

**LUINNI  
INTERNATIONAL**



# SOBRE NOSOTROS

- Luinni International S. de RL de CV tiene sus orígenes en la comercialización de frambuesas, arándanos y fresas hace más de 20 años.

Luinni International fue creada recientemente como parte de la integración de la compañía en nuevas alianzas estratégicas en Alemania y Francia, donde se amplió la gama de productos congelados IQF & Purés de mango, mora, piña y aguacate, entre otros.

Actualmente, como parte de nuestro proceso de expansión, nos encontramos en constante búsqueda de socios comerciales y clientes en todo el mundo.

# MISIÓN Y PROPÓSITO

Apoyar a los productores mexicanos de la industria agroalimentaria a exportar sus productos alrededor del mundo, posicionando a Luinni International en el mercado internacional con productores mexicanos.

Trabajando de la mano con productores mexicanos para comercializar frutas y verduras de buena calidad a nivel internacional, a través de un modelo de alianza estratégica que integra la cadena de valor del campo al mercado.

Aplicar las habilidades adquiridas durante más de tres décadas en la industria agroindustrial, dando como resultado un crecimiento mutuo entre los productores mexicanos y Luinni International.



## ZARZAMORA CONGELADA | FROZEN BLACKBERRY | MÛRE CONGELÉE | GEFRORENE BROMBEERE

|  | ESPAÑOL   | ENGLISH   | FRANÇAIS   | DEUTSCH   |
|--|---|---|--|---|
| DESCRIPCIÓN<br>DESCRIPTION<br>DESCRIPTION<br>BEZEICHNUNG           | La zarzamora congelada se elabora a partir de fruta madura, fresca, lavada, seleccionada y posteriormente congelada.  | The frozen blackberry is made from ripe fruit, fresh, washed, selected and subsequently frozen.   | La mûre congelée est fabriquée à partir de fruits mûrs, frais, lavés, sélectionnés puis congelés.  | Die gefrorene Brombeere wird aus reifen Früchten frisch, gewaschen, selektiert und anschließend eingefroren.  |
| ORIGEN<br>ORIGIN<br>ORIGINE<br>QUELLE                              | MÉXICO  | MEXICO  | MEXIQUE  | MEXIKO  |
| GMO  | Sin GMO   | Non-GMO   | Non-OGM  | Non-GMO   |
| INGREDIENTES<br>INGREDIENTS<br>INGRÉDIENTS<br>ZUTATEN              | 100% Zarzamora  | 100% Blackberry   | 100% Mûre  | 100 % Brombeere   |
| ALÉRGENOS<br>ALLERGENS<br>ALLERGÈNES<br>ALLERGENE                  | Este producto no contiene ningún ingrediente considerado alérgeno.  | This product does not contain any ingredients considered allergenic.  | Ce produit ne contient aucun ingrédient considéré comme allergène.   | Dieses Produkt enthält keine Zutaten, die als allergen gelten.  |
| PRESENTACIONES<br>PRESENTATIONS<br>PRÉSENTATIONS<br>PRÄSENTATIONEN | IQF, convencional, congelado orgánico, pure de Zarzamora.   | IQF, conventional, organic frozen, Blackberry puree.  | IQF, conventionnel, biologique surgelé, purée de mûres.  | IQF, konventionell, Bio gefroren, Brombeerpüree.  |
| DISPONIBILIDAD<br>AVAILABILITY<br>DISPONIBILITÉ<br>VERFÜGBARKEIT   | Febrero, Marzo, Abril, Mayo, Junio, Julio, Octubre, Noviembre, Diciembre y Enero.   | February, March, April, May, June, July, October, November, December and January.   | Février, mars, avril, mai, juin, juillet, octobre, novembre, décembre et janvier.  | Februar, März, April, Mai, Juni, Juli, Oktober, November, Dezember und Januar.  |
| PRODUCTO<br>PRODUCT<br>PRODUIT<br>PRODUKT                          | ZAZAMORA ENTERA CONGELADA 27+1.<br>ZARZAMORA ENTERA CONGELADA 4+1.<br>ZARZAMORA ENTERA CONGELADA.<br>ZARZAMORA IQF.<br>PURÉ DE ZARZAMORA PASTEURIZADA.<br>PURE DE ZARZAMORA ASÉPTICO. | WHOLE FROZEN ZAZAMORA 27+1.<br>WHOLE FROZEN BLACKBERRY 4+1.<br>FROZEN WHOLE BLACKBERRY.<br>BLACKBERRY IQF.<br>PASTEURIZED BLACKBERRY PUREE.<br>ASEPTIC BLACKBERRY PURE. | MÛRE ENTIÈRE SURGELÉE 27+1.<br>MÛRE ENTIÈRE SURGELÉE 4+1.<br>MÛRE ENTIÈRE CONGELÉE.<br>MÛRE IQF.<br>PURÉE DE MÛRES PASTEURISÉE.<br>ASEPTIQUE MÛRES PURE. | GANZE GEFRORENE BROMBEERE 27+1.<br>GANZE GEFRORENE BROMBEERE 4+1.<br>GEFRORENE GANZE BROMBEERE.<br>BROMBEERE IQF.<br>PASTEURISIERTES BROMBEER PÛREE.<br>ASEPTISCHE BROMBEERE PÛREE. |
| EMPAcado<br>PACKED IN<br>EMBALLÉ DANS<br>EINGEPACKT IN             | <b>En bloque:</b> Cubeta de 17 kg. / Barril 200 kg.<br><b>IQF:</b> Cubo o caja de cartón de 30 libras.<br><b>Puré:</b> Cubeta de 17 kg. / Barril 200 kg.                              | <b>In block:</b> Bucket of 17 kg. / Barrel 200 kg.<br><b>IQF:</b> 30 pound bucket or carton.<br><b>Puree:</b> Bucket of 17 kg. / Barrel 200 kg.                         | <b>En bloc :</b> Seau de 17 kg. / Fût 200 kg. <b>IQF :</b> seau ou carton de 30 livres.<br><b>Purée :</b> Seau de 17 kg. / Fût 200 kg.                   | <b>Im Block:</b> Eimer von 17 kg. / Fass 200 kg.<br><b>IQF:</b> 30-Pfund-Eimer oder Karton.<br><b>Püree:</b> Eimer mit 17 kg. / Fass 200 kg.  |
| EXPIRACIÓN<br>EXPIRATION<br>EXPIRATION<br>ABLAUF                   | 24 meses.   | 24 months.  | 24 mois.   | 24 Monate.  |
| ALMACENAMIENTO<br>STORAGE<br>STOCKAGE<br>LAGERUNG                  | En congelamiento -18°C.   | In freezing -18°C.  | Au gel -18°C.  | Bei eiskalten -18°C.  |

LUINNI INTERNATIONAL S. de R.L. de C.V.

Ret 302 # 4, Unidad Modelo, Iztapalapa, CdMx 09089 MÉXICO.

T.:(+52) 55 9314 5093

[info@luinni.mx](mailto:info@luinni.mx)



## FRESA CONGELADA | FROZEN STRAWBERRY | FRAISE CONGELÉE | GEFRORENE ERDBEERE

|  | ESPAÑOL   | ENGLISH   | FRANÇAIS  | DEUTSCH   |
|--|---|---|---|---|
| DESCRIPCIÓN<br>DESCRIPTION<br>DESCRIPTION<br>BEZEICHNUNG           | El proceso de las fresas se elabora a partir de fruta fresca madura, despatada, lavada, seleccionada y congelada, bajo buenas prácticas de manufactura.                           | The process of strawberries is made from fresh ripe fruit, stemmed, washed, selected and frozen, under good manufacturing practices.  | Le processus de fraises est fabriqué à partir de fruits frais mûrs, équeutés, lavés, sélectionnés et congelés, selon de bonnes pratiques de fabrication.                              | Der Prozess der Erdbeeren wird aus frischen reifen Früchten hergestellt, entstielt, gewaschen, ausgewählt und gefroren, unter guten Herstellungspraktiken.  |
| ORIGEN<br>ORIGIN<br>ORIGINE<br>QUELLE                              | MÉXICO  | MEXICO  | MEXIQUE   | MEXIKO  |
| GMO  | Sin GMO   | Non-GMO   | Non-OGM   | Non-GMO   |
| INGREDIENTES<br>INGREDIENTS<br>INGRÉDIENTS<br>ZUTATEN              | 100% Fresa  | 100% Strawberry   | 100% Fraise   | 100 % Erdbeere  |
| ALÉRGENOS<br>ALLERGENS<br>ALLERGÈNES<br>ALLERGENE                  | Este producto no contiene ningún ingrediente considerado alérgeno.  | This product does not contain any ingredients considered allergenic.  | Ce produit ne contient aucun ingrédient considéré comme allergène.  | Dieses Produkt enthält keine Zutaten, die als allergen gelten.  |
| PRESENTACIONES<br>PRESENTATIONS<br>PRÉSENTATIONS<br>PRÄSENTATIONEN | IQF, convencional, congelado orgánico, pure de fresa.   | IQF, conventional, organic frozen, strawberry puree.  | IQF, conventionnel, biologique surgelé, purée de fraises.   | IQF, konventionell, Bio gefroren, Erdbeerpüree.   |
| DISPONIBILIDAD<br>AVAILABILITY<br>DISPONIBILITÉ<br>VERFÜGBARKEIT   | Abril, Mayo, Junio, Julio, Noviembre, Diciembre y Enero.  | April, May, June, July, November, December and January.   | Avril, mai, juin, juillet, novembre, décembre et janvier.   | April, Mai, Juni, Juli, November, Dezember und Januar.  |
| PRODUCTO<br>PRODUCT<br>PRODUIT<br>PRODUKT                          | FRESA ENTERA PEQUEÑA, MEDIANA O GRANDE IQF.<br>FRESA REBANADA 1/2" IQF.<br>FRESA ENTERA DESCALIBRADA.<br>FRESA EN CUBO 3/8" IQF.<br>PURÉ DE FRESA PASTEURIZADO O SIN PASTEURIZAR. | SMALL, MEDIUM OR LARGE WHOLE STRAWBERRY IQF.<br>SLICED STRAWBERRY 1/2" IQF.<br>DISCALIBRATED WHOLE STRAWBERRY.<br>CUBE STRAWBERRY 3/8" IQF.<br>PASTEURIZED OR UNPASTEURIZED STRAWBERRY PUREE. | PETITE, MOYENNE OU GROSSE FRAISE ENTIÈRE IQF.<br>FRAISE EN TRANCHES 1/2" IQF.<br>FRAISE ENTIÈRE DESCALIBRÉE.CUBE FRAISE 3/8" IQF.<br>PURÉE DE FRAISES PASTEURISÉE OU NON PASTEURISÉE. | KLEINE, MITTLERE ODER GROSSE GANZE ERDBEERE IQF.<br>ERDBEERE IN SCHEIBEN 1/2" IQF.<br>DISKALIBRIERTE GANZE ERDBEERE.<br>WÜRFEL ERDBEERE 3/8" IQF.<br>PASTEURISIERTES ODER UNPASTEURISIERTES ERDBEERPÜREE. |
| EMPAQUADO<br>PACKED IN<br>EMBALLÉ DANS<br>EINGEPACKT IN            | <b>En bloque:</b> Cubeta de 17 kg. / Barril 200 kg.<br><b>IQF:</b> Cubo o caja de cartón de 30 libras.<br><b>Puré:</b> Cubeta de 17 kg. / Barril 200 kg.                          | <b>In block:</b> Bucket of 17 kg. / Barrel 200 kg.<br><b>IQF:</b> 30 pound bucket or carton.<br><b>Puree:</b> Bucket of 17 kg. / Barrel 200 kg.   | <b>En bloc :</b> Seau de 17 kg. / Fût 200 kg.<br><b>IQF :</b> seau ou carton de 30 livres.<br><b>Purée :</b> Seau de 17 kg. / Fût 200 kg.   | <b>Im Block:</b> Eimer von 17 kg. / Fass 200 kg.<br><b>IQF:</b> 30-Pfund-Eimer oder Karton.<br><b>Püree:</b> Eimer mit 17 kg. / Fass 200 kg.  |
| EXPIRACIÓN<br>EXPIRATION<br>EXPIRATION<br>ABLAUF                   | 24 meses.   | 24 months.  | 24 mois.  | 24 Monate.  |
| ALMACENAMIENTO<br>STORAGE<br>STOCKAGE<br>LAGERUNG                  | En congelamiento -18°C.   | In freezing -18°C.  | Au gel -18°C.   | Bei eiskalten -18°C.  |



**ARANDANO CONGELADO | FROZEN CRANBERRY | CANNEBERGE SURGELÉE | GEFRORENE CRANBERRY**

|  | ESPAÑOL   | ENGLISH  | FRANÇAIS  | DEUTSCH  |
|--|---|--|---|--|
| DESCRIPCIÓN<br>DESCRIPTION<br>BEZEICHNUNG                          | Arándano cultivado, madurado y cosechado bajo los lineamientos de GLOBAL GAP. Posteriormente llevado a proceso para obtener un producto congelado, libre de material extraño y enfermedades que puedan cuestionar la integridad del producto. Procesado bajo el programa de BPM's y almacenado bajo temperaturas controladas -18 °C. Libre de colorantes, saborizantes y preservativos artificiales, al igual que libre de pesticidas. La apariencia debe ser el fruto firme redondo, azul oscuro, sin estar sobre-maduro, libre de levaduras y plagas. | "Cranberry grown, matured and harvested under the GLOBALGAP guidelines. Subsequently taken to the process to obtain a frozen product, free of foreign material and diseases that may question the integrity of the product. Processed under the BPM's program and stored under controlled temperatures -18 °C. Free of artificial colors, flavors and preservatives, as well as free of pesticides. The appearance should be the round, dark blue, firm fruit, without being over-ripe, free of yeasts and pests." | « Canneberge cultivée, mûrie et récoltée sous la Directives GLOBALGAP. Par la suite pris au processus pour obtenir un produit congelé, exempt de corps étrangers et de maladies qui peuvent remettre en question l'intégrité du produit. Traité selon le programme BPM et stocké sous température contrôlée -18 °C. Sans colorants, arômes et conservateurs artificiels, ainsi que sans pesticides. L'apparence doit être le fruit rond, bleu foncé, ferme, sans être trop mûr, exempt de levures et de parasites." | "Cranberry angebaut, gereift und geerntet unter der GLOBALGAP-Richtlinien. Anschließend dem Prozess zugeführt, um ein gefrorenes Produkt zu erhalten, das frei von Fremdstoffen und Krankheiten ist, die die Unversehrtheit des Produkts in Frage stellen könnten. Unter dem BPM-Programm verarbeitet und unter kontrollierten Temperaturen von -18 °C gelagert. Frei von künstlichen Farb-, Geschmacks- und Konservierungsstoffen sowie frei von Pestiziden. Das Aussehen soll die runde, dunkelblaue, feste Frucht sein, ohne überreif zu sein, frei von Hefen und Schädlingen." |
| ORIGEN<br>ORIGIN<br>ORIGINE<br>QUELLE                              | MÉXICO  | MEXICO   | MEXIQUE   | MEXIKO   |
| GMO  | Sin GMO   | Non-GMO  | Non-OGM   | Non-GMO  |
| INGREDIENTES<br>INGREDIENTS<br>INGRÉDIENTS<br>ZUTATEN              | 100% Arándano   | 100% Blueberry   | 100% Myrtille   | 100 % Heidelbeere  |
| ALÉRGENOS<br>ALLERGENS<br>ALLERGÈNES<br>ALLERGENE                  | Este producto no contiene ningún ingrediente considerado alérgeno.  | This product does not contain any ingredients considered allergenic.   | Ce produit ne contient aucun ingrédient considéré comme allergène.  | Dieses Produkt enthält keine Zutaten, die als allergen gelten.   |
| PRESENTACIONES<br>PRESENTATIONS<br>PRÉSENTATIONS<br>PRÄSENTATIONEN | IQF, convencional, congelado orgánico, pure de Arándano.  | IQF, conventional, organic frozen, Cranberry puree.  | IQF, conventionnel, biologique surgelé, Purée de canneberge.  | IQF, konventionell, Bio, gefroren, Cranberry-Püree.  |
| DISPONIBILIDAD<br>AVAILABILITY<br>DISPONIBILITÉ<br>VERFÜGBARKEIT   | Octubre - Junio   | October - June   | Octobre - juin  | Oktober - Juni   |
| PRODUCTO<br>PRODUCT<br>PRODUIT<br>PRODUKT                          | ARÁNDANO IQF FIELD RUN.<br>ARÁNDANO SORT OUT.<br>PURÉ DE ARÁNDANO.  | BLUEBERRY IQF FIELD RUN.<br>CRANBERRY SORT OUT.<br>CRANBERRY PUREE.  | EXÉCUTION SUR LE TERRAIN DE BLUEBERRY IQF.<br>TRIER LES CANNEBERGES.<br>PURÉE DE CANNEBERGE.  | BLAU BEERE IQF FELDRUNN.<br>CRANBERRY SORTIEREN.<br>CRANBERRY-PÜREE.   |
| EMPACADO<br>PACKED IN<br>EMBALLÉ DANS<br>EINGEPACKT IN             | BOLSA DE POLIETILENO AZUL GRADO ALIMENTICIO.<br>CAJA DE CARTÓN CORRUGADO 10Lb, 20Lb, 30Lb.  | BLUE FOOD GRADE POLYETHYLENE BAG<br>CORRUGATED CARDBOARD BOX 10Lb, 20Lb, 30Lb.   | SAC EN POLYÉTHYLÈNE ALIMENTAIRE BLEU<br>BOÎTE<br>EN CARTON ONDULÉ 10Lb, 20Lb, 30Lb.   | BLAUER POLYETHYLENBEUTEL IN<br>LEBENSMITTEL QUALITÄT<br>WELLPAPPE 10Lb, 20Lb, 30Lb.  |
| EXPIRACIÓN<br>EXPIRATION<br>EXPIRATION<br>ABLAUF                   | 24 meses.   | 24 months.   | 24 mois.  | 24 Monate.   |
| ALMACENAMIENTO<br>STORAGE<br>STOCKAGE<br>LAGERUNG                  | En congelamiento -18°C.   | In freezing -18°C.   | Au gel -18°C.   | Bei eiskalten -18°C.   |



## FRAMBUESA CONGELADA | FROZEN RASPBERRY | FRAMBOISE SURGELÉE | GEFRORENE HIMBEERE

|  | ESPAÑOL  | ENGLISH   | FRANÇAIS  | DEUTSCH  |
|--|--|---|---|--|
| DESCRIPCIÓN<br>DESCRIPTION<br>DESCRIPTION<br>BEZEICHNUNG           | Frambuesa convencional, IQF o puré (80-20), se elabora a partir de frambuesa fresca madura, lavada, seleccionada y congelada, bajo buenas prácticas de manufactura.                              | Conventional raspberry, IQF or puree (80-20), is made from fresh ripe raspberry, washed, selected and frozen, under good manufacturing practices.                           | La framboise conventionnelle, IQF ou purée (80-20), est fabriquée à partir de framboises mûres fraîches, lavées, sélectionnées et congelées, selon les bonnes pratiques de fabrication.           | Herkömmliche Himbeere, IQF oder Püree (80-20), wird aus frischer reifer Himbeere hergestellt, gewaschen, selektiert und eingefroren, unter guten Herstellungspraktiken.                |
| ORIGEN<br>ORIGIN<br>ORIGINE<br>QUELLE                              | MÉXICO   | MEXICO  | MEXIQUE   | MEXIKO   |
| GMO  | Sin GMO  | Non-GMO   | Non-OGM   | Non-GMO  |
| INGREDIENTES<br>INGREDIENTS<br>INGRÉDIENTS<br>ZUTATEN              | 100% Frambuesa   | 100% Raspberry  | 100% Framboise  | 100 % Himbeere   |
| ALÉRGENOS<br>ALLERGENS<br>ALLERGÈNES<br>ALLERGENE                  | Este producto no contiene ningún ingrediente considerado alérgeno.   | This product does not contain any ingredients considered allergenic.  | Ce produit ne contient aucun ingrédient considéré comme allergène.  | Dieses Produkt enthält keine Zutaten, die als allergen gelten.   |
| PRESENTACIONES<br>PRESENTATIONS<br>PRÉSENTATIONS<br>PRÄSENTATIONEN | IQF, convencional, congelado orgánico, pure de frambuesa.  | IQF, conventional, organic frozen, raspberry puree.   | IQF, conventionnel, surgelé biologique, purée de framboise.   | IQF, konventionell, Bio gefroren, Himbeerpüree.  |
| DISPONIBILIDAD<br>AVAILABILITY<br>DISPONIBILITÉ<br>VERFÜGBARKEIT   | Febrero, Marzo, Abril, Mayo, Junio, Julio, Octubre, Noviembre, Diciembre.  | February, March, April, May, June, July, October, November, December.   | Février, mars, avril, mai, juin, juillet, octobre, novembre, décembre.  | Februar, März, April, Mai, Juni, Juli, Oktober, November, Dezember.  |
| PRODUCTO<br>PRODUCT<br>PRODUIT<br>PRODUKT                          | FRAMBUESA ENTERA CONGELADA.<br>FRAMBUESA IQF.<br>FRAMBUESA ENTERA CONGELADA 4+1.<br>FRAMBUESA ENTERA CONGELADA 27+1.<br>PURÉ DE FRAMBUESA PASTEURIZADO CONGELADO.<br>PURÉ DE FRAMBUESA ASEPTICO. | WHOLE FROZEN RASPBERRY.<br>IQF RASPBERRY.<br>WHOLE FROZEN RASPBERRY 4+1.<br>WHOLE FROZEN RASPBERRY 27+1.<br>FROZEN PASTEURIZED RASPBERRY PUREE.<br>ASEPTIC RASPBERRY PUREE. | FRAMBOISE ENTIÈRE SURGELÉE.<br>FRAMBOISE IQF.<br>FRAMBOISE ENTIÈRE SURGELÉE 4+1.<br>FRAMBOISE ENTIÈRE SURGELÉE 27+1.<br>PURÉE DE FRAMBOISE PASTEURISÉE SURGELÉE.<br>PURÉE DE FRAMBOISE ASEPTIQUE. | GANZE GEFRORENE HIMBEERE.<br>IQF-HIMBEERE.<br>GANZE GEFRORENE HIMBEERE 4+1.<br>GANZE GEFRORENE HIMBEERE 27+1.<br>GEFRORENES PASTEURISIERTES HIMBEERPÜREE.<br>ASEPTISCHES HIMBEERPÜREE. |
| EMPAADO<br>PACKED IN<br>EMBALLÉ DANS<br>EINGEPACKT IN              | <b>En bloque:</b> Cubeta de 17 kg. / Barril 200 kg.<br><b>IQF:</b> Cubo o caja de cartón de 30 libras.<br><b>Puré:</b> Cubeta de 17 kg. / Barril 200 kg.   | <b>In block:</b> Bucket of 17 kg. / Barrel 200 kg.<br><b>IQF:</b> 30 pound bucket or carton.<br><b>Puree:</b> Bucket of 17 kg. / Barrel 200 kg.                             | <b>En bloc :</b> Seau de 17 kg. / Fût 200 kg. <b>IQF :</b> seau ou carton de 30 livres. <b>Purée :</b> Seau de 17 kg. / Fût 200 kg.   | <b>Im Block:</b> Eimer von 17 kg. / Fass 200 kg. <b>IQF:</b> 30-Pfund-Eimer oder Karton. <b>Püree:</b> Eimer mit 17 kg. / Fass 200 kg.   |
| EXPIRACIÓN<br>EXPIRATION<br>EXPIRATION<br>ABLAUF                   | 24 meses.  | 24 months.  | 24 mois.  | 24 Monate.   |
| ALMACENAMIENTO<br>STORAGE<br>STOCKAGE<br>LAGERUNG                  | En congelamiento -18°C.  | In freezing -18°C.  | Au gel -18°C.   | Bei eiskalten -18°C.   |



**PIÑA CONGELADA | FROZEN PINEAPPLE | ANANAS CONGELÉ | GEFRORENE ANANAS**

|  | <b>ESPAÑOL</b>  | <b>ENGLISH</b>  | <b>FRANÇAIS</b>  | <b>DEUTSCH</b>  |
|--|---|---|--|---|
| <b>DESCRIPCIÓN<br/>DESCRIPTION<br/>BEZEICHNUNG</b>                           | El proceso de la piña se elabora a partir de fruta fresca madura, despatada, descorazonada, lavada, seleccionada, troceada y congelada, bajo buenas prácticas de manufactura como FSSC 22000. Estos productos pueden ser convencionales u orgánicos en IQF. | The pineapple process is made from fresh ripe fruit, stemmed, cored, washed, selected, chopped and frozen, under good manufacturing practices such as FSSC 22000. These products can be conventional or organic in IQF. | Le processus d'ananas est fabriqué à partir de fruits frais mûrs, équeutés, évidés, lavés, sélectionnés, hachés et congelés, selon de bonnes pratiques de fabrication telles que FSSC 22000. Ces produits peuvent être conventionnels ou biologiques en IQF. | Der Ananas-Prozess wird aus frischen reifen Früchten hergestellt, entkernt, entkernt, gewaschen, ausgewählt, gehackt und gefroren, unter guten Herstellungspraktiken wie FSSC 22000. Diese Produkte können in IQF konventionell oder biologisch sein. |
| <b>ORIGEN<br/>ORIGIN<br/>ORIGINE<br/>QUELLE</b>                              | MÉXICO  | MEXICO  | MEXIQUE  | MEXIKO  |
| <b>GMO</b>   | Sin GMO   | Non-GMO   | Non-OGM  | Non-GMO   |
| <b>INGREDIENTES<br/>INGREDIENTS<br/>INGRÉDIENTS<br/>ZUTATEN</b>              | 100% Piña   | 100% Pineapple  | 100% Ananas  | 100 % Ananas  |
| <b>ALÉRGENOS<br/>ALLERGENS<br/>ALLERGÈNES<br/>ALLERGENE</b>                  | Este producto no contiene ningún ingrediente considerado alérgeno.  | This product does not contain any ingredients considered allergenic.  | Ce produit ne contient aucun ingrédient considéré comme allergène.   | Dieses Produkt enthält keine Zutaten, die als Allergen gelten.  |
| <b>PRESENTACIONES<br/>PRESENTATIONS<br/>PRÉSENTATIONS<br/>PRÄSENTATIONEN</b> | IQF, convencional, congelado orgánico, pure de Piña.  | IQF, conventional, organic frozen, pineapple puree.   | IQF, conventionnel, bio surgelé, purée d'ananas.   | IQF, konventionell, Bio, gefroren, Ananaspuree.   |
| <b>DISPONIBILIDAD<br/>AVAILABILITY<br/>DISPONIBILITÉ<br/>VERFÜGBARKEIT</b>   | Enero-Diciembre.  | January-December.   | janvier-décembre.  | Januar- Dezember.   |
| <b>PRODUCTO<br/>PRODUCT<br/>PRODUIT<br/>PRODUKT</b>                          | PIÑA CONGELADA EN CUBOS 3/8.<br>PIÑA EN CUBO 3-5 MM.<br>PIÑA MOLIDA 4+1.<br>PURÉ DE PIÑA CONGELADO PASTEURIZADO.<br>PURÉ DE PIÑA ASEPTICO.<br>TROZOS DE PIÑA ECOLÓGICA IQF.   | FROZEN PINEAPPLE IN CUBES 3/8.<br>CUBE PINEAPPLE 3-5 MM.<br>GROUND PINEAPPLE 4+1.<br>PASTEURIZED FROZEN PINEAPPLE PUREE.<br>ASEPTIC PINEAPPLE PUREE.<br>IQF ORGANIC PINEAPPLE CHUNKS.                                   | ANANAS CONGELÉ EN CUBES 3/8.<br>CUBE D'ANANAS 3-5 MM.<br>ANANAS MOULU 4+1.<br>PURÉE D'ANANAS SURGELÉE PASTEURISÉE.<br>PURÉE D'ANANAS ASEPTIQUE.<br>MORCEAUX D'ANANAS BIO IQF.  | GEFRORENE ANANAS IN WÜRFELN 3/8.<br>WÜRFEL ANANAS 3-5 MM.<br>GEMAHLENE ANANAS 4+1.<br>PASTEURISIERTES GEFRORENES ANANASPÜRE.<br>ASEPTISCHES ANANASPÜREE.<br>IQF ORGANISCHE ANANASSTÜCKE.  |
| <b>EMPAQUADO<br/>PACKED IN<br/>EMBALLÉ DANS<br/>EINGEPACKT IN</b>            | <b>En bloque:</b> Cubeta de 17 kg. / Barril 200kg.<br><b>IQF:</b> Cubo o caja de cartón de 30 libras.<br><b>Puré:</b> Cubeta de 17 kg. / Barril 200 kg.   | <b>In block:</b> Bucket of 17 kg. / Barrel 200 kg.<br><b>IQF:</b> 30 pound bucket or carton.<br><b>Puree:</b> Bucket of 17 kg. / Barrel 200 kg.   | <b>En bloc :</b> Seau de 17 kg. / Fût 200 kg.<br><b>IQF :</b> seau ou carton de 30 livres.<br><b>Purée :</b> Seau de 17 kg. / Fût 200 kg.  | <b>Im Block:</b> Eimer von 17 kg. / Fass 200 kg.<br><b>IQF:</b> 30-Pfund-Eimer oder Karton.<br><b>Püree:</b> Eimer mit 17 kg. / Fass 200 kg.  |
| <b>EXPIRACIÓN<br/>EXPIRATION<br/>EXPIRATION<br/>ABLAUF</b>                   | 24 meses.   | 24 months.  | 24 mois.   | 24 Monate.  |
| <b>ALMACENAMIENTO<br/>STORAGE<br/>STOCKAGE<br/>LAGERUNG</b>                  | En congelamiento -18°C.   | In freezing -18°C.  | Au gel -18°C.  | Bei eiskalten -18°C.  |



**MANGO CONGELADO | FROZEN MANGO | MANGUE CONGELÉE | GEFRORENE MANGO**

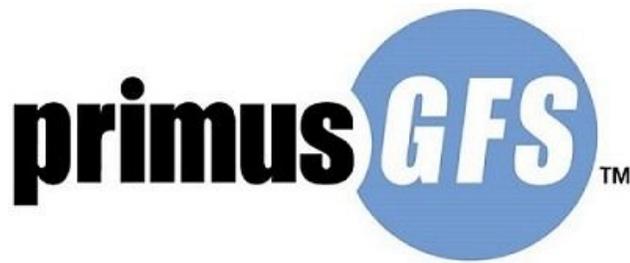
|  | ESPAÑOL   | ENGLISH   | FRANÇAIS   | DEUTSCH  |
|--|---|---|--|--|
| DESCRIPCIÓN<br>DESCRIPTION<br>BEZEICHNUNG                          | El proceso del mango se elabora a partir de fruta fresca madura, lavada, seleccionada y congelada bajo buenas prácticas de manufactura. Esta fruta puede ser convencional u orgánica.                                     | The mango process is made from fresh ripe fruit, washed, selected and frozen under good manufacturing practices. This fruit can be conventional or organic.                                       | Le processus de mangue est fabriqué à partir de fruits frais mûrs, lavés, sélectionnés et congelés selon de bonnes pratiques de fabrication. Ce fruit peut être conventionnel ou biologique.   | Der Mango-Prozess wird aus frischen, reifen Früchten hergestellt, gewaschen, ausgewählt und unter Einhaltung guter Herstellungspraktiken eingefroren. Diese Frucht kann konventionell oder biologisch sein.        |
| ORIGEN<br>ORIGIN<br>ORIGINE<br>QUELLE                              | MÉXICO  | MEXICO  | MEXIQUE  | MEXIKO   |
| GMO  | Sin GMO   | Non-GMO   | Non-OGM  | Non-GMO  |
| INGREDIENTES<br>INGREDIENTS<br>INGRÉDIENTS<br>ZUTATEN              | 100% Mango  | 100% Mango  | 100% mangue  | 100 % Mango  |
| ALÉRGENOS<br>ALLERGENS<br>ALLERGÈNES<br>ALLERGENE                  | Este producto no contiene ningún ingrediente considerado alérgeno.  | This product does not contain any ingredients considered allergenic.  | Ce produit ne contient aucun ingrédient considéré comme allergène.   | Dieses Produkt enthält keine Zutaten, die als allergen gelten.   |
| PRESENTACIONES<br>PRESENTATIONS<br>PRÉSENTATIONS<br>PRÄSENTATIONEN | IQF, convencional, congelado, orgánico, pure de Mango.  | IQF, conventional, frozen, organic, Mango puree.  | IQF, conventionnel, surgelé, biologique, purée de mangue.  | IQF, konventionell, gefroren, bio, Mangopüree.   |
| DISPONIBILIDAD<br>AVAILABILITY<br>DISPONIBILITÉ<br>VERFÜGBARKEIT   | Abril, Mayo, Junio, Julio, Agosto y Septiembre.   | April, May, June, July, August and September.   | Avril, mai, Juin, juillet, août et septembre.  | April, Mai, Juni, Juli, August und September.  |
| PRODUCTO<br>PRODUCT<br>PRODUIT<br>PRODUKT                          | MANGO CUBO 3/8 IQF.<br>BITS Y PIEZAS DE MANGO IQF.<br>TROZOS DE MANGO IQF.<br>MITADES DE MANGO IQF.<br>PURÉ DE MANGO ASEPTICO.<br>PURÉ DE MANGO PASTEURIZADO CONGELADO.<br>PURÉ DE MANGO PASTEURIZADO CONGELADO ORGÁNICO. | MANGO CUBE 3/8 IQF.<br>IQF MANGO BITS AND PIECES.<br>IQF MANGO PIECES.<br>IQF MANGO HALVES.<br>ASEPTIC MANGO PUREE.<br>FROZEN PASTEURIZED MANGO PUREE.<br>ORGANIC FROZEN PASTEURIZED MANGO PUREE. | MANGUE CUBE 3/8 IQF.<br>MORCEAUX ET MORCEAUX DE MANGUE IQF.<br>MORCEAUX DE MANGUE IQF.<br>DEMI-MANGUES IQF.<br>PURÉE DE MANGUE ASEPTIQUE.<br>PURÉE DE MANGUE PASTEURISÉE SURGELÉE.<br>PURÉE DE MANGUE PASTEURISÉE SURGELÉE BIOLOGIQUE. | MANGO WÜRFEL 3/8 IQF.<br>IQF MANGO STÜCKE UND STÜCKE.<br>IQF MANGOSTÜCKE.<br>IQF MANGOHALFTEN.<br>ASEPTISCHES MANGOPÜREE.<br>GEFRORENES PASTEURISIERTES MANGOPÜREE.<br>GEFRORENES PASTEURISIERTES BIO-MANGO-PÜREE. |
| EMPACADO<br>PACKED IN<br>EMBALLÉ DANS<br>EINGEPACKT IN             | <b>En bloque:</b> Cubeta de 17 kg. / Barril 200kg.<br><b>IQF:</b> Cubo o caja de cartón de 30 libras.<br><b>Puré:</b> Cubeta de 17 kg. / Barril 200 kg.   | <b>In block:</b> Bucket of 17 kg. / Barrel 200 kg.<br><b>IQF:</b> 30 pound bucket or carton.<br><b>Puree:</b> Bucket of 17 kg. / Barrel 200 kg.   | <b>En bloc :</b> Seau de 17 kg. / Fût 200 kg. <b>IQF</b><br>: seau ou carton de 30 livres. <b>Purée :</b><br>Seau de 17 kg. / Fût 200 kg.  | <b>Im Block:</b> Eimer von 17 kg. / Fass 200 kg.<br><b>IQF:</b> 30-Pfund-Eimer oder Karton. <b>Püree:</b><br>Eimer mit 17 kg. / Fass 200 kg.   |
| EXPIRACIÓN<br>EXPIRATION<br>EXPIRATION<br>ABLAUF                   | 24 meses.   | 24 months.  | 24 mois.   | 24 Monate.   |
| ALMACENAMIENTO<br>STORAGE<br>STOCKAGE<br>LAGERUNG                  | En congelamiento -18°C.   | In freezing -18°C.  | Au gel -18°C.  | Bei eiskalten -18°C.   |



**AGUACATE CONGELADAO | FROZEN AVOCADO | AVOCAT SURGELÉ | GEFRORENE AVOCADO**

|  | <b>ESPAÑOL</b>   | <b>ENGLISH</b>  | <b>FRANÇAIS</b>   | <b>DEUTSCH</b>   |
|--|--|---|---|--|
| <b>DESCRIPCIÓN<br/>DESCRIPTION<br/>DESCRIPTION<br/>BEZEICHNUNG</b>           | Trozos de aguacate previamente seleccionados y procesados en el estado óptimo de madurez, color, sabor y textura características de la fruta, ultracongelados individualmente tras un proceso previo de lavado, pelado, higienizado, cortado, adicionado con solución antioxidante (ácido cítrico y sal), congelado a -18 °C, según Buenas Prácticas de Manufactura, conservando sus características organolépticas y nutricionales características de la fruta, ultracongelados individualmente tras un proceso previo de lavado, pelado, higienizado, cortado. | Avocado pieces previously selected and processed in the optimal state of maturity, color, flavor and texture characteristic of the fruit, individually deep-frozen after a previous process of washing, peeling, sanitizing, cutting, added with antioxidant solution (citric acid and salt), frozen at -18 °C, according to Good Manufacturing Practices, preserving its organoleptic and nutritional characteristics. Characteristics of the fruit, individually deep-frozen after a previous process of washing, peeling, sanitizing, cutting. | Morceaux d'avocat préalablement sélectionnés et transformés dans l'état optimal de maturité, de couleur, de saveur et de texture caractéristique du fruit, surgelés individuellement après un processus préalable de lavage, épluchage, désinfection, découpe, additionné d'une solution antioxydante (acide citrique et sel), congelé à -18 °C, selon les Bonnes Pratiques de Fabrication, en préservant ses caractéristiques organoleptiques et nutritionnelles. Caractéristiques du fruit, surgelé individuellement après un processus préalable de lavage, pelage, désinfection, coupant. | Avocado-Stücke zuvor ausgewählt und verarbeitet im optimalen Zustand von Reife, Farbe, Geschmack und Textur, die für die Frucht charakteristisch sind, einzeln tiefgefroren nach einem vorherigen Prozess des Waschens, Schärens, Desinfizierens, Schneidens, mit Antioxidanslösung (Zitronensäure und Salz) versetzt, bei -18 °C eingefroren, gemäß guter Herstellungspraxis, unter Beibehaltung der organoleptischen und ernährungsphysiologischen Eigenschaften. Eigenschaften der Früchte, einzeln tiefgefroren nach vorherigem Waschen, Schälen und Desinfizieren, schneiden. |
| <b>ORIGEN<br/>ORIGIN<br/>ORIGINE<br/>QUELLE</b>                              | MÉXICO   | MEXICO  | MEXIQUE   | MEXIKO   |
| <b>GMO</b>   | Sin GMO  | Non-GMO   | Non-OGM   | Non-GMO  |
| <b>INGREDIENTES<br/>INGREDIENTS<br/>INGRÉDIENTS<br/>ZUTATEN</b>              | 100% Aguacate.   | 100% Avocado  | 100% Avocat   | 100 % Avocado  |
| <b>ALÉRGENOS<br/>ALLERGENS<br/>ALLERGÈNES<br/>ALLERGENE</b>                  | Este producto no contiene ningún ingrediente considerado alérgeno.   | This product does not contain any ingredients considered allergenic.  | Ce produit ne contient aucun ingrédient considéré comme allergène.  | Dieses Produkt enthält keine Zutaten, die als allergen gelten.   |
| <b>PRESENTACIONES<br/>PRESENTATIONS<br/>PRÉSENTATIONS<br/>PRÄSENTATIONEN</b> | IQF, convencional, congelado, orgánico.  | IQF, conventional, frozen, organic.   | IQF, conventionnel, surgelé, biologique.  | IQF, konventionell, gefroren, bio.   |
| <b>DISPONIBILIDAD<br/>AVAILABILITY<br/>DISPONIBILITÉ<br/>VERFÜGBARKEIT</b>   | Enero-Diciembre.   | January-December.   | janvier-décembre.   | Januar- Dezember.  |
| <b>PRODUCTO<br/>PRODUCT<br/>PRODUIT<br/>PRODUKT</b>                          | AGUACATE CHUNKS 15x15  | AVOCADO CHUNKS 15x15  | MORCEAUX D'AVOCAT 15x15   | AVOCADO-STÜCKE 15x15   |
| <b>EMPACADO<br/>PACKED IN<br/>EMBALLÉ DANS<br/>EINGEPACKT IN</b>             | IQF: Caja de cartón de 30 libras.  | IQF: 30-pound cardboard box.  | IQF : boîte en carton de 30 livres.   | IQF: 30-Pfund-Pappkarton.  |
| <b>EXPIRACIÓN<br/>EXPIRATION<br/>EXPIRATION<br/>ABLAUF</b>                   | 24 meses.  | 24 months.  | 24 mois.  | 24 Monate.   |
| <b>ALMACENAMIENTO<br/>STORAGE<br/>STOCKAGE<br/>LAGERUNG</b>                  | En congelamiento -18°C.  | In freezing -18°C.  | Au gel -18°C.   | Bei eiskalten -18°C.   |

# NUESTRAS CERTIFICACIONES



**GLOBALG.A.P.**



**FSSC 22000**



# CONTÁCTANOS

Ret 302 #4 Unidad Modelo,  
Iztapalapa, CdMx 09089,  
MÉXICO.

Tel: ( +52) 55 9314 5093

[info@luinni.mx](mailto:info@luinni.mx)

