



Rogelfrut[®]

RICERCA



GUSTO



INNOVAZIONE



PIACERE



QUALITÀ



DOLCEZZA

La frutta migliore, sempre pronta all'uso e al punto perfetto di maturazione. La scegliamo, la lavoriamo, la distribuiamo: lo facciamo da più di quarant'anni, rispettando le materie prime che selezioniamo in tutto il mondo. Perché per i nostri clienti vogliamo solo il meglio.

Parlare di noi è semplice: qualità, tecnologia e innovazione, per arrivare al cuore della frutta più buona. Il tutto prestando la massima attenzione all'ambiente, con processi produttivi all'insegna della sostenibilità.

Non c'è tradizione senza novità: per questo continuiamo a presentarvi sapori inediti, per creare mix originali e sempre all'insegna del gusto, ogni giorno: perché la nostra frutta è buona per ogni stagione.

Rogelfrut[®]



Surgelato e buonissimo. Il nostro è un prodotto sempre pronto all'uso, al di là di ogni stagionalità, e che permette di mettere al bando gli sprechi alimentari. Il tutto all'insegna della massima naturalità, perchè utilizziamo un solo conservante: il freddo.



All'inizio erano i frutti del territorio, coltivati da agricoltori selezionati. Oggi dal Piemonte raggiungiamo tutto il mondo, ma la nostra filosofia produttiva è sempre la stessa: il verde della natura rimane il nostro colore preferito, per questo abbiamo investito per dare una mano all'ambiente. Un esempio? Il grande impianto fotovoltaico installato nella nostra azienda, che ci permette di utilizzare energia pulita.



Buono dentro, riciclabile fuori. La massima attenzione all'ambiente ci ha portato a utilizzare contenitori in carta, da smaltire per dare vita ad un ciclo continuo e virtuoso. Rinnovare e riciclare, per salvaguardare il futuro del pianeta.



PUREE E SUCCHI

di frutta surgelata

Il prodotto dal successo senza tempo, che ha reso grande Rogelfrut. Una linea che continua a rinnovarsi e a evolvere seguendo le esigenze del mercato, nel pieno rispetto della tradizione. Puree e succhi, come tutti i nostri prodotti, sono privi di coloranti e conservanti.



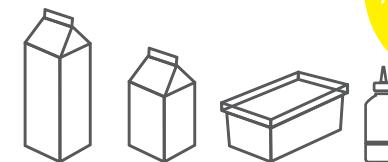
PUREE DI FRUTTA

- Açai
- Acerola
- Amarena (zuccherato 10%)
- Albicocca (zuccherato 10%)
- Baby Kiwi (zuccherato 10%)
- Banana
- Carota
- Cassis (Ribes nero) (zuccherato 10%)
- Castagna (zuccherato 10%)
- Cocco
- Fragola (zuccherato 10%)
- Frutti di bosco (zuccherato 10%)
- Graviola (Guanabana)
- Guava
- Lampone (zuccherato 10%)
- Litchi
- Mango
- Mela (zuccherato 10%)
- Melone (zuccherato 10%)
- Mirtillo (zuccherato 10%)
- Mix Tropicale
- Mora
- Papaya
- Pera William (zuccherato 10%)
- Pesca-Amaretti-Cacao (zuccherato 10%)
- Pesca bianca
- Pesca doppio concentrato
- Prugna (varietà Ramassin)

SUCCHI DI FRUTTA

- Ananas
- Anguria
- Fico d'India
- Melograno
- Passion fruit naturale
- Passion fruit doppio concentrato
- Zenzero

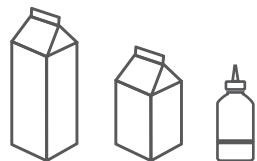
FORMATI





SUCCHI DI AGRUMI

- Arancio Biondo
- Arancio Rosso Sanguinello
- Lime
- Limone Primo Fiore
- Limone di Sorrento IGP
- Mandarino Tardivo di Ciaculli
- Pompelmo rosa
- Yuzu



FORMATI

Hanno tante **proprietà benefiche**, ma soprattutto sono buonissimi. Per questo gli agrumi sono immancabili in tante preparazioni dolciarie (e non solo), alleati perfetti di pasticceri, gelatieri e chef per un garantire un tocco di freschezza e sapore in **laboratorio** e in **cucina**. I nostri succhi di agrumi sono ottenuti dalla lavorazione dei frutti raccolti a maturazione ultimata: vengono selezionati uno ad uno in base alla loro fragranza, per poi essere spremuti e da noi confezionati con le tecniche più innovative in modo da preservare al meglio tutte le loro caratteristiche organolettiche.

SUCCO DI YUZU

Arriva dall'**oriente** la novità che sta conquistando le cucine di tutto il mondo. Lo Yuzu è un agrume dalle numerose proprietà benefiche: originario della Cina, viene coltivato in Corea e, in particolare, in Giappone, nell'isola di Shikoku. Appartiene alla famiglia delle rutacee, il suo sapore è delicato e dolce, non lontano da quello delle clementine. Dal profumo persistente, lo yuzu è sempre più utilizzato nelle cucine dei più importanti ristoranti occidentali, al punto che è stato proprio il top chef francese Jérôme Banctel a farlo conoscere in Europa, utilizzandolo per dare quel tocco in più a ricette dolci e salate. Lo yuzu è un agrume dalla grande versatilità: il suo succo e il suo zest possono insaporire diversi piatti della cucina tradizionale, garantendo gusto e originalità. In pasticceria può profumare pan di Spagna, bignè e tanto altro ancora, mentre nei laboratori di **gelateria** e **cioccolateria** potrà risultare uno straordinario ingrediente segreto. La sua grande versatilità lo ha reso sempre più utilizzato anche dai **bartender**, che inseriscono lo yuzu nei loro cocktail più originali. Un ingrediente davvero speciale, quindi, il cui succo è ora facilmente disponibile grazie alla speciale linea studiata da Rogelfrut.

IL NOSTRO
CONSIGLIO

GELÉE SOL LEVANTE Una ricetta di Alessandro Racca

INGREDIENTI

1000g Succo di arancia rossa Rogelfrut
100 g Succo di yuzu Rogelfrut
300 g Confettura di Lamponi
100 g Trealosio
300 g Glucosio dry 38 de
160 g Destrosio
40 g Pectina NH

PROCEDIMENTO

Riscaldare il succo di arancia a 30°C, aggiungere le polveri miscelate in modo omogeneo. A 85°C aggiungere la confettura e cuocere a 103°C. Aggiungere il succo di yuzu e colare. A raffreddamento tagliare a chitarra e girare nel trealosio.

- Scopri tutte le ricette su rogelfrut.com





C'è limone e limone, e il nostro è davvero straordinario, perchè arriva da un luogo altrettanto speciale. Viene coltivato a **Sorrento**, dove le condizioni climatiche e la conformazione particolare del territorio rendono unici questi limoni, dal sapore e dall'aroma inconfondibile. **L'Ovale di Sorrento** (così chiamato per la sua caratteristica forma ellittica) possiede una buccia di spessore medio e colore giallo citrino (per una superficie superiore al 50%) ricca di oli essenziali che la rendono molto profumata. Il sistema di coltivazione utilizzato è il "pergolato sorrentino", un metodo in grado di migliorare sensibilmente la qualità dei limoni: infatti ritardando la maturazione dei frutti vengono esaltate le loro proprietà organolettiche. Un prodotto esclusivo inimitabile e dal grande cuore, che garantisce una resa ineguagliabile in ogni preparazione. Il succo di limone che trasformiamo mantenendone inalterata la freschezza, la bontà, l'aroma, il profumo, il sapore sono frutto del lavoro della Cooperativa Solagri, che racchiude 347 aziende agricole e che seleziona e trasforma con infinita cura i migliori agrumi del territorio. A noi il compito di offrirvi il meraviglioso succo ottenuto dalla loro spremitura, garantendo un vero prodotto d'**eccellenza** nella nostra gamma.

LIMONE DI SORRENTO I.G.P.

SORBETTO AL LIMONE DI SORRENTO SENZA ZUCCHERI AGGIUNTI

Una ricetta di Alessandro Racca

INGREDIENTI
1000 g Succo di limone di Sorrento IGP
1750 g Acqua
800 g Maltitolo
195 g Eritritolo
155 g Inulina
20 g Stabilizzante frutta a freddo

PROCEDIMENTO
Miscelare le polveri in modo omogeneo, scioglierle nell'acqua a 35°C, riposare 2' ed aggiungere il succo appena scongelato, mixare almeno 2' e mantecare come d'abitudine.
Abbatte in modo corretto e servire in vetrina o pozzetto.

• Scopri tutte le ricette su rogelfrut.com



FORMATO

FRUTTA IQF BIO

- Albicocche a metà
- Amarene denocciate
- Ciliegie denocciate
- Arancio biondo a pezzi
- Fichi verdi interi
- Fragole
- Lamponi interi/rotti
- Mele a cubi 10x10
- Pere a cubi 10x10
- Pesche a fette
- Rabarbaro a pezzi
- Ribes nero
- Ribes rosso

PUREE E SUCCHI BIO

- Ananas
- Banana
- Fragola
- Lampone
- Mango
- Limone



FORMATO

FORMATO

LINEA
BIO

Un passo verso la tradizione per guardare avanti, nel rispetto della natura e dei consumatori. La nostra frutta bio è coltivata con **tecniche antiche**, tramandate da generazioni da chi da sempre è in grado di coniugare gusto e salute, lavorando con passione. Un amore che trova i suoi migliori frutti nella linea bio di puree e frutta Rogelfrut: prodotti provenienti solo da **agricoltura biologica certificata**, per portare tutto il gusto della natura nelle vostre creazioni.





- Albicocche a metà
- Amarene denocciate intere
- Ananas a pezzi
- Avocado cubi **NEW**
- Banana a fette
- Castagne intere pelate
- Ciliegie denocciate intere
- Fichi verdi interi
- Fichi neri a pezzi
- Fragoline bosco coltivate
- Fragoline bosco selvatiche
- Fragole calibrate
- Fragole Toutvenant
- Fragole Senga Sengana
- Gelsi neri
- Kiwi a fette
- Lamponi interi
- Lamponi rotti
- Macedonia 6 frutti
(mele, pesche, pere, ananas, amarene, ribes rosso)
- Macedonia bosco 3 frutti
(more piccole, mirtilli, ribes rosso)
- Macedonia bosco 4 frutti
(more piccole, mirtilli, ribes rosso, lamponi)
- Mango Totapouri a cubi 10x10
- Mango Kent a pezzi 20x20 **NEW**
- Passion fruit cubetti con semi **NEW**
- Mele a fette
- Mele a fette calibrate
- Mele a cubi
- Melograno arilli **NEW**
- Melone a pezzi
- Mirtilli selvatici
- More grosse
- More piccole

FRUTTA IQF

Come
fresca, anzi meglio.
Si scrive IQF, si legge qualità
di prodotto e massimo rispetto
della materia prima: grazie al processo di
surgelazione IQF (Individual Quick Freezing),
effettuato con tecnologie all'avanguardia, è
possibile mantenere non solo tutte le **proprietà
sensoriali e nutrizionali** della frutta, ma soprattutto
il gusto e il sapore. La surgeliamo al picco della
sua fase di maturazione, quando tutti i suoi
valori sono al **massimo dell'eccellenza**, per
darvi solo i frutti più buoni. Un assortimento
sempre più completo e che ogni anno si
arricchisce di nuove proposte, per
venire incontro al vostro estro
e fantasia.

- Papaya a cubi 10x10
- Pere a cubi Williams Christ 10x10
- Pesche a fette
- Pesche a cubi
- Prugne denocciate a metà
- Rabarbaro a pezzi
- Ribes nero
- Ribes rosso
- Sambuco
- Uva senza semi



FORMATI



STRAWBERRY FROZEN DAIQUIRI

INGREDIENTI

40 ml Rhum Bianco
50 g Purea di fragole
25 ml Succo di Lime
20 ml Sciroppo di zucchero

PROCEDIMENTO

Questa ricetta fa parte della categoria frozen (ghiacciato) e prevede l'aggiunta di molto ghiaccio nel blender. Frullare gli ingredienti fino ad ottenere un composto della consistenza idonea.

TRINIDAD

INGREDIENTI

4/10 Vodka
1/10 Triple sec
1/10 di Vermouth dry
25 ml succo di arancia rossa
25 ml succo di ananas naturale

PROCEDIMENTO

Shakerare fino all'omogeneizzazione desiderata e versare in una coppetta da cocktail.

con la collaborazione di Stefano Renzetti

PRONTI PER IL BAR

IL NOSTRO
CONSIGLIO

Tutta la frutta a tua disposizione per la preparazione delle fasce orarie tipiche del bar: colazione, spuntino della mattina, pausa pranzo, aperitivo ed after dinner.

L'UTILIZZO DELLE PUREE E DEI SUCCHI DI FRUTTA AL BAR

- Ananas
- Arancio biondo
- Arancio rosso Sanguinello
- Fragola (zuccherato 10%)
- Lampone (zuccherato 10%)
- Lime
- Limone Primo Fiore
- Limone di Sorrento IGP
- Mandarino tardivo di Ciaculli
- Mango
- Melograno
- Mix Tropicale
- Passion Fruit naturale
- Passion Fruit con semi
- Pompelmo rosa
- Yuzu
- Zenzero



Quando i cocktail sono un'arte, le puree e i succhi Rogelfrut sono l'ideale per garantire un'esperienza di **degustazione** indimenticabile. La nuova frontiera del **bartending** prevede l'utilizzo di ingredienti di primissima fascia miscelati ad arte per ottenere il cocktail perfetto. Questo nuovo modo di creare dietro al bancone si basa proprio su ricette innovative che vedono molto spesso protagonisti succhi e puree di frutta e verdura, che permettono di esplorare territori del **beverage** sinora sconosciuti.



fruthies

AVVENTUROSO

fragola, lampone, mora

ESOTICO

ananas, banana, cocco

RILASSATO

fragola, melone, pesca

ROMANTICO

pesca, banana, fragola

SOLARE

ananas, banana, mango, papaya



FORMATO

Gli Smoothies, **naturali** e cremosi, sono bevande a base di frutta sempre più richieste dai consumatori anche per i loro tanti effetti benefici. Grazie alla linea **monodose** studiata da Rogelfrut, preparare un gustoso smoothie è semplice e veloce. Che sia uno spuntino o un vero e proprio drink, con la nostra frutta si otterrà in pochi secondi una bevanda dal basso contenuto calorico e al tempo stesso piena di sapore.



IL NOSTRO
CONSIGLIO



PERFETTI PER LA RISTORAZIONE

Protagonista delle migliori creazioni dolciarie degli chef o ingrediente speciale per impiattamenti inediti di portate salate, la frutta è sempre più utilizzata anche in cucina. Un contesto dove i prodotti studiati per la **ristorazione** si sposano alla perfezione con l'ambizione dei migliori cuochi di portare in tavola naturalità e freschezza, abbinando la **qualità** alla **praticità**. Grazie alla nostra catena del freddo è possibile conservare a lungo anche grandi quantità di prodotto fresco, conservando le sue caratteristiche organolettiche: un plus particolarmente apprezzato da tanti chef, che sempre più spesso utilizzano non solo i prodotti della tradizione che hanno fatto la storia di Rogelfrut, ma anche le novità degli ultimi anni destinate all'Horeca, dalle **coulis di frutta** alla **frutta pochée semicandita**.

GAMMA GUSTI

- Fragola
- Frutti di bosco
- Lampone
- Mango
- Mango-passion fruit
- Passion fruit



Le coulis di frutta sono preparazioni **versatili**, all'insegna della semplicità e della bontà, sempre più utilizzate in **cucina** per preparazioni dolci e salate. Ricche del nostro prodotto principe, la frutta più fresca, presente anche per l'80%, le coulis Rogelfrut hanno una ricetta completamente naturale e sono privi di coloranti, aromi o conservanti. Sono disponibili in pratiche bottiglie da 250 grammi con ugello richiudibile, per garantire agli operatori la massima praticità di utilizzo.

COULIS DI FRUTTA



FORMATO

MIGNON CREMOSO AL CIOCCOLATO AL LATTE, BISCUIT E COULIS DI MANGO

Una ricetta di Alessandro Racca

CREMOSO AL CIOCCOLATO AL LATTE

250 g latte
50 g zucchero
100 g tuorlo
5g gelatina
250 g cioccolato al latte al 36%

PROCEDIMENTO

Riscaldare il latte a 65°C, a parte montare i tuorli con lo zucchero, incorporare al latte, cuocere a 84°C ed aggiungere la gelatina idratata, emulsionare il cioccolato con un mixer e raffreddare a 25°C. Riposare in frigorifero almeno 2 ore. Montare in planetaria a massima velocità per 5'.

BISCUIT ALLE NOCCIOLE SENZA FARINA DI FRUMENTO

250 g uova intere
175 g zucchero
175 g farina di nocciole rogelfrut
40 g amido di riso
20 g pasta di nocciola tgt rogelfrut
325 g albumi
80 g trealosio

PROCEDIMENTO

Montare le uova con lo zucchero per 5', aggiungere la farina di nocciole miscelata all'amido ed infine la pasta di nocciole. Aggiungere poi gli albumi montati a neve con il trealosio. Stendere su foglio di silicone a bordi bassi e cuocere in forno statico a 210°C per 8/10'. Abbattere a +3°C e conservare in frigorifero positivo.

MONTAGGIO

Coppiare dei dischi di biscuit diametro 3 cm e dischi diametro 2 cm. Bagnare i dischi grandi con coulis di mango, dressare un disco di cremoso, aggiungere al centro una goccia di coulis, chiudere con il secondo disco di biscuit, dressare una seconda goccia di cremoso, terminare con la sfoglia di nocciola.

- Scopri tutte le ricette su rogelfrut.com

PANFRUTTO INTEGRALE CON FRUTTA SEMICANDITA

Una ricetta di Alessandro Racca

INGREDIENTI

2000 g Farina di frumento "00" integrale
500 g Farina di segale 150 g Crusca integrale
300 g Zucchero integrale di canna
300 g Uova intere
500 g Burro fresco
500 g Acqua
300 g Lievito madre pronto (2 rinfreschi)
10g Lievito di birra
20 g Sale marino
10 g Cannella in polvere
10 g Vaniglia in polvere (da bacche esauste)
2000 g Frutta

PER LA SELEZIONE DI FRUTTA:

750 g Uvetta
500 g Pesche Pochée
250 g Fragole Pochée
250 g Mango Pochée
250 g Nocciole tostate

PROCEDIMENTO

Impastare il lievito madre, il lievito di birra con la farina di frumento, lo zucchero e 4/5 di acqua, per 10', aggiungere le uova, la farina di segale e la crusca e continuare ad impastare, aggiungere il burro, incorporare ed aggiungere il sale, gli aromi e l'acqua rimanente (verificare consistenza impasto). Aggiungere la frutta in precedenza scolata e tenuta a temperatura ambiente per almeno tre ore. Formare in pezzi da 500 g, inserire negli appositi stampi, far lievitare per 6/8 h a 28/30°C fino a raddoppiare il volume minimo. Cuocere a 190°C per 30/35'. Raffreddare e glassare con zucchero fondente leggero.

• Scopri tutte le ricette su rogelfrut.com



GAMMA GUSTI

- Ciliegia
- Fragola
- Frutti Di Bosco
- Mango
- Mirtillo
- Pesca

FRUTTA
DOCHÉE

Prodotto versatile, dalla consistenza morbida e dal **basso tenore zuccherino** (55°brix), la frutta semicandita si utilizza principalmente in ristorazione, per la **decorazione**, e in pasticceria: la sua particolare texture la rende ideale per realizzare inserti morbidi, inclusioni. Sempre più usata anche in gelateria per le variegature, la nostra frutta semicandita è disponibile in sei proposte differenti con un unico comune denominatore: la qualità assoluta, per proposte innovative sia dolci che salate.

WOW! LA COLAZIONE

La colazione in hotel deve essere un **momento wow**, che vale la pena di ricordare, se ci ha regalato un risveglio gradito. La nostra gamma di succhi privi di conservanti e zuccheri aggiunti, da consumare tal quale o da declinare in versione acqua aromatizzata, si sposa alla perfezione con l'inizio di una buona giornata. Le nostre confetture e la nostra frutta sono un valore aggiunto per garantire ai tuoi ospiti un **buffet indimenticabile**.

IL NOSTRO
CONSIGLIO



CONFETTURA LISCIA

- Albicocca
- Ciliegia/Amarena
- Fragola
- Frutti di bosco
- Lamponi
- Pesca
- Prugna

MARMELLATE E CREME

- Arancia
- Crema di marroni
- Crema pesche, amaretti, cacao

CONFETTURA A PEZZI

- Albicocca
- Ciliegia/Amarena
- Fichi
- Fragola
- Mirtillo
- Pesca
- Prugna

CONFETTURE, MARMELLATE E CREME

Linea Labo

Quel gusto **inconfondibile** e unico che ci fa subito tornare bambini, alle merende di una volta. Le nostre confetture (disponibili sia lisce che a pezzi) hanno saputo evolversi nel tempo, sempre nel pieno rispetto della tradizione. Tutti i prodotti della linea labo sono caratterizzati da una pastorizzazione lenta e dal concetto di etichetta corta. Con la loro alta percentuale di frutta, zuccheri totali ridotti e **zero pectina**, affondare il cucchiaino nelle nostre confetture, marmellate e creme sarà del tutto **naturale**.



FORMATO

CONFETTURE, MARMELLATE E CREME

- Albicocca
- Fichi
- Fragola
- Lampone
- Frutti di bosco
- Mirtillo
- Pesca
- Ciliegia
- Prugna
- Arancia
- Crema di Marroni
- Crema Pesca, Amaretti, Cacao

Dentro le nostre confetture, fuori la **vostra firma**. La possibilità di personalizzazione delle nostre confetture in vasetti garantisce un'opzione vincente per le realtà più diverse e che vogliono distinguersi con una proposta che in grado di attirare l'attenzione dei clienti, facendoli sentire unici. I prodotti **personalizzati** garantiscono al consumatore quell'esclusività sempre più ricercata: se poi all'interno c'è una confettura buonissima, il successo è garantito.

CONFETTURE, MARMELLATE E CREME

Linea Retail



FORMATO



vaso Rogelfrut



logo cliente

=



vaso marmellata personalizzato

• In vaso di vetro da 340 gr (AD ESAURIMENTO)

• In vaso di vetro da 250 gr (NUOVA PRODUZIONE)

PRODOTTO PERSONALIZZABILE

L'UTILIZZO DELLE PUREE E DEI SUCCHI NELLA COLAZIONE

ACQUA AROMATIZZATA SPREMATO DI LIME E ZENZERO

Zenzero e lime sono un'accoppiata davvero vincente. In 3 litri d'acqua fresca diluire 200 ml di succo di lime e 40 ml di succo di zenzero. Aggiungere poi alcune fette di lime appena tagliato.

È anche possibile preparare un té freddo leggero a cui aggiungere il succo di lime e il succo di zenzero con alcuni cubetti di ghiaccio.

ACQUA AROMATIZZATA AI LAMPONI, KIWI E PESCA BIANCA

Tra le varie combinazioni di frutta adatte a preparare un'acqua aromatizzata detox troviamo il mix lampone, kiwi e pesca bianca. Si tratta di un'acqua aromatizzata perfetta per la pelle perché aiuta a liberarsi dalle tossine. Diluire in 3 lt di acqua fresca, 200 ml di purea di kiwi, 200 ml di purea di lampone, ½ lt di purea di pesca bianca, 50 ml di succo di limone. Servire con abbondante ghiaccio.

• Scopri tutte le ricette su rogelfrut.com

- Ananas
- Arancio biondo
- Arancio rosso Sanguinello
- Lime
- Limone Primo Fiore
- Limone di Sorrento IGP
- Mandarino tardivo di Ciaculli
- Melograno
- Pompelmo rosa

Il succo di frutta fresco: pietra miliare della colazione italiana più classica (e più buona) è un modo fantastico per partire con il piede giusto. I nostri succhi e le nostre spremute sono perfetti per rendere indimenticabile uno dei momenti più attesi quando ci si trova in **hotel**: naturali, ricchi di gusto e di **vitamine**, sono ideali per accompagnare una colazione da ricordare. La lunga conservazione garantita dalla catena del freddo permette agli albergatori di proporre un prodotto versatile, dalle caratteristiche uniche e sempre perfetto dal punto di vista organolettico.

IL NOSTRO
CONSIGLIO



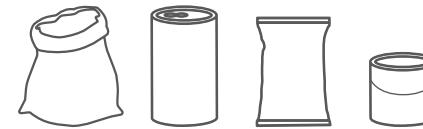
NOCCIOLA TONDA GENTILE TRILOBATA PREMIUM

- Nocciole Tostate
- Granella di Nocciole
- Nocciole Sgusciate
- Pasta di Nocciole

NOCCIOLA TONDA EXTRA

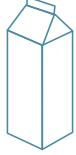
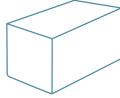
- Nocciole Tostate
- Granella di Nocciole
- Nocciole Sgusciate
- Pasta di Nocciole (Chiara o Scura)
- Granella di Nocciole Caramellata
- Farina di Nocciole

FORMATI

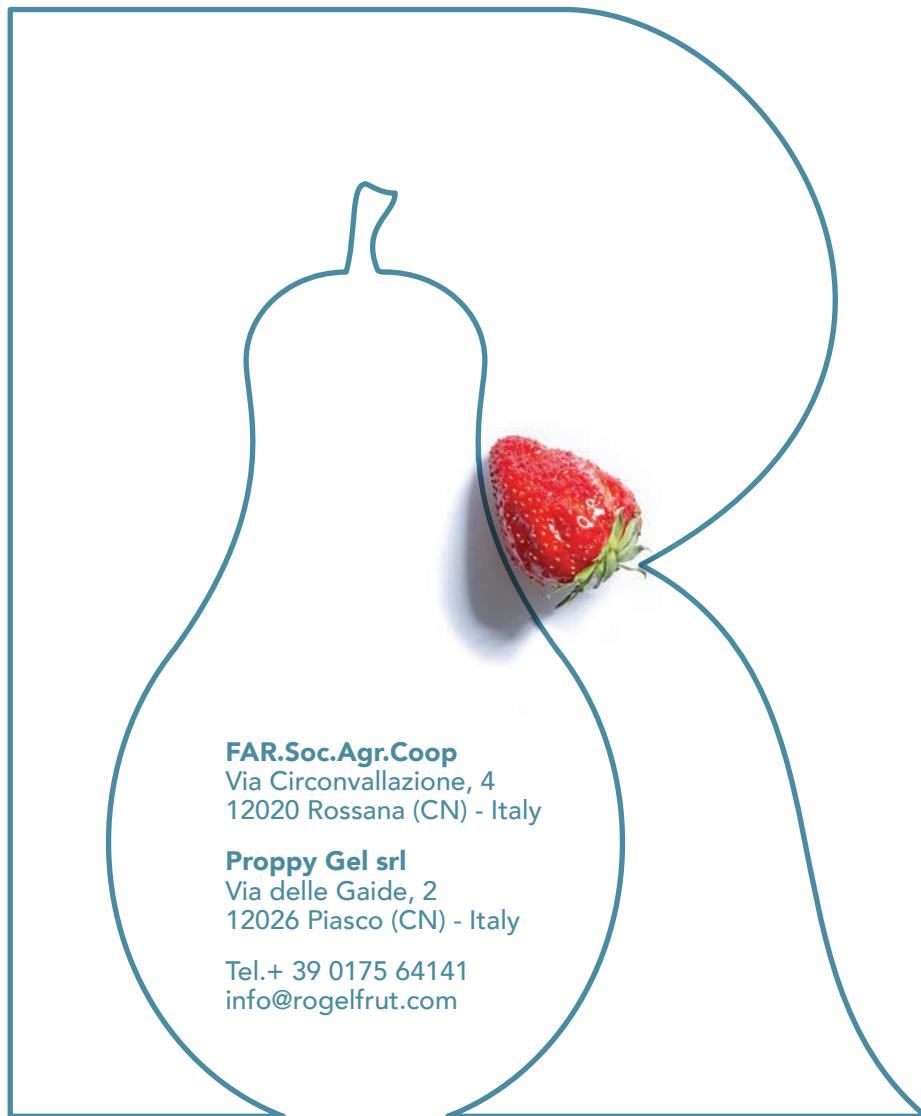


NOCCIOLE
Intere, granella, farina e pasta

La nostra nocciola, pura **espressione del territorio**, va a comporre una linea di prodotti di **eccellenza**, realizzati con le straordinarie materie prime. Una gamma di referenze all'insegna della qualità assoluta, testimonianza diretta dell'amore con cui selezioniamo e lavoriamo tutta la frutta migliore.

	CONFEZIONAMENTO
PUREE E SUCCHI	 6 brick da 1 Kg  12 brick da 0,5 Kg  6 flaconcini richiudibili da 250 gr (per le referenze yuzu e zenzero)  Confezione industriale 10 kg - su richiesta
FRUTTA IQF	 2 buste da 2,5kg 4 buste da 2,5 kg  Confezione industriale da 10/12/15/25 kg su richiesta
FRUTTA POCHEE	 6 vaschette richiudibili da 1 kg
FRUTHIES	 15 Buste monodose da 150 gr Confezione mono referenza
COULIS	 6 flaconcini richiudibili da 250 gr
CONFETTURE EXTRA, MARMELLATE E CREME	 Lattina 4x1,5 kg  Vasetto da 340 gr (ad esaurimento) Vasetto da 250 gr personalizzabile
NOCCIOLE	 Nocciole tostate intere e granella: sacchetti sottovuoto da 1 e 2 kg. Sacchetti ATM da 1 kg  Pasta di Nocciole: latta da 5kg  Pasta di Nocciole: secchiello in plastica da 10 kg  Nocciole sgusciate: sacco da 25 kg  Nocciole sgusciate: sacchetto sottovuoto da 5 kg  Farina di nocciole: sacchetto sottovuoto da 2,5 kg

VANTAGGI	CONSIGLI	CONSERVAZIONE E MODI D'USO
Prodotto pronto all'uso in confezione riciclabile (da smaltire nel differenziato 'carta'). Perfetto per coprire le necessità dei diversi canali.	Una linea altamente versatile e di facile utilizzo, perfetta in gelateria, per la produzione di sorbetti, granite e frullati in sostituzione della frutta fresca. Puree e succhi si adattano inoltre ad un utilizzo in pasticceria, per la realizzazione di inserti, semifreddi e nella pasticceria moderna in genere, oltre ad usi più particolari come la produzione di birre artigianali a fermentazione spontanea e aromatizzate o all'utilizzo nella preparazione di cocktail alcolici e analcolici.	Conservare a temperature inferiori a -18°C e utilizzare preferibilmente entro la data consigliata. Conservazione nel freezer: a -12°C 30 giorni, a -6°C 7 giorni, nel frigorifero 1 giorno. Si consiglia uno scongelamento nell'imballo originale a temperatura ambiente o all'interno del frigorifero per 12 ore.
Una selezione di frutti surgelati individualmente per i diversi tipi di lavorazione. Un prodotto che garantisce una costanza a livello estetico e di gusto durante tutto l'anno, con tutti i pregi della frutta matura appena raccolta.	Ideale per la decorazione di crostate e dessert al piatto, torte classiche e moderne, macedonie. Perfette in gelateria, in sostituzione della frutta fresca, per la produzione di sorbetti, gelati e semifreddi.	Conservare a temperature inferiori a -18°C e utilizzare preferibilmente entro la data consigliata. Da utilizzare secondo le necessità. Per preservare al meglio tutte le qualità organolettiche del frutto, scongelare a temperatura ambiente o in frigorifero a 4°C per circa 8/12 ore.
Una linea di facile impiego dal basso tenore zuccherino (55°brix) che mantiene la morbidezza anche a temperature negative.	Perfetta per variegare il gelato, grazie alla sua morbidezza, anche a basse temperature e alla caratteristica consistenza corposa. Può essere utilizzata per la creazione di inserti morbidi, decorazioni o come base per la creazione di variegature ad alto tenore di frutta.	Conservare a temperature inferiori a -18°C e utilizzare preferibilmente entro la data consigliata. Per preservare al meglio tutte le qualità organolettiche del frutto, scongelare a temperatura ambiente o in frigorifero a 4°C per circa 8/12 ore.
Porzione monodose per la preparazione di bevande, cocktail e frullati a base frutta	Versa direttamente la busta da 150 gr. nel blender e unisci 250 ml di parte liquida (succo di mela, succo d'arancia, latte, yogurt, ecc...). Frulla a piacere e servi in un bicchiere da 400 ml. Scopri le nostre ricette dedicate.	Conservare a temperature inferiori a -18°C e utilizzare preferibilmente entro la data consigliata. Per preservare al meglio tutte le qualità organolettiche del frutto, utilizzare direttamente il prodotto surgelato.
Dalla ristorazione al cocktail bar, un prodotto unico nel suo genere. Una ricetta senza conservanti, coloranti o aromi aggiunti, ad alto tenore di frutta.	Ideale per la creazione dei drinks più innovativi, dall'aperitivo al dopo cena. Perfetti per la decorazione al piatto dei dolci da ristorazione.	Conservare a temperature inferiori ai -18°C. Nel freezer: a -12°C 30 giorni, a -6°C 7 giorni, nel frigorifero 1 giorno.
Una linea di confetture in versione labo e retail caratterizzate da pastorizzazione lenta e etichetta corta.	Una gamma di prodotti con altissima percentuale di frutta, senza pectina, stabili alla cottura e alla surgelazione. Perfette per lavorazioni artigianali di grande qualità, le confetture lisce e a pezzi sono ideali per conservare intatto il vero sapore della frutta.	Conservare a temperatura ambiente. Dopo l'apertura si consiglia una conservazione a 4°C, con coperchio salva freschezza, per circa 7/10 giorni.
Una gamma unica e completa, in confezione sottovuoto e in latta per conservare tutta la fragranza della tostatura.	La nocciola trova da sempre spazio tra le creme, in gelateria, nella pasticceria e nel classico abbinamento con il cioccolato. Granelle e paste (in versione chiara e scura), si prestano per le lavorazioni più sfiziose, garantendo risultati ottimali e costanti.	Conservare a temperatura ambiente in luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di luce.



FAR.Soc.Agr.Coop
Via Circonvallazione, 4
12020 Rossana (CN) - Italy

Proppy Gel srl
Via delle Gaide, 2
12026 Piasco (CN) - Italy

Tel.+ 39 0175 64141
info@rogelfrut.com

 **Rogelfrut**®