

**ANHYDRA**  
ALIMENTS DÉSHYDRATÉS • DRIED FOODS

# À propos de nous

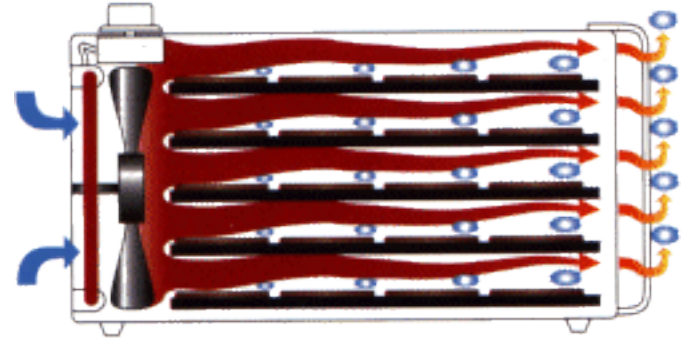
- Spécialisé dans la déshydratation (fruits, légumes & herbes)
- Depuis 2012 à Drummondville
- Vrac (biologique & conventionnel)
- Marque privée
- Sous-traitance



Marie-Eve & Martin

# La déshydratation

- Circulation d'air chaud
  - Entre 35°C et 68°C (95°F et 155°F)
  - 8 à 24 heures de déshydratation



- Avantages :
  - Conservation de 18 mois à plus de 3 ans
  - Aucun agent de conservation
  - Se conserve à température pièce
  - Très pratique en collation et en cuisine!
  - Délicieux!

# À la maison



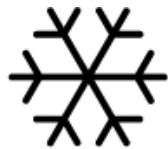
- Prix varie entre 55\$ et 400\$ selon la capacité/modèle
- Parfait pour débiter, faire des tests, tester le marché
- Difficile à produire avec 20 livres et plus!

# Nos services

- Service de déshydratation & d'emballage



Réception  
des aliments



Entreposés en  
chambre froide



Triés, lavés  
& tranchés



Déshydratation  
des aliments



Emballés selon  
vos besoins



\* On vous guide pour les emballages, afin de répondre aux normes du MAPAQ

# Mise en marché

- Kiosque à la ferme
- Paniers bio
- Marchés publics
- Épiceries
- Épiceries fines
- Chef en restauration
- Expositions/événements







# Quelques exemples

Déshydratation de la pulpe après pressage



# Ferme La Chouette Lapone

- Cultive des légumes, fruits et fines herbes
- Surplus septembre 2015 & 2016
  - 2000 livres de tomates





# Ferme La Chouette Lapone



# La Camerisière Granbyenne

- Production et transformation de la camerise



Coulis



Tartinades



Fruits congelés

# La Camerisière Granbyenne

- Offrir le fruit autrement



# Questions