



KOOKABARRA RÉINVENTE BRUT : SA PURÉE FRAÎCHE, SANS COMPROMIS

Après 20 ans d'expertise dans le fruit frais pressé, Kookabarra dévoile aujourd'hui une version retravaillée de sa gamme Brut : des purées de fruits et légumes ultra-fraîches, pensées pour répondre aux envies des artisans du goût les plus exigeants. Des produits disponibles désormais dans une version plus lisible, plus pratique et encore plus responsable.

UNE RÉPONSE CONCRÈTE AUX EXIGENCES DES PROFESSIONNELS

La gamme des produits Kookabarra est née d'un constat simple : les professionnels ont besoin de produits constants, pratiques, responsables et riches en goût. Les jus et purées conjuguent naturalité, praticité et stabilité des saveurs grâce notamment à une technologie de stabilisation à froid (HPP) qui fait aujourd'hui le succès de Kookabarra. Ainsi, les produits conservent goût, vitamines et texture, tout en offrant une longue conservation (150 jours / 21 jours après ouverture) et ce, sans congélation. Ce qui fait aussi la différence, c'est tout d'abord un goût brut et pur, comme croqué à même le fruit cueilli à pleine maturité.

Pensées pour les artisans du goût (cuisiniers, pâtisseries, sauciers, glacières, barmen...), les purées Brut remplissent tous ces critères pour des usages infinis et maîtrisés. Dans les poches d'1,5 l en conditionnement 100 % recyclable (plus léger, plus propre, plus simple à stocker), aucun additif inutile, juste l'essentiel : des fruits pressés à froid pour préserver leurs nutriments, leurs arômes et leurs textures naturelles, une touche d'acide citrique, et un savoir-faire de haute précision.

Pendant plusieurs mois, la recette a été retravaillée avec pour objectif un Brix constant toute l'année, pour des recettes stables et aux notes plus gourmandes sans manque d'équilibre. Sa texture fluide, idéale en cuisine, pâtisserie ou mixologie sera l'alliée parfaite des créations les plus gourmandes.



UNE PALETTE DE 12 SAVEURS, POUR DES CRÉATIONS INFINIES

Avec des références emblématiques comme mangue, passion, poire William's, framboise, gingembre, betterave ou poivron rouge, la gamme des 12 purées Brut couvre un large spectre d'applications. Elle s'utilise aussi bien :

- en pâtisserie : inserts, mousses, nappages
 - en cuisine : sauces, garnitures, glaçages
 - en mixologie : cocktails, mocktails, bases fruitées
- Et ce, en restauration rapide comme gastronomique.

**« DES RECETTES STABLES
ET AUX NOTES
PLUS GOURMANDES
SANS MANQUE D'ÉQUILIBRE. »**



ABRICOT



BANANE



BETTERAVE



FRAISE



FRAMBOISE



GINGEMBRE



KIWI



MANGUE



PASSION



POIRE



POIVRON



POMME

La gamme BRUT s'adapte à toutes les créations culinaires, du froid au chaud, en sauces, garnitures ou desserts. Avec de tels produits, on bénéficie d'un goût pur et constant, d'une régularité parfaite et d'un vrai confort d'utilisation. Sans déchets à traiter, c'est aussi une solution qui s'inscrit pleinement dans une démarche de restauration responsable.

Pascal Ginoux, Chef de cuisine

UN PRODUIT ALIGNÉ AVEC LES ENJEUX DU SECTEUR

Grâce notamment à un approvisionnement le plus souvent local, et éthique, les purées Brut sont pleinement alignées avec les enjeux de la cuisine d'aujourd'hui : responsable et optimisée. Les déchets sont ainsi réduits pour les professionnels, plus de fruits à éplucher, ni de pertes, le conditionnement garantit une empreinte logistique modérée et sa conservation en froid positif permet de réaliser des économies d'énergie certaines.

Avec cette gamme Brut revisitée, Kookabarra donne aux professionnels les moyens de sublimer la matière première, tout en répondant aux défis d'efficacité et de durabilité.

À PROPOS DE KOOKABARRA

Depuis 2006, Kookabarra est le spécialiste du jus de fruit frais de qualité, sain, naturel et aux saveurs véritables. L'entreprise applique un processus de conservation 100% propriétaire : la technologie HPP. Une matière première fraîche et extraite à froid pour être stabilisée par haute pression. L'avantage ? Une conservation qui a évolué de 14 à 150 jours. Kookabarra travaille en étroite collaboration avec l'ensemble de son écosystème : toujours à l'écoute des besoins de ses clients, en totale confiance avec ses producteurs et au plus près de ses équipes.

CA 2024 : 6,7 M€ / Effectif : 36 personnes

