

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.

Les qualités organoleptiques et les valeurs nutritionnelles de nos ingrédients végétaux sont préservées grâce à une technologie de séchage de précision.





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

NOTRE GAMME

 Disponible en bio
 ORIGINE
 France
  Europe
  Canada

FRUITS



	Canneberge	7
 	Cassis	8
 	Citron vert.	9
 	Figue	10
 	Fraise	11
 	Framboise	12
  	Groseille	13
 	Kiwi	14
  	Myrtille	15
 	Orange	16
 	Poire	17
 	Pomme	18

LÉGUMES



 	Betterave	20
 	Carotte	21
	Oignon rouge	22
 	Poireau	23
  	Poivron jaune	24
  	Poivron rouge.	25

HERBES AROMATIQUES



 	Basilic	27
 	Coriandre	28
 	Menthe	29
 	Persil	30

FRUITS

LÉGUMES

HERBES AROMATIQUES

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 Poudre

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

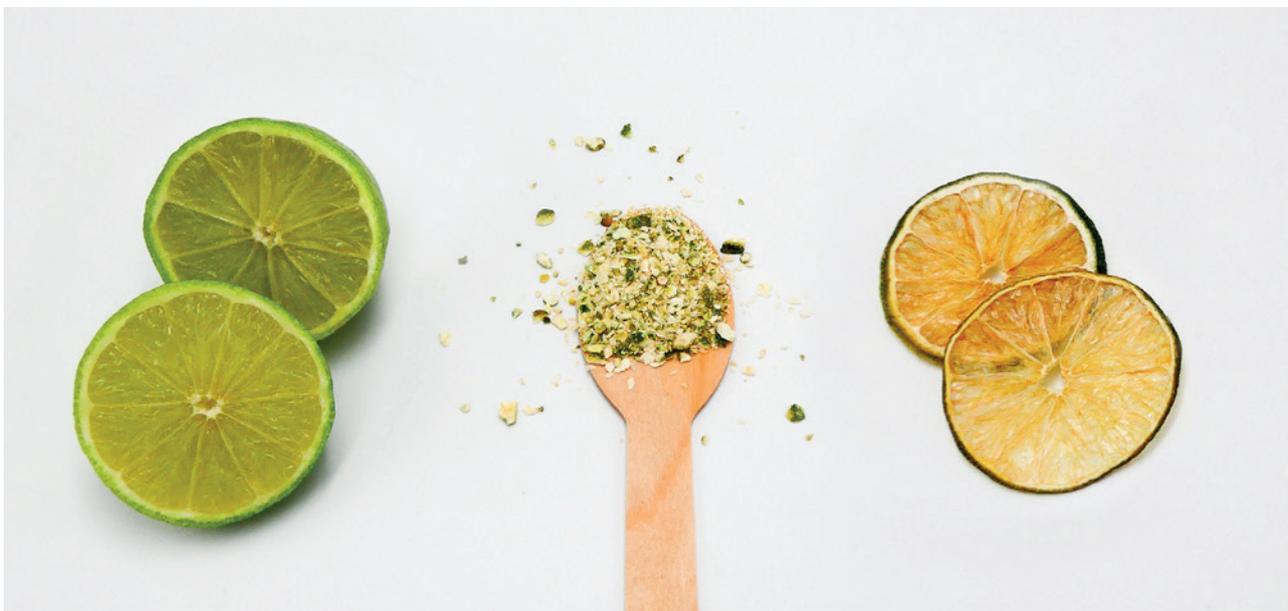
APPLICATIONS

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



Citron vert

FRUITS • Code produit : 036



ORIGINES

France

FORMATS

Tranches Paillettes

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 • 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



Orange

FRUITS • Code produit : 034



ORIGINE

France

FORMATS

Tranches Paillettes

DISPONIBLE EN BIO

Oui

COMPOSITION : orange 100%

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Humidité : < 8%

Activité de l'eau (Aw) : < 0,4

1 kg d'oranges déshydratées équivaut à 6 kg d'oranges fraîches.

CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Couleur : orange

Goût : sucré, orange, zeste

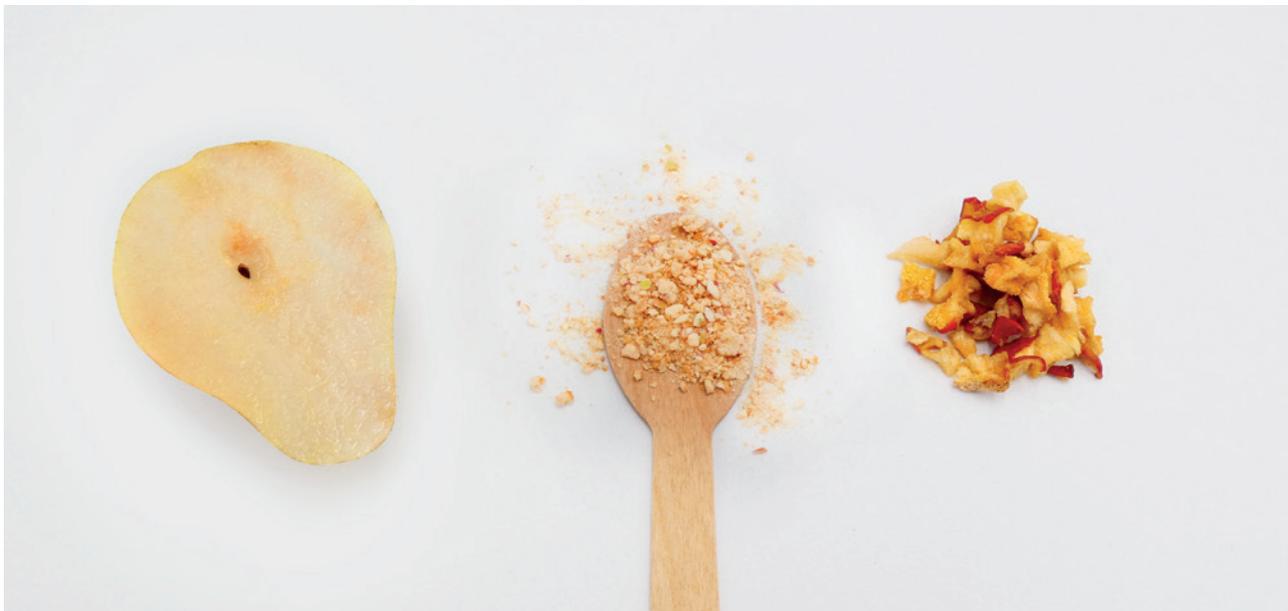
APPLICATIONS

BISCUITERIE • BOISSON • BOULANGERIE • GLACERIE • PRODUITS LAITIERS



Poire

FRUITS • Code produit : 009



ORIGINE

France

FORMATS

Cubes Paillettes Poudre

DISPONIBLE EN BIO

Oui

COMPOSITION : poire 100%

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Humidité : < 8%

Activité de l'eau (Aw) : < 0,4

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

CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Couleur : jaune pâle

Goût : sucré, poire

APPLICATIONS

BISCUITERIE • BOISSON • BOULANGERIE • 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



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 Poudre

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

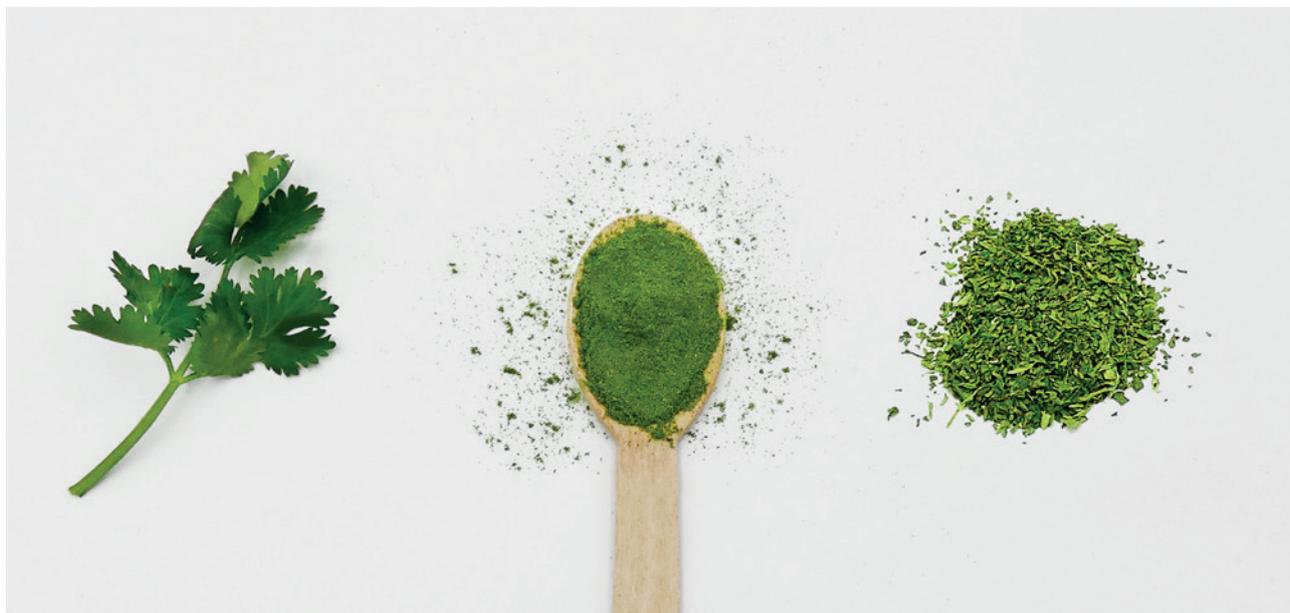
APPLICATIONS

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
LAI TIERS



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%
Orange	2%	2%	2%	3%	4%	3%
Poire	5%	3%	—	6%	5%	3%
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.