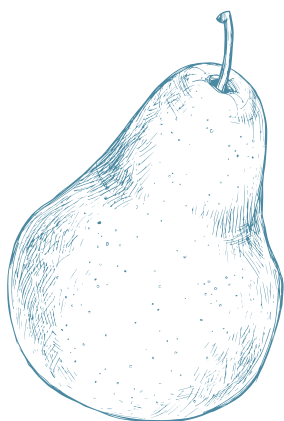
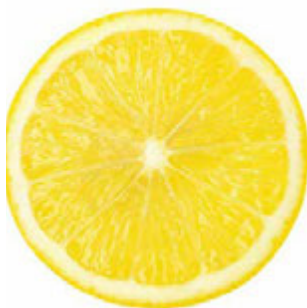
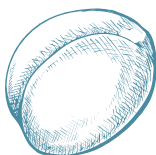


Rogelfrut[®]

2025





rogelfrut.com



Nel silenzio di vallate alle pendici del Monviso dove la Natura detta ritmi, profumi e colori di una vita alacre e fruttuosa si allargano coltivazioni e frutteti che, da più di trent'anni, hanno donato piccoli e grandi tesori succosi e croccanti a gelatieri e pasticceri di tutto il mondo. La sapienza di chi ha saputo ascoltare la Natura, si spinge oltre i confini del Piemonte come una brezza che acquista forza e costanza nel trovare la bellezza nella maturazione di frutta di ogni calibro fermata in un prezioso istante ghiacciato.

Rogelfrut offre, oggi, ai suoi clienti un prodotto che ha saputo rivoluzionare il concetto di fresco, in grado di vincere le barriere temporali delle stagioni, meravigliosamente fermato in un istante dall'utilizzo innovativo delle tecniche di surgelazione IQF.

Singoli frutti, fette, cubetti, puree e succhi nella massima espressione delle loro qualità aromatiche e organolettiche trovano nelle varie referenze proposte da Rogelfrut, un'occasione per i professionisti della pasticceria, gelateria e ristorazione, per sperimentare ed evolvere senza dimenticare i capisaldi delle lavorazioni tradizionali e consolidate.

I prodotti Rogelfrut sono pronti all'uso grazie a un prezioso ingrediente: il freddo, che non contamina la materia prima frutta bensì ne preserva tutte le caratteristiche. Il professionista avrà così tra le mani tutto il buono e tutta la bellezza della Natura, che Rogelfrut ha a cuore anche negli aspetti di sostenibilità e basso impatto ambientale dei suoi impianti.

Rogelfrut ritorna così alle sue vallate del cuneese con la consapevolezza, che il mondo della frutta si possa raccontare in modo nuovo grazie al contributo di professionisti che sanno guardare oltre il quotidiano recuperando la piacevolezza di preparazioni golose, che sappiano conquistare tutti i palati ad ogni assaggio.



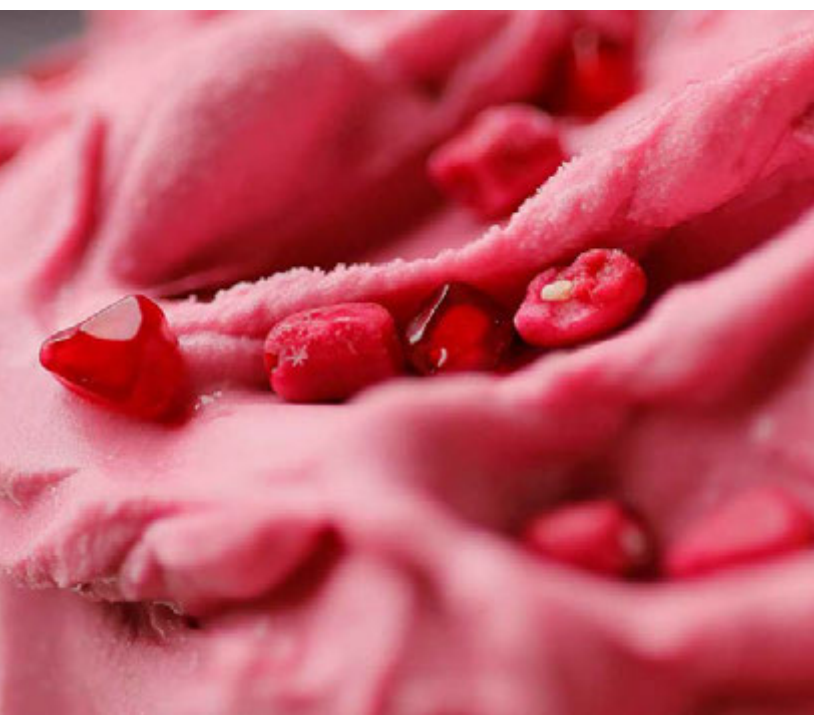
Un unico segreto, un unico ingrediente nei nostri prodotti: il freddo. La surgelazione in IQF è garanzia di qualità, bontà e sostenibilità oltre che il mezzo per portare nei laboratori dei professionisti una materia prima che racconta e tutela la Natura che l'ha creata.



Il percorso di Rogelfrut è iniziato nella più grande provincia d'Italia, la Granda, dove i campi, i boschi e le montagne vivono in quell'armonia che ha ispirato il nostro lavoro. Oggi raccogliamo ed esportiamo frutta da tutto il mondo, senza dimenticare le nostre origini e contribuendo alla tutela dell'ambiente utilizzando l'energia pulita dei nostri impianti fotovoltaici.



Prima che la Natura arrivi nei nostri laboratori, abbiamo pensato di salvaguardarne la genuinità e le proprietà organolettiche con un packaging ecologico e sostenibile. Per questo Rogelfrut ha scelto contenitori in grado di mantenere i prodotti intatti anche alle più basse temperature e tutelando il nostro Pianeta attraverso un'etica del riciclo.

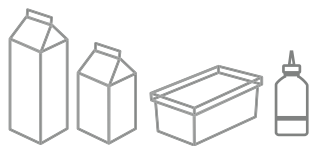


INDICE

PUREE E SUCCHI DI FRUTTA	6
SUCCHI DI AGRUMI	9
FRUTTA IQF / SCORZE D'AGRUMI	10
PUREE E SUCCHI BIO / FRUTTA IQF BIO	12
FRUTTA POCHÉE SEMI CANDITA 50°-55° BRIX	15
COULIS	17
FRUTHIES	18
PUREA A TEMPERATURA AMBIENTE	21
FRUTTINFORNO	23
CONFETTURE MARMELLATE E CREME	24/27
FRUTTA A GUSCIO	28
GRANELLE	29
INFORMAZIONI TECNICHE	30

PUREE E SUCCHI

di frutta surgelata



Le puree e i succhi di frutta Rogelfrut sono la vera espressione della frutta a disposizione dei professionisti. Pure e intense, vivaci e schiette come solo la frutta fresca sa esserlo, le puree e i succhi vengono fermati dalla surgelazione in modo che il tempo e lo spazio non possano scalfinare le caratteristiche nutrizionali e sensoriali. Grazie alle tecnologie più avanzate e a una tecnica certificata, le puree e i succhi di frutta non presentano l'aggiunta di additivi, aromi e coloranti e sono gli ingredienti perfetti per dessert e gelati di altissima qualità. Un tesoro nelle mani dei professionisti dei diversi canali, pasticceri, gelatieri e bartender di tutto il mondo che traggono da questi prodotti la bellezza di frutti così come Natura li crea.

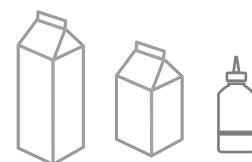


PRODOTTO	TIPOLOGIA	SPECIFICHE	IMBALLO	CONFEZIONE	IMBALLO	CONFEZIONE INDUSTRIALE
Açaí	purea		vaschetta	6x1 kg		
Acerola	purea		vaschetta	6x1 kg		
Albicocca	purea	zuccherata 10%	brick	6x1 kg		
Albicocca	purea				vasca in plastica	1x11 kg
Amarena	purea	zuccherata 10%	brick	6x1 kg		
Amarena	purea				vasca in plastica	1x9 kg
Ananas	purea		brick	6x1 kg		
Anguria	succo		brick	12x500 g		
Baby Kiwi	purea	zuccherata 10%	brick	6x1 kg		
Banana	purea		brick	6x1 kg	vasca in plastica	1x11 kg
Cacao	polpa		vaschetta	6x1 kg		
Cachi	purea		brick	6x1 kg		
Carota	purea		brick	6x1 kg		
Cassis (Ribes nero)	purea	zuccherata 10%	brick	6x1 kg		
Castagna	purea	zuccherata	vaschetta	6x1 kg		
Cocco Latte	purea		vaschetta	6x1 kg		
Fico verde NEW	purea		vaschetta	6x1 kg		
Fico d'india	purea		brick	6x1 kg		
Fragola	purea	zuccherata 10%	brick	6x1 kg	vasca in plastica	1x11 kg
Frutti di bosco	purea	zuccherata 10%	brick	6x1 kg	vasca in plastica	1x11 kg
Graviola (Guanabana)	purea		vaschetta	6x1 kg		
Guava	purea		vaschetta	6x1 kg		
Lampone	purea	zuccherata 10%	brick	6x1 kg	vasca in plastica	1x11 kg
Litchi	purea		vaschetta	6x1 kg		
Mango Alphonso	purea		brick	6x1 kg	vasca in plastica	1x11 kg
Mela	purea	zuccherata 10%	brick	6x1 kg		
Mela	purea				vasca in plastica	1x11 kg
Melograno	succo		brick	6x1 kg		
Melone	purea	zuccherata 10%	brick	6x1 kg	vasca in plastica	1x11 kg
Mirtilli	purea	zuccherata 10%	brick	6x1 kg	vasca in plastica	1x11 kg
Mix Tropicale	purea		brick	6x1 kg		
Mora	purea		brick	6x1 kg		
Papaya	purea		brick	6x1 kg		
Passion Fruit Naturale	succo		brick	6x1 kg		
Passion Fruit (doppio concentrato)	succo		brick	6x1 kg		
Pera	purea	zuccherata 10%	brick	6x1 kg		
Pera	purea				vasca in plastica	1x11 kg
Pesca bianca	purea		brick	6x1 kg	vasca in plastica	1x11 kg
Pesca gialla (doppio concentrato)	purea		brick	6x1 kg		
Pesca gialla	purea				vasca in plastica	1x11 kg
Prugna (varietà Ramassin)	purea		brick	6x1 kg		
Rabarbaro	purea		vaschetta	6x1 kg		
Ribes Rosso NEW	purea		brick	6x1 kg	vasca in plastica	1x11 kg
Uva Fragola	purea		brick	6x1 kg		
Zenzero	succo		dosatore	6x250 g		





SUCCHI di AGRUMI



L'inverno regala sì pochi frutti, ma meravigliosi per la loro freschezza e vivacità ovvero gli agrumi, da cui si ottengono succhi dorati e profumati. L'utilizzo di una sapiente tecnica di surgelazione ne prolunga l'utilizzo di stagione in stagione e ne preserva il prezioso spettro aromatico. È questa la meraviglia creata dai succhi di agrumi di Rogelfrut, tutti privi di zuccheri aggiunti e ottenuti da frutta di stagione a giusta maturazione raccolta nei territori vocati in Italia e in tutto il mondo. Le tecniche di conservazione con la sola surgelazione e senza l'aggiunta di coloranti, additivi o aromi, sono 100% espressione della Natura e della sua ricchezza. Ideali per ristorazione, pasticceria e gelateria i succhi sono anche un ottimo ingrediente per l'estro e la creatività dei bartender.

PRODOTTO	TIPOLOGIA	IMBALLO	CONFEZIONE	IMBALLO	CONFEZIONE INDUSTRIALE
Arancia Bionda	succo	brick	6x1 kg		
Arancia Rossa Sanguinello	succo	brick	12x500 g		
Lime	succo	brick	12x500 g		
Limone "CRU" Primo Fiore	succo	brick	12x500 g	busta	4x3 kg
Limone di Sorrento IGP	succo	brick	6x1 kg	secchio	1x13 kg
Mandarino Tardivo di Ciaculli	succo	brick	12x500 g		
Pompelmo rosa	succo	brick	12x500 g		
Yuzu	succo	dosatore	6x250 g		



FRUTTA IQF



Schietta come frutta matura, vera come una bacca appena raccolta nei campi, intensamente frutta aldilà del tempo e dello spazio grazie alla tecnologia IQF (Individual Quick Freezing), che raccoglie in un istante la purezza del gusto, le forme e le consistenze che solo la Natura sa regalarci in pochi mesi all'anno. La frutta è surgelata singolarmente, ogni singola bacca, frutto, cubetto e fettina viene "fermata" nella sua più alta espressione organolettica per non temere il trascorrere del tempo.

Con la stessa intensità e attenzione la frutta IQF Rogelfrut è selezionata nei campi di tutto il mondo, trova nella conservazione a -20° la persistenza nel tempo delle proprietà organolettiche e sensoriali, si esprime al meglio nei laboratori di pasticceri, gelatieri e chef che sanno trarre da ogni piccolo gioiello della Natura la migliore vocazione golosa.



SCORZE DI AGRUMI

Le nostre scorze di agrumi vengono accuratamente selezionate a mano, confezionate e congelate immediatamente per preservarne la freschezza e le qualità organolettiche.

Perfette per realizzare canditure artigianali, marmellate, estratti alcolici e dessert al piatto in ristorazione.

PRODOTTO	SPECIFICHE	IMBALLO	CONFEZIONE INDUSTRIALE
Arancia scorza	quarti	cartone industriale	1x15 kg
Arancia scorza	cubi 12x12	cartone industriale	1x15 kg
Arancia zest		su ordinazione	
Cedro Diamante	cubi 12x12	cartone industriale	1x15 kg
Limone scorza	quarti	cartone industriale	1x15 kg
Limone scorza	cubi 12x12	cartone industriale	1x15 kg
Limone zest		su ordinazione	

PRODOTTO	SPECIFICHE	IMBALLO	CONFEZIONE	IMBALLO	CONFEZIONE INDUSTRIALE
Albicocche	metà	busta	2x2,5 kg	cartone industriale	1x10 kg
Amarene	denocciolate intere	busta	2x2,5 kg	cartone industriale	1x10 kg
Ananas	pezzi	busta	2x2,5 kg	cartone industriale	1x10 kg
Arancia	pezzi, senza buccia/albedo			cartone industriale	1x10 kg
Avocado	cubi 15x15	busta	2x2,5 kg	cartone industriale	2x5 kg
Banana	fette	busta	2x2,5 kg	cartone industriale	1x10 kg
Castagne	intere pelate	busta	2x2,5 kg	cartone industriale	1x12 kg
Ciliegie	denocciolate intere	busta		cartone industriale	1x10/1x12 kg
Datteri Medjoul	denocciolati interi	busta	5x1 kg		
Dragon fruit NEW	rosso a cubi	busta	5x1 kg		
Fichi verdi	interi	busta	2x2,5 kg	cartone industriale	1x10 kg
Fichi neri	pezzi			cartone industriale	1x10 kg
Fragoline bosco coltivate		busta	2x2,5 kg	cartone industriale	1x10 kg
Fragole calibrate	15-25	busta	2x2,5 kg	cartone industriale	1x10 kg
Fragole Toutvenant		busta	4x2,5 kg	cartone industriale	1x10 kg
Fragole Senga Sengana		busta	4x2,5 kg		
Gelsi neri		busta	2x2,5 kg	cartone industriale	1x10 kg
Kiwi	cubi 10x10			cartone industriale	1x12 kg
Lamponi interi		busta	2x2,5 kg		
Lamponi rotti		busta	2x2,5 kg		
Macedonia bosco 3 frutti	more piccole, mirtilli, ribes rosso	busta	2x2,5 kg		
Macedonia bosco 4 frutti	more piccole, mirtilli, ribes rosso, lamponi	busta	2x2,5 kg		
Mango Totapouri	cubi 10x10	busta	2x2,5 kg	cartone industriale	1x10 kg
Mango Kaew NEW	cubi 20x20	busta	5x1 kg		
Mele	fette / cubi 10x10	busta	2x2,5 kg	cartone industriale	1x10 kg
Melograno	arilli			cartone industriale	1x10 kg
Melone	pezzi	busta	2x2,5 kg	cartone industriale	1x10 kg
Mirtilli coltivati giganti				cartone industriale	1x10 kg
Mirtilli selvatici		busta	2x2,5 kg		
Mirtilli rossi (lingonberry)				cartone industriale	1x10 kg
More grosse		busta	2x2,5 kg	cartone industriale	1x10 kg
More piccole		busta	2x2,5 kg	cartone industriale	1x10 kg
Papaya	cubi 10x10			cartone industriale	1x10 kg
Passion fruit	cubi con semi	busta	5x1 kg		
Pere	cubi 10x10	busta	2x2,5 kg	cartone industriale	1x10 kg
Pesche	fette / cubi 10x10	busta	2x2,5 kg	cartone industriale	1x10 kg
Prugne	denocciolate a metà			cartone industriale	1x10 kg
Rabarbaro	pezzi			cartone industriale	1x10/1x25 kg
Ribes nero				cartone industriale	1x10 kg
Ribes rosso		busta	2x2,5 kg	cartone industriale	1x10 kg
Sambuco				cartone industriale	1x10 kg
Uva Ruby	senza semi			cartone industriale	1x13,6 kg

PUREE e SUCCHI Bio



La Natura si accompagna alla Natura: è questa la filosofia che ha da sempre ispirato un'agricoltura biologica consapevole e responsabile, che tuteli le biodiversità e il territorio in cui vengono effettuate e produzioni. Rogelfrut ha da sempre a cuore un utilizzo responsabile e consapevole delle materie prime che la Natura fornisce e per questo, si affida a coltivatori virtuosi in grado di utilizzare tecniche di coltivazione rispettose dell'ambiente. La lunga e accurata selezione della frutta da agricoltura biologica certificata permette di ottenere puree e succhi di frutta BIO in linea con le specifiche delle coltivazioni di riferimento, senza l'aggiunta di zuccheri. Sarà poi compito di chef, pasticciere e gelatieri saper interpretare al meglio tutte le ricchezze aromatiche in dolci e piatti nei quali la frutta è protagonista.

SENZA
ZUCCHERI
AGGIUNTI

PRODOTTO	SPECIFICHE	IMBALLO	CONFEZIONE
Ananas BIO	purea	brick	6x1 kg
Banana BIO	purea	brick	6x1 kg
Fragola BIO	purea	brick	6x1 kg
Lampone BIO	purea	brick	6x1 kg
Mango BIO	purea	brick	6x1 kg
Limone BIO	succo	brick	6x1 kg

FRUTTA IQF Bio



Rogelfrut ha pensato di raccogliere i migliori frutti da agricoltura biologica per fornire ai professionisti del settore un prodotto di alta qualità e adatto ad ogni tipo di trasformazione.

Il rispetto del territorio e delle sue biodiversità e la totale assenza di elementi chimici nella coltivazione sono gli elementi essenziali, che Rogelfrut garantisce a tutta la sua frutta BIO. Non solo, ma l'azienda cuneese condivide con la coltivazione biologica quegli stessi valori fondanti come la limitazione di interventi cercando di assecondare la fertilità dei terreni e utilizzando composti naturali. Rogelfrut lavora con la Natura per la Natura garantendo così al professionista un prodotto senza additivi chimici e buono come un frutto appena raccolto.

PRODOTTO	SPECIFICHE	IMBALLO	CONFEZIONE	IMBALLO	CONFEZIONE
Albicocche BIO	metà			cartone industriale	1x15 kg
Amarene BIO	denocciolate intere			cartone industriale	1x10 kg
Arancia Bio	pezzi			cartone industriale	1x10 kg
Ciliegie BIO	denocciolate intere			cartone industriale	1x10 kg
Fichi verdi BIO	interi			cartone industriale	1x10 kg
Fragole BIO				cartone industriale	1x10 kg
Lamponi BIO	interi / rotti			cartone industriale	1x10 kg
Mele BIO	cubi 10x10			cartone industriale	1x10 kg
Mirtilli selvatici BIO				cartone industriale	1x10 kg
Pere BIO	cubi 10x10			cartone industriale	1x10 kg
Pesche BIO	fette			cartone industriale	1x15 kg
Ribes nero BIO				cartone industriale	1x10 kg
Ribes rosso BIO				cartone industriale	1x10 kg







FRUTTA POCHÉE

50°-55° brix

6 vaschette richiudibili da 1 kg



Frutti interi o in cubetti si immergono in un bagno di acqua e zuccheri, trovando nella semicanditura a 50/55° brix e nella surgelazione il loro perfetto compimento. L'originario grado di dolcezza della frutta stessa si sposa allo sciroppo di canditura ottenendo così la frutta pochée firmata Rogelfrut: 100% frutta che, nelle mani di gelatieri e pasticciere e chef si trasforma in un'ulteriore occasione per osare con le consistenze, i contrasti e le affinità cromatiche. Perché non regalare a un gelato al fiordilatte una variegatura a base di frutta pochée? O giocare all'interno di un dessert stratificato con della frutta pochée che sappia regalare, assaggio dopo assaggio, la scoperta di colori, sapori e consistenze in grado di sorprendere per vivacità e freschezza? Ecco che Rogelfrut affida alla creatività dei professionisti dell'arte dolce prodotti in grado di toccare i ricordi dell'infanzia, di sperimentare andando fino ai confini più estremi della creatività con un unico obiettivo: il piacere per il proprio palato.

PRODOTTO	TIPOLOGIA	SPECIFICHE	IMBALLO	CONFEZIONE
Ciliegia	pochée	brix 50°-55°	vaschetta	6x1 kg
Fragola	pochée	brix 50°-55°	vaschetta	6x1 kg
Frutti di bosco	pochée	brix 50°-55°	vaschetta	6x1 kg
Mango	pochée	brix 50°-55°	vaschetta	6x1 kg
Pesca	pochée	brix 50°-55°	vaschetta	6x1 kg







COULIS DI FRUTTA

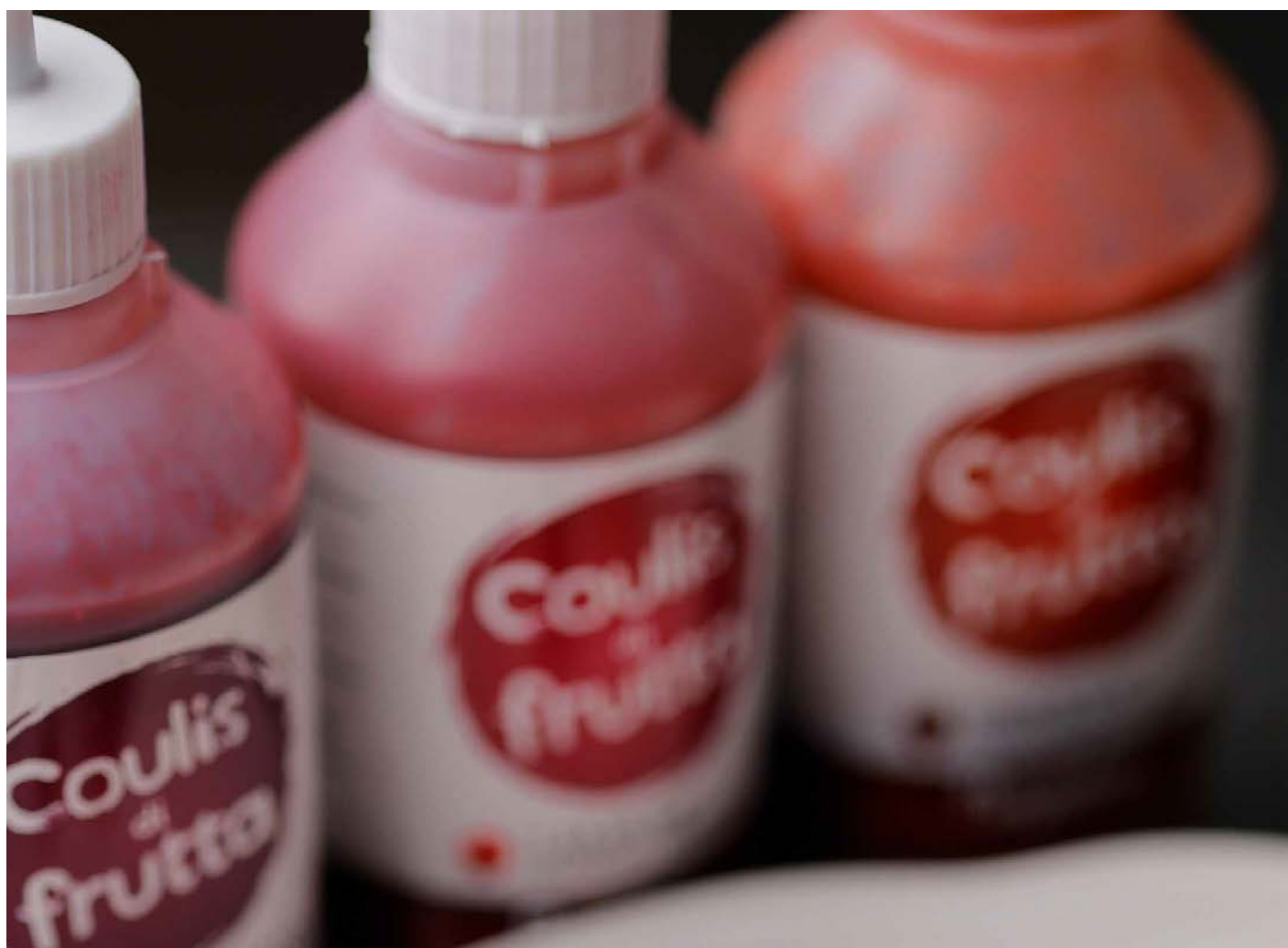
6 confezioni richiudibili da 250 gr



Come velluto, sorprendono a ogni assaggio. Le coulis Rogelfrut scorrono deliziose sui dessert al piatto e brillano del loro colore naturale, ottenute lavorando la frutta e aggiungendo il giusto grado di zuccheri. La surgelazione garantisce la persistenza nel tempo di tutte le proprietà aromatiche e organolettiche delle materie prima di base. Delicate e dalla spiccata acidità, dolci e vivaci, le coulis sono un ottimo preparato per i professionisti che vogliono giocare con le consistenze, oltre che utilizzarle per diverse preparazioni combinando più referenze e sperimentando nuovi accordi cromatici e gustativi.

Rogelfrut regala la possibilità di giocare con consistenze e abbinamenti tra i suoi prodotti e regalare risultati inaspettati lavorando con purea e coulis per realizzare deliziose mousse e gelée.

PRODOTTO	TIPOLOGIA	IMBALLO	CONFEZIONE
Fragola	coulis	flacone dosatore	6x250 g
Frutti di Bosco	coulis	flacone dosatore	6x250 g
Lampone	coulis	flacone dosatore	6x250 g
Mango	coulis	flacone dosatore	6x250 g
Mango-Passion fruit	coulis	flacone dosatore	6x250 g
Passion fruit	coulis	flacone dosatore	6x250 g





15 Buste monodose da 150 gr
Confezione mono referenza



Avventuroso, romantico, solare... la frutta da bere è una delle creazioni più divertenti del mondo firmato Rogelfrut. Combinazioni vivaci in cui gusto e salute vanno a braccetto, insieme a un comodo packaging monodose e a un sistema di conservazione efficace come la surgelazione in grado di preservare il sapore e garantire un prodotto di qualità in ogni periodo dell'anno. Fragola, lampone, mora di un Avventuroso o ananas, banana e cocco di un Esotico sono alcuni esempi della gamma Fruthies monodose, a cui aggiungere succo di arancia, succo di mela o latte che, una volta frullati, danno vita a profumatissimi smoothies.

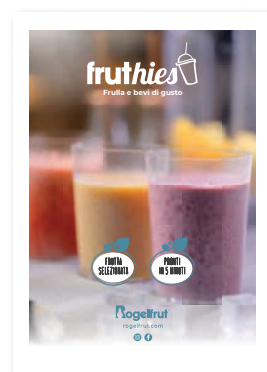
PRODOTTO	SPECIFICHE	CONFEZIONE	IMBALLO	CONFEZIONE
Avventuroso	smoothie	fragola, lampone, mora	busta monodose	15x150 g
Esotico	smoothie	ananas, banana, cocco	busta monodose	15x150 g
Rilassato	smoothie	fragola, melone, pesca	busta monodose	15x150 g
Romantico	smoothie	banana, fragola, pesca	busta monodose	15x150 g
Solare	smoothie	ananas, banana, mango, papaya	busta monodose	15x150 g



MATERIALE DI SUPPORTO ALLA VENDITA:



Ricettario



Cartello A4 da banco



LIMONE
PRIMO FIORE



FRAGOLA

ALBICOCCA



FRUTTI DI BOSCO



MANGO
ALPHONSO



PASSION FRUIT
NATURALE



LAMPONE





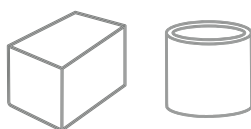
PUREE E SUCCHI A TEMPERATURA AMBIENTE

Nasce la prima gamma di puree a temperatura ambiente senza zuccheri aggiunti prodotta in Italia, studiata e prodotta da Rogelfrut. Mango, fragola, lampone, passion fruit e limone sono i primi frutti che abbiamo trasformato e confezionato in UHT secondo gli stessi standard che guidano la nostra azienda da sempre. Intensità, colore, gusto e qualità si abbinano quindi alla praticità d'uso rendendo questa selezione di puree e succhi essenziale per i professionisti del settore di tutto il mondo. Una gamma perfetta per l'utilizzo in ristorazione, in pasticceria e nel mondo della miscelazione. La nostra gamma di puree e succhi di frutta a temperatura ambiente è nata dall'esigenza pratica di una preparazione semplificata, rapida e funzionale ad ogni tipo di preparazione.



SELEZIONE TETRAPAK RICHIUDIBILE 1KG

PRODOTTO	TIPOLOGIA	IMBALLO	CONFEZIONE
Albicocca NEW	purea	tetrapak	6x1 kg
Fragola	purea	tetrapak	6x1 kg
Frutti di Bosco NEW	purea	tetrapak	6x1 kg
Lampone	purea	tetrapak	6x1 kg
Limone Primo Fiore	succo	tetrapak	6x1 kg
Mango Alphonso	purea	tetrapak	6x1 kg
Passion Fruit naturale	succo	tetrapak	6x1 kg



CONFEZIONE INDUSTRIALE

PRODOTTO	TIPOLOGIA	IMBALLO	CONFEZIONE
Cocco	latte	bag in box	1x20 kg
Mango Alphonso	purea	latta	6x3,1 kg
Passion fruit naturale	succo	bag in box	4x3 kg
Rosa Canina	purea	bag in box	1x20 kg





FRUTTINFORNO

Farciture da forno

Secchio da 5 kg



Affondare la forchetta nella fragranza di uno strudel di sfoglia che racchiude una dorata farcitura mela, l'abbraccio morbido di un impasto lievitato che nasconde una composta di pera... Le farciture di mela e pera sono un prodotto semilavorato che Rogelfrut firma con la consueta attenzione alla qualità della frutta utilizzata e a tecniche di lavorazione, in grado di valorizzare le proprietà aromatiche delle materie prime. Perfette per arricchire ripieni di crostate, torte, strudel e brioche veneziane a lievitazione mista, le farciture FRUTTINFORNO sprigionano appieno le loro note aromatiche, assicurando al contempo replicabilità e qualità costante ai professionisti della pasticceria.

PRODOTTO	TIPOLOGIA	SPECIFICHE	IMBALLO	CONFEZIONE
Mela*	farcitura	90%	secchio	1 x 5 kg
Pera* NEW	farcitura	90%	secchio	1 x 5 kg

*Prodotto realizzato con mele e pere 100% italiane.



CONFETTURE, MARMELLATE e CREME



Lattina 4x1,5 kg



Gustose nella versione liscia, golose nella soluzione a pezzi, le confetture e marmellate Rogelfrut sono un tuffo nella frutta e nei ricordi di deliziosi croissant, brioche, crostate e dessert adatti ad ogni momento della giornata. Tutta la Linea Labo è caratterizzata da una lenta pastorizzazione e da una lavorazione che utilizza un'alta percentuale di frutta (120 gr di frutta per 100 gr di prodotto finito), senza pectina e zuccheri totali ridotti. Le confetture, marmellate e creme raccontano così appieno i territori e le loro bio-diversità dando vita a un prodotto unico e dalle inconfondibili note.

PRODOTTO	TIPOLOGIA	IMBALLO	CONFEZIONE
Albicocca	extra - liscia	lattina	4x1,5 kg
Albicocca	extra - PEZZI	lattina	4x1,5 kg
Arancia 65%	marmellata	lattina	4x1,5 kg
Ciliegia / Amarena	extra - liscia	lattina	4x1,5 kg
Ciliegia / Amarena	extra - PEZZI	lattina	4x1,5 kg
Fichi	extra - PEZZI	lattina	4x1,5 kg
Fragola	extra - liscia	lattina	4x1,5 kg
Fragola	extra - PEZZI	lattina	4x1,5 kg
Frutti di Bosco	extra - liscia	lattina	4x1,5 kg
Lampone	extra - liscia	lattina	4x1,5 kg
Marroni	crema	lattina	4x1,5 kg
Mirtillo 95%	extra - PEZZI	lattina	4x1,5 kg
Pesca	extra - liscia	lattina	4x1,5 kg
Pesca	extra - PEZZI	lattina	4x1,5 kg
Prugna	extra - liscia	lattina	4x1,5 kg
Prugna	extra - PEZZI	lattina	4x1,5 kg







CONFETTURE, MARMELLATE e CREME

Vaso di vetro da 250 g



Il profumo di una crostata d'albicocche appena sfornata, la dolcezza soave di una confettura di fragole in un croissant fragrante, il fascino delle amarene in pezzi che impreziosiscono un pane appena imburrito... con un amore unico per confetture di frutta e marmellate di agrumi e crema di marroni, Rogelfrut ha studiato una linea esclusiva che brilla per l'alta percentuale di frutta utilizzata (120 gr di frutta per 100 gr di prodotto finito), l'assenza di pectina e un ridotto utilizzo di zuccheri. La gamma viene presentata in vasetti di vetro, specchio della Natura racchiusa, personalizzabili secondo le esigenze del cliente.

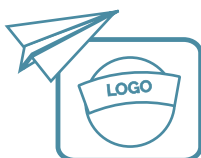
PRODOTTO	TIPOLOGIA	IMBALLO	CONFEZIONE
Albicocca	confettura	vaso in vetro	6x250 g
Arancia 65%	marmellata	vaso in vetro	6x250 g
Ciliegia	confettura	vaso in vetro	6x250 g
Fichi	confettura	vaso in vetro	6x250 g
Fragola	confettura	vaso in vetro	6x250 g
Frutti di Bosco	confettura	vaso in vetro	6x250 g
Lampone	confettura	vaso in vetro	6x250 g
Marroni 65%	crema	vaso in vetro	6x250 g
Mirtillo 95%	confettura	vaso in vetro	6x250 g
Pesca	confettura	vaso in vetro	6x250 g
Prugna	confettura	vaso in vetro	6x250 g

PRODOTTO PERSONALIZZABILE



Vaso
Rogelfrut

+



Logo
cliente

=



Etichetta
personalizzata

FRUTTA A GUSCIO



Abbracciata da montagne e colline, custodita dalle larghe foglie verdi, la nocciola cresce indisturbata per diventare quella materia prima straordinaria a cui Rogelfrut ha voluto dedicare una linea dalla qualità assoluta che conquista. La versatilità in pasticceria e gelateria rendono la nocciola, nelle varie declinazioni, una materia prima ottima per farciture, decorazioni, realizzazione di creme e variegature senza temere di offrire ricchezza e gusto anche ai piatti salati. Intera, in granella, in farina o in pasta la nocciola selezionata da Rogelfrut è espressione di un'eccellenza piemontese che racconta ai professionisti di tutto il mondo, l'amore e la cura dell'azienda di Rossana nel selezionare ciò che di meglio la natura sa offrire.

Nocciola Tonda Gentile Trilobata premium

- Nocciole tostate intere
- Granella e granellone di nocciola
- Nocciole sgusciate
- Pasta di nocciole

Nocciola Extra

- Nocciole tostate intere
- Granella e granellone di nocciola
- Nocciole sgusciate
- Pasta di nocciole (chiara o scura)
- Farina di nocciole





LE GRANELLE

Pralinate e caramellate



Con la migliore frutta in guscio abbiamo creato una linea dai molteplici utilizzi in **gelateria, pasticceria, ristorazione e caffetteria**: granelle tostate e pralinate selezionate con cura da mani esperte all'interno dei nostri stabilimenti di Rossana (CN), secondo l'antica ricetta piemontese. **Il tocco finale che trasforma ogni realizzazione in un'opera d'arte.**

PRODOTTO	IMBALLO	CONFEZIONE
Granella di nocciola caramellata al 50%	busta	5x1 kg
Granella di pistacchio pralinata al 25%	busta	5x1 kg
Filetti di mandorla pralinati al 30%	busta	5x1 kg



Granella
di NOCCIOLA
CAMELLATA AL 50%



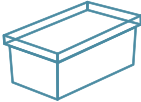
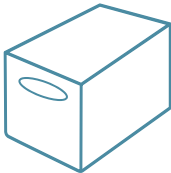
Granella
di PISTACCHIO
PRALINATA AL 25%



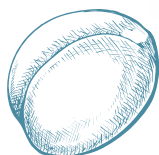
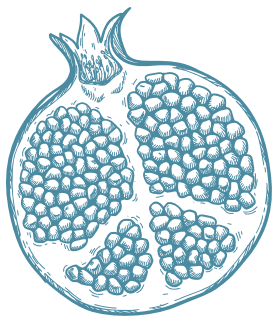
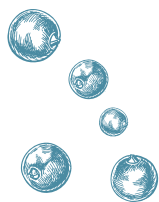
Filetti
di MANDORLA
PRALINATI AL 30%



INFORMAZIONI TECNICHE

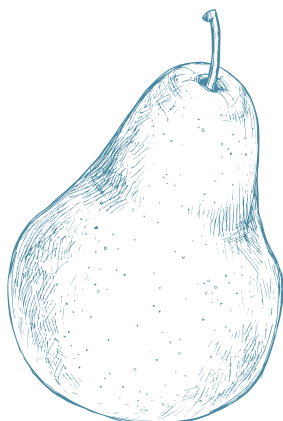
	CONFEZIONAMENTO
PUREE E SUCCHI	 6 brick da 1 kg  12 brick da 0,5 kg  6 flaconcini richiudibili da 250 gr (per le referenze yuzu e zenzero)  Confezione industriale 10 kg - su richiesta
FRUTTA IQF	 5 buste da 1 kg  2 buste da 2,5 kg 4 buste da 2,5 kg  Confezione industriale da 10/12/15/25 kg su richiesta
FRUTTA POCHEE	 6 vaschette richiudibili da 1 kg
FRUTHIES	 15 Buste monodose da 150 gr Confezione mono referenza
COULIS	 6 flaconcini richiudibili da 250 gr
CONFETTURE EXTRA, MARMELLATE E CREME	 Lattina 4x1,5 kg  Vasetto da 250 gr personalizzabile
PUREE A TEMPERATURA AMBIENTE	 6 brick da 1 kg  Latta 6x3,1 kg  Bag in box 4x 3 kg
NOCCIOLE	 Nocciole tostate intere e granella: sacchetti sottovuoto da 1 e 2 kg. Sacchetti ATM da 1 kg  Pasta di Nocciole: latta da 5 kg  Pasta di Nocciole: secchiello in plastica da 10 kg  Nocciole sgusciate: sacco da 25 kg  Nocciole sgusciate: sacchetto sottovuoto da 5 kg  Farina di nocciole: sacchetto sottovuoto da 2,5 kg
FARCITURA	 Secchiello in plastica da 5 kg

VANTAGGI	CONSIGLI	CONSERVAZIONE E MODI D'USO
Prodotto pronto all'uso in confezione riciclabile (da smaltire nel differenziato 'carta'). Perfetto per coprire le necessità dei diversi canali.	Una linea altamente versatile e di facile utilizzo, perfetta in gelateria, per la produzione di sorbetti, granite e frullati in sostituzione della frutta fresca. Puree e succhi si adattano inoltre ad un utilizzo in pasticceria, per la realizzazione di inserti, semifreddi e nella pasticceria moderna in genere, oltre ad usi più particolari come la produzione di birre artigianali a fermentazione spontanea e aromatizzate o all'utilizzo nella preparazione di cocktail alcolici e analcolici.	Conservare a temperature inferiori a -18°C e utilizzare preferibilmente entro la data consigliata. Conservazione nel freezer: a -12°C 30 giorni, a -6°C 7 giorni, nel frigorifero 1 giorno. Si consiglia uno scongelamento nell'imballo originale a temperatura ambiente o all'interno del frigorifero per 12 ore.
Una selezione di frutti surgelati individualmente per i diversi tipi di lavorazione. Un prodotto che garantisce una costanza a livello estetico e di gusto durante tutto l'anno, con tutti i pregi della frutta matura appena raccolta.	Ideale per la decorazione di crostate e dessert al piatto, torte classiche e moderne, macedonie. Perfette in gelateria, in sostituzione della frutta fresca, per la produzione di sorbetti, gelati e semifreddi.	Conservare a temperature inferiori a -18°C e utilizzare preferibilmente entro la data consigliata. Da utilizzare secondo le necessità. Per preservare al meglio tutte le qualità organolettiche del frutto, scongelare a temperatura ambiente o in frigorifero a 4°C per circa 8/12 ore.
Una linea di facile impiego dal basso tenore zuccherino (55°brix) che mantiene la morbidezza anche a temperature negative.	Perfetta per variegare il gelato, grazie alla sua morbidezza, anche a basse temperature e alla caratteristica consistenza corposa. Può essere utilizzata per la creazione di inserti morbidi, decorazioni o come base per la creazione di variegature ad alto tenore di frutta.	Conservare a temperature inferiori a -18°C e utilizzare preferibilmente entro la data consigliata. Per preservare al meglio tutte le qualità organolettiche del frutto, scongelare a temperatura ambiente o in frigorifero a 4°C per circa 8/12 ore.
Porzione monodose per la preparazione di bevande, cocktail e frullati a base frutta	Versa direttamente la busta da 150 g nel blender e unisci 250 ml di parte liquida (succo di mela, succo d'arancia, latte, yogurt, ecc...). Frulla a piacere e servi in un bicchiere da 400 ml. Scopri le nostre ricette dedicate.	Conservare a temperature inferiori a -18°C e utilizzare preferibilmente entro la data consigliata. Per preservare al meglio tutte le qualità organolettiche del frutto, utilizzare direttamente il prodotto surgelato.
Dalla ristorazione al cocktail bar, un prodotto unico nel suo genere. Una ricetta senza conservanti, coloranti o aromi aggiunti, ad alto tenore di frutta.	Ideale per la creazione dei drinks più innovativi, dall'aperitivo al dopo cena. Perfetti per la decorazione al piatto dei dolci da ristorazione.	Conservare a temperature inferiori ai -18°C. Nel freezer a -12°C : 30 giorni, a -6°C : 7 giorni, nel frigorifero: 1 giorno.
Una linea di confetture in versione labo e retail caratterizzate da pastorizzazione lenta e etichetta corta.	Una gamma di prodotti con altissima percentuale di frutta, senza pectina, stabili alla cottura e alla surgelazione. Perfette per lavorazioni artigianali di grande qualità, le confetture lisce e a pezzi sono ideali per conservare intatto il vero sapore della frutta.	Conservare a temperatura ambiente. Dopo l'apertura si consiglia una conservazione a 4° C, con coperchio salva freschezza, per circa 7/10 giorni.
Una nuova possibilità che permette di gestire il prodotto a temperatura ambiente.	Un'anteprima di stagione che propone due referenze must, adatte ai diversi canali, ed esprime le prospettive di una linea che continua a rinnovarsi e a evolvere rispondendo alle esigenze di mercato.	Conservare a temperatura ambiente. Dopo l'apertura si consiglia una conservazione a 4°C, per circa 7/10 giorni.
Una gamma unica e completa, in confezione sottovuoto e in latta per conservare tutta la fragranza della tostatura.	La nocciola trova da sempre spazio tra le creme, in gelateria, nella pasticceria e nel classico abbinamento con il cioccolato. Granelle e paste (in versione chiara e scura), si prestano per le lavorazioni più sfiziose, garantendo risultati ottimali e costanti.	Conservare a temperatura ambiente in luogo fresco e asciutto e lontano da fonti di luce.
Un prodotto perfetto per farcire e arricchire i ripieni di lievitati e prodotti da forno in genere.	Ideale per crostate, basi torte, strudel, brioches il cui passaggio in forno permette al prodotto di sprigionare tutte le sue caratteristiche aromatiche.	Conservare a temperatura ambiente. Dopo l'apertura si consiglia una conservazione a 4°C, per circa 7/10 giorni.



Rogelfrut®

rogelfrut.com



FAR Soc. Agr. Coop

Via Circonvallazione, 4 - 12020 Rossana (CN) - Italy

Proppy-Gel Srl

Via delle Gaide, 2 - 12026 Piasco (CN) - Italy

Tel.+ 39 0175 64141 - info@rogelfrut.com

