

Nouveauté : purée surgelée de rhubarbe rouge

La saveur tendance rejoint la palette des Vergers Boiron

Avec la nouvelle purée surgelée sans sucres ajoutés de rhubarbe rouge, les professionnels de la gastronomie vont habiller leurs créations d'une belle couleur rose intense au goût acidulé.

Une plante rustique cultivée et récoltée en plein champ



En polonais, « malinowa » signifie « framboise ». C'est également ainsi qu'on appelle là-bas la rhubarbe rouge de la variété *Framboza Red*, beaucoup plus douce que la rhubarbe verte et qui doit son surnom à la couleur rouge rosé de ses tiges.

Principalement originaire de Pologne, elle est cultivée en plein champ dans la région de Varsovie, sur des sols fertiles et irrigués par des précipitations régulières, réunissant les conditions favorables à sa bonne croissance. C'est cette rhubarbe rouge, récoltée de mai à août, que Les vergers Boiron ont sélectionnée pour leur purée surgelée sans sucres ajoutés.

La rhubarbe rouge d'origine France entre également dans la composition des purées surgelées, illustration de la volonté des Vergers Boiron de relocaliser les filières de fruits qui peuvent être cultivés en France.

Une purée acidulée au rose intense

D'une texture épaisse qui lui confère un aspect naturel, la purée de rhubarbe rouge naturellement riche en fibres procure une sensation de fraîcheur en bouche avec des notes végétales et légèrement compotées. Sa couleur rouge rosé intense saura inspirer des créations colorées et pleines de peps aux professionnels de la gastronomie.



Dans les desserts, en tarte, compotée, gâteau ou sorbet, la rhubarbe se marie agréablement aux fruits rouges (fraise, framboise, cerise...), avec certains fruits du vergers (pomme, poire, abricot, figue...) ou encore les fruits exotiques (banane, coco). Sa texture fibreuse convient parfaitement à la confection de crème pâtissière, mousse et crémeux.

« J'ai toujours aimé travailler la rhubarbe. Elle me ramène à mon enfance, aux premières tartes maison, un peu acides mais pleines de caractère, que je dégustais chez mes grands-parents. C'est un goût qui marque, qui reste.

Avec la purée de rhubarbe rouge Les vergers Boiron, j'ai redécouvert cette finesse : l'acidité est juste, la texture parfaite et le goût fidèle au fruit frais. Elle me permet de créer des desserts acidulés, très équilibrés. C'est devenu un de mes essentiels notamment pour les entremets d'été ou les sorbets punchy. En pairing avec de la framboise, ou encore de la pistache c'est parfait ! »

Thibault Marchand , chef pâtissier corporate Les vergers Boiron

Inspirations recettes

par Thibault Marchand, chef pâtissier corporate Les vergers Boiron



Tarte à la rhubarbe rouge
et pistache



Dessert à l'assiette **rhubarbe
rouge
et framboise**

Recettes disponibles sur demande

Les vergers Boiron : Cultivons l'excellence fruit !

Implantée au cœur de la vallée du Rhône, Les vergers Boiron est une entreprise Française spécialisée dans la fabrication de purées de fruits surgelées et ambiantes à destination des professionnels du goût. Née il y a plus de 80 ans, notre entreprise familiale indépendante a su s'imposer comme un acteur incontournable de la gastronomie fruitée en démontrant 5 expertises : sélectionner, assembler, transformer, servir, inspirer. Chaque année, nous distribuons 19 000 tonnes de produits dans plus de 80 pays.

En 2022, portés par notre volonté d'agir dans le respect des Hommes et de la Nature, nous avons structuré notre feuille de route et avons formalisé notre stratégie RSE « *Care for the Future* », autour de 4 piliers ambitieux.

En 2024, nous avons fait le choix de devenir société à mission et d'ancrer une raison d'être dans nos statuts : « *Nous œuvrons pour une gastronomie fruitée, créatrice de liens et qui prend soin du Vivant* ».

En 2025, Les vergers Boiron sont fiers de rejoindre le collectif international d'entreprises à impact positif en obtenant la certification B Corp.

+133

millions d'euros de chiffre
d'affaires, dont 80 % à l'export

127

références produits

+19000

tonnes de solutions
fruits vendues par an

240

salariés