COLLECTION | 2027 |

CAP'BOUTIQUE



Capfruit

ÉMOTIONS BRUTES

MARTIN BRAUN GRUPPE

Édito

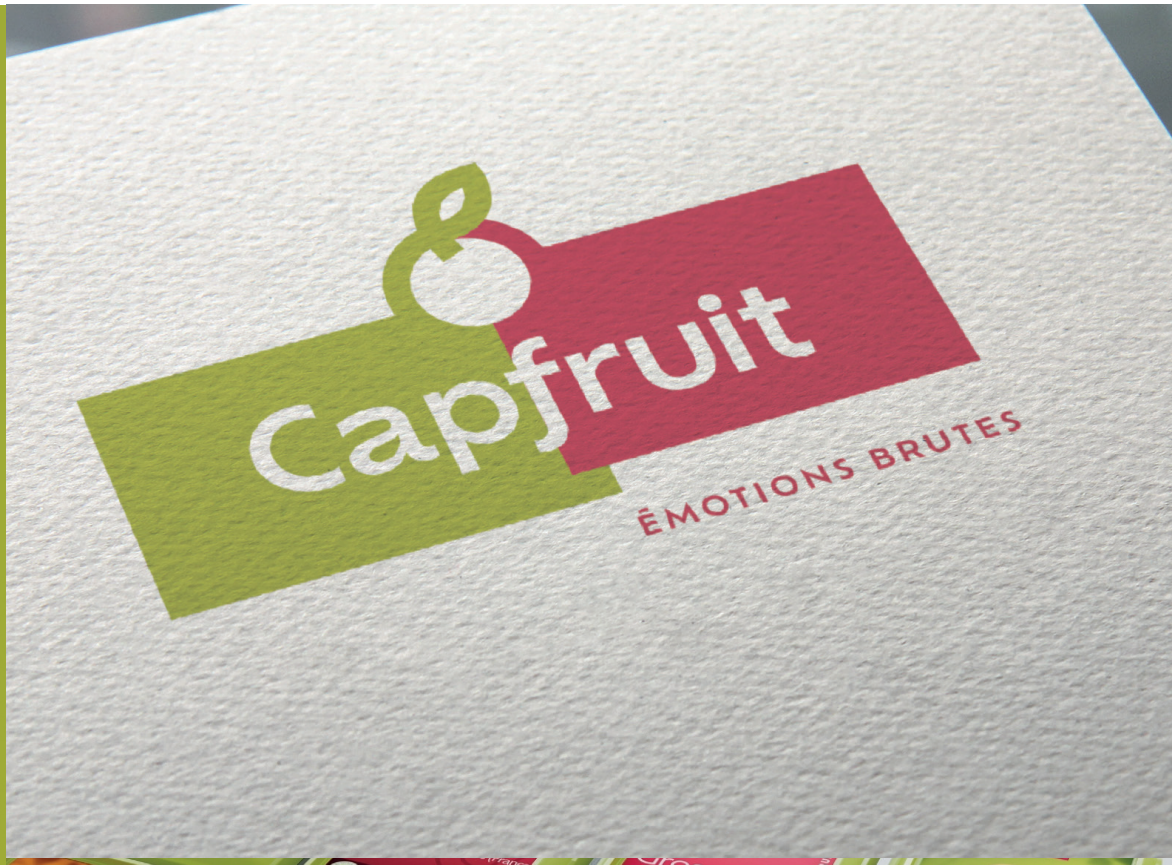
Capfruit est à l'écoute d'un monde qui change : le climat, les comportements alimentaires, la production agricole... Pour répondre à ces changements, Capfruit renforce son positionnement et affirme sa singularité dans une nouvelle identité de marque.

Cette évolution nous permet de réaffirmer nos valeurs fondamentales : la naturalité, le sourcing raisonné, une traçabilité renforcée, un engagement fort envers l'environnement, un partenariat solide avec les producteurs et un service toujours plus proche des Chefs.

Nous sommes fiers de partager avec vous notre nouvelle identité et la nouvelle signature qui nous ressemble et nous rassemble : Capfruit, Émotions Brutes.



MARTIN BRAUN GRUPPE


Capfruit
ÉMOTIONS BRUTES


Capfruit
Cassis Noir de Bourgogne d'Isère (France)
Blackcurrant Noir de Bourgogne from Isère (France)
FRUIT'PURÉE
Rhubarbe verte
Green Rhubarb
Groseille d'Isère (France)
Redcurrant from Isère (France)
Abricot du Dauphiné (France)
Apricot from Dauphiné (France)
Banane
Banana
Cherrymome®
Lych'Y Pink®
FRUIT'CRÉATION
VEGAN
V24 16231003



Pour une agriculture responsable et durable

Cap'Source est un programme qui permet à Capfruit de collaborer étroitement avec des producteurs engagés.
Nous établissons des contrats pluriannuels dans lesquels sont consignés les variétés que nous transformerons, les terroirs sur lesquels elles seront cultivées et les méthodes culturales qui seront employées. Ainsi nous participons à mettre en valeur des producteurs et leurs terroirs.

Nous assurons un accompagnement agronomique personnalisé, afin de garantir une traçabilité forte et contrôler l'utilisation de pesticides.
Ces pratiques nous permettent de contribuer à la préservation de notre environnement, pour nous et pour les nombreuses générations après nous.
Le tout rétribué à un prix équitable.

Capfruit a été un des pionniers dans cette approche puisque Cap'Source a été créé en 2008.
Forts d'expériences en France réussies, nous explorons maintenant d'autres parties du monde.

Engagés et certifiés

Capfruit s'engage à respecter les plus hauts standards d'hygiène et de qualité, tout en limitant son impact environnemental.

Sourcing rigoureux pour des produits de qualité.

Nous validons scrupuleusement le respect des cahiers des charges avec nos partenaires agriculteurs par des contrôles documentaires, organoleptiques et physico-chimiques. Les lots approuvés sont assemblés et transformés.

Transformation à basse température.

Préserver l'essence du fruit.

Nous privilégions un process de fabrication à basse température pour préserver la structure et les arômes naturels de fruits, en limitant les traitements thermiques.
La pasteurisation, quand elle est nécessaire, est adaptée à chaque fruit et sa maîtrise est un élément clé dans notre impératif de sécurité alimentaire.

Sécurité alimentaire et Contrôle Qualité : nos priorités de tous les instants.

Le Contrôle Qualité est au cœur de notre démarche HACCP et notre organisation certifiée FSSC 22000.
Notre laboratoire interne nous permet de contrôler rigoureusement nos productions.
Les indicateurs critiques sont suivis en continu et toute dérive est immédiatement corrigée.

Responsabilité environnementale.

Certifiés ISO 14001 et ISO 50001, nous nous engageons à adopter des pratiques respectueuses de l'environnement et à limiter notre consommation d'énergie.

FSSC 22000
BUREAU VERITAS Certification

ISO 14001
ISO 50001
BUREAU VERITAS Certification

MARTIN BRAUN GRUPPE



Un éventail audacieux de mélanges

Au-delà d'une sélection traditionnelle de purées de fruits, Capfruit a le plaisir de vous présenter sa gamme Créations.

Un éventail audacieux de mélanges de saveurs s'offre à vous, du plus classique au plus inédit, parfaitement équilibré, qui éveillera la créativité des Chefs et émerveillera leurs clients.

Aussi simples d'utilisation que les purées les plus traditionnelles, ces Créations apportent une touche de fantaisie et d'originalité qui raviront les palais les plus exigeants. Un outil pour laisser libre cours à son imagination.



Créations





CARACTÉRISTIQUES

	Fruit	Variété	Origine	FRUIT'CREATION Surgelé 2 x 1 kg	P	S
	S (%): Sucre ajouté / P: Pasteurisé (□Matières premières seulement) (■Produit fini)					
	**Abriconilla®** Abricot, vanille Bourbon de Madagascar, fleur de sel de l'Île de Ré	Bergeron	France	**16411003**	□	10,0%
	**Anacoci®** Ananas, corossol, citronnelle	MD2, Annona muricata	Costa Rica, Vietnam	**16111003**	■	
	**Berriolette®** Framboise, myrtille, arôme naturel de violette	Willamette, Myrtille sauvage, Fertodi	Serbie	**16311003**		10,0%
	**Cara'Tatin®** Pomme cuite, caramel, cannelle	Reinette grise du Canada	France	**16101003**	□	13,3%
	**Cherrymome®** Griotte, graines de cardamome verte	Oblacinska	Serbie	**16331003**		10,0%
	**Exotic ginger®** Mangue, fruit de la passion, gingembre	Alphonso, Grenadille jaune, Zingiber officinale	Inde, Equateur, Chine	**16242003**	□	
	**Hibis'Pear®** Nectar de poire, hibiscus	Williams	France	**16221003**	□	
	**Lych' Y Pink®** Litchi, framboise, arôme naturel de rose	Black Leaf, Willamette	Vietnam, Serbie	**16231003**		10%
	**PerÀlaSage®** Poire Williams, feuille de sauge	Williams	France	**16171003**	■	

Différents conditionnements disponibles



Fruit'Purée
Surgelé (2x1 kg)

Les informations produits peuvent être sujettes à modification au cours de l'année.
Se référer aux fiches techniques en vigueur.

MARTIN BRAUN GRUPPE

Fruits rouges

FRUIT'PURÉE

CARACTÉRISTIQUES

	Fruit	Variété	Origine	Surgelé 2 x 1 kg	P	S	Surgelé 3 x 5 kg	P	S	Surgelé 1 x 20 kg	P	S	Aseptique 5 x 1 kg	P	S
	S (%): Sucre ajouté / P: Pasteurisé (□Matières premières seulement) (■Produit fini)														
	**Camerise**	Blizzard	France	11461077											
	**Cassis**	Noir de Bourgogne, Black Down	France	11051003	■										
		Noir de Bourgogne, Black Down	France				11980000	■							
		Ben Lomond, Ojebyn, Tiben, Tisel	Pologne				11740177	■							
		Black Down	France										17040000	■	10,0%
	**Fraise**	Festival, Fortuna, Senga	Egypte, Pologne	11121003			11785000			11593000					
		Sabrina	Maroc				11780177								
		Senga	Pologne										17060000	■	10,0%
	**Fraise des bois**	Reine des Vallées	Maroc	11453003											
	**Fraise Mara des bois**	Mara des bois, Senga	France, Pologne	11421003											
	**Framboise**	Willamette, Mecker, Polka Polana, Fertodi	Pologne, Bosnie	11131003			11790000			11600000					
		Polana, Fertodi	Pologne				11790177								
		Willamette, Mecker, Polka Polana, Fertodi	Pologne, Bosnie										17070000	■	10,0%
	**Griotte**	Oblacinska	Serbie	11171003			11810000						17090000	■	10,0%
	**Groseille**	Rovada	France	11181003											
	**Fruits rouges** (Fraise, framboise, griotte, myrtille, mûre)	Senga, Willamette, Oblacinska, Myrtille sauvage, Mûre cultivée, Fertodi	Pologne, Serbie	11151003	■		16510000	■							
		Senga, Willamette, Oblacinska, Myrtille sauvage, Thornfree, Fertodi	Pologne, Serbie										17210000	■	10,0%
	**Mûre**	Mûre sauvage, Thornfree	Serbie	11261003	■		11910000	■							
	**Myrtille**	Myrtille sauvage	Serbie	11271003	■		11920000	■					17130000	■	10,0%





FRUIT'IQF

CARACTÉRISTIQUES

Surgelé

Fruit	Variété	Origine	Produits	Forme	Conditionnement
Airelle	Vitis Idaea	Ukraine	**10030000**	Entier	**5 x 1 kg**
Cassis	Ojebyn	Pologne	**10050077**	Entier	**5 x 1 kg**
Fraise des bois	Reine des Vallées	Maroc	**10064000**	Calibré	**5 x 1 kg**
Fraise	Senga	Serbie	**10083000**	Entier	**5 x 1 kg**
Framboise	Willamette	Serbie	**10130000**	Entier	**5 x 1 kg**
			10090000	Brisure (double tamisage)	**2 x 2,5 kg**
Fruits rouges (cassis, griotte, groseille, framboise, mûre)	Andega, Lutofwka, Wilder, Adelita, Mûre sauvage	France, Maroc, Pologne, Ukraine	**10644000**	Entier	**5 x 1 kg**
Griotte	Oblacinska	Serbie	**10150000**	Entier (dénoyauté)	**5 x 1 kg**
Groseille	Rondom	Pologne	**10160077**	Entier (égrappé)	**5 x 1 kg**
Mûre	Mûre sauvage	Serbie	**10230000**	Entier (sauvage)	**5 x 1 kg**
Myrtille	Myrtille sauvage	Serbie	**10670000**	Entier (sauvage)	**5 x 1 kg**

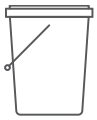
Différents conditionnements disponibles



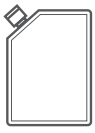
Fruit'Purée
Surgelé (2x1 kg)



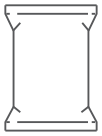
Fruit'Purée
Surgelé (3x5 kg)



Fruit'Purée
Surgelé (1x20 kg)



Fruit'Purée
Aseptique (5x1 kg)



Fruit'IQF
Surgelé (5x1 kg)

Les informations produits peuvent être sujettes à modification au cours de l'année. Se référer aux fiches techniques en vigueur.

MARTIN BRAUN GRUPPE

Fruits du verger

CARACTÉRISTIQUES

				FRUIT'PURÉE											
				Surgelé									Aseptique		
	Fruit	Variété	Origine	2 x 1 kg	P	S	3 x 5 kg	P	S	1 x 20 kg	P	S	5 x 1 kg	P	S
	S (%): Sucre ajouté / P: Pasteurisé (□Matières premières seulement) (■Produit fini)														
	**Abricot**	Bergeron	France	11011003	■		11710000	■					17010000	■	10,0%
	**Argousier**	Leikora, Askona, Hergo	Allemagne	16321077	□										
	**Coing**	Champion	France	11041003	■										
	**Figue**	Violette de Solliès	France	11431003	■										
	**Kiwi**	Hayward	Nouvelle Zélande	11191003											
	**Melon**	Charentais	France	11231003	■		11840000	■							
	**Mirabelle de Loraine**	Mirabelle de Nancy	France	11251003	■										
	**Pêche blanche**	Springtime	France	11331003	■		11870000	■							
		Tiffany, Irinea, R22, Maguique, Bellerime	Espagne, France										17150000	■	10,0%
	**Pêche de vigne**	Sanguine	France	16021003	■		16500000	■							
	**Pêche jaune**	Cloé	France	11341003	■										
	**Poire Williams**	Williams	France	11371003	■		11890000	■							
			Espagne										17160000	■	10,0%
	**Pomme verte Granny Smith**	Granny Smith	France	11381003			11900000								
	**Rhubarbe verte**	Victoria	Pologne	16251003											





FRUIT'IQF

CARACTÉRISTIQUES

Surgelé

Fruit	Variété	Origine	Produits	Forme	Conditionnement
Abricot	Canino	Maroc	**10010000**	Oreillon	**5 x 1 kg**
Figue	Violette de Solliès	France	**10460015**	Entier	**5 x 1 kg**
Marron	Longale	Portugal	**10200000**	Entier	**5 x 1 kg**
Pêche jaune	Yellow Cling	Grèce	**10480000**	Cube	**5 x 1 kg**
Poire Williams	Williams	Italie	**10270000**	Cube	**5 x 1 kg**
Pomme verte Granny Smith	Granny Smith	Italie	**10280000**	Cube	**5 x 1 kg**
Quetsche	Stanley	Serbie	**10300000**	Oreillon	**5 x 1 kg**
Rhubarbe rouge	Malinowi	Pologne	**10310000**	Morceau	**5 x 1 kg**

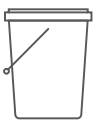
Différents conditionnements disponibles



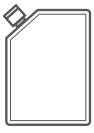
Fruit'Purée
Surgelé (2x1 kg)



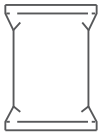
Fruit'Purée
Surgelé (3x5 kg)



Fruit'Purée
Surgelé (1x20 kg)



Fruit'Purée
Aseptique (5x1 kg)



Fruit'IQF
Surgelé (5x 1kg)

Les informations produits peuvent être sujettes à modification au cours de l'année. Se référer aux fiches techniques en vigueur.

MARTIN BRAUN GRUPPE

Fruits tropicaux

CARACTÉRISTIQUES

FRUIT'PURÉE

Fruit	Variété	Origine	Surgelé 2 x 1 kg	P	S	Surgelé 3 x 5 kg	P	S	Surgelé 1 x 20 kg	P	S	Aseptique 5 x 1 kg	P	S
S (%): Sucre ajouté / P: Pasteurisé - Pasteurized - Pasteurisiert (□Matières premières seulement) (■Produit fini)														
Ananas	MD2	Philippines	11021003	■		11720000	■					17020000	■	10,0%
Banane	Musa cavendish	Guatemala	11031003	□		11730000	□					17030000	■	10,0%
Corossol	Annona muricata	Vietnam	11411003	□										
Figue de Barbarie	Sanguine	Italie (Sicile)	16281003	■										
Fruit de la passion	Grenadille jaune, Passion pourpre	Equateur, Vietnam	11321003	□		11860000	□		11660000	□				
	Grenadille jaune	Pérou				11860177	□							
		Equateur										17140000	■	10,0%
Goyave rose	Psidium guajava	Vietnam	11161003	■										
Litchi	Black leaf	Vietnam	11201003	■		11820000	■							
Mangue	Alphonso	Inde (Ouest)	16001003	□		16550100	□		11623000	□				
		Inde (Ouest et Sud)				16550200	□		11620200	□				
		Inde (Ouest)				11830077	□							
	Alphonso, Totapuri	Inde										17120000	■	10,0%
Fruits exotiques (banane, fruit de la passion, mangue, citron vert)	Musa cavendish, Grenadille jaune, Alphonso, Persian Lime	Guatemala, Equateur, Inde, Mexique	11401003	□										
Fruits exotiques (banane, pêche, fruit de la passion, mangue, citron vert)	Musa cavendish, Tiffany, Irinea, R22, Maguique, Grenadille jaune, Alphonso, Persian Lime	**Guatemala, Espagne, Equateur, Inde, Mexique**										17200000	■	10,0%
Noix de coco	Cocos nucifera	Indonésie, Vietnam, Sri Lanka	16581003	■		16580000	■		12062000	■				





CARACTÉRISTIQUES

FRUIT'IQF

Surgelé

Fruit	Variété	Origine	Produits	Forme	Conditionnement
Ananas	MD2	Costa Rica	**10770000**	Cube	**5 x 1 kg**
Mangue	Totapuri	Inde	**10350000**	Cube	**5 x 1 kg**

CARACTÉRISTIQUES

FRUIT'DECO

Surgelé

Fruit	Variété	Origine	2 x 1 kg	Forme	S
Fruit de la passion	Grenadille jaune	Equateur	**20380000**	Graines	

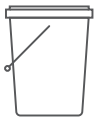
Différents conditionnements disponibles



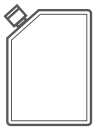
Fruit'Purée
Surgelé (2x1 kg)



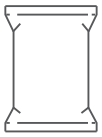
Fruit'Purée
Surgelé (3x5 kg)



Fruit'Purée
Surgelé (1x20 kg)



Fruit'Purée
Aseptique (5x1 kg)



Fruit'IQF
Surgelé (5x1 kg)

Les informations produits peuvent être sujettes à modification au cours de l'année. Se référer aux fiches techniques en vigueur.

MARTIN BRAUN GRUPPE

Agrumes

CARACTÉRISTIQUES			FRUIT'PURÉE												
			Surgelé									Aseptique		
Fruit	Variété	Origine	2 x 1 kg	P	S	3 x 5 kg	P	S	1 x 20 kg	P	S	5 x 1 kg	P	S
S (%): Sucre ajouté / P: Pasteurisé (□Matières premières seulement) (■Produit fini)														
Bergamote	Fantastico, Femminello, Castagnaro	Italie	16391003											
Calamondin	Citrus madurensis	Vietnam	16261003	■										
Citron	Primafiori	Espagne	11071003			11750000			12275000			17050000	■	10,0%
Citron (broyé)	Primafiori, Verna	Espagne	11081003											
Citron vert	Persian Lime	Mexique	11091003	□		11760000	□		12350000	□				
Kumquat	Fortunella margarita	Espagne	16371003											
Mandarine	Avana, Tardivo di Ciaculi	Italie (Sicile)	11211003			11850000						17110000	■	10,0%
Orange	Valencia	Italie (Sicile)	11281003											
Orange sanguine	Tarocco, Moro, Sanguinello	Italie (Sicile)	11291003	■		11930000								
Pamplemousse	Soft pink	Italie (Sicile), Espagne	11301003											
Sudachi	Citrus sudachi	Japon	16151003	■										
Yuzu	Citrus Junos	Japon	16271003											





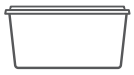
FRUIT'ZEST

CARACTÉRISTIQUES

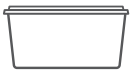
Surgelé

Fruit	Variété	Origine	Produits	Forme	Conditionnement
Citron	Primafiori	Espagne	**19480003**	Semoule	**2 x 500 g**
Citron vert	Lime Mexicaine	Madagascar	**19472003**	Vermicelle	**2 x 400 g**
Orange	Navel grap, Salustiana, Valencia late	Espagne	**19490003**	Semoule	**2 x 500 g**

Différents conditionnements disponibles



Fruit'Purée
Surgelé (2x1 kg)



Fruit'Zest
Surgelé (2x500 g)

Les informations produits peuvent être sujettes à modification au cours de l'année. Se référer aux fiches techniques en vigueur.



MARTIN BRAUN GRUPPE

Coulis de fruits





FRUIT'COULIS

Surgelé

CARACTÉRISTIQUES

S (%): Sucre ajouté / P: Pasteurisé (□Matières premières seulement) (■Produit fini)

	Fruit	Variété	Origine	12x250g	P	S
	**Framboise**	Willamette, Fertodi	Serbie	12525000	■	25,0%
	**Fruits exotiques** (Banane, fruit de la passion)	Musa cavendish, Grenadille jaune	Guatemala, Equateur	12515000	■	25,0%
	**Fruits rouges** (Fraise, griotte, mûre, groseille)	Senga, Oblacinska, Mûre sauvage, Rovada, Fertodi	Serbie, France, Pologne	12535000	■	25,0%



Fruit'Coulis
Surgelé
(12x250g)

Les informations produits peuvent être sujettes à modification au cours de l'année.
Se référer aux fiches techniques en vigueur.

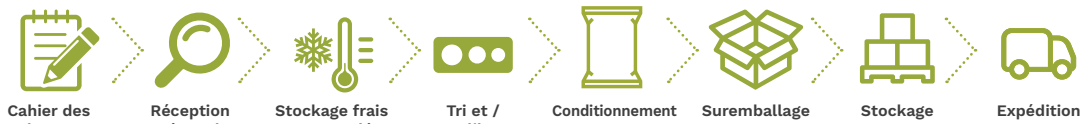
Process de fabrication et règles de conservation

FRUIT'PURÉE / FRUIT'DÉCO / FRUIT'COULIS / FRUIT'ZEST



Surgelé	Conservation	Mode de décongélation	Mode de conservation après décongélation / ouverture	Utilisation
Fruit'Purée	- 18 °C (0 °F) 36 mois	**Conseillé : entre 0 °C et +4 °C pendant 24h environ et 48/72h (5 et 20 kg).** Possible : dans l'eau tiède ou au four micro-ondes (programme décongélation).	Entre 0 °C et +4 °C pendant 48h maximum, sauf noix de coco et melon : 24h maximum. Ne pas recongeler.	
Fruit'Déco				
Fruit'Coulis			Entre 0 °C et +4 °C, 5 jours maximum.	
Fruit'Zest		Utilisation directe, pas de décongélation nécessaire.		Utiliser immédiatement.
Aseptique	**Conservation**	**Mode de décongélation**	**Mode de conservation après décongélation**	**Utilisation**
Fruit'Purée	Entre 0 °C et +18 °C, sauf fraise (+10°C) 14 mois.		Entre 0 °C et +4 °C, 8 jours maximum.	Agiter avant emploi.

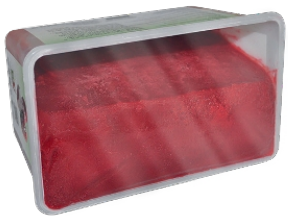
FRUIT'IQF



Surgelé	Conservation	Utilisation
Fruit'IQF	-18°C (0°F) 36 mois	Utilisation directe, pas de décongélation nécessaire.

Conditionnement

La purée de fruit est conditionnée dans un pot qui est ensuite couché sur le côté avant d'être surgelé. Cette opération permet de créer une bulle d'air qui assurera à l'utilisateur que, depuis sa fabrication jusqu'à chez lui, le produit n'a pas été décongelé. Cette astuce permet de garantir que la chaîne du froid a bien été respectée.





Pot de 1 kg

- Conditionnement transparent
- Conservation optimale
- Reutilisable
- Stable, une fois empilé
- Micro-ondable





Flacon souple 250 g

- Flacon souple, facile à utiliser
- Pointe refermable
- Pour une précision plus fine dans l'application, notamment celle destinée à la mise en œuvre de desserts à l'assiette.



Sac 1 kg

- Conditionnement transparent





Poche 1 kg (remplissage aseptique)

- Facile à vider
- Rangement pratique
- Réduction des déchets d'emballage



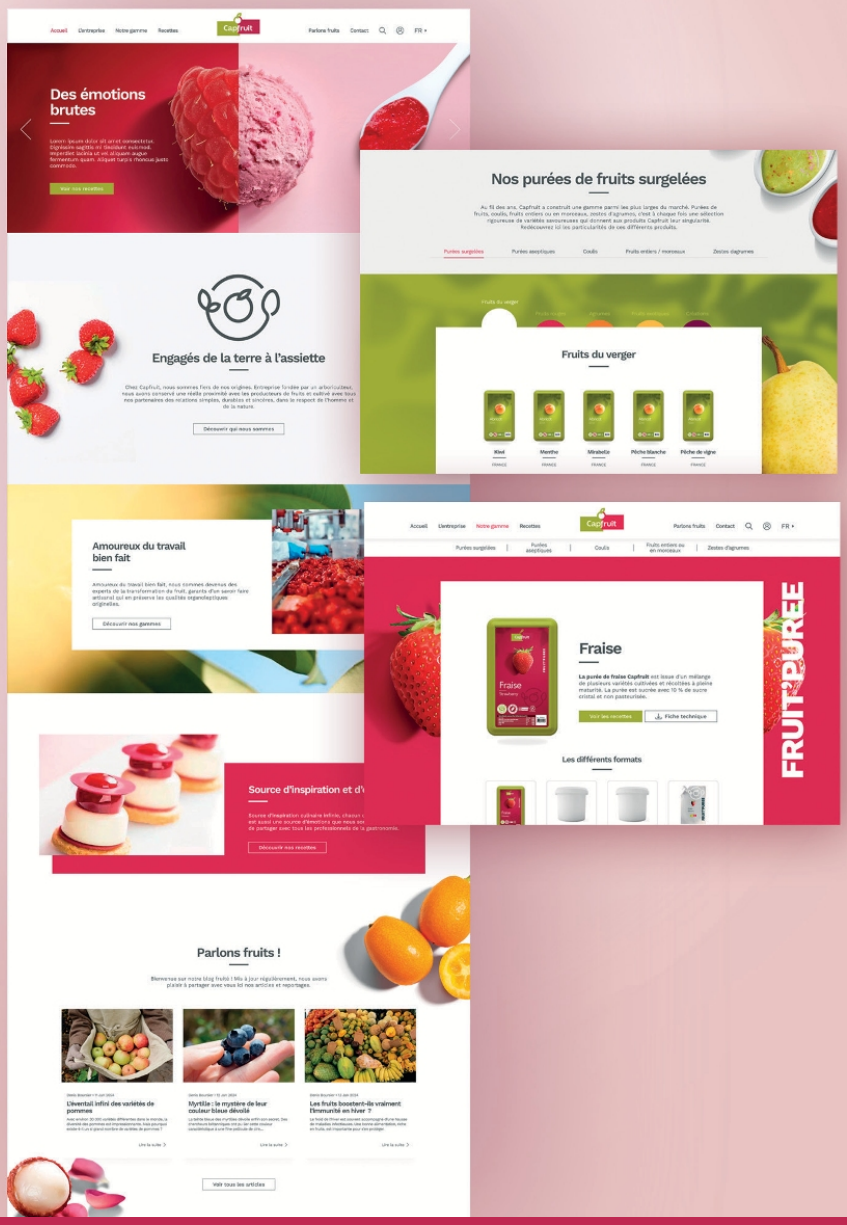
Seaux de 5 et 20 kg

- Certaines références sont aussi disponibles en 5 et 20 kg surgelés

Toujours plus d'infos...
Chaque produit a son propre QR-Code.
En le scannant, accédez à plus d'information !

Capfruit, toujours plus proche de vous !

Notre site internet a été entièrement repensé, pour une navigation plus fluide et conviviale, quel que soit votre écran.
Le menu principal permet d'accéder aux différentes rubriques plus rapidement, plus facilement.
Nous espérons que ce nouvel outil vous permettra de découvrir notre ADN dans toute sa diversité !



capfruit.com

Retrouvez toute notre actualité et nos événements sur nos réseaux sociaux !



MARTIN BRAUN GRUPPE

Le CASSE CROÛTE des Chefs

Retrouvons-nous
le 21 juin 2027 !



Crédits photos : J. Bouvier / White Mirror / GettyImages - Création : Galanga RCS LYON 853 946 481 RCS - Montage : easynoteasy.com

Capfruit
ÉMOTIONS BRUTES

230 route de Fondeville - ZA Rapon
26140 ANNEYRON (France)
+33 4 7531 4022 | info@capfruit.com

capfruit.com

MARTIN BRAUN GRUPPE