



LA EXCELENCIA DE LA FRUTA





Acerca de Ravifruit

LA EXCELENCIA DE LA FRUTA, el lema que nos inspira desde hace más de 30 años.

Ubicada desde 1981 en el corazón de los viñedos de Drôme, RAVIFRUIT produce preparaciones naturales de fruta de calidad premium, respetando los valores fundamentales en los que se ha basado su éxito:

- RESPETO**
POR LA NATURALEZA
- PRESERVACIÓN**
DEL AUTÉNTICO SABOR
- SIN COMPROMETER**
LA CALIDAD Y EL SERVICIO



RAVIFRUIT se compromete a ofrecer a los profesionales de la industria alimentaria, productos y soluciones innovadoras 100% naturales para ayudarles a alcanzar sus objetivos e inspirar su creatividad.

NUESTRAS ESPECIALIDADES



CULTIVAR



COSECHAR



COMBINAR



PROCESAR



SERVIR



Nuestros productores: La clave de la excelencia

Fundada desde la pasión y el trabajo de dos agricultores, RAVIFRUIT se enorgullece de mantener, siempre a lo largo de su historia, sus valores fundamentales de respeto por la naturaleza la calidad y la autenticidad.

Consciente de que la naturaleza y la producción de la fruta depende de un frágil equilibrio, RAVIFRUIT colabora a con sus productores a largo plazo, trabajando de forma conjunta para poder seleccionar y escoger la fruta de la mejor calidad posible.

Supervisión, paciencia y protección son los principios que guían el enfoque agrícola que Ravifruit se esfuerza por preservar y ofrecer al mejor nivel posible en sus productos cada día. Estos son, pues, el reflejo de una alquimia que se ha desarrollado a lo largo de los años gracias a la experiencia de generaciones de agricultores y nuestra competencia técnica en la creación de productos frutícolas.



NUESTROS SECRETOS DE PRODUCCIÓN...

- Seleccionamos las mejores regiones, variedades y climas
- La fruta se recoge cuando está totalmente madura
- Colaboramos con nuestros productores a largo plazo
- Utilizamos métodos de agricultura sostenible



1. Recolectando albaricoques en la plantación de Phillippe Pouenards en Beausemblant (Drôme)
2. Yannick Giraud, productor de melocotones de primavera en Epinouze (Drôme)



La exigencia que marca la diferencia

RAVIFRUIT cuenta con reconocimiento y certificaciones internacionales para garantizar a todos nuestros clientes los más altos criterios de seguridad, seguimiento y calidad.

CALIDAD

BRC FOOD
SQMS

MEDIOAMBIENTAL

ISO 14 001

ORGÁNICO

ECOCERT

ÉTICO

SMETA
SWA

RELIGIOSO

HALAL
KÓSHER





Nuestros productos

Puré de fruta congelado



- Una gama de más de 50 sabores, incluyendo cítricos, frutos rojos, exóticos, frutales, sabores inspirados en la coctelería y combinaciones exclusivas.
- Nuestros purés de fruta congelados contienen un 90 % de fruta y un 10 % de azúcar natural, además, algunos de ellos cuentan con su versión no edulcorada (yuzu, sudachi, mango, frambuesa y fresa).
- Sin saborizantes, colorantes o conservantes añadidos.
- Para conservar la calidad y el color de la fruta, la mayoría de nuestros productos no se pasteuriza.

Empaquetado

Congelado. Disponible en envases de 1 kg, 5 kg y 20 kg. Nuestros envases presentan marcas cada 250 g para facilitar una división más cómoda del producto en porciones.

Instrucciones de uso

Para conservar las cualidades organolépticas de este producto, recomendamos descongelarlo siguiendo un proceso de 12 horas a 4 °C (en el frigorífico). También es posible descongelarlo a temperatura ambiente (en unas 8 horas), al baño maría (a una temperatura aproximada de entre 60 y 80 °C), o incluso en el microondas (utilizando la función de descongelar).

Almacenamiento

Almacenar a -18 °C / 0 °F. Utilizar en un periodo de dos años desde su fecha de producción. No congelar de nuevo una vez descongelado. Almacenar en el frigorífico una vez abierto y utilizarlo en un plazo máximo de unos días.

Uso

Sorbetes, helados, mousses de fruta, bavaoís y charlotte, gelatinas de fruta, postres y repostería con cobertura, coulis, glases y mermeladas.



Coulis

- Una gama de 3 coulis premium realizada al 100 % con ingredientes naturales.
- Cada producto contiene un mínimo de 70 % de fruta y una pequeña cantidad de azúcar. No se añaden agentes gelificantes, espesantes, conservantes ni saborizantes.
- El producto viene en formato biberón para facilitar su uso y cuenta con una boquilla resellable.

Empaquetado

Congelado. Disponible en botellas de plástico de 500 g.

Almacenamiento

Almacenar a -18 °C / 0 °F. Utilizar en un periodo de dos años desde su fecha de producción. No congelar de nuevo una vez descongelado. Almacenar en el frigorífico una vez abierto y utilizarlo en un plazo máximo de unos días.

Uso

Decoración en el emplatado de postres, postres en vaso/copa, repostería, tartas, coctelería, acompañamiento para yogur y queso fresco, helados marmolados y sorbetes.



Puré de fruta congelado en granos



- Una gama de 10 purés de fruta congelados en granos, realizados siguiendo una receta natural, estos purés en porciones son idénticos a los tradicionales purés de fruta (90 % fruta, 10 % azúcar), sin saborizantes, colorantes o conservantes añadidos.
- El formato en porciones se consigue gracias a una tecnología única que utiliza nitrógeno líquido para crear las porciones perfectas, fáciles de descongelar, pensadas para permitir el uso de pequeñas cantidades de puré de fruta sin tener que descongelar el producto completo.

Empaquetado

Congelado. Disponible en envases de 1 kg.

Instrucciones de uso

Escoger la cantidad deseada de producto y colocar de nuevo el envase en el congelador. Dejar fuera la cantidad necesaria para que se descongele.

Almacenamiento

Almacenar a -18°C / 0°F . Utilizar en un periodo de dos años desde su fecha de producción. No congelar de nuevo una vez descongelado.

Uso

Sorbetes, helados, mousses de fruta, bavaoís y charlotte, gelatinas de fruta, postres y repostería con cobertura, coulis, toppings, coctelería, mermeladas, gelatinas, rellenos, masas y otras aplicaciones específicas como decoraciones.

Compotas



- Compotas listas para su uso con un gran contenido de fruta y trocitos de fruta.

Empaquetado

Congelado. Disponible en envases de 2,5kg. (La compota de frutos rojos también está disponible en formato de 1 kg).

Almacenamiento

Almacenar a -18°C / 0°F . Utilizar en un periodo de dos años desde su fecha de producción. No congelar de nuevo una vez descongelado. Almacenar en el frigorífico una vez abierto y utilizarlo en un plazo máximo de unos días.

Uso

Relleno de macarons, bases de tarta o pastel, rellenos, postres servidos en vaso/copa o plato, recetas de cocina, untables, crème brûlée frutal, gratinados de fruta, acompañamiento de yogur, queso fresco, helado marmolado, sorbete y muchos otros usos.



Nuestros productos

IQF (Frutas congeladas individualmente)



- Una gama de más de 25 productos para cubrir todas las necesidades.
- IQF mantiene el aspecto y el sabor de forma estable todo el año, además tiene una descongelación rápida y sencilla. Esto mantiene todas las características de la fruta fresca.

Empaquetado

Disponible en función del producto en envases de 1 kg, 2,5kg, 10 kg, 200 g y 500 g.

Instrucciones de uso

Para preservar todas las cualidades organolépticas del producto, recomendamos descongelarlo siguiendo un proceso de 12 horas a 4 °C en el frigorífico, o bien a temperatura ambiente en unas 8 horas.

Almacenamiento

Almacenar a -18 °C y utilizar en un periodo de tres años desde su fecha de producción. No congelar de nuevo una vez descongelado. Una vez abierto mantenerlo refrigerado y utilizarlo en unos días.

Uso

Puede utilizarse como relleno para pasteles, para la decoración de tartas, para decoración o en recetas dulces, petit-fours, tartas, etc. También se puede utilizar en emplatados, ensaladas de fruta y mermeladas.

Mezcla para sorbete



- Sirope estabilizado y listo para su uso que ayudará a crear sorbetes de forma mucho más rápida y sencilla.

Empaquetado

Disponible en envases de plástico de 5 kg.

Instrucciones de uso

Medir la cantidad necesaria de mezcla para sorbete. Combinar la mezcla para sorbete con el puré de fruta descongelado. Medir la cantidad de agua necesaria y añadirla a la mezcla previa. Mezclar y procesar en la máquina para hacer sorbetes.

Almacenamiento

Dos años a -18°C. Una vez descongelado aguanta 6 meses en la nevera.

Uso

Sorbetes.





Nuestro compromiso con la comunidad reposterera

RAVIFRUIT está comprometida con el apoyo a los chefs y a la comunidad reposterera de cara a difundir el arte de la repostería. Durante muchos años RAVIFRUIT ha patrocinado a asociaciones de repostería, así como ha participado como patrocinador en competiciones y escuelas que animan y ayudan a los estudiantes a desarrollar su carrera en el mundo de la repostería.

HOFMANN

PAUL
INSTITUT
BOCUSE

jordibordas

l'atelier
escola · pastisseria

PÂTISSIERS
DANS LE MONDE


Relais Desserts



Nuestros Embajadores, inspirando creatividad

Nos sentimos orgullosos de trabajar con Jordi Bordas, Philippe Rigollot y David Wesmaël desde hace muchos años. Nuestra colaboración se centra en las experiencias compartidas, los consejos, el desarrollo de productos y la creación de recetas; porque nos importa ofrecer a nuestros clientes toda la pericia que se merecen.



JORDI BORDAS

**GANADOR DE LA COPA DEL
MUNDO DE LA PASTERERÍA
2011**

Creador del método de repostería B-concept, Consultor internacional, Director de la escuela Jordi Bordas.



PHILIPPE RIGOLLOT

**GANADOR DE LA COPA DEL
MUNDO DE LA PASTERERÍA
2005**

Presidente del Comité de la Copa del Mundo de la Pastelería Mejor Obrador de Francia 2007 y propietario de las pastelerías boutique Philippe Rigollot en Annecy.



DAVID WESMAEL

**MEJOR OBRADOR HELADERO
DE FRANCIA 2004**

Consultor y propietario de la heladería La Glacerie en París.



GLACE

BASE POUR 1 KG	956
LAIT ENTIER	100
SACCHAROSE	15
SUCRE INVERTI	60
GLUCOSE ATOMISE	165
CRÈME 35%	35
POUDRE DE LAIT 0%	5
STABILISATEUR GLACE	85
JAUNES D'ŒUFS	

PROCÉDÉ DE LA BASE

- Pré-mélanger la moitié du sucre avec le stabilisateur.
- Faire chauffer le lait et la crème.
- A 25°C, ajouter la poudre de lait, l'autre moitié du sucre et le glucose atomisé.
- A 35°C, ajouter le mélange sucre/stabilisant.
- A 45°C, ajouter le mélange sucre/stabilisant.
- Cuire à 85°C.
- Refroidir rapidement le mix à 4°C.

PROCÉDÉ RECETTE DE GLACE

- Verser la base neutre sur la purée décongelée (4°C).
- Mixer.
- Laisser maturer 4h minimum.
- Turbiner.

SORBET PLEIN FRUIT

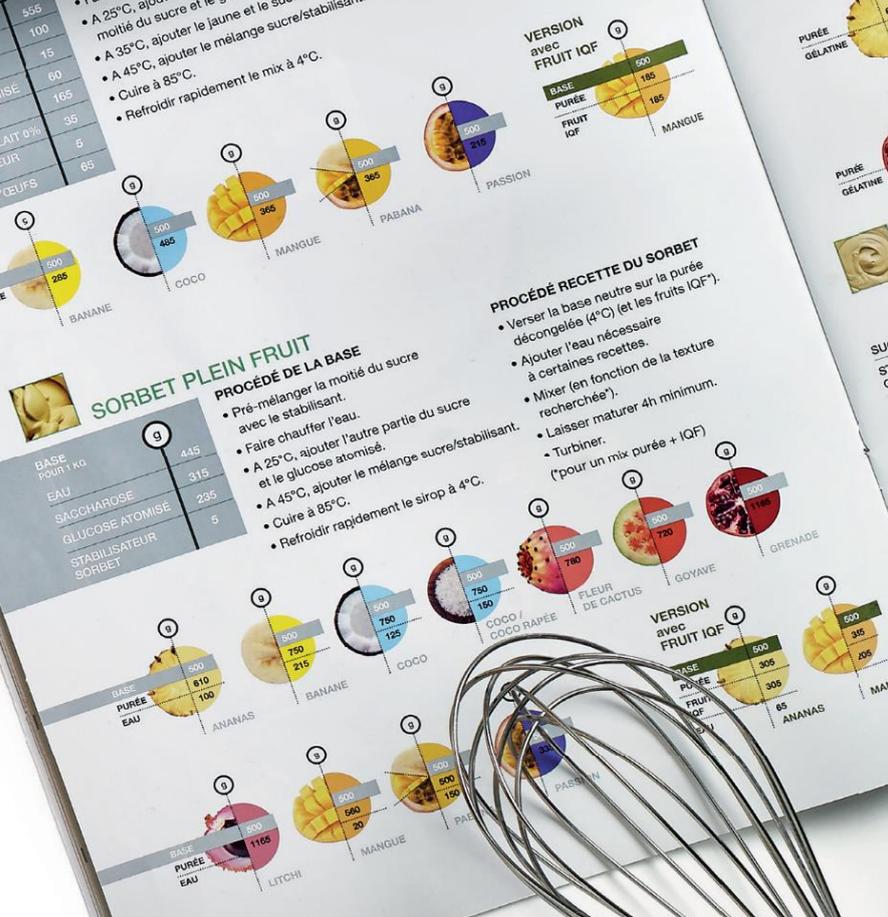
BASE POUR 1 KG	445
EAU	315
SACCHAROSE	235
GLUCOSE ATOMISE	5
STABILISATEUR SORBET	

PROCÉDÉ DE LA BASE

- Pré-mélanger la moitié du sucre avec le stabilisateur.
- Faire chauffer l'eau.
- A 25°C, ajouter l'autre partie du sucre et le glucose atomisé.
- A 45°C, ajouter le mélange sucre/stabilisant.
- Cuire à 85°C.
- Refroidir rapidement le sirop à 4°C.

PROCÉDÉ RECETTE DU SORBET

- Verser la base neutre sur la purée décongelée (4°C) (et les fruits IQF).
- Ajouter l'eau nécessaire à certaines recettes.
- Mixer (en fonction de la texture recherchée).
- Laisser maturer 4h minimum.
- Turbiner.



MOUSSE PLEIN FRUIT

MERINGUE ITALIENNE 70g | STABILISATEUR
 BLANCS D'ŒUFS
 • Cuire l'eau et le sucre à 118°C.
 • Maintenir la vitesse moyenne

SIGNATURE
FRUIT





Descubra Signature Fruit

Desde 1981, RAVIFRUIT le ofrece la mejor pericia en cuanto a fruta y soluciones de fruta procesada.

Gracias a Signature Fruit, descubrirá una nueva gama de técnicas de repostería con el objetivo de optimizar los valores nutricionales de sus creaciones y minimizar su contenido de grasa, a la vez que mejoran la textura y el sabor.



HELADO DE FRUTA



FRUTA CREMOSA



ESPUMA DE FRUTA



SORBETE DE FRUTA



CONFIT DE FRUTA



GLASA DE FRUTA



MOUSSE DE FRUTA



NUBE DE FRUTA



ESPONJA DE FRUTA

Creadas de la mano de nuestros Embajadores, Signature Fruit destaca la cantidad exacta del puré de fruta necesaria para cualquier uso.

¡Póngase en contacto y reciba una copia!

La gama



Purés de fruta congelados

	Tarro de plástico 1kg	Cubo de plástico 5kg	Cubo de plástico 20kg	Grains de Fruit
ALBARICOQUE	●	●	●	●
ARÁNDANO	●	●	●	
CASTAÑA	●			
CEREZA GRIOTTE		●	●	
CIRUELA MIRABEL	●			
COCO	●	●	●	●
COCO CON COCO RALLADO			●	
CÓCTEL DE CÍTRICOS - FLOR DE CACTUS - JENGIBRE	●			
EXOTIC VERBENA <small>(piña, verbena, fruta de la pasión, cítricos)</small>	●			
FLOR DE CACTUS	●			
FRAMBUESA	●	●	●	●
FRAMBUESA SIN AZÚCAR	●			
FRAMBUESA-CRANBERRY	●			
HIBISCO	●			
FRESA	●	●	●	●
FRESA A LA ALBAHACA	●			
FRESA DEL BOSQUE	●			
FRESA MARA DEL BOSQUE	●		●	
FRESA SIN AZÚCAR	●		●	
FRUTA DE LA PASIÓN	●	●	●	●
FRUTAS DEL BOSQUE Y FRUTOS ROJOS	●		●	
GROSELLA	●			
GROSELLA NEGRA	●			
GROSELLA NEGRA DE BORGONA	●	●	●	●
GRANADA	●			
GUAYABA	●			
HIGO VIOLETA	●			
LIMÓN	●	●	●	●
LIMÓN TRITURADO	●			
LIMÓN VERDE	●		●	
LITCHI	●		●	
MANDARINA	●	●	●	
MANGO	●	●	●	●
MANGO SIN AZÚCAR	●		●	
MANZANA VERDE	●	●	●	
MELOCOTÓN AMARILLO	●		●	
MELOCOTÓN BLANCO	●		●	●
MELOCOTÓN DE VIÑA	●		●	
MELÓN	●	●	●	
MOJITO	●	●	●	
MORA	●		●	
NARANJA	●		●	
NARANJA SANGUÍNEA	●		●	
PABANA <small>(plátano, fruta de la pasión, mango, limón)</small>	●	●	●	●
PERA WILLIAMS	●	●	●	●
PINA COLADA	●			
PIÑA	●	●	●	
PLÁTANO	●	●	●	
POMELO ROSA	●		●	
RUIBARBO	●			
SUDACHI	●			
YUZU	●			



Compotas de fruta congelados

	Tarro de plástico 1kg	Tarro de plástico 2.5kg
ALBARICOQUE		●
CLEMENTINA		●
FRUTOS ROJOS	●	●
PIÑA		●
MANGO Y FRUTA DE LA PASIÓN		●
ARÁNDANO SILVESTRE		●



Frutas congeladas I.Q.F.

	Bolsa 1kg-2.5kg	Bandeja de plástico 200g-500g	Bolsa 10kg
ALBARICOQUE Orejones	●		●
ARÁNDANO	●		
ARÁNDANO SILVESTRE Canadá	●		
ARÁNDANO SILVESTRE Europa	●		●
CASTAÑA Pelada	●		
CEREZA GRIOTTE Deshuesada			●
CIRUELA Damascena Orejones	●		
CIRUELA MIRABEL Orejones	●		
FRAMBUESA Clásica		●	
FRAMBUESA Mecker Selección especial para tartas	●	●	●
FRAMBUESA Trozos	●		●
FRAMBUESA Williamette	●	●	
FRESA DEL BOSQUE Cultivada	●		
FRESA Senga Sengana	●		●
GROSELLA Desgranada	●		●
GROSELLA en racimo		●	
GROSELLA NEGRA Desgranada	●		
HIGO VIOLETA Cuartos	●		
MANGO Cuartos	●		
MANGO Dados 20x20	●		
MANZANA Dados 10x10	●		●
MANZANA Rodajas	●		
MEZCLA DE FRUTOS ROJOS Selección (6 frutos)	●		
MEZCLA DE FRUTOS ROJOS Clásico (4 frutos)	●		
MORA Cultivada	●		
MORA Silvestre	●		
PERA Dados 10x10	●		
PIÑA Rodajas	●		
RUIBARBO Trozos	●		●
CÁSCARA DE LIMON		●	●
CÁSCARA DE NARANJA		●	
CÁSCARA DE LIMA		●	



Purés de fruta temperatura ambiente

	Variopack 1kg
ALBARICOQUE	●
ARÁNDANO	●
CEREZA GRIOTTE	●
FRAMBUESA	●
FRESA	●
FRUTA DE LA PASIÓN	●
GROSELLA NEGRA	●
LITCHI	●
LIMÓN	●
MANDARINA	●
MANGO	●
MANZANA VERDE	●
MELOCOTÓN BLANCO	●
MOJITO	●
PABANA	●
PERA	●
PIÑA	●
PINA COLADA	●
PLÁTANO	●
RED BERRIES	●



Coulis Extra congelados

	Flacon 500g
FRAMBUESA	●
FRUTAS EXÓTICAS	●
FRUTOS ROJOS	●



Purés de verduras congelados

	Tarro de plástico 1kg	Cubo de plástico 20kg
PIMENTO ROJO	●	●



NUEVO Purés de fruta BIO congelados

	Tarro de plástico 1kg	Cubo de plástico 5kg
FRESA SIN AZÚCAR	●	●
FRAMBUESA SIN AZÚCAR	●	●
MANGO SIN AZÚCAR	●	●
FRUTA DE LA PASIÓN SIN AZÚCAR	●	●

Productos "servicio" congelados

MIX PARA SORBETE *Cubo 5kg*





LA EXCELENCIA DE LA FRUTA

PUEDE ENCONTRAR Y SEGUIR A RAVIFRUIT EN:



RAVIFRUIT, 26 140 ANNEYRON, FRANCIA.
TEL: +33 (0)4 74 84 08 53,
CONTACT@RAVIFRUIT.COM

