



Compotées de fruits



Main Sponsor



Les compotées de fruits, un goût frais et authentique, une texture incomparable

Signées Christophe Michalak, les compotées de fruits associent praticité et qualité. Elles sont prêtes à l'emploi et riches en morceaux de fruits. Retrouvez toute la saveur du fruit légèrement compoté.

"Les compotées sont le fruit de longues recherches et mises au point, je suis particulièrement fier de leurs goûts et textures, elles me permettent de rationaliser et d'exceller dans mon travail de tous les jours. J'espère pouvoir en faire contribuer tous mes collègues professionnels..." Christophe Michalak

Fruit compotées, a fresh and authentic taste, an incomparable texture

Created by Christophe Michalak, fruit compotées combine practicality and quality. They are ready-to-use and rich in fruit pieces. Recover all the flavour of lightly stewed fruit.

"Compotées are the fruit of a long R&D process. I am especially proud of the tastes and textures created, which help me streamline and excel in my everyday work. I hope all my colleagues will also be able to benefit from them..." Christophe Michalak

LES PRÉPARATIONS ET PRODUITS "SERVICE"
PREPARATIONS AND "SERVICE" PRODUCTS



De nombreux atouts :

- Un produit prêt à l'emploi
- Une texture riche en morceaux de fruits
- Des fruits rigoureusement sélectionnés
- Des mariages originaux
- De nombreuses possibilités d'applications

LES UTILISATIONS

Garnitures de macarons, fonds de tartes et gâteaux, fourrages, desserts au verre et à l'assiette, recettes de cuisine, tartines, crèmes brûlées aux fruits, gratins de fruits, accompagnements pour yaourts, fromages blancs, marbrage des glaces et sorbets... Pour certaines applications (garniture de macarons, insert...), il est nécessaire d'ajouter 16 g de gélatine (200 Bloom) par kg de compotée.

LA GAMME

- L'abricot, souligné d'une délicate touche d'amande amère
- L'ananas et ses notes exotiques de vanille et coco
- Les fruits rouges composés de fraise, framboise, griotte, groseille, mûre, myrtille (existe aussi en 1kg surgelée - conditionnement 5 x 1kg)
- La clémentine, issue de clémentines de Corse IGP (Indication Géographique Protégée)
- La mangue-passion, toute la puissance de 2 fruits exotiques incontournables, soulignée d'une pointe de citron vert
- La myrtille, nouvelle compotée issue de myrtilles sauvages soulignées d'une subtile pointe de yuzu

Many advantages :

- A ready-to-use product
- A texture rich in fruit pieces
- A strict selection of fruit
- Original flavours
- Numerous applications

APPLICATIONS

Macaroon fillings, tart and cake bases, fillings, desserts served in glasses or on plates, cuisine recipes, spreads, fruit crème brûlée, fruit gratins, accompaniment to yoghurt, fromage blanc, marbling ice cream and sorbet, and more... For some applications (macaroon and cake filling...) it is advisable to add 16 g of gelatine (200 Bloom) for 1 kg of compotée.

THE RANGE

- Apricot with an underlying hint of bitter almond
- Pineapple with exotic vanilla and coconut notes
- Red berries composed of strawberries, raspberries, morello cherries, redcurrants, blackberries, blueberries (also available in 1kg deep-frozen format - packaged as 5 x 1kg)
- Clementine, from PGI Corsica clementines (Protected Geographical Indication)
- Mango and passion fruit, all the power of two of the most popular tropical fruits, set off by a delicious twist of lime
- Blueberry, new compotée made of wild blueberry enhanced by a subtle touch of Yuzu



LES COMPOTÉES DE FRUITS : SUGGESTIONS D'UTILISATION - FRUIT COMPOTÉES : SUGGESTIONS FOR USE



Garniture : possibilité de garnir des fours secs ou des cakes.
Filling : to fill fours secs or cakes.



Glace marbrée : possibilité de marbrer un sorbet ou une glace.
Marbled ice cream : for marbling sorbet or ice cream.



Entremets : possibilité de tartiner le biscuit d'un entremets.
Desserts : for spreading on a biscuit dessert base.

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

LE CONDITIONNEMENT - PACKAGING

Bac plastique de 2,5 kg avec couvercle d'inviolabilité pour une hygiène parfaite et une sécurité alimentaire totale, également disponible en 1kg (fruits-rouges).
2.5kg plastic tub with a tamper-evident lid for perfect hygiene and infallible food safety, also available in 1kg (red fruits compote).

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.

LA PALETTISATION - PALLETISATION

		Palette/Pallet 80x120	Palette/Pallet 100x120
Dimensions carton (mm)	Case size (mm)	300x175x139	300x175x139
Unités / Carton	Units / Case	2	2
Cartons / Couche	Cases / Layer	16	20
Couches / Palette	Layers / Pallet	10	10
Cartons / Palette	Cases / Pallet	160	200
Poids net / Palette	Net weight / Pallet	800 kg	1000 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 :

