



冷凍果物



冷凍果物



● ラズベリー



● ブラックベリー



● イチゴ



● ブルーベリー



● レッドカラント



● ブラックカラント



● サワーチェリー



● チェリー



● クランベリー



◡ 桃



┆ バナナ



■ マンゴー



▲ パイナップル



■ パパイア



■ パッションフルーツ



■ アボカド



■ ココナッツ



◡ みかん

お客様のご希望によるミックス

● ホール ◡ カット ■ ダイス ▲ トライアングル



当社加工部門はホールフルーツまたは小売向け
ピロー袋やドイパック袋詰めで、100gから2.5kgま
での密封・非密封型の加工を行っております。

スムージー

砂糖不使用、天然のビタミンCが豊富、ベジタリアンに最適、果実100%。正味量 150g

デトックス

カラント
ラズベリー
マンゴー
パイナップル

リラククス

チェリー
ストロベリー
パイナップル
バナナ

イミューン

ラズベリー
バナナ
ブルーベリー



抗ストレス

パッションフルーツ
マンゴー
パイナップル

ケト

マンゴー
アボカド
バナナ
パイナップル

熱帯

ココナッツ
パイナップル
バナナ

ヘルシー

ブラックベリー
バナナ
マンゴー

ご希望に合わせて



会社について

マスターフード社は2007年に設立された民間企業です。冷蔵倉庫と本社はセルビア西部、ウジツェ市のJelovogorska通り7番地にあります。

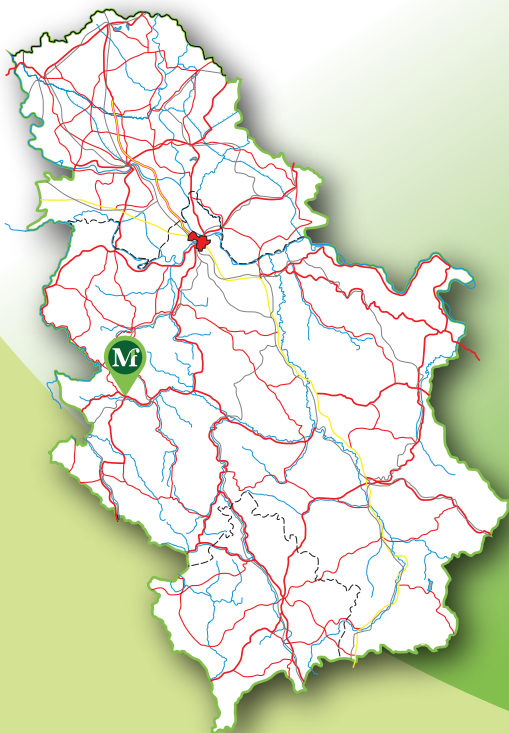
当社は、主にラズベリー、ブラックベリー、ストロベリー、ブルーベリーなどのベリー類を、有機栽培と旧来型栽培にグループ分けされた契約農家から買い付け、当社農事専門家により統合的な配分を行なって加工しています。



当社は設立当初から、食品工業における高い品質基準を満たし、実施することに注力してきました。そのため、当社はBRC Food + FSMA + Costco、Kosher、SEDEX Smeta、USDA ORGANIC、EOSの基準を導入しています。当社は追跡システムを採用しており、生産者から最終製品に至るまで、製品の品質と安全性に関するすべての情報を追跡しています。



Master food



Master Food Ltd., Jelovogorska 7,
31000 Užice, Serbia

電話: +381 31 54 00 54

www.masterfood.co.rs

office@masterfood.co.rs

