

PURÉS DE FRUTAS TEMPERATURA AMBIENTE
LE PUREE DI FRUTTA A TEMPERATURA AMBIENTE



Purées de fruits



Purés de frutas temperatura ambiente,
sabores auténticos y purés siempre listos para usar

Frutas seleccionadas, recogidas en su plena madurez y cultivadas en terrenos de calidad.
Una receta natural: solo frutas y unos gramos de azúcar.
Un delicado proceso de pasteurización conserva el sabor y el color de la fruta.

Le puree di frutta a temperatura ambiente,
sapori autentici e puree sempre pronte all'uso

Frutta selezionata e colta perfettamente matura in luoghi di produzione appropriati.
Una ricetta naturale: solo frutta e qualche grammo di zucchero.
Un processo di pastorizzazione delicato, che conserva il gusto e il colore della frutta.

Main Sponsor



Numerosas ventajas:

- Una receta totalmente natural
- Un producto listo para usar
- Un envase práctico: el tapón puede volverse a cerrar
- Un nuevo diseño para identificar mejor los sabores
- Un proceso de pasteurización muy delicado
- Una gama variada
- Gran variedad de aplicaciones

LOS USOS

Sorbetes, helados, mousse de fruta, crema bávara, tartaletas, gelificados, pastelitos o helados individuales, salsas de fruta, coberturas, helados italianos, granizados, cócteles (puede utilizarse en la batidora, en la coctelera o directamente en el vaso)...

LA GAMA

- | | |
|---------------|------------------------|
| - Albaricoque | Las mezclas de frutas: |
| - Piña | - Mojito |
| - Plátano | - Pabana |
| - Grosella | - Piña colada |
| - Limón | - Red Berries |
| - Fresa | |
| - Frambuesa | |
| - Guinda | |
| - Lichi | |
| - Mandarina | |
| - Mango | |
| - Arándano | |
| - Maracuyá | |
| - Melocotón | |
| - Pera | |
| - Manzana | |

Tanti vantaggi:

- Ricetta completamente naturale
- Prodotto pronto all'uso
- Confezione pratica: tappo richiudibile
- Nuovo design con migliore leggibilità dei gusti
- Processo di pastorizzazione delicato
- Gamma molto ricca
- Tanti utilizzi possibili

GLI UTILIZZI

Sorbetti, gelati, mousse di frutta, bavaresi, charlotte, gelatine di frutta, dolci di pasticceria e semifreddi, coulis, nappage, gelati italiani, granite, cocktail (può essere utilizzata nel frullatore, nello shaker o direttamente nel bicchiere)...

LA GAMMA

- | | |
|-------------------------|------------------|
| - Albicocca | I mix di frutta: |
| - Ananas | - Mojito |
| - Banana | - Pabana |
| - Ribes nero | - Pina colada |
| - Limone | - Red berries |
| - Fragola | |
| - Lampona | |
| - Amarena | |
| - Litchi | |
| - Mandarino | |
| - Mango | |
| - Mirtillo | |
| - Frutto della passione | |
| - Pesca bianca | |
| - Pera | |
| - Mela verde | |



PURÉS TEMPERATURA AMBIENTE: MODO DE EMPLEO Y SUGERENCIAS

Listos para usar, garantizan una gran flexibilidad de aplicación y ofrecen ilimitadas posibilidades a la hora de utilizarlos. Ya sea en pastelería o en coctelería, ¡dé rienda suelta a su creatividad!

Bar...

EN EL VASO:

- + 10 cl de puré mezcla de frutas (=1/3)
- + 10cl de zumo de fruta, soda o leche (=1/3)
- + 5 hielos (=1/3)

EN BATIDORA o MÁQUINA DE GRANIZADOS

- + 1/3 de hielo o agua
- + 2/3 de puré mezcla de frutas

Heladería y pastelería...

Todos los usos de un puré de frutas clásico.

LE PUREE A TEMPERATURA AMBIENTE: ISTRUZIONI E SUGGERIMENTI PER L'USO

Pronte all'uso, garantiscono di grande possibilità di utilizzo ed un potenziale praticamente illimitato. In pasticceria o al bar, date libero sfogo alla creatività!

Bar...

NEL BICCHIERE:

- + 10 cl di purea ai frutti misti (=1/3)
- + 10cl di succo di frutta, acqua gassata o latte (=1/3)
- + 5 cubetti di ghiaccio (=1/3)

NEL FRULLATORE o NELLA GRANITIERA

- + 1/3 di ghiaccio o di acqua
- + 2/3 di purea ai frutti misti

Gelateria e pasticceria...

Tutti gli utilizzi di una purea di frutta classica.

EL SERVICIO RAVIFRUIT

**"Pastelero y Barman a su servicio:
+33 (0)4 74 84 08 53"**
o www.ravifruit.com

Ideas de recetas, consejos técnicos... no dude en contactar con un pastelero Ravifruit en directo.

IL SERVIZIO RAVIFRUIT

Idee per ricette, un consiglio di natura tecnica, non esitate, a contattare in diretta un pasticcere Ravifruit.

+33 (0)4 74 84 08 53
o 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

EL ENVASADO - IL CONFEZIONAMENTO

Cartón de 6 cajas de 1 kg.
Cartone da 6 scatole da 1 kg.

LA CONSERVACIÓN - LA CONSERVAZIONE

Conservar en lugar seco y protegido del calor durante los 14 meses siguientes a la fecha de fabricación. Después de abrirlo, conservar en frío entre 0 y 4 °C y consumir rápidamente.

Conservare in luogo asciutto al riparo dal caldo per 14 mesi dopo la data di produzione. Dopo l'apertura, conservare al fresco tra 0 e 4 °C e consumare rapidamente.

Su distribuidor:

Il vostro distributore:

LA PALETIZACIÓN - LA PALETTIZZAZIONE

Dimensiones caja (mm)	Dimensioni scatola (mm)	Palé/Pallet 80x120	Palé/Pallet 100x120
		Unidades / Caja	Unità / Scatola
Cajas / Capa	Scatole / Strato	25	32
Capas / Palé	Strati / Pallet	5	5
Cajas / Palé	Scatole / Pallet	125	160
Peso neto / Palé	Peso netto / Pallet	750 kg	960 kg

