



Terrines de fruits		Principaux ingrédients	Poids net unitaire	Colis	Poids net colis	DLC mini départ I.D	Code article	Gencod	Conservation
AVEC MORCEAUX	Terrine MANDARINE PAMPLEMOUSSE au miel	Fruits 80% : mandarine, pamplemousse, miel, sucre cristal, gélatine	1,6 kg	X 3	4,8 kg	37 jours	24501	3497610245018	Moule rectangulaire  A stocker entre +1°C et +4°C
	Terrine FRAISE FRAMBOISE	Fruits 70% : fraise, framboise, purée de pomme, purée de fraise, sucre cristal, fromage blanc	1,3 kg	X 3	3,9 kg	37 jours	24502	3497610245025	
SANS MORCEAUX	Terrine POMME CASSIS	Fruits 70,4% : cassis, purée de pomme, sucre cristal, fromage blanc	1,3 kg	X 3	3,9 kg	37 jours	24503	3497610245032	
	Terrine ABRICOT PÊCHE	Fruits 66,5% : abricot, purée de pomme, coulis d'abricot, sucre cristal, fromage blanc	1,3 kg	X 3	3,9 kg	37 jours	24504	3497610245049	

# LES TERRINES DE FRUITS

## Avantages Produits

- Des terrines **au bon goût de fruits** (66,5% à 80% de fruits)
- Une **texture foisonnée et légère** : fondante en bouche (à l'exception de la Terrine Mandarine Pamplemousse au miel)
- Un **visuel coloré et gourmand**
- Des produits **prêts à l'emploi** :  
> une mise en œuvre rapide et simple
- Une **gestion précise du coût portion** : pas de perte, une terrine = 20 à 22 parts



## Qualité I.D Fruits

- **Sélection rigoureuse des fruits** : pour leur goût et leur maturité avec les meilleures variétés selon les saisons.
- **Savoir-faire I.D Fruits** : le respect optimum du fruit grâce à un procédé de cuisson mis au point par I.D Fruits.
- **Traçabilité des produits** : reconstitution de l'historique du produit en moins de 2 heures.
- **Fiabilité et praticité du conditionnement** : moule rectangulaire operculé pour un démoulage facile.
- **Certifications ISO 9001** (version 2000) et **ISO 14001** (version 2004).

## Suggestions d'Utilisation

- > en dessert, seul ou accompagné de fruits cuisinés I.D Fruits, crème anglaise, sauce au chocolat...
- > en ingrédient : pour confectionner des brochettes, entremets...



## Idée Recette

### Brochettes d'agrumes et moelleux au chocolat



### ➤ Préparé avec la terrine mandarine pamplemousse au miel

Pour plus d'idées recettes, n'hésitez pas à nous contacter.

Des fruits frais découpés, prêts à consommer, sans jus, sans conservateur, sans sucre ajouté



Sans conservateur  
Sans sucre ajouté



Fruits 4 <sup>ème</sup> gamme		Principaux ingrédients	Poids net unitaire	Colis	Poids net colis	DLC mini départ I.D.*	Code article	Gencod	Conservation	
<b>BARQUETTE GRAND FORMAT</b>	ORANGE Segments	Orange fraîche	1 kg	X 2	2 kg	8 jours	23164	3497610231646	Barquette operculée	
	ANANAS Segments	Ananas frais antioxygène : acide ascorbique	1,2 kg	X 2	2,4 kg	8 jours	23167	3497610231677		
	PAMPLEMOUSSE Segments	Pamplemousse frais	1 kg	X 2	2 kg	8 jours	23165	3497610231653	A stocker entre +1°C et +4°C	
	POMME GALA Segments	Pomme fraîche antioxygènes : acide ascorbique, ascorbate de calcium	1 kg	X 2	2 kg	10 jours	23163	3497610231639	A consommer 1 jour après ouverture	
	MELON Cubes (15/06 - 30/09)	Melon frais	800 g	X 2	1,6 kg	8 jours	23058	3497610230588		
<b>MONO PORTIONS</b>	<b>BARQUETTE</b>	ORANGE Segments	Orange fraîche	110 g	X 8	880 g	8 jours	23050	3497610230502	Barquette operculée translucide + pique fruits
		ANANAS Segments	Ananas frais antioxygène : acide ascorbique	110 g	X 8	880 g	8 jours	23053	3497610230533	
		MELON Cubes (15/06 - 30/09)	Melon frais	110 g	X 8	880 g	8 jours	23057	3497610230571	A stocker entre +1°C et +4°C
		4 FRUITS DE SAISON	Pomme, orange, raisin, ananas antioxygènes : acide ascorbique, ascorbate de calcium	110 g	X 8	880 g	8 jours	23054	3497610230540	A consommer 4 heures après ouverture
	4 FRUITS EXOTIQUES	Kiwi, mangue, ananas, pastèque ou melon antioxygène : acide ascorbique	110 g	X 8	880 g	8 jours	23056	3497610230564		
<b>SACHET</b>	POMME GALA Segments	Pomme fraîche antioxygènes : acide ascorbique, ascorbate de calcium	80 g	X 12	960 g	10 jours	23544	3497610235446	Sachet A stocker entre +1°C et +4°C A consommer 4 heures après ouverture	

## Avantages Produits

- Une **image du fruit frais** très **valorisée** chez le consommateur : naturel et bon pour la santé
- La **saveur naturelle du fruit** et des **qualités nutritionnelles** préservées
- Des produits **prêts à l'emploi** :
  - > des mises en œuvre simples et multiples
  - > une **sécurité sanitaire maîtrisée** : pas de découpe de fruits en cuisine, pas de gestion des déchets
- Une **gestion précise du coût portion** : pas de perte
- **2 conditionnements** :
  - > format 1 kg pour la restauration
  - > 80 g et 110 g pour la vente à emporter



## Qualité I.D Fruits

- **Sélection rigoureuse des fruits** : pour leur goût et leur maturité avec les meilleures variétés selon les saisons.
- **Respect des fruits** : pelage à vif selon un process garantissant l'intégrité du fruit, sans conservateur, sans sucre ajouté, sans jus ajouté.
- **Traçabilité des produits** : reconstitution de l'historique du produit en moins de 2 heures.
- **Fiabilité et praticité du conditionnement** : barquette operculée, film à perméabilité sélective pour la respiration du fruit.
- **Certifications ISO 9001** (version 2000) et **ISO 14001** (version 2004).

## Suggestions d'Utilisation

- > en saladier, en brochette, ou en coupelle sur vos buffets de dessert, petits déjeuners
- > en grignotage tout au long de la journée (format individuel)
- > en ingrédient cru dans vos salades composées, avec du fromage blanc, des sorbets...
- > en ingrédient cuit
  - pour garnir vos tartes, gratins, sabayons de fruits
  - pour accompagner vos viandes



## Idée Recette

### Crème brûlée aux agrumes



### ► Préparé avec les segments orange et pamplemousse

Pour plus d'idées recettes, n'hésitez pas à nous contacter.

*Des garnitures savoureuses pour accompagner entrées et plats*



Aigres doux	Principaux ingrédients	Poids net unitaire	Colis	Poids net colis	DLC mini départ I.D	Code article	Gencod	Conservation
CONFIT D'OIGNONS	Oignon frais 75%, caramel, vinaigre, tomate concentrée, sucre, sel, poivre	1 kg	X 2	2 kg	25 jours	22783	3497610227830	Seau plastique avec couvercle A stocker entre 0 et +4°C
CHUTNEY DE FIGUES	Purée de figue 50%, oignon, caramel, vinaigre de cidre, raisin de Corinthe, sel, poivre	500 g	X 4	2 kg	25 jours	22784	3497610227847	A consommer dans les 5 jours après ouverture

# LES AIGRES DOUX

## Avantages Produits

- Un **goût original et raffiné** pour relever vos recettes et préparations
- Un **visuel gourmand** et «**fait maison**» : cuisson à la marmite
- Des produits **prêts à l'emploi** :  
> une mise en œuvre rapide et simple
- Une **gestion précise du coût portion** : pas de perte



## Qualité I.D Fruits

- **Sélection rigoureuse des ingrédients** : oignon frais, raisin de Corinthe, vinaigre de cidre...
- **Respect des ingrédients** : sans colorant, sans arôme.
- **Traçabilité des produits** : reconstitution de l'historique du produit en moins de 2 heures.
- **Fiabilité et praticité du conditionnement** : seau avec couvercle refermable.
- **Certifications ISO 9001** (version 2000) et **ISO 14001** (version 2004).

## Suggestions d'Utilisation

### • Confit d'oignons :

*A servir froid*

- > en accompagnement de charcuterie fine, fromage frais (chèvre par exemple), viande froide...
- > en garniture de sandwiches, croque-monsieur...
- > en décor d'assiette.

*A servir chaud*

- > en garniture de tarte aux oignons, pizza...
- > en fond de sauce pour accompagner vos viandes, poissons, légumes...

### • Chutney de figes :

*A servir froid*

- > en accompagnement de foie gras, viande froide, magret, jambon cru, poisson fumé, fromage frais...
- > en décor d'assiette.

## Idée Recette

Assiette de foie gras et son chutney de figes



### ➤ Préparé avec le chutney de figes

Pour plus d'idées recettes, n'hésitez pas à nous contacter.



Compotées	Principaux ingrédients	Poids net unitaire	Colis	Poids net colis	DLC mini départ I.D	Code article	Gencod	Conservation
POMMES CARAMELISEES	Pomme (Golden) et purée de pomme 88%, caramel, sucre, beurre 1/2 sel	1,5 kg	X 2	3 kg	25 jours	22455	3497610224556	Seau plastique avec couvercle
POMMES FRAMBOISES	Pomme (Golden) et purée de pomme 66%, framboise 13,75%, caramel, sucre, beurre 1/2 sel	1,5 kg	X 2	3 kg	25 jours	23693	3497610236931	A stocker entre 0 et +4°C
ANANAS NOIX DE COCO	Ananas 63%, purée de pomme 16,5%, purée d'ananas 6,2%, raisin (Golden) 2%, lanières de noix de coco 2%	1,5 kg	X 2	3 kg	25 jours	23734	3497610237341	A consommer dans les 5 jours après ouverture

# LES COMPOTÉES

## Avantages Produits

- Des **recettes riches en fruits** (au minimum 80%)
- Des **recettes originales et cuisinées de façon artisanale** pour personnaliser vos desserts
- Un **visuel gourmand** avec de beaux morceaux de fruits
- Des produits **prêts à l'emploi** :  
> des mises en œuvre simples et multiples
- Une **gestion précise du coût portion** : pas de perte



## Qualité I.D Fruits

- **Sélection rigoureuse des fruits** : pour leur goût et leur maturité avec les meilleures variétés selon les saisons.
- **Savoir-faire I.D Fruits** : le respect optimum du fruit grâce à un procédé de cuisson mis au point par I.D Fruits.
- **Traçabilité des produits** : reconstitution de l'historique du produit en moins de 2 heures.
- **Fiabilité et praticité du conditionnement** : seau avec couvercle refermable.
- **Certifications ISO 9001** (version 2000) et **ISO 14001** (version 2004).

## Suggestions d'Utilisation

- > en dessert, seul ou accompagné d'une boule de glace, crème anglaise, fromage blanc...
- > en ingrédient
  - pour garnir vos crumbles, gratins de fruits, crêpes...
  - pour confectionner vos verrines.



## Idée Recette

### Brioche tiède aux pommes caramélisées



### ► Préparé avec la compotée pommes caramélisées

Pour plus d'idées recettes, n'hésitez pas à nous contacter.

*Toute la saveur du fruit pour napper les desserts*



Fruits cuisinés	Principaux ingrédients	Poids net unitaire	Colis	Poids net colis	DLC mini départ I.D	Code article	Gencod	Conservation
FRUITS ROUGES	Framboise, griotte, cassis, groseille, mûre, sucre, eau, pectine	1,5 kg	X 2	3 kg	25 jours	21885	3497610218852	Seau plastique avec couvercle A stocker entre 0 et +4°C
FRAMBOISE	Framboise, sucre, eau, pectine	1,5 kg	X 2	3 kg	25 jours	22452	3497610224525	A consommer dans les 5 jours après ouverture

# LES FRUITS CUISINÉS

## Avantages Produits

- Des **recettes riches en goût et peu sucrées**
- Un **visuel gourmand** avec des fruits entiers ou des morceaux généreux
- Des produits **prêts à l'emploi** :
  - > une mise en œuvre rapide et simple : un garnissage facile et rapide de vos préparations
- La **possibilité de diluer** le fruit cuisiné avec de l'eau, sirop, alcool (sans chauffer)



## Suggestions d'Utilisation

- en accompagnement de fromage blanc, sorbets, glaces, gaufres, crêpes...
- en ingrédient pour garnir vos tartes, génoises, charlottes...
  - > pour confectionner vos clafoutis, crumbles, sabayons...
  - > pour parfumer votre crème pâtissière, chantilly, ganache...
  - > pour décorer vos pâtisseries, entremets, sorbets...



## Qualité I.D Fruits

- **Sélection rigoureuse des fruits** : pour leur goût et leur maturité avec les meilleures variétés selon les saisons.
- **Savoir-faire I.D Fruits** : le respect optimum du fruit grâce à un procédé de cuisson mis au point par I.D Fruits.
- **Traçabilité des produits** : reconstitution de l'historique du produit en moins de 2 heures.
- **Fiabilité et praticité du conditionnement** : seau avec couvercle refermable.
- **Certifications ISO 9001** (version 2000) et **ISO 14001** (version 2004).

## Idée Recette

### Sabayon aux fruits rouges



### ➤ Préparé avec les fruits cuisinés fruits rouges

Pour plus d'idées recettes, n'hésitez pas à nous contacter.



	Salades de fruits	Principaux ingrédients	Poids net unitaire	Colis	Poids net colis	DLC mini départ I.D	Code article	Gencod	Conservation	
<b>MULTI-FRUITS</b>	FRUITS DU VERGER	Pomme, orange, raisin noir, ananas, pastèque, autres fruits selon saison - Jus	3 kg	X 2	6 kg	18 jours	60814	3497610010456	Seau plastique avec couvercle	
	FRUITS EXOTIQUES	Mangue, papaye, ananas, orange, raisin, pomme, autres fruits selon saison - Jus	3 kg	X 2	6 kg	18 jours	22727	3497610227274		
	FRUITS DE SAISON	Recette printemps : pomme sans peau, mangue, orange, pastèque, kiwi ou autres fruits - Jus	3 kg	X 2	6 kg	18 jours	23724	3497610237242		
		Recette été : nectarine, pastèque, melon, ananas, mangue ou autres fruits - Jus								
		Recette automne/hiver : pomme, poire, ananas, raisin, orange, kaki ou autres fruits - Jus								
	FRUITS DE SAISON PETITE DÉCOUPE	Recette printemps Recette été Recette automne/hiver } identiques à la salade Fruits de saison	3 kg	X 2	6 kg	18 jours	23823	3497610238232		A stocker entre 0 et +4°C
	3 FRUITS PETITE DECOUPE	Pomme sans peau, orange, ananas - Jus	3 kg	X 2	6 kg	18 jours	22576	3497610225768		
COUPELLE DE FRUITS	Orange, pomme, ananas, raisin, mangue, autres fruits selon saison - Jus	125 g	X 12	1,5 kg	15 jours	22865	3497610228653			
<b>MONO-FRUITS</b>	ORANGES Segments	Orange fraîche - Jus	1,2 kg 3 kg	X 2 X 2	2,4 kg 6 kg	18 jours 18 jours	23386 23122	3497610233862 3497610231226	A consommer dans les 3 jours après ouverture	
	PAMPLEMOUSSES Segments	Pamplemousse frais - Jus	1,2 kg 3 kg	X 2 X 2	2,4 kg 6 kg	18 jours 18 jours	23387 23123	3497610233879 3497610231233		
	ANANAS Segments	Ananas frais - Jus	1,5 kg 3 kg	X 2 X 2	3 kg 6 kg	18 jours 18 jours	23483 23388	3497610234838 3497610233886		
	CARPACCIO ANANAS	Ananas frais - Jus	1 kg	X 2	2 kg	18 jours	22572	3497610225720		

# LES SALADES DE FRUITS

## Avantages Produits

- Une **image du fruit frais** très **valorisée** chez le consommateur : naturel et bon pour la santé
- Le **goût** authentique des fruits
- Un **visuel gourmand** avec des fruits fraîchement coupés
- Des **recettes variées** pour valoriser et diversifier votre offre desserts
- Des produits **prêts à l'emploi** :
  - > une mise en œuvre rapide et simple
  - > une **sécurité sanitaire maîtrisée** : pas de découpe en cuisine, pas de gestion des déchets.
- Une **gestion précise du coût portion** : pas de perte



## Qualité I.D Fruits

- **Sélection rigoureuse des fruits** : pour leur goût et leur maturité avec les meilleures variétés selon les saisons.
- **Respect des fruits** : pelage à vif, sans traitement thermique ou chimique, sans colorant.
- **Traçabilité des produits** : reconstitution de l'historique du produit en moins de 2 heures.
- **Fiabilité et praticité du conditionnement** : seau avec couvercle refermable.
- **Certifications ISO 9001** (version 2000) et **ISO 14001** (version 2004).

## Suggestions d'Utilisation

- **Les salades de fruits** :
  - > en saladier ou en coupelle sur vos buffets de desserts ou petits déjeuners
- **Les segments de fruits** :
  - > en saladier ou en coupelle sur vos buffets de desserts ou petits déjeuners.
  - > en ingrédient dans vos salades composées, tartes aux fruits, gratins de fruits...
- **Le carpaccio** :
  - > sur assiette servi nature ou légèrement caramélisé avec une feuille de menthe en décor



## Idée Recette

Marinade d'ananas au lait de coco et sa boule de glace framboise



➤ **Préparé avec le carpaccio d'ananas frais**

Pour plus d'idées recettes, n'hésitez pas à nous contacter.

*Tout le plaisir des fruits pour revisiter le tartare façon dessert gourmand*



Tartares de fruits	Principaux ingrédients	Poids net unitaire	Colis	Poids net colis	DLC mini départ I.D	Code article	Gencod	Conservation
TARTARE POMME, KIWI, MANGUE	Fruits (88%) : pomme, kiwi, mangue; sucre, épaississant	1,4 kg	X 2	2,8 kg	13 jours	23409	3497610234098	A stocker entre 0 et +4°C
TARTARE FRUITS DE SAISON	Recette printemps : fruits (90%) : ananas melon, mangue; sucre, épaississant	1,4 kg	X 2	2,8 kg	13 jours	24157	3497610241577	A consommer 3 jours après ouverture
	Recette été : fruits (88%) : melon, pomme, pêche ou nectarine; sucre, épaississant							
	Recette automne/hiver : fruits (88%) : poire, pomme, kaki, kiwi; sucre, épaississant							

# LES TARTARES DE FRUITS

## Avantages Produits

- Des desserts **au bon goût de fruit** pour ces recettes généreuses en fruits (au minimum 88%)
- Des **recettes variées** pour valoriser et diversifier votre offre desserts
- Un **visuel gourmand** avec une découpe fine des fruits en petits dés et des couleurs vives
- Des produits **prêts à l'emploi** :  
> des mises en œuvre rapides et simples
- Une **gestion précise du coût portion** : pas de perte, 1 seau = 14 desserts
- Une **excellente tenue** sur assiette



## Qualité I.D Fruits

- **Sélection rigoureuse des fruits** : pour leur goût et leur maturité avec les meilleures variétés selon les saisons.
- **Respect des fruits** : sans colorant, sans arôme.
- **Traçabilité des produits** : reconstitution de l'historique du produit en moins de 2 heures.
- **Fiabilité et praticité du conditionnement** : seau avec couvercle refermable.
- **Certifications ISO 9001** (version 2000) et **ISO 14001** (version 2004).

## Suggestions d'Utilisation

- > sur assiette, moulé dans un cercle et servi avec un coulis de framboise, une liqueur de café... en décor.
- > en ingrédient pour confectionner vos verrines
- > en accompagnement de fromage blanc, sorbet...

Les tartares de fruits sont à **servir bien frais**.



## Idée Recette

Verrine de tartare de fruits et mousse de fromage blanc



- **Préparé avec le tartare de fruits : pomme, kiwi, mangue**

Pour plus d'idées recettes, n'hésitez pas à nous contacter.