



PARTENAIRE ENGAGÉ
DE LA TERRE À L'ASSIETTE

Cap'Boutique

COLLECTION 2023
KOLLEKTION 2023
COLLECTION 2023

FR - DE - EN

SIRHA
COUPE DU MONDE
DE LA PÂTISSERIE
FINAL 2023 MAIN PARTNER

SIRHA
BOCUSE D'OR
2023 FINAL PREMIUM PARTNER




MARTIN BRAUN GRUPPE



UNE ANNÉE EN IMAGES
EIN JAHR IN BILDERN
A YEAR IN PICTURES





Nous avons eu un immense plaisir à vous retrouver tout au long de ces derniers mois, que ce soit lors des différentes phases de la Coupe du Monde de la Pâtisserie ou du Bocuse d'Or, lors du Casse-Croûte des Chefs qu'il nous tardait tant de relancer, ou plus simplement dans vos laboratoires.

Alors que nous continuons d'évoluer au milieu de turbulences climatiques, sanitaires, politiques et économiques qui affectent nos activités respectives, nous restons plus que jamais attachés à nos valeurs de partenaire engagé de la terre à l'assiette. Vous pouvez compter sur nous pour vous accompagner, notamment à travers une offre produit toujours plus affutée dont vous trouverez tous les détails dans ce Cap'Boutique.

Nous restons à l'écoute de vos besoins et sommes impatients d'échanger avec vous prochainement.

L'Équipe Capfruit.

Wir haben uns sehr gefreut, Sie in den vergangenen Monaten endlich wiederzusehen, sei es während der Patisserie-Weltmeisterschaft, beim Bocuse d'Or oder bei dem Chefs Picknick, auf deren Neuauflage wie so lange warten mussten, oder schlicht und einfach in Ihren Laboren.

Trotz der klimatischen, gesundheitlichen, politischen und wirtschaftlichen Turbulenzen, die unsere jeweiligen Aktivitäten beeinflussen, ist es uns gelungen, voranzugehen. Wir bleiben mehr als je zuvor unseren Werten treu und engagieren uns weiter als treuer Partner von La Terre à l'Assiette. Sie können mit uns rechnen: mit unserem noch ausgereiften

Produktangebot, dessen Einzelheiten wir Ihnen in Cap'Boutique vorstellen, sind wir weiterhin an Ihrer Seite.

Wir stehen zu Ihrer Verfügung und freuen uns sehr mit Ihnen bald auszutauschen.

Ihr Capfruit-Team.

It was a great pleasure to see you again throughout the last few months, whether during the various phases of the World Pastry Cup or the Bocuse d'Or, during the Casse-Croûte des Chefs that we were eager to relaunch, or more simply in your laboratories.

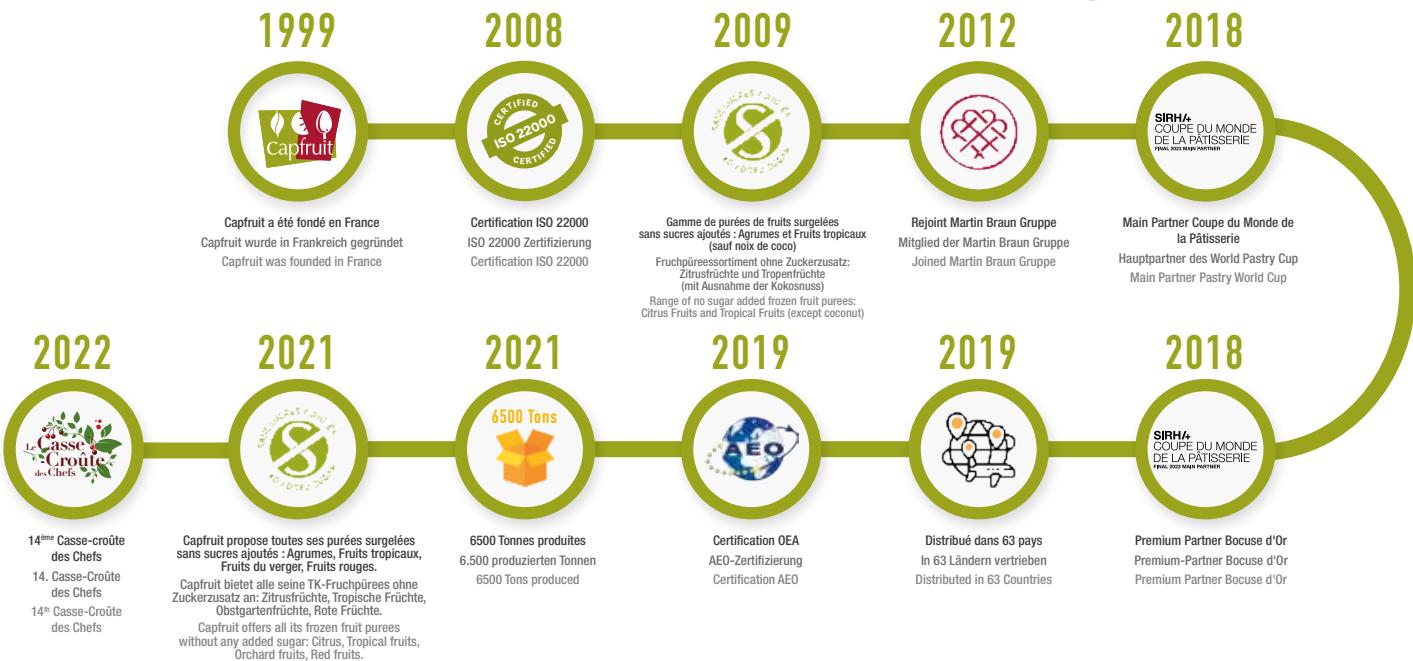
As we continue to evolve in the midst of climatic, health, political and economic turbulences that affect our respective activities, we remain more than ever committed to our values as a committed partner from the land to the plate. You can count on us to support you, in particular through an ever more refined product offer, all the details of which you will find in this Cap'Boutique.

We remain attentive to your needs and look forward to speaking with you soon.

The Capfruit team.



NOTRE HISTOIRE UNSERE GESCHICHTE OUR STORY



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 Premium Partner du Bocuse d'Or, Capfruit se réjouit de cet engagement qui contribue à la promotion des métiers de bouche.

Capfruit,
verpflichteter Partner von der Erde bis zum Teller.

Auf der Suche nach der besten Abstimmung zwischen Terroirs und Fruchtsorten 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.

Hauptpartner des World Pastry Cup und Premium-Partner 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 supports gastronomy professionals in order to promote their techniques, defend their traditions, while capitalizing on innovation to raise their savoir-faire to the highest levels, everywhere in the world.

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



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 verpflichteten 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 Geschäftsführer
COO

Denis BOURSIER

Directeur du Développement
Leiter für Entwicklung
Chief Business Development Officer

Lucile BOHERE

Responsable QHSE
Abteilungsleiter QHSU
QHSE Manager

Vous pouvez compter sur nous à tout moment, que ce soit pour une compétition unique ou au quotidien.

Ob bei einer einzigartigen Meisterschaft oder im Alltag: Sie können jederzeit mit uns rechnen.

Whenever it matters you can rely on us, be it for one of a kind competition or on a daily basis.

AMERICAS

- CHILE
- USA
- ARGENTINA

AFRICA

**SEPTEMBER 10TH, 2022
(DAKHLA, MOROCCO)**

EUROPE

- UNITED-KINGDOM
- SWEDEN
- DENMARK
- ITALY
- FRANCE

ASIA-PACIFIC

**OCTOBER 26TH, 2022
(SINGAPORE)**

AMERICAS

- USA
- CANADA
- CHILE
- COLOMBIA
- MEXICO

AFRICA

**SEPTEMBER 9TH, 2022
(DAKHLA, MOROCCO)**

EUROPE

- DENMARK
- HUNGARY
- NORWAY
- SWEDEN
- ICELAND
- FINLAND
- FRANCE
- UNITED-KINGDOM
- SWITZERLAND
- BELGIUM

ASIA-PACIFIC

- AUSTRALIA
- CHINA
- SOUTH KOREA
- JAPAN
- NEW-ZEALAND

PARTENAIRE ENGAGÉ
VERPFLICHTER PARTNER
COMMITTED PARTNER

SIRHA
COUPE DU MONDE
DE LA PÂTISSERIE
FINAL 2023 MAIN PARTNER

JANUARY 20TH - 21ST, 2023

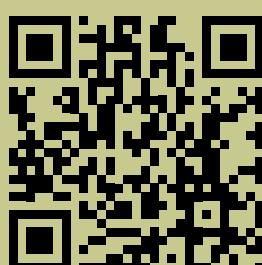


SIRHA
BOCUSE D'OR
2023 FINAL PREMIUM PARTNER

JANUARY 22ND - 23RD, 2023

CAP'TECH

Assurez vos fondamentaux et nourrissez votre créativité.
Sichern Sie Ihre Grundlagen und nähren Sie Ihre Kreativität.
Secure your basics and nurture your creativity.





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).

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).

Für jede erhaltene Charge, führen wir ein individuelles agronomisches Monitoring auf Basis eines gemeinsam mit dem Obstbauer definierten Ernteprotolles und Pestizindrückstandsanalysen 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).

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.

DES PURÉES, PUR FRUIT

Toutes nos références surgelées ne sont proposées qu'en sans sucres ajoutés, autres que ceux naturellement présents dans le 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 inactiver l'enzyme responsable de l'oxydation des fruits sensibles.

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 dévoilent.

PÜREES, REINE FRUCHT

All unsere Tiefkühlprodukte werden ohne Zuckerzusatz angeboten.
Sie enthalten nur natürlichen Fruchtzucker.

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.

In Konditoreien, Eisläden, 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

All our frozen references are only available without added sugars, other than those naturally present in 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.

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.



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 France		11061003	■		11970000	■						
		Noir de Bourgogne, Black Down	France Frankreich France		11051003	■		11980000	■						
		Tiben	Pologne Polen Poland												17040000 ■ 10,0%
		Ben Lomond, Ojebny, Tiben, Tisel	Pologne Polen Poland					11740177	■						
	Fraise Erdbeere Strawberry	Senga, Sabrina, Savana, Victory, Fortuna, Insper, Marquise, Sabrossa	Maroc, Pologne Morocco, Polen Morocco, Poland		11111003	10,0%	11780000		10,0%	11590000		10,0%			
		Sabrina	Maroc Morocco Morocco					11780177							
		Senga	Pologne Polen Poland		16091003										17060000 ■ 10,0%
	Fraise des bois Walderbeere Wild strawberry	Reine des Vallées	France Frankreich France		11451003										
	Fraise Mara des bois Erdbeere Mara des Bois Strawberry Mara des bois	Mara des bois, Senga	Portugal, Pologne Portugal, Polen Portugal, Poland		11421003										
	Framboise Himbeere Raspberry	Willamette, Mecker	Serbie Serben Serbia		11131003			11790000			11600000				
		Polana	Pologne Polen Poland					11790177							
		Willamette	Serbie Serben Serbia												17070000 ■ 10,0%
	Griotte Sauerkirsche Red sour cherry	Oblacińska	Serbie Serben Serbia		11171003			11810000							17090000 ■ 10,0%
	Groseille Rote Johannisbeere Redcurrant	Rovada	France Frankreich France		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, Willamette, Oblacińska, Myrtille Sauvage, Mara des bois, Mûre Sauvage	Pologne, Serbie, Portugal Polen, Serben, Portugal Poland, Serbia, Portugal		11151003	■		16510000	■						
		Senga, Willamette, Oblacińska, Myrtille sauvage, Thornfree	Pologne, Serbie Polen, Serben Poland, Serbia												17210000 ■ 10,0%
	Mûre Brombeere Blackberry	Mûre sauvage, Thornfree	Serbie, Kosovo Serben, Kosovo Serbia, Kosovo		11261003	■		11910000	■						
	Myrtille Heidelbeere Blueberry	Myrtille sauvage	Serbie Serben Serbia		11271003	■		11920000	■						17130000 ■ 10,0%

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	Serbie Serbien Serbia	10083000	Entier Ganze Whole	5 x 1 kg	
	Fraise des bois Walderbeere Wild strawberry	Non disponible Nicht verfügbar Not available	Reine des Vallées, Mignonette	Maroc Morocco Morocco	10062000	Entier Ganze Whole	2 x 500 g
		Mecker	Serbie Serbien Serbia	10750000	Entier Ganze Whole	8 x 500 g	
	Framboise Himbeere Raspberry	Willamette	Serbie Serbien Serbia	10130000	Entier Ganze Whole	5 x 1 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, Heidebeere) Red Fruits (blackcurrant, red sour cherry, redcurrant, raspberry, blackberry, blueberry)	Ojebyn, Oblacinska, Rondom, Willamette, Mûre sauvage, Myrtille sauvage	Pologne, Serbie, Ukraine, Turquie Polen, Serbien, Ukraine, Türkei Poland, Serbia, Ukraine, Turkey	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	Rondom	Pologne Polen Poland	10160077	Entier Ganze Whole	5 x 1 kg	
	Mûre Brombeere Blackberry	Mûre sauvage	Serbie Serbien Serbia	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

Differentes conditionnements 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

Les informations produits peuvent être sujettes à modification au cours de l'année. Se référer aux fiches techniques en vigueur.
Produktinformationen können sich im Laufe des Jahres ändern. Verweisen Sie auf die zutreffenden Technischen Datenblätter.
Product information may be subject to change during the year. Refer to the technical sheets in force.

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	
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		11011003			11710000					17010000		10,0%	
	Argousier Sanddorn Sea buckthorn	Leikora, Askona, Hergo	Allemagne Deutschland Germany		16321077											
	Coing Quitte Quince	Champion	France Frankreich France		11041003											
	Figue de Provence Feige aus Provence Fig from Provence	Violette de Sollies	France Frankreich France		11431003											
	Kiwi Kiwi Kiwi	Hayward	Nouvelle Zélande Neuseeland New Zealand		11191003											
	Melon Melone Melon	Charentais	France Frankreich France		11231003											
	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	Springtime, Surprise	France Frankreich France		11331003											
		Patty, Snowbrite, Bellerime, Surprise, Tiffany	France, Espagne Frankreich, Spanien France, Spain										17150000		10,0%	
	Pêche de vigne Rubinpflaume Ruby peach	Sanguine	France Frankreich France		16021003											
	Pêche jaune Gelber Pfirsich Yellow peach	Cloé	France Frankreich France		11341003											
	Poire Williams Williamsbirne Pear Williams	Williams	France Frankreich France Espagne Spanien Spain		11371003									17160000		10,0%
	Pomme Granny Smith Apfel Granny Smith Granny Smith Apple	Granny Smith	France Frankreich France		11381003									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	Frestones	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 conditionnements 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

Les informations produits peuvent être sujettes à modification au cours de l'année. Se référer aux fiches techniques en vigueur.
Produktinformationen können sich im Laufe des Jahres ändern. Verweisen Sie auf die zutreffenden Technischen Datenblätter.
Product information may be subject to change during the year. Refer to the technical sheets in force.



FRUITS TROPICAUX

Fruits tropicaux - Tropenfrüchte - Tropical fruits				FRUIT'PURÉE									Aseptique Aseptisch Aseptic			
				Surgéle 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	
S (%): Sucre ajouté - Zuckerzusatz - Added sugar / P: Pasteurisé - Pasteurisiert - Pasteurized (Matières premières seulement - Nur Rohstoffe - Raw materials only) (Produit fini - Endprodukt - Finished product)																
	Ananas Ananas Pineapple	MD2	Costa Rica Costa Rica Costa Rica	11021003			11720000						17020000		10,0%	
	Banane Banane Banana	Musa cavendish	Guatemala Guatemala Guatemala	11031003			11730000						17030000		10,0%	
	Corossol Korossol Soursop	Annona muricata	Colombie Kolumbien Colombia	11411003												
	Figue de Barbarie Kaktusfeige Prickly Pear	Cardona, Pelona	Mexique Mexico Mexico	16281003												
	Fruit de la passion Passionsfrucht Passion fruit	Grenadille jaune, Passion pourpre	Equateur, Vietnam Ecuador, Vietnam Ecuador, Vietnam	11321003			11860000			11660000						
		Grenadille jaune	Perou 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	Psidium guajava	Vietnam Vietnam Vietnam	11161003												
	Litchi Litschi Lychee	Black leaf	Vietnam Vietnam Vietnam	11201003			11820000									
	Mangue Mango Mango	Alphonso	Inde Indien India	16001003			16550100			11623000						
		Alphonso	Inde Indien India				16550200			11620200						
		Alphonso, Totapuri	Inde Indien India				11830077							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)	Musa cavendish, Grenadille jaune, Alphonso, Persian Lime	Guatemala, Equateur, Inde, Mexique Guatemala, Ecuador, Indien, Mexico Guatemala, Ecuador, India, Mexico	11401003												
		Musa cavendish, Patty, Snowbride, 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, Sri Lanka, Indonésie Vietnam, Sri Lanka, Indonesien Vietnam, Sri Lanka, Indonésie	16581003			16580000			12062000						



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	MD2	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 conditionnements disponibles - Verschiedene Verpackungen verfügbar - Different packing sizes available



Fruit'Purée
Frozen (2x1 kg)



Fruit'Purée
Frozen (3x5 kg)



Fruit'Purée
Frozen (1x20 kg)

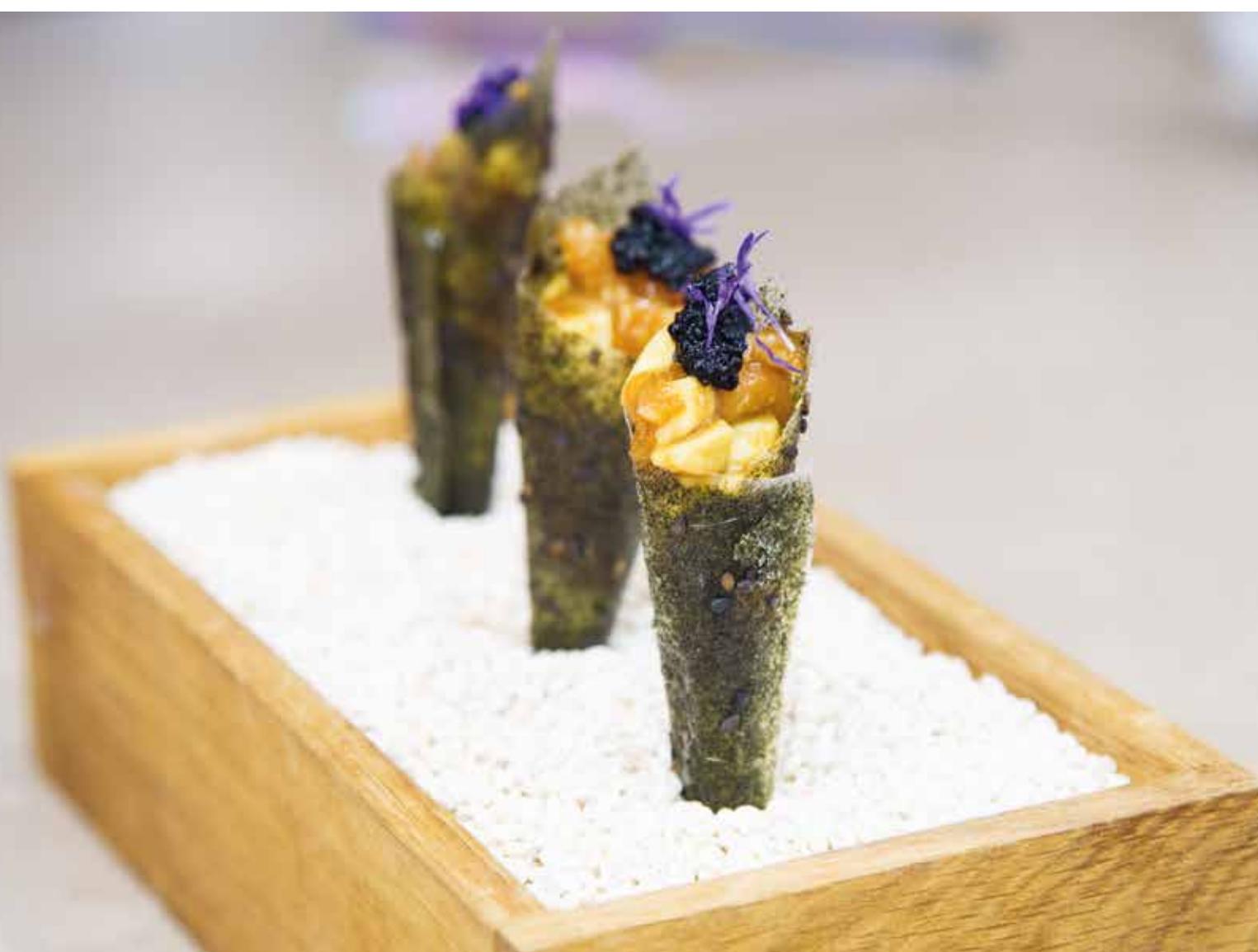


Fruit'Purée
Aseptic (5x1 kg)



Fruit'IQF

Les informations produits peuvent être sujettes à modification au cours de l'année. Se référer aux fiches techniques en vigueur.
Produktinformationen können sich im Laufe des Jahres ändern. Verweisen Sie auf die zutreffenden Technischen Datenblätter.
Product information may be subject to change during the year. Refer to the technical sheets in force.



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
S (%): Sucre ajouté - Zuckerzusatz - Added sugar / P: Pasteurisé - Pasteurisiert - Pasteurized (Matières premières seulement - Nur Rohstoffe - Raw materials only) (Produit fini - Endprodukt - Finished product)															
	Bergamote Bergamote Bergamot	Fantastico, Femminello, Castagnaro	Italie Italien Italy	16391003											
	Calamondin Calamondinorange Calamansi	Citrus madurensis	Vietnam Vietnam Vietnam	16261003	■										
	Citron Zitrone Lemon	Primafori	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 di 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) Italien (Sizilien) Italy (Sicily)	11301003											
	Sudachi Sudachi Sudachi	Citrus sudachi	Japon Japan Japan	16151003	■										
	Yuzu Yuzu Yuzu	Citrus Junos	Japon Japan Japan	16271003											



Agrumes - Zitrusfrüchte - Citrus Fruits

	Fruit Frucht Fruit	Variété Vielfalt Variety	Origine Ursprung Origin	Produits Produkte Products	Forme Gestalt Shape	Conditionnement Verpackung Packing
	Citron Zitrone Lemon	Primafiori	Espagne Spanien Spain	19480003	Semoule Semolina Semolina	2 x 500 g
				19485000	Semoule Semolina Semolina	Vrac
	Citron vert Limette Lime	Lime Mexicaine	Madagascar Madagaskar Madagascar	19472003	Vermicelle Vermicelli Vermicelli	2 x 400 g
				19475000	Vermicelle Vermicelli Vermicelli	Vrac
	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
	Orange Orange Orange	Navel grape, Salustiana, Valencia late	Espanne Spanien Spain	19490003	Semoule Semolina Semolina	2 x 500 g
				19495000	Semoule Semolina Semolina	Vrac
	Pamplemousse Grapefruit Grapefruit	Star ruby, Marsh	Espanne Spanien Spain	19450003	Semoule Semolina Semolina	2 x 500 g
	Yuzu Yuzu Yuzu	Citrus junos	Espanne Spanien Spain	19460003	Semoule Semolina Semolina	2 x 500 g

Differents conditionnements 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)

Les informations produits peuvent être sujettes à modification au cours de l'année. Se référer aux fiches techniques en vigueur.
Produktinformationen können sich im Laufe des Jahres ändern. Verweisen Sie auf die zutreffenden Technischen Datenblätter.
Product information may be subject to change during the year. Refer to the technical sheets in force.



Recette de Sindri G. Sigurðsson, Crédit photo : Sindri G. Sigurðsson.
Rezept von Sindri G. Sigurðsson, Bildnachweis von: Sindri G. Sigurðsson.
Recipe by Sindri G. Sigurðsson, Photo Credit: Sindri G. Sigurðsson.

CRÉATIONS

SAVEURS DE SAISON - GESCHMACK DER JAHRESZEIT - SEASONAL FLAVORS



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.

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 technisches Know-How 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.



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 pâtissières, crèmes glacées, bonbons, ganaches, sauces, farces).

FRUITS SECS - NÜSSE - NUTS

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).

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		Saveurs de Saison Geschmack der Jahreszeit Seasonal Flavors			FRUIT'ÉLITE PURÉE		
	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)

	Abriconailla® fleur de sel Abricot, vanille, fleur de sel Aprikose, Vanille, Meersalz Apricot, vanilla, sea salt	Bergeron	France Frankreich France	16411003	□	10,0%
	Berriollette® Framboise, myrtille, violette Himbeere, Heidelbeere, Veilchenaroma Raspberry, blueberry, violet	Willamette, Myrtille sauvage	Serbie Serben Serbia	16311003		10,0%
	Cherrymome® Griotte, cardamome verte Sauerkirsche, grüner Kardamom Red sour cherry, green cardamom	Oblacinska	Serbie Serben Serbia	16331003		10,0%
	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%
	Lucossis® Lulo, coing, cassis Lulo, Quitten, schwarze Johannisbeere Lulo, quince, blackcurrant	Colombian, Champion, Ben Lomond, Ojebony, Tiben, Tisel	Pérou, France, Pologne Peru, Frankreich, Polen Peru, France, Poland	16161003	■	
	Cara'Tatin® Pomme cuite, caramel, cannelle Gebakener 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		
	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		

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



Fruit'Purée
Frozen (2x1 kg)



Fruit'Coulis
(12x250g)



Fruit'Déco
Frozen (2x1 kg)

Les informations produits peuvent être sujettes à modification au cours de l'année. Se référer aux fiches techniques en vigueur.
Produktinformationen können sich im Laufe des Jahres ändern. Verweisen Sie auf die zutreffenden Technischen Datenblätter.

Product information may be subject to change during the year. Refer to the technical sheets in force.

CRÉATIONS

FRUIT'DECO



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.

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.

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.



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 Fruchtcoulis 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 Konservierungstoffe. 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.





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	12 x 250 g	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	Willamette	Serbie Serben Serbia	12525000		25,0%
	Fruits exotiques banane, fruit de la passion, mangue, citron vert Exotische Früchte Banane, Passionsfrucht, Mango, Limette Exotic fruits Banana, passion fruit, mango, lime	Musa cavendish, Grenadille jaune, Alphonso, Persian Lime	Guatemala, Equateur, Inde, Mexique Guatemala, Ecuador, Indien, Mexiko Guatemala, Ecuador, India, Mexico	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, Willamette, Oblacinska, Myrtille Sauvage, Mara des bois, Mûre Sauvage	Pologne, Serbie, Portugal, Kosovo Polen, Serbien, Portugal, Kosovo Poland, Serbia, Portugal, Kosovo	12535000		25,0%

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



Fruit'Purée
Frozen (2x1 kg)



Fruit'Coulis
(12x250g)



Fruit'Déco
Frozen (2x1 kg)

Les informations produits peuvent être sujettes à modification au cours de l'année. Se référer aux fiches techniques en vigueur.
Produktinformationen können sich im Laufe des Jahres ändern. Verweisen Sie auf die zutreffenden Technischen Datenblätter.
Product information may be subject to change during the year. Refer to the technical sheets in force.

PROCESS DE FABRICATION ET RÈGLES DE CONSERVATION

HERSTELLUNGSVERFAHREN UND KONSERVIERUNGSREGELN

MANUFACTURING PROCESS AND CONSERVATION RULES

FRUIT'PURÉE FRUIT'ELITE PURÉE FRUIT'COULIS FRUIT'ZEST												
SURGELÉ 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		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, - Nüssepurees: 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.						
FRUIT'ELITE PURÉE	-18 °C (0 °F) 36 mois 36 Monate 36 months					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		Utilisation directe : pas de décongélation nécessaire. Direkte Verwendung: kein Auftauen notwendig. Direct use: no defrosting necessary.								Utiliser immédiatement. Sofort verwenden. Use immediately.		
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) sauf fraise : außer Erdbeere: except strawberry: 0 °C (32 °F) / +10 °C (50 °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												
SURGELÉ 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	-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.										
FRUIT'DÉCO												





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
- Réutilisable - Wiederverwendbar - Reusable
- Stable une fois empilé - Stabil stapelbar - Stable when stacked
- Micro-ondable - Mikrowellengeeignet - 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

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

- Facile à vider
Leicht zu entleeren
Easy to empty
- 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



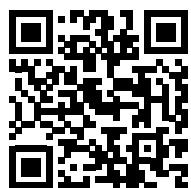
RETRouvez-nous sur les reSEAUX SOCIAux
FINDEN SIE UNS IN SOZIALEN NETZWERKEN
FIND US ON SOCIAL MEDIA

CapfruitFR 

Capfruit 

Capfruit 

 www.capfruit.com



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