

# Tiefgefrorene Fruchtpürees

## Les Vergers Boiron

Eine ganze Palette für Ihre  
sensationell fruchtigen  
Cocktail-Kreationen



Les Vergers Boiron hat für Sie die besten Früchte aus den besten Obstplantagen der Welt ausgesucht. Die wegen ihres Geschmacks, ihrer Farbe, ihrer Konsistenz und Verarbeitungsfähigkeit zusammengestellten Pürees sind ohne Kerne und nur soviel gesüßt wie gerade notwendig. Rote Früchte, Gartenfrüchte, Zitrusfrüchte und exotische Früchte, die gesamte Fruchtpüree-Palette hat ein Geheimnis: der authentische, unverfälschte Fruchtgeschmack, naturbelassene Farbe und gleichbleibende Qualität in jeder Saison.



# Tiefgefrorene Fruchtpürees

## Die Vorzüge der Fruchtpürees

- Sie lassen sich wie frisch gemixte Früchte verarbeiten und sparen das Schälen und die Waschzeit.
- Die regelmässige Konsistenz eignet sich perfekt für Mix-Getränke, ohne Trinkhalme zu verstopfen.
- Die 100% naturbelassene Farbe und der ausgeprägte Geschmack von frischer Frucht machen die Cocktails zu einem prickelnden Erlebnis.
- Die wiederverschließbaren Schalen stellen bei der Verwendung einen weiteren Vorteil dar.

## Auftauen und Lagern

- Empfohlenes Auftauen: zwischen + 2°C und + 6°C, 24 bis 48 Stunden.
- Auftauen auch möglich unter warmem Wasser oder im Mikrowellenherd bei mäßiger Temperatur.
- Das aufgetaute Produkt kann 5 Tage im Kühlschrank bei + 4°C aufbewahrt werden.

## Aufmachung

- Schale 1 kg.



## Treffpunkt [www.drinkboiron.com](http://www.drinkboiron.com)

Dem neusten Trend folgen, Inspirationen schöpfen, Ideen und Rezepte suchen, News aus der Fachwelt lesen, Cocktails besprechen... Die Vergers Boiron-Webseite ist dafür da!

## Cocktail-Ideen

Im Cocktail-Büchlein DRINK'ART von Les Vergers Boiron finden Sie schöne, interessante Rezepte der größten Barkeeper, von klassisch bis höchst ausgefallen, aber alle auf der Basis von Vergers Boiron-Fruchtpürees.

## Rezeptbeispiele

### MARTINI ERDBEERE & BASILIKUM

(klassisch / modern)

**Glas: Martini**

- 6 Basilikumblättchen
- 5 cl Wodka
- 5 cl Erdbeerpüree Boiron
- 1.5 cl Erdbeersirup
- 1 cl Saft von gelber Zitrone

*Zerdrücken, frappieren, passieren und filtern.  
Mit Basilikumsträußchen garnieren.*

### LYCHEE BREEZE

(modern)

**Glas: Highball**

- 4 cl Wodka
- 2 cl Soho
- 6 cl Litchipüree Boiron
- 1 cl Limettenpüree Boiron
- 8 cl Preiselbeer-Saft

*Im Shaker frappieren. In das Glas auf Eiswürfel gießen.  
Mit einem Spalten grüner Zitrone garnieren.*

### BOSSA NOVA

(klassisch)

**Whiskyglas**

- 4 cl Bernsteinfarbener Rum
- 2 cl Galiano
- 1 cl Aprikosenlikör
- 3 cl Aprikosenpüree Boiron
- 2 cl Ananaspüree Boiron
- 3 cl Limettenpüree Boiron
- 1 cl Rohrzuckersirup

*Im Shaker frappieren. In das Glas auf Eiswürfel gießen.  
Mit Ananasstück und Cocktailkirsche garnieren.*

### IMPERIAL ICED TEA

(von R. Sorel)

**Glas: Highball**

- 4 cl Cognac VS
- 2 cl Mandarine Napoleon
- 4 cl Mandarinenpüree Boiron
- 2 cl Saft von gelber Zitrone
- 1 cl Passionsfruchtsirup
- 8 cl Kalter Earl Grey-Tee

*Im Shaker frappieren. In das Glas auf Eiswürfel gießen.  
Mit einer Scheibe gelber Zitrone garnieren.*

## Die Geschmacksrichtungen

### Rote Früchte



Brombeere, Erdbeere, Heidelbeere, Himbeere, Mara des bois Erdbeere, Rote Johannisbeere, Sauerkirsche, Schwarze Johannisbeere, Schwarze Kirsche\*, Walderdbeere.

### Gartenfrüchte



Aprikose, Blutpfirsich, Feige\*, Grüner Apfel, Kürbis\*, Melone, Minze, Mirabelle\*, Rhabarber\*, Weißer Pfirsich, William's Birne.

### Exotische Früchte



Ananas, Banane\*, Guave, Kiwi\*, Kokosnuss, Litschi, Mango\*, Papaya, Passionsfrucht\*.

### Zitrusfrüchte



Blutorange, Gelbe Zitrone, Grapefruit rosa, Kalamansi\*, Limette\*, Mandarine, Orangepüree mit Bitterorange\*.

\* Pürees sind ungezuckert.



Die Produktion von Les Vergers Boiron (Valence/Drôme - Frankreich) ist nach ISO 9001: 2000 und ISO 14001 zertifiziert.

Fragen Sie Ihren Großhändler nach Rezepten und für weitere Informationen schreiben Sie uns an:

**BOIRON FRÈRES S.A.**  
Tel.: 33 1 45 60 73 32  
Fax: 33 1 46 86 52 72  
E-mail: [cexport@boironfreres.com](mailto:cexport@boironfreres.com)  
Website: [www.boironfreres.com](http://www.boironfreres.com)



IHR GROSSHÄNDLER