

adamance
fruits du bon sens

Ein sinnvolles
Sortiment an
Fruchtpürees



KATALOG 2021



DAS PAPIER IST EIN
BISSCHEN GELB?

DAS IST SO, WEIL ES
ZUM TEIL AUS RESTEN
VON ZITRUSFRÜCHTEN
BESTEHT, DIE FÜR DIE
HERSTELLUNG VON SAFT
VERWENDET WURDEN.







Fruchtpürees

entschieden anders



weil sie die Natur respektieren, ebenso wie die Personen, die es 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-Pâtisseries, Lebensmittelhandwerker oder Mitarbeiter 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 fanden wir aber auch Praktiken vor, denen es an Respekt mangelte, undurchsichtige Kanäle und einen Wettbewerb zu Lasten des Geschmacks.

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

Das Team von Adamance



4 Ziele

genügen, um mehr
zu erreichen.

**Gemeinsam haben wir eine
wirklich einzigartige Auswahl
an Fruchtpüree geschaffen, bei
der jede unserer Referenzen
unsere Ziele respektiert.**



Für die Menschen und für die Erde

Unsere Partnerproduzenten sind für uns Kollegen, sodass wir dafür sorgen, dass sie stets unter guten Bedingungen arbeiten. Mit ihnen setzen wir nachhaltige Methoden im Rahmen eines agro-ökologischen Ansatzes um. Dank dieser Vorgehensweise sind unsere Zitronen, Aprikosen, Pfirsiche, Kokosnüsse und Birnen garantiert frei von Pestizidrückständen.

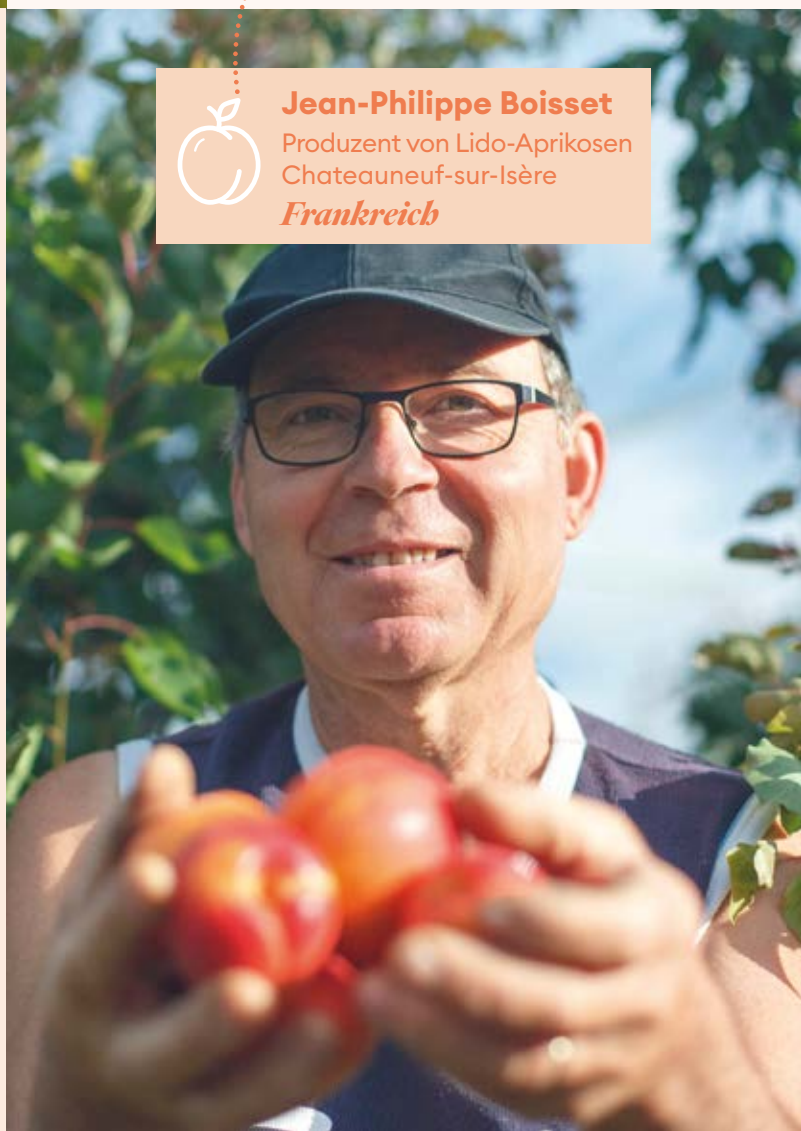


Für Nützliche Transparenz

Es ist ganz einfach: Wir möchten, dass Sie alles über unsere Früchte wissen, um Ihren Kunden ihre Geschichten zu erzählen. Bei uns ist eine Aprikose nicht nur eine Aprikose. Es ist eine Lido-Aprikose, die von Jean-Philippe Boisset auf einem Grundstück in Chateauneuf-sur-Isère mit zertifiziertem hohem ökologischen Wert angebaut wurde.



Jean-Philippe Boisset
Produzent von Lido-Aprikosen
Chateauneuf-sur-Isère
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.). Was wir uns vor allem wünschen: dass Sie sie 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

Wir wollen, dass Sie mit unseren Pürees in den Genuss einer schönen, reifen Frucht kommen. Aus diesem Grund haben wir IGP Siracusa-Zitronen (IGP = geschützte geografische Angabe) gewählt, die nur von November bis März geerntet werden. „Primo Fiore“, wie man in Italien sagt, was bedeutet, dass man die intensivsten Aromen erhält. Um den Geschmack und die Farbe unseres Obstes – ohne jegliche Zusätze – in unseren Pürees zu erhalten, wenden wir ein einzigartiges technologisches Verfahren an: Wir verarbeiten es bei niedriger Temperatur, schnell und ohne Sauerstoff.

100%
Frucht



EIN SINNVOLLES SORTIMENT TIEFGEFRORENER FRUCHTPÜREES

s.8



1 KG: 32357
5 KG: 32368

s.10



1 KG: 32553
5 KG: 32364

s.11



1 KG: 32354
5 KG: 32365

s.12



1 KG: 32355
5 KG: 32366

s.14



1 KG: 32356
5 KG: 32367

s.16



1 KG: 32352
5 KG: 32363

s.18



1 KG: 32351
5 KG: 32362

s.19



1 KG: 32350
5 KG: 32361

s.20



1 KG: 32360
5 KG: 32371

s.22



1 KG: 32359
5 KG: 32370

s.23



1 KG: 32358
5 KG: 32369

VERPACKUNG: KARTON MIT 4 BEHÄLTERN À 1KG UND KARTON MIT 2 EIMERN À 5KG

UNSERE LABELS

Nur zu sagen, dass man sich engagiert, reicht nicht aus. Entdecken Sie unsere Labels und erfahren Sie, wofür sie stehen.

Da jede Frucht einzigartig ist, haben wir Branche für Branche daran gearbeitet, das jeweils beste Label zu erhalten, um den Zielen, die wir uns gesetzt haben, nachzukommen.



100 % FRUCHT

Einer schönen, reifen Frucht fügt man keinen Zucker hinzu, bevor man in sie hineinbeißt. Das Gleiche gilt für pürierte Früchte: kein Zuckerzusatz, keine Zusatzstoffe, nur die pure Frucht. Dies wird dank eines innovativen anoxischen Umwandlungsprozesses erreicht, der die Frucht perfekt konserviert. Für Sie bedeutet das ein völlig uneingeschränktes Arbeiten bei der Zubereitung Ihrer Rezepte. Für uns, dass die Früchte bei voller Reife gepflückt werden müssen, da keinerlei Zusatzstoffe erlaubt sind.



HVE

Das Label „Haute Valeur Environnementale“ (Hoher Ökologischer Wert), das vom französischen Staat vergeben wird, zeichnet Obst aus Obstplantagen aus, die beispielhafte Methoden anwenden und die sich vor allem in Bezug auf 4 Eckpunkte hervorheben: Biodiversität, phytosanitäre Strategie, Düngemanagement und Bewässerung. Unsere Partner sind allesamt mit dem HVE-Label Stufe 3 ausgezeichnet, was der höchsten Zertifizierungsstufe entspricht.

ZRP

Die Auswirkungen von Pestiziden auf die Gesundheit und die Umwelt ist eine Sorge, die von Fachleuten und Verbrauchern gleichermaßen geteilt wird. Bei Adamance mögen wir konkrete Beweise. Deshalb haben wir, wann immer möglich, sachkundige Landwirte gewählt, die ihre Ernte in einem geringeren Maße behandeln: Sie sind daher in der Lage, Obst ohne Pestizidrückstände* zu produzieren (ZRP = Zéro Résidu Pesticide, zu Dt.: Ohne Pestizidrückstände). Eine Kontrolle der Ergebnisse durch ein unabhängiges Labor vor und nach der Verarbeitung ist verpflichtend.

Mehr zu diesem Ansatz erfahren Sie auf [Adamance.com](https://adamance.com)

*GEHALT AN ZIELMOLEKÜLEN UNTER 0,01 MG/KG



IGP

Die geschützte geografische Angabe Siracusa, die von der Europäischen Union kontrolliert wird, bescheinigt, dass unsere Zitronen, der Sorte Femminello, aus einer bestimmten Region in Syrakus stammen und dass sie nach altüberlieferten, für die Region typischen Techniken angebaut und gepflückt werden.



DPO

Diese geschützte Ursprungsbezeichnung zeichnet seit Generationen überliefertes Know-how und die Qualität der Himbeeren aus der Region Arilje in Serbien aus.



FRANZÖSISCHES OBST

Diese pürierten Früchte stammen ausschließlich von landwirtschaftlichen Betrieben in Frankreich, die wir aufgrund ihrer Qualität und ihrer Nähe zu unserem Verarbeitungsstandort ausgewählt haben.



RÜCKVERFOLGUNG BIS ZUM PRODUZENTEN

Hinter den Früchten stehen Menschen. Um sicherzustellen, dass Mensch und Umwelt respektiert werden, können wir bei Adamance jeden einzelnen Obstbauern ganz genau identifizieren. Auf diese Weise wissen Sie – und auch Ihre Kunden –, wer die von Ihnen verwendeten Früchte angebaut hat.

Püree Femminello-Zitrone



1 KG: 32357
5 KG: 32368

100%
Frucht

MEHR RÜCKVERFOLGBARKEIT



IGP Siracusa-Zitronen

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.



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-Produzent in der 4. Generation

MEHR RESPEKT



Zitronen mit einem reduzierten ökologischen Fußabdruck!

Hier werden die Zitronenblüten dank hunderten Bienenstöcken von lokalen Honigproduzenten, die in den Obstplantagen aufgestellt werden, bestäubt. Das ist einfach, wenn man ohne Pestizide arbeitet. Was das Bewässerungswasser angeht, so wird es nur mit Solarenergie gepumpt.



ZERO
RÉSIDU DE PESTICIDES**



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 unsere Femminello-Zitrone.

Oder auf adamance.com



Püree Charlotte- und Magnum-Erdbeere

100%
Frucht



1 KG: 32553
5 KG: 32364

MEHR RÜCKVERFOLGBARKEIT



Erdbeeren geschützt durch die Winde des Rhonetales

Die Gewächshäuser von Franck befinden sich im Rhonetal. Heiße Nachmittage und kühle Nächte lassen unsere Magnum-Erdbeeren gut gedeihen, während der Wind, der über das Tal fegt, die Erdbeerpflanzen vor vielen Krankheiten schützt.

FRANZÖSISCHE
ERDBEEREN



Isère, Dordogne und
Lot et Garonne
Frankreich



*„Wir richten uns hier nach dem Mond,
dem Wind, der Temperatur, den Insekten
und dem Wasser, um unsere Erdbeeren
noch besser zu machen.“*

Franck Figuet,
Erdbeer-Produzent mit seinem Vater und seinem Bruder

MEHR RESPEKT



Bodenunabhängige Erdbeeren zum Schutz der Erntehelfer

Franck baut sein Obst bodenunabhängig in Gewächshäusern an, um seine Früchte und seine Mitarbeiter vor schlechtem Wetter zu schützen und den für den Erdbeeranbau erforderlichen Aufwand drastisch zu reduzieren.

Der bodenunabhängige Anbau macht die Arbeit auch viel weniger anstrengend und begrenzt die Risiken von den für die Ernte typischen Berufskrankheiten.

MEHR FRUCHT



Erdbeerpüree mit köstlichem Waldaroma

Ohne Zuckerzusatz nach der Extraktion einen guten Erdbeergeschmack zu erhalten ist eine Herausforderung. Indem wir unsere beiden Sorten bei voller Reife mischen, erhalten wir die moschusartigen Waldaromen der Charlotte, verstärkt durch die volle Süße der Magnum.

BRIX
10 °B
+/-2



Erfahren Sie, wie Franck alle Chemikalien durch Naturprodukte ersetzt, und entdecken Sie die verschiedenen Verwendungsmöglichkeiten der Erdbeere. Oder auf adamance.com

Püree Erdbeere Mara des Bois



1 KG: 32354
5 KG: 32365

100%
Frucht

MEHR RÜCKVERFOLGBARKEIT



Sonnenverwöhnte Erdbeeren der Sorte Mara des Bois aus der Dordogne

Das Klima im Périgord ist besonders gut für die Erdbeere Mara des Bois geeignet: viel Sonnenschein, aber kühle Nächte. Aus diesem Grund ist die Dordogne eine der wichtigsten Erdbeeranbauregionen in Frankreich.

FRANZÖSISCHE
ERDBEEREN



Capdrot,
Frankreich



*„Die Mara des Bois ist sehr aromatisch-duftend,
von kräftigem Rot, aber auch sehr empfindlich:
Die Sonne und die kühlen Nächte der
Dordogne sind perfekt für sie.“*

Patrick Marty,
Erdbeer-Produzent seit über 20 Jahren

MEHR RESPEKT



Natürlich bestäubte Erdbeeren

Patrick hat Hummelstöcke aufgestellt, um die Bestäubung der Erdbeeren zu fördern. Er engagiert sich für die Entwicklung des Erdbeeranbaus und arbeitet mit biologischer Schädlingsbekämpfung, insbesondere mit Pheromonfallen, die Schädlinge anlocken. So wird der Einsatz von Pestiziden reduziert.



MEHR FRUCHT

Eine köstliches Erdbeerpüree, das Kindheitserinnerungen hervorrufft

Der Klassiker Mara des Bois ist eine sehr bekannte Erdbeersorte mit einem typischen leckeren und Kindheitserinnerungen hervorrufenden Geschmack, zwischen Frucht und Süßigkeit.

BRIX
9 °B
+/-2



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

Oder auf adamance.com

Püree Meeker-Himbeere



1 KG: 32355
5 KG: 32366

100%
Frucht

MEHR RÜCKVERFOLGBARKEIT



Himbeeren mit geschützter Herkunftsbezeichnung aus Arilje

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.



Arilje
Serbien



„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 Prentjac,
Himbeer-Produzent seit 1980

MEHR RESPEKT



Himbeeren, die umweltverträglich wachsen

Mileta wendet 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
13 °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



Püree Schwarze Johannisbeere Blackdown & Andorine



1 KG: 32356
5 KG: 32367

100%
Frucht

MEHR RÜCKVERFOLGBARKEIT

Schwarze Johannisbeeren aus dem Burgund

Der Betrieb von Florent liegt in der historischen Region 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.

FRANZÖSISCHE
SCHWARZE
JOHANNISBEEREN



Mercueil,
Frankreich



„Mit reifen Schwarzen Johannisbeeren muss es schnell gehen: Man erntet 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



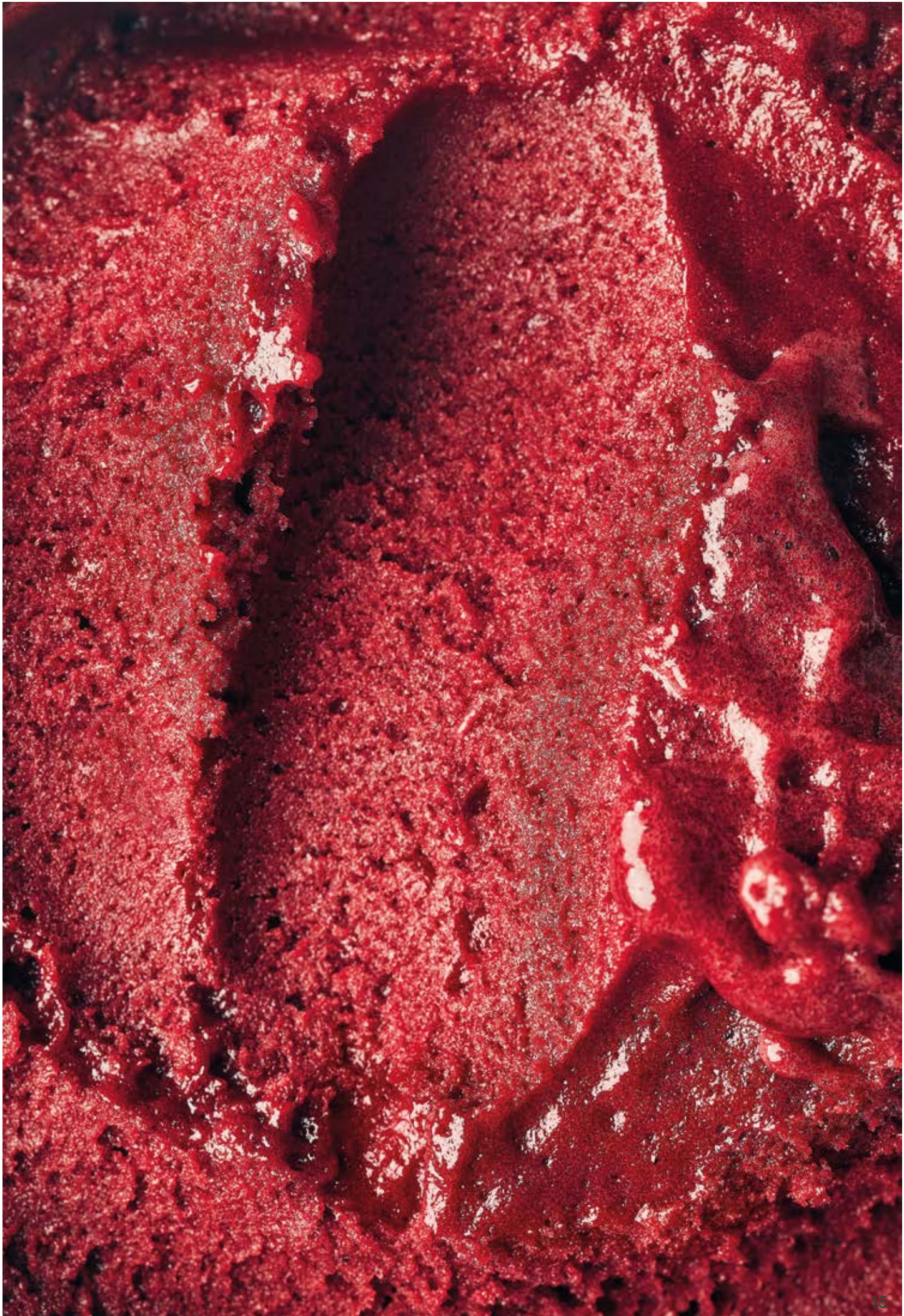
Schwarzes-Johannisbeerpüree mit intensivem Waldaroma

Die beiden für das Schwarze-Johannisbeerpüree 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 Schwarzes-Johannisbeerpüree in Ihren Kreationen verwenden können. Oder auf adamance.com



Püree Grüne Williamsbirne

100%
Frucht



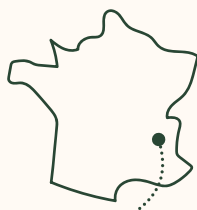
1 KG: 32352
5 KG: 32363

MEHR RÜCKVERFOLGBARKEIT

Birnen aus dem Rhonetal

Der Betrieb von Nicolas liegt auf einer Insel zwischen zwei Rhone-Armen, was für die Produktion seiner Birnen ein perfektes Mikroklima darstellt. Die Bäume werden von den Sedimenten auf einem steinarmen Boden, der Wasser gut zurückhält, genährt.

FRANZÖSISCHE
BIRNEN



Sablons,
Frankreich



*„Unsere Birnen sind hervorragend,
da sie auf den Sedimenten der Rhone
angebaut werden.“*

Nicolas Buard,
Birnen-Produzent und zuständig
für die Bewässerung des Gebiets

MEHR RESPEKT



Von Insekten geschützte Birnen

Nicolas hat ein echtes Expertenwissen entwickelt, das es ihm erlaubt, Birnen ohne Pestizidrückstände zu züchten. Er lässt der Vegetation in seinen Obstgärten freien Lauf, damit sich die natürlichen Feinde von Birnenbaumschädlingen dort niederlassen und seine Bäume schützen. Auf diese Weise behandelt er seine Bäume nur halb so viel wie beim konventionellen Anbau.


ZERO
RÉSIDU DE PESTICIDES**



MEHR FRUCHT



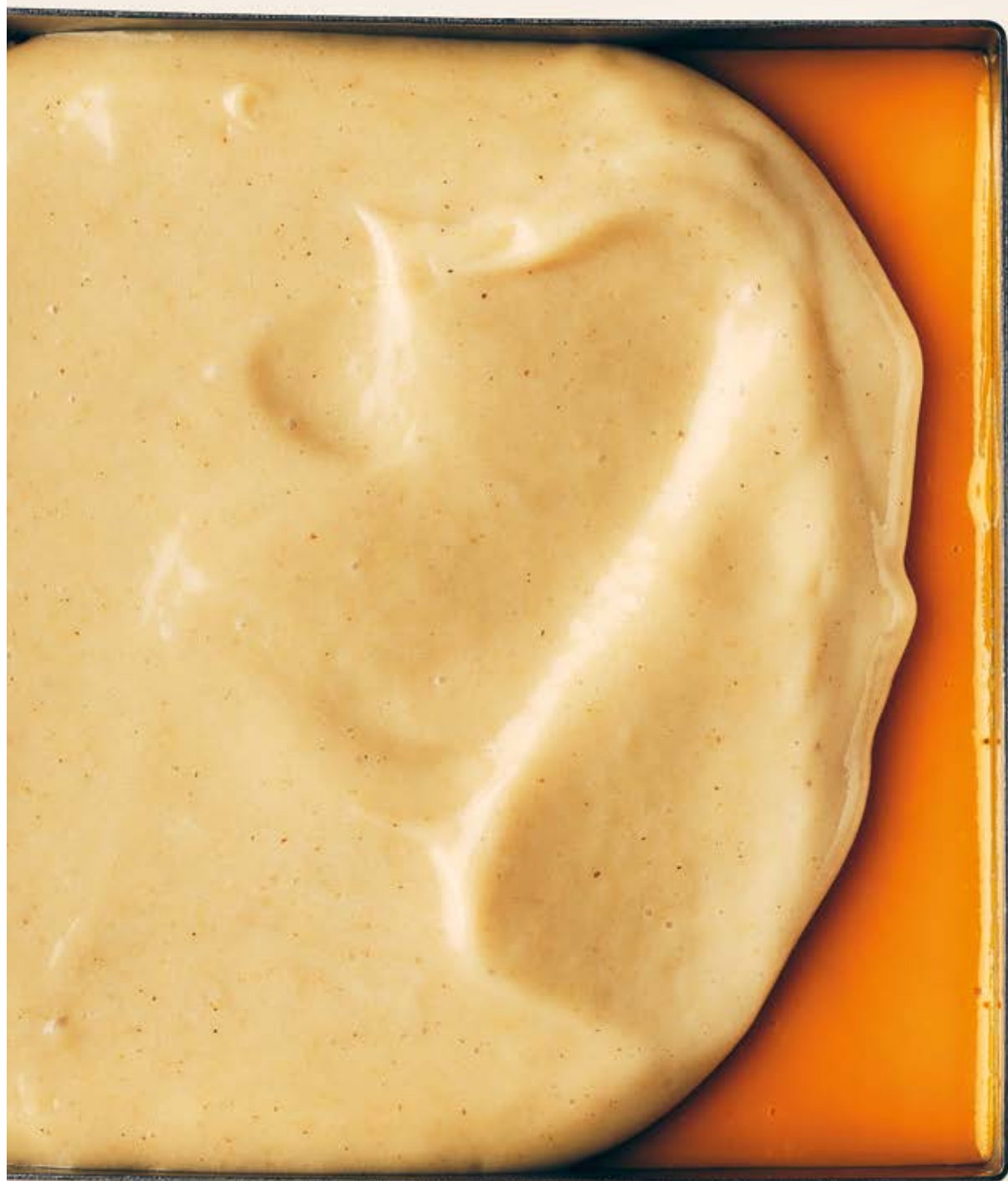
Ein mildes, strukturiertes Birnenpüree

Die grüne Williamsbirne wurde wegen ihrer Fähigkeit ausgewählt, auch beim Pürieren die ganze Vielfalt ihrer Aromen zu bewahren. Sie behält ihr süßes volles Profil mit einer für diese Sommerbirne charakteristischen Textur.

BRIX
14 °B
+/-2



Entdecken Sie die Arbeitsweise
von Nicolas sowie unsere
Verwendungstipps für Birnenpüree.
Oder auf adamance.com



Püree Montrouge- & Patty® -Pfirsich



1 KG: 32351
5 KG: 32362

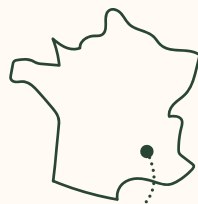
100%
Frucht

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 Département Gard, wachsen die Pfirsiche auf einer alten Garrigue mit reicher organischer Substanz, die die Pfirsichbäume nährt.

FRANZÖSISCHE
PFIRSICHE



Beaucaire,
Frankreich



„Da der Obstgarten ausschließlich für Adamance produziert, haben wir die Ernte berausgezögert, um eine noch süßere Frucht zu erhalten.“

Carlos Dias Gorrihles,
Anbauleiter und Pfirsich-Experte

MEHR RESPEKT



Pfirsichbäume genau richtig bewässert

Am Rande der ökologisch verantwortlich betriebenen Obstplantage hat Carlos Zypresenhecken 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.

ZERO
RÉSIDU DE PESTICIDES**



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

Püree Flavor Cot® - & Lido-Aprikose

100%
Frucht



1 KG: 32350
5 KG: 32361

MEHR RÜCKVERFOLGBARKEIT

Aprikosen aus dem Rhonetal

Die Obstplantage von Jean-Philippe, die Adamance gewidmet ist, liegt direkt neben Tain l'Hermitage, wo wir arbeiten. Der Boden ist nicht sehr sandig und das Klima für Aprikosen günstig. Aber Jean-Philippe muss sich an die Winter anpassen, die immer früher enden, was das Risiko erhöht, dass Spätfrost die Blüte beeinträchtigt. Deshalb hat er in allen seinen Obstgärten Windräder zur Vermeidung von Frostschäden installiert.

FRANZÖSISCHE
APRIKOSEN



Chateauneuf-sur-Isère und
Beaucaire, Frankreich



*„Wir arbeiten lieber mit der
Natur als mit Pestiziden.“*

Jean-Philippe Boisset,
Aprikosen-Produzent, hat zusammen mit seinen
Brüdern den Betrieb seiner Eltern übernommen

MEHR RESPEKT



Aprikosen im Einklang mit ihrer Umgebung

Die Aprikosen wachsen in Obstgärten, in denen Jean-Philippe eine ökologisch verantwortliche Art von Obstanbau betreibt. So lässt er zwischen jeder Baumreihe Wiesensäume entstehen. Außerdem hat er sich für Tröpfchenbewässerung und organische Techniken entschieden, um seine Betriebsmittel stark zu reduzieren.


ZERO
RÉSIDU DE PESTICIDES**



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
14 °B
+/-2



Tauchen Sie ein in eine Obstplantage mit „Hohem Ökologischen Wert“ und probieren Sie Aprikosenpüree in Ihren Kreationen aus.
Oder auf adamance.com

Püree Kesar- & Alphonso- Mango



1 KG: 32360
5 KG: 32371

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



Valsad und Ratnagiri
Indien



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

Tushar Chavan,
Mango-Produzent mit seiner Familie und
Bürgermeister des Dorfes seit 25 Jahren

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 Betriebsmitteln bei gleichzeitiger Gewährleistung der Sicherheit der Produzenten.

MEHR FRUCHT



Mangopüree mit einem runden, würzigen Geschmack

Eine Verbindung zweier Sorten für eine seidige Textur, deren runde, süße Noten der Alphonso durch das würzige Profil der Kesar ergänzt werden.

BRIX
19 °B
+/- 2



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



Passionsfruchtpüree



1 KG: 32359
5 KG: 32370

100%
Frucht

MEHR RÜCKVERFOLGBARKEIT



Mexikanische Passionsfrucht

Die Adamance-Passionsfrucht wächst auf der Ranch Nueva Esperanza an flachen Hängen. Ein feucht-heißes Klima und reichlich Regen ermöglichen es der Passionsfrucht, alle ihre Aromen zu entfalten. Die Lianen sind durch eine für die Region typische einheimische Pflanzendecke geschützt.

RÜCKVERFOLGUNG
BIS ZUM PRODUZENTEN



Veracruz
Mexiko



„Dank des Klimas in Veracruz haben unsere Früchte im Vergleich mit denen aus Südamerika weniger Säure und mehr Süße.“

Victor Bautista,
Agronom und Leiter des Landwirtschaftsbetriebs

MEHR RESPEKT



Passionsfrüchte im Einklang mit der Natur

Auf der Ranch ist die biologische Vielfalt König: Die Jagd und das Sammeln von endemischen Pflanzenarten sind strengstens verboten. Zudem setzt Victor biologische Bekämpfungsmethoden ein, um seine Pflanzen zu schützen.

MEHR FRUCHT



Ein säuerlich-intensives Passionsfruchtpüree

Mit den Früchten von Veracruz erhalten wir einen ungewöhnlicheren Geschmack, mit Noten von gelben Früchten, intensiv und kräftig, deren Süße die Säure ausgleicht.

BRIS
15 °B
+/-2



Erfahren Sie mehr über die Anbaubedingungen auf der Ranch und wie Sie die Passionsfrucht in Ihren Kreationen in Szene setzen können. Oder auf adamance.com

Kokosnusscreme



1 KG: 32358
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 sogenannten ‚Kokosnussdreieck‘, hier herrscht das perfekte Klima für äußerst aromatische Kokosnüsse.“

Keerthi Ranjith Ranwala,
erfahrener Kokosnuss-Produzent

MEHR RESPEKT



Kokosnüsse ohne Tiermissbrauch

Die Versklavung und der Missbrauch von Affen zur Ernte von Kokosnüssen ist in Teilen Südasiens 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.

ZERO
RÉSIDU DE PESTICIDES**

SANS
SINGES EXPLOITÉS
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%
+/-2



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

Das richtige Rezept ist das, das Sie sofort anspricht.

Bei Adamance wissen wir die Frucht zu schätzen und betrachten das Fruchtpüree als eine erlesene und komplexe Zutat.

Wir fanden allerdings, dass es den Rezepten, in denen Früchte verwendet werden, oftmals an Nuancen mangelte. Sie waren nicht immer auf Ihre Erfordernisse abgestimmt und passten sich nicht den Besonderheiten der jeweiligen Frucht an.

Wir haben die traditionellen Rezepte in ihre einzelnen Bestandteile zerlegt, wobei wir darauf geachtet haben, dass der Fruchtgenuss in der Anwendung stets erhalten bleibt.

Das Team bietet Ihnen Alternativen aus einer großen Vielzahl von Texturen an, je nach verwendeter Frucht und entsprechend Ihrer Bedürfnisse. Mit den richtigen Informationen, um sie zu vergleichen.

Erkunden Sie die Bandbreite der Möglichkeiten auf [ADAMANCE.COM](https://adamance.com)  

