

Catálogo
de 2023



**Nuestras
soluciones
de frutas**

ultracongeladas

les vergers
boiron





En 2023 «gracias a la pasión por la fruta, unimos las personas y la naturaleza»

Con emoción y un profundo orgullo **cerramos nuestro 80º aniversario juntos.**

Un año marcado por la celebración y:

... el **hecho de compartir** mediante numerosos eventos y encuentros organizados en todo el mundo,

... la **innovación**, con, en particular, el lanzamiento de dos nuevos purés ultracongelados de origen Francia: la fresa Cléry (Carpentras) y el membrillo de Occitania,

... el **reconocimiento** a nuestros productores, nuestros socios, nuestros proveedores, nuestros clientes... así como nuestros trabajadores que nos han ayudado a obtener la certificación Great Place To Work®.

Pero 80 años son solo un paso importante y simbólico en el camino hacia el éxito. **En 2023, nos hemos propuesto ser prescriptores de una gastronomía afrutada, responsable y sostenible, en particular:**

... **al comprometernos con un mundo fértil:** trabajando en ser sobrios con el carbono y creando industrias sostenibles y responsables,

... **al inspirarnos cada vez más en los artesanos del sabor** con nuevas soluciones de frutas excepcionales: dos nuevos purés sin azúcares añadidos, con sabores auténticos e inspiradores: el sudachi y el acai completarán nuestra gama este año,

... **al situar a nuestros clientes en el centro de nuestro modelo:** reuniéndolos en torno a una comunidad de chefs comprometidos y apasionados,

Ya pensamos en nuestro centenario, firmemente convencidos de que sabremos conjugar nuestra experiencia en futuro y cultivar nuestra pasión por la fruta para hacer extraordinarias las mejores recetas, una temporada tras otra.

Que lo disfrute

Alain Boiron y Grégory Watine



¡80 años de historia compartida con usted!

Nuestra marca, reconocida en todo el mundo, está actualmente presente en más de 80 países y ya cuenta con más de 200 trabajadores. Gracias a una relación de confianza con los chefs y nuestros socios productores hemos sabido evolucionar sin tregua. **Hoy más que nunca, sigamos compartiendo lo mejor de la fruta como hemos hecho siempre: ¡juntos!**

Antes de 1942

Creación

Originaria del departamento de Ardecha, La Maison Boiron suministraba castañas a la región de Lyon, y luego se trasladó a París para desarrollar su actividad comercial.

Años 50 - 70

Actividad empresarial

Se creó la empresa Boiron Frères, que innovó al ofrecer el primer puré de fruta ultracongelado para los profesionales.

Años 70 - 80

Génesis

La marca Les vergers Boiron amplió su gama de productos y se desarrolló en el ámbito internacional.

Años 90

Desarrollo

Se desarrollaron nuevos envases y se crearon cada vez más asociaciones con productores franceses y extranjeros.

Años 2000

Empresa líder

Las innovaciones continuaron con nuevos productos y nuevas tecnologías de envasado. Les vergers Boiron asentaron su experiencia en todo el mundo.

En la actualidad

Nuevo impulso

En perpetua renovación, la empresa inventa el lenguaje de la Fruitologie®, incorpora la Convención de Empresas por el Clima y desarrolla nuevas recetas sin azúcares añadidos.

100

millones de euros de volumen de negocios con un 80 % en la exportación

220

empleados

+ de 18 000

toneladas de purés vendidos por año

140

referencias de productos

Certificado Great Place To Work®

Purés de fruta: las seis etapas de la excelencia

1

Selección de la fruta

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

2

Control

Cada productor seleccionado cumple nuestro pliego de condiciones en términos de calidad, seguridad alimentaria y normas medioambientales.

3

Clasificación

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

4

Mezcla

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, brix, textura, etc.).

5

Pasteurización

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

6

Envasado

Para evitar cualquier riesgo de contaminación, la producción se desarrolla en un entorno protegido en atmósfera presurizada. Las tarrinas se ultracongelan a -18°C mediante aire impulsado a -35°C y se almacenan después a -20°C antes de su envío a todo el mundo.



Fruitologie®: del conocimiento a su difusión

Desde hace 3 generaciones, Les vergers Boiron comparte lo mejor de la fruta con los artesanos del sabor. Porque el puré de fruta es más que una simple materia prima, hemos inventado la Fruitologie®. Esta disciplina permite a los profesionales de la gastronomía conocer las diferentes características sensoriales de un puré de fruta (aspecto, sabor, textura) para perfeccionar sus recetas. Como el vino tiene la enología y el queso la caseología, ahora el puré de fruta tiene la Fruitologie®.



«La Fruitologie® se basa en el análisis sensorial, una ciencia que consiste en utilizar el ser humano como herramienta de medida. Siempre se puede medir un brix o un pH, pero ningún dispositivo puede sustituir la percepción final del equilibrio dulce/ácido que siente el consumidor. Así, las características de los productos se evalúan con la intervención de los 5 sentidos (vista, tacto, oído, olfato y gusto). El análisis sensorial se utiliza, por lo tanto, para comprender mejor a los consumidores con el fin de mejorar, o crear, unos productos que satisfagan sus expectativas. En Les vergers Boiron, se forma a un panel de expertos para que describan los purés de fruta mediante unos descriptores predefinidos, a los que asignan una intensidad. Los datos medidos de esta forma nos ayudan a comunicarnos mejor con nuestros clientes.»

Laura Nicolas, Responsable de Análisis sensorial de Les vergers Boiron

Ejemplo de perfil sensorial* del puré de mango sin azúcares añadidos**



*realizado por un panel de expertos

**contiene azúcares naturalmente presentes



¿Quiere saber más sobre la Fruitologie®?
¡Descargue nuestro libro blanco y fórmese en el análisis sensorial!

Caracterizar un puré de fruta

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

Desarrollar la creatividad

Conocer las características de la fruta y su procesado en puré ayuda a desarrollar la creatividad. Dominar las notas aromáticas es la pieza clave para maridar mejor los sabores. En una época en la que los consumidores son cada vez más exigentes y aficionados a las novedades, los artesanos del sabor pueden ofrecer platos, postres y cócteles que se anticipan a las expectativas de sus clientes.

Comparar varias ofertas de purés para un mismo sabor

La Fruitologie® da las claves para saborear y evaluar un puré de fruta. Esta herramienta permite comparar varios purés de un mismo sabor y definir sus características específicas. La experiencia de Les vergers Boiron ha permitido crear y desarrollar esta nueva disciplina, definiendo los elementos del lenguaje gracias a las metodologías propias 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 de fruta.



**Gama sin
azúcares
añadidos***



Novedades

Purés de fruta ultracongelados
sin azúcares añadidos*



MEMBRILLO



Occitania

**¡Encandile a sus comensales
con una fruta de antaño!**

El puré de membrillo Les vergers Boiron se elabora a partir de las variedades rústicas Géant de Vranja y Champion. Estas frutas proceden de la región de Occitania donde encuentran unas condiciones climáticas mediterráneas especialmente favorables. Se recogen a mano debido a su extrema fragilidad.

De color beis oscuro, este puré presenta una textura lisa y espesa, perfecta para las elaboraciones dulces o saladas. En boca se perciben unas notas florales de rosa y un toque de acidez que proporciona una verdadera sensación de frescor.

¿Y la pequeña ventaja adicional?

¡Está certificado que no contiene antioxidantes ni conservantes añadidos!



Origen: Francia, Occitania
Variedad: Géant de Vranja y Champion
Brix: 12° +/- 2°
Unidad de venta:
caja 6 x 1 kg

FRESA CLÉRY FRANCIA



Carpentras

**¡Invite al sur
a su plato!**

Para esta nueva receta, Les vergers Boiron ha seleccionado una fresa única que se cultiva muy cerca de Carpentras, en el sudeste de Francia. Mecida entre el sol y el mistral, la fresa Cléry saca partido de un clima y de unas condiciones de maduración excepcionales que le otorgan una magnífica forma redonda, un color rojo carmín brillante y un sabor naturalmente dulce.

Muy aromático, este puré de fresa aportará EL toque de sabor a sus preparaciones.

¿Lo sabía? El productor seleccionado por Les vergers Boiron es una explotación familiar, que practica una agricultura sostenible y responsable.



Origen: Francia, Carpentras
Variedad: Cléry
Brix: 8° +/- 2°
Unidad de venta:
caja 3 x 1 kg

*contiene azúcares naturalmente presentes

Purés de fruta ultracongelados sin azúcares añadidos*

Fruta de huerta



**MELOCOTÓN
BLANCO**

Origen: Francia ■ ■

Brix: 13° +/- 2°

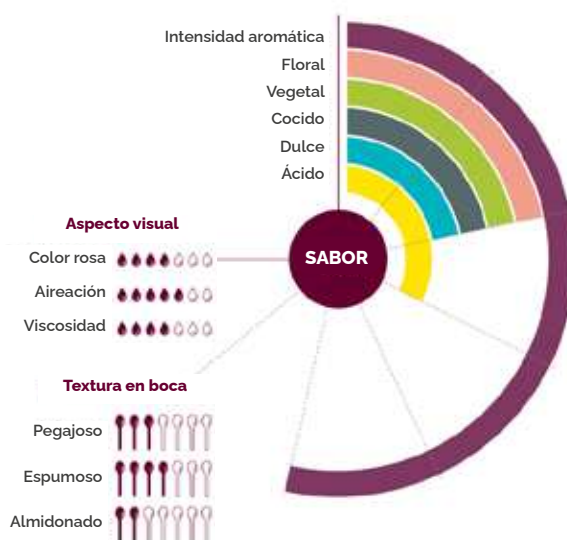
Unidad de venta: caja 6 x 1 kg



El puré de melocotón blanco sin azúcares añadidos Les vergers Boiron se elabora con diversas variedades de fruta fresca procedente del valle del Ródano (a solo unos kilómetros del centro de producción) y se procesan directamente a su llegada.

Para ser seleccionados, los melocotones blancos deben cumplir una serie de criterios muy estrictos que se comprueban cuando llegan al centro de procesado (control de características organolépticas, análisis de tratamientos, etc.). Esta rigurosa selección nos permite ofrecer un puré de fruta con una textura y un sabor inigualables durante todo el año.

Relativamente espeso, el puré de melocotón blanco presenta un equilibrio dulce/ácido que ayuda a mantener una sensación de frescor cuando se utilizan. Su color rosado lo proporcionan los pigmentos presentes en la piel y la pulpa y alrededor del hueso.



Escuche a

Anthony Oboussier, productor de melocotones blancos

«Hace 3 años, cuando Les vergers Boiron me propuso plantar melocotoneros de la variedad Bellerime para su puré de melocotón blanco, no lo dudé mucho. ¡Sobre todo porque mi granja está a solo 3 km de su centro de producción! Me veo perfectamente en esta colaboración de «win-win» entre productor y fabricante. En mi caso, pude aumentar la superficie de producción sin tener que hacer ninguna inversión, ya que todo lo financió Les vergers Boiron. También tengo la seguridad de que voy a vender parte de mi producción a un precio garantizado durante 15 años. En cuanto a Les vergers Boiron, tienen la posibilidad de asegurar sus suministros y poder ofrecer un puré de melocotón blanco de calidad a largo plazo.»

Fruta de huerta



ALBARICOQUE

Origen: Francia  
Variedad: Bergeron
Brix: 13° +/- 2°
Unidad de venta:
caja 6 x 1 kg / cubeta 1 x 10 kg

ESPIÑO AMARILLO

Origen: Letonia
Brix: 10° +/- 2°
Unidad de venta: caja 3 x 1 kg

HIGO MORADO

Orígenes: Francia, España**
Brix: 20° +/- 2°
Unidad de venta:
caja 6 x 1 kg / cubeta 1 x 10 kg

KIWI

Origen: Francia  
Variedad: Hayward
Brix: 13° +/- 2°
Unidad de venta:
caja 6 x 1 kg / cubeta 1 x 10 kg

MELÓN

Orígenes: Francia, Marruecos
Variedad: Cantaloup
Brix: 12° +/- 2°
Unidad de venta:
caja 6 x 1 kg / cubeta 1 x 10 kg

CIRUELA MIRABEL

Origen: Francia  
Brix: 21° +/- 2°
Unidad de venta: caja 3 x 1 kg

SANDÍA

Origen: Vietnam
Variedad: Black Beauty
Brix: 9° +/- 2°
Unidad de venta: caja 3 x 1 kg

MELOCOTÓN DE VIÑA

Origen: Francia  
Brix: 13° +/- 2°
Unidad de venta: caja 6 x 1 kg

PERA

Origen: Francia  
Variedad: Williams
Brix: 15° +/- 2°
Unidad de venta:
caja 6 x 1 kg / cubeta 1 x 10 kg

MANZANA VERDE

Origen: Francia  
Variedad: Granny Smith
Brix: 12° +/- 2°
Unidad de venta:
caja 6 x 1 kg / cubeta 1 x 10 kg

CIRUELA DAMASCENA

Orígenes: Francia, Serbia
Brix: 20° +/- 2°
Unidad de venta: caja 3 x 1 kg

RUIBARBO

Origen: Polonia
Variedad: Victoria
Brix: 4° +/- 2°
Unidad de venta:
caja 6 x 1 kg / cubeta 1 x 10 kg

*contiene azúcares naturalmente presentes
**estos orígenes pueden variar en función de la calidad de las cosechas

Paletización:

3 x 1 kg: 1 palé de 240 cajas (720 x 1 kg); 6 x 1 kg: 1 palé de 128 cajas (768 x 1 kg)
1 x 10 kg: 1 palé de 56 cubetas (56 x 10 kg)



Purés de fruta ultracongelados sin azúcares añadidos*

Frutos rojos



CEREZA NEGRA

Orígenes: Alemania

Variedad: cerezas negras de Basilea

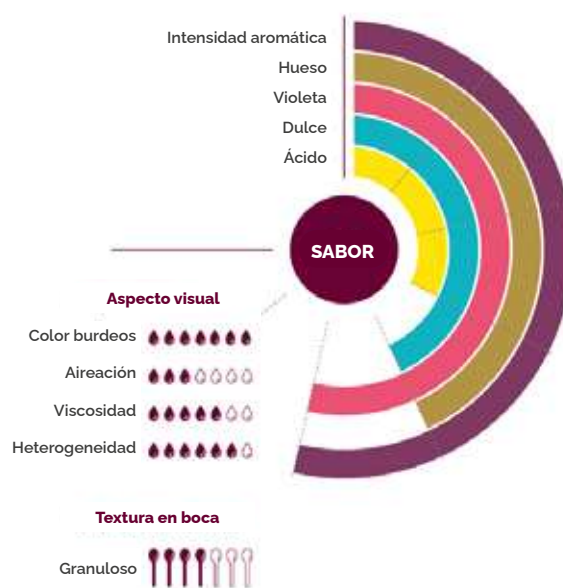
Brix: 21* +/- 2*

Unidad de venta:

caja 6 x 1 kg / cubeta 1 x 10 kg

El puré de cereza negra Les vergers Boiron se elabora con una variedad de cereza dulce denominada «cereza negra de Basilea», procedente de Alemania (cerca de Basilea en Suiza, de donde es originaria la variedad). La fruta se cultiva en pequeñas explotaciones familiares de productores con los que Les vergers Boiron lleva más de 10 años creando unas asociaciones duraderas.

La perfecta madurez de la fruta seleccionada confiere al puré de cereza negra de Basilea un sabor naturalmente dulce y con una gran riqueza aromática. Se caracteriza, en particular, por unas notas florales de violeta y almendra amarga, así como por un toque de acidez. De un color burdeos intenso, el puré de cereza negra de Basilea presenta una textura espesa y heterogénea, con trozos de carne que recuerdan a la pulpa de la fruta fresca.



Yo utilizo el puré de cereza negra de Basilea azúcares añadidos, a menudo en forma confitada o cremosa, para decorar mis bocaditos.

Me gusta especialmente su poder aromático, su consistencia espesa y la intensidad de su color. Creo que combina perfectamente con el pistacho.

Thibault Marchand, Chef corporativo - Embajador técnico, Les vergers Boiron

”

Frutos rojos



GROSELLA NEGRA

Orígenes: Francia, Polonia
Brix: 18° +/- 2°
Unidad de venta:
caja 6 x 1 kg / cubeta 1 x 10 kg

ARÁNDANO ROJO Y GUINDA

Orígenes: Arándano rojo:
Canadá
Guinda: Serbia
Brix: 12° +/- 2°
Unidad de venta: caja 3 x 1 kg

FRESA

Orígenes: España, Polonia,
Serbia, Bulgaria, Marruecos,
Albania
Brix: 8° +/- 2°
Unidad de venta:
caja 6 x 1 kg / cubeta 1 x 10 kg

FRESA SILVESTRE

Orígenes: Marruecos, Polonia
Brix: 9° +/- 2°
Unidad de venta: caja 3 x 1 kg

FRESA MARA DES BOIS

Origen: Portugal
Variedad: Mara des Bois
Brix: 10° +/- 2°
Unidad de venta: caja 3 x 1 kg

FRAMBUESA

Origen: Serbia
Brix: 11° +/- 2°
Unidad de venta:
caja 6 x 1 kg / cubeta 1 x 10 kg

4 FRUTOS ROJOS

Orígenes: Mora: Serbia,
Albania - Fresa: Polonia
Arándano: Serbia
Grosella negra: Francia
Brix: 12° +/- 2°
Unidad de venta: caja 6 x 1 kg

GUINDA

Variedad: Oblacinska
Brix: 18° +/- 2°
Unidad de venta:
caja 6 x 1 kg / cubeta 1 x 10 kg

GROSELLA

Orígenes: Francia, Polonia
Brix: 12° +/- 2°
Unidad de venta: caja 6 x 1 kg

MORA

Variedades: Mora silvestre,
mora cultivada
Orígenes: Chile, Francia,
Serbia, Albania
Brix: 13° +/- 2°
Unidad de venta: caja 6 x 1 kg

ARÁNDANO

Variedad: Arándano silvestre
Orígenes: Polonia, Serbia
Brix: 12° +/- 2°
Unidad de venta:
caja 6 x 1 kg / cubeta 1 x 10 kg

Paletización:

3 x 1 kg: 1 palé de 240 cajas
(720 x 1 kg)
6 x 1 kg: 1 palé de 128 cajas
(768 x 1 kg)
1 x 10 kg: 1 palé de 56 cubetas
(56 x 10 kg)

*contiene azúcares naturalmente presentes



Purés de fruta ultracongelados sin azúcares añadidos* Cítricos

LIMÓN

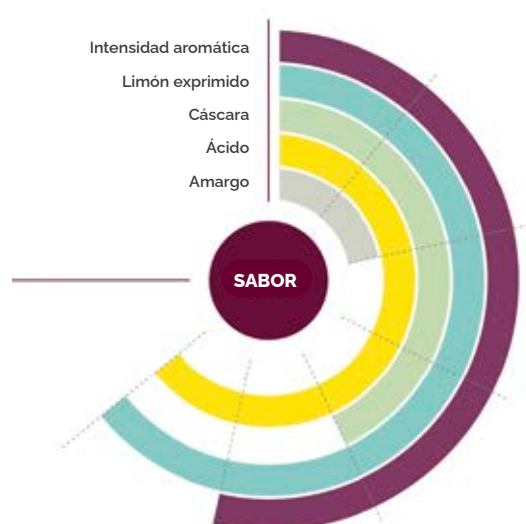
Origen: Italia (Sicilia)

Variedad: Femminello

Brix: 8° +/- 2

Unidad de venta:

caja 6 x 1 kg / cubeta 1 x 10 kg



Aspecto visual

Color amarillo 🍋🍋🍋🍋🍋

Carnoso 🍋🍋🍋🍋🍋

Para su puré de fruta de limón sin azúcares añadidos, Les vergers Boiron ha ido a por la fruta de la variedad Femminello a la costa este de Sicilia. Conocida por su alto contenido en zumo, esta variedad también es apreciada por la calidad de sus aceites esenciales.

Durante su procesado, el zumo de limón se extrae con cuidado para no exprimir las partes blancas (albedo), fuente de amargor. El zumo obtenido es rico en notas de cáscara, con un sabor lo más parecido posible a la fruta recién exprimida.

El resultado es un puré equilibrado que proporcionará la frescura deseada a sus preparaciones.

El truco de Les vergers Boiron: este puré de limón combina perfectamente con los purés de cereza negra, guinda, frambuesa y jengibre.



Los sabores del limón
Chef Pierre ABI HAYLA



Limón y Lavender fields
Barman mixólogo Maxime LE GAL



Pétalos de limón con menta
Chef Yann BRYS – MOF 2011

Cítricos



BERGAMOTA

Origen: Italia (Sicilia)

Brix: 9° +/- 2

Unidad de venta: caja 3 x 1 kg

LIMA

Orígenes: Brasil, México

Brix: 9° +/- 2

Unidad de venta:
caja 6 x 1 kg / cubeta 1 x 10 kg

CALAMANSÍ

Origen: Vietnam

Brix: 8° +/- 2

Unidad de venta: caja 6 x 1 kg

MANDARINA

Orígenes: Italia (Sicilia),
España

Brix: 11° +/- 2

Unidad de venta:
caja 6 x 1 kg / cubeta 1 x 10 kg

NARANJA/ NARANJA AMARGA

Orígenes: Naranja amarga:
España; Naranja: España,
Marruecos, Brasil

Brix: 18° +/- 2

Unidad de venta: caja 6 x 1 kg

NARANJA SANGUINA

Orígenes: Italia (Sicilia),
Marruecos

Brix: 12° +/- 2

Unidad de venta:
caja 6 x 1 kg / cubeta 1 x 10 kg

POMELO

Orígenes: Tejas, Israel

Brix: 11° +/- 2

Unidad de venta: caja 6 x 1 kg

YUZU

Orígenes: Japón, Corea

Brix: 9° +/- 2

Unidad de venta: caja 3 x 1 kg

SUDACHI

Origen Japón
Novedad por llegar
en 2023

Paletización:

3 x 1 kg: 1 palé de 240 cajas (720 x 1 kg)

6 x 1 kg: 1 palé de 128 cajas (768 x 1 kg)

1 x 10 kg: 1 palé de 56 cajas (56 x 10 kg)

*contiene azúcares naturalmente presentes





Pim's de naranja sanguina Moro de Sicilia IGP y chupachups de clementina de Córcega IGP - Jean-Thomas Schneider
Tarta de limón de Siracusa IGP - Kriss Harvey



Cítricos - Purés procedentes de frutas IGP

Qué es la IGP La indicación geográfica protegida es una denominación de la Unión Europea. Esta denominación promueve los productos agrícolas cuyas características, vinculadas a su origen geográfico, les otorgan su reputación.

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. Las frutas IGP son verdaderos tesoros de nuestra tierra para todos los profesionales de la gastronomía.

LIMÓN DE SIRACUSA

PRIMOFIORE

Elaborado con fruta IGP

Origen: Italia (Sicilia)

Brix: 8° +/- 2

Unidad de venta: caja 3 x 1 kg

Femminello

La variedad Femminello, la más representativa de Italia, se cultiva de generación en generación desde hace 4 siglos en Sicilia. Produce tres floraciones entre el otoño y el verano.

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

CLEMENTINA

DE CÓRCEGA

Elaborado con fruta IGP

Origen: Francia 

Brix: 11° +/- 2

Unidad de venta: caja 3 x 1 kg

Un sabor único

Córcega reúne unas condiciones climáticas excepcionales para la clementina, que le dan a la fruta un color anaranjado con un 20 % de cáscara verde. La única clementina de Francia se cultiva y cosecha a mano, directamente del árbol. El clima templado, la pluviometría y la higrometría, más elevados que en el resto de la cuenca mediterránea, son los responsables del particular sabor de la clementina de Córcega, que combina lo dulce y lo ácido.

NARANJA SANGUINA

MORO DE SICILIA

Elaborado con fruta IGP

Origen: Italia (Sicilia)

Brix: 12° +/- 2

Unidad de venta: caja 3 x 1 kg

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. Este terreno y estas condiciones climáticas le dan un sabor y una riqueza organoléptica únicos en el mundo.

«Nuestras clementinas se recogen de conformidad con el pliego de condiciones de la denominación IGP. Recogida a mano con tijeras de podar, el 30 % de la fruta debe conservar 2 hojas [...]. En este proceso de valorización, hemos identificado a Les vergers Boiron como copartícipe clave en la creación del sector de la clementina de Córcega IGP»

Jean Valentini, productor



Escanee el código QR para ver el video sobre la recogida de las clementinas de Córcega

*contiene azúcares naturalmente presentes

Paletización: 3 x 1 kg: 1 palé de 240 cajas (720 x 1 kg)

Purés de fruta ultracongelados sin azúcares añadidos*

Frutas tropicales



Orígenes: Costa Rica, Filipinas

Brix: 15° +/- 2°

Unidad de venta:

caja 6 x 1 kg / cubeta 1 x 10 kg

El puré de piña Les vergers Boiron se elabora con piñas Extra Sweet procedentes de Costa Rica (1^{er} país productor de piñas del mundo) y de Filipinas.

Los trozos de piña fresca se eligen cuidadosamente para evitar el «corazón», más insípido y fibroso, y proporcionar el sabor dulce naturalmente presente en la fruta, así como una textura delicada.

Ligero en boca, este puré dará un toque de exotismo a sus preparaciones dulces y saladas, así como a sus bebidas.



Sorbete de piña con merengue tostado
Chef Guilherme GUISE



Dulce de calisson de almendras con frutas
Chef Jean-Thomas SCHNEIDER
Campeón del Mundo de Repostería de 2017



Tarta de coco y piña
Chef Kévin Lopes

Frutas tropicales



PLÁTANO

Origen: Ecuador
Variedad: Cavendish
Brix: 23° +/- 2°
Unidad de venta:
caja 6 x 1 kg / cubeta 1 x 10 kg



COCO

Orígenes: Indonesia,
Tailandia, Vietnam
Unidad de venta:
caja 6 x 1 kg / cubeta 1 x 10 kg



FRUTA DE LA PASIÓN AMARILLA

Orígenes: Ecuador, Perú
Brix: 13° +/- 2°
Unidad de venta:
caja 6 x 1 kg / cubeta 1 x 10 kg



4 FRUTAS TROPICALES

Orígenes: Piña: Costa Rica
Mango: India
Fruta de la pasión: Perú
Lima: México
Brix: 15° +/- 2°
Unidad de venta: caja 3 x 1 kg



GUAYABA ROSA

Orígenes: Brasil, India
Brix: 9° +/- 2°
Unidad de venta:
caja 6 x 1 kg / cubeta 1 x 10 kg



GRANADA

Orígenes: España, Israel
Brix: 14° +/- 2°
Unidad de venta:
caja 3 x 1 kg / cubeta 1 x 10 kg



LICHI

Orígenes: Madagascar,
Vietnam
Brix: 16° +/- 2°
Unidad de venta:
caja 6 x 1 kg / cubeta 1 x 10 kg



MANGO

Origen: India
Variedades: Alfonso, Kesar
Brix: 19° +/- 2°
Unidad de venta:
caja 6 x 1 kg / cubeta 1 x 10 kg



PAPAYA

Orígenes: Perú, India
Brix: 9° Brix +/- 2°
Unidad de venta:
caja 3 x 1 kg



ACAÍ

Origen Brasil
Novedad por llegar
en 2023

Paletización:

3 x 1 kg: 1 palé de 240 cajas (720 x 1 kg)
6 x 1 kg: 1 palé de 128 cajas (768 x 1 kg)
1 x 10 kg: 1 palé de 56 cubetas (56 x 10 kg)



*contiene azúcares naturalmente presentes

Gama Bio



Purés de fruta ultracongelados sin azúcares añadidos* - BIO



El respeto por el medio ambiente y la búsqueda de unos alimentos más sanos son cuestiones importantes para nuestra sociedad. Para dar respuesta a esta demanda, Les vergers Boiron ofrece una gama de purés de fruta certificados BIO y sin azúcares añadidos: 6 sabores esenciales elaborados con unas frutas bio cuidadosamente seleccionadas. ¡Descúbralas ya!



FRAMBUESA BIO

Origen: Serbia

Brix: 11° +/- 2

Unidad de venta:
cubeta 1 x 10 kg

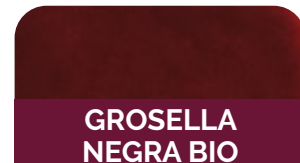


FRESA BIO

Orígenes: Polonia, Marruecos

Brix: 9° +/- 2

Unidad de venta:
cubeta 1 x 10 kg



GROSELLA NEGRA BIO

Origen: Polonia

Brix: 18° +/- 2

Unidad de venta:
cubeta 1 x 10 kg



FRUTA DE LA PASIÓN BIO

Origen: Perú

Brix: 13° +/- 2

Unidad de venta:
cubeta 1 x 10 kg



MANGO BIO

Origen: India

Brix: 19° +/- 2

Unidad de venta:
cubeta 1 x 10 kg



LIMÓN BIO

Origen: Italia

Brix: 8° +/- 2

Unidad de venta:
cubeta 1 x 10 kg



Más información sobre la certificación BIO

Nuestra propia certificación BIO se basa en la normativa europea. La lleva a cabo un organismo independiente (Ecocert) que certifica la correcta aplicación de la normativa a lo largo de todo el proceso de producción, gracias a unos controles que se centran especialmente en:

- 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 nuestro centro de Valence, que incluye comprobaciones y controles de trazabilidad;
- Los procesos de procesado y limpieza que garanticen la ausencia de contaminación cruzada por productos sin certificación bio;
- El etiquetado de los productos acabados que debe cumplir con los requisitos reglamentarios y garantiza la fiabilidad de la información importante como el origen del producto, los ingredientes y el código oficial del organismo de certificación.

Paletización:

1 x 10 kg: 1 palé de 56 cubetas (56 x 10 kg)

*contiene azúcares naturalmente presentes



Purés y especialidades de frutas azucarados



Purés de fruta ultracongelados azucarados



El puré de coco con azúcar añadido Les vergers

Boiron se elabora a partir de una mezcla de frutas procedentes de las zonas costeras del Sureste de Asia. Para obtener el equilibrio adecuado de azúcar y materia grasa, se incorporan a la receta cocos con diferentes grados de madurez: los más jóvenes son ricos en agua y, por lo tanto, en azúcar, los más maduros contienen más materias grasas.

Este puré tiene una textura suave gracias al alto contenido en materias grasas de la pulpa de la fruta. Cuanto mayor sea el contenido de materia grasa, más presentes estarán en el puré los aromas responsables de la nota de coco.

Conviene saber: la blancura del puré de coco Les vergers Boiron muestra el cuidado con el que se ha procesado la fruta (sin reacciones de oscurecimiento).



Aspecto visual

Blancura	●●●●●●●●
Granulosidad	●●●●●●●●
Viscosidad	●●●●●●●●

Textura en boca

Consistente	●●●●●●●●
Grumoso	●●●●●●●●



COCO

Orígenes: Tailandia, Vietnam, Indonesia
Brix: 20° +/- 2
Unidad de venta: caja 6 x 1 kg / cubeta 1 x 10 kg



FRESA

Orígenes: Polonia, España, Marruecos, Serbia, Bulgaria, Albania
Brix: 18° +/- 1
Unidad de venta: caja 6 x 1 kg / cubeta 1 x 10 kg



FRAMBUESA

Orígenes: Serbia
Brix: 20° +/- 2°
Unidad de venta: caja 6 x 1 kg / cubeta 1 x 10 kg



JENGIBRE

Orígenes: Piña: Costa Rica
 Limón: Italia
 Jengibre: China, Fiyi
Brix: 14° +/- 2
Unidad de venta: caja 3 x 1 kg



CÓCTEL DEL CARIBE

Orígenes: Piña: Filipinas
 Leche de coco: Tailandia
 Lima: Brasil
 Ron (2% de volumen de alc.)
Brix: 20° +/- 2
Unidad de venta: caja 3 x 1 kg



CASTAÑA Y VAINILLA

Orígenes: España, Portugal, Italia, Francia (vainilla: Madagascar)
Brix: 32° +/- 2
Unidad de venta: caja 3 x 1 kg

Paletización:

3 x 1 kg: 1 palé de 240 cajas (720 x 1 litro)
 6 x 1 kg: 1 palé de 128 cajas (768 x 1 litro)
 1 x 10 kg: 1 palé de 56 cubetas (56 x 10 litros)



Coulis y preparaciones concentradas



Coulis de fruta ultracongelados

ALBARICOQUE

Origen: Francia 
Características: Fruta 80 %
Brix: 25° +/- 2
Unidad de venta:
 caja 12 x 500 g

GROSELLA NEGRA

Origen: Francia 
Variación: Andega
Características: Fruta 67 %
Brix: 26° +/- 2
Unidad de venta:
 caja 12 x 500 g

FRESA

Orígenes: España, Polonia, Serbia
Características: Fruta 84 %
Brix: 22° +/- 2
Unidad de venta:
 caja 12 x 500 g

FRAMBUESA

Origen: Serbia
Características: Fruta 84 %
Brix: 23° +/- 2
Unidad de venta:
 caja 12 x 500 g

FRUTOS ROJOS

Orígenes: Fresa : España
 Mora: Chile, Serbia; Guinda: Serbia; Grosella: Francia
Características: Fruta 83 %
Brix: 24° +/- 2
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 %
Brix: 24° +/- 2
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
Origen: 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
Origen: 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
Origen: 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
Origen: Italia
Brix: 50° +/- 2
Unidad de venta:
 caja 6 x 500 g / cubeta 1 x 10 kg



Paletización:

6 x 500 g: 1 palé de 189 botes
 1 x 10 kg: 1 palé de 56 cubetas (56 x 10 kg)
 12 x 500 g: 1 palé de 104 coulis

Frutas enteras y troceadas ultra-congeladas IQF



Frutas enteras y troceadas ultracongeladas IQF

Frutas enteras o troceadas listas para usar

Nuestras frutas enteras o troceadas se elaboran a partir de una rigurosa selección de materias primas. Están disponibles en 13 sabores, en 16 referencias.

Recogidas cuando están maduras, se tratan con especial cuidado para conservar todas sus cualidades originales: clasificación precisa y constante, contenido de agua limitado, color perfecto, etc.

Tras una meticulosa selección, se congelan lo más cerca posible del lugar de la recogida para conservar toda su riqueza organoléptica y garantizar así una fruta excelente.



ALBARICOQUE

OREJÓN

Origen: Marruecos
Unidad de venta: caja 5 x 1 kg
Paletización: 126 cajas



GROSELLA NEGRA

Origen: Francia
Brix: 17° +/- 2
Unidad de venta: caja 5 x 1 kg
Paletización: 126 cajas



HIGO ENTERO

Origen: Francia
Brix: 16° +/- 2
Unidad de venta: caja 5 x 1 kg
Paletización: 126 cajas



FRESA

Origen: Polonia
Brix: 8° +/- 2
Unidad de venta: caja 5 x 1 kg
caja 1 x 10 kg
Paletización: 126 cajas



FRAMBUESA

MECKER ENTERA
Orígenes: Serbia o Bosnia
Brix: 11° +/- 2
Unidad de venta: caja 5 x 1 kg
Paletización: 110 cajas



FRAMBUESA

MECKER ENTERA Y CALIBRADA

Origen: Bosnia
Brix: 10° +/- 2
Unidad de venta: caja 12 x tarrina 500 g
Paletización: 60 cajas de 6 kg



Frutas enteras y troceadas ultracongeladas IQF



FRAMBUESA

WILLAMETTE TROCEADA

Origen: Serbia
Brix: 10° +/- 2
Unidad de venta: caja 5 x 1 kg
caja 1 x 15 kg
Paletización: 110 cajas



FRAMBUESA

WILLAMETTE ENTERA

Origen: Serbia
Brix: 10° +/- 2
Unidad de venta: caja 5 x 1 kg
caja 4 x 2,5 kg
Paletización: 110 cajas
o 56 cajas de 10 kg



GUINDA ENTERA

SIN RABO NI HUESO

Origen: Serbia
Brix: 19° +/- 2
Unidad de venta: caja 5 x 1 kg
Paletización: 126 cajas



GROSELLA

DESPALILLADA

Origen: Polonia
Brix: 10° +/- 2
Unidad de venta: caja 5 x 1 kg
Paletización: 126 cajas



CASTAÑA ENTERA

PELADA Y CALIBRADA

Origen: Portugal
Unidad de venta: caja 5 x 1 kg
Paletización: 126 cajas



FRUTOS ROJOS

Orígenes: Grosella, grosella negra, arándano, fresa silvestre: Polonia
Mora silvestre: Chile, Bulgaria
Unidad de venta: caja 5 x 1 kg
Paletización: 126 cajas



MORA ENTERA

SILVESTRE

Origen: Chile
Brix: 14° +/- 2
Unidad de venta: caja 5 x 1 kg
Paletización: 126 cajas



ARÁNDANO ENTERO

SILVESTRE

Origen: Polonia
Brix: 12° +/- 2
Unidad de venta: caja 5 x 1 kg
Paletización: 126 cajas



RUIBARBO

TROCEADO

Origen: Polonia
Brix: 5° +/- 2
Unidad de venta: caja 5 x 1 kg
Paletización: 126 cajas

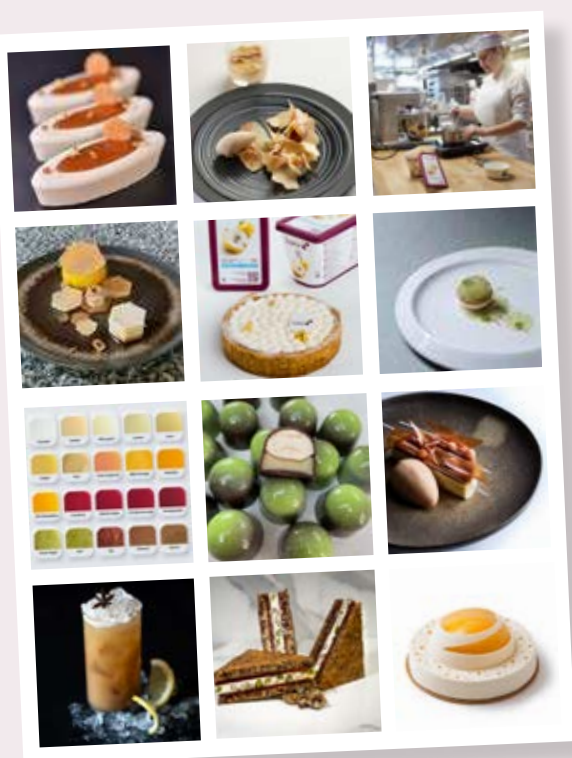


**CIRUELA
DAMASCENA**

OREJÓN

Origen: Serbia
Unidad de venta: caja 5 x 1 kg
Paletización: 126 cajas

Su interlocutor



Lea nuestras noticias
e inspiraciones en nuestras redes sociales



@LesvergersBoironfr



@les_vergers_boiron



Les vergers Boiron



Les vergers Boiron



my-vb.com

Tabla de sabores

PURÉS DE FRUTA										
	Sabores	Bio 100 %	Sin azúcares añadidos		Azucarados		Preparaciones concentradas		Coulis	Frutas enteras y troceadas
		Cubeta 10 kg	Tarrina 1 kg	Cubeta 10 kg	Tarrina 1 kg	Cubeta 10 kg	Bote 500 g	Cubeta 10 kg	Biberón 500 g	Bolsa de 1 kg
Frutos rojos	Grosella negra	●	●	●					●	●
	Cereza negra		●	●						
	Arándano rojo y guinda		●							
	Fresa	●	●	●	●	●			●	●
	Fresa de Carpentras		●							
	Fresa silvestre		●							
	Fresa Mara des bois		●							
	Frambuesa	●	●	●	●	●			●	●
	Frutos rojos		●						●	●
	Guinda		●	●						●
	Grosella		●							●
	Mora		●							●
Arándano		●	●						●	
Fruta de huerta	Albaricoque		●	●					●	●
	Baya de espinos amarillo		●							
	Membrillo		●							
	Higo		●	●						●
	Castaña									●
	Castaña y vainilla				●					
	Melón		●	●						
	Ciruela Mirabel		●							
	Sandía		●							
	Melocotón blanco		●							
	Melocotón sanguino		●							
	Pera		●	●						
	Manzana verde		●	●						
	Ciruela damascena		●							●
Ruibarbo		●	●						●	
Frutas tropicales	Piña		●	●						
	Plátano		●	●						
	Cóctel caribeño al ron				●					
	Coco		●	●	●	●				
	Fruta de la pasión	●	●	●						
	Frutas tropicales		●							
	Jengibre (especialidad)				●					
	Guayaba		●							
	Granada		●	●						
	Kiwi		●	●						
	Lichi		●	●						
	Mango	●	●	●						
	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		●							

Algunos sabores pueden no distribuirse en algunos países, infórmese con su contacto local. Departamento de comunicación de diseño, 01/2023 - Les vergers Boiron - Fotografías: J. Bouvier, Ginko-photo, S. Chapuis, Audrey Ma, Marianne Louge, Food Connexion, Adobe Stock - 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. Póngase en contacto con nuestro responsable comercial. Les vergers Boiron para obtener más información sobre los productos y servicios disponibles en su zona.