

LA GAMME RÉFRIGÉRÉE

PONTHIER

une histoire de fruit

PURÉES • COULIS

LA VALEUR AJOUTÉE PONTHER

une histoire de fruit



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)



Association d'une production artisanale et d'un savoir-faire technique

CHIFFRES CLÉ

22 000 contrôles qualité par an

620 molécules de pesticides recherchées systématiquement

73 destinations desservies à l'export

49 références produit en réfrigéré

15 mois de conservation à compter de la production (avant ouverture)

12 jours de conservation après ouverture

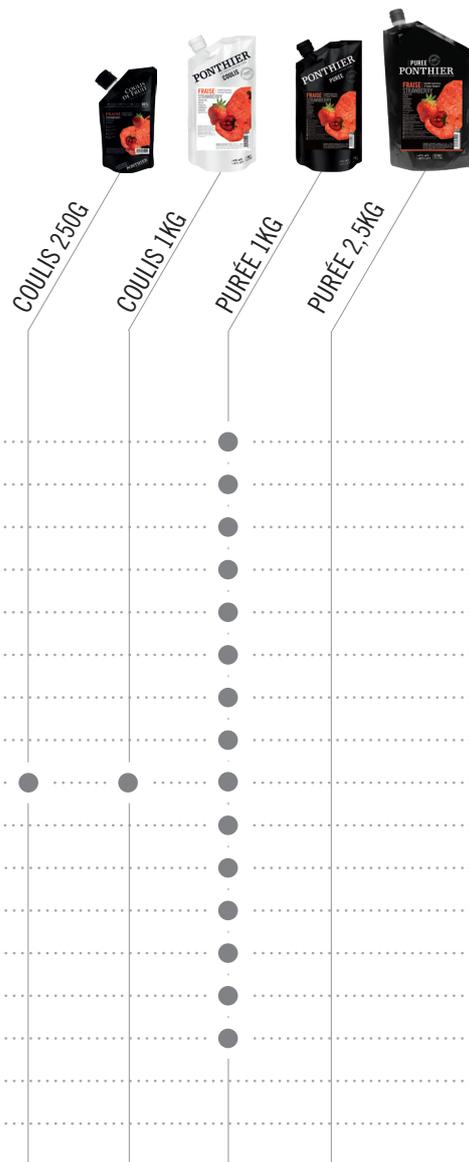
0 additifs (colorant, conservateur, arôme artificiel, adjonction d'eau, ...)

LA GAMME DE PURÉES ET COULIS RÉFRIGÉRÉS



		COULIS 250G	COULIS 1KG	PURÉE 1KG	PURÉE 2,5KG
Abricot	Bergeron France (Vallée du Rhône)				
Abricot & Bergamote	France (Vallée du Rhône) - Italie (Sicile, Calabre)				
Açaï	Brésil (Amazonie)				
Ananas	Costa Rica				
Ananas 100%	Victoria France (Ile de la Réunion)				
NEW Asperge Blanche 100%	France				
Banane	Equateur				
Bergamote 100%	Italie (Sicile, Calabre)				
Betterave Rouge 100%	France				
Cassis 100%	Black Down France (Bourgogne)				
Citron Jaune 100%	Italie (Sicile)				
Citron Vert 100%	Mexique				
Cranberry	Canada				
Figue de Barbarie	Mexique				
Fraise	Camarosa, Senga Sengana Maroc, Espagne et Pologne				
Fraise	Gariguette France (Lot et Garonne)				
Fraise	Mara Des Bois France (Dordogne, Vallée du Rhône)				
Fraise & Yuzu	Maroc, Espagne et Pologne - Japon				
Framboise	Willamette Serbie				
Fruits Exotiques (mangue, banane, passion, citron vert)					
Fruits Rouges (framboise, fraise, griotte, cassis)					
Fruit de la Passion	Flavicarpa Equateur				
Goyave	Madagascar, Afrique du Sud				
Grenade	Turquie				
Griotte	Oblacinska Serbie				
Groseille	Rondom, Luna et Losan Pologne				
Kalamansi 100%	Vietnam				
Litchi 100%	Madagascar				
Mandarine 100%	Italie (Sicile)				
Mangue	Alphonso Inde (Ratnagiri)				
Mangue	Alphonso, Kesar Inde				
Mangue & Kalamansi	Inde - Vietnam				
Melon	Charentais Jaune France (Quercy) IGP				
Mirabelle	France (Lorraine) IGP				

LA GAMME DE PURÉES ET COULIS RÉFRIGÉRÉS



Mûre	Serbie			
Myrtille	Chili, Pologne			
NEW Noix de Coco	Indonésie			
Noix de Coco (lait)	Sri Lanka			
Orange 100%	Valencia Italie (Sicile)			
Orange Sanguine 100%	Italie (Sicile)			
Pamplemousse Rose 100%	Italie (Sicile)			
Pêche Blanche	Onyx France (Vallée du Rhône)			
Poire	Williams France (Haute Provence)	●	●	●
Poivron Jaune 100%	Espagne			●
Poivron Rouge 100%	Espagne			●
Pomme Verte	Granny Smith France (Haute Provence)			●
NEW Rhubarbe Rouge	Pologne			●
Sudachi 100% (500g)	Japon			●
Yuzu 100% (500g)	Japon (Kôchi)			●

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

Coulis | 80% de fruit minimum + 20% de sucre pure canne maximum

CONSERVATION

Stocker à +2°C/+6°C. **15 mois (purées et coulis de fruit)** à compter de la production. Exceptions : purée de noix de coco, purée de melon, purée de pamplemousse rose et coulis bi-saveurs : 12 mois / purée d'açaï et purées de légume : 9 mois.

Après ouverture, conserver impérativement au réfrigérateur et **utiliser dans les 12 jours.**

CONDITIONNEMENT / PALETTISATION

Coulis en poche de 250g : 138 cartons (345kg) par palette 80 x 120 - 196 cartons (490kg) par palette 100 x 120

Coulis en poche de 1kg : 90 cartons (540kg) par palette 80 x 120 - 120 cartons (720kg) par palette 100 x 120

Purée en poche de 1kg : 90 cartons (540kg) par palette 80 x 120 - 120 cartons (720kg) par palette 100 x 120

Purée en poche de 2,5kg : 48 cartons (480kg) par palette 80 x 120 - 64 cartons (640kg) par palette 100 x 120

RECETTES & TECHNIQUES

sur www.ponthier.net

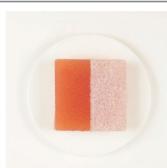
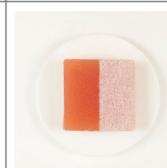
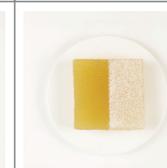
Plus de 150 recettes exclusives

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>Desserts à l'assiette</p> <p>Noix de Coco Cerise Noire</p>	 <p>Pain perdu à la mirabelle de Lorraine, crème à la verveine</p> <p>Desserts à l'assiette</p> <p>Mirabelle</p>	 <p>Apple Martini</p> <p>Cocktails alcoolisés</p> <p>Pomme Verte</p>	 <p>Bellini</p> <p>Cocktails alcoolisés</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>Fruit de la Passion Flavicarpa</p>	 <p>Fruits Exotiques</p>	 <p>Fruits Rouges</p>	 <p>Mangue Alphonso</p>	 <p>Mirabelle</p>
 <p>Orange Valencia 100%</p>	 <p>Pamplemousse Rose 100%</p>	 <p>Papaye</p>	 <p>Pêche Blanche</p>	 <p>Poire Williams</p>	 <p>Pomme Verte Granny Smith</p>	 <p>Rhubarbe Rouge</p>

PONTHIER

une histoire de fruit

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.



1998

Yves Ponthier innove en créant la première gamme de purées de fruit réfrigérée, une véritable alternative aux purées de fruits surgelées qui offre une grande praticité tout en préservant la couleur et la saveur des fruits.



2001

L'entreprise Ponthier déménage dans une nouvelle usine, toujours au cœur de la nature Corrézienne. 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.