



FROM THE LAND
TO THE PLATE

DALLA TERRA
ALLA TAVOLA

AUS DER ERDE
AUF DEN TELLER

Cap' Boutique

Artisan

A company of
MARTIN BRAUN · GRUPPE

capfruit.com





A PARTNER COMING
FROM THE LAND

UN PARTNER IMPACTING
DALLA TERRA AL CIELO

EIN PARTNER, DER SICH FÜR
QUALITÄT VERPFLICHTET
AUS DER ERDE AUFZUGEHEN



Offer Authentic Products

- Natural
- Full of Flavour
- Respect for the environment

Proporre dei prodotti genuini

- Genuinità
- Sapore
- Rispetto dell'ambiente

Bietet authentische Produkte

- Natürlichkeit
- Geschmackvoll
- Umweltfreundlich



Guarantee of Food Safety

- Traceability
- Strict Controls
- Impeccable Hygiene

Garantire la sicurezza alimentare

- Tracciabilità
- Rigore
- Igiene

Garantie der Lebensmittelsicherheit

- Nachverfolgbarkeit
- Strenge Kontrollen
- Einwandfreie Hygiene



Ensure Exceptional Results

- Know-how
- Organization
- Efficiency

Assicurare risultati eccellenti

- Savoir-Faire
- Organizzazione
- Efficienza

Gewährleistet außergewöhnliche Ergebnisse

- Know-how
- Organisation
- Effizienz



COMMITTED TO EXCELLENCE
FROM THE PLATE

DEGNATO
LA TAVOLA

WER SICH AUSGEZEICHNETER
BELEUCHTET
AUF DEN TELLER

Coupe du Monde
de la Pâtisserie
SIRHA SPIRIT
FINALE 2019
MAIN SPONSOR

Bocuse d'Or
SIRHA SPIRIT
FINALE 2019
MEMBER



Investment - Innovation

- Creativity
- Enthusiasm
- Modernity

Investire - Innovare

- Creatività
- Dinamismo
- Modernità

Investition - Innovation

- Kreativität
- Begeisterung
- Modernität



Satisfy - Build Customer Loyalty

- Proximity
- Flexibility
- Customer Support

Soddisfare - Fidelizzare

- Vicinanza
- Flessibilità
- Supporto Clienti

Zufriedenstellen - Kundenbindung

- Nähe
- Flexibilität
- Kundendienst



Maintain our Reputation

- Communication
- Conviviality
- Passion

Mantenere una forte notorietà

- Comunicazione
- Convivialità
- Passione

Pflege unseres Rufs

- Kommunikation
- Gastfreundlichkeit
- Leidenschaft

Food safety is our everyday concern.
La sicurezza alimentare è il nostro obiettivo quotidiano.
Wir kümmern uns jeden Tag um Lebensmittelsicherheit.



A method - Un metodo - Eine Methode



Implementation of a system to identify, evaluate and control significant hazards with regards to food safety.

Costituzione di un'organizzazione che identifica, valuta e controlla i pericoli significativi riguardanti la sicurezza degli alimenti.

Bereitstellung einer Organisation, die erhebliche Gefahren hinsichtlich der Lebensmittelsicherheit identifiziert, bewertet und kontrolliert.

Critical control points (CCP) / Operational prerequisite programmes (OPRPs)

Punti Critici di Controllo (CCP) / Programma prerequisite operativo (PrPO)

Kritische Punkte / Operative Präventivprogramme (OPRP)

Hazard analysis
Analisi dei pericoli
Gefahrenanalyse

Definition of acceptable limits

Definizione dei limiti accettabili

Definition der zulässigen Grenzwerte



Our Commitment : to guarantee the food safety of all our products

Il nostro impegno: garantire la sicurezza alimentare dei nostri prodotti

Garantierte Lebensmittelsicherheit bei all unseren Produkten

GUARANTEE OF TOTAL FOOD SAFETY

GARANZIA ALIMENTARE

GARANTIE DER VOLLKOMMENEN

LEBENSMITTELSICHERHEIT

TOTAL CONTROL OF MICROBIOLOGICAL HAZARDS

CONTROLLO DEI

RISCHI MICROBIOLOGICI

TOTALE KONTROLLE ÜBER

MIKROBIOLOGISCHE RISIKEN

TOTAL CONTROL OF PHYSICAL DANGERS

CONTROLLO

DEI PERICOLI FISICI

TOTALE KONTROLLE

ÜBER PHYSISCHE RISIKEN

TOTAL CONTROL OF CHEMICAL HAZARDS

CONTROLLO TOTALE

DEI RISCHI CHIMICI

TOTALE KONTROLLE

ÜBER CHEMISCHE RISIKEN

We are your committed partner from the land to your plate.

Siamo il vostro forte alleato "Dalla terra al piatto".

Wir sind Ihr engagierter Partner vom Acker bis auf Ihren Teller.

Each member of the team is totally dedicated to:

Ogni membro del **team si dedica totalmente:**

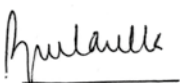
Jedes **Teammitglied** verschreibt sich mit vollem Einsatz:

- 1 **the food safety** of all the products we sell, with our top priority focusing on full **control** of any possible **contamination risks**, alla **sicurezza alimentare** di tutti i prodotti che vendiamo, avendo come massima priorità il pieno **controllo** dei possibili **rischi di contaminazione**, der **Lebensmittelsicherheit sämtlicher Produkte**, die wir verkaufen, wobei die höchste Priorität auf der umfassenden **Kontrolle** möglicher **Kontaminationsrisiken** liegt,
- 2 **total respect for the legislation** applicable in the markets where our products are sold and consumed, **al rispetto assoluto della normativa** vigente nei mercati dove i nostri prodotti vengono venduti e consumati, der **Einhaltung der in den Märkten geltenden Gesetzgebung**, in denen unsere Produkte verkauft und konsumiert werden,
- 3 **the strict control of all processes** set in place to minimize the number of products that do not meet our high standards, **al rigido controllo di tutti i processi** attuato per ridurre al minimo il numero di prodotti che non soddisfano i nostri standard elevati, der **strengen Kontrolle sämtlicher Prozesse**, die durchgeführt wird, um die Anzahl der Produkte zu minimieren, die nicht unseren hohen Standards entsprechen,
- 4 **constant investment in our equipment** leading to improved performance, that together with our spirit of **innovation** ensure we offer products that meet the expressed needs and high expectations of our clients, **al costante investimento nelle apparecchiature** che determina una migliorata performance la quale, insieme al nostro spirito di **innovazione**, garantisce che i prodotti da noi offerti soddisfino le esigenze espresse dei nostri clienti e le loro aspettative elevate, den **kontinuierlichen Investitionen in unsere Anlagen**, die Leistungsverbesserungen ermöglichen und die in Kombination mit unserem **Innovationsgeist** sicherstellen, dass wir nur Produkte anbieten, welche den Anforderungen und den hohen Erwartungen unserer Kunden gerecht werden,
- 5 **offering truly authentic products**, a fornire dei **prodotti veramente autentici**, dem Angebot an wahrhaft **authentischen Produkten**,
- 6 **total client satisfaction and customer loyalty**, alla **completa soddisfazione della clientela e la fidelizzazione**, der **absoluten Kundenzufriedenheit und Kundentreue**,
- 7 **maintaining the strong notoriety of the company, its workforce and its products**, **a conservare la solida notorietà dell'azienda**, il suo organico e i suoi prodotti. der **Aufrechterhaltung des hohen Bekanntheitsgrades des Unternehmens**, seiner Mitarbeiter und seiner Produkte.

Together we work to continuously improve our skills and know-how to better meet the expectations of our clients, anticipate their future needs, using a quality and food safety management system based on continuous improvement.

Insieme lavoriamo per migliorare costantemente le nostre competenze e il nostro know-how per soddisfare al meglio le aspettative dei nostri clienti e anticipare le loro esigenze future, utilizzando un Sistema di Gestione della Qualità (SGQ) fondato sul miglioramento continuo.

Gemeinsam arbeiten wir daran, unsere Fähigkeiten und unser Know-how laufend zu verbessern, um besser auf die Erwartungen unserer Kunden eingehen zu können und ihre zukünftigen Bedürfnisse vorherzusehen, indem wir ein Qualitätsmanagementsystem (QMS) basierend auf kontinuierlicher Verbesserung nutzen.



Rodolphe CASELLA
Managing Director
Direttore generale
Geschäftsführender Direktor



Éric GEORGET
Technical Services Manager
Direttore Settore Tecnico
Leiter Technische Abteilung



Guillaume STASIOLI
Marketing and Sales
Department Manager
Responsabile Settore
Marketing e Commerciale
Abteilungsleiter Marketing
& Vertrieb



Sonia FORCHERON
Supply Chain Department
Manager
Responsabile Settore Catena
di Approvvigionamento
Abteilungsleiter Supply Chain



Sindy SAGNARD
Information, Administration
and Finance Department
Manager
Responsabile Settore
Informazione, Amministrazione
e Finanza
Abteilungsleiter Information,
Verwaltung & Finanzen.



Food safety is our everyday concern.

La **sicurezza alimentare** è il nostro obiettivo quotidiano.
Wir kümmern uns jeden Tag um **Lebensmittelsicherheit**.

Fruit'IQF & Fruit'Elite IQF
Fruit'Déco

++++

Aspect • Aspetto • Aussehen

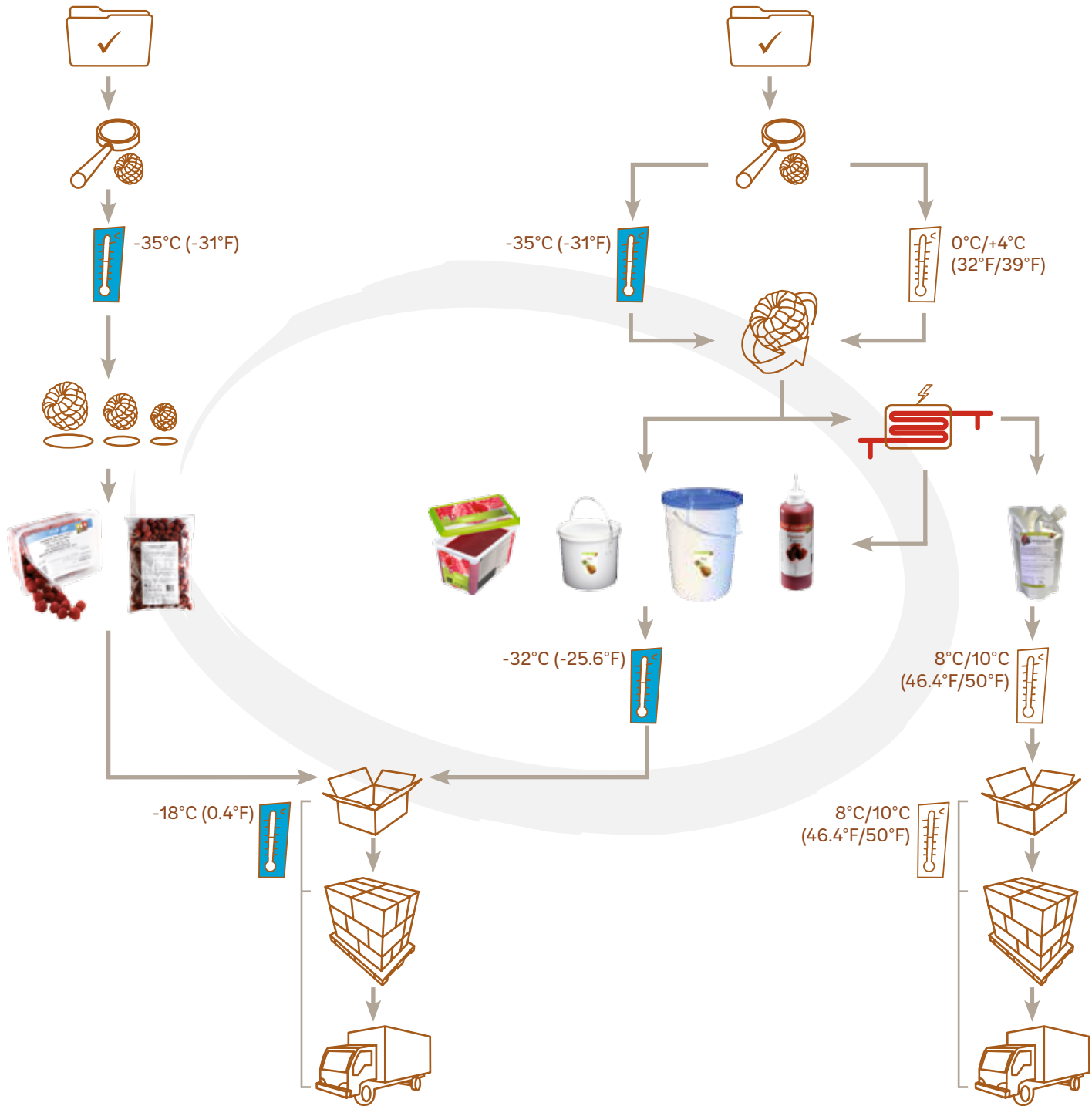
++

Taste • Sapore • Geschmack

Fruit'Purée, Fruit'Elite Purée
Fruit'Coulis & Fruit'Zest

++

++++



Technical specifications
Specifiche Tecniche
Technische Spezifikationen



Reception and control of the fruit
Ricezione e controllo della frutta
Empfang und Kontrolle der Frucht



-32°C (-25.6°F)
-18°C (0.4°F)
Deep freezing
Surgelazione
Tiefgefrieren



0°C/+4°C
(32°F/39°F)
8°C/10°C
(46.4°F/50°F)
Cold storage
Conservazione con il Freddo
Kühlagerung



Selection/Grading
Selezione e/o Calibrazione
Auswahl/Einstufung



Transformation
Trasformazione
Verarbeitung



Pasteurization
Pastorizzazione
Pasteurisierung



Outer packaging
Sovrimballaggio
Äußere Verpackung



Storage
Stoccaggio
Lagerung



Dispatch
Spedizione
Versand



Angelo Musa, « Meilleur Ouvrier de France »
and Executif Chef Plaza Athénée, Paris



Luc Armanet, Fruit Grower, (Drôme, France)



FRUITS ROUGES

Fruits rouges • Red fruits • Frutas rojas • Frutas vermelhas • Frutti rossi • Rote Früchte • レッドフルーツ
붉은 과일 • 紅色水果 • 紅色水果 • פירות קיץ אדומים • Летние ягоды • Κόκκινα φρούτα • فواكه حمراء



Julien Degraeve,
Pastry Chef Consultant



Alexandre Sévelinge, Fruit Grower, (Isère, France)



FRUITS DU VERGER

Fruits du verger • Orchard fruits • Frutas del huerto • Frutas do pomar • Frutti del frutetto • Baumobst • オーチャードフルーツ
과수원 과일 • 果園水果 • 果园水果 • פירות הפרדס • Садовые фрукты • Οπωροκηπευτικά φρούτα • فواكه البستان



FRUITS DU VERGER

	Apricot Albicocca - Aprikose	Bergeron	France Francia - Frankreich
	Fig from Provence Fico di Provenza - Feige aus der Provence	Violette de Solliès	France Francia - Frankreich
	Green apple « Granny Smith » Mela verde "Granny Smith" Grüner Apfel "Granny Smith"	Granny Smith	France Francia - Frankreich
	Green rhubarb Rabarbaro verde - Grüner Rhabarber	Goliath	Poland Polonia - Polen
	Kiwi Kiwi - Kiwi	Hayward	New Zealand Nuova Zelanda - Neuseeland
	Melon Melone - Melone	Charentais	France Francia - Frankreich
	Mint* Menta* - Pfefferminze*	Hosui	France Francia - Frankreich
	Mirabelle plum from Lorraine Prugna Mirabelle da Lorraine Mirabelle aus Lothringen	Mirabelle de Nancy	France Francia - Frankreich
	Pear Williams Pera Williams - Williamsbirne	Williams	France Francia - Frankreich Spain Spagna - Spanien
	Quince Mela cotogna - Quitte	Champion	France Francia - Frankreich
	Ruby peach Pesca di vigna - Rubinpfirsich	Sanguine	France Francia - Frankreich
	Sea buckthorn Olivello spinoso - Sanddorn	Leikora, Askona, Hergo	Germany Germania - Deutschland
	White peach Pesca bianca - Weißer Pfirsich	Springtime, Onyx, Patty, Sanguine	France Francia - Frankreich
	Yellow peach Pesca gialla - Gelber Pfirsich	Pavie	France Francia - Frankreich

Fruit'Purée									
FROZEN SURGELATO/TIEFGEFROREN						ASEPTIC ASETTICO/ASEPTISCH			
Classic Fruit'Classic			Classic Fruit'Classic			Classic Fruit'Classic			
	S	P		S	P		S	P	
2 x 1 kg			3 x 5 kg			5 x 1 kg			
11011003	10%	■	11710000	10%	■	17010000	10%	■	
11431003	10%	■	16630000	10%	■				
11381003	10%		11900000	10%		17170000	10%	■	
16251003	10%								
11191003	0%								
11231003	0%	■	11840000	0%	■				
11241003	0%	■							
11251003	0%	■							
11371003	0%	■	11890000	0%	■				
						17160000	10%	■	
11041003	10%	■							
16021003	10%	■	16500000	10%	■				
16321077	0%	■							
11331003	10%	■	11870000	10%	■				
						17150000	10%	■	
11341003	10%	■							

* Mint-flavoured preparation
* Preparazione aromatizzata alla menta
* Zubereitung auf Minjaromabasis

	Apricot Albicocca - Aprikose	Canino	Morocco Marocco - Marokko
	Damson Susina selvatica - Zwetschge	Stanley	Serbia Serbia - Serbien
	Fig from Provence Fico di Provenza - Feige aus Provence	Violette de Soliès	France Francia - Frankreich
	Green Apple « Granny Smith » Mela « Granny Smith » - Apfel « Granny Smith »	Granny Smith	Italy Italia - Italien
	Mirabelle plum from Lorraine Prugna Mirabelle da Lorraine - Mirabelle aus Lothringen	Mirabelle de Metz, Mirabelle de Nancy	France Francia - Frankreich
	Pear Williams Pera Williams - Williamsbirne	Williams	Italy Italia - Italien
	Peeled chestnut Castagna sbucciata - Geschälte Marone	Longale	Portugal Portogallo - Portugal
	Rhubarb (pieces) Rabarbaro - Rhabarber (Stücke)	Malinowi	Poland Polonia - Polen
	Yellow peach Pesca gialla - Gelber Pfirsich	Freestones	Italy Italia - Italien

Fruit'IQF			
FROZEN SURGELATO/TIEFGEFROREN			
Classic Fruit'Classic		Elite Fruit'Elite	
(C) Dice Cubetti - Würfel (M) Pieces Pezzi - Stücke (O) Halves Metà - Hälften			
10010000 (O)	5 x 1 kg		
10300000 (O)	5 x 1 kg		
		10460015	5 x 1 kg
10280000 (C)	5 x 1 kg		
		10700000 (O)	5 x 1 kg
10270000 (C)	5 x 1 kg		
10200000	5 x 1 kg		
10310000 (M)	5 x 1 kg		
10480000 (C)	5 x 1 kg		

S % of added sugar • % di zucchero aggiunto • % Zuckerzusatz
P Pasteurized • Pastorizzato • Pasteurisiert

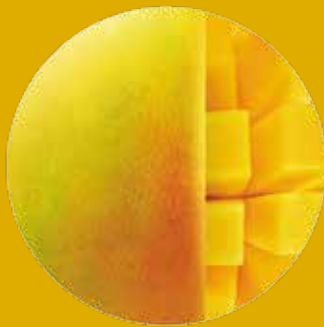
■ Finished product • Prodotto finito • Endprodukt

Product obtained from organic farming methods, certified with the ECOCERT FR-BIO-01 label
Prodotto ottenuto da agricoltura biologica, certificato da ECOCERT FR-BIO-01
Produkt aus ökologischem Anbau, zertifiziert mit dem ECOCERT FR-BIO-01 Label





Jacques Genin,
Chocolate and Confectionery Chef, Paris



FRUITS TROPICAUX

Fruits tropicaux • Tropical fruits • Frutas tropicales • Frutas tropicais • Frutti tropicali • Tropenfrüchte • トロピカルフルーツ
열대 과일 • 熱帶水果 • 熱帶水果 • פירות טרופיים • Тропические фрукты • Τροπικά φρούτα • فواكه استوائية

Artisan



FRUITS TROPICAUX

		Fruit'Purée											
		FROZEN SURGELATO/TIEFGEFROREN				ASEPTIC ASETTICO/ASEPTISCH							
		Classic Fruit'Classic		Classic Fruit'Classic		Classic Fruit'Classic							
			S	P		S	P						
		2 x 1 kg 2 x 500 g (1)			3 x 5 kg								
						S	P						
					5 x 1 kg								
	Banana Banana - Banane	Mussa cavendish	Ecuador	Equatore - Ecuador	11031003	0%		11730000	0%		17030000	10%	■
	Coconut Noce di cocco - Kokosnuss	Cocos nucifera	Indonésie	Indonesia - Indonesien	16581003	10%	■	16580000	10%	■			
	Exotic fruits Frutti esotici - Exotische Früchte	Mussa cavendish, Tiffany, Irinea, R22, Maguique, Grenadille jaune, Alphonso, Persian Lime	Ecuador, Spain, India, Mexico	Equatore, Spagna, India, Messico	11401003	0%					17200000	10%	■
	Banana, peach, passion fruit, mango, lime Banane, Pfirsich, Passionsfrucht, Mango, Limette												
	Ginger Zengero - Ingwer	Zingiber officinale	Madagascar	Madagascar - Madagaskar	16361003 (1)	0%							
	Jamun Jambul - Java-Pflaume	Syzygium cumini	India	India - Indien	16141003	0%							
	Lulo Lulo - Lulo	Colombian	Peru	Perù - Peru	16351003	0%	■						
	Lychee	Mauritus, Black leaf	Taiwan	Taiwan - Taiwan	11201003	0%	■	11820000	0%	■			
	Mango Mango - Mango	Alphonso			16001003	0%	■	16550100	0%	■			
		Alphonso, Késar	India	India - Indien				16550200	0%	■			
		Alphonso						11830077	0%	■			
		Késar, Totapuri									17120000	10%	■
	Passion fruit Frutto della passione - Passionsfrucht	Grenadille jaune	Ecuador, Peru	Equatore, Perù Ecuador, Peru	11321003	0%	■	11860000	0%	■			
			Peru	Perù - Peru				11860177	0%	■			
			Ecuador	Equatore - Ecuador							17140000	10%	■
	Pineapple Ananas - Ananas	MD2	Costa Rica	Costa Rica - Costa Rica	11021003	0%	■	11720000	0%	■	17020000	10%	■
	Pink guava Guaiava rosa - Rosa Guave	Rose	Vietnam	Vietnam - Vietnam	11161003	0%	■						
	Prickly Pear Fico d'India - Kaktusfeige	Tuna Purpur	Mexico	Messico - Mexiko	16281003	0%	■						
	Soursop Graviola - Guanabana (Stachelannone)	Annona muricata	Vietnam	Vietnam - Vietnam	11411003	0%	■						

		Fruit'IQF			
		FROZEN SURGELATO/TIEFGEFROREN			
		Classic Fruit'Classic		Elite Fruit'Elite	
		(C) Dice Cubetti - Würfel		(T) Slice Fette - Geschnitten	
	Mango Mango - Mango	Totapuri	India India - Indien	10350000 (C)	5 x 1 kg
		Kent	Ivory Coast Costa d'Avorio - Elfenbeinküste		10190000 (T)
	Pineapple Ananas - Ananas	Queen	Taiwan Taiwan - Taiwan	10770000 (C)	5 x 1 kg

S % of added sugar • % di zucchero aggiunto • % Zuckerzusatz
P Pasteurized • Pastorizzato • Pasteurisiert

■ Finished product • Prodotto finito • Endprodukt

Product obtained from organic farming methods, certified with the ECOCERT FR-BIO-01 label
Prodotto ottenuto da agricoltura biologica, certificato da ECOCERT FR-BIO-01
Produkt aus ökologischem Anbau, zertifiziert mit dem ECOCERT FR-BIO-01 Label



Edward Cristaudo,
Chef, W Restaurant (Ardèche, France)



AGRUMES

Agrumes • Citrus fruits • Cítricos • Citrinos • Agrumi • Zitrusfrüchte • 柑橘系フルーツ
감귤류 • 柑橘類水果 • 柑橘屬水果 • פירות הדר • Цитрусовые • Εσπεριδοειδή • حمضيات

Artisan



AGRUMES

Fruit' Purée									
FROZEN SURGELATO/TIEFGEFROREN					ASEPTIC ASETTICO/AEPTISCH				
Classic Fruit'Classic			Classic Fruit'Classic			Classic Fruit'Classic			
S	P		S	P		S	P		
	Bergamot Bergamotto - Bergamotte	Fantastico, Femminello, Castagnaro	Italy Italia - Italien	16391003	0%				
	Blood orange Arancia sanguinella - Blutorange	Tarocco, Moro, Sanguinello	Italy Italia - Italien	11291003	0%	11930000	0%		
	Calamansi Calamondino - Calamondinorange	Zamboanga	Philippines Filippine - Philippinen	16261003	0%				
	Grapefruit Pompeño - Grapefruit	Soft pink	Italy Italia - Italien	11301003	0%				
	Kumquat Kumquat - Kumquat	Fortunella margarita	Spain Spagna - Spanien	16371003	0%				
	Lemon Limone - Zitrone Crushed Triturato - Zerstoßen	Primafori, Verna	Spain Spagna - Spanien	11071003	0%	11750000	0%	17050000	10%
				11081003	0%				
	Lime Lime - Limette	Persian Lime	Mexico Messico - Mexiko	11091003	0%	11760000	0%		
	Mandarin Mandarino - Mandarine	Avana, Tardivo ciaculi	Italy Italia - Italien	11211003	0%	11850000	0%	17110000	10%
	Orange Arancia - Orange	Valencia	Italy Italia - Italien	11281003	0%				
	Sudachi Sudachi - Sudachi	Citrus sudachi	Japan Giappone - Japan	16151003	0%				
	Yuzu Yuzu - Yuzu	Citrus Junos	Japan Giappone - Japan	16271003	0%				

Fruit'Zest	
FROZEN SURGELATO/TIEFGEFROREN	
Elite Fruit'Elite	

	Kaffir lime (semolina) Limone combawa (semolino) Kaffernlimette (semolina)	Citrus hystrix	Madagascar Madagascar - Madagaskar	19500003
	Lemon (semolina) Limone (semolino) Zitrone (semolina)	Primafori, Verna	Spain Spagna - Spanien	19480003
	Lime (vermicelli) Lime (vermicelli) Limette (vermicelli)	Lime mexicaine	Madagascar Madagascar - Madagaskar	19472003 (1)
	Orange (semolina) Arancia (semolino) Orange (semolina)	Navel grap, Salustiana, Valencia late	Spain Spagna - Spanien	19490003

S % of added sugar • % di zucchero aggiunto • % Zuckerzusatz
 P Pasteurized • Pastorizzato • Pasteurisiert
 ■ Finished product • Prodotto finito • Endprodukt



Luc debove, « Meilleur Ouvrier de France » and Pastry Chef



CRÉATIONS

Les créations • Our creations • Las creaciones • As Criações • Le creazioni • Unsere Kreationen • キャップフリーユ独自の新しい味
독창적 신제품 • 我們的創意產品 • 我们的创新品种 • היצירות שלנו • Наши творения • Νέα προϊόντα • ابتكاراتنا

"Vintage" Puree

The purest expression of Capfruit's philosophy.

Specific varieties grown in specific areas

The guiding principal behind the development of this range is the ever more rigorous selection of specific fruit varieties grown on specific soils. In the same way as wine growers choose their grape varieties, we choose specific varieties of fruit, we obtain a limited quantity of the fruit from very small areas.

Specific cultivation methods

To reinforce the organoleptic qualities of these fruits, we work closely with the fruit farmers regarding the cultivation methods used. Consequently, fruit trees undergo very hard pruning to ensure the quality of the remaining fruits. Our technical specifications are just as rigorous, limiting the use of pesticides.

Products in our "Vintage" - Grands Crus - range may not always be available from year to year precisely because of these specifications, so much more demanding than for our other fruit purées.

Purea "Grands Crus"

La filosofia Capfruit nella sua versione assoluta.

Le varietà ed i territori

Il vettore di sviluppo di questa gamma si basa su una selezione ancora più rigorosa di particolari varietà di frutta coltivata su territori specifici. Nella stessa maniera in cui i viticoltori scelgono le varietà di uva, noi selezioniamo annualmente determinate varietà di frutti, di cui otteniamo una quantità ridotta in territori delimitati.

Regole di coltivazione

Per rafforzare le caratteristiche organolettiche di questi frutti, collaboriamo strettamente con i frutticoltori sui metodi di coltivazione impiegati. Gli alberi subiscono una potatura rigorosa e l'eliminazione di molti frutti. I trattamenti vengono calendarizzati al fine di controllare l'utilizzo dei pesticidi.

I prodotti della gamma "Grands Crus" non sono sempre disponibili da un anno all'altro proprio a causa di queste metodiche di coltura assai più rigide che per le nostre altre puree di frutta.

"Grands Crus" Fruchtpüree

Der reinste Ausdruck der Capfruit-Philosophie.

Spezielle Sorten werden in speziellen Gebieten gezüchtet

Dieses Sortiment ist das Ergebnis einer immer strenger werdenden Auswahl spezieller Fruchtsorten, die in bestimmten Gebieten gezüchtet werden. Ebenso wie Weinbauern ihre Traubensorten wählen, wählen wir bestimmte Fruchtsorten, beschaffen eine kleine Menge der Frucht aus einer sehr eingegrenzten Region.

Besondere Anbaumethoden

Um die organoleptischen Qualitäten dieser Früchte zu verstärken, arbeiten wir eng mit Obstbauern hinsichtlich ihrer Anbaumethode zusammen. Daher werden die Obstbäume intensiv zurückgeschnitten, um die Qualität der Früchte zu sichern. Unsere technischen Spezifikationen schränken die Verwendung von Dünger und Pestiziden ein.

Aufgrund dieser Bedingungen, die strenger sind als für unsere anderen Fruchtpürees, sind Produkte aus unserem Sortiment "Grands Crus" nicht jedes Jahr lieferbar.



"Grands Crus"		
FROZEN SURGELATO/TIEFGEFROREN		
Élite Fruit'Elite		
	S	P
2 x 1 kg		

	Coconut from the Ivory Coast Noce di Cocco della Costa d'Avorio Kokosnuss von der Elfenbeinküste	Grand Ouest Africain	Ivory Coast Costa d'Avorio Elfenbeinküste	11101003	10%	■
	Raspberry Mecker from Massif central, France Lampone Mecker del Massiccio centrale, Francia Meeker Himbeere aus dem Zentralmassiv, Frankreich	Mecker	France Francia Frankreich	16191003	10%	
	Yellow Passion Fruit Passiflora Edulis from the Ivory Coast Frutta della passione Passiflora Edulis gialla di Costa d'Avorio Gelbe Passiflora Edulis-Passionsfrucht von der Elfenbeinküste	Grenadille jaune	Ivory Coast Costa d'Avorio Elfenbeinküste	16201003	0%	■

S % of added sugar • % di zucchero aggiunto • % Zuckerzusatz
P Pasteurized • Pastorizzato • Pasteurisiert
■ Finished product • Prodotto finito • Endprodukt

Fruit'Elite "Seasonal Flavours" Puree

Blending : a highly-skilled craft.

To offer homogenous products throughout the year, we bring together different varieties of fruit to create our purées. In the « Seasonal Flavours » range, we have taken the art of blending a step further, introducing new textures and original flavours by the blending of fruits with other types of ingredients such as spices. To achieve the subtle balance for the palate that we require from these recipes is a delicate art and one in which we are master craftsmen.

Fruit'Elite Pürea "Sapori di Stagione"

La miscelazione: un mestiere specifico.

Per offrire dei prodotti omogenei durante tutto l'anno, creiamo le nostre puree mescolando diverse varietà di frutta. Con la gamma "Sapori di Stagione" abbiamo superato noi stessi, scoprendo nuove consistenze e sapori originali miscelando i frutti con altri ingredienti, soprattutto con le spezie. Il sottile equilibrio delle ricette è una tappa delicata nella quale ormai abbiamo acquisito una rinomata esperienza.

Fruit'Elite Püree im Sortiment "Geschmack der Jahreszeit"

Die Mischung: eine raffinierte Kunst.

Um das ganze Jahr einheitliche Produkte anbieten zu können, vermischen wir verschiedene Fruchtsorten, um unsere Fruchtpurees zu kreieren. Im Sortiment «Geschmack der Jahreszeit» haben wir die Kunst des Mischens auf die Spitze getrieben und stellen neue Konsistenzen und originelle Geschmacksrichtungen vor, indem wir Früchte mit anderen Inhaltsstoffen wie Gewürzen mischen. Das perfekte Gleichgewicht für den Gaumen zu erreichen ist eine hohe Kunst, in der wir anerkannte Experten sind.



CRÉATIONS

"Saveurs de Saison"

FROZEN
SURGELATO/TIEFGEFROREN

Élite Fruit'Elite



2 x 1 kg

S

P

	Abriconilla Fleur de Sel (apricot, vanilla, sea salt) albicocca, vaniglia, fior di sale - Aprikose, Vanille, Meersalz	Bergeron	France France Frankreich	16411003	10%	■
	Apple baked with caramel and cinnamon Mela cotta con caramello e cannella - Gebackener Apfel mit Karamell und Zimt	Reinette grise du Canada	France France Frankreich	16101003	22%	■
	Banalime Ginger - (banana, lime, ginger) banana, lime, zenzero - Banane, Limette, Ingwer	Mussa cavendish, Zingiber officinale, Persian Lime	Ecuador, Mexico, Madagascar Ecuatore, Messico, Madagascar Ecuador, Mexiko, Madagaskar	16441003	0%	
	Bergamangado - (avocado, mango Alphonso, bergamot) avocado, mango, bergamotto - Abacate, manga, bergamota	Hass, Alphonso, Fantastico, Femminello, Castagnaro, Primafori, Verna	Mexico, India, Italy, Spain Messico, India, Italia, Spagna Mexiko, Indien, Italien, Spanien	16481003	0%	
	Berriollette - (raspberry, blueberry, violet) lampone, Mirtillo, violetta - Himbeeren, Heidelbeeren, Veilchenaroma	Héritage, sauvage Welvatico - Wild	Chile, Serbia Cile, Serbia Chile, Serbien	16311003	10%	
	Cherrymome - (red sour cherry, green cardamom) amarena, cardamomo verde - Sauerkirsche, grüner Kardamom	Oblacinska	Serbia Serbia Serbien	16331003	10%	
	Coranaba - (pineapple, soursop, cinnamon basil) ananas, graviola, basilico cannella - Ananas, Korossol, Zimtbasilikum	MD2, Annona muricata	Costa Rica, Veitnam Costa Rica, Vietnam Costa Rica, Vietnam	16491003	0%	
	Exotic Ginger - (mango, passion fruit, ginger) mango, frutta della passione, zenzero - Mango, Passionsfrucht, Ingwer	Alphonso, Grenadille jaune, Zingiber officinale	India, Ecuador, Madagascar India, Ecuatore, Madagascar Indien, Ecuador, Madagaskar	16242003	0%	■
	Lychee and raspberry with rose litchi e lampone alla rosa - Litschi und Himbeere mit Rosen	Mauritus, Héritage, Blackdown	Taiwan, Chile, France Taiwan, Cile, Francia Taiwan, Chile, Frankreich	16231003	10%	
	Red Fennel - (strawberry, fennel) fragola, finocchio - Erdbeere, Fenchel	Senga, Solaris	Poland, France Polonia, Francia Polen, Frankreich	16341003	10%	

S % of added sugar • % di zucchero aggiunto • % Zuckerzusatz

P Pasteurized • Pastorizzato • Pasteurisiert

■ Finished product • Prodotto finito • Endprodukt

* Slight variations in sugar content may occur between batches • Dati indicativi che possono variare in funzione dei lotti • Richtwert, der je nach Charge abweichen kann



Fruit'Elite "Nut" Puree

A manufacturing process developed by us for the coconut.

All our nuts come from farms, specially chosen for the quality of their produce. The nuts are first shelled, then steam blanched before being pressed. This process ensures that the quality of the fruit remains intact, particularly its nutritional characteristics.

As the taste of the hazelnut is not very strong, we lightly roast our hazelnuts before processing.

The creaminess of the natural puree we obtain means that it can be used in a thousand and one ways (pâtisserie, ice creams, sweets, ganache creams, sauces and stuffings).

Fruit'Elite Parea di "Frutti Secchi"

Un processo produttivo generato dal savoir-faire sviluppato per la noce di cocco.

Dopo aver selezionato i frutti in un territorio specifico, li abbiamo sgusciati e sbiancati al vapore, poi pressati. Questo processo garantisce l'integrità della qualità, e in particolare delle caratteristiche nutrizionali.

Poiché la nocciola non ha un sapore abbastanza deciso, l'abbiamo leggermente tostata prima della lavorazione.

La cremosità della purea naturale così ottenuta permette di utilizzare il prodotto in svariate maniere (pasticceria, gelati, caramelle, ganache, salse e farciture).

Fruit'Elite "Nusspüree"

Ein Herstellungsverfahren, das für die Kokosnuss entwickelt wurde.

Nach der Fruchtauslese in speziellen Gebieten werden die Nüsse geschält und unter Dampf blanchiert bevor sie gepresst werden. Dieses besondere Verfahren sichert unter anderem die Erhaltung der Qualität der Früchte, insbesondere ihren Nährstoffwert.

Da der Haselnussgeschmack nicht sehr intensiv ist, rösten wir unsere Haselnüsse vor der Verarbeitung leicht an.


Die Cremigkeit des natürlichen Pürees ermöglicht die Verwendung in den unterschiedlichsten Bereichen (Pâtisserie, Eiscreme, Pralinen, Ganache, Saucen und Füllungen).

Artisan



CRÉATIONS

"Fruits Secs"		
FROZEN SURGELATO/TIEFGEFROREN		
Élite Fruit'Elite		
	S	P
2 x 1 kg		

	Raw almond Mandorla cruda Rohe Mandel	Non pareil, Carmel, Butte, Padre, Fritz, Independance	USA (California) USA (California) USA (Kalifornien)	11511003	0%	
	Raw green pistachio Pistacchio verde crudo Rohe grüne Pistazie	Hortarella	USA (California), Italy (Sicily) USA (California), Italia (Sicilia) USA (Kalifornien), Italien (Sizilien)	16131003	0%	
	Roasted hazelnut Nocciola tostata Geröstete Haselnuss	Kerman, Napoletana	Italy Italia Italien	16121003	0%	

S % of added sugar • % di zucchero aggiunto • % Zuckerzusatz
P Pasteurized • Pastorizzato • Pasteurisiert
■ Finished product • Prodotto finito • Endprodukt

Élite



Fruit'Déco Frozen fruit for decoration

A selection of fruits to put the finishing touch to your creations.

Bringing to the fore your technical skill and creativity while delighting the eye of your guests is an integral part of your dream and the gastronomic voyage. Fruit'Déco is a range of tiny fruits that have been specially selected with our fruit farmers in France, Chili, Ecuador, Colombia and Spain to meet all your requirements in terms of decoration.

Fruit'Déco Frutti surgelati per la decorazione

Una selezione di frutti per dare il tocco finale alle vostre creazioni.

Valorizzare l'abilità tecnica e la creatività deliziando lo sguardo degli ospiti è parte integrante del vostro sogno e del viaggio gastronomico. Fruit'Déco è una gamma di piccoli frutti per la decorazione che abbiamo selezionato con i nostri frutticoltori in Francia, Cile, Ecuador, in Colombia e in Spagna per rispondere alle vostre esigenze.

Fruit'Déco Tiefgekühlte Früchte für dekorationszwecke

Eine Auswahl an Früchten für den letzten Schliff Ihrer Kreationen.

Ihre technischen Kenntnisse, Ihre Kreativität in den Vordergrund zu stellen und die Augen Ihrer Gäste zu erfreuen gehört zu unserem Traum und zur gastronomischen Reise. Fruit'Déco ist ein Sortiment kleiner Dekorfrüchte, die zusammen mit unseren Obstbauern in Frankreich, Chile, Ecuador, Kolumbien und Spanien ausgesucht wurden, um all Ihre Anforderungen an Dekoration zu erfüllen.

Artisan



Fruit'Déco
FROZEN
SURGELATO/TIEFGEFROREN

Élite **Fruit'Elite**

5 Trays
Vaschette - Schalen
2 x 1 kg (1)

Fruit'Déco			
	Assortment: Cherry apple, kumquat, red redcurrant with cluster, red raspberry with stem, cape gooseberry Assortimento: Mela rossa (mignon), kumquat, ribes rosso in grappolo, lampone rosso con calice, fisalide Mischung: Roter Baby-Apfel, Kumquat, Johannisbeertraube, rote Himbeere mit Kelch, Physalis		Colombia, France, Spain Colombia, Francia, Spagna Kolumbien, Frankreich, Spanien
	Cape gooseberry Fisalide - Physalis	Péruviana	Colombia Colombia - Kolumbien
	Cherry apple Mela rossa (mignon) - Roter Baby-Apfel	Baugene	France Francia - Frankreich
	Redcurrant Ribes - Rote Johannisbeere	Jonkeer Van tets	France Francia - Frankreich
	Passion fruit (seeds) Semi di frutto della passione - Passionsfruchtsamen	Grenadille jaune	Ecuador Equatore - Ecuador
	Raspberry Lampone - Himbeere	Mecker	France Francia - Frankreich
			20360200
			20363000
			20365000
			20367500
			20380000 (1)
			20364000

Classic



Fruit'Coulis Frozen fruit coulis

« Our Coulis "Extra", rich in fruit ».

Our "Extra" coulis are purées with a high sugar content which are then pasteurized (to limit bacterial development).

Fruit'Coulis Coulis di frutta surgelato

"La nostra Coulis "Extra", ricca di frutta".

I nostri coulis "Extra" sono delle puree con un tasso di zucchero più elevato e pastorizzate (per rallentare lo sviluppo dei batteri).

Fruit'Coulis Tiefgekühlte frucht-coulis





« Unsere Coulis "Extra" mit hohem Fruchtanteil ».

Unsere "Extra" Coulis sind Pürees mit einem höheren Zuckergehalt, die um Bakterienentwicklung zu vermeiden pasteurisiert werden.

Artisan



Fruit'Coulis		
FROZEN SURGELATO/TIEFGEFROREN		
Classic Fruit'Classic		
	S	P
12 x 250 g		

Fruit'Coulis						
	Apricot Albicocca - Aprikose	Bergeron	France Francia Frankreich	12545000	18%	■
	Exotic fruit Frutti esotici - Esotische Früchte Banana, peach, passion fruit, mango, lime Banana, pesca, frutto della passione, mango, limone verde Banane, Pfirsich, Passionsfrucht, Mango, Limette	Mussa cavendish, Tiffany, Irinea, R22, Maguique, Grenadille jaune, Alphonso, Persian Lime	Ecuador, Spain, India, Mexico Equatore, Spagna, India, Messico Ecuador, Spanien, Indien, Mexiko	12515000	16%	■
	Raspberry Lampone - Himbeere	Héritage, Tiffany, Irinea, R22, Maguique	Chile, Spain Cile, Spagna Chile, Spanien	12525000	20%	■
	Red fruits Frutti rossi - Waldfrucht Strawberry, raspberry, blueberry, red sour cherry, blackberry Fragola, lampone, mirtillo, amarena, mora Erdbeere, Himbeere, Heidelbeere, Sauerkirsche, Heidelbeere	Senga, Tiffany, Irinea, R22, Maguique, Héritage, Oblacinska, sauvage, Welvatico - Wild sauvage, Welvatico - Wild Mara	Poland, Spain, Chile, Serbia, Portugal Polonia, Spagna, Cile, Serbia, Portogallo Polen, Spanien, Chile, Serbien, Portugal	12535000	17%	■

S % of added sugar • % di zucchero aggiunto • % Zuckerzusatz
P Pasteurized • Pastorizzato • Pasteurisiert
■ Finished product • Prodotto finito • Endprodukt

<p>1 kg tubs Vaschetta da 1 kg 1 kg Behälter</p> 	<ul style="list-style-type: none"> - Low, compact rectangular form making it easy to hold and easy to store. - Peel-off film for perfect hygiene and product conservation. - Once packaged, the purée is frozen on the side to create a vacuum of air, which ensures that the cold chain is maintained. - Polypropylene pot adapted for deep freezing of food: <ul style="list-style-type: none"> • microwave safe - resistant to shocks; • translucent so the product is visible; • reusable by the client. - Moulded lid in the same material as the pot: <ul style="list-style-type: none"> • highly resistant and resealable for the best possible conservation of the product; • designed to be stable when stacked. - IML labeling: molded into the pot for greater readability. <ul style="list-style-type: none"> - Forma rettangolare bassa e compatta, salvaspazio, che offre una buona presa. - Pellicola di plastica asportabile per un'igiene e una conservazione perfetta. - Una volta confezionata, la purea viene surgelata sul lato per creare un vuoto d'aria che garantisce il rispetto della catena del freddo. - Vaschetta freezer in polipropilene per uso alimentare: <ul style="list-style-type: none"> • resistente al microonde e agli urti; • traslucido, il prodotto è visibile; • riutilizzabile dal cliente. - Coperchio realizzato con lo stesso materiale della vaschetta: <ul style="list-style-type: none"> • resistente e richiudibile per una migliore conservazione del prodotto; • profilo concavo per un impilaggio stabile. - Etichetta IML: foggata nel vasetto per una migliore leggibilità. <ul style="list-style-type: none"> - Flache, kompakte rechteckige Form, die es leicht macht das Produkt zu handhaben und platzsparend zu lagern. - Abziehfolie für perfekte Hygiene und Schutz des Produktes. - Nach dem Verpacken wird das Püree auf der Seite liegend eingefroren, um ein Vakuum herzustellen, wodurch gewährleistet ist, dass die Kühlkette aufrecht erhalten bleibt. - Behälter aus Polypropylen, der für das Tiefgefrieren von Speisen geeignet ist: <ul style="list-style-type: none"> • mikrowellengeeignet, stoßfest; • transparent, sodass das Produkt sichtbar ist; • kann vom Kunden wieder verwendet werden. - Geformter Deckel im gleichen Material wie der Behälter: <ul style="list-style-type: none"> • sehr widerstandsfähig und wiederverschließbar für eine bestmögliche Produktlagerung; • stabil bei Stapelung. - IML-Etikettiertechnik: In-Mould-Labeling der Verpackung für bessere Lesbarkeit.
<p>1 kg aseptic pouch Sacchetto aseptico 1 kg 1 kg sterile Beutel</p> 	<ul style="list-style-type: none"> - Soft, stable pouch: practical and easy to empty completely. - Reclosable measuring cap: easy to open and easy to use for clean, hygienic storage. - Reduced packaging waste. <ul style="list-style-type: none"> - Sacchetto morbido e stabile: pratico, facile da vuotare. - Tappo dosatore richiudibile: facilità di apertura e uso, conservazione pulita e igienica. - Volume di scarto ridotto. <ul style="list-style-type: none"> - Weiche, stabile Beutel: Praktisch und einfach zu leeren. - Wiederverschließbarer Ausgießer: leicht zu öffnen und gut für eine saubere, hygienische Lagerung - Weniger Verpackungsmüll.
<p>250 g Squeeze bottle Flaconi 250 g 250 g Drückflasche</p> 	<ul style="list-style-type: none"> - Soft squeeze bottle making it very easy to use. - Resealable spout, for precision application when decorating your desserts. <ul style="list-style-type: none"> - Flacone morbido per un facile utilizzo. - Beccuccio richiudibile per realizzare le decorazioni con la massima precisione. <ul style="list-style-type: none"> - Flexible Drückflasche, leicht zu verwenden. - Dosierverschluss für präzise Anwendung bei der Dekoration Ihrer Desserts.

	FROZEN/SURGELATO/TIEFGEFROREN			ASEPTIC ASETTICO/ASEPTISCH
	Fruit'Purée & Fruit'Elite Purée (Fruits Secs, Grands Crus, Saveurs de Saison)	Fruit'Coulis	Fruit'IQF Fruit'Déco - Fruit'Zest	Fruit'Purée
Storage Conservazione Lagerung	- 18°C (0°F) 24 months 24 mesi - 24 Monate	- 18°C (0°F) 36 months 36 mesi - 36 Monate	- 18°C (0°F) 24 months 24 mesi - 24 Monate	0°C (32°F) / + 18°C (64°F) 14 months 14 mesi - 14 Monate
Defrosting Metodi di scongelamento Auftauen	Recommended: between 0°C and +4°C (32°F-39,2°F) for about 24 h and 48/72 h (5 & 20kg). Raccomandato: tra 0°C e +4°C per circa 24 h e 48/72 h (5 e 20 kg). Empfohlen: im Kühlschrank bei einer Temperatur zwischen 0°C und +4°C für etwa 24 Stunden und 48/72 Stunden (5 & 20 kg) auftauen lassen. Possible: in warm water or in the microwave (defrost programme). Possibili: in acqua tiepida o nel forno a microonde (programma scongelamento). Möglichkeit: im warmen Wasser oder in der Mikrowelle (Abtauprogramm).		Direct using: no required defrosting Utilizzo immediato: scongelamento non necessario Direkt Verwendung: Kein Auftauen nötig	
Storage after defrosting / opening Modalità di conservazione dopo lo scongelamento / l'apertura Lagerung nach Auftauen / Öffnung	Between 0°C (32°F) and 4°C (39°F) for a maximum of 48h except for coconut, melon: 24h maximum. Nut purees: 1 month. Do not refreeze. Tra 0°C e +4°C per massimo 48 h, eccetto noce di cocco, melone: 24 h massimo - puree di frutta secca: 1 mese. Non ricongelare. Zwischen 0°C und +4°C für maximal 48 Stunden, ausgenommen Kokosnuss, Melone: 24 Stunden; Nusspurees: 1 Monat. Nicht wieder einfrieren.	Between 0°C (32°F) and 4°C (39°F), maximum 5 days. Tra 0°C e 4°C, massimo 5 giorni. Zwischen 0°C und 4°C, maximal 5 Tage.		Between 0°C (32°F) and 4°C (39°F), maximum 8 days. Tra 0°C e 4°C, massimo 8 giorni. Zwischen 0°C und 4°C, maximal 8 Tage.
Using Utilizzo Verwenden			Use immediately Utilizzo immediato Ab sofort gebrauchen	Shake before use Agitare prima dell'uso Vor Gebrauch schütteln



Fraîcheur d'Asie



CAPFRUIT'S MOBILE APP
APP MOBILE CAPFRUIT - CAPFRUIT MOBILE APP

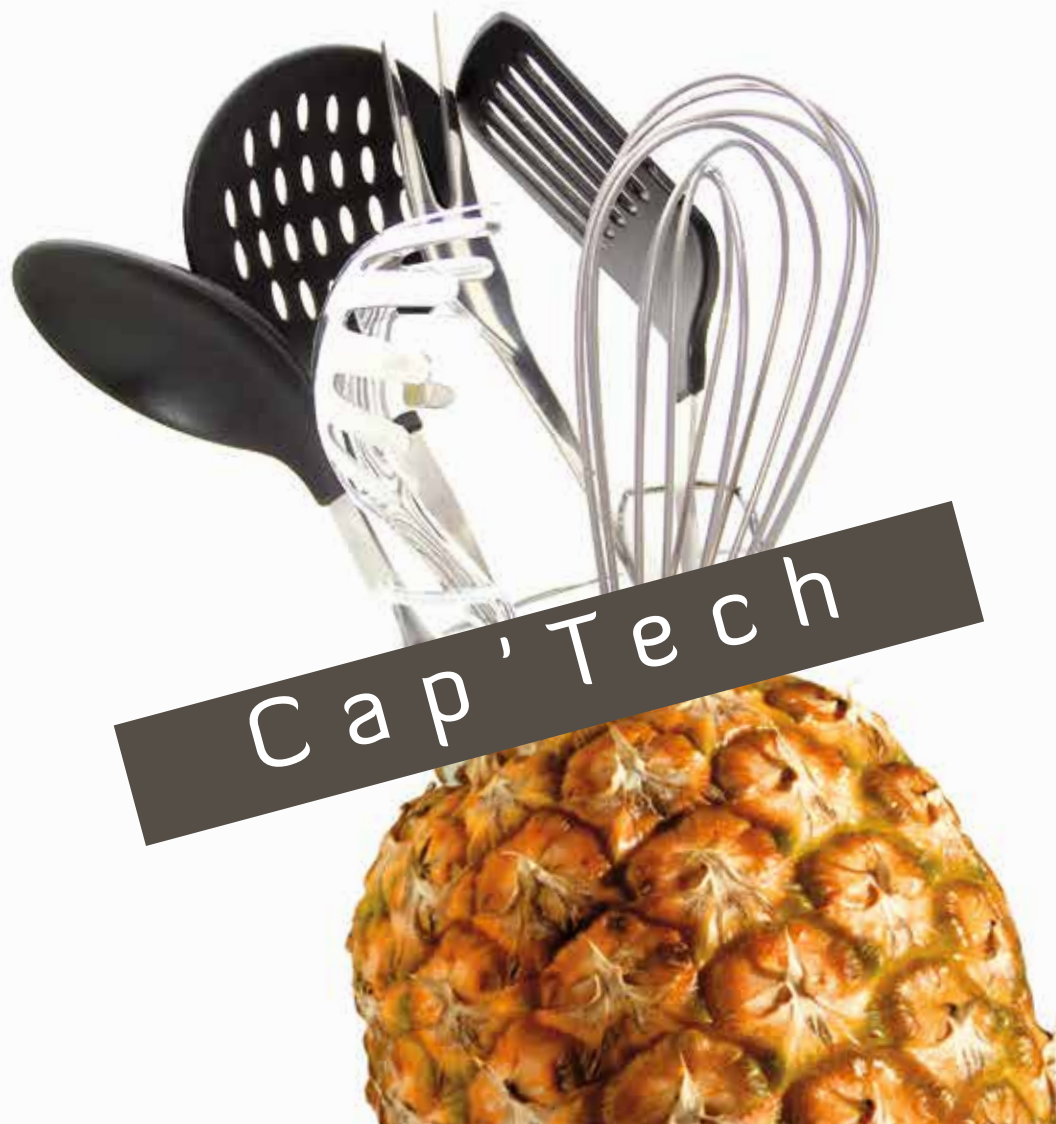
Scan me to discover the recipe
Scannerizzami e scopri l'intera ricetta
Scanne mich und entdecke die Rezeptdetails



Recipe tables were created by Chef David DUCAMP
Values given by way of indication

Le tavole delle ricette sono state realizzate dallo Chef David DUCAMP
Valori di riferimento indicativi

Die Rezeptverzeichnisse wurden von Küchenchef David DUCAMP entwickelt
Die angegebenen Werte dienen nur der Information.



Find all our videos on www.capfruit.com

Trovate tutti i nostri video su www.capfruit.com - Sie finden unsere Videos unter www.capfruit.com



Scan

Informations techniques • Technical specifications • Informaciones técnicas • Informações técnicas •
Informazioni tecniche • Technische Informationen • 製品情報 • 제품정보 • 技術規格 • 技术规格 • מידע טכני •
Τεχνικές Προδιαγραφές • τεχνικές προδιαγραφές • المواصفات الفنية

Sorbets

Ice creams



Sorbets											Ice creams			
50% fruit					70% fruit									
Base					Base						Base			
Water	3 000 g				Eau · Water	700 g				Milk	220 g			
Coarse sugar (1)	1 650 g				Granulated sugar (1)	1 850 g				Sugar	265 g			
80°B confectioner's glucose syrup					80°B confectioner's glucose syrup					Egg yolks	235 g			
Invert sugar	1 850 g				Invert sugar	1 850 g				Invert sugar	110 g			
Stabilizer	500 g				Stabilizer	500 g				Stabilizer	7 g			
Coarse sugar (2)	200 g				Coarse sugar (2)	300 g				Sugar	65 g			
										Cream 35%	220 g			
Method (prepare a syrup brix 51,71): Bring the water, the granulated sugar (1), the glucose and the invert sugar to the boil. In a separate bowl, mix the stabilizer and the granulated sugar (2) and add this to the first mixture. Bring again to the boil.					Method (prepare a syrup brix 75,76): Bring the water, the granulated sugar (1), the glucose and the invert sugar to the boil. In a separate bowl, mix the stabilizer and the granulated sugar (2) and add this to the first mixture. Bring again to the boil.						Bring the milk to the boil. Beat the sugar, egg yolks and invert sugar. Pour in part of the hot milk and mix. Add the rest of the milk, stabilizer and sugar. Cook at 85°C/185°F. Add the cream.			
Mix the ingredients listed below and churn.					Mix the ingredients listed below and churn.						Mix the ingredients listed below and churn. Watchpoint: let the mixture rest for between 12 - 24 h at 4°C/39°F.			
(g)	% Sugar %Zucchero % Zucker	Brix	Fruit/Purée	Base Base Basis	Water Acqua Wasser	Brix	Fruit/Purée	Base Base Basis	Water Acqua Wasser	Brix	Fruit/Purée	Base Base Basis	Milk Latte Milch	Sugar Zucchero Zucker

RED FRUITS • FRUTTI ROSSI • ROTE FRÜCHTE

	Blackberry · Mora · Brombeere	10%	21,5	1 000	745	255	30,0	1 000	282	147	30,0	1 000	1 630	480	120
	Blackcurrant · Ribes nero · Schwarze Johannisbeere	10%	24,0	1 000*	1 240	620	31,0	1 000	330	100	31,0	1 000	3 250	1 710	490
	Blackcurrant · Ribes nero · Schwarze Johannisbeere Noir de Bourgogne	10%	24,5	1 000*	1 239	618	31,0	1 000	330	100	31,0	1 000	3 250	1 710	490
	Blueberry · Mirtillo · Heidelbeere	10%	18,0	1 000	812	188	30,0	1 000	328	100	30,0	1 000	1 630	445	155
	Raspberry · Lampona · Himbeere	0%	11,0	1 000	966	14	31,0	1 000	421	8	31,0	1 000	1 630	345	260
	Raspberry · Lampona · Himbeere	10%	19,5	1 000	822	178	31,0	1 000	327	101	31,0	1 000	1 630	430	170
	Redcurrant · Ribes · Rote Johannisbeere	10%	20,5	1 000*	1 316	541	31,0	1 000*	900	960	31,0	1 000	3 250	1 670	530
	Red fruits · Frutti rossi · Waldfrucht	10%	20,5	1 000	803	197	31,0	1 000	314	115	31,0	1 000	1 630	440	160
	Red sour cherry · Amarena · Sauerkirsche	10%	26,0	1 000	696	304	31,0	1 000	241	187	31,0	1 000	1 630	495	106
	Strawberry · Fragola · Erdbeere	0%	9,0	1 000	986	14	30,0	1 000	428	0	30,0	1 000	1 630	445	170
	Strawberry · Fragola · Erdbeere	10%	18,0	1 000	812	188	30,0	1 000	328	100	30,0	1 000	1 630	445	155
	Strawberry «Senga» Fragola «Senga» · Erdbeere (Senga)	10%	18,0	1 000	812	188	30,0	1 000	328	100	30,0	1 000	1 630	360	245
	Strawberry «Mara des bois» Fragola «Mara des bois» · Erdbeere (Mara des bois)	10%	18,0	1 000	812	188	30,0	1 000	328	100	30,0	1 000	1 630	445	155
	Wild strawberry & Mara des bois strawberry Fragola di bosco e Mara di bosco Walderdbeere & «Mara des bois» Erdbeere	10%	20,0	1 000	774	226	30,0	1 000	302	127	30,0	1 000	1 630	465	135

ORCHARD FRUITS • FRUTTI DAL FRUTETTO • BAUMOBST

	Apricot · Albicocca · Aprikose	10%	23,0	1 000	754	246	31,0	1 000	281	148	31,0	1 000	1 630	465	135
	Fig from Provence Fico di Provenza · Feige aus der Provence	10%	27,0	1 000	638	362	30,0	1 000	209	219	30,0	1 000	1 630	535	65
	Green apple «Granny Smith» Grüne Apfel «Granny Smith» Apfel «Granny Smith»	10%	20,5	1 000	803	197	31,0	1 000	314	115	31,0	1 000	1 620	440	160
	Green rhubarb · Rabarbaro verde · Grüner Rhabarber	10%	12,0	1 000	967	33	31,0	1 000	407	21	31,0	1 000	1 626	390	215
	Kiwi · Kiwi · Kiwi	0%	15,0	1 000	909	101	33,0	1 000	387	42	33,0	1 000	1 125	212	162
	Melon · Melone · Melone	0%	10,0	1 000	967	33	30,0	1 000	424	4	295	1 000	1 624	334	267
	Mint · Menta · Pfefferminze	10%	13,5	1 000	938	62	31,0	1 000	406	22	31,0	1 000	1 625	367	232
	Mirabelle plum from Lorraine Prugna Mirabelle da Lorraine · Mirabelle aus Lothringen	0%	17,5	1 000	822	178	30,0	1 000	334	95	30,0	1 000	1 626	441	159
	Pear Williams · Pera Williams · Williamsbirne	0%	14,0	1 000	890	110	30,0	1 000	381	38	30,0	1 000	1 628	374	327
	Quince · Mela cotogna · Quitte	10%	25,0	1 000	677	323	30,0	1 000	236	193	30,0	1 000	1 630	520	85
	Ruby peach · Pesca di vigna · Roter Pfirsich	10%	20,5	1 000	764	236	30,0	1 000	295	133	30,0	1 000	1 090	50	20
	Sea buckthorn · Olivello spinoso · Sanddorn	0%	8,0	1 000*	1 110	0	33,0	1 000*	515	0	31,5	1 000	1 626	314	286
	White peach · Pesca bianca · Weißer Pfirsich	10%	19,0	1 000	793	207	30,0	1 000	315	114	30,0	1 000	1 090	35	30
	Yellow peach · Pesca gialla · Gelber Pfirsich	10%	20,5	1 000	764	236	30,0	1 000	295	133	30,0	1 000	1 090	50	20

TROPICAL FRUITS • FRUTTI TROPICALI • TROPENFRÜCHTE

	Pineapple · Ananas · Ananas	0%	13,0	1 000	909	91	30,0	1 000	394	34	30,0	1 626	396	204	115
	Banana · Banana · Banane	0%	20,0	1 000	774	226	30,0	1 000	302	127	30,0	1 626	466	134	55
	Coconut · Noce di cocco · Kokosnuss	10%	21,0	1 000	754	246	30,0	1 000	289	140	30,0	1 000	3 252	1 592	608
	Exotic fruits · Frutti esotici · Exotische Früchte	0%	12,5	1 000	919	81	30,0	1 000	401	28	30,0	1 000	1 626	359	241
	Ginger · Zengero · Ingwer	0%	4,0	1 500**	1 475	30		1 500**	969	36		1 500***	2 447	491	412
	Jambun · Jambul · Java-Pflaume	0%	13,0	1 000	909	91	31,0	1 000	394	34	31,0	1 624	394	204	115
	Lulo · Lulo · Lulo	0%	10,0	1 000*	1 015	0	34,0	1 000*	469	0	32,5	1 000	1 285	371	200

* Reduced fruit percentage · Percentuale di frutta ridotta · Geringerer Obstanteil

**Mix 500 g of puree with 1000 g of water · Mescolare 500 g di purea con 1000 g di acqua · 500 g Püree mit 1000 g Wasser mischen

***Mix 500 g of puree with 1000 g of milk · Mescolare 500 g di purea con 1000 g di latte · 500 g Püree mit 1000 g Milch mischen

Fruit Jelly



Fruit jelly

Method: Cook Fruit'Purée at 40°C, add the sugar (1) and the pectin. Bring to the boil, then add the sugar (2) and the glucose. Cook at the temperature indicated. Add the citric acid and bring to the boil again before pouring into moulds.

Fruit jelly (Pre-dessert for gastronomic restaurants)

Method: Cook Fruit'Purée (1) at 40°C, add the sugar (1) and the pectin. Bring to the boil, then add the sugar (2) and the glucose. Cook at the temperature indicated. Add the citric acid and bring to the boil again. Finally add Fruit'Purée (2) before pouring into moulds.

(g)	% Sugar % Zuccheri % Zucker	Brix	Fruit'Purée	Sugar Zuccheri Zucker (1)	Yellow pectin Pectina gialla Gelb Pektin	Sugar Zuccheri Zucker (2)	Glucose Glucosio Glucose	Citric Acid* Acido citrico Zitronensäure*	Weight Peso Gewicht	Cuisson Cottura Kochen	Fruit'Purée (1)	Sugar Zuccheri Zucker (1)	Yellow pectin Pectina gialla Gelb Pektin	Sugar Zuccheri Zucker (2)	Glucose Glucosio Glucose	Citric Acid* Acido citrico Zitronensäure*	Fruit'Purée (2)	Weight Peso Gewicht	Cooking Cottura Kochen
-----	-----------------------------------	------	-------------	---------------------------------	--	---------------------------------	--------------------------------	---	---------------------------	------------------------------	-----------------	---------------------------------	--	---------------------------------	--------------------------------	---	-----------------	---------------------------	------------------------------

* Citric acid solution: 50% water 50% citric acid
* Soluzione di acido citrico: 50% acqua, 50% acido citrico
* Zitronensäurelösung: 50 % Wasser, 50 % Zitronensäure

RED FRUITS • FRUTTI ROSSI • ROTE FRÜCHTE

	Blackberry • Mora • Brombeere	10%	21,5	1000	100	16	970	120	30	2 236	105°C	1000	125	25	1250	150	38	300	2 888	105°C
	Blackcurrant • Ribes nero • Schwarze Johannisbeere	10%	24,0	1000	100	16	970	120	30	2 236	105°C	1000	125	25	1250	150	38	300	2 888	105°C
	Blackcurrant • Ribes nero • Schwarze Johannisbeere Noir de Bourgogne	10%	24,5	1000	100	16	970	120	30	2 236	105°C	1000	125	25	1250	150	38	300	2 888	105°C
	Blueberry • Mirtillo • Heidelbeere	10%	18,0	1000	100	16	970	120	30	2 236	105°C	1000	125	25	1250	150	38	300	2 888	105°C
	Raspberry • Lamponi • Himbeere	0%	11,0	1000	100	16	970	120	30	2 236	104°C	1000	125	25	1250	150	38	300	2 888	104°C
	Raspberry • Lamponi • Himbeere	10%	19,5	1000	100	16	970	120	30	2 236	105°C	1000	125	25	1250	150	38	300	2 888	105°C
	Redcurrant • Ribes • Rote Johannisbeere	10%	20,5	1000	100	16	970	120	30	2 236	105°C	1000	125	25	1250	150	38	300	2 888	105°C
	Red fruits • Frutti rossi • Waldfrucht	10%	20,5	1000	100	16	970	120	30	2 236	105°C	1000	125	25	1250	150	38	300	2 888	105°C
	Red sour cherry • Amarena • Sauerkirsche	10%	26,0	1000	100	16	970	120	30	2 236	105°C	1000	125	25	1250	150	38	300	2 888	105°C
	Strawberry • Fragola • Erdbeere	0%	9,0	1000	100	16	970	120	30	2 236	105°C	1000	125	25	1250	150	38	300	2 888	105°C
	Strawberry • Fragola • Erdbeere	10%	18,0	1000	100	16	970	120	30	2 236	105°C	1000	125	25	1250	150	38	300	2 888	105°C
	Strawberry «Senga» Fragola «Senga» • Erdbeere (Senga)	10%	18,0	1000	100	16	970	120	30	2 236	105°C	1000	125	25	1250	150	38	300	2 888	105°C
	Strawberry «Mara des bois» Fragola «Mara des bois» • Erdbeere (Mara des bois)	10%	18,0	1000	100	16	970	120	30	2 236	105°C	1000	125	25	1250	150	38	300	2 888	105°C
	Wild strawberry & Mara des bois strawberry Fragola di bosco e Mara di bosco Walderdbeere & «Mara des bois» Erdbeere	10%	20,0	1000	100	16	970	120	30	2 236	105°C	1000	125	25	1250	150	38	300	2 888	105°C

ORCHARD FRUITS • FRUTTI DAL FRUTETTO • BAUMOBST

	Apricot • Albicocca • Aprikose	10%	23,0	1000	100	12	970	120	30	2 232	103°C	1000	125	18	1250	150	38	300	2 881	103°C
	Fig from Provence Fico di Provenza • Feige aus der Provence	10%	27,0	1000	100	14	970	120	30	2 234	104°C	1000	125	25	1250	150	38	300	2 888	106°C
	Green apple «Granny Smith» Grüne Apfel «Granny Smith» Apfel «Granny Smith»	10%	20,5	1000	100	18	960	120	30	2 228	104°C	1000	125	25	1250	150	38	300	2 888	106°C
	Green rhubarb • Rabarbaro verde • Grüner Rhabarber	10%	12,0	1000	100	14	970	120	30	2 234	104°C	1000	125	25	1250	150	38	300	2 888	106°C
	Kiwi • Kiwi • Kiwi	0%	15,0	1000	100	14	970	120	30	2 234	104°C	1000	125	25	1250	150	38	300	2 888	106°C
	Melon • Melone • Melone	0%	10,0																	
	Mint • Menta • Pfefferminze	10%	13,5	1000	99	25	970	120	30	2 243	105°C	769	95	19	962	115	30	231	2 221	103°C
	Mirabelle plum from Lorraine Prugna Mirabelle da Lorraine • Mirabelle aus Lothringen	0%	17,5	1000	100	18	970	120	30	2 232	103°C	1000	125	25	1250	150	38	300	2 888	103°C
	Pear Williams • Pera Williams • Williamsbirne	0%	14,0	1000	111	16	967	133	33	1 990	104°C	1000	139	28	1 278	139	30	330	2 944	103°C
	Quince • Mela cotogna • Quitte	10%	25,0	1000	100	12	970	120	30	2 232	103°C	1000	125	18	1250	150	38	300	2 881	103°C
	Ruby peach • Pesca di vigna • Roter Pfirsich	10%	20,5	1000	100	16	970	120	30	2 236	105°C	1000	125	25	1250	150	38	300	2 888	105°C
	Sea buckthorn • Olivello spinoso • Sanddorn	0%	8,0	1000	100	41	1000	120	30	2 291	105°C	1000	125	28	1250	150	38	288	2 879	106°C
	White peach • Pesca bianca • Weißer Pfirsich	10%	19,0	1000	100	16	970	120	30	2 236	105°C	1000	125	25	1250	150	38	300	2 888	105°C
	Yellow peach • Pesca gialla • Gelber Pfirsich	10%	20,5	1000	100	16	970	120	30	2 236	105°C	1000	125	25	1250	150	38	300	2 888	105°C

TROPICAL FRUITS • FRUTTI TROPICALI • TROPENFRÜCHTE

	Pineapple • Ananas • Ananas	0%	13,0	1000	124	25	1148	148	38	2 247	105°C	1000	124	25	1148	148	38	300	2 783	103°C
	Banana • Banana • Banane	0%	20,0	1000	124	25	1248	148	38	2 236	104°C	1000	124	25	1248	148	38	300	2 883	104°C
	Coconut • Noce di cocco • Kokosnuss	10%	21,0																	
	Exotic fruits • Frutti esotici • Exotische Früchte	0%	12,5	1000	124	25	1148	148	38	2 237	105°C	1000	124	25	1148	148	38	300	2 783	104°C
	Ginger • Zengero • Ingwer	0%	4,0	500 ¹	175	66	1754	210	52	4 511	105°C	²	217	44	2 170	260	65	500	4 976	106°C
	Jamun • Jambul • Java-Pflaume	0%	13,0	1000	99	25	970	120	30	2 244	105°C	769	95	19	962	115	30	231	2 221	103°C
	Lulo • Lulo • Lulo	0%	10,0	1000	100	20	1000	120	30	2 270	105°C	1000	125	25	1250	150	38	300	2 888	105°C

¹ + Water • Acqua • Wasser: 1754 g
² + Water • Acqua • Wasser: 1720 g

Caramelle morbide alla frutta Geleefrüchte



Caramelle morbide alla frutta Geleefrüchte

Procedimento: Scaldare Fruit'Puree a 40°C, aggiungere lo zucchero (1) e pectina. Fare bollire, quindi aggiungere lo zucchero (2) e il glucosio. Cuocere alla temperatura indicata. Aggiungere l'acido citrico e fare bollire nuovamente prima di versare negli stampi.

Zubereitung: Fruit'Puree auf 40° C erhitzen, Zucker (1) und Pektin hinzugeben. Zum Kochen bringen, dann Zucker (2) und Glukose hinzugeben. Bis zur angegebenen Temperatur erhitzen. Zitronensäure hinzugeben und erneut zum Kochen bringen. Anschließend in viereckige Formen füllen.

Caramelle morbide alla frutta (predessert per ristoranti gastronomici) Geleefrüchte (Vordessert für Feinschmecker-Restaurants)

Procedimento: fare bollire Fruit'Puree (1), aggiungere lo zucchero (1) e la pectina. Fare bollire nuovamente, quindi aggiungere lo zucchero (2) e il glucosio. Cuocere alla temperatura indicata. Aggiungere l'acido citrico e fare bollire nuovamente prima di versare negli stampi. Aggiungere infine Fruit'Puree (2) prima di versare negli stampi.

Zubereitung: Fruit'Puree(1) auf 40° C erhitzen, Zucker (1) und Pektin hinzugeben. Zum Kochen bringen, dann Zucker (2) und Glukose hinzugeben. Bis zur angegebenen Temperatur erhitzen. Zitronensäure hinzugeben und erneut zum Kochen bringen. Zum Schluss Fruit'Puree (2) hinzugeben. Anschließend in viereckige Formen füllen.

(g)	% Sugar % Zucchero - % Zucker	Brix	Fruit'Puree	Sugar Zucchero - Zucker (1)	Yellow pectin Pectina gialla - Gelb Pektin	Sugar Zucchero - Zucker (2)	Glucose Glucosio - Glucose	Citric Acid* Acido citrico* - Zitronensäure*	Weight Peso - Gewicht	Cooking Cottura - Kochen	Fruit'Puree (1)	Sugar Zucchero - Zucker (1)	Yellow pectin Pectina gialla - Gelb Pektin	Sugar Zucchero - Zucker (2)	Glucose Glucosio - Glucose	Citric Acid* Acido citrico* - Zitronensäure*	Fruit'Puree (2)	Weight Peso - Gewicht	Cooking Cottura - Kochen
* Citric acid solution: 50% water 50% citric acid * Soluzione di acido citrico: 50% acqua, 50% acido citrico * Zitronensäurelösung: 50 % Wasser, 50 % Zitronensäure																			
Lychee - Litchi - Litschi	0%	13,0	1000	124	25	1248	148	38	2243	105°C	1000	124	25	1248	148	38	300	2883	104°C
Mango - Mango - Mango	0%	19,0	1000	100	16	970	120	30	2236	103°C	1000	125	25	1250	150	38	300	2888	104°C
Passion fruit - Frutto della passione - Passionsfrucht	0%	12,5	1000	124	25	1248	148	38	2239	105°C	1000	124	25	1248	148	38	300	2883	104°C
Pink guava - Guaiava rosa - rosa Guave	0%	8,0	1000	124	25	1248	148	38	2247	105°C	1000	124	25	1248	148	38	300	2883	103°C
Prickly Pear - Fico d'India - Kaktusfeige	0%	12,0	1000	100	20	970	120	30	2240	105°C	1000	125	25	1250	150	38	300	2888	105°C
Soursop - Graviola - Guanabana (Stachelannone)	0%	13,0	1000	124	25	1248	148	38	2247	105°C	1000	124	25	1248	148	38	300	2883	103°C

CITRUS FRUITS • AGRUMI • ZITRUSFRÜCHTE

Bergamot - Bergamotto - Bergamotte	0%	9,0	1000	100	38	1000	120	30	2288	105°C	1000	125	25	1250	150	38	288	2876	106°C
Blood orange - Arancia sanguinella - Blutorange	0%	11,0	1000	100	19	970	120	30	2239	105°C	1000	125	25	1250	150	38	288	2876	106°C
Calamansi - Calamondino - Calamondinorange	0%	9,0	1000	100	38	1000	120	30	2288	105°C	1000	125	25	1250	150	38	288	2876	106°C
Grapefruit - Pompelmo - Grapefruit	0%	10,0	1000	100	19	970	120	30	2239	105°C	1000	125	25	1250	150	38	288	2876	106°C
Kumquat - Kumquat - Kumquat	0%	14,5	1000	100	38	1000	120	30	2288	105°C	1000	125	25	1250	150	38	288	2881	106°C
Lemon - Limone - Zitrone	0%	7,0	1000	100	38	1000	120	30	2288	105°C	1000	125	25	1250	150	38	288	2876	106°C
Lemon Crushed - Limone Triturato - zerkleinerte Zitrone	0%	7,0	1000	100	38	1000	120	30	2288	105°C	1000	125	25	1250	150	38	288	2876	106°C
Lime - Limone verde - Limette	0%	7,0	1000	100	38	1000	120	30	2288	105°C	1000	125	25	1250	150	38	288	2876	106°C
Mandarin - Mandarino - Mandarine	0%	10,0	1000	100	19	970	120	30	2239	105°C	1000	125	25	1250	150	38	288	2876	106°C
Orange - Arancia - Orange	0%	10,5	1000	100	19	970	120	30	2239	105°C	1000	125	25	1250	150	38	288	2876	106°C
Yuzu - Yuzu - Yuzu	0%	8,0	1000	100	38	970	120	30	2258	105°C	1000	125	25	1250	150	38	288	2876	106°C

OUR CREATIONS • LE CREAZIONI • UNSERE KREATIONEN

Coconut from the Ivory Coast Noce di Cocco della Costa d'Avorio Kokosnuss von der Elfenbeinküste	10%	25,0																	
Raspberry Mecker from Massif central, France Lampone Mecker del Massiccio Centrale, Francia Mecker Himbeere aus dem Zentralmassiv, Frankreich	10%	21,0	1000	100	16	970	120	30	2236	104°C	1000	125	25	1250	150	38	300	2888	104°C
Passion fruit yellow Passiflora Edulis from the Ivory Coast Frutta della passione Passiflora Edulis gialla di Costa d'Avorio Gelbe Passiflora Edulis-Passionsfrucht von der Elfenbeinküste	0%	12,5	1000	124	25	1248	148	38	2239	105°C	1000	124	25	1248	148	38	300	2883	105°C
Apple baked with caramel and cinnamon Mela cotta al caramello e cannella Gebackener Apfel mit Karamell und Zimt	22%	32,0	1000	100	19	970	120	30	2239	105°C	1000	125	25	1250	150	38	300	2888	105°C
Abriconilla Fleur de Sel	10%	23,0	1000	100	25	970	120	30	2245	103°C	1000	125	18	1250	150	38	288	2879	106°C
Banalime Ginger	0%	18,5	1000	124	23	1099	129	30	2374	104°C	768	95	19	959	115	30	231	2219	105°C
Bergamangado	0%	14,0	1000	100	16	970	120	30	2235	103°C	769	96	19	961	115	29	231	2221	103°C
Berriollette	10%	20,0	1000	124	25	1248	148	38	2883	105°C	1000	124	25	1248	148	38	300	2883	105°C
Cherrymome	10%	26,0	1000	100	25	970	120	40	2255	105°C	1000	125	45	1250	150	38	288	2908	106°C
Coranaba	0%	14,0	1000	124	25	1148	148	38	2483	105°C	769	95	19	883	114	29	231	2140	105°C
Exotic Ginger	0%	14,0	1000	100	25	970	121	30	2236	104°C	768	95	19	961	115	30	231	2220	104°C
Lychee and raspberry with rose Litchi e lampone alla rosa Litschi und Himbeere mit Rosen	10%	22,0	1000	100	23	970	120	30	2243	105°C	1000	125	25	1250	150	38	300	2888	105°C
Red Fennel	10%	16,5	1000	100	14	970	120	30	2234	104°C	1000	125	45	1250	150	45	300	2915	105°C
Raw almond - Mandorla cruda - Rohe Mandel	0%	72,0																	
Raw green pistachio Pistacchio verde crudo - Rohe grüne Pist azie	0%	75,0																	
Roasted hazelnut Nocciola tostata - Geröstete Haselnuss	0%	72,5																	

Mousses



Mousses (Chantilly cream base)

Method: Soak the gelatine. Heat 20% of the Fruit'Purée with the sugar and add the gelatine. Gently stir the rest of the Fruit'Purée. Then stir in the whipped cream.

Special for dried fruit: soak the gelatine. Bring the milk and the sugar to the boil. Remove from the heat and add the gelatine, then add the Fruit'Purée and carefully stir in the whipped cream.

Mousses (Italian meringue base)

Method for the meringue: water (60 g), sugar (300 g) egg whites (150 g). Heat the sugar and the water to 121°C/250°F and pour on to the whipped egg whites. Continue to beat in the mixer until the meringue has reached room temperature.

Method: soak the gelatine. Heat 20% of the Fruit'Purée with the sugar. Add the gelatine, then the rest of the Fruit'Purée. Add the cream, then the meringue, stirring gently.

(g)	% Sugar % Zucchero	% Zucchero % Zucker	Brix	Milk Latte Milch	Fruit'Purée	Sugar Zucchero Zucker	Gelatin (200 bloom) Gelatina (200 bloom) Gelatine (200 Bloom)	Whipped cream Panna montata Geschlagene Sahne	Fruit'Purée	Gelatin (200 bloom) Gelatina (200 bloom) Gelatine (200 Bloom)	Whipped cream Panna montata Geschlagene Sahne	Italian meringue Meringa italiana Italienisches Baiser	Sugar Zucchero Zucker
RED FRUITS • FRUTTI ROSSI • ROTE FRÜCHTE													
Blackberry • Mora • Brombeere	10%		21,5		1 000	150	30	1 100	1 000	30	1 500	400	100
Blackcurrant • Ribes nero • Schwarze Johannisbeere	10%		24,0		1 000	150	30	1 100	1 000	30	1 500	400	100
Blackcurrant • Ribes nero • Schwarze Johannisbeere Noir de Bourgogne	10%		24,5		1 000	150	30	1 100	1 000	30	1 500	400	100
Blueberry • Mirtillo • Heidelbeere	10%		18,0		1 000	150	30	1 100	1 000	30	1 500	400	100
Raspberry • Lamponi • Himbeere	0%		11,0		1 000	110	30	1 100	1 000	30	1 500	400	110
Raspberry • Lamponi • Himbeere	10%		19,5		1 000	100	30	1 100	1 000	30	1 500	400	100
Redcurrant • Ribes • Rote Johannisbeere	10%		20,5		1 000	150	30	1 100	1 000	30	1 500	400	100
Red fruits • Frutti rossi • Waldfrucht	10%		20,5		1 000	100	30	1 100	1 000	30	1 500	400	100
Red sour cherry • Amarena • Sauerkirsche	10%		26,0		1 000	150	30	1 100	1 000	30	1 500	400	100
Strawberry • Fragola • Erdbeere	0%		9,0		1 000	150	30	1 100	1 000	30	1 500	400	110
Strawberry • Fragola • Erdbeere	10%		18,0		1 000	100	30	1 100	1 000	30	1 500	400	100
Strawberry «Senga» Fragola «Senga» • Erdbeere (Senga)	10%		18,0		1 000	100	30	1 100	1 000	30	1 500	400	100
Strawberry «Mara des bois» Fragola «Mara des bois» • Erdbeere (Mara des bois)	10%		18,0		1 000	100	30	1 100	1 000	30	1 500	400	100
Wild strawberry & Mara des bois strawberry Fragola di bosco e Mara di bosco Walderdbeere & «Mara des bois» Erdbeere	10%		20,0		1 000	100	30	1 100	1 000	30	1 500	400	100
ORCHARD FRUITS • FRUTTI DAL FRUTETTO • BAUMOBST													
Apricot • Albicocca • Aprikose	10%		23,0		1 000	150	30	1 100	1 000	30	1 500	400	100
Fig from Provence Fico di Provenza • Feige aus der Provence	10%		27,0		1 000	150	30	1 100	1 000	30	1 500	400	100
Green apple «Granny Smith» Grüne Apfel «Granny Smith» Apfel «Granny Smith»	10%		20,5		1 000	150	30	1 100	1 000	30	1 500	400	100
Green rhubarb • Rabarbaro verde • Grüner Rhabarber	10%		12,0		1 000	150	30	1 100	1 000	30	1 500	400	100
Kiwi • Kiwi • Kiwi	0%		15,0		1 000	150	30	1 100	1 000	30	1 500	400	100
Melon • Melone • Melone	0%		10,0		1 000	170	30	750	1 000	35	1 500	400	150
Mint • Menta • Pfefferminze	10%		13,5		1 000	150	27	646	1 000	33	707	400	98
Mirabelle plum from Lorraine Prugna Mirabelle da Lorraine • Mirabelle aus Lothringen	0%		17,5		1 000	150	30	1 100	1 000	30	1 500	400	0
Pear Williams • Pera Williams • Williamsbirne	0%		14,0		1 000	150	30	1 100	1 000	30	1 500	400	100
Quince • Mela cotogna • Quitte	10%		25,0		1 000	150	30	1 100	1 000	30	1 500	400	100
Ruby peach • Pesca di vigna • Roter Pfirsich	10%		20,5		1 000	150	30	1 100	1 000	30	1 500	400	100
Sea buckthorn • Olivello spinoso • Sanddorn	0%		8,0		1 000	220	30	700	1 000	30	650	700	50
White peach • Pesca bianca • Weißer Pfirsich	10%		19,0		1 000	150	30	1 100	1 000	30	1 500	400	100
Yellow peach • Pesca gialla • Gelber Pfirsich	10%		20,5		1 000	150	30	1 100	1 000	30	1 500	400	100
TROPICAL FRUITS • FRUTTI TROPICALI • TROPENFRÜCHTE													
Pineapple • Ananas • Ananas	0%		13,0		1 000	150	30	1 100	1 000	30	1 500	400	0
Banana • Banana • Banane	0%		20,0		1 000	150	30	1 100	1 000	30	1 500	400	0
Coconut • Noce di cocco • Kokosnuss	10%		21,0		1 000	150	30	1 100	1 000	30	1 500	400	100
Exotic fruits • Frutti esotici • Exotische Früchte	0%		12,5		1 000	150	30	1 100	1 000	30	1 500	400	0
Ginger • Zengero • Ingwer	0%		4,0	2 000 ³	500	970	94	2 595	500 ⁴	91	2 635	2 630	180
Jamun • Jambul • Java-Pflaume	0%		13,0		1 000	150	27	646	1 000	33	707	400	98
Lulo • Lulo • Lulo	0%		10,0		1 000	200	30	800	1 000	30	750	700	50

¹ Maximum quantity of cream, could be reduced to 600g depending on the expected taste. ² Maximum quantity of cream, could be reduced to 700g depending on the expected taste. ³ Replace the milk by cream.

¹ Massima quantità di panna, può essere ridotta a 600 g a seconda del gusto desiderato. ² Massima quantità di panna, può essere ridotta a 700 g a seconda del gusto desiderato. ³ Sostituire il latte con della panna.

¹ Maximaler Sahneanteil, der je nach gewünschtem Geschmack auf 600 g reduziert werden kann. ² Maximaler Sahneanteil, der je nach gewünschtem Geschmack auf 700 g reduziert werden kann. ³ Milch durch Sahne ersetzen.

⁴ + Milk • Latte • Milch: 1000 g

Mousse Mousse



Mousse (base chantilly) Mousses (auf Schlagsahne-Basis)

Procedimento: mettere a bagno la gelatina. Scaldare 20% di Fruit'Purée con lo zucchero e aggiungere la gelatina. Incorporare delicatamente la panna montata poi il resto di Fruit'Purée.

Speciale frutta secca: mettere a bagno la gelatina. Fare bollire il latte e lo zucchero. Togliere dalla fiamma, aggiungere prima la gelatina, poi la purea Fruit'Elite e incorporare delicatamente la panna montata.

Zubereitung: Gelatine einweichen. 20% des Fruit'Purée mit Zucker erhitzen und Gelatine hinzugeben. Geschlagene Sahne vorsichtig unterheben anschließend den Rest des Fruit'Purée. Nuss Spezial: Gelatine einweichen. Milch mit Zucker zum Kochen bringen. Vom Feuer nehmen und Gelatine hinzugeben, dann Fruit'Elite Mus hinzugeben und die geschlagene Sahne vorsichtig unterheben.

Mousse (base: meringa italiana) Mousses (auf italienischer Baiser-Basis)

Procedimento per la meringa : acqua (60 g), zucchero (300 g), albumi d'uovo (150 g). Cuocere lo zucchero e l'acqua a 121°C e versare sugli albumi d'uovo montati. Continuare a sbattere nel mixer fino a quando il composto non è montato a neve ben ferma.

Procedimento: mettere a bagno la gelatina. Scaldare 20% di Fruit'Purée con lo zucchero. Aggiungere la gelatina, quindi ciò che rimane di Fruit'Purée. Aggiungere la panna, quindi la meringa mescolando delicatamente.

Zubereitung Baisermasse: Wasser (60 g), Zucker (300 g), Eiweiß (150 g). Zucker und Wasser auf 121°C erhitzen und auf das geschlagene Eiweiß geben. Mit dem Mixer weiterschlagen, bis die Baisermasse fest wird.

Zubereitung: Gelatine einweichen. 20% des Fruit'Purée mit Zucker erhitzen. Gelatine und dann restliches Fruit'Purée hinzugeben. Sahne und anschließend Baisermasse hinzugeben und vorsichtig vermischen.

(g)	% Sugar % Zucchero % Zucker	Brix	Milk Latte Milch	Fruit'Purée	Sugar Zucchero Zucker	Gelatin (200 bloom) Gelatina (200 bloom) Gelatine (200 Bloom)	Whipped cream Panna montata Geschlagene Sahne	Fruit'Purée	Gelatin (200 bloom) Gelatina (200 bloom) Gelatine (200 Bloom)	Whipped cream Panna montata Geschlagene Sahne	Italian meringue Meringa italiana Italienisches Baiser	Sugar Zucchero Zucker
Lychee • Litchi • Litschi	0%	13,0		1 000	150	30	1 100	1 000	30	1 500	400	0
Mango • Mango • Mango	0%	19,0		1 000	150	30	1 100	100	30	1 500	400	100
Passion fruit • Frutto della passione • Passionsfrucht	0%	12,5		1 000	168	30	1 100	1 000	30	1 500	400	0
Pink guava • Guaiava rosa • rosa Guave	0%	8,0		1 000	150	30	1 100	1 000	30	1 500	400	0
Prickly Pear • Fico d'India • Kaktusfeige	0%	12,0		1 000	250	30	1 100	1 000	30	1 500	400	100
Soursop • Graviola • Guanabana (Stachelannone)	0%	13,0		1 000	150	30	1 100	1 000	30	1 500	400	0

CITRUS FRUITS • AGRUMI • ZITRUSFRÜCHTE

Bergamot • Bergamotto • Bergamotte	0%	9,0		1 000	300	30	800	1 000	30	800	700	100
Blood orange • Arancia sanguinella • Blutorange	0%	11,0		1 000	200	30	1 100	1 000	30	1 500	400	100
Calamansi • Calamondino • Calamondinorange	0%	9,0		1 000	250	30	1 100	1 000	30	1 500	400	250
Grapefruit • Pompelmo • Grapefruit	0%	10,0		1 000	200	30	1 100	1 000	30	1 500	400	150
Kumquat • Kumquat • Kumquat	0%	14,5		1 000	220	30	750	1 000	30	750	800	50
Lemon • Limone • Zitrone	0%	7,0		1 000	250	30	1 100	1 000	30	1 500	400	250
Lemon Crushed • Limone Triturato • zerkleinerte Zitrone	0%	7,0		1 000	250	30	1 100	1 000	30	1 500	400	250
Lime • Limone verde • Limette	0%	7,0		1 000	250	30	1 100	1 000	30	1 500	400	250
Mandarin • Mandarino • Mandarine	0%	10,0		1 000	200	30	1 100	1 000	30	1 500	400	150
Orange • Arancia • Orange	0%	10,5		1 000	200	30	1 100	1 000	30	1 500	400	100
Yuzu • Yuzu • Yuzu	0%	8,0		1 000	250	30	1 100	1 000	30	1 500	400	250

OUR CREATIONS • LE CREAZIONI • UNSERE KREATIONEN

Coconut from the Ivory Coast Noce di Cocco della Costa d'Avorio Kokosnuss von der Elfenbeinküste	10%	25,0		1 000	168	30	1 100	1 000	30	1 500	400	100
Raspberry Mecker from Massif central, France Lampone Mecker del Massiccio Centrale, Francia Meecker Himbeere aus dem Zentralmassiv, Frankreich	10%	21,0		1 000	100	30	1 100	1 000	30	1 500	400	100
Passion fruit yellow Passiflora Edulis from the Ivory Coast Frutta della passione Passiflora Edulis gialla di Costa d'Avorio Gelbe Passiflora Edulis-Passionsfrucht von der Elfenbeinküste	0%	12,5		1 000	200	30	1 100	1 000	30	1 500	400	0
Apple baked with caramel and cinnamon Mela cotta al caramello e cannella Gebackener Apfel mit Karamell und Zimt	22%	32,0		1 000	150	30	1 100	1 000	30	1 500	400	100
Abricconilla Fleur de Sel	10%	23,0		1 000	220	30	700	1 000	30	800	700	
Banalime Ginger	0%	18,5		1 000	196	56	701	1 000	33	707	402	98
Bergamangado	0%	14,0		1 000	150	30	750	1 000	30	100	400	100
Berriollette	10%	20,0		1 000	150	30	1 100	1 000	30	1 500	400	100
Cherrymome	10%	26,0		1 000	180	30	700	1 000	30	600	400	50
Coranaba	0%	14,0		1 000	175	30	1 100	1 000	30	1 500	400	0
Exotic Ginger	0%	14,0		1 000	187	28	748	1 000	34	793	402	149
Lychee and raspberry with rose Litchi e lampone alla rosa Litschi und Himbeere mit Rosen	10%	22,0		1 000	150	30	1 100	1 000	30	1 500	400	100
Red Fennel	10%	16,5		1 000	150	30	600	1 000	30	750	750	
Raw almond • Mandorla cruda • Rohe Mandel	0%	72,0	800	1 000	110	30	1 100	1 000	30	1 500	400	100
Raw green pistachio Pistacchio verde crudo • Rohe grüne Pistazie	0%	75,0	800	1 000	300	40	1 100	1 000	30	1 500	400	100
Roasted hazelnut Nocciola tostata • Geröstete Haselnuss	0%	72,5	800	1 000	150	30	1 100	1 000	30	1 500	400	100

¹ Maximum quantity of cream, could be reduced to 600g depending on the expected taste. ² Maximum quantity of cream, could be reduced to 700g depending on the expected taste.

¹ Massima quantità di panna, può essere ridotta a 600 g a seconda del gusto desiderato. ² Massima quantità di panna, può essere ridotta a 700 g a seconda del gusto desiderato.

¹ Maximaler Sahneanteil, der je nach gewünschtem Geschmack auf 600 g reduziert werden kann. ² Maximaler Sahneanteil, der je nach gewünschtem Geschmack auf 700 g reduziert werden kann.

Rich creams Creams



Rich creams

Bring the Fruit'Purée (1) to the boil; Blanch the egg yolks and the eggs with the sugar and mix everything. Pour in the hot Fruit Purée (1) and cook at 82°C/180°F. Add the gelatine, previously soaked in cold water, then add the second portion of the Fruit'Purée (2). Let it return to room temperature. Add the butter and emulsify. For dried fruits: Start by bringing the milk to the boil. Then follow the recipe as above. Add Fruit'Purée.

Creams

Bring the Fruit'Purée (1) to the boil. Add the blanched egg yolks with sugar, and pectin NH. Heat to boiling point. Remove from the heat. Add the second portion of the Fruit'Purée (2). Mix. Once it is at room temperature, add the butter and emulsify.

(g)	% Sugar % Zucchero % Zucker	Brix	Fruit'Purée (1)	Egg yolk Tuorlo d'uovo Eigelb	Entire egg Uovo intero Vollerei	Sugar Zucchero Zucker	Gelatin (200 bloom) Gelatina (200 bloom) Gelatine 200 Bloom	Butter for lamination/ extrusion Burro per sfogliatura Trockenbutter	Fruit'Purée (2)	Milk Latte Milch	Fruit'Purée (1)	Egg yolk Tuorlo d'uovo Eigelb	Sugar Zucchero Zucker	Butter for lamination/extrusion Burro per sfogliatura Trockenbutter	Fruit'Purée (2)	Pectine NH Pectina Pektin
RED FRUITS • FRUTTI ROSSI • ROTE FRÜCHTE																
Blackberry • Mora • Brombeere	10%	21,5	825	295	470	350	24	470	175		700	845	300	900	300	
Blackcurrant • Ribes nero • Schwarze Johannisbeere	10%	24,0	905	325	515	385	26	516	95		700	845	300	900	300	
Blackcurrant • Ribes nero • Schwarze Johannisbeere Noir de Bourgogne	10%	24,5	905	325	515	385	26	516	95		700	845	300	900	300	
Blueberry • Mirtillo • Heidelbeere	10%	18,0	825	295	470	350	24	470	175		700	845	300	900	300	
Raspberry • Lamponi • Himbeere	0%	11,0	825	295	470	390	24	470	175		700	845	300	900	300	
Raspberry • Lamponi • Himbeere	10%	19,5	825	295	470	350	24	471	180		700	845	300	900	300	
Redcurrant • Ribes • Rote Johannisbeere	10%	20,5	825	295	470	350	24	470	175		700	845	300	900	300	
Red fruits • Frutti rossi • Waldfrucht	10%	20,5	825	295	470	350	24	470	175		700	845	300	900	300	
Red sour cherry • Amarena • Sauerkirsche	10%	26,0	825	295	470	350	24	471	175		700	845	300	900	300	
Strawberry • Fragola • Erdbeere	0%	9,0	825	295	470	390	24	470	180		700	845	300	900	300	
Strawberry • Fragola • Erdbeere	10%	18,0	825	295	470	350	24	471	175		700	845	300	900	300	
Strawberry «Senga» Fragola «Senga» • Erdbeere (Senga)	10%	18,0	825	295	470	350	24	470	175		700	845	300	900	300	
Strawberry «Mara des bois» Fragola «Mara des bois» • Erdbeere (Mara des bois)	10%	18,0	825	295	470	350	24	470	175		700	845	300	900	300	
Wild strawberry & Mara des bois strawberry Fragola di bosco e Mara di bosco Walderdbeere & «Mara des bois» Erdbeere	10%	20,0	825	295	470	350	24	470	175		700	845	300	900	300	
ORCHARD FRUITS • FRUTTI DAL FRUTETTO • BAUMOBST																
Apricot • Albicocca • Aprikose	10%	23,0	825	295	470	350	12	590	175		690	845	385	575	310	
Fig from Provence Fico di Provenza • Feige aus der Provence	10%	27,0	825	295	470	350	12	590	175		690	845	385	575	310	
Green apple «Granny Smith» Grüne Apfel «Granny Smith» Apfel «Granny Smith»	10%	20,5	825	295	470	350	12	590	175		690	845	385	575	310	
Green rhubarb • Rabarbaro verde • Grüner Rhabarber	10%	12,0	825	295	470	350	12	590	175		690	845	385	575	310	
Kiwi • Kiwi • Kiwi	0%	15,0	825	295	470	350	12	590	175		690	845	385	575	310	
Melon • Melone • Melone	0%	10,0	825	295	470	350	12	590	175		690	845	385	540	310	9
Mint • Menta • Pfefferminze	10%	13,5	825	295	470	353	19	385	175		651	798	363	538	293	7
Mirabelle plum from Lorraine Prugna Mirabelle da Lorraine • Mirabelle aus Lothringen	0%	17,5	825	295	470	350	12	590	175		552	676	308	700	248	
Pear Williams • Pera Williams • Williamsbirne	0%	14,0	825	295	470	350	20	385	175		690	790	385	500	310	10
Quince • Mela cotogna • Quitte	10%	25,0	825	295	470	350	12	470	175		690	845	385	575	310	
Ruby peach • Pesca di vigna • Roter Pfirsich	10%	20,5	825	295	470	350	12	590	175		690	845	385	575	310	
Sea buckthorn • Olivello spinoso • Sanddorn	0%	8,0	825	294	470	470	12	470	175		880	1295	1590	1530	120	
White peach • Pesca bianca • Weißer Pfirsich	10%	19,0	825	295	470	350	12	590	175		690	845	385	575	310	
Yellow peach • Pesca gialla • Gelber Pfirsich	10%	20,5	825	295	470	350	12	590	175		690	845	385	575	310	
TROPICAL FRUITS • FRUTTI TROPICALI • TROPENFRÜCHTE																
Pineapple • Ananas • Ananas	0%	13,0	825	295	470	470	35	470	175		552	676	228	720	248	
Banana • Banana • Banane	0%	20,0	820	295	470	350	12	600	180		552	676	228	640	248	
Coconut • Noce di cocco • Kokosnuss	10%	21,0	820	295	470	350	12	600	180		690	845	230	575	310	
Exotic fruits • Frutti esotici • Exotische Früchte	0%	12,5	820	295	470	350	12	600	180		552	676	228	700	248	
Ginger • Zengero • Ingwer	0%	4,0	500	1193	1908	1908	73	1908	0	2 845	3327**	4 895	6 010	6 048		
Jamun • Jambul • Java-Pflaume	0%	13,0	825	295	470	353	19	355	175		651	798	363	538	293	20
Lulo • Lulo • Lulo	0%	10,0	825	295	470	380	16	470	175		880	1295	1590	1530	120	

¹ Replace the milk by cream.
¹ Sostituire il latte con della panna.
¹ Milch durch Sahne ersetzen.

** Mix 500 g of puree with 2827 g of milk • Mescolare 500 g di purea con 2827 g di latte • 500 g Püree mit 2827 g Milch mischen

Cre mosi • Cremig Cremes • Cremes



Cre mosi Cremig

Fare bollire Fruit' Purée (1). Sbiancare i tuorli d'uovo con le uova e lo zucchero, quindi mescolare. Versare la purea calda (1) e cuocere a 82°C. Aggiungere la gelatina ammollata nell'acqua fredda, quindi la seconda parte della purea (2). Lasciare riprendere a temperatura ambiente. Aggiungere il burro ed emulsionare.
Per la frutta secca: fare inizialmente bollire il latte. Seguire quindi il medesimo procedimento della ricetta. Aggiungere la Fruit' Purée.

Das Fruit' Purée (1) zum Kochen bringen. Eigelb und Eier mit Zucker schaumig rühren und mischen. Heißes Fruit' Purée (1) hineingießen und auf 82°C erhitzen. In kaltem Wasser eingeweichte Gelatine, dann restliches Fruit' Purée (2) hinzugeben. Auf Zimmertemperatur abkühlen lassen. Butter hinzugeben und emulgieren.

Bei Nüssen: Zunächst Milch zum Kochen bringen. Die anschließende Zubereitung ist die gleiche. Das Mus hinzufügen.

Cre me Cremes

Fare bollire Fruit' Purée (1). Aggiungere i tuorli e lo zucchero sbiancati precedentemente mescolati con la pectina NH. Portare ad ebollizione. Versare. Aggiungere la seconda parte di Fruit' Purée (2). Miscelare. Una volta raggiunta la temperatura ambiente, aggiungere il burro ed emulsionare.

Das Fruit' Purée (1) zum Kochen bringen. Die zuvor mit NH-Pektin gemischten und mit Zucker blanchierten Eigelbe dazugeben. Aufkochen. Vom Feuer nehmen. Restliches Fruit' Purée (2) hinzugeben. Mixen. Sobald die Masse Zimmertemperatur erreicht hat, Butter hinzugeben und emulgieren.

(g)	% Sugar % Zucchero % Zucker	Brix	Fruit' Purée (1)	Egg yolk Tuorlo d'uovo Eigelb	Entire egg Uovo intero Vollerei	Sugar Zucchero Zucker	Gelatin (200 bloom) Gelatina (200 bloom) Gelatine 200 Bloom	Butter for lamination/ extrusion Burro per sfogliatura Trockenbutter	Fruit' Purée (2)	Milk Latte Milch	Fruit' Purée (1)	Egg yolk Tuorlo d'uovo Eigelb	Sugar Zucchero Zucker	Butter for lamination/extrusion Burro per sfogliatura Trockenbutter	Fruit' Purée (2)	Pectine NH Pectina Pektin
Lychee • Litchi • Litschi	0%	13,0	820	295	470	350	12	600	180		552	676	228	720	248	
Mango • Mango • Mango	0%	19,0	820	295	470	350	12	600	180		690	845	310	770	308	
Passion fruit • Frutto della passione • Passionsfrucht	0%	12,5	820	295	470	500	12	600	180		552	676	228	680	248	
Pink guava • Guaiava rosa • rosa Guave	0%	8,0	825	295	470	470	35	470	175		552	676	228	700	248	
Prickly Pear • Fico d'India • Kaktusfeige	0%	12,0	700	250	400	300	20	400	300		600	880	400	1040	50	
Soursop • Graviola • Guanabana (Stachelannone)	0%	13,0	825	295	470	470	35	470	175		552	676	228	720	248	

CITRUS FRUITS • AGRUMI • ZITRUSFRÜCHTE

Bergamot • Bergamotto • Bergamotte	0%	9,0	825	294	470	510	12	470	175		880	1295	1200	1530	120	
Blood orange • Arancia sanguinella • Blutorange	0%	11,0	825	294	470	470	12	470	175		880	1295	1590	1530	120	
Calamansi • Calamondino • Calamondinorange	0%	9,0	825	294	470	470	12	470	175		880	1295	1590	1530	120	
Grapefruit • Pompelmo • Grapefruit	0%	10,0	825	294	470	470	12	470	175		880	1295	1590	1530	120	
Kumquat • Kumquat • Kumquat	0%	14,5	825	294	470	470	12	470	175		880	1295	1100	1530	120	
Lemon • Limone • Zitrone	0%	7,0	825	294	470	470	12	470	175		880	1295	1590	1530	120	
Lemon Crushed • Limone Triturato • zerkleinerte Zitrone	0%	7,0	825	294	470	470	12	470	175		880	1295	1590	1530	120	
Lime • Limone verde • Limette	0%	7,0	825	294	470	470	12	470	175		880	1295	1590	1530	120	
Mandarin • Mandarino • Mandarine	0%	14,5	825	294	470	470	12	470	175		880	1295	1590	1530	120	
Orange • Arancia • Orange	0%	10,5	825	294	470	470	12	470	175		880	1295	1590	1530	120	
Yuzu • Yuzu • Yuzu	0%	8,0	825	294	470	470	12	470	175		880	1295	1590	1530	120	

OUR CREATIONS • LE CREAZIONI • UNSERE KREATIONEN

Coconut from the Ivory Coast Noce di Cocco della Costa d'Avorio Kokosnuss von der Elfenbeinküste	10%	25,0	825	412	470	350	23	590	175		690	845	385	770	310	
Raspberry Mecker from Massif central, France Lampone Mecker del Massiccio Centrale, Francia Mecker Himbeere aus dem Zentralmassiv, Frankreich	10%	21,0	737	265	420	315	21	475	265		705	815	370	740	2 965	
Passion fruit yellow Passiflora Edulis from the Ivory Coast Frutta della passione Passiflora Edulis gialla di Costa d'Avorio Gelbe Passiflora Edulis-Passionsfrucht von der Elfenbeinküste	0%	12,5	825	295	470	590	12	470	176		552	676	228	680	248	
Apple baked with caramel and cinnamon Mela cotta al caramello e cannella Gebackener Apfel mit Karamell und Zimt	22%	32,0	825	295	470	350	24	590	175		690	845	385	770	310	
Abriconilla Fleur de Sel	10%	23,0	825	295	470	350	12	590	175		690	845	385	575	310	
Banalime Ginger	0%	18,5	133	48	76	57	3	65	29		688	844	284	801	312	7
Bergamangado	0%	14,0	820	295	470	350	15	600	180		699	790	304	537	314	7
Berriollette	10%	20,0	825	295	470	350	24	471	180		552	676	308	700	248	
Cherrymome	10%	26,0	825	295	470	350	20	470	175		700	845	300	900	300	
Coranaba	0%	14,0	825	295	470	470	35	470	175		688	798	299	548	309	7
Exotic Ginger	0%	14,0	825	410	470	350	21	590	175		692	844	386	772	313	7
Lychee and raspberry with rose Litchi e lampone alla rosa Litschi und Himbeere mit Rosen	10%	22,0	825	295	470	350	24	590	175		690	845	385	1000	310	
Red Fennel	10%	16,5	825	295	470	280	16	500	175		690	845	385	575	310	
Raw almond • Mandorla cruda • Rohe Mandel	0%	72,0	825	295	470	350	12	590	175	705	²	820	455	680	440	
Raw green pistachio Pistachio verde crudo • Rohe grüne Pistazie	0%	75,0	825	295	470	350	12	590	175	705	²	820	455	680	440	
Roasted hazelnut Nocciola tostata • Geröstete Haselnuss	0%	72,5	825	295	470	350	12	590	175	705	²	820	455	680	440	

² Milk • Latte • Milch: 640 g

Marsh mallows



Marsh mallows

Cook Fruit' Purée (1) with invert sugar (1) and sugar at 110°C/230°F. Soak the gelatin in cold water and dissolve it in Fruit' Purée (2). Whisk invert sugar (2) in a mixer. Add the syrup at 110°C/230°F and the gelatin/Fruit' Purée mixture. Continue whisking until the mixture has cooled to room temperature. Pour into a mold coated with either potato starch or icing sugar. Leave overnight and then cut into pieces.

For nut marshmallows: Heat the water (1) with the sugar and invert sugar (1) to 100°C/230°F. Soak the gelatin and then dissolve it in the water (2). Whisk invert sugar (2) with Fruit' Elite Dried nut purée in a mixer, then add the syrup and the gelatin. Continue whisking until the mixture has cooled to room temperature. Pour into a mold coated with potato starch or icing sugar. Leave overnight and then cut into pieces.

(g)	% Sugar % Zuccheri % Zucker	Brix	Fruit' Purée (1)	Sugar Zuccheri Zucker	Invert sugar Trimolina Trimoline (1)	Gelatin (200 bloom) Gelatina (200 bloom) Gelatine 200 Bloom	Fruit' Purée (2)	Invert sugar Trimolina Trimoline (2)	Fruit' Purée (2)	Water Acqua Wasser (1)	Water Acqua Wasser (2)
RED FRUITS • FRUTTI ROSSI • ROTE FRÜCHTE											
	Blackberry • Mora • Brombeere	10%	21,5	850	850	265	76	150	380		
	Blackcurrant • Ribes nero • Schwarze Johannisbeere	10%	24,0	850	850	265	76	150	380		
	Blackcurrant • Ribes nero • Schwarze Johannisbeere Noir de Bourgogne	10%	24,5	850	850	265	76	150	380		
	Blueberry • Mirtillo • Heidelbeere	10%	18,0	850	850	265	76	150	380		
	Raspberry • Lampone • Himbeere	0%	11,0	850	850	265	76	150	380		
	Raspberry • Lampone • Himbeere	10%	19,5	850	850	265	76	150	380		
	Redcurrant • Ribes • Rote Johannisbeere	10%	20,5	850	850	265	76	150	380		
	Red fruits • Frutti rossi • Waldfrucht	10%	20,5	850	850	265	76	150	380		
	Red sour cherry • Amarena • Sauerkirsche	10%	26,0	850	850	265	76	150	380		
	Strawberry • Fragola • Erdbeere	0%	9,0	850	850	265	76	150	380		
	Strawberry • Fragola • Erdbeere	10%	18,0	850	850	265	76	150	380		
	Strawberry «Senga» Fragola «Senga» • Erdbeere (Senga)	10%	18,0	850	850	265	76	150	380		
	Strawberry «Mara des bois» Fragola «Mara des bois» • Erdbeere (Mara des bois)	10%	18,0	850	850	265	76	150	380		
	Wild strawberry & Mara des bois strawberry Fragola di bosco e Mara di bosco Walderdbeere & «Mara des bois» Erdbeere	10%	20,0	850	850	265	76	150	380		
ORCHARD FRUITS • FRUTTI DAL FRUTETTO • BAUMOBST											
	Apricot • Albicocca • Aprikose	10%	23,0	850	850	265	76	150	380		
	Fig from Provence Fico di Provença • Feige aus der Provence	10%	27,0	850	850	265	76	150	380		
	Pomme vert «Granny Smith» Grüne Apfel «Granny Smith» Apfel «Granny Smith»	10%	20,5	850	850	265	76	150	380		
	Green rhubarb • Rabarbaro verde • Grüner Rhabarber	10%	12,0	850	850	265	76	150	380		
	Kiwi • Kiwi • Kiwi	0%	15,0	850	850	265	76	150	380		
	Melon • Melone • Melone	0%	10,0	850	850	265	75	150	380		
	Mint • Menta • Pfefferminze	10%	13,5	850	850	265	76	150	380		
	Mirabelle plum from Lorraine Prugna Mirabelle da Lorraine • Mirabelle aus Lothringen	0%	17,5	850	850	265	76	150	380		
	Pear Williams • Pera Williams • Williamsbirne	0%	14,0	850	850	265	76	150	380		
	Quince • Mela cotogna • Quitte	10%	25,0	850	850	265	76	150	380		
	Ruby peach • Pesca di vigna • Roter Pfirsich	10%	20,5	850	850	265	76	150	380		
	Sea buckthorn • Olivello spinoso • Sanddorn	0%	8,0	850	850	265	80	150	380		
	White peach • Pesca bianca • Weißer Pfirsich	10%	19,0	850	850	265	76	150	380		
	Yellow peach • Pesca gialla • Gelber Pfirsich	10%	20,5	850	850	265	76	150	380		
TROPICAL FRUITS • FRUTTI TROPICALI • TROPENFRÜCHTE											
	Pineapple • Ananas • Ananas	0%	13,0	850	850	265	76	150	380		
	Banana • Banana • Banane	0%	20,0	850	850	265	76	150	380		
	Coconut • Noce di cocco • Kokosnuss	10%	21,0	850	850	265	76	150	380		
	Exotic fruits • Frutti esotici • Exotische Früchte	0%	12,5	850	850	265	76	150	380		
	Ginger • Zengero • Ingwer	0%	4,0	850*	850	265	80	75	380		
	Jambun • Jambul • Java-Pflaume	0%	13,0	850	850	265	72	150	380		
	Lulo • Lulo • Lulo	0%	10,0	850	850	265	80	150	380		

* Replace by water • Sostituire con dell'acqua • Durch Wasser ersetzen

Gommose (di pasta altea) Zucker-Bonbon-Masse



(g)	% Sugar % Zuccherero % Zucker	Brix
Lychee • Litchi • Litschi	0%	13,0
Mango • Mango • Mango	0%	19,0
Passion fruit • Frutto della passione • Passionsfrucht	0%	12,5
Pink guava • Guaiava rosa • rosa Guave	0%	8,0
Prickly Pear • Fico d'India • Kaktusfeige	0%	12,0
Soursop • Graviola • Guanabana (Stachelannone)	0%	13,0

CITRUS FRUITS • AGRUMI • ZITRUSFRÜCHTE

	% Sugar % Zuccherero % Zucker	Brix	Fruit Purée (1)	Sugar Zuccherero Zucker	Invert sugar Trimolina Trimoline (1)	Gelatin (200 bloom) Gelatina (200 bloom) Gelatine 200 Bloom	Fruit Purée (2)	Invert sugar Trimolina Trimoline (2)	Fruit Purée (2)	Water Acqua Wasser (1)	Water Acqua Wasser (2)
Bergamot • Bergamotto • Bergamotte	0%	9,0	850	850	265	80	150	380			
Blood orange • Arancia sanguinella • Blutorange	0%	11,0	850	850	265	76	150	380			
Calamansi • Calamondino • Calamondinorange	0%	9,0	850	850	265	76	150	380			
Grapefruit • Pompelmo • Grapefruit	0%	10,0	850	850	265	76	150	380			
Kumquat • Kumquat • Kumquat	0%	14,5	850	850	265	80	150	380			
Lemon • Limone • Zitrone	0%	7,0	850	850	265	76	150	380			
Lemon Crushed • Limone Triturato • zerkleinerte Zitrone	0%	7,0	850	850	265	76	150	380			
Lime • Limone verde • Limette	0%	7,0	850	850	265	76	150	380			
Mandarin • Mandarino • Mandarine	0%	10,0	850	850	265	76	150	380			
Orange • Arancia • Orange	0%	10,5	850	850	265	76	150	380			
Yuzu • Yuzu • Yuzu	0%	8,0	850	850	265	76	150	380			

OUR CREATIONS • LE CREAZIONI • UNSERE KREATIONEN

	% Sugar % Zuccherero % Zucker	Brix	Fruit Purée (1)	Sugar Zuccherero Zucker	Invert sugar Trimolina Trimoline (1)	Gelatin (200 bloom) Gelatina (200 bloom) Gelatine 200 Bloom	Fruit Purée (2)	Invert sugar Trimolina Trimoline (2)	Fruit Purée (2)	Water Acqua Wasser (1)	Water Acqua Wasser (2)
Coconut from the Ivory Coast Noce di Cocco della Costa d'Avorio Kokosnuss von der Elfenbeinküste	0%	12,5	850	850	265	76	150	380			
Raspberry Mecker from Massif central, France Lampone Mecker del Massiccio Centrale, Francia Mecker Himbeere aus dem Zentralmassiv, Frankreich	10%	21,0	850	850	265	76	150	380			
Passion fruit yellow Passiflora Edulis from the Ivory Coast Frutta della passione Passiflora Edulis gialla di Costa d'Avorio Gelbe Passiflora Edulis-Passionsfrucht von der Elfenbeinküste	10%	23,0	850	850	265	76	150	380			
Apple baked with caramel and cinnamon Mela cotta al caramello e cannella Gebackener Apfel mit Karamell und Zimt	22%	32,0	850	850	265	76	150	380			
Abricoinilla Fleur de Sel	10%	23,0	850	850	265	80	150	380			
Banalime Ginger	0%	18,5	849	849	264	67	149	378			
Bergamangado	0%	14,0	850	850	265	76	150	380			
Berriollette	10%	20,0	850	850	265	76	150	380			
Cherrymome	10%	26,0	850	850	265	80	150	380			
Coranaba	0%	14,0	850	850	265	76	150	380			
Exotic Ginger	0%	14,0	849	849	264	67	149	381			
Lychee and raspberry with rose Litchi e lampone alla rosa Litschi und Himbeere mit Rosen	10%	22,0	850	850	265	76	150	380			
Red Fennel	10%	16,5	850	850	265	80	150	380			
Raw almond • Mandorla cruda • Rohe Mandel	0%	72,0		2 250	700	200		1 000	1 000	2 250	400
Raw green pistachio Pistacchio verde crudo • Rohe grüne Pistazie	0%	75,0		2 250	700	200		1 000	1 000	2 250	400
Roasted hazelnut Nocciola tostata • Geröstete Haselnuss	0%	72,5		2 250	700	200		1 000	1 000	2 250	400

Gommose (di pasta altea) Zucker-Bonbon-Masse

Cuocere la Fruit' Purée (1) con lo zucchero e la trimolina (1) a 110°C. Ammollare la gelatina nell'acqua fredda e farla sciogliere nella seconda parte della Fruit' Purée (2). Nella vaschetta del mixer, mescolare con la frusta la seconda parte di trimolina (2). Aggiungere lo sciroppo a 110°C e la gelatina fusa con la Fruit' Purée. Lasciare raffreddare fino a temperatura ambiente nel mixer. Versare nello stampo spolverizzato di fecola di patate o zucchero a velo. Lasciare riposare per una notte, quindi tagliare.

Per la frutta secca: Cuocere l'acqua (1), lo zucchero e la trimolina a 110°C. Strizzare la gelatina precedentemente ammollata e farla sciogliere nell'acqua (2). Mescolare la trimolina con Fruit' Elite "Fruttas seccas" nel mixer, quindi aggiungere lo sciroppo e la gelatina. Lasciare raffreddare fino a temperatura ambiente nel mixer. Versare nello stampo spolverizzato di fecola di patate o zucchero a velo. Lasciare riposare per una notte, quindi tagliare.

Fruit' Purée mit Zucker und Trimoline (1) auf 110°C erhitzen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen und im restlichen Mus auflösen lassen. In einer Rührschüssel restliches Trimoline (2) mit dem Schneebesen verrühren. Den 110°C heißen Sirup und die aufgelöste Gelatine mit dem Fruit' Purée hinzugeben. Mit dem Handrührgerät auf Zimmertemperatur abkühlen lassen. Mit Kartoffelstärke oder Puderzucker in viereckige Formen geben. Über Nacht ruhen lassen und dann in Stücke schneiden.

Bei Nüssen: Wasser (1), Zucker und Trimoline auf 110°C erhitzen. Die zuvor eingeweichte Gelatine ausdrücken und in Wasser (2) auflösen. Trimoline mit Fruit' Elite Nuss mit dem Mixer verrühren, anschließend Sirup und Gelatine hinzugeben. Mit dem Handrührgerät auf Zimmertemperatur abkühlen lassen. Mit Kartoffelstärke oder Puderzucker in viereckige Formen geben. Über Nacht ruhen lassen und dann in Stücke schneiden.

Granitas



Granitas 25% fruit			Granitas 35% fruit		
Brix 15°		Brix 12°	Brix 15°		Brix 12°
Base			Base		
Water		1000 g	Water		1000 g
Granulated sugar		600 g	Granulated sugar		1000 g

Method: (prepare a syrup) bring the water and granulated sugar to the boil, reserve. Use cold.
 We recommend 72 hours of shelf life for granitas made with our fruit puree following these recommendations:
 - Each piece of granita machine must be cleaned with alcohol,
 - The granita machine must be run during 20 minutes with a bactericide solution (without cooling),
 - Granita preparations must be kept in the machine tray during night, in positive cold position
 Only exception: granita with Fruit' Purée Melon must be used within 24 hours.

	% Sugar % Zucchero % Zucker	Brix	Mix the ingredients listed below and place in the granita machine			Mix the ingredients listed below and place in the granita machine			Mix the ingredients listed below and place in the granita machine			Mix the ingredients listed below and place in the granita machine		
			Fruit' Purée	Base Base Basis	Water Acqua Wasser	Fruit' Purée	Base Base Basis	Water Acqua Wasser	Fruit' Purée	Base Base Basis	Water Acqua Wasser	Fruit' Purée	Base Base Basis	Water Acqua Wasser

RED FRUITS • FRUTTI ROSSI • ROTE FRÜCHTE

	Blackberry • Mora • Brombeere	10%	21,5	1000	1027	1973	1000	707	2293	1000	427	1430	1000	256	1601
	Blackcurrant • Ribes nero • Schwarze Johannisbeere	10%	24,0	1000	960	2040	1000	640	2360	1000	377	1480	1000	206	1651
	Blackcurrant • Ribes nero • Schwarze Johannisbeere Noir de Bourgogne	10%	24,5	1000	947	2053	1000	627	2373	1000	367	1490	1000	196	1661
	Blueberry • Mirtillo • Heidelbeere	10%	18,0	1000	1120	1880	1000	800	2200	1000	497	1360	1000	326	1531
	Raspberry • Lampone • Himbeere	0%	11,0	1000	1307	1693	1000	987	2013	1000	637	1220	1000	466	1391
	Raspberry • Lampone • Himbeere	10%	19,5	1000	1080	1920	1000	760	2240	1000	467	1390	1000	296	1561
	Redcurrant • Ribes • Rote Johannisbeere	10%	20,5	1000	1053	1947	1000	733	2267	1000	447	1410	1000	276	1581
	Red fruits • Frutti rossi • Waldfrucht	10%	20,5	1000	1053	1947	1000	733	2267	1000	457	1400	1000	286	1571
	Red sour cherry • Amarena • Sauerkirsche	10%	26,0	1000	907	2093	1000	587	2413	1000	337	1520	1000	166	1691
	Strawberry • Fragola • Erdbeere	0%	9,0	1000	1360	1640	1000	1040	1960	1000	677	1180	1000	506	1351
	Strawberry • Fragola • Erdbeere	10%	18,0	1000	1120	1880	1000	800	2200	1000	377	1480	1000	326	1531
	Strawberry «Senga» Fragola «Senga» • Erdbeere (Senga)	10%	18,0	1000	1120	1880	1000	800	2200	1000	497	1360	1000	326	1531
	Strawberry «Mara des bois» Fragola «Mara des bois» • Erdbeere (Mara des bois)	10%	18,0	1000	1120	1880	1000	800	2200	1000	497	1360	1000	326	1531
	Wild strawberry & Mara des bois strawberry Fragola di bosco e Mara di bosco Walderdbeere & «Mara des bois» Erdbeere	10%	20,0	1000	1067	1933	1000	747	2253	1000	457	1400	1000	286	1571

ORCHARD FRUITS • FRUTTI DAL FRUTETTO • BAUMOBST

	Apricot • Albicocca • Aprikose	10%	23,0	1000	987	2013	1000	667	2333	1000	397	1460	1000	226	1631
	Fig from Provence Fico di Provenza • Feige aus der Provence	10%	27,0	1000	880	2120	1000	560	2440	1000	317	1540	1000	146	1711
	Pomme vert «Granny Smith» Grüne Apfel 'Granny Smith' Apfel «Granny Smith»	10%	20,5	1000	1053	1947	1000	733	2267	1000	447	1410	1000	276	1581
	Green rhubarb • Rabarbaro verde • Grüner Rhabarber	10%	12,0	1000	1280	1720	1000	960	2040	1000	617	1240	1000	446	1411
	Kiwi • Kiwi • Kiwi	0%	15,0	1000	1200	1800	1000	880	2120	1000	557	1300	1000	386	1471
	Melon • Melone • Melone	0%	10,0	1000	1333	1667	1000	1013	1987	1000	657	1200	1000	486	1371
	Mint • Menta • Pfefferminze	10%	13,5	1000	1053	1947	1000	733	2267	1000	447	1410	1000	276	1581
	Mirabelle plum from Lorraine Prugna Mirabelle da Lorraine • Mirabelle aus Lothringen	0%	17,5	1000	1133	1867	1000	813	2187	1000	507	1350	1000	336	1521
	Pear Williams • Pera Williams • Williamsbirne	0%	14,0	1000	1227	1773	1000	907	2093	1000	577	1280	1000	406	1451
	Quince • Mela cotogna • Quitte	10%	25,0	1000	933	2067	1000	613	2387	1000	357	1500	1000	186	1671
	Ruby peach • Pesca di vigna • Roter Pfirsich	10%	20,5	1000	1053	1947	1000	733	2267	1000	447	1410	1000	276	1581
	Sea buckthorn • Olivello spinoso • Sanddorn	0%	8,0	1000	1387	1613	1000	1067	1933	1000	697	1160	1000	526	1331
	White peach • Pesca bianca • Weißer Pfirsich	10%	19,0	1000	1093	1907	1000	773	2227	1000	477	1380	1000	306	1551
	Yellow peach • Pesca gialla • Gelber Pfirsich	10%	20,5	1000	1053	1947	1000	733	2267	1000	447	1410	1000	276	1581

TROPICAL FRUITS • FRUTTI TROPICALI • TROPENFRÜCHTE

	Pineapple • Ananas • Ananas	0%	13,0	1000	1253	1747	1000	933	2067	1000	597	1260	1000	426	1431
	Banana • Banana • Banane	0%	20,0	1000	1067	1933	1000	747	2253	1000	457	1400	1000	286	1571
	Coconut • Noce di cocco • Kokosnuss	10%	21,0												
	Exotic fruits • Frutti esotici • Exotische Früchte	0%	12,5	1000	1267	1733	1000	947	2053	1000	607	1250	1000	436	1421
	Ginger • Zengero • Ingwer	0%	4,0	500	3947	5553	500	3147	6353	500	2960	6540	500	2360	7140
	Jamun • Jambul • Java-Pflaume	0%	13,0	1000	1253	1747	1000	933	2067	1000	597	1260	1000	426	1260
	Lulo • Lulo • Lulo	0%	10,0	1000	1333	1667	1000	1013	1987	1000	657	1200	1000	486	1371

Granite Granitas



Granite frutta 25% · Granitas 25% Frucht						Granite frutta 35% · Granitas 35% Frucht									
Brix 15°			Brix 12°			Brix 15°			Brix 12°						
Base · Basis						Base · Basis									
Acqua · Wasser			1000 g			Acqua · Wasser			1000 g						
Zucchero semolato · Kristallzucker			600 g			Zucchero semolato · Kristallzucker			1000 g						
<p>Procedimento: fare uno sciroppo con lo zucchero e l'acqua, portare ad ebollizione e lasciar raffreddare. Utilizzare quando sarà raffreddato.</p> <p>Consigliamo una conservazione massima delle granite di 72 ore nelle seguenti condizioni:</p> <ul style="list-style-type: none"> - che i pezzi della macchina siano stati precedentemente puliti bene con alcool, - avvio della macchina con un battericida per 20 minuti, - che le granite siano conservate al freddo, possibilmente nelle vaschette della macchina, per una notte. <p>Sola eccezione: la ganita con Fruit' Purée Melon deve essere utilizzata entro 24 ore.</p> <p>Methode: Bereiten Sie einen Sirup zu, bringen Sie Wasser und Zucker zum Kochen, lassen Sie es stehen. Verwenden Sie es im abgekühlten Zustand.</p> <p>Wir empfehlen eine Lagerzeit von maximal 72 Stunden für Granitas aus unseren Fruchtpurees bei Berücksichtigung dieser Empfehlungen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Jedes Teil der Granita-Maschine muss mit Alkohol gereinigt worden sein, - Die Granita-Maschine muss 20 Minuten lang mit einer bakteriziden Lösung laufen (ohne Kühlung), - Granita-Zubereitungen müssen über Nacht in der Maschinenschublade verbleiben, in Kühlungsstellung. <p>Einzige Ausnahme: Granita mit Fruit' Purée Melon muss innerhalb von 24 Stunden verbraucht werden.</p>															
Miscelare i seguenti ingredienti e mettere nella macchina per la granita.				Vermischen Sie die unten aufgeführten Zutaten und geben Sie sie in die Granita-Maschine.				Miscelare i seguenti ingredienti e mettere nella macchina per la granita.				Vermischen Sie die unten aufgeführten Zutaten und geben Sie sie in die Granita-Maschine.			
% Sugar % Zucchero % Zucker	Brix	Fruit' Purée	Base Base Basis	Water Acqua Wasser	Fruit' Purée	Base Base Basis	Water Acqua Wasser	Fruit' Purée	Base Base Basis	Water Acqua Wasser	Fruit' Purée	Base Base Basis	Water Acqua Wasser		
Lychee · Litchi · Litschi	0%	13,0	1000	1253	1747	1000	933	2067	1000	597	1260	1000	426	1431	
Mango · Mango · Mango	0%	19,0	1000	1093	1907	1000	773	2227	1000	477	1380	1000	306	1551	
Passion fruit · Frutto della passione · Passionsfrucht	0%	12,5	1000	1093	1907	1000	947	2053	1000	607	1250	1000	436	1421	
Pink guava · Guaiava rosa · rosa Guave	0%	8,0	1000	1280	1720	1000	1067	1933	1000	697	1160	1000	526	1331	
Prickly Pear · Fico d'India · Kaktusfeige	0%	12,0	1000	1280	1720	1000	960	2040	1000	617	1240	1000	446	1411	
Soursop · Graviola · Guanabana (Stachelannone)	0%	13,0	1000	1253	1747	1000	933	2067	1000	597	1260	1000	426	1431	

CITRUS FRUITS · AGRUMI · ZITRUSFRÜCHTE

Bergamot · Bergamotto · Bergamotte	0%	9,0	1000	1360	1640	1000	1040	1960	1000	677	1180	1000	506	1351
Blood orange · Arancia sanguinella · Blutorange	0%	11,0	1000	1307	1693	1000	987	2013	1000	637	1220	1000	466	1391
Calamansi · Calamondino · Calamondinorange	0%	9,0	1000	1360	1640	1000	1040	1960	1000	677	1180	1000	506	1351
Grapefruit · Pompelmo · Grapefruit	0%	10,0	1000	1333	1667	1000	1013	1987	1000	657	1200	1000	486	1371
Kumquat · Kumquat · Kumquat	0%	14,5	1000	1213	1787	1000	893	2107	1000	567	1290	1000	396	1461
Lemon · Limone · Zitrone	0%	7,0	1000	1413	1587	1000	1093	1907	1000	717	1140	1000	546	1311
Lemon Crushed · Limone Triturato · zerkleinerte Zitrone	0%	7,0	1000	1413	1587	1000	1093	1907	1000	717	1140	1000	546	1311
Lime · Limone verde · Limette	0%	7,0	1000	1413	1587	1000	1093	1907	1000	717	1140	1000	546	1311
Mandarin · Mandarino · Mandarine	0%	10,0	1000	1333	1667	1000	1013	1987	1000	657	1200	1000	486	1371
Orange · Arancia · Orange	0%	10,5	1000	1320	1680	1000	1000	2000	1000	647	1210	1000	476	1381
Yuzu · Yuzu · Yuzu	0%	8,0	1000	1387	1613	1000	1067	1933	1000	697	1160	1000	526	1331

OUR CREATIONS · LE CREAZIONI · UNSERE KREATIONEN

Coconut from the Ivory Coast Noce di Cocco della Costa d'Avorio Kokosnuss von der Elfenbeinküste	10%	25,0												
Raspberry Mecker from Massif central, France Lampone Mecker del Massiccio Centrale, Francia Mecker Himbeere aus dem Zentralmassiv, Frankreich	10%	21,0	1000	1040	1960	1000	720	2280	1000	437	1420	1000	266	1591
Passion fruit yellow Passiflora Edulis from the Ivory Coast Frutta della passione Passiflora Edulis gialla di Costa d'Avorio Gelbe Passiflora Edulis-Passionsfrucht von der Elfenbeinküste	0%	12,5	1000	1267	1733	1000	947	2053	1000	607	1250	1000	436	1421
Apple baked with caramel and cinnamon Mela cotta al caramello e cannella Gebackener Apfel mit Karamell und Zimt	22%	32,0	1000	427	2573	1000	747	2253	1000	304	2296	1000	64	2536
Abricoinilla Fleur de Sel	10%	23,0	1000	987	2013	1000	667	2333	1000	397	1460	1000	226	1631
Banalime Ginger	0%	18,5	1000	1107	1893	1000	787	2213	1000	487	1370	1000	316	1541
Bergamangado	0%	14,0												
Berriollette	10%	20,0	1000	1067	1933	1000	747	2253	1000	457	1400	1000	286	1571
Cherrymome	10%	26,0	1000	907	2093	1000	587	2413	1000	337	1520	1000	166	1691
Coranaba	0%	14,0												
Exotic Ginger	0%	14,0	1000	1227	1773	1000	907	2093	1000	577	1280	1000	406	1451
Lychee and raspberry with rose Litschi e lampone alla rosa Litschi und Himbeere mit Rosen	10%	22,0	1000	1013	1987	1000	693	2307	1000	417	1440	1000	246	1611
Red Fennel	10%	16,5	1000	1160	1840	1000	840	2160	1000	527	1330	1000	356	1501
Raw almond · Mandorla cruda · Rohe Mandel	0%	72,0												
Raw green pistachio Pistacchio verde crudo · Rohe grüne Pistazie	0%	75,0												
Roasted hazelnut Nocciola tostata · Geröstete Haselnuss	0%	72,5												

Light meringues without egg



Light meringues without egg

Prepare the gelatine : Mix 100 g of 200 bloom gelatin with 500 g of cold water. Leave to soak for 1-2 hours, until completely dissolved. Set aside in the refrigerator.

Heat 20% of the purée with the sugar. Add the soaked gelatin once all the sugar has dissolved. Add the remaining purée and mix thoroughly.

Set aside in the refrigerator until the mixture has set. Place in a food mixer fitted with the whisk attachment and work the mixture for 35-40 minutes, until smooth and light. Pipe or transfer to a frame and freeze. Cut with a knife or shape cutter depending on your required use. You can also pipe into a silicon mold for use as an insert.

(g)	% Sugar % Zucchero % Zucker	Brix	Soaked gelatin Gelatina in massa Gelatinemasse	Sugar Zucchero Zucker	Fruit/Purée
RED FRUITS • FRUTTI ROSSI • ROTE FRÜCHTE					
Blackberry • Mora • Brombeere	10%	21,5	203	211	1000
Blackcurrant • Ribes nero • Schwarze Johannisbeere	10%	24,0	203	179	1000
Blackcurrant • Ribes nero • Schwarze Johannisbeere Noir de Bourgogne	10%	24,5	195	179	1000
Blueberry • Mirtillo • Heidelbeere	10%	18,0	211	244	1000
Raspberry • Lampone • Himbeere	0%	11,0	220	309	1000
Raspberry • Lampone • Himbeere	10%	19,5	203	228	1000
Redcurrant • Ribes • Rote Johannisbeere	10%	20,5	203	220	1000
Red fruits • Frutti rossi • Waldfrucht	10%	20,5	203	220	1000
Red sour cherry • Amarena • Sauerkirsche	10%	26,0	195	163	1000
Strawberry • Fragola • Erdbeere	0%	9,0	220	333	1000
Strawberry • Fragola • Erdbeere	10%	18,0	211	244	1000
Strawberry «Senga» Fragola «Senga» • Erdbeere (Senga)	10%	18,0	211	244	1000
Strawberry «Mara des bois» Fragola «Mara des bois» • Erdbeere (Mara des bois)	10%	18,0	211	244	1000
Wild strawberry & Mara des bois strawberry Fragola di bosco e Mara di bosco Walderdbeere & «Mara des bois» Erdbeere	10%	20,0	203	220	1000
ORCHARD FRUITS • FRUTTI DAL FRUTETTO • BAUMOBST					
Apricot • Albicocca • Aprikose	10%	23,0	203	195	1000
Fig from Provence Fico di Provença • Feige aus der Provence	10%	27,0	195	154	1000
Pomme vert «Granny Smith» Grüne Apfel «Granny Smith» Apfel «Granny Smith»	10%	20,5	203	220	1000
Green rhubarb • Rabarbaro verde • Grüner Rhabarber	10%	12,0	220	301	1000
Kiwi • Kiwi • Kiwi	0%	15,0	211	276	1000
Melon • Melone • Melone	0%	10,0	203	220	1000
Mint • Menta • Pfefferminze	10%	13,5	203	220	1000
Mirabelle plum from Lorraine Prugna Mirabelle da Lorraine • Mirabelle aus Lothringen	0%	17,5	211	244	1000
Pear Williams • Pera Williams • Williamsbirne	0%	14,0	323	200	1000
Quince • Mela cotogna • Quitte	10%	25,0	203	171	1000
Ruby peach • Pesca di vigna • Roter Pfirsich	10%	20,5	203	220	1000
Sea buckthorn • Olivello spinoso • Sanddorn	0%	8,0	220	341	1000
White peach • Pesca bianca • Weißer Pfirsich	10%	19,0	203	236	1000
Yellow peach • Pesca gialla • Gelber Pfirsich	10%	20,5	203	220	1000
TROPICAL FRUITS • FRUTTI TROPICALI • TROPENFRÜCHTE					
Pineapple • Ananas • Ananas	0%	13,0	211	244	1000
Banana • Banana • Banane	0%	20,0	203	220	1000
Coconut • Noce di cocco • Kokosnuss	10%	21,0	203	211	1000
Exotic fruits • Frutti esotici • Exotische Früchte	0%	12,5	220	301	1000
Ginger • Zengero • Ingwer	0%	4,0	118	207	1000*
Jambun • Jambul • Java-Pflaume	0%	13,0	203	220	1000
Lulo • Lulo • Lulo	0%	10,0	220	325	1000

* Mix 250 g of puree with 750 g of water • Mescolare 250 g di purea con 750 g di acqua • 250 g Püree mit 750 g Wasser mischen

Meringhe leggere senza uovo Leichtes Baiser ohne Ei



Meringhe leggere senza uovo • Leichtes Baiser ohne Ei

Preparare la gelatina massa: mescolare 100 g di gelatina 200 blooms con 500 g di acqua fredda. Lasciar gonfiare da 1 a 2 ore, fino a completa dissoluzione. Conservare al fresco.

Gelatinemassee zubereiten: 100 g Gelatine (200 Bloom) mit 500 g kaltem Wasser mischen. 1 bis 2 Stunden einweichen, bis sich die Gelatine komplett aufgelöst hat. Anschließend kalt stellen.

Scaldare il 20% della purea con lo zucchero, una volta sciolto aggiungere la gelatina massa. Aggiungere la restante purea e miscelare. Conservare al fresco fino a completa gelificazione. Mescolare con uno sbattitore a frusta per 35, 40 minuti. La consistenza dovrà essere leggera ed omogenea. Inserire direttamente nel sac a poche o colare nello stampo, surgelare.

Ritagliare col coltello o con la forma necessaria per l'utilizzo. Possibilità di versare col sac a poche nello stampo in silicone per l'utilizzo come inserto.

Etwa 20% des Pürees mit dem Zucker erhitzen, sobald er sich aufgelöst hat, die Gelatinemassee hinzugeben. Nun das restliche Püree hinzugeben und verrühren. Kalt stellen, bis die Masse vollständig geliert ist. Mit dem Rührbesen etwa 30 bis 45 Minuten aufschlagen. Die Konsistenz sollte leicht und homogen sein. Direkt pochieren oder in einen Rahmen gießen und einfrieren. Je nach Verwendungszweck mit dem Messer oder einem Ausstecher in Stücke schneiden. Kann auch in einer Silikonform als Einsatz pochiert werden.

(g)	% Sugar % Zucchero	Brix	Soaked gelatin Gelatina massa Gelatinemassee	Sugar Zucchero Zucker	Fruit/Purée
Lychee • Litchi • Litschi	0%	13,0	211	293	1000
Mango • Mango • Mango	0%	19,0	203	236	1000
Passion fruit • Frutto della passione • Passionsfrucht	0%	12,5	220	301	1000
Pink guava • Guaiava rosa • rosa Guave	0%	8,0	220	341	1000
Prickly Pear • Fico d'India • Kaktusfeige	0%	12,0	220	301	1000
Soursop • Graviola • Guanabana (Stachelannone)	0%	13,0	211	293	1000

CITRUS FRUITS • AGRUMI • ZITRUSFRÜCHTE

Bergamot • Bergamotto • Bergamotte	0%	9,0	220	333	1000
Blood orange • Arancia sanguinella • Blutorange	0%	11,0	220	309	1000
Calamansi • Calamondino • Calamondinorange	0%	9,0	220	333	1000
Grapefruit • Pompelmo • Grapefruit	0%	10,0	220	325	1000
Kumquat • Kumquat • Kumquat	0%	14,5	211	276	1000
Lemon • Limone • Zitrone	0%	7,0	220	350	1000
Lemon Crushed • Limone Triturato • zerleinerte Zitrone	0%	7,0	220	350	1000
Lime • Limone verde • Limette	0%	7,0	220	350	1000
Mandarin • Mandarino • Mandarine	0%	10,0	220	325	1000
Orange • Arancia • Orange	0%	10,5	220	317	1000
Yuzu • Yuzu • Yuzu	0%	8,0	220	341	1000

OUR CREATIONS • LE CREAZIONI • UNSERE KREATIONEN

Coconut from the Ivory Coast Noce di Cocco della Costa d'Avorio Kokosnuss von der Elfenbeinküste	10%	25,0	195	171	1000
Raspberry Mecker from Massif central, France Lampone Mecker del Massiccio Centrale, Francia Mecker Himbeere aus dem Zentralmassiv, Frankreich	10%	21,0	203	211	1000
Passion fruit yellow Passiflora Edulis from the Ivory Coast Frutta della passione Passiflora Edulis gialla di Costa d'Avorio Gelbe Passiflora Edulis-Passionsfrucht von der Elfenbeinküste	0%	12,5	220	301	1000
Apple baked with caramel and cinnamon Mela cotta al caramello e cannella Gebackener Apfel mit Karamell und Zimt	22%	32,0	189	103	1000
Abriconilla Fleur de Sel	10%	23,0	203	195	1000
Banalime Ginger	0%	18,5	211	236	1000
Bergamangado	0%	14,0	38	317	1000
Berriolette	10%	20,0	203	220	1000
Cherrymome	10%	26,0	195	163	1000
Coranaba	0%	14,0	38	217	1000
Exotic Ginger	0%	14,0	211	285	1000
Lychee and raspberry with rose Litchi e lampone alla rosa Litschi und Himbeere mit Rosen	10%	22,0	203	203	1000
Red Fennel	10%	16,5	211	260	1000
Raw almond • Mandorla cruda • Rohe Mandel	0%	72,0	211	244	1000*
Raw green pistachio Pistacchio verde crudo • Rohe grüne Pistazie	0%	75,0	203	236	1000*
Roasted hazelnut Nocciola tostata • Geröstete Haselnuss	0%	72,5	211	244	1000*



A region and its land, its Chefs and their talent, sweet, savoury and original recipes... **that's what Cap'Recette is all about!**

Una regione e i suoi territori, i suoi Chef e il loro talento, ricette dolci, salate, originali... **tutto questo è Cap'Recette!**

Eine Region und ihre Landschaften, ihre Küchenchefs und deren Talente, süße, pikante, originelle Rezepte... **all das ist Cap'Recette!**



Italy
1st edition
North Italy
I edizione
1. Edition

Japan
1st edition
Tokyo
I edizione
1. Edition

France
1st edition
Côte d'Azur
I edizione
1. Edition

Norway
1st edition
Norvegia - I edizione
Norwegen - 1. Edition

Hungary
1st edition
Ungheria - I edizione
Ungarn - 1. Edition

London
2nd edition
Londra - II edizione
London - 2. Edition

Auvergne
1st edition
Auvergne
I edizione - 1. Edition

Rhône-Alpes (Ain et Isère)
2nd edition
Rodano-Alpi (Ain e Isère)
II edizione - 2. Edition

London
3rd edition
Londra - London
III edizione - 3. Edition

Gironne
4th edition
Girona
IV edizione - 4. Edition

Paris
5th edition
Parigi
V edizione - 5. Edition

Chicago
6th edition
Chicago
VI edizione - 6. Edition

Hong Kong
7th edition
Hong Kong
VII edizione - 7. Edition

Stockholm
8th edition
Stoccolma
VIII edizione - 8. Edition

Luberon
9th edition
Luberon
IX edizione - 9. Edition

San Francisco
10th edition
San Francisco
X edizione - 10. Edition

Netherlands
11th edition
Paesi Bassi - Niederlande
XI edizione - 11. Edition

Singapore
12th edition
Singapore - Singapur
XII edizione - 12. Edition

Alsace
13th edition
Alsazia - Elsass
XIII edizione - 13. Edition

Islande - Iceland
14th edition
Islanda - Island
XIV edizione - 14. Edition

Emirats
15th edition
**Emirati Arabi Uniti -
Vereingte Arabische Emirate**
XV edizione - 15. Edition

Taiwan
16th edition
Taiwan
XVI edizione - 16. Edition

Texas
17th edition
Texas
XVII edizione - 17. Edition



Conviviality
Convivialità
Geselligkeit

Exchange
Scambio
Austausch

Simplicity
Semplicità
Einfachheit

A special moment during which Farmers and Chefs can get together in the heart of the orchards, to share their experiences, in an exceptionally friendly atmosphere: the country picnic.

Un momento privilegiato durante il quale gli Agricoltori e gli Chef si ritrovano nel cuore dei frutteti per condividere le proprie esperienze in un'atmosfera di straordinaria convivialità: il pic-nic del territorio.

Ein ganz besonderer Moment, in dem sich Landwirte und Chefs inmitten der Obstplantagen in außergewöhnlich geselliger Stimmung treffen und ihre Erfahrungen austauschen: das Heimatpicknick.



Jean-Pierre Vidal
 Sponsor to the 2018 edition
 Padrino dell'edizione 2018
 Schirmherr Ausgabe 2018

Another resounding success for the 2017 Casse-Croûte des Chefs!

A blazing sun and the watchful eye of Jean-Pierre Vidal presided over Capfruit's emblematic Casse-Croûte des Chefs. After a guided tour of the factory and a fun voyage of discovery of fruits through the five senses, the guests assembled in the fruit orchards to partake of a delicious lunch that was thoroughly enjoyed by one and all.
Save the date! Next year's event will be held on 17th June!

Ancora una bella giornata per il Casse Croûte degli Chef 2017.

Con il patrocinio di Jean-Pierre Vidal, l'imperdibile evento Capfruit, il Casse Croûte degli Chef si è svolto sotto un caldo sole e in un'atmosfera di buonumore.
 Dopo la visita dell'azienda ed un percorso di scoperta dei frutti attraverso i 5 sensi, gli invitati hanno potuto apprezzare un pranzo conviviale nei frutteti.

Appuntamento al prossimo anno, lunedì 18 giugno per una nuova edizione.

Ein weiterer schöner Tag für den Casse Croûte des Chefs 2017.

Unter der Schirmherrschaft von Jean-Pierre Vidal fand bei strahlendem Sonnenschein und bester Laune das unumgängliche Capfruit-Event „Casse Croûte des Chefs“ (Imbiss der Chefköche) statt.
 Nach der Fabrikbesichtigung und einem Obstdeckungsrundgang mit den 5 Sinnen wurde den Gästen ein geselliges Mittagessen in den Obstgärten serviert.

Das nächste Treffen am Montag 17. Juni 2018 ist bereits anberaumt.



Régis Marcon
 Sponsor to the 2008 edition
 Padrino dell'edizione 2008
 Schirmherr Ausgabe 2008



Yves Thuriès
 Sponsor to the 2009 edition
 Padrino dell'edizione 2009
 Schirmherr Ausgabe 2009



Philippe Andrieu
 Sponsor to the 2010 edition
 Padrino dell'edizione 2010
 Schirmherr Ausgabe 2010



Christophe Marguin
 Sponsor to the 2011 edition
 Padrino dell'edizione 2011
 Schirmherr Ausgabe 2011



Frédéric Cassel
 Sponsor to the 2012 edition
 Padrino dell'edizione 2012
 Schirmherr Ausgabe 2012



Édouard Loubet
 Sponsor to the 2013 edition
 Padrino dell'edizione 2013
 Schirmherr Ausgabe 2013



Patrick Henriroux
 Sponsor to the 2014 edition
 Padrino dell'edizione 2014
 Schirmherr Ausgabe 2014



Thierry Bamas
 Sponsor to the 2015 edition
 Padrino dell'edizione 2015
 Schirmherr Ausgabe 2015



Pierre Hermé
 Sponsor to the 2016 edition
 Padrino dell'edizione 2016
 Schirmherr Ausgabe 2016



Angelo Musa
 Sponsor to the 2017 edition
 Padrino dell'edizione 2017
 Schirmherr Ausgabe 2017





The events

Gli eventi

Die Veranstaltungen



Sirha 2019

26th - 30th January
 Hall 4 - Stand 4G54
 Hall 6 - Stand 063-13A
 Hall 4 - Stand 4G54
 Hall 6 - Stand 063-13A
 Hall 4 - Stand 4G54
 Hall 6 - Stand 063-13A



Casse-croûte des Chefs 2019

Monday 17th June
 Lunedì 17 giugno
 Montag 17. Juni

Our partners

I nostri partner

Unsere Partner



FROM THE LAND
 TO THE PLATE

DALLA TERRA ALLA TAVOLA

AUS DER ERDE
 AUF DEN TELLER