

# Fruchtpüree

*Für Kreationen mit köstlichem Fruchtgeschmack*



**LE GOURMET**  
★★★★★

The logo for AGRANO, featuring a stylized leaf icon above the brand name in a bold, sans-serif font.

# Fruchtpürees

Erlesen edel. Fein und fruchtig, wie die Natur sie schuf. Damit Sie stets auf einen unverfälschten Geschmack zählen können.

Für die Le Gourmet Fruchtpürees werden ausschliesslich Früchte ausgewählt, die aus den jeweils am besten geeigneten Anbaugebieten der ganzen Welt kommen. Entscheidende Qualitätskriterien sind vor allem der Reifegrad und der Geschmack der Früchte. In diesen aus Frankreich kommenden Fruchtpürees werden frische, reife Früchte ohne Kern- und Schalentteile fein püriert. Diese hochwertigen Produkte behalten durch die schonende Verarbeitung eine Qualität, die mit frischen Früchten in allen Punkten vergleichbar ist. Die gebrauchsfertigen Fruchtpürees verleihen Patisserie, Glaces, Sorbets und Fruchtgetränken eine besondere Qualität und Frische. Dank dem sanften Pasteurisierungsverfahren bleiben die wertvollen Vitamine, der natürliche Geschmack und die natürliche Farbe der Früchte erhalten.

## Vorteile

- gebrauchsfertig
- vielseitig anwendbar
- fein pürierte und passierte Früchte ohne Kern oder Schalentteile
- 90% Fruchtanteil
- köstlicher Fruchtgenuss dank schonender Verarbeitung
- 14 Monate haltbar bei gleichbleibender Qualität
- wenig Verpackungsmüll und einfaches Handling durch wiederverschliessbare 1-kg-Standbeutel

Lieferung in 1-kg-Standbeuteln



**LE GOURMET**  
\*\*\*\*\*



# Anwendung und Dosierung

## Schnittfeste Rahmfüllungen

auf 1 kg Fruchtpüree	Alaska-express neutral	Vollrahm, $\frac{3}{4}$ geschlagenen
Ananas, Aprikose, Banane, Cassis, Erdbeere, Grüner Apfel, Heidelbeere, Himbeere, Mango, Sauerkirsche, Williamsbirne, Rote Früchte, Exotische Früchte	400 g	1200 g
Mandarine, Passionsfrucht, Zitrone	500 g	1200 g

**Herstellung:** Rahmhaltemittel im Fruchtpüree (Raumtemperatur) rühren, bis es ganz aufgelöst ist, dann den zu  $\frac{3}{4}$  geschlagenen Rahm schrittweise unterziehen.

## Rahmfüllungen

auf 1 kg Fruchtpüree	Alaska-express neutral	Vollrahm, $\frac{3}{4}$ geschlagenen
Ananas, Aprikose, Banane, Cassis, Erdbeere, Grüner Apfel, Heidelbeere, Himbeere, Mango, Sauerkirsche, Williamsbirne, Rote Früchte, Exotische Früchte	200 g	1200 g
Mandarine, Passionsfrucht, Zitrone	240 g	1200 g

**Herstellung:** Rahmhaltemittel im Fruchtpüree (Raumtemperatur) rühren, bis es ganz aufgelöst ist, dann den zu  $\frac{3}{4}$  geschlagenen Rahm schrittweise unterziehen.

## Nappagen

auf 1 kg Fruchtpüree	Wasser	Vollrahm	Nappage-Mischung
Ananas	430 g	–	910 g
Aprikose	510 g	–	650 g
Banane*	650 g	210 g	1280 g
Cassis	430 g	–	1370 g
Erdbeere	400 g	–	610 g
Grüner Apfel*	660 g	210 g	660 g
Heidelbeere	430 g	–	1030 g
Himbeere	500 g	–	530 g
Mandarine	140 g	–	570 g
Mango	330 g	–	660 g
Passionsfrucht	230 g	–	600 g
Sauerkirsche	400 g	–	610 g
Williamsbirne*	430 g	90 g	1200 g
Zitrone	110 g	–	570 g
Rote Früchte	500 g	–	540 g
Exotische Früchte	480 g	–	520 g

**Herstellung:** Zutaten kalt anrühren und eine Minute aufkochen, vom Herd nehmen und zu einer homogenen Nappage mixen (\* Banane, grüner Apfel und Williamsbirne nicht mixen, sondern nur gut rühren). Die Nappage ganz (über Nacht) abkühlen lassen. Daher sollte sie am Vortag oder auf Vorrat hergestellt werden. Sie lässt sich im Kühlschrank (in gut verschlossenen Gebinden) 4 Tage lagern. Vor der Anwendung am Dessert: Nappage kurz auf ca. 40 °C erhitzen.

## Gelees

auf 1 kg Fruchtpüree	Nappage-Mischung
Ananas	570 g
Aprikose	510 g
Banane	230 g
Cassis	1200 g
Erdbeere	540 g
Grüner Apfel	210 g
Heidelbeere	850 g
Himbeere	210 g
Mandarine	440 g
Mango	250 g
Passionsfrucht	540 g
Sauerkirsche	660 g
Williamsbirne	640 g
Rote Früchte	420 g
Exotische Früchte	540 g

**Herstellung:** Fruchtpüree kurz aufkochen, dann die Nappage-Mischung unter ständigem Rühren begeben, eine Minute weiter köcheln.





**FRUCHTPÜREE  
ANANAS**  
Art. 00951200001.0



**FRUCHTPÜREE  
APRIKOSE**  
Art. 00947200001.0



**FRUCHTPÜREE  
BANANE**  
Art. 00952200001.0



**FRUCHTPÜREE  
CASSIS**  
Art. 00942200001.0



**FRUCHTPÜREE  
ERDBEERE**  
Art. 00943200001.0



**FRUCHTPÜREE  
GRÜNER APFEL**  
Art. 00950200001.0



**FRUCHTPÜREE  
HEIDELBEERE**  
Art. 00946200001.0



**FRUCHTPÜREE  
HIMBEERE**  
Art. 00944200001.0



**FRUCHTPÜREE  
MANDARINE**  
Art. 00956200001.0



**FRUCHTPÜREE  
MANGO**  
Art. 00954200001.0



**FRUCHTPÜREE  
PASSIONSFRUCHT**  
Art. 00953200001.0



**FRUCHTPÜREE  
SAUERKIRSCH**  
Art. 00945200001.0



**FRUCHTPÜREE  
WILLIAMSBIERNE**  
Art. 00948200001.0



**FRUCHTPÜREE  
ZITRONE**  
Art. 00955200001.0



**FRUCHTPÜREE  
ROTE FRÜCHTE**  
Art. 00958200001.0



**FRUCHTPÜREE  
EXOTISCHE FRÜCHTE**  
Art. 00959200001.0