



Catálogo Gourmet de 2022

**Desde hace 80 años,
unidos por la fruta**

les vergers
boiron 

ÍNDICE

Presentación de Alain Boiron y Grégory Watine	3
Les vergers Boiron: unidos por la fruta desde hace 80 años!	4
Purés de fruta: las seis etapas de la excelencia	5
Fruitologie®: del conocimiento a su difusión	6
Cinco motivos para optar por los purés de fruta ultracongelados	8
Gama Bio	9
Purés de fruta ultracongelados 100 % bio	10
Gama IGP	11
Purés de fruta ultracongelados 100 % - elaborados con fruta IGP: una nueva etapa de la excelencia	12
Gama sin azúcares añadidos	13
Purés y especialidades de fruta ultracongelados sin azúcares añadidos	14
Fruta de huerta	14
Frutos rojos	15
Fruta tropical	16
Cítricos	17
Purés de verdura ultracongelados sin azúcares añadidos	17
Purés y especialidades de fruta ultracongelados azucarados	18
Fruta de huerta	19
Frutos rojos	19
Fruta tropical	19
Coulis y preparaciones concentradas	20
Coulis de fruta ultracongelados	21
Preparaciones concentradas ultracongeladas	21
Fruta entera y troceada ultracongelada IQF	22
Gama IQF	23
Tabla de sabores	24



Alain Boiron, presidente y **Grégory Watine**, director general

CELEBREMOS JUNTOS NUESTROS 80 AÑOS **¡y sigamos innovando con la fruta!**

“ En 1942, se fundó la empresa francesa Boiron Frères para dar nuevas ambiciones a la actividad familiar del negocio de la fruta.

80 años más tarde, la marca Les vergers Boiron está presente en 80 países y ofrece más de 140 referencias de «productos» a los artesanos del sabor.

Esta historia, ¡es también la tuya! Por ello, GRACIAS; gracias por tu confianza y fidelidad a lo largo de todos estos años; gracias por inspirarnos, gracias por realzar nuestros productos a diario y, sobre todo, gracias por tu apoyo inquebrantable a lo largo de estos años. Hoy más que nunca, sigamos compartiendo lo mejor de la fruta como hemos hecho siempre: ¡juntos!

En 2022 queremos celebrar nuestra colaboración, fruto de 80 años de pasión compartida, que refuerza nuestra voluntad y compromiso de atenderte con unas soluciones cada vez más innovadoras.

Este año, queremos seguir también con la puesta en marcha de nuestras recientes innovaciones: la gama con IGP y la Bio. Vamos a añadir igualmente nuevas referencias a la oferta de purés de fruta para satisfacer mejor tus necesidades y seguir siendo el socio de tu creatividad.

Queremos vivir este año, que se presenta lleno de sorpresas, a tu lado. ”

Les vergers Boiron: unidos por la fruta desde hace 80 años!

80 años de experiencia



1942

La familia Boiron
funda la empresa



1970

Invención
del puré de fruta ultra-
congelado: una revolución
para los profesionales



1976

Comercialización
de los primeros purés
de fruta 100 %



1985

Llegada
al mercado de las
primeras tarrinas de 1 kg



2022

¡Les vergers Boiron
celebra 80 años!



2019

Comercialización
de una nueva tarrina
de 1 kg, estanca y fácil
de abrir y manipular



2017

Apertura
de una sucursal en Hong
Kong y creación de una
filial en los Estados Unidos



2009

Concentración
de las actividades en
la planta de Valence,
en el corazón de la
huerta del Drôme

Las cifras



Un volumen
de negocio de **80**
millones de euros
con un 80 % en
exportación



180
empleados



+ de 15 000
toneladas de puré
vendidas al año



140
referencias de productos

Purés de fruta: las seis etapas de la excelencia

Selección de la fruta



Nuestro equipo de compras busca durante todo el año las mejores variedades de fruta por todo el planeta.



Cada productor seleccionado debe cumplir nuestras condiciones en materia de calidad, seguridad alimentaria y medio ambiente.



La fruta se cosecha cuando alcanza el punto justo de maduración. Cuando llega a nuestra planta de Valence, se controla y se clasifica en función de sus propiedades para preparar la mezcla.

Mezcla, pasteurización y envasado



La mezcla consiste en combinar varios lotes de variedades, cosechas u orígenes distintos. Nuestros especialistas recrean con cada composición las características únicas de nuestros productos: sabor, grados Brix, textura...



Respetamos las propiedades naturales de la fruta. Para cada variedad usamos un proceso específico de transformación y pasteurización.



Para evitar cualquier riesgo de contaminación, la producción se desarrolla en un entorno protegido en atmósfera presurizada. Las tarrinas se congelan a -35°C y después se almacenan a -20°C antes de su envío a todo el mundo.

**Productos para los profesionales
de todo el mundo ¡Y todo para el deleite
de los gourmets más exigentes!**

Fruitologie®: del conocimiento a su difusión

Les vergers Boiron lleva tres generaciones compartiendo lo mejor de la fruta con los artesanos del sabor. Sabemos que el puré de fruta es mucho más que una simple materia prima, por eso creamos la Fruitologie®.

Esta disciplina permite a los profesionales de la gastronomía entender las características sensoriales de un puré de fruta (aspecto, gusto, textura) para poder perfeccionar sus recetas.

El vino tiene la enología; el queso, la caseología y ahora el puré de fruta tiene la Fruitologie®.



Fruitologie®, el lenguaje del puré de fruta

Hoy en día, para perfeccionar las recetas y responder a las exigencias de los consumidores, hay que conocer la historia de cada aroma utilizado, desde el cultivo de la fruta a la degustación del puré. Hasta ahora, no existía un lenguaje como el que tienen el vino, el chocolate, el café o el queso para hablar del puré de fruta.

Ese universo propio ha nacido con la Fruitologie®. Esta especialización nos permite mirar de otra forma la fruta y los productos que se obtienen de ella y nos da las palabras precisas para describir sus características

organolépticas. Nuestra ambición es realzar todavía más la nobleza de la fruta y subrayar el valor de tus creaciones ante unos clientes cada vez más exigentes. La Fruitologie® encarna el ADN de Les vergers Boiron y nuestra misión: ¡permitirte compartir lo mejor de la fruta!

Caracterizar un puré de fruta

Como cualquier otro producto gastronómico y sensorial, la fruta tiene sus características propias. Estas tienen una función esencial durante la degustación de la fruta y de los productos que se elaboran con ella.



El libro blanco de la Fruitologie®

¿Quieres saber más
sobre la Fruitologie®?

El libro blanco de Les vergers Boiron, que está disponible en su sitio web, te descubrirá todos los secretos del análisis sensorial, la evaluación y los perfiles sensoriales de un puré de fruta.

Para descargarlo, consulta my-vb.com

Ejemplo del perfil sensorial del puré de mango sin azúcares añadidos



Aspecto visual

Color naranja 🍷🍷🍷🍷🍷

Viscosidad 🍷🍷🍷🍷🍷

Textura en boca

Recubrimiento bucal 🍷🍷🍷🍷🍷

Fruitologie®: ejemplo del perfil sensorial del puré 100% mango elaborado por un grupo de especialistas. Encontrarás la definición exacta de nuestros descriptores en nuestro libro blanco, que puedes descargar desde www.my-vb.com

La Fruitologie® nació para responder a las necesidades específicas de caracterización de los productos y a las sutilezas de su valoración. Por lo tanto, se trata de una disciplina que permite conocer las señas de identidad de cada puré de fruta.

terminología específica gracias a los métodos propios del análisis sensorial. Las herramientas diseñadas están pensadas para todos los profesionales del sabor y del sector de la fruta, en especial para aquellos especializados en los purés.

Comparar varios purés de fruta de un mismo sabor

La Fruitologie® aporta las claves para degustar y evaluar un puré de fruta. Esta herramienta permite comparar varios purés de un mismo sabor y definir sus características específicas. Les vergers Boiron se ha servido de su dilatada experiencia para crear y desarrollar esta nueva disciplina, que define una

Desarrollar tu creatividad

Conocer las características de la fruta y de su transformación en puré te da la posibilidad de desarrollar tu creatividad. Dominar las notas aromáticas es la pieza clave para maridar mejor los sabores. En un momento en el que el público, siempre exigente, está ávido de novedades, podrás crear platos, postres y cócteles que sobrepasen las expectativas de tus clientes.

El análisis sensorial: una disciplina científica basada en los cinco sentidos

Laura Nicolas, ingeniera de análisis sensorial de Les vergers Boiron



La Fruitologie® se basa en las técnicas científicas del análisis sensorial, que consisten en hacer mediciones mediante métodos rigurosamente definidos y analizar los resultados con herramientas estadísticas. El ser humano es «el instrumento de medición». Evalúa las características de los productos con los cinco sentidos (vista, tacto, oído, olfato y gusto).

La finalidad del análisis sensorial es entender mejor a los consumidores para crear o perfeccionar productos que se amolden a sus gustos. Les vergers Boiron cuenta con un equipo de especialistas dedicado a describir los purés de fruta de acuerdo con unos descriptores definidos previamente. Los datos obtenidos con esta labor nos permiten comunicarnos con nuestros clientes.

Cinco motivos para optar por los purés de fruta ultracongelados

Les vergers Boiron domina el arte de mezclar frutas para garantizar un sabor, un color y una textura constantes. El único objetivo de nuestros purés de fruta ultracongelados es permitirte dar rienda suelta a tu creatividad. Aquí tienes cinco buenas razones para usarlos. Y si ya te han conquistado, no dudes en contárselo a tus compañeros de profesión!



1- Ahorro de tiempo y trabajo

Gracias a nuestros purés de fruta, puedes olvidarte de lavar, pelar, quitar pepitas, triturar y tamizar. Con estos productos fáciles de usar, ganarás un tiempo precioso.



5- Higiene y seguridad alimentaria

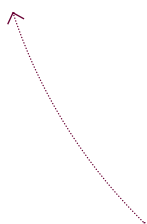
Les vergers Boiron no hace nunca concesiones en materia de calidad. Todos nuestros productos cumplen las normas internacionales más exigentes.



2- Control de los costes

Olvídate de las pérdidas y los residuos que genera la fruta fresca.

Nuestros productos se conservan varios meses en el congelador. Además, puedes abrir la tarrina, usar una parte y volver a meter el resto en el congelador para otro momento.



4- 100 % práctico

Fácil de conservar y de utilizar: la nueva tarrina Les vergers Boiron será tu mejor aliada en el día a día. La gama 100 % fruta también te permite mantener el control para tus recetas dulces o saladas y tus bebidas.



3- Recetas siempre perfectas

La mezcla, que consiste en combinar varios lotes de productos, te garantiza un sabor, una textura y un Brix constantes. Estos principios son indispensables para que las recetas de pastelería salgan siempre perfectas, en cualquier época del año.



Gama Bio

Purés de fruta ultracongelados 100 % bio

BiO
ORGANIC



El respeto por el medio ambiente y la búsqueda de unos alimentos más sanos son cuestiones importantes para nuestra sociedad. De hecho, representan una gran demanda por parte de los consumidores. Para dar respuesta a esta tendencia, Les vergers Boiron ofrece una gama de purés de fruta certificados bio sin azúcares añadidos y trabaja, en la fase inicial, con productores que también cuentan con la certificación bio y ofrecen materias primas de gran calidad.

Frutos rojos



GROSELLA NEGRA 100 % BIO

Orígenes: Polonia

Unidad de venta: cubeta 1 x 10 kg



FRESA 100 % BIO

Orígenes: Polonia y Marruecos

Unidad de venta: cubeta 1 x 10 kg



FRAMBUESA 100 % BIO

Orígenes: Serbia

Unidad de venta: cubeta 1 x 10 kg

Fruta tropical



FRUTA DE LA PASIÓN 100 % BIO

Orígenes: Perú

Unidad de venta: cubeta 1 x 10 kg



MANGO 100 % BIO

Orígenes: India

Unidad de venta: cubeta 1 x 10 kg



LIMÓN 100 % BIO

Orígenes: Italia

Unidad de venta: cubeta 1 x 10 kg

Cumplimiento de las normas

Nuestra propia certificación bio se basa en las normas europeas. Un organismo independiente se encarga de certificar la correcta aplicación de las normas a lo largo del proceso de producción mediante inspecciones que se realizan sobre:

- La trazabilidad de los proveedores, que se garantiza desde la referenciación de las materias primas hasta la facturación (certificados bio de los proveedores, albaranes de entrega, etiquetado de los productos, etc.);
- El procedimiento de recepción de materias primas en nuestra planta de Valence, que incluye comprobaciones y controles de trazabilidad;
- Los procesos de elaboración y limpieza que garantizan la ausencia de contaminación cruzada por productos sin certificación bio;

- El etiquetado de los productos acabados, que debe cumplir los requisitos normativos y garantizar la fiabilidad de la información importante, como el origen del producto, los ingredientes y el código oficial del organismo de certificación.

La certificación bio garantiza:

- La protección del medio ambiente y del clima,
- La conservación de la fertilidad de los suelos,
- El mantenimiento de la biodiversidad,
- El respeto de los ciclos naturales,
- La no utilización de productos químicos de síntesis,
- La no utilización de OGM,
- Un etiquetado transparente.

Algunos sabores pueden no estar disponibles en ciertos países.



Gama IGP

Purés de fruta ultracongelados 100 % - elaborados con frutas IGP: una nueva etapa de la excelencia

Les vergers Boiron te ofrece desde 1942 lo mejor de la fruta. Nuestra búsqueda permanente de la excelencia nos lleva a iniciar esta década con la presentación de unos nuevos purés de excepción, elaborados con fruta con indicación geográfica protegida (IGP). Sin azúcares añadidos, presentan nuevas ventajas que realzan el valor de tus creaciones y responden a las expectativas de tus clientes.

Qué es la IGP

La indicación geográfica protegida es una denominación de la Unión Europea. Reconoce un producto agrícola cuya calidad, reputación o características se asocian a su origen geográfico. El sello IGP impone a todos los productores unas

condiciones muy específicas que aseguran el nivel óptimo de calidad y frescura de la fruta, además de un estricto sistema de trazabilidad. La fruta con IGP es un auténtico tesoro de nuestra tierra. Es una garantía de calidad para todos los profesionales de la gastronomía.



LIMÓN DE SIRACUSA 100 %
Elaborado con fruta IGP
Orígenes: Italia
Unidad de venta: caja 3 x 1 kg



CLEMENTINA DE CÓRCEGA 100 %
Elaborado con fruta IGP
Orígenes: Francia
Unidad de venta: caja 3 x 1 kg



NARANJA SANGUINA DE SICILIA 100 %
Elaborado con fruta IGP
Orígenes: Italia
Unidad de venta: caja 3 x 1 kg

Femminello

La variedad *femminello*, la más representativa de Italia, se cultiva en Sicilia desde hace cuatro siglos, generación tras generación. Produce tres floraciones entre el otoño y el verano.

Primofiore

La primera floración, *Primofiore*, ofrece un limón de forma elíptica. El color de su cáscara y su pulpa varía del verde claro al amarillo cetrino. Su jugo también es de un tono amarillo cetrino. Este limón, que se cosecha en octubre, es el más rico en el plano organoléptico y aromático.

La única clementina de Francia

Córcega reúne unas condiciones climáticas excepcionales para la clementina, que le dan a la fruta un color anaranjado con un 20% de la cáscara verde. La única clementina de Francia se cultiva y cosecha a mano, directamente del árbol.

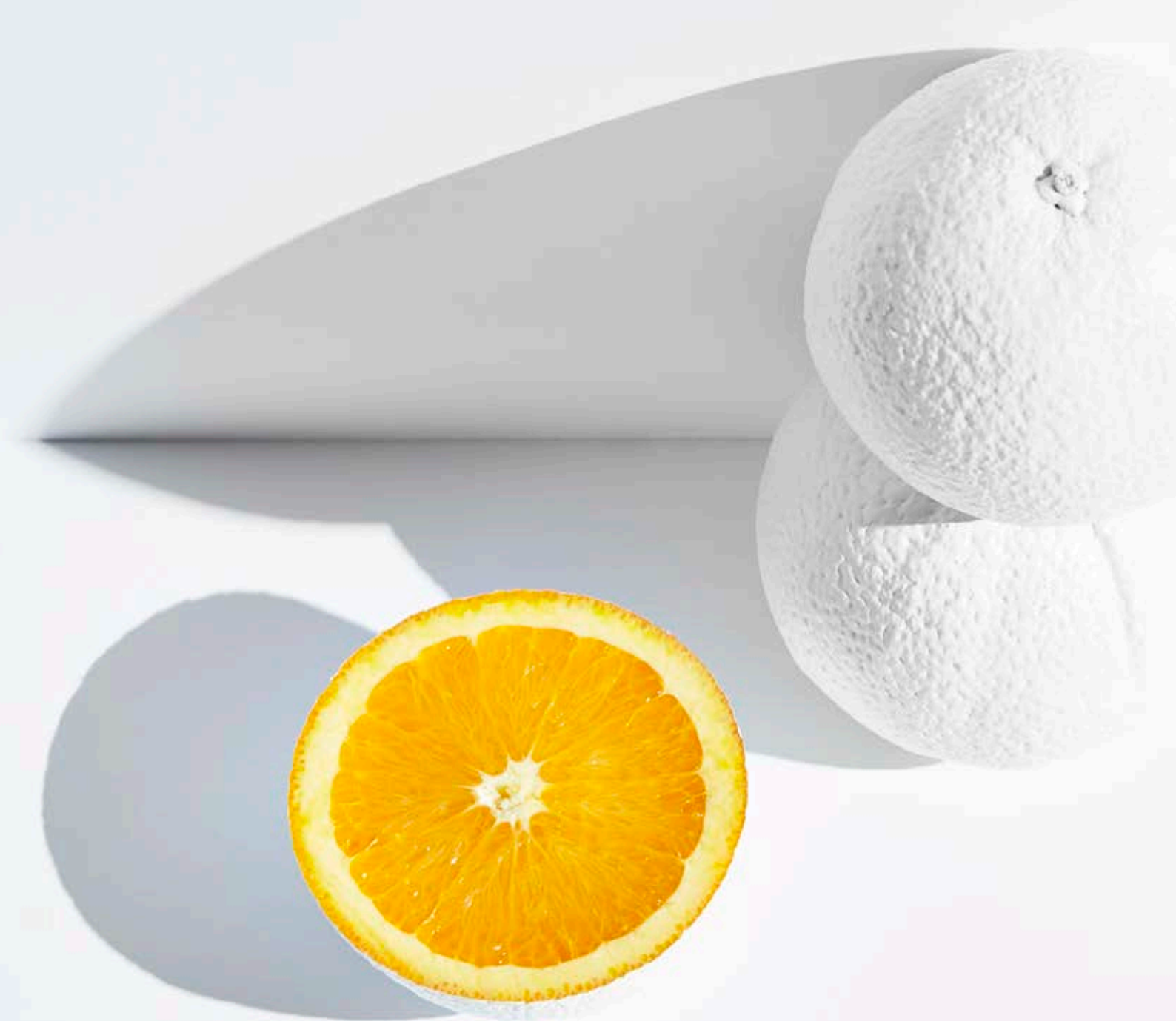
Un sabor único

El clima templado y el nivel de pluviometría e higrometría, más alto que en el resto de la cuenca mediterránea, son los responsables del particular sabor de la clementina de Córcega, que combina dulzura y acidez.

Un temperamento volcánico

La naranja sanguina con IGP de Sicilia se cultiva cerca de Catania y del Etna. Su color rojo oscuro y el tono violáceo de su interior se deben a las importantes diferencias térmicas entre el día y la noche. Estas variaciones meteorológicas provocan la acumulación de antocianinas, unos pigmentos rojos intensos que le dan a la fruta ese color tan característico. El terreno y las condiciones climáticas le dan un sabor y una riqueza organoléptica únicos en el mundo.

Algunos sabores pueden no estar disponibles en ciertos países.



**Gama
sin azúcares añadidos**

Purés y especialidades de fruta ultracongelados 100 %

Fruta de huerta

SIN AZÚCARES AÑADIDOS



ALBARICOQUE 100 %

Orígenes: Francia

Variedad: Bergeron

Unidad de venta:

caja 6 x 1 kg / cubeta 1 x 10 kg



BAYA DE ESPINO

AMARILLO 100 %

Orígenes: Letonia

Brix: 10° +/- 2°

Unidad de venta: caja 3 x 1 kg



HIGO 100 %

Orígenes: Francia y España

Brix: 22° +/- 2°

Unidad de venta:

caja 6 x 1 kg / cubeta 1 x 10 kg



MELÓN 100 %

Orígenes: Francia y Marruecos

Variedad: Cantaloup

Brix: 12° +/- 2°

Unidad de venta:

caja 6 x 1 kg / cubeta 1 x 10 kg



CIRUELA MIRABEL 100 %

Orígenes: Francia

Brix: 23° +/- 2°

Unidad de venta:

caja 3 x 1 kg



SANDÍA 100 %

Orígenes: Vietnam

Variedad: Black beauty

Brix: 9° +/- 2°

Unidad de venta:

caja 3 x 1 kg



MELOCOTÓN BLANCO 100 %

Orígenes: Francia

Unidad de venta:

caja 6 x 1 kg



MELOCOTÓN SANGUINO 100 %

Orígenes: Francia

Unidad de venta:

caja 6 x 1 kg



PERA 100 %

Orígenes: Francia

Variedad: Williams

Unidad de venta:

caja 6 x 1 kg / cubeta 1 x 10 kg



MANZANA VERDE

Orígenes: Francia

Variedad: Granny Smith

Brix: 12° +/- 2°

Unidad de venta:

caja 6 x 1 kg / cubeta 1 x 10 kg



CIRUELA DAMASCENA 100 %

Orígenes: Serbia

Brix: 20° +/- 2°

Unidad de venta: caja 3 x 1 kg



RUIBARBO 100 %

Orígenes: Polonia

Variedad: Victoria

Brix: 4° +/- 2°

Unidad de venta:

caja 6 x 1 kg / cubeta 1 x 10 kg

Algunos sabores pueden no estar disponibles en ciertos países. Algunos sabores 100 % estarán disponibles a lo largo de 2022.

Frutos rojos

SIN AZÚCARES AÑADIDOS



GROSELLA NEGRA 100 %

Orígenes: Francia y Polonia

Brix: 18° +/- 2°

Unidad de venta:

caja 6 x 1 kg / cubeta 1 x 10 kg



CEREZA NEGRA 100 %

Orígenes: Alemania

Variedad: cerezas negras de Basilea

Brix: 21° +/- 2°

Unidad de venta:

caja 6 x 1 kg / cubeta 1 x 10 kg



ARÁNDANO ROJO Y

GUINDA 100 %

Orígenes: Arándano rojo: Canadá

Guinda: Serbia

Unidad de venta:

caja 3 x 1 kg



FRESA 100 %

Orígenes: España, Polonia, Serbia y Bulgaria

Brix: 8° +/- 2°

Unidad de venta:

caja 6 x 1 kg / cubeta 1 x 10 kg



FRESA SILVESTRE 100 %

Orígenes: Serbia

Unidad de venta:

caja 3 x 1 kg



FRESA MARA

DES BOIS 100 %

Orígenes: Portugal y Francia

Unidad de venta:

caja 3 x 1 kg



FRAMBUESA 100 %

Orígenes: Serbia

Brix: 11° +/- 2°

Unidad de venta:

caja 6 x 1 kg / cubeta 1 x 10 kg



FRUTOS ROJOS 100 %

Orígenes: Mora: Serbia

Fresa : Polonia

Arándano: Serbia

Grosella negra: Francia

Unidad de venta: caja 6 x 1 kg



GUINDA 100 %

Orígenes: Serbia

Variedades: Oblacinska

Unidad de venta:

caja 6 x 1 kg / cubeta 1 x 10 kg



GROSELLA 100 %

Orígenes: Francia y Polonia

Brix: 12° +/- 2°

Unidad de venta:

caja 6 x 1 kg



MORA 100 %

Orígenes: Chile, Francia y Serbia

Brix: 13° +/- 2°

Unidad de venta:

caja 6 x 1 kg



ARÁNDANO 100 %

Orígenes: Bielorrusia, Montenegro, Polonia y Serbia

Brix: 12° +/- 2°

Unidad de venta:

caja 6 x 1 kg / cubeta 1 x 10 kg

Algunos sabores pueden no estar disponibles en ciertos países. Algunos sabores 100% estarán disponibles a lo largo de 2022.

Fruta tropical

SIN AZÚCARES AÑADIDOS



PIÑA 100 %

Orígenes: Costa Rica y Filipinas

Brix: 14° +/- 2°

Unidad de venta:

caja 6 x 1 kg / cubeta 1 x 10 kg



PLÁTANO

Orígenes: Ecuador

Variedad: Cavendish

Brix: 23° +/- 2°

Unidad de venta:

caja 6 x 1 kg / cubeta 1 x 10 kg



COCO

Orígenes: Indonesia,

Tailandia y Vietnam

Unidad de venta:

caja 6 x 1 kg / cubeta 1 x 10 kg



FRUTA DE LA PASIÓN 100 %

Orígenes: Ecuador, Perú y

República Dominicana

Brix: 13° +/- 2°

Unidad de venta:

caja 6 x 1 kg / cubeta 1 x 10 kg



FRUTA TROPICAL 100 %

Orígenes: Piña: Costa Rica

Mango: India, Lima: México

Fruta de la pasión: Perú

Brix: 15° +/- 2°

Unidad de venta: caja 3 x 1 kg



GUAYABA 100 %

Orígenes: Brasil e India

Brix: 8° +/- 2°

Unidad de venta:

caja 6 x 1 kg



GRANADA 100 %

Orígenes: España e Israel

Brix: 14° +/- 2°

Unidad de venta:

caja 3 x 1 kg



KIWI 100 %

Orígenes: Francia

Variedad: Hayward

Brix: 13° +/- 2°

Unidad de venta:

caja 6 x 1 kg / cubeta 1 x 10 kg



LICHI 100 %

Orígenes: India y Madagascar

Brix: 16° +/- 2°

Unidad de venta:

caja 6 x 1 kg / cubeta 1 x 10 kg



MANGO 100 %

Orígenes: India

Brix: 19° +/- 2°

Unidad de venta:

caja 6 x 1 kg / cubeta 1 x 10 kg



PAPAYA 100 %

Orígenes: Perú

Brix: 9° +/- 2°

Unidad de venta:

caja 3 x 1 kg



ESPECIALIDAD CITRONELA

Orígenes: Piña: Costa Rica

Limón: Italia, Citronela: Tailandia

Brix: 10° +/- 2°

Unidad de venta: caja 3 x 1 kg

Producto disponible siempre que haya existencias disponibles

Algunos sabores pueden no estar disponibles en ciertos países. Algunos sabores 100 % estarán disponibles a lo largo de 2022.

Cítricos

SIN AZÚCARES AÑADIDOS



BERGAMOTA 100 %

Orígenes: Italia

Brix: 9° +/-2

Unidad de venta:

caja 3 x 1 kg



LIMÓN 100 %

Orígenes: Italia

Variedad: Femminello

Brix: 8° +/-2

Unidad de venta:

caja 6 x 1 kg / cubeta 1 x 10 kg



LIMA 100 %

Orígenes: Brasil y México

Brix: 9° +/-2

Unidad de venta:

caja 6 x 1 kg / cubeta 1 x 10 kg



CALAMANSÍ 100 %

Orígenes: Vietnam

Brix: 8° +/-2

Unidad de venta:

caja 6 x 1 kg



MANDARINA 100 %

Orígenes: Italia y España

Brix: 11° +/-2

Unidad de venta:

caja 6 x 1 kg / cubeta 1 x 10 kg



NARANJA Y NARANJA AMARGA 100 %

Orígenes: Naranja amarga: España

Naranja: España, Marruecos y Brasil

Brix: 18° +/-2

Unidad de venta: caja 6 x 1 kg



NARANJA SANGUINA 100 %

Orígenes: Italia y Marruecos

Brix: 12° +/-2

Unidad de venta:

caja 6 x 1 kg / cubeta 1 x 10 kg



POMELO 100 %

Orígenes: Estados Unidos e Israel

Brix: 11° +/-2

Unidad de venta: caja 6 x 1 kg



YUZU 100 %

Orígenes: Japón y Corea

Brix: 9° +/-2

Unidad de venta: caja 3 x 1 kg

Purés de verdura ultracongelados 100 %



PIMIENTO ROJO 100 %

Orígenes: Francia y España

Brix: 9° +/-2

Unidad de venta: caja 3 x 1 kg

Producto disponible siempre
que haya existencias disponibles



CALABAZA 100 %

Orígenes: Marruecos

Brix: 6° +/-2

Unidad de venta:

caja 3 x 1 kg

Algunos sabores pueden no estar disponibles en ciertos países. Algunos sabores 100 % estarán disponibles a lo largo de 2022.



**Purés y
especialidades de
fruta ultracongelados
azucarados**

Purés y especialidades de fruta ultracongelados azucarados

Fruta de huerta



CASTAÑA Y VAINILLA

Orígenes: Castaña: España, Portugal y Francia

Vaina de vainilla triturada: Madagascar

Brix: 32° +/- 2

Unidad de venta: caja 3 x 1 kg

Frutos rojos



FRESA

Orígenes: España, Polonia, Serbia y Bulgaria

Brix: 18° +/- 1

Unidad de venta:

caja 6 x 1 kg / cubeta 1 x 10 kg



FRAMBUESA

Orígenes: Serbia

Brix: 20° +/- 1

Unidad de venta:

caja 6 x 1 kg / cubeta 1 x 10 kg

Fruta tropical



CÓCTEL CARIBEÑO AL RON

Orígenes: Piña: Costa Rica

Leche de coco: Tailandia

Lima: México

Ron: (Alc. 1% volumen)

Brix: 20° +/- 1

Unidad de venta: caja 3 x 1 kg



COCO

Orígenes: Indonesia, Tailandia y Vietnam

Brix: 20° +/- 1

Unidad de venta:

caja 6 x 1 kg / cubeta 1 x 10 kg



MANGO ESPECIADO

Orígenes: Mango: India

Lima: México

Extractos naturales de jengibre y cilantro

Unidad de venta: caja 3 x 1 kg

Producto disponible siempre que haya existencias disponibles



ESPECIALIDAD JENGIBRE

Orígenes: Piña: Vietnam

Limón: Italia

Jengibre: Costa Rica

Brix: 14° +/- 2

Unidad de venta: caja 3 x 1 kg

Algunos sabores pueden no estar disponibles en ciertos países.



Coulis y preparaciones concentradas

Coulis de fruta ultracongelados



ALBARICOQUE

Orígenes: Francia

Características: Fruta 80%

Unidad de venta:

caja 12 x 500 g



GROSELLA NEGRA

Orígenes: Francia y Polonia

Características: Fruta 67%

Unidad de venta:

caja 12 x 500 g



FRESA

Orígenes: España, Polonia, Serbia y Bulgaria

Características: Fruta 84%

Unidad de venta:

caja 12 x 500 g



FRAMBUESA

Orígenes: Serbia

Características: Fruta 81%

Unidad de venta:

caja 12 x 500 g



FRUTOS ROJOS

Orígenes: Fresa : España

Mora: Chile y Serbia

Guinda: Serbia

Grosella: Francia

Características: Fruta 83%

Unidad de venta:

caja 12 x 500 g



MANGO Y FRUTA DE LA PASIÓN

Orígenes: Mango: India

Fruta de la pasión: Ecuador y Perú

Características: Fruta 87%

Unidad de venta:

caja 12 x 500 g

Preparaciones concentradas ultracongeladas



LIMÓN

Con aceite esencial.

Para preparar 1 kg de concentrado se usan 13 kg de limones

Orígenes: España

Brix: 37° +/- 2

Unidad de venta:

caja 6 x 500 g /

cubeta 1 x 10 kg



MANDARINA

Con aceite esencial.

Para preparar 1 kg de concentrado se usan 13 kg de mandarinas

Orígenes: España

Brix: 63° +/- 2

Unidad de venta:

caja 6 x 500 g



NARANJA

Con aceite esencial.

Para preparar 1 kg de concentrado se usan 16 kg de naranjas

Orígenes: España

Brix: 58° +/- 2

Unidad de venta:

caja 6 x 500 g /

cubeta 1 x 10 kg



NARANJA SANGUINA

Con aceite esencial.

Para preparar 1 kg de concentrado se usan 11 kg de naranjas sanguinas

Orígenes: Italia

Brix: 20° +/- 2

Unidad de venta:

caja 6 x 500 g /

cubeta 1 x 10 kg

Algunos sabores pueden no estar disponibles en ciertos países.



**Fruta entera
y troceada
ultracongelada IQF**

Nuestra fruta ultracongelada entera y troceada – IQF



OREJONES DE ALBARICOQUE
Orígenes: Marruecos
Unidad de venta: caja 5 x 1 kg



GROSELLA NEGRA
Orígenes: Francia
Unidad de venta: caja 5 x 1 kg



HIGO ENTERO
Orígenes: Francia
Unidad de venta: caja 5 x 1 kg



FRESA
Orígenes: Polonia
Unidad de venta: caja 5 x 1 kg
 caja 1 x 10 kg



FRAMBUESA MECKER ENTERA
Orígenes: Serbia
Unidad de venta: caja 5 x 1 kg



FRAMBUESA MECKER ENTERA Y CALIBRADA
Orígenes: Bosnia
Unidad de venta: caja 12 x tarrina 500 g



FRAMBUESA WILLAMETTE EN TROZOS
Orígenes: Serbia
Unidad de venta: caja 5 x 1 kg
 caja 1 x 15 kg



FRAMBUESA WILLAMETTE ENTERA
Orígenes: Serbia
Unidad de venta: caja 5 x 1 kg
 caja 4 x 2,5 kg



GUINDA ENTERA SIN RABO NI HUESO
Orígenes: Serbia
Unidad de venta: caja 5 x 1 kg
 caja 1 x 10 kg



GROSELLA ROJA
Orígenes: Polonia
Unidad de venta: caja 5 x 1 kg



CASTAÑA ENTERA, PELADA Y CALIBRADA
Orígenes: Portugal
Unidad de venta: caja 5 x 1 kg



MEZCLA DE FRUTOS ROJOS
Orígenes: Polonia
Unidad de venta: caja 5 x 1 kg



MORA ENTERA
Orígenes: Chile
Unidad de venta: caja 5 x 1 kg



ARÁNDANO ENTERO
Orígenes: Polonia
Unidad de venta: caja 5 x 1 kg



RUIBARBO EN TROZOS
Orígenes: Polonia
Unidad de venta: caja 5 x 1 kg



OREJONES DE CIRUELA DAMASCENA ARTESANALES
Orígenes: Serbia
Unidad de venta: caja 5 x 1 kg

Algunos sabores pueden no estar disponibles en ciertos países.

Tabla de sabores

PURÉS DE FRUTA										
Sabores		Bio 100 %	Sin azúcares añadidos		Azucarados		Preparaciones concentradas		Coulis	Fruta entera y troceada
		Cubeta 10 kg	Tarrina 1 kg	Cubeta 10 kg	Tarrina 1 kg	Cubeta 10 kg	Bote 500 g	Cubeta 10 kg	Biberón 500 g	Saco 1 kg
Frutos rojos	Grosella negra	●	●	●					●	●
	Cereza negra		●	●						
	Arándano rojo y guinda		●							
	Fresa	●	●	●	●	●			●	●
	Fresa silvestre		●							
	Fresa Mara des bois		●							
	Frambuesa	●	●	●	●	●			●	●
	Frutos rojos		●						●	●
	Guinda		●	●						●
	Grosella		●							●
	Mora		●							●
Arándano		●	●						●	
Fruta de huerta	Albaricoque		●	●					●	●
	Baya de espino amarillo		●							
	Higo		●	●						●
	Castaña									●
	Castaña y vainilla				●					
	Melón		●	●						
	Ciruela Mirabel		●							
	Sandía		●							
	Melocotón blanco		●							
	Melocotón rojo		●							
	Pera		●	●						
	Manzana verde		●	●						
	Ciruela damascena		●							●
	Ruibarbo		●	●						●
Fruta tropical	Piña		●	●						
	Plátano		●	●						
	Citronela (especialidad)		●							
	Cóctel caribeño al ron				●					
	Coco		●	●	●	●				
	Fruta de la pasión	●	●	●						
	Fruta tropical		●							
	Jengibre (especialidad)				●					
	Guayaba		●							
	Granada		●							
	Kiwi		●	●						
	Lichi		●	●						
	Mango	●	●	●						
	Mango especiado				●					
	Mango y fruta de la pasión								●	
	Papaya		●							
Cítricos	Bergamota		●							
	Limón	●	●	●			●	●		
	Limón de Siracusa IGP		●							
	Lima		●	●						
	Clementina de Córcega IGP		●							
	Calamansi		●							
	Mandarina		●	●			●			
	Naranja						●	●		
	Naranja y naranja amarga		●							
	Naranja sanguina		●	●			●	●		
	Naranja sanguina de Sicilia IGP		●							
	Pomelo rosa		●							
	Yuzu		●							
Verduras	Pimiento rojo		●							
	Calabaza		●							

Algunos sabores pueden no estar disponibles en ciertos países, ponte en contacto con tu contacto local. www.agence-maverick.com © 01/2022 Les vergers Boiron - Fotografías: J. Bouvier, Pexels, Shutterstock, Unsplash - Documento no contractual. De acuerdo con nuestra estrategia de mejora continua de nuestros productos, nos reservamos el derecho a hacer las modificaciones que consideremos pertinentes. Enero de 2022. Algunos productos/sabores pueden no estar disponibles en ciertos países. Ponte en contacto con nuestro responsable comercial Les vergers Boiron para obtener más información sobre los productos y servicios disponibles en tu zona.