



DOSSIER DE PRESSE

PONTHIER

une histoire de fruit

2 0 2 0





La Maison Ponthier est une entreprise française dont la vocation est de sélectionner les meilleures origines et variétés de fruits et légumes, en premier lieu en France puis vers d'autres territoires. Les matières premières soigneusement sourcées sont ensuite transformées en purées et coulis surgelés et réfrigérés selon un savoir-faire artisanal permettant de préserver leur qualité originelle. La gamme Ponthier est une gamme premium qui s'adresse à tous les professionnels du secteur de la pâtisserie et du cocktail et plus largement à l'ensemble de l'hôtellerie et restauration.

En valorisant les saveurs et les traditions locales issues des terroirs et des cultures, la Maison Ponthier met en avant des producteurs amoureux de leur métier. En recherchant et en transformant le meilleur de la nature, la Maison Ponthier s'inscrit comme un trait d'union entre les hommes qui cultivent et ceux qui créent, tous animés par la passion du bon.

La Maison Ponthier vous fait ainsi découvrir une collection de 6 nouveautés en réfrigéré et 6 nouveautés en surgelé. Parmi ces nouvelles saveurs : le corossol de Madagascar, la châtaigne française et le citron jaune broyé. A cela s'ajoute une nouvelle gamme de compositions originales ou classiques : Agrumes et Verveine Citronnée, Ananas Yuzu Cardamome, Litchi Framboise à la Rose, Mojito et Pina colada.

Nouveautés **Purées réfrigérées 1kg**



Base Mojito

Texture : très liquide

Composition : citron vert, eau, sucre pure canne, menthe, extrait de menthe verte

Applications : cocktails, mocktails, mousses, granités, gelées, sorbets...

La base Mojito Ponthier est une fidèle reproduction de la recette classique que nous connaissons. On y retrouve toute la fraîcheur du citron vert associé aux accents francs de la menthe, elle offre de multiples possibilités : association avec la mandarine, le fruit de la passion ou la pomme verte... Et de multiples applications comme notamment les mousses, les granités ou les sorbets.



Piña Colada

Texture : liquide

Composition : ananas, noix de coco, sucre pure canne

Applications : cocktails, mocktails, macarons, crémeux, glaces...

Petit bijou de gourmandise exotique, la purée Piña Colada Ponthier s'associe avec d'autres saveurs dont la banane, le litchi ou l'orange. Pour les versions alcoolisées, le rhum peut être remplacé dans des mélanges exotiques par de la cachaça, de la Tequila ou du Mezcal. Cette base peut également être travaillée en glace, crémeux, macarons et autres réjouissances...



Agrumes Verveine Citronnée

Texture : très liquide

Composition : mandarine, bergamote, verveine citronnée, sucre pure canne

Applications : cocktails, mocktails, mousses, granités, guimauves, gelées, sorbets...

L'association Agrumes Verveine Citronnée est un mélange de mandarine de Sicile, bergamote de Calabre et verveine citronnée. Cette base, véritable concentré de fraîcheurs méditerranéennes, se prête à la réalisation de cocktails subtils. La verveine citronnée dégage un doux parfum floral et permet une multitude de déclinaisons simples et efficaces, servie avec de l'eau gazeuse, de la limonade ou des sodas à base de citron. Pour des versions alcoolisées, on l'imagine facilement avec un gin, une vodka, un Champagne. Côté sucré, une guimauve, une gelée ou un coulis nous mettrait l'eau à la bouche !



Ananas Yuzu Cardamome

Texture : liquide

Composition : ananas, yuzu, cardamome, sucre pure canne

Applications : cocktails, mocktails, mousses, granités, crémeux, gelées, crèmes glacées, sorbets...

Plein de finesse, le mariage de l'ananas, du yuzu et de la cardamome est un bel équilibre où chacun apporte sa personnalité. Sur la base fraîche et exotique de l'ananas, le yuzu souligne l'ensemble, la cardamome amène une note légèrement camphrée et chaleureuse. En cocktail ou en crème glacée, crémeux... Pour un voyage aux accents indiens, asiatiques ou moyens orientaux.



Litchi Framboise à la Rose

Texture : liquide

Composition : litchi, framboise, sucre pure canne, cassis, extrait de rose

Applications : cocktails, mocktails, guimauves, sorbets...

Produite à partir de litchis de Madagascar à la chair moelleuse, de framboises Mecker et Willamette au parfum prononcé et d'extrait de rose, la purée de Litchi Framboise à la Rose Ponthier offre un parfum composé et harmonieux. La saveur florale du litchi, mariée à l'intensité de la framboise, répond parfaitement aux notes florales de rose.



Corossol

Origine : Madagascar (Vavatenina)

Texture : liquide

Composition : corossol 90%, sucre pure canne 10%

Applications : cocktails, mocktails, mousses, granités, crémeux, gelées, crèmes glacées, sorbets...

Associations de saveurs : litchi, orange, citron vert

À Madagascar, dans le district de Vavatenina, prospèrent des corossoliers qui fructifient presque toute l'année bien que le cœur de la saison se situe entre juin et août. Les arbres produisent à partir de la 3^e année et le rendement passe ensuite de 50 à 100 kg selon les cas. Ces arbres demandent un sol riche et drainé, leur enracinement peut aller jusqu'à un mètre sous la terre. C'est une culture de petits producteurs, les plantations ne dépassent jamais 100 pieds. La purée de corossol Ponthier est produite à partir de la chair gourmande et pulpeuse du fruit, d'une belle couleur blanche. Pour la transformation en purée, l'épluchage des corossols est une opération technique et délicate en raison de la rudesse de l'écorce et la présence d'épines en surface. Non comestibles, les graines noires sont quant à elles retirées en amont du processus de transformation. Par la suite, la matière est tamisée et flash pasteurisée, dix pour cent de sucre pure canne y sont ajoutés pour une dégustation aussi bien en cuisine qu'en pâtisserie, confiserie, confiture, biscuiterie ou cocktail.

Nouveautés **Purées surgelées 1kg**



Châtaigne

Origine : France

Texture : très épaisse

Composition : châtaigne, eau, sucre pure canne

Applications : entremets, Mont-Blanc, bûches de Noël, crèmes glacées, sorbets...

Associations de saveurs : mandarine, cassis, mûre

Châtaigne, trésor de l'automne

Inventeur du marron cuit sous vide au naturel et bénéficiaire de 35 ans d'expertise, la Maison Ponthier est aujourd'hui reconnue comme la référence qualité par les chefs les plus renommés et le grand public. La châtaigne sélectionnée pour confectionner la purée Ponthier est récoltée en automne dans les moyennes montagnes du Massif Central, entre 500 et 700 mètres d'altitude, selon le savoir-faire traditionnel des castanéculteurs français. Cette nouvelle recette peut être utilisée sous de multiples formes (entremets, crèmes, glaces, glaçages) et séduira tous les amateurs du fruit à coque grâce à une saveur intense, douce et une texture homogène.



Citron Jaune (Broyé)

Origines : Espagne, Sicile

Texture : semi-épaisse

Composition : purée de citron jaune broyé, jus de citron jaune, sucre pure canne

Applications : tartes, crèmes, inserts, meringues italiennes, biscuits, sorbets...

Associations de saveurs : fraise, yuzu, mandarine, menthe

Citron jaune intense

La purée de citron jaune broyé Ponthier a été pensée pour être utilisée en complément de la purée de citron jaune Ponthier classique, à hauteur de 10% de la quantité de purée de citron globale. Sa fonction sera en effet de renforcer l'intensité d'un composant de pâtisserie au citron jaune telle qu'une crème, un insert, un biscuit, un sorbet notamment. Réalisée à partir du fruit entier, cette purée très goûteuse, à la typicité forte, restitue l'ensemble des facettes aromatiques de l'agrumes, subtil équilibre d'acidité et d'amertume.

Nouveautés **Fruits IQF**



Figues entières

Origine : France (Provence)

Conditionnement : 1kg

La Maison Ponthier a sélectionné la figue de Provence, dont plusieurs variétés s'épanouissent à merveille entre garrigue et pinède. Les figuiers, qui ont besoin de soleil et de chaleur, apprécient les automnes chauds et longs de Provence. De plus, la région offre tous les atouts qui permettent aux figuiers de s'épanouir sur un sol sec, fertile et légèrement calcaire. Les fruits présentent ainsi un grand nombre d'attraits : une belle robe violette, un beau calibre, une chair rouge vif avec de petits akènes croquants et une fraîcheur exceptionnelle en bouche. Leur récolte s'effectue à la main entre les mois d'août et octobre.



Framboises Mecker > 20mm

Origine : Serbie

Variété : Mecker

Conditionnement : 500g

La variété de framboise Mecker offre une saveur ronde et profonde et a pour caractéristiques une fragilité et une sensibilité importante aux changements climatiques (température, précipitations). Afin d'assurer une culture de qualité, le partenaire producteur avec le lequel travaille la Maison Ponthier a développé une culture d'altitude en moyenne montagne, située entre 400 et 1000 mètres, dont les plantations sont protégées par un environnement de bois et de forêts.



Cubes de Mangue

Origine : Inde

Variété : Totapuri

Conditionnement : 1kg

Les mangues sélectionnées par la Maison Ponthier sont originaires d'Inde, elles ont en effet la réputation d'être parmi les meilleures au monde. La variété Totapuri a pour spécificité une texture légère, des notes poivrées ainsi qu'une petite touche d'acidité. Par ailleurs, le contrôle strict du taux de Brix des mangues permet une récolte à pleine maturité.



Cubes de Pomme

Origine : Italie

Variété : Granny Smith

Conditionnement : 1kg

La Maison Ponthier a spécifiquement choisi une pomme Granny Smith pour son caractère acidulé, juteux et parfumé. On reconnaît la Granny Smith à son caractère très tonique : une chair ferme, croquante et acide ; une peau épaisse, lisse et brillante, sans tache sombre, de couleur vert vif. Le climat à fort ensoleillement de l'Italie donne à cette pomme sa saveur aigre douce aux parfums d'agrumes et ses arômes végétaux.

Les spécificités **PONTHIER** *une histoire de fruit*



Traçabilité exclusive de l'origine
et de la variété sur nos packagings



Achat des fruits
une fois par an à maturité



90 % de fruit minimum
+ 10 % de sucre pure canne maximum



Transformation dans le respect
des plus strictes certifications
IFS (niveau supérieur) et BRC (grade A)



Dégustation de chaque
fabrication avant libération du lot



**Conservation
gamme surgelée**
30 mois avant et 15 jours après décongélation



**Conservation
gamme réfrigérée**
15 mois avant et 12 jours après ouverture

Relations Presse Helena Tchekov - 06.71.41.83.17 - h.tchekov@ponthier.net

www.ponthier.net

