



A KERRY COMPANY

*Les fruits de l'excellence*

**На рынке  
с 1981  
года**

**Главный  
спонсор  
Coupe du  
Monde de la  
Patisserie  
24 года**



**100 %  
натуральный  
продукт**

**Бренд  
Ravifruit  
представлен  
в более 65  
странах,  
теперь и в  
России**

**Родина Ravi  
- Франция,  
Аннерон**

**Более 130  
сотрудников**

# Ассортимент Ravifruit

- Натуральное замороженное пюре

Purées de fruits / légumes



Surgelées Grains

- Натуральное пюре тетра пак

Ambiantes



- Натуральное замороженное пюре в гранулах

- Натуральное пюре для декорации



Surgelées Flacons

- Фруктовая база на основе натурального пюре и фруктов



Compotées de fruits surgelées

- Замороженные ягоды IQF



Fruits surgelés IQF



# Натуральное пюре «Ravifruit» в удобной упаковке



## Линейка вкусов:

- Манго
- Клубника
- Малина
- Маракуйя
- Вишня
- Груша
- Банан
- Персик
- Зеленое яблоко
- Лимон
- Черная смородина
- Лимон
- Личи
- Пабана
- Пина Колада
- Красные ягоды
- Черника
- Мандарин
- Мохито
- Ананас

Натуральный состав:

90% натуральных фруктов, 10% сахара



# Натуральное пюре «Ravifruit» в удобной упаковке



Хранить при комнатной t до вскрытия

После вскрытия – сроки годности 3 дня при t 4-6С



# Тетра пак «Ravifruit»

## Применение:



### Бар

- Алкогольные и безалкогольный коктейли на основе натурального пюре
- Горячие крафтовые чаи на основе натурального пюре
- Холодные лимонады



### Готовые натуральные смузи



### Кондитерское направление

- Мармелад, суфле, фруктовые муссы, мороженое, сорбет, торты и другое

# Тетра пак «Ravifruit»

## Применение:



Натуральный  
топпинг для  
десертов



Натуральный  
топпинг для  
мороженого



Украшение блюд с  
использованием  
натурального пюре



# Коллекция рецептов «Ravifruit»



**«ЧЕРНИЧНЫЕ НОЧИ»**

*Ингредиенты:*

|                                   |        |
|-----------------------------------|--------|
| Пюре RAVI FRUIT «Черничное» ..... | 50 мл  |
| Пюре RAVI FRUIT «Банановое» ..... | 50 мл  |
| Молоко .....                      | 100 мл |
| Пломбир .....                     | 100 гр |

Все ингредиенты смешать в шейкере, разлить по бокалам и украсить листиками свежей мяты.



**«СКОТИШ ПАЙ»**

*Ингредиенты:*

|                                        |       |
|----------------------------------------|-------|
| Пюре RAVI FRUIT «Грушевое» .....       | 50 мл |
| Сироп DaVinci «Тростниковый сахар» ... | 15 мл |
| Сок лимона .....                       | 15 мл |
| Шотландский виски .....                | 50 мл |

Все ингредиенты смешать в блендере, разлить в бокалы, украсить сверху семенами кардамона и дольками свежей груши.



**«МАЛИНОВОЕ СИЯНИЕ»**

*Ингредиенты:*

|                                   |        |
|-----------------------------------|--------|
| Пюре RAVI FRUIT «Малиновое» ..... | 20 мл  |
| Сироп DaVinci «Ваниль» .....      | 15 мл  |
| Сок лимона .....                  | 20 мл  |
| Джин .....                        | 30 мл  |
| Содовая вода .....                | 100 мл |

Все ингредиенты смешать в шейкере, украсить свежей малиной на шпажке и веточкой розмарина.



**«БАУНТИ»**

*Ингредиенты:*

|                                     |        |
|-------------------------------------|--------|
| Пюре RAVI FRUIT «Пина Колада» ..... | 50 мл  |
| Пюре RAVI FRUIT «Банановое» .....   | 70 мл  |
| Сок ананаса .....                   | 250 мл |
| Содовая вода .....                  | 500 мл |

В блендере смешать все ингредиенты. Разлить по бокалам и украсить дольками свежего ананаса.





# Наши Клиенты по всему миру



« Notre savoir-faire au service de votre talent »



