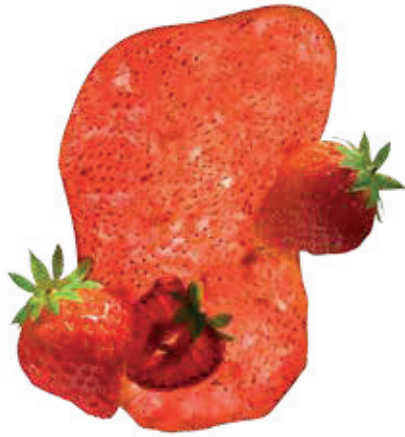


PONTHIER

LE FRUIT DEPUIS 1946

COULIS DE FRUIT SURGELÉS ❄️

COULIS DE FRUIT SURGELÉS / 500G



FRAISE



FRUITS EXOTIQUES



MANGUE



FRAMBOISE



FRUITS ROUGES



PONTHIER

LE FRUIT DEPUIS 1946

COULIS DE FRUIT SURGELÉS

Basée dans le Sud-Ouest de la France, la maison Ponthier cultive l'amour du fruit de père en fils depuis près de 70 ans à la façon d'un artisan.



BOUTEILLE SOUPLE
AVEC BEC VERSEUR
POUR DÉCOR

Comme
un coulis fait
maison avec
des fruits frais

LE COULIS DE FRUIT

- Un coulis est composé de fruits cueillis à maturité, broyés finement, auxquels on ajoute maximum 20% de sucre. Disponible immédiatement, il offre praticité, disponibilité en toute saison, sécurité alimentaire et maîtrise des coûts.
- Le coulis se distingue de la purée de fruit par son taux de sucre supérieur, permettant un emploi direct. Il se distingue du topping par sa composition et son goût naturel.

NOTRE SAVOIR-FAIRE

- Les fruits sont cueillis à pleine maturité, auprès de producteurs partenaires, qui adhèrent aux exigences strictes de notre cahier des charges. Acheminés à l'usine Ponthier, les fruits sont stockés pour être conservés et couvrir une année de production dans un stockage matière première unique de 5700 palettes.
- Selon les besoins, les fruits sont triés, broyés, le sucre ajouté et la pulpe raffinée. Elle est ensuite flash-pasteurisée pour garantir hygiène et sécurité, puis immédiatement refroidie pour préserver le goût et la couleur du fruit frais.

NOTRE EXCEPTION

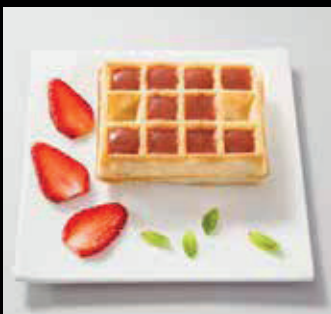
- Les fruits : sélection des meilleures variétés et origines, sans assemblage, **achat une fois par an à la récolte** à un taux de brix contractuel et **analyse complète de résidus de pesticides sur chaque lot**.
- Le process : **aucune adjonction d'additifs** (arômes, colorants, épaississants...). Maîtrise des températures de flash pasteurisation pour chaque fruit.
- Le produit fini : **test gustatif sur chaque fabrication** garantissant un goût et une couleur identique au fruit frais ainsi qu'une texture dense, lisse et sans déphasage.
- La charte qualité : engagement de la direction et de toutes ses équipes pour satisfaire les exigences les plus strictes des **normes IFS (niveau supérieur) / BRC (grade A)** et garantir la sécurité alimentaire. Certifications cachère / Halal.

LES UTILISATIONS

Par exemple :

- Pour le montage de desserts en verrines (panacottas)
- En nappage de glaces et sorbets
- Pour aromatiser yaourts, fromages blancs et faisselles
- En décoration d'assiette
- Comme une sauce pour les salades de fruits
- Pour les soupes froides

Idées recettes



CONDITIONNEMENT / Palettisation

12 bouteilles
de 500g par
carton (6kg)

Sur palette 80 x 120

112 cartons par palette (672kg)

Sur palette 100 x 120

126 cartons par palette (756kg)

CONSERVATION

Conservation à -18°C pendant 30 mois. Ne pas recongeler une fois décongelé.

Après décongelation, conserver à +2°C/+4°C et utiliser dans les 5 jours.

Pour une qualité optimale, décongeler au réfrigérateur pendant 24 h.



+ Techniques disponibles sur l'App Ponthier



www.ponthier.net