Frutas individuales
ultracongeladas

Las frutas individuales
ultracongeladas Les vergers Boiron
son seleccionadas a través del mundo entero por sus cualidades gustativas. Con en base pliegos de cargos elaborados conjuntamente con nuestros colaboradores de confianza, las frutas son objeto de una minuciosa selección, se deshuesan, se desraciman o se retiran las colas.
Las frutas individuales ultracongeladas Les vergers Boiron vienen listas para utilizarse, transformadas o como decoración acompañan tanto las creaciones saladas como las dulces.

les vergers boiron

Frutas individuales ultracongeladas

FRUTAS ROJAS ENTERAS

Arándano negro - Arándano rojo - Frambuesa - Fresa - Grosella negra - Grosella roja - Guinda - Mezcla de frutas rojas - Mora

Envase

Bolsa de 1 kg, cartón de 5 kg

Sugerencias de utilización

- En inclusión, en un montaje para postres (sin descongelación)
- Ligeramente transformadas, en mermelada baja en azúcar, asociada a un bizcocho, a un cremoso... (sin descongelación)
- Añadidas a una salsa salada o a un dulce de fruta aún caliente para reforzar el sabor y la textura de la fruta (sin descongelación)
- En inclusión en helados, combinadas con azúcar invertido a una temperatura de calentamiento máxima de 30°C.

Consejos y trucos

Para limitar el amargor de la fresa silvestre, se recomienda tamizarla aún congelada, utilizando un colador, para retirar una parte de los aquenios.

LAS FRUTAS A TRANSFORMAR

Albaricoque en mitades - Castaña - Ciruela damascena en mitades - Higo - Ruibarbo

Envase

Bolsa de 1 kg, cartón de 5 kg

Sugerencias de utilización

- La castaña se cuece para utilizarla en preparaciones saladas o dulces
- El albaricoque, la ciruela damascena y el ruibarbo también requieren una cocción: así, puede presentarlos escalfados, al horno, confitados o en compotas estofadas...

LAS FRUTAS DE DECORACIÓN

Fresa silvestre - Frambuesa "Especial Pastelería" (calibrada) - Grosella en racimo

Envase

- Barqueta de 250 g, cartón de 2 kg (Fresa silvestre, Grosella)
- Barqueta de 500 g, cartón de 6 kg (Frambuesa)

Consejo y truco

Para hacer que las frutas sean más brillantes, se puede optar por integrar una jalea neutra sobre las frutas de decoración.

Conservación

- Conservar las frutas a -18°C (ver la Fecha límite de utilización óptima (DLUO) en el embalaje)
- Después descongelación este producto se comporta como un producto fresco. No volver a congelar después descongelación.