



PARTENAIRE ENGAGÉ
DE LA TERRE À L'ASSIETTE

Cap'Boutique

FR - DE - EN

COLLECTION 2022
KOLLEKTION 2022
COLLECTION 2022

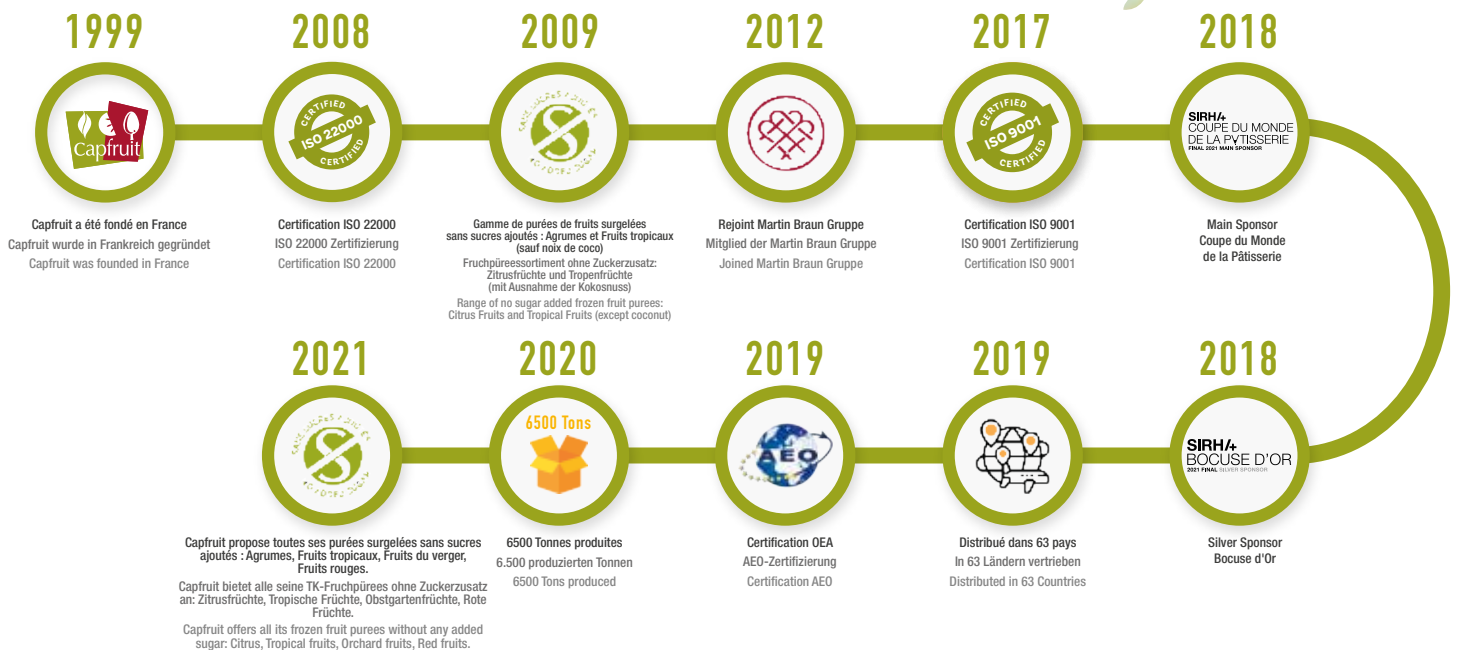
SIRH+
COUPE DU MONDE
DE LA PÂTISSERIE
FINAL 2021 MAIN SPONSOR

SIRH+
BOCUSE D'OR
2021 FINAL SILVER SPONSOR



MARTIN BRAUN GRUPPE





**Capfruit,
Partenaire Engagé de la Terre à l'Assiette.**

Aux côtés des agriculteurs, à la recherche de la meilleure adéquation entre les terroirs et les variétés de fruit, Capfruit accompagne les professionnels des métiers de bouche, afin de promouvoir leurs techniques, défendre leurs traditions, tout en valorisant l'innovation pour faire briller leur savoir-faire, partout dans le monde.

Main Sponsor de la Coupe du Monde de Pâtisserie et Silver Sponsor du Bocuse d'Or, Capfruit se réjouit de cet engagement qui contribue à la promotion des métiers de bouche.

**Capfruit,
engagierter Partner von der Erde bis zum Teller.**

Auf der Suche nach der besten Abstimmung zwischen Terroirs und Fruchtarten zusammen mit Landwirten unterstützt Capfruit Gastronomiefachleute, um ihre Techniken zu fördern, ihre Traditionen zu verteidigen und gleichzeitig Innovationen zu fördern, um ihr Kenntnis in der Welt erstrahlen zu lassen.

Hauptsponsor des World Pastry Cup und Silbersponsor des Bocuse d'Or freut sich Capfruit über dieses Engagement, das zur Förderung der Gastronomie beiträgt.

**Capfruit,
partner committed from the land to the plate.**

Working hand in hand with growers searching for the best association between terroirs and fruit varieties, Capfruit accompanies gastronomy professionals in order to promote their techniques, defend their traditions, while capitalizing on innovation to raise their savoir-faire to the highest levels of fame, everywhere in the world.

As a Main Sponsor of the World Pastry Cup and a Silver Sponsor of Bocuse d'Or, Capfruit is thrilled to be part of this commitment which contributes to broaden the reputation of Chefs throughout these events.





ENGAGEMENT VERS L'EXCELLENCE VERPFLICHTUNG FÜR EXZELLENZ COMMITMENT TO EXCELLENCE



PROPOSER DES PRODUITS AUTHENTIQUES, NATURALITÉ, GOÛT, S'ENGAGE DANS LE RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT

BIETET AUTHENTISCHE, NATÜRLICHE, GESCHMACKVOLLE PRODUKTE UND VERPFLICHTET SICH ZUM RESPEKT DER UMWELT

OFFERS AUTHENTIC, NATURAL, FULL OF TASTE PRODUCTS AND COMMITS TO RESPECT FOR ENVIRONMENT



GARANTIR LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE, LA TRAÇABILITÉ, UNE RIGUEUR STRICTE DANS LES PROCESSUS, L'HYGIÈNE DE SON OUTIL DE TRAVAIL ET DE SES PRODUITS

GARANTIE DER LEBENSMITTELSICHERHEIT, RÜCKVERFOLGBARKEIT, STRENGE STÄRKE IN PROZESSEN, HYGIENE DES ARBEITSWERKZEUGS UND DER PRODUKTE

GUARANTEEING FOOD SAFETY, TRACEABILITY, STRICT RIGOR IN PROCESSES, HYGIENE OF ITS EQUIPMENTS AND ITS PRODUCTS



ASSURER UNE PERFORMANCE ÉLEVÉE, UN SAVOIR-FAIRE ET UNE ORGANISATION EFFICACES

HOHE LEISTUNG, EFFIZIENTE KNOW-HOW UND ORGANISATION

ENSURING HIGH PERFORMANCE, THANKS TO EFFICIENT KNOW-HOW AND ORGANIZATION



INVESTIR, INNOVER, PROPOSER UNE CREATIVITÉ FORTE, UN FORT DYNAMISME ET ÊTRE RESOLUMENT MODERNE

INVESTIEREN, INNOVIEREN, STARKE KREATIVITÄT BIETEN, STARKE DYNAMIK UND RESOLUT MODERN SEIN

INVESTING, INNOVATING, OFFERING STRONG CREATIVITY, STRONG DYNAMISM AND BEING RESOLUTELY MODERN



SATISFAIRE ET FIDÉLISER LES PROFESSIONNELS UTILISATEURS, PROPOSER UNE PROXIMITÉ, UNE FLEXIBILITÉ FORTS, GRÂCE A UN ACCOMPAGNEMENT SPÉCIFIQUE

PROFESSIONNELLE ANWENDER ZUFRIEDENSTELLEN UND HALTEN, STARKE NÄHE UND FLEXIBILITÄT DANK SPEZIELLER UNTERSTÜTZUNG BIETEN

SATISFY AND RETAIN PROFESSIONAL USERS, OFFER STRONG PROXIMITY AND FLEXIBILITY, THANKS TO SPECIFIC SUPPORT



ENTRETIENIR UNE NOTORIÉTÉ FORTE, GRÂCE A UNE COMMUNICATION CIBLEE, REFLET DE NOTRE CONVIVALITÉ ET NOTRE PASSION

EINE STARKE BEKANNTHEIT ERHALTEN, DURCH GEZIELTE KOMMUNIKATION, DIE UNSERE GESELLSCHAFTLICHKEIT UND UNSERE LEIDENSCHAFT SPIEGELT

MAINTAIN A STRONG REPUTATION, THANKS TO A TARGETED COMMUNICATION, REFLECTING OF OUR CONVIVIALITY AND OUR PASSION

POLITIQUE D'ENTREPRISE CAPFRUIT

Dans le cadre de sa gouvernance et de sa stratégie, CAPFRUIT entreprend une démarche de Responsabilité Sociétale de l'Entreprise (RSE).

En tant que membres d'une Équipe engagée, nous nous investissons et mobilisons l'ensemble de nos collègues pour :

- respecter l'intérêt de nos clients, en renforçant notre organisation, dont le fondement repose sur la conformité aux exigences de la norme ISO 22000, ainsi que le suivi des exigences et évolutions légales et réglementaires des pays dans lesquels nos produits sont commercialisés. Nous assurons :
 - des critères qualité stricts dans la fabrication de nos produits, afin de les préserver de toute contamination alimentaire,
 - une conformité de nos processus de production aux règles, méthodes et standards définis,
 - l'utilisation d'un outil de production innovant et récent,
- proposer une offre commerciale de produits authentiques,
- respecter l'ensemble des obligations faites à l'employeur, afin d'assurer la santé et la sécurité de nos collaborateurs et améliorer leurs conditions de travail,
- minimiser l'impact de notre activité sur l'environnement.

L'engagement de chacun des membres de notre Équipe et un système de Management QHSE intégré accroissent notre connaissance des marchés sur lesquels nous intervenons, nous permettent de répondre, de manière plus efficace et précise, aux demandes de nos clients. Ces expériences enrichissent notre système de gouvernance qui repose sur l'amélioration continue de nos règles de fonctionnement.

UNTERNEHMENSPOLITIK VON CAPFRUIT

Im Rahmen einer verantwortungsbewussten Unternehmensführung und Strategie verfolgt CAPFRUIT einen Corporate Social Responsibility (CSR)-Ansatz.

Als Mitglieder eines verpflichten Teams investieren wir und mobilisieren alle unsere Kollegen, um:

- die Interessen unserer Kunden zu wahren, indem wir unsere Organisation stärken, deren Grundlage auf Einhaltung der Anforderungen von ISO 22000 basiert, und indem wir die gesetzlichen und regulatorischen Anforderungen und Entwicklungen in den Ländern, in denen unsere Produkte vermarktet werden, überwachen. Wir bieten:
 - strengste Qualitätskriterien bei der Herstellung unserer Produkte, um sie vor jeglicher Lebensmittelverunreinigung zu schützen;
 - die Einhaltung vorgegebener Regeln, Methoden und Standards bei unseren Herstellungsprozessen;
 - der Einsatz innovativer und aktueller Produktionswerkzeuge,
- ein authentisches Produktsortiment anzubieten;
- allen Verpflichtungen eines Arbeitgebers nachzukommen, die Gesundheit und Sicherheit unserer Mitarbeiter zu gewährleisten und ihre Arbeitsbedingungen zu verbessern;
- die Auswirkungen unserer Tätigkeit auf die Umwelt zu minimieren.

Durch die Verpflichtung jedes Mitglieds unseres Teams und ein integriertes QHSU-Managementsystem, können wir unser Wissen bezüglich der Märkte, in denen wir tätig sind, vertiefen und effektiver und präziser auf die Anforderungen unserer Kunden reagieren. Diese Erfahrungen bereichern unser Governance-System, das auf der kontinuierlichen Verbesserung unserer Betriebsregeln basiert.

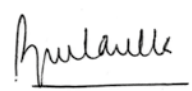
CAPFRUIT CORPORATE POLICY

As part of its governance and strategy, CAPFRUIT undertakes a Corporate Social Responsibility (CSR) approach.

As members of a committed team, we invest and mobilize all our colleagues to:

- protect the interests of our customers, by strengthening our organization, the foundation of which is based on compliance with the requirements of ISO 22000, as well as monitoring the legal and regulatory requirements and developments in the countries in which our products are marketed. We guarantee:
 - strict quality criteria in the manufacture of our products, to protect them from any food contamination;
 - compliance of our production processes with defined rules, methods and standards;
 - the use of an innovative and recent equipment,
- offer an authentic product range;
- comply with all obligations made to the employer, to ensure the health and safety of our employees and improve their working conditions;
- minimize the impact of our activity on the environment.

The commitment of each member of our team and an integrated QHSE management system increase our knowledge of the markets in which we operate, allowing us to respond more effectively and precisely to our customers' requests. These experiences enrich our system of governance, which is based on the continuous improvement of our operating rules.



Rodolphe CASELLA
Directeur Général
Geschäftsführer
CEO
Head of Martin Braun Gruppe Asia-Pacific



Sonia FORCHERON
Directrice Générale Adjointe
Stellvertretender Geschäftsführerin
COO



Sindy BIENFAIT
Responsable Information,
Administration, Finance
Abteilungsleiter Information,
Verwaltung & Finanzen
Information, Administration
& Finance Manager



Lucile BOHERE
Responsable QHSE
Abteilungsleiter QHSU
QHSE Manager



Elodie PAQUET
Responsable RH
Abteilungsleiter Personal
HR Manager



LE FRUIT SIMPLEMENT
Notre engagement naturalité

EINFACH FRUCHT
Unsere Verpflichtung zur Natürlichkeit

SIMPLY FRUIT
Our commitment to naturalness

DES PURÉES, PUR FRUIT

Depuis 2009, les gammes Agrumes et Fruits Tropicaux (hors noix de coco) sont proposées, sans sucres ajoutés, autres que ceux naturellement présents dans le fruit. À partir de 2021, toutes les références surgelées, commercialisées à la marque Capfruit, ne seront proposées qu'en sans sucres ajoutés.

Une transformation respectueuse du fruit

Nous réduisons les étapes de transformation du fruit au strict nécessaire, afin d'en préserver les qualités organoleptiques, tout en garantissant la sécurité alimentaire:

- certaines purées de fruits peuvent contenir un antioxydant, pour éviter l'oxydation de certains fruits sensibles (pêche, pomme, coing, figue de Provence, rhubarbe, abricot) ;
- d'autres peuvent être pasteurisées, afin d'éliminer tout risque bactériologique ou d'inactiver l'enzyme responsable de l'oxydation des fruits sensibles.

Des productions au fil des saisons

Nos gammes Fruits du Verger, Fruits Rouges, Agrumes et Fruits Tropicaux comprennent 49 références de fruits.

L'équilibrage des recettes...

En pâtisserie, glacerie, chocolaterie, les purées sans sucres ajoutés offrent la possibilité d'adapter les recettes à la demande grandissante des consommateurs, en produits sains et moins sucrés. En cuisine, c'est tout un monde de possibilités qui se dévoile.

PÜREES, REINE FRUCHT

Seit 2009 werden die Sortimente Zitrusfrüchte und Tropenfrüchte (ohne Kokos) ohne Zuckerzusätze angeboten, die nicht natürlich in der Frucht enthalten sind. Ab 2021 werden alle unter der Marke Capfruit vermarkteten TK-Pürees nur ohne Zuckerzusatz angeboten.

Eine respektvolle Verwandlung der Frucht

Wir reduzieren die Verarbeitungsschritte der Frucht auf das unbedingt Notwendige, um die organoleptischen Eigenschaften zu erhalten und gleichzeitig die Lebensmittelsicherheit zu gewährleisten:

- einige Fruchtpürees können ein Antioxidans enthalten, um die Oxidation bestimmter empfindlicher Früchte (Pfirsich, Apfel, Quitte, Provence-Feige, Rhabarber, Aprikose) zu verhindern;
- andere können pasteurisiert werden, um jegliches bakteriologische Risiko auszuschließen oder das Enzym zu inaktivieren, das für die Oxidation empfindlicher Früchte verantwortlich ist.

Produktionen zu allen Jahreszeiten

Unsere Sortimente Obstgartenfrüchte, Rote Früchte, Zitrusfrüchte und Tropische Früchte umfassen 49 Fruchtssorten.

Ausgewogene Rezepturen...

In Konditoreien, Eisdieleen, Schokoladengeschäften bieten Pürees ohne Zuckerzusatz die Möglichkeit, Rezepturen an die wachsende Nachfrage der Verbraucher nach gesunden und weniger süßen Produkten anzupassen. In der Küche entfaltet sich eine ganze Welt der Möglichkeiten.

PUREES, PURE FRUIT

Since 2009, the Citrus and Tropical Fruit ranges (excluding coconut) have been offered, without added sugars, other than those naturally present in the fruit. From 2021, all frozen fruit purees, marketed under the Capfruit brand, will only be offered in a version without added sugars.

A respectful transformation of the fruit

We reduce the processing steps of the fruit to what is strictly necessary, in order to preserve its organoleptic qualities, while guaranteeing food safety:

- some fruit purees may contain an antioxidant, to prevent the oxidation of certain sensitive fruits (peach, apple, quince, Provence fig, rhubarb, apricot);
- others can be pasteurized, in order to eliminate any bacteriological risk or to inactivate the enzyme responsible for the oxidation of sensitive fruits.

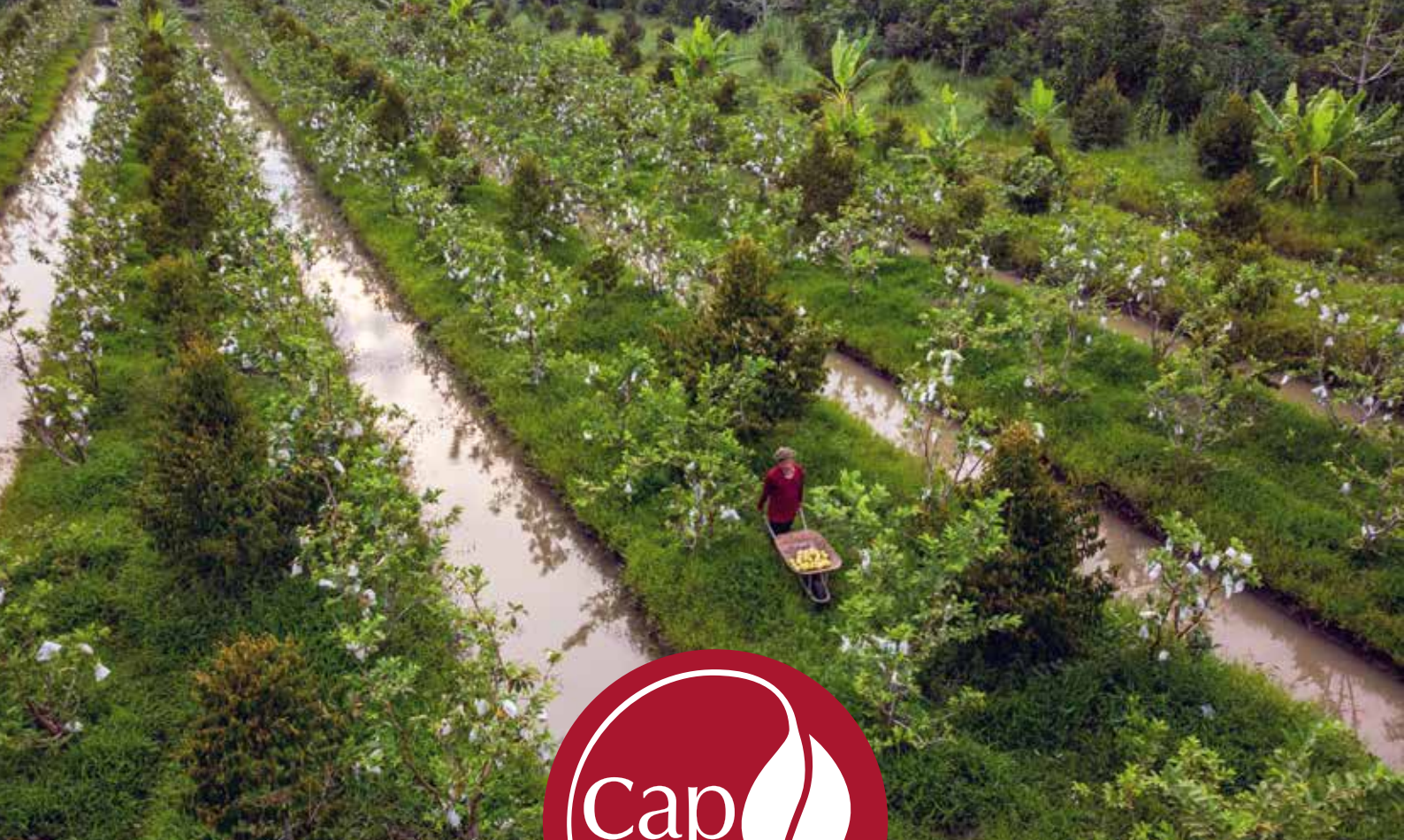
Productions throughout the seasons

Our Orchard Fruits, Red Fruits, Citrus Fruits and Tropical Fruits ranges include 49 types of fruits.

Balancing recipes...

In pastry shops, ice cream parlors, chocolate shops, purees without added sugars offer the possibility of adapting recipes to growing consumer demand for healthy and less sweet products. In the kitchen, a whole world of possibilities unfolds.





NOTRE ENGAGEMENT

Transparence et traçabilité

UNSERE VERPFLICHTUNG

Transparenz und Rückverfolgbarkeit

OUR COMMITMENT

Transparency and traceability

Développer un partenariat durable avec des producteurs engagés et identifiés

En étroite collaboration avec nos partenaires producteurs, nous établissons des contrats de culture qui nous engagent mutuellement sur une durée, un tarif et un type de variété, cultivée spécialement pour CAPFRUIT. Cette recherche constante intègre aussi la sélection et la mise en avant de producteurs de fruits, issus de terroirs spécifiques labélisés, tels que les IGP (Indication Géographique Protégée).

Identifier et sélectionner les variétés correspondant à vos attentes

Nous avons, chez nos partenaires producteurs, des parcelles dédiées sur lesquelles nous réalisons des essais variétaux, afin de mieux connaître le fruit et son environnement. Nous identifions des variétés parfaitement adaptées à la transformation en purée, sans altérer les qualités organoleptiques du fruit, pour des produits irréprochables.

Maîtriser les intrants utilisés pour la culture

Nous réalisons un suivi agronomique individualisé, en nous basant sur un carnet de récolte, défini conjointement avec le producteur, et des analyses des résidus de pesticides, réalisées sur chaque lot reçu. Nous parvenons à réduire au strict minimum l'utilisation de pesticides, tout en renforçant la sécurité alimentaire de nos produits.

Entwicklung einer dauerhaften Partnerschaft mit engagierten und identifizierten Produzenten

In enger Zusammenarbeit mit unseren Erzeugerpartnern schließen wir Anbauverträge ab, die uns gegenseitig zu einer Dauer, einem Preis und einer speziell für CAPFRUIT angebauten Sorte verpflichten. Diese ständige Forschung umfasst auch die Auswahl und Förderung von Obstproduzenten aus bestimmten gekennzeichneten Terroirs, wie z. B. IGP (Protected Geographical Indication).

Identifizierung und Wahl der Sorten, die Ihren Erwartungen entsprechen

Mit unseren Erzeugerpartnern haben wir spezielle Parzellen, auf denen wir Sortenversuche durchführen, um die Frucht und ihre Umgebung besser zu verstehen. Wir identifizieren Sorten, die sich perfekt für die Verarbeitung zu Pürees eignen, ohne die organoleptischen Eigenschaften der Früchte zu verändern, um einwandfreie Produkte zu erhalten.

Kontrollen für die Kultivierung verwendeten Inputs

Wir führen ein individuelles agronomisches Monitoring auf Basis eines gemeinsam mit dem Erzeuger definierten Ernteprotokolls und Analysen auf Pestizidrückstände für jede eingegangene Charge durch. Wir schaffen es, den Einsatz von Pestiziden auf ein absolutes Minimum zu reduzieren und gleichzeitig die Lebensmittelsicherheit unserer Produkte zu verbessern.

Develop a lasting partnership with committed and identified producers

In close collaboration with our producer partners, we establish cultivation contracts that commit us mutually to a duration, a price and a type of variety, cultivated especially for CAPFRUIT. This constant research also includes the selection and promotion of fruit producers from specific labeled terroirs, such as IGP (Protected Geographical Indication).

Identify and select the varieties corresponding to your expectations

With our producer partners, we have dedicated plots on which we carry out varietal trials, in order to better understand the fruit and its environment. We identify varieties perfectly suited to processing into purees, without altering the organoleptic qualities of the fruit, for flawless products.

Control the inputs used for cultivation

We carry out individualized agronomic monitoring, based on a harvest log, defined jointly with the producer, and analyzes of pesticide residues, carried out on each batch received. We manage to reduce the use of pesticides to an absolute minimum, while improving the food safety of our products.



Développement d'une gamme « prête à l'emploi » propre

Après le sourcing « de la Terre à l'Assiette » et la traçabilité des approvisionnements, les Créations proposant des recettes inédites, Capfruit tente l'assemblage d'ingrédients autour de la purée de fruits. Fruit'Soft, une préparation pour glace à l'italienne est un premier essai. Réalisé à partir de produits naturels, sans additifs, ni conservateurs, cette gamme réduite est prête à l'emploi, 100% végétal, sans lactose, sans caséine et certifiée Vegan. D'autres applications sont à l'étude, pour répondre aux attentes grandissantes des Chefs.

Entwicklung eines sauberen „ready to use“ Sortiments

Nach der Beschaffung "von der Erde auf den Teller" und der Rückverfolgbarkeit der Vorräte, den Kreationen, die Originalrezepte anbieten, versucht Capfruit, Zutaten rund um Fruchtピューree zu mischen. Fruit'Soft, eine italienische Eiscrememischung, ist ein erster Versuch. Hergestellt aus Naturprodukten, ohne Zusatz- oder Konservierungsstoffe, ist dieses reduzierte Sortiment gebrauchsfertig, 100 % pflanzlich, laktosefrei, kaseinfrei und vegan zertifiziert. Andere Anwendungen werden untersucht, um den wachsenden Erwartungen der Köche gerecht zu werden.

Development of a clean "ready to use" range

After sourcing "from the Land to the Plate" and the traceability of supplies, the Creations offering original recipes, Capfruit is trying to blend ingredients around fruit puree. Fruit'Soft, an Italian ice cream mix is a first try. Made from natural products, without additives or preservatives, this reduced range is ready to use, 100% plant-based, lactose-free, casein-free and certified Vegan. Other applications are being studied, to meet the growing expectations of Chefs.

**PARTENAIRE ENGAGÉ
VERPFLICHTER PARTNER
COMMITTED PARTNER**

Capfruit,
partenaire des plus grands événements de
la gastronomie !

En 2018, fort de son savoir-faire et son engagement « de la terre à l'assiette », Capfruit se lançait dans l'aventure de la Coupe du Monde de la Pâtisserie en devenant Main Sponsor de la compétition.

Les 24 et 25 Septembre 2021 et pour la 4^{ème} année consécutive, l'entreprise française renouvelle l'expérience et fournit les Chefs les plus réputés du moment en purées de fruits « Sans Sucres Ajoutés » sur l'épreuve attendue des entremets glacés.

Fière de soutenir les grands noms de la profession, Capfruit est également Silver Sponsor du Bocuse d'Or, qui se déroule les 26 et 27 septembre prochains sur le Sirha.

Ces deux partenariats, particulièrement porteurs de sens pour Capfruit, poussent la marque à innover toujours plus dans la conception pointue de ses produits.

Du sourcing parfaitement maîtrisé au choix de ses partenaires agricoles, en passant par une transformation respectueuse du fruit, l'entreprise met toutes les chances de son côté pour permettre aux cuisiniers de proposer une cuisine à la fois technique, saine et gourmande.

SIRH/+ COUPE DU MONDE DE LA PÂTISSERIE FINAL 2021 MAIN SPONSOR

Capfruit,
Partner der größten gastronomischen
Events!

Im Jahr 2018 hat sich Capfruit aufgrund seines Know-hows und seines Engagements „von der Erde auf den Teller“ auf das Abenteuer des World Pastry Cups eingelassen und wurde Hauptsponsor des Wettbewerbs.

Am 24. und 25. September 2021 und zum 4. Jahr in Folge erneuert das französische Unternehmen die Erfahrung und versorgt die derzeit berühmtesten Köche mit Fruchtpürees „ohne Zuckerzusatz“ für das erwartete Frozen Desserts-Event.

Stolz darauf, die großen Namen der Branche zu unterstützen, ist Capfruit auch ein Silber-Sponsor des Bocuse d'Or, der am 26. und 27. September im Sirha stattfindet.

Diese beiden Partnerschaften, die für Capfruit von besonderer Bedeutung sind, treiben die Marke dazu, immer mehr Innovationen im kreativen Design ihrer Produkte zu entwickeln.

Von der perfekt gemeisterten Beschaffung über die Auswahl seiner landwirtschaftlichen Partner bis hin zur Verarbeitung, die die Früchte respektiert, setzt das Unternehmen alle Möglichkeiten auf seine Seite, um es den Köchen in der Küche zu ermöglichen, eine Küche anzubieten, die gleichzeitig technisch, gesund und schmackhaft ist.

SIRH/+ BOCUSE D'OR 2021 FINAL SILVER SPONSOR

Capfruit,
partner of the biggest gastronomic events!

In 2018, on the strength of its know-how and its commitment "from the Land to the Plate", Capfruit embarked on the adventure of the World Pastry Cup by becoming the Main Sponsor of the competition.

On September 24th and 25th, 2021 and for the 4th year in a row, the French company is renewing the experience and providing the most famous Chefs of the moment with "No Added Sugar" fruit purees for the expected frozen desserts event.

Proud to support the big names in the profession, Capfruit is also a Silver Sponsor of the Bocuse d'Or, which will take place on September 26th and 27th at the Sirha.

These two partnerships, particularly meaningful for Capfruit, push the brand to innovate ever more in the cutting-edge design of its products.

From perfectly mastered sourcing to the choice of its agricultural partners, through processing that respects the fruit, the company is putting all the chances on its side to allow Chefs in the kitchen to offer a cuisine that is technical, healthy and tasty at the same time.



Découvrez nos recettes
Entdecken Sie unsere Rezepte!
Discover our recipes!

RECETTES ET CHEFS
REZEPTE & KÖCHE
RECIPES & CHEFS



Morgane Traffort



Smita Grosse



Mandy Siu



Simone Valle



Clément Higgins



Lee Adams



Baptiste Villefranque



Nicolas Guercio















Grégoire Michaud

FRUITS ROUGES



Fruits rouges - Rote Früchte - Red Fruits				FRUIT'PURÉE													
				Surgelé Tiefgefroren Frozen								Aseptique Aseptic Aseptic					
Fruit Frucht Fruit	Variété Vielfalt Variety	Origine Ursprung Origin		2 x 1 kg	P	S	3 x 5 kg	P	S	1 x 20 kg	P	S	5 x 1 kg	P	S		
S (%): Sucre ajouté - Zuckerzusatz - Added sugar / P: Pasteurisé - Pasteurisiert - Pasteurized (□ Matières premières seulement - Nur Rohstoffe - Raw materials only) (■ Produit fini - Endprodukt - Finished product)																	
	Cassis Schwarze Johannisbeere Blackcurrant	Black Down	France Frankreich		11061003	■		11970000	■								
		Noir de Bourgogne, Black Down	France Frankreich		11051003	■		11980000	■								
		Tiben	Pologne Polen											17040000	■	10,0%	
		Tiben	Pologne Polen					11740177	■								
	Fraise Erdbeere Strawberry	Sabrina, Senga	Maroc, Pologne Morocco, Polen		11111003		10,0%	11780000		10,0%	11590000		10,0%				
		Sabrina	Maroc Morocco					11780177									
		Senga	Pologne Polen		16091003									17060000	■	10,0%	
	Fraise des bois & fraise Mara des bois Walderbeere & Erdbeere Mara des Bois Wild strawberry & strawberry mara des bois	Reine des Vallées, Mara des bois	Maroc, Portugal Morocco, Portugal		11451003												
	Fraise Mara des bois Erdbeere Mara des Bois Strawberry Mara des bois	Mara des bois, Senga	Portugal, Pologne Portugal, Polen		11421003												
	Framboise Himbeere Raspberry	Willamette, Mecker	Serbie, Chili Serbien, Chile		11131003					11790000			11600000				
		Polana	Pologne Polen							11790177							
		Willamette, Polana	Serbie, Bosnie Serbien, Bosnien											17070000	■	10,0%	
	Griotte Sauerkirsche Red sour cherry	Oblacinska	Serbie Serbien		11171003					11810000					17090000	■	10,0%
	Groseille Rote Johannisbeere Redcurrant	Rovada	France Frankreich		11181003												
	Fruits rouges (fraise, framboise, griotte, mûre, myrtille) Rote Früchte (Erdbeere, Himbeere, Sauerkirsche, Brombeere, Heidelbeere) Red Fruits (strawberry, raspberry, red sour cherry, blackberry, blueberry)	Senga, Héritage, Oblacinska, Myrtille sauvage, Mûre sauvage, Mara des bois	Pologne, Chili, Serbie, Portugal Polen, Chile, Serbien, Portugal		11151003	■		16510000	■								
		Senga, Willamette, Oblacinska, Myrtille sauvage, Thornfree	Pologne, Serbie Polen, Serbien											17210000	■	10,0%	
	Mûre Brombeere Blackberry	Mûre sauvage, Thornfree	Serbie, Kosovo Serbien, Kosovo		11261003	■		11910000	■								
	Myrtille Heidelbeere Blueberry	Myrtille sauvage	Serbie, Ukraine Serbien, Ucraina		11271003	■		11920000	■						17300000		

Fruits rouges - Rote Früchte - Red Fruits				FRUIT'IQF		
	Fruit Frucht Fruit	Variété Vielfalt Variety	Origine Ursprung Origin	Produits Produkte Products	Forme Gestalt Shape	Conditionnement Verpackung Packing
	Airelle Preiselbeere Lingonberry	Vitis Idaea	Pologne Polen Poland	10030000	Entier Ganze Whole	5 x 1 kg
	Cassis Schwarze Johannisbeere Blackcurrant	Ojebyn	Pologne Polen Poland	10050077	Entier Ganze Whole	5 x 1 kg
	Fraise Erdbeere Strawberry	Senga	Pologne Polen Poland	10083000	Entier Ganze Whole	5 x 1 kg
	Fraise des bois Walderbeere Wild strawberry	Reine des Vallées	Maroc Morocco Morocco	10062000	Entier Ganze Whole	2 x 500 g
	Framboise Himbeere Raspberry	Mecker	Serbie Serbien Serbia	10112000	Entier Ganze Whole	2 x 2.5 kg
				10750000	Entier Ganze Whole	8 x 500 g
		Willamette	Serbie Serbien Serbia	10130000	Entier Ganze Whole	5 x 1 kg
				10600000	Entier Ganze Whole	4 x 2.5 kg
				10090000	Brisure (double) Bruchstellen (zweifach) Crumbs (double)	2 x 2.5 kg
	Fruits rouges (cassis, griotte, groseille, framboise, mûre, myrtille) Rote Früchte (schwarze Johannisbeere, Sauerkirsche, rote Johannisbeere, Himbeere, Brombeere, Heidelbeere) Red Fruits (blackcurrant, red sour cherry, redcurrant, raspberry, blackberry, blueberry)	Ojebyn, Oblacinska, Rondon, Willamette, Mûre sauvage, Myrtille sauvage	Pologne, Serbie, Chili, Ukraine, Polen, Serbien, Chile, Ucraina, Poland, Serbia, Chile, Ukraine	10641000	Entier, dénoyauté Ganze, entsteint Whole, pitted	5 x 1 kg
	Griotte Sauerkirsche Red sour cherry	Oblacinska	Serbie Serbien Serbia	10150000	Entier, dénoyauté Ganze, entsteint Whole, pitted	5 x 1 kg
	Groseille Rote Johannisbeere Redcurrant	Rondon	Pologne Polen Poland	10160077	Entier Ganze Whole	5 x 1 kg
	Mûre Brombeere Blackberry	Mûre sauvage	Chili Chile Chile	10230000	Entier Ganze Whole	5 x 1 kg
	Myrtille Heidelbeere Blueberry	Myrtille sauvage	Serbie Serbien Serbia	10670000	Entier Ganze Whole	5 x 1 kg

Fruits rouges - Rote Früchte - Red Fruits				FRUIT'ELITE IQF		
	Fruit Frucht Fruit	Variété Vielfalt Variety	Origine Ursprung Origin	Produits Produkte Products	Forme Gestalt Shape	Conditionnement Verpackung Packing
	Framboise Himbeere Raspberry	Mecker	France Frankreich France	10340000	Entier Ganze Whole	8 x 500 g
	Myrtille Heidelbeere Blueberry	Myrtille sauvage	France Frankreich France	10240000	Entier Ganze Whole	5 x 1 kg

Differents conditionnement disponibles - Verschiedene Verpackungen verfügbar - Different packing sizes available



Fruit' Purée
Frozen (2x1 kg)



Fruit' Purée
Frozen (3x5 kg)



Fruit' Purée
Frozen (1x20 kg)



Fruit' Purée
Aseptic (5x1 kg)












Fruit'IQF

FRUITS DU VERGER



Fruits du verger - Baumobst - Orchard Fruits				FRUIT PURÉE											
				Surgelé Tiefgefroren Frozen						Aseptique Aseptisch Aseptic					
Fruit Frucht Fruit	Variété Vielfalt Variety	Origine Ursprung Origin		2 x 1 kg	P	S	3 x 5 kg	P	S	1 x 20 kg	P	S	5 x 1 kg	P	S
Abricot Aprikose Apricot	Big red et Bergeval	Espagne Spanien Spain		11012003	■		11712000	■		12012100	■		17010000	■	10,0%
Argousier Sanddorn Sea buckthorn	Leikora, Askona, Hergo	Allemagne Deutschland Germany		16321077	□										
Coing Quitte Quince	Sauvage	France Frankreich France		11042003	■										
Figue de Provence Feige aus Provence Fig from Provence	Violette de Solliès	France Frankreich France		11431003	■										
Kiwi Kiwi Kiwi	Hayward	Nouvelle Zélande Neuseeland New Zealand		11191003											
Melon Melone Melon	Charentais	France Frankreich France		11231003	■		11840000	■							
Menthe* Pfefferminze* Mint*	Hosui	France Frankreich France		11241003	□										
Mirabelle de Lorraine Mirabelle aus Lothringen Mirabelle plum from Lorraine	Mirabelle de Nancy	France Frankreich France		11251003	■										
Pêche blanche Weißer Pfirsich White peach	Bellerime, Surprise, Tiffany	France Frankreich France		11332003	■		11872000	■							
	Patty, Snowbrite, Tiffany, Bellerime, Surprise	France, Espagne Frankreich, Spanien France, Spain											17150000	■	10,0%
Pêche de vigne Rubinpfirsich Ruby peach	Sanguine	France Frankreich France		16022003	■										
Pêche jaune Gelber Pfirsich Yellow peach	Rome Star	France Frankreich France		11342003	■										
Poire Williams Williamsbirne Pear Williams	Williams	France Frankreich France		11372003	■		11892000	■							
	Williams	Espagne Spanien Spain											17160000	■	10,0%
Pomme Granny Smith Apfel Granny Smith Granny Smith Apple	Granny Smith	France Frankreich France		11381003			11900000						17170000	■	10,0%
Rhubarbe verte Grüner Rhabarber Green rhubarb	Victoria	Pologne Polen Poland		16251003											

*Préparation aromatisée à la menthe - *Zubereitung auf Minzaromabasis - *Mint-flavoured preparation

Fruits du verger - Baumobst - Orchard Fruits				FRUIT'IQF		
	Fruit Frucht Fruit	Variété Vielfalt Variety	Origine Ursprung Origin	Produits Produkte Products	Forme Gestalt Shape	Conditionnement Verpackung Packing
	Abricot Aprikose Apricot	Canino	Maroc Morocco Morocco	10010000	Oreillon Hälften Halves	5 x 1 kg
	Figue de Provence Feige aus Provence Fig from Provence	Violette de Solliès	France Frankreich France	10460015	Entier Ganze Whole	5 x 1 kg
	Marron Kastanie Chestnut	Longale	Portugal Portugal Portugal	10200000	Entier Ganze Whole	5 x 1 kg
	Mirabelle de Lorraine Mirabelle aus Lothringen Mirabelle plum from Lorraine	Mirabelle de Nancy	France Frankreich France	10700000	Oreillon Hälften Halves	5 x 1 kg
	Pêche jaune Gelber Pfirsich Yellow peach	Freestones	Italie Italien Italy	10480000	Cube Würfel Diced	5 x 1 kg
	Poire Williams Williamsbirne Pear Williams	Williams	Italie Italien Italy	10270000	Cube Würfel Diced	5 x 1 kg
	Pomme verte Granny Smith grüner Apfel Granny Smith Granny Smith green apple	Granny Smith	Italie Italien Italy	10280000	Cube Würfel Diced	5 x 1 kg
	Quetsche Zwetschge Damson	Stanley	Serbie Serbien Serbia	10300000	Oreillon Hälften Halves	5 x 1 kg
	Rhubarbe verte Grüner Rhabarber Green rhubarb	Malinowi	Pologne Polen Poland	10310000	Morceau Stücke Pieces	5 x 1 kg

Differents conditionnement disponibles - Verschiedene Verpackungen verfügbar - Different packing sizes available



Fruit'Purée
Frozen (2x1 kg)



Fruit'Purée
Frozen (3x5 kg)



Fruit'Purée
Frozen (1x20 kg)



Fruit'Purée
Aseptic (5x1 kg)



Fruit'IQF



FRUITS TROPICAUX





Fruits tropicaux - Tropenfrüchte - Tropical fruits				FRUIT'PURÉE											
				Surgelé Tiefgefroren Frozen						Aseptique Aseptisch Aseptic					
Fruit Frucht Fruit	Variété Vielfalt Variety	Origine Ursprung Origin		2 x 1 kg	P	S	3 x 5 kg	P	S	1 x 20 kg	P	S	5 x 1 kg	P	S
Ananas Ananas Pineapple	MD2	Costa Rica Costa Rica Costa Rica		11021003	■		11720000	■					17020000	■	10,0%
Banane Banane Banana	Mussa cavendish	Guatemala Guatemala Guatemala		11031003	□		11730000	□					17030000	■	10,0%
Corossol Korossol Soursop	Annona muricata	Vietnam Vietnam Vietnam		11411003	□										
Figue de Barbarie Kaktusfeige Prickly Pear	Cardona, Pelona	Mexique Mexiko Mexico		16281003	■										
Fruit de la passion Passionsfrucht Passion fruit	Grenadille jaune, Passion pourpre	Equateur, Vietnam Ecuador, Vietnam Ecuador, Vietnam		11321003	□		11860000	□		11660000	□				
	Grenadille jaune	Pérou Peru Peru					11860177	□							
	Grenadille jaune	Equateur Ecuador Ecuador											17140000	■	10,0%
Gingembre Ingwer Ginger	Zingiber officinale	Madagascar Madagaskar Madagascar		16361003											
Goyave rose Rosa Guave Pink guava	Rose	Vietnam Vietnam Vietnam		11161003	■										
Litchi Litschi Lychee	Black leaf	Taiwan Taiwan Taiwan		11201003	■		11820000	■							
Mangue Mango Mango	Alphonso	Inde Indien India			□		16550100	□		11623000	□				
							16550200	□		11620200	□				
							11830077	□							
	Alphonso, Totapuri	Inde Indien India											17120000	■	10,0%
Fruits exotiques (banane, fruit de la passion, mangue, citron vert) Exotische Früchte (Banane, Passionsfrucht, Mango, Limette) Exotic fruits (banana, passion fruit, mango, lime)	Mussa cavendish, Grenadille jaune, Alphonso, Persian Lime	Guatemala, Inde, Mexique Guatemala, Indien, Mexiko Guatemala, India, Mexico		11401003	□										
	Mussa cavendish, Patty, Snowbrite, Grenadille jaune, Alphonso, Persian Lime	Equateur, Espagne, Inde, Mexique, Guatemala Ecuador, Spanien, Indien, Mexiko, Guatemala Ecuador, Spain, India, Mexico, Guatemala											17200000	■	10,0%
Noix de coco Kokosnuss Coconut	Cocos nucifera	Vietnam Vietnam Vietnam		16581003	■		16580000	■		12062000	■				

S (%): Sucre ajouté - Zuckerzusatz - Added sugar / P: Pasteurisé - Pasteurisiert - Pasteurized

(□) Matières premières seulement - Nur Rohstoffe - Raw materials only) (■) Produit fini - Endprodukt - Finished product)



Fruits tropicaux - Tropenfrüchte - Tropical fruits				FRUIT'IQF		
	Fruit Frucht Fruit	Variété Vielfalt Variety	Origine Ursprung Origin	Produits Produkte Products	Forme Gestalt Shape	Conditionnement Verpackung Packing
	Ananas Ananas Pineapple	Queen	Costa Rica Costa Rica Costa Rica	10770000	Cube Würfel Diced	5 x 1 kg
	Mangue Mango Mango	Totapuri	Inde Indien India	10350000	Cube Würfel Diced	5 x 1 kg
		Esy	Madagascar Madagaskar Madagascar	10190000	Tranche Scheiben Slices	5 x 1 kg

Differents conditionnement disponibles - Verschiedene Verpackungen verfügbar - Different packing sizes available



Fruit'Purée
Frozen (2x1 kg)



Fruit'Purée
Frozen (3x5 kg)



Fruit'Purée
Frozen (1x20 kg)



Fruit'Purée
Aseptique (5x1 kg)



Fruit'IQF



AGRUMES



Agrumes - Zitrusfrüchte - Citrus Fruits				FRUIT'PURÉE												
				Surgelé Tiefgefroren Frozen						Aseptique Aseptisch Aseptic						
Fruit Frucht Fruit	Variété Vielfalt Variety	Origine Ursprung Origin		2 x 1 kg	P	S	3 x 5 kg	P	S	1 x 20 kg	P	S	5 x 1 kg	P	S	
Bergamote Bergamote Bergamot	Fantastico, Femminello, Castagnaro	Italie Italien Italy		16391003												
Calamondin Calamondinorange Calamansi	Zamboanga, Cotabato	Philippines Philippines Philippines		16261003												
Citron Zitrone Lemon	Primafori, Verna	Espagne Spanien Spain		11071003			11750000			12275000			17050000			10,0%
Citron (broyé) Zitrone (zerquetscht) Lemon (crushed)	Primafori, Verna	Espagne Spanien Spain		11081003												
Citron vert Limette Lime	Persian Lime	Mexique Mexiko Mexico		11091003			11760000			12350000						
Kumquat Kumquat Kumquat	Fortunella margarita	Espagne Spanien Spain		16371003												
Mandarine Mandarine Mandarin	Avana, Tardivo ciaculi	Italie (Sicile) Italien (Sizilien) Italy (Sicily)		11211003			11850000						17110000			10,0%
Orange Orange Orange	Valencia	Italie (Sicile) Italien (Sizilien) Italy (Sicily)		11281003												
Orange sanguine Blutorange Blood orange	Tarocco, Moro, Sanguinello	Italie (Sicile) Italien (Sizilien) Italy (Sicily)		11291003			11930000									
Pamplemousse Grapefruit Grapefruit	Soft pink	Italie (Sicile), Espagne Italien (Sizilien), Spanien Italy (Sicily), Spain		11301003												
Sudachi Sudachi Sudachi	Citrus sudachi	Japon Japan Japan		16151003												
Yuzu Yuzu Yuzu	Citrus Junos	Japon Japan Japan		16271003												

S (%): Sucre ajouté - Zuckerzusatz - Added sugar / P: Pasteurisé - Pasteurisiert - Pasteurized

(□ Matières premières seulement - Nur Rohstoffe - Raw materials only) (■ Produit fini - Endprodukt - Finished product)



Agrumes - Zitrusfrüchte - Citrus Fruits				FRUIT'ZEST		
	Fruit Frucht Fruit	Variété Vielfalt Variety	Origine Ursprung Origin	Produits Produkte Products	Forme Gestalt Shape	Conditionnement Verpackung Packing
	Citron Zitrone Lemon	Primafori, Verna	Espagne Spanien Spain	19480003	Semoule Semolina Semolina	2 x 500 g
		Primafori, Verna		19485000	Semoule Semolina Semolina	Vrac
	Citron vert Limette Lime	Lime Mexicaine	Madagascar Madagaskar Madagascar	19472003	Vermicelle Vermicelli Vermicelli	2 x 400 g
	Combava Kaffernlimette Kaffir lime	Citrus hystrix	Madagascar Madagaskar Madagascar	19500003	Semoule Semolina Semolina	2 x 500 g
	Mandarine Mandarine Mandarin	Clemenules, Oronules, Ortanique	Espagne Spanien Spain	19440003	Semoule Semolina Semolina	2 x 500 g
		Navel grap, Salustiana, Valencia late		19490003	Semoule Semolina Semolina	2 x 500 g
	Orange Orange Orange	Navel grap, Salustiana, Valencia late	Espagne Spanien Spain	19495000	Semoule Semolina Semolina	Vrac
		Star ruby, Marsh		19450003	Semoule Semolina Semolina	2 x 500 g
	Yuzu Yuzu Yuzu	Citrus junos	Espagne Spanien Spain	19460003	Semoule Semolina Semolina	2 x 500 g

Differents conditionnement disponibles - Verschiedene Verpackungen verfügbar - Different packing sizes available



Fruit' Purée
Frozen (2x1 kg)



Fruit' Purée
Frozen (3x5 kg)



Fruit' Purée
Frozen (1x20 kg)



Fruit' Purée
Aseptic (5x1 kg)



CRÉATIONS



La philosophie Capfruit dans sa version absolue. Le vecteur de développement de cette gamme repose sur une sélection plus poussée de certaines variétés de fruits, cultivées sur des terroirs bien spécifiques. Ainsi, à l'image de ce qui est réalisé dans les métiers du vin, nous sélectionnons, chaque année, une gamme réduite de fruits, que nous approvisionnons, en quantités limitées, à partir de terroirs délimités. Pour renforcer les aspects organoleptiques de ces fruits, nous travaillons, avec les producteurs, sur les méthodes de culture. Ainsi, les arbres subissent une taille particulière et l'élimination d'un grand nombre de fruits. Ensuite, des calendriers de traitement sont déterminés afin de maîtriser l'utilisation de pesticides. Les « Grands Crus » ne sont pas toujours disponibles, d'une année à l'autre, du fait des conditions de culture moins intensives que pour les autres fruits.

GRANDS CRUS - GRANDS CRUS - VINTAGE

Die Capfruit-Philosophie in ihrer absoluten Version. Der Entwicklungsvektor dieses Sortiments basiert auf einer umfangreicheren Auswahl bestimmter Obstsorten, die auf sehr spezifischen Böden angebaut werden. So wählen wir wie in der Weinindustrie jedes Jahr ein reduziertes Obstsortiment aus, das wir in begrenzten Mengen aus definierten Terroirs liefern. Um die organoleptischen Aspekte dieser Früchte zu stärken, arbeiten wir mit Produzenten an Anbaumethoden. So werden Bäume einem besonderen Schnitt und der Eliminierung einer großen Anzahl von Früchten unterzogen. Dann werden Behandlungspläne festgelegt, um den Einsatz von Pestiziden zu kontrollieren. "Grands Crus" sind aufgrund der weniger intensiven Wachstumsbedingungen als bei anderen Früchten nicht immer von Jahr zu Jahr verfügbar.

The Capfruit philosophy in its absolute version. The development vector of this range is based on a more extensive selection of certain varieties of fruit grown on very specific soils. Thus, like what is done in the wine industry, each year we select a reduced range of fruits, which we supply, in limited quantities, from defined terroirs. To strengthen the organoleptic aspects of these fruits, we are working with producers on cultivation methods. Thus, trees undergo a particular pruning and the elimination of a large number of fruits. Then, treatment schedules are determined in order to control the use of pesticides. "Grands Crus" are not always available from one year to the next, due to the less intensive growing conditions than for other fruits.



L'assemblage : un métier spécifique. Afin de proposer des produits homogènes tout au long de l'année, nous associons différentes variétés pour réaliser des purées de fruit uniques, aux qualités organoleptiques exceptionnelles. Dans le cadre des « Saveurs de Saison », nous poussons notre métier dans la découverte de textures et de goûts nouveaux, par l'assemblage de fruits avec d'autres types d'ingrédients, notamment des épices. L'équilibre subtil des recettes est une étape délicate dans laquelle nous avons acquis une expertise reconnue.

SAVEURS DE SAISON - GESCHMACK DER JAHRESZEIT - SEASONAL FLAVORS

Blending: ein bestimmter Beruf. Um das ganze Jahr über gleichbleibende Produkte anbieten zu können, kombinieren wir verschiedene Sorten zu einzigartigen Fruchtpürees mit außergewöhnlichen organoleptischen Eigenschaften. Als Teil von "Geschmack der Jahreszeit" treiben wir unser Geschäft voran, um neue Texturen und Geschmacksrichtungen zu entdecken, indem wir Früchte mit anderen Zutaten, insbesondere Gewürzen, mischen. Die subtile Ausgewogenheit der Rezepturen ist ein heikler Schritt, in dem wir uns eine anerkannte Expertise angeeignet haben.

Blending: a specific profession. In order to offer consistent products throughout the year, we combine different varieties to produce unique fruit purees with exceptional organoleptic qualities. As part of "Seasonal Flavors", we push our business to discover new textures and tastes, by blending fruits with other types of ingredients, especially spices. The subtle balance of recipes is a delicate step in which we have acquired a recognized expertise.

























Un processus de fabrication issu du savoir-faire développé pour la noix de coco. Après avoir sélectionné les fruits sur un terroir spécifique, ils sont débarrassés de leur coque, triés et nettoyés à plusieurs reprises, afin d'enlever les résidus et de ne conserver que le fruit. Cette matière première est ensuite torréfiée, pressée puis filtrée. Ce processus permet, entre autres particularités, de conserver les qualités nutritionnelles des fruits. La purée est immédiatement conditionnée et surgelée, ce qui garantit une homogénéité entre l'extrait sec et la matière grasse, permettant une constance totale dans l'équilibre des recettes. L'onctuosité de la purée naturelle ainsi obtenue permet d'utiliser le produit dans toutes sortes de remises en œuvre (préparations pâtisseries, crèmes glacées, bonbons, ganaches, sauces, farces).







FRUITS SECS - NÜSSE - NUTS

Ein Herstellungsverfahren, das aus dem für Kokos entwickelten Kenntnis resultiert. Nach der Auswahl der Früchte auf einem bestimmten Terroir werden sie entspelzt, sortiert und mehrmals gereinigt, um Rückstände zu entfernen und nur die Früchte zu behalten. Dieser Rohstoff wird dann geröstet, gepresst und gefiltert. Dieser Prozess ermöglicht unter anderem, die ernährungsphysiologischen Eigenschaften der Früchte zu erhalten. Das Püree wird sofort verpackt und eingefroren, was die Homogenität zwischen dem Trockenextrakt und dem Fett und eine vollständige Konsistenz der Rezepturen garantiert. Die Geschmeidigkeit des so erhaltenen Naturpürees ermöglicht die Verwendung des Produkts für alle Arten von Anwendungen (Gebäckzubereitungen, Eiscreme, Bonbons, Ganaches, Saucen, Füllungen).

A manufacturing process resulting from the know-how developed for coconut. After selecting the fruits on a specific terroir, they are stripped of their husks, sorted and cleaned several times, in order to remove residues and keep only the fruit. This raw material is then roasted, pressed and filtered. This process allows, among other peculiarities, to preserve the nutritional qualities of the fruits. The puree is immediately packaged and frozen, which guarantees homogeneity between the dry extract and the fat, enabling total consistency in the balance of recipes. The smoothness of the natural puree thus obtained makes it possible to use the product in all kinds of applications (pastry preparations, ice cream, candies, ganaches, sauces, stuffings).

Nos Créations Unsere Kreationen Our Creations		Grands Crus Grands Crus Vintage			FRUIT'ÉLITE PURÉE		
					Surgelé Tiefgefroren Frozen		
Fruit Frucht Fruit		Variété Vielfalt Variety	Origine Ursprung Origin		2 x 1 kg	P	S
S (%): Sucre ajouté - Zuckerzusatz - Added sugar / P: Pasteurisé - Pasteurisiert - Pasteurized (■ Matières premières seulement - Nur Rohstoffe - Raw materials only) (■ Produit fini - Endprodukt - Finished product)							
	Framboise Himbeere Raspberry	Mecker	France Frankreich France		16191003	■	
	Fruit de la passion Passionsfrucht Passion fruit	Passion pourpre	Vietnam Vietnam Vietnam		16201003	□	

Nos Créations Unsere Kreationen Our Creations		Saveurs de Saison Geschmack der Jahreszeit Seasonal Flavors			FRUIT'ÉLITE PURÉE		
					Surgelé Tiefgefroren Frozen		
Fruit Frucht Fruit		Variété Vielfalt Variety	Origine Ursprung Origin		2 x 1 kg	P	S
S (%): Sucre ajouté - Zuckerzusatz - Added sugar / P: Pasteurisé - Pasteurisiert - Pasteurized (■ Matières premières seulement - Nur Rohstoffe - Raw materials only) (■ Produit fini - Endprodukt - Finished product)							
	Abriconilla® fleur de sel Abricot, vanille, fleur de sel Aprikose, Vanille, Meersalz Apricot, vanilla, sea salt	Big red, Bergeval	Espagne Spanien Spain		16411003	□	10,0%
	Banalime® ginger Banane, citron vert, gingembre Banane, Limette, Ingwer Banana, lime, ginger	Mussa cavendish, Zingiber officinale, Persian Lime	Equateur, Mexique, Madagascar Ecuador, Mexico, Madagaskar Ecuador, Mexico, Madagascar		16441003		
	Berriollette® Framboise, myrtille, violette Himbeere, Heidelbeere, Veilchenaroma Raspberry, blueberry, violet	Willamette, Myrtille sauvage	Serbie Serbien Serbia		16311003		10,0%
	Cherrymome® Griotte, cardamome verte Sauerkirsche, grüner Kardamom Red sour cherry, green cardamom	Oblacinska	Serbie Serbien Serbia		16331003		10,0%
	Espel'Peach® Pêche blanche, poivron de piquillo, poudre de piment d'espelette Weißer Pfirsich, Piquillo-Pfeffer, Espelette Pfefferpulver White peach, piquillo pepper, espelette pepper powder	Bellerime, Surprise, Tiffany, Piquillo	France, Espagne Frankreich, Spanien France, Spain		16401003	□	
	Exotic ginger Mangue (Alphonso), fruit de la passion, gingembre Mango (Alphonso), Passionsfrucht, Ingwer Mango (Alphonso), passion fruit, ginger	Alphonso, Grenadille jaune, Zingiber officinale	Inde, Equateur, Madagascar Indien, Ecuador, Madagaskar India, Ecuador, Madagascar		16242003	□	
	Hibis'Pear® Poire Williams, hibiscus Williamsbirne, Hibiskus Pear Williams, hibiscus	Williams	France Frankreich France		16221003	□	
	Lych' Y Pink® Framboise, litchi, rose Himbeere, Litschi, Rose Raspberry, lychee, rose	Black leaf, Héritage, Black Down	Taiwan, Chili, France Taiwan, Chile, Frankreich Taiwan, Chile, France		16231003		10,0%
	Lucosis® Lulo, coing, cassis Lulo, Quitte, schwarze Johannisbeere Lulo, quince, blackcurrant	Colombian, Champion, Tiben	Pérou, France, Pologne Peru, Frankreich, Polen Peru, France, Poland		16161003	■	
	Cara'Tatin® Pomme cuite, caramel, cannelle Gebackener Apfel, Karamell, Zimt Baked apple, caramel, cinnamon	Reinette grise du Canada	France Frankreich France		16101003	□	13,3%
	Red fennel® Fraise, fenouil Erdbeere, Fenchel Strawberry, fennel	Senga, Solaris	Pologne, France Polen, Frankreich Poland, France		16341003		10,0%

Nos Créations Unsere Kreationen Our Creations		Fruits Secs Nüsse Nuts			FRUIT'ÉLITE PURÉE		
					Surgelé Tiefgefroren Frozen		
Fruit Frucht Fruit		Variété Vielfalt Variety	Origine Ursprung Origin		2 x 1 kg	P	S
S (%): Sucre ajouté - Zuckerzusatz - Added sugar / P: Pasteurisé - Pasteurisiert - Pasteurized (■ Matières premières seulement - Nur Rohstoffe - Raw materials only) (■ Produit fini - Endprodukt - Finished product)							
	Amande blanche Weißer Mandel White almond	Non pareil, Carmel, Butte, Padre, Fritz, Independance	USA (Californie) USA (Kalifornien) USA (California)		11511003		
	Noisette torréfiée Geröstete Haselnuss Roasted hazelnut	Mortarella	Italie Italien Italy		16121003		
	Pistache verte Grüne Pistazie Green pistachio	Kerman	USA (Californie) USA (Kalifornien) USA (California)		16131003		

CRÉATIONS



FRUIT'DÉCO



Fruits surgelés pour la décoration. Une sélection de fruits pour la touche finale de vos créations. Mettre en valeur votre travail technique et votre créativité, tout en flattant l'oeil de vos convives, fait partie du rêve et du voyage gastronomique. Fruit'Déco est une gamme de petits fruits de décor que nous avons sélectionnés avec nos partenaires arboriculteurs en France, au Chili, en Équateur, en Colombie et en Espagne pour répondre à vos attentes.

TK-Früchte zur Dekoration. Eine Auswahl an Früchten für den letzten Schliff Ihrer Kreationen. Ihre technische Arbeit und Ihre Kreativität zu präsentieren und gleichzeitig den Augen Ihrer Gäste zu schmeicheln, ist Teil des Traums und der gastronomischen Reise. Fruit'Déco ist eine Reihe von dekorativen Beeren, die wir mit unseren Baumzuchtpartnern in Frankreich, Chile, Ecuador, Kolumbien und Spanien ausgewählt haben, um Ihre Erwartungen zu erfüllen.

Frozen fruits for decoration. A selection of fruits for the final touch of your creations. Showcasing your technical work and your creativity, while flattering the eye of your guests, is part of the dream and the gastronomic journey. Fruit'Déco is a range of decorative berries that we have selected with our arboricultural partners in France, Chile, Ecuador, Colombia and Spain to meet your expectations.

FRUIT'COULIS



Coulis de fruit surgelé Des Coulis « Extra », riches en fruits. Les Coulis « Extra » sont des purées avec un taux de fruit plus élevé que les coulis standards et pasteurisées (pour ralentir le développement bactériologique après application). La dénomination coulis « Extra » est la garantie d'un produit sans arômes ajoutés ni conservateurs. De plus, ils ne contiennent aucun épaississant.

TK-Fruchtcoulis „Extra“-Coulis, reich an Früchten. Coulis „Extra“ sind Pürees mit einem höheren Fruchtgehalt als in den standarden Fruchtouilis und pasteurisiert (um die bakteriologische Entwicklung nach der Anwendung zu verlangsamen). Der Name „Extra“ Coulis ist die Garantie für ein Produkt ohne zugesetzte Aromen oder Konservierungsstoffe. Außerdem enthalten sie kein Verdickungsmittel.

Frozen fruit coulis "Extra" coulis, rich in fruit. "Extra" Coulis are purées with a higher fruit content than standard fruit coulis and pasteurized (to slow down the bacteriological development after application). The name "Extra" coulis is the guarantee of a product without added flavors or preservatives. In addition, they do not contain any thickener.

FRUIT'SOFT



Réalisez des sorbets en un tour de main ! Sans arômes ajoutés, sans conservateurs et sans colorants, cette préparation 100% d'origine végétale, élaborée à partir de purées de fruit Capfruit, offre une solution idéale pour la réalisation de sorbets onctueux et riches en fruits, sans apport de lactose, ni de caséine, et sans gluten. Adaptée aux turbines à glace, sorbetières, PacoJet® ainsi qu'à toutes les machines à l'italienne, la gamme Capfruit Fruit'Soft se décline aujourd'hui en trois parfums : framboise, citron et fruit de la passion. Selon le parfum et la machine utilisée, réalisez entre 1,5 L et 1,9 L de sorbet avec 1 kg de préparation ! Conditionnée en poche aseptique de 1 kg (5 unités par carton), la préparation Fruit'Soft se conserve jusqu'à 8 jours au frais (4 °C) après ouverture.

Machen Sie Sorbets im Handumdrehen! Ohne Zusatz von Aroma-, Konservierungs- und Farbstoffen bietet diese 100 % pflanzliche Zubereitung aus Capfruit-Fruchtpürees eine ideale Lösung für die Herstellung von cremigen, fruchtreichen Sorbets, ohne Zusatz von Laktose oder Kasein und glutenfrei. Passend für Eisturbinen, Eismaschinen, PacoJet® sowie alle italienischen Maschinen ist das Capfruit Fruit'Soft-Sortiment jetzt in drei Geschmacksrichtungen verfügbar: Himbeere, Zitrone und Passionsfrucht. Je nach Geschmack und verwendeter Maschine zwischen 1,5 L und 1,9 L Sorbet mit 1 kg Zubereitung herstellen! Verpackt in einem 1 kg aseptischen Beutel (5 Stück pro Karton) ist die Fruit'Soft-Zubereitung nach dem Öffnen bis zu 8 Tage an einem kühlen Ort (4 °C) haltbar.

Make sorbets in no time! Without added flavorings, preservatives and colorings, this 100% plant-based preparation, made from Capfruit fruit purees, offers an ideal solution for making creamy sorbets rich in fruit, without adding lactose or casein, and gluten free. Suitable for ice cream turbines, ice cream makers, PacoJet® as well as all Italian machines, the Capfruit Fruit'Soft range is now available in three flavors: raspberry, lemon and passion fruit. Depending on the flavor and the machine used, make between 1.5 L and 1.9 L of sorbet with 1 kg of preparation! Packaged in a 1 kg aseptic bag (5 units per box), the Fruit'Soft preparation can be kept for up to 8 days in a cool place (4 °C) after opening.



- FR 199 001

Differents conditionnement disponibles - Verschiedene Verpackungen verfügbar - Different packing sizes available





Fruit'Purée
Frozen (2x1 kg)







Fruit'Déco
Frozen (5x1 trays)



Fruit'Coulis
(12x250g)

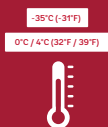
Nos Créations Unsere Kreationen Our Creations				FRUIT'DECO		
				Surgelé Tiefgefroren Frozen		
	Fruit Frucht Fruit	Variété Vielfalt Variety	Origine Ursprung Origin	2 x 1 kg	P	S
S (%): Sucre ajouté - Zuckerzusatz - Added sugar / P: Pasteurisé - Pasteurisiert - Pasteurized (■ Matières premières seulement - Nur Rohstoffe - Raw materials only) (■ Produit fini - Endprodukt - Finished product)						
	Fruit de la passion Passionsfrucht Passion fruit (seeds)	Grenadille jaune	Equateur Ecuador Ecuador	20380000		

Nos Créations Unsere Kreationen Our Creations				FRUIT'COULIS		
				Surgelé Tiefgefroren Frozen		
	Fruit Frucht Fruit	Variété Vielfalt Variety	Origine Ursprung Origin	2 x 1 kg	P	S
S (%): Sucre ajouté - Zuckerzusatz - Added sugar / P: Pasteurisé - Pasteurisiert - Pasteurized (■ Matières premières seulement - Nur Rohstoffe - Raw materials only) (■ Produit fini - Endprodukt - Finished product)						
	Abricot Aprikose Apricot	Bergeron	France Frankreich France	12545000		25,0%
	Framboise Himbeere Raspberry	Héritage	Chili Chile Chile	12525000	■	25,0%
	Fruits exotiques Banane, mangue, citron vert Exotische Früchte Banane, Mango, Limette Exotic fruits Banana, mango, lime	Mussa cavendish, Grenadille jaune, Alphonso, Persian Lime	Equateur, Pérou, Inde, Mexique, Guatemala Ecuador, Peru, Indien, Mexiko, Guatemala Ecuador, Peru, India, Mexico, Guatemala	12515000	■	25,0%
	Fruits rouges Fraise, framboise, myrtille, griotte, mûre Rote Früchte Erdbeere, Himbeere, Heidelbeere, Sauerkirsche, Brombeere Red Fruits Strawberry, raspberry, blueberry, red sour cherry, blackberry	Senga, Héritage, Oblacinska, Myrtille sauvage, Mûre sauvage, Mara des bois	Pologne, Chili, Serbie, Portugal, Kosovo Polen, Chile, Serbien, Portugal, Kosovo Poland, Chile, Serbia, Portugal, Kosovo	12535000	■	25,0%



PROCESS DE FABRICATION ET RÈGLES DE CONSERVATION HERSTELLUNGSVERFAHREN UND KONSERVIERUNGSREGELN MANUFACTURING PROCESS AND CONSERVATION RULES

FRUIT'PURÉE
FRUIT'ELITE PURÉE
FRUIT'COULIS
FRUIT'ZEST



CAHIER
DES CHARGES
SPEZIFIKATIONEN
SPECIFICATIONS

RÉCEPTION
AGRÉAGE
DES FRUITS
EMPFANG ZUR
OBST-ZULASSUNG
FRUIT APPROVAL
RECEPTION

SURGÉLATION OU
STOCKAGE FRAIS
EINFRIEREN ODER
FRISCHE LAGERUNG
FREEZING OR FRESH
STORAGE

TRANSFORMATION
BEARBEITUNG
PROCESSING

PASTEURISATION
(OPTIONNELLE)
PASTEURISIERUNG
(OPTIONAL)
PASTEURIZATION
(OPTIONAL)

CONDITIONNEMENT
VERPACKUNG
PACKING

SURGÉLATION OU
STOCKAGE FRAIS
EINFRIEREN ODER
FRISCHE LAGERUNG
FREEZING OR FRESH
STORAGE

SUREMBALLAGE
ÄUSSERE VERPACKUNG
OUTER PACKAGING

STOCKAGE
LAGERUNG
STORAGE

EXPÉDITION
SPEDITION
SHIPPING

SURGÉLÉ TIEFGEFROREN FROZEN	CONSERVATION ERHALTUNG PRESERVATION	MODES DE DÉCONGÉLATION AUFTAUMETHODEN DEFROSTING METHODS	MODE DE CONSERVATION APRÈS DÉCONGÉLATION / OUVERTURE LAGERMODUS NACH AUFTAUEN / ÖFFNEN STORAGE MODE AFTER DEFROST / OPENING	UTILISATION BENUTZEN USE
FRUIT'PURÉE	- 18 °C (0 °F) 36 mois 36 Monate 36 months	Conseillé : entre 0 °C et +4 °C pendant 24h environ et 48/72h (5 et 20 kg). Possible : dans l'eau tiède ou au four micro-ondes (programme décongélation). Empfohlen: zwischen 0 °C und + 4 °C für ca. 24 Stunden und 48/72 Stunden (5 und 20 kg). Möglich: in lauwarmem Wasser oder in der Mikrowelle (Auftauprogramm). Recommended: between 0 °C (32 °F) and +4 °C (39.2 °F) for approximately 24 hours and 48/72 hours (5 and 20 kg). Possible: in lukewarm water or in the microwave (defrost program).	Entre 0 °C et +4 °C pendant 48h maximum, sauf : - noix de coco, melon : 24h maximum, - purées de Fruits Secs : 1 mois. Ne pas recongeler. Zwischen 0 °C und +4 °C für maximal 48 Stunden, außer: - Kokos, Melone: maximal 24 Stunden, - Nüsepürees: 1 Monat. Nicht wieder einfrieren. Between 0°C (32 °F) and +4 °C (39.2 °F) for 48 hours maximum, except: - coconut, melon: 24 hours maximum, - nut purees: 1 month. Do not refreeze.	Utiliser immédiatement. Sofort verwenden. Use immediately.
FRUIT'ELITE PURÉE		Utilisation directe : pas de décongélation nécessaire. Direkte Verwendung: kein Auftauen notwendig. Direct use: no defrosting necessary.	Entre 0 °C et +4 °C, 5 jours maximum. Zwischen 0 °C und +4 °C, maximal 5 Tage. Between 0 °C (32 °F) and +4 °C (39.2 °F), 5 days maximum.	
FRUIT'COULIS				
FRUIT'ZEST				
ASEPTIQUE ASEPTISCH ASEPTIC	CONSERVATION ERHALTUNG PRESERVATION	MODES DE DÉCONGÉLATION AUFTAUMETHODEN DEFROSTING METHODS	MODE DE CONSERVATION APRÈS DÉCONGÉLATION / OUVERTURE LAGERMODUS NACH AUFTAUEN / ÖFFNEN STORAGE MODE AFTER DEFROST / OPENING	UTILISATION BENUTZEN USE
FRUIT'PURÉE	0 °C (32 °F) / + 18 °C (64 °F) 14 mois 14 Monate 14 months		Entre 0 °C et +4 °C, 8 jours maximum. Zwischen 0 °C und +4 °C, maximal 8 Tage. Between 0 °C (32 °F) and +4°C (39.2 °F), 8 days maximum.	Agiter avant emploi. Vor Gebrauch schütteln. Shake before use.

FRUIT'IQF
FRUIT'ELITE IQF
FRUIT'DÉCO



CAHIER
DES CHARGES
SPEZIFIKATIONEN
SPECIFICATIONS

RÉCEPTION
AGRÉAGE
DES FRUITS
EMPFANG ZUR
OBST-ZULASSUNG
FRUIT APPROVAL
RECEPTION

SURGÉLATION OU
STOCKAGE FRAIS
EINFRIEREN ODER
FRISCHE LAGERUNG
FREEZING OR FRESH
STORAGE

TRI ET /
OU CALIBRAGE
SORTIEREN UND /
ODER KALIBRIEREN
SORTING AND /
OR CALIBRATION

CONDITIONNEMENT
VERPACKUNG
PACKING

SUREMBALLAGE
ÄUSSERE VERPACKUNG
OUTER PACKAGING

STOCKAGE
LAGERUNG
STORAGE

EXPÉDITION
SPEDITION
SHIPPING

SURGÉLÉ TIEFGEFROREN FROZEN	CONSERVATION ERHALTUNG PRESERVATION	MODES DE DÉCONGÉLATION AUFTAUMETHODEN DEFROSTING METHODS	MODE DE CONSERVATION APRÈS DÉCONGÉLATION / OUVERTURE LAGERMODUS NACH AUFTAUEN / ÖFFNEN STORAGE MODE AFTER DEFROST / OPENING	UTILISATION BENUTZEN USE
FRUIT'IQF FRUIT'ELITE IQF FRUIT'DÉCO	- 18°C (0°F) 36 mois 36 Monate 36 months	Utilisation directe : pas de décongélation nécessaire. Direkte Verwendung: kein Auftauen notwendig. Direct use: no defrosting necessary.		Utiliser immédiatement. Sofort verwenden. Use immediately.



Une fois conditionnée, la purée est surgelée couchée pour créer un vide sur le côté. Le pot étant mis en carton et transporté debout, la présence de ce vide d'air atteste du respect de la chaîne du froid.

Nach dem Verpacken wird das Püree liegend eingefroren, um seitlich ein Vakuum zu erzeugen. Der Topf wird in Karton verpackt und aufrecht transportiert, das Vorhandensein dieses Luftspalts zeugt von der Einhaltung der Kühlkette.

Once packed, the puree is frozen lying down to create a vacuum on the side. The tub being put in cardboard and transported upright, the presence of this air gap attests to respect for the cold chain.

CONDITIONNEMENT VERPACKUNG PACKING



Pot de 1 kg - 1 kg Topf - 1 kg tub

- Conditionnement transparent - Transparente Verpackung - Translucent packing
- Conservation optimale - Optimale Konservierung - Optimal conservation
- Reutilisable - Wiederverwendbar - Reusable
- Stable une fois empilé - Stabil stapelbar - Stable when stacked
- Micro-ondable - Mikrowelleneignen - Microwaveable



Flacon 250 g - 250 g Quetschflasche - 250 g squeeze bottle

- Bouteille souple facile à utiliser
Einfach zu bedienen Quetschflasche
Soft squeeze bottle, very easy to use
- Bec refermable - Wiederverschließbarer Auslauf - Resealable spout
- Pour une application de précision lors de la décoration de vos desserts
Für eine präzise Anwendung beim Dekorieren Ihres Desserts
For a precise application when decorating your desserts



Sac 1 kg - 1 kg Beutel - 1 kg Bag

- Conditionnement transparent
Transparente Verpackung
Translucent packing
- Rangement pratique
Praktische Lagerung
Convenient storage



Poche aseptique 1 kg - 1 kg aseptische Beutel - 1 kg Aseptic Pouch

- Reutilisable - Wiederverwendbar - Reusable
- Facile à vider et nettoyer
Leicht zu entleeren und reinigen
Easy to empty & clean
- Rangement pratique - Praktische Lagerung - Convenient storage
- Réduction des déchets d'emballage
Reduzierter Verpackungsabfall
Reduced packaging waste



Seaux de 5 et 20 kg - 5 und 20 kg Eimer - 5 kg and 20 kg buckets

- Certaines références sont également disponibles en seaux de 5 kg ou 20 kg
Einige Referenzen sind auch in 5 kg- oder 20 kg-Eimern verfügbar
Some references are also available in 5 kg or 20 kg buckets





SIRH+
COUPE DU MONDE
DE LA PYTISSERIE
FINAL 2021 MAIN SPONSOR



FIND US ON SOCIAL MEDIA

RETROUVEZ-NOUS SUR LES RESEAUX SOCIAUX
FINDEN SIE UNS IN SOZIALEN NETZWERKEN

CapfruitFR



Capfruit



Capfruit



www.capfruit.com



230 route de Fondeville - ZA Rapon
26140 ANNEYRON (France)
+33 4 7531 4022 | info@capfruit.com