

LES VERGERS
boIRON®



Nasze produkty na bazie owoców
mrożonych i pasteryzowanych

NASZA OFERTA NA ROK 2024



Doskonałość, która owocuje

DOSKONAŁOŚĆ: NASZE WSPÓLNE DZIEŁO

W roku 2024 będziemy starać się osiągnąć nasz wspólny cel doskonałości poprzez wspólne odkrywanie tego, co najlepsze w owocach.

Doskonałość jest wymogiem w każdej dziedzinie i wymaga całkowitego poświęcenia. Kultuwujemy ją każdego dnia, na każdym etapie i na każdym poziomie firmy, we Francji i na całym świecie. Najwyższa jakość naszych produktów, czyli Fruitologie® (Owocologia) i nasze praktyki dbania o ludzi i przyrodę składają się na gastronomię opartą na owocach, która jest jeszcze bardziej pożądana i zrównoważona.

Doskonałość to odpowiedzialność, której się podejmujemy. Dbamy o nią codziennie, na każdym ogniwie łańcucha wartości. Zrównoważone i odporne łańcuchy dostaw, zmniejszenie naszego wpływu na wszystkie zasoby naturalne i kopalne, zaangażowanie społeczności lokalnych, oszczędność energii i wody, badania i rozwój bardziej ekologicznych opakowań. Każde działanie jest podejmowane z pokorą, ale z dumą z bycia istotnym graczem, aktywnie zaangażowanym w ochronę i regenerację środowiska przy jednoczesnym poszanowaniu dla wszystkich żywych istot.

Doskonałość łączy: w firmie Les vergers Boiron wszyscy dzielimy pasję do owoców. To dzięki Państwu staliśmy się rozpoznawalną globalną marką w sztuce kulinarnej. Wierzymy w siłę związku między naturą, producentami, szefami kuchni, dystrybutorami i pracownikami. Zachęcamy do wspólnoty, dzielenia się, bycia razem i wspólnych chwil przyjemności. Nasze podejście oparte na współpracy oznacza, że rozwijamy się dzięki prawdziwym, trwałym partnerstwom między ludźmi.

Doskonałość jest wyjątkowa, a nowa identyfikacja wizualna naszej marki, którą odkryją Państwo w tym katalogu, została zaprojektowana tak, pokazać wiedzę specjalistyczną sadów Les vergers Boiron, z elegancją i prostotą. Nowa paleta kolorów niesie barwy jasnej i inspirującej przyszłości.

*Doskonałość jest naszym bogactwem.
Dbajmy o nią wspólnie!*

Alain Boiron, prezes
Grégory Watine, dyrektor generalny

”

*To dzięki Państwu staliśmy się
rozpoznawalną globalną marką
w sztuce kulinarnej.*

*Wierzymy w siłę związku
między naturą, producentami,
szefami kuchni, dystrybutorami
i pracownikami. Zachęcamy do
wspólnoty i dzielenia się.*

Doskonałość na każdym etapie

Niczym w spirali sukcesu, doskonałość jest wynikiem szeregu działań wykonywanych z determinacją i ambicją udoskonalenia każdego etapu.

RYGORYSTYCZNA SELEKCJA

Wszystko zaczyna się od skrupulatnej pracy naszych specjalistów od pozyskiwania surowców, którzy wynajdują najlepsze regiony i najpiękniejsze odmiany owoców na całym świecie.

SZTUKA MIESZANIA

Po sklasyfikowaniu owoców zgodnie z ich właściwościami nasi eksperci tworzą kilka partii wg różnych odmian, zbiorów i pochodzenia. Rezultatem są przeciera owocowe o stałym smaku, jakości i konsystencji.

ZAAWANSOWANA TRANSFORMACJA

Aby zachować właściwości organoleptyczne i intensywność smaku owoców, każdy z nich poddawany jest specjalnemu procesowi pasteryzacji.

SZEROKI ZASIĘG

Nasza sieć dystrybucji jest dobrze zorganizowana na całym świecie, dzięki czemu międzynarodowi szefowie kuchni, gdziekolwiek się znajdują, mają dostęp do naszych produktów owocowych przez cały rok.

PASJA DO PRZEKAZYWANIA

Dzięki naszym produktom i doświadczeniu w dziedzinie Fruitologie® nasze produkty są cennym składnikiem deserów, sorbetów, koktajli, a nawet wytrawnych dań tworzonych przez rzemieślników smaku. Jesteśmy dumni z tego skromnego wkładu w umiłowanie dobrego smaku, smaku przebywania z innymi, smaku dzielenia się.

Ponad
120

milionów euro obrotów,
z czego 80% pochodzi z eksportu

131

artykułów

Ponad
18 000

ton przecierów
sprzedawanych rocznie

220

pracowników



Zaangażujemy się w tworzenie urodzajnego świata

DOSKONAŁOŚĆ, CZYLI ODPOWIEDZIALNOŚĆ

Od 80 lat stawiamy w centrum naszych zainteresowań odpowiedzialność społeczną, wobec ludzi i środowiska. Świadomi naszego wpływu na transformację rolnictwa i żywności, zdecydowaliśmy się przyspieszyć nasze działania i ustrukturyzować ich plan.

W Les vergers Boiron kierujemy się silnym pragnieniem przejścia od prostego motta do „celu działania”. Dlatego opracowaliśmy solidny i ambitny program CSR, angażujący wszystkich naszych interesariuszy.

4 filary programu „Care for the Future”

1. BUDOWANIE ZRÓWNOWAŻONEGO I ODPORNEGO SEKTORA PRZETWÓRSTWA OWOCÓW
2. PRACA NAD REDUKCJĄ EMISJI DWUTLENKU WĘGLA I ROZSĄDNE KORZYSTANIE Z ZASOBÓW
3. PROMOWANIE GASTRONOMII, KTÓRA JEST ZARÓWNO POŻĄDANA, JAK I ODPOWIEDZIALNA
4. ROZWÓJ ŚWIADOMEJ I INSPIRUJĄCEJ FIRMY, KTÓRA ŁĄCZY W ZAANGAŻOWANY EKOSYSTEM

”

Ta misja CSR nas łączy. Jesteśmy szczęśliwi, że na każdym szczeblu firmy wszyscy pracownicy się angażują. Nasz odważny program strukturyzuje nasze zobowiązania i sprawia, że firma aktywnie wywiera pozytywny wpływ na tę transformację naszych społeczeństw, szczególnie w zakresie rolnictwa i energii. Możemy to osiągnąć razem, teraz i dla przyszłych pokoleń.

Grégory Watine
dyrektor generalny

1. Budowanie zrównoważonego i odpornego sektora przetwórstwa owoców

W Les vergers Boiron angażujemy się we wsparcie sektorów, które chronią ziemię, ludzi i bioróżnorodność. Na co dzień wprowadzamy różne działania:

- *Formalizacja* naszego odpowiedzialnego podejścia do zakupów
- *Pierwszeństwo* dla lokalnych źródeł zaopatrzenia, gdy tylko jest to możliwe
- *Promowanie* bezpiecznego, długoterminowego partnerstwa
- *Wsparcie* przemysłu w przyjmowaniu praktyk rolniczych, które chronią wszystkie istoty żywe

Dla przykładu

80% naszych dostawców współpracuje z nami od ponad 10 lat.

W 2022 r. kwota zaliczek przyznanych naszym dostawcom na sfinansowanie zbiorów wyniosła 2,2 mln EUR. Jesteśmy członkami stowarzyszenia „Pour Une Agriculture du Vivant” (fr. „Rolnictwo dla istot żywych”) i pomagamy w uruchomieniu programu wspierającego wprowadzanie praktyk agroekologicznych w sadach we Francji.

2. Praca nad redukcją emisji dwutlenku węgla i rozsądne korzystanie z zasobów

Postawiliśmy sobie za cel walkę ze zmianami klimatu i zmniejszenie naszego wpływu na wszystkie zasoby naturalne i kopalne. Aby to osiągnąć:

- *zaangażowaliśmy się* w strategię dekarbonizacji,
- *opracowaliśmy program zmniejszenia* korzystania z wody i energii,
- *zainwestowaliśmy* w badania i rozwój, aby nasze opakowania były bardziej przyjazne środowisku,
- *uświadomiliśmy i przeszkoliliśmy naszych pracowników*, a niektórzy z nich zgłosili się na ochotnika do stworzenia zaangażowanej grupy: „drużyny klimatycznej”.

Dla przykładu

zainwestowaliśmy 3 mln EUR w innowacyjne technologie, zmniejszając zużycie wody o 25%.

-25% zużycia wody*

-6% wyprodukowanych odpadów*

-43% zużycia gazu*

* Zużycie w 2022 r. vs 2019 r., w wartościach bezwzględnych



Inspiruj się

DOSKONAŁOŚĆ, ŹRÓDŁO KREATYWNOŚCI

Prowadzeni przez naszych partnerskich szefów kuchni, którzy nieustannie wprowadzają innowacje, tworzymy wyjątkowe przetwory owocowe, które profesjonaliści gastronomii wynoszą w swoich kreacjach na szczyt finezji. Jako orędownik owocowej, zaangażowanej gastronomii, jesteśmy zobowiązani do dzielenia się tą wiedzą i kreatywnością, aby inspirować profesjonalistów na całym świecie i tworzyć wyjątkowe wspólne chwile.

INSPIRUJĄCA SPOŁECZNOŚĆ

1 globalny ambasador – szef kuchni:

Yann Brys, laureat tytułu Najlepszego cukiernika we Francji w 2011 r.
(Meilleur Ouvrier de France Pâtisserie)

6 mistrzów i mistrzyń cukierniczych będących częścią firmy:

Michael Laïskonis, Thibault Marchand, Gaël Etrillard,
Yukiko Kamauchi, Vivian Zhou, Jean-Christophe Duc

5 doradców technicznych i szefów kuchni-partnerów:

Marc Balaguer, Alessandro Tiscione, Kriss Harvey,
Philip Khandehrish, Bret Kollman Baker

Profesjonaliści z branży gastronomicznej z całego świata,

którzy każdego dnia inspirują nas do tworzenia nowych owocowych rozwiązań.

”

FRUITOLOGIE®, wsparcie kreatywności

Opracowana w naszych zakładach w 2019 roku Fruitologie® to zarejestrowana przez nas dyscyplina poświęcona badaniu owoców i ich przekształcaniu w przeciery i purée. Opiera się na analizie sensorycznej, nauce, która wykorzystuje ludzkie ciało jako „narzędzie pomiarowe”.

Cechy produktu są oceniane za pomocą pięciu zmysłów. Analiza sensoryczna pozwala nam lepiej zrozumieć konsumentów, dzięki czemu możemy tworzyć produkty spełniające ich oczekiwania. To także świetne narzędzie kreatywnego wsparcia dla profesjonalistów z branży gastronomicznej!

Laura Nicolas

Kierowniczka działu analizy sensorycznej

3. Promowanie pożądanej i odpowiedzialnej gastronomii

Dla Les vergers Boiron wyznaczanie standardów owocowej, zaangażowanej gastronomii jest ciągłym wyzwaniem. Ten proces obejmuje:

- *wspieranie zmian w praktykach rzemieślników smaku,*
- *innowacyjność, zapewniająca połączenie przyjemności, naturalności i odpowiedzialności,*
- *rozwój naszej sieci ambasadorów,*
- *wprowadzanie Fruitologie®*

Dla przykładu

wszystkie nasze przetwory są bez dodatku cukru i są przygotowywane z poszanowaniem cyklu życia owoców, które zbieramy, gdy są idealnie dojrzałe. Na stałe poszerzającą się gamę składa się 131 produktów i 59 smaków. Aby zainspirować cukierników, lodziarzy i miksologów na całym świecie, w tym roku do naszej oferty dodano sudachi, açai i czerwoną opuncję figową.

4. Rozwój świadomej i inspirującej firmy, która zrzesza współpracowników wokół zaangażowanego ekosystemu

Wierzymy, że zaufanie i współpraca między pracownikami i interesariuszami są fundamentami zaangażowanego i angażującego ekosystemu. Wdrażamy wiele inicjatyw:

- *rozwój polityki społecznej i kultury zaufania,*
- *szkolenie i uświadamianie* naszych pracowników na temat kwestii środowiskowych i społecznych,
- *udział w pierwszej Konwencji Biznes dla Klimatu (CEC):* inicjatywie zrzeszającej 150 firm zmobilizowanych do zaangażowania różnych podmiotów biznesowych w ekologiczną zmianę.

Dla przykładu

już drugi rok z rzędu firma Les vergers Boiron zdobyła certyfikat Great Place To Work®.





PUREE O TEMPERATURZE POKOJOWEJ BEZ DODATKU CUKRU*

Puree o temperaturze pokojowej bez dodatku cukru*

PRZYGOTOWANIA W MGNIENIU OKA

Nasza gama przecierów owocowych bez dodatku cukru* jest idealna do błyskawicznego przyszykowania deserów (ciast, przekąsek, musów, lodów i sorbetów), polew, napojów (koktajli, mocktaili, smoothies, granit itd.), sosów oraz przepisów na słodko i na słono.

Nasza gama 12 podstawowych smaków, bez dodatku konserwantów i aromatów, jest dostępna w formie jednolitrowych kartonów, które są łatwe do przechowywania (w lodówce lub w temperaturze pokojowej) i dogodne w użytku. Po otwarciu przechowywać w lodówce i zużyć w ciągu 8 dni.



Nasze niezbędne smaki!

TRUSKAWKA



Kraj/región pochodzenia: Włochy
Skala Brix: 8° +/-2°
Data minimalnej trwałości: 12 miesięcy
Jednostka sprzedaży: karton 6 x 1 l

MALINA



Kraj/región pochodzenia: Serbia
Skala Brix: 10° +/-2°
Data minimalnej trwałości: 15 miesięcy
Jednostka sprzedaży: karton 6 x 1 l

MANGO



Kraj/región pochodzenia: Indie
Skala Brix: 15° +/-2°
Data minimalnej trwałości: 15 miesięcy
Jednostka sprzedaży: karton 6 x 1 l

PASSIFLORA



Kraj/región pochodzenia: Ekwador
Skala Brix: 13° +/-2°
Data minimalnej trwałości: 15 miesięcy
Jednostka sprzedaży: karton 6 x 1 l

MORELA

Kraj/región pochodzenia: Włochy
Skala Brix: 12° +/-2°
Data minimalnej trwałości: 15 miesięcy
Jednostka sprzedaży: karton 6 x 1 l

ANANAS

Kraj/región pochodzenia: Kostaryka, Filipiny
Skala Brix: 13° +/-2°
Data minimalnej trwałości: 15 miesięcy
Jednostka sprzedaży: karton 6 x 1 l

CZARNA PORZECZKA

Kraj/región pochodzenia: Polska
Skala Brix: 12° +/-2°
Data minimalnej trwałości: 15 miesięcy
Jednostka sprzedaży: karton 6 x 1 l

OWOCE LEŚNE

Kraj/región pochodzenia: wiele źródeł
Skala Brix: 12° +/-2°
Data minimalnej trwałości: 15 miesięcy
Jednostka sprzedaży: karton 6 x 1 l

OWOCE EGZOTYCZNE

Kraj/región pochodzenia: wiele źródeł
Skala Brix: 15° +/-2°
Data minimalnej trwałości: 15 miesięcy
Jednostka sprzedaży: karton 6 x 1 l

BORÓWKA AMERYKAŃSKA

Kraj/región pochodzenia: wiele źródeł
Skala Brix: 10° +/-2°
Data minimalnej trwałości: 15 miesięcy
Jednostka sprzedaży: karton 6 x 1 l

BRZOSKWINIA
ŻÓŁTA

Kraj/región pochodzenia: Włochy
Skala Brix: 12° +/-2°
Data minimalnej trwałości: 15 miesięcy
Jednostka sprzedaży: karton 6 x 1 l

GRUSZKA

Kraj/región pochodzenia: Włochy
Skala Brix: 14° +/-2°
Data minimalnej trwałości: 15 miesięcy
Jednostka sprzedaży: karton 6 x 1 l

PALETYZACJA

Paletyzacja: 1 paleta zawierająca 125 kartonów (750 x 1 l)

*zawiera naturalnie występujące cukry
Pochodzenie, odmiany i wartość w skali Brix mogą się różnić w zależności od jakości zbiorów



Mrożone puree bez dodatku cukru*

3 NOWOŚCI DLA KREATYWNOŚCI

W tym roku do naszej oferty mrożonych puree owocowych bez dodatku cukru* dołączyły: czerwona opuncja figowa, sudachi i açaí.

Dzięki tym trzem innowacjom, Les vergers Boiron oferuje całą garść nowych inspiracji do tworzenia wypieków, deserów z czekolady, słodczy, dań na słono, lodów, koktajli lub pív.

W naszej ofercie przecierów bez dodatku cukru* prezentujemy 50 innych smaków, wyprodukowanych ze starannie wyselekcjonowanych owoców, zebranych i przetworzonych z wykorzystaniem całej wiedzy Les vergers Boiron.

MROŻONE PUREE BEZ DODATKU CUKRU*



Nowości

CZERWONA OPUNCJA FIGOWA

Czerwone opuncje figowe używane do produkcji przecierów Les vergers Boiron pochodzą z kaktusów rosnących w peruwiańskich górach, w dystrykcie Cuenca, na południowy wschód od Limy. Region ten, położony na wysokości od 1000 do 2000 metrów, słynie z produkcji dużych owoców o miększym w kolorze intensywnej fukcji ze względu na wysokie stężenie barwników.

Opuncja figowa jest uprawiana przez lokalną ludność na dużych obszarach w stosunkowo suchych strefach i wymaga bardzo niewielkich nakładów. Pokryte kolcami owoce zbierane są ręcznie przez społeczności drobnych plantatorów od października do marca, przy czym szczyt zbiorów przypada od stycznia do marca.

Smak przecieru z czerwonej opuncji ujawnia nuty roślinne i owoców leśnych, dając uczucie świeżości.

Kraj/region pochodzenia: Peru
Skala Brix: 12° +/- 2°
Jednostka sprzedaży: Karton 3 x 1 kg



SUDACHI

Sudachi jest owocem cytrusowym pochodzącym z prefektury Tokushima, na północny wschód od japońskiej wyspy Sikoku (na południe od Osaki), gdzie jest uprawiany od VIII wieku. To właśnie w tym regionie rosną owoce używane do produkcji przecieru Les vergers Boiron, na małych plantacjach położonych na wysokości od 300 do 400 metrów.

Lokalne spółdzielnie zbierają owoce z drzew właścicieli przed przetworzeniem ich na sok.

Zbiór odbywa się ręcznie, od września do końca października, gdy sudachi jest jeszcze zielone, aby zachować całą jego kwasowość.

Sposób uprawy sudachi jest ściśle strzeżony, a wydajność jest bardzo niska: z 4 kg świeżych owoców uzyskuje się zaledwie 1 kg soku!

Smak przecieru z sudachi ujawnia nuty pieprzu i intensywną kwasowość, naturalnie zrównoważoną słodkim smakiem.

Kraj/region pochodzenia: Japonia
Skala Brix: 8° +/- 2°
Jednostka sprzedaży: karton 3 x 1 kg



AÇAÍ

Les vergers Boiron pozyskuje jagody açaí odmiany *Euterpe Oleracea* bezpośrednio z serca ich ojczyzny, wzdłuż brzegów delty Amazonki w północno-wschodniej Brazylii (wiodącego na świecie producenta açaí). Wszystkie owoce używane do produkcji przecieru Les vergers Boiron pochodzą z jednej spółdzielni. Uprawiane w środowiskach rolno-leśnych, które chronią bioróżnorodność, açaí są zbierane ręcznie z wierzchołków dzikich palm, które mogą dorastać do 20 metrów wysokości. Mięsz jest ekstrahowany z bardzo niską wydajnością, ponieważ 90% owocu stanowi pestka! Przecier z owoców açaí wyraża swoją aromatyczną intensywność nutami czarnych oliwek i owoców leśnych. Owoc balansuje na granicy kwasowości, goryczki i cierpkoci.

Wyczuwalne są również lekko słone nuty.

Kraj/region pochodzenia: Brazylia
Skala Brix: 4,5° +/- 2°
Jednostka sprzedaży: karton 3 x 1 kg



*zawiera naturalnie występujące cukry
Pochodzenie, odmiany i wartość w skali Brix mogą się różnić w zależności od jakości zbiorów

PALETYZACJA

3 x 1 kg: 1 paleta 240 kartonów (720 x 1 kg)



Mrożone puree bez dodatku cukru*

OWOCE Z SADU

MROŻONE PUREE BEZ DODATKU CUKRU*



PUREE Z FIOLETOWYCH FIG

Firma Les vergers Boiron wyselekcjonowała wyjątkowe owoce, produkowane w bardzo małych ilościach: figi z regionu Solliès. Ten historyczny region figi, w okolicach Tuluzy, charakteryzuje się łagodnym klimatem śródziemnomorskim i doskonałym nawodnieniem, dzięki Kanałowi Prowansalskiemu. Owoce pochodzą z małego gospodarstwa, które jest partnerem Les vergers Boiron od ponad 20 lat. Przepis na przecier, przygotowywany głównie z figi z regionu Solliès, w zależności od roku może również zawierać figi hiszpańskie. To owocowe puree ujawnia kwaskowate, ziołowe nuty, które doskonale równoważą naturalnie słodki smak dojrzałych fig. Bardziej subtelnie wyczuwalne są nuty suszonych owoców, takich jak kasztan.

WYGLĄD

Fioletowo-brązowy kolor
Ziarna
Lepkość



KONSYSTENCJA

Ziarnista
Kleista





MORELA

Kraj/region pochodzenia: Francja ■ ■
Odmiana: Bergeron
Skala Brix: 13° +/-2°
Jednostka sprzedaży:
karton 6 x 1 kg/wiadro 1 x 10 kg



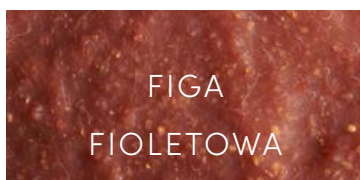
ROKITNIK

Kraj/region pochodzenia: Łotwa
Skala Brix: 10° +/-2°
Jednostka sprzedaży: karton 3 x 1 kg



PIGWA

Kraj/region pochodzenia: Francja,
Oksytania ■ ■
Odmiany: pigwa wielkoowocowa
Vranja i Champion
Skala Brix: 12° +/-2°
Jednostka sprzedaży: karton 6 x 1 kg



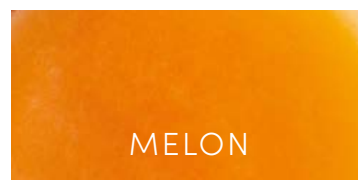
FIGA FIOLETOWA

Kraj/region pochodzenia: Francja,
Hiszpania
Skala Brix: 20° +/-2°
Jednostka sprzedaży:
karton 6 x 1 kg/wiadro 1 x 10 kg



KIWI

Kraj/region pochodzenia: Francja ■ ■
Odmiana: Hayward
Skala Brix: 13° +/-2°
Jednostka sprzedaży:
karton 6 x 1 kg/wiadro 1 x 10 kg



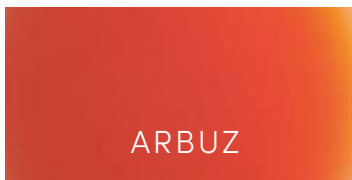
MELON

Kraj/region pochodzenia: Francja,
Maroko, Włochy
Odmiana: Kantalupa
Skala Brix: 12° +/-2°
Jednostka sprzedaży:
karton 6 x 1 kg/wiadro 1 x 10 kg



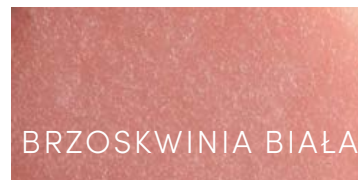
MIRABELKA

Kraj/region pochodzenia: Francja ■ ■
Skala Brix: 21° +/-2°
Jednostka sprzedaży: karton 3 x 1 kg



ARBUZ

Kraj/region pochodzenia: Wietnam
Odmiana: Black beauty
Skala Brix: 9° +/-2°
Jednostka sprzedaży: karton 3 x 1 kg



BRZOSKWINIA BIAŁA

Kraj/region pochodzenia: Francja ■ ■
Skala Brix: 13° +/- 2°
Jednostka sprzedaży: karton 6 x 1 kg



BRZOSKWINIA WINNA

Kraj/region pochodzenia: Francja ■ ■
Skala Brix: 13° +/- 2°
Jednostka sprzedaży: karton 6 x 1 kg



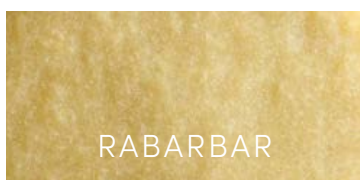
ZIELONE JABŁKO

Kraj/region pochodzenia: Francja ■ ■
Odmiana: Granny Smith
Skala Brix: 12° +/-2°
Jednostka sprzedaży:
karton 6 x 1 kg/wiadro 1 x 10 kg



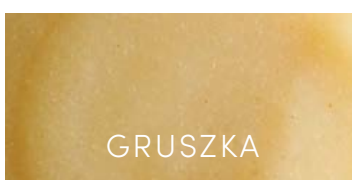
ŚLIWA DOMOWA LUBASZKA

Kraj/region pochodzenia: Francja,
Serbia
Skala Brix: 20° +/-2°
Jednostka sprzedaży: karton 3 x 1 kg



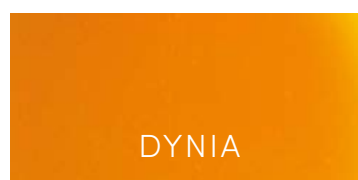
RABARBAR

Kraj/region pochodzenia: Polska
Odmiana: Victoria
Skala Brix: 4° +/-2°
Jednostka sprzedaży:
karton 6 x 1 kg/wiadro 1 x 10 kg



GRUSZKA

Kraj/region pochodzenia: Francja ■ ■
Odmiana: Williams
Skala Brix: 15° +/- 2°
Jednostka sprzedaży:
karton 6 x 1 kg/wiadro 1 x 10 kg



DYNIA

Kraj/region pochodzenia: Maroko
Skala Brix: 6° +/-2°
Jednostka sprzedaży: karton 3 x 1 kg

*zawiera naturalnie występujące cukry
Pochodzenie, odmiany i wartość w skali Brix mogą się różnić w zależności od jakości zbiorów

PALETYZACJA

3 x 1 kg: 1 paleta po 240 kartoników (720 x 1 kg); 6 x 1 kg: 1 paleta po 128 kartoników (768 x 1 kg); 1 x 10 kg: 1 paleta po 56 wiader (56 x 10 kg)



MROŻONE PUREE BEZ DODATKU CUKRU*

Mrożone puree bez dodatku cukru*

CYTRUSY



PUREE Z KLEMENTYNEK KORSYKAŃSKICH CHOG (CHRONIONE OZNACZENIE GEOGRAFICZNE)

Korsyka oferuje wyjątkowe warunki klimatyczne dla klementynek: znaczna różnica temperatur między dniem a nocą, a także wyższe opady deszczu i wilgotność niż w pozostałej części basenu Morza Śródziemnego nadają owocom piękny pomarańczowy kolor i charakterystyczny smak, łączący słodycz i kwaskowatość.

W tym jedynym regionie we Francji, gdzie uprawia się klementynki, owoc ten jest uprawiany i zbierany ręcznie, prosto z drzewa, gdy jest idealnie dojrzały.

W celu pozyskania tego niepowtarzalnego skarbu, firma Les vergers Boiron zdecydowała się na ścisłą współpracę z ustrukturyzowaną organizacją producentów, która stale rozwija swoje praktyki agroekologiczne w celu opracowania wysokiej jakości owoców bez szkody dla naturalnego ekosystemu, który chce chronić.

WYGLĄD

Kolor czerwony
Mięsista



Cytrusy

BERGAMOTKA

Kraj/region pochodzenia: Włochy (Sycylia)
Skala Brix: 9° +/-2°
Jednostka sprzedaży: karton 3 x 1 kg

CYTRYNA

Kraj/region pochodzenia: Włochy (Sycylia)
Odmiana: Femminello
Skala Brix: 8° +/-2°
Jednostka sprzedaży:
karton 6 x 1 kg/wiadro 1 x 10 kg

LIMONKA

Kraj/region pochodzenia: Brazylia,
Meksyk
Skala Brix: 9° +/-2°
Jednostka sprzedaży:
karton 6 x 1 kg/wiadro 1 x 10 kg

CALAMANSI

Kraj/region pochodzenia: Wietnam
Skala Brix: 8° +/-2°
Jednostka sprzedaży: karton 6 x 1 kg

MANDARYNKA

Kraj/region pochodzenia: Włochy
(Sycylia), Hiszpania
Skala Brix: 11° +/-2°
Jednostka sprzedaży:
karton 6 x 1 kg/wiadro 1 x 10 kg

GORZKA POMARAŃCZA

Kraj/region pochodzenia:
Gorzka pomarańcza: Hiszpania
Pomarańcza: Hiszpania, Maroko, Brazylia
Skala Brix: 18° +/-2°
Jednostka sprzedaży: karton 6 x 1 kg

CZERWONA POMARAŃCZA

Kraj/region pochodzenia: Włochy
(Sycylia), Maroko
Skala Brix: 12° +/-2°
Jednostka sprzedaży:
karton 6 x 1 kg/wiadro 1 x 10 kg

GREJPFRUT

Kraj/region pochodzenia: Stany
Zjednoczone (Teksas), Izrael
Skala Brix: 11° +/-2°
Jednostka sprzedaży: karton 6 x 1 kg

YUZU

Kraj/region pochodzenia: Japonia,
Korea
Skala Brix: 9° +/-2°
Jednostka sprzedaży: karton 3 x 1 kg

SUDACHI

Kraj/region pochodzenia: Japonia
Skala Brix: 8° +/-2°
Jednostka sprzedaży: karton 3 x 1 kg


Owoce cytrusowe z owoców ChOG

Chronione Oznaczenie Geograficzne (ChOG) to system ochrony produktów Unii Europejskiej. Oznaczenie to promuje produkty rolne, których cechy charakterystyczne, związane z ich pochodzeniem geograficznym, nadają im renomę. By uzyskać znak ChOG, producenci muszą spełnić bardzo precyzyjne warunki, gwarantując wysoki poziom jakości i świeżości owoców, a także niezwykle wymagający system identyfikowalności.

CYTRYNA DI SIRACUSA

Kraj/region pochodzenia: Włochy (Sycylia)
Odmiana: Femminello (primofiore)
Skala Brix: 8° +/-2°
Jednostka sprzedaży: karton 3 x 1 kg

KLEMENTYNKA KORSYKAŃSKA

Kraj/region pochodzenia: Francja
(Korsyka) 
Skala Brix: 11° +/-2°
Jednostka sprzedaży: karton 3 x 1 kg

SYCYLIJSKA CZERWONA POMARAŃCZA

Kraj/region pochodzenia: Włochy (Sycylia)
Odmiana: Moro
Skala Brix: 12° +/-2°
Jednostka sprzedaży: karton 3 x 1 kg

PALETYZACJA

3 x 1 kg: 1 paleta po 240 kartoników (720 x 1 kg); 6 x 1 kg: 1 paleta po 128 kartoników (768 x 1 kg); 1 x 10 kg: 1 paleta po 56 wiader (56 x 10 kg)

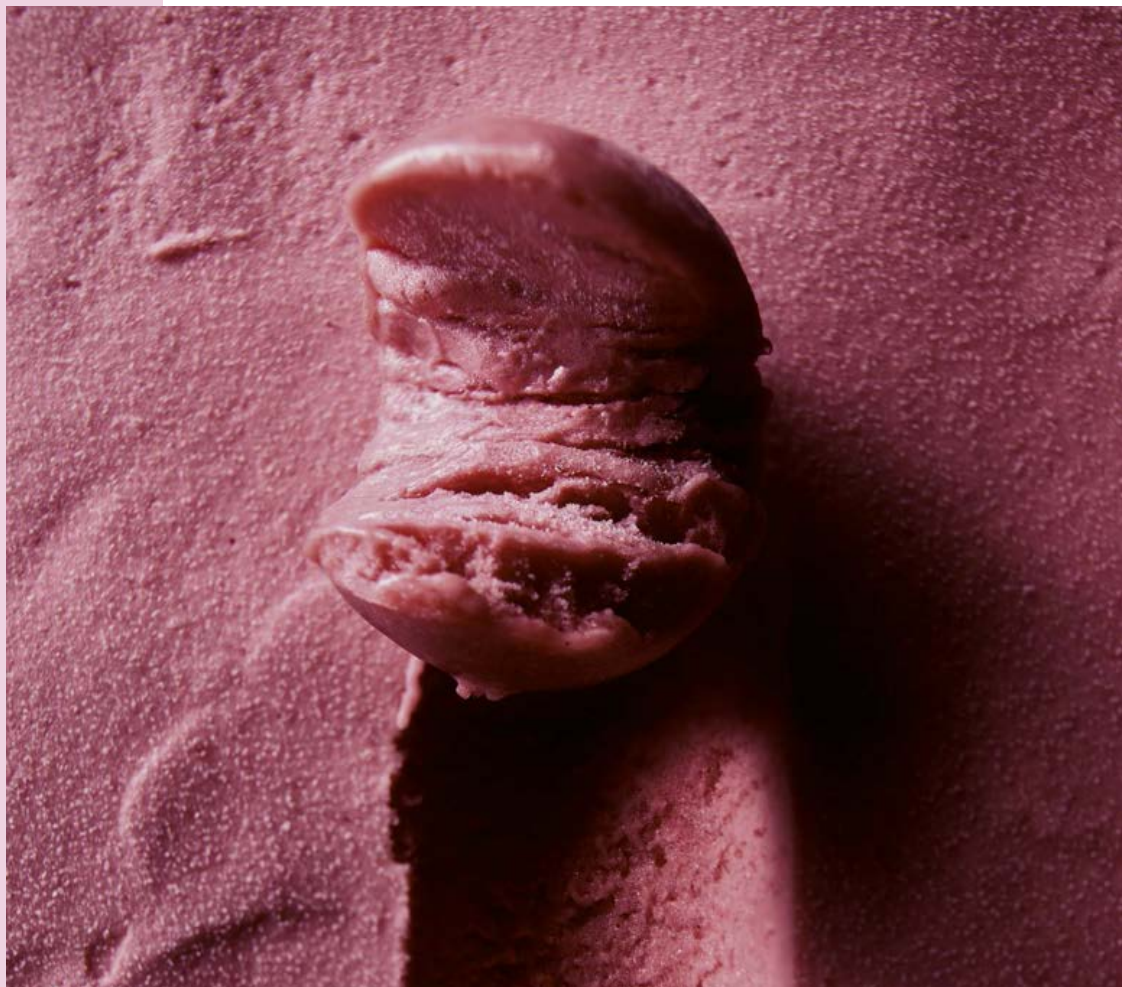
*zawiera naturalnie występujące cukry
Pochodzenie, odmiany i wartość w skali Brix mogą się różnić w zależności od jakości zbiorów



MROŻONE PUREE BEZ DODATKU CUKRU*

Mrożone puree bez dodatku cukru*

OWOCE LEŚNE



PUREE Z CZARNEJ PORZECZKI

Do produkcji przecieru z czarnej porzeczki, Les vergers Boiron skrupulatnie wybrała najbardziej odpowiednie gleby i producentów z prawdziwą wiedzą i dużymi umiejętnościami technicznymi. Mieszanka francuskich odmian, takich jak Noir de Bourgogne ze względu na taninowe, drzewne nuty i Andega ze względu na kwiatowy, słodki smak, nadaje przecierowi z czarnej porzeczki gęstą konsystencję i mocny aromat.

Les vergers Boiron współpracuje ze swoimi partnerami od wielu lat i jest zaangażowana nie tylko w zabezpieczanie ich produkcji, ale także w wspieranie sektora poprzez finansowanie i wprowadzanie inicjatyw badawczo-rozwojowych, aby zagwarantować jego długofalowe bezpieczeństwo.

WYGLĄD

Kolor bordowy
Ziarnistość
Lepkość



KONSYSTENCJA

Kleista
Ziarnista



CZARNA PORZECZKA

Kraj/region pochodzenia: Francja,
Polska
Skala Brix: 18° +/-2°
Jednostka sprzedaży:
karton 6 x 1 kg/wiadro 1 x 10 kg

CZEREŚNIA

Kraj/region pochodzenia: Niemcy
Odmiana: Czereśnie z Bazylei
Skala Brix: 22° +/-2°
Jednostka sprzedaży:
karton 6 x 1 kg/wiadro 1 x 10 kg

ŻURAWINA WIŚNIA

Kraj/region pochodzenia:
Żurawina: Kanada
Wiśnia: Serbia
Skala Brix: 12° +/-2°
Jednostka sprzedaży: karton 3 x 1 kg

TRUSKAWKA

Kraj/region pochodzenia: Hiszpania,
Polska, Bułgaria
Skala Brix: 8° +/-2°
Jednostka sprzedaży:
karton 6 x 1 kg/wiadro 1 x 10 kg

TRUSKAWKA CLÉRY

Kraj/region pochodzenia: Francja
(Carpentras) ■ ■
Odmiana: Cléry
Skala Brix: 8° +/-2°
Jednostka sprzedaży: karton 3 x 1 kg

POZIOMKA

Kraj/region pochodzenia:
Poziomka: Maroko,
Truskawka: Polska
Skala Brix: 9° +/- 2°
Jednostka sprzedaży: karton 3 x 1 kg

TRUSKAWKA MARA DES BOIS

Kraj/region pochodzenia: Portugalia
Odmiana: Mara des Bois
Skala Brix: 10° +/- 2°
Jednostka sprzedaży: karton 3 x 1 kg

MALINA

Kraj/region pochodzenia: Serbia
Skala Brix: 11° +/-2°
Jednostka sprzedaży:
karton 6 x 1 kg/wiadro 1 x 10 kg

4 OWOCE LEŚNE

Kraj/region pochodzenia:
Jeżyna: Serbia, Chile,
Truskawka: Polska
Borówka amerykańska: Serbia, Polska
Czarna porzeczka: Francja, Polska
Skala Brix: 12° +/-2°
Jednostka sprzedaży: karton 6 x 1 kg

WIŚNIA

Kraj/region pochodzenia: Serbia
Odmiana: Oblaczyńska
Skala Brix: 19° +/-2°
Jednostka sprzedaży:
karton 6 x 1 kg/wiadro 1 x 10 kg

CZERWONA PORZECZKA

Kraj/region pochodzenia: Francja,
Polska
Skala Brix: 12° +/- 2°
Jednostka sprzedaży: karton 6 x 1 kg

JEŻYNA

Kraj/region pochodzenia: Chile,
Francja, Serbia, Albania
Skala Brix: 13° +/-2°
Jednostka sprzedaży: karton 6 x 1 kg

BORÓWKA CZARNA

Kraj/region pochodzenia: Polska, Serbia
Odmiana: Vaccinium myrtillus
Skala Brix: 12° +/-2°
Jednostka sprzedaży:
karton 6 x 1 kg/wiadro 1 x 10 kg

PALETYZACJA

3 x 1 kg: 1 paleta po 240 kartoników (720 x 1 kg); 6 x 1 kg: 1 paleta po 128 kartoników (768 x 1 kg); 1 x 10 kg: 1 paleta po 56 wiader (56 x 10 kg)

*zawiera naturalnie występujące cukry
Pochodzenie, odmiany i wartość w skali Brix mogą się różnić w zależności od jakości zbiorów



MROŻONE PUREE BEZ DODATKU CUKRU*

Mrożone puree bez dodatku cukru*

OWOCE EGZOTYCZNE



PUREE Z MANGO

Z wieloma dostawcami Les vergers Boiron współpracuje od bardzo dawna (z niektórymi od ponad 20 lat). Ich niezwykle rygorystyczne wymagania pozwalają nam zagwarantować najwyższą jakość, do której jesteśmy zobowiązani. Opracowaliśmy mieszankę dwóch odmian, Alphonso i Kesar, uprawianych w zachodnich Indiach.

Owoce są zbierane ręcznie z drzew, gdy są jeszcze zielone, a następnie umieszczane pod słomą, gdzie ciepło sprzyja rozwojowi aromatów.

Są one następnie wybierane każdy osobno do przetworzenia, gdy tylko osiągną wymaganą dojrzałość.

Unikalna mieszanka odmian Alphonso i Kesar tworzy lśniący przecier o aksamitnej konsystencji, w którym aromatyczne bogactwo Alphonso uzupełniają słodkie i pikantne nuty Kesar.

WYGLĄD

Kolor pomarańczowy
Lepkość



KONSYSTENCJA

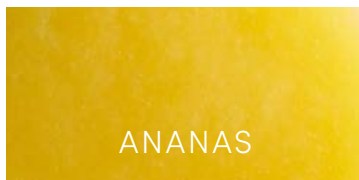
Lepka





AÇAÍ

Kraj/region pochodzenia: Brazylia
Skala Brix: 4,5° +/-2°
Jednostka sprzedaży: karton 3 x 1 kg



ANANAS

Kraj/region pochodzenia: Kostaryka,
Filipiny
Skala Brix: 15° +/-2°
Jednostka sprzedaży:
karton 6 x 1 kg/wiadro 1 x 10 kg



BANAN

Kraj/region pochodzenia: Ekwador
Odmiana: Cavendish
Skala Brix: 23° +/-2°
Jednostka sprzedaży:
karton 6 x 1 kg/wiadro 1 x 10 kg



KOKOS

Kraj/region pochodzenia: Indonezja,
Wietnam
Jednostka sprzedaży:
karton 6 x 1 kg/wiadro 1 x 10 kg



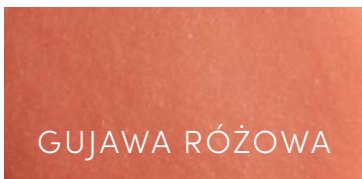
CZERWONA OPUNCJA FIGOWA

Kraj/region pochodzenia: Peru
Skala Brix: 12° +/-2°
Jednostka sprzedaży: karton 3 x 1 kg



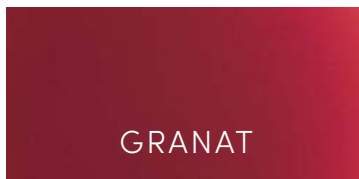
4 OWOCE EGZOTYCZNE

Kraj/region pochodzenia:
Ananas: Kostaryka, Filipiny
Mango: Indie
Marakuja: Peru, EKWADOR,
Madagaskar
Limonka: Meksyk, Brazylia
Skala Brix: 15° +/-2°
Jednostka sprzedaży: karton 3 x 1 kg



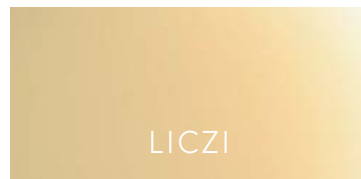
GUJAWA RÓŻOWA

Kraj/region pochodzenia: Brazylia,
Indie, Wietnam
Skala Brix: 9° +/-2°
Jednostka sprzedaży:
karton 6 x 1 kg/wiadro 1 x 10 kg



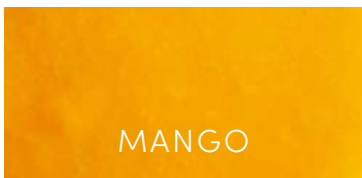
GRANAT

Kraj/region pochodzenia: Hiszpania,
Izrael
Skala Brix: 14° +/-2°
Jednostka sprzedaży: karton 3 x 1 kg



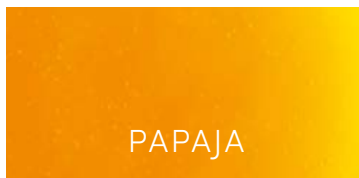
LICZI

Kraj/region pochodzenia:
Madagaskar, Wietnam, Tajwan
Skala Brix: 16° +/-2°
Jednostka sprzedaży:
karton 6 x 1 kg/wiadro 1 x 10 kg



MANGO

Kraj/region pochodzenia: Indie
Odmiany: Alphonso, Kesar
Skala Brix: 19° +/-2°
Jednostka sprzedaży:
karton 6 x 1 kg/wiadro 1 x 10 kg



PAPAJA

Kraj/region pochodzenia: Indie
Skala Brix: 9° Brix +/- 2
Jednostka sprzedaży: karton 3 x 1 kg



ŻÓŁTA MARAKUJA

Kraj/region pochodzenia: Ekwador,
Peru, Madagaskar
Skala Brix: 13° +/-2°
Jednostka sprzedaży:
karton 6 x 1 kg/wiadro 1 x 10 kg

*zawiera naturalnie występujące cukry
Pochodzenie, odmiany i wartość w skali Brix mogą się różnić w zależności od jakości zbiorów

PALETYZACJA

3 x 1 kg: 1 paleta po 240 kartoników (720 x 1 kg); 6 x 1 kg: 1 paleta po 128 kartoników (768 x 1 kg); 1 x 10 kg: 1 paleta po 56 wiader (56 x 10 kg)



Mrożone puree słodzone

NASZA SŁODKA OFERTA

Dzięki sześciu smakom z naszej gamy słodzonych mrożonych przecierów owocowych, łatwo jest tworzyć pyszne przepisy: odpowiednia ilość cukru została już dodana, więc nie trzeba już myśleć o jego dosypywaniu!



MROŻONE PUREE SŁODZONE

PRZECIER TRUSKAWKOWY

Przecier truskawkowy Les vergers Boiron zawiera głównie polskie truskawki, specjalnie opracowane, aby spełnić oczekiwania organoleptyczne profesjonalistów z branży gastronomicznej. Truskawki te, uprawiane na otwartych polach na piaszczystej glebie przez małe gospodarstwa rodzinne, są bardzo delikatnymi owocami, które muszą być szybko zamrożone po zbiorach. Są one cenione za swój idealny czerwony kolor.

Przecier truskawkowy Les vergers Boiron ma nuty roślinne i poziomkowe. W celu zachowania jak największej świeżości owoców, stosuje się precyzyjnie dostosowaną procedurę, aby nie uszkodzić owoców.

WYGLĄD

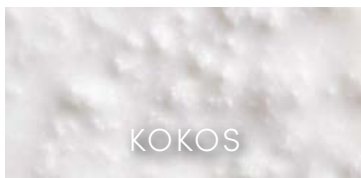
Kolor czerwony
Napowietrzenie
Lepkość



KONSYSTENCJA

Musująca
Lepka





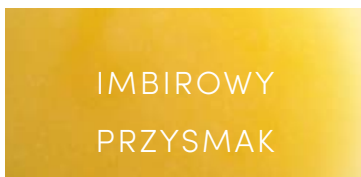
Kraj/region pochodzenia: Wietnam,
Indonezja
Skala Brix: 20° +/-1°
Jednostka sprzedaży:
karton 6 x 1 kg/wiadro 1 x 10 kg



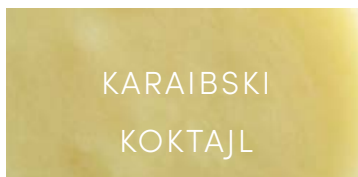
Kraj/region pochodzenia: Polska,
Hiszpania, Maroko, Albania
Skala Brix: 18° +/- 1°
Jednostka sprzedaży:
karton 6 x 1 kg/wiadro 1 x 10 kg



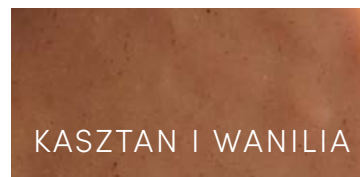
Kraj/region pochodzenia: Serbia
Skala Brix: 20° +/-1°
Jednostka sprzedaży:
karton 6 x 1 kg/wiadro 1 x 10 kg



Kraj/region pochodzenia:
Ananas: Kostaryka
Cytryna zwyczajna: Włochy
Imbir: Chiny, Fidżi
Skala Brix: 14° +/-2°
Jednostka sprzedaży: karton 3 x 1 kg



Kraj/region pochodzenia:
Ananas: Filipiny, Kostaryka
Kokos: Wietnam
Limonka: Brazylia, Meksyk
Rum (Alk. 2% obj.)
Skala Brix: 20° +/- 1°
Jednostka sprzedaży: karton 3 x 1 kg



Kraj/region pochodzenia:
Kasztany: Hiszpania, Portugalia,
Włochy, Francja
Wanilia: Madagaskar
Skala Brix: 32° +/-2°
Jednostka sprzedaży: karton 3 x 1 kg

PALETYZACJA

3 x 1 kg: 1 paleta po 240 kartoników (720 x 1 kg); 6 x 1 kg: 1 paleta po 128 kartoników (768 x 1 kg); 1 x 10 kg: 1 paleta po 56 wiader (56 x 10 kg)

Pochodzenie, odmiany i wartość w skali Brix mogą się różnić w zależności od jakości zbiorów



Coulis, owocowe musy

WYKWINTNY AKCENT, GOTOWE DO UŻYCIA

Idealne do polewania, dekorowania talerzy i przygotowywania sosów, nasze musy owocowe zostały pomyślane tak, aby ułatwić użycie na co dzień: sprzedawane są w małej, elastycznej butelce z końcówką do nalewania, umożliwiającą większą precyzję. Ich gładka, gęsta konsystencja sprawia, że idealnie nadają się do słodkich dań.

Nasze produkty nie zawierają substancji żelujących, zagęszczaczy, konserwantów ani barwników: 6 owocowych smaków, które dodadzą wykwintnego charakteru Twoim deserom, takim jak panna cotta lub sernik, lody i sorbety, verrines, jogurty/bowls, sałatki owocowe...

Nasze produkty można przechowywać przez 36 miesięcy w zamrażarce przed otwarciem i przez 15 dni w lodówce po otwarciu.



MROŻONE COULIS OWOCOWE

MORELA

Kraj/region pochodzenia:

Francja

Cechy: 80% owoców

Skala Brix: 25° +/-2°

Jednostka sprzedaży:

karton 12 x 500 g

CZARNA PORZECZKA

Kraj/region pochodzenia:

Francja

Cechy : 67% owoców

Skala Brix: 26° +/-2°

Jednostka sprzedaży:

karton 12 x 500 g

TRUSKAWKA

Kraj/region pochodzenia:

Hiszpania, Polska

Cechy : 84% owoców

Skala Brix: 22° +/-2°

Jednostka sprzedaży:

karton 12 x 500 g

MALINA

Kraj/region pochodzenia:

Serbia

Cechy: 81% owoców

Skala Brix: 23° +/-2°

Jednostka sprzedaży:

karton 12 x 500 g

OWOCE LEŚNE

Kraj/region pochodzenia:

Truskawka: Hiszpania

Jeżyna: Chile, Serbia

Wiśnia: Serbia

Porzeczki : Francja

Cechy: 83% owoców

Skala Brix: 24° +/-2°

Jednostka sprzedaży:

karton 12 x 500 g

MANGO MARAKUJA

Kraj/region pochodzenia:

Mango: Indie

Marakuja: Ekwador,

Peru, Madagaskar

Cechy: 87% owoców

Skala Brix: 24° +/-2°

Jednostka sprzedaży:

karton 12 x 500 g

PALETYZACJA

12 x 500g : 1 paleta 104 sosów



Koncentrat owocowy

NATURALNY WZMACNIACZ SMAKU

Nic tak nie wzbogaca niektórych potraw, jak bogaty, mocny smak naszych mrożonych koncentratów owocowych bez dodatku cukru*. Nasza gama produktów może być używana w postaci mrożonej lub rozmrożonej, jako dodatek do mrożonego przecieru i innych składników.

Są one cztery do pięciu razy bardziej skoncentrowane niż mrożony przecier, idealne do wydobycia smaku owoców i mają niską zawartość wody. Dzięki czterem cytrusowym smakom, ta gama, która nie zawiera dodanych barwników ani aromatów, wzbogaci każdą kreację. Jest naturalnym wyborem do codziennego użytku w wyrobach czekoladowych, cukierniczych, lodach i ciastach. Nasze produkty można przechowywać przez 30 miesięcy w zamrażarce przed otwarciem i 12 dni w lodówce po otwarciu.



MROŻONE KONCENTRATY

CYTRYNA

Z olejkami eterycznymi. Produkt przygotowany z 13 kg cytryn na 1 kg gotowego produktu

Kraj/region pochodzenia: Hiszpania.

Skala Brix: 37° +/-2°

Jednostka sprzedaży:

karton 6 x 500 g/wiadro 1 x 10 kg

MANDARYNKA

Z olejkami eterycznymi. Przygotowano z 13 kg mandarynek na 1 kg gotowego produktu

Kraj/region pochodzenia: Hiszpania.

Skala Brix: 63° +/-2°

Jednostka sprzedaży: karton 6 x 500 g

CZERWONA POMARAŃCZA

Z olejkami eterycznymi. Przygotowano z 11 kg czerwonych pomarańczy na 1 kg gotowego produktu

Kraj/region pochodzenia: Włochy.

Skala Brix: 50° +/-2°

Jednostka sprzedaży:

karton 6 x 500 g/wiadro 1 x 10 kg

POMARAŃCZA

Z olejkami eterycznymi. Produkt przygotowany z 16 kg pomarańczy na 1 kg gotowego produktu

Kraj/region pochodzenia: Hiszpania.

Skala Brix: 58° +/-2°

Jednostka sprzedaży:

karton 6 x 500 g/tuba 1 x 10 kg

PALETYZACJA

6 x 500g: 1 paleta po 189 słoików

1 x 10 kg: 1 paleta po 56 wiader (56 x 10 kg)

*zawiera naturalnie występujące cukry
Pochodzenie, odmiany i wartość w skali Brix mogą się różnić w zależności od jakości zbiorów



Owoce mrożone

Oferujemy szeroką gamę mrożonych owoców: całych, w połówkach, cząstkach i małych kawałkach. Nasze owoce, pochodzące z rygorystycznej selekcji, są zbierane, gdy są dojrzałe i przetwarzane ze szczególną starannością, aby zachować wszystkie ich oryginalne zalety – pod uwagę brane są precyzyjne i niezmiennie wymiary, ograniczoną zawartość wody, doskonały kolor.



NASZE MROŻONE OWOCE CAŁE I W KAWAŁKACH*

Po starannym posortowaniu są głęboko mrożone jak najbliżej miejsca zbioru, aby zachować całe bogactwo organoleptyczne i zagwarantować ich autentyczny smak przez cały rok.

Te mrożone owoce, proponowane przez nas w 13 smakach i 16 wariantach, bardzo dobrze się rozmrażają i są idealne do dekoracji talerzy, ozdabiania tart lub przygotowywania sosów owocowych, musów, marmolad, galaretek owocowych lub smoothies.





MORELA

POŁÓWKI

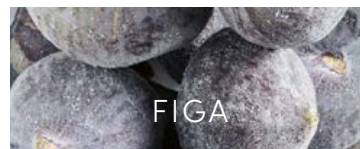
Kraj/region pochodzenia: Maroko
Skala Brix: 13° +/-2°
Jednostka sprzedaży: karton 5 x 1 kg
Paletyzacja: 126 kartonów



CZARNA PORZECZKA

CAŁA

Kraj/region pochodzenia: Francja ■ ■
Skala Brix: 17° +/-2°
Jednostka sprzedaży: karton 5 x 1 kg
Paletyzacja: 126 kartonów



FIGA

CAŁA

Kraj/region pochodzenia: Francja ■ ■
Skala Brix: 16° +/-2°
Jednostka sprzedaży: karton 5 x 1 kg
Paletyzacja: 126 kartonów



TRUSKAWKA

CAŁA

Kraj/region pochodzenia: Polska
Skala Brix: 8° +/-2°
Jednostka sprzedaży:
karton 5 x 1 kg/karton 1 x 10 kg
Paletyzacja: 126 kartonów



MALINA
MECKER

CAŁA

Kraj/region pochodzenia: Bośnia lub Serbia
Skala Brix: 11° +/-2°
Jednostka sprzedaży: karton 5 x 1 kg
Paletyzacja: 110 kartonów



MALINA
MECKER

CAŁA I O ODPOWIEDNICH WYMIARACH

Kraj/region pochodzenia: Bośnia lub Serbia
Skala Brix: 10° +/-2°
Jednostka sprzedaży: karton 12 x tacka 500 g
Paletyzacja: 60 pudełek po 6 kg



MALINA
WILLAMETTE

W KAWAŁKACH

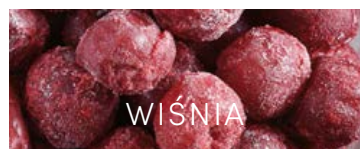
Kraj/region pochodzenia: Serbia
Skala Brix: 10° +/-2°
Jednostka sprzedaży: 5 x karton 1 kg
1 x karton 15 kg
Paletyzacja: 110 kartonów



MALINA
WILLAMETTE

CAŁA

Kraj/region pochodzenia: Serbia
Skala Brix: 10° +/-2°
Jednostka sprzedaży: 5 x karton 1 kg
4 x karton 2,5 kg
Paletyzacja: 110 pudełek lub 56 pudełek po 10 kg



WIŚNIA

CAŁA, BEZ SZYPUŁEK I PESTEK

Kraj/region pochodzenia: Serbia
Skala Brix: 19° +/-3°
Jednostka sprzedaży: karton 5 x 1 kg
Paletyzacja: 126 kartonów



CZERWONA
PORZECZKA

DRYLOWANA

Kraj/region pochodzenia: Polska
Skala Brix: 10° +/-2°
Jednostka sprzedaży: karton 5 x 1 kg
Paletyzacja: 126 kartonów



KASZTAN

CAŁY, OBRANY I O ODPOWIEDNICH WYMIARACH

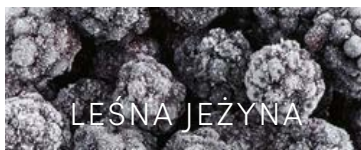
Kraj/region pochodzenia: Portugalia
Jednostka sprzedaży: karton 5 x 1 kg
Paletyzacja: 126 kartonów



OWOCE LEŚNE

CAŁE

Kraj/region pochodzenia:
Czerwona porzeczka, czarna porzeczka, jagoda, jeżyna: Polska
Jednostka sprzedaży: karton 5 x 1 kg
Paletyzacja: 126 kartonów



LEŚNA JEŻYNA

CAŁA

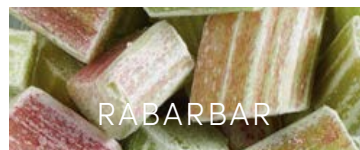
Kraj/region pochodzenia: Chile
Skala Brix: 14° +/-2°
Jednostka sprzedaży: karton 5 x 1 kg
Paletyzacja: 126 kartonów



BORÓWKA CZARNA

CAŁY

Kraj/region pochodzenia: Polska
Skala Brix: 12° +/-2°
Jednostka sprzedaży: karton 5 x 1 kg
Paletyzacja: 126 kartonów



RABARBAR

W KAWAŁKACH

Kraj/region pochodzenia: Polska
Skala Brix: 5° +/-2°
Jednostka sprzedaży: karton 5 x 1 kg
Paletyzacja: 126 kartonów



ŚLIWA DOMOWA
LUBASZKA

POŁÓWKI

Kraj/region pochodzenia: Serbia
Jednostka sprzedaży: karton 5 x 1 kg
Paletyzacja: 126 kartonów


* Individually Quick Frozen
Pochodzenie, odmiany i wartość w skali Brix mogą się różnić w zależności od jakości zbiorów

Zainspiruj się


Zapraszamy do obserwowania naszych nowości i inspiracji na naszych portalach społecznościowych



 @LesvergersBoironfr

 @les_vergers_boiron

 Les vergers Boiron

 Les vergers Boiron

Zapraszamy po nasze produkty
i oryginalne przepisy
na naszą stronę internetową
www.my-vb.com



— Mrożone puree owocowe — — Inne produkty mrożone —

Smaki	Temp. pokojowa	Bez dodatku cukru*			Słodzone		Koncentraty		Coulis	Mrożone całe owoce i kawałki IQF				
		Karton 1 l	Tacka 1 kg	Wiadro 10 kg	Tacka 1 kg	Wiadro 10 kg	Stoik 500 g	Wiadro 10 kg		Butelka 500 g	Torebka 500 g	Torebka 1 kg	Torebka 2,5 kg	Torebka 10 kg
Morela	✓	✓	✓					✓						
Rokitnik		✓	✓											
Pigwa		✓	✓											
Figa		✓	✓											
Kiwi		✓	✓											
Kasztan														
Kasztan i wanilia					✓									
Melon		✓	✓											
Mirabelka		✓	✓											
Arbuz		✓	✓											
Brzoskwinia biała		✓	✓											
Brzoskwinia winna		✓	✓											
Brzoskwinia żółta	✓													
Gruszka	✓	✓	✓											
Zielone jabłko		✓	✓											
Dynia		✓	✓											
Śliwa domowa lubaszka		✓	✓											
Rabarbar		✓	✓											
Bergamotka		✓	✓											
Cytryna		✓	✓				✓	✓						
Cytryna di Siracusa ChOG		✓	✓											
Limonka		✓	✓											
Klementynka korsykańska ChOG		✓	✓											
Calamansi		✓	✓											
Mandarynka		✓	✓				✓							
Pomarańcza		✓	✓				✓	✓						
Pomarańcza i gorzka pomarańcza		✓	✓											
Czerwona pomarańcza		✓	✓				✓	✓						
Sycylijska czerwona pomarańcza ChOG		✓	✓											
Różowy grejfrut		✓	✓											
Sudachi		✓	✓											
Yuzu		✓	✓											
Czarna porzeczka	✓	✓	✓					✓						
Czereśnia		✓	✓											
Żurawina i wiśnia		✓	✓											
Truskawka	✓	✓	✓		✓	✓		✓					✓	
Truskawka Cléry		✓	✓											
Poziomka		✓	✓											
Truskawka Mara des bois		✓	✓											
Malina	✓	✓	✓		✓	✓		✓	✓					
Owoce leśne	✓	✓	✓					✓						
Wiśnia		✓	✓											
Czerwona porzeczka		✓	✓											
Jeżyna		✓	✓											
Borówka amerykańska	✓	✓	✓											
Açaí		✓	✓											
Ananas	✓	✓	✓											
Banan		✓	✓											
Karaibski koktajl z rumem					✓									
Kokos		✓	✓		✓	✓								
Passiflora	✓	✓	✓											
Czerwona opuncja figowa		✓	✓											
4 owoce egzotyczne	✓	✓	✓											
Imbirowy przysmak					✓									
Gujawa		✓	✓											
Granat		✓	✓											
Liczi		✓	✓											
Mango	✓	✓	✓											
Mango marakuja								✓						
Papaja		✓	✓											

OWOCE Z SADU

OWOCE CYTRUSOWE

OWOCE LEŚNE

OWOCE EGZOTYCZNE

Niektóre smaki mogą być niedostępne w niektórych krajach. O szczegóły należy zapytać lokalną osobę kontaktową. Projekt: Dział Komunikacji i agencja Shortlinks. 10/2023. Les vergers Boiron DCP15F – © Autorzy zdjęć: I. Abela, Ka Wa Chan, S. Chapuis, J. Rivera, J. Bauvier, L. Muller, Adobe Stock, Vladislav Chusov – Dokument nie ma wartości umownej. Ponieważ nieustannie dążymy do ulepszenia naszych produktów, zastrzegamy sobie prawo do wprowadzania wszelkich zmian, które uznamy za konieczne – październik 2023 r. Niektóre produkty lub smaki mogą być niedostępne w niektórych krajach. Aby uzyskać szczegółowe informacje na temat produktów i usług dostępnych w Państwa okolicy, zapraszamy do kontaktu z naszym kierownikiem sprzedaży Les vergers Boiron. *zawiera naturalnie występujące cukry