



Fruits surgelés



Main Sponsor



Les fruits surgelés IQF,
la saveur et la texture du fruit cueilli à pleine maturité

Cultiver dans le respect de la nature et des fruits.
Calibrer, trier... pour éliminer tout fruit vert, trop mûr ou abîmé.
Toute notre expertise pour vous garantir qualité et disponibilité en toutes saisons.

Individually Quick Frozen Fruits,
the natural flavour and texture of fruit picked when fully ripe

Cultivating, respecting nature and fruits.
Classifying, selecting... to exclude any damaged, immature or overripe fruit.
Our expertise guarantees you top quality and availability whenever the season.

LES FRUITS SURGELÉS IQF
INDIVIDUALLY QUICK FROZEN FRUIT



De nombreux atouts :

- Des fruits parfaits, soigneusement sélectionnés pour chacune de vos applications
- Garantir une régularité gustative et visuelle toute l'année
- Une tenue à la décongélation sans pareil pour vous offrir toutes les caractéristiques du fruit frais
- Une large palette de couleurs et de saveurs

LES UTILISATIONS

Garnitures de tartes, décorations et inclusions dans les entremets, mignardises, gâteaux individuels... Ingrédients pour desserts à l'assiette, salades de fruits, confitures et compotées de fruits, sorbets, préparations culinaires...

LA GAMME

Abricot oreillons	Mangue cubes (20 x 20)	Pomme cubes (10 x 10)
Airelle	Mangue quartiers	Pomme tranches
Ananas tranches	Marron épluché	Quetsche oreillons
Cassis égrappé	Mélange fruits rouges "sélection" (6 fruits)	Rhubarbe morceaux
Quarts de figue	Mélange fruits rouges "classic" (4 fruits)	Les zestes :
Fraise Senga sengana	Mirabelle oreillons	Zeste citron semoule
Fraise des bois cultivée	Mûre cultivée	Zeste orange semoule
Framboise "classic"	Mûre sauvage	Zeste citron vert - combava
Framboise Williamette	Myrtille sauvage (Europe)	
Framboise brisures	Myrtille de France	
Griotte dénoyautée	Myrtille sauvage du Canada	
Groseille rouge grappe		
Groseille		

Certains parfums existent également en sachet de 10kg. Pour plus d'informations, voir la fiche gamme

Many advantages:

- Perfect fruit, carefully selected for all your culinary applications.
- Ensure a visual and taste regularity all year long.
- Defrosts extremely well to offer you all the characteristics of fresh fruit.
- A wide pallet of colours and flavours

APPLICATIONS

Use as a pie filling or tart garnish, to decorate or in recipes for sweets, individual sweet petits-fours, cakes, etc. Use as an ingredient in plated desserts, fruit salad, jam, ...

THE RANGE

Apple cubes (10 x 10)	Mango quarters	Summer fruit mix selection (selection of 6 fruits)
Apple slices	Mirabelle plum halves	Summer fruit mix classic (selection of 4 fruits)
Apricot halves	Pitted morello cherry	
Cultivated blackberry	Pineapple slices	Peels:
Wild blackberry	Quetsche halves	Granulated lemon peel
Strigged blackcurrant	Classic raspberry	Granulated orange peel
Wild blueberry (Europe)	Williamette raspberry	Granulated Kaffir lime peel
Blueberry from France	Raspberry crumbs	
Canadian wild blueberry	Redcurrant strigs	
Peeled chestnut	Redcurrant	
Fig quarters	Rhubarb pieces	
Lingonberry	Senga sengana strawberry	
Mango cubes (20 x 20)	Wild strawberry (cultivated)	

Some flavours are available in 10 kgs bags. For more information, see on product list.



LES FRUITS SURGELÉS : MODE D'EMPLOI

Tartes à cuire : garnir le fond de pâte crue et éventuellement une crème avec les fruits non décongelés et cuire aussitôt. Napper d'un glaçage neutre.

Tarte fond déjà cuit : décorer avec les fruits encore surgelés et napper avec un glaçage neutre.

Verrine & entremets : poêler, flamber ou faire rôtir au four les fruits (abricot, ananas, mangue, pomme, poire...) pour un résultat encore plus gourmand avant de garnir les entremets et les verrines ou ajouter directement les fruits congelés (framboises, myrtilles, cassis...) dans les mousses, crèmes ou bavaroises.

Salade de fruits : idéal pour la réalisation de salades de fruits frais ou pochés (dans un sirop léger).

En gratin de fruit.

En décor : desserts à l'assiette, entremets, verrines...

CONSEILS D'UTILISATIONS

Pour conserver toutes les qualités organoleptiques du fruit, nous vous conseillons de le décongeler environ 12h à 4°C (réfrigérateur). Vous pouvez aussi le décongeler à température ambiante (environ 8h).

FROZEN FRUIT: INSTRUCTIONS FOR USE

Baked tarts: line the dish with raw pastry and a cream if using, add the fruit without defrosting and bake immediately. Coat with a neutral glaze.

Pre-baked tart case: decorate with the frozen fruit and coat with a neutral glaze.

Verrines & entremets: for more gourmet delight, you can fry, flambé (apricot, pineapple, mango, apple, pear, etc.) or roast it in the oven. Then use it to decorate the desserts or verrines. Alternatively, use the fruit frozen (raspberries, blueberries, blackcurrants, etc.) directly in mousses, creams or Bavarian creams.

Fruit salad: ideal for making fruit salads, using fruit either fresh or poached in a light syrup.

In a fruit gratin.

As a decoration: for plated desserts, entremets, verrines...

SUGGESTIONS FOR USE:

To preserve all of the fruit organoleptic qualities, we recommend defrosting it for around 12 hours at 4°C (refrigerator). It can also be defrosted at room temperature (for around 8 hours).

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

Sachet / Plastic bag : 8 x 500g - 12 x 500g - 3 x 1kg - 5 x 1kg - 2 x 2,5kg - 4 x 2,5kg - 10kg vrac / bulk
Barquette plastique / Plastic tray : 6 x 200g - 6 x 500g

LA CONSERVATION - STORAGE

A conserver à -18°C et à consommer dans les 3 ans qui suivent la fabrication. Ne pas recongeler un produit décongelé.

A conserver au frais après ouverture et consommer rapidement. Keep frozen at -18°C and use within 3 years after production. Do not refreeze after defrosting. Once open, keep refrigerated and use rapidly.

LA PALETTISATION - PALLETISATION

		Palette / Pallet 80x120			
		8 x 500g	5 x 1kg	2 x 2,5kg	4 x 2,5kg
Unités / Carton	Units / Case	8	5	2	4
Cartons / Couche	Cases / Layer	9	12	12	9
Couches / Palette	Layers / Pallet	8	9	9	5
Cartons / Palette	Cases / Pallet	108	72	108	45
Poids net / Palette	Net weight / Pallet	288	540	540	450

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 :

