize and they have a double layout - both in a vertical or horizontal position.

The bags grant a complete view of the product and their shape allows them to stand, without needing to be hung. Besides, the strength of the hanger gives the packaging of the product an increased resistance, keeping the product in better conditions for a longer period of time.



DESIGN BY Filipa Dionísio | FOTOGRAFIA Cátia Ezequiel





