adamance

fruits du bon sens

Une gamme de fruits en purée pleine de bon sens

CATALOGUE 2023

UN PEU JAUNE CE PAPIER ?

C'EST PARCE QU'IL EST COMPOSÉ EN PARTIE DE DÉCHETS D'AGRUMES UTILISÉS POUR LE JUS.

Sorbet plein fruit mangue, une recette Adamance disponible sur notre site **adamance.fr**

adamance
fruits du bon sens

Des fruits en purée
vraiment différents

parce qu'ils respectent la nature, les hommes et les femmes qui les travaillent, et surtout parce qu'ils ont un délicieux goût de fruits mûrs que vous serez fiers de mettre en œuvre dans vos créations !

Ensemble, chefs, artisans et collaborateurs issus de Valrhona, nous nous sommes plongés dans le monde du fruit et avons découvert des filières riches de goûts et de savoir-faire, avec des hommes et des femmes passionnés.

Mais nous avons aussi trouvé des pratiques irrespectueuses, des filières parfois opaques et une course à la quantité au détriment du goût.

C'est ainsi que nous avons décidé d'agir pour préserver durablement l'avenir des fruits, de leur goût, et de celles et ceux qui les travaillent.
Pour nous, c'est juste une question de bon sens.

L'équipe Adamance

4 engagements, ça suffit pour en faire plus.

Ensemble, nous avons créé une gamme de fruits en purée vraiment à part dans laquelle chacune de nos références respecte nos piliers.

PLUS DE TRAÇABILITÉ 2

Pour une transparence utile

C'est simple, on veut que vous sachiez tout sur nos fruits pour raconter leurs histoires à vos clients. Chez nous, tous nos fruits sont tracés jusqu'au producteur. Prenons le cassis, ce n'est pas juste du cassis. C'est du cassis Blackdown et Andorine travaillé par Florent Baillard sur une parcelle certifiée à Haute Valeur Environnementale à Mercueil.

ISSU D'UNE EXPLOITATION HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

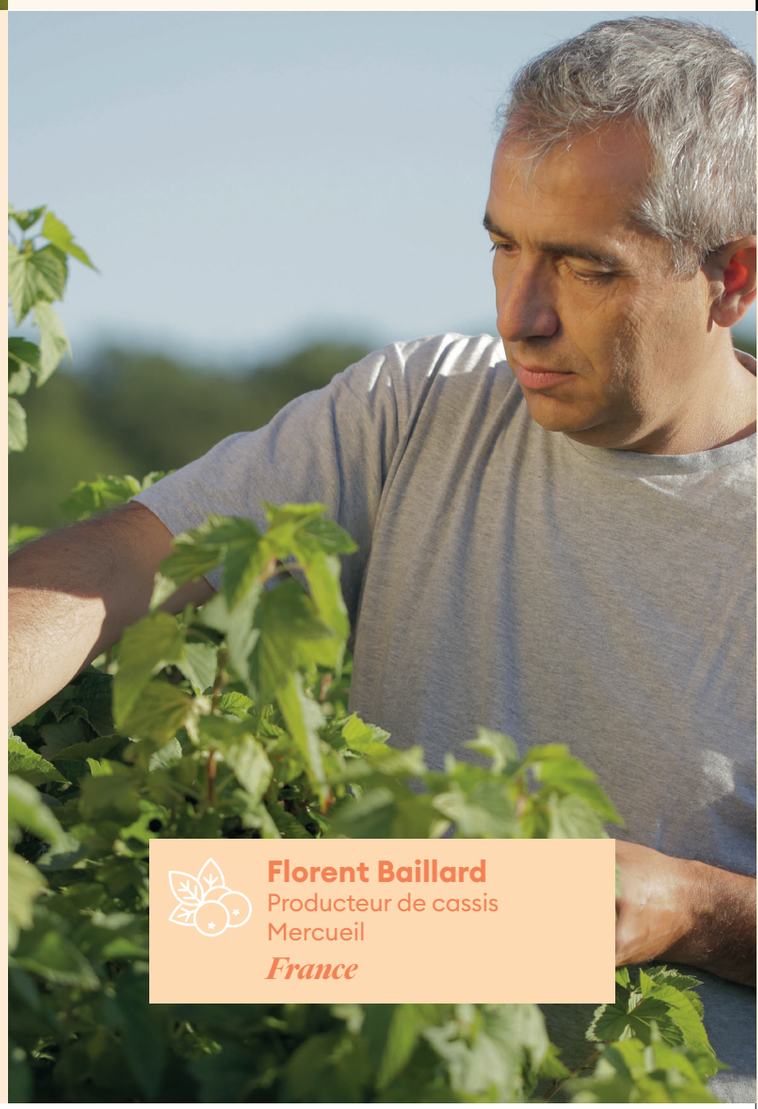
TRACÉ JUSQU'AUX PRODUCTEURS

PLUS DE RESPECT 1

Pour les hommes et pour la terre

Nos producteurs partenaires sont de véritables collaborateurs donc on s'assure qu'ils travaillent dans de bonnes conditions.
Avec eux, on met en place des pratiques raisonnées dans une démarche agroécologique. Par exemple, nous travaillons avec des agriculteurs experts qui arrivent à traiter moins souvent : ils peuvent donc produire des fruits comme nos citrons, abricots, pêches, noix de coco et poires sans résidu de pesticides*.

ZERO
RÉSIDU DE PESTICIDES*



Florent Baillard
Producteur de cassis
Mercueil
France

* TENEUR EN MOLÉCULES CIBLÉES INFÉRIEURE À 0,01MG/KG

PLUS DE SERVICES 4

Pour créer avec vous

Nous travaillons jour après jour pour réinventer l'usage des fruits et sublimer leur goût dans la gastronomie (cuisine, glacerie, pâtisserie, chocolaterie, mixologie...). Un bel exemple de cette démarche c'est la mousse intense !
Ce que nous souhaitons avant tout : que vous soyez fiers et heureux de mettre en œuvre ces recettes et de les raconter à vos clients !

Réinventez la pâtisserie aux fruits avec notre outil de recettes sur :
adamance.fr

PLUS DE FRUIT 3

Pour des purées 100% fruit

Dans nos purées, il n'y a que du fruit !
On veut qu'elles procurent tout le plaisir d'un bon fruit mûr. C'est pour ça que nous avons choisi nos citrons IGP Syracuse, récoltés uniquement de novembre à mars, « Primo Fiore » comme ils disent là bas, pour assurer les arômes les plus puissants. Et pour préserver le goût et la couleur de nos fruits sans aucun additif dans nos purées, nous avons un process technologique unique : un travail à basse température, rapide et sans oxygène.

100% fruit

UNE GAMME DE FRUITS EN PURÉE SURGELÉE PLEINE DE BON SENS

P.8 Bergamote — NOUVEAUTÉ
P.9 Calamansi — NOUVEAUTÉ
P.10 Citron
P.11 Citron vert
P.12 Mandarine
P.13 Orange sanguine
P.14 Yuzu — NOUVEAUTÉ
P.16 Cassis
P.17 Fraise — NOUVEAUTÉ
P.18 Fraise
P.19 Framboise
P.20 Griotte — NOUVEAUTÉ
P.21 Myrtille sauvage
P.22 Abricot
P.23 Pêche blanche
P.24 Poire
P.25 Pomme
P.26 Fruit de la passion — NOUVEAUTÉ
P.27 Mangue
P.28 Noix de coco

CONDITIONNEMENT : CODES ET FORMATS DISPONIBLES PAGE 30

Et si on faisait autre chose que des cakes citron ?

DÉCOUVREZ LE PREMIER LIVRET DE TECHNIQUES & RECETTES ADAMANCE SUR LES GATEAUX DE VOYAGE

Parce que la bonne recette, c'est celle qui vous correspond.

Adamance vous accompagne en vous proposant des outils adaptés.
Découvrez notre tout premier livret de recettes.

Au programme

Une intensité fruit qui vous surprendra pour cette catégorie, de belles couleurs et textures,
et la possibilité d'utiliser 9 fruits. De nouvelles techniques que vous pouvez combiner.

Demandez à votre commercial Valrhona votre livret Adamance
et commencez à réveiller vos gâteaux de voyage.
Code : 42924 - LIVRET GATEAU VOYAGE FR

Bergamote Fantastico & Femminello en purée

NOUVEAUTÉ

1KG : 42893

100% fruit

PLUS DE TRAÇABILITÉ

La Calabre terroir unique pour la culture de la Bergamote

Ce n'est pas par hasard si la Bergamote est seulement cultivée dans la province de Reggio de Calabre. C'est le lieu le plus propice au développement de ce fruit. Fabio et sa femme Carméla possèdent 15 hectares de vergers dont la cueillette intervient entre Octobre et Février permettant d'extraire une huile essentielle et un jus de grande qualité.

TRACÉ JUSQU'AUX PRODUCTEURS

Brancaleone,
Italie

Nous n'utilisons plus de produits chimiques dans nos vergers depuis plus de 10 ans. Et nos bergamotes n'en sont que meilleures.

Fabio Trunfio, producteur de bergamote, de père en fils.

PLUS DE RESPECT

Des bergamotes cultivées en agroécologie.

Fabio utilise l'eau de son propre puit pour la culture de ses fruits ce qui lui permet via la micro irrigation d'améliorer l'efficacité de l'apport en eau. Sans utilisation de pesticides, les vergers sont fertilisés avec de l'engrais organique et bénéficient d'une couverture végétale spécifique (légumineuses) permettant de capter l'azote puis de le restituer à la plante. Un bel exemple d'actions agroécologiques.

ZERO
RÉSIDU DE PESTICIDES**

Découvrez pourquoi la Bergamote est si qualitative quand elle est cultivée dans la province de Reggio de Calabre.
Ou sur **adamance.fr**

Calamansi Ben Tre en purée

NOUVEAUTÉ

1KG : 43759

100% fruit

PLUS DE TRAÇABILITÉ

Des Calamansi du Vietnam

Nos calamansi Ben Tre sont cultivés par Anh Tan à Phong Dien, une région réputée pour la culture de ce fruit. Les terres y sont fertiles et conviennent à diverses cultures comme le Calamansi mais aussi les Oranges et les Mandarines.
La récolte des Calamansi est réalisée tout au long de l'année avec un intervalle d'environ deux mois entre chaque récolte ce qui assure une bonne productivité à M. Tan.

TRACÉ JUSQU'AUX PRODUCTEURS

Phong Dien
Can Tho
Les Vergers du Mekong
Vietnam

On cultive le calamansi le plus naturellement possible et nous le récoltons tout au long de l'année.

Anh Tan producteur de Calamansi au Vietnam.

PLUS DE RESPECT

Des Calamansi cultivés sans herbicides ni pesticides.

Soucieux de faire vivre sa famille dans de bonnes conditions et de respecter ses voisins, Monsieur Tan s'assure de cultiver ses fruits durablement et le plus naturellement possible. Il n'utilise donc pas d'herbicides ni de pesticides dans ses vergers. Pour lutter tout de même contre les parasites, il met en œuvre des méthodes biologiques. Par exemple, il utilise des pièges collants pour éviter les attaques des mouches jaunes. Un bel exemple de culture dans le respect du sol et du vivant.

ZERO
RÉSIDU DE PESTICIDES**

Apprenez en plus sur les vergers de Anh Tan et sur la qualité des fruits qu'il cultive.
Ou sur **adamance.fr**

Citron Femminello en purée

1KG : 41186
5KG : 32368
10KG : 50088

100% fruit

PLUS DE TRAÇABILITÉ

Des citrons issus de l'IGP Syracuse

Près de l'Etna, que l'on peut voir depuis l'exploitation des Campisi, on fait pousser des citrons pour les manger depuis 400 ans. Ce savoir-faire unique, son climat méditérranéen et ensoleillé ainsi qu'une terre volcanique riche en font un vrai terroir d'agrumes.

TRACÉ JUSQU'AUX PRODUCTEURS

CONSORZIO di Tutela del LIMONE di SIRACUSA IGP

Syracuse
Italie

« Nos citrons sont «primo fiore», c'est-à-dire récoltés de novembre à mars pour assurer les arômes les plus puissants. »

Giuseppe and Dario Campisi,
producteurs de citron depuis 4 générations

PLUS DE RESPECT

Des citrons à empreinte écologique réduite !

Ici les fleurs de citron sont pollinisées grâce à une centaine de ruches de producteurs de miel locaux que l'on déplace sur les vergers. C'est facile quand on travaille sans pesticides. Quant à l'eau d'irrigation, elle est pompée uniquement grâce à l'énergie du soleil.

ZERO
RÉSIDU DE PESTICIDES**

PLUS DE FRUIT

Un citron en purée au plus proche du citron frais

Le citron, c'est du jus mais c'est aussi de la pulpe, alors pourquoi s'en priver ?
Le citron en purée conserve des cellules pour garder toute la fraicheur d'un Femminello pressé avec ses notes florales et acidulées.

BRIX
8°B
+/-2

Découvrez l'histoire de l'exploitation écologique des Campisi et nos conseils d'applications pour notre citron Femminello.
Ou sur **adamance.fr**

Citron vert Lime de Perse en purée

1KG : 41194
5KG : 48593

100% fruit

PLUS DE TRAÇABILITÉ

Des citrons verts du Mexique

Tomas possède 38 hectares de terre où il cultive des agrumes et des avocats dans le Yucatan au Mexique, premier pays producteur de citrons verts. L'été est court, l'hiver moite et toute l'année il y fait chaud et lourd.

TRACÉ JUSQU'AUX PRODUCTEURS

Tabi
Mexique

« On utilise des plantes locales riches en principes actifs comme insecticide naturel. »

Tomas Chel Cauich,
Producteur de citrons verts, en famille depuis plusieurs générations

PLUS DE RESPECT

Des citrons verts en phase avec la nature

Après avoir appris le réel impact des pesticides sur la santé des consommateurs, Tomas s'est tourné vers des méthodes plus durables. Il a stoppé son utilisation de produits chimiques et mise sur une plantation diversifiée qui favorise un retour naturel à l'équilibre de l'éco-système et un meilleur contrôle des parasites.

ZERO
RÉSIDU DE PESTICIDES**

PLUS DE FRUIT

Un citron vert en purée floral et puissant

Un parfum intense avec une légère amertume qui laisse transparaitre toute la richesse du Lime de Perse.

BRIX
9°B
+/-2

Apprenez en plus sur les valeurs de Tomas et comment utiliser le citron vert dans vos pâtisseries.
Ou sur **adamance.fr**

Mandarine Ciaculli en purée

1KG : 41196
5KG : 36790

100% fruit

PLUS DE TRAÇABILITÉ

Des mandarines de Sicile traçées

C'est en famille et depuis les années 40 que les Mineo cultivent les mandarines ainsi que plusieurs autres agrumes et légumes dans la région de Ciaculli en Sicile. Depuis 3 générations la famille Mineo est passionnée par l'agriculture et par ce qu'a à offrir le climat méditerranéen et le sol argileux typique de cette région.

TRACÉ JUSQU'AUX PRODUCTEURS

Bagheria, Sicile
Italie

Nous cultivons la mandarine Ciaculli de manière naturelle et sans pesticides depuis les années 40.

Vicenzo Mineo, producteur de mandarine, à la tête de l'exploitation familiale

PLUS DE RESPECT

Des mandarines protégées par les pollinisateurs

Depuis longtemps engagé contre l'usage des pesticides, Vicenzo a décidé d'aller plus loin en installant des ruches dans l'exploitation afin de favoriser la pollinisation des fleurs de mandarinier. Dans le but d'éviter la surconsommation d'eau mais également la prolifération des mauvaises herbes, le producteur a également décidé d'opter pour la micro-irrigation.

ZERO
RÉSIDU DE PESTICIDES**

Apprenez-en plus sur la pollinisation naturelle pratiquée par Vicenzo et comment intégrer la mandarine dans vos créations pour les sublimer.
Ou sur **adamance.fr**

Orange sanguine Moro & Tarocco en purée

1KG : 41197

100% fruit

PLUS DE TRAÇABILITÉ

Des Oranges Sanguines provenant de l'IGP Sicile

Nos Oranges Sanguines proviennent de l'exploitation de la famille Campisi à Lentini en Sicile près de l'Etna. Cette terre volcanique mêlée aux températures typiques du climat méditerranéen permettent à l'agrume de se développer correctement et d'arborer cette belle couleur flamboyante.

TRACÉ JUSQU'AUX PRODUCTEURS

IGP INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA
CONSORZIO DI TUTELA
ARANCIA ROSSA DI SICILIA

Lentini, Sicile
Italie

Grâce à l'Etna et son effet sur les températures, l'orange sanguine a des taux d'anthocyanes plus élevés et un goût unique et équilibré.

Giuseppe et Dario Campisi, producteurs de citron depuis 4 générations

PLUS DE RESPECT

Des Oranges Sanguines durablement irriguées

Soucieux du bien-être des sols, les deux frères ont décidé d'opter pour la micro-irrigation afin d'éviter la surconsommation d'eau. Sans résidus de pesticides, les vergers de l'exploitation sont aussi naturellement pollinisés par des ruches pour permettre le bon développement du fruit et de ses arômes.

ZERO
RÉSIDU DE PESTICIDES**

PLUS DE FRUIT

Une orange sanguine en purée acidulée et équilibrée

Nos oranges sanguines sont deux variétés complémentaires, la Moro et la Tarocco. Cet assemblage nous permet d'obtenir un goût puissant avec une belle couleur rouge qui colore élégamment vos créations.

BRIX
12°B
+/-2

Découvrez les méthodes d'agroécologie utilisées par Giuseppe et Dario et nos conseils pour sublimer l'orange sanguine en purée.
Ou sur **adamance.fr**

Yuzu Citrus Junos en purée

NOUVEAUTÉ

1KG : 43005

100% fruit

PLUS DE TRAÇABILITÉ

Du Yuzu provenant de l'origine protégée de Kochi au Japon.

Notre Yuzu provient de l'exploitation de Shin à Kochi. C'est un lieu de production parmi les plus reconnus pour sa qualité de fruits comme en témoigne l'origine protégée. Cultivés sur 2,5 hectares, les arbres sont taillés de sorte à ce que les feuilles et les fruits baignent dans la lumière naturelle du soleil.

TRACÉ JUSQU'AUX PRODUCTEURS

KOCHI YUZU JAPAN

ORIGINE PROTÉGÉE
PRÉFÉFECTURE DE KOCHI, JAPON
PROTECTED ORIGIN FROM KOCHI PREFECTURE, JAPAN

« Ce qui fait toute la saveur du jus des Yuzus de Kochi, c'est qu'il conserve une part importante d'huile essentielle. »

Shin Yamamoto-San,
Producteur de yuzu de Kochi.

PLUS DE RESPECT

Des Yuzus cultivés dans le respect de la biodiversité locale

Alors qu'avant les branches taillées étaient brulées, depuis quelques temps celles-ci sont réduites en copeaux pour constituer un apport de matières organiques ensuite mélangé au crottin de cheval provenant de l'hippodrome de Kochi. Ce compost dispersé dans les vergers de Yuzu est ensuite dégradé par des milliers de vers de terre pour donner des nutriments assimilables par les arbres. Cela témoigne de la vie active du sol.

Découvrez l'histoire de l'exploitation des Yuzu de Kochi et nos conseils d'applications.
Ou sur **adamance.fr**

Les Tigrés aux fruits, une recette Adamance disponible dans notre **livret gâteaux de voyage**

Cassis Blackdown & Andorine en purée

1KG : 41185
5KG : 32367

100% fruit

PLUS DE TRAÇABILITÉ

Des cassis de Bourgogne

L'exploitation de Florent se situe dans la région historique du cassis. Elle côtoie des grands domaines viticoles, la vigne et le cassis ayant toujours été complémentaires pour les producteurs. Le climat local permet d'obtenir des hivers froids nécessaires à ce fruit nordique.

TRACÉ JUSQU'AUX PRODUCTEURS

CASSIS FRANÇAIS

Mercueil,
France

« Un cassis mûr, ça tombe vite : on récolte nuit et jour sans interruption pour avoir les meilleurs fruits. »

Florent Baillard,
producteur de cassis et président de l'Association Nationale Cassis Groseille

PLUS DE RESPECT

Des cassis au service de la biodiversité

98% des insectes pollinisateurs du cassis ont disparu en 40 ans, mettant en danger la filière. Alors Florent participe à un projet et des expérimentations avec une chercheuse du CNRS pour réintroduire le maximum de biodiversité sur ses vergers et partager les savoirs obtenus avec ses confrères.

ISSU D'UNE EXPLOITATION HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

PLUS DE FRUIT

Des cassis en purée intenses et boisés

Les deux variétés choisies pour le cassis en purée permettent d'avoir une attaque acidulée intense suivi d'une longueur en bouche fraiche et boisée.

BRIX
16°B
+/-2

Apprenez en plus sur le combat de Florent pour pérenniser la culture du cassis et comment utiliser le cassis en purée dans vos créations.
Ou sur **adamance.fr**

Fraise Cléry & Charlotte en purée

NOUVEAUTÉ

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

100% fruit

PLUS DE TRAÇABILITÉ

Fraises françaises

Les fraises de Marine poussent sur l'ancien terroir de Carpentras, au pied du Mont Ventoux. Ces plaines bénéficient d'un microclimat qui permet aux fraises d'atteindre une pleine maturité et le mistral qui souffle 100 jours par an les protège des maladies.

TRACÉ JUSQU'AUX PRODUCTEURS

FRAISES FRANÇAISES

Carpentras
Vaucluse,
France

« La qualité de nos fraises est due aux hivers froids offerts par le Mont Ventoux tout proche et au climat ensoleillé du Vaucluse. »

Marine Nouveau,
Productrice de fraises depuis 3 générations

PLUS DE RESPECT

Une approche RSE pour la culture des fraises

Les fraises sont ici cultivées en hydroponie, tous les matériaux utilisés sont recyclés et recyclables. Et surtout, 100% de nos déchets verts et matériels, ainsi que l'eau, sont recyclés pour minimiser au maximum leur empreinte environnementale.

Comprendre comment Marine cultive ses fraises en réduisant au maximum son empreinte carbone.
Ou sur **adamance.fr**

Fraise Mara des bois en purée

1KG : 41187
5KG : 32365

100% fruit

PLUS DE TRAÇABILITÉ

Des fraises Mara des Bois ensoleillées de Dordogne

Le climat périgourdin est particulièrement bien adapté aux fraises Mara des bois : beaucoup de soleil mais des nuits fraîches. C'est pour cela que la Dordogne est l'une des plus importantes régions productrices de fraises en France.

TRACÉ JUSQU'AUX PRODUCTEURS

FRAISES FRANÇAISES

Capdrot,
France

« La mara des bois est très parfumée, rouge vif mais fragile : le soleil et les nuits fraîches de Dordogne sont parfaits pour elle. »

Patrick Marty,
producteur de fraises depuis plus de 20 ans

PLUS DE RESPECT

Des fraises pollinisées naturellement

Patrick a mis en place des ruches de bourdons pour favoriser la pollinisation des fraisiers. Engagé pour faire progresser la filière, il travaille en lutte biologique en utilisant notamment des pièges à phéromones qui trompent les ravageurs, ce qui réduit l'usage de pesticides.

Découvrez comment faire une fraise d'exception avec Patrick et des idées d'applications. Ou sur **adamance.fr**

Framboise Meeker en purée

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

100% fruit

PLUS DE TRAÇABILITÉ

Des framboises Serbes tracées

Les framboises d'Arilje sont réputées dans le monde entier pour leur qualité. Elles sont cultivées selon des techniques traditionnelles entre 600 et 800 mètres d'altitude dans un climat continental ensoleillé mais avec des nuits fraiches permettant aux arômes de se développer.

TRACÉ JUSQU'AUX PRODUCTEURS

Arilje
Serbie

« Selon la tradition d'Arilje, on coupe les jeunes pousses pour mieux exposer les fruits au soleil et qu'ils se gorgent de sucres. »

Mileta Prentjac,
producteur de framboises depuis 1980

PLUS DE RESPECT

Des framboises plus respectueuses de l'environnement

Mileta travaille en lutte intégrée afin de diminuer la quantité d'intrants pour protéger ses framboisiers. Avec de la persévérance il a réduit d'un tiers les pesticides utilisés sur son exploitation. Et il a plusieurs projets pour continuer à en utiliser moins.

Découvrez pourquoi la framboise d'Arilje est si reconnue et des idées pour texturer la framboise.
Ou sur **adamance.fr**

Griotte Oblacinska en purée

NOUVEAUTÉ

1KG : 43758

100% fruit

PLUS DE TRAÇABILITÉ

Des Griottes variété Oblačinska

Dragan possède 8 hectares de griottes dans la région vallonée de Toplički, origine historique de la variété Oblačinska. Dans cette région particulière, les fruits sont très résistants aux maladies, aux changements climatiques et conviennent donc parfaitement à la culture biologique. Le climat est favorable, entre climat continental et climat méditerranéen avec un grand nombre de jours ensoleillés qui permettront aux fruits d'atteindre une belle maturité.

TRACÉ JUSQU'AUX PRODUCTEURS

Prokuplje,
Novo Selo
Serbie

« Je suis fier de cultiver de façon écologique les griottiers qui m'ont été transmis par mon grand-père. »

Dragan Paunović
producteur de Griottes depuis 45 ans

PLUS DE RESPECT

Des Griottes cultivées dans le respect de la biodiversité.

Convaincu que l'énergie verte et la production biologique sont les seuls moyens de préserver l'environnement naturel et la biodiversité, Dragan a choisi d'installer des panneaux solaires au sein de son entreprise, de contrôler minutieusement ses productions et de traiter uniquement avec des produits certifiés biologiques. Un bel exemple d'engagements durables.

ZERO
RÉSIDU DE PESTICIDES**

Découvrez l'engagement de Dragan dans le développement durable et nos conseils d'applications pour la Griotte en purée.
Ou sur **adamance.fr**

Myrtille sauvage Vaccinium Myrtillus en purée

1KG : 41195
5KG : 48594

100% fruit

PLUS DE TRAÇABILITÉ

Des Myrtilles d'Estonie

La forêt où Eno récolte les myrtilles sauvages se situe dans le sud-est de l'Estonie. Le sol sablonneux y est favorable à la croissance des myrtilles qui poussent au pied des arbres sur des terrains plats. Une période de floraison sans gelée nocturne et avec suffisamment d'insectes pollinisateurs annonce une bonne récolte.

TRACÉ JUSQU'AUX PRODUCTEURS

Võru et Valga
Estonie

« C'est dans la forêt que nous ramassons toutes les myrtilles sauvages à la main. »

Eno Piil,
Récoltant de myrtille,
veille sur la forêt et les cueilleurs

PLUS DE RESPECT

Des myrtilles cueillies en famille

Nos myrtilles ne sont pas cultivées, elles poussent naturellement sans intervention de l'homme. Leur cueillette est essentielle pour l'économie locale. Des familles se réunissent chaque été pour cet évènement et beaucoup en vivent.

ZERO
RÉSIDU DE PESTICIDES**

MYRTILLE SAUVAGE RAMASSÉE À LA MAIN
HAND-PICKED WILD BLUEBERRIES

Découvrez comment est ramassée la myrtille sauvage en Estonie et nos conseils pour la mettre en oeuvre.
Ou sur **adamance.fr**

Abricot Flavor cot® & Lido en purée

1KG : 41184
5KG : 32361

100% fruit

PLUS DE TRAÇABILITÉ

Des abricots de la vallée du Rhône

Le verger de Jean-Philippe, dédié à Adamance, est juste à côté de Tain l'Hermitage où nous travaillons.
Une terre peu sableuse et un climat propice à l'abricot. Mais il doit s'adapter aux hivers qui terminent de plus en plus tôt, ce qui augmente le risque d'impact du gel tardif sur la floraison. Il a donc installé des tours éoliennes anti-gel sur tous ses vergers.

TRACÉ JUSQU'AUX PRODUCTEURS

ABRICOTS FRANÇAIS

Chateauneuf-sur-Isère
France

« On préfère utiliser la nature que les pesticides. »

Jean-Philippe Boisset,
producteur d'abricots, a repris l'exploitation de ses parents avec ses frères

PLUS DE RESPECT

Des abricots en harmonie avec leur environnement

Les abricots poussent dans des vergers éco-responsables où Jean-Philipe a décidé de travailler différemment. Il laisse pousser des bandes enherbées entre chaque rangée d'arbres. Il a choisi une irrigation goutte-à-goutte et des techniques biologiques pour diminuer fortement sa consommation d'intrants.

ZERO
RÉSIDU DE PESTICIDES**

ISSU D'UNE EXPLOITATION HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

PLUS DE FRUIT

Des abricots en purée frais et acidulés

Nous avons trouvé deux abricots moins communs, Flavor cot@ et Lido, deux variétés complémentaires apportant une attaque acidulée, des notes florales avec une fin de bouche pleine de fraicheur

BRIX
13°B
+/-2

Plongez-vous dans un verger à haute valeur environnementale et commencez à créer avec l'abricot en purée.
Ou sur **adamance.fr**

Pêche blanche Montrouge & Patty en purée

1KG : 41190
5KG : 32362

100% fruit

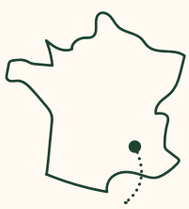
PLUS DE TRAÇABILITÉ

Des pêches du plateau des Costières

Les pêchers ont besoin d'un sol filtrant.
C'est pour cela que le plateau des Costières est idéal avec un sol argilo-limoneux, ses galets et son sable.
À Beaucaire, les pêches poussent sous le soleil du Gard sur une ancienne garrigue avec une matière organique riche qui nourrit les pêchers.

TRACÉ JUSQU'AUX PRODUCTEURS

PÊCHES FRANÇAISES



Beaucaire,
France

« Comme le verger est dédié à Adamance, on a pu retarder la récolte pour avoir un fruit plus sucré. »

Carlos Dias Gorrilhes,
chef de culture et expert en pêches

PLUS DE RESPECT

Des pêches arrosées juste comme il faut

Au bord du verger éco-responsable, Carlos a planté des haies de cyprès pour briser les rafales de mistral : cela empêche le vent de stresser les arbres et abîmer les fruits. Il a également divisé par deux la consommation d'eau en installant une irrigation par micro-jet au pied de chaque arbre.

ZERO
RÉSIDU DE PESTICIDES**

ISSU D'UNE EXPLOITATION HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

PLUS DE FRUIT

Des pêches en purée au parfum frais et floral

Les arômes des pêches sont subtils et fragiles. Notre équipe est parvenue à conserver leur profil délicat, où les notes florales et acidulées contribuent à exprimer une certaine fraîcheur.

BRIX
11°B
+/-2

Parcourez le verger de Carlos avec notre responsable R&D et trouvez des astuces pour travailler les subtils arômes de la pêche en purée.
Ou sur **adamance.fr**

Poire Williams verte en purée

1KG : 41191
5KG : 32363

100% fruit

PLUS DE TRAÇABILITÉ

Des poires de la Vallée du Rhône

L'exploitation de Nicolas est située sur une île entre deux bras du Rhône, formant un micro-climat parfait pour la production de ses poires.
Les arbres sont nourris par les sédiments sur un sol pauvres en cailloux et qui retient bien l'eau.

TRACÉ JUSQU'AUX PRODUCTEURS

POIRES FRANÇAISES

Sablons,
France

« Nos poires sont excellentes car cultivées sur les sédiments du Rhône. »

Nicolas Buard,
producteur de poire
et responsable de l'irrigation sur la zone

PLUS DE RESPECT

Des poires protégées par des insectes

Nicolas a développé un véritable savoir-faire lui permettant de faire des poires sans résidus de pesticides. Il laisse la végétation se développer sur le verger pour que les prédateurs des ravageurs des poiriers s'installent et protègent ses arbres.
Il traite ainsi deux fois moins par rapport à une culture conventionnelle.

ZERO
RÉSIDU DE PESTICIDES**

ISSU D'UNE EXPLOITATION HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

PLUS DE FRUIT

Une poire en purée douce et texturée

La Williams verte a été choisie pour sa capacité à garder l'étendue de ses arômes même en purée. Elle a ainsi un profil doux et gourmand avec une texture caractéristique de cette poire d'été.

BRIX
14°B
+/-2

Partagez le sens du collectif de Nicolas et nos conseils d'applications pour la poire en purée.
Ou sur **adamance.fr**

Pomme Opal® en purée

1KG : 48589
5KG : 48592

100% fruit

PLUS DE TRAÇABILITÉ

Des pommes du Maine et Loire

Les 144 hectares de vergers de François existent depuis 1993 et sont répartis sur deux villages du Maine et Loire, premier département producteur de pommes en France grâce à son terroir et son climat et qui a vu naître de nombreuses variétés.

TRACÉ JUSQU'AUX PRODUCTEURS

POMMES FRANÇAISES

Montreuil- sur-Maine, Maine-et-Loire
France

« La nature nous rend humble, réussir à produire chaque saison de belles et bonnes pommes est une victoire. »

François Cordier,
Producteur de pommes,
à l'avant-garde de l'agroécologie

PLUS DE RESPECT

Des pommes cultivées en agroécologie

Pour sortir de l'impasse de la production intensive, François s'est converti dès le début des années 2000 à l'agroécologie. Cela passe par la plantation de couverts pour apporter des nutriments au sol, la régulation des désherbages pour préserver la matière organique, etc.

ZERO
RÉSIDU DE PESTICIDES**

ISSU D'UNE EXPLOITATION HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

PLUS DE FRUIT

Une pomme en purée généreuse et authentique

Nous avons choisi une variété originale, l'Opal®, une pomme gourmande qui donne une purée très texturée avec une belle couleur dorée

BRIX
12°B
+/-2

Partagez le combat pour l'agroécologie de François et découvrez nos recettes pour mettre en valeur l'Opal®.
Ou sur **adamance.fr**

Fruit de la passion Passiflora Edulis Flavicarpa en purée

NOUVEAUTÉ

1KG : 43351
5KG : 43476

100% fruit

PLUS DE TRAÇABILITÉ

Des fruits de la passion du Pérou

Isaías cultive les fruits de la passion depuis son enfance accompagné de son père sur son exploitation de 12 hectars. Les conditions climatiques locales sont idéales puisque les fruits sont baignés de soleil et grâce à l'altitude il ne fait pas trop chaud et le vent est présent tout au long de l'année. Ces facteurs permettent au sol de conserver le niveau d'humidité nécessaire à la culture du fruit de la passion.

TRACÉ JUSQU'AUX PRODUCTEURS

"Je suis fier de la solidarité entre producteurs de ma vallée : on s'entraide pour faire les meilleurs fruits de la passion possibles."

Isaías Saavedra Ramos, producteur de passion de père en fils.
Producteur de fruits de la passion

PLUS DE RESPECT

Des fruits de la passion au Brix élevé

Isaías récupère ses propres semences issues de sa production de fruit. Cela lui permet non seulement d'être indépendant vis-à-vis de tiers mais aussi de sélectionner les meilleures semences, celles avec le plus de potentiel qualitatif (brix élevé), d'adaptation aux conditions climatiques locales et de résistance aux maladies. Cette maîtrise de la qualité des semences est une des clés de sa réussite.

PLUS DE FRUIT

Un fruit de la passion en purée vive et authentique

Les fruits de la passion du Pérou on un goût acidulé, vif et authentique et une belle couleur orangé.

BRIX
13°B
+/-2

Découvrez en plus sur les conditions de culture des fruits de la passion du Pérou
Ou sur **adamance.fr**

Mangue Kesar & Alphonso en purée

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

100% fruit

PLUS DE TRAÇABILITÉ

Des mangues indiennes tracées

La mangue est une culture villageoise en Inde, avec de nombreuses petites exploitations éparpillées sur de grandes régions et beaucoup d'intermédiaires, rendant la filière opaque. En travaillant en direct, nous connaissons tous nos producteurs donc on peut s'assurer du respect des hommes et de la terre et de la qualité de nos fruits.

TRACÉ JUSQU'AUX PRODUCTEURS

Ratnagiri
Inde

« Ce sont les roches d'anciens volcans et les vents marins qui donnent le goût si particulier de nos Alphonsos. »

Tushar Chavan,
producteur de mangue avec sa famille
et maire du village depuis 25 ans

PLUS DE RESPECT

Des mangues dont rien ne se perd !

Les noyaux des mangues sont recyclés comme combustible pour la production d'énergie. Les vergers d'Alphonso font également partie d'un projet pilote pour améliorer la productivité des vergers en utilisant moins d'intrants tout en assurant la sécurité des producteurs.

PLUS DE FRUIT

Des mangues en purée au goût rond et épicé

Un assemblage de deux variétés pour une texture soyeuse, dont les notes rondes et gourmandes portées par l'Alphonso, sont complexifiées par le profil épicé de la Kesar.

BRIX
18°B
+/-2

Retrouvez la liste de nos producteurs de mangue et des inspirations de création.
Ou sur **adamance.fr**

Crème de noix de coco Cocos nucifera

1KG : 41183
5KG : 32369

100% crème de coco

PLUS DE TRAÇABILITÉ

Des noix de coco sri-lankaises

Toutes nos noix de coco proviennent de La Plantation « Sandalankawa Estate ». Elle est idéalement située sur un terroir côtier, avec un climat humide tropical propice à la culture de la coco.

TRACÉ JUSQU'AUX PRODUCTEURS

Maeliya,
Sri Lanka

« Nos parcelles se situent dans le «triangle de la coco», au climat parfait pour des noix de coco très aromatiques. »

Keerthi Ranjith Ranwala,
producteur expérimenté de noix de coco

PLUS DE RESPECT

Des noix de coco sans maltraitance animale

La mise en esclavage et la maltraitance de singes pour récolter des noix de coco est un vrai problème dans une partie de l'Asie du Sud-Est. Nous avons choisi un partenaire garantissant qu'aucun singe n'est exploité pour cueillir les noix de coco.
Et on s'assure aussi du bien être de tous les récoltants.

ZERO
RÉSIDU DE PESTICIDES**

SANS
SINGES EXPLOITÉS
MONKEY CRUELTY FREE

Approfondissez vos connaissances sur la coco et ses utilisations en pâtisserie.
Ou sur **adamance.fr**

Utilisation du Gel Iota, une recette Adamance disponible sur notre site **adamance.fr**

Glossaire

	Brix	CODE 1KG	CODE 5KG	CODE 10 KG
Bergamote Fantastico & Femminello	8+/-2	42893	-	-
Calamansi	8+/-2	43759	-	-
Citron Femminello	8+/-2	41186	32368	50088
Citron vert Lime de Perse	9+/-2	41194	48593	-
Mandarine Ciaculli	10,5+/-2	41196	36790	-
Orange Sanguine	12+/-2	41197	-	-
Yuzu	8+/-2	43005	-	-
Cassis Blackdown & Andorine	16+/-2	41185	32367	-
Fraise Cléry & Charlotte	9+/-2	43473	43474	43475
Fraise Mara des bois	9+/-2	41187	32365	-
Framboise Meeker	12+/-2	41188	32366	50090
Griotte	18+/-2	43758	-	-
Myrtille Sauvage	10+/-2	41195	48594	-
Abricot Flavour cot & Lido	13+/-2	41184	32361	-
Pêche blanche Montrouge & Patty	11+/-2	41190	32362	-
Poire Williams verte	14+/-2	41191	32363	-
Pomme Opal	12+/-2	48589	48592	-
Fruit de la passion Pérou	15+/-2	43351	43476	-
Mangue Kesar & Alphonso	18+/-2	41189	32371	50098
Crème de noix de coco	24%+/-3	41183	32369	-

Nouveauté 2023

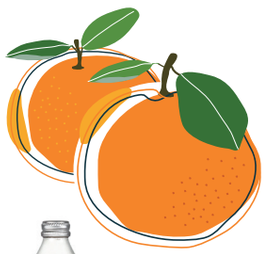
LES JUS adamance

Un large choix de références

en 25 cl et 1 L

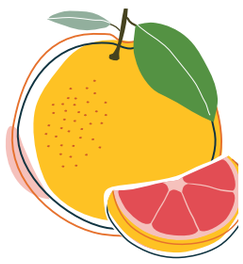
	Origine	Bouteille **25 cl** x12	Bouteille **1 L** x6
Pur Jus **Orange**	**Brésil**	31577	41068
Pur Jus **Ananas**	**Costa Rica**	33285	41069
Pur Jus **Tomate**	**France**	33284	–
Pur Jus **Pomme Trouble**	**France** Vallée du Rhône	31574	41059
Nectar **Poire Williams**	**France** Vallée du Rhône	31573	41065
Nectar **Abricot Bergeron**	**France** Vallée du Rhône	31572	41066
Nectar **Pêche Jaune**	**France** Vallée du Rhône	31575	–
Nectar **Pêche de Vigne**	**France** Vallée du Rhône	31576	41067
Nectar **Fraise**	**Pologne**	42152	–
Pur Jus **Pamplemousse Rose**	**Israël**	42153	–
Pur Jus **Clémentine Corse IGP**	**France** Corse	42296	–

Commandez sur valrhona-selection.fr et **soyez livrés avec votre commande habituelle**



Des jus savoureux en toutes occasions

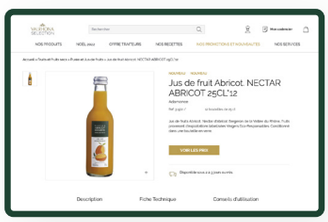
- Pour accompagner des pâtisseries dans un salon de thé.
- Pour réaliser des cocktails colorés.
- Pour compléter votre offre de snacking le midi.



Commandez facilement et recevez vos jus avec votre prochaine commande Valrhona Selection

COMMANDEZ LES JUS ADAMANCE :

- Sur la marketplace Valrhona Selection : www.valrhona-selection.fr
- Par le biais de votre commercial Valrhona
- En appelant le service client : 04 75 09 26 38



VALRHONA SELECTION

PARTENAIRE DES TALENTS DE LA GASTRONOMIE

Vous accompagner pour valoriser votre offre boisson

Pour valoriser l'offre auprès de vos clients et répondre aux questions des plus curieux.

Commandez votre chevalet dès maintenant auprès de votre commercial

Suivez nous pour ne pas passer à coté de nos actualités

@adamance @adamance_fruits **Adamance.fr**

adamance
fruits du bon sens
Parce que la bonne recette, c'est celle qui vous correspond.
pour apprendre d'autres techniques et recettes aux fruits, suivez-nous sur
instagram @adamance_fruits
et adamance.fr
CONCEPTION/RÉALISATION : INSIGN - 49969 - CATALOGUE ADAMANCE 2023 - OCTOBRE 2023 - © ADAMANCE - CRÉDITS PHOTO : GUILLAUME CZERW - YACINE BEAUMANETTE - MAYA COMMUNICATION - VISUELS NON CONTRACTUELS - TOUS DROITS RÉSERVÉS.