

ANDROS[®]

Chef





*Curieux
de Nature*



INGRÉDIENTS FRUITIERS

www.androschef.com

 androschef  androschef



ANDROS
Chef

Curieux de Nature

Parce que nous partageons avec les Chefs une curiosité pour la Nature et pour les ressources de goût qu'elle recèle, nous sommes comme eux en perpétuelle recherche et en perpétuelle découverte.

Parce que nous croyons à la puissance du fruit et à tout ce qu'il nous réserve encore comme surprises,

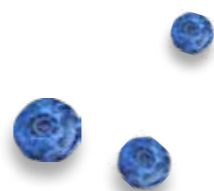
nous nous consacrons à en révéler les richesses infinies présentes à l'état naturel.

Parce que nous voulons enrichir notre patrimoine fruitier et le partager. Nous prenons des risques. Nous investissons à long terme à la source même du fruit, au champ, et dans les techniques de transformation les plus respectueuses. Nous accompagnons au quotidien nos partenaires exploitants, nous cultivons notre lien avec l'origine agricole du fruit, nous laissons une part à l'humain et aux intuitions.

Parce que pour comprendre le fruit et pour innover, il faut s'en rapprocher. Nous installons nos ateliers de première transformation au cœur des bassins fruitiers, pour travailler le fruit frais sur place, pour accroître notre capacité à expérimenter et à innover.

Parce que la naturalité des produits est une évidence chez Andros depuis sa création. Nous sommes intransigeants sur la sélection des fruits et sur la simplicité des recettes. Fidèles en cela au savoir-faire, au tempérament fort et à l'esprit d'indépendance que notre entreprise familiale a su préserver pendant 4 générations, depuis sa naissance dans la vallée de la Dordogne.

Parce que les créatifs de la gastronomie sont tout aussi exigeants et que leur exigence nous stimule. A tous ces Curieux de Nature nous voulons fournir la plus large gamme d'ingrédients fruitiers 100% naturels et sans aucun arôme ajouté.



NOTRE HÉRITAGE

DES HOMMES AU SERVICE DU FRUIT

NOTRE PATRIMOINE

LA TERRE

NOTRE ENGAGEMENT

LA PRÉSERVATION DU GOÛT

NOTRE FORCE

DES INNOVATIONS POUR

TOUS LES PROFESSIONNELS

NOTRE COMMUNAUTÉ

DES PROFESSIONNELS ENGAGÉS

L'ORIGINE ANDROS

Notre service Amont Fruitier est une exception dans le monde industriel de la transformation du fruit. Il est surtout notre plus grand atout pour nous permettre de devenir la référence d'ingrédients naturels pour tous les professionnels curieux du fruit. C'est tout un travail qui n'est pas visible et les efforts de toute une équipe pour nous garantir l'accès aux meilleurs fruits et aux meilleures variétés sur le long terme.

Par an, cela représente :

- + 200 voyages d'observation
- + 42 essais Industriels
- + 11 tests variétaux
- + 16 essais agricoles



SOURCING

Identifier le meilleur alignement sol, climat, variétés, pratiques culturales et Hommes.



INTÉGRATION

Contractualiser durablement avec les agriculteurs et acquérir des usines de première transformation. Investir dans les exploitations (terres et machines). 750 ha de vergers dédiés sur 12 variétés de fruits garantissant 20 000 tonnes de fruits frais en France.



PREMIÈRE TRANSFORMATION

Trouver la voie la plus qualitative pour laver, peler, couper et prolonger les qualités naturelles d'un fruit à bonne maturité. 10 usines de premières transformation dans le monde.



QUALITÉ ET SÉCURITÉ

Garantir un fruit tracé, sain et cultivé aux standards sanitaires et environnementaux attendus. 2 000 tests résidus de pesticides. + 50 audits / an



ESSAIS ET INNOVATIONS

Tester de nouvelles variétés et de nouveaux modes de culture. Création d'un verger expérimental dans le Lot.

POUR EN DÉCOUVRIR PLUS SUR L'AMONT FRUITIER CHEZ ANDROS



Intégration

- Plantations dédiées
- Partenariats durables
- Une équipe d'agronomes experts
- Sélection des meilleurs variétés et les faire cultiver
- Verger expérimental

1^{ère} transformation

- Réseau d'ateliers de 1^{ère} transformation dans le monde entier
- Récolte des fruits à pleine maturité
- Centres R&D au cœur des plantations
- Essais de nouvelles variétés avec les producteurs

Assemblage

- Sélectionner les meilleures variétés et les assembler
- Définir les meilleures variétés pour chaque application
- Proposer de nouveaux goûts et de nouvelles textures

2^{ème} transformation

- Un processus de fabrication lent qui préserve l'intégrité des fruits
- Une attention particulière au moment du traitement thermique comme le font les professionnels
- Le bon goût naturel des fruits préservé

Une gamme 100% naturelle et sans arômes

- L'ensemble des produits sont 100% naturels, sans arôme ajouté même d'origine naturelle
- Dans toutes les catégories pour tous les professionnels
- Conditions de conservations qui permettent l'intégrité des produits tout au long de leur vie

UNE COLLECTION UNIQUE

Grâce à notre maîtrise de l'amont fruitier et notre savoir-faire historique sur le fruit, nous offrons aujourd'hui à tous les créatifs de la gastronomie, la plus large gamme d'ingrédients fruitiers 100% naturels et sans aucun arôme ajouté.

INGRÉDIENTS FRUITIERS NATURELS SUR GELÉS

GARNITURES "CLEAN LABEL"
6 RÉFÉRENCES

- Abricot
- Fraise
- Framboise
- Pommes façon tatin
- Caramel beurre salé
- Cerise



CONFIT DE ZESTES D'AGRUMES
2 RÉFÉRENCES

- Mandarine
- Orange



FRUITS D'ACCOMPAGNEMENT
18 RÉFÉRENCES

- Pomme
- Nectarine blanche
- Ananas
- Poire Williams
- Fruit de la passion
- Citron yuzu
- Rhubarbe
- Mangue
- Abricot
- Fraise
- Framboise
- Fruits rouges
- Groseille
- Açaï, banane, myrtille
- Cranberry, fraise
- Cerise
- Figue violette
- Myrtille



PURÉES DE FRUITS SUCRÉES
29 RÉFÉRENCES

- Citron
- Poire Williams
- Litchi
- Coco
- Citron vert
- Ananas
- Banane
- Fruit de la passion
- Coing
- Pêche jaune
- Orange douce
- Abricot
- Pêche blanche
- Goyave rose
- Mangue
- Kumquat
- Groseille
- Pêche de vigne
- Framboise
- Clémentine
- Figue de Barbarie
- Myrtille
- Mûre
- Fraise
- Cassis
- Cerise griotte
- Açaï
- Figue violette
- Canneberge



PURÉES 100% FRUITS
18 RÉFÉRENCES

- Corossol
- Rhubarbe
- Bergamote
- Kalamansi
- Yuzu
- Fruits exotiques
- Citron Vert
- Mandarine
- Mangue
- Citron
- Pamplemousse
- Fruit de la passion
- Fruit du dragon
- Fraise
- Grenade
- Orange sanguine
- Fruits rouges
- Framboise



COULIS DE FRUITS
4 RÉFÉRENCES

- Fraise
- Framboise
- Myrtille
- Mangue passion



FRUITS SEMI-CONFITS
5 RÉFÉRENCES

- Rhubarbe
- Cerises griottes
- Canneberges
- Cassis
- Myrtilles



FRUITS IQF
12 RÉFÉRENCES

- Morceaux de rhubarbe
- Cubes de mangues
- Brisures de framboises
- Framboises
- Cerises griottes
- Fraises entières
- Groseilles
- Mélange de fruits rouges
- Myrtilles sauvages
- Cassis
- Mûres sauvages
- Myrtilles



**UNE FILIÈRE INTÉGRÉE
POUR UNE PARFAITE
MAITRISE DE LA QUALITÉ
DES FRUITS**

Andros travaille en étroite collaboration avec des producteurs de cerises en France et en Europe en investissant sur le long terme pour une culture pérenne. Les cerises sont reçues fraîches à pleine maturité dans nos usines Andros de France ou de Pologne pour maîtriser la première transformation et conserver les qualités organoleptiques des fruits.

APPLICATIONS

Insert gélifié • Mousse • Glace et sorbet
Glaçage • Pâte de fruit • Macaron
Bonbon chocolat • Cocktail



PURÉES DE FRUITS



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

Voir les variétés disponibles auprès
de nos commerciaux.



**VARIÉTÉS
À LA DEMANDE**

Nous créons votre purée sur mesure
pour vos recettes signature.

 Abricot	 Açaï	 Ananas	 Banane	 Bergamote
 Canneberge	 Cassis	 Cerise griotte	 Citron	 Citron vert
 Clémentine	 Coco	 Coing	 Corossol	 Figue de Barbarie
 Figue violette	 Fraise	 Framboise	 Fruit de la passion	 Fruit du dragon
 Fruits exotiques	 Fruits rouges	 Goyave rose	 Grenade	 Groseille
 Kalamansi	 Kumquat	 Litchi	 Mandarine	 Mangue
 Mûre	 Myrtille	 Orange douce	 Orange sanguine	 Pampleousse
 Pêche blanche	 Pêche jaune	 Pêche de vigne	 Poire Williams	 Rhubarbe
 Yuzu	 100% FRUIT  LÉGÈREMENT SUCRÉ			

- ▶ 90% de fruit minimum.
- ▶ La sélection et l'assemblage des meilleures variétés.
- ▶ La texture, la couleur et le goût des fruits récoltés à pleine maturité.

DES CONTRATS DÉDIÉS SUR 15 ANS AVEC NOS FOURNISSEURS D'ABRICOTS DU SUD DE LA FRANCE

Andros possède des contrats long terme sur 70 ha de vergers dédiés, plantés avec des variétés d'abricots spécifiques, choisies pour leur profil aromatique. Ils sont reçus frais, à pleine maturité dans notre usine Andros de Valence dans la Drôme. Un pur produit de notre filière intégrée Andros et des partenaires avec qui nous collaborons depuis des années.

APPLICATIONS

A utiliser directement en verrine ou sur un gâteau, c'est aussi une parfaite alternative aux purées de fruits surgelées, pour les pâtisseries ou les glaces, du fait de leur texture avec morceaux.



FRUITS D'ACCOMPAGNEMENT 80%

UNE INNOVATION ANDROS CHEF



Sac plastique de 1 kg avec soufflet



- ▶ Des compotées à base de fruits choisis, blanchis délicatement pour restituer au mieux le goût du fruit frais, et texturés
- ▶ Une consistance à base de morceaux, de fibre ou de pulpe
- ▶ Des recettes naturelles, sans arôme ni colorant même naturel
- ▶ Des épaississants n'affectant ni l'aspect ni le goût du fruit





LE CARACTÈRE FORT DES ZESTES D'AGRUMES

La fraîcheur est un paramètre déterminant dans la qualité du fruit : texture, parfum, qualité nutritionnelle. Transformer les fruits à proximité des lieux de récolte permet de préserver au mieux toutes leurs qualités. C'est ce que nous faisons dans notre usine du sud de l'Espagne où nous recevons les oranges fraîches à pleine maturité.

APPLICATIONS

Le goût puissant des agrumes et leurs marquants au service de la pâtisserie, boulangerie, chocolaterie, glacerie ou mixologie. A utiliser directement en fourrages ou en fines couches dans les entremets, les viennoiseries.... ou à détendre.



CONFIT DE ZESTES D'AGRUMES 90%



Sachet de 500 g avec soufflet



Mandarine



Orange

UNE INNOVATION ANDROS CHEF

- ▶ Fragments de zestes d'agrumes confits dans leur pulpe concentrée.
- ▶ Les saveurs sont intenses, entre douceur et amertume, caractéristiques des écorces d'agrumes et renforcées par la concentration.
- ▶ Les éclats de zestes confits apportent un léger croquant et l'évidence de préparations très riches en fruit.
- ▶ La texture épaisse résulte de l'action, lors de la cuisson, des pectines naturellement présentes dans les agrumes.
- ▶ Contient 90% de fruit, toujours sans aucun colorant ni arôme ajouté, même d'origine naturelle.



DÉCOUVREZ L'HISTOIRE D'ANDROS ET DES AGRUMES EN ESPAGNE





**L'INNOVATION POUR CHAQUE FRUIT
AU CŒUR DE NOTRE DÉMARCHE**

Les cassis sont reçus frais dans notre usine Andros de Pologne où ils sont choisis pour leur qualité et leur tenue au confisage par notre équipe d'agronomes.

APPLICATIONS

En tarte, déposés avant ou après cuisson dans la pâte, en clafoutis ou comme inclusion dans des brioches, viennoiseries, muffins, flans, cheesecakes... mais aussi entremets, mousses ou autres applications à froid dans lesquelles ils diffuseront peu de couleur.



FRUITS SEMI-CONFITS

90%



Sachet plastique souple de 1 kg



Canneberges



Cassis



Cerises griottes



Myrtilles



Rhubarbe

**UNE INNOVATION
ANDROS CHEF**

- ▶ Fruits très légèrement confits à 28° Brix seulement
- ▶ 100% naturel, juste des fruits et très peu de sucre
- ▶ Sans arôme ni colorant, même naturel
- ▶ Peu d'échanges de colorations et d'humidité avec les pâtes, avec ou sans pousse, avec ou sans cuisson



FRUITS IQF

100%



Sachet plastique souple de 1 kg et 2,5 kg. Barquette de 500 g pour la framboise.



- ▶ Des fruits sélectionnés issus de notre filière intégrée pour garantir une qualité optimale.
- ▶ Une large gamme pour satisfaire tous les besoins.

PREMIÈRE TRANSFORMATION GARANTIE PAR LA FILIÈRE INTÉGRÉE ANDROS

Les myrtilles sauvages et myrtilles sont issues de la filière intégrée Andros en Pologne. Elles sont sélectionnées pour leur qualité et leur tenue.

COULIS DE FRUITS

80%



Bouteille 500 g en plastique souple pour une application facile, avec bouchon pipette refermable.



- ▶ Des recettes 100% naturelles, exclusivement à base de fruit et de sucre
- ▶ Texture nappante obtenue pour chaque fruit par l'ajout de sucre au dosage adéquat
- ▶ Structure stable plus longtemps après l'application, sans séparation
- ▶ Très riche en fruit (minimum 80%)



UN SAVOIR-FAIRE INDUSTRIEL POUR DES RECETTES FAIT MAISON

Andros s'investit à long terme pour le fruit en cultivant, par exemple de nouvelles variétés de framboises dans le Lot, et en testant de nouvelles techniques agronomes toujours plus respectueuses de l'environnement.



APPLICATIONS

Viennoiserie • Danish •
Brioche • Gâteau • Muffin
• Tarte en application avant
ou après cuisson...

QU'EST-CE QUE LE "CLEAN LABEL"?

- Une liste d'ingrédients courte
- Sans arôme et colorant artificiels
- Sans allergène

Andros Chef va plus loin dans sa démarche en proposant des recettes sans ajout d'arôme ni colorant même d'origine naturelle et en s'interdisant des ingrédients comme l'amidon ou le sirop de glucose.

GARNITURES "CLEAN LABEL" 70%



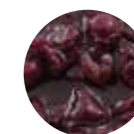
Poche aluminium de 1 kg



Abricot



Caramel
beurre salé



Cerise



Fraise

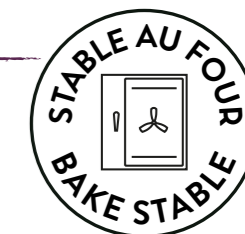


Framboise



Pommes
façon tatin

UNE INNOVATION ANDROS CHEF



- ▶ **Seulement 4 ingrédients pour la gamme fruit : 70% de fruit, sucre, jus de citron et pectine**
- ▶ **Avec de la pectine de fruits (sans amidon)**
- ▶ **Aucun colorant ou arôme ajouté, même naturels**
- ▶ **Prêt à l'emploi avant ou après cuisson**

GARNITURES POUR BISCUITS "CLEAN LABEL" 50%



Abricot



Framboise

Une déclinaison de nos garnitures "clean label" pour des applications en biscuits et gâteaux. Avec **50% de fruits**, une recette à faible activité d'eau pour garantir une tenue du goût et de la couleur jusqu'à deux mois après sa mise en œuvre dans le biscuit.





FIERS D'ÊTRE PARTENAIRES



INGRÉDIENTS FRUITIERS

-  PURÉES DE FRUITS SUCRÉES
-  PURÉES 100% FRUITS
-  FRUITS D'ACCOMPAGNEMENT
-  CONFITS DE ZESTES D'AGRUMES
-  FRUITS SEMI-CONFITS
-  FRUITS IQF
-  COULIS DE FRUITS
-  GARNITURES "CLEAN LABEL"



46130 Biars-sur-Cère FRANCE
 +33 (0)5 65 10 10 10
 contact.androschef@andros.fr

www.androschef.com

 androschef  androschef

