

*Panification
et biscuiterie*

Nos ingrédients feront de
vos créations des succès !

Baies et
fruits rouges

Agrumes

Fruits exotiques

Fruits à pépins

Fruits à noyaux

Spécialités

Autres fruits et légumes



Agroalimentaire

Panification et biscuiterie



Une grande diversité de fruits pour un grand nombre d'innovations...

Incorporés directement à vos appareils, avec ou sans réhydratation préalable, nos fruits offrent une grande facilité d'utilisation.

En poudre ou en morceaux, jouez avec les différentes possibilités de granulométrie pour offrir à vos spécialités toute la saveur et la couleur originelle du fruit.

Granulométrie :

Biscuits :

 support : maltodextrine
format : de 0.3 à 1.7 mm
de 1 à 4 mm

 support : 100% fruit
format : de 0.6 à 2 mm
de 1 à 3 mm
de 2 à 5 mm

 support : 100% fruit
format : de 000 à 800 µm

Panification :

 support : 100% fruit
format : de 1 à 3 mm
de 2 à 5 mm

 support : 100% fruit
format : de 000 à 800 µm

Pâtisserie :

 support : maltodextrine
format : de 0.3 à 1.7 mm
de 1 à 4 mm

 support : 100% fruit
format : de 0.6 à 2 mm
de 1 à 3 mm
de 2 à 5 mm

 support : 100% fruit
format : de 000 à 800 µm

Avantages :

- Facilité d'utilisation :
 - > Références BIO disponibles
 - > Différents formats pour tous types d'applications
- Large gamme de fruits
- Conditionnement à température ambiante à l'abri de la lumière et de l'humidité, poches PE-Alu-Kraft.
- Date de durabilité minimale : 18 mois

