

Les fruitissimes™

— COLLECTION DES CHEFS —



*De bons morceaux
de fruits légèrement
confits au goût naturel
et à la texture croquante.*



Cheesecake pommes tatin.

MISE EN ŒUVRE ET APPLICATIONS

Prêt à l'emploi dans vos pâtisseries, glaces, desserts glacés, tartes, gâteaux de voyage...

En insert de bûches et entremets.

NOS GAMMES

Toute une gamme de fruits de saison disponibles toute l'année...

- **LES FRUITS ENTIERS** : fraise, mirabelle, griotte, fruits rouges, myrtille, framboise.
- **LES FRUITS EN MORCEAUX** : citron*, orange*, poire, mangue, fraise, pommes tatin, mélange exotique, abricot, pêche.

** à partir de l'agrumes dans son intégralité.*

CONDITIONNEMENT ET CONSERVATION

- **Barquette** de 1 kg ou **seau** de 3 kg.
- **Vendu congelé**, DLUO : 18 mois.

*Vous
aimerez
aussi*

**La framboise pépins
à la texture idéale
pour vos macarons.**



LES PLUS DE
L'atelierd2i

- De vrais morceaux de fruits
- Une très bonne tenue du fruit dans vos pâtisseries et entremets, même après décongélation
- Des fruits fondants dans vos glaces
 - Des couleurs naturellement éclatantes
 - Un goût naturel


atelierd2i
FRUIT DESIGNER

Rue Saint Auban
Zone de l'Arsenal Ouest
02800 La Fère / FRANCE

Tél. : +33 (0)3 23 56 21 79

atelierd2i.com