

LA GAMA REFRIGERADA

PONTHIER

une histoire de fruit

PURÉS • COULIS

EL VALOR AÑADIDO PONTHER

une histoire de fruit

DEFENDER UNA FRUTA SABROSA, SANA Y RESPONSABLE

esa es la misión que se ha impuesto Ponthier para inspirar a sus colaboradores, productores de fruta, clientes y socios, con el fin de lograr el deseo de comer mejor y proteger la naturaleza.

La misión de Ponthier se basa en compromisos firmes e inquebrantables, nacidos de su historia y sus nuevas ambiciones:

SABOR

Desvelar el sabor original

AGROECOLOGÍA

Desarrollar un sector agrícola ético

GASTRONOMÍA

Estar al lado de la comunidad gastronómica

RESPONSABILIDAD

Impulsar una estrategia de RSE exigente y compartida

COMPROMISO #1

El sabor original

Se trata ante todo de encarnar a diario una cultura del sabor, la del sabor original de la fruta que la naturaleza nos brinda si la respetamos. Para lograrlo, hay que adquirir frutas excepcionales y exclusivas, cosecharlas en el punto justo de maduración y transformarlas cerca de las explotaciones agrícolas, lo más rápido posible y con la máxima delicadeza.



COMPROMISO #2

Creación de la etiqueta PURE TRACE®

Este compromiso se basa en métodos de cultivo respetuosos y en colaboraciones a largo plazo con los productores para impulsar un sector agrícola natural y ético. Ponthier asume este empeño para que los profesionales de la gastronomía puedan satisfacer las expectativas de los consumidores, cada vez más exigentes, que reclaman transparencia e información sobre la composición y el origen de los productos. Ponthier ha diseñado una respuesta clara e inédita: la creación de la etiqueta PURE TRACE®.



PURE : La etiqueta PURE garantiza productos sanos, sin residuos de pesticidas, gracias a métodos de cultivo responsables y comprometidos y a la realización de análisis en todos los lotes de fruta aprobados por el equipo de especialistas de Ponthier. Desde 2021, 34 sabores cuentan con la etiqueta PURE, que asegura la ausencia de residuos de pesticidas (límite de cuantificación de 0,01 mg/kg para más de 610 moléculas analizadas) sea cual sea la forma de envasado.



TRACE : Supone garantizar la trazabilidad para que los profesionales de la gastronomía puedan destacar el valor de su oferta y satisfacer las expectativas de los consumidores sobre el origen de los productos. Si Ponthier ya fue pionera en el ámbito de la trazabilidad (información sobre el país y la zona de recolección y sobre la variedad); hoy Ponthier da un paso más con la creación de la etiqueta TRACE, que precisa el nombre del productor-recolector y la localidad de cosechado. Desde 2021, 25 sabores cuentan con la etiqueta TRACE en todas sus formas de envasado.

LA GAMA DE PURÉS Y COULIS REFRIGERADOS



PURÉES
PURE
TRACE

COULIS 250G

COULIS 1KG

PURÉ 1KG

PURÉ 2.5KG



Açaí	Brasil (Amazonia)	PURE				
Albaricoque	Bergeron Francia (Vallé del Ródano)	TRACE				
Albaricoque & Bergamota						
Arándano Negro	Silvestre, Cultivado Polonia, Chile					
Arándano Rojo	Canada (Quebec)					
Bergamota 100%	Italia (Calabria)	PURE				
Calamansi 100%	Calamondin Vietnam					
Ciruela Mirabel de Lorena (IGP)	Francia (Lorena)					
Cítricos Verbena Limón NEW	Mandarina, Bergamota, Verbena al limón					
Coco	Indonesia	PURE				
Coco (Intenso)	Sri Lanka	PURE				
Espárrago Blanco 100%	Francia (Aquitania)	PURE				
Frambuesa	Willamette, Mecker Serbia					
Frambuesa	Willamette Serbia					
Fresa	Camarosa, Mara des Bois Marruecos, Francia	TRACE ^(M)				
Fresa	Gariguette Francia (Lot et Garonne)					
Fresa	Mara des Bois Francia (Vallé del Ródano)	TRACE				
Fresa & Yuzu						
Frutas Exóticas	Mango, Plátano, Maracuyá, Lima					
Frutas Rojas	Frambuesa, Fresa, Guinda, Cereza Negra					
Granada	Turquia, Italia (Sicilia)					
Grosella	Polonia					
Grosella Negra	Noir de Bourgogne, Black Down Francia (Borgoña, Valle del Loira)	TRACE ^(M)				
Guanábana NEW	Madagascar (Vavatenina)	PURE TRACE				
Guayaba Rosa	Madagascar, Africa del Sur					
Guinda	Oblacinska Serbia					
Higo Chumbo	México	PURE				
Lima 100%	México	PURE				
Limón 100%	Italia (Sicilia)	PURE TRACE ^(M)				
Lichi	Madagascar	PURE TRACE				
Mandarina 100%	Italia (Sicilia)	PURE TRACE ^(M)				
Mango	Alphonso India (Ratnagiri)					
Mango	India					
Mango & Calamansi						
Manzana Verde	Granny Smith Francia (Alta Provenza)	TRACE				



PURÉES
PURE
TRACE

COULIS 250G

COULIS 1KG

PURÉ 1KG

PURÉ 2,5KG



Maracuyá	Flavicarpa Ecuador	PURE				
Melocotón Blanco	Francia (Vallé del Ródano)	TRACE				
Melón de Quercy (IGP)	Charentais Jaune Francia (Quercy)					
Mojito (Base) NEW	Lima, Menta					
Mora	Serbia					
Naranja 100%	Italia (Sicilia)					
Naranja Sanguina 100%	Italia (Sicilia)	PURE TRACE(1)				
Pera	Williams Francia (Alta Provenza)	TRACE				
Pimiento Amarillo 100%	España (Castilla La Mancha)					
Pimiento Rojo 100%	España (Castilla La Mancha)					
Piña	Costa Rica	PURE				
Piña 100%	Victoria Francia (Reunión)	PURE TRACE				
Piña Colada NEW	Piña, Coco	PURE				
Piña Yuzu Cardamomo NEW	Piña, Yuzu, Cardamomo					
Plátano	Costa Rica	PURE				
Pomelo Rosa 100%	Estados Unidos (Texas)					
Remolacha Rojo 100%	Francia	PURE TRACE				
Ruibarbo Rojo	Frambosa Polonia					
Sudachi 100% (500g)	Japón (Kôchi)	PURE TRACE				
Yuzu 100% (500g)	Japón (Kôchi)	PURE				

Purés

90% de fruta como mínimo +
10% de azúcar puro de caña como máximo

Coulis

80% de fruta como mínimo +
20% de azúcar puro de caña como máximo*

CONSERVACIÓN

Conservar a +2 +6 °C. **15 meses (purés y coulis de fruta)** de conservación. Excepciones : puré de coco, melón, pomelo rosa y coulis bi-sabores : 12 meses / Puré de açai y de verduras : 9 meses. Una vez abierto, conservar en el frigorífico y consumir dentro de 12 días.

ACONDICIONAMIENTO / PALETIZACIÓN

Coulis en bolsillo de 250g : 138 cajas (345kg) por palet 80 x 120 - 196 (490kg) cajas por palet 100 x 120

Coulis en bolsillo de 1kg : 90 cajas (540kg) por palet 80 x 120 - 120 cajas (720kg) por palet 100 x 120

Purés en bolsillo de 1kg : 90 cajas (540kg) por palet 80 x 120 - 120 cajas (720kg) por palet 100 x 120

Purés en bolsillo de 2,5kg : 48 cajas (480kg) por palet 80 x 120 - 64 cajas (640kg) por palet 100 x 120

(1) Referencias en proceso de recibir la etiqueta TRACE * A excepción de los coulis de frutos rojos

RECETAS & TÉCNICAS EN PONTHER.NET

Cientos de recetas exclusivas elaboradas por jefes reconocidos de pastelería, bar y cocina

Técnicas de helados, sorbetes y pastas de fruta desarrolladas para cada sabor

UNA VARIEDAD DE UTILIZACIONES

Pasteles

Cremas, confitados, gelatinas, espumas, emulsiones, granizados, glaseados, coulis, dulces, sorbetes, helados...

Bebidas

Cócteles, mocktails, smoothies, zumos, cafés, tés, chocolates, cervezas, batidos, lassis...

Cocina

Salsas, vinagretas, desglaseados, caldos, condimentos, coberturas, laqueado, gelatinas, inclusiones, sopas, espumas, sorbetes, coulis, purés, risottos...

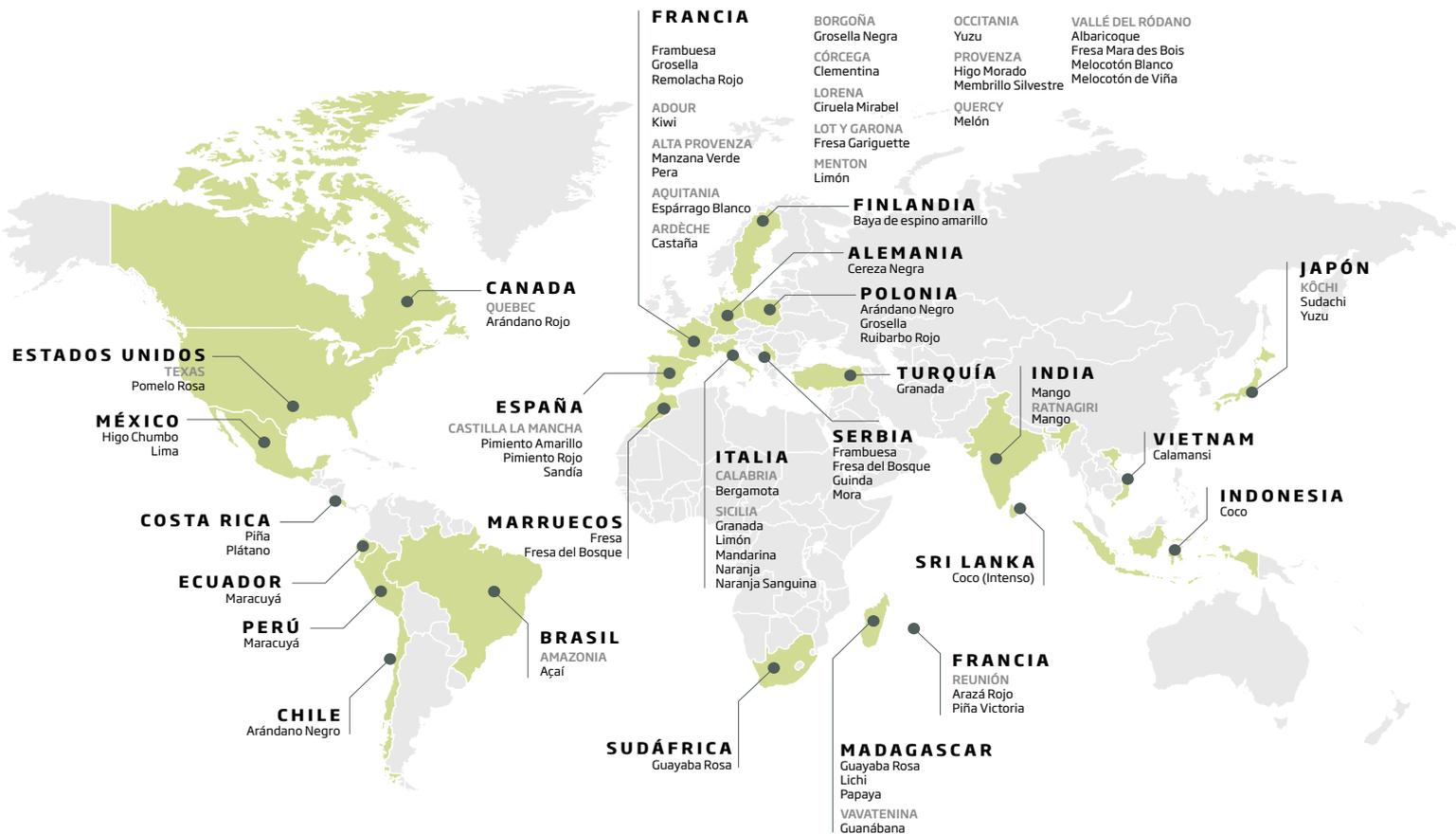


PONTHIER

une histoire de fruit

Del encuentro de una tierra, un clima, una variedad y un saber hacer nace una historia, un relato que Ponthier cuenta para convertir cada degustación en un viaje único.

UNA TRAZABILIDAD EXCLUSIVA



ZA des Vieux Chênes - BP 4, 19130 Objat, Francia
+33 (0)5 55 25 82 14 - info@ponthier.net