

LES FRUITS DU SAVOIR-FAIRE



DEPUIS 1892

LÉONCE BLANC

LES PURÉES DE FRUITS

FRUIT PUREES

- FRUITS SÉLECTIONNÉS,
- QUALITÉ PRÉSERVÉE,
- POUR DES RECETTES
- EXPERTES.

- SELECTED FRUITS AND
- PRESERVED QUALITY
- FOR EXPERT RECIPES



LES FRUITS DU SAVOIR-FAIRE



DEPUIS 1892

LÉONCE BLANC

Nos produits Léonce Blanc **pour les professionnels de la pâtisserie-vienniserie et de la restauration commerciale** sont issus de notre esprit d'exigence, de la sélection des meilleurs fruits au process le plus qualitatif pour les valoriser.

Our Léonce Blanc products for **pastry and commercial catering professionals** are carefully selected according to our rigorously high standards, from choosing the best fruit to the most value-added process for enhancing its properties.

Retrouvez toute l'expertise Léonce Blanc dans notre offre
Discover all the Léonce Blanc expertise in our product offer

LES PURÉES DE FRUITS / FRUIT PUREES

La sélection des meilleures variétés de fruits, gage de la qualité de nos recettes

A selection of the best varieties of fruit, proof of the quality of our recipes

>> Pour développer chaque recette Léonce Blanc, les variétés de fruits sont testées dans notre laboratoire, par nos experts, pour sélectionner les fruits aux qualités originelles supérieures: un profil organoleptique riche et une bonne tenue à la conservation.

>> To develop each Léonce Blanc recipe, fruit varieties are tested in our laboratory by our experts before selecting the fruit with the best original qualities: a rich organoleptic profile and strong capacity for preservation.



Ainsi, nous sélectionnons les variétés dans les terroirs offrant les meilleurs fruits, des régions les plus lointaines comme l'Amérique du Sud pour le fruit de la passion aux terroirs les plus proches, comme la vallée du Rhône pour la poire et l'abricot.

We select the varieties from areas that produce the best fruits, from distant exotic regions like South America for passion fruit, to closer to home with pears and apricots from the Rhone Valley, France.



La maturité au cœur du process de sélection *Ripeness at the heart of our selection process*

>> C'est parce que la maturité du fruit est essentielle pour garantir toutes les qualités organoleptiques des purées, que nous contrôlons et validons la teneur naturelle en sucre des fruits sélectionnés et livrés.

>> As ripeness is essential to guarantee all the organoleptic qualities of the purees, we control and validate the natural sugar content of the fruit, upon selection and delivery.

Des recettes élaborées spécifiquement pour chaque fruit, pour en révéler toutes les qualités *Recipes designed specifically for each fruit, to reveal all their qualities*

>> Chaque recette Léonce Blanc est élaborée avec la teneur en sucre (brix) adaptée au profil naturel du fruit. C'est là notre secret pour retrouver dans nos recettes toutes les saveurs originelles du fruit: d'un brix minimum pour les agrumes naturellement peu sucrés, à un brix supérieur, en adéquation avec les fruits les plus sucrés naturellement tels que la mangue.

>> Every Léonce Blanc recipe is prepared with a sugar content (Brix) adapted to the fruit's natural profile. That is the secret behind all the original flavours of the fruit in our products: minimum Brix levels for citrus fruit that is not naturally very sweet and a higher brix to match the naturally sweetest fruits such as mango.



Une transformation traditionnelle, respectueuse des qualités du fruit

Traditional processing that respects the qualities of fruit

>> Une fois sélectionnés, les meilleurs fruits sont préparés selon une méthode traditionnelle: raffinés, pour en extraire toutes les qualités, puis mélangés avec la quantité de sucre adaptée, pasteurisés et surgelés immédiatement, pour garantir leur conservation et retrouver le plaisir authentique des fruits.

>> Once selected, the best fruit is prepared according to traditional methods. They are refined, to extract all the qualities, then blended with the suitable amount of sugar, pasteurised and immediately frozen to guarantee their preservation and rediscover all the authentic pleasure of fruit.

*Un large choix de recettes développées selon vos besoins :
des incontournables aux plus spécifiques*

*A wide choice of recipes developed according to your
requirements: from essentials to more specific recipes*

Nous vous proposons plus de 20 parfums incontournables dont fraise, framboise, mangue et passion. Nous pouvons également développer de nouvelles recettes selon vos besoins. N'hésitez pas à nous soumettre vos demandes.

We offer more than 20 main recipes, among which Strawberry, Raspberry, Mango, Passion Fruit. Feel free to send us any requests.



Fraise
Strawberry



Framboise
Raspberry



Mangue
Mango



Fruit de la passion
Passion Fruit

Surgelé barquette 1 kg 1 kg Frozen tray	•	•	•	•
Surgelé pépites 1 kg 1 kg Frozen drops	•	•	•	•
Surgelé seau 10 kg 10 kg Frozen bucket	•	•	•	•
Ambiant poche 1 kg 1 kg Ambient pouch	•	•	•	•

Des conditionnements adaptés à vos usages:

Packaging adapted to your product use:



3 FORMATS SURGELÉS / 3 FROZEN FORMATS

1 FORMAT AMBIANT / 1 SHELF-STABLE FORMAT

Purée 1kg

Le format essentiel.

1kg tray

The essential size.

Pépites 1 kg

Format unique, maîtrise votre consommation à chaque usage.

1 kg frozen drops

Convenient format for managing your quantities every time.

Seau 10 kg

Grand format, économique pour les utilisateurs réguliers.

10 kg frozen bucket

Big size, economical for regular use.

Doy Pack 1 kg

Pratique pour verser, conservation en ambiant.

1 kg ambient pouch

Practical for pouring, room temperature storage.

Léonce Blanc, Une marque du Groupe Valade. / A Valade Group brand.

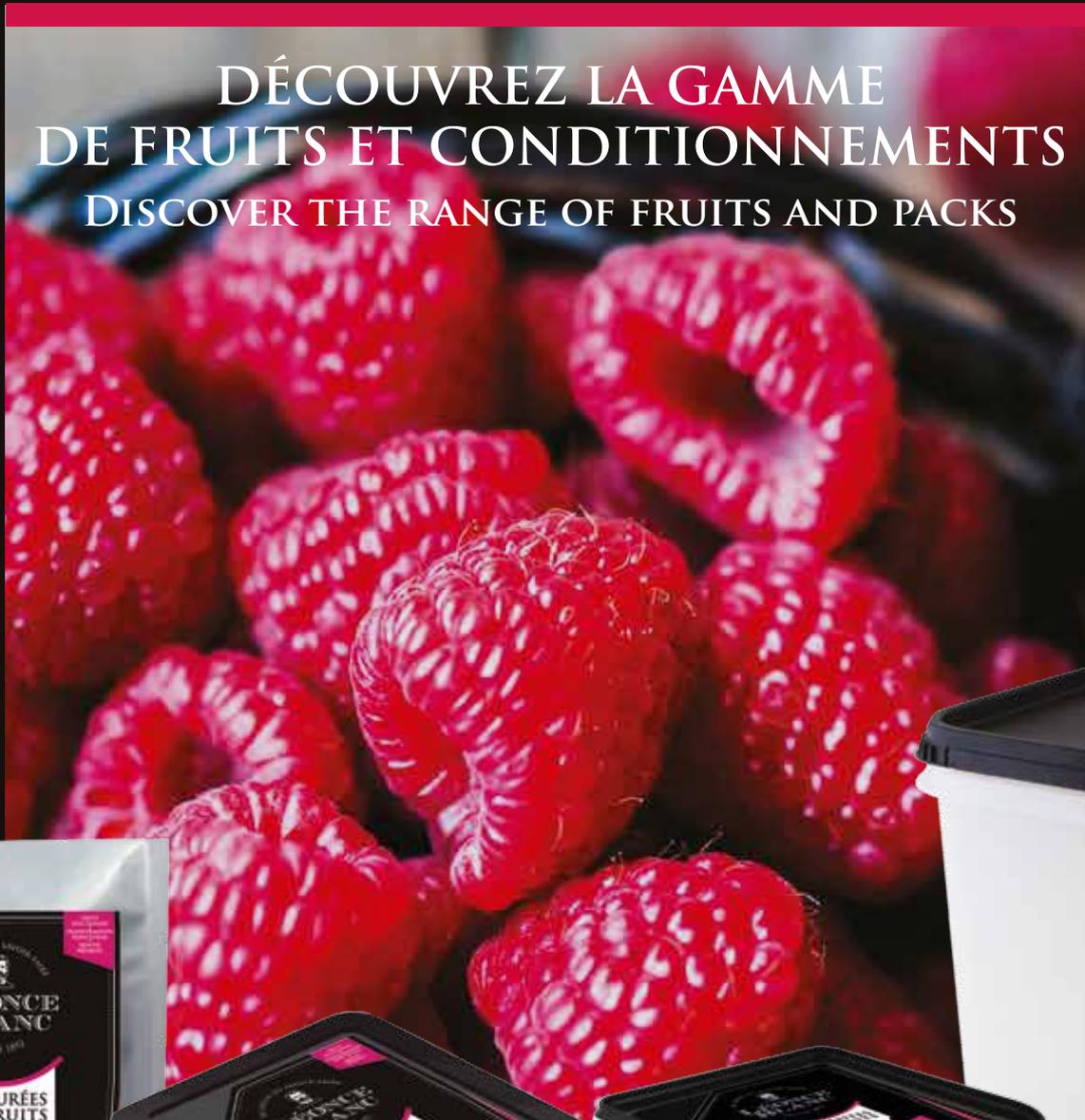
Valade, Z.I. du Verdier, 19210 LUBERSAC • Tel. 05 55 73 53 80 • Fax : 05 55 73 65 00

• France : commercial@valade-sas.com • International : commercial.export@valade-sas.com • www.groupe-valade.fr

LES PURÉES DE FRUITS

FRUIT PUREES

DÉCOUVREZ LA GAMME
DE FRUITS ET CONDITIONNEMENTS
DISCOVER THE RANGE OF FRUITS AND PACKS





LEONCE BLANC

DEPUIS 1892



Abricot
Apricot



Ananas
Pineapple



Banane
Banana



Cassis
Blackcurrant



Citron jaune
Lemon



Citron vert
Lime



Noix de coco
Coconut



Cocktail exotique
Exotic Cocktail

Surgelé barquette 1kg 1kg Frozen tray	•	•	•	•	•	•	•	•
Surgelé pépites 1kg 1kg Frozen drops	•	•	•	•	•	•	•	•
Surgelé seau 10kg 10kg Frozen bucket	•	•	•	•	•	•	•	•
Ambiant poche 1kg 1kg Ambient pouch	•	•	•	•	•	•	•	•



Corossol
Soursop



Figue
Fig



Fraise
Strawberry



Fraise Mara
Mara strawberry



Framboise
Raspberry



Fruits des bois
Red fruits



Goyave
Guava



Griotte
Sour cherry

Surgelé barquette 1kg 1kg Frozen tray	•	•	•	•	•	•	•	•
Surgelé pépites 1kg 1kg Frozen drops			•		•			•
Surgelé seau 10kg 10kg Frozen bucket			•		•			•
Ambiant poche 1kg 1kg Ambient pouch			•		•			•



Groseille
Redcurrant



Kiwi
Kiwi



Litchi
Lychee



Mandarine
Mandarin



Mangue
Mango



Marron
Chestnut



Melon
Melon



Mirabelle
Mirabelle plum



Mûre
Blackberry

Surgelé barquette 1kg 1kg Frozen tray	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Surgelé pépites 1kg 1kg Frozen drops				•	•				
Surgelé seau 10kg 10kg Frozen bucket			•	•	•		•		•
Ambiant poche 1kg 1kg Ambient pouch			•	•	•				•



Myrtille
Blueberry



Orange
Orange



Orange sanguine
Blood orange



Pamplemousse
Grapefruit



Passion
Passion fruit



Pêche blanche
White peach



Pêche sanguine
Blood peach



Poire William's
William's Pear



Pomme verte
green apple

Surgelé barquette 1kg 1kg Frozen tray	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Surgelé pépites 1kg 1kg Frozen drops	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Surgelé seau 10kg 10kg Frozen bucket	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Ambiant poche 1kg 1kg Ambient pouch	•	•	•	•	•	•	•	•	•

D'autres parfums sont disponibles selon vos besoins. N'hésitez pas à nous faire part de vos demandes spécifiques.

Other flavours are available according to your needs. Please don't hesitate to inform us about your specific requests.

La carte des saisons 2017-2018

The seasons board 2017-2018

L'IDÉE

Des recettes de purées de fruits spécialement créées pour répondre aux besoins des pâtisseries, **au rythme des saisons**. / Fruit purees recipes especially developed to suit to pastry professionals' needs, along the year.

PRINTEMPS-ÉTÉ / SPRING-SUMMER

Nos idées
 recettes
 fraîcheur !



**Framboise Litchi
 Citron vert /
 Raspberry Lychee Lime**



**Ice Cream Sandwich
 Purée Framboise Litchi Citron Vert**



**Ananas Coco /
 Pineapple Coconut**



**Macaron
 ganache Purée Ananas Coco**

Des recettes sélectionnées et élaborées pour leur caractère **frais et intense** en goût, idéales au Printemps-Été. /
 Recipes selected and developed for their freshness and intensity of taste, perfect for spring & summer preparations!



AUTOMNE-HIVER / AUTUMN-WINTER

Nos idées
 recettes
 cocooning !



**Poire Marron Vanille /
 Pear Chestnut Vanilla**



**Mont-Blanc
 Purée Poire Marron Vanille**



**Mangue Orange Passion /
 Mango Orange Passion fruit**



**Entremets
 Purée Mangue Orange Passion**

Des recettes **chaleureuses et généreuses** en goût, idéales l'Automne-Hiver venus ! /
 Recipes especially warm and rich in tastes, ideal for autumn & winter !

Les purées de fruits Léonce Blanc / Leonce Blanc fruit purees :

- La sélection des variétés de fruits les plus adaptées, gage de la qualité des recettes. / The selection of fruits types the most adapted to usage in purees.
- La maturité au coeur du process de sélection des fruits. / The ripeness at the heart of fruit selection process.
- Des recettes pensées et développées spécifiquement pour chaque fruit, pour en révéler toutes les qualités. / Recipes especially developed and prepared for each fruit, to enhance all of its intrinsic qualities.

La carte des saisons 2017-2018

The seasons board 2017-2018

Conditionnement & palettisation / Packaging & pallet build

Carton de 4 poches de 1kg. *Case of 4 pouches 1kg.*

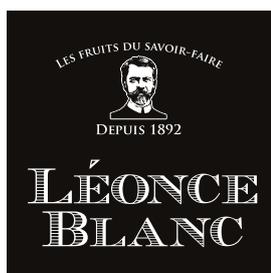
Palette Europe 80*120 - 168 Cartons / palette - 24 cartons /couche - 7 couches / palette.
*Europ pallet 80*120 - Pallet of 168 cases - 24 cases/ layer - 7 layers/ pallet.*

Palette Export 100*120 - 210 Cartons / palette - 30 cartons/couche - 7 couches / palette.
*Export pallet 100*120 - Pallet of 210 cases - 30 cases/ layer - 7 layers/ pallet.*

Carton de 6 bacs thermoscellés 1kg. *Case of 6 trays 1kg.*

Palette Europe 80*120 - 108 Cartons / palette - 12 cartons /couche - 9 couches / palette.
*Europ pallet 80*120 - Pallet of 108 cases - 12 cases/ layer - 9 layers/ pallet.*

Palette Export 100*120 - 135 Cartons / palette - 15 cartons/couche - 9 couches / palette.
*Export pallet 100*120 - Pallet of 135 cases - 15 cases/ layer - 9 layers/ pallet.*



Une marque du Groupe Valade

A Valade Group Brand



Z.I. du Verdier, 19210 LUBERSAC

• Tél. 05 55 73 53 80 • Fax : 05 55 73 65 00

• France : commercial@valade-sas.com • Export : commercial.export@valade-sas.com

www.groupe-valade.fr

