

Purées, Coulis de fruits



Une recette simple et 100% naturelle pour une saveur et une couleur, proches du fruit frais.

- Les coulis et les purées de fruits Rouge Parfum ne contiennent ni arôme, ni colorant, ni épaississant, ni conservateur. Les purées sont composées minimum de 90% de pulpe de fruits et les coulis de minimum 80%.
- Des fruits rigoureusement sélectionnés, à travers le monde pour une richesse de goût et de couleur, garantissent ainsi une saveur authentique.
- Un process de fabrication en douceur adapté à chaque fruit, avec un contrôle permanent pour assurer une qualité constante. Ainsi qu'une exigence et un engagement avec la norme IFS (niveau supérieur) qui garantit la sécurité alimentaire.

Purées de fruits PREMIUM

La particularité de nos purées de fruits PREMIUM réside dans la sélection des variétés et des Terroirs de nos régions en France, et le process de fabrication, puisque les fruits sont acheminés sur notre site de production immédiatement après la récolte, pour être transformés Frais !

Découvrez le savoir-faire des producteurs de nos régions au travers de notre purée **Abricot Bergeron**, la **Poire Williams** ou encore la **Pomme Granny...**



Le meilleur du fruit

	Purées			Coulis	
	Poche (frais)	Barquette (surgelé)	Seau (surgelé)	Bouteille (surgelé)	Poche (frais)
AGRUMES					
Citron	■	■	■	■	
Citron vert	■		□		
Mandarine	■	■	■		
Orange		□	□	■	
Orange sanguine	■	□	□		
Pamplemousse			■		
FRUITS EXOTIQUES					
Ananas	■	■	■		
Banane	■	□	□		
Coco	■	■	■		
Goyave rose			□		
Kiwi		■			
Litchi		□	□		
Mangue	■	■ □	■ □		
Papaye			□		
Passion	■	■ □	■ □		
FRUITS ROUGES					
Boseberry			■		
Cassis	■	■	■	■	
Cassis Noir de Bourgogne France			■		
Cerise noire			■		
Cranberry			■		
Fraise	■	■	■	■	■
Framboise	■	■	■ □	■	■
Griotte	■	■	■	■	
Groseille	■	■	■ □	■	
Mûre	■	■	■	■	
Myrtille	■	■	■	■	
FRUITS DU VERGER					
Abricot	■	■	■	■	■
Coing			□		
Figue			■		
Melon		■	■		
Mirabelle		■	■		
Pêche jaune		■	■		
Pêche blanche		■	■		
Pêche de vigne			■		
Poire	■	■	■		
Pomme	■	■	■		
Rhubarbe			□		
MÉLANGE DE FRUITS					
Cocktail de fruits rouges	■	■	■	■	■
Cocktail de fruits exotiques	■	■	■	■	■

■ Disponible / □ Disponible non sucré

 Disponible en BIO. Les purées BIO sont sans sucre ajouté. 100% fruit.

Les atouts

- Un fruit frais disponible de suite, offrant ainsi une praticité, un gain de temps, une qualité gustative constante et une sécurité garantie.

Les utilisations

La purée de fruits s'utilise comme un fruit prêt à l'emploi pour de multiples possibilités :

- **En cocktail** : smoothies, nectars, jus...
- **En pâtisserie** : mousses de fruits, tartes, mousselines, bavares, charlottes, gelées...
- **En confiserie** : pâtes de fruits, ganaches, bonbons, chocolats aux fruits...
- **En glaces et sorbets**

Le coulis de fruits

s'utilise comme un produit fini

- **En pâtisserie** : Décors d'assiette, nappage pour verrines (pannacotta, fromage blanc, tiramisu, faisselles...), accompagnement de desserts, glaces et sorbets
- **Snacking** : accompagnement de fruits frais

Infos pratiques

Palette 80x120	PUREES			COULIS	
	Surgelées		Past.	Surg.	Past.
	Barquette	Seau	Poche *	Bidon	Poche
Poids / Unité	1KG	10KG	1KG	500G	1KG
Unités/Colis	6		6	6	6
Colis/Couche	12	11	18	36	18
Couche/Palette	11	4	7	6	7
Total colis	132	44	126	216	126
Poids net	861	2x46	819	757	756

* Disponible en 10kg (Min commande 300 kg - Panachage possible)