

Coulis extra



Partenaire officiel
Official partner



Les coulis de fruits "extra", une large palette de saveurs et de couleurs

Des recettes entièrement naturelles et très riches en fruits (jusqu'à 80 % de fruit)
avec des parfums classiques ou tendances pour sublimer toutes vos créations.

"Extra" fruit coulis, a wide range of flavour and colours

Some wholly natural and high fruit content recipes (until 80% fruit) with some classic
or bang-on-trend flavours in order to sublimate all your desserts.



De nombreux atouts :

- Une composition entièrement naturelle : sans arôme ajouté, sans colorant, sans conservateur, seulement des fruits additionnés d'un peu de sucre
- Aucun gélifiant
- Aucun épaississant
- Des recettes riches en fruits : chaque coulis contient au minimum 70% de fruit, bénéficiant ainsi de l'appellation coulis "Extra"
- Des fruits rigoureusement sélectionnés
- Une large palette de couleurs et de saveurs
- Un flacon souple et pratique avec embout doseur refermable
- De nombreuses possibilités d'applications

LES UTILISATIONS

Décor de desserts au verre ou à l'assiette, réalisation de verrines, entremets, petits gâteaux, cocktails, accompagnement pour yaourts et fromages blancs, marbrage des glaces et sorbets.

LA GAMME

- Framboise
- Fruits rouges
- Fruits exotiques

Many advantages :

- A wholly natural composition : without flavour added, nor colour, nor preservative, only fruits mixed with a dash of sugar, quite simply.
- No gelling agent
- No thickener
- Some high fruit content recipes: each coulis contains a minimum of 70% fruit, underscored by a label coulis "Extra"
- A strict selection of fruits
- A wide pallet of colours and flavours
- An easy-to-use squirt bottle with its narrow resealable nozzle
- Numerous applications

APPLICATIONS

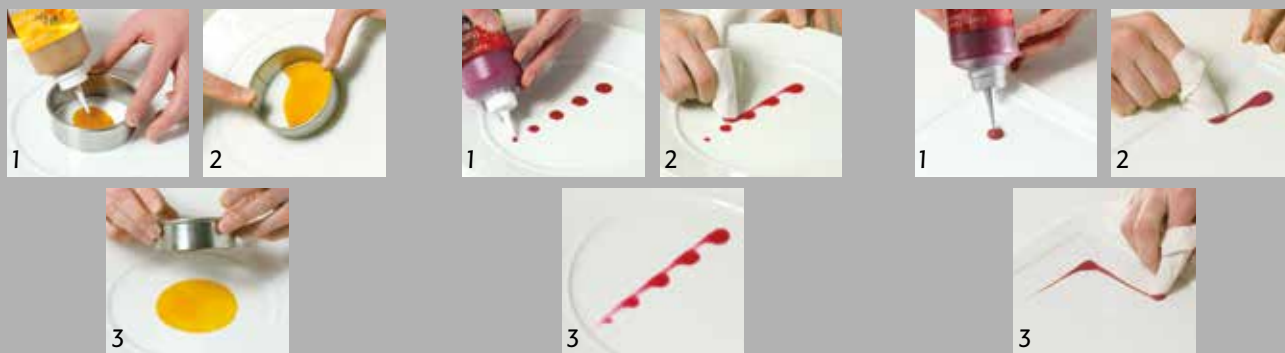
Decoration of plated desserts, desserts in a glass, pastry desserts, cakes, cocktails, accompaniment to yoghurt and fromage blanc, marbling ice cream and sorbets.

THE RANGE

- Raspberry
- Red fruits
- Exotic fruits



LES COULIS "EXTRA" : SUGGESTIONS D'UTILISATION - THE "EXTRA" FRUIT COULIS : SUGGESTIONS FOR USE



LE SERVICE RAVIFRUIT

"Pâtissier à votre service :
+33 (0)4 74 84 08 53"
ou www.ravifruit.com

Des idées recettes, un conseil technique, n'hésitez pas à joindre un pâtissier Ravifruit en direct.

RAVIFRUIT SERVING YOU

Contact our Ravifruit Pastry Chefs directly for recipe ideas or technical support at

+33 (0)4 74 84 08 53 or www.ravifruit.com

RAVIFRUIT

F-26140 ANNEYRON
Tél. : +33 (0)4 74 84 08 53
Fax : +33 (0)4 74 84 14 56
www.ravifruit.com

LE CONDITIONNEMENT - PACKAGING

Flacon souple de 500g avec embout doseur refermable.
500g easy-to-use squirt bottle with a narrow resealable nozzle.

LA CONSERVATION - STORAGE

A conserver à -18°C et à consommer dans les 2 ans suivant la date de fabrication.

Ne pas recongeler un produit décongelé. A conserver au frais après ouverture et à consommer rapidement.

To store at -18°C / 0°F. Best before date : within 2 years from production date. Do not refreeze once defrosted. Store in the refrigerator after opening and consume quickly.

Votre distributeur :

Your distributor :

LA PALETTISATION - PALLETISATION

		Palette/Pallet 80x120	Palette/Pallet 100x120
Dimensions carton (mm)	Case size (mm)	200x135x230	200x135x230
Unités / Carton	Units / Case	6	6
Cartons / Couche	Cases / Layer	30	38
Couches / Palette	Layers / Pallet	6	6
Cartons / Palette	Cases / Pallet	180	228
Poids net / Palette	Net weight / Pallet	540 kg	684 kg

