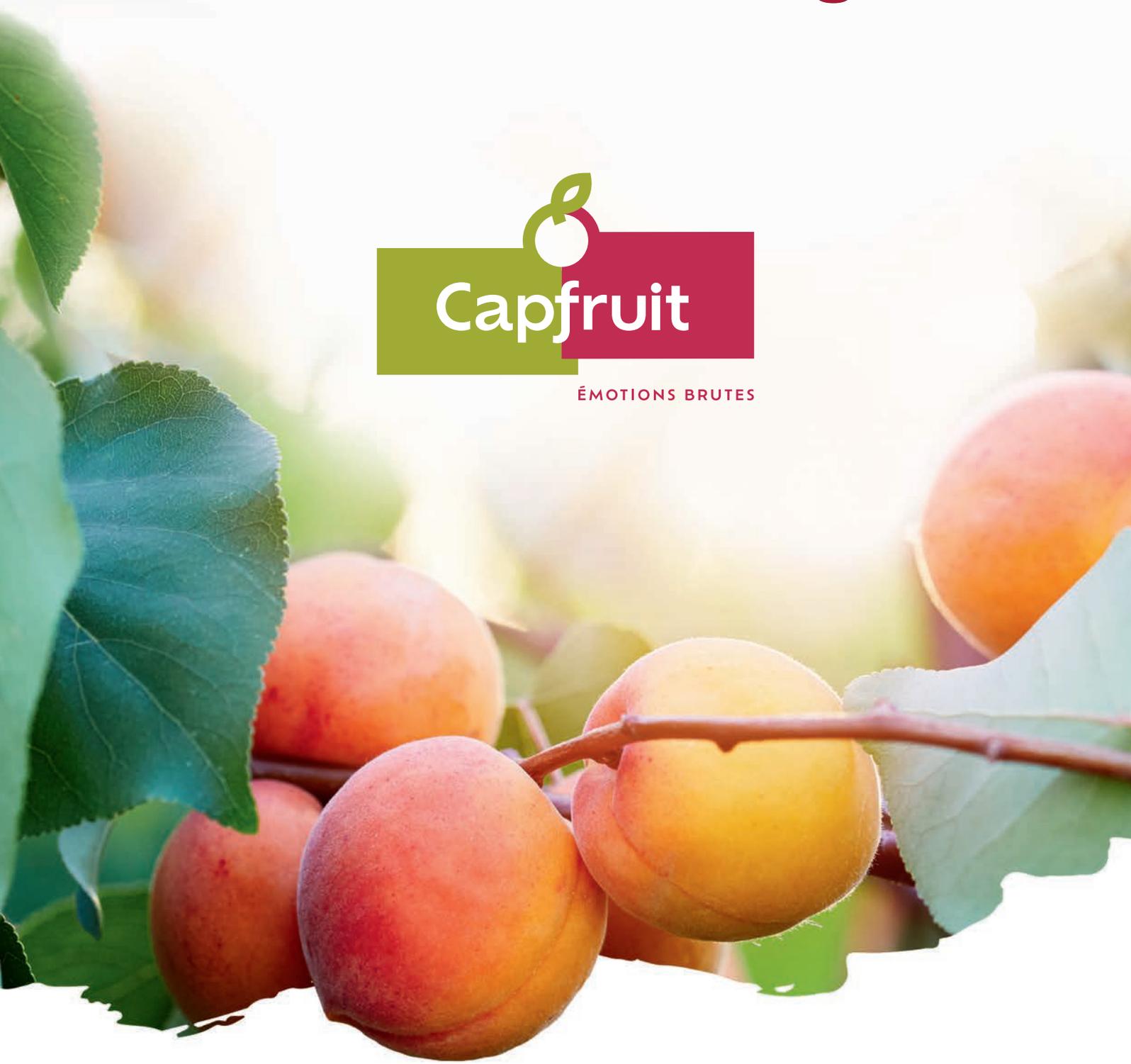


# LE PLAISIR DES FRUITS ou l'excellence du goût



ÉMOTIONS BRUTES



ASSORTIMENT  
DE PURÉES DE FRUITS

# AGRANO SA EN SUISSE

## Votre partenaire engagé

Agrano SA est depuis 1946 le fabricant et spécialiste suisse innovant pour la boulangerie et la pâtisserie. En plus d'une préparation des plus simples, le haut degré de convenance de l'assortiment est le garant d'un succès assuré et de convives satisfaits.

La vaste offre de produits semi-finis, surgelés et finis a de quoi satisfaire tous les désirs. De nombreux produits sont fabriqués à Allschwil BL et portent la mention  dans les prospectus.

Depuis 2006, Agrano SA Suisse fait partie intégrante du groupe Martin Braun qui, avec plus de 2500 collaborateurs à ce jour dans plus de 70 pays, développe et produit un assortiment complet et approvisionne tous les canaux importants des secteurs de la boulangerie, de l'industrie alimentaire et de la restauration.



### NOS MARQUES PROPRES

 **AGRANO**

Les meilleurs ingrédients pour la fabrication de pains et de petits pains. Une offre variée pour la restauration.

 **BRAUN**

Les meilleurs ingrédients pour les pâtisseries sucrées et les desserts.

 **Capfruit**  
EMOTIONS BRUTES

Purées de fruits haut de gamme.

 **cresco**  
ITALIA

Les meilleurs ingrédients pour les glaces.

 **wolf**  
**ButterBack**  
weil Qualität verbindet

Produits de boulangerie surgelés haut de gamme: viennoiseries, pâtisseries sucrées, snacks.

 **Diversi Foods**  
a breadtaking experience

Spécialités de pains et de petits pains surgelés haut de gamme.

# PURÉES DE FRUITS HAUT DE GAMME

## pour l'utilisation professionnelle

**Agrumes pétillants, baies sucrées, fruits d'arbres juteux ou fruits exotiques passionnants** – chacun a un fruit préféré qui l'enthousiasme particulièrement. Notre gamme de purées de fruits comprend toute la palette des **variétés de fruits les plus populaires**, ce qui vous permettra de satisfaire tous les goûts et de faire de vos créations des **moments uniques!**



*Une diversité fruitée  
pour vos créations*

Notre **assortiment** fruité vous offre, outre la **qualité** et la **sécurité maximale des produits**, une **grande flexibilité**: que ce soit **pour fourrer, garnir ou aromatiser**. Votre créativité n'a pas de limites. Enthousiasmez vos invités et vos clients avec un plaisir fruité unique: avec une **teneur en fruits d'au moins 89 %**, provenant de fruits **soigneusement sélectionnés et traités avec soin**, vous offrez une qualité qui se déguste.

# NOS PURÉES DE FRUITS

## vous offrent de nombreux avantages

Pour nos purées de fruits, nous utilisons **exclusivement des fruits frais et mûrs**, sans pépins ni morceaux d'écorce. Grâce à un **traitement délicat**, nos produits conservent une qualité comparable à celle des fruits frais, tout en garantissant **une sécurité maximale du produit** et **une longue durée de conservation** grâce à un conditionnement aseptique.



- + Possibilités d'utilisation variées grâce à 16 sortes de fruits différentes
- + Toutes les purées ont un **teneur en fruits d'au moins 89%**
- + Le plaisir du fruit à un haut niveau grâce à un **traitement en douceur**
- + Toutes les purées sont **directement prêtes à l'emploi**: pas d'épluchage, d'épépinage, de découpe, de décongélation, etc.
- + **Hygiéniquement sûr** lors du traitement et lors du stockage
- + **Manipulation facile** grâce au sachet à fond plat refermable 1 kg
- + **Longue durée de conservation** avec une qualité constante
- + Analyses de risques approfondies et **contrôles stricts lors de la culture** des fruits
- + Définition **stricte du degré de maturité** avant la récolte des fruits
- + **Une sélection rigoureuse des zones de culture des fruits** pour une qualité supérieure



✓ livré en sachet à fond plat de 1 kg

# DÉCOUVREZ NOTRE DIVERSITÉ FRUITÉE



## Capfruit Purée de fruits ananas

Art.-Nr. 01455200001.0

Teneur en fruits 90 % d'ananas



## Capfruit Purée de fruits abricot

Art.-Nr. 01457200001.0

Teneur en fruits 89 % d'abricots



## Capfruit Purée de fruits banane

Art.-Nr. 01458200001.0

Teneur en fruits 89 % de bananes



*banane*



## Capfruit Purée de fruits cassis

Art.-Nr. 01504200001.0

Teneur en fruits 90 % de groseilles noires



## Capfruit Purée de fruits fraise

Art.-Nr. 01621200001.0

Teneur en fruits 89 % de fraises



## Capfruit Purée de fruits exotiques

Art.-Nr. 01622200001.0

Teneur en fruits 89 % de bananes, pêches, fruits de la passion, mangues, citrons verts

*mandarine*



## Capfruit Purée de fruits pomme verte

Art.-Nr. 01623200001.0

Teneur en fruits 89 % de pommes vertes



## Capfruit Purée de fruits myrtille

Art.-Nr. 01626200001.0

Teneur en fruits 90 % de myrtilles



## Capfruit Purée de fruits framboise

Art.-Nr. 01630200001.0

Teneur en fruits 90 % de framboises



*fraise*



## Capfruit Purée de fruits mandarine

Art.-Nr. 01631200001.0

Teneur en fruits 90 % de mandarines



## Capfruit Purée de fruits mangue

Art.-Nr. 01632200001.0

Teneur en fruits 90 % mangues



## Capfruit Purée de fruits de la passion

Art.-Nr. 01633200001.0

Teneur en fruits 90 % de fruits de la passion

*citron*



## Capfruit Purée de fruits rouges

Art.-Nr. 01634200001.0

Teneur en fruits 90 % de fraises, framboises, griottes, myrtilles, mûres



## Capfruit Purée de fruits griotte

Art.-Nr. 01635200001.0

Teneur en fruits 90 % de griottes



## Capfruit Purée de fruits poire Williams

Art.-Nr. 01636200001.0

Teneur en fruits 89 % de poires Williams Christ



## Capfruit Purée de fruits citron

Art.-Nr. 01637200001.0

Teneur en fruits 90 % de citrons

# LA QUALITÉ RENCONTRE LA CRÉATIVITÉ

## Des purées de fruits qui font l'unanimité



### QUALITÉ

pour les professionnels

Du pâtissier au chocolatier en passant par le producteur de glace, le cuisinier, le boulanger, le traiteur ou le barman, nos produits sont parfaitement adaptés à **une utilisation professionnelle**: partout où la qualité, l'efficacité et le plaisir sont essentiels - pour **les professionnels aux idées créatives** et **les gourmets exigeants**.

### NOS FRUITS

à tout faire

Que ce soit pour des créations pâtisseries, des pâtisseries classiques, des cocktails de fruits rafraîchissants, pour la fabrication de glaces ou pour l'affinage: avec nos purées de fruits, vous transformez l'ordinaire en une sensation fruitée; tant au niveau du goût que de l'apparence - et ce, en toute saison!

**Conseil: profitez des différentes saisons de fruits pour vos actions saisonnières!**



# RESPONSABLE

## pour votre plaisir

Dans le cadre d'une gestion d'entreprise responsable, Capfruit agit dans le sens de la durabilité. Nous nous concentrons sur un processus de production sûr, de la sélection et de la culture des fruits à leur transformation et leur utilisation.

### NOTRE PROMESSE

- + Nous nous efforçons de réduire notre **impact sur l'environnement** à chaque étape de la fabrication de nos produits naturels et savoureux.
- + Les contrats de culture avec nos producteurs de fruits de longue date garantissent **la transparence du processus de culture et la traçabilité** des purées de fruits Capfruit.
- + Afin de minimiser l'utilisation d'engrais et de produits phytosanitaires, nous travaillons en collaboration avec les producteurs de fruits à **l'amélioration constante des méthodes de culture**.
- + **Nous réduisons les étapes de transformation du fruit au strict nécessaire** afin de réduire au maximum l'impact sur l'environnement.
- + Nous nous engageons à offrir de bonnes **conditions de travail à nos** collaborateurs.
- + Nos purées de fruits ne sont pasteurisées que lorsque cela est absolument nécessaire.

✓ **Sécurité alimentaire**  
maximale





ananas



abricot



banane



cassis



fraise



fruits exotiques



pomme verte



myrtille



framboise



mandarine



mangue



fruits de la passion



fruits rouge



griotte



poire Williams



citron