



—
INGRÉDIENTS
Ingredients
—

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, la pêche 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, peaches 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.

It's because ripeness is essential to guarantee all the organoleptic qualities of the purees, that we control and validate the natural sugar content of the fruit, upon selection and delivery.



Existe également en seau 10 kg.

Also available in bucket 10 kg.





UNE TRANSFORMATION TRADITIONNELLE, RESPECTUEUSE DES QUALITÉS DU FRUIT

Une fois sélectionnés, les meilleurs fruits sont préparés selon une méthode traditionnelle : raffinés en tenant compte des caractéristiques de texture de chaque fruit, pour en extraire toutes les qualités, puis mélangés avec la quantité de sucre adaptée.

Le process Léonce Blanc intègre par ailleurs des exigences spécifiques, liées à chaque type de stockage, pour préserver les qualités originelles des fruits et du produit fini, quel que soit le mode de conservation.

Ainsi les purées proposées surgelées sont stockées, bac penché sur le côté, immédiatement après leur dosage.

Cette méthode permet de contrôler à l'ouverture l'absence de décongélation lors du transport.

Tandis que les purées proposées en ambiant bénéficient d'un process spécifique de refroidissement après dosage, permettant de conserver les qualités originelles du fruit, notamment en termes d'intensité de goût et de couleur.

TRADITIONAL PROCESSING THAT RESPECTS THE QUALITIES OF FRUIT

Once selected, the best fruits are prepared according to traditional method. They are refined taking into account their texture natural profile, to extract all the qualities, then blended with the suitable amount of sugar.

Beside the Léonce Blanc process includes proper requirements linked to each storage characteristics, to preserve fruit and puree qualities.

Therefore frozen purees are tilted and stored immediately after being packed. This enables to control the puree has been maintained frozen during shipment.

While ambient purees deal with a specific cooling process after preparation, so that fruit genuine qualities are preserved, especially in terms of colour and taste intensity.

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 telle 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.





**Fruits sélectionnés,
qualité préservée,
pour des recettes expertes**

*Selected fruits and preserved quality
for expert recipes*





Les purées de Fruits • Fruit purees

	 SURGÉLÉ BAC 1KG 1kg frozen tray	 SURGÉLÉ SEAU 10KG 10kg frozen bucket	 AMBIANT POCHE 1KG 1kg ambient pouch
Abricot / Apricot	✓	✓	✓
Ananas / Pineapple	✓	✓	✓
Banane / Banana	✓	✓	✓
Cassis / Blackcurrant	✓	✓	✓
Citron jaune / Lemon	✓	✓	✓
Citron vert / Lime	✓	✓	✓
Noix de coco / Coconut	✓	✓	-
Cocktail exotique / Exotic cocktail	✓	-	-
Corossol / Soursop	✓	-	-
Figue / Fig	✓	-	-
Fraise / Strawberry	✓	✓	✓
Fraise Mara / Mara strawberry	✓	-	-
Framboise / Raspberry	✓	✓	✓
Fruits des bois / Red fruits	✓	-	✓
Goyave / Guava	✓	-	✓
Griotte / Sour cherry	✓	✓	✓
Groseille / Redcurrant	✓	-	-
Kiwi / Kiwi	✓	-	-
Litchi / Lychee	✓	✓	✓
Mandarine / Mandarin	✓	✓	✓
Mangue / Mango	✓	✓	✓
Marron / Chestnut	✓	-	-
Melon / Melon	✓	✓	-
Mirabelle / Mirabelle plum	✓	-	-
Mûre / Blackberry	✓	✓	✓
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	✓	✓	✓

CONDITIONNEMENT ET PALETTISATION PACKAGING & PALLET BUILD

Carton de 6 bacs surgelé 1kg Case of 6 frozen 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.

Colis de 1 seau surgelé 10kg Package of 1 frozen bucket of 10kg

Palette Europe 80*120

- 78 seaux / palette
- 13 seaux /couche
- 6 couches / palette.

Europ pallet 80*120

- Pallet of 78 packages
- 13 packages/ layer
- 6 layers/ pallet.

Palette Export 100*120

- 102 seaux / palette
- 17 seaux /couche
- 6 couches / palette.

Export pallet 100*120

- Pallet of 102 packages
- 17 packages/ layer
- 6 layers/ pallet.

Carton de 4 poches ambient 1kg Case of 4 shelf-stable 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.

D'autres parfums sont disponibles selon vos besoins. N'hésitez pas à nous faire part de vos demandes spécifiques. Other avours are available according to your needs. Please don't hesitate to inform us about your specic requests.



Une marque du Groupe Valade
A Valade Group Brand
www.leonceblanc-pro.com



SAS au capital de 3 000 000 € - SIRET : 677 120 263 00012 - R.C. Brive 71 B 26
Z.I. du Verdier, 19210 LUBERSAC • Tél. : 05 5 5 73 53 80 • Fax : 05 55 73 65 00
France : commercial@valade-sas.com • Export : commercial.export@valade-sas.com
www.groupe-valade.fr