

CONFITURE "EXTRA" DE COINGS

Définition : il s'agit d'un mélange, porté par cuisson à la consistance gélifiée appropriée, de sucre et de fines tranches de coings sauvages de Provence. Le qualificatif «extra» signifie que la quantité de fruits mis en œuvre doit être de minimum 45%. Notre confiture de Coing contient 65% de fruits et elle est préparée à partir de fruits frais mûrs et sains, lavés et parés. Sont éliminés tous ceux présentant des défauts. Ces fines tranches de fruits sont portées en cuisson avec du sucre de première qualité.

Valeurs nut./100g : Énergie KJ/Kcal : 292,2/68,9 Graisses : 0,37g Dont AGS : 0g Glucides : 15,7g Dont sucres : 13,8g Protéines : 0,67g Sel : 0,015g

FORMAT	COLISAGE						PALETTISATION							
	VOLUME (ml)	POIDS NET TOTAL (kg)	DIMENSION D'UN COLIS L x l x h (mm)		Nombre d'UVIC par COLIS	POIDS D'UN COLIS (kg)	Nombre de COLIS par PALETTE	Nombre de COLIS/CS par PALETTE	Nombre de COLIS/CS par COUÛTE	PAL. EUR. 800x120 (h. cm)	POIDS d'une PALETTE (kg)	DUOD (ans)	CODE BARRE	
bocal	314	315	340x255x74		12	6	1728	144	16	9	137	865	5	3443543484406

Variété : coing sauvage autrement appelé coing commun.
Origine : Provence.
Epoque de fabrication : Octobre.
Aspect du produit : confiture orange soutenu, gélifiée, contenant un pourcentage de fruits important (65%).

Ingédients : coing sauvage de Provence, sucre.
Pression interne : entre -300 et -500 mb.
pH : entre 3 et 3,7.
Résidu sec réfractométrique : 55°.
Stabilité : produit pasteurisé.



LES COMPOTES

COMPOTE DE FRAISES DE CARPENTRAS

Définition : cette compote est préparée à partir de fruits frais mûrs et sains, lavés, équeutés et portés en cuisson au chaudron avec du sucre de première qualité.

Valeurs nut./100g : Énergie KJ/Kcal : 336,4/79,2 Graisses : 0,16g Dont AGS : 0g Glucides : 19,4g Dont sucres : 11,7g Protéines : <0,25g Sel : 0,0027g

bocal	327	310	280x207x111		12	6	1680	140	10	14	128	840	4	3443543216007
-------	-----	-----	-------------	--	----	---	------	-----	----	----	-----	-----	---	---------------

Variétés : fraise de Carpentras.
Origine : Vaucluse (Provence).
Epoque de fabrication : juin.
Aspect du produit : couleur rouge foncé, texture non homogène contenant des morceaux de fruits de tailles irrégulières, odeur et saveur caractéristiques de la fraise.

Ingédients : fraise, sucre, jus de citron concentré, pectine de fruits..
pH : de 3 à 3,3.
Résidu sec réfractométrique : 15 à 17°Brix (pris à 20°C).
Stabilité : produit pasteurisé.



COMPOTE DE CERISES NOIRES DE PROVENCE SANS SUCRES AJOUTÉS

Définition : cette compote est préparée à partir de fruits frais mûrs et sains, lavés, équeutés, dénoyautés, légèrement cisailés et portés en cuisson au chaudron sans sucre ajouté. Cette compote présente un extrait sec de 15 à 20° Brix (mesuré au réfractomètre à 20°C) selon les sucres naturellement présents dans les fruits.

Valeurs nut./100g : Énergie KJ/Kcal : 330,7/77,9 Graisses : 0,3g Dont AGS : 0g Glucides : 18g Dont sucres : 13,5g Protéines : 0,81g Sel : 0,0035g

bocal	580	550	340x170x128		8	6,5	864	108	9	12	135	702	4	3443545814003
bocal	327	310	280x207x111		12	6	1680	140	10	14	128	840	4	3443543214003

Variétés : tardives de Provence.
Origine : Provence.
Epoque de fabrication : juillet.
Aspect du produit : couleur rouge foncé tirant sur le noir, texture non homogène contenant des petits morceaux de fruits de tailles irrégulières, odeur et saveur caractéristiques de la cerise noire.

Ingédients : cerises.
Pression interne : entre -300 et -500 mb.
pH : 3,8 +/- 0,3
Résidu sec réfractométrique : 15 à 20°Brix (pris à 20°C) selon les sucres naturellement présents dans les fruits.
Stabilité : produit pasteurisé.



COMPOTE D'ABRICOTS DE PROVENCE AVEC MORCEAUX ALLEGÉE EN SUCRES

Définition : cette compote est préparée à partir de fruits frais mûrs et sains, lavés, dénoyautés et portés en cuisson au chaudron avec du sucre de première qualité.

Valeurs nut./100g : Énergie KJ/Kcal : 281/66,2 Graisses : 0,15g Dont AGS : 0g Glucides : 15,6g Dont sucres : 12,7g Protéines : 0,63g Sel : 0,0038g

bocal	580	550	340x170x128		8	6,5	864	108	9	12	135	702	4	3443545820004
bocal	327	310	280x207x111		12	6	1680	140	10	14	128	840	4	3443543220004

Variétés : orangés de Provence.
Origine : Provence.
Epoque de fabrication : Juillet / Août.
Aspect du produit : couleur orangé, texture non homogène contenant des morceaux de fruits de tailles irrégulières, odeur et saveur caractéristiques de l'abricot.

Ingédients : abricots, eau, sucre.
pH : entre 3,2 et 4.
Résidu sec réfractométrique : 15 à 17°Brix (pris à 20°C).
Stabilité : produit pasteurisé.



Caractéristiques communes aux produits pasteurisés ci-dessus : Stabilité : Étanchéité correcte de l'emballage lors de l'étuvage • Stable après incubation de 7 jours à 37° et sans que l'on observe une différence de pH. supérieure à 0,5 unité par rapport au témoin • Absence de modification de texture, d'aspect et d'odeur du produit • Absence de variation de flore microbienne lors de l'étuvage.

Tous les produits ci-dessus sont garantis sans OGM, sans allergène, sans produit ionisé et sans nanomatériaux.