

adamance

fruits du bon sens

Una gama
de purés de frutas
con mucho sentido



CATÁLOGO 2021



¿SE HA DADO CUENTA
DE QUE ESTE PAPEL ES
UN POCO AMARILLO?

SE DEBE A QUE ESTÁ
FABRICADO EN PARTE
CON RESIDUOS DE
CÍTRICOS UTILIZADOS
PARA HACER ZUMO.







Purés de fruta

realmente diferentes

porque respetan la naturaleza, los hombres y mujeres que la trabajan y sobre todo porque tienen un delicioso sabor de frutas maduras que estará orgulloso de utilizar en sus creaciones.

Juntos, chefs, artesanos y colaboradores procedentes de Valrhona, nos hemos sumergido en el mundo de la fruta y hemos descubierto sectores ricos en saber hacer, con hombres y mujeres apasionados.

Pero también hemos encontrado prácticas irrespetuosas, sectores a veces opacos y una carrera por el volumen en detrimento del sabor.

Por eso, hemos decidido actuar para preservar de manera sostenible el futuro de la fruta, de su sabor y de las personas que la trabajan. Para nosotros, es cuestión de sentido común.

El equipo Adamance

4 compromisos para hacer grandes cosas.

Juntos hemos creado una gama de purés de frutas diferente en la que cada una de nuestras referencias respeta nuestros pilares.

MÁS RESPETO



Para la humanidad y la tierra.

Nuestros productores socios son verdaderos colaboradores por lo que nos aseguramos de que trabajan en buenas condiciones. Con ellos, ponemos en marcha prácticas razonadas en un proceso agroecológico. Gracias a esto, garantizamos limones, albaricoques, cocos y peras sin residuos de pesticidas.



MÁS TRAZABILIDAD

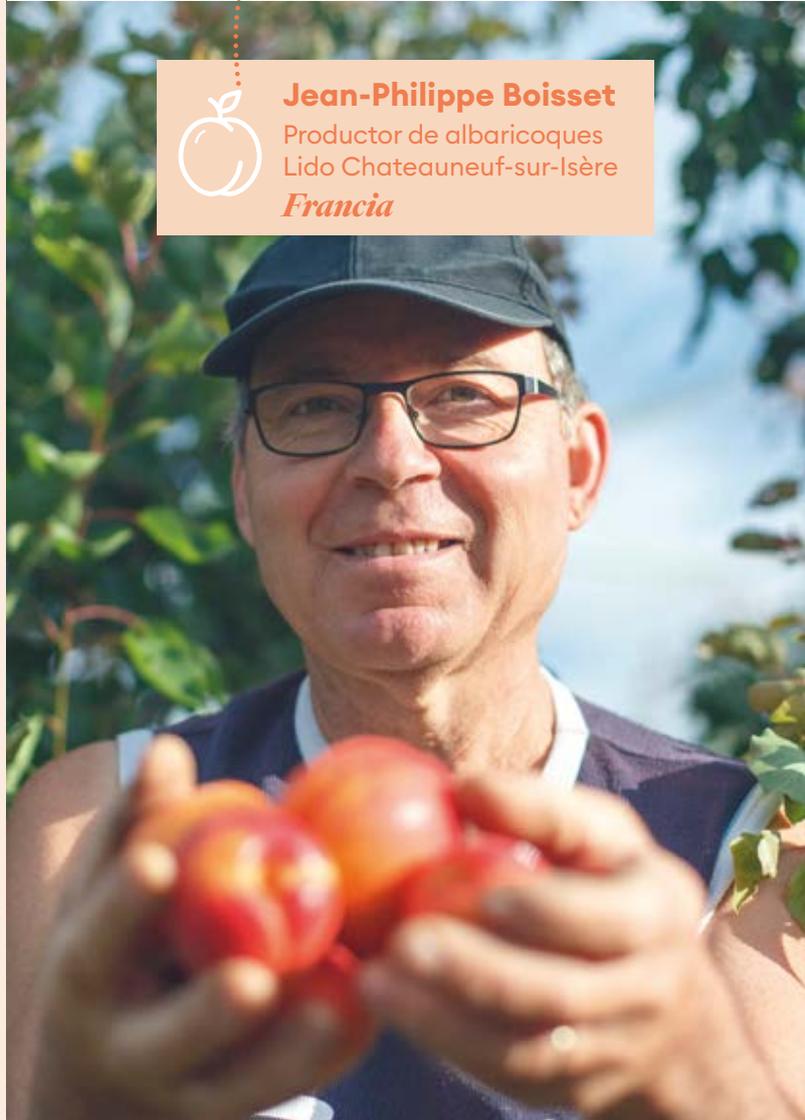


Para una transparencia útil.

Simplemente queremos que sepa todo sobre nuestras frutas y que cuente sus historias a sus clientes. Para nosotros, un albaricoque no es solo un albarioque. Es un albaricoque Lido cultivado por el señor Boisset en una parcela certificada con un alto valor medioambiental en Chateauneuf-sur-Isère.



Jean-Philippe Boisset
Productor de albaricoques
Lido Chateauneuf-sur-Isère
Francia





MÁS SERVICIOS



4

Para crear juntos.

Trabajamos a diario para reinventar el uso de la fruta y destacar su sabor en la gastronomía (cocina, heladería, pastelería, chocolatería, mixología, etc.). Deseamos ante todo que se sientan orgullosos y felices de utilizarlas y de contárselo a sus clientes.



Reinvente la pastelería con fruta con nuestra herramienta de recetas en: adamance.com

MÁS FRUTA



3

Para purés 100% fruta.

Queremos que nuestros purés ofrezcan todo lo bueno de una fruta madura. Por ello, hemos elegido nuestros limones IGP Siracusa, cosechados únicamente de noviembre a marzo, «Primo Fiore» como ellos dicen allí, para asegurar los aromas más potentes. Y para preservar el sabor y el color de nuestras frutas sin necesidad de utilizar aditivos en nuestros purés, tenemos un procedimiento tecnológico único: un trabajo a baja temperatura, rápido y sin oxígeno.

100%
fruta



UNA GAMA DE PURÉS DE FRUTAS CONGELADOS CON MUCHO SENTIDO

P. 8



1 KG: 32357
5 KG: 32368

P. 10



1 KG: 32553
5 KG: 32364

P. 11



1 KG: 32354
5 KG: 32365

P. 12



1 KG: 32355
5 KG: 32366

P. 14



1 KG: 32356
5 KG: 32367

P. 16



1 KG: 32352
5 KG: 32363

P. 18



1 KG: 32351
5 KG: 32362

P. 19



1 KG: 32350
5 KG: 32361

P. 20



1 KG: 32360
5 KG: 32371

P. 22



1 KG: 32359
5 KG: 32370

P. 23



1 KG: 32358
5 KG: 32369

ENVASADO: CAJA DE 4 BANDEJAS DE 1 KG Y CAJA DE 2 CUBOS DE 5 KG

NUESTROS SELLOS

Porque no basta con decir que estamos comprometidos. Descubra nuestros sellos y sus acciones concretas.

Como cada fruta es única, hemos trabajado sector por sector para escoger en cada caso los mejores sellos al servicio de nuestros compromisos.



Más
fruta



100 % FRUTA

No se añade azúcar a una buena fruta madura antes de morderla. Con el puré de fruta pasa lo mismo: sin azúcares añadidos ni aditivos, solo fruta. Se consigue gracias a un procedimiento de transformación innovador en anoxia que preserva perfectamente la fruta. Para usted, es una total libertad y un dominio absoluto de su receta. Para nosotros, significa no añadir nada, por lo que nos exigimos tener frutas recogidas verdaderamente en plena madurez.



Más
respeto



ALTO VALOR MEDIOAMBIENTAL

El sello de Alto valor medioambiental, expedido por el estado francés, certifica la procedencia de la fruta de huertos con buenas prácticas medioambientales, pero, sobre todo, resultados en 4 áreas: biodiversidad, estrategia fitosanitaria, gestión de la fertilización y riego. Nuestros socios cuentan con el nivel 3, es decir, el nivel más alto de la certificación.



CERO RESIDUOS DE PESTICIDAS

El impacto de los pesticidas para la salud y el medioambiente es una inquietud compartida por chefs y consumidores. En Adamance, nos gustan las pruebas concretas. Por ello, elegimos, en la medida de lo posible, agricultores expertos que tratan lo menos posible y que pueden, por lo tanto, producir fruta sin residuos de pesticidas*. Una obligación de resultados controlados por un laboratorio independiente antes y después de la transformación.

Para obtener más información sobre este proceso, visite [Adamance.com](https://adamance.com)

*CONTENIDO EN MOLÉCULAS IDENTIFICADAS INFERIOR A 0.01MG/KG



Más
trazabilidad



IGP

La Identificación Geográfica Protegida Siracusa, controlada por la Unión Europea, certifica que nuestros limones proceden de una región precisa de Siracusa, de la variedad Femminello, cultivados y recogidos según técnicas ancestrales propias de la región.



DOP

Este origen protegido recompensa el saber hacer ancestral y la calidad de las frambuesas de la región de Arilje en Serbia.



FRUTA FRANCESA

Estos purés de frutas proceden únicamente de explotaciones originarias de regiones francesas, que hemos seleccionado por su calidad y su proximidad con nuestro lugar de transformación.



TRAZADO
HASTA EL PRODUCTOR

TRAZADO HASTA EL PRODUCTOR

Detrás de la fruta, hay personas. Para asegurarnos de que se respetan las personas y el medioambiente, identificamos de manera muy precisa todos los agricultores Adamance. Así, sabrá quién ha cultivado las frutas que utiliza y sus clientes también.

Puré de limón Femminello



1 KG: 32357
5 KG: 32368

100%
fruta

MÁS TRAZABILIDAD



Limones procedentes de la IGP Siracusa

Cerca del Etna, que se puede ver desde la explotación de los Campisi, cultivamos los limones para comer desde hace 400 años. Este saber hacer único, su clima mediterráneo y soleado, así como una tierra volcánica rica hacen de esta zona un verdadero terruño de cítricos.



Siracusa
Italia



«Nuestros limones son «primo fiore», es decir, se recolectan de noviembre a marzo para asegurar aromas más intensos.»

Giuseppe y Dario Campisi,
productores de limón desde hace 4 generaciones

MÁS RESPETO



Limones con una huella ecológica mínima

Aquí las flores de limonero son polinizadas gracias a un centenar de colmenas de productores de miel locales que se desplazan a las huertas. Es fácil cuando se trabaja sin pesticidas. En cuanto al agua de irrigación, es bombeada únicamente gracias a la energía del sol.



RESIDUOS DE PESTICIDAS**



MÁS FRUTA



Un puré de limón lo más parecido al limón fresco

El limón es zumo pero también es fruta, entonces ¿por qué no disfrutarlo?

El puré de limón conserva células para mantener la frescura de un Femminello prensado con sus notas florales y aciduladas.

BRUX
8°B
+/-2



Descubra la historia de la explotación ecológica de los Campisi y nuestros consejos de aplicación del limón Femminello.

O en adamance.com



Puré de fresas Charlotte y Magnum

100%
fruta



1 KG: 32553
5 KG: 32364

MÁS TRAZABILIDAD



Fresas protegidas por el viento del valle del Ródano

Los invernaderos de Franck se encuentran en el valle del Ródano. Las tardes cálidas y las noches frescas permiten que nuestras fresas Magnum crezcan adecuadamente, y el viento del valle protege a los fresales de muchas enfermedades.

FRESAS
FRANCESAS



Isère, Dordogne
y Lot y Garona
Francia



“Aquí nos adaptamos a la luna, al viento, a la temperatura, a los insectos y al agua para cultivar fresas aún mejores.”

Franck Figuet,
fresicultor con su padre y su hermano

MÁS RESPETO



Fresas hidropónicas para proteger a los que cosechan

Franck trabaja en invernadero y en hidroponía para proteger sus frutas y a sus empleados de las inclemencias del tiempo y limitar drásticamente los insumos necesarios para el cultivo de la fresa. La hidroponía hace que el trabajo sea mucho menos duro y limita el riesgo de enfermedades profesionales.

MÁS FRUTA



Puré de fresas deliciosas y amaderadas

Conservar un buen sabor a fresa sin añadir azúcares tras la extracción es todo un reto. Mezclando nuestras dos variedades en plena madurez, obtenemos los aromas amaderados y almizclados de la Charlotte realzados por el sabor de la Magnum.

BRIX
10°B
+/-2



Descubra cómo Franck sustituye todos los productos químicos por productos naturales y cómo utilizar la fresa en recetas para destacarla.

O en adamance.com

Puré de fresas Mara des bois



1 KG: 32354
5 KG: 32365

100%
fruta

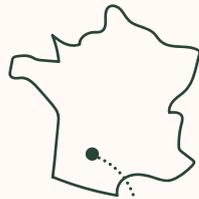
MÁS TRAZABILIDAD



Fresas Mara des bois bajo el sol de Dordoña

El clima perigourdinés está particularmente bien adaptado a las fresas Mara des Bois: mucho sol pero noches frescas. Por ello, la Dordoña es una de las regiones productoras de fresas más importantes de Francia.

FRESAS
FRANCESAS



Capdrot,
Francia



“La Mara des bois es muy perfumada, de un rojo vivo pero frágil: el sol y las noches frescas de Dordoña son perfectos para ella.”

Patrick Marty,
productor de fresas desde hace más de 20 años

MÁS RESPETO



Fresas polinizadas de manera natural

Patrick ha puesto colmenas de abejorros para favorecer la polinización de las fresas. Comprometido en hacer progresar el sector, trabaja con control biológico utilizando principalmente trampas de feromonas que engañan a las plagas, lo que reduce el uso de los pesticidas.



MÁS FRUTA



Un puré de fresas delicado y regresivo

Variedad muy conocida e icónica, el puré de fresas Mara ofrece un sabor delicado y regresivo típico, entre fruta y golosina.

BRIX
9°B
+/-2



Descubra cómo conseguir fresas excepcionales con Patrick e ideas de aplicación.
O en adamance.com

Puré de frambuesa Meeker



1 KG: 32355
5 KG: 32366

100%
fruta

MÁS TRAZABILIDAD



Frambuesas de origen protegido (Arilje)

Las frambuesas de Arilje tienen fama en el mundo entero por su calidad. Se cultivan según técnicas tradicionales entre 600 y 800 metros de altitud en un clima continental soleado pero con noches frescas, lo que permite que se desarrollen los aromas.



Arilje
Serbia



Según la tradición de Arilje, se cortan los brotes tiernos para exponer mejor las frutas al sol y que se colmen de azúcares.

Mileta Prentjac,
productor de frambuesas desde 1980

MÁS RESPETO



Frambuesas más respetuosas con el medioambiente

Mileta trabaja en control integrado con el fin de disminuir la cantidad de insumos para proteger sus frambuesos. Con perseverancia, ha reducido un tercio de los pesticidas utilizados en su explotación. Y tiene varios proyectos para continuar utilizando cada vez menos.

MÁS FRUTA



Un puré de frambuesa de sabor puro e intenso

Un puré de frambuesas de una sola variedad que permite expresar un ataque acidulado seguido de una potencia aromática característica de la Meeker.

BRIX
13°B
+/-2



Descubra por qué la frambuesa de Arilje es una denominación protegida e ideas para texturizar la frambuesa. O en adamance.com



Puré de grosella negra Blackdown y Andorine



1 KG: 32356
5 KG: 32367

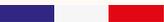
100%
fruta

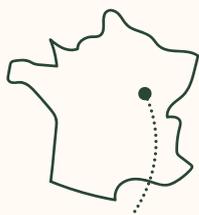
MÁS TRAZABILIDAD



Grosella negra de Borgoña

La explotación de Florent se sitúa en la región histórica de la grosella negra. Está rodeada de grandes fincas vitícolas, ya que la viña y la grosella negra siempre han sido complementarias para los productores. El clima local favorece los inviernos fríos necesarios para esta fruta nórdica.


GROSELLAS NEGRAS
FRANCESAS



Mercueil,
Francia



“La grosella negra madura cae rápido y se recolecta día y noche sin parar para conseguir las mejores frutas.”

Florent Baillard,
productor de grosella negra y presidente de
la Asociación Nacional Francesa de Grosella Negra

MÁS RESPETO



Grosellas negras al servicio de la biodiversidad

El 98 % de los insectos polinizadores de la grosella negra han desaparecido en 40 años, poniendo en peligro el sector. Por lo tanto, Florent participa en un proyecto y en unas pruebas con una investigadora del CNRS para reintroducir el máximo de biodiversidad en sus huertas y compartir los conocimientos obtenidos con sus compañeros.



MÁS FRUTA



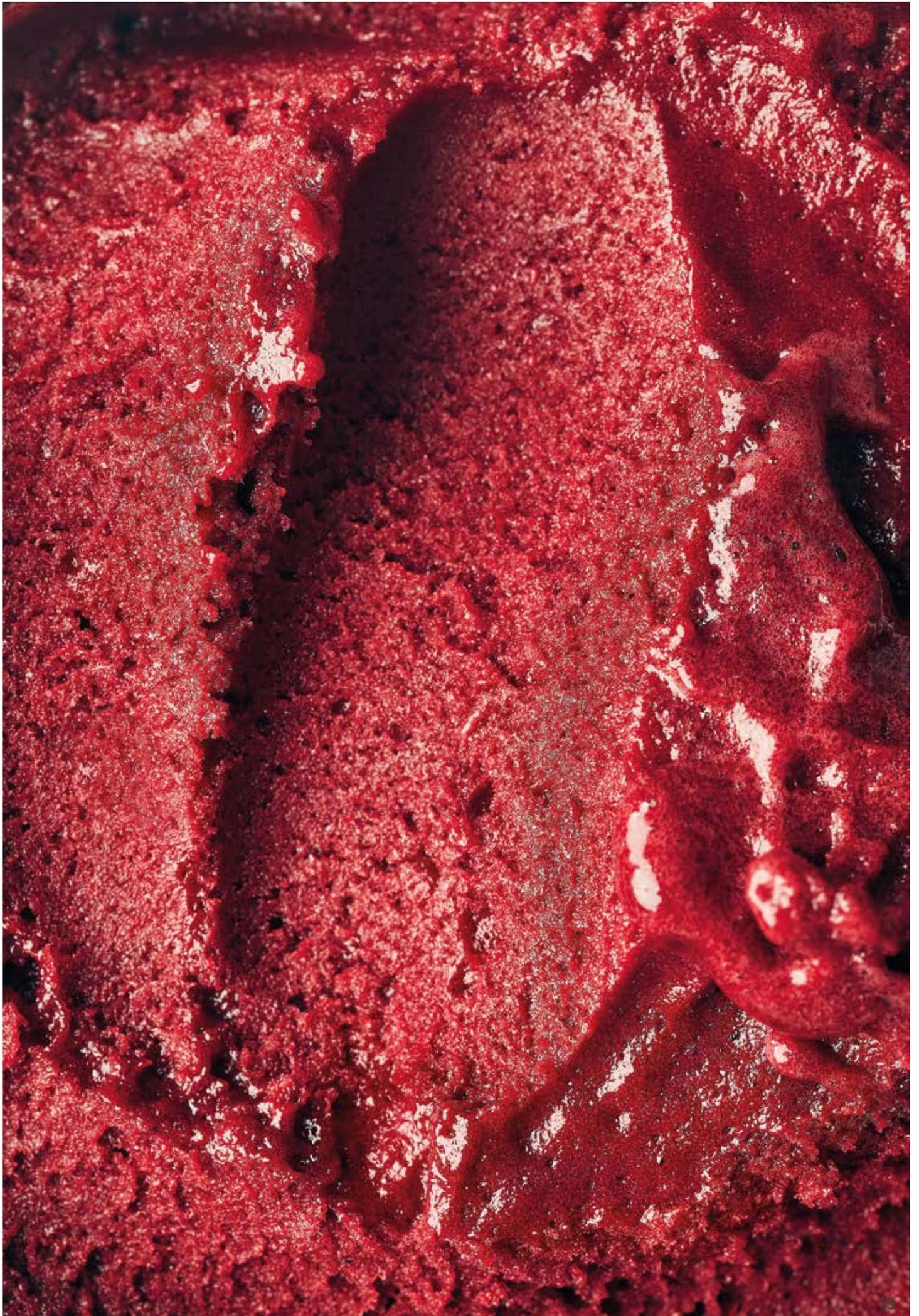
Puré de grosella negra intenso y amaderado

Las dos variedades elegidas para el puré de grosella negra permiten obtener un ataque acidulado intenso seguido de una largura en boca fresca y amaderada.

BRUX
16°B
+/-2



Aprenda más sobre la lucha de Florent para perpetuar el cultivo de la grosella negra y cómo utilizar el puré de grosella en sus creaciones.
O en adamance.com



Puré de pera Williams verde



1 KG: 32352
5 KG: 32363

100%
fruta

MÁS TRAZABILIDAD



Peras del valle del Ródano

La explotación de Nicolas está situada en una isla entre dos brazos del Ródano, formando un microclima perfecto para la producción de sus peras. Los árboles se nutren gracias a los sedimentos de un suelo pobre en guijarros y que retiene el agua.

PERAS
FRANCESAS



Sablons,
Francia



“Nuestras peras son excelentes ya que se cultivan sobre los sedimentos del Ródano.”

Nicolas Buard,
productor de peras
y responsable de riego en la zona

MÁS RESPETO



Peras protegidas por insectos

Nicolas ha desarrollado un auténtico saber hacer que le permite cultivar peras sin residuos de pesticidas. Deja que se desarrolle la vegetación por la huerta para que los predadores de las plagas de los perales se instalen y protejan sus árboles. De esta manera trata dos veces menos que el cultivo convencional.

CERO
RESIDUOS DE PESTICIDAS™



MÁS FRUTA



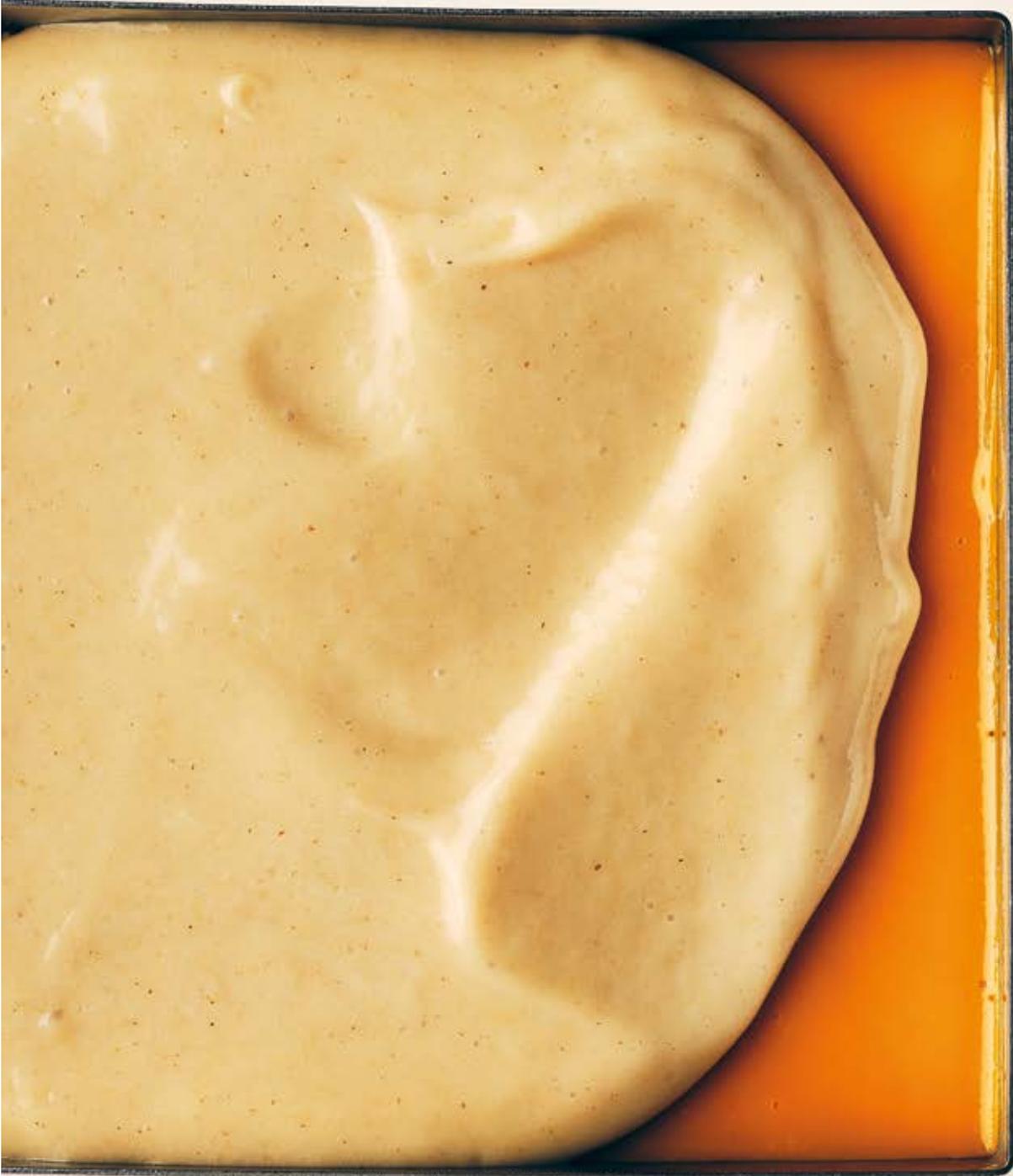
Un puré de pera suave y texturizado

La Williams verde ha sido escogida por su capacidad de mantener la dimensión de sus aromas incluso en puré. De esta manera, se consigue un perfil dulce y goloso con una textura característica de esta pera de verano.

BRIX
14°B
+/-2



Descubra el sentido de la colectividad de Nicolas y nuestros consejos de aplicación del puré de pera.
O en adamance.com



Puré de melocotón blanco Montrouge y Patty®



1 KG: 32351
5 KG: 32362

100%
fruta

MÁS TRAZABILIDAD



Melocotones de la llanura de las Costières

Los melocotoneros necesitan suelo filtrante. Por ello, la llanura de las Costières es ideal con un suelo arcilloso-limoso, sus guijarros y su arena. En Beaucaire, los melocotones crecen bajo el sol del Gard sobre una antigua garriga con una materia orgánica rica que nutre los melocotoneros.

MELOCOTONES
FRANCESES



Beaucaire,
Francia



Como la huerta está dedicada a Adamance, hemos podido retrasar la cosecha para conseguir una fruta más dulce.

Carlos Dias Gorrilhes,
encargado de cultivo y experto en melocotones

MÁS RESPETO



Melocotones regados en su justa medida

En el extremo de la huerta ecorresponsable, Carlos ha plantado setos de cipreses para romper las rachas del mistral: esto impide que el viento estrese los árboles y estropee las frutas. También ha dividido en dos el consumo de agua instalando una irrigación por microchorro al pie de cada árbol.



CERO
RESIDUOS DE PESTICIDAS*



MÁS FRUTA



Puré de melocotón con un sabor fresco y floral

Los aromas del melocotón son sutiles y frágiles. Nuestro equipo ha conseguido conservar este perfil delicado, en el que las notas florales y aciduladas aportan un cierto frescor.

BRIX
11°B
+/-2



Descubra la huerta de Carlos con nuestro responsable de I+D y trucos para trabajar los sutiles aromas del puré de melocotón. O en [adamance.com](https://www.adamance.com)

Puré de albaricoque Flavor cot® y Lido



1 KG: 32350
5 KG: 32361

100%
fruta

MÁS TRAZABILIDAD



Albaricoques del valle del Ródano

La huerta de Jean Philippe, dedicada a Adamance, está justo al lado de Tain l'Hermitage, donde trabajamos.

Una tierra poco arenosa y un clima propicio para el albaricoque. Pero debe adaptarse a los inviernos que terminan cada vez antes, lo que aumenta el riesgo de impacto del hielo tardío en la floración. Por ello ha instalado torres eólicas antihielo en todas sus huertas.

ALBARICOQUES
FRANCESES



Chateauneuf-sur-Isère
y Beaucaire, Francia



*Preferimos utilizar la naturaleza
en vez de los pesticidas.*

Jean-Philippe Boisset,
productor de albaricoques, se hace cargo de
la explotación de sus padres con sus hermanos

MÁS RESPETO



Albaricoques en armonía con su entorno

Los albaricoques crecen en huertos ecorresponsables en los que Jean-Philippe ha decidido trabajar de manera diferente. Deja crecer partes de hierba entre cada fila de árboles. Ha elegido una irrigación gota a gota y técnicas biológicas para disminuir drásticamente su consumo de insumos.

CERO
RESIDUOS DE PESTICIDAS**



MÁS FRUTA



Puré de albaricoques frescos y acidulados

Hemos encontrado dos albaricoques poco comunes, Flavor cot® y Lido, dos variedades complementarias que aportan un toque acidulado y notas florales con un final en boca lleno de frescor.

BRIX
14°B
+/-2



Suméjase en una huerta de gran valor medioambiental y comience a crear con el puré de albaricoque.

O en [adamance.com](https://www.adamance.com)

Puré de mango Kesar y Alphonso



1 KG: 32360
5 KG: 32371

100%
fruta

MÁS TRAZABILIDAD



Mangos indios trazados

El mango es un cultivo rural en India, con numerosas pequeñas explotaciones desperdigadas por grandes regiones y muchos intermediarios, lo que hace que sea un sector opaco. Trabajando en directo, conocemos a todos nuestros productores, por lo que podemos asegurar el respeto por el hombre y por la tierra y la calidad de nuestras frutas.

TRAZADO
HASTA
LOS PRODUCTORES



Valsad y Ratnagiri
India

MÁS RESPETO



Mangos aprovechados al máximo

Los huesos de mangos se reciclan como combustible para la producción de energía.

Las huertas de Alphonso forman parte también de un proyecto piloto para mejorar la productividad de las huertas utilizando menos insumos y garantizando la seguridad de los productores.

MÁS FRUTA



Puré de mango con un sabor redondo y especiado

Una mezcla de dos variedades que aporta una textura sedosa y en la que las notas redondas y exquisitas del Alphonso son complementadas por el perfil especiado del Kesar.

BRIX
19°B
+/-2

*“Las rocas de los antiguos volcanes
y los vientos marinos dan el sabor
particular a nuestros Alphonso.”*

Tushar Chavan,
productor de mango con su familia y alcalde
del pueblo desde hace 25 años



Consulte la lista de
nuestros productores de mango
e inspiraciones creativas.
O en adamance.com



Puré de fruta de la pasión



1 KG: 32359
5 KG: 32370

100%
fruta

MÁS TRAZABILIDAD



Frutas de la pasión mexicanas

Las frutas de la pasión Adamance crecen en el Rancho Nueva Esperanza sobre pequeñas colinas. Un clima cálido y húmedo y una lluvia abundante les permiten desarrollar todos sus aromas. Las lianas se protegen con un abrigo vegetal nativo típico de la región.

TRAZADO
HASTA
LOS PRODUCTORES



Veracruz
México



“El clima del Veracruz nos permite cultivar una fruta menos ácida y más dulce con respecto a América del Sur.”

Víctor Bautista,
agronomo y responsable de la explotación

MÁS RESPETO



Frutas de la pasión en armonía con la naturaleza

En el rancho, la biodiversidad es la reina: la caza y la recolección de especies vegetales endémicas están totalmente prohibidas. Y Víctor utiliza métodos de control biológico para proteger sus lianas.

MÁS FRUTA



Un puré de fruta de la pasión acidulado e intenso

Las frutas de Veracruz nos permiten tener un sabor menos común, con un perfil de notas a frutas amarillas, intenso y potente cuyo dulzor equilibra la acidez.

BRX
15°B
+/-2



Aprenda más sobre las condiciones de cultivo en el rancho y cómo destacar la fruta de la pasión en sus creaciones.

O en adamance.com

Crema de coco



1 KG: 32358
5 KG: 32369

100%
crema de coco*

MÁS TRAZABILIDAD



Coco de Sri Lanka

Todos nuestros coco proceden de la plantación «Sandalankawa Estate». Está idealmente situada en una región costera, con un clima húmedo tropical propicio para el cultivo del coco.

TRAZADO
HASTA
LOS PRODUCTORES



Maeliya,
Sri Lanka



«Nuestras parcelas se sitúan en el «triángulo del coco», con un clima perfecto para conseguir cocos más aromáticos.»

Keerthi Ranjith Ranwala,
productor experimentado de coco

MÁS RESPETO



Cocos sin maltrato animal

La esclavitud y el maltrato de los monos para recolectar los cocos es un auténtico problema en una parte de sudeste asiático. Hemos elegido un socio que garantiza que no se explotará ningún mono para recolectar los cocos. Y nos aseguramos también el bienestar de los que cosechan.

CERO
RESIDUOS DE PESTICIDAS**

LIBRE
DE MALTRATO ANIMAL
MONKEY CRUELTY FREE

MÁS FRUTA



Un puré de coco cremoso y delicioso

La crema de coco de Sri Lanka ofrece notas cálidas, casi tostadas, con una textura cremosa y delicada.

GRASAS
24%
+/-2



Amplíe sus conocimientos sobre el coco y sus usos en pastelería.

O en adamance.com

adamance
fruits du bon sens

Porque una buena receta es aquella que le corresponde.

En Adamance, valorizamos la fruta y consideramos el puré de fruta como una materia delicada y compleja.

Sin embargo, hemos descubierto que a las recetas de aplicaciones de frutas les faltaban matices. No se adaptaban siempre a sus necesidades ni a las sutilezas de cada fruta.

Hemos descompuesto las recetas tradicionales, sin a priori, poniendo atención en preservar el placer de las frutas en aplicación.

El equipo le propone alternativas con una amplia gama de texturas en función de la fruta utilizada y de su necesidad. Con la información correcta para compararlas.

Explore todas las posibilidades en [ADAMANCE.COM](https://adamance.com)  

