

ANDROS[®]

Chef

INGRÉDIENTS FRUITIERS

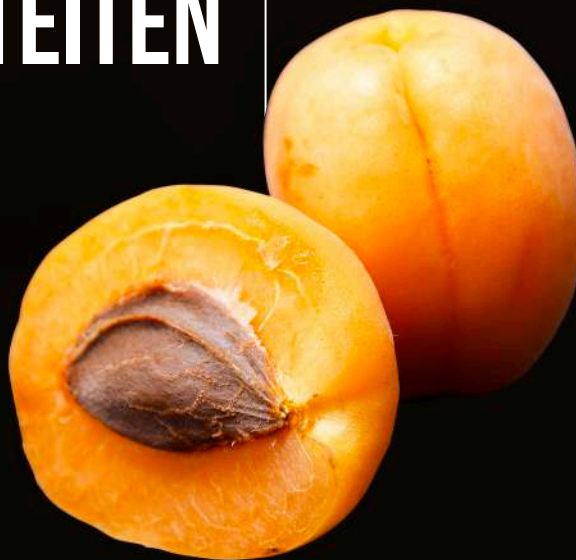
SURGELÉS

DIEPGEVROREN

FRUITSPECIALITEITEN

Nos meilleurs fruits
pour vos créations
pâtisseries.

Ons beste fruit voor
de creatieve chef.





UNE PASSION FAMILIALE EEN FAMILIE, EEN PASSIE

L'histoire d'Andros remonte au tout début du XX^{ème} siècle. Elle est née dans cette belle région fruitière du Lot, dans le sud-ouest de la France.

Voor de oorsprong van Andros moeten we terug naar het begin van de 20^e eeuw. Het bedrijf is ontstaan in de prachtige Franse streek de Lot in zuidwest Frankrijk.

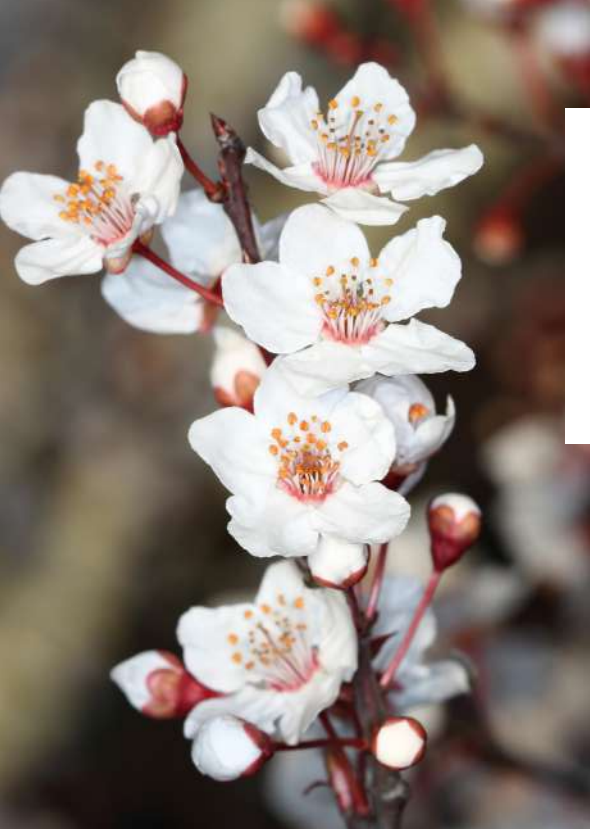
C'est l'histoire de la passion tenace d'une famille, à la fois pour le fruit et pour une région. Génération après génération, elle a été poursuivie, amplifiée, embellie.

Daar begon een familie het bedrijf vanuit een hartstochtelijke passie voor fruit en de liefde voor de streek. De passie werd van generatie op generatie doorgegeven en het bedrijf kwam tot grote bloei.

Dans les années 50, Andros et Bonne Maman acquièrent une certaine réputation de qualité, à la fois en France et à l'étranger. La reconnaissance internationale de ces marques n'a en rien diverti le cours de la petite histoire Andros : plus que jamais celle-ci s'écrit autour de la recherche du meilleur goût .

Reeds in de jaren 50 hadden Andros en Bonne Maman een zeer goede naam opgebouwd met hun kwalitatief hoogwaardige producten. Hun reputatie strekte zich tot ver over de Franse landgrenzen uit. Deze internationale erkenning veranderde echter niets aan het oorspronkelijke streven van Andros. Nog steeds draait alles om het vinden van de beste smaak, een zoektocht die meer dan ooit de aandacht heeft.





CE QU'EXCELLENCE FRUITIÈRE DEMANDE...

WAT ONS FRUIT EXCELLENT MAAKT...

En matière de fruits, la recherche de l'excellence passe nécessairement par un long travail de préparation. Un travail assez comparable à la gestation d'un arbre, dont les beaux fruits revenant à chaque saison doivent d'abord au terrain qui le porte et à la vigueur des racines.

De zoektocht naar fruit van de allerbeste kwaliteit.

Recettes naturelles Natuurlijke recepten

Nos ingrédients Andros ne contiennent aucun additif pour corriger un goût, un arôme ou une couleur.

Andros gebruikt geen additieven, aroma's of kleurstoffen om de smaak te verbeteren.

Plantations dédiées Gespecialiseerde plantages

La sélection des variétés et des meilleures origines se base sur la somme des connaissances acquises avec le temps par notre équipe d'ingénieurs agronomes. Aujourd'hui nos programmes de plantations dédiées sont uniques en France, nous garantissant 19,000 tonnes par an de fruit frais et conforme à nos exigences.

Onze selectie van verschillende soorten met de beste herkomst is gebaseerd op de expertise die onze landbouwkundige ingenieurs in de loop der tijd hebben opgedaan. Onze gespecialiseerde plantages in Frankrijk zijn dan ook uniek: Ze leveren ons maar liefst 19.000 ton aan vers fruit van een hoogwaardige kwaliteit conform onze eisen.

Transformer le fruit frais et mûr Werken met versgeplukt en rijp fruit

Même rigoureusement sélectionné, un bon fruit n'est jamais bon que mûr. Pour garantir le goût, nous avons mis en place un réseau unique d'usines (six en Europe seulement) stratégiquement installées dans les meilleures zones fruitières et travaillant le fruit frais, récolté et livré à sa maturité optimale.

Een goede selectie is belangrijk, maar rijpheid is alles! Voor het optimale behoud van de smaak hebben wij een uniek netwerk van fabrieken opgezet (zes fabrieken alleen al in Europa) die we zo strategisch mogelijk hebben geplaatst, namelijk dicht bij de beste fruitplantages. Zo kunnen we altijd werken met versgeplukt fruit met een optimale rijpheid.



LES INGRÉDIENTS SURGELÉS ANDROS, MATIÈRE À CRÉATION...

DIEPGEVROREN INGREDIENTEN VAN ANDROS,
DE BASIS VOOR UW CREATIES...

Nos gammes de purées surgelées, de compotées, de coulis sont fabriquées dans le Lot, dans une usine dédiée aux ingrédients et produits pour les professionnels.

Ons productaanbod van diepgevroren purees, compotes, en sauzen wordt geproduceerd in de Franse streek de Lot, in een fabriek waar uitsluitend producten voor professionals worden gemaakt.



LA QUALITÉ, TOUTE L'ANNÉE

TOPKWALITEIT HET HELE JAAR DOOR

Nos gammes surgelées sont la garantie d'une qualité supérieure et régulière au cours de l'année, par opposition aux fruits frais, souvent inégaux, parfois décevants en goût.

Waar u bij vers fruit te maken kunt hebben met een variërende, soms teleurstellende smaak, kunt u bij onze productlijn van diepgevroren specialiteiten het hele jaar door rekenen op een superieure en constante kwaliteit.

UN USAGE TRÈS SIMPLE

EENVOUDIG IN GEBRUIK

Elles offrent facilité d'usage et de conservation et permettent de fixer des recettes et des coûts de portion pour l'année.

De diepgevroren producten zijn zeer eenvoudig te gebruiken en te bewaren. Dat maakt het gemakkelijk recepten te maken en voor het hele jaar te plannen.

INSPIRER VOS CRÉATIONS

INSPIRATIE VOOR UW CREATIES

Elles ne contiennent ni arôme, ni colorant, même naturels. Une matière pure et naturelle donc, puissante en goût et en couleur, pour vous laisser une pleine liberté d'imagination et de création.

Ze bevatten geen natuurlijke of kunstmatige aroma's of kleurstoffen. Puur en natuurlijk, krachtig van smaak en met een diepe kleur, oftewel: Zuivere elementen die u tijdens de bereiding alle creatieve vrijheid bieden.

LA RECHERCHE DU GOÛT

EXCELLENTE SMAAK

Nos gammes sont élaborées à partir de fruits qui ont mieux mûri et dont le goût est par conséquent plus développé que la grande majorité des fruits surgelés disponibles dans le commerce.

Onze producten zijn samengesteld op basis van vers fruit met een optimale rijpheid. Daardoor is de smaak veel rijker dan die van de meeste andere verkochte diepgevroren fruitproducten.



DES PARTENAIRES POUR L'EXCELLENCE

PARTNERS IN EXCELLENTIE

Andros est très fier d'apporter son soutien à des concours culinaires prestigieux.

Tous ces concours, organisés par les Chefs pour les Chefs, font énormément pour perfectionner les savoir-faire et en assurer la transmission, à travers l'envie et les nouvelles vocations qu'ils suscitent.

Andros is trotse partner van prestigieuze culinaire wedstrijden.

Deze wedstrijden, die georganiseerd worden 'Voor Chefs en door Chefs', zijn het moment om kennis, kunde en technieken te delen in een inspirerende, creatieve omgeving.



Bouche d'Or



VENEZ NOUS VOIR SUR LES SALONS À VENIR
BEZOEK ONS OP DE VOLGENDE BEURZEN.



5-9 oct. 2019
5-9 okt. 2019



18-20 nov. 2019
18-20 nov. 2019



18-22 jan. 2020
18-22 jan. 2020

LES PURÉES DE FRUITS SURGELÉS – DES ASSEMBLAGES UNIQUES

DIEPGEVROREN FRUITPUREES - UNIEKE BLENDS

Une gamme de qualité supérieure de purées de fruits surgelés. Grâce à la totale maîtrise du procédé de transformation du fruit, nous sommes capables d'obtenir une qualité organoleptique supérieure, avec une véritable passion et une attention portée aux différentes saveurs - pour un goût unique.

Een superieure kwaliteit van bevroren fruitpurees. Door controle van het volledige proces van fruitverwerking tot eindproduct, zijn wij in staat een optimale organoleptische kwaliteit te combineren met aandacht voor het smaakprofiel – voor een werkelijk unieke smaak.

Gamme premium de purées surgelées : Diepgevoren purees van topkwaliteit:

- + De 90 à 100% de fruit
90 tot 100% fruit
- + La sélection et l'assemblage des meilleures variétés
Geselecteerd en samengesteld op basis van de beste fruitsoorten
- + Des fruits mûrs pour leur puissance organoleptique
Op basis van rijp fruit met een optimale, rijke smaak
- + Des recettes sans arôme, sans colorant, même naturel
Samengesteld zonder kunstmatige of natuurlijke aroma's en kleurstoffen



100% FRUIT
100% FRUIT



LÉGÈREMENT SUCRÉ
LICHT GEZOET



100% FRUIT BIO
BIOLOGISCH



AB
BIODIVERSITY
PROMOTION

“La purée de fraise Andros Chef a une couleur vive et une texture naturellement épaisse, un goût agréable et complexe en fin de bouche. Cette intensité gustative lui vient de l'assemblage de plusieurs variétés de fraises transformées fraîches par Andros.”

“Andros diepgevoren gezoete aardbeipuree heeft een heldere kleur, natuurlijke dikke structuur en een goed gebalanceerde smaak, precies sterk genoeg met een lichte nasmaak. Dit komt door de juiste combinatie van aardbeivariaties, geselecteerd en verwerkt door Andros.”

31 variétés de fruits disponibles : Keuze uit 31 fruitsoorten:



Abricot
Abrikoos



Airelle
Veenbes



Ananas
Ananas



Banane
Banaan



Bergamotte
Bergamot



Canneberge
Cranberries



Cassis
Zwarte bes



Cerise griotte
Morel



Citron
Citroen



Citron vert
Limoen



Coco
Kokos



Coing
Kweepeer



Fraise
Aardbei



Framboise
Framboos



Figue violette
Paarse vijg



Goyave rose
Roze guave



Grenade
Granaatappel



Groseille
Aalbes



Litchi
Lychee



Mandarine
Mandarijn



Mangue
Mango



Mûre
Braam



Myrtille
Bosbes



Orange douce
Zoete sinaasappel



Orange sanguine
Bloedsinaasappel



Passion
Passievrucht



Pamplemousse
Pompelmoes



Pêche blanche
Witte perzik



Pêche jaune
Gele perzik



Poire Williams
Williams peer



Questche
Pruimen



Barquette de 1 kg. Également disponible en seaux de 7 et 20 kg* refermables et empilables.

Verpakking in bakken van 1kg. Ook verkrijgbaar in emmers van 7kg en 20kg, hersluitbaar en stapelbaar.

*Voir les variétés disponibles. / *Zie beschikbare smaken



LES COULIS DE FRUITS SURGELÉS DIEPGEVROREN VRUCHTENCOU LIS

Une gamme de coulis surgelés fait uniquement à partir de fruits et de sucre pour les décorations de desserts.

Een lijn van diepgevroren fruitcoulis, gemaakt van fruit en suiker exclusief voor decoratie van desserts.

Coulis extra de fruits pour la décoration de desserts.
Diepgevroren purees van topkwaliteit.

- + Recettes exclusivement à base de fruit et de sucre
Recepten met als ingrediënten uitsluitend fruit en suiker
- + Texture nappante obtenue pour chaque fruit par l'ajout de sucre au dosage adéquat
Mooie toppingtextuur door het toevoegen van de juiste hoeveelheid suiker aan het fruit
- + Structure stable plus longtemps après l'application, sans séparation
Structuur die na bereiding lang stabiel en mooi egaal blijft
- + Très riches en fruit :
Rijk aan fruit:

- Mangue Passion 87% / Mango Passievrucht 87%
- Fraise 84% / Aardbei 84%
- Framboise 81% / Framboos 81%
- Myrtille 84% / Bosbes 84%
- Abricot 80% / Abrikoos 80%



5 variétés disponibles :
In 5 variaties verkrijgbaar:



Abricot
Abrikoos

Fraise
Aardbei

Framboise
Framboos

Myrtille
Bosbes

Mangue passion
Mango Passievrucht

Conditionnement en bouteilles de 500g. Bouteilles en plastique souple pour application facile, avec bouchon pipette refermable.
Verpakt in flessen van 500 g. Gemakkelijk te gebruiken flexibele plastic flessen met hersluitbare tuitopening.

Une gamme de compotées délicatement cuisinées pour conserver une texture onctueuse à base de morceaux et de pulpe de fruits. Cette recette naturelle est légèrement sucrée (10% de sucre) pour conserver toutes les saveurs des fruits. Une exquise alternative aux purées de fruits surgelées adaptée aux gâteaux et pâtisseries du fait de sa texture dense.

Een lijn van compotes, gemaakt door een zacht verwarmingsproces welke een perfecte dikte aan de structuur geeft, met pulp en vezels. Dit natuurlijke product is licht gezoet (maximaal 10% suiker toegevoegd) en behoudt alle smaak van het fruit. Een goede vervanging van puree in patisserie en banket door de extra textuur en stukjes fruit.



- + Des compotées à base de fruits choisis, blanchis délicatement pour restituer au mieux le goût du fruit frais et texturé
Compotes op basis van speciaal geselecteerd fruit, subtiel geblancheerd om de rijke smaak en textuur te behouden.
- + Une consistance à base de morceaux, de fibre ou de pulpe, à utiliser en entremets en complément ou à la place de purées de fruits
Vanwege de structuur met blokjes, vezels of pulp perfect te gebruiken in gerechten als aanvulling van of ter vervanging van fruitpuree.
- + Une texture facile à appliquer, à utiliser comme accompagnement de desserts à l'assiette, en verrines ou encore en compositions glacées
Door de textuur eenvoudig te gebruiken als aanvulling op ijscreaties.
- + Un taux de sucres faibles et identiques pour une facilité d'utilisation de gamme
Productenreeks met gelijkmatig en laag suikergehalte voor meer gebruiksgemak.
- + Des recettes naturelles, sans arôme ni colorant
Natuurlijke receptuur, zonder aroma's of kleurstoffen.
- + Des épaississants n'affectant ni l'aspect ni le goût du fruit
Verdikkingsmiddelen die de smaak en het uiterlijk van het fruit intact laten.

“ Les fruits d'accompagnement surgelés de mangue offrent un mélange parfait de morceaux de mangue de Madagascar et de purée de mangue Alfonso. Les mangues fraîches sont reçues à pleine maturité et sont transformées chez notre partenaire local de Madagascar dans le cadre de notre filière intégrée dans l'approvisionnement et la transformation des fruits. ”

“Andros Chef diepgevroren mangocompote is een mooie combinatie van Alphonso mangopuree en stukken mango uit Madagascar om meer textuur te geven. De verse mango's worden op volledige rijpheid ontvangen door onze lokale partners en worden daar verwerkt volgens onze richtlijnen voor geïntegreerde fruitverwerking.”

14 variétés de fruits disponibles :

Keuze uit 14 fruitsoorten:



Abricot
Abritroos



Ananas
Ananas



Cerise
Kers



Coing
Kweepeer



Figue violette
Paarse vijg



Fraise
Aardbei



Framboise
Framboos



Fruits rouges
Rode vruchten



Rhubarbe
Rabarber



Mangue
Mango



Myrtille
Bosbes



Nectarine blanche
Witte nectarine



Fruit de la passion
Passievruchten



Poire Williams
Williams Peer

Conditionnement en sacs de 1 kg. Sac plastique avec soufflet.

Verpakt in zakken van 1 kg. Plastic zak met tuitje.

NOUVEAU



LES FRUITS SEMI CONFITS SURGELES INDIVIDUELLEMENT

SEMI-GECONFIJT FRUIT, INDIVIDUEEL INGEVROREN

Une nouvelle gamme de fruits brièvement cuisinés : ils sont très légèrement confits, égouttés puis surgelés individuellement pour garder toute la saveur du fruit sur un marché ne proposant que des fruits secs ou confits dans leur sirop. Tous les fruits sont choisis à pleine maturité pour leur qualité. Ils sont parfaitement adaptés pour garnir les tartes, déposés avant ou après cuisson de la pâte. Ils peuvent également être utilisés pour des applications à froid.

Een nieuwe lijn van individueel, met een eenvoudig proces, snel ingevroren fruit. Het fruit is licht gesuikerd, gedraineerd en snel ingevroren om alle smaak te bewaren. Al het fruit is geselecteerd op basis van kwaliteit van de smaak en de vorm. Dit product is perfect voor de garnering van taarten, zowel voor als na het bakken, in clafoutis en als vulling van broodjes en muffins.

5 variétés de fruits disponibles :
In 5 variaties verkrijgbaar:



Cerise griotte
Kersen



Cassis
Zwarte bessen



Cerises griottes
Kersen



Cranberries
Wilde veenbessen



Myrtilles
Bosbessen



Rhubarbe
Rabarber

Un procédé simple, quoique sensible

Een eenvoudig maar gevoelig proces

- + Fruits choisis pour leur qualité et leur tenue
Fruit geselecteerd voor zijn kwaliteit en houdbaarheid
- + Fruits très légèrement confits, égouttés puis surgelés individuellement
Zeer licht gekonfijt fruit, gedroogd voor individuele invriezing

Avantages

Een eenvoudig maar gevoelig proces

- + 100% naturel, sans aucun autre composant que beaucoup de fruits et très peu de sucre
100% natuurlijk, enkel bestaand uit vruchten zonder andere bestanddelen
- + Sans arôme ni colorant, même naturel ou issu du fruit
Geen aroma's of kleurstoffen, puur fruit

Avantages par rapport à des fruits surgelés

Pluspunten in vergelijking met bevroren fruit

- + Perdent moins de jus à la décongélation
Verliest minder sap bij het ontdooien
- + Moins d'échanges d'humidité avec les pâtes, avec ou sans pousse, avec ou sans cuisson
Minder vochtuitwisseling met het deeg tijdens het rijzen en bakken
- + Moins d'échanges de colorations
Minder verkleuring

Avantages par rapport à des fruits secs

Pluspunten in vergelijking met gedroogd fruit

- + Moins d'échange d'humidité avec les pâtes, dessèchent moins les pâtes cuites
Minder vochtuiwisseling met het deeg, minder uitdroging tijdens het bakken
- + Moins sucrés
Minder zoet

Utilisations / Gebruik

A essayer en tartes, déposés avant ou après cuisson de la pâte; en clafoutis ou comme inclusions dans des brioches, viennoiseries, muffins, flans, cheesecakes. Ou encore en entremets, mousses ou autres applications à froid où ils diffusent peu en couleur.

Probeer ze als garnering of door het beslag; In clafoutis of als vulling van brioches, gebak, muffins, vlaaien of cheesecakes. Geschikt voor in desserts en mousses, waarbij er minder verkleuring plaats vindt

Disponible en sachet plastique souple de 1 kg

Verkrijgbaar in een flexibele plastic zak van 1 kg



LES FRUITS IQF DIEPGEVROREN FRUIT

Les fruits sont soigneusement sélectionnés par notre filière intégrée pour satisfaire tous les besoins.

Al het fruit is zorgvuldig geselecteerd binnen ons netwerk, zodat het aan al onze eisen voldoet.



16 variétés de fruits disponibles :

Keuze uit 16 fruitsoorten:

+ Des fruits sélectionnés issus de notre démarché filière

Zorgvuldig geselecteerd fruit uit ons eigen netwerk

+ Une large gamme de fruits pour satisfaire tous les besoins

Uitgebreid assortiment met eindeloze toepassingsmogelijkheden.



Cassis
Zwarte
bessen



Cerises griottes
dénoyautées
Diepgevoren
ontpitte griotten



Cubes
de mangue
Mangoblokjes



Cubes de noix
de coco pelés
Gepelde
kokosblokjes



Demi-fraises
Halve
aardbeien



Filaments de
pomelos roses
Roze pomelo
filamenten



Fraises entières
Hele
aardbeien



Framboises
Frambozen



Groseilles
Aalbessen



Joues
de mangue
Halve
mango's



Mélange de
fruits rouges
Gemengde
rode vruchten



Morceaux
de rhubarbe
Rabarber
in stukjes



Mûres sauvages
Wilde bramen



Myrtilles
Bosbessen



Myrtilles
sauvages
Wilde
bosbessen



Oreillons
d'abricots
Halve
abrikozen

Disponible en sachet plastique souple de 1 kg et 2.5 kg.
Barquette de 500 g pour la framboise.

Verkrijgbaar in een flexibele plastic zak van 1 kg en 2,5 kg
Frambozen in een bak met 500 g



ANDROS FOOD SERVICE

46130 Biars-sur-Cère, FRANCE

Email: contact.androschef@andros.fr

www.androschef.fr