



FOURRAGES FRUTTIDOR

GAMME DE FOURRAGES AVEC DES MORCEAUX DE FRUITS



SEAUX DE
3 KG À
12 KG



les **+** produits :

- La gamme FOURRAGES FRUTTIDOR comprend 12 parfums (voir tous les parfums et leurs conditionnements au dos).
- 70% de fruits minimum (morceaux ou entiers).
- Stables en cuisson et en congélation.
- Seaux totalement occultants assurant une excellente protection UV en prenant soin de bien les conserver au frais après ouverture.

Retrouvez toutes les références au dos

irca
SINCE 1919


DISGROUP
« Les Ingrédients du Succès »



Conseils proposés par nos conseillers techniques :
Marc Hemery et Hugo Alessio

les fiches conseils



Idee recette :

CRÈME PÂTISSIERE LÉGÈRE AUX FRAISES

Lait	1 L
Jaunes d'oeufs (6)	120 g
Sucre	250 g
Poudre à crème DISGROUP	140 g
Beurre	100 g
FRUTTIDOR FRAISE	850 g
Crème fouettée DISGROUP	300 g

Faire bouillir le lait, blanchir les jaunes avec le sucre et ajouter la poudre. Cuire cette crème pâtissière. Ajouter le beurre puis le **FRUTTIDOR FRAISE**. Filmer au contact et refroidir. Travailler et lisser cette crème avant d'incorporer la crème fouettée. Garnir les éclairs en les ouvrant sur le coté.

Conseils d'utilisation :

- En cuisson : viennoiseries, tartes, cakes, biscuits, galettes des rois.
- En fourrage : beignets, entremets, petits gâteaux.
- En aromatisation : crèmes pâtissières, fromages blanc, mousses aux fruits.
- En décor : sur entremets, tartes, cakes, cheese cakes.

Parfums	Références	Conditionnements
Pommes 90%	1672 - 3722	Seaux 3,3 kg / 5 kg
Pommes 85% <small>Gros morceaux</small>	1664 - 1670	Seaux 3 kg / 5 kg
Pommes 70%	4452	Seau 12 kg
Abricots 70%	1666	Seau 3,3 kg
Ananas 70%	1677	Seau 3,6 kg
Cerise 70%	1674	Seau 3,3 kg
Fraise 70%	1665	Seau 3,3 kg

Parfums	Références	Conditionnements
Framboise 70%	1675	Seau 3,3 kg
Fruits des Bois 70%	1676	Seau 3,3 kg
Myrtilles 70%	1490	Seau 12 kg
Oranges 70%	2069	Seau 3,3 kg
Pêches 70%	1668	Seau 3,3 kg
Poires 85%	1673	Seau 3,3 kg
Tropical 70%	1678	Seau 3,3 kg

Retrouvez les **FOURRAGES FRUTTIDOR** dans de nombreuses recettes de nos conseillers techniques :

- L'entremets Découverte
- Les individuels Soleil du Roussillon
- La galette Karapomme etc ...



Toutes nos recettes et vidéos sont disponibles sur notre site internet : www.disgroup.fr