

gamme ambiante
ambient range

i m a g i n e...



Pâte de fruits minute®

Préparation de fruits

Pâte de fruits

Fruits mix preparation

Sauces dessert

Dessert sauces



La Fruitière
du Val Evé

Pâte de fruit minute®

Préparation de fruits

Pâte de fruits

Fruits mix preparation



Pâte de fruits

Abricot	Apricot
Cassis-violette	Blackcurrant-Violet
Citron vert	Lime
Framboise	Raspberry
Fruits exotiques	Exotic fruits
Mandarine	Tangerine



Sauces dessert

Dessert sauces



Sauces dessert

Café	Coffee
Caramel au beurre salé	Butterscotch
Chocolat	Chocolate



A découvrir également nos purées et coulis

Also to be discovered: our fruit purees and coulis

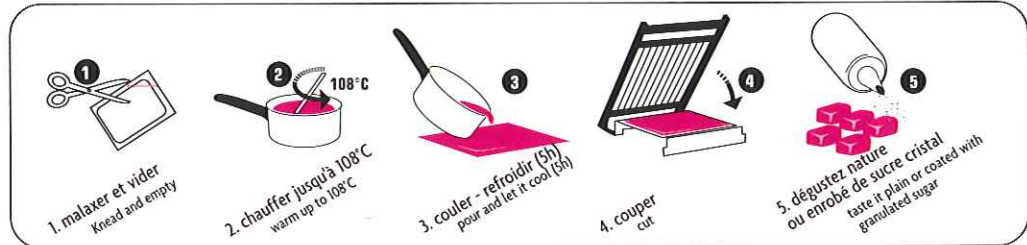


gamme ambiante
ambient range

imagine ...

• **Préparation** fabriquée à partir de nos purées, **prête à utiliser** pour confectionner des pâtes de fruits de qualité. Mise en œuvre simple (rien à ajouter) et rapide (environ 10 minutes).
Fruits mix preparation, made with our fruit purees, ready to use for preparing hand-made quality fruit pastes.
A simple (nothing to add) and quick (about 10 minutes) implementation.

Vos pâtes de fruits en un tour de main Pâtes de fruits in a flash



des applications variées

Inclusions de mousses ou crèmes glacées, en plaque fine pour montage, réalisation de verrines, garnitures de macarons ou chocolats... Jouez avec les températures de cuisson pour obtenir des textures différentes ou utilisez nature.

Various applications

Inclusion in mousse or ice-cream ; in thin layers to assemble the desserts ; making verrines ; in macarons or for chocolate garnishes... Play around with the cooking temperatures to obtain various textures or use it such as.



Le saviez-vous ?

Si après cuisson la texture de votre produit ne vous convient pas, la pectine réversible contenue dans le mix Pâte de Fruits Minute vous permet de renouveler l'opération, sans pertes au final.

Did you know?

After heating, if you are not satisfied with the texture of your product, the reversible pectin contained in the Pâte de Fruits Minute mix allows you to repeat the operation, without any loss.

Sauces desserts prêtes à utiliser au service des restaurateurs, pâtisseries et barmen.

Sachet Doy-Pack professionnel immédiatement prêt à l'emploi.

Ready-to-use dessert sauces for caterers, pastry chefs and barmen. Professional Doy-Pack pouch for immediate use.



les utilisations

Des recettes à utiliser à chaud ou à froid en accompagnement de desserts, crêpes, glaces, mets ou café, voire aussi en tant qu'ingrédient dans la préparation de vos recettes (crèmes, gâteaux...)

Recipes to be served hot or cold with desserts, pancakes, ice-cream, dishes or coffee. It can also be used as an ingredient in the preparation of your recipes (creams, cakes...)



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

For further information, please contact us on our website www.lafruitiere.com