

ANDROS[®]
Chef

*Curiosi
di Natura*

INGREDIENTI DI FRUTTA

www.androschef.com

 androschef  androschef



ANDROS
Chef

Curiosi di Natura

Perché condividiamo con gli Chef la curiosità per la Natura e per le prelibatezze che essa racchiude, ci ritroviamo come loro in una condizione di perenne ricerca e continua scoperta.

Perché crediamo nel potere della frutta e in tutte le sorprese che essa ha ancora in serbo per noi,

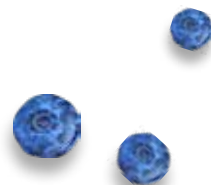
ci dedichiamo a rivelarne le infinite ricchezze presente allo stato naturale.

Perché vogliamo arricchire il nostro patrimonio frutticolo e dividerlo. Corriamo dei rischi. Investiamo a lungo termine all'origine stessa dei frutti, nel terreno, e nelle tecniche di lavorazione più rispettose. Accompagniamo quotidianamente i nostri agricoltori partner, coltiviamo il nostro legame con l'origine agricola del frutto, lasciamo spazio all'uomo e alle intuizioni.

Perché per comprendere davvero un frutto e per innovare, bisogna guardare le cose da vicino. I nostri laboratori di prima trasformazione si trovano nel cuore delle aree di coltivazione, in modo da permettere la lavorazione della frutta fresca sul posto e accrescere la nostra capacità di sperimentare e innovare.

Perché la naturalezza dei prodotti è sempre fondamentale in Andros. Siamo intransigenti sulla selezione della frutta e sulla semplicità delle ricette. Fedeli in questo senso al know-how, al forte temperamento e allo spirito di indipendenza che la nostra azienda familiare ha saputo mantenere per 4 generazioni, sin dalla sua nascita nella valle della Dordogna in Francia.

Perché anche i creativi della cucina sono altrettanto esigenti, e i loro standard elevati non fanno che spronarci a fare sempre meglio. A tutti i Curiosi di Natura vogliamo fornire la più ampia gamma di ingredienti a base di frutta 100% naturali e senza nessun aroma aggiunto, perché ne possano trarre il meglio.



LA NOSTRA
EREDITÀ

PERSONE AL SERVIZIO DELLA FRUTTA

IL NOSTRO PATRIMONIO

LA TERRA

IL NOSTRO IMPEGNO

LA TUTELA DEL GUSTO

LA NOSTRA

FORZA

INNOVAZIONI PER TUTTI

I PROFESSIONISTI

LA NOSTRA COMMUNITY

PROFESSIONISTI IMPEGNATI

UN APPROCCIO SOSTENIBILE

La filiera controllata Andros è un' eccezione nel mondo industriale della trasformazione della frutta, è soprattutto la nostra più grande ricchezza e ci permette di essere il punto di riferimento degli ingredienti naturali per tutti i professionisti appassionati di frutta. Si tratta di un grande lavoro invisibile e degli sforzi di un intero team che ci garantiscono di poter accedere alla frutta migliore e alle migliori varietà nel lungo termine.

Annualmente, questo significa:

- + 200 viaggi di osservazione
- + 42 prove industriali
- + 11 test di varietà
- + 16 prove agricole



APPROVIGIONAMENTO

Identificare la miglior combinazione suolo, clima, varietà, pratiche di coltivazione e Persone.



INTEGRAZIONE

Stipulare contratti a lungo termine con gli agricoltori e acquisire stabilimenti di prima trasformazione. Investire in aziende agricole (terreni e macchinari). 750 ettari di frutteti dedicati a 12 varietà di frutta che garantiscono 20.000 tonnellate di frutta fresca in Francia.



PRIMA TRASFORMAZIONE

I migliori metodi di pulitura, sbucciatura e taglio, per mantenere le qualità naturali del frutto raccolto a giusta maturazione. 10 stabilimenti di prima trasformazione in tutto il mondo.



QUALITÀ E SICUREZZA

Garantire la tracciabilità di ogni frutto, coltivato nel rispetto delle norme sanitarie e ambientali previste. 2.000 test per residui di pesticidi. + di 50 audit/anno



PROVE E INNOVAZIONI

Testare nuove varietà e nuovi metodi di coltivazione. Creazione di un frutteto sperimentale nel dipartimento francese del Lot.

PER SAPERNE DI PIÙ SU
"A MONTE DEL FRUTTO"
DI ANDROS



"A MONTE DEL FRUTTO"

SELEZIONE

TRASFORMAZIONE

Integrazione

Piantagioni dedicate
Partnership sostenibili
Un team di agronomi esperti
Selezione e coltivazione delle migliori varietà
Frutteto sperimentale

Prima trasformazione

Rete di laboratori di prima trasformazione in tutto il mondo
Raccolta della frutta a piena maturazione
Centri di R&S nel cuore delle piantagioni
Analisi e prove di nuove varietà in collaborazione con i produttori locali

Mix

Selezionare le migliori varietà e mixarle
Definire le migliori varietà per ogni applicazione
Proporre nuovi gusti e nuove consistenze avendo a disposizione molte varietà

Seconda trasformazione

Un processo di produzione lento che preserva l'integrità del frutto
Una particolare attenzione al momento del trattamento termico, come fanno i professionisti
Preservare il buon gusto naturale della frutta

Una gamma 100% naturale e senza aromi

Tutti i prodotti sono 100% naturali, senza aromi aggiunti, nemmeno di origine naturale
In tutte le categorie per tutti i professionisti
Condizioni di conservazione che mantengono l'integrità dei prodotti per tutta la loro durata di vita

UNA GAMMA UNICA

Grazie al nostro approccio sostenibile e al nostro storico know-how nel mondo della frutta, oggi proponiamo a tutti i creativi della cucina la più ampia gamma di ingredienti a base di frutta 100% naturali e senza aromi aggiunti.

FARCITURE "CLEAN LABEL" 6 ARTICOLI



SCORZE DI AGRUMI CANDITE 2 ARTICOLI



COMPOSTE DI FRUTTA 14 ARTICOLI



FRUTTA IQF 12 ARTICOLI



FRUTTA SEMICANDITA 5 ARTICOLI



COULIS DI FRUTTA 4 ARTICOLI



PUREE DI FRUTTA LEGGERMENTE ZUCCHERATA 29 ARTICOLI



PUREE 100% FRUTTA 18 ARTICOLI



INGREDIENTI DI FRUTTA NATURALI SURGELATI



FILIERA INTEGRATA PER IL COMPLETO CONTROLLO DELLA QUALITÀ DELLA FRUTTA

Andros lavora in stretta collaborazione con i produttori di ciliegie in Francia e in Europa investendo a lungo termine in coltivazioni sostenibili. Le ciliegie al giusto grado di maturazione vengono raccolte e arrivano nei nostri stabilimenti Andros in Francia o in Polonia, dove subiscono una prima trasformazione che ne preserva le qualità organolettiche.

APPLICAZIONI

Inserti gelificati • Mousse • Gelati e sorbetti
Glasse • Paste di frutta • Macaron
Cioccolatini • Cocktail

PUREE DI FRUTTA



Vaschetta da 1 kg.
Disponibile anche in secchielli da
7 e 20 kg richiudibili e impilabili.
Per le varietà disponibili, rivolgersi
ai nostri rappresentanti.



VARIETÀ SU RICHIESTA

Creiamo puree personalizzate per
esclusive ricette d'autore.

 Albicocca	 Açaí	 Amarena	 Ananas	 Arancia bionda
 Arancia rossa	 Banana	 Bergamotto	 Clementina	 Cocco
 Fico d'India	 Fico violetto	 Fragola	 Frutti di bosco	 Frutti esotici
 Frutto della passione	 Frutto del drago	 Graviola	 Guaiava rosa	 Kalamansis
 Kumquat	 Lampone	 Lime	 Limone	 Litchi
 Mandarino	 Mango	 Melograno	 Mela cotogna	 Mirtillo
 Mirtillo rosso	 Mora	 Ribès nero	 Ribès rosso	 Pesca bianca
 Pesca gialla	 Pesche sanguigne	 Pera Williams	 Pompelmo	 Rabarbaro
 Yuzu				



100%
FRUTTA



LEGGERMENTE
ZUCCHERATA

- ▶ **Almeno il 90% di frutta**
- ▶ **Selezione e mix delle migliori varietà**
- ▶ **La consistenza, il colore e il gusto dei frutti raccolti a piena maturazione**

CONTRATTI PER 15 ANNI CON I FORNITORI DI ALBICOCCHIE IN FRANCIA MERIDIONALE

Andros, nei 70 ettari di terreno sui quali detiene contratti a lungo termine, coltiva numerose varietà di albicocche scelte per il loro profilo aromatico. I frutti, colti a piena maturazione, arrivano nel nostro stabilimento di Valence, nel dipartimento francese della Drôme per essere lavorati. Il risultato è un prodotto puro, frutto della nostra filiera integrata Andros e dei partner con cui collaboriamo da anni.

APPLICAZIONI

Da utilizzare come base accompagnamento per un dessert al cucchiaio o per decorare un dolce. Sono anche una perfetta alternativa alle puree di frutta surgelate grazie alla loro texture con pezzetti di frutta, ed ideale per prodotti di pasticceria o per i gelati.



COMPOSTE

80%

UN'INNOVAZIONE ANDROS CHEF



Sacchetto in plastica da 1 kg
con soffietto



Albicocca



Açaí, banana e
mirtillo



Ananas



Ciliegia



Fichi
violetti



Fragola



Frutti di
bosco



Frutto della
passione



Lampone



Limone e
yuzu



Mango



Mela



Mirtillo



Mirtilli rossi
e fragole



Pesche noci
bianche



Pera
Williams



Ribes
rosso



Rabarbaro

- Composte a base di frutta selezionata, lavorate con un metodo di cottura molto lento per preservare tutte le proprietà ed il gusto della frutta fresca
- Una consistenza a base di pezzetti, di fibra o di polpa.
- Ricette naturali, senza aromi né coloranti, nemmeno naturali
- Gli addensanti presenti non alterano il prodotto nell'aspetto e/o nel gusto l'aspetto o il gusto del frutto



IL FORTE CARATTERE DELLE SCORZE DI ARANCE

La freschezza è un parametro determinante per la qualità della frutta: ossidazione, consistenza, sapore, qualità nutrizionale. Lavorare la frutta vicino al luogo dove viene raccolta permette di cristallizzarne le qualità. È ciò che facciamo nel nostro stabilimento nel sud della Spagna, dove arrivano le arance fresche a piena maturazione.

APPLICAZIONI

Il marcato gusto degli arance e delle loro scorze trova impiego in pasticceria, nella panificazione, nella produzione di cioccolato, nei gelati o nella mixologia.

Da utilizzare direttamente nelle farciture o in strati sottili nei dessert, nei dolci da forno... oppure da spalmare.



SCORZE DI AGRUMI CANDITE 90%



Sacchetto in plastica da
500 g con soffietto



Mandarino



Arancia

UN'INNOVAZIONE ANDROS CHEF

- ▶ **Scorze di arance candite a pezzetti di polpa concentrata.**
- ▶ **Il sapore è intenso, tra il dolce e l'amaro, caratteristico delle scorze di arance ed esaltato dalla concentrazione.**
- ▶ **Le scorze candite a pezzetti danno una leggera croccantezza e l'aspetto di una preparazione molto ricca di frutta.**
- ▶ **La consistenza densa risulta dall'azione, durante la cottura, delle pectine naturalmente presenti nelle arance.**
- ▶ **Contiene il 90% di frutta, sempre senza coloranti o aromi aggiunti, nemmeno di origine naturale.**



SCOPRI LA STORIA DI ANDROS E
DEGLI AGRUMI IN SPAGNA



INNOVARE SU OGNI FRUTTO È IL NOSTRO APPROCCIO

I ribès neri arrivano freschi nel nostro stabilimento in Polonia, dove vengono accuratamente selezionati dal nostro team di agronomi per la loro qualità e resistenza alla canditura.

APPLICAZIONI

Per torte, da aggiungere all'impasto prima o dopo la cottura, sopra crostate o come inclusioni per brioche, dolci da forno, muffin, flan, cheesecake, ecc., ma anche per dessert, mousse o altre applicazioni fredde a cui regaleranno una nota di colore.



FRUTTA SEMICANDITA

90%



Sacchetto in plastica
flessibile da 1 kg



Mirtillo rosso



Ribès nero



Amarene



Mirtilli



Rabarbaro

UN'INNOVAZIONE ANDROS CHEF

- Solo frutta leggermente candita fino a 28° brix
- 100% naturale. Solo frutta e poco zucchero.
- Senza aromi né coloranti, nemmeno naturali o derivati dalla frutta
- In lievitazione, riposo o cottura, non subisce cambi di colore e crea meno umidità a contatto con l'impasto



FRUTTA IQF

100%



Busta di plastica flessibile da
1 kg e 2,5 kg.
Vassoio da 500 g per i
lamponi.



Amarene

Fragole
interi

Lamponi

Lamponi
crumbleMango
a cubetti

Mirtilli

Mirtilli
selvaticiMix di frutti
di boscoMore
selvaticheRabarbaro
a pezziRibès
rosso

Ribès nero

- Frutta selezionata proveniente dalla nostra filiera integrata per garantire la massima qualità
- Una vasta gamma per soddisfare tutte le esigenze

**PRIMA
TRASFORMAZIONE
GARANTITA DALLA FILIERA
INTEGRATA ANDROS**

I mirtilli selvatici e i mirtilli provengono dalla filiera integrata di Andros in Polonia. Vengono selezionati per la loro qualità e resistenza.

COULIS DI FRUTTA

80%

Fragola
84%Lampone
81%Mango e frutto
della passione
87%Mirtillo
84%

Bottiglia in plastica da 500 g con tappo sottile salva-
aroma, adatto per decorare i dessert.



- Ricette al 100% naturali, esclusivamente a base di frutta e zucchero
- Consistenza nappante ottenuta solo con l'aggiunta della giusta quantità di zucchero
- Adatta a decorazioni resistenti senza sbavature
- Elevato contenuto di frutta (almeno l'80%)



UN KNOW-HOW INDUSTRIALE PER RICETTE GENUINE

Andros investe costantemente nella sperimentazione di nuove tecniche di coltivazione che rispettino l'ambiente e nella ricerca di nuove varietà di lamponi coltivate nel distretto francese del Lot.



APPLICAZIONI

Dolci da forno • Sfoglia
• Brioche • Torte • Muffin
• Crostate, aggiunta prima
o dopo la cottura

COSA SIGNIFICA "CLEAN LABEL"?

- Pochi ingredienti
- Senza aromi, né coloranti artificiali
- Senza allergeni

Andros Chef si spinge oltre e propone ricette senza aggiunta di aromi, né coloranti, nemmeno di origine naturale, ed evitando l'uso di ingredienti come l'amido o lo sciroppo di glucosio.

FARCITURE "CLEAN LABEL"

70%



Busta in alluminio da 1 kg



Albicocca



Caramello
al burro salato



Ciliegia



Fragola



Lampone



Mela
caramellata

UN'INNOVAZIONE ANDROS CHEF



- Solo 4 ingredienti per la gamma a base di frutta: il 70% di frutta, zucchero, succo di limone e pectina
- Con pectina di frutta (senza amido)
- Senza coloranti, senza aromi aggiunti, nemmeno naturali
- Pronto all'uso prima o dopo la cottura

FARCITURE PER BISCOTTI "CLEAN LABEL" 50%



Albicocca



Lampone

Una variazione delle nostre farciture "clean label" perfetta per biscotti e torte. Con il 50% di frutta, la ricetta è studiata per garantire il mantenimento del gusto e del colore fino a due mesi dall'applicazione nel biscotto, grazie al basso contenuto d'acqua.



FIERI DI ESSERE **PARTNER DI**



INGREDIENTI DI FRUTTA

-  PUREE DI FRUTTA ZUCCHERATE
-  PUREE 100% FRUTTA
-  COMPOSTE DI FRUTTA
-  SCORZE DI AGRUMI CANDITE
-  FRUTTA SEMICANDITA
-  FRUTTA IQF
-  COULIS DI FRUTTA
-  FARCITURE "CLEAN LABEL"



46130 Biars-sur-Cère FRANCIA

+33 (0)5 65 10 10 10

contact.androschef@andros.fr

www.androschef.com

 androschef  androschef



PAPIER ISSUS DE FIBRES 100% RECYCLÉ CERTIFIÉ FSC®