

YELLOW APRICOTS



FREEZE-DRIED PRODUCTS

PRODUKTY LIOFILIZOWANE

fruits • vegetables • herbs

owoce • warzywa • zioła

wholesale packaging | opakowania hurtowe

RELIABLE PARTNER FOR YOUR BUSINESS



TWÓJ NIEZAWODNY PARTNER BIZNESOWY

 We deliver a premium selection of freeze-dried fruits created with a focus on quality and authenticity. Our freeze-dried fruits retain the true taste and texture of fresh fruit and are sourced from trusted producers in Uzbekistan. The result is a clean, versatile product range designed for modern food applications.

 Oferujemy wyselekcjonowany asortyment premium owoców liofilizowanych, tworzonych z dbałością o jakość i autentyczność. Nasze owoce liofilizowane zachowują prawdziwy smak i teksturę świeżych owoców, a pochodzą od zaufanych producentów z Uzbekistanu. Efektem jest czysta, wszechstronna oferta produktowa zaprojektowana z myślą o nowoczesnych zastosowaniach spożywczych.

WHY CHOOSE US? / DLACZEGO MY?



DIRECT SOURCING

Bezpośrednie
zaopatrzenie



CONSISTENT QUALITY

Powtarzalna
jakość



CLEAN INGREDIENTS

Czysty skład



FLEXIBLE FORMATS

Elastyczne
formaty



RELIABLE SUPPLY

Stabilne
dostawy

WHOLESALE PACKAGING / OPAKOWANIA HURTOWE

 We offer flexible wholesale packaging solutions tailored to larger volumes and efficient distribution. Our products are available in bulk formats, ensuring consistent quality, reliable supply, and convenient handling for your business needs.

 Oferujemy elastyczne rozwiązania w zakresie opakowań hurtowych, dostosowane do większych wolumenów i efektywnej dystrybucji. Nasze produkty dostępne są w formatach zbiorczych, zapewniając stałą jakość, niezawodne dostawy oraz wygodę użytkowania odpowiadającą potrzebom Państwa firmy.





FREEZE-DRIED FRUITS

OWOCE LIOFILIZOWANE

🇬🇧 Freeze-drying preserves everything that matters for production: intense flavour, natural colour and aroma without artificial colourings or preservatives. Unlike traditional drying, the product's structure remains intact, ensuring a consistent and reliable result in the finished product.

Applications: confectionery and chocolate production, granola and muesli, dairy products, desserts, functional foods and healthy snacks.

🇵🇱 Liofilizacja zachowuje w owocach wszystko, co ważne dla produkcji: intensywny smak, naturalny kolor i aromat bez barwników i konserwantów. W przeciwieństwie do tradycyjnego suszenia, struktura produktu pozostaje niezmieniona, co zapewnia stabilny efekt w gotowym wyrobie.

Zastosowanie: produkcja cukiernicza i czekoladowa, granola i musli, produkty mleczne, desery, żywność funkcjonalna i zdrowe przekąski.





CHERRY

WIŚNIA



STRAWBERRIES

TRUSKAWKA



RASPBERRIES

MALINA



BLUEBERRY

BORÓWKA



BLACKBERRIES

JEŻYNA



GRAPE

WINOGRONO



whole / całe



pieces / kawałki



powder / proszek

FREEZE-DRIED FRUITS | OWOCE LIOFILIZOWANE



MANGO

MANGO



PERSIMMON

PERSYMONA



PEAR

GRUSZKA



BANANA

BANAN



LEMON

CYTRYNA



ORANGE

POMARAŃCZA



DRAGON

SMOCZY OWOC



PINEAPPLE

ANANAS



KIWI

KIWI





APPLE

JABŁKO



APRICOT

MORELA



PLUM

ŚLIWKA



MELON

MELON



FIGS

FIGA



PEACH

BRZOSKWINIA



COLOR VARIANTS

Warianty kolorystyczne



green
zielone



red
czerwone



pink
różowe



yellow
żółte



white
białe



black
czarne



pieces / kawałki



cubes / kostki



powder / proszek



pieces-powder / kawałki-proszek

FREEZE-DRIED VEGETABLES AND HERBS

LIOFILIZOWANE WARZYWA I ZIOŁA

 Freeze-drying captures vegetables and herbs at their peak, locking in natural colour, aroma and nutritional value without preservatives or artificial colourings. Because moisture is removed through sublimation rather than heat, the original cellular structure stays intact.

Applications: instant soups and sauces, ready meals, seasoning and spice blends, stock and bouillon production, plant-based and vegan foods, snacks and crisps, culinary garnishes and sous-vide dishes, HoReCa.

 Liofilizacja pozwala zachować w warzywach i ziołach naturalny kolor, aromat oraz wartości odżywcze — bez konserwantów i barwników. Ponieważ proces polega na usuwaniu wody metodą sublimacji, a nie działaniu wysokiej temperatury, struktura komórkowa produktu pozostaje nienaruszona.

Zastosowanie: zupy i sosy instant, dania gotowe, mieszanki przypraw i ziół, produkcja bulionów i wywarów, żywność roślinna i wegańska, przekąski i chipsy, dodatki kulinarne oraz potrawy sous-vide, HoReCa.





BROCCOLI

BROKUŁ



PUMPKIN

DYNIA



CARROT

MARCHEW



DILL

KOPEREK



BETROOT

BURAK



PARSLEY / CILANTRO

PIETRUSZKA / KOLENDRA



whole / całe



slices / plasterki



pieces / kawałki



cubes / kostki



sticks / słupki



YELLOW APRICOTS

FREEZE-DRIED PRODUCTS

PRODUKTY LIOFILIZOWANE

fruits • vegetables • herbs

owoce • warzywa • zioła

Retail packaging | Opakowania detaliczne





CHERRY

WIŚNIA



STRAWBERRIES

TRUSKAWKA



RASPBERRIES

MALINA



BLUEBERRY

BORÓWKA



BLACKBERRIES

JEŻYNA



GRAPE

WINOGRONO



FREEZE-DRIED FRUITS | OWOCE LIOFILIZOWANE



MANGO
MANGO



MELON
MELON



APRICOT
MORELA



BANANA
BANAN



FIGS
FIGA



PLUM
ŚLIWKA



DRAGON
SMOCZY OWOC



PEACH
BRZOSKWINIA



KIWI
KIWI





APPLE

JABŁKO



YELLOW APRICOTS



FRUIT MIX

MIESZANKA OWOCÓW



TROPICAL LAGOON (Mango, Dragon Fruit, Kiwi)

TROPIKALNA LAGUNA (mango, smoczy owoc, kiwi)



GOLDEN ORCHARD (Apple, Pear, Peach)

ZŁOTY SAD (jabłko, gruszka, brzoskwinia)



FOREST MEADOW (Blueberry, Raspberry, Strawberry)

LEŚNA POLANA (borówka, malina, truskawka)



SUNNY ISLAND (Melon, Strawberry, Banana)

SŁONECZNA WYSPA (melon, truskawka, banan)



slices / plasty



CARROT
MARCHEW



BROCCOLI
BROKUL



BETROOT
BURAK



PUMPKIN
DYNIA



YELLOW APRICOTS



Start Cooperation Today

Rozpocznij współpracę już dziś

www.apricots.pl



Contact Details | Dane kontaktowe

Mikalai Marashchuk

576561524

ceo@apricots.pl

Dariusz Demczuk

510131387

biuro@apricots.pl

Dominik Winkler

571471864

ya@apricots.pl

Yellow Apricots Sp.z.o.o

NIP 1133142188

Stefana Okrzei 6/30,

03-710 Warszawa, Polska

