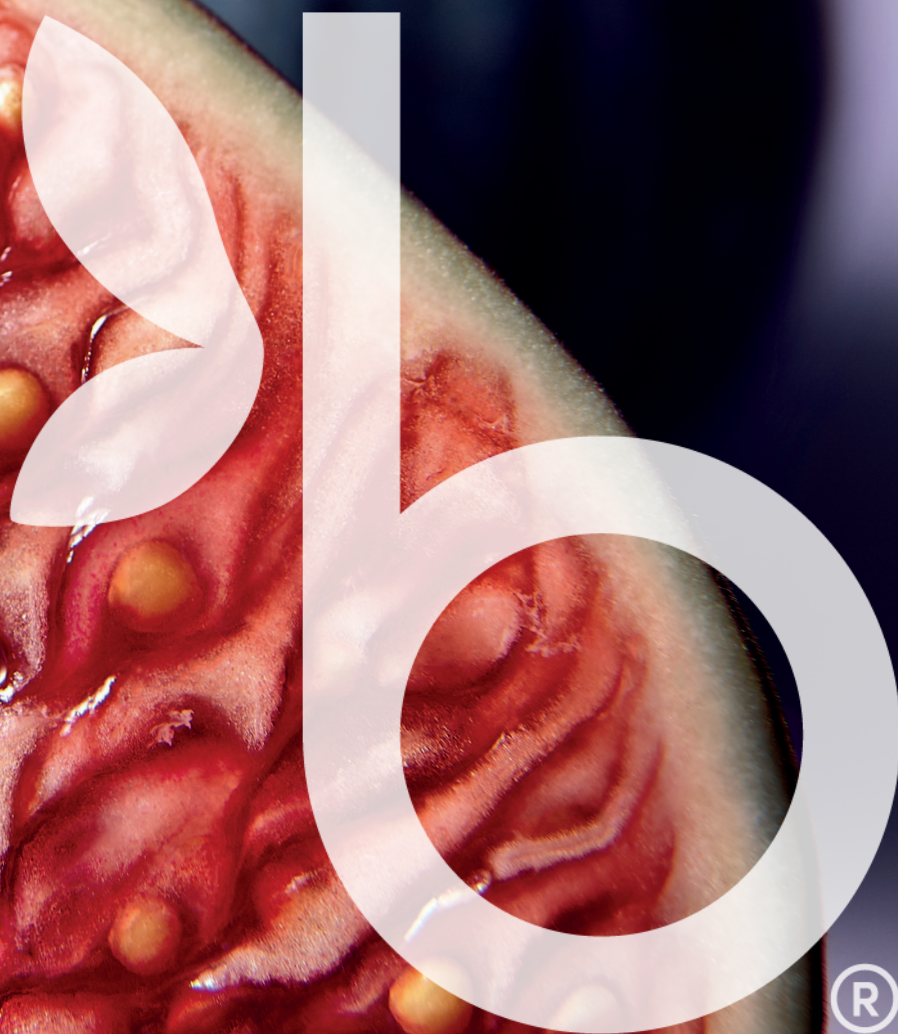




LES VERGERS
boIRON®



Nos solutions fruits
surgelées & ambiantes

COLLECTION 2024



Cultivons l'excellence fruit

L'EXCELLENCE, UNE OEUVRE COLLECTIVE

L'année 2024 marque notre ambition commune d'atteindre l'excellence, en révélant, ensemble, le meilleur du fruit.

L'Excellence est une exigence, dans quelque domaine que ce soit, elle impose qu'on s'y consacre entièrement. Nous la cultivons chaque jour, à toutes les étapes et à tous les niveaux de l'entreprise, en France et dans le monde. La qualité supérieure de nos produits, la Fruitologie®, ainsi que nos pratiques qui prennent soin des Hommes et de la nature servent une gastronomie fruitée, toujours plus désirable et durable.

L'Excellence est une responsabilité, elle nous engage. Nous la cultivons au quotidien sur toute la chaîne de valeur. Filières durables et résilientes, réduction de notre impact sur l'ensemble des ressources naturelles et fossiles, implications solidaires locales, sobriété énergétique et hydrique, recherche et développement de packaging plus éco-responsables. Chaque action est pensée avec humilité, non sans fierté d'être un acteur majeur qui participe activement à la préservation et à la régénération de son environnement dans le respect du vivant.

L'Excellence est liante, chez Les vergers Boiron, nous sommes tous reliés par la passion du fruit. C'est avec vous que nous sommes devenus une référence mondiale en matière d'art culinaire. Nous croyons à la puissance du lien entre la nature, les producteurs, les chefs, les distributeurs et les collaborateurs. Nous encourageons le collectif, la transmission, la convivialité et les moments de plaisirs partagés. Notre approche collaborative nous fait grandir avec de véritables partenariats humains durables.

L'Excellence est singulière et la nouvelle identité visuelle de notre marque, que vous découvrirez dans ce catalogue, a été pensée pour souligner le savoir-faire des vergers Boiron, avec élégance et simplicité. Sa nouvelle palette colorielle porte haut les couleurs d'un avenir éveillé et inspirant.

*L'Excellence est notre richesse.
Ensemble, cultivons-la !*

Alain Boiron, Président
Grégory Watine, Directeur Général

//

*C'est avec vous que nous sommes
devenus une référence mondiale
en matière d'art culinaire.*

*Nous croyons à la puissance du lien
entre la nature, les producteurs,
les chefs, les distributeurs
et les collaborateurs.*

*Nous encourageons le collectif
et la transmission.*



L'Exigence, à chaque étape

Comme un cercle vertueux, l'excellence résulte d'une succession d'actions menées dans une volonté de faire toujours mieux, à chaque étape.

UNE SÉLECTION EXIGEANTE

Tout commence par le travail minutieux de nos sourceurs, qui décèlent les meilleurs terroirs et les plus belles variétés de fruits à travers le monde.

L'ART DE L'ASSEMBLAGE

Une fois les fruits classifiés selon leurs propriétés, nos experts assemblent plusieurs lots de variétés, de récoltes ou d'origines différentes. En résulte des purées de fruits au goût, à la qualité et à la texture constante.

UNE TRANSFORMATION POINTUE

Afin de respecter les propriétés organoleptiques et l'intensité des saveurs des fruits, chaque fruit fait l'objet d'un processus spécifique de pasteurisation.

UNE PRÉSENCE ÉTENDUE

Notre réseau de distribution est solidement organisé à travers le monde et permet ainsi aux chefs internationaux de disposer de nos solutions fruits toute l'année, où qu'ils soient.

LA PASSION DE LA TRANSMISSION

Avec nos produits et notre expertise en Fruitologie®, nous incarnons un ingrédient précieux des desserts, sorbets, cocktails et même les plats salés que créent les artisans du goût. Nous sommes fiers de cette humble contribution au goût du bon, au goût des autres, au goût de la convivialité.

+ 120

millions d'euros de chiffre
d'affaires dont 80% d'export

131

références produits

+ 18000

tonnes de purées
vendues par an

220

salariés



Engageons-nous pour un monde fertile

L'EXCELLENCE, UNE RESPONSABILITÉ

Depuis 80 ans, nous mettons la contribution sociétale, humaine et environnementale au cœur de nos préoccupations. Conscients de notre impact en matière de transition agricole et alimentaire, nous avons choisi d'accélérer notre démarche et de structurer notre feuille de route.

Chez Les vergers Boiron, nous sommes animés par une volonté forte de passer de la raison d'être à la raison d'agir. C'est pourquoi nous avons développé un programme RSE solide et ambitieux, impliquant toutes nos parties prenantes.

Les 4 piliers du programme "Care for the Future"

1. CONSTRUIRE DES FILIÈRES FRUITS DURABLES
ET RÉSILIENTES

2. ŒUVRER À LA SOBRIÉTÉ CARBONE ET À L'USAGE
CONSCIENT DES RESSOURCES

3. PROMOUVOIR UNE GASTRONOMIE,
DÉSIRABLE ET RESPONSABLE

4. DÉVELOPPER UNE ENTREPRISE ÉVEILLÉE ET INSPIRANTE
QUI RASSEMBLE UN ÉCOSYSTÈME ENGAGÉ

//

La mission RSE nous relie.

À tous les niveaux de l'entreprise, il est formidable de constater que tout le monde s'implique. Notre programme courageux structure les engagements et met l'entreprise en action pour contribuer positivement à la transition, notamment agricole et énergétique, de nos sociétés. C'est ensemble que nous y parviendrons, maintenant et pour les générations futures.

Grégory Watine

Directeur Général



1. Construire des filières fruits durables et résilientes

Chez Les vergers Boiron, nous nous impliquons en faveur des filières qui préservent les territoires, les Hommes et la biodiversité. Plusieurs moyens sont déployés au quotidien :

- *Structurer* notre démarche d'achat responsable
- *Privilégier* un sourcing local dès que cela est possible
- *Promouvoir* des partenariats long terme sécurisants
- *Accompagner* les filières dans l'adoption de pratiques agricoles plus respectueuses du vivant

À titre d'exemples,

80% de nos fournisseurs collaborent avec nous depuis plus de 10 ans.

En 2022, le montant des préfinancements accordés à nos fournisseurs pour financer les récoltes a été de 2,2 M euros.

Nous sommes adhérents à l'association "Pour Une Agriculture du Vivant", et nous participons au lancement d'un programme d'accompagnement à la mise en place de pratiques agroécologiques dans les vergers en France.

2. Œuvrer à la sobriété carbone et à l'usage conscient des ressources

Nous nous sommes donnés pour objectif de lutter contre le changement climatique et de réduire notre pression sur l'ensemble des ressources naturelles et fossiles. Pour y parvenir, nous avons :

- *Engagé l'entreprise* dans une stratégie de décarbonation
- *Développé un plan de sobriété* hydrique et énergétique
- *Mobilisé nos ressources* en recherche et développement pour améliorer l'éco-responsabilité de nos packaging
- *Sensibilisé et formé nos collaborateurs* dont certains se sont portés volontaires pour créer un collectif engagé : "l'équipe climat"

À titre d'exemple,

3 millions d'euros ont été investis dans des technologies innovantes, permettant de réduire la consommation d'eau de 25%.

-25% de consommation d'eau*

-6% de production de déchets*

-43% de consommation de gaz*

*Consommation 2022 vs 2019 - en absolu



Inspirons le plaisir de partager

L'EXCELLENCE, UNE SOURCE DE CRÉATIVITÉ

Guidés par nos chefs partenaires qui ne cessent d'innover, nous créons des solutions fruits d'exception que les professionnels de la gastronomie subliment à travers leurs créations. En tant que prescripteur d'une gastronomie fruitée et engagée, nous sommes attachés à partager ce savoir-faire et cette créativité afin d'inspirer les professionnels du monde entier, et de créer des moments privilégiés de convivialité.

UNE COMMUNAUTÉ INSPIRANTE

1 chef ambassadeur monde :

Yann Brys, Meilleur Ouvrier de France Pâtisserie (2011)

6 chefs pâtissiers intégrés à l'entreprise :

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

5 conseillers techniques et chefs partenaires :

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

Des professionnels de la gastronomie du monde entier
qui nous inspirent, chaque jour, de nouvelles solutions fruits.



LA FRUITOLOGIE®, Une aide à la créativité

La Fruitologie®, créée dans nos ateliers en 2019, est la discipline que nous avons déposée, consacrée à l'étude du fruit et de sa transformation en purée de fruits. Elle repose sur l'analyse sensorielle, une science qui consiste à utiliser l'humain comme « outil de mesure ». Les caractéristiques des produits sont ainsi évaluées en faisant intervenir les 5 sens. L'analyse sensorielle nous permet donc de mieux comprendre les consommateurs afin de créer des produits répondants à leurs attentes. C'est aussi un bon outil de soutien à la créativité pour les professionnels de la gastronomie !

Laura Nicolas
Responsable Analyse sensorielle



3. Promouvoir une gastronomie désirable et responsable

Pour Les vergers Boiron, être prescripteur d'une gastronomie fruitée et engagée est un travail de chaque instant. Cela passe par :

- *L'accompagnement de l'évolution des pratiques des artisans du goût*
- *L'innovation, en veillant à ce qu'elle allie plaisir, naturalité et responsabilité*
- *Le développement de notre réseau d'ambassadeurs*
- *Le déploiement de la Fruitologie®*

À titre d'exemple, Toutes nos préparations sont conçues sans sucres ajoutés et dans le respect du fruit cueilli à parfaite maturité. 131 références et 59 saveurs composent une gamme qui ne cesse de s'enrichir. Cette année, sudachi, açai et figue de Barbarie rouge sont venus compléter notre offre pour inspirer les chefs pâtisseries, glaciers et mixologues du monde entier.

4. Développer une entreprise éveillée et inspirante, qui rassemble autour d'un écosystème engagé

Selon nous, la confiance et la coopération entre les collaborateurs et les parties prenantes sont les fondations d'un écosystème engagé et engageant. Plusieurs actions sont mises en œuvre :

- *Développer une politique sociale* et une culture de la confiance
- *Former et faire monter en conscience* nos collaborateurs sur les enjeux environnementaux et sociétaux
- *Participer à la première Convention des Entreprises pour le Climat (CEC)* : une initiative regroupant 150 entreprises mobilisées pour engager les acteurs du monde économique dans la redirection écologique

À titre d'exemple, Pour la deuxième année consécutive, Les vergers Boiron sont certifiés Great Place To Work®





PURÉES AMBIANTES SANS SUCRES AJOUTÉS*

Les purées ambiantes sans sucres ajoutés*

DES PRÉPARATIONS EN UN TOUR DE MAIN

Idéale pour la création de desserts (gâteaux, entremets, mousses, glaces et sorbets), de topping, de boissons (cocktails, mocktails, smoothies, granités...), de sauces et de recettes sucrées-salées, notre gamme de purées de fruits ambiantes sans sucres ajoutés* est conçue pour faciliter vos préparations minute.

Avec une palette de 12 saveurs incontournables, notre gamme, sans conservateurs ni arômes ajoutés, se présente sous un format brique, facile à stocker (au frais ou à température ambiante) et à manipuler.

Après ouverture, conserver au réfrigérateur et consommer dans les 8 jours.



Nos saveurs incontournables !

FRAISE



Origine : Italie
Brix : 8° +/- 2°
DDM : 12 mois
Unité de vente : carton 6 x 1 L

FRAMBOISE



Origine : Serbie
Brix : 10° +/- 2°
DDM : 15 mois
Unité de vente : carton 6 x 1 L

MANGUE



Origine : Inde
Brix : 15° +/- 2°
DDM : 15 mois
Unité de vente : carton 6 x 1 L

PASSION



Origine : Équateur
Brix : 13° +/- 2°
DDM : 15 mois
Unité de vente : carton 6 x 1 L

ABRICOT

Origine : Italie
Brix : 12° +/- 2°
DDM : 15 mois
Unité de vente : carton 6 x 1 L

ANANAS

Origine : Costa Rica, Philippines
Brix : 13° +/- 2°
DDM : 15 mois
Unité de vente : carton 6 x 1 L

CASSIS

Origine : Pologne
Brix : 12° +/- 2°
DDM : 15 mois
Unité de vente : carton 6 x 1 L

FRUITS ROUGES

Origine : Multi-origines
Brix : 12° +/- 2°
DDM : 15 mois
Unité de vente : carton 6 x 1 L

FRUITS TROPICAUX

Origine : Multi-origines
Brix : 15° +/- 2°
DDM : 15 mois
Unité de vente : carton 6 x 1 L

MYRTILLE

Origine : Multi-origines
Brix : 10° +/- 2°
DDM : 15 mois
Unité de vente : carton 6 x 1 L

PÊCHE JAUNE

Origine : Italie
Brix : 12° +/- 2°
DDM : 15 mois
Unité de vente : carton 6 x 1 L

POIRE

Origine : Italie
Brix : 14° +/- 2°
DDM : 15 mois
Unité de vente : carton 6 x 1 L

PALETTISATION

Palettisation : 1 palette de 125 cartons (750 x 1 L)

*contient des sucres naturellement présents
Les origines, variétés et brix peuvent varier en fonction de la qualité des récoltes



PURÉES SURGELÉES SANS SUCRES AJOUTÉS*

Les purées surgelées sans sucres ajoutés*

3 NOUVEAUTÉS POUR TOUJOURS
PLUS DE CRÉATIVITÉ

Cette année, la figue de Barbarie rouge, le sudachi et l'açaï viennent enrichir notre gamme de purées de fruits surgelées sans sucres ajoutés*. Avec ces trois innovations, Les vergers Boiron vous proposent autant de nouvelles inspirations pour vos créations en pâtisserie, chocolaterie, confiserie, restauration, glacerie, mixologie ou brasserie. Retrouvez les 50 autres saveurs de notre gamme surgelée sans sucres ajoutés*, élaborées à partir de fruits rigoureusement sélectionnés, assemblés et transformés avec tout le savoir-faire des Vergers Boiron.



Nouveautés

FIGUE DE BARBARIE ROUGE

Les figues de Barbarie rouges utilisées dans la purée Les vergers Boiron proviennent de cactus poussant dans les montagnes péruviennes, dans le district de Cuenca au sud-est de Lima. Cette région située entre 1000 et 2000 m d'altitude est reconnue pour produire des fruits de grande taille dont la chair présente une couleur fuchsia intense en raison de leur forte concentration en pigments. Les figues de Barbarie sont cultivées par la population locale sur de grandes étendues dans des zones relativement arides et leur culture demande très peu d'intrants. Les fruits, couverts d'épines, sont récoltés à la main par des communautés de petits producteurs entre les mois d'octobre et mars, avec un pic de janvier à mars. La purée de figue de Barbarie rouge dévoile des notes végétales et de fruits rouges, qui procurent une sensation de fraîcheur en bouche.

Origine : Pérou
Brix : 12° +/- 2°
Unité de vente : Carton 3 x 1 kg



SUDACHI

Le sudachi est un agrume originaire de la préfecture de Tokushima, au nord-est de l'île japonaise de Shikoku (sud d'Osaka) où il est cultivé depuis le 8ème siècle. C'est dans cette région que poussent les fruits utilisés pour la purée Les vergers Boiron, au sein de petites plantations situées entre 300 et 400 m d'altitude. Les coopératives locales récoltent les fruits sur les arbres des propriétaires avant de les transformer en jus. La cueillette est effectuée à la main lorsque le sudachi est encore vert, de septembre à fin octobre, pour préserver toute son acidité. La production du sudachi est confidentielle et les rendements sont très faibles : à partir de 4 kg de fruit frais, on obtient seulement 1 kg de jus ! La purée de sudachi révèle des notes poivrées ainsi qu'une puissante acidité naturellement équilibrée par une saveur sucrée.

Origine : Japon
Brix : 8° +/- 2°
Unité de vente : carton 3 x 1 kg



AÇAÏ

Les vergers Boiron sourcent les baies d'açaï de la variété Euterpe Oleracea directement au cœur de leur terroir d'origine, le long des berges du Delta de l'Amazone au nord-est du Brésil (premier pays producteur d'açaï au monde). L'ensemble des fruits utilisés dans la purée Les vergers Boiron provient d'une seule coopérative. Cultivé au sein d'environnements agroforestiers préservant la biodiversité, l'açaï est récolté à la main au sommet de palmiers pinots sauvages qui peuvent faire jusqu'à 20 m de hauteur. La pulpe est extraite avec des rendements très faibles puisque le fruit est composé à 90% par son noyau ! La purée d'açaï exprime son intensité aromatique avec des notes d'olive noire et de fruits rouges. Elle respecte un équilibre entre l'acidité, l'amertume et l'astringence. On devine également de légères notes salées.

Origine : Brésil
Brix : 4.5° +/- 2°
Unité de vente : carton 3 x 1 kg



*contient des sucres naturellement présents
Les origines, variétés et brix peuvent varier en fonction de la qualité des récoltes

PALETTISATION

3 x 1 kg : 1 palette de 240 cartons (720 x 1 kg) ;



Les purées surgelées sans sucres ajoutés*

FRUITS DU VERGER

PURÉES SURGELÉES SANS SUCRES AJOUTÉS*



PURÉE DE FIGUE VIOLETTE




Les vergers Boiron ont sélectionné un fruit d'exception, produit à très petit volume : la figue de Solliès. Situé près de Toulon, ce terroir historique de la figue en France bénéficie de la douceur du climat méditerranéen et d'une parfaite irrigation grâce au canal de Provence.

Les fruits proviennent d'une petite exploitation, partenaire depuis plus de 20 ans avec Les vergers Boiron. Prioritairement et majoritairement élaborée à partir de figues de Solliès, la recette peut contenir, selon les années, de la figue d'Espagne.

Cette purée de fruits révèle des notes acidulées et végétales qui s'équilibrent parfaitement avec le goût naturellement sucré des figues cueillies à maturité. Plus subtilement, on retrouve des notes de fruits secs tels que le marron.



ASPECT VISUEL

Couleur marron pourpré 
Grains 
Viscosité 

TEXTURE EN BOUCHE

Granuleux 
Collant 



ABRICOT

Origine : France ■ ■
Variété : Bergeron
Brix : 13° +/- 2°
Unité de vente :
carton 6 x 1 kg / seau 1 x 10 kg



ARGOUSIER

Origine : Lettonie
Brix : 10° +/- 2°
Unité de vente : carton 3 x 1 kg



COING

Origine : France, Occitanie ■ ■
Variétés : Géant de Vranja et Champion
Brix : 12° +/- 2°
Unité de vente : carton 6 x 1 kg



FIGUE VIOLETTE

Origines : France, Espagne
Brix : 20° +/- 2°
Unité de vente :
carton 6 x 1 kg / seau 1 x 10 kg



KIWI

Origine : France ■ ■
Variété : Hayward
Brix : 13° +/- 2°
Unité de vente :
carton 6 x 1 kg / seau 1 x 10 kg



MELON

Origines : France, Maroc, Italie
Variété : Cantaloup
Brix : 12° +/- 2°
Unité de vente :
carton 6 x 1 kg / seau 1 x 10 kg



MIRABELLE

Origine : France ■ ■
Brix : 21° +/- 2°
Unité de vente : carton 3 x 1 kg



PASTÈQUE

Origine : Vietnam
Variété : Black beauty
Brix : 9° +/- 2°
Unité de vente : carton 3 x 1 kg



PÊCHE BLANCHE

Origine : France ■ ■
Brix : 13° +/- 2°
Unité de vente : carton 6 x 1 kg



PÊCHE DE VIGNE

Origine : France ■ ■
Brix : 13° +/- 2°
Unité de vente : carton 6 x 1 kg



POMME VERTE

Origine : France ■ ■
Variété : Granny Smith
Brix : 12° +/- 2°
Unité de vente :
carton 6 x 1 kg / seau 1 x 10 kg



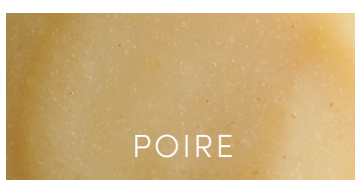
QUETSCH

Origines : France, Serbie
Brix : 20° +/- 2°
Unité de vente : carton 3 x 1 kg



RHUBARBE

Origine : Pologne
Variété : Victoria
Brix : 4° +/- 2°
Unité de vente :
carton 6 x 1 kg / seau 1 x 10 kg



POIRE

Origine : France ■ ■
Variété : Williams
Brix : 15° +/- 2°
Unité de vente :
carton 6 x 1 kg / seau 1 x 10 kg



POTIRON

Origine : Maroc
Brix : 6° +/- 2°
Unité de vente : carton 3 x 1 kg

*contient des sucres naturellement présents
Les origines, variétés et brix peuvent varier en fonction de la qualité des récoltes

PALETTISATION

3 x 1 kg : 1 palette de 240 cartons (720 x 1 kg) ; 6 x 1 kg : 1 palette de 128 cartons (768 x 1 kg) ; 1 x 10 kg : 1 palette de 56 seaux (56 x 10 kg)



Les purées surgelées sans sucres ajoutés*

AGRUMES

PURÉES SURGELÉES SANS SUCRES AJOUTÉS*



PURÉE DE CLÉMENTINE DE CORSE IGP

La Corse offre à la clémentine des conditions climatiques exceptionnelles : la différence de température importante entre le jour et la nuit, la pluviométrie et l'hygrométrie plus élevées que dans le reste du bassin méditerranéen, donnent au fruit sa belle coloration orangée et ce goût si particulier, mêlant saveur sucrée et acidulée. L'unique clémentine de France est cultivée et récoltée à la main, à même l'arbre, à parfaite maturité.

Pour ce fruit d'exception, Les vergers Boiron ont fait le choix de collaborer étroitement avec une organisation de producteurs structurée, qui ne cesse de faire évoluer ses pratiques agroécologiques pour développer un fruit de qualité sans transiger sur le respect de l'écosystème naturel qu'elle tient à préserver.

ASPECT VISUEL

Couleur rouge
Pulpeux



Agrumes

BERGAMOTE

Origine : Italie (Sicile)
Brix : 9° +/-2°
Unité de vente : carton 3 x 1 kg

CITRON JAUNE

Origine : Italie (Sicile)
Variété : Femminello
Brix : 8° +/-2°
Unité de vente :
carton 6 x 1 kg / seau 1 x 10 kg

CITRON VERT

Origines : Brésil, Mexique
Brix : 9° +/-2°
Unité de vente :
carton 6 x 1 kg / seau 1 x 10 kg

KALAMANSI

Origine : Vietnam
Brix : 8° +/-2°
Unité de vente : carton 6 x 1 kg

MANDARINE

Origines : Italie (Sicile), Espagne
Brix : 11° +/-2°
Unité de vente :
carton 6 x 1 kg / seau 1 x 10 kg

ORANGE AMÈRE

Origines :
Orange amère : Espagne
Orange : Espagne, Maroc, Brésil
Brix : 18° +/-2°
Unité de vente : carton 6 x 1 kg

ORANGE SANGUINE

Origines : Italie (Sicile), Maroc
Brix : 12° +/-2°
Unité de vente :
carton 6 x 1 kg / seau 1 x 10 kg

PAMPLEMOUSSE

Origines : U.S.A. (Texas), Israël
Brix : 11° +/-2°
Unité de vente : carton 6 x 1 kg

YUZU

Origines : Japon, Corée
Brix : 9° +/-2°
Unité de vente : carton 3 x 1 kg

SUDACHI

Origine : Japon
Brix : 8° +/-2°
Unité de vente : carton 3 x 1 kg


Agrumes issus de fruits IGP

L'Indication Géographique Protégée (IGP) est une labellisation de l'Union Européenne. Cette appellation valorise les produits agricoles dont les caractéristiques, liées à leur origine géographique, font la réputation. La labellisation IGP impose à l'ensemble des producteurs un cahier des charges très précis qui garantit un niveau de qualité et de fraîcheur du fruit ainsi qu'un système de traçabilité des plus exigeants.

CITRON DE SYRACUSE

Origine : Italie (Sicile)
Variété : Femminello (primofiore)
Brix : 8° +/-2°
Unité de vente : carton 3 x 1 kg

CLÉMENTINE DE CORSE

Origine : France (Corse) 
Brix : 11° +/-2°
Unité de vente : carton 3 x 1 kg

ORANGE SANGUINE DE SICILE

Origine : Italie (Sicile)
Variété : Moro
Brix : 12° +/-2°
Unité de vente : carton 3 x 1 kg

PALETTISATION

3 x 1 kg : 1 palette de 240 cartons (720 x 1 kg) ; 6 x 1 kg : 1 palette de 128 cartons (768 x 1 kg) ; 1 x 10 kg : 1 palette de 56 seaux (56 x 10 kg)

*contient des sucres naturellement présents
Les origines, variétés et brix peuvent varier en fonction de la qualité des récoltes



PURÉES SURGELÉES SANS SUCRES AJOUTÉS*

Les purées surgelées sans sucres ajoutés*

FRUITS ROUGES




PURÉE DE CASSIS

Pour leur purée de cassis, les vergers Boiron ont minutieusement sélectionné les terroirs les plus adaptés et les producteurs disposant d'une réelle expertise et d'une grande technicité. L'assemblage des variétés françaises telles que le Noir de Bourgogne pour ses notes tanniques et boisées et l'Andega pour son côté floral et sucré, donnent à la purée de cassis sa texture épaisse et sa puissance aromatique.

Engagés depuis des années auprès de leurs partenaires historiques, Les vergers Boiron s'attachent non seulement à sécuriser leur production mais s'investissent aussi dans le soutien de la filière avec des financements et des initiatives en recherche et développement, pour en garantir la pérennité à long terme.

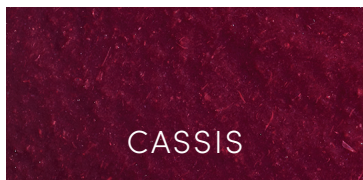
ASPECT VISUEL

Couleur bordeaux 
Granulosité 
Viscosité 

TEXTURE EN BOUCHE

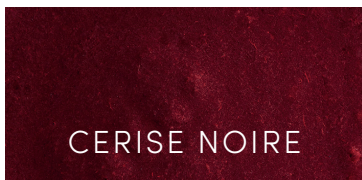
Collant 
Granuleux 





CASSIS

Origine : France, Pologne
Brix : 18° +/- 2°
Unité de vente :
carton 6 x 1 kg / seau 1 x 10 kg



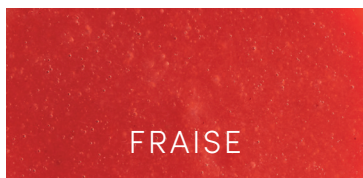
CERISE NOIRE

Origines : Allemagne
Variété : Cerises noires de Bâle
Brix : 22° +/- 2°
Unité de vente :
carton 6 x 1 kg / seau 1 x 10 kg



CRANBERRY GRIOTTE

Origines :
Cranberry : Canada
Griotte : Serbie
Brix : 12° +/- 2°
Unité de vente : carton 3 x 1 kg



FRAISE

Origines : Espagne, Pologne,
Bulgarie
Brix : 8° +/- 2°
Unité de vente :
carton 6 x 1 kg / seau 1 x 10 kg



FRAISE CLÉRY FRANCE

Origine : France (Carpentras) ■ ■
Variété : Cléry
Brix : 8° +/- 2°
Unité de vente : carton 3 x 1 kg



FRAISE DES BOIS

Origines :
Fraise des bois : Maroc,
Fraise : Pologne
Brix : 9° +/- 2°
Unité de vente : carton 3 x 1 kg



FRAISE MARA DES BOIS

Origine : Portugal
Variété : Mara des Bois
Brix : 10° +/- 2°
Unité de vente : carton 3 x 1 kg



FRAMBOISE

Origine : Serbie
Brix : 11° +/- 2°
Unité de vente :
carton 6 x 1 kg / seau 1 x 10 kg



4 FRUITS ROUGES

Origines :
Mûre : Serbie, Chili,
Fraise : Pologne
Myrtille : Serbie, Pologne
Cassis : France, Pologne
Brix : 12° +/- 2°
Unité de vente : carton 6 x 1 kg



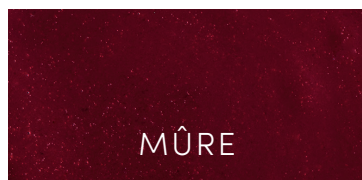
GRIOTTE

Origines : Serbie
Variété : Oblacinska
Brix : 19° +/- 2°
Unité de vente : carton 6 x 1 kg / seau 1 x 10 kg



GROSEILLE

Origines : France, Pologne
Brix : 12° +/- 2°
Unité de vente : carton 6 x 1 kg



MÛRE

Origines : Chili, France, Serbie, Albanie
Brix : 13° +/- 2°
Unité de vente : carton 6 x 1 kg



MYRTILLE SAUVAGE

Origines : Pologne, Serbie
Variété : Vaccinium myrtillus
Brix : 12° +/- 2°
Unité de vente : carton 6 x 1 kg / seau 1 x 10 kg

PALETTISATION

3 x 1 kg : 1 palette de 240 cartons (720 x 1 kg) ; 6 x 1 kg : 1 palette de 128 cartons (768 x 1 kg) ; 1 x 10 kg : 1 palette de 56 seaux (56 x 10 kg)

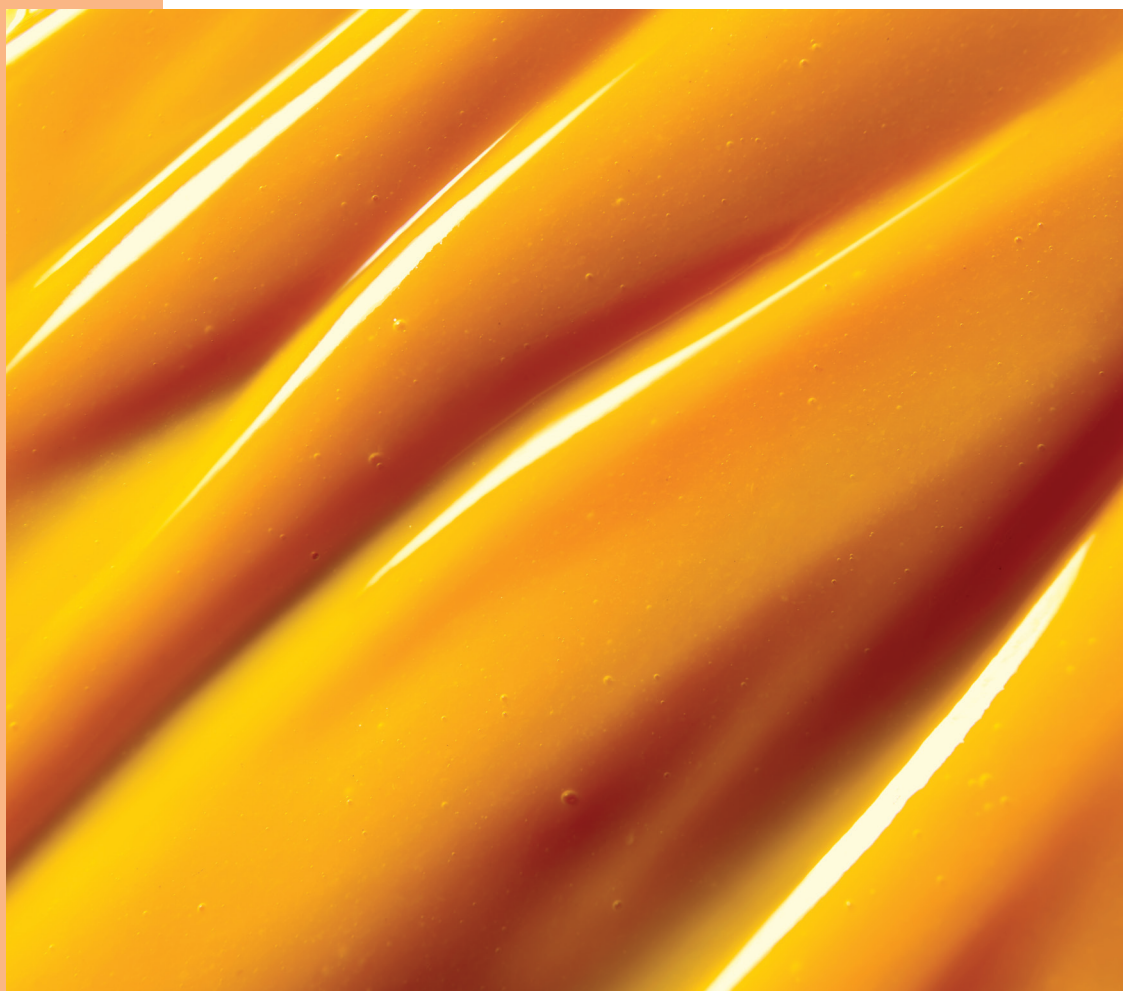
*contient des sucres naturellement présents
Les origines, variétés et brix peuvent varier en fonction de la qualité des récoltes



PURÉES SURGELÉES SANS SUCRES AJOUTÉS*

Les purées surgelées sans sucres ajoutés*

FRUITS TROPICAUX



PURÉE DE MANGUE

Les vergers Boiron sont partenaires de plusieurs fournisseurs historiques (certains depuis plus de 20 ans) dont le cahier des charges extrêmement strict, nous permet de garantir la qualité premium à laquelle nous sommes attachés.

Les vergers Boiron travaillent un assemblage de deux variétés, Alphonso et Kesar, cultivées dans l'ouest de l'Inde.

Les fruits sont récoltés encore verts sur les arbres, à la main, puis sont placés sous paille où la chaleur favorise le développement des arômes. Ils sont ensuite sélectionnés un par un pour être transformés dès qu'ils ont atteint la maturité attendue.

L'assemblage unique des variétés Alphonso et Kesar permet d'obtenir une purée lumineuse, à la texture enveloppante, où la richesse aromatique de l'Alphonso est complétée par les notes sucrées et épicées de la Kesar.

ASPECT VISUEL

Couleur orange



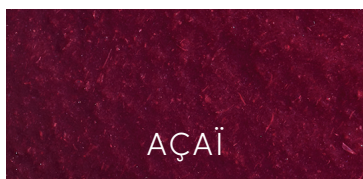
Viscosité



TEXTURE EN BOUCHE

Nappant





AÇAÍ

Origine : Brésil
Brix : 4.5° +/- 2°
Unité de vente : carton 3 x 1 kg



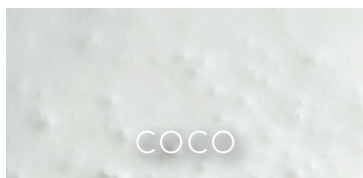
ANANAS

Origines : Costa Rica, Philippines
Brix : 15° +/- 2°
Unité de vente :
carton 6 x 1 kg / seau 1 x 10 kg



BANANE

Origine : Equateur
Variété : Cavendish
Brix : 23° +/- 2°
Unité de vente :
carton 6 x 1 kg / seau 1 x 10 kg



COCO

Origines : Indonésie, Vietnam
Unité de vente :
carton 6 x 1 kg / seau 1 x 10 kg



FIGUE DE BARBARIE ROUGE

Origine : Pérou
Brix : 12° +/- 2°
Unité de vente : carton 3 x 1 kg



4 FRUITS TROPICAUX

Origines :
Ananas : Costa Rica, Philippines
Mangue : Inde
Fruit de la Passion : Pérou, Équateur,
Madagascar
Citron vert : Mexique - Brésil
Brix : 15° +/- 2°
Unité de vente : carton 3 x 1 kg



GOYAVE ROSE

Origines : Brésil, Inde, Vietnam
Brix : 9° +/- 2°
Unité de vente :
carton 6 x 1 kg / seau 1 x 10 kg



GRENADE

Origines : Espagne, Israël
Brix : 14° +/- 2°
Unité de vente : carton 3 x 1 kg



LITCHI

Origines : Madagascar, Vietnam,
Taïwan
Brix : 16° +/- 2°
Unité de vente :
carton 6 x 1 kg / seau 1 x 10 kg



MANGUE

Origine : Inde
Variétés : Alphonso, Kesar
Brix : 19° +/- 2°
Unité de vente :
carton 6 x 1 kg / seau 1 x 10 kg



PAPAYE

Origine : Inde
Brix : 9° Brix +/- 2°
Unité de vente : carton 3 x 1 kg



PASSION JAUNE

Origines : Equateur, Pérou, Madagascar
Brix : 13° +/- 2°
Unité de vente :
carton 6 x 1 kg / seau 1 x 10 kg

*contient des sucres naturellement présents
Les origines, variétés et brix peuvent varier en fonction de la qualité des récoltes

PALETTISATION

3 x 1 kg : 1 palette de 240 cartons (720 x 1 kg) ; 6 x 1 kg : 1 palette de 128 cartons (768 x 1 kg) ; 1 x 10 kg : 1 palette de 56 seaux (56 x 10 kg)



Les purées surgelées sucrées

NOTRE SÉLECTION SUCRÉE

Avec les 6 saveurs de notre gamme de purées de fruits surgelées sucrées, composez des recettes gourmandes avec facilité : la juste quantité de sucre étant déjà incorporée, plus besoin de se soucier d'en ajouter !



PURÉES SURGELÉES SUCRÉES

PURÉE DE FRAISE

La purée de fraise Les vergers Boiron contient majoritairement de la fraise polonaise, spécialement développée pour répondre aux attentes organoleptiques des professionnels de la gastronomie. Ces fraises, cultivées en plein champ, sur une terre sableuse, par de petites exploitations familiales, sont des fruits très fragiles qui doivent être surgelés rapidement après récolte. Ils sont appréciés pour leur coloration rouge, parfaite en application.

La purée de fraise Les vergers Boiron présente des notes végétales et fraise des bois. Pour rester au plus proche du fruit frais, un procédé finement ajusté est appliqué afin de ne pas dégrader le fruit.

ASPECT VISUEL

Couleur rouge ◆◆◆◆◆
Aération ◆◆◆◆◆
Viscosité ◆◆◆◆◆

TEXTURE EN BOUCHE

Mousseux ↑↑↑↑↑
Nappant ↑↑↑↑↑





COCO

Origines : Vietnam, Indonésie
Brix : 20° +/-1°
Unité de vente :
carton 6 x 1 kg / seau 1 x 10 kg



FRAISE

Origines : Pologne, Espagne, Maroc,
Albanie
Brix : 18° +/- 1°
Unité de vente :
carton 6 x 1 kg / seau 1 x 10 kg



FRAMBOISE

Origine : Serbie
Brix : 20° +/-1°
Unité de vente :
carton 6 x 1 kg / seau 1 x 10 kg



SPÉCIALITÉ
AU GINGEMBRE

Origines :
Ananas : Costa Rica
Citron jaune : Italie
Gingembre : Chine, Fidji
Brix : 14° +/-2°
Unité de vente : carton 3 x 1 kg



COCKTAIL
CARAÏBES

Origines :
Ananas : Philippines, Costa Rica
Coco : Vietnam
Citron vert : Brésil, Mexique
Rhum. (Alc. 2% Volume)
Brix : 20° +/- 1°
Unité de vente : carton 3 x 1 kg



MARRON & VANILLE

Origines :
Marron : Espagne, Portugal, Italie,
France
Vanille : Madagascar
Brix : 32° +/-2°
Unité de vente : carton 3 x 1 kg

Les origines, variétés et brix peuvent varier en fonction de la qualité des récoltes

PALETTISATION

3 x 1 kg : 1 palette de 240 cartons (720 x 1 kg) ; 6 x 1 kg : 1 palette de 128 cartons (768 x 1 kg) ; 1 x 10 kg : 1 palette de 56 seaux (56 x 10 kg)



Les coulis

LA TOUCHE GOURMANDE PRÊTE À L'EMPLOI

Parfaitement adaptés pour les topping, les décorations d'assiettes et les sauces, nos coulis ont été pensés pour vous faciliter le quotidien : ils se présentent sous la forme d'une petite bouteille souple et sont dotés d'une pointe verseuse pour plus de précision. Leur consistance lisse et épaisse apporte une bonne tenue à vos préparations sucrées. Nos produits sont élaborés sans gélifiants, sans épaississants, sans conservateurs, ni colorants : 6 saveurs au bon goût de fruits pour apporter une touche gourmande à vos desserts, type Panna cotta ou Cheesecake, glaces et sorbets, verrines, yaourts/bowls, salades de fruits... Nos produits se conservent 36 mois au congélateur avant ouverture et 15 jours au réfrigérateur après ouverture.

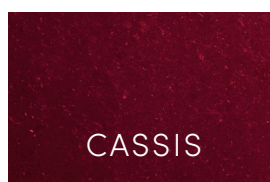


COULIS SURGELÉS



ABRICOT

Origine : France ■ ■
 Caractéristiques : Fruit 80 %
 Brix : 25° +/-2°
 Unité de vente : carton 12 x 500 g



CASSIS

Origine : France ■ ■
 Caractéristiques : Fruit 67%
 Brix : 26° +/-2°
 Unité de vente : carton 12 x 500 g



FRAISE

Origines : Espagne, Pologne
 Caractéristiques : Fruit 84%
 Brix : 22° +/-2°
 Unité de vente : carton 12 x 500 g



FRAMBOISE

Origine : Serbie
 Caractéristiques : Fruit 81%
 Brix : 23° +/-2°
 Unité de vente : carton 12 x 500 g



FRUITS ROUGES

Origines :
 Fraise : Espagne
 Mûre : Chili, Serbie
 Griotte : Serbie
 Groseille : France
 Caractéristiques : Fruit 83 %
 Brix : 24° +/-2°
 Unité de vente : carton 12 x 500 g



MANGUE PASSION

Origines :
 Mangue : Inde
 Fruit de la passion : Équateur, Pérou, Madagascar
 Caractéristiques : Fruit 87%
 Brix : 24° +/-2°
 Unité de vente : carton 12 x 500 g

PALETTISATION

12 x 500g : 1 palette de 104 coulis



PRÉPARATIONS CONCENTRÉES SURGELÉES

Le concentré de fruit

UN EXHAUSTEUR NATUREL DE GOÛT

Rien de tel pour rehausser certaines applications que la richesse et la puissance aromatique de nos concentrés de fruits surgelés sans sucre ajoutés*. Notre gamme s'utilise congelée ou décongelée, en complément d'une purée surgelée et d'autres ingrédients.

Elle propose un taux de concentration 4 à 5 fois plus élevé qu'une purée surgelée, idéal pour révéler le goût du fruit, avec un faible apport en eau. Avec ses 4 saveurs agrumes, cette gamme sans colorants ni arômes ajoutés, vous permettra de sublimer vos créations et saura naturellement s'imposer comme un allié du quotidien en chocolaterie, confiserie, glacerie et pâtisserie. Nos produits se conservent 30 mois au congélateur avant ouverture et 12 jours au réfrigérateur après ouverture.



CITRON

Avec huile essentielle. Préparée avec 13 kg de citrons pour 1 kg de produit fini

Origine : Espagne.

Brix : 37° +/-2°

Unité de vente : carton 6 x 500 g / seau 1 x 10 kg



MANDARINE

Avec huile essentielle. Préparée avec 13 kg de mandarines pour 1 kg de produit fini

Origine : Espagne.

Brix : 63° +/-2°

Unité de vente : carton 6 x 500 g



ORANGE SANGUINE

Avec huile essentielle. Préparée avec 11 kg d'oranges sanguines pour 1 kg de produit fini

Origine : Italie.

Brix : 50° +/-2°

Unité de vente : carton 6 x 500 g / seau 1 x 10 kg



ORANGE

Avec huile essentielle. Préparée avec 16 kg d'oranges pour 1 kg de produit fini

Origine : Espagne.

Brix : 58° +/-2°

Unité de vente : carton 6 x 500 g / seau 1 x 10 kg

PALETTISATION

6 X 500g : 1 palette de 189 pots

1 x 10 kg : 1 palette de 56 seaux (56 x 10 kg)



NOS FRUITS ENTIERS ET EN MORCEAUX SURGELÉS IQF*

Les fruits surgelés

Nous proposons une large palette de fruits surgelés : entiers, oreillons, brisures et morceaux. Nos fruits, issus d'une sélection rigoureuse de matières premières, sont récoltés à maturité et traités avec un soin particulier pour garder toutes leurs qualités d'origine : calibre précis et constant, teneur en eau limitée, couleur parfaite.



Une fois minutieusement triés, ils sont surgelés au plus près du lieu de récolte afin de préserver toute leur richesse organoleptique et garantir leur goût authentique toute l'année. Proposés en 13 saveurs sous 16 références, ces fruits surgelés, à l'excellente tenue à la décongélation, accompagneront à la perfection la décoration de vos assiettes, le garnissage de vos tartes ou vos préparations de coulis, compotées, marmelades, gelées de fruits ou autres smoothies.





ABRICOT


OREILLON

Origine : Maroc
Brix : 13° +/-2°
Unité de vente : carton 5 x 1 kg
Palettisation : 126 cartons



CASSIS


ENTIER

Origine : France 
Brix : 17° +/-2°
Unité de vente : carton 5 x 1 kg
Palettisation : 126 cartons



FIGUE

ENTIÈRE

Origine : France 
Brix : 16° +/-2°
Unité de vente : carton 5 x 1 kg
Palettisation : 126 cartons



FRAISE

ENTIÈRE

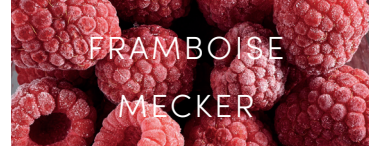
Origine : Pologne
Brix : 8° +/-2°
Unité de vente : carton 5 x 1 kg
carton 1 X 10 kg
Palettisation : 126 cartons



FRAMBOISE
MECKER

ENTIÈRE

Origines : Bosnie ou Serbie
Brix : 11° +/-2°
Unité de vente : carton 5 x 1 kg
Palettisation : 110 cartons



FRAMBOISE
MECKER

ENTIÈRE ET CALBRÉE

Origines : Bosnie ou Serbie
Brix : 10° +/-2°
Unité de vente : carton 12 x barquette 500 g
Palettisation : 60 cartons de 6 kg



FRAMBOISE
WILLAMETTE

BRISÉE

Origine : Serbie
Brix : 10° +/-2°
Unité de vente : carton 5 x 1 kg carton 1 x 15 kg
Palettisation : 110 cartons



FRAMBOISE
WILLAMETTE

ENTIÈRE

Origine : Serbie
Brix : 10° +/-2°
Unité de vente : carton 5 x 1 kg carton 4 x 2,5 kg
Palettisation : 110 cartons ou 56 cartons de 10 kg



GRIOTTE

ENTIÈRE ÉQUEUTÉE ET DÉNOYAUTÉE

Origine : Serbie
Brix : 19° +/-3°
Unité de vente : carton 5 x 1 kg
Palettisation : 126 cartons



GROSEILLE

ÉGRAPPÉE

Origine : Pologne
Brix : 10° +/-2°
Unité de vente : carton 5 x 1 kg
Palettisation : 126 cartons



MARRON

ENTIER ÉPLUCHÉ ET CALBRÉ

Origine : Portugal
Unité de vente : carton 5 x 1 kg
Palettisation : 126 cartons



FRUITS ROUGES

ENTIÈRE

Origines :
Groseille, Cassis, Myrtille, Mûre :
Pologne
Unité de vente : carton 5 x 1 kg
Palettisation : 126 cartons



MÛRE SAUVAGE

ENTIÈRE

Origine : Chili
Brix : 14° +/-2°
Unité de vente : carton 5 x 1 kg
Palettisation : 126 cartons



MYRTILLE SAUVAGE

ENTIÈRE

Origine : Pologne
Brix : 12° +/-2°
Unité de vente : carton 5 x 1 kg
Palettisation : 126 cartons



RHUBARBE

EN MORCEAUX

Origine : Pologne
Brix : 5° +/-2°
Unité de vente : carton 5 x 1 kg
Palettisation : 126 cartons



QUETSCHÉ

OREILLON

Origine : Serbie
Unité de vente : carton 5 x 1 kg
Palettisation : 126 cartons

* Individually Quick Frozen
Les origines, variétés et brix peuvent varier en fonction de la qualité des récoltes

Notes

A large rectangular area with a light pink background and horizontal dotted lines for writing notes.

Nous contacter

LES VERGERS BOIRON

1 Rue Brillat Savarin,
26300 Châteauneuf-sur-Isère
France

LES VERGERS BOIRON ASIE

Boiron Freres SAS Unit J,
26/F, N°56-52 TsunYip St Kwun
Tong,
Hong-Kong

LES VERGERS BOIRON AMERICAS

Boiron Americas Inc.
28-07 Jackson Avenue,
5th Floor, Long Island City,
NY 11101

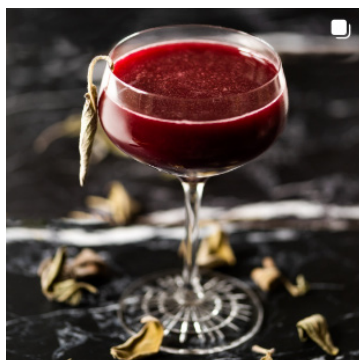
LES VERGERS BOIRON UK

Boiron UK Limited, Becket
House,
1 Lambeth Palace Road,
London, SE1 7EU,
England




Inspirons le plaisir de partager


Retrouvez nos actualités et nos inspirations sur nos réseaux sociaux



 @LesvergersBoironfr

 @les_vergers_boiron

 Les vergers Boiron

 Les vergers Boiron

Retrouvez nos produits
et recettes inédites
sur notre site
www.my-vb.com



— Purées de fruits surgelées — — Autres solutions surgelées —

LES FRUITS DU VERGER

LES AGRUMES

LES FRUITS ROUGES

LES FRUITS TROPICAUX

Saveurs	Ambiant	Sans sucres ajoutés*		Sucrées		Préparations concentrées		Coulis	Fruits entiers et en morceaux surgelés IQF				
	Brique 1 L	Barquette 1 Kg	Seau 10 Kg	Barquette 1 Kg	Seau 10 kg	Pot 500 g	Seau 10 Kg	Bouteille 500 g	Sachet 500g	Sachet 1 Kg	Sachet 2.5 Kg	Sachet 10 Kg	Sachet 15 Kg
Abricot	✓	✓	✓					✓		✓			
Argousier		✓											
Coing		✓											
Figue		✓	✓							✓			
Kiwi		✓	✓										
Marron										✓			
Marron et Vanille				✓									
Melon		✓	✓										
Mirabelle		✓											
Pastèque		✓											
Pêche blanche		✓											
Pêche de vigne		✓											
Pêche jaune	✓												
Poire	✓	✓	✓										
Pomme verte		✓	✓										
Potiron		✓											
Quetsche		✓								✓			
Rhubarbe		✓	✓							✓			
Bergamote		✓											
Citron jaune		✓	✓			✓	✓						
Citron de Syracuse IGP		✓											
Citron vert		✓	✓										
Clémentine de Corse IGP		✓											
Kalamansi		✓											
Mandarine		✓	✓			✓							
Orange						✓	✓						
Orange et orange amère		✓											
Orange sanguine		✓	✓			✓	✓						
Orange sanguine de Sicile IGP		✓											
Pamplemousse rose		✓											
Sudachi		✓											
Yuzu		✓											
Cassis	✓	✓	✓					✓		✓			
Cerise noire		✓	✓										
Cranberry & griotte		✓											
Fraise	✓	✓	✓	✓	✓			✓		✓		✓	
Fraise Cléry France		✓											
Fraise des bois		✓											
Fraise Mara des bois		✓											
Framboise	✓	✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓	✓	✓	✓
Fruits rouges	✓	✓						✓		✓		✓	
Griotte		✓	✓							✓			
Groseille		✓								✓			
Mûre		✓								✓			
Myrtille	✓	✓	✓							✓			
Açaï		✓											
Ananas	✓	✓	✓										
Banane		✓	✓										
Cocktail Caraïbes au Rhum				✓									
Coco		✓	✓	✓	✓								
Passion	✓	✓	✓										
Figue de Barbarie rouge		✓											
4 Fruits tropicaux	✓	✓											
Gingembre (spécialité)				✓									
Goyave		✓	✓										
Grenade		✓											
Litchi		✓	✓										
Mangue	✓	✓	✓										
Mangue et passion								✓					
Papaye		✓											

Certains saveurs peuvent ne pas être distribués dans certains pays, renseignez-vous auprès de votre contact local. Conception : Service Communication et agence Shortlinks. 10/2023 Les vergers Boiron DCPI5F - © Crédits photos : I. Abela, Ka Wa Chan, S. Chapuis, J. Rivera, J. Bouvier, L. Muller, Adobe Stock, Vladislav Chusov - Document non contractuel. Dans un souci constant d'amélioration de nos produits, nous nous réservons le droit d'apporter toutes modifications que nous jugerons utiles. Des produits/saveurs peuvent ne pas être disponibles dans certains pays. Veuillez contacter notre responsable commercial Les vergers Boiron pour connaître tous les détails des produits et services disponibles dans votre zone.
*contient des sucres naturellement présents