



La gama



Purés de fruta congelados

Tarro de plástico **1kg**
Cubo de plástico **5kg**
Cubo de plástico **20kg**
Grains de Fruit

	Tarro de plástico 1kg	Cubo de plástico 5kg	Cubo de plástico 20kg	Grains de Fruit
ALBARICOQUE	●	●	●	●
ARÁNDANO	●	●	●	●
CASTAÑA	●	●	●	●
CEREZA GRIOTTE	●	●	●	●
CIRUELA MIRABELLE	●	●	●	●
COCO	●	●	●	●
COCO-COCO RALLADO	●	●	●	●
CÓCTEL DE CÍTRICOS FLOR DE CACTUS-JENGIBRE	●	●	●	●
EXOTIC VERBENA	●	●	●	●
FLOR DE CACTUS	●	●	●	●
FRAMBUESA	●	●	●	●
FRAMBUESA SIN AZÚCAR	●	●	●	●
FRAMBUESA-CRANBERRY	●	●	●	●
HIBISCO	●	●	●	●
FRESA	●	●	●	●
FRESA DEL BOSQUE	●	●	●	●
FRESA MARA DES BOIS	●	●	●	●
FRESA SIN AZÚCAR	●	●	●	●
FRUTAS DEL BOSQUE Y FRUTOS ROJOS	●	●	●	●
GRANADA	●	●	●	●
GROSELLA NEGRA	●	●	●	●
GROSELLA ROJA	●	●	●	●
GROSELLA NEGRA DE BORGOÑA	●	●	●	●
GUAYABA	●	●	●	●
HIGO VIOLETA	●	●	●	●
LIMÓN	●	●	●	●
LIMÓN TRITURADO	●	●	●	●
LIMÓN VERDE	●	●	●	●
LICHI	●	●	●	●
MANDARINA	●	●	●	●
MANGO	●	●	●	●
MANGO SIN AZÚCAR	●	●	●	●
MANGO Y CÚRCUMA	●	●	●	●
MANZANA VERDE	●	●	●	●
MARACUYÁ	●	●	●	●
MELOCOTÓN AMARILLO	●	●	●	●
MELOCOTÓN BLANCO	●	●	●	●
MELOCOTÓN DE VIÑA	●	●	●	●
MELÓN	●	●	●	●
MOJITO	●	●	●	●
MORA	●	●	●	●
NARANJA	●	●	●	●
NARANJA SANGUÍNEA	●	●	●	●
PABANA (plátano, maracuyá, mango, limón)	●	●	●	●
PERA WILLIAMS	●	●	●	●
PIÑA COLADA	●	●	●	●
PIÑA	●	●	●	●
PLÁTANO	●	●	●	●
POMELO ROSA	●	●	●	●
RUIBARBO	●	●	●	●
SUDACHI	●	●	●	●
YUZU	●	●	●	●



Compotas de fruta

Tarro de plástico **1kg**
Tarro de plástico **2.5kg**

	Tarro de plástico 1kg	Tarro de plástico 2.5kg
ALBARICOQUE	●	●
CLEMENTINA	●	●
FRUTOS ROJOS	●	●
PIÑA	●	●
MANGO Y FRUTA DE LA PASIÓN	●	●
ARANDANO SILVESTRE NUEVO	●	●



Frutas congeladas I.Q.F.

Bolsa **1kg-2.5kg**
Bandeja de plástico **200g-500g**
Bolsa **10kg**

	Bolsa 1kg-2.5kg	Bandeja de plástico 200g-500g	Bolsa 10kg
ALBARICOQUE	●	●	●
Orejones	●	●	●
ARÁNDANO	●	●	●
ARÁNDANO de Francia	●	●	●
ARÁNDANO Silvestre Canadá	●	●	●
ARÁNDANO Silvestre Europa	●	●	●
CASTAÑA Pelada	●	●	●
CIRUELA Damascena orejones	●	●	●
CIRUELA MIRABELLE Orejones	●	●	●
FRAMBUESA Clásica	●	●	●
FRAMBUESA Mecker Selección, especial para tartas	●	●	●
FRAMBUESA Trozos	●	●	●
FRAMBUESA Williamette	●	●	●
FRESA Salvaje cultivada	●	●	●
FRESA Senga Sengana	●	●	●
GROSELLA NEGRA Desgranada	●	●	●
GROSELLA ROJA Desgranada	●	●	●
GROSELLA ROJA en racimo	●	●	●
GUINDA Deshuesada	●	●	●
HIGO Cuartos	●	●	●
MANGO Cuartos	●	●	●
MANGO Dados 20x20	●	●	●
MANZANA Dados 10x10	●	●	●
MANZANA Rodajas	●	●	●
MEZCLA DE FRUTOS ROJOS - Clásico (4 Frutos)	●	●	●
MEZCLA DE FRUTOS ROJOS - Selección (6 Frutos)	●	●	●
MORA Cultivada	●	●	●
MORA Silvestre	●	●	●
PERA Dados 10x10	●	●	●
PIÑA Rodajas	●	●	●
RUIBARBO Trozos	●	●	●
CÁSCARA DE LIMÓN	●	●	●
CÁSCARA DE NARANJA	●	●	●
CÁSCARA DE COMBAVA	●	●	●



Purés de fruta temperatura ambiente

Variopak **1kg**

	Variopak 1kg
ALBARICOQUE	●
ARÁNDANO	●
CEREZA GRIOTTE	●
FRAMBUESA	●
FRESA	●
GROSELLA NEGRA	●
LICHI	●
LIMÓN	●
MANDARINA	●
MANGO	●
MANZANA VERDE	●
MARACUYÁ	●
MELOCOTÓN BLANCO	●
MOJITO	●
PABANA	●
PERA	●
PIÑA	●
PIÑA COLADA	●
PLÁTANO	●
RED BERRIES	●

● Productos « servicio » pasteurizado
BOOST'IN Variopak **1kg**
LEMONADE Variopak **1kg**



Coulis extra-congelados

Frasco **500g**

	Frasco 500g
FRAMBUESA	●
FRUTAS EXÓTICAS	●
FRUTOS ROJOS	●



Purés de verduras congelados

Tarro de plástico **1kg**
Cubo **20kg**

	Tarro de plástico 1kg	Cubo 20kg
CALABAZA POTIMAR-RÓN Y CALABAZA	●	●
VIOLÍN	●	●
CHIRIVÍA	●	●
PIMIENTO ROJO	●	●
ZANAHORIA	●	●

● Productos « servicio » congelados
MIX PARA SORBETE Cubo **5kg**

● purés aromáticas ● nuevo envasado

Purées de fruits



Official partner
*Coupe du Monde
de la Pâtisserie*
World Pastry Cup

Los purés de fruta congelados, la naturalidad al servicio del sabor

Sin aromas añadidos, sin colorantes ni conservantes, la composición de los purés de fruta es totalmente natural: 90% de pulpa de fruta y 10% de azúcar o 100% de fruta. Una transformación suave adaptada a cada fruta, en el respeto de la naturaleza, para un excelente resultado en sabor...

Le purea di frutta surgelate, la naturalità al servizio del gusto

Priva di aromi aggiunti, priva di coloranti e priva di conservanti, la composizione delle purea di frutta è interamente naturale: il 90% di polpa di frutta e il 10% di zucchero o il 100% di frutta. Un processo di lavorazione delicato adatto ad ogni frutto, nel rispetto della natura, che dà come risultato un gusto eccezionale...



Numerosas ventajas:

- Una receta totalmente natural: sin aromas añadidos, sin colorantes ni conservantes: 90% de fruta y 10% de azúcar o 100% de fruta
- Unas frutas rigurosamente seleccionadas, recogidas en su punto de madurez
- La garantía de una calidad constante
- Un nuevo embalaje: más práctico, más legible, más sólido, con graduaciones cada 250 g que le permiten porcionar más fácilmente el puré al desmoldarlo
- Una amplia paleta de colores y de sabores al servicio de su creatividad

LOS USOS

Helados y sorbetes, mousses de fruta, bavareses, charlottes, pasta de fruta, postres pasteleros y helados, coulis, coberturas, mermeladas, jaleas, cócteles...

LA GAMA

Albaricoque	Granada	Manzana verde	Los aromáticos:
Arándano	Grosella	Melocotón amarillo	• Albaricoque - Romero
Castaña	Grosella negra	Melocotón blanco	• Coco - Té verde Matcha
Ciruela mirabel	Grosella negra de Borgoña	Melocotón de viña	• Cóctel de cítricos - Flor de cactus - Jengibre
Coco	Guanábano	Melón	• Frambuesa - Arándano rojo - Hibisco
Flor de cactus	Guayaba	Mora	• Fresa - Albahaca
Frambuesa	Guinda	Naranja sanguínea	• Mango - Jazmín
Frambuesa no azucarada	Higo violeta	Pabana (plátano, pasión, mango, limón)	• Melocotón de viña - Lavanda
Fresa	Kiwí	Papaya	
Fresa del bosque	Lichi	Pera Williams	
Fresa "Mara des bois"	Limón	Piña	
Fresa no azucarada	Limón triturado	Plátano	
Fruta de la pasión	Limón verde	Pomelo rosa	
Fruta de la pasión no azucarada	Mandarina	Ruibarbo	
Frutos del bosque y frutos rojos	Mango		
	Mango no azucarado		

Numerosi vantaggi:

- Una ricetta completamente naturale: priva di aromi aggiunti, priva di coloranti, priva di conservanti: il 90% di frutta e il 10% di zucchero, o il 100% di frutta
- Frutti rigorosamente selezionati, raccolti una volta giunti a maturità
- La garanzia di una qualità costante
- Una nuova confezione: più pratica, più leggibile, più solida, con graduazioni ogni 250 g che vi permettono, quando estraete la purea dal recipiente, di dividerla più facilmente in porzioni
- Un'ampia gamma di colori e di sapori al servizio della vostra creatività

LE APPLICAZIONI

Gelati e sorbetti, mousse di frutta, bavaresi, charlotte, paste di frutta, entremet di pasticceria e glassati, coulis, glassatura, confetture, gelatine, cocktail...

LA GAMMA

Albicocca	Frutto della passione	Mela verde	Ribes nero
Amarena	Frutto della passione senza zucchero	Melone	Ribes nero di Borgogna
Ananas	Guayava	Mirabella	
Anona	Kiwí	Mirtillo	Le purea aromatiche:
Arancia	Lampone	Mora	• Albicocca - Rosmarino
Arancia sanguigna	Lampone senza zucchero	Noce di cocco	• Cocktail di agrumi - Fiore di cactus - Zenzero
Banana	Limone giallo	Pabana (banana, frutto della passione, mango, limone)	• Fragola - Basilico
Castagna	Limone tritato	Papaia	• Lampone - Cranberry - Hibisco
Fico viola	Limone verde	Pera William	• Mango - Gelsomino
Fiore di cactus	Litchi	Pesca bianca	• Noce di cocco - Té verde Matcha
Fragola	Mandarino	Pesca di vigna	• Pesca di vigna - Lavanda
Fragola di bosco	Mango	Pesca gialla	
Fragola Mara des bois	Mango senza zucchero	Pompelmo rosa	
Fragola senza zucchero	Melagrana	Rabarbaro	
Frutti di bosco e frutti rossi		Ribes	



LOS PURÉS DE FRUTA CONGELADOS: INSTRUCCIONES DE USO

Para conservar las cualidades organolépticas del producto, le recomendamos que lo descongele aprox. 12 horas a 4°C (frigorífico). También se puede descongelar a temperatura ambiente (aprox. 8 horas), al baño maría (temperatura moderada: 60 a 80 °C), o eventualmente en el microondas (función descongelación).

Más legible con fotos de frutas por 3 caras y en la tapadera.

Più leggibile con foto dei frutti sui 3 lati e sul coperchio.

Más sólido con un tarro y una tapadera reforzados.

Più solida con un contenitore e un coperchio rinforzati.

Más práctico con un tarro más bajo, que se apila y se almacena más fácilmente.

Più pratica con una vaschetta più bassa, che può essere impilata e si ripone più facilmente.



Más estético.

Più bella esteticamente.

Más adaptado a cada uno de los países con 16 idiomas.

Più adatta ad ogni paese con le etichette in 16 lingue.

Fácilmente porcionable: con ranuras cada 250 g en el fondo del tarro.

Facilmente divisibile in porzioni: con scanalature ogni 250 g sul fondo della vaschetta.



EL SERVICIO RAVIFRUIT

"Pastelero 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

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

Tarro de plástico de 1 kg operculado con tapadera para una higiene perfecta y una gran facilidad de uso (tarro graduado reutilizable de abrir y cerrar). Vaschetta di plastica da 1 kg opercolata dotata di coperchio per una perfetta igiene e una grande facilità d'uso (vaschetta graduata, richiudibile e riutilizzabile).

LA CONSERVACIÓN - LA CONSERVAZIONE

Conservar a -18°C y consumir en los 2 años siguientes a la fecha de fabricación. No volver a congelar un producto descongelado. Conservar en frío después de abrir y consumir rápidamente. Conservare a -18°C e consumare entro i 2 anni successivi alla data di fabbricazione. Non ricongelare un prodotto scongelato. Dopo l'apertura conservare in frigorifero e consumare rapidamente.

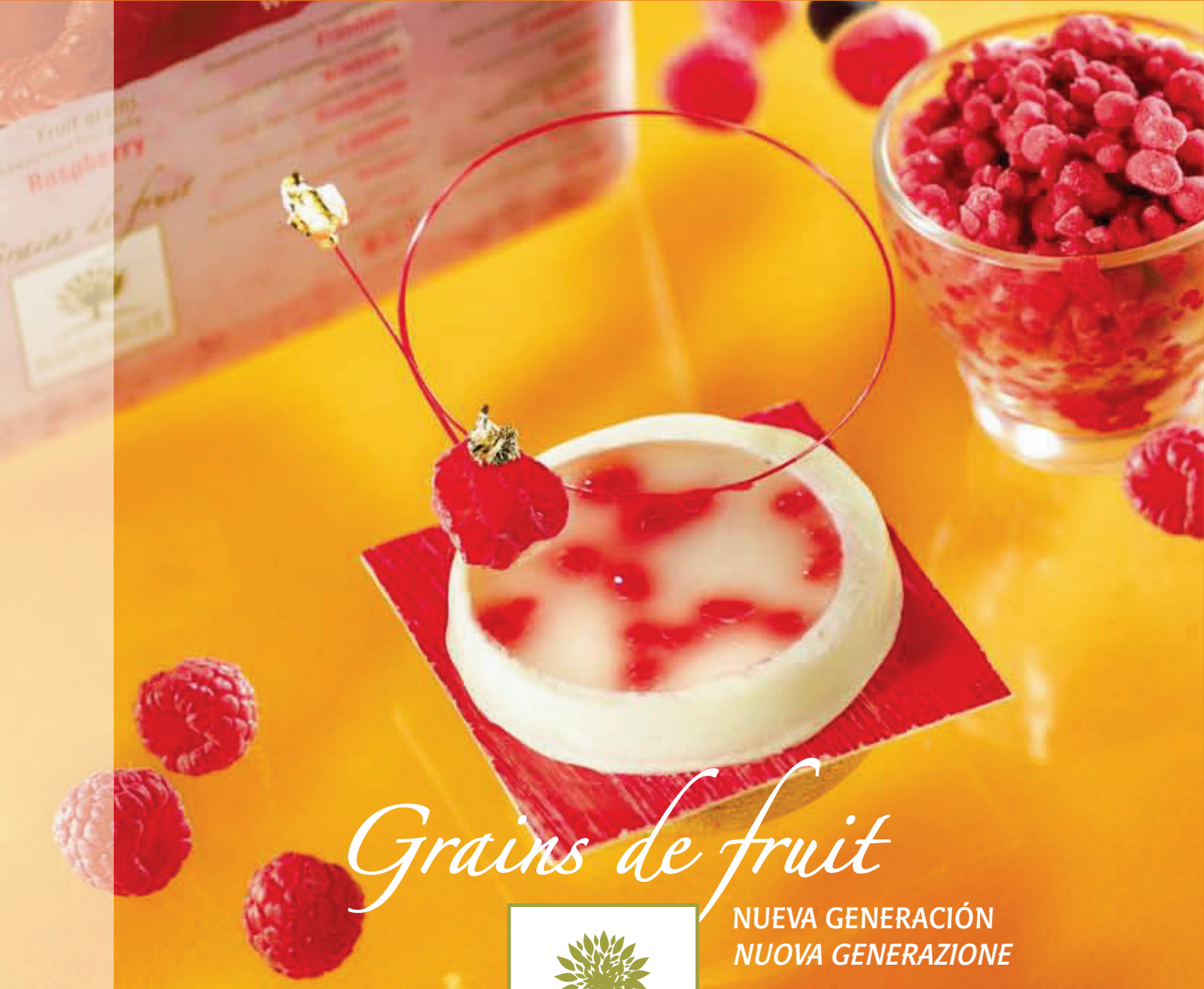
Su distribuidor:

Il vostro distributore:

LA PALETIZACIÓN - LA PALETTIZZAZIONE

Dimensiones caja (mm)	Dimensioni scatola (mm)	Palé/Pallet 80x120	Palé/Pallet 100x120
		586x188x108	586x188x108
Unidades / Caja	Unità / Scatola	5	5
Cajas / Capa	Scatole / Strato	8	10
Capas / Palé	Strati / Pallet	15	17
Cajas / Palé	Scatole / Pallet	120	170
Peso neto / Palé	Peso netto / Pallet	600 kg	850 kg





Grains de fruit



NUEVA GENERACIÓN
NUOVA GENERAZIONE

Official partner
Coupe du Monde
de la Pâtisserie
World Pastry Cup

"Grains de fruit", el puré de fruta congelado que combina practicidad y calidad

Sin aromas añadidos, sin colorantes ni conservantes

El Grano de fruta es un puré de fruta congelado en trozos («granos»). Este es el resultado de una receta natural, idéntica a un puré de fruta tradicional (90% de fruta, 10% de azúcar), sin aromas añadidos, sin colorantes ni conservantes, conforme a la filosofía Ravifruit.

Una transformación suave adaptada a cada fruta, en el respeto de la naturaleza, para un excelente resultado en sabor...

"Grains de fruit", la purea di frutta surgelata che coniuga praticità e qualità

Priva di aromi aggiunti, priva di coloranti, priva di conservanti

Grains de fruit è una purea di frutta surgelata a pezzetti ("grains"). Viene ottenuta a partire da una ricetta naturale, identica a quella di una purea di frutta tradizionale (90% di frutta, 10% di zucchero), priva di aromi aggiunti, priva di coloranti e priva di conservanti, in linea con la filosofia Ravifruit.

Un processo di lavorazione delicato adatto a ciascun frutto, nel rispetto della natura, che dà come risultato un gusto eccezionale...

LOS PURÉS DE FRUTA CONGELADOS
LE PUREA DI FRUTTA SURGELATE



Numerosas ventajas:

- Un puré listo para usar (sin descongelación previa)
- Un uso parcial posible (uso de la cantidad necesaria, sin pérdida de materia)
- Un sabor especialmente intenso (congelación en menos de un segundo)
- Una calidad organoléptica excepcional
- Sin cristalización
- Las mismas aplicaciones que los purés tradicionales en bloque, y nuevas aplicaciones creativas (inclusiones...) gracias a una nueva forma esférica
- Unas frutas rigurosamente seleccionadas, recogidas en su punto de madurez
- Unos orígenes y unas variedades garantizadas y que pueden valorizarse

LOS USOS

Sorbetes y helados, mousses de fruta, bavaoís, charlottes, pasta de fruta, postres pasteleros y helados, coulis, coberturas, cócteles, mermeladas, jaleas, rellenos, bollería... y aplicaciones específicas como las inclusiones etc.

Numerosi vantaggi:

- Una purea pronta per l'uso (non è necessario scongelare preventivamente il prodotto)
- Può essere utilizzata in modo parziale (è possibile utilizzare la quantità necessaria, senza sprecare il prodotto)
- Un sapore particolarmente intenso (surgelamento in meno di un secondo)
- Una qualità organolettica eccezionale
- Assenza di cristallizzazione
- Si presta alle stesse applicazioni delle puree tradizionali in blocco e a nuove applicazioni creative (ripieni...) grazie a una nuova forma sferica
- Frutti rigorosamente selezionati, raccolti una volta giunti a maturità
- Origini e varietà garantite e che possono essere valorizzate

LE APPLICAZIONI

Sorbetti e gelati, mousse di frutta, bavaresi, charlotte, paste alla frutta, entremet di pasticceria e gelati, coulis, glassature, cocktail, confetture, gelatine, farciture, pasticceria viennese... e applicazioni specifiche quali ripieni, ecc.

LA GAMA / LA GAMMA



Albaricocca / Albicocca
"Bergeron
de la Vallée du Rhône"

NUEVO/NOVITÀ



Limón
Limone
"de Sicile"



Frambuesa / Lamponne
"Williamette
& Héritage des Collines"

NUEVO/NOVITÀ



Coco / Noce di cocco
"de Côte d'Ivoire"



Melocotón blanco
Pesca bianca
"Springtime de la Vallée
du Rhône"

NUEVO/NOVITÀ



Grosella negra / Ribes nero
"Noir de Bourgogne"



Fresa
Fragola
"de plein champ"



Mango / Mango
"Alphonso de Mumbai
& de Bangalore"

NUEVO/NOVITÀ



Pasión / Frutto della
passione "Maracuja
d'Esmeralda & de Bahia"



Pera Williams
Pera Williams
"de la Vallée du Rhône"



LOS GRANOS DE FRUTA: INSTRUCCIONES DE USO

Los Granos de fruta pueden utilizarse inmediatamente después de sacarlos del congelador.



1- Un grano homogéneo, no cristalizado y listo para usar.
1- Un pezzo omogeneo, non cristallizzato e pronto all'uso.



2- Para un uso parcial, dosificación fácil y precisa con total seguridad.
2- Per un utilizzo parziale, dosaggio facile e preciso in totale sicurezza.



3- Para un uso total, añadido sencillo y rápido.
3- Per un utilizzo totale, semplici e rapidi da versare.



4- Una fundición acelerada.
4- Scongellamento accelerato.



5- Un considerable ahorro de tiempo.
5- Un considerevole risparmio di tempo.

Fundición de 2 a 4 veces más rápida que con un puré en bloque, según la cantidad utilizada y el modo de descongelación.

La fusione è da 2 a 4 volte più rapida rispetto ad una purea in blocco, a seconda della quantità utilizzata e della modalità di scongelamento.

EL SERVICIO RAVIFRUIT

"Pastelero 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

EL ENVASADO - IL CONFEZIONAMENTO

Tarro de plástico de 1 kg operculado con tapadera para una higiene perfecta y una gran facilidad de uso (tarro graduado reutilizable de abrir y cerrar).

Vaschetta di plastica da 1 kg opercolata dotata di coperchio per una perfetta igiene e una grande facilità d'uso (vaschetta graduata, richiudibile e riutilizzabile).

LA CONSERVACIÓN - LA CONSERVAZIONE

Conservar a -18°C y consumir en los 2 años siguientes a la fecha de fabricación. No volver a congelar un producto descongelado. Conservare a -18°C e consumare entro i 2 anni successivi alla data di fabbricazione. Non ricongelare un prodotto scongelato.

LA PALETIZACIÓN - LA PALETTIZZAZIONE

		Palé/Pallet 80x120	Palé/Pallet 100x120
Dimensiones caja (mm)	Dimensioni scatola (mm)	575x194x163	575x194x163
Unidades / Caja	Unità / Scatola	5	5
Cajas / Capa	Scatole / Strato	8	10
Capas / Palé	Strati / Pallet	10	10
Cajas / Palé	Scatole / Pallet	80	100
Peso neto / Palé	Peso netto / Pallet	400 kg	500 kg

RAVIFRUIT

26140 ANNEYRON

Tél. : +33 (0)4 74 84 08 53

Fax : +33 (0)4 74 84 14 56

www.ravifruit.com

Su distribuidor:

Il vostro distributore:



LOS PURÉS DE VERDURAS CONGELADOS
LE PUREA DI VERDURE SURGELATE



Purées de légumes



Los purés de verduras congelados, la naturaleza procedente de la huerta

Sin sal, azúcar, ni aroma añadido, sin colorante ni conservador, la composición de los purés de verduras es totalmente natural: un 100% de verduras para un 100% de placer...
Una cocción al vapor en suavidad preserva la intensidad aromática y el color original de las verduras.

Le purea di verdure surgelate, la natura direttamente dall'orto

Senza sale, zucchero, né aroma aggiunti, senza coloranti e senza conservanti,
la composizione delle purea di verdure è interamente naturale: 100% di verdure per il 100% di piacere...
La cottura dolce al vapore preserva l'intensità degli aromi e il colore originale delle verdure.

Numerosas ventajas:

- Una receta completamente natural: sin sal, azúcar, ni aroma añadido, sin colorante, ni conservador: 100% de verduras
- Una cocción al vapor que permite preservar las calidades organolépticas y nutricionales de la verdura
- Verduras rigurosamente seleccionadas, recogidas cuando han madurado
- La garantía de una calidad constante
- Una bonita paleta de colores y sabores al servicio de su creatividad
- Orígenes y variedades garantizados y que pueden valorarse

LOS USOS

Salado: flanes, soufflés, minestrone, cremas, sopas, gazpachos, vinagretas, jugos, salsas, gelatinas, chutneys...

Dulce: postres, mousses, macarrones, muselinas, cakes, guarnición, sorbetes, helados, chocolatería, confitería, mermeladas...

Bar: cócteles asombrosos...

LA GAMA

- Zanahoria de las Arenas de las Landas
- Chirivía de Flandes
- Pimiento rojo de Andalucía
- Calabaza potimarrón y calabaza violín de Provenza

Numerosi vantaggi:

- Una ricetta completamente naturale: senza sale, zucchero o aromi aggiunti, senza coloranti, senza conservanti: 100% verdure
- La cottura al vapore permette di preservare le qualità organolettiche e nutrizionali della verdura
- Verdure rigorosamente selezionate, raccolte a maturità
- La garanzia di una qualità costante
- Una bella tavolozza di colori e di sapori al servizio della vostra creatività
- Origini e varietà garantite e che possono essere valorizzate

LE APPLICAZIONI

Per il salato: flan, soufflé, minestrone, vellutata, potage, gaspacho, vinaigrette, passata, salsa, gelatina, chutney...

Per il dolce: entremets, mousse, macarons, mussoline, cake, guarnizione, sorbetti, gelati, cioccolateria, dolciumi...

Per il Bar: cocktail sorprendenti...

LA GAMMA

- Carota delle Sables des Landes
- Pastinaca delle Fiandre
- Peperone Rosso di Andalusia
- Zucca Hokkaido e zucca Butternut di Provenza

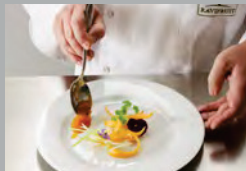


LOS PURÉS DE VERDURAS: MODO DE EMPLEO Y SUGERENCIAS

Para conservar las calidades organolépticas del producto, le recomendamos que lo descongele aprox. 12 horas a 4°C (frigorífico). También se puede descongelar a temperatura ambiente (aprox. 8 horas), al baño maría (temperatura moderada: 60 a 80 °C), o eventualmente en el microondas (función descongelación).

LE PUREA DI VERDURE: MODO D'USO E SUGGERIMENTI

Per conservare le qualità organolettiche del prodotto, vi consigliamo di scongelarlo per circa 12 ore a 4°C (in frigorifero). È possibile scongelare il prodotto anche a temperatura ambiente (circa 8 ore), a bagnomaria (temperatura moderata: da 60 a 80°C), o eventualmente nel forno a microonde (funzione scongelamento).



Dulces o saladas, las aplicaciones son ilimitadas: ¡de rienda suelta a su creatividad!
Zuccherati o salati, hanno applicazioni illimitate: lasciate briglia sciolta alla vostra creatività!

EL SERVICIO RAVIFRUIT

"Chef a su servizio:

+33 (0)4 74 84 08 53"

o www.ravifruit.com

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

IL SERVIZIO RAVIFRUIT

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

+33 (0)4 74 84 08 53

o www.ravifruit.com

EL ENVASADO - IL CONFEZIONAMENTO

Tarro de plástico de 1 kg operculado con tapadera para una higiene perfecta y una gran facilidad de uso (tarro graduado reutilizable de abrir y cerrar). Vaschetta di plastica da 1 kg opercolata dotata di coperchio per una perfetta igiene e una grande facilità d'uso (vaschetta graduata, richiudibile e riutilizzabile).

LA CONSERVACIÓN - LA CONSERVAZIONE

Conservar a -18°C y consumir en los 2 años siguientes a la fecha de fabricación. No volver a congelar un producto descongelado. Conservar en frío después de abrir y consumir rápidamente. Conservare a -18°C e consumare entro i 2 anni successivi alla data di fabbricazione. Non ricongelare un prodotto scongelato. Dopo l'apertura conservare in frigorifero e consumare rapidamente.

LA PALETIZACIÓN - LA PALETTIZZAZIONE

		Palé/Pallet 80x120	Palé/Pallet 100x120
Dimensiones caja (mm)	Dimensioni scatola (mm)	586x188x108	586x188x108
Unidades / Caja	Unità / Scatola	5	5
Cajas / Capa	Scatole / Strato	8	10
Capas / Palé	Strati / Pallet	15	17
Cajas / Palé	Scatole / Pallet	120	170
Peso neto / Palé	Peso netto / Pallet	600 kg	850 kg

RAVIFRUIT

F-26140 ANNEYRON

Tél. : +33 (0)4 74 84 08 53

Fax : +33 (0)4 74 84 14 56

www.ravifruit.com

Su distribuidor:

Il vostro distributore:



Coulis extra



Official partner
Coupe du Monde
de la Pâtisserie
World Pastry Cup

Los coulis de fruta "extra", una amplia paleta de sabores y de colores

Unas recetas totalmente naturales y muy ricas en fruta (hasta un 80% de fruta)
con perfumes clásicos o modernos para sublimar todas sus creaciones.

I coulis di frutta "extra", un'ampia gamma di sapori e di colori

Ricette completamente naturali e molto ricche di frutta (fino all'80% di frutta)
con gusti classici o di tendenza per sublimare tutte le vostre creazioni.



Numerosas ventajas:

- Una composición totalmente natural: sin aromas añadidos, sin colorantes ni conservantes, sólo frutas con un poco de azúcar añadido
- Sin gelificantes
- Sin espesantes
- Recetas ricas en fruta: cada coulis contiene como mínimo un 70% de fruta, por ello recibe la denominación coulis "Extra"
- Frutas rigurosamente seleccionadas
- Una amplia paleta de colores y de sabores
- Un frasco flexible y práctico con una boquilla dosificadora de abrir y cerrar
- Numerosas posibilidades de aplicación

LOS USOS

Decoración de postres al vaso o al plato, realización de verrines, postres, pastelillos, cócteles, acompañamiento para yogures y quesos blancos, marmoleado de helados y sorbetes.

LA GAMA

- Albaricoque
- Frambuesa
- Frutos rojos
- Frutas exóticas
- Flor de cactus & Plátano
- Coco con té verde Matcha.

Numerosi vantaggi:

- Una composizione completamente naturale: priva di aromi aggiunti, priva di coloranti, priva di conservanti, solo frutta con l'aggiunta di un po' di zucchero
- Nessun agente gelificante
- Nessun addensante
- Ricette ricche di frutta: ogni coulis contiene almeno il 70% di frutta, per questo beneficia della denominazione coulis «Extra»
- Frutta rigorosamente selezionata
- Un'ampia varietà di colori e di sapori
- Un flacone morbido e pratico con beccuccio dosatore richiudibile
- Si presta a numerose applicazioni

LE APPLICAZIONI

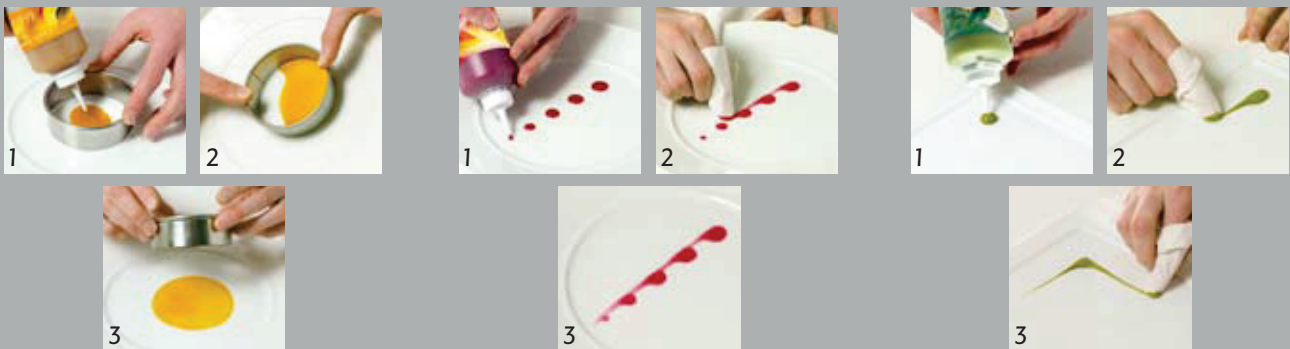
Decorazione di dolci al bicchiere o al piatto, realizzazione di verrine, entremet, pasticcini, cocktail, accompagnamento per yogurt e formaggi bianchi, marmorizzazione dei gelati e dei sorbetti.

LA GAMMA

- Albicocca
- Lampone
- Frutti rossi
- Frutti esotici
- Fiore di cactus e Banana
- Noce di cocco
- al tè verde Matcha



LOS COULIS "EXTRA": SUGERENCIAS DE USO - I COULIS "EXTRA": SUGGERIMENTI PER L'USO



EL SERVICIO RAVIFRUIT

"Pastelero 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 pasticciere Ravifruit.

+33 (0)4 74 84 08 53
o www.ravifruit.com

RAVIFRUIT

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

Frasco flexible de 500 g con boquilla dosificadora de abrir y cerrar.

Flacone morbido da 500 g con beccuccio dosatore richiudibile.

LA CONSERVACIÓN - LA CONSERVAZIONE

Conservar a -18°C y consumir en los 2 años siguientes a la fecha de fabricación.

No volver a congelar un producto descongelado. Conservar en frío después de abrirlo y consumir rápidamente.

Conservare a -18°C e consumare entro i 2 anni successivi alla data di fabbricazione. Non ricongelare un prodotto scongelato. Dopo l'apertura conservare in frigorifero e consumare rapidamente.

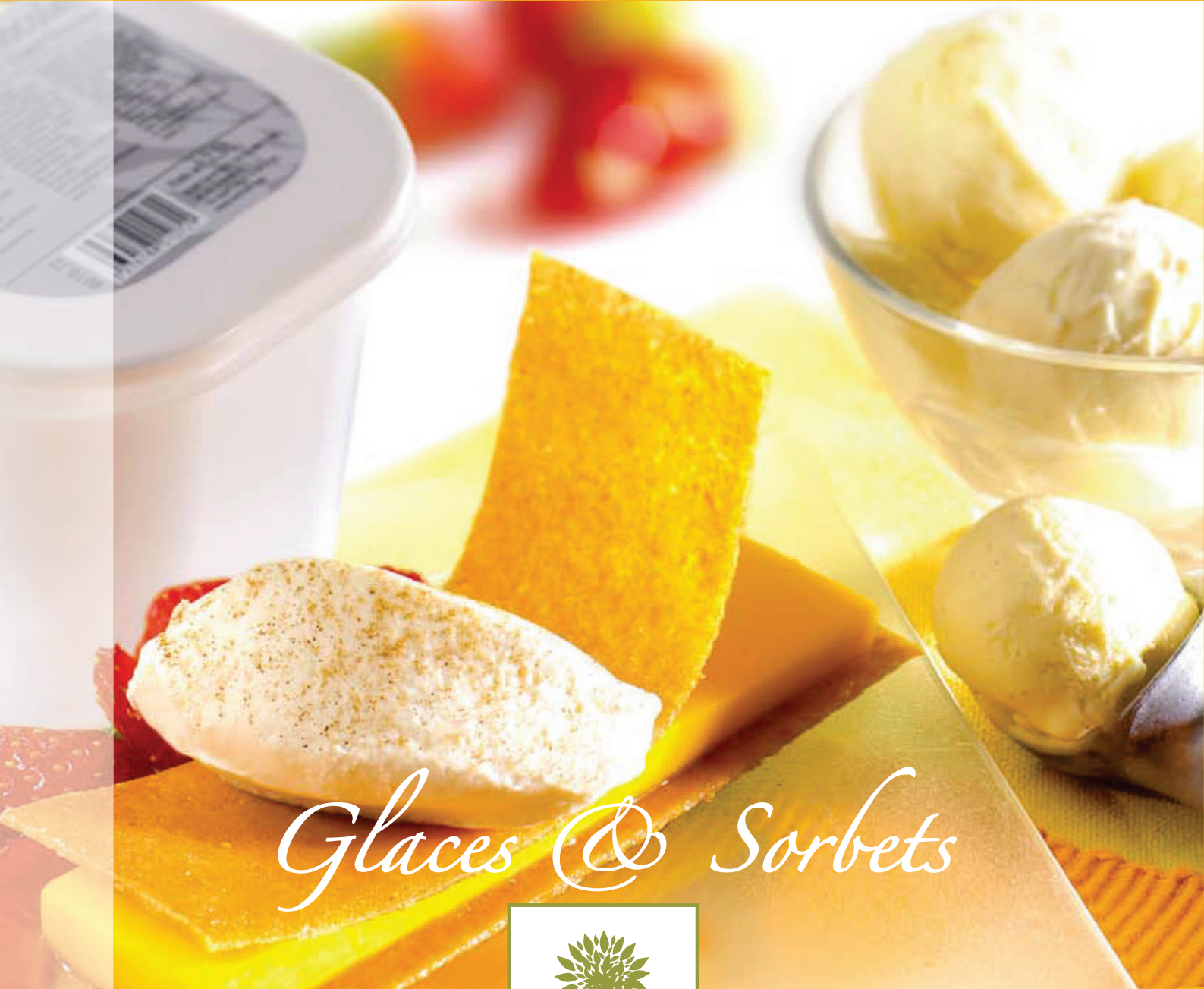
Su distribuidor:

Il vostro distributore:

LA PALETIZACIÓN - LA PALETTIZZAZIONE

		Palé/Pallet 80x120	Palé/Pallet 100x120
Dimensiones caja (mm)	Dimensioni scatola (mm)	200x135x230	200x135x230
Unidades / Caja	Unità / Scatola	6	6
Cajas / Capa	Scatole / Strato	30	38
Capas / Palé	Strati / Pallet	6	6
Cajas / Palé	Scatole / Pallet	180	228
Peso neto / Palé	Peso netto / Pallet	540 kg	684 kg





Glaces & Sorbets



Official partner
Coupe du Monde
de la Pâtisserie
World Pastry Cup

Los helados y sorbetes "todo fruta", la suavidad de las texturas, la intensidad de los sabores

Los helados y sorbetes "todo fruta" son el resultado de una experiencia artesanal, y de unos ingredientes rigurosamente seleccionados. Déjese seducir por su sabor auténtico.

I gelati e i sorbetti ad elevato contenuto di frutta, le texture dalla consistenza vellutata, l'intensità dei sapori

I gelati e i sorbetti ad elevato contenuto di frutta sono prodotti sulla base di un savoir faire artigianale e utilizzando ingredienti rigorosamente selezionati. Lasciatevi sedurre dal loro gusto autentico.

LOS PRODUCTOS TERMINADOS
I PRODOTTI FINITI



Numerosas ventajas:

Una amplia gama para usted. La expansión reducida (menos aire y más materia) permite realizar un mayor número de bolas

Los helados

- Una selección de las mejores materias primas, unos sabores auténticos
- Un método de fabricación artesanal para un sabor sin igual

Los sorbetes "todo fruta"

- Unas frutas cuidadosamente seleccionadas, recogidas en su punto pleno de madurez y procedentes de los mejores terrenos
- Un proceso suave, adaptado a las características de cada fruta
- Una composición muy rica en fruta (hasta un 80% de fruta)
- Una receta totalmente natural: sin aromas añadidos, sin colorantes ni conservantes, que ofrece el gusto auténtico de la fruta

LOS USOS

Copas de helado y cornetes, postres al plato, postres al vaso, batidos, cócteles...

LA GAMA

Todos nuestros perfumes están envasados en recipientes de 2,5 litros.

Los sorbetes "todo fruta"

- Albarricoque Bergeron del Valle del Ródano
- Piña Golden de Costa Rica
- Plátano de Brasil
- Grosella negra de Borgoña
- Limón del Mediterráneo
- Limón verde de España
- Coco de Costa de Marfil
- Fresa de Pleno Campo
- Frambuesa Williamette y Héritage des Collines
- Guinda de Oblacina
- Mandarina de Sicilia
- Mango Alphonso de Mumbai y de Bangalore
- Melón charentés
- Pasión Maracuyá de Esmeralda y de Bahía
- Melocotón blanco Springtime del Valle del Ródano
- Pera William del Valle del Ródano
- Manzana verde Granny Smith del Valle del Ródano

Numerosi vantaggi:

È disponibile un'ampia gamma di gusti. La ridotta percentuale di overrun (meno aria e più materia prima) permette di ottenere un numero maggiore di sfere di gelato.

I gelati

- Una selezione delle migliori materie prime, sapori autentici
- Un metodo di produzione artigianale che permette di ottenere un gusto ineguagliabile

I sorbetti ad elevato contenuto di frutta

- Frutti accuratamente selezionati, raccolti una volta giunti a completa maturazione e provenienti dai terreni migliori
- Un procedimento delicato, adatto alle caratteristiche di ogni frutto
- Una composizione estremamente ricca di frutta (fino all'80% di frutta)
- Una ricetta completamente naturale: priva di aromi aggiunti, priva di coloranti, priva di conservanti, che restituisce il gusto autentico del frutto

LE APPLICAZIONI

Coppe gelato e coni gelato, dolci al piatto, dolci al bicchiere, milkshake, cocktail...

LA GAMMA

Tutti i nostri gusti sono confezionati in vaschette da 2,5 litri.

I sorbetti ad elevato contenuto di frutta

- Albicocca Bergeron della Valle del Rodano
- Ananas Golden della Costa Rica
- Banana del Brasile
- Ribes nero di Borgogna
- Limone del Mediterraneo
- Limone verde della Spagna
- Cocco della Costa d'Avorio
- Fragola coltivata in pieno campo
- Lampona Williamette e Héritage delle Colline
- Amarena di Oblacina
- Mandarino di Sicilia
- Mango Alphonso di Mumbai e di Bangalore
- Melone Charentais
- Frutto della passione Maracuja di Esmeralda e di Bahia
- Pesca bianca Springtime della Valle del Rodano
- Pera William della Valle del Rodano
- Mela verde Granny Smith della Valle del Rodano



Los helados

- Amarena con trocitos de cereza Amarenatta y marmoleado con sirope de cereza
- Café con café 100% puro arábica
- Caramelo de mantequilla salada al caramelo, con mantequilla y sal de Guérande
- Chartreuse con Chartreuse verde de Voiron
- Chocolate con chocolate y cacao de grandes crus
- Castaña con pasta de castaña de Montélimar
- Avellana con pasta de avellana Romaine
- Turrón con crema de turrón de Montélimar con trocitos de turrón
- Pistacho con pasta de pistacho de Sicilia y trocitos de pistacho
- Ron y uvas al ron y con uvas marinadas de la casa
- Vainilla marmoleada de caramelo con vainilla Bourbon marmoleada con salsa de caramelo
- Vainilla con vainilla Bourbon y mantequilla de Eclair

CONSEJOS DE USO

Los helados y sorbetes "todo fruta" están listos para usar.

EL SERVICIO RAVIFRUIT

"Pastelero 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 pasticciere Ravifruit.

+33 (0)4 74 84 08 53

o www.ravifruit.com

RAVIFRUIT

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

Recipientes de plástico de 2,5 l con tapadera para una higiene perfecta y una gran facilidad de uso.

Vaschette di plastica da 2,5 l con coperchio per un'igiene perfetta e una grande semplicità d'uso.

LA CONSERVACIÓN - LA CONSERVAZIONE

Conservar a -18°C y consumir en los 2 años siguientes a la fecha de fabricación.

Non volver a congelar un producto descongelado.

Conservare a -18°C e consumare entro i 2 anni successivi alla data di fabbricazione. Non ricongelare un prodotto scongelato.

Su distribuidor:

Il vostro distributore:

I gelati

- Amarena con pezzetti di ciliegia Amarenatta e marmorizzazione allo sciroppo di ciliegia
- Caffè prodotto con caffè 100% arabica puro
- Caramello al burro salato prodotto con caramello, burro e sale di Guerande
- Chartreuse prodotta con Chartreuse verde di Voiron
- Cioccolato prodotto con cioccolato e cacao delle migliori qualità
- Castagna prodotto con pasta di marroni di Montélimar
- Nocciola prodotto con pasta di nocciola Romana
- Nocciola prodotto con crema di nocciola di Montélimar con pezzetti di nocciole
- Pistacchio prodotto con pasta di pistacchio di Sicilia con pezzetti di pistacchio
- Rhum e uva prodotto con rhum e uva marinata a mano
- Vaniglia marmorizzata al caramello prodotto con vaniglia Bourbon marmorizzata con salsa di caramello
- Vaniglia prodotto con vaniglia Bourbon e burro di Eclair

CONSIGLI PER L'USO

I gelati e i sorbetti ad elevato contenuto di frutta sono pronti per l'uso.

LA PALETIZACIÓN - LA PALETTIZZAZIONE

Dimensiones caja (mm)	Dimensioni scatola (mm)	LA PALETIZACIÓN - LA PALETTIZZAZIONE	
		Palé/Pallet 80x120	Palé/Pallet 100x120
Unidades / Caja	Unità / Scatola	8	8
Cajas / Capa	Scatole / Strato	8	9
Capas / Palé	Strati / Pallet	5	5
Cajas / Palé	Scatole / Pallet	40	45
Peso neto / Palé	Peso netto / Pallet	640 kg	720 kg

