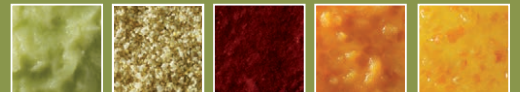




RAVIFRUIT

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ちらから (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。

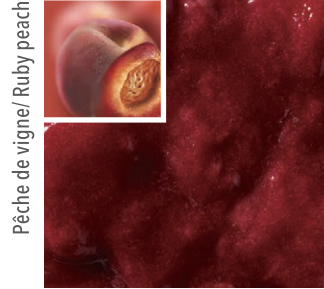
青りんご



Pomme verte / Apple (green)

90% fruit
Brix 21° ±2.5 / pH3.2 ±0.3

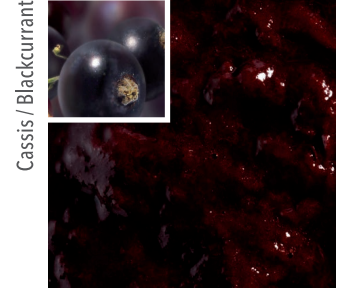
赤桃



Pêche de vigne / Ruby peach

90% fruit
Brix 20° ±2.5 / pH3.5 ±0.3

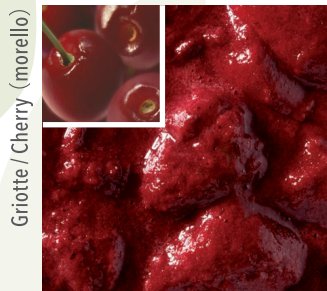
黒すぐり



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

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

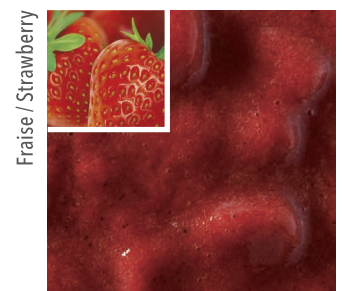
ライチ



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

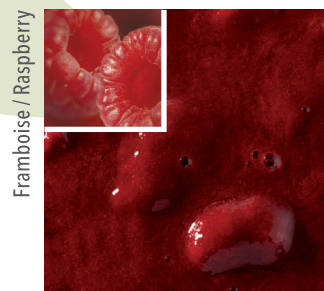
いちご (砂糖不使用)



Fraise / Strawberry

100% fruit
Brix 8° ±2.5 / pH3.3 ±0.3

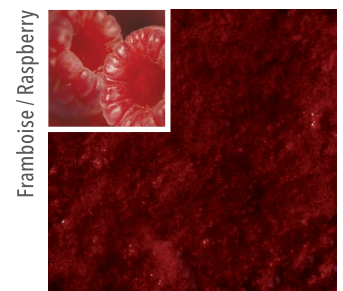
加糖木いちご



Framboise / Raspberry

90% fruit
Brix 20° ±2.5 / pH3.0 ±0.3

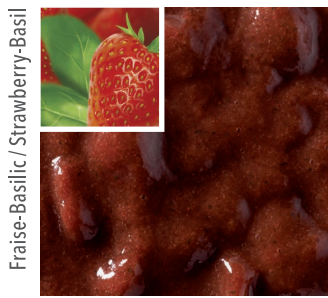
木いちご (砂糖不使用)



Framboise / Raspberry

100% fruit
Brix 10° ±2.5 / pH3.0 ±0.3

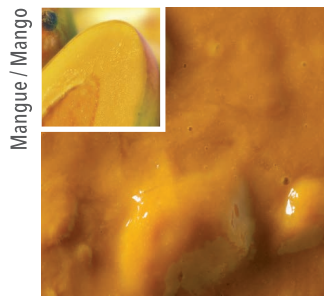
ストロベリー バジル



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

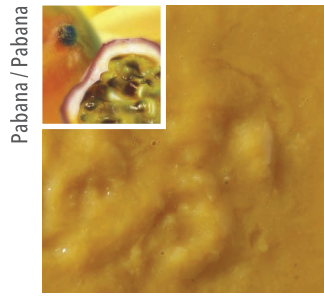
あんず



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

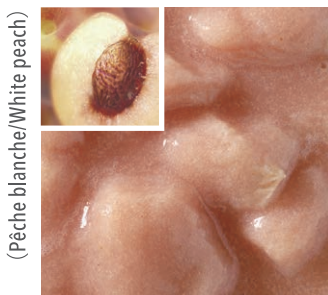
洋梨 (ウィリアム)



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



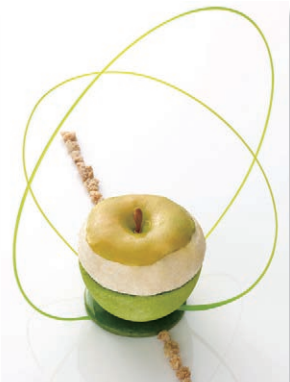
(Pêche blanche/White peach)

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°C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ユイ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、フロマージュ・ブランに添えて、魚、肉、その他料理などに…



入り数	1kg x 5
賞味期限	製造日より2年間/冷凍保存 (-18°C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。ラビフリユイのゼスト（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 x 6
賞味期限	製造日より18ヶ月/冷凍保存 (-18°C以下)



クーリ（フルーツソース） -Coulis

ラビフリユイのクーリは、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

Framboise / Raspberry



ラズベリー

75% fruit
Brix 30° ±2.5 / pH3.0 ±0.3

Fruits exotiques / Exotic fruits



エキゾチック

- ・マンゴー
- ・パッションフルーツ
- ・バナナ
- ・パパイヤのミックス

76% fruit
Brix 36° ±2.5 / pH3.4 ±0.3



〈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°C以下)



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

ラビフレイの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。

Framboise Mecker
Raspberry Mecker

木いちご (メッカー種)



500g×8

Griotte dénoyautée
Morello cherry (pitted)

種抜きさくらんぼ



1kg×5

Framboise brisure
Raspberry (crumbs)

木いちごブローケン



2.5kg×2

Cassis / Blackcurrant

黒すぐり



1kg×5

Groseille / Redcurrant


赤すぐり



1kg×5

Fraise / Strawberry

いちご (センガセンガナ種)



500g×8



Fraises des bois cultivées
Wild strawberry (cultivated)

森いちご



1kg×5

Rhubarbe / Rhubarb

ルバーブ




1kg×5

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。

Mélange fruits rouges
Red fruits mix

ミックスフルーツホール*



500g×8

*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



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/>