

*Coulis,
Purées de fruits
et Préparations
pâtisseries
réfrigérés*



PONTHIER

LE MEILLEUR DU FRUIT

Les réfrigérés

Ponthier a créé les réfrigérés pour répondre aux attentes des professionnels de la Restauration : combiner la qualité du surgelé traditionnel avec la praticité des produits pasteurisés ambiants. Les préparations pâtisseries Ponthier **se conservent à +2°C/+6°C pendant 12 mois** et apportent par leurs caractéristiques : couleurs vives, goût naturel et fraîcheur. Pratiques car ils sont disponibles immédiatement, leur emballage à bouchon refermable et bec verseur facilite la mise en œuvre totale ou partielle. Il garantit également une conservation parfaite de tous les parfums du fruit et la sécurité bactériologique. Les réfrigérés sont parfaitement adaptés pour la Restauration, les cash & carry, les bars à cocktails et les glaciers...

Les réfrigérés Ponthier, une innovation qui met la saveur du fruit frais au service des professionnels.



Les Coulis



Une gamme savoureuse pratique et sûre

Ponthier prépare ses coulis selon une recette traditionnelle, 80% de fruit minimum et un peu de sucre, sans arômes ni colorants. Leur qualité permet d'apporter aux recettes, couleurs naturelles et saveur en toute sécurité. Simple d'utilisation, la gamme des coulis Ponthier répond aux exigences de qualité des plus « grands » chefs et pâtisseries dans le monde entier.

Une gamme au service de la créativité

La variété des coulis de fruits Ponthier apporte une touche finale originale à un grand nombre de desserts. Ainsi, les glaciers peuvent les utiliser en nappage, les restaurateurs pour le décor de leurs assiettes, les pâtisseries pour la création de nougat glacé au coulis de framboises ou encore en nappage de profiteroles... La texture fine et veloutée des coulis Ponthier est également idéale associée à des yaourts ou fromages blancs pour leur donner couleur et saveur.

Les coulis réfrigérés Ponthier, c'est l'assurance d'une recette réussie et de la créativité en cuisine en toute sécurité.



Recette élaborée par Pierre-Yves Lorgeoux, Maître Cuisinier de France, les Célestins - Vichy

Les Purées



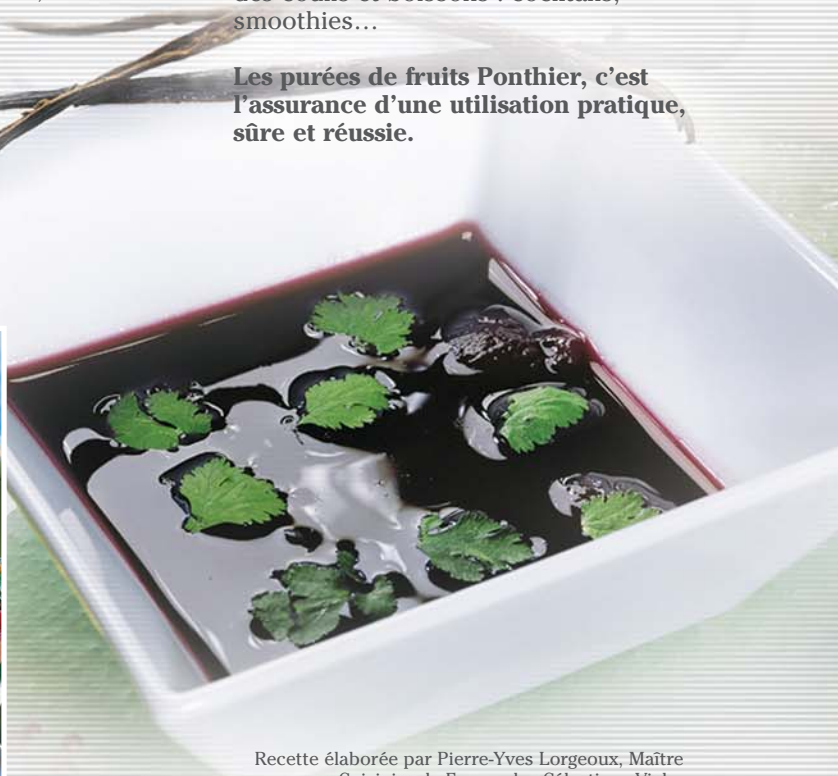
Une gamme de fruits prête à l'emploi

Les purées réfrigérées Ponthier sont préparées avec 90% de fruit minimum et un peu de sucre, sans ajouter d'eau ni arôme ni colorant. La qualité Ponthier tient à la sélection des fruits frais choisis et achetés pour l'année au moment de la récolte et au process exclusif « maison ». Avec 90% de fruits un brix minimum garanti, le résultat est assuré.

Une gamme aux idées généreuses

Véritables « fruits frais préparés », les purées réfrigérées Ponthier sont utilisées pour la fabrication de pâtisseries maison : mousse, bavares, glaces et sorbets, pâtes de fruits, glaçages, crèmes, tartes, flans... De plus la gamme des purées réfrigérées Ponthier est idéale pour la préparation des coulis et boissons : cocktails, smoothies...

Les purées de fruits Ponthier, c'est l'assurance d'une utilisation pratique, sûre et réussie.



Recette élaborée par Pierre-Yves Lorgeoux, Maître Cuisinier de France, les Célestins - Vichy

Les Préparations à fouetter

Des recettes faciles à réaliser et au succès garanti

Ponthier a réuni tous les ingrédients de véritables mousses « maison », base aromatique, crème végétale... pour réaliser des recettes « prêtes à l'emploi ». Il suffit de fouetter le contenu du sachet pour obtenir en seulement cinq minutes une mousse à monter en cadre ou dans des coupes. Deux recettes bénéficient de la qualité Ponthier : le Tiramisu et la mousse Cappuccino. Le prêt à l'emploi est idéal pour le catering, les cafétérias, les restaurants, les buffets des grands hôtels car il allie rapidité et simplicité.

Les préparations à fouetter Ponthier, c'est la garantie d'une mise en œuvre simple et rapide, d'un coût compétitif grâce à son foisonnement généreux et d'une qualité sans comparaison, la qualité Ponthier.



Mode opératoire :

Couper le sachet avec une paire de ciseaux. Vider la préparation froide (+2° +6° C) dans la cuve du batteur. Détendre à petite vitesse puis fouetter à grande vitesse pendant 5 mn environ jusqu'à obtention d'une mousse lisse et onctueuse. Dresser en cadre, ramequins ou coupes. Laisser prendre au frais pendant 4 heures environ.

Coulis, Purées de fruits et Préparations pâtisseries réfrigérés

Toute la qualité Ponthier

L'ensemble des produits réfrigérés Ponthier vous garantit le meilleur du fruit. Respect de la saisonnalité, contrôle systématique des approvisionnements, rigueur et contrôle des process à tous les stades... les réfrigérés Ponthier répondent aux exigences de qualité et de sécurité de tous les professionnels de la Restauration.

PRODUITS	PARFUMS
Purées de fruits	Abricot, banane, cassis, citron, coco, mélange exotique, fraise, framboise, griotte, mandarine, mangue, passion, pêche blanche, pomme verte, poire
Coulis de fruits	Abricot, agrumes, fraise, framboise, fruits rouges, sauce chocolat blanc, sauce chocolat noir
Préparations à fouetter	Cappuccino, tiramisu

Conditionnement	CARTON	PALETTE	
	6 sachets	120 cartons	90 cartons
Nombre de carton par couche		20	15
Nombre de couche		6	6
Poids net	6 kg	720 kg	540 kg
Poids brut	6,4 kg	768 kg	576 kg
Dimensions (mm)	230 x 230 x 241	1000 x 1200	800 x 1200
Volume (m ³)	0,012	1,53	1,08

Pour de plus gros conditionnements, nous consulter.

Conditionnement :
sachet souple avec bouchon refermable.
Conseil d'utilisation : agiter avant emploi
Technologie : flash pasteurisation

Conservation : 12 mois avant ouverture
5 jours après ouverture
température de conservation
+2°/+6°C (+36°F/+44°F)

Des produits qui répondent à chaque usage...



Fruits entiers



Purées de fruits



Coulis



Prestimousse

À l'écoute permanente des besoins des professionnels, Ponthier propose également **une gamme surgelée** pâtisseries afin de répondre au mieux à tous les usages du fruit en cuisine. Dans cette gamme, vous trouverez des fruits entiers, des coulis, des purées et des marrons. Ponthier, le meilleur du fruit sous toutes ses formes...



PONTHIER
LE MEILLEUR DU FRUIT