Catalogue
2023

Nos solutions fruits surgelées et ambiantes

les vergers boiron®

Le meilleur est devant nous !

C'est avec une certaine émotion et une profonde fierté que ***nous clôturons ensemble l'année de nos 80 ans.***

Une année placée sous le signe de la célébration et :

… du ***partage*** *à travers de multiples évènements et rencontres organisés à travers le monde,*

… de ***l'innovation****, avec, notamment, le lancement de deux nouvelles purées surgelées origine France : la fraise Cléry (Carpentras) et le Coing d'Occitanie,*

… de la ***reconnaissance****, envers nos producteurs, nos partenaires, nos fournisseurs, nos clients… mais aussi nos collaborateurs qui nous ont permis d'obtenir la certification Great Place To Work®.*

Mais 80 ans, ce n'est qu'une étape forte et symbolique sur le chemin de la réussite. ***En 2023, nous nous sommes donnés pour mission d'être prescripteur d'une gastronomie fruitée, responsable et durable, notamment en :***

… ***nous engageant pour un monde fertile*** *: en travaillant notre sobriété carbone et en construisant des filières durables et résilientes,*

… ***inspirant toujours davantage les artisans du goût*** *avec de nouvelles solutions fruits d'exception : deux nouvelles purées surgelées et quatre nouvelles saveurs ambiantes sans sucres ajoutés viendront compléter nos gammes cette année,*

… ***plaçant nos clients au cœur de notre modèle*** *: en les fédérant autour d'une communauté de chefs engagés et passionnés,*

Nous rêvons déjà de nos 100 ans, intimement convaincus que nous saurons conjuguer notre expertise au futur et cultiver notre passion pour le fruit, pour en sublimer, saison après saison, les plus belles applications !

Bonne dégustation
Alain Boiron & Grégory Watine

80 ans d'histoire partagée avec vous !

Notre marque reconnue dans le monde entier, est aujourd'hui présente dans plus de 80 pays et compte désormais plus de 200 collaborateurs. C'est aussi grâce à une relation de confiance avec les chefs et nos partenaires producteurs, que nous avons su évoluer sans relâche. **Aujourd'hui, plus que jamais, continuons à partager le meilleur du fruit comme nous l'avons toujours fait : ensemble !**

Avant 1942
La création

D'origine ardéchoise, La Maison Boiron approvisionne la région lyonnaise en marrons puis s'installe à Paris pour développer son activité commerciale.

Années 50 - 70
Une activité de négoce

La société Boiron Frères est créée et innove en proposant la première purée de fruits surgelée pour les professionnels.

Années 70 - 80
La genèse

La marque Les vergers Boiron étoffe son offre de produits et se développe à l'international.

Années 90
Le développement

De nouveaux conditionnements voient le jour et des partenariats de plus en plus nombreux se nouent avec les producteurs en France et à l'étranger.

Années 2000
L'entreprise leader

Les innovations se poursuivent avec de nouveaux produits et de nouvelles technologies de conditionnement. Les vergers Boiron assoient leur expertise à travers le monde.

Aujourd'hui
Un nouveau souffle

En renouvellement perpétuel, l'entreprise invente le langage de la Fruitologie®, intègre la Convention des Entreprises pour le Climat et développe de nouvelles recettes sans sucres ajoutés.

100
millions d'euros de chiffre d'affaires dont 80% d'export

220
salariés

+ de 18 000
tonnes de purées vendues par an

140
références produits

Certifié Great Place To Work®

Purées de fruits : 6 étapes vers l'excellence

1

Sélection des fruits

Toute l'année, notre équipe de sourceurs décèle les plus belles variétés de fruits sur toute la planète.

2

Contrôle

Chaque producteur sélectionné respecte nos cahiers des charges en matière de qualité, de sécurité alimentaire et de normes environnementales.

3

Classification

Les récoltes sont effectuées à parfaite maturité. Une fois arrivés sur les sites de transformation, les fruits sont contrôlés puis classifiés selon leurs propriétés.

4

Assemblage

L'assemblage de nos purées surgelées consiste à mélanger plusieurs lots de variétés de fruits, de récoltes ou d'origines différentes. Nos purées de fruits ambiantes ne sont quant à elles, souvent composées que d'une seule variété. À chaque production, nos experts recréent les caractéristiques uniques de nos produits (goût, brix, texture...).

5

Pasteurisation

Nous respectons les propriétés naturelles des fruits. Chacun fait l'objet d'un process spécifique de transformation et de pasteurisation.

6

Conditionnement

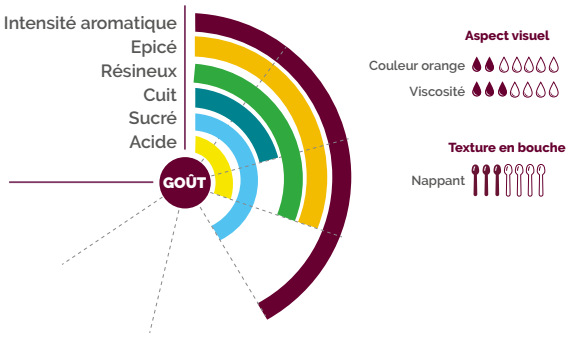
Afin d'éviter toute contamination, la production de nos purées surgelées s'effectue dans un environnement protégé en atmosphère pressurisée. Les barquettes sont surgelées à -18°C grâce à un air pulsé à -35°C, puis stockées à -20°C. Nos purées de fruits ambiantes sont en revanche, conditionnées de façon aseptique avant d'être expédiées dans le monde entier.

La Fruitologie® : du savoir-faire au faire-savoir

Depuis 3 générations, Les vergers Boiron partagent le meilleur du fruit avec les artisans du goût.
Parce que la purée de fruits est bien plus qu'une simple matière première, nous avons inventé la Fruitologie®.
Cette discipline permet aux professionnels de la gastronomie de comprendre les différentes caractéristiques sensorielles d'une purée de fruits (aspect, goût, texture) afin de perfectionner leurs recettes.
Comme le vin a l'œnologie et le fromage a la caséologie ; la purée de fruits a désormais la Fruitologie®.

« La Fruitologie® repose sur l'analyse sensorielle, une science qui consiste à utiliser l'être humain comme outil de mesure. On peut toujours mesurer un brix ou un pH, mais aucun appareil ne remplace la perception finale de l'équilibre sucre/acide ressentie par le consommateur. Les caractéristiques des produits sont ainsi évaluées en faisant intervenir les 5 sens (la vision, le toucher, l'audition, l'odorat et le goût). L'analyse sensorielle est donc utilisée pour mieux comprendre les consommateurs afin d'améliorer, ou de créer, des produits répondants à leurs attentes. Chez Les vergers Boiron, un panel d'experts est entraîné à décrire des purées de fruits à l'aide de descripteurs préalablement définis, auxquels ils attribuent une intensité. Ces données ainsi mesurées nous permettent de mieux communiquer avec nos clients. »
Laura Nicolas, Responsable Analyse sensorielle Les vergers Boiron

Exemple du profil sensoriel* de la purée de mangue sans sucres ajoutés**



*réalisé par un panel d'experts
**contient des sucres naturellement présents

Envie d'en savoir plus sur la Fruitologie® ?
Téléchargez notre livre Blanc et formez-vous à l'analyse sensorielle !

Caractériser une purée de fruits

Comme tout produit gustatif et sensoriel, le fruit a ses propres caractéristiques. Celles-ci ont un rôle essentiel lors de la dégustation du fruit et des produits qui en sont issus. La Fruitologie® a été créée pour répondre aux besoins spécifiques de caractérisation des produits et aux subtilités de leur appréciation. Il s'agit donc d'une discipline permettant de connaître la carte d'identité de chaque purée de fruits.

Développer la créativité

Connaître les caractéristiques du fruit et de sa transformation en purée permet de développer la créativité. Maîtriser les notes aromatiques est le gage d'un meilleur mariage des saveurs. À l'heure où les consommateurs, toujours plus exigeants, sont friands de nouveautés, les artisans du goût sont ainsi en mesure de proposer des plats, desserts et cocktails qui devancent les attentes de leurs clients.

Comparer plusieurs offres de purées pour une même saveur

La Fruitologie® donne les clés de dégustation et d'évaluation d'une purée de fruits. Cet outil permet la comparaison entre différentes purées d'une même saveur, afin d'en définir leurs spécificités. L'expertise des Vergers Boiron a permis de créer et de développer cette nouvelle discipline, en définissant les éléments de langage grâce aux méthodologies propres à l'analyse sensorielle. Les outils développés sont destinés à tous les professionnels du goût et à tous les acteurs du secteur fruitier, en particulier à ceux de la purée de fruits.

Gamme ambiante sans sucres ajoutés*

Purées de fruits ambiantes sans sucres ajoutés*

SANS SUCRES AJOUTÉS*

Entrées, plats, desserts, boissons : notre gamme de purées de fruits ambiantes est conçue pour faciliter vos préparations avec son format brique, léger et simple d'utilisation.

Les saveurs de la gamme ambiante sont conçues avec la même exigence qui anime Les vergers Boiron depuis 1942. Leurs qualités gustatives, mêlées à leur facilité d'utilisation en font les alliées des professionnels du monde entier.

ABRICOT
Unité de vente : carton 6 x 1 L
DDM : 15 mois

ANANAS
Unité de vente : carton 6 x 1 L
DDM : 15 mois

FRAISE
Unité de vente : carton 6 x 1 L
DDM : 12 mois

FRAMBOISE
Unité de vente : carton 6 x 1 L
DDM : 15 mois

MANGUE
Unité de vente : carton 6 x 1 L
DDM : 15 mois

MÛRE
Unité de vente : carton 6 x 1 L
DDM : 15 mois

PASSION
Unité de vente : carton 6 x 1 L
DDM : 15 mois

PÊCHE JAUNE
Unité de vente : carton 6 x 1 L
DDM : 15 mois

POIRE
Unité de vente : carton 6 x 1 L
DDM : 15 mois

NOUVEAUTÉS 2023

4 nouvelles saveurs s'ajoutent à la gamme

Cassis | Fruits rouges | Fruits tropicaux | Myrtille

Palettisation :
1 palette de 125 cartons (750 x 1L)
FRANCO : 300 Litres

*contient des sucres naturellement présents

Gamme surgelée sans sucres ajoutés*

Nouveautés

Purées de fruits surgelées sans sucres ajoutés*

SANS SUCRES AJOUTÉS*

COING

Occitanie

Enchantez vos convives avec un fruit d'antan !

La purée de coing Les vergers Boiron est réalisée à partir des variétés rustiques Géant de Vranja et Champion. Ces fruits proviennent de la région Occitanie où les conditions méditerranéennes leur sont favorables. Ils sont récoltés à la main en raison de leur extrême fragilité.

De couleur beige foncé, cette purée offre une texture lisse et épaisse, idéale pour vos créations sucrées ou salées. En bouche, elle révèle des notes florales de rose et une touche d'acidité pour une réelle sensation de fraîcheur.

Et le petit plus ? Elle est certifiée sans ajouts d'antioxydants ni conservateurs !

Origine : France, Occitanie
Variété : Géant de Vranja et Champion
Brix : 12° +/- 2°
Unité de vente : carton 6 x 1 kg

FRAISE CLÉRY FRANCE

Carpentras

Invitez le sud dans votre assiette !

Pour cette nouvelle recette, Les vergers Boiron ont sélectionné une fraise unique cultivée tout près de Carpentras, dans le sud-est de la France. Bercée entre soleil et mistral, la fraise Cléry bénéficie d'un climat et de conditions de maturation exceptionnels qui lui confèrent sa belle forme ronde, sa couleur rouge carmin brillant et son goût naturellement sucré.

Très aromatique, cette purée de fraise saura apporter LA touche gustative à vos préparations.

Le saviez-vous ? Le producteur sélectionné par Les vergers Boiron est une exploitation familiale, pratiquant une agriculture durable et responsable.

Origine : France, Carpentras
Variété : Cléry
Brix : 8° +/- °2
Unité de vente : carton 3 x 1 kg

*contient des sucres naturellement présents

Purées de fruits surgelées sans sucres ajoutés*
Fruits du verger

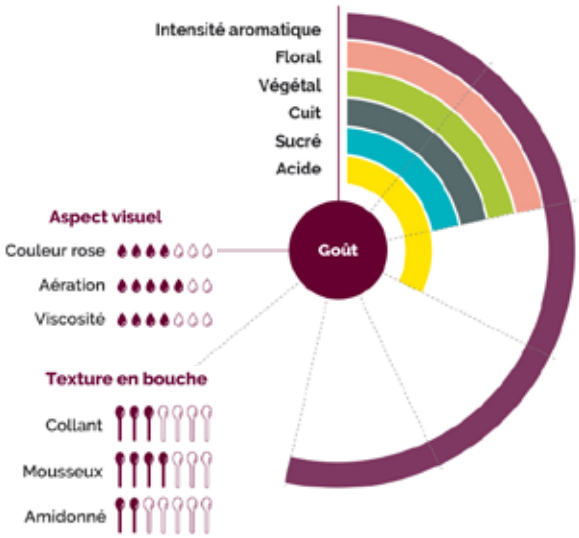
PÊCHE BLANCHE

Origine : France
Brix : 13°+/- 2°
Unité de vente : carton 6 x 1 kg

La purée de pêche blanche sans sucres ajoutés Les vergers Boiron est élaborée à partir de plusieurs variétés de fruits frais provenant de la vallée du Rhône (à seulement quelques kilomètres du site de production) qui sont transformés directement à leur arrivée.

Pour être sélectionnées, les pêches blanches doivent répondre à de nombreux critères très stricts vérifiés lors de leur arrivée au centre de transformation (contrôle des caractéristiques organoleptiques, analyse des traitements, etc.). Ce choix rigoureux permet ainsi de proposer toute l'année, une purée de fruits à la texture et au goût inégalés.

Relativement épaisse, la purée de pêche blanche présente un équilibre sucre/acide permettant de garder une sensation de fraîcheur dans vos applications. Sa couleur rosée est apportée par les pigments présents dans la peau ainsi que dans la chair et autour du noyau.



Découvrez

Anthony Oboussier, producteur de pêches blanches

« Il y a 3 ans, lorsque Les vergers Boiron m'ont proposé de planter un verger de pêchers de la variété Bellerime pour leur purée de pêche blanche, je n'ai pas hésité longtemps. D'autant plus que mon exploitation est située à seulement 3 km de leur site de production ! Je me retrouve parfaitement dans cette collaboration « gagnant-gagnant » entre producteur et transformateur. En ce qui me concerne, j'ai pu augmenter ma surface de production sans avoir eu d'investissement à faire, puisque tout a été financé par Les vergers Boiron. J'ai aussi la certitude de vendre à un prix garanti pendant 15 ans une partie de ma production. Les vergers Boiron, quant à eux, s'offrent la possibilité de sécuriser leurs approvisionnements en proposant une purée de pêche blanche de qualité dans la durée. »

Fruits du verger

SANS SUCRES AJOUTÉS*

ABRICOT

Origine : France
Variété : Bergeron
Brix : 13°+/- 2°
Unité de vente :
carton 6 x 1 kg / seau 1 x 10 kg

ARGOUSIER

Origine : Lettonie
Brix : 10° +/- 2°
Unité de vente : carton 3 x 1 kg

FIGUE VIOLETTE

Origines : France, Espagne**
Brix : 20° +/- 2°
Unité de vente :
carton 6 x 1 kg / seau 1 x 10 kg

KIWI

Origine : France
Variété : Hayward
Brix : 13° +/- 2°
Unité de vente :
carton 6 x 1 kg / seau 1 x 10 kg

MELON

Origines : France, Maroc
Variété : Cantaloup
Brix : 12° +/- 2°
Unité de vente :
carton 6 x 1 kg / seau 1 x 10 kg

MIRABELLE

Origine : France
Brix : 21° +/- 2°
Unité de vente : carton 3 x 1 kg

PASTÈQUE

Origine : Vietnam
Variété : Black beauty
Brix : 9° +/- 2°
Unité de vente : carton 3 x 1 kg

PÊCHE DE VIGNE

Origine : France
Brix : 13°+/- 2°
Unité de vente : carton 6 x 1 kg

POIRE

Origine : France
Variété : Williams
Brix : 15°+/- 2°
Unité de vente :
carton 6 x 1 kg / seau 1 x 10 kg

POMME VERTE

Origine : France
Variété : Granny Smith
Brix : 12° +/- 2°
Unité de vente :
carton 6 x 1 kg / seau 1 x 10 kg

QUETSCHE

Origines : France, Serbie
Brix : 20° +/- 2°
Unité de vente : carton 3 x 1 kg

RHUBARBE

Origine : Pologne
Variété : Victoria
Brix : 4° +/- 2°
Unité de vente :
carton 6 x 1 kg / seau 1 x 10 kg

*contient des sucres naturellement présents
**ces origines peuvent varier en fonction de la qualité des récoltes

Palettisation :
3 x 1 kg : 1 palette de 240 cartons (720 x 1 kg) ; 6 x 1 kg : 1 palette de 128 cartons (768 x 1 kg)
1 x 10 kg : 1 palette de 56 seaux (56 x 10 kg)

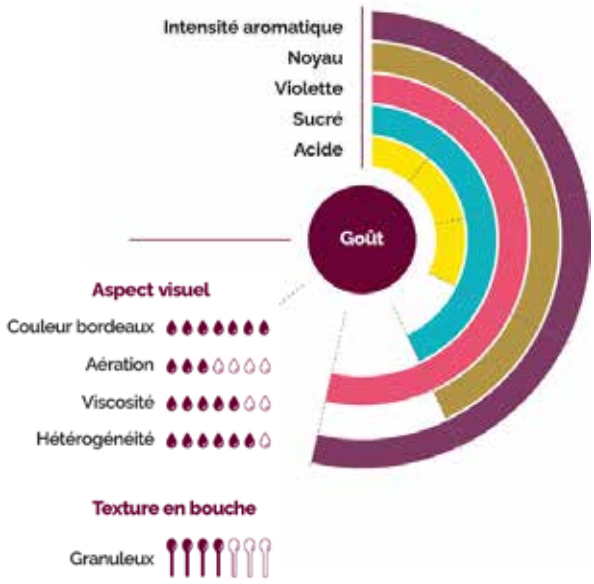
Purées de fruits surgelées sans sucres ajoutés*
Fruits rouges

CERISE NOIRE

Origines : Allemagne
Variété : Cerises noires de Bâle
Brix : 21° +/- 2°
Unité de vente :
carton 6 x 1 kg / seau 1 x 10 kg

La purée de cerise noire Les vergers Boiron est élaborée à partir d'une variété de cerise douce appelée « cerise noire de Bâle », provenant d'Allemagne (non loin de Bâle en Suisse, dont la variété est originaire). Les fruits sont issus de petites exploitations familiales appartenant à des producteurs avec lesquels Les vergers Boiron tissent des partenariats durables depuis plus de 10 ans.

La parfaite maturité des fruits sélectionnés donne à la purée de cerise noire de Bâle une saveur naturellement sucrée et d'une grande richesse aromatique. Elle se caractérise notamment par des notes florales de violette et d'amande amère ainsi que par une pointe d'acidité. De couleur bordeaux profonde, la purée de cerise noire de Bâle présente une texture épaisse et hétérogène dont la présence de morceaux de chair rappelle la mâche du fruit frais.



J'utilise la purée de cerise noire de Bâle sans sucres ajoutés le plus souvent en confit ou en crémeux pour agrémenter mes petits fours.

J'aime particulièrement sa puissance aromatique, sa consistance épaisse et l'intensité de sa couleur. Je trouve qu'elle se marie à la perfection avec la pistache.

Thibault Marchand, Chef corporate - Ambassadeur technique, Les vergers Boiron

Fruits rouges

SANS SUCRES AJOUTÉS*

CASSIS

Origines : France, Pologne
Brix : 18° +/- 2
Unité de vente :
carton 6 x 1 kg / seau 1 x 10 kg

CRANBERRY GRIOTTE

Origines : Cranberry : Canada
Griotte : Serbie
Brix : 12°+/- 2°
Unité de vente : carton 3 x 1 kg

FRAISE

Origines : Espagne, Pologne, Serbie, Bulgarie, Maroc, Albanie
Brix : 8° +/- 2°
Unité de vente :
carton 6 x 1 kg / seau 1 x 10 kg

FRAISE DES BOIS

Origines : Maroc, Pologne
Brix : 9°+/- 2°
Unité de vente : carton 3 x 1 kg

FRAISE MARA DES BOIS

Origine : Portugal
Variété : Mara des Bois
Brix : 10°+/- 2°
Unité de vente : carton 3 x 1 kg

FRAMBOISE

Origine : Serbie
Brix : 11° +/- 2°
Unité de vente :
carton 6 x 1 kg / seau 1 x 10 kg

4 FRUITS ROUGES

Origines : Mûre : Serbie, Albanie - Fraise : Pologne
Myrtille : Serbie
Cassis : France
Brix : 12° +/- 2°
Unité de vente : carton 6 x 1 kg

GRIOTTE

Variété : Oblacinska
Brix : 18° +/- 2°
Unité de vente :
carton 6 x 1 kg / seau 1 x 10 kg

GROSEILLE

Origines : France, Pologne
Brix : 12° +/- 2°
Unité de vente : carton 6 x 1 kg

MÛRE

Variétés : Mûre sauvage, mûre cultivée
Origines : Chili, France, Serbie, Albanie
Brix : 13° +/- 2°
Unité de vente : carton 6 x 1 kg

MYRTILLE

Variété : Myrtille sauvage
Origines : Pologne, Serbie
Brix : 12° +/- 2°
Unité de vente :
carton 6 x 1 kg / seau 1 x 10 kg

Palettisation :
3 x 1 kg : 1 palette de 240 cartons (720 x 1 kg)
6 x 1 kg : 1 palette de 128 cartons (768 x 1 kg)
1 x 10 kg : 1 palette de 56 seaux (56 x 10 kg)

*contient des sucres naturellement présents

Purées de fruits surgelées sans sucres ajoutés*
Agrumes

CITRON JAUNE

Origine : Italie (Sicile)
Variété : Femminello
Brix : 8° +/-2
Unité de vente :
carton 6 x 1 kg / seau 1 x 10 kg

BERGAMOTE

Origine : Italie (Sicile)
Brix : 9° +/-2
Unité de vente : carton 3 x 1 kg

CITRON VERT

Origines : Brésil, Mexique
Brix : 9° +/-2
Unité de vente :
carton 6 x 1 kg / seau 1 x 10 kg

MANDARINE

Origines : Italie (Sicile), Espagne
Brix : 11° +/-2
Unité de vente :
carton 6 x 1 kg / seau 1 x 10 kg

ORANGE AMÈRE

Origines : Orange amère : Espagne ; Orange : Espagne, Maroc, Brésil
Brix : 18° +/-2
Unité de vente : carton 6 x 1 kg

ORANGE SANGUINE

Origines : Italie (Sicile), Maroc
Brix : 12° +/2
Unité de vente :
carton 6 x 1 kg / seau 1 x 10 kg

PAMPLEMOUSSE

Origines : Texas, Israël
Brix : 11° +/-2
Unité de vente : carton 6 x 1 kg

YUZU

Origines : Japon, Corée
Brix : 9° +/-2
Unité de vente : carton 3 x 1 kg

KALAMANSI

Origine : Vietnam
Brix : 8° +/-2
Unité de vente : carton 6 x 1 kg

SUDACHI

Origine Japon
Nouveauté à venir courant 2023

*contient des sucres naturellement présents

Palettisation :
3 x 1 kg : 1 palette de 240 cartons (720 x 1 kg) - 6 x 1 kg : 1 palette de 128 cartons (768 x 1 kg) - 1 x 10 kg : 1 palette de 56 seaux (56 x 10 kg)

Agrumes - Purées issues de fruits IGP

SANS SUCRES AJOUTÉS*

L'IGP en quelques mots ? L'Indication Géographique Protégée est une appellation de l'Union Européenne. Cette appellation valorise les produits agricoles dont les caractéristiques, liées à leur origine géographique, font la réputation.
La labellisation IGP impose à l'ensemble des producteurs un cahier des charges très précis qui garantit un niveau de qualité et de fraîcheur du fruit ainsi qu'un système de traçabilité des plus exigeants. Les fruits IGP sont de véritables trésors de nos terroirs pour tous les professionnels de la gastronomie.

CITRON SYRACUSE

PRIMOFIORE

Issue de fruits IGP
Origine : Italie (Sicile)
Brix : 8° +/-2
Unité de vente : carton 3 x 1 kg

Femminello
La variété femminello, la plus représentative d'Italie, est cultivée de générations en générations depuis 4 siècles en Sicile. Elle produit trois floraisons entre l'automne et l'été.
La première floraison, Primofiore, offre un citron de forme elliptique. Sa peau et sa pulpe sont de couleur variable, allant du vert clair au jaune-citrin. Récolté en octobre, c'est le citron le plus riche sur le plan organoleptique et aromatique.

CLÉMENTINE

DE CORSE

Issue de fruits IGP
Origine : France
Brix : 11° +/-2
Unité de vente : carton 3 x 1 kg

Une saveur unique
La Corse offre à la clémentine des conditions climatiques exceptionnelles, qui donnent au fruit une coloration orangée avec 20% de peau verte.
L'unique clémentine de France est cultivée et récoltée à la main, à même l'arbre.
Le climat tempéré, la pluviométrie et l'hygrométrie plus élevées que dans le reste du bassin méditerranéen, sont responsables du goût si particulier de la clémentine de Corse, mêlant saveur sucrée et acidulée.

ORANGE SANGUINE

MORO DE SICILE

Issue de fruits IGP
Origine : Italie (Sicile)
Brix : 12° +/-2
Unité de vente : carton 3 x 1 kg

Un tempérament volcanique
C'est près de Catane, non loin de l'Etna, qu'est cultivée l'orange sanguine de Sicile IGP. Sa couleur rouge sombre et sa chair, qui tire jusqu'au violet, proviennent des importants écarts thermiques entre la nuit et le jour. Ces variations météo engendrent l'accumulation d'anthocyanes, ces pigments rouges foncés qui donnent cette couleur si particulière au fruit. Ce terroir et ces conditions climatiques apportent un goût et une richesse organoleptique uniques au monde.

«Nos clémentines sont récoltées conformément au cahier des charges de l'appellation IGP. Cueillies manuellement au sécateur, 30% des fruits doivent conserver 2 feuilles [...]. Dans cette démarche de valorisation, nous avons identifié Les vergers Boiron comme étant un co-partenaire clé dans la mise en place de la filière clémentine de Corse IGP»

Jean Valentini, producteur

Scannez le QR Code pour regarder notre vidéo sur la récolte des clémentines de Corse

Palettisation : 3 x 1 kg : 1 palette de 240 cartons (720 x 1 kg)

*contient des sucres naturellement présents

Purées de fruits surgelées sans sucres ajoutés*
Fruits tropicaux

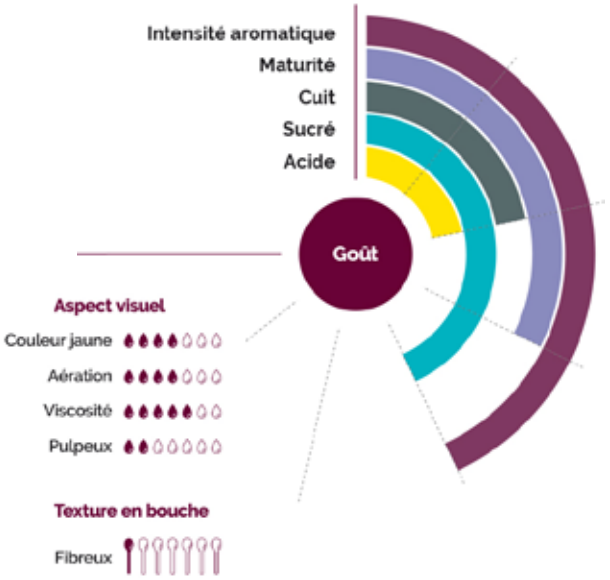
ANANAS

Origines : Costa Rica, Philippines
Brix : 15° +/- 2°
Unité de vente : carton 6 x 1 kg / seau 1 x 10 kg

La purée d'ananas Les vergers Boiron est réalisée à partir d'ananas Extra Sweet provenant du Costa Rica (1er pays producteur d'ananas au monde) et des Philippines.

Les morceaux d'ananas frais sont choisis avec précaution afin d'éviter le «coeur», plus fade et fibreux et d'apporter le goût sucré naturellement présent dans le fruit ainsi qu'une texture délicate.

Légère en bouche, cette purée saura apporter une touche d'exotisme à vos préparations sucrées, salées et boissons.



Sorbet ananas meringue grillée
Chef Guilherme GUISE

Entremet calisson aux fruits
Chef Jean-Thomas SCHNEIDER
Champion du Monde Pâtisserie 2017

Gâteau coco & ananas
Chef Kevin Lopes-Reach

Fruits tropicaux

SANS SUCRES AJOUTÉS*

BANANE

Origine : Equateur
Variété : Cavendish
Brix : 23° +/- 2°
Unité de vente :
carton 6 x 1 kg / seau 1 x 10 kg

COCO

Origines : Indonésie, Thaïlande, Vietnam
Unité de vente :
carton 6 x 1 kg / seau 1 x 10 kg

PASSION JAUNE

Origines : Equateur, Pérou
Brix : 13° +/- 2°
Unité de vente :
carton 6 x 1 kg / seau 1 x 10 kg

4 FRUITS TROPICAUX

Origines : Ananas : Costa Rica
Mangue : Inde
Fruit de la Passion : Pérou
Citron vert : Mexique
Brix : 15° +/- 2°
Unité de vente : carton 3 x 1 kg

GOYAVE ROSE

Origines : Brésil, Inde
Brix : 9° +/- 2°
Unité de vente :
carton 6 x 1 kg / seau 1 x 10 kg

GRENADE

Origines : Espagne, Israël
Brix : 14° +/- 2°
Unité de vente : carton 3 x 1 kg

LITCHI

Origines : Madagascar, Vietnam
Brix : 16° +/- 2°
Unité de vente :
carton 6 x 1 kg / seau 1 x 10 kg

MANGUE

Origine : Inde
Variétés : Alphonso, Kesar
Brix : 19° +/- 2°
Unité de vente :
carton 6 x 1 kg / seau 1 x 10 kg

PAPAYE

Origines : Pérou, Inde
Brix : 9° Brix +/- 2°
Unité de vente : carton 3 x 1 kg

ACAI

Origine Brésil
Nouveauté à venir courant 2023

Palettisation :
3 x 1 kg : 1 palette de 240 cartons (720 x 1 kg)
6 x 1 kg : 1 palette de 128 cartons (768 x 1 kg)
1 x 10 kg : 1 palette de 56 seaux (56 x 10 kg)

*contient des sucres naturellement présents

Gamme Bio surgelée sans sucres ajoutés*

Purées de fruits surgelées sans sucres ajoutés* - BIO

SANS SUCRES AJOUTÉS*

Le respect de l'environnement et la recherche d'une alimentation plus saine sont des enjeux majeurs pour notre société. Pour répondre à cette demande, Les vergers Boiron proposent une gamme de purées de fruit certifiées BIO et sans sucres ajoutés : 6 saveurs incontournables élaborées à partir de fruits Bio soigneusement sélectionnés. Découvrez-les dès maintenant !

FRAMBOISE BIO

Origine : Serbie
Brix : 11° +/-2
Unité de vente : seau 1 x 10 kg

FRAISE BIO

Origines : Pologne, Maroc
Brix : 9° +/-2
Unité de vente : seau 1 x 10 kg

CASSIS BIO

Origine : Pologne
Brix : 18° +/-2
Unité de vente : seau 1 x 10 kg

PASSION BIO

Origine : Pérou
Brix : 13° +/-2
Unité de vente : seau 1 x 10 kg

MANGUE BIO

Origine : Inde
Brix : 19° +/-2
Unité de vente : seau 1 x 10 kg

CITRON JAUNE BIO

Origine : Italie
Brix : 8° +/-2
Unité de vente : seau 1 x 10 kg

BIO ORGANIC

En savoir plus sur la certification BIO

Notre propre certification BIO s'appuie sur la réglementation européenne. Elle est réalisée par un organisme indépendant (Ecocert) qui certifie la bonne application des réglementations tout au long du processus de production grâce à des inspections qui portent notamment sur :

- La traçabilité fournisseur qui est assurée depuis le référencement des matières premières jusqu'à la facturation (certificats bio des fournisseurs, bons de livraison, étiquetages produits, ...) ;
- La procédure de réception des matières premières sur notre site de Valence qui inclut des vérifications et contrôles de traçabilité ;
- Les process de transformation et de nettoyage qui permettent de garantir l'absence de contamination croisée par des produits non certifiés Bio ;
- L'étiquetage des produits finis qui doit être conforme aux exigences de la réglementation, et qui garantit la fiabilité d'informations importantes telles que l'origine du produit, les ingrédients et le code officiel de l'organisme de certification.

Palettisation :
1 x 10 kg : 1 palette de 56 seaux (56 x 10 kg)

*contient des sucres naturellement présents

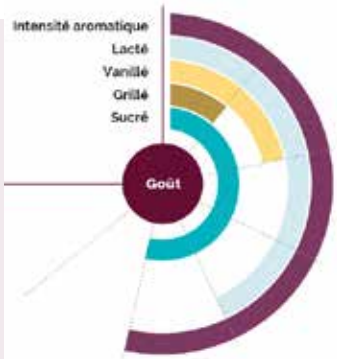
Gamme sucrée surgelée

Purées de fruits surgelées sucrées

La purée de coco sucrée Les vergers Boiron est réalisée à partir d'un assemblage de fruits provenant des zones côtières de l'Asie du Sud-Est. Pour obtenir un juste équilibre de sucre et de matière grasse, différentes maturités de noix de coco sont incorporées à la recette : les plus jeunes sont riches en eau et donc en sucre, les plus mûres contiennent davantage de matières grasses.

Cette purée a une texture onctueuse grâce à un taux de matières grasses élevé, contenu dans la chair du fruit. Plus le taux de matière grasse est important, plus les arômes responsables de la note coco seront présents dans la purée.

Bon à savoir - La blancheur de la purée de coco Les vergers Boiron témoigne de la précaution avec laquelle le fruit a été transformé (pas de réactions de brunissement).



Aspect visuel

Blancheur
Granulosité
Viscosité

Texture en bouche

Nappant
Grumeleux

COCO

Origines : Thaïlande, Vietnam, Indonésie
Brix : 20° +/-2
Unité de vente :
carton 6 x 1 kg / seau 1 x 10 kg

FRAISE

Origines : Pologne, Espagne, Maroc, Serbie, Bulgarie, Albanie
Brix : 18° +/- 1
Unité de vente :
carton 6 x 1 kg / Seau 1 x 10 kg

FRAMBOISE

Origines : Serbie
Brix : 20° +/- 2°
Unité de vente :
carton 6 x 1 kg / seau 1 x 10 kg

GINGEMBRE

Origines : Ananas : Costa Rica
Citron jaune : Italie
Gingembre : Chine, Fidji
Brix : 14° +/-2
Unité de vente : carton 3 x 1 kg

COCKTAIL CARAÏBES

Origines : Ananas : Philippines
Lait de coco : Thaïlande
Citron vert : Brésil
Rhum. (Alc. 2% Volume)
Brix : 20° +/- 2
Unité de vente : carton 3 x 1 kg

MARRON & VANILLE

Origines : Espagne, Portugal, Italie, France (vanille : Madagascar)
Brix : 32° +/2
Unité de vente : carton 3 x 1 kg

Palettisation :
3 x 1 kg : 1 palette de 240 cartons (720 x 1 litre)
6 x 1 kg : 1 palette de 128 cartons (768 x 1 litre)
1 x 10 kg : 1 palette de 56 seaux (56 x 10 litres)

Coulis & préparations concentrées surgelés

Coulis de fruits surgelés

ABRICOT

Origine : France
Caractéristiques : Fruit 80 %
Brix : 25° +/-2
Unité de vente :
carton 12 x 500 g

CASSIS

Origine : France
Variété : Andega
Caractéristiques : Fruit 67%
Brix : 26° +/-2
Unité de vente :
carton 12 x 500 g

FRAISE

Origines : Espagne, Pologne et Serbie
Caractéristiques : Fruit 84%
Brix : 22° +/-2
Unité de vente :
carton 12 x 500 g

FRAMBOISE

Origine : Serbie
Caractéristiques : Fruit 84%
Brix : 23° +/-2
Unité de vente :
carton 12 x 500 g

FRUITS ROUGES

Origines : Fraise : Espagne
Mûre : Chili, Serbie ; Griotte : Serbie ; Groseille : France
Caractéristiques : Fruit 83 %
Brix : 24° +/-2
Unité de vente :
carton 12 x 500 g

MANGUE PASSION

Origines : Mangue : Inde
Fruit de la passion : Équateur, Pérou
Caractéristiques : Fruit 87%
Brix : 24° +/-2
Unité de vente :
carton 12 x 500 g

Préparations concentrées surgelées

CITRON

Avec huile essentielle.
Préparée avec 13 kg de citrons pour 1 kg de produit fini
Origine : Espagne.
Brix : 37° +/-2
Unité de vente :
carton 6 x 500 g / seau 1 x 10 kg

MANDARINE

Avec huile essentielle.
Préparée avec 13 kg de mandarines pour 1 kg de produit fini
Origine : Espagne.
Brix : 63° +/-2
Unité de vente : carton 6 x 500 g

ORANGE

Avec huile essentielle.
Préparée avec 16 kg d'oranges pour 1 kg de produit fini
Origine : Espagne.
Brix : 58° +/-2
Unité de vente :
carton 6 x 500 g /seau 1 x 10 kg

ORANGE SANGUINE

Avec huile essentielle.
Préparée avec 11 kg d'oranges sanguines pour 1 kg de produit fini
Origine : Italie.
Brix : 50° +/2
Unité de vente :
carton 6 x 500 g / seau 1 x 10 kg

Palettisation :
6 X 500g : 1 palette de 189 pots
1 x 10 kg : 1 palette de 56 seaux (56 x 10 kg)
12 x 500g : 1 palette de 104 coulis

Fruits entiers & en morceaux surgelés IQF

Fruits entiers et en morceaux surgelés IQF

Des fruits entiers ou en morceaux prêts à l'emploi

Nos fruits entiers ou en morceaux sont issus d'une sélection rigoureuse de matières premières. Ils sont disponibles en 13 saveurs, sous 16 références.

Récoltés à maturité, ils sont traités avec un soin particulier pour garder toutes leurs qualités d'origine : calibrage précis et constant, teneur en eau limitée, couleur parfaite, etc.

Après un tri minutieux, ils sont surgelés au plus près du lieu de récolte afin de préserver toute leur richesse organoleptique et garantir ainsi des fruits d'excellence.

ABRICOT

OREILLON
Origine : Maroc
Unité de vente : carton 5 x 1 kg
Palettisation : 126 cartons

CASSIS

Origine : France
Brix : 17° +/-2
Unité de vente : carton 5 x 1 kg
Palettisation : 126 cartons

FIGUE ENTIÈRE

Origine : France
Brix : 16° +/-2
Unité de vente : carton 5 x 1 kg
Palettisation : 126 cartons

FRAISE

Origine : Pologne
Brix : 8° +/-2
Unité de vente : carton 5 x 1 kg
carton 1 X 10 kg
Palettisation : 126 cartons

FRAMBOISE

MECKER ENTIÈRE
Origines : Serbie ou Bosnie
Brix : 11° +/-2
Unité de vente : carton 5 x 1 kg
Palettisation : 110 cartons

FRAMBOISE

MECKER ENTIÈRE ET CALIBRÉE
Origine : Bosnie
Brix : 10° +/-2
Unité de vente :
carton 12 x barquette 500 g
Palettisation :
60 cartons de 6 kg

Fruits entiers et en morceaux surgelés IQF

FRAMBOISE

WILLAMETTE BRISÉE

Origine : Serbie
Brix : 10° +/-2
Unité de vente : carton 5 x 1 kg
carton 1 x 15 kg
Palettisation : 110 cartons

FRAMBOISE

WILLAMETTE ENTIÈRE

Origine : Serbie
Brix : 10° +/-2
Unité de vente : carton 5 x 1 kg
carton 4 x 2,5 kg
Palettisation : 110 cartons
ou 56 cartons de 10 kg

GRIOTTE ENTIÈRE

ÉQUEUTÉE ET DÉNOYAUTÉE

Origine : Serbie
Brix : 19° +/-2
Unité de vente : carton 5 x 1 kg
Palettisation : 126 cartons

GROSEILLE

ÉGRAPPÉE

Origine : Pologne
Brix : 10° +/-2
Unité de vente : carton 5 x 1 kg
Palettisation : 126 cartons

MARRON ENTIER

ÉPLUCHÉ ET CALIBRÉ

Origine : Portugal
Unité de vente : carton 5 x 1 kg
Palettisation : 126 cartons

FRUITS ROUGES

Origines : Groseille,
Cassis, Myrtille, Fraise
des bois : Pologne
Mûre sauvage : Chili, Bulgarie
Unité de vente : carton 5 x 1 kg
Palettisation : 126 cartons

MÛRE ENTIÈRE

SAUVAGE

Origine : Chili
Brix : 14° +/-2
Unité de vente : carton 5 x 1 kg
Palettisation : 126 cartons

MYRTILLE ENTIÈRE

SAUVAGE

Origine : Pologne
Brix : 12° +/-2
Unité de vente : carton 5 x 1 kg
Palettisation : 126 cartons

RHUBARBE

EN MORCEAUX

Origine : Pologne
Brix : 5° +/-2
Unité de vente : carton 5 x 1 kg
Palettisation : 126 cartons

QUETSCHE

OREILLON

Origine : Serbie
Unité de vente : carton 5 x 1 kg
Palettisation : 126 cartons

Votre interlocuteur

Retrouvez nos actualités,
nos inspirations sur nos réseaux sociaux

@LesvergersBoironfr | @les_vergers_boiron | Les vergers Boiron | Les vergers Boiron | my-vb.com

Tableau des saveurs

PURÉES DE FRUITS

	Saveurs	Ambiant	Bio 100%	Sans sucres ajoutés		Sucrées		Préparations concentrées		Coulis	Fruits entiers, en morceaux
		Brique 1 L	Seau 10 Kg	Barquette 1 Kg	Seau 10 Kg	Barquette 1 Kg	Seau 10 kg	Pot 500 g	Seau 10 Kg	Bouteille 500 g	Sachet 1 Kg
Les fruits rouges	Cassis	●	●	●	●					●	●
	Cerise noire			●	●						
	Cranberry & griotte			●							
	Fraise	○	●	●	●	●	●			●	●
	Fraise de Carpentras			●							
	Fraise des bois			●							
	Fraise Mara des bois			●							
	Framboise	○	●	●	●	●	●			●	●
	Fruits rouges	●		●						●	●
	Griotte			●	●						●
	Groseille			●							●
	Mûre	○		●							●
	Myrtille	●		●	●						●
Les fruits du verger	Abricot	●		●	●					●	●
	Argousier			●							
	Coing			●							
	Figue			●	●						●
	Marron										●
	Marron et Vanille					●					
	Melon			●	●						
	Mirabelle			●							
	Pastèque			●							
	Pêche blanche			●							
	Pêche sanguine			●							
	Pêche jaune	○									
	Poire	●		●	●						
	Pomme verte			●	●						
	Quetsche			●							●
	Rhubarbe			●	●						●
Les fruits tropicaux	Acai			●							
	Ananas	●		●	●						
	Banane			●	●						
	Cocktail Caraïbes au Rhum					●					
	Coco			●	●	●	●				
	Passion	●	●	●	●						
	4 Fruits tropicaux			●							
	Gingembre (spécialité)					●					
	Goyave			●	●						
	Grenade			●							
	Kiwi			●	●						
	Litchi			●	●						
	Mangue	○	●	●	●						
	Mangue et passion			●						●	
	Papaye			●							
Les agrumes	Bergamote			●							
	Citron jaune		●	●	●			●	●		
	Citron de Syracuse IGP			●							
	Citron vert			●	●						
	Clémentine de Corse IGP			●							
	Kalamansi			●							
	Mandarine			●	●			●			
	Orange							●	●		
	Orange et orange amère			●							
	Orange sanguine			●	●			●	●		
	Orange sanguine de Sicile IGP			●							
	Pamplemousse rose			●							
	Sudachi			●							
	Yuzu			●							

Les vergers Boiron : Siège social BP 21016 - 26958 Valence Cedex France - **www.my-vb.com**
Les vergers Boiron Americas Boiron America Inc. One Gateway Center, 11-43 Raymond Plaza West, Suite 2542 Newark, NJ 07104 États-Unis
Les vergers Boiron Asie Boiron Freres SAS Unit J,26/F, N°56-52 TsunYip St Kwun Tong, Hong-Kong
Les vergers Boiron UK Boiron UK Limited, Becket House, 1 Lambeth Palace Road, London, SE1 7EU, England

Certaines saveurs peuvent ne pas être distribuées dans certains pays, renseignez-vous auprès de votre contact local. Conception Service Communication. 01/2023 Les vergers Boiron - Photos : J. Bouvier, Ginko-photo, S. Chapuis, Audrey Ma, Marianne Louge, Food Connexion, Adobe Stock - Document non contractuel. Dans un souci constant d'amélioration de nos produits, nous nous réservons le droit d'apporter toute modification que nous jugerons utiles - Janvier 2022. Des produits/saveurs peuvent ne pas être disponibles dans certains pays. Veuillez contacter notre responsable commercial Les vergers Boiron pour connaître tous les détails des produits et services disponibles dans votre zone.