

Catalogue  
**PRODUITS**



Ultra intenses —  
Peu transformés



# LES INGRÉDIENTS NATURELS SUCCÈS DE VOS FORMULATIONS CLEAN LABEL



Dry4Good innove dans la transformation des fruits, légumes et aromates, pour vous proposer des ingrédients ultra intenses en couleurs et en saveurs, permettant de sublimer vos préparations.

**NOUS PROPOSONS UNE GAMME D'INGRÉDIENTS DESHYDRATES,** peu transformés, des fruits rouges aux fruits du verger en passant par les légumes du soleil et les herbes aromatiques.



## MISSION

Conscients de l'importance d'une alimentation saine et responsable pour le bien du consommateur, mais aussi de la planète, nous relevons le défi de proposer une qualité inégalée d'ingrédients secs, 100 % naturels, alliant couleurs, texture et saveurs.

Pour ce faire, nous avons conçu un modèle alimentaire ayant un impact durable et positif tant sur le plan économique et nutritionnel que sur le plan écologique.

## UNE ÉQUIPE R&D À VOTRE SERVICE

Nous vous accompagnons pour une utilisation optimale de nos ingrédients dans vos mises en oeuvre, grâce à notre expertise technique.

Pour toute demande ou consultation spécifique, notre équipe R&D se tient à votre disposition : **[commercial@dry4good.fr](mailto:commercial@dry4good.fr)**

# NOTRE GAMME

 Disponible en bio
 **ORIGINE**
 France
  Europe
  Canada

## FRUITS



	Canneberge . . . . .	5
 	Cassis . . . . .	6
 	Citron vert. . . . .	7
 	Figue . . . . .	8
 	Fraise . . . . .	9
 	Framboise . . . . .	10
  	Groseille . . . . .	11
 	Kiwi . . . . .	12
  	Myrtille . . . . .	13
 	Pomme . . . . .	14

## LÉGUMES



 	Betterave . . . . .	16
 	Carotte . . . . .	17
	Oignon rouge . . . . .	18
 	Poireau . . . . .	19
  	Poivron jaune . . . . .	20
  	Poivron rouge. . . . .	21

## HERBES AROMATIQUES



 	Basilic . . . . .	23
 	Coriandre . . . . .	24
 	Menthe . . . . .	25
 	Persil . . . . .	26

# FRUITS



## DÉCLINÉS EN DIFFÉRENTS FORMATS



POUDRE



ÉCLATS



CUBES

## COLORÉS, SAVOUREUX AVEC UNE QUALITÉ INÉGALÉE

Nos fruits déshydratés, colorés et gourmands, sauront s'associer à de nombreuses recettes pour une explosion de couleurs.

Nous vous proposons un goût de fruit intense, proche du frais, grâce à un procédé de transformation innovant.

# Canneberge

FRUITS • Code produit : 026



## ORIGINE

🇨🇦 Canada

## FORMATS

Éclats

## DISPONIBLE EN BIO

Non

**COMPOSITION :** canneberge 100%

## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Humidité : < 8%

Activité de l'eau (Aw) : < 0,4

1 kg de canneberges déshydratées équivaut à 9 kg de canneberges fraîches.

## CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Couleur : rose intense

Goût : acide, astringent, canneberge

## APPLICATIONS

BISCUITERIE • BOISSON • BOULANGERIE • CHOCOLATERIE • GLACERIE • PRODUITS LAITIERS



# Cassis

FRUITS • Code produit : 007



## ORIGINES

France Europe

## FORMATS

Éclats Poudre

## DISPONIBLE EN BIO

Oui

**COMPOSITION :** cassis 100%

## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Humidité : < 8%

Activité de l'eau (Aw) : < 0,4

1 kg de cassis déshydratés équivaut à 5 kg de cassis frais.

## CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Couleur : violet foncé

Goût : sucré, astringent, cassis

## APPLICATIONS

BISCUITERIE • BOISSON • BOULANGERIE • CHOCOLATERIE • GLACERIE • PRODUITS LAITIERS



# Citron vert

FRUITS • Code produit : 036



## ORIGINES

France

## FORMATS

Tranches Paillettes Poudre

## DISPONIBLE EN BIO

Oui

**COMPOSITION** : citron vert 100%

## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Humidité : < 8%

Activité de l'eau (Aw) : < 0,4

1 kg de citrons verts déshydratés équivaut à 6 kg de citrons verts frais.

## CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Couleur : peau verte, chair jaune

Goût : acidulé, sucré, amer, citron vert

## APPLICATIONS

BISCUITERIE • BOISSON • BOULANGERIE • CHOCOLATERIE • GLACERIE • PRODUITS LAITIERS



# Figue

FRUITS • Code produit : 014



## ORIGINE

France Europe

## FORMATS

Cubes Paillettes Poudre

## DISPONIBLE EN BIO

Oui

**COMPOSITION :** figue 100%

## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Humidité : < 8%

Activité de l'eau (Aw) : < 0,4

1 kg de figes déshydratées équivaut à 5 kg de figes fraîches.

## CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Couleur : rose

Goût : sucré, doux, figue fraîche

## APPLICATIONS

BISCUITERIE • BOISSON • BOULANGERIE • CHOCOLATERIE • GLACERIE • PRODUITS LAITIERS



# Fraise

FRUITS • Code produit : 002



## ORIGINES

Europe

## FORMATS

Éclats Paillettes Poudre

## DISPONIBLE EN BIO

Oui

**COMPOSITION :** fraise 100%

## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Humidité : < 8%

Activité de l'eau (Aw) : < 0,4

1 kg de fraises déshydratées équivaut à **10 kg** de fraises fraîches.

## CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Couleur : rouge

Goût : légèrement acide, sucré, fraise

## APPLICATIONS

BISCUITERIE • BOISSON • BOULANGERIE • CHOCOLATERIE • GLACERIE • PRODUITS LAITIERS



# Framboise

FRUITS • Code produit : 027



## ORIGINES

🇪🇺 Europe

## FORMATS

Éclats Poudre

## DISPONIBLE EN BIO

🌿 Oui

**COMPOSITION** : framboise 100%

## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Humidité : < 8%

Activité de l'eau (Aw) : < 0,4

1 kg de framboises déshydratées équivaut à 6 kg de framboises fraîches.

## CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Couleur : rose vif

Goût : acide, sucré, framboise

## APPLICATIONS

BISCUITERIE • BOISSON • BOULANGERIE • CHOCOLATERIE • GLACERIE • PRODUITS LAITIERS



# Groseille

FRUITS • Code produit : 005



## ORIGINES

France Europe

## FORMATS

Éclats Poudre

## DISPONIBLE EN BIO

Oui

**COMPOSITION :** groseille 100%

## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Humidité : < 8%

Activité de l'eau (Aw) : < 0,4

1 kg de groseilles déshydratées équivaut à 7 kg de groseilles fraîches.

## CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Couleur : rouge

Goût : acidulé, sucré, groseille

## APPLICATIONS

BISCUITERIE • BOISSON • BOULANGERIE • GLACERIE • PRODUITS LAITIERS



# Kiwi

FRUITS • Code produit : 013



## ORIGINE

France

## FORMATS

Éclats Paillettes Poudre

## DISPONIBLE EN BIO

Oui

**COMPOSITION :** kiwi 100%

## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Humidité : < 8%

Activité de l'eau (Aw) : < 0,4

1 kg de kiwis déshydratés équivaut à 5 kg de kiwis frais.

## CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Couleur : jaune, vert

Goût : sucré, acide, kiwi

## APPLICATIONS

BISCUITERIE • BOISSON • BOULANGERIE • CHOCOLATERIE • GLACERIE • PRODUITS LAITIERS



# Myrtille

FRUITS • Code produit : 004



## ORIGINES

France Europe

## FORMATS

Éclats Poudre

## DISPONIBLE EN BIO

Oui

**COMPOSITION** : myrtille 100%

## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Humidité : < 8%

Activité de l'eau (Aw) : < 0,4

1 kg de myrtilles déshydratées équivaut à 6 kg de myrtilles fraîches.

## CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Couleur : violet foncé

Goût : sucré, doux, myrtille

## APPLICATIONS

BISCUITERIE • BOISSON • BOULANGERIE • CHOCOLATERIE • GLACERIE • PRODUITS LAITIERS



# Pomme

FRUITS • Code produit : 020



## ORIGINE

France

## FORMATS

Cubes Paillettes Poudre

## DISPONIBLE EN BIO

Oui

**COMPOSITION :** pomme 100%

## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Humidité : < 8%

Activité de l'eau (Aw) : < 0,4

1 kg de pommes déshydratées équivaut à 7 kg de pommes fraîches.

## CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Couleur : jaune pâle

Goût : sucré, acidulé, pomme

## APPLICATIONS

BISCUITERIE • BOISSON • BOULANGERIE • GLACERIE • PRODUITS LAITIERS



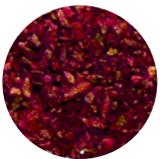
# LÉGUMES



## DÉCLINÉS EN DIFFÉRENTS FORMATS



POUDRE



PAILLETES



CUBES

## COLORÉS, SAVOUREUX AVEC UNE QUALITÉ INÉGALÉE

Issus d'une récolte française et de saison, nos légumes sont de véritables concentrés de saveurs et de couleurs, sublimés par un procédé de déshydratation innovant.

Les produits sont contrôlés durant toute la transformation afin d'obtenir une qualité inédite d'ingrédients colorés, fins et savoureux, qui conservent au maximum les qualités organoleptiques des matières premières.

# Betterave

LÉGUMES • Code produit : 103



## ORIGINE

France

## FORMATS

Paillettes Poudre

## DISPONIBLE EN BIO

Oui

**COMPOSITION :** betterave 100%

## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Humidité : < 8%

Activité de l'eau (Aw) : < 0,4

1 kg de betteraves déshydratées équivaut à 7 kg de betteraves fraîches.

## CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Couleur : violet intense

Goût : sucré, betterave crue

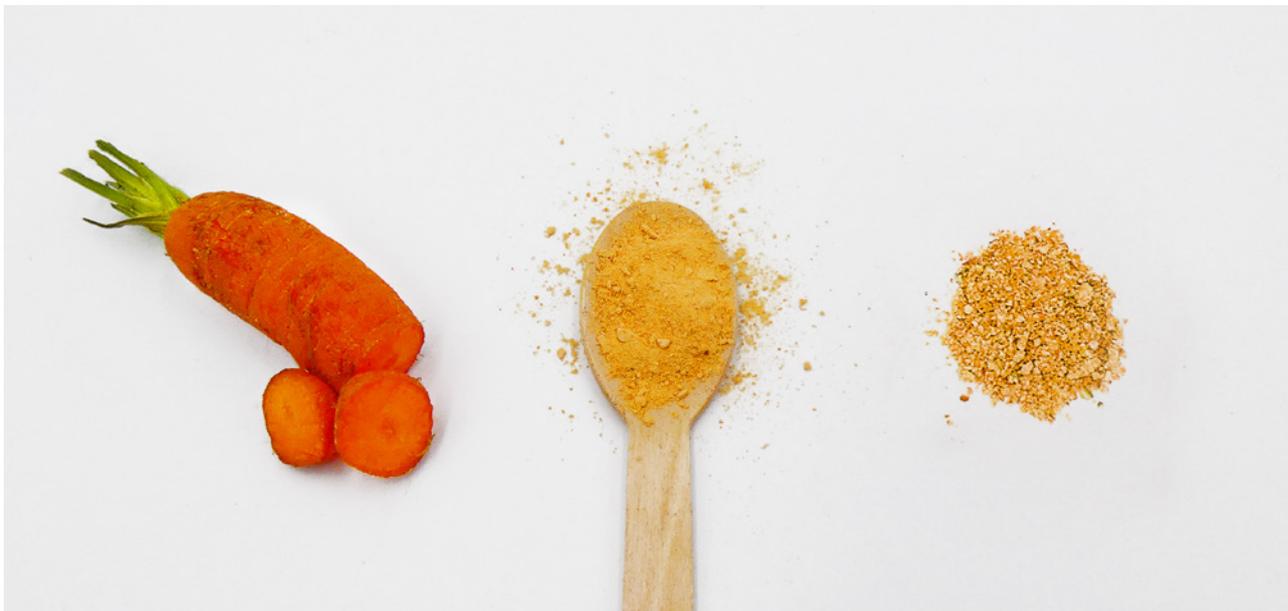
## APPLICATIONS

BISCUITERIE • BOISSON • BOULANGERIE • PLATS PRÉPARÉS



# Carotte

LÉGUMES • Code produit : 107



## ORIGINE

France

## FORMATS

Éclats Paillettes Poudre

## DISPONIBLE EN BIO

Oui

**COMPOSITION :** carotte 100%

## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Humidité : < 8%

Activité de l'eau (Aw) : < 0,4

1 kg de carottes déshydratées équivaut à **10 kg** de carottes fraîches.

## CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Couleur : orange clair

Goût : sucré, végétal, carotte crue

## APPLICATIONS

BOISSON • BOULANGERIE • BISCUITERIE • PLATS PRÉPARÉS



# Oignon rouge

LÉGUMES • Code produit : 138



## ORIGINE

Europe

## FORMATS

Éclats Paillettes Poudre

## DISPONIBLE EN BIO

Non

**COMPOSITION :** oignon rouge 100%

## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Humidité : < 8%

Activité de l'eau (Aw) : < 0,4

1 kg d'oignons rouges déshydratés équivaut à **10 kg** d'oignons frais.

## CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Couleur : rose

Goût : sucré, piquant, oignon

## APPLICATIONS

BOISSON • BISCUITERIE • BOULANGERIE • PLATS PRÉPARÉS • PRODUITS LAITIERS



# Poireau

LÉGUMES • Code produit : 128



## ORIGINE

France

## FORMATS

Paillettes Poudre

## DISPONIBLE EN BIO

Oui

**COMPOSITION :** poireau 100%

## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Humidité : < 8%

Activité de l'eau (Aw) : < 0,4

1 kg de poireaux déshydratés équivaut à 8 kg de poireaux frais.

## CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Couleur : vert

Goût : intense, aillé, poireau

## APPLICATIONS

BISCUITERIE • BOULANGERIE • PLATS PRÉPARÉS



# Poivron jaune

LÉGUMES • Code produit : 114



## ORIGINES

France Europe

## FORMATS

Éclats Paillettes Poudre

## DISPONIBLE EN BIO

Oui

**COMPOSITION** : poivron jaune 100%

## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Humidité : < 8%

Activité de l'eau (Aw) : < 0,4

1 kg de poivrons jaunes déshydratés équivaut à 12 kg de poivrons jaunes frais.

## CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Couleur : jaune intense

Goût : intense, végétal, poivron

## APPLICATIONS

BISCUITERIE • BOULANGERIE • PLATS PRÉPARÉS • PRODUITS LAITIERS



# Poivron rouge

LÉGUMES • Code produit : 113



## ORIGINE

France Europe

## FORMATS

Éclats Paillettes

## DISPONIBLE EN BIO

Oui

**COMPOSITION :** poivron rouge 100%

## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Humidité : < 8%

Activité de l'eau (Aw) : < 0,4

1 kg de poivrons rouges déshydratés équivaut à **10 kg** de poivrons rouges frais.

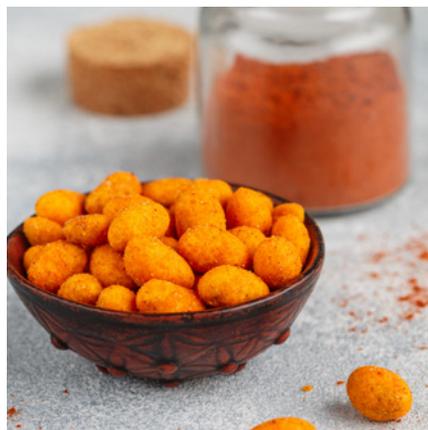
## CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Couleur : rouge intense

Goût : sucré, intense, poivron

## APPLICATIONS

BISCUITERIE • BOULANGERIE • PLATS PRÉPARÉS • PRODUITS LAITIERS



# HERBES AROMATIQUES



**DÉCLINÉES  
EN DIFFÉRENTS  
FORMATS**



CISELÉ

**COLORÉES, SAVOUREUSES  
AVEC UNE QUALITÉ INÉGALÉE**

Nous garantissons une qualité optimale de nos produits afin d'obtenir des ingrédients concentrés en saveurs et en goût pour des couleurs vertes intenses et une puissance aromatique inédite.

# Basilic

HERBES AROMATIQUES • Code produit : 503



## ORIGINE

France

## FORMATS

Cisé

## DISPONIBLE EN BIO

Oui

**COMPOSITION** : basilic 100%

## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Humidité : < 8%

Activité de l'eau (Aw) : < 0,4

1 kg de basilic déshydraté équivaut à 10 kg de basilic frais.

## CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Couleur : vert

Goût : intense, basilic

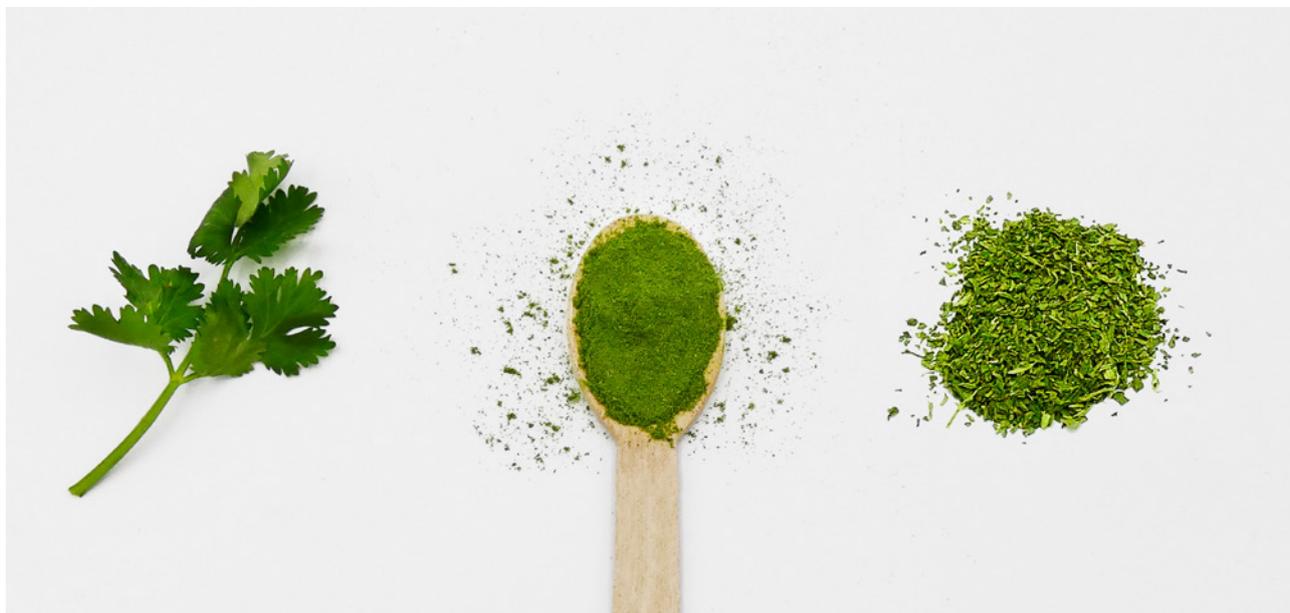
## APPLICATIONS

BISCUITERIE • BOULANGERIE • PLATS PRÉPARÉS • PRODUITS LAITIERS



# Coriandre

HERBES AROMATIQUES • Code produit : 509



## ORIGINE

France

## FORMATS

Cisé

## DISPONIBLE EN BIO

Oui

**COMPOSITION :** coriandre 100%

## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Humidité : < 8%

Activité de l'eau (Aw) : < 0,4

1 kg de coriandre déshydratée équivaut à **12 kg** de coriandre fraîche.

## CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Couleur : vert

Goût : coriandre fraîche

## APPLICATIONS

BISCUITERIE • BOULANGERIE • PLATS PRÉPARÉS • PRODUITS LAITIERS



# Menthe

HERBES AROMATIQUES • Code produit : 504



## ORIGINE

France

## FORMATS

Cisé

## DISPONIBLE EN BIO

Oui

**COMPOSITION :** menthe 100%

## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Humidité : < 8%

Activité de l'eau (Aw) : < 0,4

1 kg de menthe déshydratée équivaut à 5 kg de menthe fraîche.

## CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Couleur : vert

Goût : intense, frais, menthe

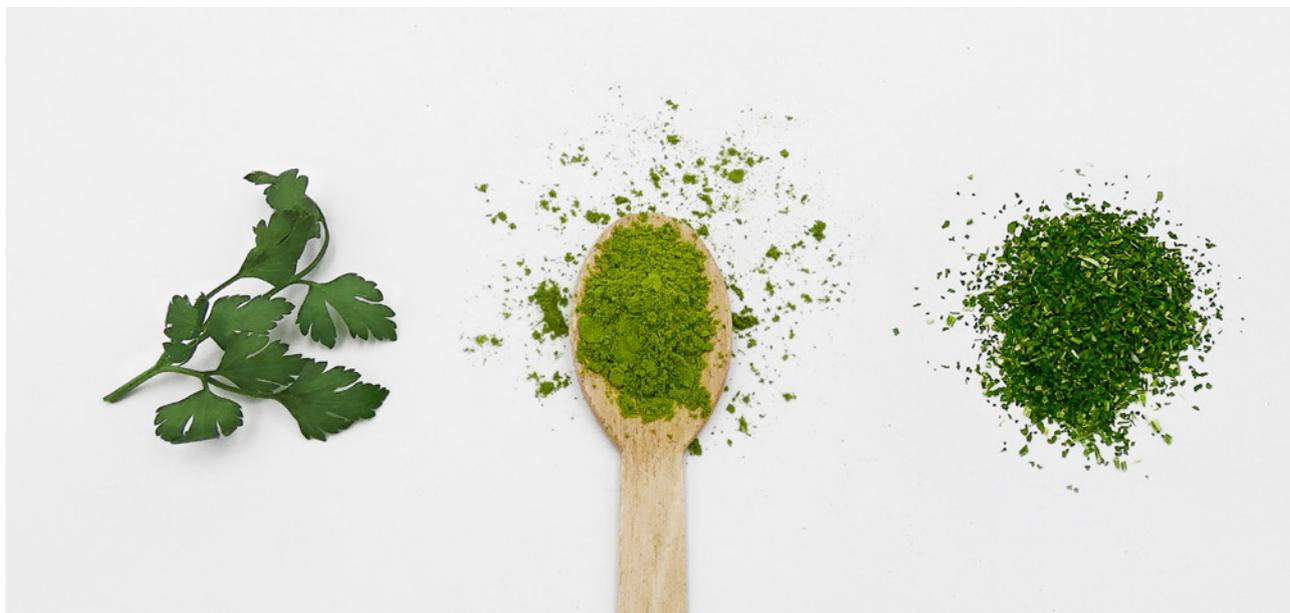
## APPLICATIONS

BISCUITERIE • BOULANGERIE • BOISSON • PLATS PRÉPARÉS • PRODUITS LAITIERS



# Persil

HERBES AROMATIQUES • Code produit : 500



## ORIGINE

France

## FORMATS

Cisé

## DISPONIBLE EN BIO

Oui

**COMPOSITION :** persil 100%

## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Humidité : < 8%

Activité de l'eau (Aw) : < 0,4

1 kg de persil déshydraté équivaut à 7 kg de persil frais.

## CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Couleur : vert

Goût : persil frais

## APPLICATIONS

BISCUITERIE • BOULANGERIE • PLATS PRÉPARÉS • PRODUITS LAITIERS



# APPLICATIONS & DOSAGES RECOMMANDÉS

Nous réalisons des essais d'applications sur chacun de nos produits afin de pouvoir vous conseiller sur le bon dosage et les bonnes techniques d'exploitation de l'ingrédient.



GLACERIE



PRODUITS LAITIERS



PLATS PRÉPARÉS



BOULANGERIE



CHOCOLATERIE CONFISERIE



BISCUITERIE SNACKING

FRUITS						
Canneberge	3%	2,5%	—	3%	5%	3%
Cassis	3%	2,5%	—	3%	5%	3%
Citron vert	1%	0,5%	0,5%	1%	2%	1%
Figue	3%	3%	—	4%	6%	5%
Fraise	3%	3%	—	4%	5%	4%
Framboise	2%	2,5%	—	3%	5%	3%
Groseille	2,5%	2,5%	—	3%	5%	3%
Kiwi	3%	3%	—	5%	7%	5%
Myrtille	3%	3%	—	4%	5%	5%
Pomme	4%	4%	—	7%	6%	7%
LÉGUMES						
Betterave	—	2%	3%	4%	—	4%
Carotte	—	2%	2%	3%	—	5%
Oignon rouge	—	0,5%	1%	1%	—	2%
Poireau	—	0,5%	2%	2%	—	3%
Poivron jaune	—	1%	3%	2%	—	5%
Poivron rouge	—	1%	3%	2%	—	5%
HERBES AROMATIQUES						
Basilic	0,5%	0,5%	0,5%	1%	1%	0,5%
Coriandre	0,5%	1%	1%	2%	—	1%
Menthe	0,5%	0,5%	0,5%	1%	1%	0,5%
Persil	—	1,5%	2%	3%	—	1,5%

Les dosages ci-dessus sont donnés à titre indicatif pour des formats cubes/éclats.  
N'hésitez pas à nous contacter pour obtenir notre livret d'application.

Ultra intenses —  
Peu transformés



### CONDITIONNEMENT STANDARD

- Sachet + carton 10 kg

### CONDITIONS DE CONSERVATION

Nos ingrédients ont une DLUO de **12 mois après production**. Conditions de conservation :

- Température contrôlée : **< 20°C**
- Tenir à l'abri de la lumière et de l'humidité

### PRODUCTION SUR DEMANDE

#### VOUS NE TROUVEZ PAS VOTRE BESOIN ?

Nous pouvons transformer une grande variété d'aliments sur demande.

N'hésitez pas à nous contacter.