

 gama ultracongelada

i m a g i n e ...

Purés de fruta



La Fruitière
du Val Evel 

Purés de fruta



Frutas rojas		Acond. 1kg	Acond. 10kg	sin azúcar añadido
Grosella negra		✓	✓	
100 % Grosella negra		✓		✓
Cereza negra de Bâle		✓		✓
Fresa		✓	✓	
100 % Fresa		✓		✓
Fresa del bosque		✓		
Frambuesa		✓	✓	
100 % Frambuesa		✓		✓
Cereza		✓	✓	
Grosella rosa		✓	✓	
Mora silvestre		✓	✓	
Arándano silvestre		✓	✓	
Frutas del Vergel				
Albaricoque		✓	✓	
Higo violeta		✓		✓
Melón		✓	✓	
Ciruella Mirabelle		✓		✓
Melocotón blanco		✓	✓	
Melocotón sanguino		✓	✓	
Pera Williams		✓	✓	✓
Manzana verde		✓	✓	✓
Uva moscatel roja		✓	✓	
Frutas exóticas				
Piña concentrada		✓	✓	
Plátano		✓	✓	✓
Flor de cactus		✓		✓
Guayaba		✓	✓	
Granada		✓		✓
NUEVO Guanábana		✓		
Kalamansi		✓		
Kiwi		✓	✓	
Litchi		✓	✓	
Mango		✓	✓	
100 % Mango		✓		✓
Papaya		✓		
Fruta de la pasión		✓	✓	
Cítricos				
Limón		✓	✓	
Lima		✓	✓	
Naranja		✓	✓	✓
Pomelo rosa		✓	✓	✓
Mix de frutas				
Frutas exóticas		✓	✓	
Frutas del bosque		✓	✓	
Leches de fruta				
Leche de almendras		✓	✓	
Leche de coco		✓		
100 % Leche de coco				✓
Zumos concentrados				
Limón		✓		
Mandarina		✓	✓	
Naranja		✓		
Naranja sanguina		✓	✓	



• **Purés, leches y zumos concentrados de frutas 100% naturales.** Solo la fruta y su contenido natural de azúcar, o con un poco de azúcar añadido (máximo 10%). Ninguno de nuestros purés contiene colorantes, conservantes o aromas, para conseguir una calidad auténtica.

• **Un moderno proceso de fabricación :** Desde la cosecha de la fruta hasta el embalaje del producto final, las etapas de refinado y de pasteurización controlada se llevan a cabo bajo las mejores condiciones de higiene y de control de calidad, constantemente optimizadas gracias a nuestras nuevas instalaciones.

• **La barqueta específica** desarrollada por La Fruitière du Val Evel proporciona una calidad de conservación irreprochable y es especialmente práctica: vaciado fácil y preciso, graduación, optimización del almacenaje.

• **Una calidad constante :** nuestras materias primas son seleccionadas entre las mejores; nuestra experiencia le garantiza la regularidad de las cualidades organolépticas (gusto y color intensos, brix) y la conservación de sus virtudes nutricionales (antioxidantes, vitaminas, contenido en fibras...)

imagine ...



... para los chefs pasteleros y heladeros

Creación de postres, mousses, parfaits, sorbetes y helados, bavaoís, postres en vasito, napados...



... para los chefs y barmen

Salsas, culis, vasitos, petits fours dulces, y la realización de bebidas : cócteles, batidos, smoothies, granizados...



Sabía que ?

El azúcar añadido permite retener el aroma natural de la fruta, es un potenciador natural del sabor. Su acción sobre el equilibrio de los sabores dulce/ácido permite una percepción más intensa del perfil aromático. Sin embargo, no añadimos azúcar sistemáticamente, sino que adaptamos la receta a las características de cada fruta.



Conservación : 36 meses a -18°C. Tras apertura : 6 días en el frigorífico. Descongelación : para una calidad óptima, descongele 24 h antes en el frigorífico. Puede igualmente descongelar el producto a temperatura ambiente, al baño maría o al microondas.

Para más información, contáctenos en www.lafruitiere.com