



Compotes de pommes pâtisseries

LE SAVOIR-FAIRE, LA MINUTIE ET LE RESPECT DU TEMPS,
POUR CRÉER LES MEILLEURS INGRÉDIENTS FRUITS.



Léonce Blanc, pionnier et expert de la compote de pommes pâtissière



Léonce Blanc est le pionnier de la compote de pommes pâtissière, créée pour les professionnels de la viennoiserie/pâtisserie.

Un savoir-faire historique qui repose depuis toujours sur le choix des meilleurs ingrédients, le temps accordé à la préparation et les bons gestes, ceux d'un expert, pour offrir la meilleure qualité produit, fidèle à une compote pâtissière faite maison.

La sélection des meilleures pommes :

le choix de la Golden

comme variété principale des compotes
pâtisseries Léonce Blanc, leur confère
leurs qualités de goût, riche en fruit,
et de texture, notamment le grain
et la tenue dans la cuillère.



Le temps accordé à une préparation minutieuse, les gestes d'un expert

La maîtrise de la préparation du fruit et de la cuisson :

- Réduction délicate de la pomme et respectueuse de ses qualités naturelles de texture.
- Cuisson lente pour préserver les qualités de goût et de couleur du fruit.
- Ajout de la juste quantité de sucre et concentration, permettant d'obtenir la texture et la tenue à la cuisson idéales en application.



Un savoir-faire qui permet de retrouver à chaque application des compotes pâtisseries Léonce Blanc, une **excellente tenue**, et à chaque dégustation, les **qualités naturelles de la pomme** : odeur fruitée, couleur dorée, goût rond et gourmand.



Une gamme complète pour tous les usages

La gamme complète de compotes Léonce Blanc, de 24% à 38 % brix, permet de trouver la meilleure compote, pour chaque application en viennoiserie/pâtisserie, selon les besoins spécifiques température et durée de cuisson.

Le choix parmi 2 formats, boîte 5/1 ou 4/4 selon la recette, adaptés aux besoins de chaque professionnel.





La recette 24 % avec morceaux permet de proposer des applications encore plus élaborées, associant fondant et morceaux de pommes, offrant ainsi une nouvelle expérience de texture, utilisée en chaussons par exemple.



Les qualités préservées de la pomme dans les compotes pâtisseries Léonce Blanc permettent leur **usage en desserts gourmands**, notamment en restauration.

Compotes de pommes pâtisseries

	BOÎTE 5/1		BOÎTE 4/4	
	GENCOD	CODE INTERNE	GENCOD	CODE INTERNE
Recette 24 %	3174064110009	PF411003	3174064010002	PF410012
Recette 26 %	3174064131004	PF416603	-	-
Recette 30 %	3174064120008	PF413503	-	-
Recette 33 %	3174064132001	PF421703	-	-
Recette 38 %	3174064130007	PF417003	-	-
Recette 24 % avec morceaux	3174064135002	PF321703	-	-

CONDITIONNEMENT ET PALETTISATION

Boîte 5/1

Fardeau de 3 boîtes 5/1
de 4,2 à 4,5 kg selon la recette

Palette Europe 80x120

- 55 fardeaux / palette
- 11 fardeaux /couche
- 5 couches / palette

Boîte 4/4

Fardeau de 12 boîtes 4/4
de 850 g

Palette Europe 80x120

- 60 fardeaux / palette
- 6 fardeaux /couche
- 10 couches / palette

FABRIQUÉES EN FRANCE, À LUBERSAC 



MARQUE DU GROUPE VALADE

11 rue du Verdier - 19210 LUBERSAC • Tél. 05 55 73 53 80 • Fax : 05 55 73 65 00
France : commercial@valade-sas.com • International : commercial.export@valade-sas.com