

Keep Growing



Каталог
продукции



Keep Growing

Уже 40 лет мы стремимся вдохновлять своих шеф-поваров, партнеров и клиентов на создание новых блюд с аутентичным вкусом. Мы благодарим садоводов и наших сотрудников за их пламенный энтузиазм и стремление возвращать только самое лучшее от природы. В будущем нас будет поддерживать и вдохновлять та же простая философия: **Keep Growing**

○ Ravifruit

С 1981 года Ravifruit выпускает натуральные высококачественные фруктовые пюре в самом сердце виноградников компании Дром на юго-востоке Франции. Бренд и сегодня воплощает ценности, на которых некогда строился его успех:

- Уважение к природе
- Сохранение аутентичного вкуса
- Безупречное качество продуктов и сервиса



В уникальной истории каждого продукта Ravifruit находит отражение идеальное сочетание наших производственных компетенций и нашего опыта в области закупок и переработки фруктов. Эту страсть разделяет каждый из нас, и она помогает нам создавать высококачественные фруктовые пюре с уникальными вкусовыми качествами.

Наши сильные стороны



Селекционирование

Сбор урожая

Компоновка

Переработка

Подача



Keep Growing

Наши производители – ключ к совершенству

- Лучшие регионы, сорта и климатические условия
- Только полностью созревшие фрукты
- Долгосрочные партнерские отношения с производителями
- Экологичные фермерские методики

Возникший в результате страстного увлечения и честного труда двух фермеров, бренд Ravifruit на протяжении многих лет с гордостью поддерживает свои ключевые ценности: уважение к природе, качество и аутентичность.

Ravifruit понимает, что природа и производство фруктов находятся в хрупком балансе, поэтому бренд развил долгосрочные партнерские отношения с производителями. Мы работаем с ними плечом к плечу, отбирая только самые высококачественные фрукты.

Надзор, терпение и защита, – вот основополагающие принципы сельскохозяйственного подхода, которому Ravifruit хранит верность и воплощает в своих продуктах каждый день. Поэтому в продуктах Ravifruit отражается сочетание опыта многих поколений фермеров и нашей технической компетенции в области создания фруктовой продукции.



Взыскательное отношение, которое имеет значение

RAVIFRUIT отмечен международными сертификатами, гарантирующими высочайшие стандарты безопасности, возможность отслеживать происхождение продукции и ее высокое качество для всех наших клиентов.

ЭКОЛОГИЧНОСТЬ

ISO 12 001

ОРГАНИЧЕСКИЙ ПРОДУКТ

ECOCERT

ЭТИЧНОСТЬ

SMETA
SWA

КАЧЕСТВО

BRC FOOD
SQMS

РЕЛИГИОЗНЫЕ ЦЕННОСТИ

ХАЛЯЛЬ
КОШЕР

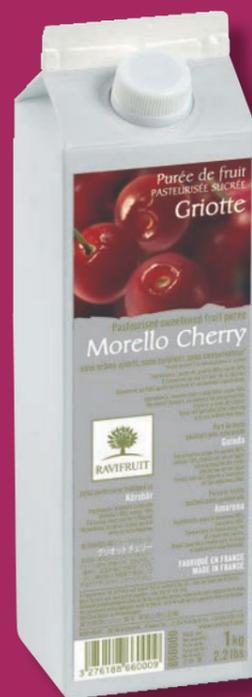




Пюре Ravifruit ВИШНЯ



BRIX
23



*Вкус вишни – первый выбор
искушенных гурманов.
В ней есть все необходимое для
профессионального кондитера:
цвет, тягучесть, миндальная
горчинка, глубокий чистый
аромат и спелая сладость.*



Рецепт Веррин «Инжир и Эрл Грей»

ФУНДУЧНЫЙ ДАКУАЗ

Просейте молотый фундук, муку и сахарную пудру. Яичные белки взбейте с сахаром до образования устойчивых пиков. Медленно добавляйте просеянные ингредиенты, аккуратно перемешивая. С помощью насадки № 10 отсадите круги немного меньше диаметра стакана, посыпьте сахарной пудрой и выпекайте при температуре 175 °С около 12 минут.

ВИШНЕВОЕ ЖЕЛЕ МОРЕЛЛО

Сварите сироп из воды, сахара и глюкозы. Раствопите замоченный желатиновый лист в горячем сиропе.

Затем залейте смесь холодным пюре Вишня Ravifruit.

Вылейте на силиконовый противень с выпуклыми краями и поместите в морозильную камеру для стабилизации. Затем вырежьте маленькие круги, чтобы приклеить их к внутренней поверхности стакана.

Переплавьте неиспользованное желе, чтобы использовать его в качестве начинки в стакане.

МУСС ЭРЛ ГРЕЙ И ИНЖИР

Заварите чай Эрл Грей в кипящем молоке в течение 2 минут. Затем сделайте заварной крем из молока, яичных желтков и сахара, нагревая смесь до 85 °С. Добавьте замоченный лист желатина к горячей смеси.

Дайте заварному крему остыть до 25-30 °С, затем добавьте пюре Инжир Ravifruit (5-10 °С). Смешайте итальянскую меренгу со взбитыми сливками.

Ингредиенты:

ФУНДУЧНЫЙ ДАКУАЗ

	Вес (г)
Белки	100
Сахар	50
Сахарная пудра	75
Измельченный фундук	75
Мука пшеничная	15
Цедра лимона Ravifruit	4

ВИШНЕВОЕ ЖЕЛЕ МОРЕЛЛО

	Вес (г)
Пюре Вишня Ravifruit	150
Вода	170
Сахар	50
Глюкоза	20
Желатин листовой	10

МУСС ЭРЛ ГРЕЙ И ИНЖИР

	Вес (г)
Пюре Инжир Ravifruit	300
Молоко	200
Желтки	40
Сахар	30
Чай Эрл Грей	3
Желатин листовой	7
Сливки 33-35 %	300
Итальянская меренга	100



Десерт «Жгучая огуречная маска»

МУСС ПЕРСИК – ИМБИРЬ

Замочить желатин.

Часть 1. Пюре Персик Ravifruit, кукурузный крахмал, сахар и лимонную кислоту смешать в сотейнике и довести до кипения. Вылить на желатин и ввести сок имбиря. Охладить до 38 °С.

Часть 2. Пюре Персик Ravifruit комнатной температуры смешать с альбумином и оставить на 5 минут. Затем взбить с добавлением инулина и сахара.

Смешать обе части и залить мусс в форму.

НАЧИНКА ОГУРЕЦ – ПЕРСИК

Пюре Персик Ravifruit и кубики огурца смешать в сотейнике.

Под венчик ввести сахар, примешанный с пектином и лимонной кислотой, довести до кипения и разлить по формам.

ГЛЯССАЖ МАНГО

Пюре Манго Ravifruit, воду, лимонную кислоту и глюкозный сироп поместить в сотейник.

Сахар с пектином ввести дождиком и проварить гляссаж 1 минуту с момента закипания. Накрыть пленкой в контакт и убрать на стабилизацию в холодильную камеру.

Перед использованием разогреть до рабочей температуры.

Ингредиенты:

МУСС ПЕРСИК – ИМБИРЬ

	Вес (г)
Вода	12,5
Желатин 220 Bloom	2,5
Пюре Персик Ravifruit	120
Крахмал кукурузный	5
Сахар	2,5
Лимонная кислота	0,22
Сок имбиря	14,6
Инулин	8,6
Сахар	19
Пюре Персик Ravifruit	33
Альбумин	1,7

НАЧИНКА ОГУРЕЦ – ПЕРСИК

	Вес (г)
Пюре Персик Ravifruit	130
Огурец (кубики)	63
Сахар	10
Пектин NH	0,68

ГЛЯССАЖ МАНГО

	Вес (г)
Пюре Манго Ravifruit	243
Вода	69
Лимонная кислота	1,4
Глюкозный сироп	103
Инулин	8,6
Сахар	19
Пектин NH	13



Пюре Ravifruit
МАНГО

BRIX
22.4



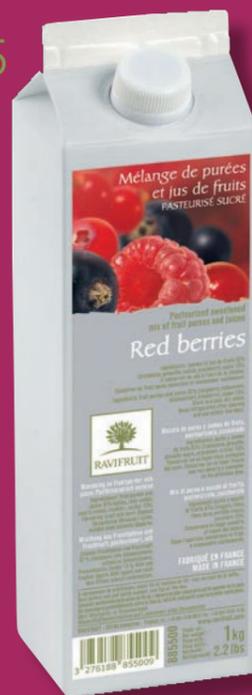
Вкус спелого манго – классическое вдохновение для широкого диапазона авторских рецептов: от коктейлей и смузи до восхитительных десертов.



Пюре Ravifruit ЛЕСНЫЕ ЯГОДЫ



BRIX
21,5



Настоящий подарок для профессиональных кондитеров. Многогранное сочетание вкуса и аромата позволяет реализовать самые креативные решения даже для любителей классики.



Сыроедческий рецепт «Лесные ягоды»

МУСС ЛЕСНАЯ ЯГОДА

Замочите орехи кешью на ночь. Орехи кешью, семена чиа, пюре Лесные ягоды Ravifruit и пюре Банан Ravifruit пробейте блендером до однородности. Затем добавьте кокосовое масло с лимонной кислотой и пробейте блендером еще раз. Мусс готов для сборки.

ОРЕХОВАЯ ОСНОВА

Все ингредиенты смешайте и измельчите в блендере. Когда масса станет однородной, выложите ее на пергамент и раскатайте с помощью скалки до нужной вам толщины. Для стабилизации отправьте на несколько минут в холодильную камеру. Затем нарежьте на круги нужного вам диаметра для основы и декора.

НАЧИНКА

Семена чиа измельчите в блендере до состояния мелкодисперсной пудры. Затем соедините полученную пудру с пюре Лесные ягоды Ravifruit. Получившуюся смесь разлейте по формам для удобства последующей сборки и отправьте на стабилизацию в холодильную камеру.

МАЛИНОВАЯ ЭМУЛЬСИЯ

Пробейте блендером кокосовое масло и пюре Малина Ravifruit, покройте эмульсией замороженный собранный десерт. Украсьте ореховым диском.

Ингредиенты:

МУСС ЛЕСНАЯ ЯГОДА

	Вес (г)
Пюре Банан Ravifruit	110
Пюре Лесные ягоды Ravifruit	110
Кешью	88
Лимонная кислота	1
Семена чиа	13
Масло кокосовое	13,6

ОРЕХОВАЯ ОСНОВА

	Вес (г)
Фундук	43
Кокосовая стружка	10
Кунжут	13,5
Финики	44
Масло кокосовое	12

НАЧИНКА

	Вес (г)
Пюре Лесные ягоды Ravifruit	100
Семена чиа	10

МАЛИНОВАЯ ЭМУЛЬСИЯ

	Вес (г)
Пюре Малина Ravifruit	112
Масло кокосовое	61



Рецепт Конфеты «Экзотик Фьюжн»

Корпус: белый шоколад СИМФОНИЯ 34 %

ГЕЛЬ МАРАКУЙЯ

Соединить все ингредиенты в сотейнике, уварить до 109 °С.

Использовать при температуре 28 °С.

ГАНАШ МАНГО – ЛАЙМ

Пюре Манго Ravifruit и сливки нагреть до 80 °С, вылить на шоколад.

Добавить масло какао, пасту лайма и пробить все блендером.

Остудить до 28 °С, разлить начинку по формам.

Ингредиенты:

ГЕЛЬ МАРАКУЙЯ

	Вес (г)
Пюре Маракуйя Ravifruit	100
Сахар	80
Глюкозный сироп	50

ГАНАШ МАНГО – ЛАЙМ

	Вес (г)
Пюре Манго Ravifruit	150
Сливки 30 %	70
Белый шоколад СИМФОНИЯ 34 %	190
Масло какао	15
Паста лайма	8



Пюре Ravifruit МАРАКУЙЯ

BRIX
24.4



Неоспоримое преимущество
вкуса маракуйи – его
неуловимость.
Кисло-сладкие ноты тонко
перемешаны с тропическими
оттенками аромата –
этот вкус рождает незабываемые
впечатления.





Пюре Ravifruit МАЛИНА



BRIX
20.6



Аромат малины многогранен и по-разному раскрывается в необычных сочетаниях – идеальное свойство для авторских рецептов.



Десерт «Малина – розмарин»

МИНДАЛЬНЫЙ БИСКВИТ

Взбить миндальную пасту, масло сливочное, сахар и ваниль в миксере с насадкой «лопатка» до пышности. Добавить яйца по одному. Просеять муку, соль и разрыхлитель, добавить сметану. Размешать. Выложить в форму. Выпекать 12-15 минут при 160 °С.

МИНДАЛЬНЫЙ НУГАТИН

В сотейнике соединить масло, глюкозу и сахарную пудру, нагреть до 50 °С. Перемешать сахар и пектин, добавить в сотейник. Помешивая, довести до кипения, дать загустеть до состояния соуса бешамель. Ввести миндальную муку, хорошо размешать, не снимая с огня. Выложить на пергаментную бумагу, накрыть вторым листом бумаги, раскатать скалкой до толщины 1 мм. Снять верхний лист и убрать в духовку на 10-12 минут (выпекать при 160 °С до золотистого цвета). Остудить, снять с бумаги.

МАЛИНОВЫЙ КОНФИ С БАЛЬЗАМИКОМ

Замочить желатин. Довести пюре с сахаром и соусом бальзамик до кипения, снять с огня. Распустить желатин. Вылить в форму и отправить для стабилизации в холодильную камеру.

МУСС С РОЗМАРИНОМ

Замочить желатин. Довести молоко с розмарином до кипения, накрыть пленкой, дать настояться 20 минут. Процедить молоко, повторно довести до кипения. В отдельной чаше соединить желток с сахаром, вылить в эту смесь молоко, размешать, вернуть всю смесь в сотейник, довести до 83 °С. Процедить. Распустить в смеси желатин и пробить блендером, остудить до 30-35 °С. Взбить белки с щепоткой соли, добавить в крем. Далее добавить взбитые сливки.

Ингредиенты:

МИНДАЛЬНЫЙ БИСКВИТ

	Вес (г)
Масло сливочное NZMP	40
Сахар	30
Яйцо куриное	50
Мука пшеничная	30
Разрыхлитель	3
Соль	1
Ваниль	1 шт.
Сметана 25 %	40
Миндальная паста	40

МИНДАЛЬНЫЙ НУГАТИН

	Вес (г)
Глюкозный сироп	300
Сахарная пудра lbakery	200
Пектин NH lbakery	40
Сахар	30
Мука миндальная	3
Масло сливочное NZMP	7

МАЛИНОВЫЙ КОНФИ С БАЛЬЗАМИКОМ

	Вес (г)
Сахар	300
Соус бальзамик	200
Желатин листовой 180 bloom	40
Пюре Малина Ravifruit	30

МУСС С РОЗМАРИНОМ

	Вес (г)
Молоко 3,2 %	300
Сахар	200
Яичный желток	40
Яичный белок пастеризованный	30
Сливки 35 %	230
Розмарин свежий	20
Соль	1
Желатин листовой	8

АССОРТИМЕНТ

САП КОД	НАИМЕНОВАНИЕ	ВИД
20374248	MANGUE / MANGO / МАНГО	
20374257	PASSION / PASSIONFRUIT / МАПАКУЙЯ	
20374231	КЛУБНИКА	
20374239	МАЛИНА	
20374975	РАВАНА / ПАБАНА	
20374271	POIRE / PEAR / ГРУША	
20374218	ЧЕРНАЯ СМОРОДИНА	
20374795	LITCHI / ЛУСНЕЕ / ЛИЧИ	
20374209	АБРИКОС	
20374829	АНАНАС	

САП КОД	НАИМЕНОВАНИЕ	ВИД
20374224	ЛИМОН	
20374879	ВИШНЯ	
20374885	МАНДАРИН	
20374814	ЧЕРНИКА	
20374968	ПИНА КОЛАДА	
20374265	БЕЛЫЙ ПЕРСИК	
20374988	RED BERRIES / КРАСНЫЕ ЯГОДЫ	
20374994	МОЈИТО / МОХИТО	
20374840	ЗЕЛЕНОЕ ЯБЛОКО	
20374834	БАНАН	

для большего вдохновения перейдите на наш аккаунт  [ravifruitrussia](https://www.instagram.com/ravifruitrussia)
или посетите наш сайт www.ravifruit.com

KERRY

Kerry EMEA region www.kerry.com
Наши контакты в России: 143421, Московская область,
Красногорский район, 26-й км автодороги «Балтия»,
Бизнес-центр «РигаЛенд», тел.: +7 (495) 789 63 95, e-mail: russia@kerry.com