

gama ambiente
gamme ambiante

i m a g g i n e ...



Purée de fruta

Purée de fruits

Culis de fruta

Coulis de fruits



La Fruitière
du Val Evél

Puré de fruta

Purée de fruits

Culis de fruta

Coulis de fruits



gama ambiente
gamme ambiante

• **Purés y culis 100% naturales** : sólo fruta con un poco de azúcar (10% en los purés, máximo 25% en los culis). Sin colorantes, conservantes ni aromas para conseguir un producto auténtico. Bolsa Doy-Pack profesional lista para usar.

Purées et coulis 100% naturels : seulement le fruit avec un peu de sucre (10% pour les purées, jusqu'à 25% pour les coulis). Aucun colorant, ni conservateur ni arôme pour un produit authentique. Sachet Doy-Pack professionnel immédiatement prêt à l'emploi.

• **Proceso de alta calidad** : flash-pasteurización (tratamiento óhmico exclusivo) seguida de un llenado en frío en un entorno completamente estéril. Este procedimiento resguarda la intensidad de sabor y color de la fruta y permite una conservación a temperatura ambiente durante un año.

Process de très haute qualité : flash pasteurisation (traitement ohmique exclusif) suivi d'un remplissage à froid dans des conditions d'asepsie totale. Ce procédé préserve l'intensité du goût et la couleur des fruits et permet une conservation du produit à température ambiante pendant 1 an.

• **Calidad constante** : nuestras materias primas son seleccionadas entre las mejores variedades de fruta; nuestra experiencia le garantiza la regularidad de las calidades organolépticas del producto (sabor, color, brix ...)

Qualité constante : nos matières premières sont sélectionnées parmi les meilleures variétés de fruits ; notre savoir-faire vous garantit une régularité des qualités organoleptiques (goût, couleur, brix).

Puré de fruta

Albaricque	Abricot
Piña concentrada	Ananas concentré
Plátano	Banane
Grosella negra	Cassis
Limón	Citron
Fresa	Fraise
Frambuesa	Framboise
Cereza	Griotte
Lichi	Litchi
Mango	Mangue
Mora silvestre	Mûre sauvage
Arándano silvestre	Myrtille sauvage
Fruta de la pasión	Fruit de la Passion
Melocotón	Pêche Blanche
Pera Williams	Poire Williams

Culis de fruta

Albaricque	Abricot
Grosella negra	Cassis
Fresa	Fraise
Frambuesa	Framboise
Frutas exóticas	Fruits Exotiques
Frutas del bosque	Fruits Rouges
Mango	Mangue
Fruta de la pasión	Fruit de la passion
Manzana verde	Pomme Verte

1kg

5x1kg



<+20°C

Descubra también nuestras Pâtes de Fruits Minute y salsas para postre.

A découvrir également notre gamme «service».



imagine ...

... purés de fruta como ingrediente de sus creaciones

... des purées de fruits comme ingrédients pour vos préparations

... culis de fruta listos para usar.

... des coulis de fruits prêts à l'emploi.



... para los restauradores

decoración y acabado de sus platos.
Acompañamiento de postres lácteos,
sorbetes, macedonias, napado.

... pour les restaurateurs : Décoration et finition personnalisée de vos mets.
Accompagnement de vos desserts lactés, sorbets, salades de fruits et nappage.



... para los pasteleros

Realización de mousses, pasteles, bavaois,
sorbetes, helados, parfaits, postres en vaso...



... pour les pâtisseries : réalisation de mousses, entremets, bavaois, sorbets,
crèmes glacées, parfaits, verrines...



... para los barmen

Elaboración de cócteles, smoothies, batidos
o granizados 100% naturales, con todo el
sabor de la fruta.



... pour les barmen : confection de cocktails, smoothies, milk-shakes
ou granités 100% naturels, avec tout le goût des fruits.

Sabía que ?

El tratamiento óhmico consiste en una pasteurización rápida (unos segundos) en la que la energía es generada directamente al interior del producto por efecto Joule. Es seguida inmediatamente de un enfriamiento.

La Fruitière du Val Evel es pionera en la aplicación de esta nueva tecnología a la transformación de la fruta..

Le saviez-vous ? Le traitement ohmique est une pasteurisation instantanée en quelques secondes. L'énergie est générée directement à l'intérieur du produit, par effet Joule, suivi d'un refroidissement immédiat. La Fruitière du Val Evel est pionnière dans l'application de cette nouvelle technologie performante pour la transformation de fruits.

Para más información, contáctenos en www.lafruitiere.com

Pour plus d'information, contactez-nous sur www.lafruitiere.com