

adamance

*fruits du bon sens*

Una gamma  
di frutta in purea  
piena di buon senso



CATALOGO 2025



SIAMO ORGOGLIOSI  
DI AVERE  
LA CERTIFICAZIONE BCORP

Azienda



Certificata





*Sorbetto al mango tutta frutta*, una ricetta Adamance disponibile sul nostro sito [adamance.it](http://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!**

**I**nsieme, 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.

**Perciò, abbiamo 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 fondamentale**

È semplice, vogliamo che sappiate tutto sulla nostra frutta, così potrete raccontare la sua storia ai clienti. Tutta la nostra frutta è tracciata 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**



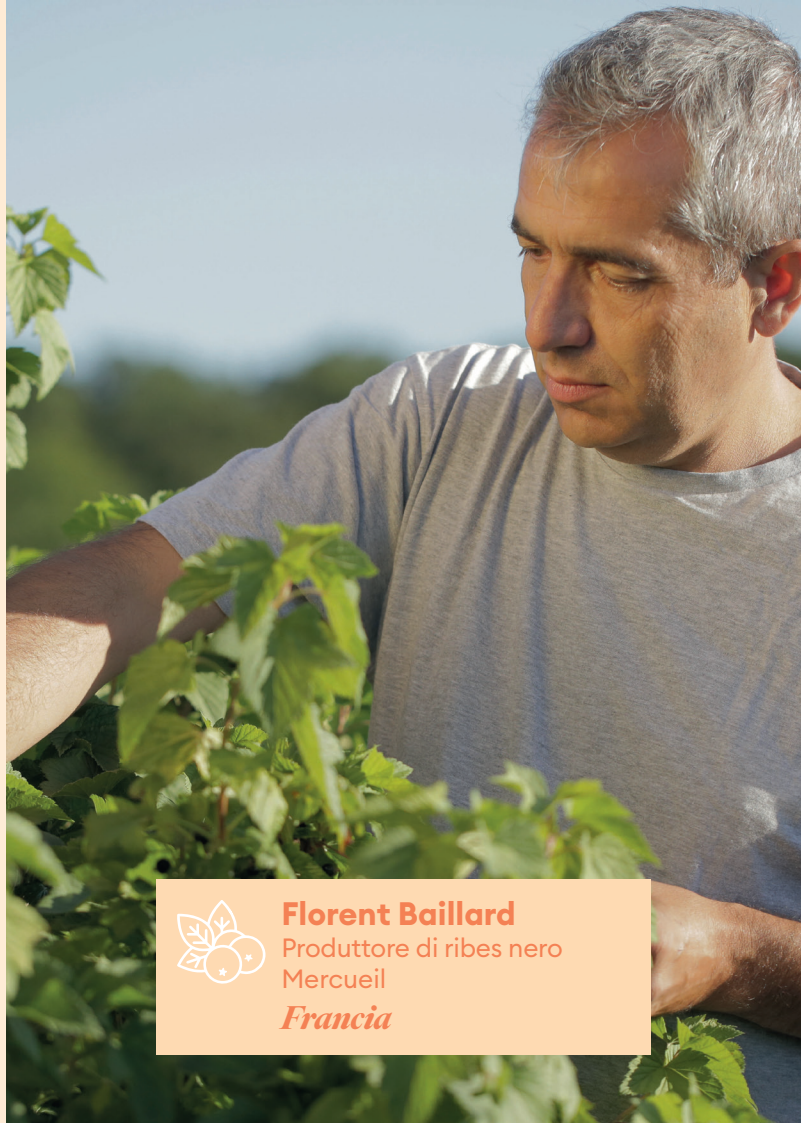
**Per le persone e per la terra**

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. Ci auguriamo 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](https://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



NOVITÀ



# La gamma fresca



P.10



P.11



P.12



P.16



P.17



P.20



P.29



P.31



## Una gamma refrigerata!

**Il freddo protegge** la vostra frutta in purea. In questo modo, il sapore e il colore della nostra frutta in purea sono superiori a quelli delle puree a temperatura ambiente.

## Pronta quando volete!

**La nostra purea refrigerata è pronta all'uso**, presenta un tappo richiudibile e può essere conservata in frigorifero per 10 giorni dopo l'apertura.

# 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



## Un bergamotto in purea rinfrescante e agrumato

Un'amarezza 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



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  
Le coltivazioni  
del 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: 50982

1 KG: 41186

5 KG: 32368

10KG: 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 spremuto  
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 persiano in purea



1 KG: 50983



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 accertato l'impatto reale 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 persiano.

**BRUX**  
**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: 50991

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](https://adamance.it)

# 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.

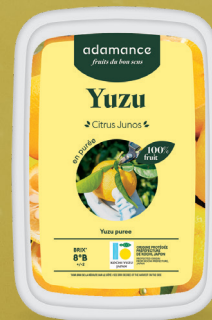
BRIX  
12°B  
+/-2



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](http://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)



*Coppa di gelato al limone, mandarino e fragola, una ricetta di Adamance, disponibile sul nostro sito [adamance.it](https://www.adamance.it)*

# Ribes nero Blackdown e Andorine in purea

100%  
frutta



1 KG: 50980

1 KG: 41185  
5 KG: 32367

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 le viti e il ribes nero sono da sempre complementari per i produttori. Il clima locale è caratterizzato dai freddi inverni indispensabili per lo sviluppo di 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.

BRIX  
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](http://adamance.it)



# Fragola Cléry e Charlotte in purea



1 KG: 50986

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

100%  
frutta

## PIÙ TRACCIABILITÀ

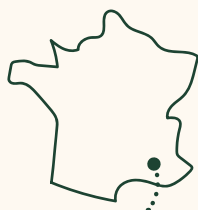


### Fragole francesi

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



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)



*Bicchierini cocktail catering alla fragola, una ricetta disponibile sul nostro sito [adamance.it](http://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: 50987



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



Razgrad  
Bulgaria



*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 Prtenjak,  
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



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 Vaccinium Myrtillus in purea



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 sulle raccolte

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



## Albicocche dell'altopiano delle Costières

Grazie alla loro posizione geografica, al terreno filtrante e all'elevato livello di esposizione solare, le Costières de Nîmes costituiscono un terroir eccezionale per la produzione di albicocche dolci dall'alto valore gustativo.



TRACCIATO FINO AI PRODUTTORI

ALBICOCHE  
FRANCESI



Beaucaire,  
Francia



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

Carlos Dias Gorrilhas,  
produttore di albicocche

PIÙ RISPETTO



## Albicocche in armonia con il loro ambiente

Per Carlos è importante limitare al minimo i trattamenti chimici, utilizzando solo le quantità indispensabili, senza eccessi, per ottenere il miglior frutto possibile. Inoltre, tutti i frutteti sono irrigati grazie alla presenza del canale Bas-Rhône, una risorsa indispensabile per garantire uno sviluppo adeguato del frutto e la sua qualità organolettica finale.



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 lasciatevi ispirare dall'albicocca in purea.

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



# Pesca bianca Montrouge e Patty in purea



1 KG: 41190  
5 KG: 32362

100%  
frutta

PIÙ TRACCIABILITÀ

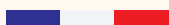


## Le pesche dell'altopiano delle Costières

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



PESCHE  
FRANCESI



Beaucaire,  
Francia



*“Poiché il frutteto è dedicato a Adamance,  
è stato possibile ritardare la raccolta  
per ottenere un frutto più dolce.”*

Carlos Dias Gorrilhas,  
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



## Pere della Valle del Rodano

L'azienda agricola di Philippe si trova alla confluenza del Rodano e dell'Ardèche: un ecosistema favorevole alla coltivazione delle pere. Il terreno è limoso-sabbioso e ricco di materia organica: tali caratteristiche gli permettono di catturare l'acqua in modo ottimale e di garantire una riserva idrica sufficiente per gli alberi.



TRACCIATO FINO AI PRODUTTORI



PERE  
FRANCESI



Saint-Just-d'Ardèche  
Francia



*Le nostre pere crescono  
in un terreno ricco di sedimenti tra  
il Rodano e l'Ardèche,  
ed è per questo che sono così gustose.*

Philippe Alonzo,  
produttore di pere da oltre 30 anni

PIÙ RISPETTO



## Pere che rispettano la biodiversità

Philippe favorisce l'impollinazione nei suoi frutteti utilizzando la pratica dell'interfila, che consiste nel piantare un'altra varietà di pera e agevolare così l'impollinazione. Inoltre, per rafforzare il processo di impollinazione, ospita le arnie di un apicoltore locale.



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. Presenta quindi un profilo morbido e goloso con la consistenza caratteristica di questa pera estiva.

BRUX

14°B

+/-2



Condividete il senso di collettività di Philippe e scoprite i nostri consigli per utilizzare la pera in purea.

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



# Ananas Extra Sweet in purea



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.

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

# Frutto della passione Passiflora Edulis Flavicarpa in purea



1 KG: 50989

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)

# Litchi Chinensis in purea

NOVITÀ



1 KG: 45616

100%  
frutta

PIÙ TRACCIABILITÀ



## Litchi del Madagascar

Ligny coltiva con le sue squadre il litchi della varietà Chinensis nella regione agricola di Anôsy, in Madagascar. I frutteti si trovano nel sud-est dell'isola, nel cuore di una catena montuosa, dove il microclima e il lungo periodo piovoso consentono un raccolto migliore. I frutti sono più carnosi, con un nocciolo più piccolo. Ecco perché questa regione si addice perfettamente alla coltivazione di questo frutto.



TRACCIATO FINO AI PRODUTTORI



Fort-Dauphin  
Anôsy  
Madagascar



*"I nostri litchi sono estremamente carnosi perché vengono coltivati nel sud del Madagascar, la regione più favorevole per la coltivazione di questo frutto."*

Ligny Hagnonjo,  
produttore di litchi in Madagascar

PIÙ RISPETTO



## Litchi coltivati nel rispetto dell'ambiente

Desideroso di produrre i migliori litchi possibili, Ligny coltiva i frutti in modo naturale e responsabile. Nei suoi frutteti, utilizza un approccio sostenibile e sfrutta, ad esempio, il metodo della margotta aerea per produrre nuovi alberi. Lo sviluppo del settore del litchi (coltura perenne) nel sud dell'isola ha permesso di porre fine alla pratica del debbio sulle colture annuali. Così, i suoli sono più vivi e la foresta circostante è tutelata.



**ZERO**

RESIDUI DI PESTICIDI\*\*

PIÙ FRUTTA



## Una purea di litchi golosa e fruttata

Un frutto molto profumato con note fruttate e dolci che persistono al palato. Un profilo aromatico tipico dei litchi del sud del Madagascar.

BRIX

**17°B**

+/-2



Scoprite di più sulla coltivazione del litchi e ritrovate nuove idee di applicazione per intensificare il gusto del frutto nelle vostre creazioni.

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

# Mango Kesar e Alphonso in purea



1 KG: 50988

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

100%  
frutta

PIÙ TRACCIABILITÀ

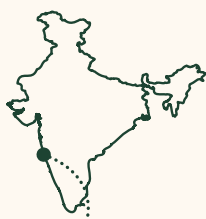


## Manghi indiani tracciati

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 noccioli 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



	GAMMA SURGELATA				GAMMA REFRIGERATA
	Brix	CODICE 1KG	CODICE 5 KG	CODICE 10 KG	CODICE 1 KG
Bergamotto Fantastico e Femminello	8+/-2	42893	-	-	-
Calamondino	8+/-2	43759	-	-	-
Limone Femminello	8+/-2	41186	32368	50088	 50982
Lime persiano	9+/-2	41194	48593	-	 50983
Mandarino Ciaculli	10,5+/-2	41196	36790	-	 50991
Arancia rossa	12+/-2	41197	-	-	-
Yuzu	8+/-2	43005	-	-	-
Ribes nero Blackdown e Andorine	16+/-2	41185	32367	-	 50980
Fragola Cléry e Charlotte	9+/-2	43473	43474	43475	 50986
Fragola Mara des bois	9+/-2	41187	32365	-	-
Lampone Meeker	12+/-2	41188	32366	50090	 50987
Amarena	18+/-2	43758	-	-	-
Mirtillo selvatico	10+/-2	41195	48594	-	-
Albicocca Flavor 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 Perù	15+/-2	43351	43476	44973	 50989
Litchi	17+/-2	 45616	-	-	-
Mango Kesar e Alphonso	18+/-2	41189	32371	50098	 50988
Crema di cocco	24%+/-3	41183	32369	-	-

 *Novità 2024/2025*

# 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.

# I SUCCHI adamance

Ne berrete di tutti i colori  
con i nostri succhi Adamance 

**Un bel momento**, si sa, è fatto di poche cose.  
Poche. Ma buone.

La base è il sapore del frutto.  
Quello vero. Intenso.  
Proveniente dalla varietà giusta e tracciata al 100%.  
E quando possibile, frutta francese coltivata  
in frutteti eco-responsabili.  
**Il buon senso è tutto per noi.**

È possibile scegliere tra 6 referenze da 1 L  
e 15 referenze da 25 cl! Con dei must come  
**il succo di arancia, mela e ananas.**

I nostri succhi sono pensati per piacere proprio  
a tutti, grazie al loro design moderno. Sono disponibili  
in formato vetro da 25 cl e da 1 L per completare il menù  
del pranzo, la colazione o la sala da tè.

Insomma, cos'altro vi serve per convincervi?!

# I SUCCHI adamance

Ne berrete di tutti i colori

## I succhi



**Puro succo  
ARANCIA**

25 cl - 45684



**Puro succo  
ANANAS**

25 cl - 33285



**Puro succo  
POMPELMO ROSA**

25 cl - 42153



**Puro succo  
CLEMENTINA  
DELLA CORSICA**

■ ■  
25 cl - 42296



**Puro succo  
POMODORO**

■ ■  
25 cl - 33284



**Puro succo  
MELA TORBIDO**

■ ■  
25 cl - 31574

## I nettari



**Nettare  
PERA WILLIAMS**

■ ■  
25 cl - 31573



**Nettare  
ALBICOCCA  
BERGERON**

■ ■  
25 cl - 31572



**Nettare  
PESCA GIALLA**

■ ■  
25 cl - 31575



**Nettare  
PESCA DI VIGNA**

■ ■  
25 cl - 31576



**Nettare  
FRAGOLA**

■ ■  
25 cl - 42152



**Nettare  
LAMPONE**

25 cl - 45273



**Nettare  
MANGO**

25 cl - 45238

## FORMATI DA 1 L

Scoprite le referenze nei formati da 1 litro



**Puro succo  
ARANCIA**

45685



**Puro succo  
ANANAS**

41069



**Puro succo  
MELA TORBIDO**

■ ■  
41059



**Nettare  
PERA**

■ ■  
41065



**Nettare  
ALBICOCCA**

■ ■  
41066



**Nettare  
PESCA DI VIGNA**

■ ■  
41067

### CONFEZIONI:

Bottiglia 25 cl x 12 cartoni

Bottiglia 1 L x 6 cartoni

NOVITÀ

## Le limonate



**LIMONATA**  
25 cl - 45271

**LIMONATA ZENZERO**  
25 cl - 45272



**Per promuovere l'offerta con i vostri clienti e rispondere alle domande dei più curiosi, chiedete un espositore al vostro rappresentante commerciale!**



**Siamo impazienti di spedire il vostro  ordine!**

### ORDINATE I SUCCHI ADAMANCE

Sul sito Valrhona Selection: [www.valrhona-selection.it](http://www.valrhona-selection.it)  
Tramite il vostro rappresentante commerciale Valrhona  
Chiamando il servizio clienti al +39 02317336

**Ci sono novità? Vi aggiorniamo qui!**

Seguiteci per non perdervi le nostre ultime novità  @adamance |  @adamance\_fruits | [Adamance.it](http://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 su **adamance.it**