

Produits traiteur

Besoin de conseils ?

Vous avez besoin de conseils pour la formulation de vos produits innovants ?

Notre équipe commerciale est à votre disposition pour vous guider dans l'utilisation de nos produits et vous fournir les produits les mieux adaptés à vos réalisations.

Baies et fruits rouges

Spécialités

Agrumes

Fruits à pépins

Fruits à noyaux

Fruits exotiques

Autres fruits et légumes



Agroalimentaire

Traiteur



Beau & Bon !

Osez les fruits déshydratés dans toutes vos préparations culinaires. Tendances et originaux, ils subliment parfaitement vos plats. Utilisez-les en décor ou en inclusion dans diverses matrices, sèches ou liquides. Le résultat gustatif et visuel ne pourra que séduire vos consommateurs.

Idées d'applications :

- Sauces et condiments
- Produits laitiers (desserts, fromages...)
- Plats à base de poisson (saumon)
- Préparations à base de viande
- Foie gras...

Granulométrie :



support : 100% fruit
format : from 1 to 3 cm*



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



support : 100% fruit
format : de 1 à 3 mm
de 2 à 5 mm
de 5 à 10 mm



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

Les + :

- Pas de contraintes techniques
- Large gamme de fruits
- Conditionnement :
Poches 10-20 kg en PE/Alu/Kraft
- Date de durabilité minimale : 18 mois



* : valable uniquement pour les petits fruits