



LA GAMME SURGELÉE  
**PONTHIER**  
LE FRUIT DEPUIS 1946

PURÉES • COULIS • FRUITS IQF

# RECETTES & TECHNIQUES

sur [www.ponthier.net](http://www.ponthier.net)

Plus de 130 recettes exclusives

créées par des chefs experts de la pâtisserie, du bar et de la cuisine.

			
<p>Guimauve glacée à la cerise noire de Bâle, granité à la noix de coco</p>	<p>Pain perdu à la mirabelle de Lorraine, crème à la verveine</p>	<p>Apple Martini</p>	<p>Bellini</p>
<p>Desserts à l'assiette</p>	<p>Desserts à l'assiette</p>	<p>Cocktails alcoolisés</p>	<p>Cocktails alcoolisés</p>
<p>Noix de coco Cerise noire</p>	<p>Mirabelle</p>	<p>Pomme verte</p>	<p>Pêche blanche</p>

Recherche par saveur

## Des techniques de glaces, sorbets et pâtes de fruit

élaborées pour chaque parfum par le chef Stéphane Augé, Meilleur Ouvrier de France Glacier 2007

						
<p>Fraise Mara des Bois</p>	<p>Framboise Willamette</p>	<p>Framboise Willamette 100%</p>	<p>Fruit de la Passion Flavicarpa</p>	<p>Pêche Blanche</p>	<p>Pêche de Vigne</p>	<p>Poire Williams</p>

## LA VALEUR AJOUTÉE **PONTHIER**

LE FRUIT DEPUIS 1946



Traçabilité des origines et variétés sur nos emballages



Achat des fruits une fois par an à maturité, brix garanti sur nos emballages



Contrôle systématique de résidus de pesticides



90% de fruit minimum + 10% de sucre pure canne maximum



Certifications IFS (niveau supérieur) & BRC (grade A)

# LA GAMME DE PURÉES ET COULIS SURGELÉS



## AGRUMES

Bergamote 100%	Italie
Citron Jaune 100% (jus)	Italie (Sicile)
Citron Jaune 100%	Afrique du Sud
Citron Vert 100%	Mexique
Kalamansi 100%	Vietnam
Mandarine 100%	Italie (Sicile)
Orange Valencia 100%	Afrique du Sud
Orange Sanguine 100%	Italie (Sicile)
Pamplemousse Rose Star Ruby 100%	Afrique du Sud
Sudachi 100%	Japon
Yuzu 100%	Japon (Kôchi)

NEW

## FRUITS EXOTIQUES

Ananas	Costa Rica
Banane	Equateur
Figue de Barbarie	Mexique
Fruits Exotiques	
Goyave	Afrique du Sud
Grenade	Turquie
Litchi 100%	Afrique du Sud
Mangue	Inde de l'Ouest
Mangue Alphonso	Inde (Ratnagiri)
Mangue Alphonso 100%	Inde (Ratnagiri)
Noix de Coco	Asie du Sud
Noix de Coco Indonésie	Indonésie
Papaye	Costa Rica
Fruit de la Passion Flavicarpa	Equateur
Fruit de la Passion Flavicarpa 100%	Equateur

NEW

## FRUITS NOIRS

Açaï	Brésil (Forêt Amazonienne)
Cassis	France (Bourgogne)
Cerise Noire de Bâle 100%	Allemagne
Mûre	Serbie
Myrtille	Chili et Pologne

NEW

## FRUITS ROUGES

Cranberry	Canada
Fraise	
Fraise 100%	
Framboise Willamette	Serbie
Framboise Willamette 100%	Serbie
Griotte Oblacinska	Serbie
Groseille	Pologne
Fruits rouges	
Fraise des Bois	

# LA GAMME DE PURÉES ET COULIS SURGELÉS



COULIS 500G

PURÉE 500G

PURÉE 1KG

PURÉE 5KG

PURÉE 10KG

PURÉE 20KG



## FRUITS DU VERGER

Abricot Bergeron	France (Vallée du Rhône)	●				
Figue Violette	France (Provence)		●			
Marron			●			
Pastèque 100%	Espagne		●			
Pêche Blanche	France (Vallée du Rhône)		●			
Pêche de Vigne	France (Vallée du Rhône)		●			
Poire Williams	France (Haute Provence)			●		
Pomme Verte Granny Smith	France (Haute Provence)		●			
<b>NEW</b> Rhubarbe Rouge Frambosa 100%	Pologne		●			

## LÉGUMES

Betterave Rouge 100%	France			●		
Poivron Rouge 100%	Espagne			●		
Poivron Jaune 100%	Espagne			●		
Potiron 100%	Maroc			●		
Tomate 100%	France			●		

## BI-SAVEURS

Abricot / Bergamote	France (Vallée du Rhône) / Italie (Sicile)	●				
Mangue / Kalamansi	Inde (Ratnagiri) / Vietnam	●				
Fraise / Yuzu		●				

## La gamme signature / Edition limitée

Ananas Victoria 100%	France (Ile de la Réunion)				●	
<b>NEW</b> Asperge Blanche 100%	France (Aquitaine)				●	
<b>NEW</b> Fraise Gariguette	France (Lot et Garonne)				●	
Fraise Mara des Bois	France (Dordogne)				●	
Kiwi de l'Adour (IGP) 100%	France (Adour)				●	
<b>NEW</b> Litchi 100%	Madagascar				●	
Melon du Quercy (IGP) 100%	France (Quercy)					●
Mirabelle de Lorraine (IGP)	France (Lorraine)				●	
Reine Claude du Quercy (Label Rouge)	France (Quercy)				●	

## CONSERVATION

Stocker à -18°C. 30 mois de conservation (purées et coulis de fruit) à compter de la production. **Après décongélation, conserver à +2°C/+4°C et utiliser dans les 15 jours.** À l'exception des purées de kiwi, pomme verte, melon, pastèque, légumes : après décongélation, utiliser dans les 5 jours. Pour une qualité optimale, décongeler au réfrigérateur pendant 24 à 48 heures. Ne pas recongeler une fois décongelée.

## CONDITIONNEMENT / PALETTISATION

Coulis en bouteilles de 500g : 84 cartons (504kg) par palette 80 x 120 - 112 cartons (672kg) par palette 100 x 120  
 Purée en bouteilles de 500g : 96 cartons (576kg) par palette 80 x 120 - 120 cartons (720kg) par palette 100 x 120  
 Purée en boîtes de 1kg : 120 cartons (720kg) par palette 80 x 120 - 150 cartons (900kg) par palette 100 x 120  
 Purée en seaux de 5kg : 160 seaux (800kg) par palette 80 x 120 - 200 seaux (1000kg) par palette 100 x 120  
 Purée en seaux de 10kg : 70 seaux (700kg) par palette 80 x 120 - 80 seaux (800kg) par palette 100 x 120  
 Purée en seaux de 20kg : 40 seaux (800kg) par palette 80 x 120 - 40 seaux (800kg) par palette 100 x 120

# LA GAMME DE FRUITS SURGELÉS

## FRUITS ENTIERS

## FRUITS EN MORCEAUX



VRAC 10KG

CONDITIONNÉS 1KG

VRAC 10KG

CONDITIONNÉS 1KG

### FRUITS NOIRS

Cassis	●	●		
Mûres de culture	●	●		
Myrtilles de culture	●	●		
Myrtilles sauvages	●	●		

### FRUITS ROUGES

Airelles		●		
Fraises	●	●		
Fraises des bois		●		
Framboises Mecker	●	●		
Framboises Willamette	●	●		
Framboises (brisures)			●	
Fruits rouges		●		
Griottes	●	●		
Groseilles	●	●		

### FRUITS DU VERGER

Abricots (oreillons)				●
Figues (demies)				●
Quetsches (demies)			●	●
Rhubarbe rouge (tronçons)			●	●

### CONSERVATION

Stocker à -18°C. 30 mois de conservation à compter de la production.  
 Les fruits s'utilisent souvent directement surgelés et peuvent être pochés ou nappés d'une gelée pour limiter les rejets d'eau.  
 Pour une décongélation optimale, les placer 12 heures au réfrigérateur. Ne pas recongeler une fois décongelé.

### CONDITIONNEMENT / PALETTISATION

Fruits conditionnés 1kg : 48 cartons (384kg) par palette 80 x 120 – 56 cartons (448kg) par palette 100 x 120  
 Fruits en vrac 10kg : 48 cartons (480kg) par palette 80 x 120 – 60 cartons (600kg) par palette 100 x 120

## CHIFFRES CLÉ

22 000 contrôles qualité par an

620 molécules de pesticides recherchées systématiquement

82 références produit en surgelé

65 destinations desservies à l'export

30 mois de conservation à compter de la production (avant décongélation)

15 jours de conservation après décongélation

5 bureaux de représentation à travers le monde

0 additifs (colorant, conservateur, arôme artificiel, adjonction d'eau, ...)

## NOTRE HISTOIRE



**1946**

André Ponthier et son épouse fondent leur entreprise de négociants en fruits frais. En parallèle, ils investissent dans des terres et plantent des pommiers, mûriers et framboisiers. La famille possède alors jusqu'à 80 hectares de pommiers qu'elle conservera de nombreuses années.



**1980**

Homme du terroir, André Ponthier tire parti d'une richesse locale, les châtaignes. Il invente un nouveau procédé de cuisson et de conservation en créant la première gamme de marrons cuits sous vide. Ces marrons sont aujourd'hui reconnus comme la référence qualité exigée par les plus grands chefs à travers le monde.



**1986**

André Ponthier développe une gamme de fruits rouges surgelés cultivés dans la région (fraises, framboises, mûres, myrtilles et groseilles).



**1989**

Après avoir forgé son expérience dans les vergers familiaux, puis à l'encadrement de la production, Yves Ponthier prend la relève de l'entreprise familiale avec son épouse.



**1993**

Les premières purées de fruit surgelées voient le jour et sont très rapidement reconnues pour leur qualité en recevant le « Bol d'Or Interglace » et le prix « Maison de la Qualité » décerné par le syndicat professionnel des pâtisseries de Tokyo.



**2001**

L'entreprise Ponthier déménage dans une nouvelle usine, toujours au cœur de la nature Corrèzienne. Cette nouvelle installation permet de doubler la capacité de stockage dans de nouveaux laboratoires à la pointe du high-tech.



**2012**

Thibault Ponthier rejoint l'entreprise familiale et redéfinit la politique commerciale et marketing de la Maison Ponthier. C'est ainsi qu'une nouvelle identité visuelle voit le jour.



**2016**

Créée il y a 70 ans, la Maison Ponthier génère aujourd'hui un chiffre d'affaires de 35 millions d'euros dont plus de 70% à l'export vers 65 pays à travers le monde.