



## PRESSEMITTEILUNG

**EINE AUSWAHL AN NATÜRLICHEN FRUCHTPÜREES FÜR LEBENSMITTELPROFIS: SCHOKOLADENHERSTELLER, KONDITOREN, EISMACHER, RESTAURATEURE, MIXOLOGEN**

La Fruitière du Val Evel nimmt am 4. Oktober an der Anuga in Köln teil.

Das 1962 gegründete Familienunternehmen mit Sitz in der Bretagne produziert hochwertige natürliche Fruchtpürees mit effizienten Verfahren und sorgfältig ausgewählten Rohstoffen.

Das Unternehmen hat kürzlich beschlossen, das HPP-Frischfruchtsortiment vollständig „100 % Frucht“ anzubieten, um seinen Anspruch zu unterstreichen, die technischen und sensorischen Anforderungen von Küchenchefs sowohl für süße als auch für herzhaftere Anwendungen zu erfüllen. Das Label „100 % Frucht“ markiert zudem eine Rückkehr zu den Grundlagen, um den Anforderungen eines gesunden und nachhaltigen Konsums und den heutigen Markterwartungen gerecht zu werden.

Das frische Sortiment profitiert von der Hochdruck-Kaltverarbeitung (HPP), einer Alternative zu herkömmlichen Wärmebehandlungen, die sich für hitzeempfindliche Früchte eignet. Das Ergebnis: Es wird verhindert, dass die intrinsischen Eigenschaften der Früchte beeinträchtigt werden und garantiert die mikrobiologische Stabilität der verarbeiteten Fruchtpürees und Coulis.

Darüber hinaus bietet das Unternehmen auch ein breites Tiefkühlsortiment mit 54 Geschmacksrichtungen an, von denen 31 zu 100 % aus Früchten bestehen. Das Sortiment ist in einer versiegelten Schale verpackt, um die Qualitätsintegrität zu gewährleisten.

Alle Rezepte sind frei von Farbstoffen, Konservierungsstoffen, GVO und Gluten. Großpackungen sind ebenfalls erhältlich.

Das Verkaufsteam von La Fruitière du Val Evel freut sich darauf, Händler, Importeure und Küchenchefs in Halle 04.2, Stand B53, begrüßen zu dürfen, um ihnen das gesamte Sortiment vorzustellen!

[www.lafruitiere.com](http://www.lafruitiere.com)

Kontaktformular:

