



TOUJOURS INNOVANT POUR LES CHR, KOOKABARRA LANCE LES PURÉES DE FRUITS BRUT

Depuis 2006, Kookabarra est le spécialiste du jus de fruit frais de qualité, sain, naturel et aux saveurs véritables. Constamment à la pointe de l'innovation, l'entreprise dirigée par Jérémie Marcuccilli lance aujourd'hui des purées de fruits en format « poche », toujours selon le procédé de la haute pression à froid. 28 saveurs disponibles au fil des saisons pour accompagner les restaurateurs, chefs et barmen dans leurs créations.

En s'appuyant toujours sur son réseau de fournisseurs partenaires et sur une technologie 100 % unique sur le marché, la HPP (haute pression à froid), Kookabarra a développé une gamme de produits à base de fruits et légumes frais, aux qualités organoleptiques intactes qui rencontrent aujourd'hui le succès auprès des CHR comme pour les particuliers. Après les boissons du monde, les soupes froides, la marque au petit oiseau redouble de créativité pour lancer Brut.

Grâce à son rôle de conseil auprès des chefs partenaires, Jérémie Marcuccilli, fondateur de Kookabarra a pu constater leur intérêt pour des produits qui révèlent toutes les saveurs du fruit et du légume frais. Après deux ans de recherche et 1,5 M euros d'investissement il propose désormais BRUT, une gamme de purées 100 % fruits (et légumes) à base de produits de qualité locaux, susceptible d'être par la suite retravaillée en cuisine ou en bar.



"Cromesquis de paleron, feuille à feuille d'endive et gaspacho pimenté" par [Clément Bidard](#)

Pour son fondateur, « cette nouvelle gamme de purées de fruits s'inscrit totalement dans la démarche innovante qui fait le succès de Kookabarra.

Notre positionnement au plus près des producteurs locaux, notre technologie HPP qui garantit une qualité premium et notre envie de créer permettent aujourd'hui de développer cette gamme de purée de fruits, aux qualités intactes grâce à la technologie HPP qui est désormais notre marque de fabrique. »



PURÉES DE FRUITS BRUT

28 parfums disponibles selon les saisons : carotte, fraise IGP, abricot, framboise, pomme, poivron rouge, céleri, poire, tomate... À disposition des CHR

[+ d'infos](#)