

Nouveauté : purée surgelée de coing **La touche d'Occitanie qui réveille la créativité des chefs**

La nouvelle purée surgelée de coing sans sucres ajoutés Les vergers Boiron est élaborée à partir de fruits gorgés de soleil méditerranéen, soigneusement récoltés à la main. Fruit d'antan injustement négligé, le coing fait son retour sur la table des chefs, où créations sucrées ou salées exaltent ses notes florales de rose et sa touche d'acidité.

Le coing, fruit méditerranéen par excellence

Les fruits sélectionnés pour la nouvelle purée surgelée* Les vergers Boiron sont cultivés près du Cap d'Agde.

La région Occitanie est particulièrement adaptée à la culture de ce fruit sensible au risque de gel. Entre pluies diluviennes et périodes de sécheresse, le climat bilatéral de ce territoire convient à la culture du coing appréciant l'irrigation par immersion.

Arrivé à maturité, le coing est récolté avec soin, entre octobre et novembre, à la main, sa chair étant très fragile malgré sa fermeté. Une fois cueilli, il se conserve peu de temps, même au frais. Fruit climactérique, sa maturation est assurée par sa propre production d'éthylène (hormone végétale) et peut donc se poursuivre même après la cueillette.

**disponible en barquette de 1 kg*

Un fruit particulièrement exigeant

La transformation du coing en purée doit être réalisée rapidement car sa chair s'oxyde très rapidement et a tendance à brunir. Forts de leur expertise et leur savoir-faire, Les vergers Boiron sont en mesure de proposer une purée de coing sans aucun antioxydant, ni conservateur ajoutés (acide citrique ou ascorbique).

Soucieux de délivrer une matière première de qualité premium, Les vergers Boiron ont choisi un producteur aux pratiques écoresponsables dont les parcelles sont cultivées dans le strict respect des normes de l'alimentation infantile, garantissant des fruits sans résidus de pesticides.



Des saveurs uniques pour des créations d'exception

Dans le souci d'offrir aux professionnels un produit d'une grande richesse aromatique, Les vergers Boiron ont fait le choix de variétés rustiques, au plus proche de la souche mère.

Sans sucres ajoutés, la purée de coing Les vergers Boiron révèle toute l'intensité d'un fruit rustique aux notes florales de rose et une touche d'acidité qui fait naître une réelle sensation de fraîcheur.

La forte teneur en pectine du coing confère à la purée une texture lisse et épaisse de couleur beige foncé, à l'aspect extrêmement onctueux. Pour que la purée préserve cette douceur, Les vergers Boiron ont veillé à ce que la texture en bouche soit la moins granuleuse possible.

Autant d'atouts et de raisons pour redécouvrir ce fruit d'antan qui saura se faire remarquer dans des créations culinaires originales, aussi bien sucrées que salées.



Galuchat,

création signée Yann Brys

élaborée à partir des purées sans sucres ajoutés :
coing, clémentine de Corse IGP et poire



Quince essentials,

cocktail signé Maxime Le Gal

élaboré à partir des purées sans sucres ajoutés :
coing, cerise noire et citron jaune

À propos des vergers Boiron

Depuis 80 ans, Les vergers Boiron concentrent toute leur énergie et leur expérience dans le développement de solutions fruits qui libèrent le talent créatif des cuisiniers, des pâtisseries et des mixologues du monde entier. En 1970, Les vergers Boiron inventent la première purée de fruits surgelée avec un savoir-faire unique : sélection rigoureuse des meilleures variétés et des meilleurs terroirs, maîtrise de l'art de l'assemblage garantissant une saveur constante saison après saison, préservation des qualités organoleptiques avec un procédé spécifique pour chaque fruit.

Cette expertise guide l'entreprise familiale, aujourd'hui représentée par la 3e génération en la personne de son Président Alain Boiron. Les vergers Boiron proposent une gamme de plus de 54 saveurs de purées et de coulis, des fruits du verger aux fruits tropicaux en passant par les fruits rouges et les agrumes.

Les vergers Boiron vendent chaque année plus de 15 000 tonnes de produits dans 80 pays, soit 15 millions de barquettes à travers le monde. Elle réalise aujourd'hui un chiffre d'affaires de 80 millions d'euros dont 80 % à l'export et emploie près de 200 personnes.

Plus d'informations : <https://www.my-vb.com>

