



WILLKOMMEN IN DER WELT DER FRÜCHTE!

EIN UNTERNEHMEN STELLT SICH VOR

Coupe du Monde
de la Pâtisserie
SIRHA SPIRIT
FINALE 2021
MAIN SPONSOR

Bocuse d'Or
SIRHA SPIRIT
FINALE 2021
SILVER SPONSOR



MARTIN BRAUN GRUPPE





EIN LOGO, DAS DIE PHILOSOPHIE DES UNTERNEHMENS REFLEKTIERT

PARTENAIRE ENGAGÉ
DE LA TERRE À L'ASSIETTE

Wir bieten authentische
Produkte



Wir beliefern Kunden auf der Suche
nach einer einwandfreien Qualität



Wir unterhalten enge Beziehungen
zu den Erzeugern



Wir sind die Verbindung zwischen
Erzeugern und Spitzenköchen



Wir teilen die Werte der
Spitzenköche



**Wir sind engagierter
Partner aus der Erde
auf den Teller**

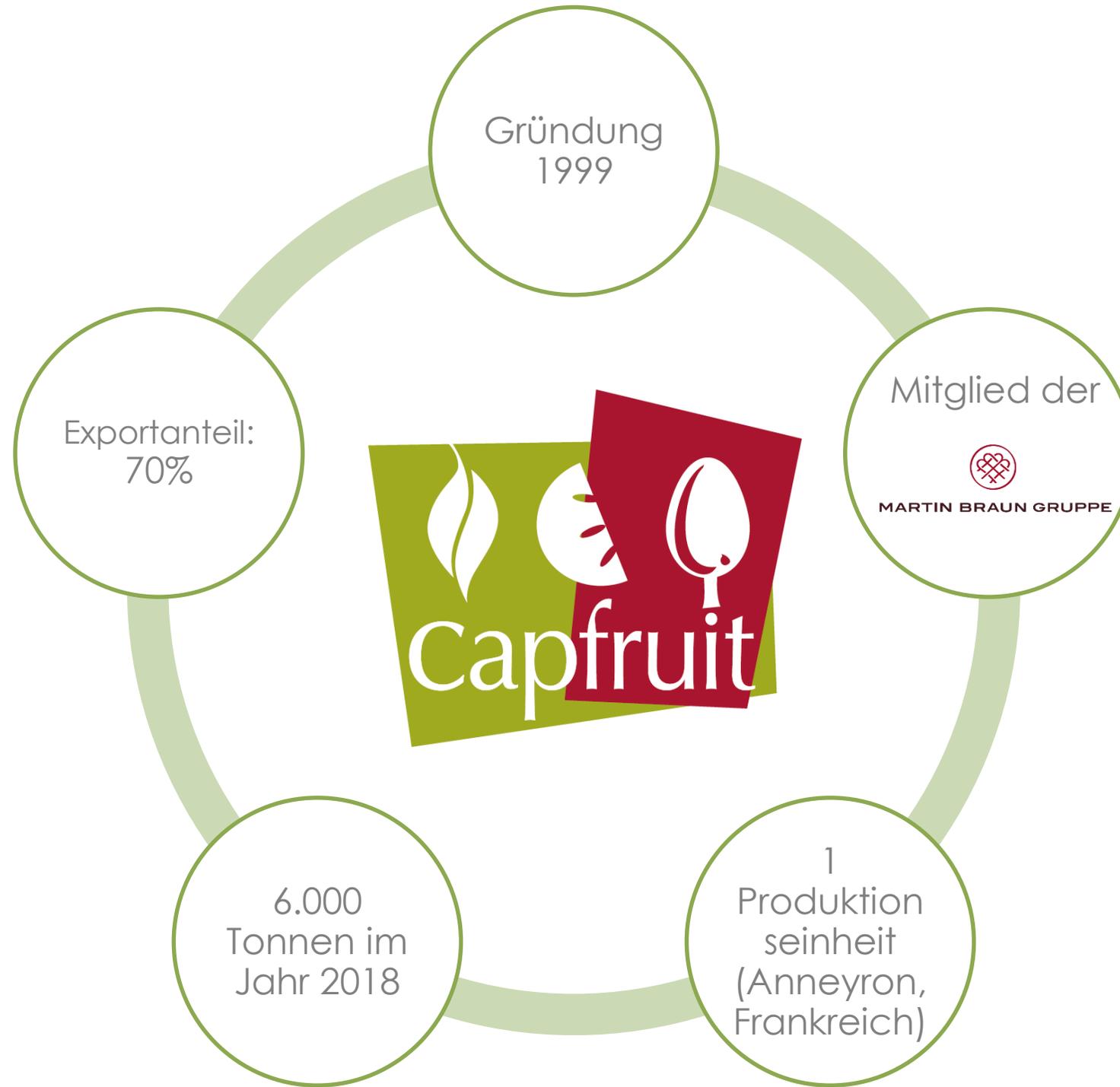


MARTIN BRAUN GRUPPE

SCHLÜSSENDATEN DES UNTERNEHMENS



PARTENAIRE ENGAGÉ
DE LA TERRE À L'ASSIETTE



MARTIN BRAUN GRUPPE

AUTHENTISCHE PRODUKTE ANBIETEN



Eine strenge Auswahl der Sorten

Mecker und Willamette bei den Erdbeeren.
Alphonso bei Mangos.



Eine strenge Auswahl der Terroirs

Mecker-Erdbeeren und Heidelbeeren aus dem Zentralmassiv.
Guaven mit rosa Fruchtfleisch aus dem Mekongdelta.



Authentische Produkte anbieten

Natürlichkeit
Geschmack
Umweltbewusstsein



Strikte Vorschriften für Anbauweisen

Eingetragenes und kontrolliertes Düngungsprogramm.
Einheitliche Pestizidbehandlung, Risikoanalyse und
strenge Kontrollen.



Strikte Reifevorschriften der Früchte vor der Ernte

Die mit **IQF** behandelten Früchte müssen tadellos aussehen und die
richtige Reife haben.

Die Früchte, die zu **Püree und Anderem** verarbeitet werden, müssen
überreif sein ohne perfekt auszusehen.

PASTEURISIERUNG DER FRUCHTPÜREES NUR NACH BEDARF



50% UNSERER PRODUKTREIHE IST NICHT PASTEURISIERT

Um die organoleptische Qualität unserer Fruchtpürees zu optimieren und um ein Endergebnis zu erhalten, das reifen Früchten am Nächsten kommt.

PASTEURISIERUNG NUR...



BEI VORSCHRIFT

Um ein gesundes Bakterienverhältnis zu garantieren und um dem Risiko einer Lebensmittelverunreinigung vorzubeugen.



BEI BEDARF

Bei oxydierenden Produkten werden die für die Oxydation verantwortlichen Enzyme zerstört.



Authentische Produkte anbieten

Natürlichkeit
Geschmack
Umweltbewusstsein



NAHRUNGSMITTELSICHERHEIT GARANTIEREN

- **Eine Methode: HACCP**

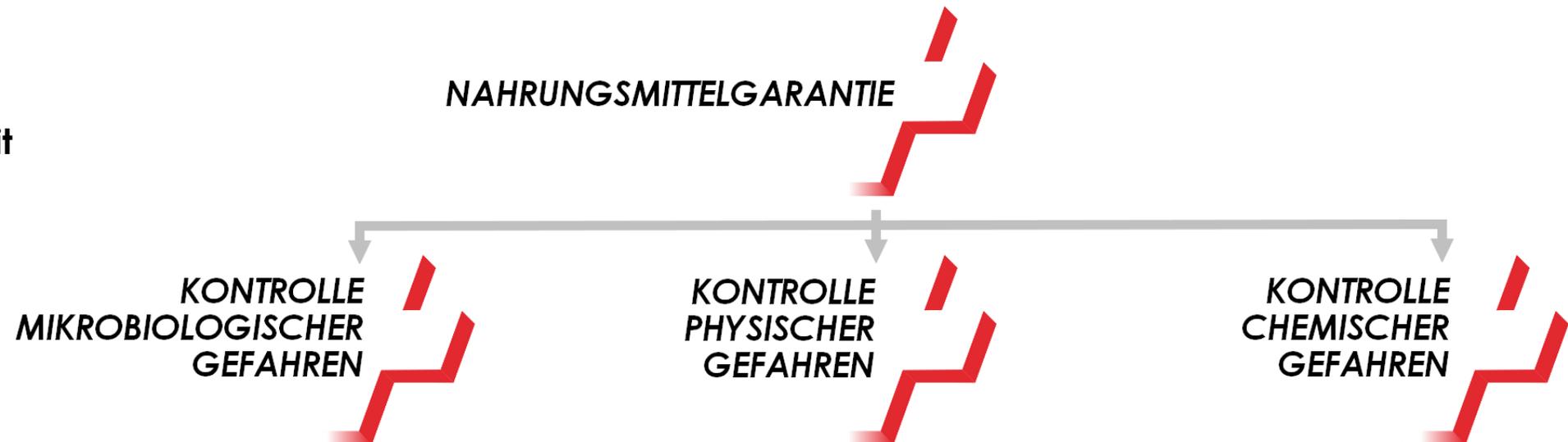
Einrichtung einer Organisation, die Gefahren in Bezug auf die Lebensmittelsicherheit identifiziert, auswertet und eliminiert.

Die komplette Kontrolle über den Prozess



Garantie der Lebensmittelsicherheit

Nachverfolgbarkeit
Gründlichkeit
Sauberkeit



- **ISO 9001** (Martin Braun Gruppe)
- **ISO 22000**



DIE REIHE CAPFRUIT

PARTENAIRE ENGAGÉ
DE LA TERRE À L'ASSIETTE



Investition
Innovation
Kreativität
Dynamik
Modernität



PULP'FRUIT

FRUIT'PURÉE

KLASSIK



IML



Aseptisch

ELITE



Vintage
Geschmack der Saison
Geschmack der Jahreszeiten

FRUIT'ZEST



IQF'FRUIT

FRUIT'IQF

KLASSIK



ELITE



ART'FRUIT

FRUIT'COULIS



FRUIT'DÉCO



TECHNOLOGIEARTEN

PARTENAIRE ENGAGÉ
DE LA TERRE À L'ASSIETTE

SCHOCKGEFROSTET	ASEPTISCHES ABFÜLLEN	FRISCH
 <p>Verpackt in Flaschen, IML-Verpackungen und Eimern</p>	 <p>Verpackt in aseptischen Beuteln</p>	 <p>Verpackt in Botfichen</p>



Investition
Innovation
Kreativität
Dynamik
Modernität



AN DEN MARKT ANGEPASSTE VERPACKUNGEN

HANDWERK

CATERING

GASTRONOMIE

INDUSTRIE



**Investition
Innovation**
Kreativität
Dynamik
Modernität



Um die **Lebensmittelsicherheit** zu garantieren

FRUCHTPÜREES OHNE ZUCKERZUSATZ

PARTENAIRE ENGAGÉ
DE LA TERRE À L'ASSIETTE



**Investition
Innovation**
Kreativität
Dynamik
Modernität



ROTE
FRÜCHTE



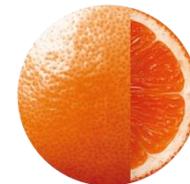
TROPENFRÜCHTE



BAUMOBST



UNSERE
KREATIONEN



ZITRUSFRÜCHTE



EXKLUSIVE PÜREES

Vintage

-  Fruit'Elite Püree Mecker Erdbeere aus dem Zentralmassiv
-  Fruit'Elite Püree Gelbe Passionsfrucht Passiflora Edulis von der Elfenbeinküste
-  Fruit'Elite Püree Kokosnuss

Getrocknete Früchte

-  Fruit'Elite Püree Weiße Mandel
-  Fruit'Elite Püree Geröstete Haselnuss
-  Fruit'Elite Püree Grüne Pistazie

Geschmack der Jahreszeiten

- | | | | |
|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|
|  | Fruit'Elite Püree Litschi, Erdbeere und Rose |  | Fruit'Elite Püree Gekochter Apfel mit Karamell und Zimt |
|  | Fruit'Elite Püree Berriolette |  | Fruit'Elite Püree Bergamangado |
|  | Fruit'Elite Püree Abriconilla |  | Fruit'Elite Püree Coronaba |
|  | Fruit'Elite Püree Cherrymome |  | Fruit'Elite Püree Exotic Ginger |
|  | Fruit'Elite Püree Red Fennel |  | Fruit'Elite Püree Banalime Ginger |



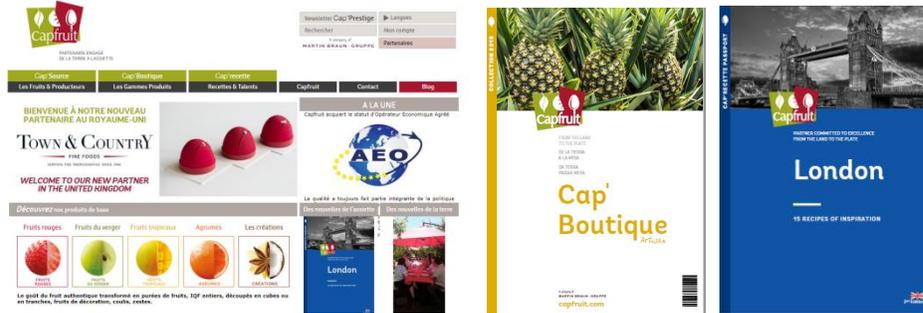
**Investition
Innovation**
Kreativität
Dynamik
Modernität





KOMMUNIKATIONSMITTEL

PARTENAIRE ENGAGÉ
DE LA TERRE À L'ASSIETTE



Effizientes Supportmaterial für unsere Handelspartner

- Capfruit.com (5 Sprachen)
- Cap' Boutique (12 Sprachen)
- Cap' Recette
- QR Codes



Zufrieden stellen Kundebindung

- Nähe
- Flexibilität
- Begleitung



Vereinigung mit Einrichtungen mit internationalem Renommee

Schulen: Valrhona, ENSP, ...

Köche: Coupe du Monde de la Pâtisserie, Bocuse d'Or,
Toques d'Auvergne, Etoilés de Champagne, ...



Gezielte Kommunikation

Französische Fachzeitschriften



MARTIN BRAUN GRUPPE

PARTENAIRE ENGAGÉ
DE LA TERRE À L'ASSIETTE

Cap'Recette



Cap'Démo



Großen Bekanntheitsgrad aufrecht erhalten

Kommunikation
Gemeinschaft
Leidenschaft

Cap'Prestige: Casse-Croûte des Chefs



Gabriel Paillason
Präsidiierenden
Edition 2019





PARTENAIRE ENGAGÉ
DE LA TERRE À L'ASSIETTE

SPONSOREN

Hauptsponsor der Coupe du Monde de la Pâtisserie, der Referenzveranstaltung für Pâtisserieexperten weltweit sowie Engagement für Küchenchefs als **Silver Sponsor bei der Bocuse d'Or.**



Großen Bekanntheitsgrad aufrecht erhalten

Kommunikation
Gemeinschaft
Leidenschaft



*Coupe du Monde
de la Pâtisserie*
SIRHA SPIRIT

FINALE 2021

MAIN SPONSOR

Bocuse d'Or

SIRHA SPIRIT

FINALE 2021

SILVER SPONSOR



MARTIN BRAUN GRUPPE