

desidrata®
INGREDIENTES DESIDRATADOS PREMIUM

B2B

Apresentação Comercial . *Business to Business*
2026

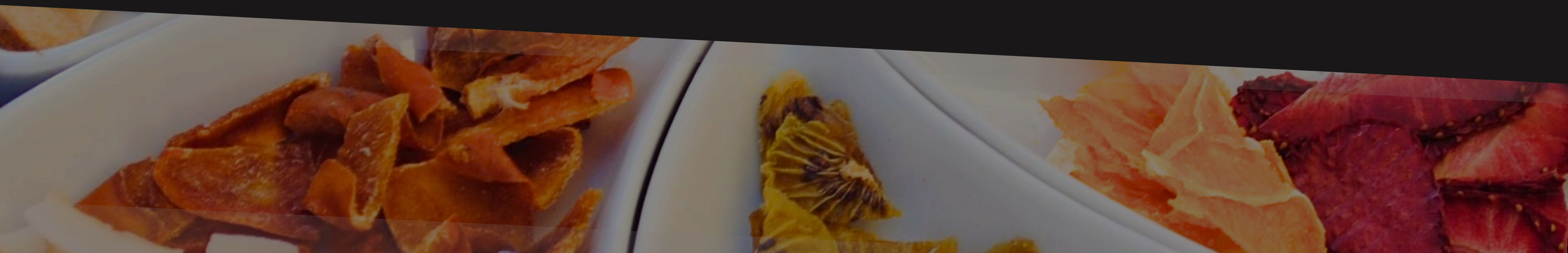




selecionar 1. INGREDIENTE

Connosco encontra o ingrediente que procura.

Independentemente do seu mercado - Hotelaria, Restauração, Catering, Bar, Padaria, Pastelaria, Chás e Infusões, entre tantos outros — **trabalhamos *à la carte*, de forma personalizada às necessidades e características do seu negócio.**

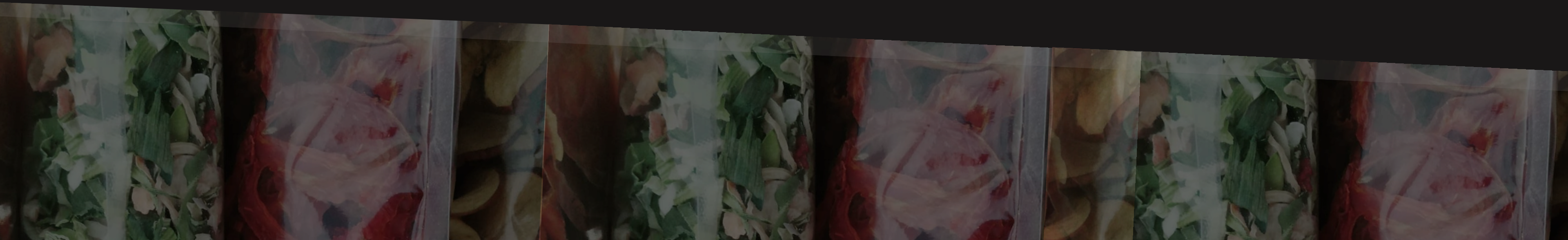




escolher 2. LINHA DESIDRATA®

Pode optar por trabalhar com a linha **DESIDRATA® Natural** ou **DESIDRATA® Biológico**.

Em ambas, todas as referências DESIDRATA® são naturalmente isentas de glúten, sem quaisquer açúcares adicionados, corantes nem conservantes; e adequadas a dietas vegetarianas e veganas.

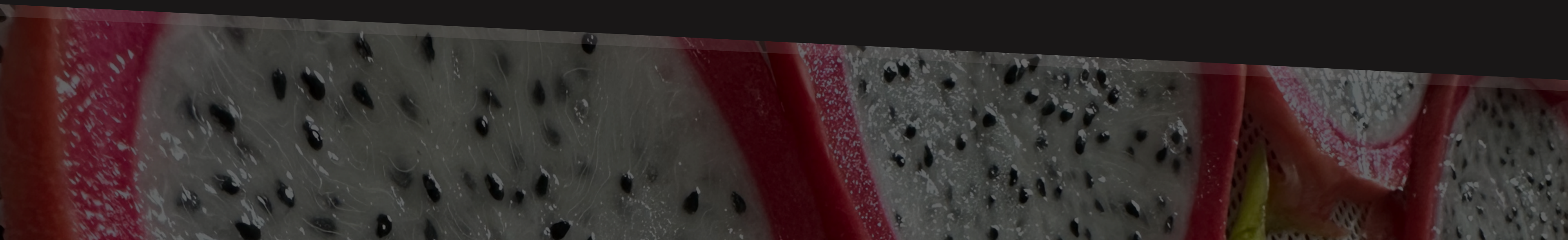




optar 3. ESTILO DE CORTE

Para cada ingrediente dispomos de vários tipos de corte de forma a garantir a maximização do mesmo conforme o uso pretendido:

- CUBOS
- RODELAS
- LÂMINAS
- FLOCOS
- FARINHA/PÓ/ etc.

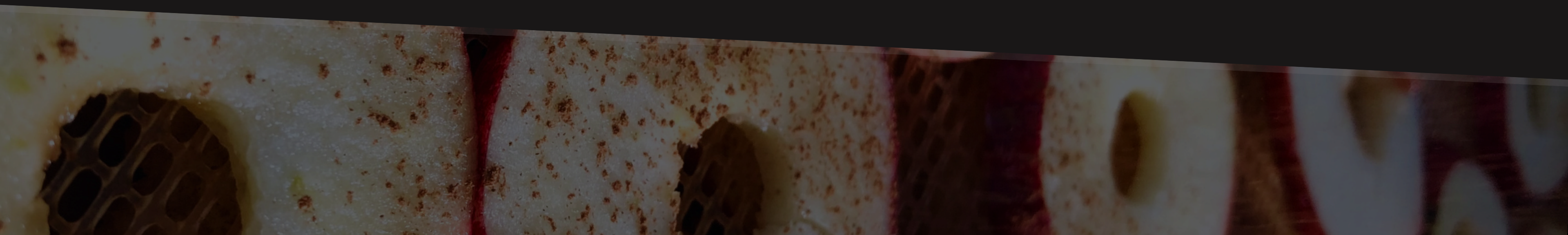




decidir 4. COMPOSIÇÃO

Dependendo da finalidade dos desidratados, adaptamos a produção. Pode escolher o seu ingrediente:

- **COM CASCA**
- **SEM CASCA**
- **APENAS A CASCA**
- **COM CANELA...** desafie-nos :)



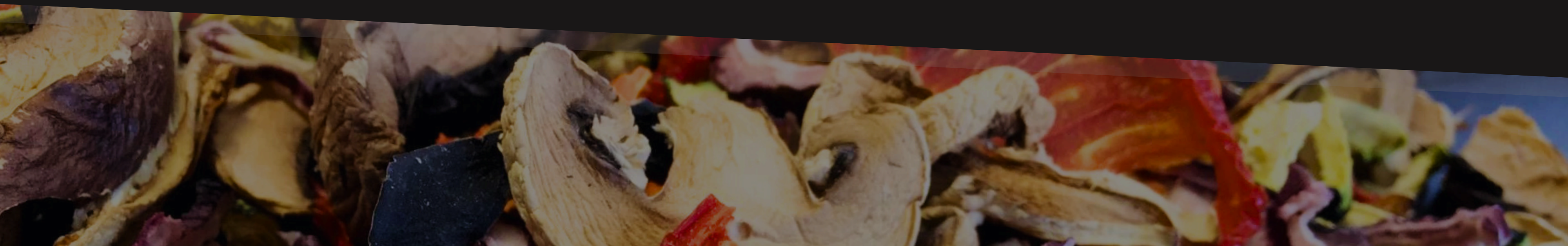


personalizar 5. MISTURAS

Gostaria de concretizar o seu próprio MIX?

Alie a sua criatividade à nossa experiência.

Entre em contacto connosco e indique-nos quais os ingredientes que precisa. A nossa equipa irá analisar e testar aquilo que imagina!



FRUTAS

Os mais vendidos

ANANÁS . MEIA LUA SEM CASCA



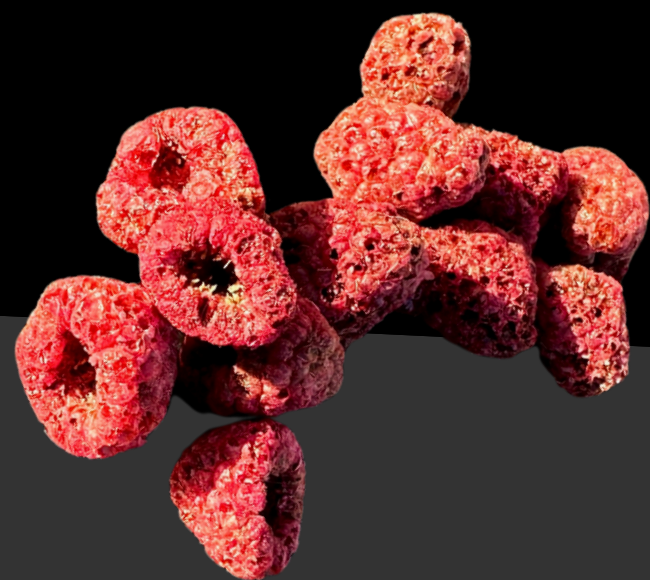
MAÇÃ VERMELHA . RODELA INTEIRA COM CASCA



MAÇÃ VERDE . RODELA COM CASCA E CANELA



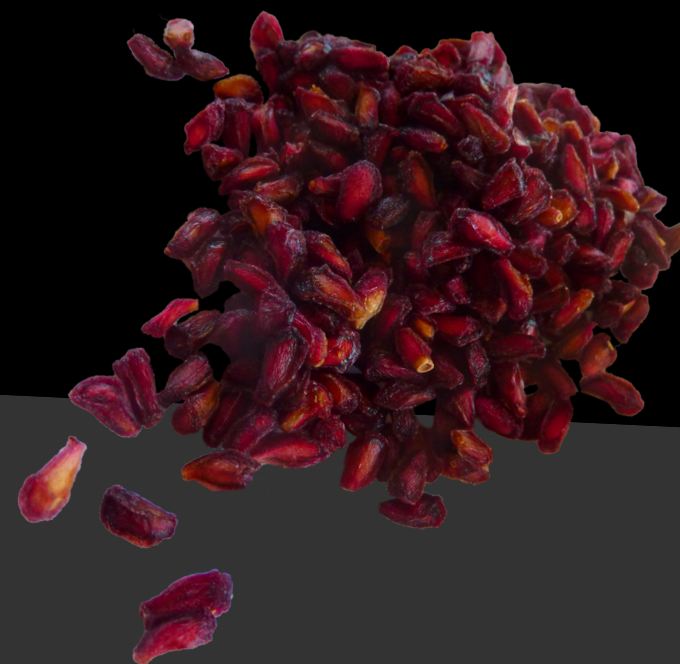
FRAMBOESA . INTEIRA



LARANJA DO ALGARVE . RODELA SEM CASCA



ROMÃ . BAGOS



FRUTAS

Os mais vendidos

DIOSPIRO KAKI . RODELA COM CASCA



PÊRA ROCHA. CORTE VERTICAL COM CASCA



LARANJA . CASCA



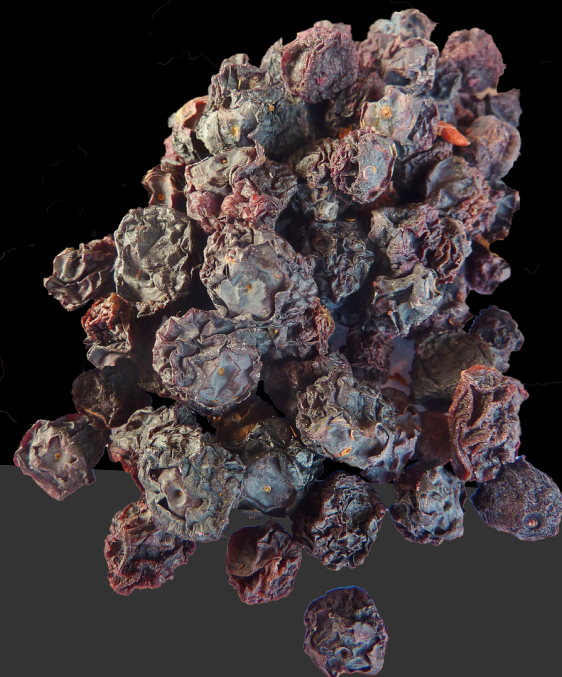
MORANGO . LAMINADO VERTICAL



MANGA . LAMINADO VERTICAL



MIRTILO . INTEIRO



VEGETAIS

Os mais vendidos

COGUMELO SHIITAKE . LAMINADO



MIX VEGETAIS



CURGETE . LAMINADO HORIZONTAL



ALHO . LAMINADO



TOMATE . EM METADES



CEBOLA ROXA . RODELA



VEGETAIS

Os mais vendidos

BETERRABA . EM PÓ



GENGIBRE . LAMINADO



CENOURA . EM FLOCOS



CURGETE . LAMINADO VERTICAL



TOMATE . RODELA INTEIRA



PIMENTO VERDE . EM TIRAS



desidrata®
INGREDIENTES DESIDRATADOS PREMIUM

FLEXIBILIDADE

LONGA VALIDADE

RESÍDUO ZERO

RENTABILIDADE

FLEXIBILIDADE

Devido à natureza do nosso processo de desidratação, a textura dos desidratados DESIDRATA® permite um maior espectro de utilizações e aplicações, preservando textura natural e sabor autêntico.

LONGA VALIDADE

RESÍDUO ZERO

RENTABILIDADE

FLEXIBILIDADE

LONGA VALIDADE

Um mínimo de 9 meses de validade são garantidos em todo o catálogo.

Várias referências têm testes de validade ainda mais extensos, sempre que acondicionados de forma correta.

RESÍDUO ZERO

RENTABILIDADE

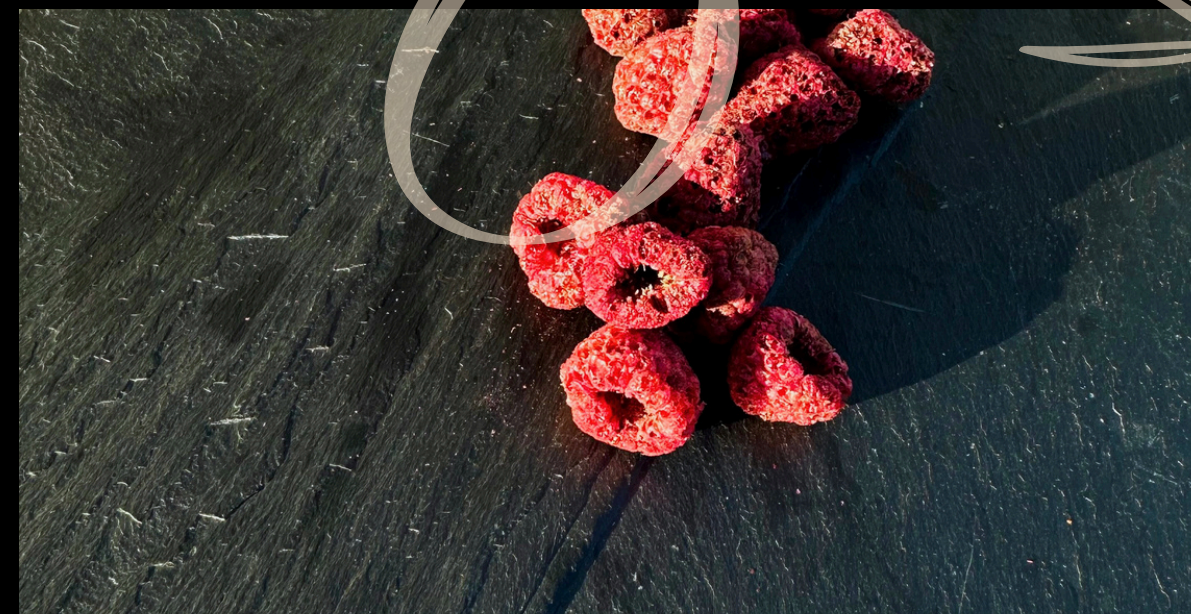
FLEXIBILIDADE
LONGA VALIDADE
RESÍDUO ZERO

Trabalhamos para a sustentabilidade. Ao utilizar calibres menores e pequenas imperfeições - tipicamente rejeitadas por grandes superfícies - eliminamos desperdício e transformamos o que a natureza cria em algo ainda melhor!

RENTABILIDADE

FLEXIBILIDADE
LONGA VALIDADE
RESÍDUO ZERO
RENTABILIDADE

Ao escolher DESIDRATA®, elimina o risco de desperdiçar stock de produto fresco pela sua alta perecibilidade e diminui gastos energéticos em frio — **reduzindo custos operacionais e garantindo mais retorno no investimento.**



EM FRESCO vs. DESIDRATA®

10 A 12 KG + ARMAZENAMENTO

2-3 DIAS DE VIDA ÚTIL

ALTOS CUSTOS DE REFRIGERAÇÃO

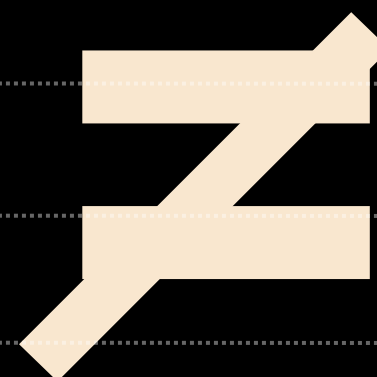
MENOR CONSUMO = PERDA DE STOCK

EQUIVALE A $\approx$ 1 KG EM ESPAÇO REDUZIDO

MÍNIMO 9 MESES DE VALIDADE

ZERO GASTOS PARA CONSERVAÇÃO

UTILIZAÇÃO COMPLETA DE STOCK



EMBALAGEM E ENTREGA

Envie-nos a sua encomenda através do email: comercial@desidrata.pt
Embalado a GRANEL em SACO/CAIXA de dimensões conforme quantidade encomendada.

P T • T E R R I T Ó R I O N A C I O N A L

PORTUGAL CONTINENTAL

Entrega por **transportadora DPD**
por norma até 48h após receção e
confirmação da encomenda

+ portes de envio.

AÇORES E MADEIRA

No prazo estimado de 72h a 96h
após receção e confirmação da
encomenda

+ portes de envio.

EMBALAGEM E ENTREGA

Envie-nos a sua encomenda através do email: comercial@desidrata.pt
Embalado a GRANEL em SACO/CAIXA de dimensões conforme quantidade encomendada.

I N T E R N A C I O N A L

EUROPEAN UNION • EU

UNITED STATES / CANADA • USA/CA

UNITED KINGDOM • UK

MIDDLE EAST • UAE/QA/SA

Estimated delivery time will be confirmed with the carrier upon receipt of your order.

Shipping fees apply.

FAQ's

Perguntas Frequentes

- ***Qual o recipiente ideal para a melhor conservação dos desidratados?***

Frascos de vidro hermeticamente fechados são o recomendado para conservação ideal.

- ***Quais são as condições externas recomendadas para o armazenamento?***

Manter em local fresco e seco, livre de humidade, odores fortes e afastado de luz solar directa.

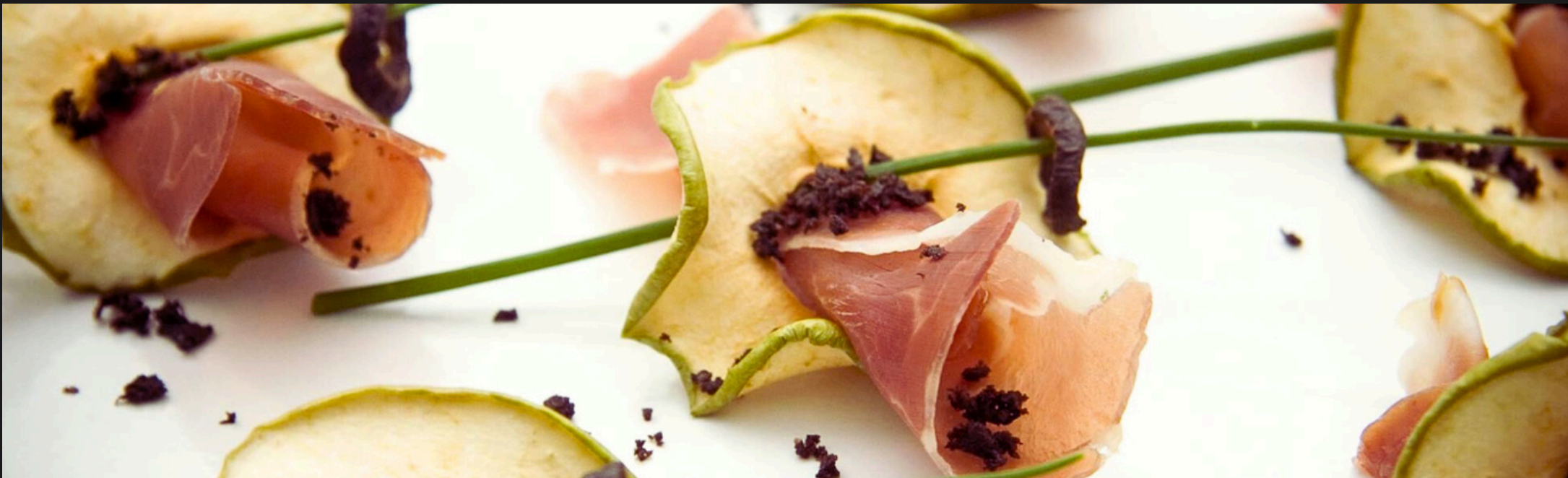
- ***Os ingredientes DESIDRATA® precisam ser demolidos antes de cozinhar?***

Cerca de 15 minutos se o objetivo for manter crocância, ou algumas horas para obter uma textura suave. A água onde os desidratados foram demolidos pode ser utilizada para um saboroso caldo!

- ***Os ingredientes DESIDRATA® são aptos para as dietas vegetarianas e veganas?***

Sim, tanto na linha DESIDRATA® Natural como a Biológica. São também naturalmente LIVRES de glúten, lactose, corantes, conservantes e açúcares adicionados.







desidrata®
INGREDIENTES DESIDRATADOS PREMIUM