adamance fruits du bon sens













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!

nsieme, noi maestri pasticcieri, 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







#### 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 a Mercueil.



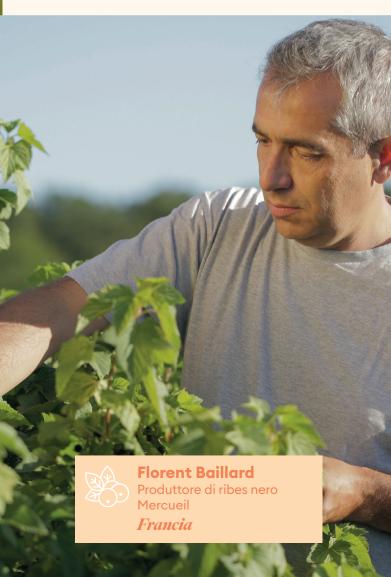


#### Per le persone e per la terra

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\*.









#### 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



#### 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.





# UNA GAMMA DI FRUTTA IN PUREA SURGELATA PIENA DI BUON SENSO





# La gamma refrigerata





### 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



#### 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.







Da oltre 10 anni non utilizziamo più prodotti chimici nei nostri frutteti. I nostri bergamotti sono ancora più buoni. 🚺

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



#### 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.







Scoprite perché il bergamotto raggiunge un'ottima qualità quando viene coltivato in provincia di Reggio Calabria. Oppure, visitate il sito adamance.it

# Calamondino Ben Tre in purea



1 KG: 43759

100% frutta



#### 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.







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

Anh Tan, produttore di calamondino in Vietnam.



### 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.







Scoprite di più sui frutteti di Anh Tan e sulla qualità della frutta che coltiva. Oppure, visitate il sito **adamance.it** 

# Limone Femminello in purea





1KG: 50982

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





#### I limoni di Siracusa IGP

Nei pressi dell'Etna è possibile ammirare l'azienda agricola Campisi, dove 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.









"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.



# 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.









Scoprite la storia della coltivazione ecologica Campisi e i nostri consigli di applicazione per il limone Femminello.
Oppure, visitate il sito **adamance.it** 

# Lime persiano in purea





1KG: 41194 5 KG: 48593

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





Vtilizziamo piante locali ricche di principi attivi come insetticida naturale.

Tomas Chel Cauich, produttore di lime da diverse generazioni.



### 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.







Scoprite di più sui valori di Tomas e su come utilizzare il lime nelle vostre creazioni di pasticceria. Oppure, visitate il sito adamance.it

# Mandarino Ciaculli in purea





1 KG: 50991

■ 1 KG: 41196 5 KG: 36790





#### 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



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

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



#### 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.









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

# Arancia rossa Moro e Tarocco in purea



1 KG: 41197

100% frutta



### 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.







**Lentini, Sicilia** Italia



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

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



### 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.









Scoprite i metodi di agroecologia utilizzati da Giuseppe e Dario e i nostri consigli per sublimare la purea di arance rosse. Oppure, visitate il sito **adamance.it** 

# Yuzu Citrus Junos in purea





NG: 52625

NG: 43005

100% frutta



#### Yuzu certificati da origine protetta della prefettura 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.









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.



# 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.

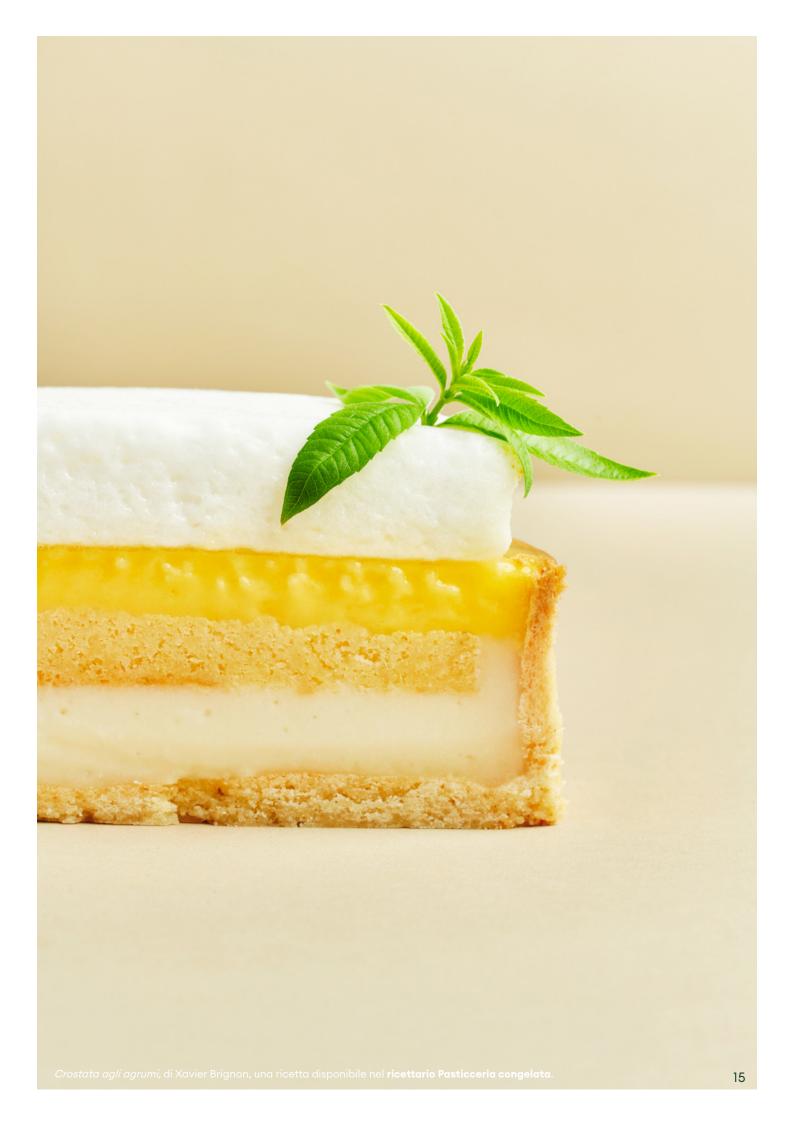






Scoprite la storia della piantagione di yuzu di Kochi e i nostri consigli di applicazione.

Oppure, visitate il sito adamance.it





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.







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.



### 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.





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.

Oppure, visitate il sito **adamance.it** 





### Un mix di fragole spagnole e italiane

Per questo blend, abbiamo scelto due varietà provenienti da due terroir storici dell'Europa meridionale. A Huelva, in Spagna, le fragole vengono coltivate dagli anni '60, mentre le fragole della Basilicata sono note in tutta Italia. Un mix meraviglioso.







Il terreno è argilloso-sabbioso, ideale per la coltivazione delle fragole Calinda.

Antonio Soltero, produttore di fragole in Spagna.



# Fragole coltivate nel rispetto dell'ambiente

Antonio si impegna a produrre fragole nel pieno rispetto dell'ambiente. Per questo, utilizza un sistema a goccia per limitare lo spreco d'acqua. Per arricchire il terreno, le piante distrutte al termine della raccolta vengono macinate e incorporate direttamente nel suolo.





Scoprite di più sulla storia di Antonio ed esplorate le idee di applicazione per valorizzare le fragole nelle vostre creazioni. Oppure, visitate il sito

adamance.it







1 KG: 50986

1 KG: 43473 5 KG: 43474

10 KG: 43475





#### 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.







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.



# Un approccio RSI per la coltivazione delle fragole

Qui le fragole sono coltivate in idrocoltura, 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.





Scoprite in che modo Marine coltiva le sue fragole riducendo al minimo l'impronta di carbonio. Oppure, visitate il sito **adamance.it** 

# Fragole Mara des Bois in purea



1 KG: 41187 5 KG: 32365

100% frutta



# Fragole Mara des Bois cullate dal sole di Damazan

Fragole francesi coltivate a Damazan, nel dipartimento Lot e Garonna. Il clima temperato e molto soleggiato di questa regione è ideale per la coltivazione delle fragole Mara des bois.







**Damazan** Francia



Il clima temperato della nostra regione consente di ottenere fragole delicate ed evocative.

Sylvie Delaurier Zanuttigh, produttrice di fragole dal 2003.



#### Fragole che rispettano la natura e la biodiversità

Sylvie ha piantato diversi tipi di siepi per favorire la biodiversità. Inoltre, ha implementato un sistema di irrigazione a goccia per evitare sprechi e ottenere un notevole risparmio idrico. L'irrigazione viene adattata alle esigenze specifiche di ogni pianta.





Scoprite con Sylvie come viene coltivata una fragola eccezionale e prendete spunto su come utilizzarla. Oppure, visitate il sito **adamance.it** 



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.







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

> Mileta Prtenjak, produttore di lamponi dal 1980.



#### 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.





Scoprite perché il lampone di Arilje è una denominazione protetta e date un'occhiata alle idee per giocare con la texture dei lamponi. Oppure, visitate il sito **adamance.it** 



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.







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

Dragan Paunović produttore di amarene da 45 anni.



### 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.





Scoprite l'impegno di Dragan per lo sviluppo sostenibile e i nostri consigli per l'utilizzo della purea di amarena. Oppure, visitate il sito **adamance.it** 





#### More serbe

Grazie a un microclima favorevole e a un'altitudine ideale di 500 metri, Tomislav e la sua famiglia coltivano more nella regione di Arilje, in Serbia.

L'azienda agricola è stata istituita nel XVIII secolo e ancora oggi la famiglia Obrenic continua a mantenere vive le tradizioni.







Coltiviamo le nostre more in famiglia, in una regione che è favorevole alla loro crescita!

Tomislav Obrenic, appassionato produttore di more.



#### More e persone

Più di tre generazioni lavorano quotidianamente per ottenere un frutto di qualità. Per sostenerle,
Tomislav assume lavoratori stagionali. Per gli Obrenic,
i loro 10 dipendenti sono parte della famiglia
a tutti gli effetti. Per questo, mettono a loro
disposizione degli appartamenti e preparano
i pasti ogni giorno. Oggi Tomislav è orgoglioso
di questa collaborazione con i suoi dipendenti,
che dura da oltre 15 anni.





Scoprite di più sulla produzione di more della famiglia Obrenic, oppure visitate il sito **adamance.it** 

# Mirtillo selvatico Vaccinium Myrtillus in purea

100% frutta





1KG: 52624

■ 1KG: 41195 ■ 5KG: 48594



#### 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.





**Võru e Valga** Estonia



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

Eno Piil, raccoglitore di mirtilli, veglia sulla foresta e sui raccolti.



### 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.









Scoprite come vengono raccolti i mirtilli selvatici in Estonia e i nostri consigli per utilizzarli all'interno delle vostre preparazioni. Oppure, visitate il sito **adamance.it** 

# Albicocca Flavor cot<sup>®</sup> e Lido in purea





1KG: 54451

1KG: 41184 **5KG:** 32361





#### 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.









Preferiamo la strada più naturale, piuttosto che i pesticidi.

Carlos Dias Gorrilhes, produttore di albicocche.



#### 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.







Immergetevi in un frutteto ad alto valore ambientale e lasciatevi ispirare dall'albicocca in purea. Oppure, visitate il sito adamance.it

# Pesca bianca Onyx e Bellerime in purea







#### Pesche bianche Onyx e Bellerime della valle del Rodano

Le nostre pesche bianche Onyx e Bellerime sono prodotte a Roussillon, nel cuore della valle del Rodano, dai nostri produttori Roland e Solène Manière. Lavorano con passione nei frutteti di famiglia, impegnandosi a garantire la qualità della loro frutta.







Roussillon, Isère



Il nostro mestiere: rispettare l'albero per ottenere pesche profumatissime e con una bella buccia colorata.

Roland e Solène Maniere, produttori di pesche.



#### Pesche coltivate nel rispetto dell'albero

Pesche coltivate nel rispetto dell'albero e del suo ambiente, per prodotti più profumati e una buccia dal colore splendido. Il frutteto è certificato dallo Stato francese come coltivazione ad alto valore ambientale.







Scoprite di più su Solène e Roland e ritrovate i consigli su come lavorare i delicati aromi della purea di pesca. Oppure, visitate il sito **adamance.it** 

# Pera Williams verde in purea



1 KG: 41191 5 KG: 32363



#### 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





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.



#### 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 pero e agevolare così l'impollinazione. Inoltre, per rafforzare il processo di impollinazione, ospita le arnie di un apicoltore locale.







Condividete il senso di collettività di Philippe e scoprite i nostri consigli per utilizzare la pera in purea. Oppure, visitate il sito adamance.it



# **Ananas Extra Sweet** in purea



1 KG: 36789 5 KG: 36791



#### 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





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

Jennifer Salazar. produttrice di ananas in Costa Rica.



#### **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.





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

# Frutto della passione Passiflora Edulis Flavicarpa in purea





1 KG: 43351 5 KG: 43476

10 KG: 44973





#### 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.







Nono 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.



#### 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.





Scoprite di più sulle condizioni di coltivazione del frutto della passione in Perù. Oppure, visitate il sito adamance.it

# Litchi Chinensis in purea



1 KG: 45616

100% frutta



#### 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.







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.



# 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.







Scoprite di più sulla coltivazione del litchi e ritrovate nuove idee di applicazione per intensificare il gusto del frutto nelle vostre creazioni. Oppure, visitate il sito **adamance.it** 

# Mango Kesar e Alphonso in purea





1KG: 50988

1KG: 41189 5 KG: 32371

10 KG: 50098



#### 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



A 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.



#### Per trasmettere tutta la personalità del manao!

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.





Date un'occhiata all'elenco dei nostri produttori di mango e lasciatevi ispirare per le vostre creazioni. Oppure, visitate il sito adamance.it

# Crema di cocco Cocos nucifera



1 KG: 41183 5 KG: 32369



#### 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.



#### 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 garantisse la raccolta delle noci di cocco senza sfruttamento delle scimmie. Inoltre, ci assicuriamo del benessere di tutti i raccoglitori.









Approfondite le vostre conoscenze sul cocco e sui suoi utilizzi in pasticceria. Oppure, visitate il sito adamance.it







	GAMMA SURGELATA				GAMMA REFRIGERATA
	Brix	CODICE 1 KG	CODICE 5 KG	CODICE 10 KG	CODICE 1 KG
Bergamotto Fantastico e Femminello	8+/-2	42893	-	-	-
Calamondino Ben Tre	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 Moro e Tarocco	12+/-2	41197	-	-	-
Yuzu Citrus Junos	8+/-2	43005	-	-	52625
Ribes nero Blackdown e Andorine	16+/-2	41185	32367	-	50980
Fragola Basilicata e Calinda	9+/-2	53967	53968	53969	-
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 Oblacinska	18+/-2	43758	-	-	-
Mora Triple Crown e Loch Ness	10+/-2	53970	-	-	-
Mirtillo selvatico	12+/-2	41195	48594	-	52624
Albicocca Flavour cot e Lido	13+/-2	41184	32361	-	54451
Pesca bianca Onyx e Bellerime	11+/-2	41236	52710	-	54452
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 Chinensis	17+/-2	45616	-	-	-
Mango Kesar e Alphonso	18+/-2	41189	32371	50098	50988
Crema di cocco	24%+/-3	41183	32369	-	-

Novità 2025/2026

# 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.



### Pasticceria congelata

### E se reinventassimo i classici della pasticceria in versione congelata?

Charlotte alle fragole congelata, crostate agli agrumi, vacherin al ribes nero, fruit shake... Immergetevi in un mondo fruttato e congelato, e sublimate le vostre creazioni con diverse texture e applicazioni.



52216 - RICETTARIO PASTICCERIA CONGELATA IT

#### **♦** 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.

# vsucc<sub>H</sub>, 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 l'offerta della sala da tè.

Insomma, cos'altro vi serve per convincervi?!

### SUCCHI adamance

### Ne berrete di tutti i colori

#### I succhi



Puro succo **ARANCIA** 

25 cl - 45684



**ANANAS** 

25 cl - 33285



Puro succo POMPELMO ROSA

25 cl - 42153



CLEMENTINA DELLA CORSICA

25 cl - 42296



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



MANGO

25 cl - 45238

### FORMATI DA 12

#### Scoprite le referenze nei formati da 1 litro



ARANCIA

45685



**ANANAS** 

41069



**MELATORBIDO** 41059

Nettare PERA 41065



ALBICOCCA 

41066

PESCA DI VIGNA 

41067

**CONFEZIONI:** Bottiglia 25 cl x 12 / cartone Bottiglia 1 L x 6 / cartone

#### Le limonate



25 cl - 45271

ZENZERO

25 cl - 45272

#### MOVITA

#### Tè bianchi freddi



TÈ BIANCO PESCA 25 cl - 52463



TÈ BIANCO LITCHI GUAVA 25 cl - 52462



**TÈ BIANCO LAMPONE E** IBISCO 25 cl - 52461



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 Grdine!

#### **ORDINATE I SUCCHI ADAMANCE**

Sul sito Valrhona Selection: www.valrhona-selection.it o Tramite il vostro rappresentante commerciale Valrhona oppure Chiamando il servizio clienti al +39 02317336

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



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 (O) instagram adamance\_fruits e su adamance.it