



Purées de légumes



A KERRY COMPANY

Main sponsor



Les purées de légumes surgelées, la nature côté potager

Sans sel, sucre, ni arôme ajouté, sans colorant et sans conservateur, la composition des purées de légumes est entièrement naturelle : 100% légumes pour 100% de plaisir... Une cuisson vapeur tout en douceur préserve l'intensité aromatique et la couleur originelle des légumes.

Frozen vegetable purees, kitchen garden's nature

No added salt, sugar, flavour, colour nor preservative, our vegetable puree is completely natural: 100% vegetable to get 100% pleasure... A gentle steam-cooking process preserves the aromatic intensity and original colours of the vegetables.

LES PURÉES DE LÉGUMES SURGELÉES
FROZEN VEGETABLE PUREES



De nombreux atouts :

- Une recette entièrement naturelle : sans sel, sucre, ni arôme ajouté, sans colorant, sans conservateur : 100% légumes
- Une cuisson vapeur permettant de préserver les qualités organoleptiques et nutritionnelles du légume
- Des légumes rigoureusement sélectionnés, récoltés à maturité
- La garantie d'une qualité constante
- Une belle palette de couleurs et de saveurs au service de votre créativité
- Des origines et variétés garanties et pouvant être valorisées

LES UTILISATIONS

Côté Salé : flans, soufflés, minestrone, veloutés, potages, gaspachos, vinaigrettes, coulis, sauces, gelées, chutneys...

Côté Sucré : entremets, mousses, macarons, mousselines, cakes, garnitures, sorbets, glaces, chocolaterie, confiserie, confitures...

Côté Bar : des cocktails étonnants...

LA GAMME

- Carotte des Sables des Landes
- Panais des Flandres
- Poivron Rouge d'Andalousie
- Potimarron & Butternut de Provence

Certains parfums existent également en 20 kg. Pour plus d'informations, voir la fiche gamme.

Many advantages :

- A wholly natural recipe: no added salt, sugar, flavour, colour nor preservative: 100% vegetable
- A steam cooking which preserves the organoleptic and nutritional qualities of the vegetable
- A strict selection of vegetables and harvest when vegetables are fully ripe
- The guarantee of a constant quality
- A nice range of colours and flavours to serve your creativity
- Certified origins and varieties which can be promoted

APPLICATIONS

Cuisine : custard tarts, soufflés, minestrone, veloutés, soups, gaspachos, "french dressings", vinaigrettes, vegetable coulis, sauces, jellies, chutneys...

Pastry : individual pastries, mousses, macarons, mousselines, cakes, fillings, sorbets, ice creams, chocolaterie, confiserie, marmelades...

Bar : amazing cocktails...

THE RANGE

- Carrot from Les Sables des Landes
- Parsnip from Flanders
- Red bell pepper from Andalusia
- Winter & butternut Squash from Provence

Some flavours are available in 20 kgs packaging. For more information, see on product list.



LES PURÉES DE LÉGUMES : MODE D'EMPLOI ET SUGGESTIONS

Pour conserver les qualités organoleptiques du produit, nous vous conseillons de le décongeler environ 12 heures à 4°C (réfrigérateur). Décongélation également possible à température ambiante (environ 8 heures), au bain-marie (température modérée : 60 à 80°C), ou éventuellement au four à micro-ondes (fonction décongélation).



Sucrées ou salées, les applications sont illimitées : laissez libre court à votre créativité !
Sweet or salty, the recipes applications are endless: feel free to create as you wish!

VEGETABLE PUREES : INSTRUCTIONS FOR USE AND SUGGESTIONS

To preserve the organoleptic qualities of this product, we advise you to thaw it out for about 12 hours at 4°C (refrigerator). You may also thaw it out at room temperature (for about 8 hours), in a bain-marie (temperature between 60 and 80°C), or possibly in a micro-wave oven (defrosting function).

LE SERVICE RAVIFRUIT

"Chef à votre service :

+33 (0)4 74 84 08 53"

ou www.ravifruit.com

Des idées recettes, un conseil technique, n'hésitez pas à joindre un Chef Ravifruit en direct.

RAVIFRUIT SERVING YOU

Contact our Ravifruit Chefs directly for recipe ideas or technical support at

+33 (0)4 74 84 08 53
or www.ravifruit.com

RAVIFRUIT

F-26140 ANNEYRON

Tél. : +33 (0)4 74 84 08 53

Fax : +33 (0)4 74 84 14 56

www.ravifruit.com

LE CONDITIONNEMENT - PACKAGING

Pot plastique de 1 kg operculé avec couvercle pour une hygiène parfaite et une grande facilité d'utilisation (pot gradué, refermable et réutilisable).

1 kg lidded plastic tub for perfect hygiene and easy use (graduated, reclosable and reusable tub)

LA CONSERVATION - STORAGE

A conserver à -18°C et à consommer dans les 2 ans suivant la date de fabrication. Ne pas recongeler un produit décongelé. A conserver au frais après ouverture et à consommer rapidement.

To store at -18°C / 0°F. Best before date: within 2 years from production date. Do not refreeze once defrosted. Store in the refrigerator after opening and consume quickly.

LA PALETTISATION - PALLETISATION

		Palette/Pallet 80x120	Palette/Pallet 100x120
Dimensions carton (mm)	Case size (mm)	586x188x108	586x188x108
Unités / Carton	Units / Case	5	5
Cartons / Couche	Cases / Layer	8	10
Couches / Palette	Layers / Pallet	15	17
Cartons / Palette	Cases / Pallet	120	170
Poids net / Palette	Net weight / Pallet	600 kg	850 kg

Votre distributeur :

Your distributor :

