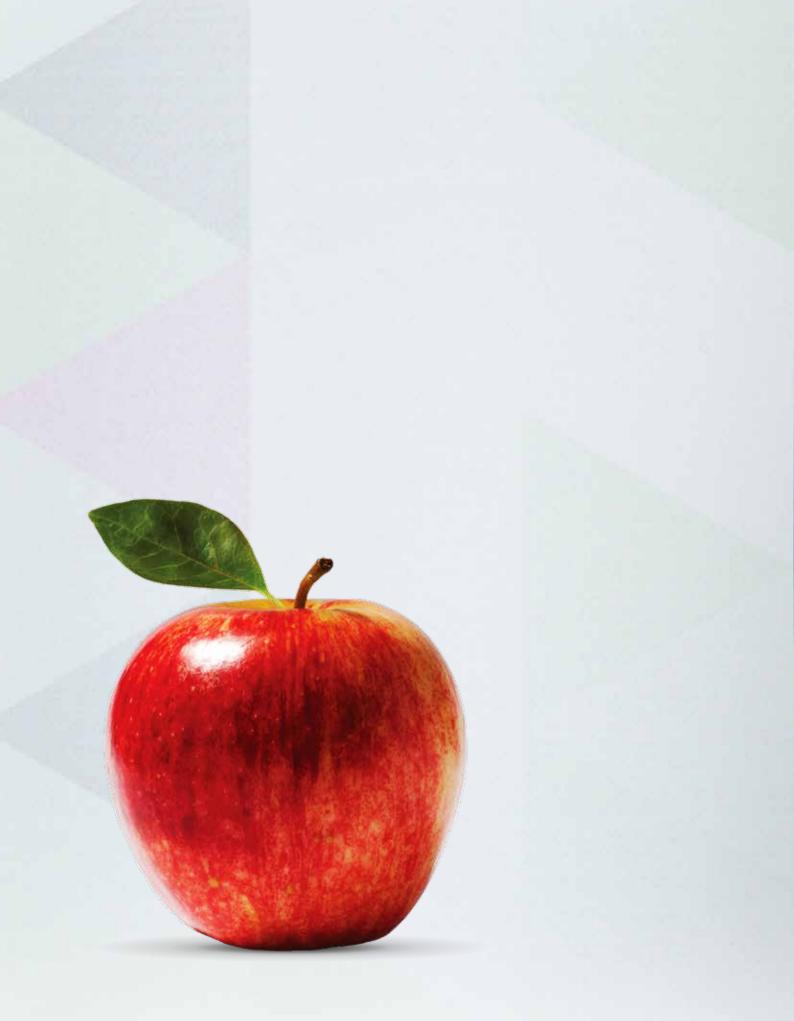


FEEL THE SPIRIT OF NATURE





Gefrorenes Obst und Gemüse

Mirax Agrar ist ein modernes Unternehmen, dessen Haupttätigkeit der Großhandel und Vertrieb mit frischem und gefrorenem Obst und Gemüse ist. Das Unternehmen ist in der Lage, auf die anspruchsvollsten Bedürfnisse des Agrarsektors zu reagieren, was es zu einem der serbischen Leader macht, wenn es um Ausfuhr auf den russischen und europäischen Markt handelt. Wir wurden im Jahre 2013 gegründet. Ständiges Wachstum und Entwicklung haben zur Erreichung eines bemerkenswerten Niveaus der Geschäftsaktivitäten geführt. Mirax Agrar zählt derzeit zu den 5 größten Exporteuren von frischem und gefrorenem Obst, vor allem dank langjähriger Erfahrung sowie einem professionellen Team der Mitarbeiter.

Aus den Lebensmittelsicherheitsgründen sorgen wir für eine strenge Qualitätskontrolle unserer Produkte "vom Bauernhof bis zum Teller" und volle Computerüberwachung.

Aus diesem Grunde machen wir eine sorgfältige Auswahl serbischer Produzenten, mit denen wir direkt arbeiten, und sichern dadurch unsere hohe Qualität und perfekt kontrollierte Versorgungskette und vollständige Rückverfolgbarkeit unserer Produkte.

Unser Qualitätsansatz umfasst strenge Bearbeitungsmethoden natürlicher Produkte. Aus diesem Grunde wird jeder Schritt im Bearbeitungsprozess durch Anwendung moderner Technologie begleitet und von unserem qualifizierten Personal kontrolliert.

Durch eine enge Zusammenarbeit mit unseren Lieferanten und unseren Kunden schaffen wir Synergie, die uns ermöglicht, unsere Potentiale zu verbessern.

Von Anfang an konzentrierte sich Mirax Agrar auf die Einhaltung von Sicherheitsstandards und Qualitätskriterien.

▶ Technologischer prozess der früchtenbearbeitung in unseren kühlkammern

Manuell gepflückte Früchte werfen zu unseren Kühlhäusern mit Fahrzeugen transportiert, die nur zu diesen Zwecken verwendet werden. Obstanschaffung wird von unseren Technologen durch Qualitätsund Quantitätsanalyse kontrolliert. Nach dem Plan der Eingangskontrolle entnehmen Technologen Proben und senden sie zur Analyse, um die für die Rückverfolgbarkeit notwendige Warenherkunft zu identifizieren. Danach werden Früchte palettiert und in einem Kühlungsprozess der Temperatur von 0-2 °C ausgesetzt. Der nächste Schritt ist das Einfrieren der Früchte in Tunneln bei einer Temperatur von -30 °C. Der Einfriervorgang ist fertig, wenn die Temperatur der Ware -18 °C erreicht.

Die tiefgefrorenen Früchte werden danach in Schachtel gepackt und in Kühlkammern bei der Temperatur von -20 °C eingelagert. In dieser Phase sind die Früchte für Verarbeitung bereit. Die Früchte werden in verschiedenen Qualitätskategorien verarbeitet und in verschiedenen Verpackungen verpackt, die von Kundenbe- dürfnissen abhängen.

▶ Ideales Klima

Serbien ist ein Land von außergewöhnlich schöner Natur, reichem Erbe und großem Potenzial. Aufgrund seiner Lage auf der Balkanhalbinsel ist Serbien nicht nur als Kreuzung Europas bekannt, sondern auch als Kreuzung zwischen zwei Kontinenten - Europa und Asien.

Serbien hat ideale Klimabedingungen für den Anbau von Obst und Gemüse. Sein Gebiet ist reich an perfekten mikroklimatischen Bedingungen für die Produktion von Bio-Obst und Gemüse, die ein entscheidender Grund für Optimismus ist, wenn es um die Entwicklung dieses Sektors geht. Serbien ist immer noch eines der saubersten Länder Europas und die meisten Früchte und Gemüse werden in perfekten Bedingungen angebaut, handverlesen und sorgfältig verpackt und gelagert.

Die Produktion von Obst und Gemüse in Serbien konzentriert sich auf Qualität und Geschmack, im Gegensatz zu den landwirtschaftlichen Betrieben des Westens.



► HIMBEERE (Rubus idaeus)

Die Himbeere ist die Nationalmarke Serbiens. Das günstige Klima und die gute geografische Lage des Landes ermöglichen eine außergewöhnliche Qualität der Himbeeren, was sie zu einem der wichtigsten Exportprodukte Serbiens macht, und Serbien ist weltweit führend im Export von frischen und gefrorenen Himbeeren.

Der Himbeerenstrauch ist in Südosteuropa beheimatet und eine hoch geschätzte Pflanze, zuerst wegen ihres unwiderstehlichen Aussehens, Geschmacks und Geruchs und dann wegen ihrer medizinischen Eigenschaften.

Die Himbeere ist eine Vitamin C-Quelle und enthält außerdem Vitamin B-Komplexe, E und K sowie fast alle Mineralien. Himbeeren sind besonders ernährungsphysiologisch interessant, da sie reich an verschiedenen Antioxidantien sind, ganz besonders ist die Tatsache, dass die antioxidative Wirkung beim Einfrieren der Himbeeren nicht verloren geht. Die Himbeeren werden frisch und tiefgefroren in der Lebensmittelindustrie gebraucht.

Die Himbeeren aus Serbien werden durch einen hohen Trockensubstanzanteil von 8-14% ausgezeichnet, was auf die vielfältigen Vorteile hinsichtlich Qualität, Verwendung und technologischem Wert der Früchte hinweist. Die in Serbien am weitesten verbreitete Himbeersorte ist Willamette, die sich auch nach dem Einfrieren durch einen außergewöhnlichen Geschmack und eine dunkelrote Farbe auszeichnet. Auch die Sorte Miker ist sehr gefragt. ought after.

- IQF Himbeere rolend 95:5 Gefrohrene Himbeeren, getrennt, ganz, nicht zerqeutscht, gesund, reif und sauber; ohne Stängel, unter Berücksichtigung von maximal deformierten Früchten bis zu 5%
- IQF Bruh Qualität tiefgefrorene Himbeeren,
 50% ganze Früchte, 50% zerquetschte Früchte
- IQF Griz (Crumble) tiefgefrorene gemahlene Himbeeren
- IQF Blok (Plates) tiefgefrorene Himbeeren in Blöcken, ohne Fremdkörper. Sie sind nur für den thermischen Gebrauch gedacht.
- Gekühlte Himbeeren für den industriellen Gebrauch



► KIRSCHEN (Prunus cerasus)

Serbien belegt bei der Kirschproduktion den siebten und bei dem Export dieser Früchte sogar den dritten Platz.

Die Kirsche ist eine holzige Frucht, sie wächst im zeitigen Frühjahr und gilt neben Erdbeeren als die erste Frucht der Saison. Sie hat eine kleine dunkelrote Frucht, einen sauren Geschmack, sie ist extrem ernährungsreich und gesund. Die Kirsche in der Frucht enthält geringe Mengen von Zucker, organische Säuren, Tannine, Pektine, Mineralien, Vitamine C, A, E, B1, B2, B6 und Carotin.

Die am häufigsten vertretene Kirschsorte in Serbien ist Oblačinska. Dank ihrer einzigartigen Eigenschaften löst sich der Kern leicht und hinterlassen eine feste Frucht. Es hat einen bemerkenswerten Geschmack und eine dunkelrote Haut- und Fleischfarbe, was sie in vielen Branchen der Lebensmittelindustrie unverzichtbar macht.

• IQF-Kernkirsche besteht aus einzelnen, ganzen, gleichermaßen reifen und gesunden Früchten, deren Verformung maximal 5% beträgt. Die Kerne werden mechanisch getrennt.

pH: 2,9 - 3,4%; Brix: 12 - 22%

 IQF Tiefgefrorene Kirschen mit Kern, hergestellt aus ganzen, gleichermaßen reifen und gesunden Früchten, ohne Stängel und Verunreinigungen.

- Qualität pur
- Rotation und Block
- Gekühlte Sauerkirsche für die Industrie



► **ERDBEERE** (Fragaria)

Die serbische Erdbeere ist die erste Frucht der Saison, die für ihre leuchtend rote Farbe und die Fähigkeit bekannt ist, auch nach dem Einfrieren und Verarbeiten einen frischen Geschmack zu bewahren. Sie wird frisch und tiefgefroren in der Lebensmittelindustrie gebraucht.

Die Erdbeere ist eine mehrjährige Pflanze der Familie der Rosaceae, mit unwiderstehlichen Aussehen, Geschmack und Geruch. Die Frucht enthält ca. 60% Wasser, kann bis zu 12% Zucker sowie Vitamin C von 24 - 97 mg% enthalten. Sie blüht mehrmals im Jahr und stellt einen Indikator für die Virenprüfung dar. Erdbeeren sind die ersten Früchte, die im Frühjahr reifen.

Erdbeeren sind sehr reich an Kalium und Eisen. Sie enthalten auch viel Kalzium und Phosphor. Sie sind besonders reich an Vitamin C und enthalten auch Provitamin A (Carotin). Sie sind besonders reich an Antioxidantien und gehören zu den reichsten Früchten dieser Substanzen.

Die am häufigsten vorkommende Erdbeersorte Seng Sengana ist für den Anbau im Freien gut geeignet. Folgende Sorten haben in den letzten Jahren hervorragende Ergebnisse gezeigt: Clery, Elsanta und Alba

- IQF Erdbeere Confitura besteht aus ganzen, frischen, gesunden, gleich reifen Früchten, ohne Verunreinigungen. Verformte Früchte machen 2%. ph 2,8 - 3,2Brix: 7-11% aus.
- Erdbeere Block I püriert Qualität für die Industrie



▶ BROMBEERE (Rubus)

Die Brombeeren werden seit über 30 Jahren in Serbien hergestellt und sind heute ein bedeutendes Exportprodukt. Sie wird frisch und tiefgefroren in der Lebensmittelindustrie gebraucht.

Die Brombeere ist eine Kriechpflanze aus der Familie der Rosengewächse (Rosaceae). Sie wächst von 50-300 cm. Ihr Stiel ist mehr oder weniger mit Dornen bzw. Staheln versehen.

Die Brombeeren sind köstliche und nahrhafte Früchte mit einer Reihe von Nährstoffkomponenten. Die von Brombeeren bereitgestellten Vitamine sind Vitamin A, Vitamin B1 (Thiamin), Vitamin B2 (Riboflavin), Vitamin B3 (Niacin), Vitamin B6, Folsäure, Vitamin C (Ascorbinsäure), Vitamin E (Alpha-Tocopherol) und Vitamin K (Phylochinon). Der Mineralienreichtum von Brombeeren umfasst Kalzium, Eisen, Magnesium, Phosphor, Kalium und Zink. Brombeeren sind auch eine gute Quelle für Aminosäuren und essentielle Ballaststoffe.

Die häufigsten Brombeersorten in Serbien sind Cacanka, Thornfree und Loch Ness.

• IQF Brombeere - 80:20 - Qualität aus ganzen, frischen, gesunden und reifen Früchten ohne Fremdstoffe, pH-Wert: 3,2 - 3,4; Brix: 7 - 11%, Saftverlust beim Auftauen - max 5%

- Block und Püre Qualität
- Gekühlte frische Brombeeren



► PFLAUME (Prunus domestica)

Die Pflaume ist die wichtigste und am meisten vertretene Frucht in Serbien. Serbien ist mit rund 500.000 Tonnen Pflaumen der viertgrößte Pflaumenproduzent der Welt.

Die Pflaume wächst wie ein Baum, von üppigem Wachstum. Die Früchte reifen je nach Sorte im August, September und Oktober. Blaue Früchte sind reich an den Vitaminen B1, B2, B6, E und dann an Beta-Carotin, das im Körper in Vitamin A und Mineralstoffe umgewandelt wird. Der höchste Nährwert von Pflaumen ist der Überfluss an Ballaststoffen. Da es sich um kalorienarme Früchte handelt, werden sie in der Ernährung empfohlen.

Aufgrund seines spezifischen Geruchs und Geschmacks, der nach verschiedenen Verarbeitungsformen erhalten bleibt, findet die Pflaume einen sehr breiten Gebrauch in der Lebensmittelindustrie, und verschiedene Pflaumenprodukte sind eine Art Delikatesse. Pflaumensorten, für die Serbien bekannt ist, sind Stenley, verschiedene Sorten von Cacanka und Pozega Sie wird in der Lebensmittelindustrie hauptsächlich zur Herstellung von Säften, Marmeladen, Kompotten und Bränden verwendet.

- IQF-Pflaume, maschinell oder von Hand gehackt Die Pflaume kann ohne Knochen auf die Halbku gel geschnitten werden. Die Farbe und der Reifegrad der Pflaume können kalibriert werden. Es wird aus ganzen, frischen, gesunden und gleichermaßen reifen Früchten ohne Fremdstoffe hergestellt. pH: 3.4 3.6: Brix: 14 22%
- Pflaume mit Kernen
- IQF Püree und Block für die Industrie
- Gekühlte frische Pflaumen



APRIKOSE (Prunus armeniaca)

In Serbien gibt es 1,7 Millionen Aprikosensetzlinge mit einer Jahresproduktion von rund 40.000 Tonnen.

Die Aprikose ist eine kontinentale Kernfrucht. Die Frucht ist gelb bis orange, manchmal rot auf der sonnenexponierten Seite, und ein Samen (Kern) befindet sich im harten Kern. Die Früchte reifen früh und werden von Ende Juni bis Ende Juli geerntet. Sie enthält die Vitamine A, B2, B3 und C sowie nützliche natürliche Zucker und Kalzium. Diese Kernfrucht ist neben Magnesium auch reich an Phosphor.

Sie wird in der Lebensmittelindustrie hauptsächlich zur Herstellung von Säften, Marmeladen, Kompotten und Bränden verwendet. Die häufigsten Sorten sind Roksana, Keckemeti Rose (Kecskemeti rozsa).

• IQF Handgeschnittene Aprikosen werden in allen Produkten in Hälften geschnitten, ohne Kern, mit der gleichen Farbe und dem gleichen Reifegrad. Hergestellt aus ganzen, frischen, gesunden, gleich reifen Früchten, frei von Fremdstoffen und frei von oxidierten und überreifen Früchten



► HEIDELBEERE (Vaccinium myrtillus)

Die Blaubeeren, eine relativ neue Obstsorte, die 2018 in Serbien angebaut wurde, wurden in Höhe von 5 Millionen Euro hauptsächlich in westeuropäische Länder exportiert. Im Vergleich zu 2017 stiegen die Exporte um mehr als 50%.

Die Blaubeeren sind freistehende Sträucher, deren Anbau mit mittleren und höheren Lagen verbunden ist. Blaubeeren stellen besondere Anforderungen an die Klimaeigenschaften, insbesondere an die Bodeneigenschaften. Vitamin E, Vitamin B, Eisen, Glukose, Kalium, Kalzium, Carotin, Mangan, Natrium, organische Säuren ...
Sie wird zum Verzehr in frischem Zustand sowie in Form verschiedener Produkte (Marmeladen, Säfte usw.) verwendet.

- IQF Blueberry Confitura Qualität wird aus ganzen, frischen, gesunden und reifen Früchten hergestellt, ohne Fremdstoffe, Ph 3,2-3,4 Brix 7% 11%
- Blaubeerblock-Qualität Das Produkt ist aus ganzen Früchten hergestellt, gesund, reif, ohne Blattstiele und erlaubt organische Verunreinigungen (Blätter, Zweige...) bis zu 2%.



► HAGEBUTTE (Rosa canina)

Hagebutten steht an der Spitze der gesündesten Früchte und wird seit jeher in Serbien zur Behandlung vieler Krankheiten eingesetzt. So sagt der Serbe: "Benutze Hagebutten, um Krankheiten im Nu loszuwerden"

Sie hat Früchte, die reich an biologisch wertvollen Substanzen sind. Es wird daher angebaut und in die Obstproduktion eingeführt. Die Früchte sind orange bis leuchtend rot. Sie werden im September und Oktober geerntet. Es gibt zwei Arten von Hagebutten Rosa canina und Rosa rugosa auf der Welt. Sie eignet sich für den Anbau in Berg- und Gebirgsregionen. Sie wächst auch in größeren Höhen von 1200 m.

Sie ist reich an Vitamin C, enthält Flavonoid, Pektin, Fruchtsäuren ...

Sie wird in der Lebensmittelindustrie verwendet und zwar als Marmeladen, Sirup und Likör,

 IQF Hagebutten Konfiture - Das Produkt wird aus ganzen Früchten hergestellt, gesund, reif, ohne Blattstiele und andere Verunreinigungen. Ph 3,2-3,4 Brix 7% - 11%

► WILDE BROMBERE (Rubus fruticosus)

Die serbischen Brombeerwälder sind besonders im sonnenreichen Sommer von ausgezeichneter Qualität.

Brombeere ist eine sehr heilkräftige Wildfrucht und wird daher besonders in der Saison in der Ernährung empfohlen. Die Brombeeren wachsen in Form von Sträuchern und werden von sehr starken Dornen geschützt. Die Früchte sind dunkelrot und schwarz gefärbt, mit einem extrem hohen Gehalt an Flavonoiden und anderen medizinischen Substanzen. Sie wird frisch und tiefgefroren in der Lebensmittelindustrie eingesetzt.

• IQF Wilde Brombere Konfiture - Das Produkt wird aus ganzen Früchten hergestellt, gesund, reif, mit und ohne Blattstielen und anderen Verunreinigungen. Ph 3.2-3.4 Brix 7% - 11%



► WALD-ERDBEERE (Fragaria vesca)

Die Wild- / Walderdbeeren sind eine Art, die selten in kommerziellen Mengen verkauft wird. Serbien ist eines der wenigen Länder, die diese Früchte exportieren.

Diese Erdbeeren sind auch als Fragaria Vesca bekannt. Sie sind klein und schmecken ziemlich stark. Sie werden immer von Hand gepflückt und stellen ein echtes Extra dar, das in Luxusgeschäften verkauft wird. Von Mai bis August können Waldbeeren geerntet werden.

Diese Frucht ist insofern reich an Vitamin C, als je eine Erdbeere den täglichen Bedarf des Körpers an diesem Vitamin befriedigt. Darüber hinaus enthält sie Vitamine der B-Gruppe, Vitamin E, Carotin, Flavonoide, Eisen, Kalzium, Kalium, Phosphor, Mangan, Tannin, Triterpen, Pentosan.

Sie wird frisch und tiefgefroren in der Lebensmittelindustrie gebraucht.

• IQF Wald-Erdbeere Konfiture - Das Produkt wird aus ganzen Früchten hergestellt, gesund, reif, mit und ohne Blattstielen und anderen Verunreinigungen

► SCHWARZE JOHANNISBEERE (Ribes nigrum)

In Serbien gibt es hervorragende natürliche Bedingungen für den Anbau von Johannisbeeren bis zu 1000 m über dem Meeresspiegel.

Sie ist ein mittelgroßer Strauch, der bis zu 1,5 m hoch werden kann. Sie hat einfache gezackte Blätter und kleine rötliche Blüten mit fünf Blütenblättern. Die Früchte sind sehr dunkel und violett gefärbt, haben eine strahlende Haut und enthalten mehrere Samen. Sie reifen über den Sommer.

In der chemischen Zusammensetzung sind Johannisbeerfrüchte kalorienarm, aber gleichzeitig reich an Vitaminen C, A, B1, B2, Mineralstoffen und phenolischen Verbindungen, was zu seinem hohen antioxidativen Potenzial beiträgt. Der Vitamin C-Gehalt von Früchten aus schwarzen Johannisbeeren ist sehr hoch und reicht von 50 bis 250 mg / 100 g Frischobst, außerdem enthält sie Anthocyane und Gesamtphenole. Dies alles deutet auf die Nützlichkeit von Johannisbeeren in der Ernährung hin Sie wird frisch und tiefgefroren in der Lebensmittelindustrie eingesetzt.

• IQF Schwarze Johannisbeere Konfiture - Das Produkt wird aus ganzen Früchten hergestellt, gesund, reif, mit und ohne Blattstielen und anderen Verunreinigungen. Brix 9% +

► ROTE JOHANNISBEERE (Ribes rubrum)

Die Rote Johannisbeeren begannen in den 1980er Jahren in Serbien erheblich zu wachsen.

Die Johannisbeere hat einen aufrechten Strauch, erreicht eine Höhe von bis zu 2 m und kann 20 Jahre oder länger leben und gebären. Die Früchte reifen 70-100 Tage nach der Blüte. Sie gedeiht in gemäßigten Klimazonen mit einer durchschnittlichen Jahrestemperatur von 8 ° C und einer mittleren Sommertemperatur von 14-20 ° C.

Rote Johannisbeere enthält Eiweiß, Äpfelsäure, Zitronensäure, Weinsäure und Gamma-Linolsäure. Sie ist reich an Kalzium und Phosphor. Es ist reich an Vitaminen der B-Gruppe (B1, B2, B3

und B6), C, A und K. Sie wird frisch und tiefgefroren in der Lebensmittelindustrie eingesetzt

• IQF Rote Johannisbeere Konfiture - Das Produkt wird aus ganzen Früchten hergestellt, gesund, reif, ohne Blattstiele und andere Verunreinigungen. Brix 11% +



► Produktkatalog - Erntezeit



Produktionsverpackung: Holz- oder Kunststoff Kiste 0-15 kg



▶ VERPACKUNG

PREMIUM Carton box - 300g, 500g, 750g, 1000g

LUX Doypack bags - 300g, 500g, 750g, 1000g

Plastic bags - carton box: 4×2,5kg; 10kg; 10x1kg;25kg

Angemessene PE Tüten, transparent oder Indigoblau

Wasserdichte Transportboxen, dreischichtig, ordentlich versiegelt, neu

Etiketten nach Kundenwunsch

Innentemperaturen -18 ° C

Auf Europaletten, durch Stretchfolie geschützt









