

ボワロン 冷凍ピューレ

パティシエのニーズから生まれた冷凍
ピューレは、年間を通して安定した風味
をお届けします。お菓子に限らずお料
理やドリンクなどにもご使用下さい。



新パッケージに順次切り替え中です



321111
パッション
[passion]
□BRIX:13±2
□pH:2.5 ~ 3.3

321114
バナナ
[banane]
□BRIX:23±2
□pH:4.6 ~ 5.1



321122
アナナ
[ananas]
□BRIX:14±2
□pH:3.6 ~ 4.0

321126
オレンジ
サンギュー
[orange sanguine]
□BRIX:12±2
□pH:3.1 ~ 3.6



321166
フランボワーズ
[framboise]
□BRIX:11±2
□pH:2.8 ~ 3.4

321167
グロゼイユ
[groseille]
□BRIX:19±1
□pH:2.7 ~ 3.2
□加糖 11%



321100
カシス
[cassis]
□BRIX:24±1
□pH:2.6 ~ 3.1
□加糖 10%

321101
ミルティユ
[myrtille]
□BRIX:20±1
□pH:2.8 ~ 3.2
□加糖 13%



321107
ポワール
[poire]
□BRIX:21±1
□pH:3.4 ~ 4.2
□加糖 13%

321108
アプリコット
[abricot]
□BRIX:20±1
□pH:3.2 ~ 3.7
□加糖 14%



321115
メロン
[melon]
□BRIX:19±1
□pH:5.8 ~ 6.8
□加糖 13%

321116
ポムベルト
青林檎
[pomme verte]
□BRIX:20±1
□pH:2.8 ~ 3.4
□加糖 14%



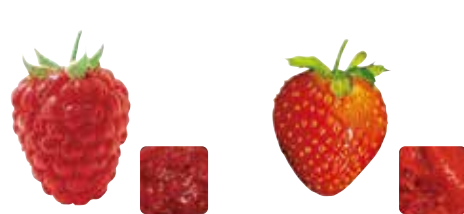
321128
ライチ
[litchi]
□BRIX:20±1
□pH:4.2 ~ 4.7
□加糖 9%

321133
スリーズノワール
[cerise noire]
□BRIX:21±2
□pH:3.7 ~ 4.1



321168
グリオット
[griotte]
□BRIX:26±1
□pH:3.0 ~ 3.7
□加糖 12%

321171
フレーズ
[fraise]
□BRIX:9±2
□pH:3.0 ~ 3.6



321102
フランボワーズ
[framboise]
□BRIX:20±1
□pH:2.8 ~ 3.4
□加糖 15%

321105
フレーズ
[fraise]
□BRIX:18±1
□pH:3.0 ~ 3.6
□加糖 15%



321109
キウイ
[kiwi]
□BRIX:13±2
□pH:3.1 ~ 3.7

321110
マンゴー
[mangue]
□BRIX:19±2
□pH:3.6 ~ 4.2



321117
ココナッツ
[coco]
□BRIX:20±1
□pH:5.5 ~ 6.5
□加糖 12%

321120
ペッシュ ブランシュ
[peche blanche]
□BRIX:16±1
□pH:3.5 ~ 4.0
□加糖 11%



321148
フリュイ ルージュ
[fruits rouges]
□BRIX:20±1
□pH:3.1 ~ 4.0
□加糖 13%

321149
フリュイ トロピコー
[fruits tropicaux]
□BRIX:20±1
□pH:2.9 ~ 3.5
□加糖 5%



321172
ミュール
[mure]
□BRIX:21±1
□pH:2.9 ~ 3.8
□加糖 12%

321180
グアバ
[goyave]
□BRIX:19±1
□pH:3.5 ~ 4.2
□加糖 14%



321181
ライム
[citron vert]
□BRIX:9±2
□pH:2.1 ~ 2.8

321186
パパイア
[papaye]
□BRIX:15±1
□pH:5.1 ~ 5.5
□加糖 10%



321197
マラ デ ボワ
[mara des bois]
□BRIX:18±1
□pH:3.0 ~ 3.6
□加糖 15%

321199
パンプルムスロゼ
[pamplemousse
rose]
□BRIX:11±2
□pH:3.2 ~ 3.8



321206
ベルガモット
[bergamote]
□BRIX:9±2
□pH:2.0 ~ 3.0

321207
クエッチ
[quetsche]
□BRIX:20±2
□pH:3.0 ~ 4.0

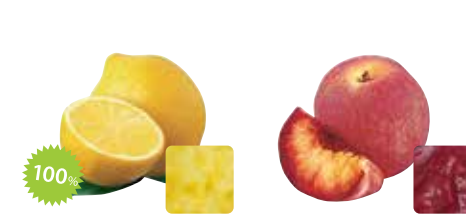


321211
コクテル
ダグリューム
オコワントロ
[d'agrumes au
cointreau]
□BRIX:20±1
□pH:3.4 ~ 3.9
□加糖 9%

321212
コクテル
カライブ オロム
[caraibes au rhum]
□BRIX:20±1
□pH:3.4 ~ 4.0
□加糖 11%

お勧めの解凍方法

フルーツ本来の風味を維持し、均質
な状態でお使いいただくために、容器
ごと未開封のまま冷蔵庫(2〜4℃で
24時間以上)で低温で低温解凍し、
混ぜ合わせてからのご使用をお勧め
します。再冷凍はお避けください。



321187
シトロソジョンヌ
[sitron jaune]
□BRIX:8±2
□pH:2.1 ~ 2.8

321190
ペッシュ
サンギュー
[peche sanguine]
□BRIX:16±1
□pH:3.5 ~ 4.0
□加糖 8%



321201
フィグ
[figue]
□BRIX:23±2
□pH:4.3 ~ 4.9

321202
オレンジ エ
オレンジアメール
[orange &
orange amere]
□BRIX:18±2
□pH:3.4 ~ 3.8



321215
パステック
[pasteque]
□BRIX:9±2
□pH:5.0 ~ 5.5

321219
ジャンジョンブル
[gingembre]
□BRIX:14±2
□pH:2.8 ~ 3.3



321150
フリュイ ドゥ
ソレイユ
[fruits de soleil]
□BRIX:20±2
□pH:3.0 ~ 3.5

321213
マング エピセ
[mangue epicee]
□BRIX:20±1
□pH:3.5 ~ 4.0
□加糖 4%

一部だけの解凍方法

ピューレの一部だけご使用の際は
は、必要量だけ別容器に取り出
し、解凍します。お急ぎの場合は、
湯せん又は電子レンジにて解凍で
きますが、香りが飛んでしまいま
すので、低温解凍をお勧めします。

＼100%フルーツピューレ、素材のピュアな味わい／

甘さをコントロールする レシピ提案の第一歩！ 無加糖100%シリーズ

レ・ヴェルジェ・ボワロンでは、
無加糖の100%ピューレシリーズを
ご用意しております。無加糖ピューレに
関する40年の経験を活かし、フルーツ
本来の味、香り、色合いのままパッケー
ジに詰め込みました。この無加糖ピュー
レを使用することで、シェフの創造性を
無限に引き出すことが可能です。

