

cocineros, catering

NUESTRA GAMA
DE PRODUCTOS
ABRE NUEVOS
HORIZONTES



les vergers
boiron 

cero defectos,
100% sabor

my-vb.com



la excelencia al servicio de la cocina

- **Una increíble paleta gustativa:** ¡Puedes escoger entre casi **70 sabores entre los que hay 9 verduras también!**
- **Una calidad de referencia, controlada y constante durante todo el año:** un sabor intenso y auténtico, un color original no oxidado, una textura preservada, una intensidad olfativa típica.
- **Nuestros productos son de origen 100% natural** sin colorantes, ni conservantes, ni espesantes y sin transgénicos. Son compatibles con los regímenes vegetarianos, veganos y celíacos.
- **Productos listos para el uso:** se acabó el tener que lavar, pelar, deshuesar, despepitarse, mondarse, tamizarse y mezclarse. **Ahorras tiempo** evitando el desperdicio y con **controlando mejor tus costos.**
- **Envases prácticos, fáciles de guardar y manipular:** Tarrina, botella, bolsa, cubo...
- Nuestros productos tienen una **vida útil de 30 meses después su fabricación.** Una vez descongelados, se conservan impecablemente **en la nevera más de una semana en su envase cerrado** (ver Fichas Técnicas).



40 años innovando y cosechando experiencia

Les vergers Boiron vienen desarrollando con pasión desde 1942 productos ultracongelados de calidad:

- Un negocio familiar desde hace más de 70 años.
- **1970:** el mercado de los purés de frutas ultracongelados surgió con el lanzamiento por Les vergers Boiron del puré de frambuesa.
- **2013:** Les vergers Boiron aparecen como la referencia mundial de los purés de frutas ultracongelados con más de 12.000 toneladas de productos vendidos en 70 países.

Nuestros equipos de expertos ponen sus conocimientos a tu servicio:

- La selección rigurosa de las mejores materias primas del mundo.
- El ensamblaje según técnicas heredadas del universo del champña.
- La transformación según procesos adaptados a cada fruta y verdura.
- La flash pasteurización para garantizar una seguridad alimentaria máxima respetando la materia prima y conservando todas sus cualidades organolépticas: sabor, color, textura.

nuestra gama se incrementa constantemente con nuevos sabores

2011

Lanzamiento de los purés de verduras, Tomate, Pimiento rojo y Pepino.

2013

Lanzamiento de los purés de Pimiento amarillo, Bergamota, Ciruela damascena, Especialidades Citronela y Jengibre.

Innovaciones 2014

4 nuevos sabores para variar tus creaciones:



Puré Alcachofa:

- El auténtico sabor del corazón y de las hojas.
- Un hermoso color típico de la verdura cocida no oxidada.
- Una textura espesa fácil de trabajar.

Puré 100% Espárrago verde:

- Sabor puro de espárragos enteros con sus puntas.
- Un color verde intenso.
- Todo el sabor y la sutileza de la verdura fresca en una textura lisa y espesa.

Puré 100% Remolacha:

- La dulzura característica de la verdura cocida.
- Un color rojo escarlata.
- Una textura lisa y untuosa.

Puré 100% Calabaza moscada:

- Redondez en boca para un sabor equilibrado y armonioso.
- Un color goloso y luminoso.
- Una textura aterciopelada.

Los + de los productos:

- Practicidad porque el producto fresco requiere tiempo para preparar, genera muchos residuos y necesita tamizado final.
- 1 kg de puré de Alcachofa = 3,9 kg de alcachofa fresca y 46 minutos de preparación.

- Practicidad porque el producto fresco es difícil de preparar y necesita tamizado final.
- 1 kg de puré de Espárrago verde = 1,6 kg de espárragos y 31 minutos de preparación.

- Practicidad porque el producto fresco es un producto fibroso que colorea mucho todo lo que toca.
- 1 kg de puré de Remolacha = 1,4 kg de remolacha y 1 hora de preparación.

- Practicidad porque el producto fresco es difícil de cortar y pelar.
- 1 kg de puré de Calabaza moscada = 1,6 kg de Calabaza moscada y 33 minutos de preparación.

Envase: Tarrina de 1 kg

Los sabores para la cocina

- Cócteles-cena, buffet libre, menús gastronómicos o platos a la carta: Nuestros productos ofrecen un potencial infinito **para tus recetas desde las más simples hasta las más sofisticadas.**
- **Como base de un plato, como decoración en el plato, de acompañamiento o como un espesante de salsas:** Todos nuestros coulis y purés están listos **para el uso**, son fáciles de trabajar y **muy estables en la cocción.** Es un **complemento ideal de los productos frescos** que satisface todas tus exigencias.
- **Sabor puro o sutil, color original, variedad de texturas, sabores desde los más sorprendentes a los más clásicos,** nuestros productos garantizan preparaciones saludables y deleitosas.

LAS VERDURAS



LAS FRUTAS



Una amplia gama de productos

- Frutas y verduras: Purés, coulis, fruta en trozos, preparaciones concentradas.
- 131 referencias: La mayor selección de productos en el mercado para satisfacer las necesidades de cada uno.
- Si prefieres los purés 100% fruta y verdura, puedes elegir entre nuestros 30 purés sin azúcar añadido.
- Todos nuestros productos están certificados halal, casher (excepto los purés con alcohol, y el puré de mango con especias).

Buscar todos nuestros sabores en my-vb.com

los diferentes USOS



Aplicaciones saladas:

Terrinas, tostadas, pastas, tartas, cremas, cakes, verrines, canapés, rellenos, mousses, espumas, emulsiones, flanes, soufflés, chutney, salsas frías y calientes, sopas y gazpacho, vinagretas, adobos, mayonesas, mostazas, jaleas, helados, sorbetes, panacotta.



Aplicaciones dulces:

Entremeses, parfaits, verrines, macarrones, mantecados, pastas de frutas y verduras, helados, sorbetes, granizados, yogures congelados, mermeladas, jaleas, cremas, mousses, palets gelificados, ganaches.



Aplicaciones bebidas:

Smoothies, cócteles con alcohol y sin alcohol, batidos.



ENVASES

Nuestros envases han sido diseñados para satisfacer todas tus exigencias:

- **Un envase de referencia: la tarrina 1 kg.** Fácil de desmoldar, dividir y verter, se garantiza el uso sin pérdida de producto.
- **Un envase práctico: el biberón de 480 g o de 500 g** te acompañan para una dosis específica hasta el aderezo y la decoración.
- **Para grandes volúmenes: el cubo con una capacidad de 10 kg** con asa y tapa. Extrema facilidad de manejo.
- **Para las frutas, la bolsa de 1 kg,** está adecuada para el uso fragmentado, permite mejorar la conservación a través de su cremallera reutilizable.

DESCONGELACION

Para conservar todas las cualidades organolépticas del producto, Les vergers Boiron te recomienda descongelar el producto en su envase original cerrado entre +2 y +4 °C durante 12 h a 48 h según el envase. Para cubos de 10 kg, a +20/22°C durante 36 horas. Si fuera necesario, también puedes descongelar el producto en su envase de origen al baño María o en microondas* a temperatura moderada.

* El formato biberón no es adaptado para descongelar en microondas.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Antes de descongelar: -18 °C y después de descongelar: +2 °C/+4 °C, este producto se comporta como un producto fresco. No volver a congelar después de descongelar.

herramientas comunicacionales a su disposición para acompañarte

Nos encontrarás en nuestra **web my-vb.com** lleno de noticias, libros de recetas, tablas de usos para imaginar tus más bellas creaciones y síguenos también en nuestra página de Facebook.

Disfruta de los árboles de sabores interactivos **foodpairing.com**: Te ofrecemos gratis combinaciones de alimentos desde los más clásicos a los más inusuales.



Partenaires des Bocuse d'Or Winners
Socios de los Bocuse d'Or Winners



Seguridad alimentaria: Boiron Frères SAS ubicada en Valence (Francia) ha desarrollado desde 1996 un proceso HACCP y posee el certificado ISO 9001 e ISO 14001.

5 buenos motivos para elegir los productos Les vergers Boiron

100% sabor

Sabor, color y textura excepcionales y auténticos, muy próximos a los de las frutas y verduras frescas.

100% de origen natural

Ningún colorante, espesante ni conservante. Sin OGM.

100% seguro

Productos con **calidades organolépticas** constantes y garantizadas. Disponibilidad durante todo el año.

7 expertos en seguridad alimentaria garantizan máximas calidad y seguridad, a través de controles sistemáticos, estrictos y rigurosos desde la selección de las materias primas, en la fabricación de cada lote hasta el producto acabado.

100% práctico

Lavar, pelar, deshuesar, despepitar, mezclar, tamizar y perder materia prima ya son historia. **Ahorra tiempo y controla tus costos** con productos 100% listos para el uso, fáciles de emplear.

100% a tu lado

Estamos presentes en más de 70 países a través de una red de distribuidores. En nuestra página **web my-vb.com**, encontrarás recetas, consejos y todos nuestros productos.



cero defectos,
100% sabor

my-vb.com

