

purées de fruits

surgelées

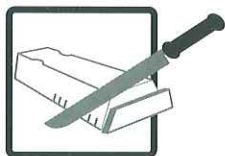
Pour les chefs exigeants

frozen fruit purees



**ouverture et
démoulage
rapides.
refermable.**

easy opening,
quick removal,
convenient
resealable lid



tranchable.

sliceable



**écoulement
facile et
précis.**

effortless
and precise
pouring



**volume et
rangement
optimisés.**

easy
to store
and stack

qualité, praticité, l'essentiel pour les chefs
high quality fruit puree in convenient packaging,
essential for creative chefs

La Fruitière
du Val Evel

purées de fruits

surgelées

Pour les chefs exigeants

Depuis 40 ans, **La Fruitière** sélectionne les variétés les plus aromatiques, cueillies à bonne maturité. Nos purées de fruits sont élaborées selon des méthodes artisanales, traditionnelles, respectant les qualités du fruit, tout en proposant des conditionnements innovants et pratiques comme l'exigent les professionnels.

For 40 years **La Fruitière** has been choosing the best fruit varieties all over the world. Harvested at the peak of ripeness, the fruit is immediately transformed into puree following our traditional methods. We now present our frozen fruit purees in a new performance packaging that will satisfy the needs of the professionals.

Carton de 5 x 1 kg - dimensions : 499 mm x 297 mm x 81 mm
Box of 5 x 1 kg / 2.2 Lb : 19.6" x 11.7" x 3.2"

Parfums disponibles :

Fruits 90 %, Sucre 10 %

Fraise
Framboise
Cassis
Griotte
Cerise noire non sucrée
Groseille rouge
Fruits rouges
Fraise des bois
Mûre sauvage
Myrtille sauvage
Abricot
Pêche blanche
Pêche de Vigne
Poire Williams non sucrée
Pomme verte non sucrée
Figue non sucrée
Mirabelle non sucrée
Kiwi
Melon
Raisin Muscat rouge
Mangue
Fruit de la Passion
Citron jaune
Citron vert
Goyave
Papaye
Fruits exotiques
Litchi
Kalamansi
Lait de Coco
Banane non sucrée
Orange non sucrée
Pamplemousse rose non sucrée
Cactus non sucrée
Grenade non sucrée
Ananas concentrée
Orange blonde concentrée
Orange sanguine concentrée
Mandarine concentrée
Citron concentré
Lait d'Amande (sirop d'Orgeat)
Coulis de Framboise

Conservation : 36 mois à -18°C
8 jours au réfrigérateur après ouverture

Available flavours :

Fruits 90%, Sugar 10%

Strawberry
Raspberry
Blackcurrant
Morello Cherry
Black Cherry - no sugar added
Redcurrant
Red Berries
Wild Strawberry
Wild Blackberry
Wild Blueberry
Apricot
White Peach
Blood Peach
Pear Williams - no sugar added
Green Apple - no sugar added
Fig - no sugar added
Mirabelle Plum - no sugar added
Kiwi
Melon
Red Muscat Grape
Mango
Passionfruit
Lemon
Lime
Guava
Papaya
Exotic Fruits
Lychee
Kalamansi
Coconut Milk
Banana - no sugar added
Orange - no sugar added
Pink Grapefruit - no sugar added
Prickly Pear - no sugar added
Pomegranate - no sugar added
Pineapple concentrated
Orange concentrated
Blood Orange concentrated
Tangerine concentrated
Lemon concentrated
Almond Milk
Raspberry Coulis

Preservation : 36 months at -18°C / 0°F
8 days in fridge after opening

La Fruitière
du Val d'Evel

10 Luzunin

F-56500 NAIZIN

Tél. + 33 (0)2 97 27 40 96

Fax + 33 (0)2 97 27 42 64

www.lafruitiere.com