

Innovation aus Erfahrung

Die FVG Fruchtveredlung GmbH & Co.KG ist seit über 20 Jahren auf die Obstverarbeitung spezialisiert. Die Grundidee bei Unternehmensgründung war, die Äpfel von Boddinobst GmbH & Co.KG direkt selbst zu verarbeiten, ohne weite Transportwege zulasten von Frische und Qualität. Dieser Gedanke bestimmt immer noch unser Handeln, auch wenn sich seitdem unsere Obst- und Produktpalette stark ausgeweitet hat: **Kurze Wege für einen authentischen Geschmack.**

Faszination Frucht

Für ein hochwertiges, frisches Ergebnis achten wir im Produktionsprozess insbesondere auf beste Fruchtigenschaften und genaueste Verarbeitung. Unsere Produkte werden im hauseigenen Labor mehrfach getestet, wie sie sich unter verschiedenen Bedingungen verhalten.

Mit unserer Erfahrung und unserer Begeisterung für Früchte arbeiten wir stetig an der Veredlung weiterer Obstsorten und an neuen Produktideen. **Wir beraten Sie gern!**

Sie finden uns zwischen Ratzeburg und Schwerin, am Rand des Biosphärenreservates Schaalsee, umgeben von den weitläufigen Apfelplantagen der Boddinobst GmbH & Co.KG.



FVG FRUCHTVEREDLUNG BODDIN

Ihr Spezialist für
Fruchtzubereitungen
aller Art



Kontakt

FVG Fruchtveredlung GmbH & Co.KG
Perliner Str. 10 • 19243 Boddin

Tel.: 038853/21203 • Fax: 038853/33504
Email: fruchtveredlung-boddin@t-online.de

www.obstgut-coorssen.de



Unsere Produkte - frisch & vielfältig

Die FVG Fruchtveredlung ist Ihr Spezialist für Fruchtzubereitungen aller Art. In unserem Betrieb in Boddin, Mecklenburg-Vorpommern stellen wir Fruchtmuse und Fruchtpasten aus heimischem Obst und eigens importierten Südfrüchten her. Wir sind Partner namhafter Hersteller von Babynahrung und beliefern renommierte Gebäckproduzenten und Molkereien mit unseren Erzeugnissen. Dabei sind die Qualitätskriterien, die für Babynahrung gelten, die Messlatte für unsere gesamte Produktion.

Glasabfüllung

- vom Baum bis ins Glas. Wir füllen Bio-Fruchtmark nach Spezifikation unserer Kunden ins Glas mit Schraubverschluss ab. Es wird nach Kundenmaßgabe Fruchtmark verschiedener Früchte und verschiedenen Herkünften und ggf. mit anderen Zutaten gemischt, erhitzt, in Gläsern abgefüllt. Es gibt zwei verschiedene Gläsergrößen, 360g und 700g. Hierbei arbeiten wir eng mit unseren Lieferanten Boddinobst GmbH & Co.KG und Bioobst Peter Coorßen, sowie mit unserem Abnehmer Bauckhof zusammen.

Zitronen- und Orangenschalen als Paste

- Die fruchtigen Pasten sind bei Bäckereien, vor allem in Stollen und Keksen sehr beliebt, da sich die Paste im Gebäck besser verteilt und dadurch ein intensives Geschmackserlebnis erzielt wird. Wir füllen in 2kg Beutel, 12,5kg Beutel oder Eimer oder im 250kg Fass ab.

Apfelmus

- unser Haupterzeugnis, das wir in biologischer und konventioneller Qualität herstellen. Wir sind in der Lage, je nach Kundenwunsch, sortenreines Apfelmus mit einem bestimmten Zucker-Säure-Verhältnis herzustellen. Wir können in 250kg Fässern, 1000kg P-Kisten oder im Tankzug liefern.

Backstabile Fruchtpasten

- ein Spezialgebiet der FVG. Die backstabilen Pasten sind vielfältig einsetzbar, z.B. als Füllung von Backwaren. Unsere Lieferungen sind in 1kg, 2kg, 12,5kg Beuteln, in 12,5kg Eimer oder im 250kg Fass. Die Fruchtpasten gibt es in den Fruchtvarianten Aprikose, Bratapfel, Himbeere, Johannisbeere, Sanddorn, Orange u.a.

Fruchttopping - Fruchtmassen für Küche und Gastronomie

- sind vielfältig einsetzbar: auf Kuchen, Törtchen und in Desserts, für Frühstücks-Buffets, zum Eis oder Waffeln, zum Kochen und Dekorieren etc. Lassen Sie Ihrer Kreativität freien Lauf. Wir liefern hauptsächlich in 1kg und 2kg Beutel, sind aber auch in der Lage größer abzufüllen.

Unsere Früchte

Früchte aus integrierter Produktion

Unsere heimischen Sorten sind sorgfältig ausgewählt und kommen von Vertragspartnern aus Mecklenburg-Vorpommern. Kurze Transportwege erhalten unser Obst frisch, saftig und gesund. Die Äpfel entstammen den Apfelplantagen unserer Schwesterfirmen Boddinobst GmbH & Co.KG und Bioobst Peter Coorßen, die erntefrisch mit modernster Technik einlagern.

Zitrusfrüchte direkt aus Italien

Unser italienischer Partner für den Anbau von Südfrüchten ist Bio-zertifiziert und liefert ohne Zwischenlagerung in unsere Produktionsanlage in Boddin. So garantieren wir Ihnen die maximale Frische von Zitronen und Orangen.

Biofrüchte aus der Region

Wir bieten viele Früchterzeugnisse in kontrollierter Bioqualität. So bekommen wir für die Weiterverarbeitung frische Bio-Äpfel von unserer Nachbarfirma Bioobst Peter Coorßen. Außerdem bekommen wir diverse Bio-Pürees von zertifizierten Bio-Lieferanten.