

adamance

fruits du bon sens

Ein sinnvolles
Sortiment
an Fruchtpürees



KATALOG 2026 - S1



WIR SIND STOLZ
AUF UNSERE
B CORP-ZERTIFIZIERUNG

Unternehmen



zertifiziert



Vollfruchtsorbet mit Mango, ein Rezept von Adamance, verfügbar auf unserer Website adamance.com

Unsere Fruchtpürees sind bewusst anders,

weil sie die Natur respektieren, ebenso wie die Personen, die sie herstellen, und vor allem, weil sie sich den wunderbaren Geschmack reifer Früchte bewahrt haben. Sie werden stolz sein, sie in Ihren Kreationen zu verwenden!

Ob Chef-Pâtissiers und Pâtissières, Lebensmittelhandwerker:innen oder Mitarbeitende von Valrhona, gemeinsam sind wir in die Welt der Früchte eingetaucht und haben ein Reich voller Geschmack und Savoir-faire entdeckt, mit Männern und Frauen voller Leidenschaft für ihre Branche.

Leider haben wir aber auch Praktiken vorgefunden, denen es an Respekt mangelte, undurchsichtige Vertriebswege und einen Wettbewerb zu Lasten des Geschmacks.

Also haben wir beschlossen, zu handeln, um die Zukunft der Früchte und ihren Geschmack nachhaltig zu bewahren, und somit auch diejenigen zu schützen, die mit ihnen arbeiten. Das ist für uns gesunder Menschenverstand – oder „bon sens“.

Das Team von Adamance





4 Ziele

genügen, um mehr zu erreichen.

Gemeinsam haben wir eine wirklich einzigartige Auswahl an Fruchtpürees geschaffen, die allesamt unseren Zielsetzungen entsprechen.

MEHR RÜCKVERFOLGBARKEIT



Für nützliche Transparenz

Es ist ganz einfach: Wir möchten, dass Sie alles über unsere Früchte wissen, damit Sie Ihrer Kundschaft ihre Geschichten erzählen können. Bei uns werden alle unsere Früchte bis zum Produzenten zurückverfolgt. Nehmen wir die Schwarzen Johannisbeeren, die nicht einfach nur Schwarze Johannisbeeren sind. Es handelt sich um Schwarze Johannisbeeren der Sorten Blackdown und Andorine, die von Florent Baillard auf einer Parzelle in Mercueil angebaut werden.



**RÜCKVERFOLGUNG
BIS ZUM PRODUZENTEN**

MEHR RESPEKT

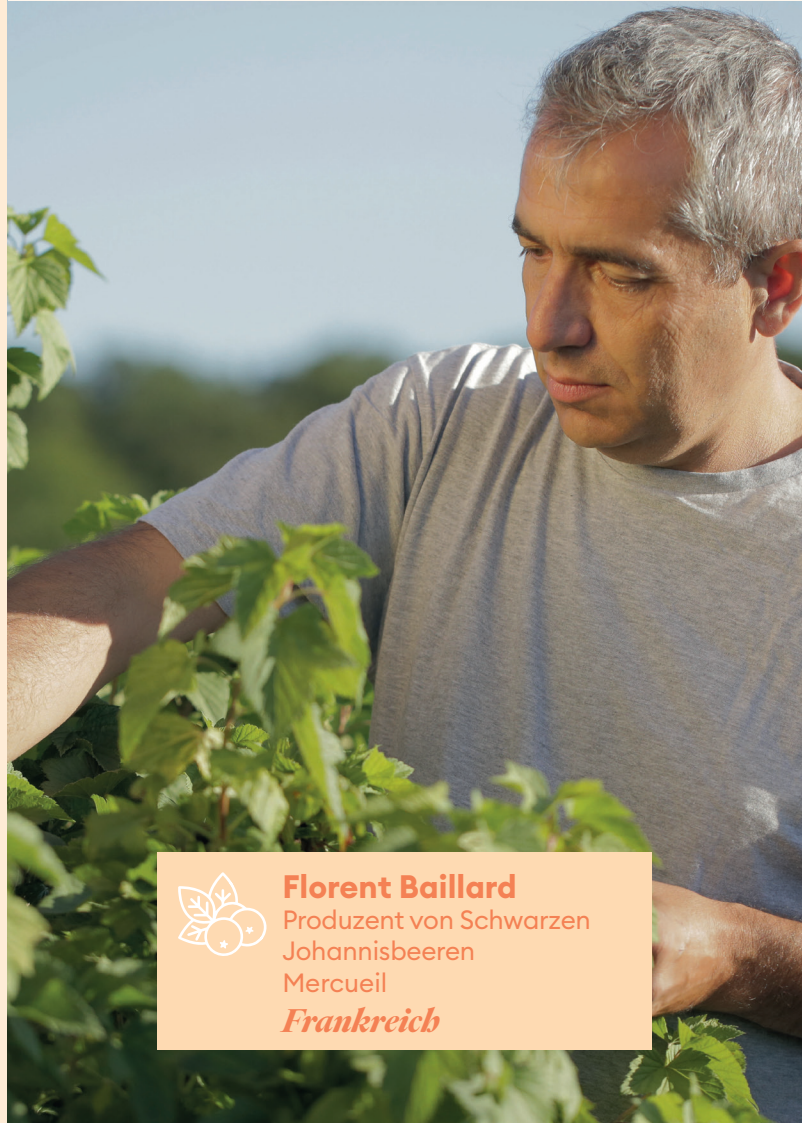


Für die Menschen und für die Erde

Unsere Partnerproduzenten sind wirkliche Partner, daher stellen wir sicher, dass sie unter guten Bedingungen arbeiten.

Mit ihnen setzen wir nachhaltige Methoden im Rahmen eines agro-ökologischen Ansatzes um. Zum Beispiel arbeiten wir mit erfahrenen Landwirten zusammen, die ihre Pflanzen seltener behandeln: So können sie Früchte wie unsere Zitronen, Kalamansi, Heidelbeeren und Kokosnüsse ohne Pestizidrückstände* produzieren.


OHNE
PESTIZIDRÜCKSTÄNDE*



Florent Baillard
Produzent von Schwarzen
Johannisbeeren
Mercueil
Frankreich



MEHR SERVICE **4**



Gemeinsam mit Ihnen

Wir arbeiten Tag für Tag daran, neue Ideen für die Verwendung von Früchten zu finden und ihren Geschmack in der Gastronomie noch stärker hervorzuheben (für die Verwendung in der Küche, für Eiscreme, in der Patisserie, bei der Schokoladenherstellung, in der Mixologie etc.). Ein schönes Beispiel dafür ist die Mousse Intense! Was wir uns vor allem wünschen: dass Sie diese Rezepte mit Stolz und Freude in Ihren Kreationen verarbeiten und dass Sie Ihren Kunden davon erzählen!



Neue Ideen für die Patisserie mit Früchten dank unseres Rezepte-Tools auf adamance.com

MEHR FRUCHT **3**



Für Pürees aus 100 % Frucht

Unsere Pürees bestehen nur aus Obst! Wir wollen, dass Sie mit ihnen in den Genuss einer schönen, reifen Frucht kommen. Aus diesem Grund haben wir Zitronen mit g.g.A. Syrakus (g.g.A. = geschützte geografische Angabe) gewählt, die nur von November bis März geerntet werden. „Primo Fiore“, wie man in Italien sagt. Auf diese Weise erhält man die intensivsten Aromen. Um den Geschmack und die Farbe unserer Früchte – ohne jegliche Zusätze – in unseren Pürees zu erhalten, wenden wir ein einzigartiges technologisches Verfahren an: Wir verarbeiten sie bei niedriger Temperatur, schnell und ohne Sauerstoff.

100%
Frucht



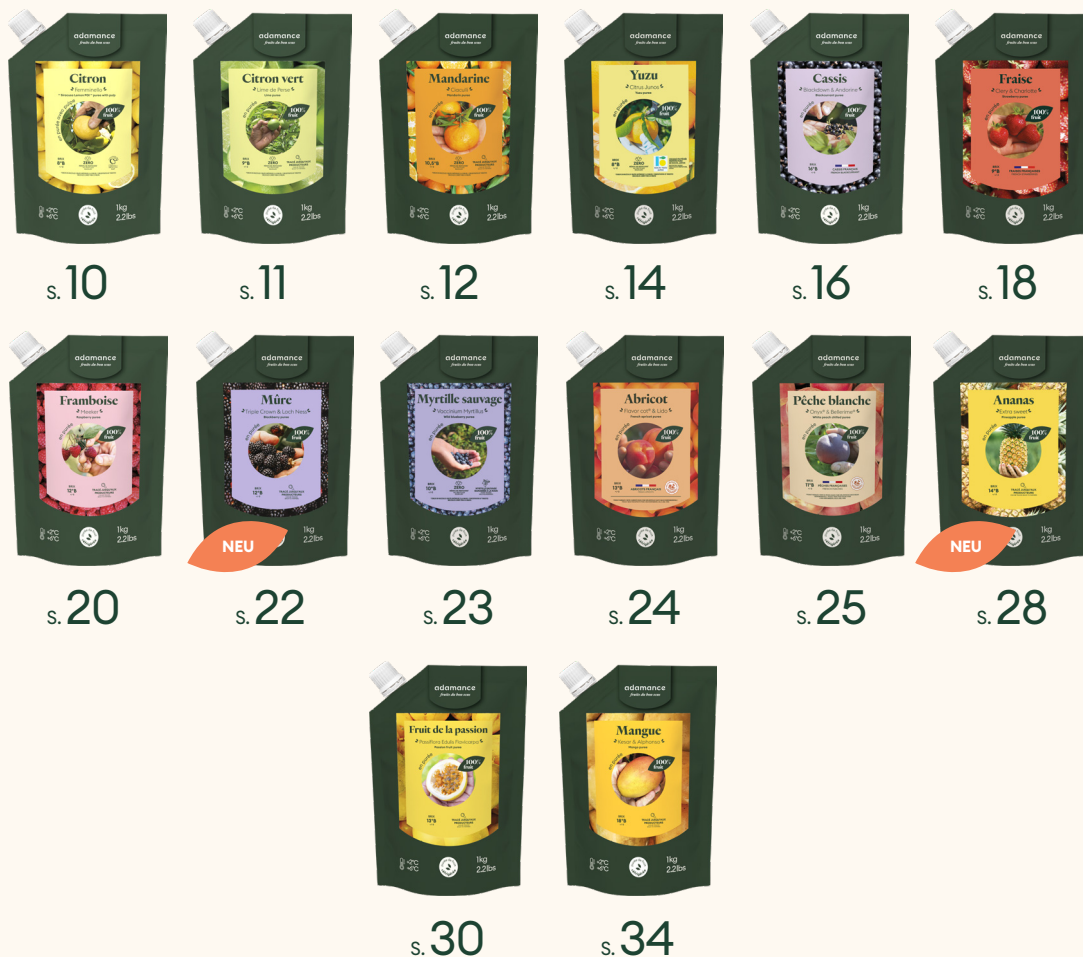
EIN SINNVOLLES SORTIMENT AN FRUCHTPÜREES

Das tiefgekühlte Sortiment





Das gekühlte Sortiment



Gekühltes Sortiment!

Kälte schützt Ihr Fruchtpüree. Deshalb sind der Geschmack und die Farbe unserer Fruchtpürees intensiver als die von Pürees, die bei Zimmertemperatur gelagert werden.



Bereit, wenn Sie es sind!

Unser gekühltes Püree ist gebrauchsfertig, hat einen wiederverschließbaren Verschluss und ist nach dem Öffnen zehn Tage im Kühlschrank haltbar.

Fruchtpüree Bergamotte Fantastico & Femminello



1 KG: 42893

100%
Frucht

MEHR RÜCKVERFOLGBARKEIT



Kalabrien ist ein einzigartiges Anbaugebiet für Bergamotte

Es ist kein Zufall, dass die Bergamotte nur in der Umgebung von Reggio Calabria angebaut wird. Dies ist der beste Ort für die Entwicklung dieser Frucht.

Fabio und seine Frau Carméla besitzen 15 Hektar Obstplantagen, deren Früchte zwischen Oktober und Februar gepflückt werden, um ein ätherisches Öl und einen Saft von höchster Qualität zu gewinnen.

RÜCKVERFOLGUNG BIS ZUM PRODUZENTEN



Brancaleone
Italien



Wir verwenden seit über zehn Jahren keine Chemikalien mehr in unseren Obstplantagen. Und unsere Bergamotten schmecken umso besser.

Fabio Trunfio, Bergamotten-Produzent im Familienunternehmen.

MEHR RESPEKT



Nach dem Prinzip der Agrarökologie angebaute Bergamotten

Fabio verwendet Wasser aus seinem eigenen Brunnen für den Anbau seiner Früchte, wodurch er durch Mikrobewässerung die Effizienz der Wasserzufuhr verbessern kann. Die Obstplantagen werden ohne Einsatz von Pestiziden mit organischem Dünger gedüngt und profitieren von einer speziellen pflanzlichen Decke (Hülsenfrüchte), die es ermöglicht, den Stickstoff zu binden und der Pflanze zurückzuführen. Ein gutes Beispiel für agrarökologische Maßnahmen.



OHNE

PESTIZIDRÜCKSTÄNDE**

MEHR FRUCHT



Erfrischendes und Zesten enthaltendes Bergamottenpüree

Eine zarte Bitterkeit, die die charakteristische Frische der Bergamotte aus Kalabrien ergänzt.

BRIX

8 °B

+/-2



Erfahren Sie, warum die Region rund um Reggio Calabria so hochwertige Bergamotten hervorbringt.

Oder auf [adamance.com](https://www.adamance.com)

Fruchtpüree Ben-Tre-Kalamansi



1 KG: 43759

100%
Frucht

MEHR RÜCKVERFOLGBARKEIT



Kalamansi aus Vietnam

Unsere Ben-Tre-Kalamansi werden von Anh Tan in Phong Dien angebaut, einer Region, die für den Anbau dieser Frucht bekannt ist. Die fruchtbaren Böden eignen sich für den Anbau verschiedener Kulturen wie Kalamansi, Orangen oder Mandarinen.

Die Kalamansi werden das ganze Jahr über geerntet, mit einem Abstand von etwa zwei Monaten zwischen jeder Ernte. So erzielt Anh Tan eine besonders gute Produktivität.



RÜCKVERFOLGUNG BIS ZUM PRODUZENTEN

Phong Dien
Can Tho
Les Vergers
du Mekong
Vietnam



*Wir bauen die Kalamansi
so natürlich wie möglich an und ernten
sie das ganze Jahr über.*

Anh Tan, Kalamansi-Produzent
in Vietnam.

MEHR RESPEKT



Kalamansi, die ohne Herbizide und Pestizide angebaut werden

Da sich Anh Tan für seine Familie die bestmöglichen Lebensbedingungen wünscht und auf seine Nachbarn Rücksicht nehmen möchte, achtet er darauf, seine Früchte nachhaltig und so natürlich wie möglich anzubauen. Daher verwendet er auf seinen Obstplantagen keine Herbizide oder Pestizide. Um Schädlinge zu bekämpfen, setzt er auf biologische Methoden. Beispielsweise verwendet er Klebefallen, um einen Fliegenbefall zu verhindern. Ein schönes Beispiel für einen Anbau, bei dem der Boden sowie die Flora und Fauna respektiert werden.



OHNE

PESTIZIDRÜCKSTÄNDE**

MEHR FRUCHT



Reines Kalamansipüree mit zarten Bitternoten

Eine Frucht mit einem authentischen Geschmack, der dem der Kumquat ähnelt, und zarten Bitternoten, die charakteristisch für die Kalamansi aus Vietnam sind.

BRIX

8 °B

+/-2



Erfahren Sie mehr über Anh Tans
Obstplantagen und die Qualität der
Früchte, die er anbaut.

Oder auf adamance.com

Fruchtpüree Femminello-Zitrone



1 KG: 50982

1 KG: 41186

5 KG: 32368

10 KG: 50088

100%
Frucht

MEHR RÜCKVERFOLGBARKEIT



Zitronen mit g.g.A. Syrakus

Unweit des Ätna, den man von der Campisi-Farm aus sehen kann, werden seit 400 Jahren Zitronen angebaut. Dieses einzigartige Know-how, das sonnige Mittelmeerklima und der reiche vulkanische Boden machen aus der Gegend ein echtes Zitrusfruchtland.



RÜCKVERFOLGUNG BIS ZUM PRODUZENTEN



Syrakus
Italien



*„Unsere Zitronen sind ‚primo fiori‘:
Das heißt, sie werden von November
bis März geerntet, um die intensivsten
Aromen zu erhalten.“*

Giuseppe und Dario Campisi,
Zitronen-Produzenten in der vierten Generation.

MEHR RESPEKT



Zitronen mit einem reduzierten ökologischen Fußabdruck!

Hier werden die Zitronenblüten dank hunderter Bienenstöcke von lokalen Honigproduzenten, die in den Obstplantagen aufgestellt werden, bestäubt. Das ist einfach, wenn man ohne Pestizide arbeitet. Das Wasser für die Bewässerung wird ausschließlich mit Solarenergie gepumpt.



OHNE

PESTIZIDRÜCKSTÄNDE**



MEHR FRUCHT



Ein Zitronenpüree, das einer frischen Zitrone so nah wie nur möglich kommt

Die Zitrone liefert nicht nur ihren Saft, sondern auch das Fruchtfleisch. Warum darauf verzichten? Beim Zitronenpüree werden die Zellen erhalten, sodass man die ganze Frische einer ausgepressten Femminello-Zitrone mit ihren blumig-säuerlichen Noten erhält.

BRIX

8 °B

+/-2



Erfahren Sie mehr über die Geschichte des ökologischen Landbaus des Campisi-Betriebs und unsere Verwendungstipps für die Femminello-Zitrone.

Oder auf adamance.com

Fruchtpüree Persische Limette



1 KG: 50983

1 KG: 41194
5 KG: 48593

100%
Frucht

MEHR RÜCKVERFOLGBARKEIT



Limetten aus Mexiko

Tomas besitzt 38 Hektar Land in Yucatán, Mexiko, dem größten Erzeugerland von Limetten. Er baut dort Zitrusfrüchte und Avocados an. Der Sommer ist kurz, der Winter feucht und das ganze Jahr über ist es heiß und schwül.



RÜCKVERFOLGUNG BIS ZUM PRODUZENTEN



Tabi
Mexiko



*Als natürliches Insektizid
nutzen wir lokale, wirkstoffreiche
Pflanzen.*

Tomas Chel Cauich,
Limetten-Produzent im traditionellen
Familienbetrieb.

MEHR RESPEKT



Limetten im Einklang mit der Natur

Nachdem Tomas mehr über die Auswirkungen der Pestizide auf die Gesundheit der Verbraucher erfahren hatte, wandte er sich nachhaltigeren Methoden zu. Heute vermeidet er den Einsatz von Chemikalien und setzt auf eine vielfältige Bepflanzung, die das natürliche Gleichgewicht des Ökosystems und eine bessere Schädlingskontrolle fördert.



OHNE

PESTIZIDRÜCKSTÄNDE**

MEHR FRUCHT



Ein blumiges, kräftiges Limettenpüree

Ein intensiver Duft mit einer leicht bitteren Note, die den Reichtum der Persischen Limette zum Vorschein kommen lässt.

BRIX

9 °B

+/-2



Erfahren Sie mehr über Tomas' Werte und wie Sie Limetten in Ihren Patisserie-Waren verwenden können. Oder auf adamance.com

Fruchtpüree Ciaculli-Mandarine



1 KG: 50991

1 KG: 41196
5 KG: 36790

100%
Frucht

MEHR RÜCKVERFOLGBARKEIT

Rückverfolgbare Mandarinen aus Sizilien

Seit den 1940er-Jahren baut die Familie Mineo in der Region Ciaculli auf Sizilien Mandarinen, weitere Zitrusfrüchte sowie Gemüse an.

Die Familie hegt seit drei Generationen eine Leidenschaft für die Landwirtschaft und für die Produkte, die das mediterrane Klima und der für die Region typische Lehmboden hervorbringen.

RÜCKVERFOLGUNG BIS ZUM PRODUZENTEN



Bagheria, Sizilien
Italien



Wir bauen die Ciaculli-Mandarine seit den 40er-Jahren natürlich an und verzichten dabei auf Pestizide.

Vincenzo Mineo, Mandarinen-Produzent,
Leiter des Familienbetriebs.

MEHR RESPEKT

Mandarinen, die von den bestäubenden Insekten geschützt werden

Vincenzo, der sich schon lange im Kampf gegen die Verwendung von Pestiziden engagiert, beschloss, noch einen Schritt weiter zu gehen und auf dem Gelände Bienenstöcke aufzustellen, um die Bestäubung der Mandarinenblüten zu fördern. Um übermäßigen Wasserverbrauch sowie Unkrautwuchs zu vermeiden, entschied er sich zudem für ein System der Mikrobewässerung.

OHNE
PESTIZIDRÜCKSTÄNDE**



MEHR FRUCHT

Süßes und fein duftendes Mandarinenpüree

Eine Frucht mit einem ausgewogenen Aromaprofil, das für die sizilianische Mandarine typisch ist. Wir haben uns für ein frühes Reifestadium entschieden, um die Frische und Spritzigkeit der Früchte aus der ersten Ernte zu bewahren und sie bei der Anwendung besser zur Geltung zu bringen.

BRIX

10,5 °B

+/-2



Erfahren Sie mehr über die natürliche Bestäubung, die Vincenzo praktiziert, und wie Sie Mandarinen in Ihre Kreationen integrieren können, um sie gekonnt zur Geltung zu bringen. Oder auf adamance.com

Fruchtpüree Blutorange Moro & Tarocco



1 KG: 41197

100%
Frucht

MEHR RÜCKVERFOLGBARKEIT



Blutorangen mit g.g.A. Sizilien

Unsere Blutorangen stammen von den Obstplantagen der Familie Campisi in Lentini auf Sizilien, in der Nähe des Ätna. Die Vulkanerde und die Temperaturen des Mittelmeerklimas sorgen dafür, dass die Zitrusfrüchte gut gedeihen und eine schöne, rote Farbe aufweisen.



RÜCKVERFOLGUNG BIS ZUM PRODUZENTEN



Lentini, Sizilien
Italien



„Dank des Ätna und seines Einflusses auf die Temperaturen hat die Blutorange einen höheren Anthocyan-Gehalt und einen einzigartigen, ausgewogenen Geschmack.“

Giuseppe und Dario Campisi,
Blutorangen-Produzenten in der vierten Generation.

MEHR RESPEKT



Nachhaltig bewässerte Blutorangen

Da den beiden Brüdern das Wohlergehen der Böden am Herzen liegt, entschieden sie sich für die Mikrobewässerung, um einen übermäßigen Wasserverbrauch zu vermeiden. Das Obst aus den Plantagen des Betriebs ist frei von Pestizidrückständen und die Blüten werden dank aufgestellter Bienenstöcke auf natürliche Weise bestäubt. Dadurch werden die gute Entwicklung der Früchte und die Ausbildung der Aromen gefördert.



OHNE

PESTIZIDRÜCKSTÄNDE**



MEHR FRUCHT



Säuerliches und ausgewogenes Blutorangepüree

Bei unseren Blutorangen handelt es sich um zwei verschiedene Sorten, Moro und Tarocco, die sich geschmacklich ergänzen. Durch diese Kombination erhalten wir ein kräftiges Aroma und eine schöne rote Farbe, die auch Ihren Kreationen elegant Farbe verleiht.

BRIX

12 °B

+/-2



Erfahren Sie mehr über die agrarökologischen Methoden, die Giuseppe und Dario anwenden, und entdecken Sie unsere Tipps dazu, wie Sie das Blutorangepüree gekonnt zur Geltung bringen können. Oder auf [adamance.com](https://www.adamance.com)

Fruchtpüree Citrus-Junos-Yuzu



1 KG: 52625

1 KG: 43005

100%
Frucht

MEHR RÜCKVERFOLGBARKEIT

Herkunftsgeschützte Yuzu aus Kochi in Japan

Unsere Yuzus stammen vom Betrieb Shin in Kochi, einem der anerkanntesten Produktionsorte mit besonders hochwertigen Früchten, wie die geschützte Herkunft bezeugt. Die Bäume werden auf 2,5 Hektar angebaut und so beschnitten, dass die Blätter und Früchte vom natürlichen Sonnenlicht profitieren.

RÜCKVERFOLGUNG BIS ZUM PRODUZENTEN



Kochi
Japan



Der Saft der Yuzus aus Kochi ist so schmackhaft, weil er einen hohen Anteil an ätherischem Öl enthält.

Shin Yamamoto-San,
Yuzu-Produzent aus Kochi.

MEHR RESPEKT



Yuzus, die mit Rücksicht auf die lokale Biodiversität angebaut werden

Während die abgeschnittenen Äste früher verbrannt wurden, werden sie seit einiger Zeit zu Spänen zerkleinert, um eine organische Substanz zu bilden, die anschließend mit Pferdemist von der Rennbahn in Kochi vermischt wird. Dieser in den Yuzu-Plantagen verteilte Kompost wird dann von Tausenden von Regenwürmern zu Nährstoffen abgebaut, die von den Bäumen aufgenommen werden können. Dies zeugt von einem aktiven Bodenleben.



OHNE
PESTIZIDRÜCKSTÄNDE**

MEHR FRUCHT



Intensives und harmonisches Yuzupüree

Eine überraschende Zitrusfrucht mit einer subtilen Mischung aus ausgeprägter Säure, einem Hauch von Bitterkeit und der für Yuzus typischen aromatischen Komplexität.

BRIX

8 °B

+/-2



Erfahren Sie mehr über die Yuzu-Plantage in Kochi und unsere Verwendungstipps.

Oder auf adamance.com



Fruchtpüree Schwarze Johannisbeere Blackdown & Andorine



1 KG: 50980

1 KG: 41185
5 KG: 32367

100%
Frucht

MEHR RÜCKVERFOLGBARKEIT



Schwarze Johannisbeeren aus dem Burgund

Der Betrieb von Florent liegt in der historischen Anbauregion der Schwarzen Johannisbeere. Er grenzt direkt an große Weingüter, da die Weinstöcke und die Schwarze Johannisbeere für die Produzenten seit jeher komplementär sind. Das lokale Klima wartet mit kalten Wintern auf, die für diese nordische Frucht notwendig sind.



RÜCKVERFOLGUNG BIS ZUM PRODUZENTEN

FRANZÖSISCHE
SCHWARZE
JOHANNISBEEREN



Mercueil
Frankreich



„Mit reifen Schwarzen Johannisbeeren muss es schnell gehen: Wir ernten ununterbrochen Tag und Nacht, um die besten Früchte zu erhalten.“

Florent Baillard, Produzent von Schwarzen Johannisbeeren und Präsident der französischen Vereinigung Association Nationale Cassis Groseille.

MEHR RESPEKT



Schwarze Johannisbeeren im Dienst der biologischen Vielfalt

98 % der bestäubenden Insekten der Schwarzen Johannisbeere sind in den letzten 40 Jahren verschwunden, sodass der Anbau stark gefährdet ist. Deshalb nahm Florent an einem Projekt sowie an Experimenten mit einer Forscherin des CNRS (Französisches Zentrum für wissenschaftliche Forschung) teil, um der biologischen Vielfalt in seinen Obstgärten wieder möglichst viel Platz einzuräumen und das gewonnene Wissen mit seinen Kollegen zu teilen.

MEHR FRUCHT



Fruchtpüree Schwarze Johannisbeere mit intensivem Waldaroma

Die beiden für das Fruchtpüree Schwarze Johannisbeere gewählten Sorten ergeben einen intensiv-säuerlichen Auftakt, gefolgt von einer langanhaltenden Frische mit Waldaroma.

BRIX
16 °B
+/-2



Erfahren Sie mehr über Florents Kampf zur Erhaltung des Johannisbeeranbaus und wie Sie das Fruchtpüree Schwarze Johannisbeere in Ihren Kreationen verwenden können.
Oder auf [adamance.com](https://www.adamance.com)

Fruchtpüree Erdbeere Basilicata & Calinda



- 1 KG: 53967
- 5 KG: 53968
- 10 KG: 53969

100%
Frucht

MEHR RÜCKVERFOLGBARKEIT



Ein Mix aus spanischen und italienischen Erdbeeren

Für diese Mischung haben wir zwei Sorten aus zwei historischen Anbaugebieten in Südeuropa ausgewählt.

Im spanischen Huelva werden seit den 60er-Jahren Erdbeeren angebaut und die Erdbeeren aus Basilicata sind in ganz Italien bekannt. Einfach eine wunderbare Kombination.

RÜCKVERFOLGUNG BIS ZUM PRODUZENTEN



Huelva
Spanien

Region
Basilicata
Süditalien



*Da unser Boden lehmig-sandig ist,
eignet er sich besonders gut für den Anbau
der Calinda-Erdbeere.*

Antonio Soltero,
Erdbeer-Produzent in Spanien.

MEHR RESPEKT



Umweltfreundlich angebaute Erdbeeren

Antonio hat sich selbst dazu verpflichtet, seine Erdbeeren auf umweltfreundliche Weise anzubauen. Dazu verwendet er ein Tropfbewässerungssystem, um die Wasserverschwendung zu begrenzen.

Und zur Verbesserung des Bodens werden die nach der Ernte zerstörten Pflanzen kleingehäckselt und in den Boden eingearbeitet.

MEHR FRUCHT



Ein Erdbeerpüree mit fruchtig-holzigem Geschmack

Die beiden für das Erdbeerpüree ausgewählten Sorten sorgen für einen leckeren Geschmack mit holzigem Abgang.

BRIX
9°B
+/-2



Erfahren Sie mehr über Antonios Geschichte und erkunden Sie die Verwendungsideen, um Ihren Kreationen einen köstlichen Erdbeergeschmack zu verleihen. Oder auf [adamance.com](https://www.adamance.com)

Fruchtpüree Erdbeere Cléry & Charlotte



1 KG: 50986



1 KG: 43473
5 KG: 43474
10 KG: 43475

100%
Frucht

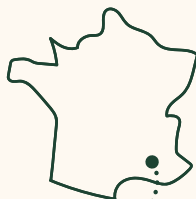
MEHR RÜCKVERFOLGBARKEIT

Französische Erdbeeren

Marine Erdbeeren wachsen auf dem alten Terroir von Carpentras, am Fuße des Mont Ventoux. Auf diesen Ebenen herrscht ein Mikroklima, das die Erdbeeren voll ausreifen lässt, und der Mistral, der 100 Tage im Jahr weht, schützt sie vor Krankheiten.

 RÜCKVERFOLGUNG BIS ZUM PRODUZENTEN


FRANZÖSISCHE
ERDBEEREN



Carpentras,
Vaucluse
Frankreich



„Die hohe Qualität unserer Erdbeeren ist auf die kalten Winter am Mont Ventoux und das sonnige Klima im Département Vaucluse zurückzuführen.“

Marine Nouveau,
Erdbeer-Produzentin in der dritten Generation.

MEHR RESPEKT



Ein CSR-Ansatz für den Erdbeeranbau

Die Erdbeeren werden hier nach dem Prinzip der Hydroponik gezüchtet und alle verwendeten Materialien sind recycelt und wiederverwertbar.

Und vor allem: 100 % unserer Grün- und Materialabfälle sowie das Wasser werden recycelt, um ihren ökologischen Fußabdruck so gering wie möglich zu halten.

MEHR FRUCHT

Frische und säuerliche Erdbeeren

Eine Mischung aus zwei aromatischen Sorten mit zugleich rundem und säuerlichem Geschmack und kräftiger Farbe.

BRIX
9 °B
+/-2



Erfahren Sie, wie Marine ihre Erdbeeren anbaut und dabei ihren CO₂-Fußabdruck so gering wie möglich hält.

Oder auf adamance.com

Fruchtpüree Erdbeere Mara des Bois



1 KG : 41187
5 KG : 32365

100%
Frucht

MEHR RÜCKVERFOLGBARKEIT



Sonnenverwöhnte Erdbeeren der Sorte Mara des Bois aus Damazan

Französische Erdbeeren, angebaut in Damazan im Departement Lot-et-Garonne. Das gemäßigte und sehr sonnige Klima in dieser Region ist ideal für den Anbau der Erdbeere Mara des Bois.



RÜCKVERFOLGUNG BIS ZUM PRODUZENTEN

FRANZÖSISCHE
ERDBEEREN



Damazan
Frankreich



*Das gemäßigte Klima in unserer
Region bringt diese feinen und traditionellen
Erdbeeren hervor.*

Sylvie Delaurier Zanuttigh,
seit 2003 Erdbeer-Produzentin.

MEHR RESPEKT



Erdbeeren im Einklang mit der Natur und der Biodiversität

Sylvie hat verschiedene Arten von Hecken gepflanzt, um die biologische Vielfalt zu fördern. Darüber hinaus hat sie ein Tropfbewässerungssystem eingeführt, um Wasserverschwendung zu vermeiden und erhebliche Wassereinsparungen zu erzielen. Die Bewässerung wird an die spezifischen Bedürfnisse der jeweiligen Pflanze angepasst.

MEHR FRUCHT



Ein köstliches Erdbeerpüree, das Kindheitserinnerungen weckt

Der Klassiker Mara des Bois ist eine sehr bekannte Erdbeersorte mit einem typischen leckeren fruchtig-süßen Geschmack, der uns an unsere Kindheit erinnert.

BRIX
9 °B
+/-2



Finden Sie heraus, wie Sylvie eine außergewöhnliche Erdbeere erhält, und entdecken Sie unsere Anwendungsideen.

Oder auf adamance.com

Fruchtpüree Meeker-Himbeere



1 KG: 50987

1 KG: 41188
5 KG: 32366
10 KG: 50090

100%
Frucht

MEHR RÜCKVERFOLGBARKEIT



Serbische Himbeeren, rückverfolgbar bis zu ihrem Ursprung

Arilje-Himbeeren sind weltweit für ihre Qualität bekannt. Sie werden mit traditionellen Techniken in einer Höhe zwischen 600 und 800 Metern in einem sonnigen Kontinentalklima mit kühlen Nächten angebaut, sodass sich die Aromen voll entfalten können.



RÜCKVERFOLGUNG BIS ZUM PRODUZENTEN



Arilje
Serbien



Razgrad
Bulgarien



Wir beschneiden die jungen Triebe, so wie es in Arilje Tradition hat, damit die Früchte noch mehr Sonne abbekommen und besonders viel Süße entwickeln.

Mileta Prtenjak,
seit 1980 Himbeer-Produzent.

MEHR RESPEKT



Himbeeren, die umweltverträglich wachsen

Mileta wendet eine integrierte Schädlingsbekämpfung an, um den Aufwand zum Schutz seiner Himbeersträucher zu reduzieren. Mit viel Beharrlichkeit hat er die in seinem Betrieb eingesetzten Pestizide um ein Drittel reduziert. Und er hat mehrere Pläne, um in Zukunft noch weniger zu verwenden.

MEHR FRUCHT



Ein Himbeerpüree mit einem reinen, kräftigen Geschmack

Ein sortenreines Himbeerpüree, das einen säuerlichen Auftakt offenbart, gefolgt von einer für die Meeker-Himbeere typischen aromatischen Intensität.

BRIX
12 °B
+/-2



Finden Sie heraus, warum die Arilje-Himbeere eine geschützte Herkunftsbezeichnung ist, und entdecken Sie Ideen für die Verwendung von Himbeeren. Oder auf [adamance.com](https://www.adamance.com)

Fruchtpüree Oblačinska- Sauerkirsche



1 KG: 43758

100%
Frucht

MEHR RÜCKVERFOLGBARKEIT



Sauerkirschen der Sorte Oblačinska

Dragan besitzt eine acht Hektar große Plantage mit Sauerkirschbäumen. Sie befindet sich in der hügeligen Region Toplički, der Wiege der Sorte Oblačinska. In dieser besonderen Region sind die Früchte sehr resistent gegen Krankheiten und den Klimawandel und eignen sich daher hervorragend für den biologischen Anbau. Das kontinental-mediterrane Klima mit vielen Sonnentagen ist vorteilhaft für den Anbau der Früchte, die so schön reif werden.



RÜCKVERFOLGUNG BIS ZUM PRODUZENTEN



Prokuplje,
Novo Selo
Serbien



„Ich bin stolz darauf, die Sauerkirschbäume, die ich von meinem Großvater übernommen habe, im Sinne des ökologischen Landbaus zu kultivieren.“

Dragan Paunović, seit 45 Jahren
Sauerkirsch-Produzent.

MEHR RESPEKT



Sauerkirschen, die mit Rücksicht auf die Biodiversität angebaut werden

Dragan ist davon überzeugt, dass grüne Energie und biologischer Anbau unerlässlich sind, um die Umwelt zu schützen und die Biodiversität zu erhalten. Deshalb hat er sich dafür entschieden, Solarpaneele in seinem Unternehmen zu installieren, seine Produktion sorgfältig zu kontrollieren und seine Pflanzen nur mit zertifizierten biologischen Mitteln zu behandeln. Ein schönes Beispiel für nachhaltiges Engagement.

MEHR FRUCHT



Ein süßes Sauerkirschpüree mit leichter Säure

Eine süße, köstliche Frucht mit einem leicht säuerlichen Geschmack und einer schönen purpurroten Farbe, die charakteristisch für die Sauerkirsche ist.

BRIX
18 °B
+/-2



Erfahren Sie mehr über Dragans Engagement in der nachhaltigen Entwicklung und entdecken Sie unsere Verwendungstipps für Sauerkirschpüree. Oder auf adamance.com

Fruchtpüree Brombeere Triple Crown & Loch Ness



100%
Frucht

MEHR RÜCKVERFOLGBARKEIT

Brombeeren aus Serbien

In einem idealen Mikroklima und auf einer optimalen Höhe von 500 m baut Tomislav zusammen mit seiner Familie seine Brombeeren in der Region Arilje in Serbien an. Der Bauernhof wurde im 18. Jahrhundert erbaut und die Familie Obrenic hält bis heute die Traditionen am Leben.

RÜCKVERFOLGUNG BIS ZUM PRODUZENTEN



Arilje
Serbien



Wir bauen unsere Brombeeren als Familie in einer Region an, die für ihr Wachstum besonders gut geeignet ist.

Tomislav Obrenic,
leidenschaftlicher Brombeer-Produzent.

MEHR RESPEKT



Von Brombeeren und Menschen

Mehr als drei Generationen arbeiten täglich daran, qualitativ hochwertige Früchte zu erzeugen.

Um ihnen zu helfen, beschäftigt Tomislav Saisonarbeiter. Die Obrenics achten darauf, ihre zehn Angestellten wie echte Familienmitglieder zu behandeln. Dafür richten sie ihnen Wohnungen ein und bereiten jeden Tag ihre Mahlzeiten zu. Heute ist Tomislav stolz auf die mehr als 15-jährige Zusammenarbeit mit seinen Mitarbeitern.

MEHR FRUCHT

Ein Brombeerpüree mit säuerlich-holzigem Geschmack

Eine Mischung aus zwei Sorten mit einem dezenten, zarten Geschmack, der durch eine vollmundige Textur abgerundet wird.

BRIX
12 °B
+/-2



Erfahren Sie mehr über die Brombeerproduktion der Familie Obrenic.
Oder auf adamance.com

Fruchtpüree Wilde Heidelbeere Vaccinium Myrtillus



100%
Frucht

MEHR RÜCKVERFOLGBARKEIT

Heidelbeeren aus Estland

Der Wald, in dem Eno die wilden Heidelbeeren pflückt, liegt im Südosten Estlands. Der sandige Boden begünstigt das Wachstum der Heidelbeeren, die am Fuß der Bäume auf ebenem Gelände wachsen. Eine Blütezeit ohne Nachtfrost und mit genügend bestäubenden Insekten kündigt eine gute Ernte an.

RÜCKVERFOLGUNG BIS ZUM PRODUZENTEN



Võru und Valga
Estland



*Die wilden Heidelbeeren
sammeln wir
von Hand im Wald.*

Eno Piil,
Heidelbeer-Sammler,
wacht über den Wald und die Pflücker.

MEHR RESPEKT

Mit der Familie gepflückte Heidelbeeren

Unsere Heidelbeeren werden nicht angebaut, sondern wachsen auf natürliche Weise ohne menschlichen Eingriff. Das Pflücken der Heidelbeeren ist für die lokale Wirtschaft von entscheidender Bedeutung: Ganze Familien kommen jeden Sommer zu diesem Ereignis zusammen und viele leben davon.

OHNE
PESTIZIDRÜCKSTÄNDE**

HANDGEPLÜCKTE
WILDE HEIDELBEEREN
HAND-PICKED WILD BLUEBERRIES

MEHR FRUCHT

Ein feines, wohltuendes Heidelbeerpüree

Eine reichhaltige Textur, kombiniert mit subtiler Säure sowie den süßen und delikaten Aromen wilder Heidelbeeren.

BRIX
10 °B
+/-2



Erfahren Sie, wie wilde Heidelbeeren in Estland gesammelt werden, und entdecken Sie unsere Tipps für die Verwertung.

Oder auf adamance.com

Fruchtpüree Aprikose Flavor Cot® & Lido



1 KG: 54451

1 KG: 41184
5 KG: 32361

100%
Frucht

MEHR RÜCKVERFOLGBARKEIT



Aprikosen aus der Hochebene von Costières

Aufgrund ihrer geografischen Lage, ihres durchlässigen Bodens und dank der rekordverdächtigen Sonneneinstrahlung ist Costières de Nîmes ein außergewöhnliches Terroir für die Produktion von süßen Aprikosen mit köstlichem Geschmack.



RÜCKVERFOLGUNG BIS ZUM PRODUZENTEN

FRANZÖSISCHE
APRIKOSEN



Beaucaire
Frankreich



Da die Aprikosen unserer Plantage ausschließlich für Adamance bestimmt sind, war es möglich, die Ernte herauszuzögern, um noch süßere Früchte zu erhalten.

Carlos Dias Gorrilhes,
Aprikosen-Produzent.

MEHR RESPEKT



Aprikosen im Einklang mit ihrer Umgebung

Carlos ist es wichtig, so wenig Chemie wie möglich einzusetzen: nur so viel wie nötig, um die beste Frucht zu erhalten. Außerdem werden alle Obstplantagen über den Canal du Bas-Rhône bewässert, ein unverzichtbarer Vorteil, um die gute Entwicklung der Früchte und ihre organoleptische Qualität zu gewährleisten.



MEHR FRUCHT



Frisch-säuerliches Aprikosenpüree

Wir haben zwei weniger bekannte Aprikosensorten gefunden, Flavor Cot® und Lido. Es handelt sich um zwei sich ergänzende Sorten, die einen säuerlichen Auftakt, blumige Noten und einen frischen Abgang offenbaren.

BRIX
13 °B
+/-2



Lernen Sie eine Obstplantage mit hohem ökologischen Wert kennen und probieren Sie Aprikosenpüree in Ihren Kreationen aus.

Oder auf adamance.com

Fruchtpüree Pfirsich Onyx & Bellerime®



1 KG: 54452



1 KG: 41236
5 KG: 52710

100%
Frucht

MEHR RÜCKVERFOLGBARKEIT



Pfirsiche aus der Hochebene von Costières

Pfirsichbäume brauchen durchlässigen Boden. Aus diesem Grund ist die Hochebene von Costières mit ihrem lehmig-schluffigen Boden, Kieseln und Sand ideal. In Beaucaire, im sonnigen Departement Gard, wachsen die Pfirsiche auf einer alten Garrigue mit reicher organischer Substanz, die die Pfirsichbäume nährt.



RÜCKVERFOLGUNG BIS ZUM PRODUZENTEN

FRANZÖSISCHE
PFIRSICHE



Beaucaire,
Frankreich



*„Mein Beruf ist es, den Baum
zu respektieren, um die aromatischsten
Pfirsiche in den schönsten
Farben zu erhalten.“*

Carlos Dias Gorrilhes,
Anbauleiter und Pfirsich-Experte.

MEHR RESPEKT



Perfekt bewässerte Pfirsichbäume

Am Rande der ökologisch verantwortlich betriebenen Obstplantage hat Carlos Zypressenhecken gepflanzt, um die Windböen des Mistral zu brechen: So wird verhindert, dass der Wind die Bäume belastet und die Früchte beschädigt. Außerdem konnte er den Wasserverbrauch halbieren, indem er am Fuß eines jeden Baumes eine Mikrobewässerung installiert hat.



MEHR FRUCHT

Pfirsichpüree mit frischer, blumiger Note

Die Aromen von Pfirsichen sind subtil und fragil. Unserem Team ist es gelungen, das delikate Profil, dessen blumige und säuerliche Noten dazu beitragen, eine gewisse Frische auszudrücken, zu bewahren.

BRIX
11 °B
+/-2



Machen Sie mit unserem F&E-Manager einen Rundgang durch die Obstplantage von Carlos und erhalten Sie Tipps zur Verarbeitung der subtilen Aromen von pürierten Pfirsichen.

Oder auf adamance.com

Fruchtpüree Grüne Williams-Birne



1 KG: 41191
5 KG: 32363

100%
Frucht

MEHR RÜCKVERFOLGBARKEIT



Birnen aus dem Rhonetal

Philippe's Betrieb liegt am Zusammenfluss von Rhone und Ardèche und bietet ein günstiges Ökosystem für den Birnenanbau. Der an organischen Stoffen reiche, sandig-schluffige Boden ermöglicht eine gute Wasseraufnahme und sorgt so für einen ausreichenden Wasservorrat für die Bäume.



RÜCKVERFOLGUNG BIS ZUM PRODUZENTEN

FRANZÖSISCHE BIRNEN



Saint-Just-d'Ardèche
Frankreich



„Unsere Birnen sind so schmackhaft, weil sie im sedimentreichen Boden zwischen den Flüssen Rhone und Ardèche angebaut werden.“

Philippe Alonzo,
seit über 30 Jahren Birnen-Produzent.

MEHR RESPEKT



Birnen, die die Biodiversität respektieren

Philippe fördert die Bestäubung in seinen Obstplantagen durch das Anlegen von Zwischenreihen. Hierbei wird eine zweite Birnbaumart dazu gepflanzt, wodurch die Bestäubung gefördert wird. Außerdem beherbergt er Bienenstöcke eines örtlichen Imkers, um diesen Bestäubungsprozess noch weiter zu unterstützen.



MEHR FRUCHT



Ein mildes, texturiertes Birnenpüree

Die grüne Williams-Birne wurde wegen ihrer Fähigkeit ausgewählt, auch beim Pürieren die ganze Vielfalt ihrer Aromen zu bewahren. Sie behält ihr süßes, volles Profil und weist eine für diese Sommerbirne charakteristische Textur auf.

BRIX

14 °B

+/-2



Entdecken Sie die Arbeitsweise von Philippe und unsere Verwendungstipps für Birnenpüree.

Oder auf adamance.com



Fruchtpüree Extra-Sweet- Ananas



1 KG: 54848

1 KG: 36789
5 KG: 36791

100%
Frucht

MEHR RÜCKVERFOLGBARKEIT



Ananas aus Costa Rica

Jennifer Salazar baut ihre Ananas mitten im Wald in der Provinz Alajuela in Costa Rica an. Die tropischen und feuchten klimatischen Bedingungen sind ideal für den Ananasanbau, was eine qualitativ hochwertige Produktion garantiert.



RÜCKVERFOLGUNG BIS ZUM PRODUZENTEN



Los Chiles,
Alajuela
Costa Rica



„Wir bauen unsere Ananas mit organischem Dünger an, um die Anreicherung des Bodens zu fördern.“

Jennifer Salazar,
Ananas-Produzentin in Costa Rica.

MEHR RESPEKT



Ananas, die mit Rücksicht auf die Biodiversität angebaut werden

Jennifer baut die Ananas mit ihren Teams auf verantwortungsvolle Weise an. Sie nutzt natürliche Praktiken zur Erhaltung der Böden auf ihren Plantagen, indem sie beispielsweise organischen Dünger verwendet. Und zur Bekämpfung von Schädlingen und Krankheiten wendet sie ihr eigenes Mittel an, das sie aus Pilzen herstellt. Ein gutes Beispiel für agrarökologische Praktiken.

MEHR FRUCHT



Ein ausgewogenes Ananaspüree für einen sonnigen Touch

Eine exotische Frucht, die perfekt zwischen süß und säuerlich ausbalanciert ist und den Kreationen einen echten sonnigen Touch verleiht.

BRIX

14 °B

+/-2



Erfahren Sie mehr über den Anbau von Ananas und entdecken Sie Anwendungsideen, um den Fruchtgeschmack in Ihren Kreationen zu intensivieren. Oder auf adamance.com

Fruchtpüree Cavendish-Banane

NEU



1 KG: 55615

MEHR RÜCKVERFOLGBARKEIT



Bananen aus Ecuador

Luis geht seiner Arbeit seit über 35 mit Leidenschaft nach und baut seine Bananen in der Region Machala in Ecuador an. Die Kombination aus fruchtbarem Boden, qualitativ hochwertigem Wasser und idealem Klima macht Machala zu einer der besten Anbauregionen für Bananen.



RÜCKVERFOLGUNG BIS ZUM PRODUZENTEN



Machala,
Provinz El Oro
Ecuador



*Am stolzesten bin ich bei der Ernte,
wenn ich die wohlgeformten
Früchte sehe und ihr kräftiges
Aroma wahrnehme.*

Luis Alberto Barsallo,
Bananen-Produzent in Ecuador.

MEHR RESPEKT



Nachhaltig angebaute Bananen

Luis Alberto ist es wichtig, seine Bananen unter den bestmöglichen Bedingungen anzubauen. Er setzt auf die Verwendung von überwiegend biologischen Produkten, insbesondere natürliche Spritzmittel und sorgfältig ausgewählte Düngemittel, die die Pflanzen schonen und ihr natürliches Aroma bewahren. Für Luis Alberto bedeutet verantwortungsvolle Bananenproduktion, den Boden zu erhalten und seine Fruchtbarkeit langfristig sicherzustellen.



OHNE

PESTIZIDRÜCKSTÄNDE**

MEHR FRUCHT



Ein intensives und großzügiges Bananenpüree

Die Banane aus Ecuador besticht mit einem intensiven Aroma mit kräftigen Noten reifer Bananen und subtilen Milchnuancen. Ihre cremige Textur und ihre natürliche Süße sorgen für eine ausgewogene Vollmundigkeit.

BRIX
24 °B
+/-2



Erfahren Sie mehr über die
Bananen-Plantage in Machala und
unsere Verwendungstipps.
Oder auf [adavance.com](https://www.adavance.com)

Fruchtpüree Passionsfrucht Passiflora Edulis Flavicarpa

100%
Frucht



1 KG: 50989

1 KG: 43351

5 KG: 43476

10 KG: 44973

MEHR RÜCKVERFOLGBARKEIT



Passionsfrüchte aus Peru

Isaias baut seit seiner Kindheit zusammen mit seinem Vater auf seinem zwölf Hektar großen Betrieb Passionsfrüchte an. Die klimatischen Bedingungen vor Ort sind ideal: Die Früchte werden von der Sonne verwöhnt, dank der hohen Lage wird es nicht zu heiß und es ist das ganze Jahr über windig. Diese Faktoren sorgen dafür, dass der Boden den für den Anbau der Passionsfrucht erforderlichen Feuchtigkeitsgehalt bewahrt.



RÜCKVERFOLGUNG BIS ZUM PRODUZENTEN



„Ich bin stolz auf die Solidarität zwischen den Produzenten in meinem Tal: Man hilft sich gegenseitig, um die bestmöglichen Passionsfrüchte zu ernten.“

Isaias Saavedra Ramos,
passionierter Passionsfrucht-Produzent
im Familienunternehmen.

MEHR RESPEKT



Passionsfrüchte mit hohem Brix-Wert

Isaias gewinnt sein Saatgut aus seinem eigenen Obst. Dadurch ist er nicht nur unabhängig von Dritten, sondern er kann auch das beste Saatgut auswählen, das das größte Qualitätspotenzial (hoher Brix-Wert), die beste Anpassung an die klimatischen Bedingungen vor Ort und die beste Krankheitsresistenz aufweist. Diese Kontrolle über die Qualität des Saatguts ist einer der Schlüssel seines Erfolgs.

MEHR FRUCHT



Ein spritziges und authentisches Passionsfruchtpüree

Die Passionsfrüchte aus Peru haben einen säuerlichen, intensiven und authentischen Geschmack und eine schöne orange Farbe.

BRIX
13 °B
+/-2



Erfahren Sie mehr über die Anbaubedingungen für Passionsfrüchte in Peru. Oder auf adamance.com



Fruchtige Kekse mit Passionsfrucht, ein Rezept unseres Chef-Pâtissiers und Freundes von Adamance, Eddie Benhanem, zu finden in unserem **Rezeptheft Reisekuchen V2**.

Fruchtpüree Paluma-Guave

NEU



1 KG: 55614

100%
Frucht

MEHR RÜCKVERFOLGBARKEIT



Guaven aus Brasilien

Osmar baut seine Guaven in Urupês im Bundesstaat Sao Paulo an, wo das Klima für den Anbau dieser Frucht besonders günstig ist. Für Osmar beruht die Qualität der Guaven auf verantwortungsvollen Anbaumethoden, einer sorgfältigen Düngung und der Auswahl gesunder Pflanzen.



RÜCKVERFOLGUNG BIS ZUM PRODUZENTEN



Urupês,
Bundesstaat Sao Paulo
Brasilien



Um zu garantieren, dass unsere Guaven reich an süß-säuerlichen floralen Noten sind, ernten wir die Früchte bei voller Reife.

Osmar Bertolo, Guaven-Produzent
im Familienunternehmen.

MEHR RESPEKT



Guaven die mit Leidenschaft und Respekt vor der Natur angebaut werden

Um fruchtbare Böden zu erhalten, wendet Osmar natürliche Verfahren an, insbesondere die Zugabe von Kalk. Dabei stützt er sich auf seine Bodenanalysen.

Wenn das Klima nicht mitspielt, haben Osmar und sein Team ein effizientes Bewässerungssystem eingerichtet, das den Wasserbedarf der Pflanzen für eine qualitativ hochwertige Guave deckt.

MEHR FRUCHT



Guavenpüree mit süßem, floralem Aroma

Die rosa Farbe und die geschmeidige, feinkörnige Textur sorgen für ein delikates und großzügiges Geschmacksprofil.

BRIX
10 °B
+/-2



Erfahren Sie mehr über die Anbaumethoden der Guave und entdecken Sie fruchtige Verwendungsmöglichkeiten. Oder auf adamance.com

Fruchtpüree Chinensis-Litschi



1 KG: 45616

100%
Frucht

MEHR RÜCKVERFOLGBARKEIT



Litschis aus Madagaskar

Ligny baut mit seinen Teams Litschis der Sorte Chinensis in der ländlichen Region Anôsy in Madagaskar an. Die Obstgärten befinden sich im Südosten der Insel, inmitten einer Bergkette, wo das Mikroklima und die lange Regenzeit für eine bessere Ernte sorgen. Die Früchte, die dort gedeihen, sind fleischiger und haben einen kleineren Kern. Daher eignet sich diese Region besonders gut für den Litschi-Anbau.

RÜCKVERFOLGUNG BIS ZUM PRODUZENTEN



Fort-Dauphin,
Anôsy
Madagaskar



„Um besonders fleischige Litschis zu erhalten, bauen wir sie im Süden Madagaskars an, der Region, die sich am besten für den Anbau dieser Frucht eignet.“

Ligny Hagnonjo,
Litschi-Produzent in Madagaskar.

MEHR RESPEKT



Umweltfreundlich angebaute Litschis

Mit dem Ziel, die bestmöglichen Litschis zu produzieren, baut Ligny seine Früchte auf natürliche und wohlüberlegte Weise an. In seinen Obstgärten setzt er auf nachhaltige Anbaumethoden. Bei der Anpflanzung neuer Bäume wendet er beispielsweise die Technik des Absenkens an. Die Entwicklung der Litschi-Branche (mehrjährige Kultur) im Süden der Insel hat dazu geführt, dass die mit einjährigen Kulturen einhergehende Brandrodung eingestellt wurde. So bleibt das Leben in den Böden erhalten und der umliegende Wald wird geschont.

OHNE
PESTIZIDRÜCKSTÄNDE**

MEHR FRUCHT

Ein fruchtiges, schmackhaftes Litschipüree

Eine sehr aromatische Frucht mit fruchtigen und süßen Noten, die lange im Mund nachklingen. Ein Aromaprofil, das für die Litschi aus dem Süden Madagaskars typisch ist.

BRIX
17 °B
+/-2



Erfahren Sie mehr über den Litschi-Anbau und entdecken Sie unsere Anwendungsideen, um den Fruchtgeschmack in Ihren Kreationen zu intensivieren. Oder auf adamance.com

Fruchtpüree Mango Kesar & Alphonso



1 KG: 50988

1 KG: 41189
5 KG: 32371
10 KG: 50098

100%
Frucht

MEHR RÜCKVERFOLGBARKEIT



Indische Mangos, zurückverfolgt bis zu ihrem Ursprung

Mango ist in Indien eine Dorfkultur mit vielen kleinen, über große Gebiete verstreuten Betrieben und vielen Zwischenhändlern, was die Industrie undurchsichtig macht. Wir kennen alle unsere Produzenten, sodass wir uns des Respekts der Menschen und der Natur, aber auch der Qualität unserer Früchte ganz sicher sein können.



RÜCKVERFOLGUNG BIS ZUM PRODUZENTEN



Ratnagiri
Indien



„Das alte Vulkangestein und die Meereswinde verleihen unseren Alphonso ihren ganz besonderen Geschmack.“

Tushar Chavan,
Mango-Produzent im Familienbetrieb und
seit 25 Jahren Bürgermeister des Dorfes.

MEHR RESPEKT



Mangos, denen nichts verloren geht!

Die Mangokerne werden als Brennstoff für die Energiegewinnung wiederverwertet. Die Obstgärten von Alphonso sind auch Teil eines Pilotprojekts zur Verbesserung der Produktivität von Obstplantagen durch den Einsatz von weniger Produktionsmitteln bei gleichzeitiger Gewährleistung der Sicherheit der Produzenten.

MEHR FRUCHT



Mangopüree mit einem runden, würzigen Geschmack

Eine Verbindung zweier Sorten für eine seidige Textur: Die runden, süßen Noten der Alphonso werden durch das würzige Profil der Kesar ergänzt.

BRIX
18 °B
+/- 2



Hier finden Sie die Liste unserer Mango-Produzenten und kreative Inspirationen für Ihre Rezepte. Oder auf adamance.com

Kokosnusscreme Cocos nucifera



1 KG: 41183
5 KG: 32369

100%
Kokoscreme

MEHR RÜCKVERFOLGBARKEIT



Kokosnüsse aus Sri Lanka

Alle unsere Kokosnüsse stammen von der Plantage Sandalankawa Estate. Sie liegt ideal in einer Küstenregion mit feucht-tropischem Klima, das für den Kokosnussanbau hervorragend geeignet ist.

 RÜCKVERFOLGUNG BIS ZUM PRODUZENTEN



Maeliya
Sri Lanka



„Unsere Parzellen befinden sich im „Kokosnuss-Dreieck“, wo wir ein ideales Klima für besonders aromatische Kokosnüsse haben.“

Nishan Nawarathne,
erfahrener Kokosnuss-Produzent.

MEHR RESPEKT



Kokosnüsse ohne Tiermissbrauch

Die Versklavung und der Missbrauch von Affen zur Ernte von Kokosnüssen ist in Teilen Südostasiens ein echtes Problem. Wir haben einen Partner gewählt, der garantiert, dass keine Affen für die Kokosnussernte ausgebeutet werden. Und wir sorgen auch dafür, dass es allen Erntehelfern gut geht.



OHNE

PESTIZIDRÜCKSTÄNDE**



OHNE

AUSBEUTUNG VON AFFEN
MONKEY CRUELTY FREE

MEHR FRUCHT



Cremiges, leckeres Kokosnusspüree

Die sri-lankische Kokoscreme offenbart warme, fast geröstete Noten, getragen von einer cremigen und zarten Textur.

FETT

24%

+/-3



Erfahren Sie mehr über die Kokosnuss und ihre Verwendung in der Patisserie. Oder auf adamance.com



NEU




OHNE
PESTIZDRÜCKSTÄNDE**




ART.-NR.: 52712
(4 x 500 g)

Das gewisse Etwas! **Mit der Zitronenschale von Adamance hält eine neue Produktkategorie Einzug!**

Die Schale der Primofiore-Zitrone enthält garantiert keine Pestizidrückstände, sie ist reich an ätherischen Ölen und verbreitet einen intensiven Duft mit einer eleganten Bitternote, die Ihren zitronigen Kreationen Komplexität verleiht. Die Schale lässt sich dank der feinen Textur (Körnung von 2–3 mm), die auch im Mund erhalten bleibt, sehr leicht in allen Zubereitungen verwenden. Perfekt für die Herstellung Ihrer Madeleines, Kuchen, Mousses und Sorbets!

Mehr über die
Zitronenschale erfahren



| | TIEFGEKÜHLTES SORTIMENT | | | |  GEKÜHLTES SORTIMENT |
|---|-------------------------|---|---------------|----------------|--|
| | Brix | ART.-NR. 1 KG (4x1 KG) | ART.-NR. 5 KG | ART.-NR. 10 KG | ART.-NR. 1 kg (2x1 KG) |
| Bergamotte Fantastico & Femminello | 8+/-2 | 42893 | - | - | - |
| Ben-Tre-Kalamansi | 8+/-2 | 43759 | - | - | - |
| Femminello-Zitrone | 8+/-2 | 41186 | 32368 | 50088 | 50982 |
| Persische Limette | 9+/-2 | 41194 | 48593 | - | 50983 |
| Ciaculli-Mandarine | 10,5+/-2 | 41196 | 36790 | - | 50991 |
| Blutorange Moro & Tarocco | 12+/-2 | 41197 | - | - | - |
| Citrus-Junos-Yuzu | 8+/-2 | 43005 | - | - | 52625 |
| Schwarze Johannisbeere Blackdown & Andorine | 16+/-2 | 41185 | 32367 | - | 50980 |
| Erdbeere Basilicata & Calinda | 9+/-2 | 53967 | 53968 | 53969 | - |
| Erdbeere Cléry & Charlotte | 9+/-2 | 43473 | 43474 | 43475 | 50986 |
| Erdbeere Mara des Bois | 9+/-2 | 41187 | 32365 | - | - |
| Meeker-Himbeere | 12+/-2 | 41188 | 32366 | 50090 | 50987 |
| Oblacinska-Sauerkirsche | 18+/-2 | 43758 | - | - | - |
| Brombeere Triple Crown & Loch Ness | 10+/-2 | 53970 | - | - |  54853 |
| Wilde Heidelbeere | 12+/-2 | 41195 | 48594 | - | 52624 |
| Aprikose Flavor Cot & Lido | 13+/-2 | 41184 | 32361 | - | 54451 |
| Weißer Pfirsich Onyx & Bellerime | 11+/-2 | 41236 | 52710 | - | 54452 |
| Grüne Williams-Birne | 14+/-2 | 41191 | 32363 | - | - |
| Extra-Sweet-Ananas | 14+/-2 | 36789 | 36791 | - |  54848 |
| Cavendish-Banane | 24+/-2 |  55615 | - | - | - |
| Passionsfrucht aus Peru | 15+/-2 | 43351 | 43476 | 44973 | 50989 |
| Paluma-Guave | 10+/-2 |  55614 | - | - | - |
| Chinensis-Litschi | 17+/-2 | 45616 | - | - | - |
| Mango Kesar & Alphonso | 18+/-2 | 41189 | 32371 | 50098 | 50988 |
| Kokosnusscreme | 24 %+/-3 | 41183 | 32369 | - | - |

| | TIEFGEKÜHLTES SORTIMENT ART.-NR. (4 x 500 g) |
|----------------|---|
| Zitronenschale |  52712 |

Rezepthefte zur Inspiration

DENN DAS RICHTIGE REZEPT IST JENES, DAS SIE SOFORT ANSPRICHT

Das erwartet Sie: ein intensiver Fruchtgeschmack, der Sie überraschen wird, schöne Farben und Texturen sowie neue Techniken – und all dies lässt sich kombinieren. Kurzum: Hefte mit Tipps, Ratschlägen zur Verwendung und Tabellen für ausgewogene Kreationen und eine einfache Handhabung.



Crem'Adamance

Crem'adamance, ein geschmacksintensives Rezept mit leuchtenden Farben

Alles, was Sie mit Schokoladen-, Praliné- oder Vanille-Cremeux kreieren können, ist nun auch mit einer fruchtigen Variante möglich. Mit 70 % Fruchtanteil eignet sich diese vegane Cremeux für delikate Früchte wie Birnen oder Erdbeeren.

Mit dem Spritzbeutel zu verarbeiten, einfrierbar und einfach zuzubereiten: Sie können die Zubereitung ganz wie Ihre üblichen Cremeux verwenden.

Das Rezept finden Sie auf adamance.com



Eisgebäck

Wie wäre es, wenn man die Klassiker der Pâtisserie in einer Eisversion neu erfinden würde?

Geeiste Erdbeer-Charlottes, Tartes mit Zitrusfrüchten, Baisertorten mit Schwarzer Johannisbeere, Fruitshakes ... Tauchen Sie ein in diese fruchtige und köstlich kalte Welt und verfeinern Sie Ihre Kreationen mit verschiedenen Texturen und Verwendungsmöglichkeiten.

52218 – REZEPTHEFT EISGEBÄCK DE

Die Ikonischen

Was halten Sie davon, den Fruchtgeschmack in Ihren Kreationen zu intensivieren?

Innovative Grundrezepte für eine überraschend fruchtige Intensität, die Ihre Kundschaft begeistern wird. Ein Heft mit perfekt ausgewogenen, weniger süßen Anwendungen für jede Frucht.



**45110 – REZEPTHEFT
„DIE ICONIQUES“**

Reisekuchen mit Früchten

Wie wäre es mit etwas anderem als Zitronenkuchen?

Obstkuchen, Kuchen mit Insert, Schichtkuchen, Tiger-Törtchen mit Früchten oder auch Baskischer Kuchen ... Erforschen Sie neue Techniken und Rezepte und bringen Sie frischen Wind in Ihr Angebot an Reisekuchen mit Früchten.



**42940 – REZEPTHEFT
REISEKUCHEN DE
46254 – REZEPTHEFT
REISEKUCHEN 2.0 DE**

Weil Ihnen unser Rezeptheft zum Thema Reisekuchen so gut gefallen hat, gibt es nun unsere zweite Ausgabe für weitere fruchtige Rezepte.

LES JUS adamance

Farbenfröhlicher Genuss mit den Säften von Adamance

Um eine schöne Zeit zu verbringen, bedarf es wenig.
Das wissen wir alle. Wenig. Aber Gutes.

Es beginnt mit dem guten Geschmack der Frucht.
Echt. Und intensiv. Aus der richtigen Sorte
und zu 100 % rückverfolgbar.

Und wann immer möglich, verwenden
wir französische Früchte aus ökologisch
verantwortungsvollem Anbau.

**Da verlassen wir uns auf den gesunden
Menschenverstand.**

Und dank unseres Angebots aus sechs 1-l-Flaschen
und fünfzehn 25-cl-Flaschen haben wir auch eine große
Auswahl. Darunter beliebte Sorten wie **Orangen-,
Apfel- und Ananassaft.**

Unsere Säfte haben einiges zu bieten: Sie haben
ein modernes Design und sind in den Flaschengrößen
25 cl und 1 l erhältlich. Ein toller Genuss zum Frühstück,
Mittagessen oder auch zum Nachmittagssnack.

Saftig gute Argumente, nicht wahr?

LES JUS adamance

Farbenfröher Genuss

Die Säfte



Reiner Saft
ORANGE

25 cl - 45684



Reiner Saft
ANANAS

25 cl - 33285



Reiner Saft
PINK GRAPEFRUIT

25 cl - 42153



Reiner Saft
**CLEMENTINE
AUS KORSIKA**

■ ■
25 cl - 42296



Reiner Saft
TOMATE

■ ■
25 cl - 33284



Reiner Saft
NATURTRÜBER APFEL

■ ■
25 cl - 31574

Die Nektare



Nektar
WILLIAMS-BIRNE

■ ■
25 cl - 31573



Nektar
**BERGERON-
APRIKOSE**

■ ■
25 cl - 31572



Nektar
**GELBER
PFIRSICH**

■ ■
25 cl - 31575



Nektar
WEINBERGPFIRSICH

■ ■
25 cl - 31576



Nektar
ERDBEERE

25 cl - 42152



Nektar
HIMBEERE

25 cl - 45273



Nektar
MANGO

25 cl - 45238

1-L-FORMATE

Entdecken Sie das Sortiment im 1-l-Format



Reiner Saft
ORANGE

45685



Reiner Saft
ANANAS

41069



Reiner Saft
NATURTRÜBER APFEL

■ ■
41059



Nektar
BIRNE

■ ■
41065



Nektar
APRIKOSE

■ ■
41066



Nektar
WEINBERGPFIRSICH

■ ■
41067

VERPACKUNGEN:

Kartons mit 12 Flaschen à 25 cl

Kartons mit 6 Flaschen à 1 l

Zitronenwasser



ZITRONENWASSER
25 cl - 45271



**ZITRONENWASSER
INGWER**
25 cl - 45272

Weißer Eistee



**WEISSER TEE
PFIRSICH**
25 cl - 52463



**WEISSER TEE
LITSCHI GUAVE**
25 cl - 52462



**WEISSER TEE
HIMBEERE HIBISKUS**
25 cl - 52461

NEU

Frucht- und Kräutertees



ZITRONENVERBENE
25 cl - 55380



ROOIBOS-BIRNE
25 cl - 55381

**Wir bearbeiten Ihre
Bestellung in kürzester Zeit!**

ADAMANCE-SÄFTE BESTELLEN

Über Ihre Kontaktperson im Vertrieb von Valrhona
Durch einen Anruf beim Kundenservice: +49 785 162 73001

**Sie wollen über Neuigkeiten informiert werden?
Gerne halten wir Sie hier auf dem Laufenden!**



adamance
fruits du bon sens



 **Denn**
das richtige Rezept
ist jenes, das Sie
sofort anspricht.

Wenn Sie weitere Techniken und Rezepte mit Früchten kennenlernen möchten, folgen Sie uns auf  Instagram @adamance_fruits und [adamance.com](https://www.adamance.com)