



SIRH/+ STAND 3B16



Communiqué de Presse – Octobre 2026

SICOLY® partage sa passion du fruit

À l'occasion du SIRHA 2027, SICOLY® mettra à l'honneur sa Purée de Fruit de la Passion Violet sur le stand 3B16. Issue d'une variété cultivée au Vietnam, elle séduit par sa douceur et ses notes acidulées. À découvrir parmi les nombreuses références de sa gamme de purées et jus de fruits, aux côtés de nouveautés dévoilées sur le salon.

Moins acide et naturellement plus sucré que le fruit de la passion à peau jaune, déjà présent au sein de la gamme Sicolyl®, le fruit de la Passion Violet séduit par sa chair dorée, juteuse et intensément parfumée. Son goût équilibré, mêlant fraîcheur et légères notes acidulées, en fait un ingrédient idéal pour des créations sucrées et glacées, comme les sorbets, entremets et cocktails. Les professionnels peuvent également choisir de marier les deux variétés – jaune et violet – pour créer un assemblage original, adapté à leurs propres recettes.

Cultivée dans les régions tropicales du Vietnam, cette variété bénéficie d'un climat propice à une maturation optimale. Les fruits sont récoltés à pleine maturité afin de conserver tous leurs arômes. Ils sont ensuite transformés dans les ateliers Sicolyl® à Saint-Laurent-d'Agny (France) où l'on veille à préserver les qualités organoleptiques du fruit : goût, couleur et texture.

Fidèle aux engagements de la marque, la Purée de Fruit de la Passion Violet Sicolyl® est élaborée sans colorant, sans conservateur, ni sucres ajoutés, offrant ainsi une saveur authentique et permettant aux arômes naturels du fruit de s'exprimer pleinement.

Surgelée et prête à l'emploi, la Purée de Fruit de la Passion Violet SICOLY® s'adresse aux professionnels de la gastronomie, de la pâtisserie et de la mixologie. Désormais proposée également en seau de 10 kg, elle offre un format intermédiaire adapté aux besoins de professionnels à forte ou moyenne cadence de production.



CONDITIONNEMENTS :

Barquette de 1 kg

Seaux de 10 kg et 22 kg

