

LE MENU IDÉAL
Sélection HO.RE.CA

Rogelfrut®

Notre histoire commence en 1978 : c'est à cette époque que Rogel, aujourd'hui **F.A.R. (Rossana Associated Fruit Growers)**, est né dans le Val Varaita, une entreprise spécialisée dans la culture et la transformation de fruits de saison. C'est le début d'une aventure unique en son genre, dont la nature est le protagoniste incontesté. Au début, il s'agissait de pommes, poires, pêches, abricots et autres produits cultivés par les agriculteurs de la région. Puis la production de purées et de jus est devenue de plus en plus importante et l'évolution du marché spécifique des glaces a nécessité l'élargissement de notre gamme.

L'entreprise possède les certifications les plus prestigieuses, du BRC Global Standard for Food Safety, au Kosher, du Organic à la FDA Food and Drug Administration américaine, essentielles pour pénétrer efficacement de nouveaux marchés et garantir un produit aux plus hauts niveaux de qualité.

Le choix des fruits au meilleur niveau de maturité, la transformation, le stockage et enfin la distribution : chaque petite étape, chaque détail est essentiel. Parce qu'il exprime et identifie l'engagement, l'authenticité et la philosophie d'une entreprise qui a toujours promu le respect de la nature, sous toutes ses formes.

Depuis plus de quarante ans, la qualité, l'innovation et la culture font partie de notre histoire et de la vôtre.



Rogelfrut exprime sa gratitude au Maestro Giuseppe Gagliardi, au maestro Gabriele Vannucci et au barman Stefano Renzetti pour la précieuse contribution apportée avec leurs conseils d'utilisation et les recettes, présentes dans ce document.

INDICE

2

PETIT-DÉJEUNER

4

DÉJEUNER ET
DÎNER

6

APÉRITIF ET
COCKTAILS

8

DESSERT
AUX FRUITS

10

DESSERT
AUX FRUITS A COQUE

Le petit-déjeuner est le repas le plus important de la journée. Pour vraiment « éveiller » le corps et mieux le gérer la journée, il faut se réserver un moment pour savourer un vrai repas. De plus, le petit-déjeuner représente la carte de visite d'un établissement d'hébergement, étant le premier rendez-vous de la journée avec le client. C'est un moment crucial pour fidéliser le client et le conquérir. Sucré ou salé, il est essentiel que le petit-déjeuner soit composé de plats nutritifs, équilibrés et de qualité. Nous avons sélectionné une série de jus sans conservateurs ni sucres ajoutés, idéaux pour les meilleures compositions de buffets de petit-déjeuner.



- **Conseils d'utilisation :** décongeler le produit avant utilisation, pendant 12 heures hors du réfrigérateur ou 24 heures au réfrigérateur (+ 4 C°). Secouez et versez dans le pichet de service. Une fois ouvert, le produit peut être conservé au réfrigérateur pendant 24 heures.

Jus et purées à mélanger

Créer une sélection originale de jus personnalisés en les mélangeant entre eux avec ou sans ajout d'eau.



Jus et purées à mélanger

Des jus à déguster en toute pureté, frais et désaltérant à administrer tel quel.



ANANAS
6x1 kg



GRENADE
6x1 kg



MANDARINE
TARDIVO CIACULLI
12x500 g



CAROTTE
6x1 kg



CITRON SORRENTO IGP
6x1 kg



CITRON «CRU»
PRIMO FIORE
12x500 g



CITRON VERT
12x500 g



PAMPLEMOUSSE ROSE
12x500 g



ORANGE BLONDE
6x1 kg



ORANGE SANGUINE
12x500 g



MANGUE ALPHONSO
6x1 kg



MÉLANGE TROPICAL
6x1 kg



GINGEMBRE
6x250 g



YUZU
6x250 g

Fruthies

Les smoothies Rogelfrut sont légers et naturels. Grâce au conditionnement unidose, la préparation est simple et rapide ; mélangables avec de l'eau, du lait ou du jus, ils sont un concentré d'énergie.



AVVENTUROSO (framboise, fraise, mûre)	sachet unidose	15x150 g
ROMANTICO (banane, fraise, pêche)	sachet unidose	15x150 g
SOLARE (mango, banane, ananas, papaye)	sachet unidose	15x150 g
RILASSATO (pêche, fraise, melon)	sachet unidose	15x150 g
ESOTICO (banane, coco, ananas)	sachet unidose	15x150 g



Confitures, marmelades et crèmes

Tel quel sur du pain grillé ou des biscottes, ou encore une garniture parfaite « à froid » pour croissants, gâteaux et tartes.



Extra - onctueuse		Extra - avec morceaux	
ABRICOT	boîte 4x1,5 kg	ABRICOT	boîte 4x1,5 kg
CERISE / GRIOTTES	boîte 4x1,5 kg	CERISE / GRIOTTES	boîte 4x1,5 kg
FRAISE	boîte 4x1,5 kg	FIGUE	boîte 4x1,5 kg
FRUITS DE BOIS	boîte 4x1,5 kg	FRAISE	boîte 4x1,5 kg
FRAMBOISE	boîte 4x1,5 kg	MYRTILLE %95	boîte 4x1,5 kg
PÊCHE	boîte 4x1,5 kg	PÊCHE	boîte 4x1,5 kg
PRUNE	boîte 4x1,5 kg	PRUNE	boîte 4x1,5 kg
Marmelade		Crème	
ORANGE 65%	boîte 4x1,5 kg	MARRONS 65%	boîte 4x1,5 kg

Les conseils du Maître Pâtissier Gabriele Vannucci

- Avez-vous déjà essayé d'utiliser des confitures supplémentaires comme « garniture froide » pour des tartes, des croissants et des muffins ? Vous aurez plusieurs avantages par rapport à son utilisation en cuisine :
- les confitures supplémentaires utilisées froides conservent intacte la saveur naturelle du fruit qui est souvent altérée par la couleur de la cuisson
- vous obtiendrez une consistance plus fraîche et plus légère dans les différentes préparations
- nous aurons des couleurs plus vives, celles naturelles des fruits, qui rendront nos tartelettes plus attractives visuellement par exemple.



TÉLÉCHARGEZ
LE LIVRE DE
RECETTES
FRUTHIES

Partout dans le monde, dans la tradition culinaire, les fruits sont présents, ce qui élargit à l'infini les possibilités d'expérimenter de nouvelles combinaisons qui surprennent le palais et donnent une fraîcheur inattendue. Les fruits ont toujours été un enrichissement des plats et se confirment comme une grande ressource pour la cuisine de notre temps, dans une mosaïque de recettes régionales qui ont la possibilité de valoriser toutes leurs caractéristiques.

Fruits IQF (2x2,5 kg)

Pour salades, accompagnements et décorations.



ANANAS EN MORCEAUX



AVOCAT EN DÉS



FRAISES CALIBRÉES



FRAISES DES BOIS CULTIVÉES



FRAMBOISES ENTIÈRES



FIGUES VERTES ENTIÈRES



FRUITS DES BOIS 4 FRUITS



GRIOTTES DÉNOYAUTÉES



MARRONS ENTIERS



MANGUE (10x10) TOTAPOURI



MYRTILLES SAUVAGES



POMMES TRANCHES

Fruits IQF (5x1 kg)

Pour salades, accompagnements et décorations.



DATTES MEDJOOOL DÉNOYAUTÉES



FRUIT DU DRAGON CUBES



FRUIT DE LA PASSION CUBES (avec pepins)



MANGUE KAEW 20x20



FRAISES ÉQUEUTÉES FRUTTA & SAPORI



FRAMBOISES ENTIÈRES FRUTTA & SAPORI



FRUITS DES BOIS FRUTTA & SAPORI



MELON TRANCHES FRUTTA & SAPORI



MYRTILLES SAUVAGES FRUTTA & SAPORI

- Conserver à des températures inférieures à -18°C et utiliser de préférence avant la date recommandée. A utiliser selon les besoins.
- Pour conserver au mieux toutes les qualités organoleptiques du fruit, décongeler à température ambiante ou au réfrigérateur à 4°C pendant environ 8/12 heures.

Jus pour condiments

Des jus pour créer de délicieuses vinaigrettes et des sauces pour accompagner les entrées et les plats principaux de poisson.



CITRON «CRU» PRIMO FIORE 12x500 g



CITRON VERT 12x500 g



FRUIT DE LA PASSION 6x1 kg



GINGEMBRE 6x250 g



YUZU 6x250 g

Coulis (6x250 g)

Convient aux préparations les plus polyvalentes, de la farce de crêpes et de pancakes, sur du yaourt, en accompagnement de délicieuses salades de fruits et dans la préparation des plats les plus recherchés.



FRAISE



FRAMBOISE



FRUITS DES BOIS



FRUIT DE LA PASSION



MANGUE



MANGUE + FRUIT DE LA PASSION

Les conseils du Maître

Chef Gabriele Vannucci

Mayonnaise aux fruits de la passion

Ingrédients:

- 150 ml de purée de Fruit de la Passion UHT
- 230 ml d'huile de tournesol
- 1 oeuf
- 1 cuillère à café de moutarde
- q.b. sel au goût

Procédure.

- Mettez l'œuf entier, l'huile, une cuillère à café de moutarde et une pincée de sel dans le verre du mixeur plongeant. Plongez le mixeur jusqu'au fond de manière à toucher le fond du pot, puis activez les lames et relevez et abaissez le mixeur deux fois : la mayonnaise se formera instantanément.
- Goûtez et rectifiez le sel si nécessaire, ajoutez la purée de fruit de la passion UHT à la mayonnaise et mélangez.



TÉLÉCHARGEZ LE LIVRE DE RECETTES RESTAURATION

L'apéritif est un rituel très apprécié qui fait partie de la culture italienne depuis des siècles. C'est l'occasion de « se détendre », de socialiser et de déguster de délicieux cocktails accompagnés d'entrées en tout genre. « Prendre l'apéritif » est un acte qui va au-delà de la consommation d'une boisson alcoolisée ou non, c'est en fait un moment de pure convivialité. **Notre gamme de jus et purées vous permettra de composer une large gamme de cocktails**, appuyé par les conseils de Stefano Renzetti, excellent barman et formateur.

Purées et jus à température ambiante

L'intensité de la couleur et le goût s'unissent à la facilité d'utilisation également pour l'ouverture et fermeture de l'emballage : sans sucre ajouté et sans pépins, ils sont idéaux pour créer des semifreddos, des crèmes et des desserts à l'assiette.



ABRICOT CITRON PRIMO FIORE (JUS) FRAISE FRAMBOISE



FRUITS DES BOIS MANGUE ALPHONSO PASSION FRUIT (JUS)

Purées et jus de fruits et d'agrumes

Frais et désaltérant à mélanger ou à administrer tel quel.



CITRON VERT 12x500 g



CITRON «CRU» Primo Fiore 12x500 g



CITRON SORRENTO IGP 6x1 kg



ORANGE BLONDE 6x1 kg



ORANGE SANGUINE 12x500 g



MANDARINE TARDIVO DI CIACULLI 12x500 g



ANANAS 6x1 kg



CAROTTE 6x1 kg



FRAISE 6x1 kg



FRAMBOISE 6x1 kg



GRENADE 6x1 kg



MANGUE ALPHONSO 6x1 kg



MÉLANGE TROPICAL 6x1 kg



PASSION FRUIT 6x1 kg



PÊCHE BLANCHE 6x1 kg

Les conseils du barman

Stefano Renzetti

• Décongélation maîtrisée

Décongelez la purée au réfrigérateur si vous devez l'utiliser après 24 heures ; si vous avez moins de temps, laissez-le 12 heures à température ambiante (max °24C). Une fois décongelé, conservez-le au réfrigérateur et utilisez-le peu de jours après. Bien agiter l'emballage avant utilisation pour garantir une consistance lisse.

• Dosage et équilibrage des saveurs

Commencez par de petites quantités et ajoutez progressivement jusqu'à obtenir la saveur désirée. La purée de fruits peut être sucrée ou acide, il est donc important d'équilibrer ces éléments avec les autres ingrédients du cocktail, comme l'alcool, les sucres et les jus.

• Innovation et créativité

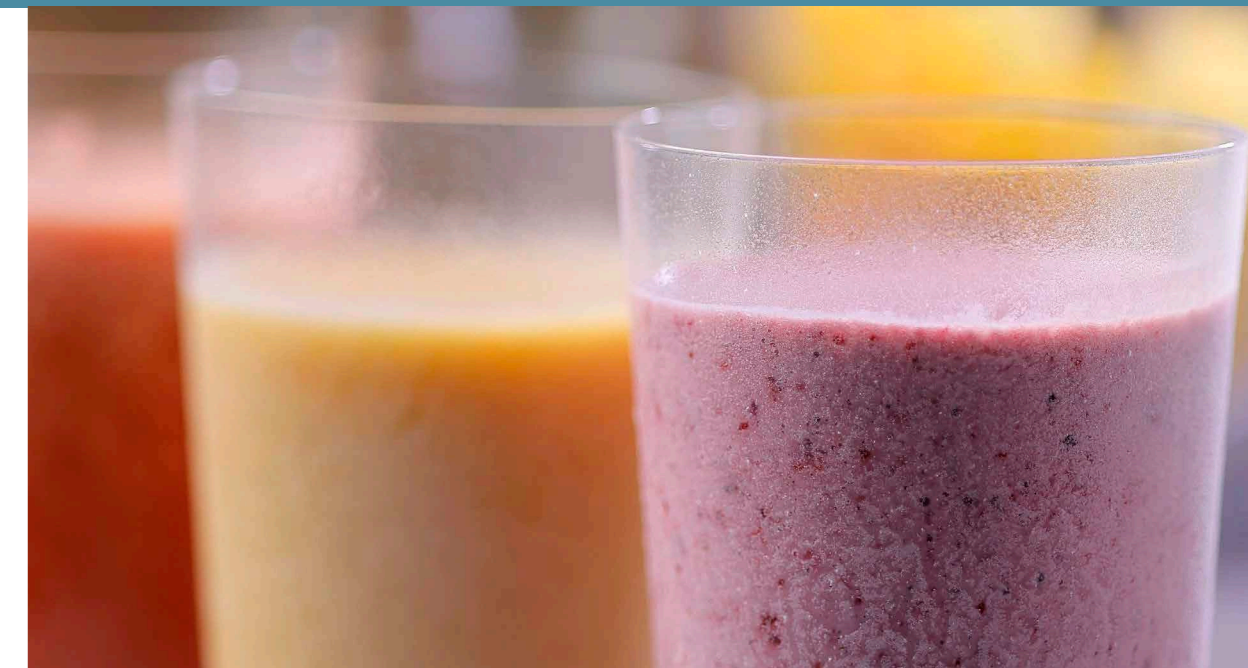
Expérimentez avec des combinaisons de purées différentes ou mélangez-les avec des herbes, des épices et d'autres ingrédients pour créer des cocktails uniques. La purée peut être utilisée non seulement pour le goût, mais aussi pour apporter de la couleur et de la texture aux boissons.

• Cocktails sans alcool

Les purées de fruits sont également idéales pour la création de mocktails, offrant de délicieuses options pour ceux qui préfèrent les boissons sans alcool.

• Presentazione

Utilisez la purée de fruits pour décorer vos cocktails, par exemple en créant des couches de couleurs ou en garnissant avec des fruits frais. Cela améliore non seulement l'apparence de la boisson, mais ajoute également une touche de fraîcheur et de parfum.



Fruthies

Les smoothies Rogelfruit sont légers et naturels. Grâce au conditionnement unidose, la préparation est simple et rapide ; mélangables avec de l'eau, du lait ou du jus, ils sont un concentré d'énergie.

AVVENTUROSO (framboise, fraise, mûre)	sachet unidose	15x150 g
ROMANTICO (banane, fraise, pêche)	sachet unidose	15x150 g
SOLARE (mango, banane, ananas, papaye)	sachet unidose	15x150 g
RILASSATO (pêche, fraise, melon)	sachet unidose	15x150 g
ESOTICO (banane, coco, ananas)	sachet unidose	15x150 g



TÉLÉCHARGEZ LE LIVRE DE RECETTES COCKTAILS



Une célébration des saveurs en fin de repas qui doit être inoubliable pour les clients : **des classiques intemporels aux innovations contemporaines**, notre gamme de produits peut vous accompagner dans tout type de création en créant des structures **intéressantes et complètement différentes les unes des autres.**

Frutta&Sapori Purées (6x1 kg)



Purées et jus



Fruits IQF (2x2,5 kg)



Fruits IQF (5x1 kg)



Frutta&Sapori (5x1 kg)



Coulis (6x250 g)

Convient aux préparations les plus polyvalentes, des crêpes farcies et des pancakes, sur du yaourt, en accompagnement de délicieuses salades de fruits et en préparation des plats les plus raffinés.



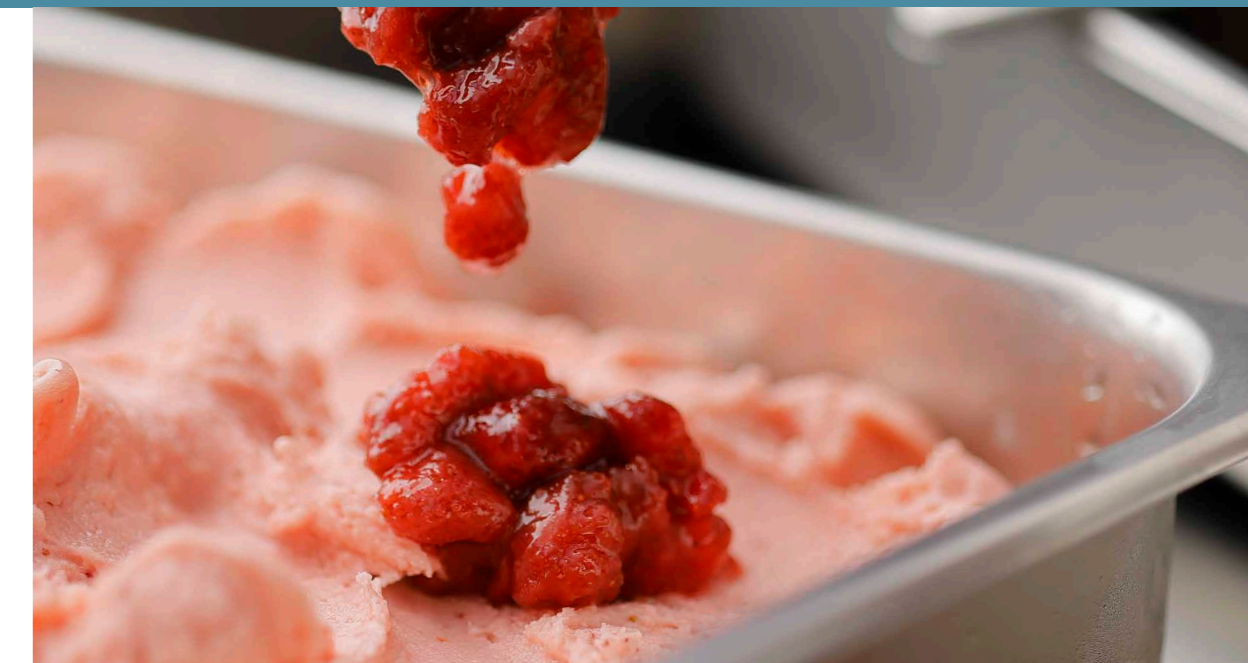
Purées spéciales en barquette (5x1 kg)

Une sélection de purées pour la création de sorbets et desserts à l'assiette, semifreddos et inserts pâtisseries modernes.



Fruits pochés (6x1 kg)

D'une faible teneur en sucre (55° BRIX), le fruit semi-confit a une consistance moelleuse idéale pour la restauration et la pâtisserie, adaptée aux décors, inserts et inclusions. Utilisé dans les glaces pour les nappages, il est disponible en 5 parfums.



TÉLÉCHARGEZ LE LIVRE DE RECETTES DE PÂTISSERIE

La polyvalence de la noisette en fait, sous ses différentes formes, une matière première irremplaçable pour les desserts à l'assiette, les garnitures, les décorations mais aussi comme élément croquant dans les plats salés et les salades, lui donnant une richesse et un goût sans précédent.



NOISETTES DÉCORTIQUÉES



NOISETTES GRILLÉES



PÂTE DE NOISETTE



FARINE DE NOISETTES

Noisettes Tonda Gentile Trilobata Premium

La gamme noisettes a toujours trouvé sa place dans les crèmes, glaces, gâteaux et desserts en tout genre.



NOISETTES grillées	sachet	10x1 kg
NOISETTES décortiquées	sachet	2x5 kg
Pâte de NOISETTE	sachet	2x5 kg

Noisettes "Extra"

NOISETTES grillées	sachet	10x1 kg
NOISETTES décortiquées	sachet	10x1 kg
Pâte de NOISETTE (claire ou sombre)	boîte	2x5 kg
Farine de Noisettes	sachet	4x2,5 kg



Granules de fruits en coque

Avec les meilleurs **fruits à coque**, nous avons créé une ligne aux usages multiples dans les **glaciers, pâtisseries, restaurants et cafés** : pépites et pralines grillées soigneusement sélectionnées par des mains expertes au sein de nos usines de Rossana (CN), selon l'ancienne recette piémontaise. **La touche finale qui transforme chaque création en œuvre d'art.**



Idéal pour: **les garnitures, les desserts glacés, les diverses glaces, enrobages de bâtonnets de glace, garnitures de cafetteria et apéritifs.**



Les conseils du pâtissier

Maître Giuseppe Gagliardi

Crumble Crème

Ingrédients:

- **CRUMBLE**
- 225 g farine de blé tendre
- 75 g farine de maïs
- 50 g fécule de pomme de terre
- 50 g poudre d'amande
- 200 g beurre
- 125 g sucre finement tamisé
- 35 g jaunes d'œufs
- 75 g **noisettes TGT ROGELFRUT**
- 5 g levure chimique

CREMINO ROCHER AUX NOISETTES

- 500 g chocolat blanc
- 250 g **pâte de noisettes TGT**
- 20 g d'huile de tournesol
- 50 g **brisures de noisettes TGT**

















Faire fondre le chocolat à 45°C, puis ajouter tous les autres ingrédients. Tempérer sur marbre à 22°C.

• Cubez le beurre, mélangez le tout au batteur planétaire avec la palette jusqu'à ce que le mélange forme des petits agglomérats. Désintégrer avec les mains, stabiliser au réfrigérateur à +4°C.

• Disposez 260 grammes de grains de mélange crumble à l'intérieur des anneaux de 18 cm de diamètre positionnés sur un tapis en silicone micro-perforé et une plaque à pâtisserie perforée avec des bandes de bandes Forsil à l'intérieur. Cuire à 160°C pendant environ 40 minutes avec la valve ouverte. Tempérer le cremino et glacer le crumble qui doit être à une température de 20°C. Décorer avec des fragments de noisettes trempés dans de la poudre d'or.



TÉLÉCHARGEZ LE LIVRE DE RECETTES DE PÂTISSERIE

	CONDITIONNEMENT DE VENTE - PRESENTACIONES			
PURÉES ET JUS DE FRUIT	 6 briques de 1 Kg	 12 briques de 0,5 Kg	 6 flacons refermables de 250 gr (yuzu et zenzero)	 1 emballage industriel 10 kg à la demande
FRUITS IQF	 2 sachets de 2,5 kg 4 sachets de 2,5 kg	 5 sachets de 1 kg		
FRUITS POCHÉS	 6 barquettes de 1 kg refermables			
FRUTHIES	 15 Sachet monodose de 150 gr			
COULIS	 6 flacons refermables de 250 gr			
CONFITURES, MARMELADES ET CRÈMES	 Boîte 4x1,5 kg	 Pot en verre de 250 gr, personnalisable		
PURÉE À TEMPÉRATURE AMBIANTE	 6 briques de 1 Kg			
NOISETTES	 Noisettes grillées entières et brisure: sachets sous-vide et ATM de 1 kg et 2 kg	 Pâte de noisette: boîte de 5kg	 Noisettes décortiquées: sachet sous-vide de 5 kg	 Farine de noisette: sachet sous-vide de 2,5 kg

AVANTAGES	CONSEILS	CONSERVATION ET MODE D'UTILISATION
Produit prêt à l'emploi dans un emballage recyclable (à éliminer dans du «papier» différencié). Parfait pour couvrir les besoins des différents canaux.	Une gamme très polyvalente et facile à utiliser, parfaite pour la fabrication de crème glacée, pour la production de sorbets, granits et smoothies pour remplacer les fruits frais. Les purées et les jus conviennent également à la confiserie, à la fabrication d'inserts, aux desserts glacés et à la confiserie moderne en général, en plus d'utilisations plus particulières telles que la production de bières artisanales à fermentation spontanée et aromatisée ou à utiliser dans les cocktails alcool et boissons non alcoolisées.	Conserver à température inférieure à -18°C et à utiliser de préférence avant la date recommandée. Conserver dans le congélateur à -12°C pendant 30 jours, à 6°C pendant 7 jours, dans le réfrigérateur pendant 1 jour. Nous recommandons de décongeler, dans l'emballage d'origine, à température ambiante ou à l'intérieur du réfrigérateur pendant 12 heures.
Une sélection de fruits surgelés individuellement pour différents types de transformation. Un produit qui garantit une esthétique et un goût constants tout au long de l'année, avec tous les avantages des fruits mûrs fraîchement cueillis.	Idéal pour décorer les tartes et les desserts à l'assiette, les gâteaux classiques et modernes, les salades de fruits.Parfait dans la crème glacée, en remplacement des fruits frais, pour la production de sorbets, glaces et desserts glacés.	Conserver à température inférieure à -18°C et à utiliser de préférence avant la date recommandée. Pour préserver au mieux toutes les qualités organoleptiques du fruit, décongelez à température ambiante ou au réfrigérateur à 4°C pendant environ 8/12 heures.
Une ligne facile à utiliser avec une faible teneur en sucre (55 ° brix) qui maintient sa douceur même à des températures négatives.	Parfait pour panacher la crème glacée, grâce à sa douceur, même à basse température et à la texture corsée caractéristique. Il peut être utilisé pour la création d'inserts moelleux, de décorations ou comme base pour la création de panachures à haute teneur en fruits.	Conserver à température inférieure à -18°C et à utiliser de préférence avant la date recommandée. Pour préserver au mieux toutes les qualités organoleptiques du fruit, décongelez à température ambiante ou au réfrigérateur à 4°C pendant environ 8/12 heures.
Portion individuelle pour la préparation de boissons à base de fruits, cocktails et smoothies	Versez directement le sachet de 150g. dans le mélangeur et ajouter 250 ml de partie liquide (jus de pomme, jus d'orange, lait, yaourt, etc.). Mélanger à votre convenance et servir dans un verre de 400 ml. Découvrez nos recettes dédiées.	Conserver à température inférieure à -18°C et à utiliser de préférence avant la date recommandée. Pour préserver au mieux toutes les qualités organoleptiques du fruit, utilisez directement le produit congelé.
De la restauration au bar à cocktails, un produit unique en son genre. Une recette sans conservateurs, colorants ni arômes ajoutés, à forte teneur en fruits.	Idéal pour créer les boissons les plus innovantes, de l'apéritif à l'après-dîner. Parfait pour la décoration de plats de desserts traiteurs.	Conserver à température inférieure à -18°C. Au congélateur: à -12°C pendant 30 jours, à -6°C pendant 7 jours, au réfrigérateur pendant 1 jour.
Une gamme de confitures en versions labo et vente au détail caractérisée par une pasteurisation lente et une étiquette simplifiée.	Une gamme de produits à très fort pourcentage de fruits, sans pectine, stables à la cuisson et à la congélation. Parfaites pour un traitement artisanal de haute qualité, les confitures lisses et avec morceaux sont idéales pour conserver la vraie saveur des fruits.	Conserver à température ambiante. Après ouverture, nous vous recommandons de conserver à environ 4°C, avec un couvercle qui conserve la fraîcheur, pendant environ 7/10 jours.
Une nouvelle possibilité qui permet de gérer le produit à température ambiante.	Un avant-goût de la saison qui propose deux références incontournables, adaptées aux différentes filières, et exprime les perspectives d'une ligne qui ne cesse de se renouveler et d'évoluer en réponse aux besoins du marché.	Conserver à température ambiante. Après ouverture, nous vous recommandons de conserver à environ 4°C, pendant environ 7/10 jours.
Une gamme unique et complète, conditionnée sous vide et en boîte pour conserver toute la fragrance du toastage.	La noisette a toujours trouvé de l'espace entre les crèmes, les glaces, les pâtisseries et dans la combinaison classique avec le chocolat. Les granulés et pâtes (en versions claire et foncée) conviennent aux travaux les plus délicieux, garantissant des résultats optimaux et constants.	Conservez à température ambiante dans un endroit frais et sec, à l'abri de la lumière.

Rogelfrut[®]

rogelfrut.com



FAR Soc.Agr.Coop

Via Circonvallazione, 4 - 12020 Rossana (CN) - Italy

Proppy-Gel srl

Via delle Gaide, 2 - 12026 Piasco (CN) - Italy
Tel.+ 39 0175 64141 - info@rogelfrut.com



**Contacts pour la France:
F2S S.A.S.**

58 Avenue de Romans
Immeuble Eden Work
26000 VALENCE- France
+33 607 91 92 08
fabrizio@f2s-fruitssurgeles.fr