



IL MENÙ IDEALE
Selezione HO.RE.CA

Rogelfrut®

Rogelfrut esprime la sua gratitudine al Maestro Giuseppe Gagliardi,
al Maestro Gabriele Vannucci e al barman Stefano Renzetti
per il prezioso contributo offerto con i loro consigli d'uso
e le ricette, presenti in questo documento.

La nostra storia inizia nel 1978: è allora che nasce in Val Varaita la Rogel, oggi **F.A.R. (Frutticoltori Associati Rossana)**, azienda specializzata nella coltivazione e lavorazione di frutta di stagione. È l'inizio di un'avventura unica nel suo genere, con la natura come protagonista indiscussa.

All'inizio erano mele, pere, pesche, albicocche e altri prodotti coltivati dagli agricoltori della zona. Poi la produzione di puree e succhi è diventata sempre più importante e l'evoluzione del mercato specifico della gelateria ha richiesto l'ampliamento della nostra gamma.

L'azienda si dota delle certificazioni più prestigiose, dalla **BRC** Global Standard for Food Safety, al **Kosher**, dal Bio all'americana **FDA** Food and Drug Administration, indispensabili per penetrare con efficacia i nuovi mercati e garantire un prodotto ai massimi livelli qualitativi.

La scelta della frutta al miglior grado di maturazione, la lavorazione, lo stoccaggio e infine, la distribuzione: ogni piccolo passaggio, ogni dettaglio è essenziale. Perché esprime e identifica l'impegno, l'autenticità e la filosofia di un'azienda che, da sempre, promuove il rispetto per la natura, in tutte le sue forme.

Da oltre quarant'anni qualità, innovazione e cultura sono parte della nostra e della vostra storia.



INDICE

2

LA COLAZIONE

4

IL PRANZO
E LA CENA

6

L'APERITIVO
E I COCKTAILS

8

IL DESSERT
CON LA FRUTTA

10

IL DESSERT CON
LA FRUTTA A GUSCIO

LA COLAZIONE

La colazione è il pasto più importante della giornata. Per "risvegliare" davvero l'organismo e affrontare al meglio la giornata, è necessario ritagliarsi un momento per gustare un vero e proprio pasto. Inoltre, la colazione, rappresenta il biglietto da visita di una struttura ricettiva, essendo il primo appuntamento della giornata con il cliente. È un momento cruciale per fidelizzare l'ospite e conquistarlo. Dolce o salata, è fondamentale che la colazione sia composta da piatti nutrienti, bilanciati e di qualità. Abbiamo selezionato una serie di succhi **privi di conservanti e zuccheri aggiunti**, ideali per i migliori allestimenti dei buffet della prima colazione.



- Consigli di utilizzo: decongelare
- il prodotto prima dell'utilizzo,
- per 12 ore fuori frigo o 24 ore
- in frigorifero (+ 4 C°). Agitare e
- versare nella caraffa di servizio.
- Il prodotto, una volta aperto, si
- conserva per 24 ore in frigorifero.

Succhi da gustare in purezza

Freschi e dissetanti da somministrare tal quali.



Succhi e puree da miscelare

Per creare un'originale selezione di succhi personalizzati miscelandoli tra loro, con o senza l'aggiunta di acqua.



ANANAS
6x1 kg



ARANCIA BIONDA
6x1 kg



ARANCIA ROSSA
12x500 g



LIMONE DI SORRENTO IGP
6x1 kg



LIMONE «CRU»
PRIMO FIORE
12x500 g



LIME
12x500 g



MANGO ALPHONSO
6x1 kg



MANDARINO
TARDIVO DI CIACULLI
12x500 g



MELOGRANO
6x1 kg



POMPELEMO ROSA
12x500 g



MIX TROPICALE
6x1 kg



CAROTA
6x1 kg



YUZU
6x250 g



ZENZERO
6x250 g

Fruthies

Gli smoothies Rogelfrut sono leggeri e naturali. Grazie alla confezione monodose la preparazione è semplice e veloce; miscelabili con acqua, latte o succhi, sono un concentrato di energia.



AVVENTUROSO (lampone, Fragola e Mora)	Bustina	15x150 g
ROMANTICO (banana, fragola e pesca)	Bustina	15x150 g
SOLARE (mango, banana, ananas e papaya)	Bustina	15x150 g
RILASSATO (pesca, fragola e melone)	Bustina	15x150 g
ESOTICO (banana, cocco e ananas)	Bustina	15x150 g



FRUTTA IQF

SUCCO O LATTE
A SCELTAUN BLENDER
PER MIXAREFRUTHIES
ROGELFRUT

Confetture, marmellate e creme

Tal quale su pane tostato o fette biscottate, oppure una perfetta farcitura «a freddo» per croissants, torte e crostate.



Extra - Lisce

ALBICOCCA	Lattina	4x1,5 kg
CILIEGIA/AMARENA	Lattina	4x1,5 kg
FRAGOLA	Lattina	4x1,5 kg
FRUTTI DI BOSCO	Lattina	4x1,5 kg
LAMPONE	Lattina	4x1,5 kg
PESCA	Lattina	4x1,5 kg
PRUGNA	Lattina	4x1,5 kg

Marmellata

ARANCIA 65%	Lattina	4x1,5 kg
-------------	---------	----------

Extra - A pezzi

ALBICOCCA	Lattina	4x1,5 kg
CILIEGIA/AMARENA	Lattina	4x1,5 kg
FICHI	Lattina	4x1,5 kg
FRAGOLA	Lattina	4x1,5 kg
MIRTILLO %95	Lattina	4x1,5 kg
PESCA	Lattina	4x1,5 kg
PRUGNA	Lattina	4x1,5 kg

Crema

CREMA DI MARRONI 65%	Lattina	4x1,5 kg
----------------------	---------	----------

I consigli del Pasticcere

Maestro Gabriele Vannucci

Hai mai provato ad utilizzare le confetture extra come "farcitura a freddo" per crostate, croissants e muffins? Avrai diversi vantaggi, rispetto all'utilizzo in cottura:

- le confetture extra **utilizzate a freddo** mantengono intatto il sapore naturale della frutta che spesso viene alterato dal colore della cottura
- si otterrà una **consistenza più fresca e leggera** nelle varie preparazioni
- avremo **colori più vividi**, quelli naturali della frutta, che renderanno visivamente più attraenti le nostre crostate, per esempio.



SCARICA
IL RICETTARIO
FRUTHIES

IL PRANZO E LA CENA

In tutto il mondo, nella tradizione culinaria, è presente la frutta che amplia infinitamente le possibilità di sperimentare nuove combinazioni che sorprendono il palato e donano inaspettata freschezza. La frutta è da sempre un arricchimento dei piatti e si conferma una grande risorsa per la cucina dei nostri tempi, in un mosaico di ricette regionali che hanno la possibilità di sfruttarne al meglio ogni caratteristica.

Frutta IQF (2x2,5 kg)

Per insalate, accompagnamento piatti e decorazioni.



AMARENE
DENOCCIOLATE



ANANAS
A PEZZI



AVOCADO
A CUBI



CASTAGNE
INTERE



FRAGOLE
CALIBRATE



FRAGOLINE
DI BOSCO (coltivate)



FICHI VERDI
INTERI



LAMPONI
INTERI



MACEDONIA
4 FRUTTI



MANGO (10x10)
TOTAPOURI



MELE A FETTE



MIRTILLI
SELVATICI

Frutta IQF (5x1 kg)

Per insalate, accompagnamento piatti e decorazioni.



DRAGON FRUIT
CUBI



MANGO KAEW
20x20



PASSION FRUIT
CUBI (con semi)



DATTERI MEDJOUL
DENOCCIOLATI



FRAGOLE
DEPICCIOLATE
FRUTTA & SAPORI



FRUTTI DI BOSCO
FRUTTA & SAPORI



LAMPONI INTERI
FRUTTA & SAPORI



MELONE
A PEZZI
FRUTTA & SAPORI



MIRTILLI SELVATICI
FRUTTA & SAPORI

- 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.

Succhi per condimenti

Succhi con cui creare deliziosi dressing per insalate e salse di accompagnamento ad antipasti e secondi di pesce.



LIMONE «CRU»
PRIMO FIORE
12x500 g



LIME
12x500 g



PASSION FRUIT
6x1 kg



YUZU
6x250 g



ZENZERO
6x250 g

Coulis (6x250 g)

Adatte alle preparazioni più versatili, dalla farciuta di crêpes e pancakes, sullo yogurt, come accompagnamento di deliziose macedonie e nella preparazione dei piatti più ricercati.



FRAGOLA



FRUTTI
DI BOSCO



PASSION
FRUIT



LAMPONE



MANGO



MANGO +
PASSION FRUIT



I consigli dello Chef

Maestro Gabriele Vannucci

Maionese al passion fruit

Ingredienti:

- 150 ml **purea di Passion Fruit UHT**
- 230 ml olio di semi
- 1 uovo
- 1 cucchiaino di senape
- q.b.sale

Procedimento.

- Nel bicchiere del frullatore a immersione
- mettere l'uovo intero, l'olio, il cucchiaino di
- senape e un pizzico di sale. Immergere il
- frullatore fino in fondo in modo da toccare
- la base del vaso, poi azionare le lame e alzare
- e abbassare il frullatore per due volte: la
- maionese si formerà all'istante.
- Assaggiare e regolare eventualmente di
- sale, unire la purea di passion fruit UHT alla
- maionese e mescolare.



SCARICA
IL RICETTARIO
RISTORAZIONE

APERITIVO E COCKTAILS

L'aperitivo è un rituale molto amato che fa parte della cultura italiana da secoli.

È un'occasione per 'rilassarsi', socializzare e gustare deliziosi cocktails accompagnati da stuzzichini di ogni genere. "Fare l'aperitivo" è un atto che va al di là del consumo di una bevanda alcolica o analcolica che sia, si tratta infatti di un momento di pura convivialità. **La nostra gamma di succhi e puree Vi permetterà di comporre un'ampia proposta di cocktails**, supportati dai consigli di Stefano Renzetti barman e formatore d'eccellenza.

Puree e succhi a temperatura ambiente

Intensità colore e gusto si abbinano alla praticità d'uso anche per la confezione apri e chiudi: senza zuccheri aggiunti e senza semi sono l'ideale per la creazione di semifreddi, cremosi e dessert al piatto.



ALBICOCCA



FRAGOLA



FRUTTI DI BOSCO



LAMPONE



LIMONE PRIMO FIORE (SUCCO)



MANGO ALPHONSO



PASSION FRUIT (SUCCO)

Puree e succhi di frutta e agrumi

Freschi e dissetanti da miscelare tra loro o somministrare tal quali.



ARANCIA BIONDA
6x1 kg



ARANCIA ROSSA
12x500 g



LIME
12x500 g



LIMONE «CRU»
Primo Fiore
12X500 g



LIMONE
DI SORRENTO IGP
6X1 kg



MANDARINO
TARDIVO DI CIACULLI
12x500 g



ANANAS
6x1 kg



CAROTA
6x1 kg



FRAGOLA
6x1 kg



LAMPONE
6x1 kg



MANGO
ALPHONSO
6x1 kg



MELOGRANO
6x1 kg



PASSION FRUIT
6x1 kg



PESCA BIANCA
6x1 kg



MIX TROPICALE
6x1 kg

I consigli del Barman

Stefano Renzetti

• Scongelamento consapevole

Scongela la purea in frigorifero se la devi usare dopo 24 ore; se invece hai meno tempo, lasciala per 12 ore a temperatura ambiente (max 24°C). Una volta scongelata, conservala in frigorifero e utilizzala entro pochi giorni. Agita bene la confezione prima dell'uso per garantire una consistenza omogenea.

• Dosaggio e bilanciamento dei sapori

Inizia con piccole quantità e aggiungi gradualmente fino a raggiungere il gusto desiderato. La purea di frutta può essere dolce o acida, quindi è importante bilanciare questi elementi con gli altri ingredienti del cocktail, come alcol, zuccheri e succhi.

• Innovazione e creatività

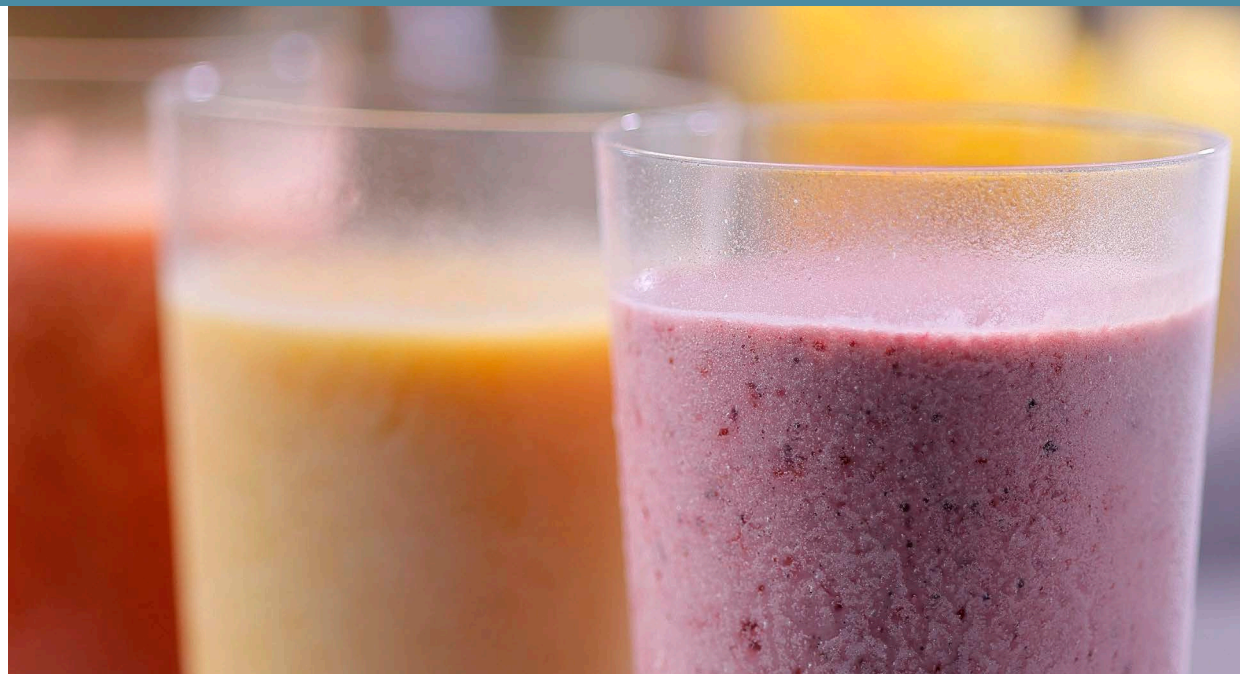
Sperimenta con combinazioni di puree diverse o mescolale con erbe, spezie e altri ingredienti per creare cocktail unici. La purea può essere utilizzata non solo per il gusto, ma anche per aggiungere colore e consistenza ai drink.

• Cocktail analcolici

Le puree di frutta sono ottime anche per la creazione di mocktail, offrendo opzioni deliziose per chi preferisce bevande senza alcol.

• Presentazione

Usa la purea di frutta per decorare i cocktail, ad esempio creando strati di colori o guarnendo con frutta fresca. Questo non solo migliora l'aspetto del drink ma aggiunge anche una nota di freschezza e profumo.



Fruthies

Gli smoothies Rogelfrut sono leggeri e naturali. Grazie alla confezione monodose la preparazione è semplice e veloce; miscelabili con acqua, latte o succhi, sono un concentrato di energia.



AVVENTUROSO (lampone, Fragola e Mora)	Bustina	15x150 g
ROMANTICO (banana, fragola e pesca)	Bustina	15x150 g
SOLARE (mango, banana, ananas e papaya)	Bustina	15x150 g
RILASSATO (pesca, fragola e melone)	Bustina	15x150 g
ESOTICO (banana, cocco e ananas)	Bustina	15x150 g



FRUTTA IQF

+



SUCCO O LATTE
A SCELTA

+



UN BLENDER
PER MIXARE

=



FRUTHIES
ROGELFRUT



SCARICA
IL RICETTARIO
COCKTAIL

IL DESSERT CON LA FRUTTA

Una celebrazione di sapori alla fine del pasto che dovrà essere indimenticabile per la clientela: **dai classici intramontabili alle innovazioni contemporanee**, la nostra gamma di prodotti potrà supportarvi in ogni tipo di realizzazione creando **interessanti strutture completamente differenti l'una dall'altra**.

Frutta&Sapori Purea (6x1 kg)



ALBICOCCA



MANGO ALPHONSO



PASSION FRUIT



LAMPONE



FRAGOLA



FRUTTI DI BOSCO

Frutta&Sapori (5x1 kg)



FRAGOLE
DEPICCIOLATE
FRUTTA & SAPORI



FRUTTI DI BOSCO
FRUTTA & SAPORI



LAMPONI INTERI
FRUTTA & SAPORI



MELONE
A PEZZI
FRUTTA & SAPORI



MIRTILLI
FRUTTA & SAPORI

Puree e succhi



ALBICOCCA
6x1 kg



ANANAS
6x1 kg



FRAGOLA
6x1 kg



FRUTTI DI BOSCO
6x1 kg



LAMPONE
6x1 kg



LIMONE
PRIMO FIORE
6x1 kg



MANGO
ALPHONSO
6x1 kg



PASSION FRUIT
6x1 kg

Frutta IQF (2x2,5 kg)



FRAGOLE
CALIBRATE



LAMPONI
INTERI



MACEDONIA
4 FRUTTI



MIRTILLI
SELVATICI

Frutta IQF (5x1 kg)



DRAGON FRUIT
CUBI



MANGO KAEW
20x20



PASSION FRUIT
CUBI (con semi)



DATTERI MEDJOUL
DENOCCIOLATI

Coulis (6x250 g)

Adatti alle preparazioni più versatili, dalla farciuta di crêpes e pancakes, sullo yogurt, come accompagnamento di deliziose macedonie e nella preparazine dei piatti più ricercati.



FRAGOLA

FRUTTI
DI BOSCOPASSION
FRUIT

LAMPONE



MANGO

MANGO
+ PASSION FRUIT

Puree speciali in vaschetta (5x1 kg)

Una selezione di puree per la creazione di sorbetti e dessert al piatto, semifreddi ed inserti di pasticceria moderna.



LATTE DI COCCO



AÇAI



GRAVIOLA



GUAVA



LITCHI



CASTAGNA



FICHI VERDI



FRUTTO DEL CACAO

Frutta pochée (6x1 kg)

A basso contenuto zuccherino (*55 BRIX), la frutta semicandita ha una consistenza morbida ideale per la ristorazione e la pasticceria, adatta a decorazioni, inserti e inclusioni. Utilizzata in gelateria per le variegature, è disponibile in 5 gusti.



CILIEGIA



FRAGOLA



FRUTTI DI BOSCO

MANGO
ALPHONSO

PESCA GIALLA



SCARICA
IL RICETTARIO
PASTICCERIA

IL DESSERT CON LA FRUTTA A GUSCIO

La versatilità della nocciola la rende, nelle varie declinazioni, una materia prima insostituibile per dessert al piatto, farciture, decorazioni ma anche come parte crunchy nei piatti salati e nelle insalate, donando ricchezza e gusto impareggiabili.



NOCCIOLE
SGUSCIATE



NOCCIOLE
TOSTATE



PASTA
DI NOCCIOLE



FARINA
DI NOCCIOLE

Nocciola Tonda Gentile Trilobata Premium

La gamma delle nocciole trova da sempre la sua collocazione per creme, gelati, torte e dessert di ogni genere.



NOCCIOLE Tostate	Busta	10x1 kg
NOCCIOLE Sgusciate	Busta	2x5 kg
Pasta di NOCCIOLE	Latta	2x5 kg

Nocciola Tonda Extra

NOCCIOLE Tostate	Busta	10x1 kg
NOCCIOLE Sgusciate	Busta	10x1 kg
Pasta di NOCCIOLE (chiara o scura)	Latta	2x5 kg
Farina di NOCCIOLE	Busta	4x2,5 kg



Le granelle

Con la migliore frutta in guscio abbiamo creato una linea dai molteplici utilizzi in **gelateria, pasticceria, ristorazione e caffetteria**: granelle tostate e pralinate selezionate con cura da mani esperte all'interno dei nostri stabilimenti di Rossana (CN), secondo l'antica ricetta piemontese. **Il tocco finale che trasforma ogni realizzazione in un'opera d'arte.**



Granella e Granellone
di NOCCIOLA
TOSTATA



Granella
di PISTACCHIO
PRALINATA AL 25%



Filetti
di MANDORLA
PRALINATI AL 30%



Granella
di NOCCIOLA
CAMELLATA AL 50%

Ideali per: **ripieni, semifreddi, variegature gelato, ricoperture di stecchi gelato, guarniture di caffetteria e aperitivi.**



I consigli del Pasticcere Maestro Giuseppe Gagliardi

Sbrisolona Cremino

Ingredienti:

SBRISOLONA

- 225 g Farina debole
- 75 g Farina di mais fioretto
- 50 g Fecola di patate
- 50 g Polvere di mandorle
- 200 g Burro
- 125 g Zucchero vagliato fine
- 35 g Tuorli
- 75 g **Nocciole TGT ROGELFRUT**
- 5 g Baking

• Cubettare il burro, impastare tutto in planetaria con la foglia fino a che il composto formerà dei piccoli agglomerati. Disgregare con le mani, stabilizzare in frigo a +4°C.

• Disporre 260 grammi di granella di composto di sbrisolona dentro gli anelli diametro 18 cm posizionati su un tappetino di silicone microforato e teglia forata con fasce forosil strip all'interno.

• Cuocere a 160°C per circa 40 minuti a valvola aperta. Temperare il cremino e glassare la sbrisolona che dovrà essere alla temperatura di 20°C.

• Decorare con frammenti di nocciole passate nell'oro in polvere.




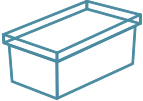


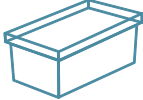









CREMINO ROCHER ALLE NOCCIOLE

- 500 g Cioccolato Bianco
- 250 g **Pasta di Nocciole TGT**
- 20 g Olio di Girasole
- 50 g **Granella di nocciole TGT**

Fondere il cioccolato a 45° C, aggiungere tutti gli altri ingredienti. Temperare sul marmo a 22° C.



SCARICA
IL RICETTARIO
PASTICCERIA

	CONFEZIONAMENTO			
PUREE E SUCCHI	 <p>6 brick da 1 kg</p>	 <p>12 brick da 0,5 kg</p>	 <p>6 flaconcini richiudibili da 250 g (per le referenze yuzu e zenzero)</p>	 <p>6 vaschette richiudibili da 1 kg</p>
FRUTTA IQF	 <p>2 buste da 2,5 kg 4 buste da 2,5 kg</p>	 <p>5 buste da 1 kg</p>		
FRUTTA POCHEE	 <p>6 vaschette richiudibili da 1 kg</p>			
FRUTHIES	 <p>15 Buste monodose da 150 g Confezione mono referenza</p>			
COULIS	 <p>6 flaconcini richiudibili da 250 g</p>			
CONFETTURE EXTRA, MARMELLATE E CREME	 <p>Lattina 4x1,5 kg</p>	 <p>Vasetto da 250 g personalizzabile</p>		
PUREE A TEMPERATURA AMBIENTE	 <p>6 brick da 1 kg</p>			
NOCCIOLE	 <p>Nocciole tostate intere e granella: sacchetti sottovuoto da 1 e 2 kg. Sacchetti ATM da 1 kg.</p>	 <p>Pasta di Nocciole: latta da 5 kg</p>	 <p>Nocciole sgusciate: sacchetto sottovuoto da 5 kg</p>	 <p>Farina di nocciole: sacchetto sottovuoto da 2,5 kg</p>

VANTAGGI	CONSIGLI	CONSERVAZIONE E MODI D'USO
<p>Prodotto pronto all'uso in confezione riciclabile (da smaltire nel differenziato 'carta'). Perfetto per coprire le necessità dei diversi canali.</p>	<p>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.</p>	<p>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.</p>
<p>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.</p>	<p>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.</p>	<p>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.</p>
<p>Una linea di facile impiego dal basso tenore zuccherino (55°brix) che mantiene la morbidezza anche a temperature negative.</p>	<p>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.</p>	<p>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.</p>
<p>Porzione monodose per la preparazione di bevande, cocktail e frullati a base frutta</p>	<p>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.</p>	<p>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.</p>
<p>Dalla ristorazione al cocktail bar, un prodotto unico nel suo genere. Una ricetta senza conservanti, coloranti o aromi aggiunti, ad alto tenore di frutta.</p>	<p>Ideale per la creazione dei drinks più innovativi, dall'aperitivo al dopo cena. Perfetti per la decorazione al piatto dei dolci da ristorazione.</p>	<p>Conservare a temperature inferiori ai -18°C. Nel freezer: a -12°C 30 giorni, a -6°C 7 giorni, nel frigorifero 1 giorno.</p>
<p>Una linea di confetture in versione labo e retail caratterizzate da pastorizzazione lenta e etichetta corta.</p>	<p>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.</p>	<p>Conservare a temperatura ambiente. Dopo l'apertura si consiglia una conservazione a 4°C, con coperchio salva freschezza, per circa 7/10 giorni.</p>
<p>Una nuova possibilità che permette di gestire il prodotto a temperatura ambiente.</p>	<p>Un'anteprima di stagione che propone due referenze must, adatte ai diversi canali, ed esprime le prospettive di una linea che continua a rinnovarsi e ad evolvere rispondendo alle esigenze di mercato.</p>	<p>Conservare a temperatura ambiente. Dopo l'apertura si consiglia una conservazione a 4°C, per circa 7/10 giorni.</p>
<p>Una gamma unica e completa, in confezione sottovuoto e in latta per conservare tutta la fragranza della tostatura.</p>	<p>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.</p>	<p>Conservare a temperatura ambiente in luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di luce.</p>

Rogelfrut®

rogelfrut.com



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