

Nouveautés

Açaï et sudachi :

Deux nouvelles saveurs à la palette de purées de fruits surgelées sans sucres ajoutés Les vergers Boiron

Avec leur goût surprenant et leur saveur intense, ces deux fruits endémiques - introduits sur le marché international à la fin du XX^e siècle - vont stimuler la créativité des restaurateurs, pâtisseries et mixologues du monde entier qui pourront surprendre leurs clients en bousculant leur expérience gustative.

L'açaï : la baie sauvage du delta de l'Amazone

À l'origine, l'açaï était utilisé par les populations amazoniennes comme alternative au riz, et mangé sous forme de pain auquel on ajoutait du manioc et du sucre. Ce fruit très fragile se dégradant rapidement après sa récolte, il était consommé fraîchement cueilli et non loin de son lieu de culture. Aujourd'hui consommé sur tous les continents, ce « superfruit » est plébiscité pour son pouvoir antioxydant et sa forte teneur en fibres.



Pour leur purée surgelée d'açaï, Les vergers Boiron utilisent des fruits provenant du long des berges du delta de l'Amazone, au nord-est du Brésil. Cette région tropicale, humide et marécageuse, offre toutes les conditions nécessaires à la croissance des arbres qui bénéficient notamment de l'eau des crues pour se gorger de nutriments.

Une coopérative constituée de 19 producteurs les récolte à la main, sur une période de 4 mois, de mi-août à mi-décembre.

« À la fois sain et tendance, l'açaï est un fruit avec une touche d'exotisme particulièrement intéressant à travailler. J'attendais avec impatience qu'il rejoigne la gamme de purées de fruits surgelées sans sucres ajoutés Les vergers Boiron, s'enthousiasme Thibault Marchand, chef corporate des Vergers Boiron.

La purée à la couleur pourpre et à la texture relativement liquide dévoile des notes d'olive noire, de fruits rouges et d'huile de noix, ainsi que de légères notes salées.

C'est une source d'inspiration pour la création de desserts aux différentes textures : sorbets, crèmeux, crèmes pâtisseries, bols d'açaï, smoothies. On peut également l'utiliser dans des recettes salées. Les possibilités d'associations sont multiples : fruits rouges, bananes, myrtilles, noix de coco, mûres, granola, chocolat, huile d'olive, amandes, vanille et fromage blanc. »



Açaï Bowl à partager,
Création signée Thibault Marchand
élaborée à partir de purée d'açaï
sans sucres ajoutés

Le sudachi : un agrume aux couleurs nipponnes

Originaire de la préfecture de Tokushima, au nord-est de l'île japonaise de Shikoku (sud d'Osaka), le sudachi est un agrume cultivé depuis le VIII^e siècle. Aujourd'hui, 90 % des volumes de sudachi proviennent de cette région. La production du sudachi est presque confidentielle - seulement 3 000 tonnes de fruits récoltés chaque année – et les rendements très faibles – seulement 1 kg de jus pour 4 kg de fruit frais.



Cultivés sur de petites parcelles (1/4 d'hectare) situées entre 300 et 400 m d'altitude, les fruits sont récoltés par des coopératives locales sur les arbres des propriétaires, avant d'être transformés en jus.

Les matières premières sélectionnées par Les vergers Boiron pour leur purée de sudachi proviennent de deux coopératives réputées pour leur capacité à respecter les standards de l'UE dans le traitement des fruits. Les sudachis sont récoltés à la main, encore verts, de septembre à début novembre, pour qu'ils conservent leurs notes acidulées prononcées si typiques.

« La purée de sudachi se différencie des autres purées d'agrumes par ses notes poivrées et sa puissante acidité, naturellement équilibrée par une légère saveur sucrée. En cela, elle est une source d'innovation très intéressante pour des applications en pâtisserie, poursuit Thibault Marchand.

Elle se travaille facilement en sorbet, crémeux, confit ou en mousse et se marie parfaitement avec la noix de coco, les céréales, la mangue, le shiso vert, le basilic, l'amande, la noisette, le chocolat, la poire, les fèves de tonka, le praliné ou encore le gin. Cette purée est également parfaite pour la création de cocktails. »



Choux sudachi, poire & fèves de tonka
Création signée Thibault Marchand
*élaborée à partir de purées
de sudachi et de poire
sans sucres ajoutés*

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 3^e génération en la personne de son Président Alain Boiron. Les vergers Boiron proposent une gamme de plus de 54 saveurs de purées surgelées et ambiantes.

L'entreprise vend chaque année plus de 18 000 tonnes de produits dans 80 pays, et réalise aujourd'hui un chiffre d'affaires de 100 millions d'euros dont 80 % à l'export et emploie plus de 220 personnes. En 2022, Les vergers Boiron se sont vus attribuer la certification Great Place To Work®, un label de référence mondial en matière d'expérience collaborateur.

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

