



gamme surgelée

i m a g i n e ...

Purées de fruits



La Fruitière
du Val Eves



Purées de fruits



Fruits rouges		Cond. 1kg	Cond. 10kg	ss sucre ajouté
Cassis		✓	✓	
100 % Cassis		✓		✓
Cerise noire de Bâle		✓		✓
Fraise		✓	✓	
100% Fraise		✓		✓
Fraise des bois		✓		
Framboise		✓	✓	
100% Framboise		✓		✓
Griotte		✓	✓	
Groseille		✓	✓	
Mûre sauvage		✓	✓	
Myrtille sauvage		✓	✓	
Fruits du verger		Cond. 1kg	Cond. 10kg	ss sucre ajouté
Abricot		✓	✓	
Figue violette		✓		✓
Melon		✓	✓	
Mirabelle de Lorraine		✓		✓
Pêche blanche		✓	✓	
Pêche de vigne		✓	✓	
Poire Williams		✓	✓	✓
Pomme verte		✓	✓	✓
Raisin muscat rouge		✓	✓	
Fruits exotiques		Cond. 1kg	Cond. 10kg	ss sucre ajouté
Ananas concentré		✓	✓	
Banane		✓	✓	✓
Cactus		✓		✓
Goyave		✓	✓	
Grenade		✓		✓
NOUVEAU Guanabana		✓		
Kalamansi		✓		
Kiwi		✓	✓	
Litchi		✓	✓	
Mangue		✓	✓	
100 % Mangue		✓		✓
Papaye		✓		
Passion		✓	✓	
Agrumes		Cond. 1kg	Cond. 10kg	ss sucre ajouté
Citron		✓	✓	
Citron vert		✓	✓	
Orange		✓	✓	✓
Pamplemousse rose		✓	✓	✓
Mélange de fruits		Cond. 1kg	Cond. 10kg	ss sucre ajouté
Fruits exotiques		✓	✓	
Fruits rouges		✓	✓	
Laits de fruits		Cond. 1kg	Cond. 10kg	ss sucre ajouté
Lait d'amande		✓	✓	
Lait de coco		✓		
100 % Lait de coco				✓
Jus concentrés		Cond. 1kg	Cond. 10kg	ss sucre ajouté
Citron		✓		
Mandarine		✓	✓	
Orange blonde		✓		
Orange sanguine		✓	✓	



• **Purées, laits, et jus concentrés de fruits 100% naturels.** Seulement le fruit et sa teneur naturelle en sucre, ou avec un peu de sucre ajouté (maximum 10%). Nos purées de fruits ne contiennent aucun colorant, ni conservateur, ni arôme, pour une qualité authentique.

• **Un process surgelé performant.**

De la collecte des fruits à maturité jusqu'à leur conditionnement, les étapes de raffinage et de pasteurisation contrôlée s'effectuent dans les meilleures conditions d'hygiène et de contrôle de qualité, constamment optimisées grâce à notre nouvel outil de production.

• **La barquette spécifique** mise au point par La Fruitière Du Val Evel vous garantit, outre une qualité de conservation irréprochable, la praticité exigée : une prise en main facile, un bec verseur, et une graduation.

• **Une qualité constante** Nos matières premières sont sélectionnées parmi les meilleures variétés de fruits ; notre savoir-faire vous assure une régularité des qualités organoleptiques (goût et couleur intenses, brix) et le maintien de leurs vertus nutritionnelles diverses (antioxydants, vitamines, teneur en fibres...)

imagine ...



... Pour les chefs pâtisseries et glacières

Des réalisations d'entremets, mousses, parfaits, sorbets et crèmes glacées, bavares, verrines, nappages...



... Pour les chefs restaurateurs et barmen

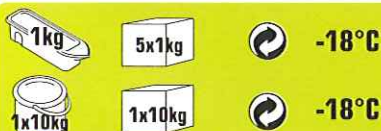
Des applications traiteur : sauces, coulis, verrines, petits fours sucrés, et la réalisation de différentes boissons fruitées (cocktails, milk-shakes, smoothies, granités...).



Le saviez-vous ?

Le sucre ajouté permet de fixer l'arôme naturel du fruit, c'est un exhausteur de goût. Son action sur l'équilibre des saveurs sucrée/acide permet une perception plus intense du profil aromatique.

Il n'est pas ajouté systématiquement dans nos purées, nous adaptons son utilisation en fonction du fruit.



Conservation : 36 mois à -18°C. Après ouverture : 6 jours au réfrigérateur. Décongélation : pour une qualité optimale du produit, décongelez 24h à l'avance au réfrigérateur. Il est également possible de décongeler le produit à température ambiante, au bain-marie ou au micro-ondes.

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