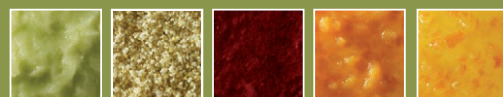




A KERRY COMPANY

ラビフリュイ 商品カタログ





Raison de Ravifruit

—ラビフリュイが選ばれる理由—

1981年の創業以来、常にベストクオリティな製品を提供するためにその本質的価値を追求してきたラビフリュイは、世界中で今たくさんのお客様に愛され、そして多大なる信頼を得ています。



"Fruits de l'excellence"

ラビフリュイは自らがモットーとする「フルーツの自然な美味しさ」を守るために、多くの人々とのパートナーシップを得て日々努力と挑戦を続けています。

- 生産者との密なる連携による栽培方法・規準の徹底
- 工場における厳しい管理規準に則った製造工程
- シェフ・パティシエらによる定期的な味覚テスト
- ユーザーのリクエストやトレンドを反映した製品開発

ラビフリュイは、自らの使命として、シェフたちへの強力な支援を通して国際的なパティスリーアートの促進に意欲を燃やし、ラビフリュイ製品の風味と品質を守っていくことを約束します。

ラビフリュイの最新情報はここから（レシピもご紹介しています）

【ホームページ】 <https://ravifruit.com/>





冷凍フルーツピューレ - *Purée de fruits surgelée*

ラビフリュイ社のピューレには、人工の香料、着色料、保存料は一切含まれていません。

すべて天然の原料を使用しています（果肉+砂糖、または果肉100%）。ラビフリュイ社が提供する幅広いタイプのフレーバー（ひとつのフルーツや数種類のフルーツのミックス）は、ムースやババロアのようなデザート、フルーツソース、カクテル、アイスクリームやシャーベット、フルーツゼリー、焼き菓子など、思いのままの作品が作れます。

青りんご

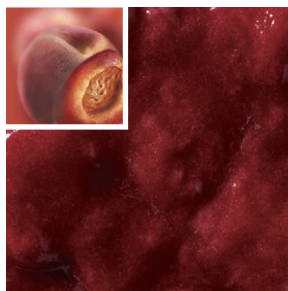
Pomme verte / Apple (green)



90% fruit
Brix 21° ±2.5 / pH3.2 ±0.3

赤桃

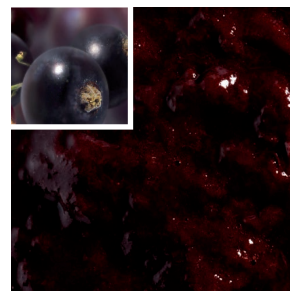
Pêche de vigne/ Ruby peach



90% fruit
Brix 20° ±2.5 / pH3.5 ±0.3

黒すぐり

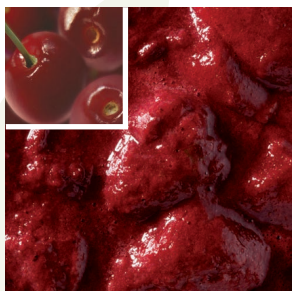
Cassis / Blackcurrant



90% fruit
Brix 24° ±2.5 / pH2.9 ±0.3

さくらんぼ

Griotte / Cherry (morello)



90% fruit
Brix 23° ±2.5 / pH3.2 ±0.3

マロン

Marron / Chestnut



45% fruit
Brix 38° ±2.5 / pH5.9 ±0.3

クラッシュレモン

Citron broyé / Lemon (crushed)



70% fruit
Brix 35° ±2.5 / pH2.6 ±0.3

パッション

Passion / Passion fruit



90% fruit
Brix 22° ±2.5 / pH2.9 ±0.3

ブラッドオレンジ

Orange sanguine / Orange (blood)



90% fruit
Brix 20° ±2.5 / pH3.3 ±0.3

ライチ

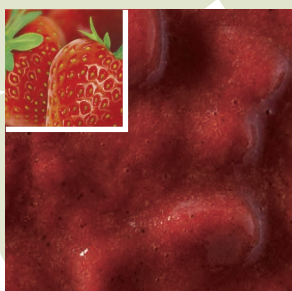
Litchi / Lychee



90% fruit
Brix 23° ±2.5 / pH4.4 ±0.3

加糖 いちご

Fraise / Strawberry



90% fruit
Brix 18° ±2.5 / pH3.4 ±0.3

いちご (砂糖不使用)

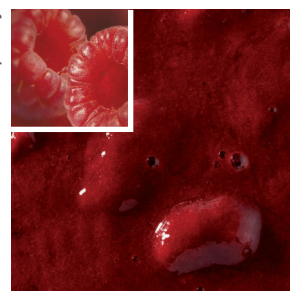
Fraise / Strawberry



100% fruit
Brix 8° ±2.5 / pH3.3 ±0.3

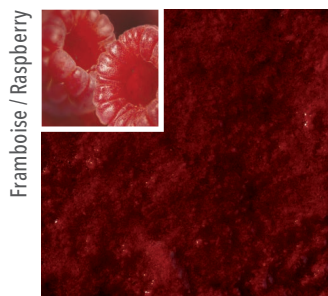
加糖 木いちご

Framboise / Raspberry



90% fruit
Brix 20° ±2.5 / pH3.0 ±0.3

木いちご (砂糖不使用)



Framboise / Raspberry

100% fruit
Brix 10° ±2.5 / pH3.0 ±0.3

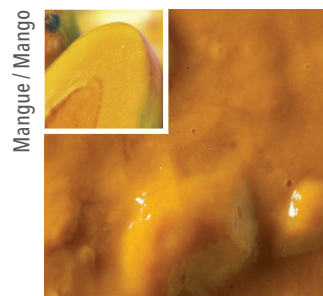
ストロベリー バジル



Fraise-Basilic / Strawberry-Basil

88% fruit
Brix 18° ±2.5 / pH3.4 ±0.3

マンゴ



Mangue / Mango

90% fruit
Brix 23° ±2.5 / pH3.8 ±0.3

ココナッツ



Noix de coco / Coconut

90% fruit
Brix 21° ±2.5 / pH5.9 ±0.3

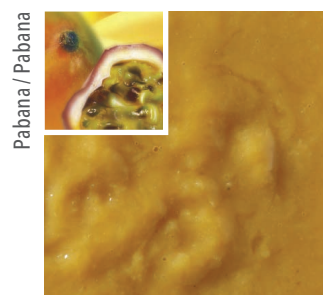
あんず



Abricot / Apricot

66% fruit
Brix 20° ±2.5 / pH3.3 ±0.3

パバナ*



Pabana / Pabana

66% fruit
Brix 28° ±2.5 / pH3.2 ±0.3

*パバナ: パッションフルーツ、バナナ、マンゴ、レモン

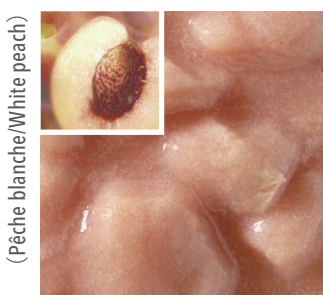
洋梨 (ウィリアム)



Poire William / Pear (william)

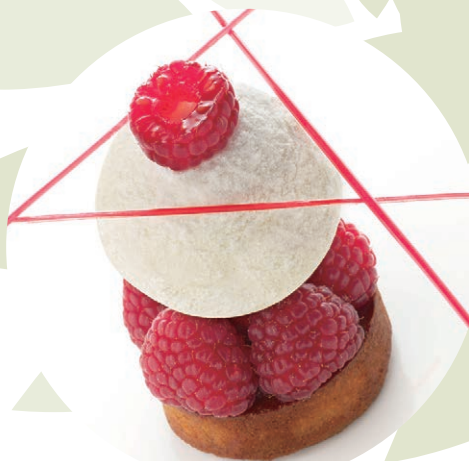
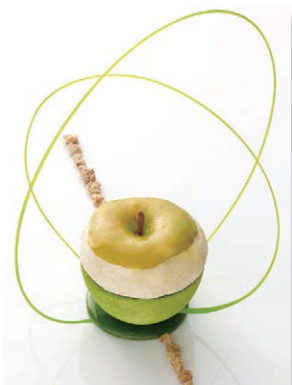
90% fruit
Brix 21° ±2.5 / pH3.7 ±0.3

ホワイトピーチピューレ



(Pêche blanche/White peach)

90% fruit
Brix19° ±2.5 / pH3.6 ±0.3



入り数	1kg × 5 5kg* 20kg*
賞味期限	製造日より2年間/冷凍保存 (-18℃以下)

*特注にて承ります。

コンポート -Compotées

世界洋菓子コンクールで優勝したクリストフ・ミシャラク氏とラビフリュイ社の提携により生まれたフルーツ・コンポートは、味と使いやすさの両面で優れた製品です。そのまますぐに使えます。新鮮なフルーツ本来の味わい（フルーツそのままの風味を損なわない、かるいコンポート状）を備えた、従来の製品にはない果肉たっぷりのテクスチャーですので、あらゆる用途にぴったりです。

〈数々の利点〉・前処理不要（解凍するだけで使用できます。）／・果肉たっぷりのテクスチャー／・厳選されたフルーツ／・オリジナルなフレーバー／・様々な活用方法

フリユールージュ*

Fruits rouges / Red fruits



70% fruit
Brix 28° ±2.5 / pH3.3 ±0.3

*フリユールージュ:

さくらんぼ、赤すぐり、木いちご、いちご、
ブラックベリー、ブルーベリー

〈使用例〉 タルトやケーキの下地、詰め物として、フルーツ風味のクリーム・ブリュレ、フルーツグラタン、グラスや皿盛デザート、スプレッド、アイスクリームやソルベのマルブラージュ、ヨーグルトやチーズ、フロマーージュ・ブランに添えて、魚、肉、その他料理などに…



入り数	1kg × 5
賞味期限	製造日より2年間／冷凍保存（-18℃以下）



タルトやビスキュイの下塗りにも



フルーツピール -Zestes

フルーツの皮をすりおろす手間がいりません。ラビフリュイ社のゼスト（フルーツピール）なら使い方も簡単で、作業時間が短縮できます。フレッシュピールと同様にお使いいただけます。

〈使用例〉 コーヒーや紅茶にあわせるケーキ、ショートブレッド、ビスケット、パン、アイスクリーム、シャーベット、ムース、クリーム・ブリュレ、サラダソース、カクテル、魚、肉、その他料理。

レモンピール

Zestes de citron / Lemon zests



オレンジピール

Zestes d'orange / Orange zests



入り数	500g × 6
賞味期限	製造日より18 ヶ月／冷凍保存（-18℃以下）



クーリ（フルーツソース）-Coulis

ラビフレイ社のクーリは、程よい固さでラインやスポットでの飾りつけが崩れず、美しく生き活きとしたカラーでデザートを彩ります。また、フルーツの成分が70%以上と高く、保存料や香料、着色料、増粘剤は一切使用していないため味覚の面でもデザートをいっそう引き立ててくれることでしょう。

フランボワーズクーリ

エキゾチッククーリ



〈デコレーション例〉

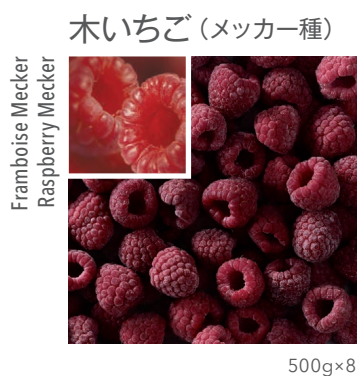


入り数	500g × 6
賞味期限	製造日より2年間／冷凍保存 (-18℃以下)



冷凍フルーツ (IQF) - *Fruits surgelés (IQF)*

ラビフリュイ社のIQFフルーツは、過熟、未熟、傷みのあるフルーツは除外した、厳選した原料を用いています。種類豊富なフルーツが、トレータイプの500g、袋入りの1kg、2.5kg、10kg（特注）でご利用いただけます。飾り付け用のフルーツ・ミックス、フルーツ・セレクションもご要望に応じて製造いたします。



入り数	500g・1kg・2.5kg・10kg*
賞味期限	製造日より3年間／冷凍保存（-18℃以下）

*特注にて承ります。



*ミックスフルーツホール：
森いちご、木いちご、種抜きさくらんぼ、
赤すぐり、ブラックベリー、ブルーベリー



A EBBY COMPANY



株式会社 エム・シー・フーズ

〒112-8760 東京都文京区小石川1-1-1 文京ガーデンゲートタワー 10F

TEL: 03-3830-1704 FAX: 03-3830-1705

<https://www.mcfoods.co.jp/>