

PULPE DE FRUIT

100% NATURELLE

SANS SUCRES AUJOTÉS

AUMARÚ

PULPE DE FRUIT

PRESENTATION PROFESSIONNEL

introduction

Les marchés et les modèles de consommation alimentaires sont en train d'évoluer.

Les consommateurs recherchent non seulement de nouveaux goûts et des produits de haute qualité, mais aussi des produits sains, socialement engagés et **100 % naturels**.



L'OPPORTUNITÉ

deux secteurs transversaux

D'un côté, utilisées dans différents secteurs tels que la pâtisserie, la mixologie, la chocolaterie, la cuisine et la production de glaces, entre autres, les purées de fruits sont devenues des ingrédients indispensables pour les professionnels du secteur alimentaire.

D'autre part, l'importation de fruits exotiques congelés est en pleine croissance en Europe. Poussé par la demande de nouvelles saveurs, **le marché des fruits exotiques a connu une croissance moyenne de 11,8 % par an depuis 2018**, une tendance qui devrait se poursuivre au-delà de 2030.



Pourtant...

Très souvent, il est difficile, voire impossible, de trouver des fruits exotiques frais – autres que la mangue, le fruit de la passion ou l'ananas – de bonne qualité sur le marché européen.

De la même manière, les purées de fruits exotiques traditionnels, surgelées ou non réfrigérées, manquent souvent de qualité, de goût ou de diversité.

SORBETS
TAMARILLO



notre mission

Notre marque, AUMARÚ - Pulpe de fruit, propose une nouvelle offre de pulpes de fruits 100 % naturelles, sans sucres ajoutés, qui répond à la demande croissante de produits de haute qualité sur un marché de purées encore trop peu diversifié en fruits exotiques.



Partager avec le monde la grande diversité de fruits exotiques de la Colombie.



Faire découvrir une nouvelle variété de fruits exotiques aux professionnels et aux particuliers.



Créer une communauté de professionnels de la gastronomie créatifs, passionnés par la découverte et le travail de nouveaux goûts.



Offrir aux consommateurs finaux une expérience unique et exotique à la fois



Notre gamme de
pulpes de fruit
100% naturelles
sans sucres
ajoutés



ANANAS

Originaire de l'Amérique du Sud, l'ananas est aujourd'hui l'un des fruits exotiques les plus connus dans le monde.



COROSSOL

L'arôme et la texture de la chair blanche du corossol peuvent être mieux décrits comme un mélange entre l'acidité de la mandarine et la douceur de la poire, avec des notes de banane.



CURUBA

Un fruit exotique parmi les fruits exotiques, son goût se caractérise par une légère acidité rappelant celle du gingembre mais accompagnée de notes douces.



FEIJOA

Parfaite pour ceux qui aiment la texture granuleuse de la poire, le goût de la feijoa peut être mieux décrit comme un mélange entre l'ananas, la goyave et la fraise.



GOYAVE

Par excellence l'un des fruits exotiques, la goyave a une texture granuleuse, rappelant celle de la poire. Son goût se caractérise par un mélange unique de douceur et d'acidité, accompagné de notes florales et le tout souligné par une couleur rose distinctive.



LULO

Le goût du lulo se caractérise principalement par son acidité, qui peut vous rappeler d'autres agrumes comme les oranges ou le citron vert, ainsi que d'autres fruits tels que le maracuyá ou le fruit de la passion.



MARACUYÁ

Malgré leurs similitudes, il ne faut pas confondre le maracuyá avec le fruit de la passion. En général, plus grand et d'une couleur jaune, le maracuyá se distingue également du fruit de la passion par son goût plus acide.



MÛRE

La mûre des Andes, aussi connue sous le nom de mûre de Castilla, se caractérise par son arôme floral très prononcé et son goût plus acide que celui de ses homologues européens.



TAMARILLO

C'est le goût de la tomate douce qui caractérise ce fruit, d'où son surnom en espagnol de "tomate d'arbre". Ce goût de tomate est accompagné de notes rappelant la carotte, la patate douce et même le kaki.

Conditionnement destiné aux professionnels de la restauration

Disponibles en sachets de polypropylène d'un kilogramme, prêtes à être consommées, ce conditionnement est idéal pour les restaurants, les bars, les petits glaciers, etc



Conditionnement industriel

- Quel type de format pratiquez-vous aujourd'hui ?
- Fût métallique d'environ 220 kg



Pourquoi les cheffes et les chefs préfèrent-ils Aumarú – pulpe de fruit?



Goût 100% authentique.



Produit 100% naturel, sans sucres ajoutés.



Polyvalence : de la restauration traditionnelle à la mixologie, nos pulpes de fruits peuvent être utilisées pour créer tout type de desserts, de cocktails, de glaces, de sauces, de coulis et bien d'autres choses.



Excellente qualité et une offre différente des purées "traditionnels" exotiques.

Pour résumer...

La pulpe de fruit Aumarú est une matière première, très polyvalente et de très d'haute qualité!

"Comme en France, on a pas des fruits exotiques de bonne qualité, on a choisi de travailler avec Aumarú et avec eux, on travail des fruits traités au minimum - hyper sain- pour rester au plus proche du goût original [...]. À différence de beaucoup produits pour la pâtisserie, elles n'ont pas des sucres ajoutés, elles n'ont pas de conservateurs et elles ne sont pas diluées. C'est vraiment plus proche du produit qu'on veut".

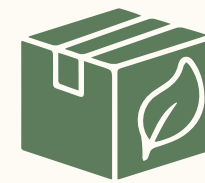


- Carla Kirsch, cheffe mexicaine, propriétaire du restaurant Alebrije, à Lyon, Bib gourmand 2023. La cheffe a mis en avance notre pulpe de goyave lors de son master class sur la scène principale de SIRHA Lyon 2025.

Les avantages d'Aumarú – pulpe de fruit



Mole, sauce salée typique de la cuisine mexicaine, à la goyave. La cheffe Kirsch montre ainsi la polyvalence de nos produits, qui peuvent être utilisés pour des plats sucrés mais aussi pour des plats salés.



La collecte et le conditionnement de tous nos produits se font directement en Colombie, ce qui assure que nous utilisons le fruit à son point optimal de maturité. La congélation garantit la conservation de toutes les qualités organoleptiques du produit



Grâce à notre savoir-faire, nous garantissons un goût 100 % authentique. Que vous soyez en France ou dans un autre pays, à chaque fois que vous consommez une de nos pulpes, elles vous feront voyager en Colombie.

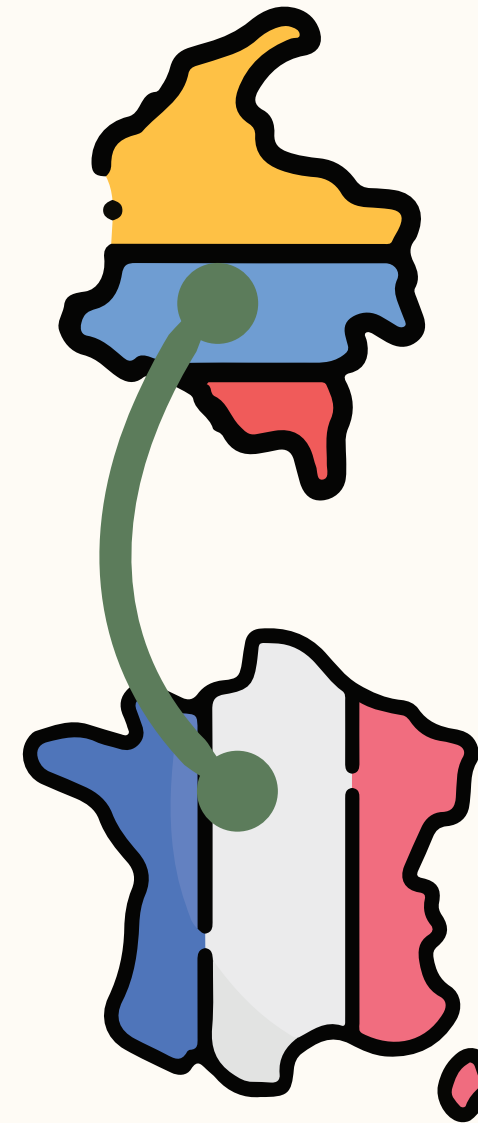
Contrôle de la chaîne de production



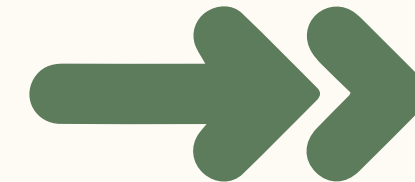
Nous choisissons les récoltes auprès de petits et moyens paysans de la Colombie



Nous faisons la transformation et le conditionnement sur place.



Nous importons les fruits directement en France.



Notre gamme de pulpes de fruit d'haute qualité est prête pour l'emploi de nos clients!

Créativité

Nous avons construit un réseau de chefs qui nous aide dans notre mission.
Nous avons ainsi développé des recettes originales avec nos produits :



COLOMBIAN VICE



PAVLOVA AU LULO



MARIA SANGRIA



CRÈME DE CURUBA

L'équipe - une histoire de famille

Aumarú est le résultat d'une histoire de plus de 30 ans...

Conscients des problématiques qui touchent les agriculteurs colombiens depuis des décennies, et avec la volonté de valoriser le travail des agriculteurs et des industriels du pays, nous avons créé Aumarú - pulpe de fruit



Pour résumer, Aumarú - pulpe de fruit



	CUISINE	SOCIÉTÉ	ENVIRONNEMENT
PROBLEM	Malgré sa potentielle, la richesse naturelle de la Colombie est encore assez méconnue pour le monde.	Malgré plusieurs réformes gouvernementales, la situation agraire en Colombie reste assez compliquée. Les paysans retrouvent de difficultés dès la récolte de leur production jusqu'à sa commercialisation.	Malgré plusieurs réformes gouvernementales, la situation agraire en Colombie reste assez compliquée. Les paysans retrouvent de difficultés dès la récolte de leur production jusqu'à sa commercialisation.
SOLUTION	Nous voulons offrir aux chefs la possibilité d'innover leur cuisine en leur proposant une gamme de pulpes de fruits exotiques qui peuvent être utilisées dans la création de plats salés aussi bien que sucrés, de cocktails et d'autres produits.	Nous voulons mettre en avant le travail des paysans colombiens tout en les soutenant dans leur développement social et économique de leur activité.	La pulpe de fruit congelée est une alternative antigaspillage pour conserver et commercialiser la récolte des paysans dans des nouveaux marchés internationales.
OBJECTIF	Création d'une bourse pour aider un étudiant de cuisine colombien à faire son stage en France.	Travailler directement avec les associations des paysans afin leur payer directement un prix juste pour leur récolte et les soutenir dans le développement de leur activité.	Réduire notre empreinte carbone le plus possible. Développer des sachets recyclables.

MERCI

Les bonnes choses prennent du temps pour pousser et mûrir

