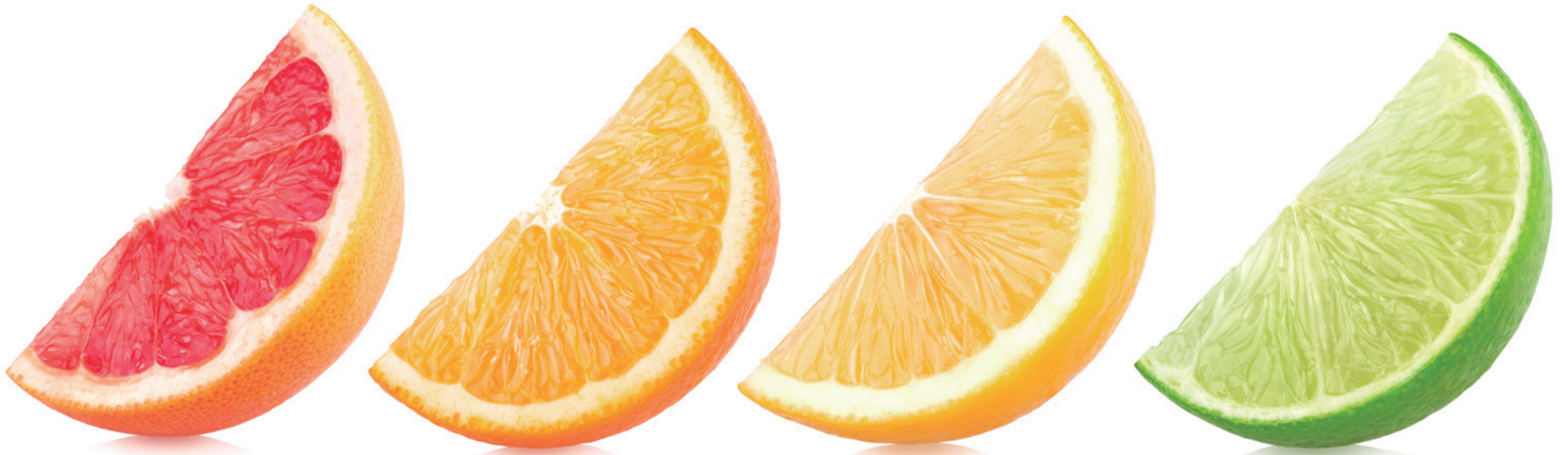




JUICE AND PUREES

OF FRUIT AND VEGETABLE | 100% ORGANIC



QUIRANTE FRUITS somos una compañía líder mundial con certificaciones **BIO** y **KOSHER OU** dedicada a la fabricación de productos semi-elaborados de frutas y verduras.

Nuestro grupo de empresas posee cultivos propios en producción ecológica, lo que nos permite el acceso directo a las mejores materias primas, aprovechando a su vez nuestros vínculos con otros agricultores.

Nuestra **VERSATILIDAD** simplifica los procesos productivos de nuestros clientes al ofrecer fórmulas **TAILOR-MADE**.

Ofrecemos productos listos para el embotellado o para su aplicación que incluyen todos o parte de los ingredientes para sus alimentos o bebidas, combinados a la perfección.

QUIRANTE FRUITS are a global company with **BIO** and **KOSHER OU** certifications, being dedicated to the manufacture of semi-prepared fruit and vegetable products.

Our group of companies grow their own organic crops, which allows us direct access to the best raw materials, while taking advantage of our links with other farmers.

Our **VERSATILITY** considerably simplifies our customers' production processes by offering **TAILOR-MADE** formulas.

We offer ready-to-bottle or ready-to-use products that include all or part of the ingredients for your food or beverages. Our products are perfectly combined.

quirantefruits
juice and purees of fruit and vegetable



INTRODUCCIÓN / INTRODUCTION

COMPROMETIDOS CON LA CALIDAD / COMMITTED TO QUALITY

APUESTA CONSTANTE POR LA INNOVACIÓN / CONSTANT COMMITTED TO INNOVATION

NUESTROS PRODUCTOS / OUR PRODUCTS

ZUMOS NFC COLD PRESSED Y PASTEURIZADOS / NFC COLD PRESSED AND PASTEURIZED JUICE

ZUMOS CONCENTRADOS / CONCENTRATED JUICE

PURES Y PURES CONCENTRADOS DE FRUTAS Y VERDURAS

/ FRUIT AND VEGETABLE PUREES AND CONCENTRATED PUREES

DEIONIZADO - RECTIFICADO / DEIONIZED - RECTIFIED

CLARIFICADO / CLARIFIED

BLENDS DE FRUTAS Y VERDURAS / FRUIT AND VEGETABLE BLENDS

CELDILLAS / CELLS

SIDRA Y VINAGRE / CIDER AND VINEGAR

ACEITES ESENCIALES Y AROMAS / ESSENTIAL OILS AND AROMAS

LOGISTICA Y PACKAGING / LOGISTICS AND PACKAGING

SEDE CENTRAL / HEADQUARTERS AND PRODUCTION



**+ 50 AÑOS
DE EXPERIENCIA
EN EL SECTOR**

+ 50 YEARS
EXPERIENCE
IN THE SECTOR



Nuestra presencia en todos los mercados posibilita el suministro de nuestros productos a los clientes de manera segura, responsable y fiable en todos los continentes.

Ofrecemos un amplio portfolio de referencias:

- | | |
|-------------------|----------------------|
| - Zumos | - Celdillas |
| - Clarificados | - Aceites esenciales |
| - Blends | - Rectificados |
| - Sidra | - Purés vegetales |
| - Concentrados | - Vinagre |
| - Purés de frutas | - Aromas |

Estamos estratégicamente ubicados en el Sur de la provincia de Alicante, sureste de España, donde se encuentra la mayor plantación de cítricos de Europa.

Our presence in every market makes it possible for us to supply our products to customers safely, responsibly and reliably on every continent.

We can offer a wide selection of references:

- | | |
|-------------------|--------------------|
| - Juice | - Pulp cells |
| - Clarified juice | - Essential oils |
| - Blends | - Rectified juice |
| - Cider | - Vegetable purees |
| - Concentrated | - Vinegar |
| - Fruit purees | - Aromas |

We are strategically located in the south of Alicante province, south-eastern Spain, the largest citrus production area in Europe.





COMPROMETIDOS
CON LA CALIDAD

COMMITTED TO
QUALITY



www.quirantefruits.com

JUICE AND CONCENTRATED OF FRUIT AND VEGETABLE | 100% ORGANIC





En **Quirante Fruits** tenemos implantados de manera vertical procesos que garantizan al consumidor la calidad de los productos suministrados.

Nuestra industria y nuestros campos son auditados y certificados de forma continua por nuestros clientes y por organismos internacionales independientes, gozando de los máximos estándares europeos en términos de flexibilidad, calidad, innovación y sostenibilidad. Al mismo tiempo, disponemos de un equipo propio de ingenieros agrónomos que garantizan el cultivo y recolección en el momento óptimo de las mejores variedades de frutas y verduras para su posterior procesamiento.

Para ello, tenemos implantados Sistemas de Gestión de Calidad como IFS y BRC.

Partimos de cuatro líneas estratégicas:

- Cutting-Edge Technology
- Traceability
- Optimal Quality
- Food Security

Estamos certificados por los organismos:



At Quirante Fruits we have implemented vertical processes that guarantee the quality of the products supplied to the consumer.

Our industry and fields are continuously audited and certified by our customers and independent international bodies, enjoying the highest European standards in terms of flexibility, quality, innovation and sustainability. We do in addition have our own team of agronomists to ensure that cultivation and harvesting of the varieties of fruit and vegetables takes place at the optimum moment for further processing.

We have therefore implemented Quality Management Systems such as IFS and BRC.

Our work is based on four strategic principles:

- Cutting-Edge Technology
- Traceability
- Optimal Quality
- Food Security

We are certified by the following bodies:



En **Quirante Fruits** apostamos continuamente por la innovación para responder a los cambios estratégicos y a las nuevas demandas del mercado. Año tras año, incrementamos nuestra versatilidad en la oferta, desarrollando nuevas ideas y mejorando nuestra gama de productos.

El equipo **I+D+i** es multidisciplinar y está compuesto por titulados superiores en distintas especialidades que trabajan de forma continua en el desarrollo de preparados funcionales y naturales para obtener nuevos productos que cumplan con los máximos estándares de calidad y seguridad alimentaria y estar así a la vanguardia en **I+D+i**.

Desarrollamos desde hace décadas exitosas innovaciones de productos para la industria de alimentos y bebidas. Estamos siempre a la búsqueda de nuevas materias primas con el potencial necesario para convertirse en un éxito en el mercado.

At **Quirante Fruits** we are constantly investing in innovation in order to respond to strategic changes and new market demands. Year after year, we increase the versatility of our product offering, developing new ideas and improving our product range.

The **R+D** team is multidisciplinary and made up of graduates in different specialties who work continuously to develop functional and natural preparations to obtain new products that meet the highest standards quality and food safety and thus be at the forefront of **R+D**.

We have been developing successful product innovations for the food and beverage industry. We are always looking for new raw materials with the potential for market success.





APUESTA
CONSTANTE POR
LA INNOVACIÓN

CONSTANT
COMMITMENT
TO INNOVATION



JUICE AND CONCENTRATED OF FRUIT AND VEGETABLE | 100% ORGANIC

www.quirantefruits.com





AGRICULTORES
ECOLÓGICOS

WE ARE
ORGANIC
FARMERS



www.quirantefruits.com

JUICE AND CONCENTRATED OF FRUIT AND VEGETABLE | 100% ORGANIC



En nuestra empresa apoyamos y promovemos proyectos y medidas basadas en el desarrollo sostenible de nuestro entorno con el fin de tener procesos de producción y conservación que reduzcan el impacto en el medio ambiente.

Nos aseguramos el acceso propio, directo y sostenible a las mejores materias primas naturales, siendo reflejo de ello la calificación ecológica de nuestros campos.

Apostamos por una integración vertical en nuestras producciones desde la materia prima hasta el producto final, con estrictos estándares de calidad invariables en el uso y manejo de los recursos naturales. Asesoramos a nuestros agricultores y los acompañamos creando relaciones de larga duración.

En Quirante Fruits, la sostenibilidad no es una filosofía, es una **convicción**.

At our company we support and promote projects and measures based on the sustainable development of our environment in order to have production and conservation processes that reduce environmental impact.

We ensure our own, direct and sustainable access to the best natural raw materials, which is reflected in the organic certification of our fields.

We are committed to vertical integration in our production from the raw material to the final product, with strict and constant quality standards for use and management of natural resources. We advise our farmers and assist them, creating long-term relationships.

At Quirante Fruits, sustainability is not a philosophy, it's a **conviction**.



NUESTROS PRODUCTOS

OUR PRODUCTS

ORGANIC/CONVENTIONAL ORGANICO/CONVENCIONAL		CELLS CELDILLAS	CLARIFIED CLARIFICADO	ESSENTIAL OIL ACEITE ESENCIAL	JUICE JUGO	JUICE CONCENTRATED JUGO CONCENTRADO	PUREE PURÉ	PUREE CONCENTRATED PURÉ CONCENTRADO	RECTIFIED RECTIFICADO	CIDER SIDRA	VINEGAR VINAGRE	AROMAS AROMA
Apple	Manzana											
Apricot	Albaricoque											
Grape W/R	Uva B/R											
Grapefruit	Pomelo											
Kaki	Caqui											
Lemon	Limón											
Mandarin	Mandarina											
Orange	Naranja											
Peach	Melocotón											
Pear	Pera											
Pepper	Pimiento											
Strawberry	Fresa											
Tomato	Tomate											
Watermelon	Sandía											
Broccoli	Brócoli											
Kale	Col rizada											
Carrot	Zanahoria											
Pomegranate	Granada											
Beet	Remolacha											





ZUMOS NFC COLD PRESSED Y PASTEURIZADOS DE FRUTAS Y VEGETALES / NFC COLD PRESSED AND PASTEURIZED FRUIT AND VEGETABLE JUICE



www.quirantefruits.com

JUICE AND CONCENTRATED OF FRUIT AND VEGETABLE | 100% ORGANIC





El **zumو de frutas** es una de las bebidas más recomendadas para hidratar nuestro cuerpo con un aporte extra de vitaminas, ya que al estar hecho con frutas obtenemos lo mejor de ellas. Los zumos de frutas y verduras permiten conservar los nutrientes de la fruta de la que proceden.

Los avances tecnológicos en la industria de los zumos posibilitan conservar adecuadamente sus propiedades nutricionales y organolépticas. La pasteurización garantiza la calidad de los zumos comerciales y su seguridad alimentaria.

Hemos desarrollado un novedoso sistema para ofrecer los **zumos cold pressed**. Este proceso utiliza únicamente fruta y/o verdura y conseguimos mantener intactos los nutrientes del producto, lo que ayuda en el desarrollo de un estilo de vida saludable. Para ello, disponemos de un túnel estático de congelación.

Fruit juice is highly recommended for providing our body with an additional supply of vitamins, since we extract the best out of the fruits from which it is produced. Our fruit and vegetable juice conserve the nutrients of the fruit they are made from.

Technological advances in the juice industry make it possible to adequately preserve their nutritional and organoleptic properties. Pasteurization guarantees the quality and food safety of commercialized juice.

We have developed an innovative system to offer **cold-pressed juice**. This process only uses fruit and/or vegetables, and we manage to keep the product's nutrients intact, helping to maintain a healthy lifestyle. We use a static freezing tunnel to do this.

ZUMOS CONCENTRADOS / CONCENTRATED JUICE



www.quirantefruits.com

JUICE AND CONCENTRATED OF FRUIT AND VEGETABLE | 100% ORGANIC





Nuestro concentrados de alta calidad son obtenidos en nuestra planta a base de frutas y verduras frescas. Gracias a las más modernas tecnologías ofrecemos calidades hechas a la medida en diversos sistemas de envasado para facilitar el transporte y la aplicación final de nuestros productos según las exigencias del mercado.

Nuestras instalaciones nos permiten contar durante todo el año con zumos y purés concentrados para una experiencia auténtica de sabor y color.

Nuestro catálogo de referencias es muy amplio, abarcando prácticamente todas las frutas y verduras mediterráneas:

- Naranja, limón, clementina y pomelo
- Manzana, pera y uva
- Frutas de hueso
- Vegetales

Ideal para su uso en:

- Zumos
- Smoothies, lácteos y bebidas snacks
- Bebidas alcohólicas
- Postres, dulces, mermelada / confitura

Our high-quality concentrated juice are produced at our production plant from fresh fruit and vegetables, using the most modern technologies. We offer tailor-made quality products in a variety of packaging systems to facilitate transport and the final application of our products according to market requirements.

Our facilities allow us to produce concentrated juice and purees all year round for an authentic flavour and colour experience.

Our reference catalogue is very extensive covering practically all Mediterranean fruit and vegetables.

- Orange, lemon, clementine and grapefruit
- Apple, pear and grape
- Stone fruit
- Vegetables

Ideal for use in:

- Juice
- Smoothies, milk-based beverages
- Alcoholic beverages
- Desserts, sweets, marmalade / jam



PURES Y PURES CONCENTRADOS DE FRUTAS Y VEGETALES */ FRUIT AND VEGETABLE PUREES AND CONCENTRATED PUREES*



www.quirantefruits.com

JUICE AND CONCENTRATED OF FRUIT AND VEGETABLE | 100% ORGANIC





Nuestros purés son producidos a base de frutas y verduras frescas y unido a modernas tecnologías ofrecemos calidades hechas a la medida para una amplia variedad de aplicaciones, dando respuesta a las continuas exigencias y demandas del mercado.

Los concentrados de **Quirante Fruits** combinan las propiedades de la materia prima en cuanto a sabor y textura, con las ventajas logísticas de un concentrado, siendo procesados y concentrados cuidadosamente.

Ofrecemos purés con lo mejor de nuestros campos:

- Naranja, limón, clementina y pomelo
- Manzana y pera
- Frutos rojos
- Frutas de hueso
- Verduras

Ideal para su uso en:

- Zumos y néctares
- Smoothies, bebidas alcohólicas y lácteas
- Postres, productos de panificación y pastelería
- Mermelada / Confitura y dulces

Our purees are produced from fresh fruit and vegetables and using modern technologies, we offer tailor-made quality products for a wide variety of applications, answering to the continuous needs and demands of the market.

Concentrated purees from **Quirante Fruits** are carefully processed and combine the properties of the raw material in terms of taste and texture with the logistical advantages of a concentrate.

We offer purees with the best of our fields:

- Orange, lemon, clementine and grapefruit
- Apple and pear
- Red fruits
- Stone fruits
- Vegetables

Ideal for use in:

- Juice and nectars
- Smoothies, alcoholic and milk-based beverages
- Desserts, bread and pastry products
- Marmalade / Jam and sweets



DEIOINIZADO - RECTIFICADO
/ DEIONIZED - RECTIFIED



www.quirantefruits.com

JUICE AND CONCENTRATED OF FRUIT AND VEGETABLE | 100% ORGANIC





Mediante el proceso de la deionización / rectificación conseguimos un producto con altos niveles de concentración de azúcares puros provenientes de la fruta de origen, libre de minerales, ácidos y otros componentes típicos de la fruta.

El zumo deionizado / rectificado es totalmente natural, estable e incoloro, siendo este azúcar de la fruta técnicamente más saludables que otros azúcares.

Ofrecemos productos rectificados de:

- Manzana
- Albaricoque
- Uva
- Melocotón
- Pera
- Caqui

Ideal para su uso en:

- Vinos
- Baby-foods
- Mermeladas
- Zumos
- Helados

Through the deionization / rectification process we obtain a product with high concentration levels of pure sugars from the fruit of origin, which is free of minerals, acids and other components typical on the fruit.

Deionized / rectified juice is totally natural, stable and colourless – this sugar from the fruit is technically healthier than other type of sugars.

We offer rectified products of:

- Apple
- Persimmon
- Grape
- Apricot
- Peach
- Pear

Ideal for use in:

- Wine
- Baby food
- Jams
- Juice
- Ice cream

CLARIFICADO
/ CLARIFIED



www.quirantefruits.com

JUICE AND CONCENTRATES OF FRUIT AND VEGETABLE | 100% ORGANIC



Los zumos naturales son frecuentemente turbios debido a su contenido de células insolubles en suspensión.

Durante el proceso de la clarificación es necesario utilizar enzimas altamente activas para realizar una degradación rápida y completa de la pectina del zumo, lo cual nos va a permitir reducir su viscosidad, optimizar la clarificación y mejorar la filtración.

Previo a la etapa de la concentración de los zumos clarificados, aplicamos un proceso de ultrafiltración que elimina totalmente las pectinas y pulpas del zumo, dando como resultado concentrados claros y estables.

Ofrecemos nuestro producto clarificado de:

- Manzana
- Pomelo
- Melocotón
- Limón
- Mandarina
- Albaricoque
- Pera
- Uva
- Caqui
- Naranja

Natural juice are often cloudy due to their content of suspended insoluble particles.

During the clarification process, it is necessary to use highly active enzymes to carry out a rapid and complete degradation of the pectin in the juice, allowing us to reduce its viscosity, optimize clarification and improve filtration.

Prior to the clarified juice concentration stage, we carry out an ultrafiltration process that totally eliminates pectins and pulps from the juice, producing clear and stable concentrated.

We offer clarified juice of different fruit such as:

- Apple
- Persimmon
- Peach
- Lemon
- Pear
- Apricot
- Mandarin
- Grapefruit
- Orange
- Grape



BLEND DE FRUTAS Y VERDURAS / FRUIT AND VEGETABLE BLENDS



www.quirantefruits.com

JUICE AND CONCENTRATES OF FRUIT AND VEGETABLE | 100% ORGANIC





Los blends son mezclas de diversos zumos, concentrados o purés de frutas y verduras.

En **Quirante Fruits** procesamos las mejores materias primas de frutas y verduras en mezclas estandarizadas que se adaptan a la perfección a las necesidades de nuestros clientes para diversas aplicaciones de productos y procesos de producción.

Disponemos de una red de abastecimiento global con procesamiento propio de la fruta y la verdura que garantiza la mejor calidad y soluciones logísticas con condiciones que se adaptan a su mercado.

El portafolio de mezclas de **Quirante Fruits** les ofrece:

- Mezclas multifrutas y multiverduras de zumo directo
- Concentrados multifrutas y multiverduras

Ideal para su uso en:

- Bebidas sin alcohol
- Bebidas alcohólicas
- Alimentos

Blends are mixtures of various fruit and vegetable juice, concentrated or purees.

At **Quirante Fruits** we process the best fruit and vegetable raw materials in standardized blends that are perfectly adapted to the needs of our customers for a variety of product applications and production processes.

We have a global supply network with our own fruit and vegetable processing, guaranteeing the best quality and logistical solutions with conditions that are tailored to your market.

Quirante Fruits offers a great range of blends such as:

- Multi-fruit and multi-vegetable direct juice blends
- Multi-fruit and multi-vegetable concentrated

Ideal for use in:

- Non-alcoholic beverages
- Alcoholic beverages
- Food



CELDILLAS / CELLS



www.quirantefruits.com

JUICE AND CONCENTRATED OF FRUIT AND VEGETABLE | 100% ORGANIC





Las celdillas son un producto 100 por 100 natural obtenidas al separar del zumo exprimido su pulpa. Ya sea en zumos, smoothies o postres de yogur; las celdillas otorgan a sus productos un plus natural de sabor y textura. De esa forma puede otorgar sobre todo a bebidas con baja concentración de zumo mayor naturalidad y una sensación mucho más afrutada. Estos ingredientes, sin embargo, son cada vez más valorados, p. ej. en preparados de frutas. Las celdillas son obtenidas durante el procesado de nuestros frutos cítricos.

Gracias a las más modernas tecnologías, con las celdillas de Quirante Fruits podrá beneficiarse de un periodo de conservación extendido y de una variación mínima en cuanto a tamaño y forma. Las celdillas se pasteurizan y/ o congelan con el fin de garantizar su perfecta conservación. No contienen conservantes, colorantes ni esencias añadidos y son aptas para el consumo humano.

Se utilizan mayoritariamente para:

- Elaboración de bebidas de frutas
- Repostería
- Helados
- Mermeladas
- Siropes
- Refresco

Pulp cells are a 100% natural product obtained by separating the pulp from the pressed juice. Whether in juice, smoothies or yoghurt desserts, the pulp cells give products a natural added flavour and texture. Therefore, it can make drinks with a low juice concentration more natural and give them a much more fruity sensation. These ingredients, however, are increasingly highly valued, i.e. in fruit preparations. The pulp cells are obtained when we process our citrus fruits.

Thanks to the most modern technologies, pulp cells from Quirante Fruits will allow your product to benefit from an extended shelf life and minimal variation in size and shape. The pulp cells are pasteurized and/or frozen in order to guarantee perfect preservation. They contain no added preservatives, colourings or essences and are suitable for human consumption.

They are mostly used for:

- Consistency in the production of fruit drinks
- Baking
- Ice cream
- Jams
- Syrups
- Refreshments



SIDRA Y VINAGRE / CIDER AND VINEGAR



Tanto en la producción de la sidra como del vinagre, las características organolépticas de ambos productos son altamente dependientes de los microorganismos usados en el proceso de fermentación al igual que de las técnicas de procesamiento seleccionadas.

En la producción de la sidra y el vinagre se involucran 3 procesos:

- Inicial: Producción del zumo
- Intermedio: Producción de la sidra
- Final: Producción del vinagre

Durante la fermentación alcohólica del zumo, las levaduras utilizan el azúcar del mismo para producir etanol en un proceso anaeróbico que genera la sidra.

En cambio, la producción del vinagre involucra un proceso adicional de fermentación aeróbica por el que el etanol de la sidra se convierte en ácido acético.

Nuestra oferta de sidra y vinagre procede de:

- Manzana
- Uva

In both cider and vinegar production, the organoleptic characteristics of both products are highly dependent on the microorganisms used in the fermentation process, as well as the selected processing techniques.

Three processes are involved in cider and vinegar production:

- Initial: Juice production
- Intermediate: Cider production
- Final: Vinegar production

During alcoholic fermentation of the juice, the yeasts use sugar from the juice to produce ethanol in an anaerobic process that creates cider.

In contrast, the production of vinegar involves an additional aerobic fermentation process whereby the ethanol in the cider is converted into acetic acid.

We offer cider and vinegar of:

- Apple
- Grape



ACEITES ESENCIALES Y AROMAS
/ ESSENTIAL OILS AND AROMAS





Los aceites esenciales y aromas que producimos son completamente naturales y se obtienen de la corteza de las frutas a través de un proceso mecánico en frío, excluyendo por tanto cualquier tratamiento térmico, siendo envasados en bidones para mantener sus cualidades y calidad.

Nuestros aceites no contienen conservantes, ni aromas, ni colorantes y están producidos de acuerdo a los requisitos G.M.P.

Las aplicaciones principales que tienen son:

- Bebidas de frutas
- Bases frutales
- Repostería y Lácteos
- Cosmética y Jabones
- Ambientadores

En Quirante Fruits ofrecemos aceites y aromas esenciales de:

- | | |
|-------------|---------------|
| • Manzana | • Limón |
| • Melocotón | • Albaricoque |
| • Mandarina | • Pera |
| • Pomelo | • Naranja |
| • Fresa | |

The essential oils and aromas that we produce are completely natural and are obtained from the fruit rind through a cold mechanical process, thus excluding any heat treatment, and they are then packaged in drums to maintain their characteristics and quality.

Our oils do not contain any preservatives, flavourings or colourings and are produced according to G.M.P. requirements.

They are mainly used in:

- Fruit drinks
- Fruit bases
- Baked and Dairy Products
- Cosmetics and Soaps
- Air fresheners

Quirante Fruits offers essential oil and aromas made with:

- | | |
|--------------|-----------|
| • Apple | • Lemon |
| • Peach | • Apricot |
| • Mandarin | • Pear |
| • Grapefruit | • Orange |
| • Strawberry | |



LOGISTICA Y PACKAGING
/ LOGISTICS AND PACKAGING



Con el fin de mantener todas las propiedades naturales de nuestros productos y satisfacer las preferencias de nuestros clientes, disponemos de un sistema de empaquetado sofisticado y versátil.

En términos generales, ofrecemos:



CISTERNA
/ TANKER TRUCK
24.000 kg



FLEXITANK
/ FLEXITANK
24.000 kg



CONTENEDORES
/ GOOD PACK
1.600 kg



BIDON DE METAL
/ METAL DRUMS
180 - 260 kg

In order to maintain all the natural properties of our products and satisfy the preferences of our customers, we have a sophisticated and versatile packaging system.

Our transport options are mainly:





SEDE CENTRAL
/ HEADQUARTERS



www.quirantefruits.com

JUICE AND CONCENTRATES OF FRUIT AND VEGETABLE | 100% ORGANIC





TAILOR-MADE PRODUCTS



Nuestra sede y centro de producción se encuentran en Cox (Alicante), con **60.000 m²** de instalaciones.

Our headquarters and production center are located in Cox (Alicante), with **60.000 m²** of factory and office space.

Ctra. N. 340, km. 695, 03350 COX. Alicante

GPS: N 38° 09.289' / W 0° 54.493'

Tel. 0034 966 75 12 92

Fax 0034 966 75 12 93

www.quirantefruits.com

quirantefruits@quirantefruits.com
to the environment.



100 %
CULTIVO
ECOLÓGICO

+ 400
HÉCTAREAS
PROPIAS

50
PAÍSES

5
CONTINENTES



JUICE AND CONCENTRATED OF FRUIT AND VEGETABLE | 100% ORGANIC

www.quirantefruits.com





quirantefruits

juice and purees of fruit and vegetable

www.quirantefruits.com