



**Rogelfrut<sup>®</sup>**

**CATALOGUE - KATALOG  
2026**

**EN - DE**



Today, Rogelfrut is able to offer its customers a product that has revolutionised the concept of freshness, capable of overcoming the time constraints of the seasons, wonderfully captured in an instant by the innovative use of IQF freezing techniques.

In the fullest sense of their aromatic and organoleptic qualities, individual fruits, slices, cubes, purees, and juices offer an opportunity in the various products proposed by Rogelfrut for pastry, ice-cream and catering professionals to experiment and evolve without forgetting the cornerstones of traditional and consolidated processing. Rogelfrut products are ready to use, thanks to a precious ingredient: cold, which does not contaminate the fruit raw material but preserves all its characteristics. Therefore, professionals will be able to enjoy all the goodness and beauty of Nature, something Rogelfrut also values in terms of sustainability and the low environmental impact of its production facilities.



One secret, one ingredient in our products: cold. IQF freezing is a guarantee of quality, goodness and sustainability, and a way of bringing into professional laboratories a raw material that reflects and protects the Nature that created it.

Ein einziges Geheimnis, eine einzige Zutat für unsere Produkte: die Kälte. Das Tiefkühlen im IQF ist ein Garant für Qualität, Güte und Nachhaltigkeit sowie ein Mittel, um in die Eislabore der Profis einen Rohstoff zu bringen, der die Natur, die ihn geschaffen hat, erzählt und schützt.



Rogelfrut's journey began in Italy's largest province - the so-called "Granda" - where the harmony of fields, woods and mountains inspired our work. Today, we harvest and export fruit from all over the world without ever losing sight of our roots and contributing to environmental protection by using the clean energy of our photovoltaic systems.

Der Weg von Rogelfrut begann in der größten Provinz Italiens – in Granda -, wo Felder, Wälder und Berge in jener Harmonie leben, die unsere Arbeit inspiriert hat. Heute ernten und exportieren wir Obst aus der ganzen Welt, ohne dabei unsere Herkunft zu vergessen und tragen zum Umweltschutz bei, indem wir die saubere Energie unserer Photovoltaikanlagen nutzen.



We decided to safeguard the authenticity and organoleptic properties of Nature's products before they reach our laboratories with environmentally friendly and sustainable packaging. That's why Rogelfrut chooses packaging that keeps products intact even at the lowest temperatures and protects our planet through an ethic of recycling.

Bevor die Natur in unsere Eislabore kommt, haben wir uns vorgenommen, ihre Echtheit und ihre organoleptischen Eigenschaften mit einer umweltfreundlichen und nachhaltigen Verpackung zu bewahren. Aus diesem Grund hat Rogelfrut Behälter ausgewählt, die die Produkte auch bei den niedrigsten Temperaturen intakt halten und unseren Planeten durch eine Recycling-Ethik schützen.

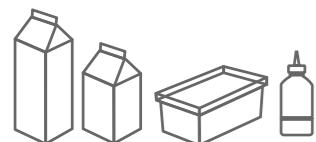
Rogelfrut bietet seinen Kunden heute ein Produkt an, das es verstanden hat, das Konzept der Frische zu revolutionieren und gleichzeitig in der Lage ist, die zeitlichen Barrieren der Jahreszeiten zu überwinden und durch den innovativen Einsatz der Tiefkühltechniken IQF wunderbar in einem Augenblick 'gestoppt' werden können. Einzelne Früchte, Scheiben, Würfel, Püree und Säfte, die ihre aromatischen und organoleptischen Qualitäten voll zum Ausdruck bringen, finden in den verschiedenen von Rogelfrut angebotenen Referenzen eine Gelegenheit für die Fachleute der Konditorei, Eisdielen und Gastronomie zu experimentieren und sich weiterzuentwickeln, ohne die Grundlagen der traditionellen und bewährten Verarbeitung zu vergessen. Rogelfrut Produkte sind gebrauchsfertig dank einer wertvollen Zutat: die Kälte, die nicht das Ausgangsmaterial Obst kontaminiert, aber alle seine Eigenschaften bewahrt. Der Profi hält so in den Händen all das Gute und die Schönheit der Natur, die Rogelfrut auch in den Aspekten der Nachhaltigkeit und der geringen Umweltauswirkungen seiner Anlagen garantiert.



# INDEX

PURÉES AND JUICES	6
PÜREES UND FRUCHTSÄFTE	8
CITRUS JUICES / ZITRUSFRÜCHTE	11
IQF FRUIT / CITRUS PEEL	12
IQF FRÜCHTE / SCHALEN VON ZITRUSFRÜCHTEN	15
ORGANIC FRUIT PURÉES AND JUICES / BIO IQF FRUIT	16
BIO PÜREES UND BIO SÄFTE / BIO IQF FRÜCHTE	18
SEMI-CANDIED FRUIT POCHÉE 50°-55° brix	20
HALBKANDIERTES FRUCHTPOCHÉE 50°-55° brix	20
COULIS	23
FRUTHIES	24
ROOM TEMPERATURE PURÉE / PÜREE BEI RAUMTEMPERATUR	26
FRUTTINCRUNCHY	28/29
FRUTTINCREMA	30/31
FRUTTINFORNO (FILLING / FÜLLUNGEN)	33
JAMS, MARMALADES AND CREAMS	34/36
KONFITÜRE, MARMELADE UND CREME	35/37
NUTS	38
NÜSSE	39
TREE NUTS	40
SCHALENFRÜCHTE	41
TECHNICAL INFORMATION / TECHNISCHE INFORMATIONEN	42

# FRUIT PURÉES AND JUICES

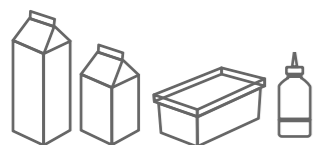


Rogelfrut fruit purées and juices are the absolute embodiment of fruit available to professionals. Pure and intense, vibrant and bold, as only fresh fruit can be, the purées and juices are frozen so that time and space cannot affect their nutritional and sensory qualities. Thanks to state-of-the-art technology and a certified technique, the fruit purées and juices do not contain additives, flavours, or colourings. They are the perfect ingredients for the highest quality desserts and ice creams. A real treasure in the hands of professionals in the various sectors, pastry chefs, ice cream makers and bartenders from all over the world who derive the beauty of fruit from these products just as Nature created them.



PRODUCT	DETAILS	TECHNICAL DATA	PACK	PCS X PACK	PACK	PCS X PACK
Açaí	purée		plastic tray	6x1 kg		
Acerola	purée		plastic tray	6x1 kg		
Apple	purée				tub	1x11 kg
Apple	purée	10% sweetened	elopack	6x1 kg		
Apricot	purée				tub	1x11 kg
Apricot	purée	10% sweetened	elopack	6x1 kg		
Baby Kiwi	purée	10% sweetened	elopack	6x1 kg		
Banana	purée		elopack	6x1 kg	tub	1x11 kg
Blackcurrant	purée	10% sweetened	elopack	6x1 kg		
Blackberries	purée		elopack	6x1 kg		
Blueberries	purée	10% sweetened	elopack	6x1 kg	tub	1x11 kg
Cacao	pulp		plastic tray	6x1 kg		
Carrot	purée		elopack	6x1 kg		
Chestnut	purée	sweetened	plastic tray	6x1 kg		
Coconut	purée		plastic tray	6x1 kg		
Fig (green)	purée		plastic tray	6x1 kg		
Forest Berries	purée	10% sweetened	elopack	6x1 kg	tub	1x11 kg
Ginger	juice		resealable bottles	6x250 g		
Grapes (strawberry grapes)	purée		elopack	6x1 kg		
Graviola (Guanabana)	purée		plastic tray	6x1 kg		
Guava	purée		plastic tray	6x1 kg		
Litchi	purée		plastic tray	6x1 kg		
Mango Alphonso	purée		elopack	6x1 kg	tub	1x11 kg
Melon	purée	10% sweetened	elopack	6x1 kg	tub	1x11 kg
Papaya	purée		elopack	6x1 kg		
Passion Fruit (Double Concentrated)	juice		elopack	6x1 kg		
Passion Fruit Natural	juice		elopack	6x1 kg		
Peach	purée				tub	1x11 kg
Peach (Double Concentrated)	purée		elopack	6x1 kg		
Pêche de vigne <b>NEW</b>	purée		elopack	6x1 kg		
White Peach	purée		elopack	6x1 kg	tub	1x11 kg
Pear	purée				tub	1x11 kg
Pear	purée	10% sweetened	elopack	6x1 kg		
Persimmon	purée		elopack	6x1 kg		
Pineapple	purée		elopack	6x1 kg		
Plum Ramassin	purée		elopack	6x1 kg		
Pomegranate	juice		elopack	6x1 kg		
Prickly Pear	purée		elopack	6x1 kg		
Raspberry	purée	10% sweetened	elopack	6x1 kg	tub	1x11 kg
Redcurrant	purée		elopack	6x1 kg	tub	1x11 kg
Rhubarb	purée		plastic tray	6x1 kg		
Sour Cherry	purée				tub	1x9 kg
Sour Cherry	purée	10% sweetened	elopack	6x1 kg		
Strawberry	purée	10% sweetened	elopack	6x1 kg	tub	1x11 kg
Tropical Mix	purée		elopack	6x1 kg		
Watermelon	juice		elopack	12x500 g		

# PÜREES UND FRUCHTSÄFTE



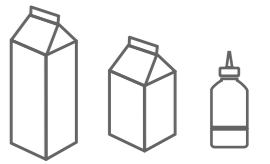
Die Pürees und Fruchtsäfte von Rogelfrut sind der wahre Ausdruck der Frucht. Rein und intensiv, lebhaft und unverfälscht, wie es nur frisches Obst ist, werden die Pürees und Säfte durch das Einfrieren ‚gestoppt‘, damit Zeit und Raum die Nährwert- und Sinnesmerkmale nicht beeinträchtigen können. Dank modernster Technologien und zertifizierter Technik sind Fruchtpürees und Fruchtsäfte ohne Ergänzung von Zusatzstoffen, Aromen und Farbstoffen die perfekten Zutaten für qualitativ hochwertige Desserts und Speiseeis. Ein Schatz in den Händen der Profis der verschiedenen Kanäle, Konditoren, Eisdieleen und Barkeeper aus der ganzen Welt, die aus diesen Produkten die Schönheit der Früchte schöpfen können, so wie die Natur sie schafft.



PRODUKT	TYP	SPEZIFIKATION	VERPACKUNG	VERPACKUNGSEINHEIT	VERPACKUNG	VERPACKUNGSEINHEIT
Açaí	Püree		Plastikschale	6x1 kg		
Acerola	Püree		Plastikschale	6x1 kg		
Ananas	Püree		Tetra	6x1 kg		
Apfel	Püree	Zucker 10%	Tetra	6x1 kg		
Apfel	Püree				Plastikschale	1x11 kg
Aprikose	Püree	Zucker 10%	Tetra	6x1 kg		
Aprikose	Püree				Plastikschale	1x11 kg
Baby Kiwi	Püree	Zucker 10%	Tetra	6x1 kg		
Banane	Püree		Tetra	6x1 kg	Plastikschale	1x11 kg
Birne	Püree	Zucker 10%	Tetra	6x1 kg		
Birne	Püree				Plastikschale	1x11 kg
Brombeere	Püree		Tetra	6x1 kg		
Cassis (Schwarze Johannisbeere)	Püree	Zucker 10%	Tetra	6x1 kg		
Erdbeere	Püree	Zucker 10%	Tetra	6x1 kg	Plastikschale	1x11 kg
Gelbe Pfirsich	Püree				Plastikschale	1x11 kg
Gelbe Pfirsich Doppelkonzentrat	Püree		Tetra	6x1 kg		
Granatapfel	Saft		Tetra	6x1 kg		
Graviola (Guanabana)	Püree		Plastikschale	6x1 kg		
Grüne Feige	Püree		Plastikschale	6x1 kg		
Guave	Püree		Plastikschale	6x1 kg		
Heidelbeere	Püree	Zucker 10%	Tetra	6x1 kg	Plastikschale	1x11 kg
Himbeere	Püree	Zucker 10%	Tetra	6x1 kg	Plastikschale	1x11 kg
Ingwer	Saft		Kleine Flaschen	6x250 g		
Kakao	Pulpe		Plastikschale	6x1 kg		
Kaki	Püree		Tetra	6x1 kg		
Kaktusfeige	Püree		Tetra	6x1 kg		
Karotte	Püree		Tetra	6x1 kg		
Kastanie	Püree	Gezuckert	Plastikschale	6x1 kg		
Kokosmilch	Püree		Plastikschale	6x1 kg		
Litchi	Püree		Plastikschale	6x1 kg		
Mango Alphonso	Püree		Tetra	6x1 kg	Plastikschale	1x11 kg
Melone	Püree	Zucker 10%	Tetra	6x1 kg	Plastikschale	1x11 kg
Mix Tropical	Püree		Tetra	6x1 kg		
Papaya	Püree		Tetra	6x1 kg		
Passion Fruit (Doppelkonzentrat)	Saft		Tetra	6x1 kg		
Passion Fruit Natur	Saft		Tetra	6x1 kg		
Pêche de vigne <b>NEW</b>	Püree		Tetra	6x1 kg		
Pflaume (Ramassin)	Püree		Tetra	6x1 kg		
Rhabarber	Püree		Plastikschale	6x1 kg		
Rote Johannisbeere	Püree		Tetra	6x1 kg	Plastikschale	1x11 kg
Sauerkirsche	Püree	Zucker 10%	Tetra	6x1 kg		
Sauerkirsche	Püree				Plastikschale	1x9 kg
Waldfrucht	Püree	Zucker 10%	Tetra	6x1 kg	Plastikschale	1x11 kg
Wassermelone	Saft		Tetra	12x500 g		
Weintraube	Püree		Tetra	6x1 kg		
Weißer Pfirsich	Püree		Tetra	6x1 kg	Plastikschale	1x11 kg



# CITRUS JUICES

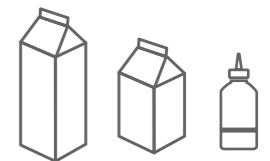


Winter yields few fruits, but remarkable for their freshness and vibrancy: citrus fruits, from which we obtain golden, fragrant juices. A skilful freezing technique prolongs their use from season to season and preserves their precious aromatic character. This is the wonder created from Rogelfrut's citrus juices, all with no added sugar and obtained from ripe seasonal fruit picked in the best locations in Italy and around the world. Preservation techniques using only deep-freezing and no added colourings, additives or flavourings, are a complete reflection of Nature and its richness. Ideal for restaurants, pastry shops and ice cream parlours, juices are also an excellent ingredient for the flair and creativity of bartenders.

PRODUCT	DETAILS	TECHNICAL DATA	PACK	PCS X PACK	PACK	PCS X PACK
Blonde Orange	juice		elopack	6x1 kg		
Blood Orange	juice		elopack	12x500 g		
Lime	juice		elopack	12x500 g		
Lemon Primo Fiore	juice		elopack	12x500 g	plastic bag	4x3 kg
Lemon PGI Sorrento	juice		elopack	6x1 kg	tub	1x13 kg
Mandarin (Ciaculli Origin)	juice		elopack	12x500 g		
Pink Grapefruit	juice		elopack	12x500 g		
Yuzu	juice		resealable bottle	6x250 g		



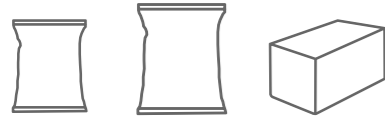
# ZITRUSFRÜCHTE



Der Winter bringt zwar wenige, aber wunderbar frische und lebhaft Früchte sowie Zitrusfrüchte, aus denen goldene und duftende Säfte gewonnen werden. Die Verwendung einer erfahrenen Tiefkühltechnik verlängert die Nutzung von Saison zu Saison und bewahrt das wertvolle Aromaspektrum. Dies ist das Wunder der Zitrusfruchtsäfte von Rogelfrut, die alle ohne Zuckerzusatz sind und aus reifem Obst der Saison gewonnen werden, das in den Regionen Italiens und der ganzen Welt geerntet wird. Die Konservierungstechniken mit nur Tiefkühlung und ohne Zusatz von Farbstoffen, Zusatzstoffen oder Aromen sind 100% Ausdruck der Natur und ihrer Fülle. Ideal für die Gastronomie, Konditorei und Eisdielen sind die Säfte zudem eine gute Zutat für den Geschmack und die Kreativität der Barkeeper.

PRODUKT	TYP	VERPACKUNG	VERPACKUNGSEINHEIT	VERPACKUNG	INDUSTRIEVERPACKUNG
Blutorange Sanguinello	Saft	Tetra	12x500 g		
Limette	Saft	Tetra	12x500 g		
Mandarine Tardivo di Ciaculli	Saft	Tetra	12x500 g		
Orange Blond	Saft	Tetra	6x1 kg		
Rosa Pampelmuse	Saft	Tetra	12x500 g		
Yuzu	Saft	Kleine Flaschen	6x250 g		
Zitrone "CRU" Primo Fiore	Saft	Tetra	12x500 g	Beutel	4x3 kg
Zitrone Sorrento IGP	Saft	Tetra	6x1 kg	Plastikeimer	1x13 kg

# IQF FRUIT



As bold as ripe fruit, as genuine as a berry freshly picked in the fields, intensely fruity beyond time and space thanks to IQF (Individual Quick Freezing) technology, which captures all the purity of taste, shapes and textures that only Nature can give us in only a few months of the year. The fruit is individually frozen; every single berry, fruit, cube, and slice is 'paused' in its fullest organoleptic glory, never fearing the passage of time. Rogelfrut's IQF fruit is selected with the same intensity and attention from fields worldwide, and its organoleptic and sensory qualities are preserved, over time, at -20°. It finds its fullest expression in the laboratories of pastry chefs, ice-cream makers and chefs who know how to create the best taste experience from every little gem of Nature.



## CITRUS PEELS

Our citrus peels are carefully selected by hand, packed, and immediately frozen to lock in their freshness and natural flavour characteristics. Ideal for making artisanal candied fruit, marmalades, spirit infusions, and plated desserts in restaurants.

PRODUCT	DETAILS	PACK	PCS X PACK
Orange peels	quarters	industrial cardboard	1x15 kg
Orange peels	cubes 12x12	industrial cardboard	1x15 kg
Orange zest	made to order		
Diamante Citron	cubes 12x12	industrial cardboard	1x15 kg
Lemon peels	quarters	industrial cardboard	1x15 kg
Lemon peels	cubes 12x12	industrial cardboard	1x15 kg
Lemon zest	made to order		

PRODUCT	DETAILS	PACK	PCS X PACK	PACK	PCS X PACK
Apples	sliced / cubes 10x10	plastic bag	2x2,5 kg	industrial cardboard	1x10 kg
Apricot	halves	plastic bag	2x2,5 kg	industrial cardboard	1x10 kg
Avocado	dices 15x15	plastic bag	5x1 kg	industrial cardboard	1x10 kg
Avocado <b>NEW</b>	halves	plastic bag	5x1 kg		
Bananas	sliced	plastic bag	2x2,5 kg		
Blackcurrant				industrial cardboard	1x10 kg
Blackberries Cultivated		plastic bag	2x2,5 kg	industrial cardboard	1x10 kg
Blackberries Wild		plastic bag	2x2,5 kg	industrial cardboard	1x10 kg
Blubberies Cultivated				industrial cardboard	1x10 kg
Blueberries Wild	Europe / Canada	plastic bag	2x2,5 kg	industrial cardboard	1x10/1x13,6 kg
Chestnuts	whole peeled	plastic bag	2x2,5 kg	industrial cardboard	1x10 kg
Cherries	pitted			industrial cardboard	1x10 kg
Dragon Fruit (red)	cubes	plastic bag	5x1 kg		
Medjoul Dates	whole pitted	plastic bag	2x1 kg		
Elderberry				industrial cardboard	1x10 kg
Figs (Violet)	chunks			industrial cardboard	1x10 kg
Figs (Green)	whole	plastic bag	2x2,5 kg	industrial cardboard	1x10 kg
Forest Fruit Salad 3 Fruits	blackberries, blueberries, redcurrant	plastic bag	2x2,5 kg		
Forest Fruit Salad 4 Fruits	blackberries, blueberries, redcurrant, raspberries	plastic bag	2x2,5 kg		
Grapes Ruby	seedless			industrial cardboard	1x13,6 kg
Kiwi	cubes 10x10			industrial cardboard	1x12 kg
Lingonberries				industrial cardboard	1x10 kg
Mango Totapouri	dices 10x10	plastic bag	2x2,5 kg	industrial cardboard	1x10 kg
Mango Kaew	chunks 20x20	plastic bag	5x1 kg		
Melon	chunks	plastic bag	2x2,5 kg	industrial cardboard	1x10 kg
Mulberries		plastic bag	2x2,5 kg	industrial cardboard	1x10 kg
Orange	chunks			industrial cardboard	1x10 kg
Papaya	cubes 10x10			industrial cardboard	1x10 kg
Passion Fruit	cubes with seeds	plastic bag	5x1 kg		
Peaches	sliced/cubes 10x10	plastic bag	2x2,5 kg	industrial cardboard	1x10 kg
Pears	dices 10x10	plastic bag	2x2,5 kg	industrial cardboard	1x10 kg
Pineapple	tidbits	plastic bag	2x2,5 kg	industrial cardboard	1x10 kg
Plums	halves			industrial cardboard	1x10 kg
Pomegranate <b>NEW</b>	seeds	plastic bag	5x1 kg	industrial cardboard	1x10 kg
Raspberries Crushed		plastic bag	2x2,5 kg		
Raspberries Whole		plastic bag	2x2,5 kg		
Redcurrant		plastic bag	2x2,5 kg	industrial cardboard	1x10 kg
Rhubarb	chunks			industrial cardboard	1x10/25 kg
Sour Cherries	pitted	plastic bag	2x2,5 kg	industrial cardboard	1x10 kg
Strawberries calibrated	15-25mm	plastic bag	2x2,5 kg	industrial cardboard	1x10 kg
Strawberries Senga Sengana		plastic bag	4x25 kg		
Strawberries Toutvenant		plastic bag	4x25 kg	industrial cardboard	1x10 kg
Strawberries Wild (cultivated)	seedless	plastic bag	2x2,5 kg	industrial cardboard	1x10 kg

PRODUKT	SPEZIFIKATIONEN	VERPACKUNG	VERPACKUNGSEINHEIT	INDUSTRIEVERPACKUNG	VERPACKUNGSEINHEIT
Ananas	in Stücken	Beutel	2x2,5 Kg	Industrieverp. Karton	1x10 kg
Apfel	in Scheiben / in Würfel 10x10	Beutel	2x2,5 Kg	Industrieverp. Karton	1x10 kg
Aprikose	Halbiert	Beutel	2x2,5 Kg	Industrieverp. Karton	1x10 kg
Avocado	in Würfel 15x15	Beutel	5x1 kg	Industrieverp. Karton	2x5 kg
Avocado <b>NEW</b>	Halbiert	Beutel	5x1 Kg		
Banane	in Scheiben	Beutel	2x2,5 Kg	Industrieverp. Karton	1x10 kg
Birne	in Würfel 10x10	Beutel	2x2,5 Kg	Industrieverp. Karton	1x10 kg
Brombeere groß		Beutel	2x2,5 Kg	Industrieverp. Karton	1x10 kg
Brombeere klein		Beutel	2x2,5 Kg	Industrieverp. Karton	1x10 kg
Datteln Medjouln	entstein ganz	Beutel	2x1 kg		
Drachenfrucht (rot)	in Würfel	Beutel	5x1 Kg		
Erdbeere Senga Sengana		Beutel	4x2,5 Kg		
Erdbeere Toutvenant		Beutel	4x2,5 Kg	Industrieverp. Karton	1x10 kg
Ganze Himbeere		Beutel	2x2,5 Kg		
Granatapfel <b>NEW</b>	Kerne	Beutel	5x1 Kg	Industrieverp. Karton	1x10 kg
Grüne Feige	Ganz	Beutel	2x2,5 Kg	Industrieverp. Karton	1x10 kg
Himbeerbruch		Beutel	2x2,5 Kg		
Holunder				Industrieverp. Karton	1x10 kg
Kalibrierte Erdbeere	15-25	Beutel	2x2,5 Kg	Industrieverp. Karton	1x10 kg
Kastanie	Ganz, geschält	Beutel	2x2,5 Kg	Industrieverp. Karton	1x12 kg
Kirsche	Ganz, entsteint			Industrieverp. Karton	1x10 / 1x12 kg
Kiwi	in Würfel 10x10			Industrieverp. Karton	1x12 kg
Kult. Große Heidelbeere				Industrieverp. Karton	1x10 kg
Kult. Walderdbeere		Beutel	2x2,5 Kg	Industrieverp. Karton	1x10 kg
Mango Kaew	in Würfel 20x20	Beutel	5x1 Kg		
Mango Totapouri	in Würfel 10x10	Beutel	2x2,5 Kg	Industrieverp. Karton	1x10 kg
Melone	in Stücken	Beutel	2x2,5 Kg	Industrieverp. Karton	1x10 kg
Orange	in Stücken, ohne Schale/albedo			Industrieverp. Karton	1x10 kg
Papaya	in Würfel 10x10			Industrieverp. Karton	1x10 kg
Passion fruit	Würfel mit Kerne	Beutel	5x1 Kg		
Pfirsich	in Scheiben / in Würfel 10x10	Beutel	2x2,5 Kg	Industrieverp. Karton	1x10 kg
Pflaume	Halbiert, entsteint			Industrieverp. Karton	1x10 kg
Rhabarber	in Stücken			Industrieverp. Karton	1x10 / 1x25 kg
Rote Heidelbeere (lingonberry)				Industrieverp. Karton	1x10 kg
Rote Johannisbeere		Beutel	2x2,5 Kg	Industrieverp. Karton	1x10 kg
Sauerkirsche	Ganz, entsteint	Beutel	2x2,5 Kg	Industrieverp. Karton	1x10 kg
Schwarze Feige	in Stücken			Industrieverp. Karton	1x10 kg
Schwarze Johannisbeere				Industrieverp. Karton	1x10 kg
Schwarze Maulbeere		Beutel	2x2,5 Kg	Industrieverp. Karton	1x10 kg
Traube Ruby	Ohne Kerne			Industrieverp. Karton	1x13,6 kg
Waldfrüchte 3 Sorten	Kleine Brombeere, Heidelbeere, rote Johannisbeere	Beutel	2x2,5 Kg		
Waldfrüchte 4 Sorten	Kleine Brombeere, Heidelbeere, rote Johannisbeere, Himbeere	Beutel	2x2,5 Kg		
Wildheidelbeere	Europa / Kanada	Beutel	2x2,5 Kg	Industrieverp. Karton	1x10 / 1x13,6 kg



# IQF FRÜCHTE



Kühn wie reife Früchte, echt wie eine frisch geerntete Beere auf den Feldern, intensive Frucht jenseits von Zeit und Raum dank der IQF-Technologie (Individual Quick Freezing), die im Handumdrehen die Reinheit des Geschmacks, der Formen und der Konsistenz aufnimmt, die uns nur die Natur in wenigen Monaten im Jahr schenken kann. Die Früchte werden einzeln tiefgefroren, jede einzelne Beere, Frucht in Würfel und Scheibe wird in ihrer höchsten organoleptischen Ausdrucksform «gestoppt», damit die Zeit nicht vergeht. Mit der gleichen Intensität und Sorgfalt wird die IQF Rogelfrut Frucht auf den Feldern der ganzen Welt ausgewählt, findet in der Lagerung bei -20° die Beständigkeit der organoleptischen und sensorischen Eigenschaften über die Zeit. Kommt am besten in den Workshops von Konditoren, Eisdien und Köchen zum Ausdruck, die wissen, aus jedem kleinen Juwel der Natur die beste Berufung zum Gaumen zu ziehen.



## SCHALEN VON ZITRUSFRÜCHTEN

Unsere Zitrusfrüchte werden sorgfältig von Hand ausgewählt, verpackt und sofort eingefroren, um ihre Frische und organoleptische Eigenschaften zu erhalten. Perfekt für die Herstellung von handgemachten Kandis, Marmeladen, alkoholischen Getränken und Desserts in der Gastronomie.

PRODUKT	SPEZIFIKATIONEN	INDUSTRIEVERPACKUNG	VERPACKUNGSEINHEIT
Orangenschale	gevirtelt	Industrieverp. Karton	1x15 kg
Orangenschale	Würfel 12x12	Industrieverp. Karton	1x15 kg
Orange Zehen		Auf Bestellung	
Zedernholz	Würfel 12x12	Industrieverp. Karton	1x15 kg
Zitronenschale	Viertelfinale	Industrieverp. Karton	1x15 kg
Zitronenschale	Würfel 12x12	Industrieverp. Karton	1x15 kg
Zitronenschale		Auf Bestellung	

# ORGANIC FRUIT PURÉES AND JUICES



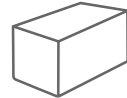
Nature works with Nature: this philosophy has consistently inspired conscious and responsible organic farming, which protects biodiversity and the land where production takes place. Rogelfrut has always been committed to the responsible and conscious use of the raw materials that Nature provides and therefore relies on virtuous growers who use environmentally-friendly farming techniques.

The long and careful selection of fruit from certified organic farming allows us to obtain organic fruit purees and juices in line with the relevant farming specifications, with no added sugar.

It is then up to chefs, pastry chefs and ice cream makers to know how to best interpret all the aromatic qualities in desserts and dishes where fruit is the main feature.

PRODUCT	DETAILS	PACK	PCS X PACK
Banana	purée	elopack	6x1 kg
Lemon	juice	elopack	6x1 kg
Mango	purée	elopack	6x1 kg
Pineapple	purée	elopack	6x1 kg
Raspberry	purée	elopack	6x1 kg
Strawberry	purée	elopack	6x1 kg

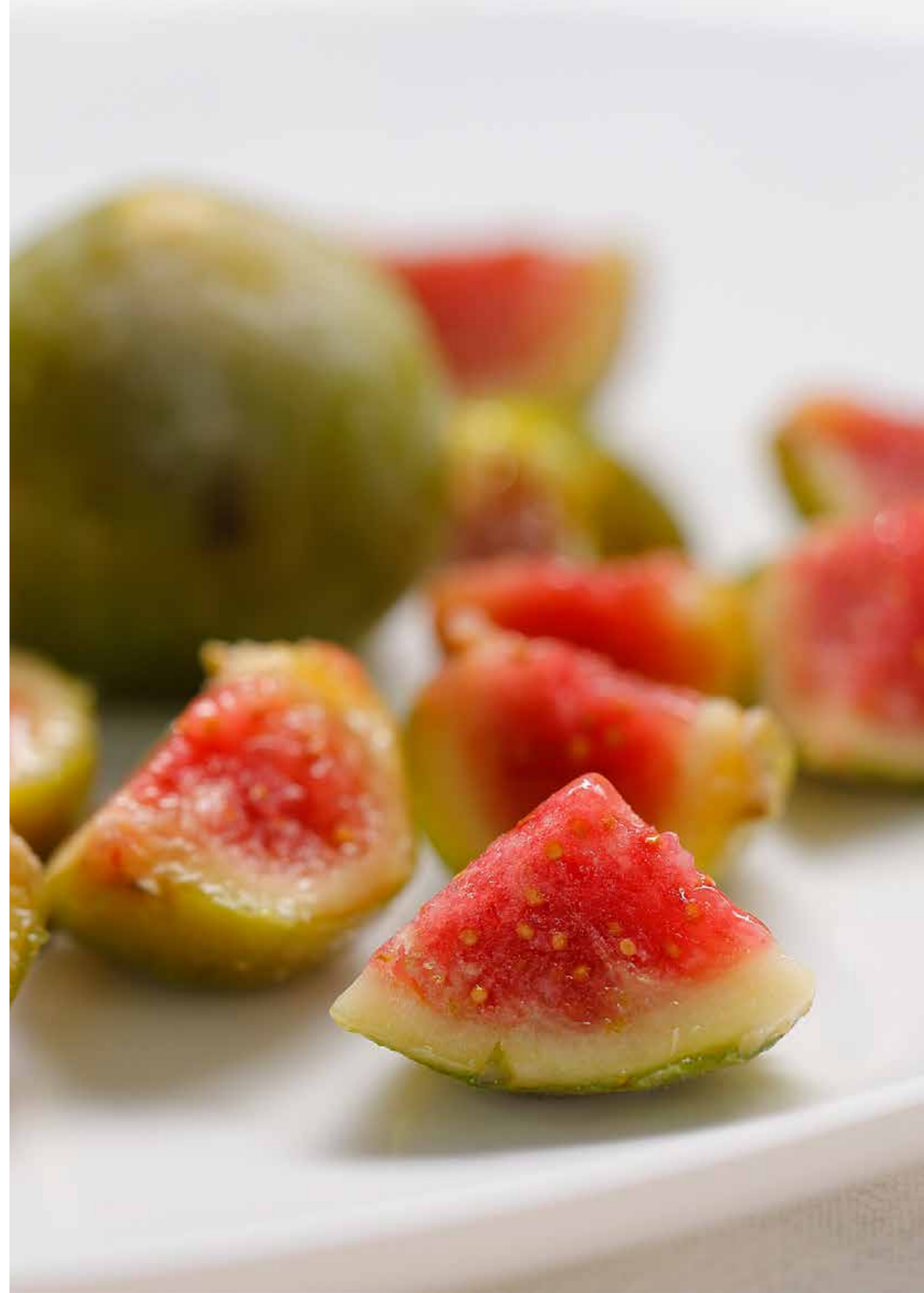
# IQF ORGANIC FRUIT



Rogelfrut has harvested the finest fruits from organic farming to provide professionals with a high-quality product suitable for all types of food processing.

Respect for the land and its biodiversity and the total absence of chemical elements in farming are the essential elements Rogelfrut guarantees to all its organic fruit. Not only that, but the company from Cuneo shares the same founding values as organic cultivation, such as limiting interventions by trying to accommodate the fertility of the soil and using natural compounds. Rogelfrut works with Nature to benefit Nature, guaranteeing professionals a chemical-free product that tastes as good as freshly picked fruit.

PRODUCT	DETAILS	PACK	PCS X PACK
Apple dices 10x10	cubes 10x10	industrial cardboard	1x10 kg
Apricot halves	halves	industrial cardboard	1x10 kg
Blackcurrant		industrial cardboard	1x10 kg
Blonde orange chunks	chunks	industrial cardboard	1x10 kg
Blueberries		industrial cardboard	1x10 kg
Cherries		industrial cardboard	1x10 kg
Figs whole	whole	industrial cardboard	1x10 kg
Pear dices 10x10	cubes 10x10	industrial cardboard	1x10 kg
Raspberries	whole / broken	industrial cardboard	1x10 kg
Redcurrant		industrial cardboard	1x10 kg
Sour cherries	pitted	industrial cardboard	1x10 kg
Strawberries		industrial cardboard	1x10 kg
Peaches	slices	industrial cardboard	1x10 kg



# BIO PÜREES UND BIO SÄFTE

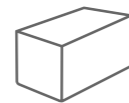


Die Natur geht mit der Natur einher: Dies ist die Philosophie, die seit jeher eine bewusste und verantwortungsvolle ökologische Landwirtschaft inspiriert hat, die die Artenvielfalt und das Gebiet, in dem sie erzeugt wird, schützt. Rogelfrut hat sich für einen verantwortungsvollen und bewussten Umgang mit den Rohstoffen, die die Natur liefert, eingesetzt und deshalb vertraut man auf tugendhafte Züchter, die umweltfreundliche Anbautechniken anwenden können.

Die lange und sorgfältige Auswahl der Früchte aus kontrolliert biologischem Anbau ermöglicht die Herstellung von BIO-Fruchtsäften und -Pürees, die den Spezifikationen der Referenzkulturen entsprechen, ohne Zusatz von Zucker. Dann wird es Aufgabe der Köche, Konditoren und Eisdielen sein, den ganzen aromatischen Reichtum der Desserts und Gerichte, bei denen das Obst die Hauptrolle spielt, am besten zu interpretieren.

PRODUKT	TYP	VERPACKUNG	VERPACKUNGSEINHEIT
Ananas BIO	Püree	Tetra	6x1 kg
Banane BIO	Püree	Tetra	6x1 kg
Erdbeer BIO	Püree	Tetra	6x1 kg
Himbeer BIO	Püree	Tetra	6x1 kg
Mango BIO	Püree	Tetra	6x1 kg
Zitrone BIO	Saft	Tetra	6x1 kg

## BIO IQF FRÜCHTE



Rogelfrut hat sich vorgenommen, die besten Früchte aus biologischem Anbau zu ernten, um den Fachleuten des Sektors ein qualitativ hochwertiges Produkt zu bieten, das sich für jede Art von Verarbeitung eignet. Der Respekt vor dem Territorium und seiner Artenvielfalt und das völlige Fehlen von chemischen Elementen im Anbau sind die wesentlichen Elemente, die Rogelfrut für alle seine BIO-Früchte garantiert. Nicht nur das, auch die Cuneese-Firma teilt mit dem ökologischen Landbau die gleichen Grundwerte wie die Begrenzung der Eingriffe sowie die Fruchtbarkeit der Böden und die Verwendung von natürlichen Verbindungen zu unterstützen. Rogelfrut arbeitet mit sowie für die Natur und garantiert dem Profi ein Produkt ohne chemische Zusätze wie eine frisch geerntete Frucht.

PRODUKT	SPEZIFIKATIONEN	INDUSTRIEVERPACKUNG	VERPACKUNGSEINHEIT
Apfel BIO	in Würfel 10x10	Industrieverp. Karton	1x10 kg
Aprikose BIO	Halbiert	Industrieverp. Karton	1x10 kg
Birne BIO	in Würfel 10x10	Industrieverp. Karton	1x10 kg
Erdbeer BIO		Industrieverp. Karton	1x10 kg
Grüne Feige BIO	Ganz, in Stücken	Industrieverp. Karton	1x10 kg
Himbeer BIO	Ganz, Gries	Industrieverp. Karton	1x10 kg
Kirsche BIO	Ganz, entsteint	Industrieverp. Karton	1x10 kg
Orange BIO	in Stücken	Industrieverp. Karton	1x10 kg
Pfirsich BIO	in Scheiben	Industrieverp. Karton	1x10 kg
Rote Johannisbeere BIO		Industrieverp. Karton	1x10 kg
Sauerkirsche BIO	Ganz, entsteint	Industrieverp. Karton	1x10 kg
Schwarze Johannisbeere BIO		Industrieverp. Karton	1x10 kg
Wildheidelbeere BIO		Industrieverp. Karton	1x10 kg



# SEMI-CANDIED FRUIT POCHÉE 50°-55° brix



6 resealable 1 kg plastic tray

Whole or diced fruits are soaked in water and a sugar bath and then semi-candied at 50/55° Brix and deep-frozen to perfection. The original sweetness of the fruit itself is combined with the candying syrup to obtain the Rogelfrut fruit pochée: 100% fruit which, in the hands of ice-cream makers, pastry chefs and chefs, becomes another opportunity to experiment with textures, contrasts and colour combinations. Why not give a Fior di Latte ice cream a fruit pochée garnish? Or play around in a layered dessert with a fruit pochée that, taste after taste, can deliver the discovery of colours, flavours and textures that will surprise you with their vibrancy and freshness? That is why Rogelfrut relies on the creativity of professionals in the art of confectionery to create dishes that evoke childhood memories and experiment with the most far-reaching creative boundaries with a single objective: the delight of the palate.

PRODUCT	DETAILS	TECHNICAL DATA	PACK	PCS X PACK
Cherry	pochée	brix 50°- 55°	plastic tray	6x1 kg
Forest Berries	pochée	brix 50°- 55°	plastic tray	6x1 kg
Mango	pochée	brix 50°- 55°	plastic tray	6x1 kg
Peach	pochée	brix 50°- 55°	plastic tray	6x1 kg
Strawberry	pochée	brix 50°- 55°	plastic tray	6x1 kg

# HALBKANDIERTES FRUCHTPOCHÉE 50°-55° brix



6 wiederverschließbare 1-kg-Plastikschalen

Ganze oder gewürfelte Früchte werden in ein Wasser- und Zuckerbad getaucht, wobei sie bei Halbierung bei 50/55° Brix und durch das Tiefgefrieren ihre perfekte Ergänzung finden. Der ursprüngliche Süßegrad der Frucht selbst vermischt sich mit dem Kandissirup und erhält so die Pochée-Frucht von Rogelfrut: 100% Frucht, die in den Händen der Eisdielen, Konditoren und Küchenchefs zu einer weiteren Gelegenheit wird, etwas neues mit Konsistenzen, Kontrasten und Farbverwandlungen zu wagen. Warum schenken Sie einem Fior Di Latte Eis nicht eine Pochée-Frucht-Variante? Oder spielen Sie in einem Dessert mit Pochée-Früchten, Geschmack für Geschmack, verschiedenen Farben und Konsistenzen, die mit Lebendigkeit und Frische überraschen können? Rogelfrut vertraut daher der Kreativität von Fachleuten der süßen Kunst Produkte an, die die Erinnerungen der Kindheit berühren und bis an die äußersten Grenzen der Kreativität mit einem einzigen Ziel experimentieren können: das Vergnügen für den eigenen Gaumen.

PRODUKT	TYP	SPEZIFIKATION	VERPACKUNG	VERPACKUNGSEINHEIT
Erdbeere	Pochée	Brix 50°- 55°	Plastikschale	6x1 kg
Kirsche	Pochée	Brix 50°- 55°	Plastikschale	6x1 kg
Mango	Pochée	Brix 50°- 55°	Plastikschale	6x1 kg
Pfirsich	Pochée	Brix 50°- 55°	Plastikschale	6x1 kg
Waldfrüchte	Pochée	Brix 50°- 55°	Plastikschale	6x1 kg





# COULIS

6 resealable bottles 250 g



Like velvet, they surprise you with every mouthful. Rogelfrut coulis flow deliciously over plated desserts and glow with their natural colour, made by processing the fruit and adding just the right amount of sugar. Freezing ensures that all the aromatic and organoleptic qualities of the basic raw materials are preserved over time. Delicate and distinctly acidic, sweet and vibrant, coulis are an excellent choice for professionals who want to play with textures and use them for different recipes, combining several items and experimenting with new colour and taste combinations. Rogelfrut gives you the chance to play with textures and combinations between its products and give unexpected results by working with purees and coulis to make delicious mousses and gelées.

PRODUCT	DETAILS	PACK	PCS X PACK
Forest Berries	coulis	resealable bottles	6x250 g
Mango	coulis	resealable bottles	6x250 g
Mango - Passion Fruit	coulis	resealable bottles	6x250 g
Passion Fruit	coulis	resealable bottles	6x250 g
Raspberry	coulis	resealable bottles	6x250 g
Strawberry	coulis	resealable bottles	6x250 g



# COULIS

6 Kleine Flaschen 250 g



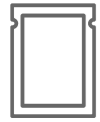
Samt überraschen sie in jedem Geschmack. Die Rogelfrut Coulis fließen köstlich über die Desserts auf dem Teller und glänzen mit ihrer natürlichen Farbe, die durch die Verarbeitung der Früchte und Zugabe der richtigen Menge an Zucker erhalten wird. Das Tiefgefrieren garantiert die dauerhafte Beständigkeit aller aromatischen und organoleptischen Eigenschaften der Ausgangsstoffe. Fein und mit ausgeprägter Säure, süß und lebhaft, sind die Coulis eine ausgezeichnete Zubereitung für Profis, die mit den Konsistenzen spielen wollen oder sie für verschiedene Zubereitungen verwenden, indem sie mehrere Referenzen kombinieren und neue Farb- und Geschmackskombinationen ausprobieren möchten.

Rogelfrut bietet die Möglichkeit, mit Konsistenzen und Kombinationen zwischen seinen Produkten zu spielen und unerwartete Ergebnisse zu erzielen, indem mit Pürees und Coulis gearbeitet wird, um köstliche Mousse und Gelees herzustellen.

PRODUKT	TYP	VERPACKUNG	VERPACKUNGSEINHEIT
Erdbeere	Coulis	Kleine Flaschen	6x250 g
Himbeere	Coulis	Kleine Flaschen	6x250 g
Mango	Coulis	Kleine Flaschen	6x250 g
Mango-Passionsfrucht	Coulis	Kleine Flaschen	6x250 g
Passionsfrucht	Coulis	Kleine Flaschen	6x250 g
Waldfrüchte	Coulis	Kleine Flaschen	6x250 g

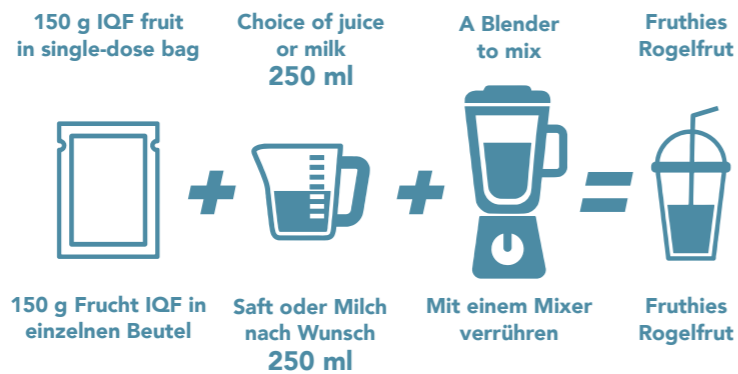


15 single-dose pouches of 150 g



Adventurous, romantic, sunny. Drinking fruit is one of the most playful creations in the Rogelfrut world. Vibrant combinations where taste and health go hand in hand, together with convenient single-portion packaging and an effective preservation system such as deep-freezing that maintains flavour and guarantees a quality product all year round. Strawberry, raspberry, and blackberry from an "Avventuroso", or pineapple, banana and coconut from an "Esotico", are examples of the single-portion Fruthies range, to which orange juice, apple juice or milk can be added and which, once blended, create fragrant smoothies.

PRODUCT	DETAILS	TECHNICAL DATA	PACK	PCS X PACK
Avventuroso	smoothie	strawberry, raspberry, blackberry	single serve plastic bag	15x150 g
Esotico	smoothie	pineapple, banana, coconut	single serve plastic bag	15x150 g
Rilassato	smoothie	strawberry, melon, peach	single serve plastic bag	15x150 g
Romantico	smoothie	peach, banana, strawberry	single serve plastic bag	15x150 g
Solare	smoothie	pineapple, banana, mango papaya	single serve plastic bag	15x150 g



### 5 Einzeldosis-Beutel à 150 g

Abenteuerlich, romantisch, sonnig... die Frucht zum Trinken ist eine der unterhaltsamsten Kreationen der Welt von Rogelfrut. Lebendige Kombinationen, bei denen Geschmack und Gesundheit Hand in Hand gehen, zusammen mit einer komfortablen Einzeldosis-Verpackung und einem effektiven Konservierungssystem der Tiefkühlung, das den Geschmack bewahrt und ein Qualitätsprodukt zu jeder Jahreszeit garantiert. Erdbeere, Himbeere, Brombeere oder Ananas, Banane und Kokosnuss sind nur einige Beispiele aus der Fruthies-Serie, die mit Orangensaft, Apfelsaft oder Milch ergänzt werden und nach dem schütteln duftende Smoothies zum Leben erwecken.

PRODUKT	TYP	SPEZIFIKATION	EINHEIT	VERPACKUNGSEINHEIT
Avventuroso	Smoothie	Erdbeere, Himbeere, Brombeere	Beutel Einzeldose	15x150 g
Esotico	Smoothie	Ananas, Banane, Kokos	Beutel Einzeldose	15x150 g
Rilassato	Smoothie	Erdbeere, Melone, Pfirsich	Beutel Einzeldose	15x150 g
Romantico	Smoothie	Banane, Erdbeere, Pfirsich	Beutel Einzeldose	15x150 g
Solare	Smoothie	Ananas, Banane, Mango, Papaya	Beutel Einzeldose	15x150 g



## SALES SUPPORT MATERIALS VERKAUFSUNTERSTÜTZENDES MATERIAL



Advertising board  
Werbepanel



Table menu  
Tischmenü



Counter display  
Schilder für Theken



Recipe book  
Rezeptkatalog





PRIMO FIORE LEMON  
ZITRONE "CRU" PRIMO FIORE

APRICOT  
APRIKOSE

STRAWBERRY  
ERDBEERE

WILD BERRIES  
WALDFRUCHT

ALPHONSO  
MANGO  
MANGO  
ALPHONSO

RASPBERRY  
HIMBEERE

NATURAL PASSION FRUIT  
PASSION FRUIT NATUR



# ROOM TEMPERATURE PURÉE AND JUICE

The first ever range of Italian-made no added sugar room temperature purée is here, researched and produced by Rogelfrut. Mango, strawberry, raspberry, passion fruit and lemon are the first fruits we've UHT processed and packaged according to the same standards we always work to. Intensity, colour, flavour and quality are combined with ease of use, making this selection of purées and juices a must for industry professionals worldwide. The perfect range for use in restaurants, bakeries, and mixing. Our range of room temperature purées and fruit juices comes from the practical need for simple, fast and functional preparation.

**RESEALABLE TETRA PAK SELECTION 1KG**

PRODUCT	DETAILS	PACK	PCS x PACK
Apricot	Purée	Tetrapak	6x1 kg
Forest Berries	Purée	Tetrapak	6x1 kg
Lemon Primo Fiore	Juice	Tetrapak	6x1 kg
Mango Alphonso	Purée	Tetrapak	6x1 kg
Passion Fruit natural	Juice	Tetrapak	6x1 kg
Raspberry	Purée	Tetrapak	6x1 kg
Strawberry	Purée	Tetrapak	6x1 kg

**INDUSTRIAL PACKAGING**

Coconut	Milk	Bag in box	1x20 Kg
Mango Alphonso	Purée	Tin	6x3,1 Kg
Passion Fruit Natural	Juice	Bag in box	4x3 Kg
Rosehip	Purée	Bag in box	1x20 Kg

## PÜREE UND SÄFTE BEI RAUMTEMPERATUR

Es entsteht die erste italienische Palette von Püree bei Raumtemperatur, die ohne Zusatz von Zucker von Rogelfrut entwickelt, produziert und getestet wird. Mango, Erdbeere, Himbeere, Passionsfrucht und Zitrone sind die ersten Früchte, die wir nach den gleichen Standards, die unser Unternehmen seit jeher leiten, zu UHT verarbeitet und verpackt haben. Intensität, Farbe, Geschmack und Qualität verbinden sich mit der praktischen Anwendung und machen diese Auswahl an Püree und Säften unverzichtbar für Profis der Branche auf der ganzen Welt. Ein perfektes Sortiment für den Einsatz in der Gastronomie, in der Konditorei und in der Welt des Mischens. Unser Sortiment an Fruchtピューree und Fruchtsäften bei Raumtemperatur entstand aus dem praktischen Bedürfnis nach einer einfachen, schnellen und funktionellen Zubereitung für jede Art von Zubereitung.



**WIEDERVERSCHLIESSBARER SPEZIELLER TETRAPAK 1KG**

PRODUKT	TYP	VERPACKUNG	VERPACKUNGSEINHEIT
Aprikose	Püree	Tetra	6x1 kg
Erdbeere	Püree	Tetra	6x1 kg
Himbeere	Püree	Tetra	6x1 kg
Mango Alphonso	Püree	Tetra	6x1 kg
Passionsfrucht Natur	Saft	Tetra	6x1 kg
Waldfrüchte	Püree	Tetra	6x1 kg
Zitrone Primo Fiore	Saft	Tetra	6x1 kg

**INDUSTRIEVERPACKUNG**

Hagebutte	Püree	Bag in box	1x20 Kg
Kokos	Milch	Bag in box	1x20 Kg
Mango Alphonso	Püree	Metalldose	6x3,1 Kg
Passionsfrucht Natur	Saft	Bag in box	4x3 Kg

# FRUTTI<sup>o</sup>NCRUNCHY



Selected fruit transformed into a versatile range of freeze-dried products perfect for patisseries, ice cream making, chocolate work and bakery applications.



PRODUCT	DETAILS	PACK	PCS X PACK
Blueberry	wild whole berries	resealable jar	4x100 g
Mango	in pieces 2-10 mm	resealable jar	4x200 g
Raspberry	in pieces 0-6 mm	resealable jar	4x150 g
Strawberry	in pieces 0-5 mm	resealable jar	4x100 g

Ideal for: **ice cream ripples, semifreddo and cake fillings, flavouring fats for leavened products and cakes, inclusions in chocolate bar and praline production, and mixology garnishes.**



# FRUTTI<sup>o</sup>NCRUNCHY



Ausgewählte Früchte, um eine Reihe von gefriergetrockneten Produkten zu schaffen, die sehr vielseitig in der Verwendung für Konditoreien, Eisdiele, Schokoladenherstellung und Bäckereien sind.



PRODUKT	TYP	VERPACKUNG	VERPACKUNGSEINHEIT
Blaubeere	ganze Wildbeeren	wiederverschließbarer Behälter	4x100 g
Erdbeere	in pieces 0-5 mm	wiederverschließbarer Behälter	4x100 g
Himbeere	in Stücken 0-6 mm	wiederverschließbarer Behälter	4x150 g
Mango	in Stücken 2-10 mm	wiederverschließbarer Behälter	4x200 g

Ideal für: **Eiscreme-Marmorierungen, Einsätze in Halbgefrorenem und Kuchen, Aromatisierung von Fetten, zur Herstellung, von Hefengebäck und Kuchen, Einschlüsse bei der Herstellung von Schokoladentafeln und Pralinen, Dekoration für Mixology**



# FRUTT N CREMA

## FRUIT VARIEGATES

The search for the perfect balance between a high percentage of fruit pieces and sugars has led to the creation of a range of **variegates for ice cream parlours**, also suitable for semifreddos and plated desserts.

The creamy texture and fresh fruit flavour make each creation truly one of a kind.



PRODUCT	DETAILS	PACK	PCS X PACK
Apricot	variegated with pieces	tin	4x1,5 kg
Fig	variegated with pieces	tin	4x1,5 kg
Sour Cherry	variegated with pieces	tin	4x1,5 kg
Strawberry	variegated with pieces	tin	4x1,5 kg
Tropical mix	variegated with pieces	tin	4x1,5 kg

Ideal for: **variegating gelatos, filling semifreddos and as a complement to plated desserts.**



# FRUTT N CREMA

## FRUCHT-VARIEGATOS

Die Suche nach dem perfekten Gleichgewicht zwischen einem hohen Anteil an Fruchtstücken und Zucker hat zur Kreation einer Reihe von **Variegatos für Eisdielen** geführt, die sich auch für Semifreddos und angerichtete Desserts eignen.

Die cremige Textur und der frische Fruchtgeschmack machen jede Kreation zu etwas ganz Besonderem.



PRODUKT	TYP	VERPACKUNG	VERPACKUNGSEINHEIT
Aprikose	variiert mit Stücken	dose	4x1,5 kg
Erdbeere	variiert mit Stücken	dose	4x1,5 kg
Feige	variiert mit Stücken	dose	4x1,5 kg
Sauerkirsche	variiert mit Stücken	dose	4x1,5 kg
Tropische Mischung	variiert mit Stücken	dose	4x1,5 kg

Ideal für: **Eis zu variieren, halbgefrorenes zu füllen und als Ergänzung zu angerichteten Desserts**





### Plastic tub da 5 kg

Sink your fork into the crisp layers of a delicate strudel filled with golden apple, or the soft embrace of a yeasted dough concealing a tender pear filling... Our apple and pear fillings are semi-finished products that Rogelfrut crafts with our trademark commitment to fruit quality and processing techniques, designed to enhance the aromatic properties of the raw ingredients. Perfect for enriching the fillings of tarts, cakes, strudels and Venetian mixed-leavened brioche, FRUTTINFORNO fillings release their full aromatic notes whilst ensuring consistency and reliable quality for pastry professionals.

PRODUCT	DETAILS	NOTES	PACK	PCS x PACK
Apple*	filling	90%	tub	1x5 kg
Pear*	filling	90%	tub	1x5 kg

\*Made with Italian apples and pears



## Füllungen für Backwaren



### Plastikeimer 5 kg

Die Gabel in den Duft eines Blätterteigstrudels eintauchen lassen, der eine goldene Apfelfüllung umschließt, die weiche Umarmung eines Sauerteigs, der ein Birnenkompott verbirgt...

Die Apfel- und Birnenfüllungen sind ein Halbfertigprodukt das Rogelfrut mit der üblichen Aufmerksamkeit für die Qualität der verwendeten Früchte und Verarbeitungstechniken signiert, um die aromatischen Eigenschaften der Rohstoffe zu verbessern. Perfekt für die Bereicherung der Füllung von Lebkuchen, Kuchen, Strudel und venezianischen Brioche gemischt mit Hefe, entfalten die Fruchtfüllungen ihre aromatische Note und sichern gleichzeitig Replizierbarkeit und gleichbleibende Qualität für Konditorenprofis.

PRODUKT	TYP	SPEZIFIKATION	EINHEIT	VERPACKUNGSEINHEIT
Apfel*	Füllung	90%	Plastikeimer	1x5 kg
Birne*	Füllung	90%	Plastikeimer	1x5 kg

\*Hergestellt aus italienischen Äpfeln und Birnen

# JAMS, MARMALADES AND CREAMS



Metal tin 4x1,5 kg



Tasty in the smooth version, delicious in the chunky option, Rogelfrut jams and marmalades are an immersion in fruit and memories of delicious croissants, brioches, tarts and desserts suitable for every moment of the day. The entire Laboratory Range is characterised by slow pasteurisation and processing using a high percentage of fruit, no pectin and reduced total sugars. Therefore, the jams, marmalades and creams fully represent the territories and their biodiversity, creating a unique product with unmistakable overtones.

PRODUCT	DETAILS	PACK	PCS x PACK
Apricot	smooth jam	metal tin	4x1,5 kg
Apricot	jam with pieces	metal tin	4x1,5 kg
Blueberries 95%	jam with pieces	metal tin	4x1,5 kg
Chestnut	cream	metal tin	4x1,5 kg
Figs	jam with pieces	metal tin	4x1,5 kg
Orange 65%	marmelade	metal tin	4x1,5 kg
Peach	smooth jam	metal tin	4x1,5 kg
Peach	jam with pieces	metal tin	4x1,5 kg
Plum	smooth jam	metal tin	4x1,5 kg
Plum	jam with pieces	metal tin	4x1,5 kg
Raspberry	smooth jam	metal tin	4x1,5 kg
Strawberry	smooth jam	metal tin	4x1,5 kg
Strawberry	jam with pieces	metal tin	4x1,5 kg
Sweet / Sour Cherry	smooth jam	metal tin	4x1,5 kg
Sweet / Sour Cherry	jam with pieces	metal tin	4x1,5 kg
Wild Berries	smooth jam	metal tin	4x1,5 kg



# KONFITÜRE, MARMELADE UND CREME

Dose 4x1,5 kg



Die Konfitüren und Marmeladen von Rogelfrut sind geschmackvoll in der feinen Version, köstlich aber auch in Stücken. Sie schaffen Erinnerungen an köstliche Croissants, Brioche, Torten und Desserts für jeden Moment des Tages. Die gesamte Linie zeichnet sich durch eine langsame Pasteurisierung und eine Verarbeitung aus, die einen hohen Anteil an Früchten ohne Pektin und reduzierten Gesamtzucker verwendet. Die Konfitüren, Marmeladen und Cremes erzählen die Gegend und ihre Artenvielfalt und schaffen ein einzigartiges Produkt mit unverwechselbaren Noten.

PRODUKT	TYP	EINHEIT	VERPACKUNGSEINHEIT
Aprikose	Glatte Konfitüre	Dose	4x1,5 kg
Aprikose	Konfitüre mit Stücken	Dose	4x1,5 kg
Blaubeere 95%	Konfitüre mit Stücken	Dose	4x1,5 kg
Erdbeere	Glatte Konfitüre	Dose	4x1,5 kg
Erdbeere	Konfitüre mit Stücken	Dose	4x1,5 kg
Feige	Konfitüre mit Stücken	Dose	4x1,5 kg
Himbeere	Glatte Konfitüre	Dose	4x1,5 kg
Kastanie	Creme	Dose	4x1,5 kg
Kirsche	Glatte Konfitüre	Dose	4x1,5 kg
Kirsche	Konfitüre mit Stücken	Dose	4x1,5 kg
Orange 65%	Marmelade	Dose	4x1,5 kg
Pfirsich	Glatte Konfitüre	Dose	4x1,5 kg
Pfirsich	Konfitüre mit Stücken	Dose	4x1,5 kg
Pflaume	Glatte Konfitüre	Dose	4x1,5 kg
Pflaume	Konfitüre mit Stücken	Dose	4x1,5 kg
Wildbeeren	Glatte Konfitüre	Dose	4x1,5 kg



# JAMS, MARMALADES AND CREAMS



Glass jar da 250 g



The scent of a freshly baked apricot tart, the sweetness of a strawberry jam in a fragrant croissant, the charm of black cherries in pieces that adorn a newly buttered bread. With a unique love for fruit jams, citrus marmalades, and chestnut cream, Rogelfrut has designed an exclusive line that stands out for the high percentage of fruit used, the absence of pectin and a reduced use of sugar. The range is available in glass jars, reflecting the Nature within, which can be customised according to customer requirements.

PRODUCT	DETAILS	PACK	PCS x PACK
Apricot	jam	glass jar	6x250 g
Blueberries 95%	jam	glass jar	6x250 g
Chestnut	cream	glass jar	6x250 g
Green figs	jam	glass jar	6x250 g
Orange 65%	marmalade	glass jar	6x250 g
Peach	jam	glass jar	6x250 g
Plum	jam	glass jar	6x250 g
Raspberry	jam	glass jar	6x250 g
Strawberry	jam	glass jar	6x250 g
Sweet / Sour Cherry	jam	glass jar	6x250 g
Wild Berries	jam	glass jar	6x250 g

## CUSTOMISABLE PRODUCT



# KONFITÜRE, MARMELADE UND CREME



Behälter aus Glas 250 g



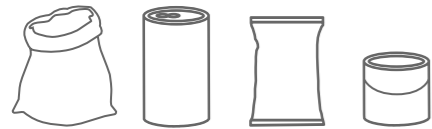
Der Duft eines frisch gebackenen Aprikosenkuchens, die sanfte Süße einer Erdbeermarmelade in einem duftenden Croissant, der Charme der zerbrochenen Sauerkirsche, die ein frisch gebuttertes Brot verschönert. Mit einer einzigartigen Vorliebe für Fruchtarmelade, Zitrusarmelade und Maronencreme hat Rogelfrut eine exklusive Linie entwickelt, die durch einen hohen Anteil an Früchten, das Fehlen von Pektin und eine reduzierte Verwendung von Zucker glänzt. Das Sortiment wird in Glas, als Spiegel der Natur eingeschlossen und anpassbar nach den Bedürfnissen des Kunden präsentiert.

PRODUKT	TYP	EINHEIT	VERPACKUNGSEINHEIT
Aprikose	Konfitüre	Behälter aus Glas	6x250 g
Blaubeere 95%	Konfitüre	Behälter aus Glas	6x250 g
Erdbeere	Konfitüre	Behälter aus Glas	6x250 g
Feige	Konfitüre	Behälter aus Glas	6x250 g
Himbeere	Konfitüre	Behälter aus Glas	6x250 g
Kastanie 65%	Creme	Behälter aus Glas	6x250 g
Kirsche	Konfitüre	Behälter aus Glas	6x250 g
Orange 65%	Marmelade	Behälter aus Glas	6x250 g
Pfirsich	Konfitüre	Behälter aus Glas	6x250 g
Pflaume	Konfitüre	Behälter aus Glas	6x250 g
Waldbeeren	Konfitüre	Behälter aus Glas	6x250 g

## PERSONALISIERTE PRODUKTE



# NUTS



Surrounded by mountains and hills, sheltered by broad green leaves, hazelnuts grow undisturbed and become the extraordinary raw material to which Rogelfrut has dedicated a range of absolute quality that is sure to captivate. Its versatility in pastry and ice-cream making makes the hazelnut an excellent raw material for fillings, decorations, creams and toppings, and provides richness and flavour to savoury dishes. Whole, grains, flour or paste, the hazelnuts selected by Rogelfrut represent Piedmontese excellence that shows professionals around the world the love and care of the company from Rossana in selecting the best that Nature has to offer.

## Tonda Gentile Trilobata “Premium” Hazelnut

- Roasted Hazelnuts
- Chopped Hazelnuts
- Shelled Hazelnuts
- Hazelnut Paste

## “Extra” Hazelnut

- Roasted Hazelnuts
- Chopped Hazelnuts
- Shelled Hazelnuts
- Hazelnut Paste (Light Or Dark)
- Hazelnut Flour



# NÜSSE



Umarmt von Bergen und Hügeln, geschützt von breiten grünen Blättern, wächst die Haselnuss ungestört und wird zu einem außergewöhnlichen Rohstoff, dem Rogelfrut eine Linie von absoluter Qualität gewidmet hat. Die Vielseitigkeit in der Konditorei und Eisdiele macht die Haselnuss in verschiedenen Variationen zu einem ausgezeichneten Rohstoff für Füllungen, Dekorationen, Cremes und Variationen. Dazu können sie ihren Reichtum und den Geschmack sogar auch salzigen Gerichten bieten. Ganz, in Körnern oder als Mehl ist es der Ausdruck einer piemontesischen Exzellenz, die Fachleuten auf der ganzen Welt von der Liebe und Sorgfalt des Unternehmens Rossana bei der Auswahl der besten Angebote der Natur erzählt.

## Haselnüsse Tonda Gentile Trilobata Premium

- Haselnusskörner
- Ganze Haselnüsse
- Ganze geröstete Haselnüsse
- Haselnusspaste

## Haselnüsse Extra

- Haselnusskörner
- Ganze Haselnüsse
- Ganze geröstete Haselnüsse
- Haselnusspaste



# TREE NUTS

## Pralined and caramelised



We have created a versatile range using the **finest nuts**, perfect for **ice cream parlours, patisseries, restaurants, and cafes**. Our roasted and praline granules are meticulously selected by skilled hands in our Rossana (CN) facilities, following a traditional Piedmontese recipe. The final touch that turns every creation into a masterpiece.

PRODUCT	PACK	PCS x PACK
50% caramelised hazelnut granules	plastic bag	5x1 kg
25% praline pistachio granules	plastic bag	5x1 kg
30% praline almond slivers	plastic bag	5x1 kg



50% CARAMELISED HAZELNUT GRANULES



25% PRALINE PISTACHIO GRANULES



30% PRALINE ALMOND SLIVERS



# SCHALENFRÜCHTE

## Pralinierte und karamellisierte

Mit den besten **Schalenfrüchten** haben wir eine Linie geschaffen, die vielseitig in der **Eisdielen, Konditorei, Gastronomie und Cafeteria** verwendet werden kann: geröstete und pralinierte Körner, die von erfahrenen Händen in unseren Betrieben aus Rossana (CN) sorgfältig ausgewählt werden, nach einem alten piemontesischen Rezept. Der letzte Schliff, der jede Realisierung in ein Kunstwerk verwandelt

PRODUKT	TYP	VERPACKUNGSEINHEIT
Granella von karamellisierten Haselnüssen zu 30%	Beutel	5x1 kg
Granella der Pistazie praliniert zu 25%	Beutel	5x1 kg
Mandelsplitter praliniert 30%	Beutel	5x1 kg



Granella VON KARAMELLISIERTEN HASELNÜSSEN ZU 30%




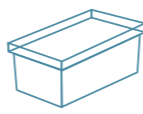


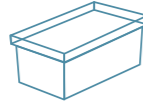






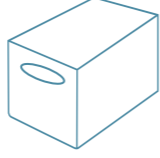









Granella der PISTAZIE PRALINIERT ZU 25%

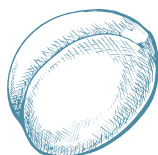
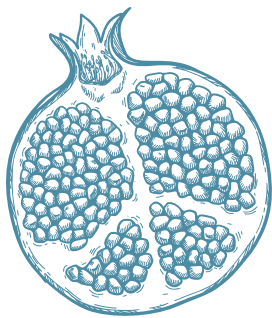
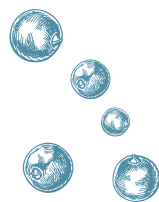


MANDELSPLITTER PRALINIERT 30%



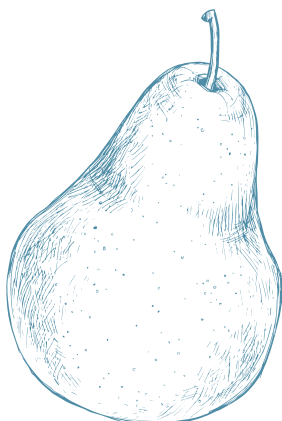
	PACKAGING - VERPACKUNG			
<b>PURÉES AND JUICES PÜREES UND FRUCHTSÄFTE</b>	 6x1 kg elopack 6 pack a 1 Kg	 12 x 0.5 Kg elopack 12 pack a 0,5 Kg	 6 x 250 ml resealable bottles (for the yuzu and ginger products) 6 wiederverschließbare 250 gr Flaschen (für Yuzu und Ingwer)	 10 Kg industrial package - available on request Industrieverpackung 10 Kg - auf Anfrage
<b>IQF FRUIT IQF-FRÜCHTE</b>	 2 x 2,5kg bags / 4 x 2.5 Kg bags 2 x 2,5 Kg Beutel / 4 x 2,5 Kg Beutel	 10/12/15/25 Kg industrial packages available on request Industrieverpackung mit 10/12/15/25 Kg auf Anfrage		
<b>FRUIT POCHEES FRUCHT POCHEE</b>	 6x1 kg resealable tubs 6 wiederverschließbare 1 Kg Schalen			
<b>FRUTHIES</b>	 15 x 150 g single-dose bags   Single-product packaging 15 Beutel a 150 g   Einzelne Referenzpackung			
<b>COULIS</b>	 6 x 250 ml resealable bottles 6 wiederverschließbare 250 gr kleine Flaschen			
<b>JAMS, MARMALADES AND CUSTARDS KONFITÜRE EXTRA, MARMELADE UND CREME</b>	 4 x 1.5 Kg tins Dosen 4x1,5 Kg	 250 g customisable jar Glas von 250 g mit eigene Etikett möglich		
<b>PRODUCT AT ROOM TEMPERATURE PÜREE BEI RAUMTEMPERATUR</b>	 6x1 kg elopack 6 pack a 1 Kg	 6x3,1 Kg tins Dosen 6x3,1 Kg	 4x3 Kg Bag in box	
<b>HAZELNUT HASELNÜSSE</b>	 Whole roasted hazelnuts and grains: 1 Kg and 2 Kg vacuum bags. 1 Kg thermosealed bags Ganze geröstete Haselnüsse und gehakte: 1 Kg und 2 Kg Vakuum Beutel	 Hazelnut Paste: 5 Kg tin Haselnusspaste: 5 Kg Dosen	 Hazelnut Paste: 10 Kg plastic tub Haselnusspaste: 10 Kg Plastikbeimer	
	 Shelled Hazelnuts: 25 Kg bag Geschälte Haselnüsse: 25 Kg Beutel	 Shelled Hazelnuts: 5 kg vacuum bag Geschälte Haselnüsse: 5 Kg Vakuumbbeutel	 Hazelnut Flour: 2.5 Kg vacuum bag Haselnussmehl: 2,5 Kg Vakuumbbeutel	
<b>FILLING FÜLLUNG</b>	 5 Kg plastic tub Plastikeimer 5 Kg			

ADVANTAGES VORTEILE	RECOMMENDATIONS HINWEIS	CONSERVATION AND HOW TO USE - KONSERVIERUNG UND VERWENDUNGSMETHODE
<p>The product is ready to use and comes in recyclable packaging (to be recycled with 'paper'). Perfect for meeting the needs of different clients.</p>	<p>A highly versatile line which is easy to use, perfect in ice-cream, for sorbets, granitas and smoothies as a replacement for fresh fruit. Purées and juices are perfect for use in bakeries, for the production of inserts, frozen desserts and in modern confectionery in general, as well as more unique applications such as the production of flavoured craft beers with spontaneous fermentation or for use in the preparation of alcoholic and non-alcoholic cocktails.</p>	<p>Store at a temperature lower than -18°C and use preferably within the recommended date. Conservation in the freezer: 30 days at -12°C, 7 days at -6°C, 1 day in the refrigerator. We recommend defrosting in the original packaging at room temperature or inside the refrigerator for 12 hours.</p>
<p>Einzelportion für die Zubereitung von Getränken, Cocktails und Smoothies auf Obstbasis.</p>	<p>Eine sehr vielseitige und einfach zu bedienende Linie, perfekt für beispielsweise Eiscafé, zum Herstellung von Sorbets, Granitas und Smoothies als Ersatz für frisches Obst. Püree und Säfte eignen sich zudem hervorragend zur Herstellung von Beilagen, halbgefrorene und modernen Süßwaren im allgemeinen. Für spezifische Anwendungen wie die Produktion und Aromatisierung von Craft-Bieren, sowie von alkoholischen und alkoholfreien Cocktails.</p>	<p>Bei Temperaturen -18°C lagern und bis zum MHD verwenden. Lagerung im Gefrierschrank bei -12°C 30 Tage, bei -6°C 7 Tage, im Kühlschrank 1 Tag. Wir empfehlen, in der Originalverpackung bei Raumtemperatur oder im Kühlschrank 12 Stunden lang auftauen.</p>
<p>A selection of individually frozen fruits for different types of processing. A product that guarantees consistency in terms of aesthetics and taste throughout the year, with all the good qualities of freshly picked ripe fruit.</p>	<p>Ideal for the decoration of tarts and desserts, both classic and modern cakes, and fruit salads. Perfect in ice-cream, as a replacement for fresh fruit in the creation of sorbets, ice cream and parfais.</p>	<p>Store at a temperature lower than -18°C and use preferably within the recommended date. To be used as required. In order to best maintain all the organoleptic qualities of the fruit, defrost at room temperature or in a refrigerator at 4°C for about 8-12 hours.</p>
<p>Eine Auswahl an einzeln gefrorenen Früchten für verschiedene Verarbeitungsarten. Ein Produkt, das das ganze Jahr über Konsistenz in Aussehen und Geschmack und mit allen Qualitäten frisch gepflückter reifer Früchte garantiert.</p>	<p>Ideal zum dekorieren von Torten, Desserts, Obstsalaten, klassischen und modernen Kuchen. Perfekt in Eiscafé, als Ersatz für frisches Obst, für die Herstellung von Sorbets, Eis und Semifreddi.</p>	<p>Bei Temperaturen -18°C lagern und bis zum MHD verwenden. Um alle organoleptischen Eigenschaften der Frucht optimal zu erhalten, bei Raumtemperatur oder im Kühlschrank bei 4°C für ca. 8-12 Stunden auftauen.</p>
<p>An easy to use range with a low sugar content (55°Bx) that keeps its softness even at negative temperatures.</p>	<p>Perfect for ice cream ripples and swirls, thanks to its softness and characteristic bodied texture, even at low temperatures. They can be used for the creation of soft inserts, decorations or as a base for the creation of ripples and swirls with a high fruit content.</p>	<p>Store at a temperature lower than -18°C and use preferably within the recommended date. In order to best maintain all the organoleptic qualities of the fruit, defrost at room temperature or in a refrigerator at 4°C for about 8-12 hours.</p>
<p>Eine einfach zu handhabende Linie mit niedrigem Zuckergehalt (55°Brix), die ihre Weiche auch bei niedrigen Temperaturen beibehält.</p>	<p>Perfekt zum gestalten von Eis-Varietato, dank seiner Weichheit auch bei niedrigen Temperaturen, für Eistorten, Dekorationen oder als Grundlage für die Herstellung von Spezialitäten mit hohem Fruchtanteil.</p>	<p>Bei Temperaturen unter -18°C lagern und vorzugsweise bis zum empfohlenen Datum verwenden. Um alle organoleptischen Eigenschaften der Frucht optimal zu erhalten, bei Raumtemperatur oder im Kühlschrank bei 4°C für ca. 8-12 Stunden auftauen.</p>
<p>Single-dose portion for the preparation of drinks, cocktails and fruit-based smoothies</p>	<p>Pour the 150 g bag into the blender and add 250 ml of liquid (apple juice, orange juice, milk, yoghurt, etc.). Blend to the required consistency and serve in a 400 ml glass. Find out more with our recipes</p>	<p>Store at a temperature lower than -18°C and use preferably within the recommended date. To preserve the best of all the organoleptic qualities of the fruit, use the product from frozen.</p>
<p>Einzelportion für die Zubereitung von Getränken, Cocktails und Smoothies auf Obstbasis.</p>	<p>Ein 150 g Beutel in den Mixer geben und 250 ml des flüssigen Teils (Apfelsaft, Orangensaft, Milch, Joghurt, etc.) hinzufügen. Nach Belieben mischen und in einem 400 ml Glas servieren. Entdecken Sie unsere speziellen Rezepte.</p>	<p>Bei Temperaturen -18°C lagern und bis zum MHD verwenden. Um alle organoleptischen Eigenschaften der Früchte bestmöglich zu erhalten, verwenden Sie direkt das gefrorene Produkt.</p>
<p>From restaurants to cocktail bars, a one of a kind product. A recipe free from preservatives, colouring agents and added flavourings, with a high fruit content.</p>	<p>Ideal for the creation of the most innovative drinks, from aperitifs to after dinner. Perfect for the decoration of restaurant dessert dishes.</p>	<p>Conserve at a temperature lower than -18°C. In the freezer: 30 days at -12°C, 7 days at -6°C, 1 day in the refrigerator.</p>
<p>Vom Restaurant bis zur Cocktailbar, ein einzigartiges Produkt seiner Art. Ein Rezept ohne Konservierungsstoffe, Farb- oder Geschmackszusätze, mit hohem Fruchtanteil.</p>	<p>Ideal für die Herstellung der innovativsten Getränke, vom Aperitif bis zum After-Dinner-Getränk. Perfekt für die Dekoration von Desserts.</p>	<p>Bei Temperaturen unter -18°C lagern. Im Gefrierschrank: bei -12°C 30 Tage, bei -6°C 7 Tage, im Kühlschrank 1 Tag.</p>
<p>A range of jams in lab and retail versions, characterised by a slow pasteurization and the concept of less is more when it comes to ingredients.</p>	<p>A range of products with a high fruit percentage, free from pectin, stable for cooking and freezing. Perfect for high quality handmade processing, both the smooth jams and those with pieces are ideal for maintaining the true taste of the fruit.</p>	<p>Store at room temperature. After opening, we recommended storing at 4°C with the airtight lid, for about 7-10 days.</p>
<p>Eine Linie von Labo- und Retail-Konfitüren, die sich durch langsame pasteurisierung und gutem Geschmack auszeichnet.</p>	<p>Eine Produktreihe mit einem sehr hohen Fruchtanteil, ohne Pektin, koch- und gefrierfest. Sind ideal für hochwertige handwerkliche Arbeiten und eignen sich hervorragend, um den wahren Geschmack der Früchte zu bewahren.</p>	<p>Bei Raumtemperatur aufbewahren. Nach dem Öffnen wird empfohlen, das Produkt bei 4°C mit einem frischerhaltenden Deckel ca. 7-10 Tage lang zu lagern.</p>
<p>A new way of managing a product at room temperature.</p>	<p>A seasonal preview that offers two must-have items suitable for the different sectors and reflects the potential of a range that is constantly renewing and evolving in response to market needs.</p>	<p>Store at room temperature. After opening, we recommended storing at 4°C, for about 7-10 days.</p>
<p>Es gibt eine neue Möglichkeit, das Produkt bei Raumtemperatur zu handhaben.</p>	<p>Eine Vorschau auf die nächste Saison, die zwei Referenzen bietet, die für verschiedene Kanäle geeignet ist und eine neue Perspektive einer Linie ausdrückt, die sich ständig erneuert und weiterentwickelt, um den Bedürfnissen des Marktes gerecht zu werden.</p>	<p>Bei Raumtemperatur aufbewahren. Nach dem Öffnen wird empfohlen, das Produkt bei 4°C ca. 7-10 Tage lang zu lagern.</p>
<p>A unique and complete range, in vacuum packaging and tins so as to preserve the roasted fragrance.</p>	<p>Hazelnuts have always been found in creams, ice cream, pastries and in its classic combination with chocolate. Grains and pastes (in light and dark versions), are perfect for the most extravagant creations, guaranteeing excellent and consistent results.</p>	<p>Store at room temperature in a cool and dry place, away from light sources.</p>
<p>Ein einzigartiges und komplettes Sortiment, in Vakuum- und Blechverpackungen, um den ganzen Duft der Röstung zu bewahren.</p>	<p>Haselnüsse haben schon immer einen Platz unter den Cremes, in Eisdielen, Konditoreien und in der klassischen Kombination mit Schokolade gefunden. Pasten (in heller und dunkler Ausführung), sind für die köstlichsten Prozesse geeignet und garantieren optimale und konstante Ergebnisse.</p>	<p>Bei Raumtemperatur an einem kühlen trockenen Ort, fernab von Lichtquellen lagern.</p>
<p>Apple filling is a semi-finished product made by Rogelfrut, with the usual emphasis on the quality of the fruit used and processing techniques that enhance the aromatic qualities of the raw materials.</p>	<p>Our apple filling is ideal for enhancing the tasty fillings of tarts, cake bases, strudels and Venetian brioche with mixed leavening, where the baking process allows the product to release all its aromatic qualities.</p>	<p>Store at room temperature. After opening, we recommended storing at 4°C, for about 7-10 days.</p>
<p>Die Apfelfüllung ist ein Halbfertigprodukt, das Rogelfrut mit der gewohnten Sorgfalt auf die Qualität der verwendeten Früchte und Techniken kennzeichnet.</p>	<p>Die Apfelfüllung ist optimal, um schmackhafte Füllungen mit Torten, Kuchenbasen, Strudel und venezianischen Brioche.</p>	<p>Bei Raumtemperatur aufbewahren. Nach dem Öffnen wird empfohlen, das Produkt bei 4°C ca. 7-10 Tage lang zu lagern.</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

