

adamance

fruits du bon sens

Una gamma
di frutta in purea
piena di buon senso



CATALOGO 2026 - S1



SIAMO ORGOGLIOSI
DI AVERE
LA CERTIFICAZIONE BCORP

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.

**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 a Mercueil.



TRACCIATO FINO
AI PRODUTTORI

PIÙ RISPETTO



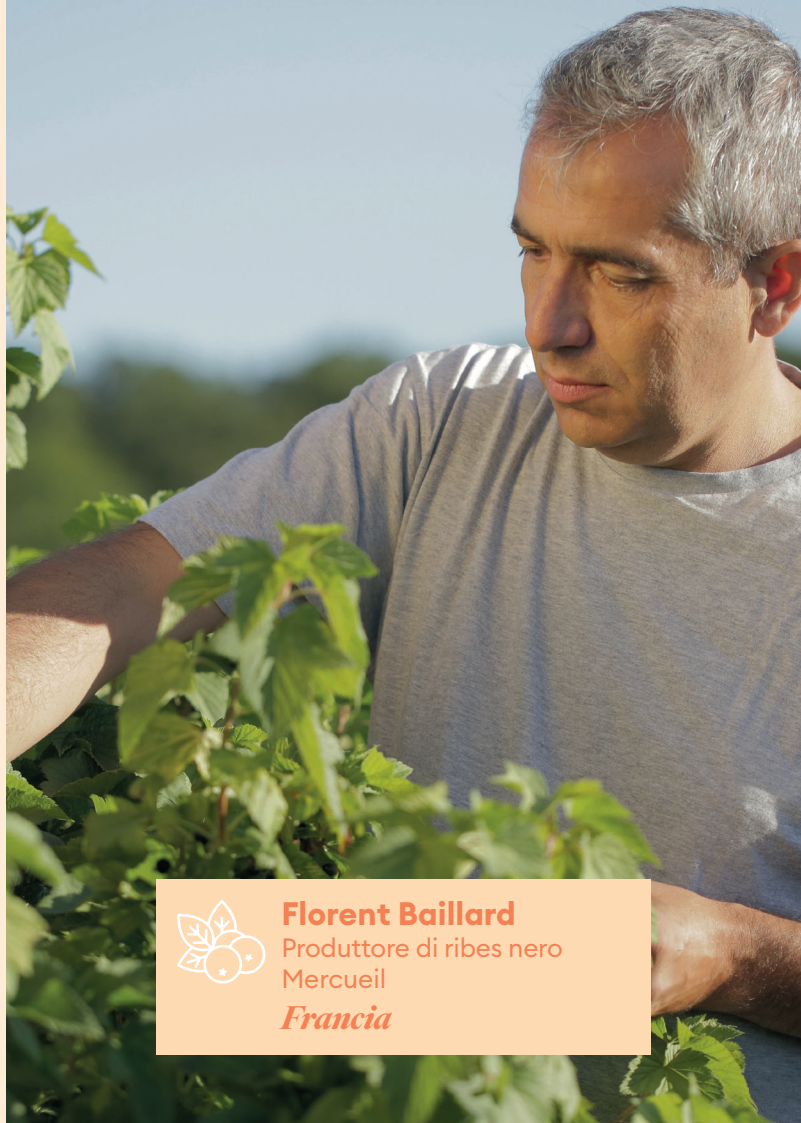
Per gli uomini e per la terra

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. Ad esempio, lavoriamo con agricoltori esperti che riescono a utilizzare meno trattamenti sui loro prodotti: possono quindi produrre frutta come limoni, calamondini, mirtili, cocco 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

PIÙ FRUTTA



3

Per puree 100% frutta

Le nostre puree sono interamente realizzate con la frutta!

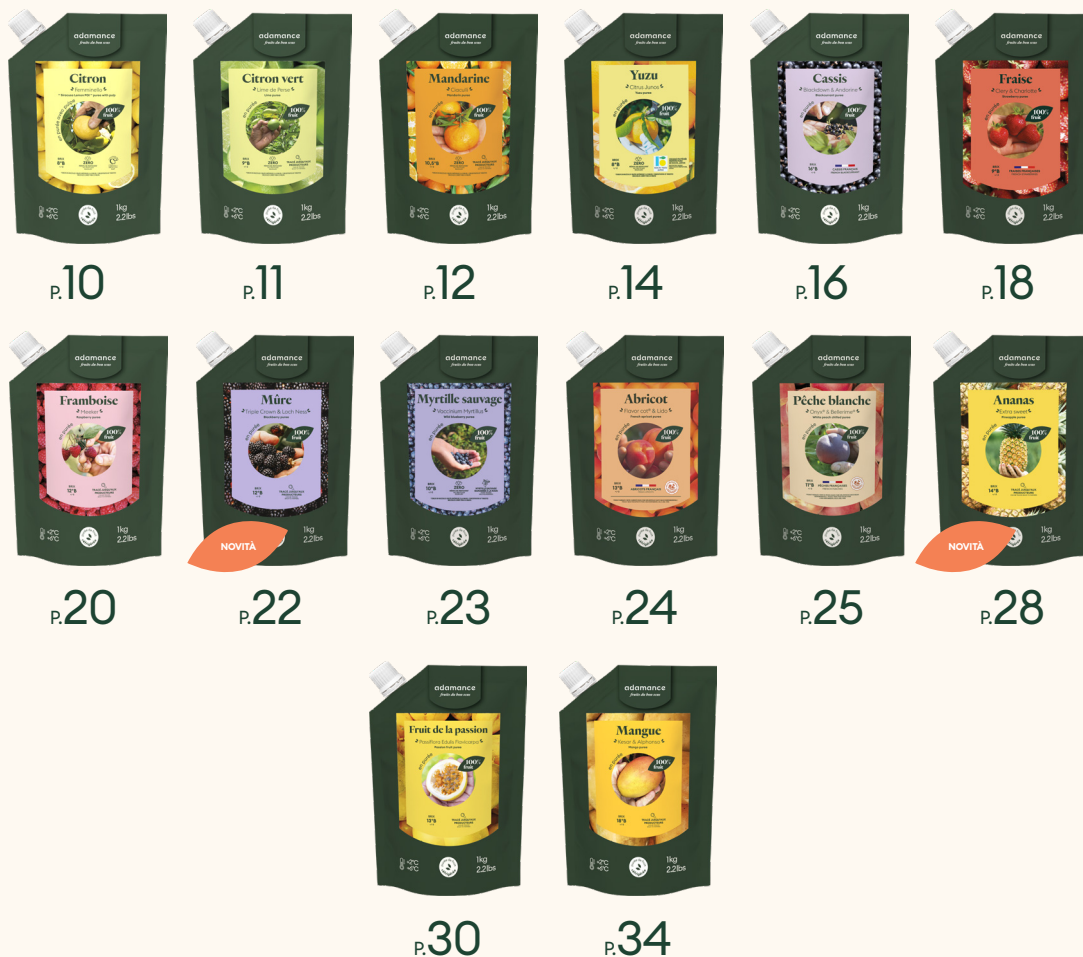
Vogliamo che trasmettano tutta la bontà di un frutto maturo. Per questo abbiamo scelto i limoni di Siracusa IGP, raccolti soltanto da novembre a marzo, "primo fiore" come vengono chiamati, per garantire l'intensità degli aromi. E per preservare nelle puree il gusto e il colore dei nostri frutti senza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

100%
frutta





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

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 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.

Oppure, visitate il sito 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.

Oppure, visitate il sito 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 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.



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.
Oppure, visitate il sito 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 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.

BRIX
9°B
+/-2



Scoprite di più sui valori di Tomas
e su come utilizzare il lime nelle
vostre creazioni di pasticceria.

Oppure, visitate il sito [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. Oppure, visitate il sito 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. Oppure, visitate il sito [adamance.it](https://www.adamance.it)

Yuzu Citrus Junos in purea



1 KG: 52625

1 KG: 43005

100%
frutta

PIÙ TRACCIABILITÀ



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.



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.

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

Fragole Basilicata e Calinda in purea



1KG: 53967
5KG: 53968
10KG: 53969

100%
frutta

PIÙ TRACCIABILITÀ



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.



TRACCIATO FINO AI PRODUTTORI



Huelva
Spagna

Basilicata
Italia meridionale



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

Antonio Soltero,
produttore di fragole in Spagna.

PIÙ RISPETTO



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.

PIÙ FRUTTA



Una fragola golosa dalle note legnose

Le due varietà selezionate per la purea di fragola permettono di ottenere un sapore intenso e un tocco legnoso sul finale.

BRIX
9°B
+/-2



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

Fragole Cléry e Charlotte in purea



1 KG: 50986



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

100%
frutta

PIÙ TRACCIABILITÀ



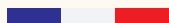
Fragole francesi

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



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 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.

PIÙ FRUTTA



Fragole fresche e acidule

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

BRUX
9°B
+/-2



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

PIÙ TRACCIABILITÀ



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.



TRACCIATO FINO AI PRODUTTORI

FRAGOLE FRANCESI



Damazan
Francia



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

Sylvie Delaurier Zanuttigh,
produttrice di fragole dal 2003.

PIÙ RISPETTO



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.

PIÙ FRUTTA



Fragole in purea delicate ed evocative

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

BRIX
9°B
+/-2



Scoprite con Sylvie come viene coltivata una fragola eccezionale e prendete spunto su come utilizzarla.

Oppure, visitate il sito 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 dolci*

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. Oppure, visitate il sito 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.

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.

Oppure, visitate il sito [adamance.it](https://www.adamance.it)

Mora Triple Crown e Loch Ness in purea

100%
frutta



PIÙ TRACCIABILITÀ



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.



TRACCIATO FINO AI PRODUTTORI



Arilje
Serbia



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

Tomislav Obrenic,
appassionato produttore di more.

PIÙ RISPETTO



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.

PIÙ FRUTTA



Una purea di more boisé e acidula

Un mix di due varietà dal gusto delicato e sottile,
esaltato da una texture deliziosa.

BRIX
12°B
+/-2



Scoprite di più sulla produzione
di more della famiglia Obrenic.
Oppure, visitate il sito [adamance.it](https://www.adamance.it)

Mirtillo selvatico Vaccinium Myrtillus in purea



1KG : 52624

1KG : 41195
5KG : 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,
raccoglitore di mirtilli,
veglia sulla foresta e sui raccolti.

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. Oppure, visitate il sito adamance.it

Albicocca Flavor cot® e Lido in purea



1KG: 54451



1KG: 41184
5KG: 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

ALBICOCCHES
FRANCESI



Beaucaire
Francia



*«Poiché il frutteto è dedicato
alla frutta in purea, è stato possibile
ritardare la raccolta per ottenere
un frutto più dolce»*

Carlos Dias Gorrilhes,
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 meglio grazie alla presenza del canale Bas-Rhône, una risorsa indispensabile per garantire uno sviluppo adeguato del frutto e la sua qualità organolettica finale.



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. Oppure, visitate il sito adamance.it

Pesca bianca Onyx e Bellerime in purea



1KG: 54452



1KG: 41236
5KG: 52710

100%
frutta

PIÙ TRACCIABILITÀ

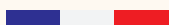


Le pesche dell'altopiano delle Costières

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



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

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.



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. Oppure, visitate il sito 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.



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.

Oppure, visitate il sito adamance.it



Ananas Extra Sweet in purea



1 KG: 54848

1 KG: 36789
5KG: 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

Banana Cavendish in purea

NOVITÀ



1 KG: 55615

PIÙ TRACCIABILITÀ



Banane ecuadoriane

Appassionato del suo mestiere da oltre 35 anni, Luis coltiva banane nella regione di Machala, in Ecuador. La combinazione di un terreno fertile, un'acqua di alta qualità e un clima favorevole rende Machala una delle migliori regioni di produzione delle banane.



TRACCIATO FINO AI PRODUTTORI



Machala,
provincia di El Oro
Ecuador



«Ciò che mi rende più orgoglioso, al momento della raccolta, è vedere frutti ben formati, con aromi intensi.»

Luis Alberto Barsallo,
produttore di banane in Ecuador.

PIÙ RISPETTO



Banane coltivate in modo sostenibile

Luis Alberto si impegna a coltivare le sue banane nelle migliori condizioni possibili. Predilige l'utilizzo di prodotti prevalentemente biologici, come trattamenti naturali e fertilizzanti scelti con attenzione, che rispettano le piante e ne preservano l'aroma naturale. Per Luis Alberto, produrre banane in modo responsabile significa preservare la terra oggi per garantirne la fertilità alle generazioni future.



ZERO

RESIDUI DI PESTICIDI**

PIÙ FRUTTA



Una banana in purea dal sapore intenso e goloso

La banana ecuadoriana rivela una spiccata intensità aromatica, con note intense di banana matura e delicati sentori di latte. La sua consistenza densa e la dolcezza naturale le conferiscono una rotondità armoniosa.

BRUX
24°B
+/-2



Scoprite la storia della piantagione di banane di Machala e i nostri consigli di applicazione. Oppure, visitate il sito 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.

Oppure, visitate il sito adamance.it



Guava Paluma in purea

NOVITÀ



1 KG: 55614

100%
frutta

PIÙ TRACCIABILITÀ



Guave del Brasile

È nello stato di San Paolo, a Urupês, che Osmar coltiva le sue guave, in un clima favorevole alla coltivazione di questo frutto. Per Osmar, la qualità delle guave si basa su pratiche agricole responsabili, un'attenzione scrupolosa alla fertilizzazione e la selezione di piante sane.



TRACCIATO FINO AI PRODUTTORI



Urupês,
stato di San Paolo
Brasile



Per ottenere guave ricche di note floreali dolci e acidule, raccogliamo i frutti a piena maturazione.

Osmar Bertolo,
produttore di guave di padre in figlio.

PIÙ RISPETTO



Guave coltivate con passione e rispetto

Per garantire la conservazione del terreno, Osmar adotta pratiche naturali, in particolar modo con l'aggiunta di calcare in base alle proprie analisi. Osmar e il suo team hanno implementato un sistema di irrigazione efficace per soddisfare il fabbisogno idrico delle piante e ottenere così guave di qualità quando le condizioni climatiche non sono favorevoli.

PIÙ FRUTTA



Una guava in purea dolce e floreale

Il suo colore rosa, così come la sua texture morbida e finemente granulosa, offrono un profilo delicato e goloso.

BRIX
10°B
+/-2



Scoprite di più sulle pratiche di coltivazione della guava e sull'applicazione di questo frutto. Oppure, visitate il sito [adamance.it](https://www.adamance.it)

Litchi Chinensis in purea



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.

Oppure, visitate il sito [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

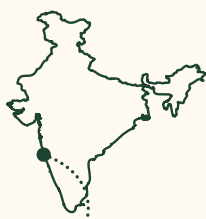


Manghi indiani tracciati

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



Del mango non si butta via niente!

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. Oppure, visitate il sito 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



*Il "triangolo del cocco",
in cui si trovano i nostri appezzamenti,
garantisce un clima favorevole
alla coltivazione del cocco.*

Nishan Nawarathne,
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 purea 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.

Oppure, visitate il sito adamance.it



NOVITÀ




ZERO
RESIDUI DI PESTICIDI**

CODICE: 52712
(4 x 500 g)

Aggiungete un tocco di scorza!

Con Adamance, arriva una nuova categoria di prodotti: la scorza di limone!

Certificate Zero residui di pesticidi, le scorze di limone Primofiore sono ricche di oli essenziali e intensamente profumate, con un'elegante nota amara che aggiungerà complessità alle vostre preparazioni al limone. Si integrano facilmente in tutte le preparazioni grazie alla loro forma sottile, ma sufficiente per garantire una buona texture (2/3 mm). Ideali per preparare madeleine, cake, mousse e sorbetti!

Ulteriori informazioni sulla
scorza di limone



	GAMMA SURGELATA				GAMMA REFRIGERATA
	Brix	CODICE 1 KG (4 x 1 KG)	CODICE 5 KG	CODICE 10 KG	CODICE 1 KG (2 X 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	-	-	 54853
Mirtillo selvatico	12+/-2	41195	48594	-	52624
Albicocca Flavor 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	-	 54848
Banana Cavendish	24+/-2	 55615	-	-	-
Frutto della passione Perù	15+/-2	43351	43476	44973	50989
Guava Paluma	10+/-2	 55614	-	-	-
Litchi Chinensis	17+/-2	45616	-	-	-
Mango Kesar e Alphonso	18+/-2	41189	32371	50098	50988
Crema di cocco	24%+/-3	41183	32369	-	-

GAMMA SURGELATA CODICE (4 X 500 G)

Scorza di limone

 52712

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.



Crem'Adamance

Crem'Adamance, una ricetta ultra-intensa dai colori sgargianti

Qualunque idea abbiate per un cremoso al cioccolato, pralinato o vaniglia, ora potete realizzarla anche con la frutta. Con il 70% di frutta, questo cremoso vegano alla frutta è ideale per la frutta delicata come pera o fragola.

Utilizzabile con la tasca, congelabile, facile da preparare e perfetto per le vostre ricette classiche di cremosi.

Ritrovate la ricetta direttamente su adamance.it



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.**

Chiedete al vostro rappresentante Valrhona Selection i ricettari Adamance.

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 l'offerta della sala da tè.

Insomma, cos'altro vi serve
per convincervi?!

I SUCCHI ad amance

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 / cartone

Bottiglia 1 L x 6 / cartone

Le limonate



LIMONATA
25 cl - 45271



LIMONATA ZENZERO
25 cl - 45272



TÈ BIANCO PESCA
25 cl - 52463



TÈ BIANCO LITCHI GUAVA
25 cl - 52462



TÈ BIANCO LAMPONE E IBISCO
25 cl - 52461

NOVITÀ

Gli Infusi



LIMONE VERBENA
25 cl - 55380



ROOIBOS PERA
25 cl - 55381



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
Tramite il vostro rappresentante commerciale Valrhona
Oppure chiamando il servizio clienti al numero +39 02317336


Ci sono novità? Vi terremo aggiornati 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  **instagram adamance_fruits** e su **adamance.it**