



Compotées de fruits



Partenaire officiel
Coupe du Monde
de la *Pâtisserie*
World Pastry Cup

Les compotées de fruits, un goût frais et authentique, une texture incomparable

Signées Christophe Michalak, les compotées de fruits associent praticité et qualité. Elles sont prêtes à l'emploi et riches en morceaux de fruits. Retrouvez toute la saveur du fruit légèrement compoté.

"Les compotées sont le fruit de longues recherches et mises au point, je suis particulièrement fier de leurs goûts et textures, elles me permettent de rationaliser et d'exceller dans mon travail de tous les jours. J'espère pouvoir en faire contribuer tous mes collègues professionnels..." Christophe Michalak

Fruit compotées, a fresh and authentic taste, an incomparable texture

Created from Christophe Michalak, fruit compotées combine practicality and quality. They are ready-to-use and rich in fruit pieces. Recover all the flavour of lightly stewed fruit.

"Compotées are the fruit of a long R&D process. I am especially proud of the tastes and textures created, which help me streamline and excel in my everyday work. I hope all my colleagues will also be able to benefit from them..." Christophe Michalak



De nombreux atouts :

- Un produit prêt à l'emploi
- Une texture riche en morceaux de fruits
- Des fruits rigoureusement sélectionnés
- Des mariages originaux
- De nombreuses possibilités d'applications

LES UTILISATIONS

Garnitures de macarons, fonds de tartes et gâteaux, fourrages, desserts au verre et à l'assiette, recettes de cuisine, tartines, crèmes brûlées aux fruits, gratins de fruits, accompagnements pour yaourts, fromages blancs, marbrage des glaces et sorbets...

LA GAMME

- L'abricot, souligné d'une délicate touche d'amande amère
- L'ananas et ses notes exotiques de vanille et coco
- Les fruits rouges composés de fraise, framboise, griotte, groseille, mûre, myrtille



Many advantages :

- A ready-to-use product
- A texture rich in fruit pieces
- A strict selection of fruit
- Original flavours
- Numerous applications

APPLICATIONS

Macaroon fillings, tart and cake bases, fillings, desserts served in glasses or on plates, cuisine recipes, spreads, fruit crème brûlée, fruit gratins, accompaniment to yoghurt, fromage blanc, marbling ice cream and sorbet, and more...

THE RANGE

- Apricot with an underlying hint of bitter almond
- Pineapple with exotic vanilla and coconut notes
- Red fruit composed of strawberries, raspberries, cherries, redcurrants, blackberries, blueberries



LES COMPOTÉES DE FRUITS : SUGGESTIONS D'UTILISATION - FRUIT COMPOTÉES : SUGGESTIONS FOR USE



Garniture de macarons : possibilité de garnir des macarons, fours secs ou cakes.

Macaroon filling : to fill macaroons, fours secs or cakes.



Glace marbrée : possibilité de marbrer un sorbet ou une glace.

Marbled ice cream : for marbling sorbet or ice cream.



Entremets : possibilité de tartiner le biscuit d'un entremets.

Desserts : for spreading on a biscuit dessert base.

LE SERVICE RAVIFRUIT

"Pâtissier à votre service : +33 (0)4 74 84 08 53"
Des idées recettes, un conseil technique, n'hésitez pas à joindre un pâtissier Ravifruit en direct.

RAVIFRUIT SERVING YOU

Contact our Ravifruit Pastry Chefs directly for recipe ideas or technical support at

+33 (0)4 74 84 12 89

LE CONDITIONNEMENT - PACKAGING

Bac plastique de 2,5 kg avec couvercle d'inviolabilité pour une hygiène parfaite et une sécurité alimentaire totale.

2,5 kg inviolable lidded plastic tub for perfect hygiene and food security.

LA CONSERVATION - STORAGE

A conserver à -18°C et à consommer dans les 2 ans suivant la date de fabrication. Ne pas recongeler un produit décongelé.

To store at -18°C / 0°F. Best before date : within 2 years from production date. Do not refreeze once defrosted.

LA PALETTISATION - PALLETISATION

| Dimensions carton (mm) | Case size (mm) | Palette/Pallet 80x120 | Palette/Pallet 100x120 |
|------------------------|---------------------|-----------------------|------------------------|
| | | Units / Case | Units / Case |
| Unités / Carton | Units / Case | 2 | 2 |
| Cartons / Couche | Cases / Layer | 16 | 20 |
| Couches / Palette | Layers / Pallet | 10 | 10 |
| Cartons / Palette | Cases / Pallet | 160 | 200 |
| Poids net / Palette | Net weight / Pallet | 800 kg | 1000 kg |

RAVIFRUIT

26140 ANNEYRON

Tél. : +33 (0)4 74 84 08 53

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

www.ravifruit.com

Votre distributeur :

Your distributor :

De nombreux atouts :

- Un produit prêt à l'emploi
- Une texture riche en morceaux de fruits
- Des fruits rigoureusement sélectionnés
- Des mariages originaux
- De nombreuses possibilités d'applications

LES UTILISATIONS

Garnitures de macarons, fonds de tartes et gâteaux, fourrages, desserts au verre et à l'assiette, recettes de cuisine, tartines, crèmes brûlées aux fruits, gratins de fruits, accompagnements pour yaourts, fromages blancs, marbrage des glaces et sorbets...

LA GAMME

- L'abricot, souligné d'une délicate touche d'amande amère
- L'ananas et ses notes exotiques de vanille et coco
- Les fruits rouges composés de fraise, framboise, groseille, mûre, myrtille

Many advantages :

- A ready-to-use product
- A texture rich in fruit pieces
- A strict selection of fruit
- Original flavours
- Numerous applications

APPLICATIONS

Macaroon fillings, tart and cake bases, fillings, desserts served in glasses or on plates, cuisine recipes, spreads, fruit crème brûlée, fruit gratins, accompaniment to yoghurt, fromage blanc, marbling ice cream and sorbet, and more...

THE RANGE

- Apricot with an underlying hint of bitter almond
- Pineapple with exotic vanilla and coconut notes
- Red fruit composed of strawberries, raspberries, cherries, redcurrants, blackberries, blueberries



LES COMPOTÉES DE FRUITS : SUGGESTIONS D'UTILISATION - FRUIT COMPOTÉES : SUGGESTIONS FOR USE



Garniture de macarons : possibilité de garnir des macarons, fours secs ou cakes.

Macaroon filling : to fill macaroons, fours secs or cakes.



Glace marbrée : possibilité de marbrer un sorbet ou une glace.

Marbled ice cream : for marbling sorbet or ice cream.



Entremets : possibilité de tartiner le biscuit d'un entremets.

Desserts : for spreading on a biscuit dessert base.

LE SERVICE RAVIFRUIT

"Pâtissier à votre service : +33 (0)4 74 84 08 53"
Des idées recettes, un conseil technique, n'hésitez pas à joindre un pâtissier Ravifruit en direct.

RAVIFRUIT SERVING YOU

Contact our Ravifruit Pastry Chefs directly for recipe ideas or technical support at

+33 (0)4 74 84 12 89

LE CONDITIONNEMENT - PACKAGING

Bac plastique de 2,5 kg avec couvercle d'inviolabilité pour une hygiène parfaite et une sécurité alimentaire totale.

2,5 kg inviolable lidded plastic tub for perfect hygiene and food security.

LA CONSERVATION - STORAGE

A conserver à -18°C et à consommer dans les 2 ans suivant la date de fabrication. Ne pas recongeler un produit décongelé.

To store at -18°C / 0°F. Best before date : within 2 years from production date. Do not refreeze once defrosted.

LA PALETTISATION - PALLETISATION

| Dimensions carton (mm) | Case size (mm) | Palette/Pallet 80x120 | Palette/Pallet 100x120 |
|------------------------|---------------------|-----------------------|------------------------|
| | | 300x175x139 | 300x175x139 |
| Unités / Carton | Units / Case | 2 | 2 |
| Cartons / Couche | Cases / Layer | 16 | 20 |
| Couches / Palette | Layers / Pallet | 10 | 10 |
| Cartons / Palette | Cases / Pallet | 160 | 200 |
| Poids net / Palette | Net weight / Pallet | 800 kg | 1000 kg |

RAVIFRUIT

26140 ANNEYRON

Tél. : +33 (0)4 74 84 08 53

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

www.ravifruit.com

Votre distributeur :

Your distributor :