



LA GAMME RÉFRIGÉRÉE

PURÉES · COULIS

Au-delà du goût, nos engagements responsables

DÉFENDRE LE FRUIT GOURMAND, SAIN ET RESPONSABLE. Notre raison d'être est née de notre volonté d'agir. Nous prenons l'engagement d'inspirer et de nous inspirer de nos collaborateur·rices, nos producteur·rices, nos client·es et partenaires. Les fruits manufacturés dans nos ateliers contribuent durablement au bien-être de l'Humain et à la préservation de la Nature.

NOTRE ENGAGEMENT N°1 EST LE GOÛT ORIGINEL: c'est le goût que la nature peut nous donner quand nous la respectons. Nous sourçons des fruits d'exception, cueillis à maturité, transformés au plus proche des vergers et au plus vite, tout en douceur.

LE GOÛT ORIGINEL EST NOTRE QUÊTE MAIS NOTRE MÉTIER NE S'ARRÊTE PLUS

LA : nous nourrissons de nouvelles ambitions et nous entendons donner corps à des engagements forts pour faire de Ponthier une entreprise à impact.



B Corp est un label reconnu et considéré comme le plus complet en termes d'impact social et environnemental. Parce que nos réalisations sont significatives, nous avons pu obtenir 105,9 points à l'évaluation B Impact Assesment. Rejoindre la communauté B Corp, c'est tenter d'être des entreprises meilleur·es POUR le monde et non pas les meilleur·es AU monde.



Nous affirmons publiquement notre raison d'être ainsi que nos objectifs sociaux et environnementaux : contribuer au développement des expertises et des connaissances du fruit pour préserver son goût originel et valoriser ses bienfaits, contribuer au progrès social au sein de notre organisation et auprès de nos parties prenantes, contribuer à la réduction de l'impact environnemental sur la chaine de valeur de notre activité.



Pure Trace® est un label créé par Ponthier. PURE : c'est garantir des produits sans résidu de pesticides. En 2024, 36 parfums sont étiquetés PURE et nous visons 80% de la gamme à l'horizon en 2026. TRACE : c'est garantir une traçabilité au producteur-collecteur et sa localité. En 2024, 38 parfums sont étiquetés TRACE et nous visons 100% de la gamme à l'horizon 2025.



Notre trajectoire de réduction des gaz à effet de serre sur les scopes 1 et 2 est validée par SBTi, une organisation encourageant les entreprises à fixer des objectifs de décarbonation. L'objectif SBTi pour les PME à horizon 2030 est -33,6% minimum sur les scopes 1 et 2 (activités directes), notre objectif est de parvenir à 66%.



Nous sommes membres de ACT pas à pas Agro, ce collectif nous accompagne dans la mise en œuvre de notre décarbonation sur le scope 3 (activité indirecte) pour atteindre une réduction de 16,3% de notre intensité à horizon 2030.

ENSEMBLE, CONTRIBUONS AU DÉVELOPPEMENT DES EXPERTISES, FAVORISONS LE PROGRÈS SOCIAL, PRÉSERVONS LA TERRE ET SES RESSOURCES.

PURÉES & COULIS RÉFRIGÉRÉS

100% FRUIT OU AVEC SUCRE AJOUTÉ



				PONTHIER rout See a see
Myrtille	Sauvage, Cultivée I Serbie, Chili			584
Noix de Coco·····	Indonésie · · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	PURE		2114
Noix de Coco (Intense)·····	Sri Lanka	PURE		623
Orange 100%	Italie (Sicile)	PURE		663
Orange Sanguine de Sicile IGP 100% · · · · ·	Italie (Sicile)	PURE		681
Pamplemousse Rose 100%	États-Unis (Texas)			687
Pêche Blanche · · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	France (Vallée du Rhône)			674
Piña Colada · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	Ananas, Noix de Coco	PURE	2	2262
Poire ····	Williams I France (Haute Provence)	TRACE	596 ····· :	593 · · · · · · · · · · · · · · · · · · ·
Poivron Rouge 100%	Espagne (Castilla La Mancha)	PURE		589 · · · · · · · · · · · · · · · · · · ·
Pomme Verte · · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	Granny Smith I France (Haute Provence)	TRACE		 684
Rhubarbe Rouge · · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	Frambosa I Pologne	PURE		 746
Yuzu 100%	Japon (Kôchi)	PURE		2262 · · · · · · · · · · · · · · · · · ·

Purées

90% de fruit minimum
+ 10% de sucre de betterave maximum

Coulis

80% de fruit minimum
+ 20% de sucre de betterave maximum

CONSERVATION & UTILISATION

Avant ouverture: conserver 15 mois à +2 / 6°C, à l'exception des purées de melon, noix de coco, pamplemousse rose, rhubarbe rouge, du coulis fraise-yuzu à utiliser dans les 12 mois et des purées d'açaï, betterave rouge et poivron rouge à utiliser dans les 9 mois. Après ouverture: 12 jours à +2 / 6°C.

CONDITIONNEMENT & PALETTISATION

 $\textbf{Coulis 250g:} 161 \text{ cartons } (402,5 \text{kg}) \text{ par palette } 80 \times 120 \text{ / } 196 \text{ cartons } (490 \text{kg}) \text{ par palette } 100 \times 120 \text{ / } 196 \text{ cartons } (490 \text{kg}) \text{ par palette } 100 \times 120 \text{ / } 196 \text{ cartons } (490 \text{kg}) \text{ par palette } 100 \times 120 \text{ / } 196 \text{ cartons } (490 \text{kg}) \text{ par palette } 100 \times 120 \text{ / } 196 \text{ cartons } (490 \text{kg}) \text{ par palette } 100 \times 120 \text{ / } 196 \text{ cartons } (490 \text{kg}) \text{ par palette } 100 \times 120 \text{ / } 196 \text{ cartons } (490 \text{kg}) \text{ par palette } 100 \times 120 \text{ / } 196 \text{ cartons } (490 \text{kg}) \text{ par palette } 100 \times 120 \text{ / } 196 \text{ cartons } (490 \text{kg}) \text{ par palette } 100 \times 120 \text{ / } 196 \text{ cartons } (490 \text{kg}) \text{ par palette } 100 \times 120 \text{ / } 196 \text{ cartons } (490 \text{kg}) \text{ par palette } 100 \times 120 \text{ / } 196 \text{ cartons } (490 \text{kg}) \text{ par palette } 100 \times 120 \text{ / } 196 \text{ cartons } (490 \text{kg}) \text{ par palette } 100 \times 120 \text{ / } 196 \text{ cartons } (490 \text{kg}) \text{ par palette } 100 \times 120 \text{ / } 196 \text{ cartons } (490 \text{kg}) \text{ par palette } 100 \times 120 \text{ / } 196 \text{ cartons } 100 \text{ cartons }$ Purées et coulis 1 kg: 90 cartons (540kg) par palette $80 \times 120 / 120$ cartons (720kg) par palette 100×120 $\textbf{Pur\acute{e}es 2,5kg:} \ 48\ \text{cartons} \ (480\text{kg})\ \text{par palette}\ 80\ \text{x}\ 120\ /\ 64\ \text{cartons} \ (640\text{kg})\ \text{par palette}\ 100\ \text{x}\ 120\ /\ 64\ \text{cartons}$

De multiples applications

Des centaines de recettes exclusives créées par des chefs experts de la pâtisserie, de la glace, de la boisson et de la cuisine.

Des techniques de sorbets et pâtes de fruit élaborées pour chaque parfum.

PÂTISSERIE & GLACE

Crèmes, confits, confitures, marmelades, compotées, gelées, mousses, émulsions, espumas, ganaches au fruit, inserts gélifiés, guimauves, pâtes de fruit, sirops d'imbibage, glaçages, coulis, chantilly, meringues, confiseries, bonbons de chocolat, sorbets, glaces, crèmes glacées, soupes, sauces, macarons, biscuits, cakes, caramels, madeleines, génoises, tuiles, babkas, financiers...

BOISSON

Cocktails, mocktails, smoothies, jus, cafés, cafés frappés, cafés viennois, cafés latte, thés, bubble teas, infusions, chocolats, bières, milkshakes, lassis, cordials, granités, sirops, shrubs...

CUISINE

Sauces, crèmes, vinaigrettes, déglaçages, bouillons, condiments, nappages, laques, glaçages, inserts gélifiés, gelées, inclusions, soupes, mousses, emulsions, espumas, sorbets, coulis, purées, risottos, marinades, frittatas, cakes, granités...



PONTHIER



Cartographie de nos achats

La rencontre d'un terroir, d'un climat, d'une variété et d'un savoir-faire est une histoire, un récit que nous voulons vous raconter pour faire de chaque dégustation un voyage unique.

