adamance

fruits du bon sens

Une gamme de fruits en purée pleine de bon sens

CATALOGUE 2021

UN PEU JAUNE CE PAPIER ?

C'EST PARCE QU'IL EST COMPOSÉ EN PARTIE DE DÉCHETS D'AGRUMES UTILISÉS POUR LE JUS.

adamance
fruits du bon sens

Des fruits en purée
vraiment différents

parce qu'ils respectent la nature, les hommes et les femmes qui les travaillent, et surtout parce qu'ils ont un délicieux goût de fruits mûrs que vous serez fiers de mettre en œuvre dans vos créations !

Ensemble, chefs, artisans et collaborateurs issus de Valrhona, nous nous sommes plongés dans le monde du fruit et avons découvert des filières riches de goûts et de savoir-faire, avec des hommes et des femmes passionnés.

Mais nous avons aussi trouvé des pratiques irrespectueuses, des filières parfois opaques et une course à la quantité au détriment du goût.

C'est ainsi que nous avons décidé d'agir pour préserver durablement l'avenir des fruits, de leur goût, et de celles et ceux qui les travaillent.
Pour nous, c'est juste une question de bon sens.

L'équipe Adamance

4 engagements, ça suffit pour en faire plus.

Ensemble, nous avons créé une gamme de fruits en purée vraiment à part dans laquelle chacune de nos références respecte nos piliers.

PLUS DE RESPECT 1

Pour les hommes et pour la terre

Nos producteurs partenaires sont de véritables collaborateurs donc on s'assure qu'ils travaillent dans de bonnes conditions. Avec eux, on met en place des pratiques raisonnées dans une démarche agroécologique. Grâce à ça, nos citrons, abricots, pêches, noix de coco et poires sont garantis sans résidu de pesticide.

ZERO
RÉSIDU DE PESTICIDES*

* TENEUR EN MOLÉCULES CIBLÉES INFÉRIEURE À 0,01MG/KG

PLUS DE TRAÇABILITÉ 2

Pour une transparence utile

C'est simple, on veut que vous sachiez tout sur nos fruits pour raconter leurs histoires à vos clients. Chez nous, un abricot ce n'est pas juste un abricot. C'est un abricot Lido travaillé par Monsieur Boisset sur une parcelle certifiée à Haute Valeur Environnementale à Chateauneuf-sur-Isère.

Jean-Philippe Boisset
Producteur d'abricots Lido
Chateauneuf-sur-Isère
France

PLUS DE FRUIT 3

Pour des purées 100% fruit

Nos purées, on veut qu'elles procurent tout le plaisir d'un bon fruit mûr. C'est pour ça que nous avons choisi nos citrons IGP Syracuse, récoltés uniquement de novembre à mars, « Primo Fiore » comme ils disent là bas, pour assurer les arômes les plus puissants. Et pour préserver le goût et la couleur de nos fruits sans aucun additif dans nos purées, nous avons un process technologique unique : un travail à basse température, rapide et sans oxygène.

100% fruit

PLUS DE SERVICES 4

Pour créer avec vous

Nous travaillons jour après jour pour réinventer l'usage des fruits et sublimer leur goût dans la gastronomie (cuisine, glacerie, pâtisserie, chocolaterie, mixologie...). Ce que nous souhaitons avant tout : que vous soyez fiers et heureux de les mettre en œuvre et de les raconter à vos clients !

Réinventez la pâtisserie aux fruits avec notre outil de recettes sur : **adamance.fr**

UNE GAMME DE FRUIT EN PURÉE SURGELÉE PLEINE DE BON SENS

P.8

1KG : 32357
5KG : 32368

P.10

1KG : 32553
5KG : 32364

P.11

1KG : 32354
5KG : 32365

P.12

1KG : 32355
5KG : 32366

P.14

1KG : 32356
5KG : 32367

P.16

1KG : 32352
5KG : 32363

P.18

1KG : 32351
5KG : 32362

P.19

1KG : 32350
5KG : 32361

P.20

1KG : 32360
5KG : 32371

P.22

1KG : 32359
5KG : 32370

P.23

1KG : 32358
5KG : 32369

CONDITIONNEMENT : CARTON DE 4 BARQUETTES DE 1KG ET CARTON DE 2 SEAUX DE 5KG

NOS LABELS

Parce qu'il ne suffit pas de dire que nous sommes engagés, découvrez nos labels et leurs actions concrètes

Comme chaque fruit est unique, nous avons travaillé filière par filière pour choisir à chaque fois les bons labels au service de nos engagements.

Plus de fruit

100% fruit

100% FRUIT

On ne rajoute pas de sucre à un bon fruit mûr avant de croquer dedans. Le fruit en purée c'est pareil : pas de sucres ajoutés, pas d'additifs, que du fruit. On y arrive grâce à un procédé de transformation innovant en anoxie qui préserve parfaitement le fruit. Pour vous, c'est une totale liberté et maîtrise de votre recette. Pour nous, c'est aucun rajout possible donc une exigence d'avoir des fruits cueillis vraiment à pleine maturité.

Plus de respect

ISSU D'UNE EXPLOITATION HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

HVE

Le label Haute Valeur Environnementale, délivré par l'Etat Français, certifie les fruits issus de vergers ayant des pratiques vertueuses mais surtout des résultats sur 4 thématiques : biodiversité, stratégie phytosanitaire, gestion de la fertilisation et irrigation. Nos partenaires sont HVE de niveau 3, soit le plus haut niveau de certification.

ZERO RÉSIDU DE PESTICIDES*

ZRP

L'impact des pesticides sur la santé et l'environnement est une inquiétude partagée par chefs et consommateurs. Chez Adamance, on aime les preuves concrètes. Alors on a choisi, quand c'était possible, des agriculteurs experts qui arrivent à traiter moins souvent : ils peuvent donc produire des fruits sans résidu de pesticides*. Une obligation de résultats contrôlés par un laboratoire indépendant avant et après transformation.

Pour en savoir plus sur cette démarche, rendez-vous sur **Adamance.fr**

* TENEUR EN MOLÉCULES CIBLÉES INFÉRIEURE À 0,01MG/KG

Plus de traçabilité

CONSORZIO di Tutela del LIMONE di SIRACUSA IGP

IGP

L'Indication Géographique Protégée Syracuse, encadrée par l'Union Européenne, certifie que nos citrons sont issus d'un terroir précis à Syracuse, de la variété Femminello, et cultivés et cueillis selon des techniques ancestrales propres à la région.

ARILJSKA MALINA

DPO

Cette origine protégée récompense les savoir-faire ancestraux et la qualité des framboises de la région d'Arilje en Serbie.

FRUITS FRANÇAIS

FRUITS FRANÇAIS

Ces fruits en purée proviennent uniquement d'exploitations issues de terroirs de France, que nous avons séléctionnés pour leur qualité et leur proximité avec notre lieu de transformation.

TRACÉ JUSQU'AU PRODUCTEUR

TRACÉ JUSQU'AU PRODUCTEUR

Derrière les fruits, il y a des hommes. Pour s'assurer du respect de ces hommes et de l'environnement, nous identifions très précisément l'ensemble des agriculteurs Adamance. Ainsi, vous savez qui a fait pousser les fruits que vous utilisez et vos clients aussi.

Citron Femminello en purée

1KG : 32357
5KG : 32368

100% fruit

PLUS DE TRAÇABILITÉ

Des citrons issus de l'IGP Syracuse

Près de l'Etna, que l'on peut voir depuis l'exploitation des Campisi, on fait pousser des citrons pour les manger depuis 400 ans. Ce savoir-faire unique, son climat méditérranéen et ensoleillé ainsi qu'une terre volcanique riche en font un vrai terroir d'agrumes.

CONSORZIO di Tutela del LIMONE di SIRACUSA IGP

Syracuse
Italie

Nos citrons sont «primo fiore», c'est-à-dire récoltés de novembre à mars pour assurer les arômes les plus puissants.

Giuseppe and Dario Campisi,
producteurs de citron depuis 4 générations

PLUS DE RESPECT

Des citrons à empreinte écologique réduite !

Ici les fleurs de citron sont pollinisées grâce à une centaine de ruches de producteurs de miel locaux que l'on déplace sur les vergers. C'est facile quand on travaille sans pesticides. Quant à l'eau d'irrigation, elle est pompée uniquement grâce à l'énergie du soleil.

ZERO
RÉSIDU DE PESTICIDES**

PLUS DE FRUIT

Un citron en purée au plus proche du citron frais

**Le citron, c'est du jus mais c'est aussi de la pulpe, alors pourquoi s'en priver ?
Le citron en purée conserve des cellules pour garder toute la fraicheur d'un Femminello pressé avec ses notes florales et acidulées.**

BRIX
8°B
+/-2

Découvrez l'histoire de l'exploitation écologique des Campisi et nos conseils d'applications pour notre citron Femminello.
Ou sur **adamance.fr**

Fraise Charlotte & Magnum en purée

1KG : 32355
5KG : 32364

100% fruit

PLUS DE TRAÇABILITÉ

Des fraises protégées par le vent de la vallée du Rhône

Les serres de Franck se situent dans la vallée du Rhône. Les après-midis chaudes et les nuits fraîches permettent à nos fraises Magnum de bien se développer tandis que le vent qui balaye la vallée permet de protéger les fraisiers de beaucoup de maladies.

FRAISES FRANÇAISES

Isère, Dordogne et Lot et Garonne
France

« Ici on s'adapte à la lune, au vent, à la température, aux insectes, et à l'eau pour faire des fraises encore meilleures. »

Franck Figuet,
fraisiculteur avec son père et son frère

PLUS DE RESPECT

Des fraises hors-sol pour protéger les récoltants

Franck travaille sous serre et en hors sol pour protéger ses fruits et ses employés des intempéries et limiter drastiquement les intrants nécessaires à la culture de la fraise.
Le hors sol permet aussi de rendre beaucoup moins pénible le travail et limiter les risques de maladies professionnelles.

PLUS DE FRUIT

Des fraises en purée gourmandes et boisées

Avoir un bon goût de fraise après extraction sans rajouter de sucres est un défi. En mélant nos deux variétés à pleine maturité, on obtient les arômes boisés et musqués de la Charlotte réhaussés par la gourmandise de la Magnum

BRIX
10°B
+/-2

Comprenez comment Franck remplace tous les produits chimiques par des produits naturels et comment mettre en valeur la fraise en application.
Ou sur **adamance.fr**

Fraise Mara des bois en purée

1KG : 32354
5KG : 32365

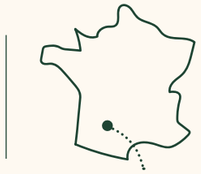
100% fruit

PLUS DE TRAÇABILITÉ

Des fraises Mara des Bois ensoleillées de Dordogne

Le climat périgourdin est particulièrement bien adapté aux fraises Mara des bois : beaucoup de soleil mais des nuits fraîches. C'est pour cela que la Dordogne est l'une des plus importantes régions productrices de fraises en France.

FRAISES FRANÇAISES



Capdrot,
France

« La mara des bois est très parfumée, rouge vif mais fragile : le soleil et les nuits fraîches de Dordogne sont parfaits pour elle. »

Patrick Marty,
producteur de fraises depuis plus de 20 ans

PLUS DE RESPECT

Des fraises pollinisées naturellement

Patrick a mis en place des ruches de bourdons pour favoriser la pollinisation des fraisiers.
Engagé pour faire progresser la filière, il travaille en lutte biologique en utilisant notamment des pièges à phéromones qui trompent les ravageurs, ce qui réduit l'usage de pesticides.

PLUS DE FRUIT

Une fraise en purée délicate et régressive

Variété très connue et îconique, la fraise Mara en purée offre un goût délicat et régressif typique, entre fruit et friandise.

BRIX
9°B
+/-2

Découvrez comment faire une fraise d'exception avec Patrick et des idées d'applications.
Ou sur **adamance.fr**

Framboise Meeker en purée

1KG : 32355
5KG : 32366

100% fruit

PLUS DE TRAÇABILITÉ

Des framboises d'origine Arilje protégée

Les framboises d'Arilje sont réputées dans le monde entier pour leur qualité. Elles sont cultivées selon des techniques traditionnelles entre 600 et 800 mètres d'altitude dans un climat continental ensoleillé mais avec des nuits fraiches permettant aux arômes de se développer.

ARILJSKA MALINA

Selon la tradition d'Arilje, on coupe les jeunes pousses pour mieux exposer les fruits au soleil et qu'ils se gorgent de sucres.

Mileta Prentjac,
producteur de framboises depuis 1980

PLUS DE RESPECT

Des framboises plus respectueuses de l'environnement

Mileta travaille en lutte intégrée afin de diminuer la quantité d'intrants pour protéger ses framboisiers. Avec de la persévérance il a réduit d'un tiers les pesticides utilisés sur son exploitation. Et il a plusieurs projets pour continuer à en utiliser moins.

Découvrez pourquoi la framboise d'Arilje est une appelation protégée et des idées pour texturer la framboise.
Ou sur **adamance.fr**

Cassis Blackdown & Andorine en purée

1KG : 32356
5KG : 32367

100% fruit

PLUS DE TRAÇABILITÉ

Des cassis de Bourgogne

L'exploitation de Florent se situe dans la région historique du cassis. Elle côtoie des grands domaines viticoles, la vigne et le cassis ayant toujours été complémentaires pour les producteurs. Le climat local permet d'obtenir des hivers froids nécessaires à ce fruit nordique.

CASSIS FRANÇAIS

Mercueil,
France

« Un cassis mûr, ça tombe vite : on récolte nuit et jour sans interruption pour avoir les meilleurs fruits. »

Florent Baillard,
producteur de cassis et président de l'Association Nationale Cassis Groseille

PLUS DE RESPECT

Des cassis au service de la biodiversité

98% des insectes pollinisateurs du cassis ont disparu en 40 ans, mettant en danger la filière. Alors Florent participe à un projet et des expérimentations avec une chercheuse du CNRS pour réintroduire le maximum de biodiversité sur ses vergers et partager les savoirs obtenus avec ses confrères.

ISSU D'UNE EXPLOITATION HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

PLUS DE FRUIT

Des cassis en purée intenses et boisés

Les deux variétés choisies pour le cassis en purée permettent d'avoir une attaque acidulée intense suivi d'une longueur en bouche fraiche et boisée.

BRIX
16°B
+/-2

Apprenez en plus sur le combat de Florent pour pérenniser la culture du cassis et comment utiliser le cassis en purée dans vos créations.
Ou sur **adamance.fr**

Poire Williams verte en purée

1KG : 32352
5KG : 32363

100% fruit

PLUS DE TRAÇABILITÉ

Des poires de la Vallée du Rhône

L'exploitation de Nicolas est située sur une île entre deux bras du Rhône, formant un micro-climat parfait pour la production de ses poires.
Les arbres sont nourris par les sédiments sur un sol pauvres en cailloux et qui retient bien l'eau.

POIRES FRANÇAISES

Sablons,
France

Nos poires sont excellentes car cultivées sur les sédiments du Rhône.

Nicolas Buard,
producteur de poire
et responsable de l'irrigation sur la zone

PLUS DE RESPECT

Des poires protégées par des insectes

Nicolas a développé un véritable savoir-faire lui permettant de faire des poires sans résidus de pesticides. Il laisse la végétation se développer sur le verger pour que les prédateurs des ravageurs des poiriers s'installent et protègent ses arbres.
Il traite ainsi deux fois moins par rapport à une culture conventionnelle.

ZERO
RÉSIDU DE PESTICIDES**

Partagez le sens du collectif de Nicolas et nos conseils d'applications pour la poire en purée.
Ou sur **adamance.fr**

Pêche blanche Montrouge & Patty en purée

1KG : 32351
5KG : 32362

100% fruit

PLUS DE TRAÇABILITÉ

Des pêches du plateau des Costières

Les pêchers ont besoin d'un sol filtrant.
C'est pour cela que le plateau des Costières est idéal avec un sol argilo-limoneux, ses galets et son sable.
À Beaucaire, les pêches poussent sous le soleil du Gard sur une ancienne garrigue avec une matière organique riche qui nourrit les pêchers.

PÊCHES FRANÇAISES

Beaucaire, France

« Comme le verger est dédié à Adamance, on a pu retarder la récolte pour avoir un fruit plus sucré. »

Carlos Dias Gorrilhes,
chef de culture et expert en pêches

PLUS DE RESPECT

Des pêches arrosées juste comme il faut

Au bord du verger éco-responsable, Carlos a planté des haies de cyprès pour briser les rafales de mistral : cela empêche le vent de stresser les arbres et abîmer les fruits. Il a également divisé par deux la consommation d'eau en installant une irrigation par micro-jet au pied de chaque arbre.

ZERO
RÉSIDU DE PESTICIDES**

ISSU D'UNE EXPLOITATION HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

Parcourez le verger de Carlos avec notre responsable R&D et trouvez des astuces pour travailler les subtils arômes de la pêche en purée.
Ou sur **adamance.fr**

Abricot Flavor cot® & Lido en purée

1KG : 32350
5KG : 32361

100% fruit

PLUS DE TRAÇABILITÉ

Des abricots de la vallée du Rhône

Le verger de Jean-Philippe, dédié à Adamance, est juste à côté de Tain l'Hermitage où nous travaillons.
Une terre peu sableuse et un climat propice à l'abricot. Mais il doit s'adapter aux hivers qui terminent de plus en plus tôt, ce qui augmente le risque d'impact du gel tardif sur la floraison. Il a donc installé des tours éoliennes anti-gel sur tous ses vergers.

ABRICOTS FRANÇAIS

Chateauneuf-sur-Isère et Beaucaire, France

« On préfère utiliser la nature que les pesticides. »

Jean-Philippe Boisset,
producteur d'abricots, a repris l'exploitation de ses parents avec ses frères

PLUS DE RESPECT

Des abricots en harmonie avec leur environnement

Les abricots poussent dans des vergers éco-responsables où Jean-Philipe a décidé de travailler différemment. Il laisse pousser des bandes enherbées entre chaque rangée d'arbres. Il a choisi une irrigation goutte-à-goutte et des techniques biologiques pour diminuer fortement sa consommation d'intrants.

ZERO
RÉSIDU DE PESTICIDES**

ISSU D'UNE EXPLOITATION HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

Plongez-vous dans un verger à haute valeur environnementale et commencez à créer avec l'abricot en purée.
Ou sur **adamance.fr**

Mangue Kesar & Alphonso en purée

1KG : 32360
5KG : 32371

100% fruit

PLUS DE TRAÇABILITÉ

Des mangues indiennes tracées

La mangue est une culture villageoise en Inde, avec de nombreuses petites exploitations éparpillées sur de grandes régions et beaucoup d'intermédiaires, rendant la filière opaque. En travaillant en direct, nous connaissons tous nos producteurs donc on peut s'assurer du respect des hommes et de la terre et de la qualité de nos fruits.

TRACÉ JUSQU'AUX PRODUCTEURS

Valsad et Ratnagiri
Inde

Ce sont les roches d'anciens volcans et les vents marins qui donnent le goût si particulier de nos Alphonsos.

Tushar Chavan,
producteur de mangue avec sa famille
et maire du village depuis 25 ans

PLUS DE RESPECT

Des mangues dont rien ne se perd !

Les noyaux des mangues sont recyclés comme combustible pour la production d'énergie. Les vergers d'Alphonso font également partie d'un projet pilote pour améliorer la productivité des vergers en utilisant moins d'intrants tout en assurant la sécurité des producteurs.

PLUS DE FRUIT

Des mangues en purée au goût rond et épicé

Un assemblage de deux variétés pour une texture soyeuse, dont les notes rondes et gourmandes portées par l'Alphonso, sont complexifiées par le profil épicé de la Kesar.

BRIX
19°B
+/- 2

Retrouvez la liste de nos producteurs de mangue et des inspirations de création.
Ou sur **adamance.fr**

Fruit de la passion en purée

1KG : 32359
5KG : 32370

100% fruit

PLUS DE TRAÇABILITÉ

Des fruits de la passion mexicains

Les fruits de la passion Adamance poussent au Ranch Nueva Esperanza sur des petits coteaux. Un climat chaud et humide et une pluie abondante leur permettent de développer tous leurs arômes. Les lianes sont protégées par un couvert végétal natif typique de la région.

TRACÉ JUSQU'AUX PRODUCTEURS

« Le climat du Veracruz nous permet d'avoir un fruit moins acide et plus sucré par rapport à l'amérique du Sud. »

Victor Bautista,
agronome et responsable d'exploitation

PLUS DE RESPECT

Des fruits de la passion en harmonie avec la nature

Sur le ranch, la biodiversité est reine : la chasse et cueillette des espèces végétales endémiques y sont strictement interdites. Et Victor utilise des méthodes de lutte biologique pour protéger ses lianes.

PLUS DE FRUIT

Un fruit de la passion en purée acidulé et intense

Les fruits du Veracruz nous permettent d'avoir un goût moins commun, avec un profil aux notes de fruits jaunes, intense et puissant, dont la sucrosité équilibre l'acidité.

BRIX
15°B
+/-2

Apprenez-en plus sur les conditions de culture sur le ranch et comment sublimer le fruit de la passion dans vos créations.
Ou sur **adamance.fr**

Crème de noix de coco

1KG : 32358
5KG : 32369

100% crème de coco*

PLUS DE TRAÇABILITÉ

Des noix de coco sri-lankaises

Toutes nos noix de coco proviennent de La Plantation « Sandalankawa Estate ». Elle est idéalement située sur un terroir côtier, avec un climat humide tropical propice à la culture de la coco.

TRACÉ JUSQU'AUX PRODUCTEURS

« Nos parcelles se situent dans le «triangle de la coco», au climat parfait pour des noix de coco très aromatiques. »

Keerthi Ranjith Ranwala,
producteur expérimenté de noix de coco

PLUS DE RESPECT

Des noix de coco sans maltraitance animale

La mise en esclavage et la maltraitance de singes pour récolter des noix de coco est un vrai problème dans une partie de l'Asie du Sud-Est. Nous avons choisi un partenaire garantissant qu'aucun singe n'est exploité pour cueillir les noix de coco. Et on s'assure aussi du bien être de tous les récoltants.

ZERO
RÉSIDU DE PESTICIDES**

SANS
SINGES EXPLOITÉS
MONKEY CRUELTY FREE

PLUS DE FRUIT

Une Crème de coco en purée crémeuse et gourmande

La crème de coco du Sri Lanka offre des notes chaudes, presque torréfiées, portées par une texture crémeuse et délicate.

MATIÈRE GRASSE
24%
+/-2

Approfondissez vos connaissances sur la coco et ses utilisations en pâtisserie.
Ou sur **adamance.fr**

adamance

fruits du bon sens

Parce que la bonne recette, c'est celle qui vous correspond.

Chez Adamance, on valorise le fruit et on considère le fruit en purée comme une matière délicate et complexe.

Pourtant, on a trouvé que les recettes d'applications aux fruits manquaient de nuances. Elles ne s'adaptaient pas toujours à vos contraintes ni aux subtilités de chaque fruit.

On a décomposé les recettes traditionnelles, sans à priori, en veillant à préserver le plaisir des fruits en application.

L'équipe vous propose des alternatives sur une large palette de textures, en fonction du fruit utilisé et de votre besoin. Avec les bonnes informations pour les comparer.

Explorez le champ des possibles sur ADAMANCE.FR

CONCEPTION/RÉALISATION : INSIGN | 33008-CATALOGUE ADAMANCE 2021 - NOVEMBRE 2020 - © ADAMANCE - CRÉDITS PHOTO : GUILLAUME CZERW - YVONE BEN JANETTE - MANDAR TALEKAR - M. APOLUCENO - CHARLI B - LALITHA RATHNAYAKE - A. CAMPISI - P.MARTY - VISUELS NON CONTRACTUELS - TOUTE REPRODUCTION INTERDITE, TOUS DROITS RÉSERVÉS.