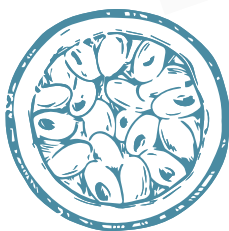
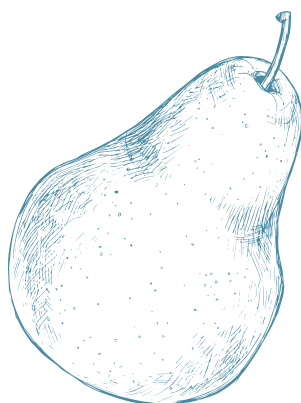


 **Rogelfrut®**



Dans le silence des vallées sur les pentes du Monviso où la Nature dicte les rythmes, les parfums et les couleurs d'une vie vive et fructueuse, s'étendent les cultures et les vergers qui, depuis plus de trente ans, ont donné petits et grands trésors juteux et croquants artisans glaciers et pâtisseries du monde entier.

La sagesse de ceux qui ont su écouter la Nature dépasse les frontières du Piémont comme une brise qui gagne en force et en constance en trouvant la beauté dans la maturation des fruits de toute taille arrêtée dans un précieux instant glacé.

Rogelfrut propose aujourd'hui à ses clients un produit qui a su révolutionner le concept du frais, capable de surmonter les barrières temporelles des saisons, merveilleusement stoppées en un instant par l'utilisation innovante des techniques de surgélation IQF.

Fruits individuels, tranches, cubes, purées et jus dans l'expression maximale de leurs qualités aromatiques et organoleptiques trouvent dans les différentes références proposées par Rogelfrut, une opportunité pour les professionnels de la pâtisserie, de la glace et de la restauration, d'expérimenter et d'évoluer sans oublier les pierres angulaires de la transformation traditionnelle et consolidée.

Les produits Rogelfrut sont prêts à l'emploi grâce à un ingrédient précieux : le froid, qui ne contamine pas la matière première du fruit mais préserve toutes ses caractéristiques. Le professionnel aura ainsi entre ses mains tout le bien et toute la beauté de la Nature, que Rogelfrut a à cœur également dans les aspects de durabilité et de faible impact environnemental de ses plantes.



Inmersos en el silencio de los valles en las laderas del monte Monviso, donde la Naturaleza dicta los ritmos, los aromas y los colores de una vida viva y fecunda, se extienden cultivos y frutales que, durante más de treinta años, han regalado pequeños y grandes tesoros, jugosos y crujientes, a heladeros y pasteleros de todo el mundo.

La sabiduría de quien ha sabido escuchar la Naturaleza traspasa las fronteras del Piamonte, como una brisa que gana fuerza y constancia al buscar la belleza en la maduración de frutos de todos los tamaños, detenida en un precioso instante congelado.

Rogelfrut ofrece hoy a sus clientes un producto que ha sabido revolucionar el concepto de fresco, capaz de superar las barreras temporales de las estaciones, maravillosamente detenido en un instante, mediante el uso innovador de las técnicas de congelación IQF.

Frutas individuales, en rebanadas, cubos, purés y zumos y que expresan al máximo sus cualidades aromáticas y organolépticas en las diversas propuestas de Rogelfrut, para ofrecer a los profesionales de la pastelería, heladería y restauración la oportunidad de experimentar y evolucionar, sin olvidar los pilares de la preparaciones tradicionales y consolidadas.

Los productos Rogelfrut están listos para usar gracias a un ingrediente precioso: el frío, que no contamina la materia prima fruta pero que conserva todas sus características. El profesional tendrá así en sus manos todo lo bueno y toda la belleza de la Naturaleza, que Rogelfrut protege, incluso en los aspectos de sostenibilidad y con el bajo impacto medioambiental de sus plantas.

Un grand merci également pour leur précieuse contribution à / Gracias por la valiosa contribución también a: Claudia Orlandi, Stefanie Mellano, Tina Thanhuber, Anna Beatriz Alfieri, Fabrizio Serpegini, Miriam Marcarino, Cristina Dalmasso, Giuseppe Gagliardi, Nedo Baglioni.



Un seul secret, un seul ingrédient dans nos produits : le froid. La surgélation en IQF est un gage de qualité, de bonté et de durabilité ainsi que le moyen d'apporter aux laboratoires professionnels une matière première qui raconte et protège la Nature qui l'a créée.

Un único secreto, un solo ingrediente en nuestros productos: el frío. La congelación por IQF es garantía de calidad, delicia y sostenibilidad, así como el medio para llevar a los laboratorios profesionales una materia prima que narra y cuida a la Naturaleza que la creó.

Le voyage de Rogelfrut a commencé dans la plus grande province d'Italie la Granda, où les champs, les bois et les montagnes vivent dans cette harmonie qui a inspiré notre travail. Aujourd'hui, nous collectons et exportons des fruits du monde entier, sans oublier nos origines et contribuer à la protection de l'environnement en utilisant l'énergie propre de nos systèmes photovoltaïques.



El viaje de Rogelfrut comenzó en la provincia más grande de Italia, La Granda, donde los campos, bosques y montañas conviven en esa armonía que ha inspirado nuestro trabajo. Hoy cosechamos y exportamos fruta de todo el mundo, sin olvidar nuestros orígenes y contribuyendo a la protección del medio ambiente al utilizar energía limpia de nuestros sistemas fotovoltaicos.

Avant que la Nature n'arrive dans nos laboratoires, nous avons décidé de sauvegarder son authenticité et ses propriétés organoleptiques avec un emballage écologique et durable. Pour cela Rogelfrut a choisi des conteneurs capables de garder les produits intacts même aux températures les plus basses et de protéger notre planète grâce à une éthique de recyclage.



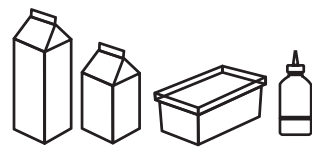
Antes que la naturaleza llegue a nuestros laboratorios, decidimos salvaguardar su autenticidad y propiedades organolépticas con un empaque ecológico y sostenible. Para ello, Rogelfrut ha elegido envases capaces de mantener intactos los productos, incluso a las temperaturas más bajas, y proteger nuestro planeta a través de la ética de reciclaje.



INDEX - ÍNDICE

PURÉES ET JUS	6
PURÉS Y ZUMOS	8
JUS D'AGRUMES / ZUMOS CÍTRICOS	11
PURÉE À TEMPÉRATURE AMBIANTE PURÉ A TEMPERATURA AMBIENTE	13
FRUITS IQF	14
FRUTA IQF	16
PURÉES ET JUS DE FRUITS BIO / FRUITS IQF BIO	18
PURÉ Y ZUMOS DE FRUTAS BIO / FRUTA IQF BIO	21
FRUITS POCHES SEMI-CONFITS 50°-55° BRIX FRUTAS POCHES SEMICONFITADAS 50°-55° BRIX	22
COULIS	25
FRUTHIES	26
GARNITURE DE POMME / RELLENO DE MANZANA	29
CONFITURES, MARMELADES ET CRÈMES CONFITURAS, MERMELADAS Y CREMAS LIGNE LABO / LÍNEA LABO	30
LIGNE DE VENTE AU DÉTAIL / LÍNEA RETAIL	32
NOISETTES / AVELLANAS	34
CONDITIONNEMENT / PRESENTACIONES	36

PURÉES ET JUS DE FRUIT

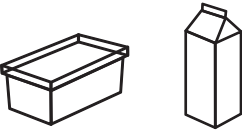


Les purées et jus de fruits Rogelfrut sont la véritable expression du fruit à disposition des professionnels. Purs et intenses, vifs et directs comme seuls les fruits frais peuvent l'être, les purées et jus sont arrêtés par congélation afin que le temps et l'espace ne puissent affecter leurs caractéristiques nutritionnelles et sensorielles. Grâce aux technologies les plus avancées et à une technique certifiée, les purées et jus de fruits n'ont pas d'ajout d'additifs, d'arômes et de colorants et sont les ingrédients parfaits pour des desserts et des glaces de la plus haute qualité. Un trésor entre les mains des professionnels des différentes filières, pâtisseries, glaciers et barmans du monde entier qui tirent la beauté des fruits de ces produits tels que la Nature les crée.



PRODUIT	DÉTAILS	INFORMATION TECHNIQUES	EMBALLAGE	FORMAT	EMBALLAGE	FORMAT INDUSTRIEL
Abricot	Purée	sucrée 10%	Brick	6x1 Kg		
Abricot	Purée				Seau en plastique	1x11 Kg
Açaí	Purée		Barquette	6x1 Kg		
Acerola	Purée		Barquette	6x1 Kg		
Ananas	Jus		Brick	6x1 Kg		
Baby kiwi	Purée	sucrée 10%	Brick	6x1 Kg		
Banane	Purée		Brick	6x1 Kg	Seau en plastique	1x11 Kg
Cacao NEW	Pulpe		Barquette	6x1 Kg		
Carotte	Purée		Brick	6x1 Kg		
Cassis	Purée	sucrée 10%	Brick	6x1 Kg		
Coco	Lait		Barquette	6x1 Kg		
Figue de barbarie	Jus		Brick	6x1 Kg		
Fraise	Purée	sucrée 10%	Brick	6x1 Kg	Seau en plastique	1x11 Kg
Framboise	Purée	sucrée 10%	Brick	6x1 Kg	Seau en plastique	1x11 Kg
Fruits de bois	Purée	sucrée 10%	Brick	6x1 Kg	Seau en plastique	1x11 Kg
Gingembre	Jus		Brick	6x250 g		
Goyave	Purée		Barquette	6x1 Kg		
Graviola	Purée		Barquette	6x1 Kg		
Grenade	Jus		Brick	6x1 Kg		
Griotte	Purée				Seau en plastique	1x9 Kg
Griotte	Purée	sucrée 10%	Brick	6x1 Kg		
Kaki NEW	Purée		Brick	6x1 Kg		
Litchi	Purée		Barquette	6x1 Kg		
Mangue Alphonso	Purée		Brick	6x1 Kg	Seau en plastique	1x11 Kg
Marrons	Purée	sucrée	Barquette	6x1 Kg		
Mélange tropical	Purée		Brick	6x1 Kg		
Melon	Purée	sucrée 10%	Brick	6x1 Kg	Seau en plastique	1x11 Kg
Mirtille	Purée	sucrée 10%	Brick	6x1 Kg	Seau en plastique	1x11 Kg
Mûre	Purée		Brick	6x1 Kg		
Papaye	Purée		Brick	6x1 Kg		
Passion (double concentré)	Jus		Brick	6x1 Kg		
Passion naturel	Jus		Brick	6x1 Kg		
Pastèque	Jus		Brick	12x500 g		
Pêche blanche	Purée		Brick	6x1 Kg	Seau en plastique	1x11 Kg
Pêche jaune	Purée				Seau en plastique	1x11 Kg
Pêche jaune (double concentré)	Purée		Brick	6x1 Kg		
Poire	Purée	sucrée 10%	Brick	6x1 Kg		
Poire	Purée				Seau en plastique	1x11 Kg
Pomme	Purée				Seau en plastique	1x11 Kg
Pomme	Purée	sucrée 10%	Brick	6x1 Kg		
Prune (Ramassin)	Purée		Brick	6x1 Kg		
Raisin fraise	Purée		Brick	6x1 Kg		
Rhubarbe NEW	Purée		Brick	6x1 Kg		

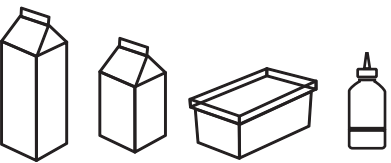
PRODUCTO	INFORMACIONES	DATOS TÉCNICOS	EMBALAJE	CAJA	EMBALAJE	CAJA INDUSTRIAL
Açaí	Puré		Brick	6x1 Kg		
Acerola	Puré			6x1 Kg		
Albaricoque	Puré		Barquette		Bandeja	1x11 Kg
Albaricoque	Puré	Azucarado 10%	Barquette	6x1 Kg		
Arándanos	Puré	Azucarado 10%	Brick	6x1 Kg	Bandeja	1x11 Kg
Baby kiwis	Puré	Azucarado 10%	Brick	6x1 Kg		
Cacao NEW	Pulpa		Brick	6x1 Kg		
Cassis (Grosella negra)	Puré	Azucarado 10%	Barquette	6x1 Kg		
Castaña	Puré	Azucarado	Brick	6x1 Kg		
Caqui NEW	Puré		Brick	6x1 Kg		
Ciruela (Ramassin)	Puré		Barquette	6x1 Kg		
Coco	Leche		Brick	6x1 Kg		
Frambuesa	Puré	Azucarado 10%	Brick	6x1 Kg	Bandeja	1x11 Kg
Fresa	Puré	Azucarado 10%	Brick	6x1 Kg	Bandeja	1x11 Kg
Fruta de la pasión (doble concentrado)	Zumo		Brick	6x1 Kg		
Fruta de la pasión natural	Zumo		Brick	6x1 Kg		
Frutos del bosque	Puré	Azucarado 10%	Barquette	6x1 Kg	Bandeja	1x11 Kg
Granada	Zumo		Barquette	6x1 Kg		
Graviola (guanábana)	Puré		Brick	6x1 Kg		
Guayaba	Puré			6x1 Kg		
Guindas	Puré	Azucarado 10%	Brick	6x1 Kg		
Guindas	Puré		Brick		Bandeja	1x9 Kg
Higo chumbo	Zumo		Barquette	6x1 Kg		
Jengibre	Zumo		Brick	6x250 g		
Lichis	Puré		Barquette	6x1 Kg		
Mango Alphonso	Puré		Brick	6x1 Kg	Bandeja	1x11 Kg
Manzana	Puré	Azucarado 10%	Brick	6x1 Kg		
Manzana	Puré		Brick		Bandeja	1x11 Kg
Melocotón	Puré		Brick		Bandeja	1x11 Kg
Melocotón (doble concentrado)	Puré		Brick	6x1 Kg		
Melocotón blanco	Puré		Brick	6x1 Kg	Bandeja	1x11 Kg
Melón	Puré	Azucarado 10%	Brick	6x1 Kg	Bandeja	1x11 Kg
Mix tropical	Puré		Brick	6x1 Kg		
Mora	Puré		Brick	6x1 Kg		
Papaya	Puré			6x1 Kg		
Pera	Puré	Azucarado 10%	Brick	6x1 Kg		
Pera	Puré		Brick		Bandeja	1x11 Kg
Piña	Zumo			6x1 Kg		
Plátano	Puré			6x1 Kg	Bandeja	1x11 Kg
Sandía	Zumo		Brick	12x500 g		
Ruibarbo NEW	Puré		Brick	6x1 Kg		
Uvas fresa	Puré		Brick	6x1 Kg		
Zanahoria	Puré		Brick	6x1 Kg		



PURÉS Y ZUMOS DE FRUTAS

Los purés y jugos de frutas Rogelfrut son la verdadera expresión de la fruta puesta al alcance de los profesionales. Puros e intensos, vibrantes y llenos de vitalidad, como solo lo puede ser la fruta fresca, los purés y jugos se “detienen” mediante congelación para que el tiempo y el espacio no afecten sus características nutricionales y sensoriales. Gracias a las tecnologías más avanzadas y una técnica certificada, los purés y jugos de frutas no contienen aditivos, aromas o colorantes y son los ingredientes perfectos para postres y helados de la más alta calidad. Un tesoro en manos de los profesionales de los diferentes sectores, pasteleros, heladeros y bartenders de todo el mundo, que disfrutan la belleza de las frutas de que estos productos ofrecen, tal y como la Naturaleza los ha creado.





JUS D'AGRUMES

L'hiver offre peu de fruits, mais merveilleux par leur fraîcheur et leur vivacité ou les agrumes, dont on obtient des jus dorés et parfumés. L'utilisation d'une technique de congélation savante prolonge son utilisation de saison en saison et préserve son précieux spectre aromatique. C'est la merveille créée par les jus d'agrumes Rogelfrut, tous sans sucres ajoutés et obtenus à partir de fruits mûrs de saison récoltés dans des zones appropriées en Italie et dans le monde. Les techniques de conservation avec congélation seule et sans ajout de colorants, d'additifs ou d'arômes, sont l'expression à 100% de la Nature et de sa richesse. Idéal pour la restauration, la pâtisserie et les glaciers, les jus sont également un excellent ingrédient pour l'inspiration et la créativité des barmans.

PRODUIT	DÉTAILS	INFORMATION TECHNIQUES	EMBALLAGE	FORMAT	EMBALLAGE	FORMAT INDUSTRIEL
Citron Primo Fiore	Jus		Brick	12x500 g	Poche	4x3 Kg
Citron Sorrento IGP	Jus		Brick	6x1 Kg	Seau	1x13 kg
Citron vert	Jus		Brick	12x500 g		
Mandarine Tardivo di Ciaculli	Jus		Brick	12x500 g		
Orange	Jus		Brick	6x1 Kg		
Orange sanguine	Jus		Brick	12x500 g		
Pamplemousse rose	Jus		Brick	12x500 g		
Yuzu	Jus		Brick	6x250 g		

ZUMOS DE CÍTRICOS

Es cierto, el invierno ofrece pocas frutas, pero estas son maravillosas por su frescura y vitalidad; hablamos de los cítricos, de los que se obtienen jugos dorados y fragantes. El uso de una hábil técnica de congelación prolonga su uso durante las diferentes estaciones y conserva su preciado espectro aromático. Esta es la maravilla creada por los jugos de cítricos Rogelfrut, todos sin azúcares añadidos y obtenidos de frutas maduras de estación, recolectada en zonas seleccionadas de Italia y de todo el mundo. Las técnicas de conservación exclusivamente por congelación y sin la adición de colorantes, aditivos o aromas, permiten la expresión de la Naturaleza y su riqueza, al 100%. Ideales para hostelería, pastelería y heladería, los jugos también son un excelente ingrediente para la inspiración y creatividad de los bartenders.

PRODUCTO	INFORMACIONES	DATOS TÉCNICOS	EMBALAJE	CAJA	EMBALAJE	CAJA INDUSTRIAL
Lima	Zumo		Brick	12x500 g		
Limón CRU 'Primo Fiore'	Zumo		Brick	12x500 g	Sobre	4x3 Kg
Limón de Sorrento IGP	Zumo		Brick	6x1 Kg	Bandeja	1x13 kg
Mandarina 'Tardivo di Ciaculli'	Zumo		Brick	12x500 g		
Naranja rubia	Zumo		Brick	6x1 Kg		
Naranja sanguina	Zumo		Brick	12x500 g		
Toronja rosa	Zumo		Brick	12x500 g		
Yuzu	Zumo		Brick	6x250 g		



PURÉE À TEMPÉRATURE AMBIANTE

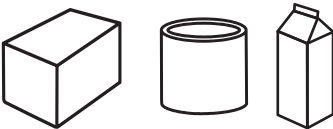
La première gamme de purées à température ambiante sans sucres ajoutés produite en Italie, conçue et produite par Rogelfrut, est née. Mangue, fraise, framboise, fruit de la passion et citron sont les premiers fruits que nous avons transformés et emballés en UHT selon les mêmes normes qui ont toujours guidé notre entreprise. L'intensité, la couleur, le goût et la qualité sont donc combinés avec la praticité d'utilisation rendant cette sélection de purées et de jus incontournable pour les professionnels du secteur partout dans le monde. Une gamme parfaite pour une utilisation dans la restauration, la pâtisserie et le monde du mélange. Notre gamme de purées et jus de fruits à température ambiante est née du besoin pratique d'une préparation simplifiée, rapide et fonctionnelle pour tout type de préparation.

SÉLECTION TETRAPAK REFERMABLE 1KG

PRODUIT	DÉTAILS	RENSEIGNEMENTS	FORMAT	EMBALLAGE
Citron Primo Fiore	Jus		Tetrapak	6x1 kg
Fraise	Purée		Tetrapak	6x1 kg
Framboise	Purée		Tetrapak	6x1 kg
Fruit de la passion naturel	Jus		Tetrapak	6x1 kg
Mangue Alphonso	Purée		Tetrapak	6x1 kg

EMBALLAGE INDUSTRIEL

Coco	Lait		Bag in box	1x20 kg
Mangue Alphonso	Purée		Boîte	6x3,1 kg
Passion	Jus		Bag in box	4x3 kg
Rosier	Purée		Bag in box	1x20 kg



PURÉ A TEMPERATURA AMBIENTE

Nace la primera gama de purés a temperatura ambiente sin azúcares añadidos, producidos en Italia por Rogelfrut. Mango, fresa, frambuesa, fruta de la pasión y limón son las primeras frutas que hemos transformado y envasado en UHT siguiendo los mismos estándares que siempre han caracterizado a nuestra empresa. Intensidad, color, sabor y calidad se combinan así con la practicidad de uso haciendo de esta selección de purés y zumos imprescindible para los profesionales del sector de todo el mundo. Una gama perfecta para su uso en restauración, repostería y en el mundo de los cocteles. Nuestra gama de purés y zumos de frutas a temperatura ambiente nace de la necesidad práctica de una preparación simplificada, rápida y funcional para cualquier tipo de elaboración.

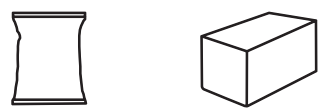
TETRAPAK RESELLABLE SELECCIÓN 1KG

PRODUCTO	TIPOLOGÍA	INFORMACIONES	EMBALAJE	CAJA
Fresa	Puré		Tetrapak	6x1 kg
Frambuesa	Puré		Tetrapak	6x1 kg
Limón Primo Fiore	Zumo		Tetrapak	6x1 kg
Mango Alphonso	Puré		Tetrapak	6x1 kg
Fruta de la Pasión natural	Zumo		Tetrapak	6x1 kg

ENVASE INDUSTRIAL

Coco	Leche		Bag in box	1x20 kg
Escaramujo	Puré		Metalldose	6x3,1 kg
Fruta de la Pasión	Zumo		Bag in box	4x3 kg
Mango Alphonso	Puré		Bag in box	1x20 kg

FRUIT IQF



Fruit IQF est un fruit mûr, vrai comme une baie juste cueillie dans les champs, intensément fruit au-delà du temps et de l'espace grâce à la technologie IQF (Individual Quick Freezing), qui recueille en un instant la pureté du goût, les formes et les textures que seule la Nature sait comment nous faire ce cadeau, seulement quelques mois par an. Le fruit est surgelé individuellement, chaque baie, fruit, cube et tranche est « stoppé » dans sa plus haute expression organoleptique afin de ne pas craindre le passage du temps. Avec la même intensité et la même attention, le fruit Rogelfrut IQF est sélectionné dans les champs du monde entier, il trouve dans la conservation à -20° la persistance des propriétés organoleptiques et sensorielles dans le temps, il s'exprime au mieux dans les laboratoires des pâtisseries, glaciers et chefs qui savent puiser la meilleure vocation gourmande dans chaque petit joyau de la Nature.



PRODUIT	DÉTAILS	EMBALLAGE	FORMAT	EMBALLAGE	FORMAT
Abricots	Oreillons	Sachet	2x2,5 Kg	Carton industriel	1x10 Kg
Ananas	Tidbids	Sachet	2x2,5 Kg	Carton industriel	1x10 Kg
Avocat	Cubes 15x15	Sachet	2x2,5 Kg	Carton industriel	2x5 Kg
Bananes	Rondelles	Sachet	2x2,5 Kg		
Cassis				Carton industriel	1x10 Kg
Cerises	Dénoyautées			Carton industriel	1x10 / 1x12 Kg
Figues verts	Entiers	Sachet	2x2,5 Kg		
Figues violettes	Morceaux			Carton industriel	1x10 Kg
Fraises calibrées	15-25	Sachet	2x2,5 Kg	Carton industriel	1x10 Kg
Fraises de bois sauvages		Sachet	5x1 Kg		
Fraises des bois cultivées		Sachet	2x2,5 Kg	Carton industriel	1x10 Kg
Fraises Senga Sengana		Sachet	4x2,5 Kg		
Fraises Tout-venant		Sachet	4x2,5 Kg	Carton industriel	1x10 Kg
Framboises brisures	Brisures	Sachet	2x2,5 Kg		
Framboises	Entières	Sachet	2x2,5 Kg		
Fruits de bois 3 fruits	mûres, myrtilles, groseille	Sachet	2x2,5 Kg		
Fruits de bois 4 fruits	mûres, myrtilles, groseille, framboises	Sachet	2x2,5 Kg		
Grenade	Arilles			Carton industriel	1x10 Kg
Griottes	Dénoyautées	Sachet	2x2,5 Kg	Carton industriel	1x10/1x12 Kg
Groseille		Sachet	2x2,5 Kg	Carton industriel	1x10 Kg
Kiwi	Cubes 10x10			Carton industriel	1X12 Kg
Mangue Totapouri	Cubes 10x10	Sachet	2x2,5 Kg	Carton industriel	1x10 Kg
Mangue Kent	Cubes 10x10			Carton industriel	1x10 Kg
Marrons	pelés entiers	Sachet	2x2,5 Kg		
Melon	Tranches	Sachet	2x2,5 Kg	Carton industriel	1x10 Kg
Mûres cultivées		Sachet	2x2,5 Kg	Carton industriel	1x10 Kg
Mûres noires		Sachet	2x2,5 Kg	Carton industriel	1x10 Kg
Mûres sauvages		Sachet	2x2,5 Kg	Carton industriel	1x10 Kg
Myrtilles sauvages		Sachet	2x2,5 Kg		
Myrtilles cultivés NEW				Carton industriel	1x10 Kg
Myrtilles rouges NEW (lingonberries)				Carton industriel	1x10 Kg
Orange	Tranches			Carton industriel	1x10 Kg
Papaye cubes	Cubes 10x10			Carton industriel	1x10 Kg
Passion cubes avec pepins		Sachet	5x1 Kg		
Pêches de vigne	Tranches			Carton industriel	1x10 Kg
Pêches jaunes	Cubes 10x10 / Tranches	Sachet	2x2,5 Kg	Carton industriel	1x10 Kg
Poires	Cubes 10x10	Sachet	2x2,5 Kg	Carton industriel	1x10 Kg
Pommes	Cubes 10x10 / Tranches	Sachet	2x2,5 Kg	Carton industriel	1x10 Kg
Prunes oreillons				Carton industriel	1x10 Kg
Raisin Ruby	sans pépins			Carton industriel	1x13,6 Kg
Rhubarbe	Tranches			Carton industriel	1x10/1x25 Kg
Sureau				Carton industriel	1x10 Kg

PRODUCTO	INFORMACIONES	EMBALAJE	CAJA	EMBALAJE	CAJA INDUSTRIAL
Aguacate	Trozos 15x15	Sobre	2x2,5 Kg	Caja	2x5 Kg
Albaricoques	Mitades	Sobre	2x2,5 Kg	Caja	1x10 Kg
Arándanos silvestres		Sobre	2x2,5 Kg	Caja	1x10 Kg
Arándanos cultivados NEW				Caja	1x10 Kg
Arándanos rojos NEW (lingonberries)				Caja	1x10 Kg
Castañas	Enteras peladas	Sobre	2x2,5 Kg	Caja	1x12 Kg
Cerezas	Enteras deshuesadas			Caja	1x10/1x12 Kg
Ciruelas	Mitades			Caja	1x10 Kg
Frambuesas enteras		Sobre	2x2,5 Kg		
Frambuesas trocitos		Sobre	2x2,5 Kg		
Fresas calibradas	15-25	Sobre	2x2,5 Kg	Caja	1x10 Kg
Fresas del bosque cultivadas		Sobre	2x2,5 Kg	Caja	1x10 Kg
Fresas del bosque silvestres		Sobre	5x1 Kg		
Fresas Senga Sengana		Sobre	4x2,5 Kg		
Fresas Tout-venant (no seleccionadas)		Sobre	4x2,5 Kg	Caja	1x10 Kg
Fruta de la pasión con semillas		Sobre	5x1 Kg		
Frutos del bosque 3 frutos	Moras pequeñas, arándanos, grosellas rojas	Sobre	2x2,5 Kg	Caja	
Frutos del bosque 4 frutos	Moras pequeñas, arándanos, grosellas rojas, frambuesas	Sobre	2x2,5 Kg	Caja	
Granada	Arilos			Caja	1x10 Kg
Grosellas negras				Caja	1x10 Kg
Grosella rojas		Sobre	2x2,5 Kg	Caja	1x10 Kg
Guindas	Enteras deshuesadas	Sobre	2x2,5 Kg	Caja	1x10 / 1x12 Kg
Higos verdes	Enteros	Sobre	2x2,5 Kg	Caja	1x10 Kg
Higos negros	En trozos			Caja	1x10 Kg
Kiwis	Dados 10x10			Caja	1x12 Kg
Mango Totapouri	Dados 10x10	Sobre	2x2,5 Kg	Caja	1x10 Kg
Mango Kent	Dados 20x20			Caja	1x10 Kg
Manzanas	Dados 10x10 / lonjas	Sobre	2x2,5 Kg	Caja	1x10 Kg
Melocotón	Dados 10x10 / lonjas	Sobre	2x2,5 Kg	Caja	1x10 Kg
Melón	En trozos	Sobre	2x2,5 Kg	Caja	1x10 Kg
Moras cultivadas		Sobre	2x2,5 Kg	Caja	1x10 Kg
Moras de morera		Sobre	2x2,5 Kg	Caja	1x10 Kg
Moras pequeñas		Sobre	2x2,5 Kg	Caja	1x10 Kg
Naranja rubia	En trozos			Caja	1x10 Kg
Papaya	Dados 10x10			Caja	1x10 Kg
Peras	Dados 10x10	Sobre	2x2,5 Kg	Caja	1x10 Kg
Piña	En trozos	Sobre	2x2,5 Kg	Caja	1x10 Kg
Plátano	En rodajas	Sobre	2x2,5 Kg	Caja	1x10 Kg
Ruibarbo				Caja	1x10/1x25 Kg
Saúco				Caja	1x10 Kg
Uva Ruby	Sin semillas			Caja	1x13,6 Kg

FRUTA IQF



Genuina como la fruta madura, verdadera como una baya recién cosechada en el campo, la fruta cuya intensidad perdura más allá del tiempo y el espacio, gracias a la tecnología IQF (Individual Quick Freezing), que atrapa en un instante la pureza del sabor, las formas y texturas que la Naturaleza solo sabe regalarnos unos meses al año. La fruta se congela individualmente, cada baya, fruto, cubo y rodaja se "detiene" en el punto de su máxima expresión organoléptica, para no temerle al paso del tiempo. Con la misma intensidad y atención, la fruta Rogelfrut IQF es seleccionada en campos de todo el mundo, y mediante su conservación a -20 °C logra la persistencia de las propiedades organolépticas y sensoriales en el tiempo, develando su mejor expresión en los laboratorios de los pasteleros, heladeros y chefs que saben obtener la mejor inspiración de cada pequeña joya de la Naturaleza.



PURÉES ET JUS DE FRUITS BIO

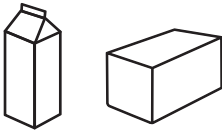
SANS
SUCRE
AJOUTÉ

La Nature va de pair avec Nature : c'est la philosophie qui a toujours inspiré l'agriculture biologique consciente et responsable, qui protège la biodiversité et le territoire dans lequel ils sont fabriqués et produits. Rogelfrut a toujours eu à cœur une utilisation responsable et consciente des matières premières que la Nature fournit et pour cette raison, elle s'appuie sur des producteurs vertueux qui sont capables d'utiliser des techniques de culture respectueuses de l'environnement.

La sélection longue et rigoureuse de fruits certifiés biologiques permet d'obtenir des purées et des jus de fruits biologiques conformes au cahier des charges des cultures de référence, sans ajout de sucres.

Il appartiendra alors aux chefs cuisiniers, pâtisseries et glaciers de savoir interpréter au mieux toutes les richesses aromatiques des desserts et des plats où le fruit est le protagoniste.

PRODUIT	DÉTAILS	EMBALLAGE	FORMAT
Ananas	Purée	Brick	6x1 Kg
Banane	Purée	Brick	6x1 Kg
Citron	Jus	Brick	6x1 Kg
Fraise	Purée	Brick	6x1 Kg
Framboise	Purée	Brick	6x1 Kg
Mangue	Purée	Brick	6x1 Kg



FRUITS IQF BIO

Rogelfrut a décidé de récolter les meilleurs fruits issus de l'agriculture biologique pour offrir aux professionnels de la filière un produit de haute qualité adapté à tout type de transformation.

Le respect du territoire et de sa biodiversité et l'absence totale d'éléments chimiques dans la culture sont les éléments essentiels, que Rogelfrut garantit à tous ses fruits BIO. Non seulement cela, mais l'entreprise basée à Cuneo partage ces mêmes valeurs fondatrices avec l'agriculture biologique, telles que la limitation des interventions essayant de soutenir la fertilité de la terre et l'utilisation de composés naturels. Rogelfrut travaille avec la Nature pour la Nature, garantissant ainsi au professionnel un produit sans additifs chimiques et aussi bon qu'un fruit fraîchement cueilli.

PRODUIT	DÉTAILS	EMBALLAGE	FORMAT	EMBALLAGE	FORMAT
Abricot	Oreillons			Carton industriel	1x10 Kg
Cerises	Dénoyautées			Carton industriel	1x10 Kg
Figues entières	Entiers			Carton industriel	1x10 Kg
Fraises				Carton industriel	1x10 Kg
Framboises	Entières / brisure			Carton industriel	1x10 Kg
Griottes	Dénoyautées			Carton industriel	1x10 Kg
Groseille noire				Carton industriel	1x10 Kg
Groseille rouge				Carton industriel	1x10 Kg
Myrtilles sauvages				Carton industriel	1x10 Kg
Orange	Morceaux			Carton industriel	1x10 Kg
Pommes	Cubes 10x10			Carton industriel	1x10 Kg
Poires	Cubes 10x10			Carton industriel	1x10 Kg
Pêches jaunes	Tranches			Carton industriel	1x10 Kg





PURÉ Y ZUMOS DE FRUTAS BIO

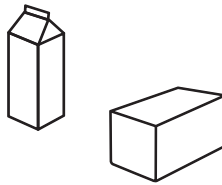
SIN
AZÚCARES
AÑADIDOS

La Naturaleza va de la mano non lo natural: esta es la filosofía que desde siempre ha inspirado la agricultura biológica, consciente y responsable, que protege la biodiversidad y el territorio en la que se desarrolla. Rogelfrut desde siempre se ha preocupado por un uso responsable y consciente de las materias primas que proporciona la naturaleza y, por ello, se apoya en cultivadores virtuosos capaces de utilizar técnicas de cultivo respetuosas del medio ambiente.

La amplia y cuidada selección de frutas biológicas certificadas permite obtener purés y jugos de fruta BIO, que cumplen con los requisitos de los cultivos de referencia, y sin azúcar añadido.

De este modo, chefs, pasteleros y heladeros podrán dedicarse a interpretar mejor todas las riquezas aromáticas de los postres y platos en los que la fruta es la protagonista.

PRODUCTO	INFORMACIONES	EMBALLAJE	CAJA
Fresa	Puré	Brick	6x1 Kg
Frambuesa	Puré	Brick	6x1 Kg
Limón	Zumo	Brick	6x1 Kg
Mango	Puré	Brick	6x1 Kg
Piña	Puré	Brick	6x1 Kg
Plátano	Puré	Brick	6x1 Kg



FRUTA IQF BIO

Rogelfrut ha decidido recoger las mejores frutas provenientes de la agricultura biológica para ofrecer a los profesionales del sector un producto de alta calidad, apto para cualquier tipo de transformación.

El respeto por el territorio y su biodiversidad y la ausencia total de elementos químicos durante el cultivo son los elementos imprescindibles que Rogelfrut garantiza para todas sus frutas BIO. Y no solo eso; la empresa con sede en Cuneo comparte plenamente los valores fundamentales de la agricultura biológica, como son la limitación de las intervenciones al mejorar la fertilidad de los suelos y mediante el uso de compuestos naturales. Rogelfrut trabaja con Nature for Nature, y de esta manera puede garantizar al profesional un producto sin aditivos químicos y tan genuino como una fruta recién cosechada.

PRODUCTO	INFORMACIONES	EMBALLAJE	CAJA	EMBALLAJE	CAJA INDUSTRIAL
Albaricoques	Mitades			Cartón industrial	1x10 Kg
Arándanos silvestres				Cartón industrial	1x10 Kg
Cerezas	Enteras deshuesadas			Cartón industrial	1x10 Kg
Fresas				Cartón industrial	1x10 Kg
Frambuesas	Enteras / rotas			Cartón industrial	1x10 Kg
Guindas	Enteras deshuesadas			Cartón industrial	1x10 Kg
Grosella negra				Cartón industrial	1x10 Kg
Grosella rojas				Cartón industrial	1x10 Kg
Higos verdes	Enteros / trozos			Cartón industrial	1x10 Kg
Manzanas	Dados 10x10			Cartón industrial	1x10 Kg
Melocotón	Lonjas			Cartón industrial	1x10 Kg
Naranja	Trozos			Cartón industrial	1x10 Kg
Peras	Dados 10x10			Cartón industrial	1x10 Kg

FRUITS POCHÉS SEMI-CONFITS

50°-55° brix

Les fruits entiers ou coupés en dés sont plongés dans un bain d'eau et de sucre, trouvant leur parfait accomplissement en semi-confisage à 50/55° brix et en congélation. Le degré de douceur originel du fruit lui-même se conjugue au sirop de confisage pour obtenir ainsi la pochée de fruit signée Rogelfrut: 100 % fruit qui, entre les mains des glaciers et des pâtisseries et chefs cuisiniers, se transforme en une occasion supplémentaire d'oser avec textures, contrastes et affinités chromatiques. Pourquoi ne pas offrir à une glace fiordilatte un panachage à base de fruit pochée? Ou jouer au sein d'un dessert étagé avec des fruits tant qu'il est capable de donner, goût après goût, la découverte de couleurs, de saveurs et de textures capables de surprendre par sa vivacité et sa fraîcheur? Rogelfrut confie ici à la créativité des professionnels de l'art sucré des produits capables de toucher des souvenirs d'enfance, d'expérimenter jusqu'aux limites les plus extrêmes de la créativité avec un seul objectif: le plaisir du palais.

PRODUIT	SPÉCIFIQUE	DÉTAILS	FORMAT	EMBALLAGE
Cerises	Pochée	Brix 50°-55°	Barquette	6x1 Kg
Fraises	Pochée	Brix 50°-55°	Barquette	6x1 Kg
Fruits de bois	Pochée	Brix 50°-55°	Barquette	6x1 Kg
Mangue	Pochée	Brix 50°-55°	Barquette	6x1 Kg
Pêches	Pochée	Brix 50°-55°	Barquette	6x1 Kg

FRUTAS POCHÉ SEMICONFITADAS

50°-55° brix

Las frutas enteras o troceadas se sumergen en un baño de agua y azúcar, encontrando su perfecto acabado con el procedimiento de semiconfitado a 50/55° brix y posterior congelación. El grado de dulzor original de la misma fruta se combina con el almíbar de confitería, obteniendo así la fruta pochée con la firma de Rogelfrut: 100% fruta que en manos de heladeros, pasteleros y chefs, se convierte en una nueva oportunidad para atreverse e innovar, con texturas, contrastes y afinidades cromáticas. ¿Por qué no darle a un helado fiordilatte un abigarrado a base de fruta pochée? O, en un postre en capas, ¿por qué no usar frutas capaces, en cada bocado, de permitir el descubrimiento de colores, sabores y texturas sorprendentes por su vivacidad y frescura? Pues bien, para la creatividad de los profesionales del arte dulce, Rogelfrut ofrece sus productos, capaces de evocar recuerdos de la infancia, permitiendo experimentar y llegar a los límites extremos de la creatividad con un único objetivo: el placer para el paladar.

PRODUCTO	TIPOLOGÍA	INFORMACIONES	EMBALAJE	CAJA
Ceresa	Poché	Brix 50°-55°	Bandeja	6x1 Kg
Fresa	Poché	Brix 50°-55°	Bandeja	6x1 Kg
Frutos del bosque	Poché	Brix 50°-55°	Bandeja	6x1 Kg
Mango	Poché	Brix 50°-55°	Bandeja	6x1 Kg
Melocotón	Poché	Brix 50°-55°	Bandeja	6x1 Kg





COULIS

Comme du velours, ils surprennent à chaque dégustation. Les coulis de Rogelfrut coulent délicieusement sur les desserts à l'assiette et brillent de leur couleur naturelle, obtenue en travaillant le fruit et en ajoutant la juste quantité de sucres. La congélation garantit la persistance dans le temps de toutes les propriétés aromatiques et organoleptiques des matières premières de base. Délicats et avec une forte acidité, doux et vif, les coulis sont une excellente préparation pour les professionnels qui veulent jouer avec les textures, mais aussi les utiliser pour différentes préparations en combinant de multiples références et en expérimentant de nouveaux accords chromatiques et gustatifs.

Rogelfrut offre la possibilité de jouer sur les textures et les combinaisons entre ses produits et de donner des résultats inattendus en travaillant avec des purées et des coulis pour réaliser de délicieuses mousses et gelées.

PRODUIT	DÉTAILS	FORMAT	EMBALLAGE
Fraise	Coulis	Brick	6x250 g
Framboise	Coulis	Brick	6x250 g
Fruits de bois	Coulis	Brick	6x250 g
Mangue	Coulis	Brick	6x250 g
Mangue - passion	Coulis	Brick	6x250 g
Passion	Coulis	Brick	6x250 g

COULIS

Aterciopelados y sorprendentes cada vez que se degustan. Los coulis de Rogelfrut fluyen deliciosamente sobre los postres en plato y brillan con su color natural, obtenidos al procesar la fruta y añadiendo la cantidad justa de azúcares. La congelación garantiza la persistencia idónea en el tiempo de todas las propiedades aromáticas y organolépticas de las materias primas básicas. Delicados y con una acidez sobresaliente, dulces e intensos, los coulis son una excelente preparación para los profesionales que quieran experimentar con texturas, o para utilizarlos en diferentes preparaciones, combinando múltiples referencias y experimentando con nuevos acordes cromáticos y gustativos.

Con la utilización de purés y coulis en la elaboración de deliciosas mousses y geles, Rogelfrut ofrece la posibilidad de jugar con las texturas y combinaciones de sus productos, para obtener resultados sorprendentes.

PRODUCTO	INFORMACIONES	CAJA	EMBALAJE
Fresa	Coulis	Brick	6x250 g
Frambuesa	Coulis	Brick	6x250 g
Frutos del bosque	Coulis	Brick	6x250 g
Mango	Coulis	Brick	6x250 g
Mango - Fruta de la pasión	Coulis	Brick	6x250 g
Fruta de la Pasión	Coulis	Brick	6x250 g

Aventurier, romantique, solaire... le fruit à boire est l'une des créations les plus divertissantes au monde de Rogelfrut. Des associations vivantes où le goût et la santé vont de pair, associées à un emballage individuel pratique et à un système de conservation efficace tel que la congélation capable de préserver la saveur et de garantir un produit de qualité toute l'année. Fraise, framboise, mûre d'un Aventurier ou ananas, banane et noix de coco d'un Exotique, sont quelques exemples de la gamme Fruthies en portion individuelle, à laquelle vous pouvez ajouter du jus d'orange, du jus de pomme ou du lait qui, une fois mélangés, donnent vie à des smoothies parfumés.

PRODUIT	DÉTAILS	INFORMATIONS TECHNIQUES	FORMAT	EMBALLAGE
Avventuroso	Smoothie	fraise, framboise, mûre	Sachet unidose	15x150 g
Esotico	Smoothie	ananas, banane, noix de coco	Sachet unidose	15x150 g
Rilassato	Smoothie	fraise, melon, pêche	Sachet unidose	15x150 g
Romantico	Smoothie	pêche, banane, fraise	Sachet unidose	15x150 g
Solare	Smoothie	ananas, banane, mangue, papaye	Sachet unidose	15x150 g



Aventurera, romántica, alegre... la fruta para beber es una de las creaciones más divertidas del mundo Rogelfrut. Deliciosas combinaciones en las que el sabor y la salud van de la mano, junto con un cómodo envase monodosis y un eficaz sistema de conservación por congelación, capaz de conservar el sabor y garantizar un producto de calidad durante todo el año. Fresa, frambuesa, mora presentes en el Avventuroso o piña, plátano y coco en el Esotico, son algunos ejemplos de la gama de Fruthies monodosis, a los que se les puede añadir jugo de naranja, jugo de manzana o leche que, una vez mezclados, dan vida a aromáticos smoothies.

PRODUCTO	TIPOLOGÍA	INFORMACIONES	CAJA	EMBALAJE
Avventuroso	Smoothie	fresa, frambuesa, mora	Sobre monodosis	15x150 g
Esotico	Smoothie	piña, plátano, coco	Sobre monodosis	15x150 g
Rilassato	Smoothie	fresa, melón, melocotón	Sobre monodosis	15x150 g
Romantico	Smoothie	melocotón, plátano, fresa	Sobre monodosis	15x150 g
Solare	Smoothie	piña, plátano, mango, papaya	Sobre monodosis	15x150 g



GARNITURE DE POMME

Plonger sa fourchette dans le parfum d'un strudel pâtissier qui contient une garniture aux pommes dorées, l'étreinte douce d'une pâte levée qui cache une compote de pommes parfumée à la cannelle... la garniture aux pommes est un produit semi-fini que Rogelfrut signe avec l'habituel attention à la qualité des fruits utilisés et aux techniques de transformation, capables de valoriser les propriétés aromatiques des matières premières. La garniture aux pommes est excellente pour enrichir de savoureuses garnitures de tartes, fonds de gâteaux, strudels, brioches vénitiennes à levain mixte dont le passage au four permet au produit de libérer toutes ses caractéristiques aromatiques, tout en garantissant la répliquabilité et la qualité pour les professionnels de l'art du dessert.

Produit avec des pommes italiennes.

PRODUIT	DÉTAILS	INFORMATIONS	FORMAT	EMBALLAGE
Garniture De Pomme	Garniture	90%	Seau	1x5 kg

RELLENO DE MANZANA

Sumergir el tenedor en la fragancia de un strudel de hojaldre con un relleno de doradas manzanas, el suave abrazo de una masa fermentada que esconde una preparación de manzana con aroma a canela... el relleno de manzana es un producto semielaborado que Rogelfrut firma con la habitual atención a la calidad de la fruta utilizada y con técnicas de elaboración capaces de potenciar las propiedades aromáticas de las materias primas. El relleno de manzana es perfecto para enriquecer el corazón de deliciosas tartas, bases de tartas, strudels, brioches venecianos con proceso de fermentación mixta cuyo paso en el horno permite que el producto libere todas sus características aromáticas, además de garantizar la replicabilidad y calidad para los profesionales del arte de la dulcería.

Producido con manzanas italianas.

PRODUCTO	TIPOLOGÍA	INFORMACIONES	EMBALAJE	CAJA
Manzana dados	Relleno	90%	Cubo	1x5 kg



CONFITURES, MARMELADES ET CRÈMES

LIGNE LABO

Savoureuses dans la version onctueuse, délicieuses dans la solution en morceaux, les confitures et marmelades Rogelfrut sont un plongeon dans les fruits et dans les souvenirs de délicieux croissants, brioches, tartes et desserts adaptés à tout moment de la journée. Toute la gamme Labo se caractérise par une pasteurisation lente et un traitement qui utilise un pourcentage élevé de fruits, sans pectine et sans sucres totaux réduits. Les confitures, marmelades et crèmes racontent ainsi pleinement les territoires et leur bio-diversité, donnant vie à un produit unique aux notes inimitables.

Confiture onctueuse

- Abricot
- Cerise / Griottes
- Fraise
- Fruits des bois
- Framboise
- Pêche
- Prune

Confiture avec morceaux

- Abricot
- Cerise / Griottes
- Figues
- Fraise
- Myrtille
- Pêche
- Prune

Marmelades et Crèmes

- Orange
- Chestnut Cream

CONFITURAS, MERMELADAS Y CREMAS

LÍNEA LABO



Las confituras y mermeladas de Rogelfrut, bien sea en la gustosa versión clásica o en la deliciosa versión con trozos, son una inmersión directa en la fruta y en los recuerdos de deliciosos croissants, brioches, tartas y postres, apropiados para cualquier momento del día. Toda la Línea Labo se caracteriza por una pasteurización lenta y un procesamiento que utiliza un alto porcentaje de fruta, sin pectina y con baja cantidad de azúcares totales. Las confituras, mermeladas y cremas transmiten el mensaje pleno del territorio de proveniencia y de su biodiversidad, dando vida a un producto único con notas inconfundibles.

Confitura lisas

- Albaricoques
- Cereza - guinda
- Fresa
- Frutos del bosque
- Frambuesas
- Melocotón
- Ciruela

Confituras con trozos

- Albaricoques
- Cereza - guinda
- Higos verdes
- Fresa
- Arándanos
- Melocotón
- Ciruela

Mermeladas y cremas

- Naranja
- Crema de castañas



CONFITURES, MARMELADES ET CRÈMES

LIGNE DE VENTE AU DÉTAIL

Le parfum d'une tarte aux abricots tout juste sortie du four, la douceur sucrée d'une confiture de fraises dans un croissant parfumé, le charme des cerises noires qui embellissent un pain fraîchement beurré... avec un amour unique pour les confitures de fruits et les marmelades d'agrumes et la crème de marrons, Rogelfrut a conçu une ligne exclusive qui brille par le pourcentage élevé de fruits utilisés, l'absence de pectine et une utilisation réduite de sucres. La gamme est présentée dans des bocaux en verre, un miroir de la Nature enfermée, qui peut être personnalisé selon les besoins du client.

- Abricots
 - Cerises griottes
 - Crème de marrons
 - Figs
- Fraises
 - Framboises
 - Fruits de bois (groseille, myrtilles, framboises, mûres)
- Myrtilles
 - Oranges
 - Pêches
 - Prunes

PRODUIT PERSONNALISABLE



PRODUCTO PERSONALIZABLE

CONFITURAS, MERMELADAS Y CREMAS

LÍNEA RETAIL

El aroma de una tarta de albaricoque recién horneada, la delicada dulzura de una mermelada de fresa en un croissant fragante, el encanto de las amarenas en trozos que enriquecen un pan recién untado con mantequilla... con un amor único por las confituras de frutas, las mermeladas de cítricos y la crema de castañas, Rogelfrut ha creado una línea exclusiva que destaca por el alto porcentaje de fruta utilizada, la ausencia de pectina y un uso reducido de azúcares. La gama se presenta en tarros de vidrio, un reflejo de la Naturaleza que resguardan, y que son personalizables según las necesidades del cliente.

- Albaricoques
 - Cereza - guinda
 - Crema de castaña
 - Fresa
- Frutos del bosque
 - Frambuesas
 - Melocotón
 - Ciruela
- Higos
 - Arándanos
 - Naranja



NOISETTES ENTIÈRES, BRISURE, FARINE ET PÂTES

Entourée de montagnes et de collines, gardée par de grandes feuilles vertes, la noisette pousse tranquillement pour devenir cette matière première extraordinaire à laquelle Rogelfrut a voulu dédier une ligne de qualité absolue qui interpelle.

La polyvalence en pâtisserie et en fabrication de glaces, donnent à la noisette, sous ses diverses formes, une excellente matière première pour les garnitures, les décorations, les crèmes et les panachages sans craindre d'offrir richesse et goût même aux plats salés. Entière, en grains, en farine ou en pâte, la noisette sélectionnée par Rogelfrut est une expression de l'excellence piémontaise qui raconte aux professionnels du monde entier, l'amour et le soin de l'entreprise de Rossana pour sélectionner le meilleur de la nature.

Noisettes Tonda Gentile Trilobata Premium

- Brisures de noisettes
- Noisettes décortiquées
- Noisettes grillées
- Pâte de noisette

Noisettes Tonda Extra

- Brisures de Noisettes
- Brisures de Noisettes caramélisée
- Farine de Noisettes
- Noisettes décortiquées
- Noisettes grillées
- Pâte de Noisette (claire ou sombre)



AVELLANAS

Abrazada por montañas y colinas, custodiada por hojas grandes y verdes, la avellana crece tranquila para convertirse en esa extraordinaria materia prima a la que Rogelfrut quiso dedicar una línea de máxima calidad, capaz de conquistar a todos.

En sus diferentes presentaciones, la avellana es versátil para ser usada bien sea en repostería o en heladerías, en sus diversas preparaciones, siendo excelente materia prima para rellenos, decoraciones, cremas y abigarrados, sin temor a ofrecer su sabor incluso a platos salados. Entera, en granos, en harina o en pasta, las avellanas seleccionadas por Rogelfrut son una expresión de la excelencia piamontesa que lleva a profesionales de todo el mundo, el amor y el cuidado de la empresa de Rossana en la selección de lo mejor que la naturaleza puede ofrecer.

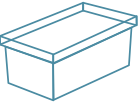
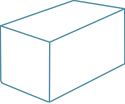
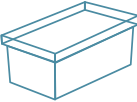
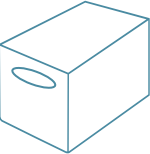
Avellanas Tonda Gentile Trilobata Premium

- Granos de avellanas
- Avellanas sin cáscara
- Avellanas tostadas
- Pasta de avellanas

Avellanas Tonda Extra

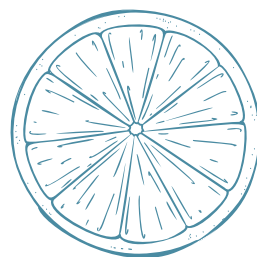
- Avellanas tostadas
- Granos de avellanas
- Avellanas sin cáscara
- Pasta de avellanas
- Harina de avellanas
- Granos de avellanas caramelizados



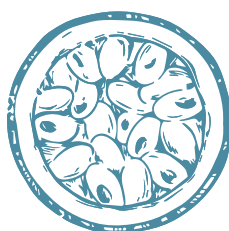
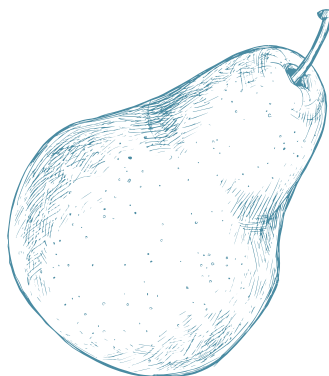
	CONDITIONNEMENT DE VENTE - PRESENTACIONES			
PURÉES ET JUS DE FRUIT PURÉS Y ZUMOS DE FRUTAS	 6 briques de 1 Kg 6 tetra packs de 1 Kg	 12 briques de 0,5 Kg 12 tetra packs de 0,5 kg	 66 flacons refermables de 250 gr (yuzu et zenzero) 6 botellas pequeñas resellables, de 250 g (para los productos yuzu y jengibre)	 1 Emballage industriel 10 kg à la demande Empaque industrial de 10 kg por encargo
FRUITS IQF FRUTA IQF	 2 sachets de 2,5 kg / 4 sachets de 2,5 kg 2 bolsas de 2,5 kg / 4 bolsos de 2,5 kg	 Emballage industriel de 10/12/15/25 kg à la demande Empaque industrial de 10/12/15/25 kg por encargo		
FRUITS POCHÉS FRUTAS POCHÉ	 6 barquettes de 1 kg refermables 6 botes resellables de 1 kg			
FRUTHIES	 15 Sachet monodose de 150 gr 15 bolsas monodosis de 150 g			
COULIS	 6 flacons refermables de 250 gr 6 botellas pequeñas resellables de 250 g			
CONFITURES, MARMELADES ET CRÈMES CONFITURAS, MERMELADAS Y CREMAS	 Boîte 4x1,5 kg Latas, 4 x 1,5 kg	 Pot verre de 250 gr, personnalisable Frasco de 250 g, personalizable		
PURÉE À TEMPÉRATURE AMBIANTE PURÉ A TEMPERATURA AMBIENTE	 6 briques de 1 Kg 6 tetra packs de 1 Kg	 Boîte 6x3,1 kg Latas, 6x3,1 kg	 4x3 kg Bag in box	
NOISETTES AVELLANAS	 Noisettes grillées entières et brisure: sachets sous-vide et ATM de 1 kg et 2 kg Avellanas tostadas enteras y en granilla: Bolsas al vacío de 1 y 2 Kg. Bolsas ATM de 1 kg	 Pâte de noisette: Boîte de 5kg / Pasta de Avellanas, lata de 5 kg	 Pasta de avellana, bote plástico de 10 kg Pâte de noisette: seau en plastique de 10 kg	
	 Noisettes décortiquées: sac de 25 kg / Avellanas descascadas, saco de 25 kg	 Noisettes décortiquées: sachet sous-vide de 5 kg / Avellanas sin cascara, bolsa al vacío de 5 kg	 Farine de noisette: sachet sous-vide de 2,5 kg / Harina de avellanas, bolsa al vacío de 2,5 kg	
GARNITURE DE POMME RELLENO DE MANZANA	 Bote plástico de 5 kg Tobo de plástico de 5 kg			

AVANTAGES VENTAJAS	CONSEILS CONSEJOS Y SUGERENCIAS	CONSERVATION ET MODE D'UTILISATION CONSERVACIÓN Y MODOS DE USO
Produit prêt à l'emploi dans un emballage recyclable (à éliminer dans du «papier» différencié). Parfait pour couvrir les besoins des différents canaux.	Une gamme très polyvalente et facile à utiliser, parfaite pour la fabrication de crème glacée, pour la production de sorbets, granits et smoothies pour remplacer les fruits frais. Les purées et les jus conviennent également à la confiserie, à la fabrication d'inserts, aux desserts glacés et à la confiserie moderne en général, en plus d'utilisations plus particulières telles que la production de bières artisanales à fermentation spontanée et aromatisée ou à utiliser dans les cocktails alcool et boissons non alcoolisées.	Conserver à température inférieure a -18°C et à utiliser de préférence avant la date recommandée. Conserver dans le congélateur à -12°C pendant 30 jours, à 6°C pendant 7 jours, dans le réfrigérateur pendant 1 jour. Nous recommandons de décongeler, dans l'emballage d'origine, à température ambiante ou à l'intérieur du réfrigérateur pendant 12 heures.
Producto listo para usar, en envases reciclables (para ser reciclados como "papel"). Perfecto para cubrir las necesidades de los diferentes canales.	Una línea muy versátil y fácil de usar, perfecta en heladerías, para la elaboración de sorbetes, granizados y batidos, como sustituto de la fruta fresca. Los purés y jugos también son adecuados para ser utilizados en pastelería, para la creación de insertos, semifrios y en repostería moderna en general, así como para usos más específicos, como la elaboración de cervezas artesanales por fermentación espontánea y aromatizadas o para su uso en la preparación de cócteles, con y sin alcohol.	Almacenar a temperaturas inferiores a -18°C y utilizar preferiblemente antes de la fecha recomendada. Conservación en el congelador: a -12°C: 30 días, a -6°C: 7 días, en el refrigerador: 1 día. Se recomienda descongelar en su empaque original a temperatura ambiente o dentro del refrigerador por 12 horas.
Une sélection de fruits surgelés individuellement pour différents types de transformation. Un produit qui garantit une esthétique et un goût constants tout au long de l'année, avec tous les avantages des fruits mûrs fraîchement cueillis.	Idéal pour décorer les tartes et les desserts à l'assiette, les gâteaux classiques et modernes, les salades de fruits.Parfait dans la crème glacée, en remplacement des fruits frais, pour la production de sorbets, glaces et desserts glacés.	Conserver à température inférieure a -18°C et à utiliser de préférence avant la date recommandée. Pour préserver au mieux toutes les qualités organoleptiques du fruit, décongelez à température ambiante ou au réfrigérateur à 4°C pendant environ 8/12 heures.
Una selección de frutas congeladas individualmente para diferentes tipos de procesamiento. Un producto que garantiza replicabilidad a nivel estético y gustativo durante todo el año, con todas las ventajas de la fruta madura.	Ideal para decorar tartaletas y postres en plato, tartas clásicas y modernas, ensaladas de frutas. Perfectas en heladerías, sustituyendo fruta fresca, para la elaboración de sorbetes, helados y semifrios.	Almacenar a temperaturas inferiores a -18°C y utilizar preferiblemente antes de la fecha recomendada. Para ser utilizado según se necesite. Para conservar mejor todas las cualidades organolépticas de la fruta, descongelar a temperatura ambiente o en el refrigerador a 4°C por unas 8/12 horas.
Une ligne facile à utiliser avec une faible teneur en sucre (55 ° brix) qui maintient sa douceur même à des températures négatives.	Parfait pour panacher la crème glacée, grâce à sa douceur, même à basse température et à la texture corsée caractéristique. Il peut être utilisé pour la création d'inserts moelleux, de décorations ou comme base pour la création de panachures à haute teneur en fruits.	Conserver à température inférieure a -18°C et à utiliser de préférence avant la date recommandée. Pour préserver au mieux toutes les qualités organoleptiques du fruit, décongelez à température ambiante ou au réfrigérateur à 4°C pendant environ 8/12 heures.
Una línea fácil de usar, con un bajo contenido de azúcar (55°brix), que mantiene su suavidad incluso a temperaturas negativas.	Perfecta para abigarrar helados, gracias a su suavidad, incluso a bajas temperaturas, y su característica consistencia con cuerpo. Se puede utilizar para la creación de inserciones blandas, decoraciones o como base para la creación de salsas para abigarrar con alto contenido de fruta.	Almacenar a temperaturas inferiores a -18°C y utilizar preferiblemente antes de la fecha recomendada. Para ser utilizado según se necesite. Para conservar mejor todas las cualidades organolépticas de la fruta, descongelar a temperatura ambiente o en el refrigerador a 4°C por unas 8/12 horas..
Portion individuelle pour la préparation de boissons à base de fruits, cocktails et smoothies	Versez directement le sachet de 150g. dans le mélangeur et ajouter 250 ml de partie liquide (jus de pomme, jus d'orange, lait, yaourt, etc.). Mélanger à votre convenance et servir dans un verre de 400 ml. Découvrez nos recettes dédiées.	Conserver à température inférieure a -18°C et à utiliser de préférence avant la date recommandée. Pour préserver au mieux toutes les qualités organoleptiques du fruit, utilisez directement le produit congelé.
Porciones individuales para la preparación de bebidas a base de frutas, cócteles y batidos.	Verter la bolsa de 150 g directamente en la batidora y combinar con 250 ml de parte líquida (jugo de manzana, jugo de naranja, leche, yogur, etc...). Licuar al gusto y servir en un vaso de 400 ml.	Almacenar a temperaturas inferiores a -18°C y utilizar preferiblemente antes de la fecha recomendada. Para conservar mejor todas las cualidades organolépticas de la fruta, utilice directamente el producto congelado.
De la restauration au bar à cocktails, un produit unique en son genre. Une recette sans conservateurs, colorants ni arômes ajoutés, à forte teneur en fruits.	Idéal pour créer les boissons les plus innovantes, de l'apéritif à l'après-dîner. Parfait pour la décoration de plats de desserts traiteurs.	Conserver à température inférieure a -18°C. Au congélateur: à -12°C pendant 30 jours, à -6°C pendant 7 jours, au réfrigérateur pendant 1 jour.
Desde la hostelería hasta el el cocktail bar, un producto único en su género. Una receta sin conservantes, colorantes ni aromatizantes añadidos, con un alto contenido de fruta.	Ideal para crear las bebidas más innovadoras, desde el aperitivo hasta la sobremesa. Perfecto para decorar el plato del postres en hostelería.	Almacenar a temperaturas inferiores a -18°C. En el congelador: a -12°C: 30 días, a -6°C: 7 días, en el refrigerador: 1 día..
Une gamme de confitures en versions labo et retail caractérisée par une pasteurisation lente et une étiquette courte.	Une gamme de produits à très fort pourcentage de fruits, sans pectine, stables à la cuisson et à la congélation. Parfaites pour un traitement artisanal de haute qualité, les confitures lisses et avec morceaux sont idéales pour conserver la vraie saveur des fruits.	Conserver à température ambiante. Après ouverture, nous vous recommandons de conserver à environ 4°C, avec un couvercle qui conserve la fraîcheur, pendant environ 7/10 jours.
Una línea de confituras en versiones labo y retail, caracterizada por una pasteurización lenta y etiqueta corta.	Una gama de productos con un muy alto porcentaje de fruta, sin pectina, estables a la cocción y al congelamiento. Perfectos para los productos artesanales de alta calidad, las mermeladas con y sin fruta en trozos, son ideales para conservar intacto el verdadero sabor de la fruta.	Almacenar a temperatura ambiente. Una vez abierto, se recomienda conservar a 4°C, con su tapa salvafrescura, durante unos 7/10 días.
Une nouvelle possibilité qui permet de gérer le produit à température ambiante.	Un avant-goût de la saison qui propose deux références incontournables, adaptées aux différentes filières, et exprime les perspectives d'une ligne qui ne cesse de se renouveler et d'évoluer en réponse aux besoins du marché.	Conserver à température ambiante. Après ouverture, nous vous recommandons de conserver à environ 4°C, pendant environ 7/10 jours.
Una nueva posibilidad que permite gestionar el producto a temperatura ambiente.	Dos referencias imprescindibles, aptas para diferentes canales, que expresan las perspectivas de una línea que sigue renovándose y evolucionando en respuesta a las necesidades del mercado	Almacenar a temperatura ambiente. Una vez abierto, se recomienda conservar a 4°C durante unos 7/10 días.
Une gamme unique et complète, conditionnée sous vide et en boîte pour conserver toute la fragrance du toastage.	La noisette a toujours trouvé de l'espace entre les crèmes, les glaces, les pâtisseries et dans la combinaison classique avec le chocolat. Les granulés et pâtes (en versions claire et foncée) conviennent aux travaux les plus délicieux, garantissant des résultats optimaux et constants.	Conservez à température ambiante dans un endroit frais et sec, à l'abri de la lumière.
Una gama única y completa, empacada al vacío y en latas, para conservar toda la fragancia de la fase de tostado.	La avellana, desde siempre ha tenido un lugar privilegiado entre las cremas, en la heladería, en la pastelería y en la clásica combinación con el chocolate. Granos y pastas (en versiones claras y oscuras), son perfectas para los procesos más deliciosos, garantizando resultados óptimos y constantes.	Almacenar a temperatura ambiente en un lugar fresco y seco, reguardado de la luz.
Un produit semi-fini que Rogelfrut signe avec l'habituel attention à la qualité des fruits utilisés et aux techniques de transformation, capables de valoriser les propriétés aromatiques des matières premières.	La garniture aux pommes est excellente pour enrichir de savoureuses garnitures de tartes, fonds de gâteaux, strudels, brioches vénitiennes à levain mixte dont le passage au four permet au produit de libérer toutes ses caractéristiques aromatiques.	Conserver à température ambiante. Après ouverture, nous vous recommandons de conserver à environ 4°C, pendant environ 7/10 jours.
Un producto semielaborado que Rogelfrut firma con la habitual atención a la calidad de la fruta utilizada y con técnicas de elaboración capaces de potenciar las propiedades aromáticas de las materias primas.	El relleno de manzana es perfecto para enriquecer el corazón de deliciosas tartas, bases de tartas, strudels, brioches venecianos con proceso de fermentación mixta cuyo paso en el horno permite que el producto libere todas sus características aromáticas.	Almacenar a temperatura ambiente. Una vez abierto, se recomienda conservar a 4°C durante unos 7/10 días.

FR - ES



Rogelfrut®
rogelfrut.com



Distribué en France par:

F2S - Fruits et Purées surgelés

58, Avenue de Romans 26000 Valence - France

fabrizio@f2s-fruitssurgeles.fr

www.f2s-fruitssurgeles.fr

Bureau France:

Tel: +33 607 91 92 08

En España y otros países:

FAR Soc.Agr.Coop

Via Circonvallazione, 4 - 12020 Rossana (CN) - Italy

Propy-Gel srl

Via delle Gaide, 2 - 12026 Piasco (CN) - Italy

Tel.+ 39 0175 64141 - info@rogelfrut.com