# Los purés de frutas
## ultracongelados

### Frutas rojas

- Arándano negro
- Cereza negra
- Cranberry & Guinda
- Frambuesa
- Fresa
- Fresa Mara des bois
- Fresa silvestre
- Grosella
- Grosella negra
- Guinda
- Mora
- Frutas rojas (mora, fresa, arándano negro, grosella negra)

### Frutas del Vergel

- Albaricoque
- Higo
- Manzana verde
- Melocotón blanco
- Melocotón sanguíneo
- Melón
- Mirabel
- Pera
- Potiron
- Ruibarbo
- Frutas del Vergel (pera, albaricoque, mirabel, grosella)

### Frutas Tropicales

- Coco
- Granada
- Guayaba
- Kiwi
- Lichi
- Maracuyá
- Papaya
- Piña
- Mango
- Plátano
- Frutas Tropicales (piña, mango, maracuyá, limón verde)

### Frutas del Sol

- Kalamansi
- Limón
- Limón verde
- Mandarina
- Naranja & Naranja amarga
- Naranja sanguina
- Pomelo rosa
- Frutas del Sol (naranja, pomelo rosa, naranja sanguina, kalamansi)

### Los Golosos

- Cóctel del Citricos al Cointreau® (mandarina, cáscaras de naranja, extracto natural de bergamota)
- Cóctel Caribe al Ron (piña, coco, limón verde)
- Frescura Menta* (pera, extracto natural de menta)
- Fresa y Menta (fresa, limón amarillo, extracto natural de menta verde)
- Mango con Especias (mango, limón verde, extracto natural de jenjibre y cilantro)
- Castaña y Vainilla (castaña, vaina de vainilla triturada)

Los purés subrayados no tienen azúcar.
* La preparación de Frescura Menta esta compuesta de agua, pera, azúcar, extracto natural de menta y colorantes.

les vergers boiron

# Los purés de frutas ultracongelados

## LA EXPERIENCIA DE LES VERGERS BOIRON

- Frutas seleccionadas con esmero por todo el planeta: para una riqueza gustativa única.
- Frutas asociadas por su sabor, su color y su textura para garantizar una calidad constante.
- Un proceso de flash-pasteurización adaptado a cada fruta para conservar el sabor y el color de la fruta fresca.

## VENTAJAS

**El producto:**

- Calidad controlada y constante durante todo el año.
- Semejanza máxima de sabor y color a la fruta fresca.
- Producto listo para el empleo que se utiliza como fruta fresca. Ahorra el tiempo habitualmente dedicado a lavar, deshuesar, despepitar, quitar el rabillo o triturar...
- Producto disponible todo el año.

**El envase:**

- Práctico envase en bandeja, que permite desmoldar, dividir en porciones o verter el puré fácilmente.

## DISTINTAS UTILIZACIONES

- **En pastelería** : semifríos, semifríos helados, mousses de frutas, sorbetes, helados, copitas, pastelillos de viaje, bavarois, carlotas, tartas, postres al plato...
- **En confitería** : pastas de frutas, ganaches, caramelos, chocolates con frutas...
- **En cócteles** : con o sin alcohol, smoothies, long o short drinks...
- **En cocina** : para acompañar pescados, carnes de caza, carnes blancas, y también para componer salsas originales...

## ENVASE

- Barquetas de 1 kg en caja de 6
- Cubos de 10 kg en algunas referencias

## MODO DE DESCONGELACIÓN

- La temperatura ideal recomendada para descongelar el puré se sitúa entre +2°C y +4°C, durante 24 o 48 horas para obtener una óptima calidad.
- El producto se puede descongelar en "bain-marie" o en horno de microondas a temperatura moderada.
- Cuando el puré esté perfectamente descongelado, retirar el opérculo termosellado y luego verter.
- En caso de utilización parcial del puré, desmoldar el puré aún congelado y luego tomar la porción deseada.

## CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

- Conservar el producto a una temperatura de -18°C (ficharse en la Fecha de caducidad, DLUO, en el envase).
- Después de descongelación, el producto se comporta como un producto fresco. Conservarlo a +2°C/+4°C y consumirlo rápidamente. No volver a congelar.

**Seguridad alimentaria:** El centro de producción Les vergers Boiron Producción en Valence (Francia) ha desarrollado desde 1996 un proceso HACCP y posee el certifi cado ISO 9001 e ISO 14001.

ISO 9001 BUREAU VERITAS Certification

ISO 14001 BUREAU VERITAS Certification