

LES PURÉES DE FRUITS AMBIANTES
FRUIT PUREES TO STORE AT ROOM TEMPERATURE



Purées de fruits



A KERRY COMPANY

Main sponsor



Les purées de fruits ambiantes, des saveurs authentiques, toujours prêtes à l'emploi

Des fruits sélectionnés et cueillis à pleine maturité sur un terroir approprié.
Une recette naturelle : juste du fruit et quelques grammes de sucre.
Un procédé de pasteurisation en douceur qui préserve le goût et la couleur du fruit.

Fruit purees to store at room temperature, authentic flavours, always ready to use

Fruits are cultivated on appropriate soils and picked when fully ripe.
A natural recipe: just fruit and a few ounces of sugar.
A smooth pasteurisation process to preserve the taste and colour of fruit.

De nombreux atouts :

- Une recette entièrement naturelle
- Un produit prêt à l'emploi
- Un conditionnement pratique : pack rigide et bouchon refermable
- Un nouveau design avec une meilleure lisibilité des parfums
- Un procédé de pasteurisation tout en douceur
- Une gamme variée
- Une multitude d'applications

LES UTILISATIONS

Sorbets, crèmes glacées, mousses de fruit, bavares, charlottes, pâtes de fruit, entremets pâtisseries et glacés, coulis, nappages, glaces italiennes, granita, cocktails (peut être utilisé au blender, au shaker ou directement au verre)...

LA GAMME

- Abricot
- Ananas
- Banane
- Cassis
- Citron
- Fraise
- Framboise
- Griotte
- Litchi
- Mandarine
- Mangue
- Myrtille
- Passion
- Pêche blanche
- Poire
- Pomme verte

Les mélanges de fruits :

- Mojito
- Pabana
- Pina colada
- Red berries

Many advantages :

- A recipe completely natural
- A ready to use product
- A convenient packaging : rigid pack and reclosable cap
- A new design, easy to read with photos of fruits
- A suitable process of pasteurisation
- A wide range
- A lot of applications

APPLICATIONS

Sorbets, ice creams, fruit mousses, bavares and charlotte desserts, toppings, fruit jellies, iced and pastry desserts, coulis, "miroir" glazes, gelato, granita, cocktails (can be used in a shaker, in a blender or directly in a glass)...

THE RANGE

- Apricot
- Pineapple
- Banana
- Blackcurrant
- Lemon
- Strawberry
- Raspberry
- Morello cherry
- Lychee
- Mandarin
- Mango
- Blueberry
- Passion
- White peach
- Pear
- Green apple

Mix of fruits:

- Mojito
- Pabana
- Pina colada
- Red berries



LES PURÉES AMBIANTES : MODE D'EMPLOI ET SUGGESTIONS

Prêtes à l'emploi, elles garantissent une grande souplesse d'utilisation et offrent des possibilités d'applications illimitées. Côté pâtisserie ou côtés bar, laissez libre cours à votre créativité !

Côté Bar avec les mélanges de fruits...

AU VERRE

- ⊕ 10 cl de purée (=1/3)
- ⊕ 10 cl de jus de fruits, soda ou lait (=1/3)
- ⊕ 5 glaçons (=1/3)

AU BLENDER ou EN MACHINE GRANITA

- ⊕ 1/3 de glace ou d'eau
- ⊕ 2/3 de purée

Côté Glace et Côté Pâtisserie...

Tous les usages d'une purée de fruit classique.

PUREES TO STORE AT ROOM TEMPERATURE : INSTRUCTIONS FOR USE AND SUGGESTIONS

Ready to use, these purees offer high flexibility and unlimited recipes possibilities. Pastry chef or barman, give free rein to your creativity !

In the Bar with mix of fruits...

IN A GLASS

- ⊕ 10 cl of puree (=1/3)
- ⊕ 10 cl of juice, soda or milk (=1/3)
- ⊕ 5 ice cubes (=1/3)

IN A BLENDER or IN GRANITA MACHINE

- ⊕ 1/3 of ice or water
- ⊕ 2/3 of purée

Ice-Cream and Pastry...

All uses of a classic fruit puree.

LE SERVICE RAVIFRUIT

**" Pâtissier et Barman 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 Chef Ravifruit en direct.

RAVIFRUIT SERVING YOU

Pastry chef and bar tenders at your service:

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

LE CONDITIONNEMENT - PACKAGING

Carton de 6 boîtes de 1kg.
Case of 6x1kg box.

LA CONSERVATION - STORAGE

A conserver au sec à l'abri de la chaleur pendant 14 mois suivant la date de fabrication. Après ouverture, conserver au frais entre 0 et 4°C et consommer rapidement.

Store in a cool, dry place. Best before 14 months after the date of manufacture. After opening, keep refrigerated between 0 and 4°C and consume within a few days.

LA PALETTISATION - PALLETISATION

		Palette/Pallet 80x120
Dimensions carton (mm)	Case size (mm)	220x150x235
Unités / Carton	Units / Case	6
Cartons / Couche	Cases / Layer	25
Couches / Palette	Layers / Pallet	5
Cartons / Palette	Cases / Pallet	125
Poids net / Palette	Net weight / Pallet	750 kg

RAVIFRUIT

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

Votre distributeur :

Your distributor :

