

Nouveauté

La purée surgelée de Figue de Barbarie rouge : une nouvelle source d'inspiration par Les vergers Boiron.

Avec sa couleur fuchsia intense, son goût frais original et sa texture lisse et pulpeuse, la purée surgelée sans sucres ajoutés de figue de Barbarie rouge vient enrichir la palette de saveurs des pâtisseries, glacières et barmen qui pourront surprendre leurs clients dès l'été.

La couleur éclatante des figues de Barbarie rouges du Pérou



Les figues de Barbarie rouges utilisées dans la purée Les vergers Boiron proviennent de cactus (ou figuier de Barbarie) poussant dans les montagnes péruviennes, dans le district de Cuenca au sud-est de Lima. Cette région située entre 1000 et 2000m d'altitude est reconnue pour produire des fruits de grande taille dont la chair présente une couleur fuchsia intense en raison de leur forte concentration en pigments.

Les figues de Barbarie sont cultivées par la population locale, dont les revenus dépendent principalement de la vente de ces fruits. Pour soutenir les producteurs, un partenaire historique des Vergers Boiron leur offre formation et assistance agronomique afin d'améliorer leur productivité et la qualité de leur production.



Au Pérou, la culture de la figue de Barbarie est très répandue (18 000 ha dédiés). Les fruits sont récoltés à la main entre les mois d'octobre et mars, avec un pic de maturité entre janvier et mars.

Une purée au goût unique, source de fraîcheur et de créativité

La purée de figue de Barbarie rouge a une texture lisse et légèrement pulpeuse. Contenant uniquement des sucres naturellement présents, elle procure une sensation de fraîcheur en bouche avec des notes végétales (concombre) et de fruits rouges (cerise ou groseille).

Cette purée peut s'associer avec la framboise, la fraise, le citron, le litchi mais aussi la mangue, le fruit de la passion, la rose, la fleur de sureau, la vanille ou l'amande.

Sa couleur fuchsia naturellement vive inspirera les pâtisseries, glacières et barmen pour des créations originales.



Inspirations recettes

par Thibault Marchand, chef pâtissier corporate Les vergers Boiron



Petit gâteau figue de Barbarie rouge framboise & estragon



Dessert à l'assiette figue de Barbarie rouge vanille, herbes fraîches



Entremets figue de Barbarie rouge litchi & fleur de sureau



Brioche à l'eau de rose et à la figue de Barbarie rouge

Thibault Marchand :

« Lorsque j'ai découvert cette nouvelle purée surgelée, j'ai été surpris ! D'abord par sa couleur fuchsia qui est tout simplement éclatante mais aussi par sa douceur en bouche et son côté rafraichissant. Une nouvelle saveur tropicale qui ravira, à coup sûr, tous les professionnels en quête d'inspiration fruitée ! »

Les vergers Boiron

Cultivons l'excellence fruit !

Entreprise familiale française, Les vergers Boiron développent des solutions fruits d'excellence à destination des professionnels de la gastronomie. Depuis sa création en 1942, l'entreprise cultive un savoir-faire unique, du sourcing responsable à la maîtrise de l'assemblage et de la transformation, jusqu'à l'inspiration des artisans du goût.

Pour inspirer toujours plus leurs utilisateurs, Les vergers Boiron ont développé en 2019 un outil qui guide les chefs dans leur processus de création de nouvelles recettes : la Fruitologie®.

Si le siège social de l'entreprise est basé au cœur des vergers de la Drôme, Les vergers Boiron disposent de bureaux au Japon, au Royaume-Uni et d'une filiale aux Etats-Unis. Ainsi, les produits de la marque sont distribués dans plus de 80 pays.

Pour la deuxième année consécutive en 2023, Les vergers Boiron ont reçu la certification Great Place to Work, une reconnaissance qui encourage l'entreprise à faire toujours mieux pour ses 220 collaborateurs à travers le monde. Elle est également devenue Société à mission en décembre 2023 pour ancrer une raison d'être tournée vers l'engagement et l'excellence dans ses statuts.

+ 120

Millions d'euros de chiffre
d'affaires dont 80% d'export

131

références
produits

+ 18000

Tonnes de purées
vendues par an

220

salariés



Plus d'informations : www.my-vb.com