

i m a g i n e...



Pâte de fruits

Fruit mix preparation

Pâte de fruits minute[®]

Préparation de fruits

Dessert sauces

Sauces dessert



Pâte de fruits

Fruit mix preparation

Pâte de fruits minute®

Préparation de fruits



Pâte de fruits

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



Dessert sauces

Sauces dessert



Dessert sauces

Coffee	Café
Butterscotch	Caramel au beurre salé
Chocolate	Chocolate



Also to be discovered :
our fruit purees and coulis

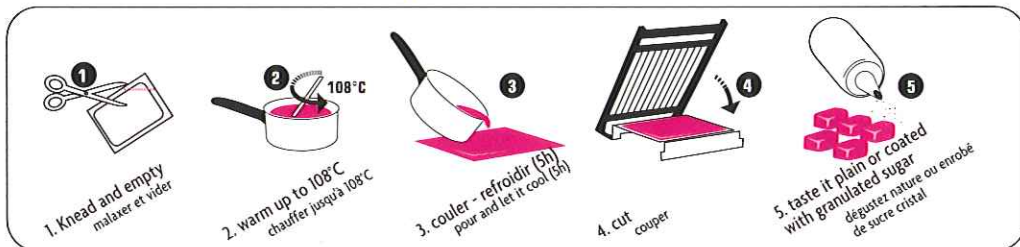
A découvrir également nos purées et coulis



imagine ...

• **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.
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).

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



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.

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.



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.

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.

Ready-to-use dessert sauces for caterers, pastry chefs and barmen.

Professional Doy-Pack pouch for immediate use.

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



uses

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...)

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...)



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

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