



COMMUNIQUÉ

DE PRESSE

Anneyron,  
le 15 Juin 2021

# CAPFRUIT CONFIRME LA TENDANCE NATURALITÉ EN 2021 AVEC SES PURÉES « SANS SUCRES AJOUTÉS »

En 2021, Capfruit, spécialiste de la transformation du fruit, met à l'honneur la naturalité !

Ce nouveau cap passé est rendu possible par une étroite collaboration entre Capfruit et ses producteurs partenaires à travers le monde, proposant une parfaite expertise du fruit.

En sélectionnant les bons terroirs et en récoltant les produits à parfaite maturité, ils permettent d'offrir les meilleurs qualités organoleptiques.

Résultat : des textures gourmandes, de belles couleurs et un goût naturellement sucré, de belles saveurs et structures en bouche.

Qu'ils soient cuisiniers, pâtisseries ou encore glaciers, les professionnels de la gastronomie ont accès à des fruits d'exception, 100% naturels, pour leurs créations culinaires.

Ce sont donc 19 nouvelles références qui viennent étoffer la gamme **Sans Sucres Ajoutés** :

coing, cassis Noir de Bourgogne, figue de Provence, pêche blanche, pêche jaune, cassis Black Down, noix de coco, fraise Mara des bois, mûre, pomme verte, griotte, fruits rouges, myrtille, abricot, framboise Grand Cru, groseille, pêche de vigne, rhubarbe, fraise des bois.

## Une transformation dans le respect du fruit

En réponse à une forte tendance du « mieux-manger », Capfruit s'attache à réduire les étapes de transformation du fruit au strict nécessaire. Certaines purées de fruits **Sans Sucres Ajoutés** peuvent contenir un antioxydant, afin d'éviter l'oxydation des fruits sensibles, tels que la pomme, la pêche, le coing, la figue de Provence ou l'abricot.

*Cette étape n'est déclenchée que lorsqu'elle est nécessaire.*

D'autres produits peuvent être pasteurisés, garantissant ainsi un risque bactériologique « zéro » et une oxydation contrôlée.

En mettant à disposition des métiers de bouche une gamme **Sans Sucres Ajoutés**, Capfruit s'adapte aux tendances culinaires et facilite la réalisation de recettes naturelles et authentiques. Le champ des possibles s'ouvre également pour imaginer des associations sucré - salé gourmandes et surprenantes.

