

adamance

fruits du bon sens

Una gamma
di frutta in purea
piena di buon senso



CATALOGO 2024



ORGOGLIOSI DI AVERE
LA CERTIFICAZIONE B
CORPORATION

Azienda



Certificata



Sorbetto al mango tutta frutta, una ricetta Adamance disponibile sul nostro sito adamance.it

Frutta in purea davvero diversa

**perché rispetta la natura, le persone che la lavorano
e soprattutto perché ha un delizioso sapore di frutta matura
che sarete orgogliosi di utilizzare nelle vostre creazioni!**

Insieme, noi maestri pasticceri, artigiani
e collaboratori di Valrhona ci siamo immersi nel mondo
della frutta e abbiamo scoperto delle filiere ricche
di sapori e di savoir-faire, grazie alla passione di uomini
e donne.

Ma abbiamo anche trovato pratiche dannose,
filiere poco trasparenti e un focus sulla quantità
a discapito del gusto.

**Abbiamo perciò deciso di agire per preservare in modo
sostenibile il futuro della frutta, del suo gusto e
delle persone che la lavorano. Per noi è una questione
di buon senso.**

Il team Adamance





Il nostro
impegno
si fa in 4,
per fare di più.

Insieme abbiamo creato una gamma davvero unica di frutta in purea, nella quale ciascuna delle referenze rispetta i nostri principi.

PIÙ TRACCIABILITÀ



Per una trasparenza utile

È semplice, vogliamo che sappiate tutto sulla nostra frutta, così potrete raccontare la sua storia ai clienti. Da noi, tutti i nostri frutti sono tracciati fino al produttore. Prendiamo il ribes nero, ad esempio: non è solo ribes nero. Si tratta di ribes nero Blackdown e Andorine lavorato da Florent Baillard su un appezzamento certificato Haute Valeur Environnementale (alto valore ambientale) a Mercueil.



**TRACCIATO FINO
AI PRODUTTORI**

PIÙ RISPETTO

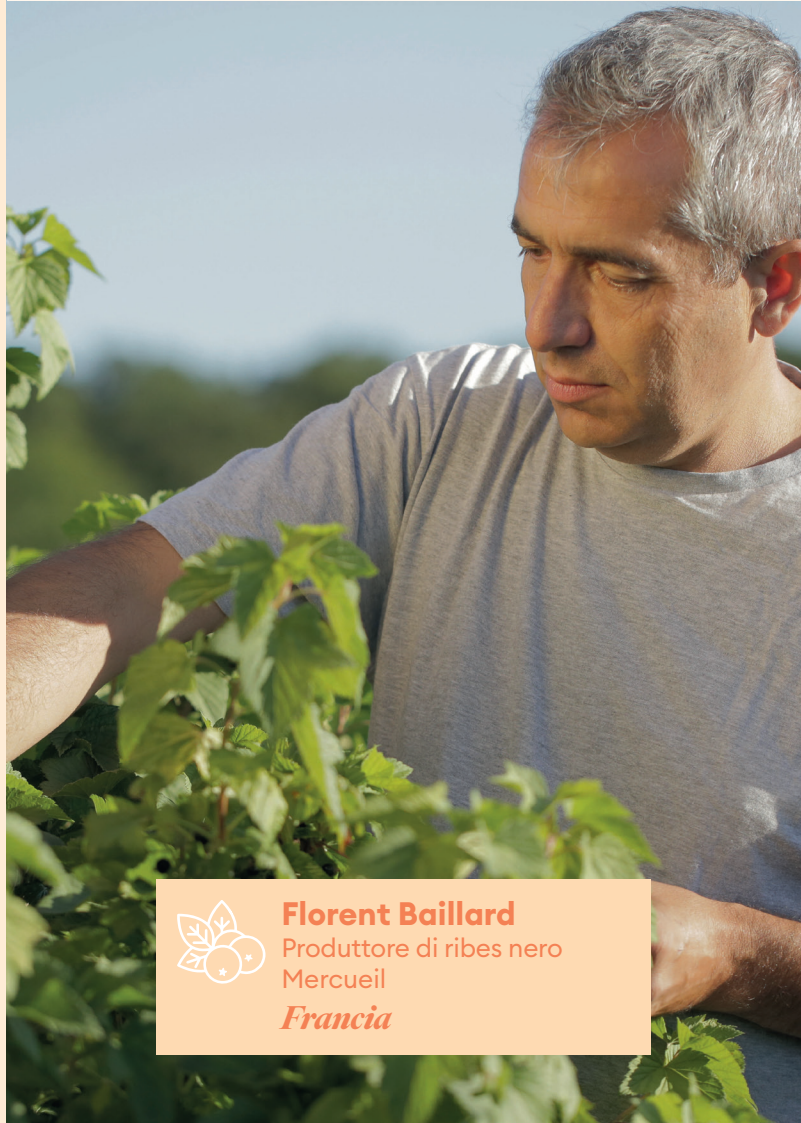


Per le persone e per la terra

I nostri produttori partner sono veri e propri collaboratori ed è importante per noi assicurarci che lavorino in buone condizioni.

Insieme a loro, abbiamo messo in atto pratiche responsabili e optato per un approccio agro-ecologico. Per esempio, lavoriamo con agricoltori esperti che riescono a utilizzare meno trattamenti sui loro prodotti: possono quindi produrre frutta come limoni, albicocche, pesche, cocco e pere senza residui di pesticidi*.


ZERO
RESIDUI DI PESTICIDI*



Florent Baillard
Produttore di ribes nero
Mercueil
Francia



PIÙ SERVIZI



4

Per creare con voi

Lavoriamo ogni giorno per reinventare l'uso della frutta ed esaltarne il gusto nel settore gastronomico (cucina, gelateria, pasticceria, cioccolateria, mixologia, ecc.). Un bell'esempio di questo approccio è la mousse intensa! Con la speranza che siate orgogliosi e fieri di integrarla nelle vostre ricette e presentarla ai vostri clienti!



Reinventate la pasticceria a base di frutta con il nostro supporto di ricette su: adamance.it

PIÙ FRUTTA



3

Per puree 100% frutta

Le nostre puree sono interamente realizzate con la frutta!

Vogliamo che trasmettano tutta la bontà di un frutto maturo. Per questo abbiamo scelto i limoni di Siracusa IGP, raccolti soltanto da novembre a marzo, "primo fiore" come vengono chiamati, per garantire l'intensità degli aromi. E per preservare nelle puree il gusto e il colore dei nostri frutti senza additivi, abbiamo elaborato un processo tecnologico unico: una lavorazione a bassa temperatura, rapida e senza ossigeno.

100%
frutta



UNA GAMMA DI FRUTTA IN PUREA SURGELATA PIENA DI BUON SENSO



Ricettari per ispirarvi

PERCHÉ LA RICETTA GIUSTA È QUELLA CHE VI CORRISPONDE

In programma: un frutto così intenso che che vi sorprenderà, colori e consistenze inedite, nuove tecniche che potrete combinare. Insomma, ricettari ricchi di suggerimenti, consigli di utilizzo e tabelle di bilanciamento all'insegna della semplicità.



Gli Iconici

E se rendessimo più intenso il gusto della frutta nelle vostre applicazioni?

Ricette di base innovative, per ottenere un'intensità della frutta sorprendente e conquistare i vostri clienti. Un ricettario con applicazioni meno zuccherate e perfettamente bilanciate per ogni frutto.



45109 - RICETTARIO GLI ICONICI IT



I dolci da viaggio alla frutta

E se facessimo qualcosa di diverso dai cake al limone?

Cake tutta frutta, cake con inserto, cake a strati, tigré alla frutta o dolce basco. Esplorate nuove tecniche e ricette e rivoluzionate i vostri dolci da viaggio alla frutta.



42939 - RICETTARIO DOLCI DA VIAGGIO IT
46255 - RICETTARIO DOLCI DA VIAGGIO 2.0 IT

Il nostro ricettario di dolci da viaggio è stato di vostro gradimento.
Allora non perdetevi la seconda edizione, per ricette ancora più fruttate.

Bergamotto Fantastico e Femminello in purea



1 KG: 42893

100%
frutta

PIÙ TRACCIABILITÀ



La Calabria, territorio unico per la coltivazione del bergamotto

Non a caso il bergamotto viene coltivato solo in provincia di Reggio Calabria, il luogo più propizio allo sviluppo di questo frutto. Fabio e sua moglie Carmela possiedono 15 ettari di frutteti: la raccolta avviene tra ottobre e febbraio e permette di estrarre un olio essenziale e un succo di alta qualità.



TRACCIATO FINO AI PRODUTTORI



Brancalene,
Italia



“Da oltre 10 anni, non utilizziamo più prodotti chimici nei nostri frutteti. I nostri bergamotti non fanno che beneficiarne e sono ancora più buoni.”

Fabio Trunfio, produttore di bergamotto, di padre in figlio.

PIÙ RISPETTO



Bergamotti coltivati in agroecologia.

Fabio utilizza l'acqua del proprio pozzo per la coltivazione dei frutti, il che permette, attraverso la microirrigazione, di migliorare l'efficienza dell'apporto idrico. Senza l'uso di pesticidi, i frutteti vengono fertilizzati con fertilizzanti organici e beneficiano di una copertura vegetale specifica (leguminose) che permette di catturare l'azoto e poi di restituirlo alla pianta. Un ottimo esempio di azioni agroecologiche.



ZERO

RESIDUI DI PESTICIDI**

PIÙ FRUTTA



Purea e scorze di bergamotto rinfrescanti

Un'amarrezza controllata che accompagna la freschezza caratteristica del Bergamotto di Calabria

BRIX

8°B

+/-2



Scoprite perché il bergamotto raggiunge un'ottima qualità quando viene coltivato in provincia di Reggio Calabria.

O su [adamance.it](https://www.adamance.it)

Calamondino Ben Tre in purea

NOVITÀ



1 KG: 43759

100%
frutta

PIÙ TRACCIABILITÀ



Calamondini dal Vietnam

I nostri calamondini Ben Tre sono coltivati da Anh Tan a Phong Dien, una regione rinomata per la coltivazione di questo frutto. I suoi terreni fertili sono ideali per la coltivazione di frutti come il calamondino, l'arancia e il mandarino. Il calamondino viene raccolto durante tutto l'anno, con intervalli di circa due mesi tra un raccolto e l'altro, il che garantisce una buona produttività al signor Tan.



TRACCIATO FINO AI PRODUTTORI

Phong Dien
Can Tho
Les Vergers
du Mekong
Vietnam



Coltiviamo il calamondino nel modo più naturale possibile e lo raccogliamo durante tutto l'anno.

Anh Tan, produttore di calamondino in Vietnam.

PIÙ RISPETTO



Calamondini coltivati senza diserbanti o pesticidi.

Desideroso di garantire alla sua famiglia buone condizioni di vita e di rispettare i suoi vicini, il signor Tan si assicura che la sua frutta sia coltivata in modo sostenibile e più naturale possibile. Non usa diserbanti o pesticidi nei suoi frutteti. Per combattere i parassiti, invece, utilizza metodi biologici. Ad esempio, applica trappole adesive per prevenire gli attacchi di mosche gialle. Un ottimo esempio di coltivazione rispettosa del suolo e degli organismi viventi.



ZERO

RESIDUI DI PESTICIDI**

PIÙ FRUTTA



Una purea di calamondino dal gusto deciso e una sottile amarezza

Un frutto dal sapore deciso simile a quello del kumquat e una sottile amarezza tipica del calamondino del Vietnam.

BRIX

8°B

+/-2



Scoprite di più sui frutteti di Anh Tan e sulla qualità della frutta che coltiva.

O su [adamance.it](https://www.adamance.it)

Limone Femminello in purea



1 KG: 41186

5 KG: 32368

10 KG: 50088

100%
frutta

PIÙ TRACCIABILITÀ



I limoni di Siracusa IGP

Nei pressi dell'Etna, che è possibile ammirare dall'azienda agricola Campisi, si coltivano limoni da 400 anni. Questo savoir-faire unico, il clima mediterraneo e soleggiato e il ricco suolo vulcanico rendono questo terreno ideale per la coltivazione degli agrumi.



TRACCIATO FINO AI PRODUTTORI



Siracusa
Italia



*“I nostri limoni sono “primo fiore”:
vengono raccolti da novembre a marzo,
per preservare l'intensità degli aromi.”*

Giuseppe e Dario Campisi,
produttori di limoni da 4 generazioni

PIÙ RISPETTO



Limoni con un'impronta ecologica ridotta!

Qui i fiori di limone vengono impollinati da un centinaio di arnie provenienti da produttori locali di miele che vengono posizionate nei frutteti. È semplice quando si lavora senza pesticidi. Inoltre, l'acqua per l'irrigazione viene pompata esclusivamente grazie all'energia solare.



ZERO
RESIDUI DI PESTICIDI**



PIÙ FRUTTA



Un limone in purea che ricorda il più possibile il limone fresco

Il limone è succo, ma è anche polpa,
quindi perché privarsene?

Il limone in purea conserva delle cellule
per mantenere tutta la freschezza
di un Limone Femminello pressato con
le sue note floreali e acidule.

BRIX
8°B
+/-2



Scoprite la storia della coltivazione
ecologica Campisi e i nostri consigli di
applicazione per il limone Femminello.
O su [adamance.it](https://www.adamance.it)

Lime di Persia in purea



1 KG: 41194
5 KG: 48593

100%
frutta

PIÙ TRACCIABILITÀ



Lime del Messico

Tomas possiede 38 ettari di terreni dove coltiva agrumi e avocado nello Yucatan, in Messico, primo Paese produttore di lime. L'estate è breve, l'inverno mite e il clima è caldo e afoso tutto l'anno.



TRACCIATO FINO AI PRODUTTORI



Tabi
Messico



*Utilizziamo piante locali
ricche di principi attivi
come insetticida naturale.*

Tomas Chel Cauich,
Produttore di lime in famiglia
da diverse generazioni

PIÙ RISPETTO



Lime in armonia con la natura

Dopo aver appreso il reale impatto dei pesticidi sulla salute dei consumatori, Tomas ha deciso di utilizzare metodi più sostenibili. Ha smesso di utilizzare prodotti chimici e puntato su una piantagione diversificata che favorisca un ritorno naturale all'equilibrio dell'ecosistema e un migliore controllo dei parassiti.



ZERO
RESIDUI DI PESTICIDI**

PIÙ FRUTTA



Un lime in purea floreale e potente

Un profumo intenso con una leggera
amarezza che lascia trasparire tutta
la ricchezza del Lime di Persia.

BRIX
9°B
+/-2



Scoprite di più sui valori di Tomas
e su come utilizzare il lime nelle
vostre creazioni di pasticceria.
O su [adamance.it](https://www.adamance.it)

Mandarino Ciaculli in purea



1 KG: 41196
5 KG: 36790

100%
frutta

PIÙ TRACCIABILITÀ



Mandarini siciliani tracciati

Dagli anni '40, la famiglia Mineo coltiva mandarini e altri agrumi e ortaggi a Ciaculli, in Sicilia. Da tre generazioni, la famiglia Mineo è appassionata di agricoltura e di ciò che il clima mediterraneo e il tipico terreno argilloso di questa regione possono offrire.



TRACCIATO FINO AI PRODUTTORI



Bagheria, Sicilia
Italia



*Coltiviamo il mandarino Ciaculli
in modo naturale e senza pesticidi
dagli anni '40.*

Vincenzo Mineo, produttore di mandarini,
a capo dell'azienda di famiglia

PIÙ RISPETTO



Mandarini protetti dagli impollinatori

Da tempo impegnato contro l'uso di pesticidi, Vincenzo ha deciso di andare oltre e di collocare all'interno dell'attività delle arnie per favorire l'impollinazione dei fiori di mandarino. Per evitare un consumo eccessivo d'acqua e la proliferazione delle erbe infestanti, ha anche deciso di optare per la microirrigazione.



ZERO

RESIDUI DI PESTICIDI**



PIÙ FRUTTA



Una purea di mandarino dolce e profumata

Un frutto dal profilo aromatico equilibrato tipico del mandarino siciliano. Abbiamo scelto una fase di maturazione precoce per mantenere la freschezza e la grinta del frutto dei primi raccolti, dato che risultava migliore nelle preparazioni.

BRIX

10,5°B

+/-2



Scoprite il processo di impollinazione naturale utilizzato da Vincenzo e come incorporare il mandarino nelle vostre creazioni per renderle ancora più speciali. O su adamance.it



Imperatrice di Sicilia, una ricetta di Clément Higgins con mandarino Ciaculli e limone Femminello Adamance.

Arancia rossa Moro e Tarocco in purea



1 KG: 41197

100%
frutta

PIÙ TRACCIABILITÀ



Arance rosse di Sicilia IGP

Le nostre arance rosse provengono dall'azienda della famiglia Campisi a Lentini, in Sicilia, vicino all'Etna.

Questo terreno vulcanico, unito alle temperature tipiche del clima mediterraneo, permette agli agrumi di svilupparsi al meglio e di ottenere questo bellissimo colore fiammante.



TRACCIATO FINO AI PRODUTTORI



Lentini, Sicilia
Italia



“Grazie all'Etna e alla sua influenza sulle temperature, le arance rosse possiedono livelli di antociani più elevati e un gusto unico ed equilibrato.”

Giuseppe e Dario Campisi,
produttori di arance rosse da 4 generazioni

PIÙ RISPETTO



Arance rosse irrigate in modo sostenibile

Attenti al benessere del terreno, i due fratelli hanno deciso di optare per la microirrigazione per evitare un consumo eccessivo d'acqua. Senza residui di pesticidi, i frutteti dell'azienda sono anche impollinati naturalmente da delle arnie per consentire un buon sviluppo della frutta e dei suoi aromi.



ZERO
RESIDUI DI PESTICIDI**



PIÙ FRUTTA



Una purea di arancia rossa acidula ed equilibrata

Abbiamo due varietà complementari di arance rosse: Moro e Tarocco. Questo assemblaggio ci permette di ottenere un gusto potente e un bel colore rosso, che donerà sfumature eleganti alle vostre creazioni.

BRIX
12°B
+/-2



Scoprite i metodi di agroecologia utilizzati da Giuseppe e Dario e i nostri consigli per sublimare la purea di arance rosse. O su adamance.it

Yuzu Citrus Junos in purea



1 KG: 43005

100%
frutta

PIÙ TRACCIABILITÀ



Yuzu provenienti dall'origine protetta di Kochi, in Giappone.

Il nostro yuzu proviene dalla piantagione di Shin a Kochi. È un luogo di produzione tra i più rinomati per la qualità della frutta, e l'origine protetta ne è testimone. Coltivati su 2,5 ettari, gli alberi sono potati in modo che foglie e frutti siano accarezzati dalla luce naturale del sole.



TRACCIATO FINO AI PRODUTTORI



ORIGINE PROTETTA
PREFETTURA
DI KOCHI, GIAPPONE

PROTECTED ORIGIN
FROM KOCHI PREFECTURE,
JAPAN



Kochi,
Giappone



*L'unicità del sapore del succo
di yuzu di Kochi è data dal fatto
che conserva una quantità
significativa di olio essenziale.*

Shin Yamamoto,
Produttore di yuzu di Kochi

PIÙ RISPETTO



Yuzu coltivati nel rispetto della biodiversità locale

Mentre prima i rami tagliati venivano bruciati, da qualche tempo vengono ridotti in trucioli per fornire un apporto di materia organica poi mescolato al letame di cavallo proveniente dall'ippodromo di Kochi. Questo compost, cosparso nei frutteti di yuzu, viene poi degradato da migliaia di lombrichi per fornire nutrienti assimilabili dagli alberi. Ciò testimonia la vita attiva del suolo.



ZERO
RESIDUI DI PESTICIDI**

PIÙ FRUTTA



Yuzu in purea intenso e armonioso

Un agrume sorprendente, un sottile mix di spiccata acidità, un pizzico di amarezza e complessità aromatica tipica dello yuzu.

BRIX
8°B
+/-2



Scoprite la storia della piantagione di yuzu di Kochi e i nostri consigli di applicazione.

O su [adamance.it](https://www.adamance.it)

Ribes nero Blackdown e Andorine in purea



1KG: 41185
5KG: 32367

100%
frutta

PIÙ TRACCIABILITÀ



Ribes nero di Borgogna

L'azienda agricola di Florent si trova nella storica regione del ribes nero. È vicina alle principali aziende vinicole, dato che i vitigni e il ribes nero sono da sempre complementari per i produttori.

Il clima locale è caratterizzato dai freddi inverni necessari per questo frutto nordico.



TRACCIATO FINO AI PRODUTTORI

RIBES NERO
FRANCESE



Mercueil,
Francia



«Quando il ribes nero è maturo, cade rapidamente dalla pianta: per questo la raccolta avviene di giorno e di notte, senza interruzione, per ottenere i frutti migliori.»

Florent Baillard,
produttore di ribes nero e presidente
dell'Association Nationale Cassis Groseille

PIÙ RISPETTO



Un ribes nero al servizio della biodiversità

In 40 anni, il 98% degli insetti impollinatori del ribes nero si è estinto, mettendo in pericolo la filiera. Florent sta partecipando a un progetto sperimentale con una ricercatrice del CNRS per reintrodurre la massima biodiversità possibile nei suoi frutteti e condividere le conoscenze acquisite con i suoi colleghi.



PIÙ FRUTTA



Ribes nero in purea intenso e aromatico

Le due varietà scelte per il ribes nero in purea offrono un intenso attacco acidulo seguito da un gusto fresco e muschiato.

BRUX
16°B
+/-2



Scoprite di più sulla lotta di Florent per perpetuare la coltivazione del ribes nero e su come utilizzare il ribes nero in purea nelle vostre creazioni.
O su [adamance.it](https://www.adamance.it)



Sorbetto tutta frutta al ribes nero, una ricetta Adamance disponibile sul nostro [sito adamance.it](http://www.adamance.it)

Fragola Cléry e Charlotte in purea



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

100%
frutta

PIÙ TRACCIABILITÀ

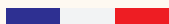


Fragole francesi

Le fragole di Marine crescono nell'antico territorio di Carpentras, ai piedi del Mont Ventoux. Queste pianure beneficiano di un microclima che permette alle fragole di raggiungere la piena maturità e il maestrale che soffia 100 giorni all'anno le protegge dalle malattie.



TRACCIATO FINO AI PRODUTTORI



FRAGOLE
FRANCESI



Carpentras
Vaucluse,
Francia



“L'alta qualità delle nostre fragole può essere attribuita agli inverni freddi del Mont Ventoux e al clima soleggiato della Vaucluse.”

Marine Nouveau,
Produttrice di fragole da 3 generazioni

PIÙ RISPETTO



Un approccio RSI per la coltivazione delle fragole

Qui le fragole sono coltivate in idrocultura, tutti i materiali utilizzati sono riciclati e riciclabili. Soprattutto, il 100% dei nostri rifiuti verdi e materiali, così come l'acqua, sono riciclati per ridurre al minimo la loro impronta ambientale.

PIÙ FRUTTA



Fragole fresche e acidule

Una miscela di due varietà aromatiche dal colore vivace e dalle note rotonde e acidule.

BRIX
9°B
+/-2



Scoprite in che modo Marine coltiva le sue fragole riducendo al minimo l'impronta di carbonio.
O su [adamance.it](https://www.adamance.it)

Fragola Mara des Bois in purea



1 KG: 41187
5 KG: 32365

100%
frutta

PIÙ TRACCIABILITÀ



Fragole Mara des Bois cullate dal sole della Dordogna

Il clima del Périgord è particolarmente adatto per le fragole Mara des Bois: tanto sole e notti fresche. Ecco perché la Dordogna è una delle più importanti regioni produttrici di fragole in Francia.



TRACCIATO FINO AI PRODUTTORI

FRAGOLE
FRANCESI



Capdrot,
Francia



*La Mara des Bois è molto profumata,
di colore rosso vivo, ma delicata:
il sole e le notti fresche della Dordogna
sono perfette per lei.*

Patrick Marty,
produttore di fragole da oltre 20 anni

PIÙ RISPETTO



Fragole impollinate naturalmente

Patrick ha installato delle arnie di bombi per favorire l'impollinazione delle fragole. Impegnato per far progredire il settore, lavora con metodi di lotta biologica, in particolare utilizzando trappole per feromoni che ingannano i parassiti, riducendo così l'uso di pesticidi.



PIÙ FRUTTA

Fragole in purea delicate ed evocative

La fragola Mara in purea, varietà nota e iconica, offre un tipico gusto delicato ed evocativo, in un connubio tra frutta e golosità.

BRUX
9°B
+/-2



Scoprite con Patrick come ottenere delle fragole eccezionali e prendete spunto su come utilizzarle.

O su [adamance.it](https://www.adamance.it)

Lamponi Meeker in purea



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

100%
frutta

PIÙ TRACCIABILITÀ



Lamponi serbi tracciati

I lamponi di Arilje sono rinomati in tutto il mondo per la loro qualità. Vengono coltivati secondo delle tecniche tradizionali tra i 600 e gli 800 metri di altitudine in un clima continentale soleggiato ma caratterizzato da notti fresche che permettono agli aromi di svilupparsi.



TRACCIATO FINO AI PRODUTTORI



Arilje
Serbia



Secondo la tradizione di Arilje, bisogna tagliare le foglie nuove per far sì che i frutti siano ben esposti al sole e diventino più zuccherosi.

Mileta Prentjac,
produttore di lamponi dal 1980

PIÙ RISPETTO



Lamponi che rispettano l'ambiente

Mileta utilizza metodi di lotta integrata al fine di ridurre la quantità di input agricoli per proteggere i suoi lamponi.

Grazie alla sua tenacia, ha ridotto di un terzo i pesticidi usati nella sua coltivazione e ha in mente diversi progetti per usarne sempre meno.

PIÙ FRUTTA



Lamponi in purea dal gusto intenso e potente

Lamponi in purea monovarietale con un attacco acidulo seguito da un'intensità aromatica caratteristica del Meeker.

BRUX
12°B
+/-2



Scoprite perché il lampone di Arilje è una denominazione protetta e date un'occhiata alle idee per giocare con la texture dei lamponi. O su [adamance.it](https://www.adamance.it)

Amarena Oblacinska in purea

NOVITÀ



1 KG: 43758

100%
frutta

PIÙ TRACCIABILITÀ



Amarene varietà Oblačinska

Dragan possiede 8 ettari di amarene nella regione collinare di Toplički, l'origine storica della varietà Oblačinska.

In questa particolare regione, i frutti sono molto resistenti alle malattie e ai cambiamenti climatici, il che li rende ideali per la coltivazione biologica. Il clima è favorevole, a metà tra il continentale e il mediterraneo, con molte giornate di sole che permettono ai frutti di maturare in modo ottimale.



TRACCIATO FINO AI PRODUTTORI



Prokuplje,
Novo Selo
Serbia



*Sono orgoglioso di coltivare
in modo ecologico gli alberi che mi ha
tramandato mio nonno.*

Dragan Paunović
produttore di amarene da 45 anni

PIÙ RISPETTO



Amarene coltivate nel rispetto della biodiversità.

Convinto che l'energia verde e la produzione biologica siano l'unico modo per preservare l'ambiente naturale e la biodiversità, Dragan ha scelto di installare pannelli solari all'interno della sua azienda, di monitorare attentamente la produzione e di utilizzare solo prodotti biologici certificati. Un bell'esempio di impegno sostenibile.



ZERO

RESIDUI DI PESTICIDI**

PIÙ FRUTTA



Una purea di amarena dolce e leggermente acidula.

Un frutto delizioso, dolce, dal sapore leggermente acidulo e di un bel colore rosso porpora, tipico dell'amarena.

BRIX

18°B

+/-2



Scoprite l'impegno di Dragan per lo sviluppo sostenibile e i nostri consigli per l'utilizzo della purea di amarena.

O su [adamance.it](https://www.adamance.it)

Mirtillo selvatico Purea di Vaccinium Myrtillus



1 KG: 41195
5 KG: 48594

100%
frutta

PIÙ TRACCIABILITÀ



Mirtilli d'Estonia

La foresta dove Eno raccoglie i mirtilli selvatici si trova nel sud-est dell'Estonia. Il suolo sabbioso favorisce la crescita dei mirtilli che si trovano ai piedi degli alberi su terreni pianeggianti. Un periodo di fioritura senza gelate notturne e con un numero adeguato di insetti impollinatori sono i segnali di un buon raccolto.



TRACCIATO FINO AI PRODUTTORI



Võru e Valga
Estonia



È nella foresta che raccogliamo, a mano, tutti i mirtilli selvatici.

Eno Piil,
raccogliatore di mirtilli,
veglia sulla foresta e sui raccoglitori

PIÙ RISPETTO



Mirtilli raccolti in famiglia

I nostri mirtilli non sono coltivati, crescono naturalmente senza l'intervento umano. La loro raccolta è essenziale per l'economia locale. Ogni estate, molte famiglie si riuniscono per questo evento e molte altre vivono di questa attività.



ZERO
RESIDUI DI PESTICIDI**



**MIRTILLI SELVATICI
RACCOLTI A MANO**
HAND-PICKED WILD BLUEBERRIES

PIÙ FRUTTA



Una purea di mirtilli delicata e golosa

Una consistenza ricca e una sottile acidità con gli aromi dolci e delicati del mirtillo selvatico.

BRIX

10°B

+/-2



Scoprite come vengono raccolti i mirtilli selvatici in Estonia e i nostri consigli per utilizzarli all'interno delle vostre preparazioni.
O su [adamance.it](https://www.adamance.it)



Entremet ribes nero e mirtillo, una ricetta del nostro maestro pasticcere amico di Adamance Xavier Brignon, disponibile nel **ricettario Gli Iconici**.

Albicocca Flavor cot® e Lido in purea



1 KG: 41184
5 KG: 32361

100%
frutta

PIÙ TRACCIABILITÀ



Le albicocche della valle del Rodano

Il frutteto di Jean-Philippe, riservato ad Adamance, si trova proprio accanto alla nostra sede di Tain l'Hermitage.

Un terreno poco sabbioso e un clima favorevole per le albicocche. Per adattarsi agli inverni che finiscono sempre prima, facendo aumentare il rischio delle gelate tardive che possono influire sulla fioritura, Jean-Philippe ha installato delle torri eoliche antigelo in tutti i suoi frutteti.



TRACCIATO FINO AI PRODUTTORI

ALBICOCCHES
FRANCESI



Chateauf-neuf-sur-Isère
Francia



*Preferiamo la strada più naturale,
piuttosto che i pesticidi.*

Jean-Philippe Boisset,
produttore di albicocche, ha ripreso
la coltivazione di famiglia insieme ai suoi fratelli

PIÙ RISPETTO



Albicocche in armonia con il loro ambiente

Le albicocche crescono in frutteti eco-responsabili dove Jean-Philippe ha scelto di lavorare in modo diverso. Ha deciso di lasciar crescere delle strisce d'erba tra ogni fila di alberi e ha optato per un'irrigazione a goccia e delle tecniche biologiche per ridurre notevolmente il consumo di input agricoli.



ZERO
RESIDUI DI PESTICIDI**



PIÙ FRUTTA



Albicocche in purea fresche e acidule

Abbiamo trovato due albicocche meno comuni,
Flavor cot® e Lido, due varietà complementari
caratterizzate da un attacco acidulo, seguito
da note floreali e un finale pieno di freschezza.

BRUX
13°B
+/-2



Immergetevi in un frutteto ad alto
valore ambientale e iniziate a giocare
con l'albicocca in purea.

O su adamance.it

Pesca bianca Montrouge e Patty in purea



1 KG: 41190
5 KG: 32362

100%
frutta

PIÙ TRACCIABILITÀ



Le pesche dell'altopiano delle Costières

I peschi hanno bisogno di un terreno filtrante. Ecco perché l'altopiano delle Costières è l'ideale, con il suo terreno argilloso, i ciottoli e la sabbia. A Beaucaire, le pesche crescono sotto il sole del Gard su un'antica gariga con una ricca materia organica che nutre gli alberi.



TRACCIATO FINO AI PRODUTTORI



Beaucaire,
Francia



“Dato che il frutteto è riservato a Adamance, è stato possibile ritardare la raccolta per ottenere un frutto più dolce.”

Carlos Dias Gorrilhes,
responsabile della produzione agricola
ed esperto di pesche

PIÙ RISPETTO



Pesche annaffiate alla perfezione

Ai margini del frutteto eco-responsabile, Carlos ha piantato delle siepi di cipressi per attutire le raffiche del maestrale: questo impedisce al vento di causare stress agli alberi e danneggiare i frutti. Ha anche dimezzato il consumo di acqua installando un'irrigazione a microgetto alla base di ogni albero.



ZERO
RESIDUI DI PESTICIDI**



PIÙ FRUTTA



Pesche in purea dal profumo fresco e floreale

Gli aromi delle pesche sono delicati e fragili. Il nostro team è riuscito a conservare il loro profilo delicato, dove le note floreali e acidule contribuiscono ad esprimere una certa freschezza.

BRIX
11°B
+/-2



Esplorate il frutteto di Carlos con il nostro responsabile ricerca e sviluppo e raccogliete dei suggerimenti per valorizzare i delicati aromi della pesca in purea. O su [adamance.it](https://www.adamance.it)

Pera Williams verde in purea



1 KG: 41191
5 KG: 32363

100%
frutta

PIÙ TRACCIABILITÀ



Le pere della Valle del Rodano

L'azienda agricola di Nicolas si trova su un'isola tra due bracci del Rodano, che gode di un microclima perfetto per la produzione di pere. Gli alberi si nutrono dei sedimenti su un terreno con pochi sassi e che trattiene bene l'acqua.



TRACCIATO FINO AI PRODUTTORI



Sablons,
Francia



Le nostre pere sono eccellenti perché vengono coltivate sui sedimenti del Rodano.

Nicolas Buard,
produttore di pere e responsabile
dell'irrigazione della zona

PIÙ RISPETTO



Pere protette dagli insetti

Nicolas ha sviluppato un vero e proprio savoir-faire che gli permette di produrre delle pere senza residui di pesticidi. Lascia crescere la vegetazione nel frutteto in modo che i predatori dei parassiti del pero possano insediarsi e proteggere i suoi alberi. In questo modo Nicolas usa la metà delle sostanze chimiche rispetto a una coltivazione convenzionale.



ZERO
RESIDUI DI PESTICIDI**



PIÙ FRUTTA



Una pera in purea dolce e consistente

La Williams verde è stata scelta per la sua capacità di conservare l'insieme dei suoi aromi anche una volta trasformata in purea. Possiede quindi un profilo morbido e goloso con una consistenza caratteristica di questa pera estiva.

BRUX
14°B
+/-2



Condividete il senso di collettività di Nicolas e i nostri consigli per utilizzare la pera in purea.
O su [adamance.it](https://www.adamance.it)



Purea di ananas Extra Sweet

NOVITÀ



1 KG: 36789
5 KG: 36791

100%
frutta

PIÙ TRACCIABILITÀ



Ananas della Costa Rica

Jennifer Salazar coltiva i suoi ananas nella provincia di Alajuela, in Costa Rica, nel bel mezzo della foresta. Le condizioni climatiche, tropicali e umide, sono ideali per la coltivazione degli ananas e garantiscono una produzione di qualità.



TRACCIATO FINO AI PRODUTTORI



Los Chiles
Alajuela
Costa Rica



Coltiviamo i nostri ananas con fertilizzanti organici per favorire l'arricchimento del suolo.

Jennifer Salazar, produttrice di ananas in Costa Rica

PIÙ RISPETTO



Ananas coltivati nel rispetto della biodiversità

Jennifer e il suo team coltivano ananas in modo responsabile. Utilizzano pratiche naturali per preservare il suolo nelle piantagioni, ad esempio optando per fertilizzanti organici. Per combattere parassiti e malattie, utilizzano un prodotto a base di funghi che Jennifer prepara da sola.

Un ottimo esempio di pratiche agroecologiche.

PIÙ FRUTTA



Una purea di ananas equilibrata, per un tocco solare

Un frutto esotico perfettamente equilibrato tra la dolcezza e l'acidità per un vero tocco solare alle vostre ricette.

BRUX
14°B
+/-2



Scoprite di più sulla coltivazione dell'ananas e ritrovate nuove idee di applicazione per intensificare il gusto del frutto nelle vostre creazioni. Oppure, visitate il sito [adamance.it](https://www.adamance.it)

Frutto della passione Passiflora Edulis Flavicarpa in purea



● 1 KG: 43351
● 5 KG: 43476
● 10 KG: 44973

100%
frutta

PIÙ TRACCIABILITÀ



Frutti della passione del Perù

Isaias coltiva i frutti della passione nella sua azienda agricola di 12 ettari insieme al padre fin da quando era bambino. Le condizioni climatiche locali sono ideali, perché i frutti sono inondati dal sole e, grazie all'altitudine, non fa troppo caldo e c'è vento tutto l'anno.

Questi fattori assicurano che il terreno mantenga i livelli di umidità necessari per la coltivazione dei frutti della passione.



TRACCIATO FINO AI PRODUTTORI



Tongorrape
village
Perù



« Sono orgoglioso della solidarietà tra i produttori della mia valle: ci aiutiamo a vicenda per ottenere il miglior frutto della passione possibile. »

Isaias Saavedra Ramos, produttore di frutto della passione, di padre in figlio

PIÙ RISPETTO



Frutti della passione con Brix elevato

Isaias raccoglie i propri semi provenienti dalla produzione dei frutti. Questo non solo gli permette di essere indipendente da terzi, ma gli consente anche di selezionare le sementi migliori, quelle con il maggior potenziale in termini di qualità (brix elevato), adattamento alle condizioni climatiche locali e resistenza alle malattie.

Il controllo della qualità delle sementi è una delle chiavi del suo successo.

PIÙ FRUTTA



Un frutto della passione in purea vivace e autentico

Il frutto della passione del Perù ha un sapore acidulo, vivace e autentico e un bel color arancione.

BRIX
13°B
+/-2



Scoprite di più sulle condizioni di coltivazione del frutto della passione in Perù.

O su [adamance.it](https://www.adamance.it)



Spuma al mango, una ricetta disponibile sul nostro sito adamance.it

Mango Kesar e Alphonso in purea



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

100%
frutta

PIÙ TRACCIABILITÀ

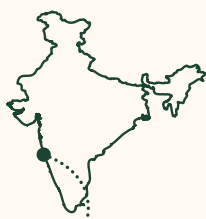


Manghi indiani tracciati

Il mango è una coltura tipica dei villaggi indiani, con diverse piccole coltivazioni sparse su grandi regioni e molti intermediari, che rendono il settore poco trasparente. Lavorando direttamente con i nostri produttori, possiamo garantire il rispetto dei lavoratori, del territorio e della qualità dei nostri frutti.



TRACCIATO FINO AI PRODUTTORI



Ratnagiri
India



È grazie alle antiche rocce vulcaniche e ai venti marini che il gusto dei nostri Alphonso è così caratteristico.

Tushar Chavan,
produttore di mango con la sua famiglia
e sindaco del villaggio da 25 anni

PIÙ RISPETTO



Per trasmettere tutta la personalità del mango!

I semi del mango vengono riciclati come combustibile per la produzione di energia. I frutteti di Alphonso fanno anch'essi parte di un progetto pilota per migliorare la produttività utilizzando meno input agricoli, sempre garantendo la sicurezza dei produttori.

PIÙ FRUTTA



Mango in purea dal gusto rotondo e speziato

Un mix di due varietà per una texture morbida, le cui note rotonde e golose portate dall'Alphonso sono rese più complesse dal profilo speziato del Kesar.

BRIX
18°B
+/-2



Date un'occhiata all'elenco dei nostri produttori di mango e lasciatevi ispirare per le vostre creazioni.
O su [adamance.it](https://www.adamance.it)

Crema di cocco Cocos nucifera



1 KG: 41183
5 KG: 32369

100%
crema
di cocco

PIÙ TRACCIABILITÀ



Cocco proveniente dallo Sri Lanka

Tutte le nostre noci di cocco provengono dalla Piantagione "Sandalankawa Estate", idealmente situata su un terreno costiero, con un clima tropicale umido favorevole per la coltivazione del cocco.



TRACCIATO FINO AI PRODUTTORI



Maeliya,
Sri Lanka



"I nostri appezzamenti si trovano nel "triangolo del cocco", una zona il cui clima è perfetto per la coltivazione di un cocco molto aromatico."

Keerthi Ranjith Ranwala,
produttore esperto di cocco

PIÙ RISPETTO



Cocco senza maltrattamento animale

La schiavitù e l'abuso delle scimmie per raccogliere le noci di cocco è un vero problema in una parte del sud-est asiatico. Abbiamo scelto un partner che garantisca la raccolta delle noci di cocco senza sfruttamento delle scimmie. Inoltre, ci assicuriamo del benessere di tutti i raccoglitori.



ZERO
RESIDUI DI PESTICIDI**



NO
SFRUTTAMENTO DELLE SCIMMIE
MONKEY CRUELTY FREE

PIÙ FRUTTA



Una crema di cocco in pura cremosa e golosa

La crema di cocco dello Sri Lanka offre note calde, quasi tostate, sostenute da una consistenza cremosa e delicata.

GRASSI
24%
+/-3



Approfondite le vostre conoscenze sul cocco e sui suoi utilizzi in pasticceria.
O su [adamance.it](https://www.adamance.it)



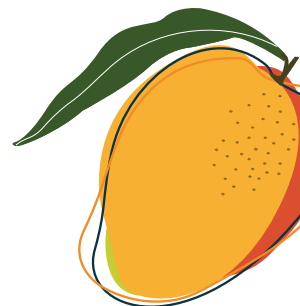


Glossario

	Brix	CODICE 1 KG	CODICE 5 KG	CODICE 10 KG
Bergamotto Fantastico e Femminello	8+/-2	42893	-	-
Calamondino	8+/-2	 43759	-	-
Limone Femminello	8+/-2	41186	32368	50088
Lime di Persia	9+/-2	41194	48593	-
Mandarino Ciaculli	10,5+/-2	41196	36790	-
Arancia rossa	12+/-2	41197	-	-
Yuzu	8+/-2	43005	-	-
Ribes nero Blackdown e Andorine	16+/-2	41185	32367	-
Fragola Cléry e Charlotte	9+/-2	43473	43474	43475
Fragola Mara des bois	9+/-2	41187	32365	-
Lampone Meeker	12+/-2	41188	32366	50090
Amarena	18+/-2	 43758	-	-
Mirtillo selvatico	10+/-2	41195	48594	-
Albicocca Flavour cot e Lido	13+/-2	41184	32361	-
Pesca bianca Montrouge e Patty	11+/-2	41190	32362	-
Pera Williams verde	14+/-2	41191	32363	-
Ananas Extra Sweet	14+/-2	 36789	 36791	-
Frutto della passione	13+/-2	43351	43476	 44973
Mango Kesar e Alphonso	18+/-2	41189	32371	50098
Crema di cocco	24%+/-3	41183	32369	-

 *Novità 2023/2024*

Un'ampia scelta di referenze in formato 25 cl e 1 L



	Origine	Bottiglia 25 cl x12	Bottiglia 1 L x6
Puro succo Arancia	Grecia	45684	45685
Puro succo Ananas	Costa Rica	33285	41069
Puro succo Pompelmo rosa	Israele	42153	-
Puro succo Clementina della Corsica IGP	Francia Corsica	42296	-
Puro succo Pomodoro	Francia	33284	-
Puro succo Mela torbido	Francia Valle del Rodano	31574	41059
Nettare Pera Williams	Francia Valle del Rodano	31573	41065
Nettare Albicocca Bergeron	Francia Valle del Rodano	31572	41066
Nettare Pesca gialla	Francia Valle del Rodano	31575	-
Nettare Pesca di vigna	Francia Valle del Rodano	31576	41067
Nettare Fragola	Polonia	42152	-
Nettare Lampone	Serbia	45273	-
Nettare Mango	India	45238	-
Limonata	Spagna	45271	-
Limonata Zenzero	Spagna	45272	-



4 nuove referenze!

Succhi saporiti in ogni occasione

- Per accompagnare i dolci in una sala da tè.
- Per realizzare cocktail colorati.
- Per completare un'offerta di snack per il pranzo.

Novità 2024

**Ordinate con facilità e ricevete
i vostri succhi con il vostro prossimo
ordine Valrhona Selection**

ORDINATE I SUCCHI ADAMANCE:

- Attraverso il vostro rappresentante commerciale Valrhona
- Chiamando il servizio clienti:
+39 02317336

Accompagnarvi per valorizzare la vostra offerta di bevande

Per valorizzare l'offerta verso i vostri clienti
e rispondere alle domande dei più curiosi.

Ordinate subito il
cavalletto
al vostro rappresentante
commerciale



Seguiteci per non perdere le nostre ultime novità



@adamance





@adamance_fruits

Adamance.it

adamance
fruits du bon sens



 **Perché
la ricetta giusta
è quella che
vi corrisponde.**

per conoscere altre tecniche e
ricette a base di frutta, seguiteci su
 **instagram @adamance_fruits**
e **adamance.it**