

FRUTAS

TIERRAS Y HOMBRES

histoire de fruit

Sicilia Tierra de cítricos

ARAZÁ ROJO
FRESCURA
EXÓTICA

GUANÁBANA
PULPA DE
MADAGASCAR

COCTELES
JOSEPH
TROTТА

1
NÚMERO

Desde su ubicación en Corrèze,

región del sudoeste de Francia caracterizada por una naturaleza generosa y rebotante de verdor y vergeles de manzanos, castaños y arbustos de frutos del bosque, Maison Ponthier acumula 70 años de experiencia. Su promesa: ofrecer lo mejor de la naturaleza. Para ello, ha confiado la selección de los mejores orígenes y variedades a unos proveedores que, al igual que los recolectores entusiastas, recorren y exploran el mundo en busca de los mejores perfiles aromáticos, fruto de la combinación de unos suelos, una variedad y un clima con unas características reconocidas.

Este enfoque es la seña de identidad de Maison Ponthier, que hace posible el relato de frutas únicas y expresivas, en otras palabras, el relato de unas vidas.

La exigencia de calidad es una constante en todas las etapas de la vida de las frutas, sometidas a un control estricto por parte de los expertos de Maison Ponthier: unos aromas puros y deliciosos, frutas y verduras recolectadas en su punto óptimo de maduración, un proceso de transformación a medida y respetuoso, una trazabilidad precisa, unas composiciones naturales y una seguridad alimentaria infalible. La oferta se compone básicamente de purés de frutas y verduras refrigerados y ultracongelados, de salsas, de frutas ultracongeladas y de las prestigiosas castañas cocidas al vacío que permiten elaborar preparaciones dulces o saladas y bebidas.

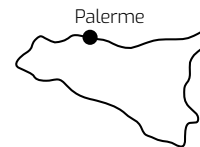
Al compartir con sus colaboradores la historia de cada fruta, Maison Ponthier se inscribe como nexo entre los productores expertos, que cultivan con orgullo la tierra y los agentes de la gastronomía, en busca de productos increíbles y auténticos.

Thierry Sibut

Presidente de Maison Ponthier

Sicilia,

tierra de cítricos



Tierra volcánica rodeada de montañas, Sicilia presenta una tierra muy fértil para el cultivo de cítricos. Las montañas de la isla se componen fundamentalmente de suelos terciarios, conocidos como terrenos de «Trubi» o «Margas blancas», ricos en rocas calcáreas, arenas amarillas finas y minerales. Estos suelos drenantes son la base ideal para las plantaciones de cítricos. Los limoneros, naranjos y pomelos brindan en este tipo de suelos generosas cosechas. Además, estas



montañas son muy ricas en pequeños arroyos que surcan de forma regular los suelos y permiten cultivar árboles saludables. La exposición permanente y natural al sol de la isla, indispensable para el correcto desarrollo de los cítricos, es otro factor que contribuye a la gran calidad de las frutas sicilianas. Los purés Ponthier de limón amarillo, mandarina, naranja, naranja sanguina y pomelo rosado, todos ellos 100 % fruta, poseen unas fragancias frescas y chispeantes.



PURÉ DE LIMÓN AMARILLO 100% *

PURÉ DE MANDARINA 100% **

PURÉ DE NARANJA 100%

PURÉ DE NARANJA SANGUINA 100% *

PURÉ DE POMELO ROSADO 100%

Origen: Italia (Sicilia)

*Disponible refrigerado (1 kg),
ultracongelado (1 kg, 5 kg)*

Fecha de caducidad ultracongelado: 30 meses

Fecha de caducidad refrigerado: 15 meses

* Disponible ultracongelado 5kg.

** Disponible ultracongelado 5 & 20kg.



Una pizca de España

La gama ultracongelada Ponthier se amplía con tres nuevas sémolas de cáscara: el limón amarillo, la naranja y la lima. Una bonita gama de vivos colores que permite aromatizar, entre otros, sorbetes, helados, pasteles para llevar, condimentos dulces o salados.

Joseph Trotta asociación



Campeón de Francia de cócteles y ganador del Trofeo Internacional de cócteles dietéticos, Joseph Trotta ha creado para la colección Ponthier 2019 cuatro nuevas mezclas de purés de frutas para utilizar en cócteles con y sin alcohol o en cualquier otra aplicación repostera fresca y deliciosa.

¿CUÁL ES EL SECRETO DE UNA ASOCIACIÓN EQUILIBRADA DE SABORES?

Es esencial utilizar las características naturales de un producto para descifrarlo correctamente. Cuanto más respetemos este principio, más nos acercaremos a la noción de equilibrio de sabores. No

mezclamos en contra de la naturaleza de una fruta, una planta aromática o cualquier producto alimenticio. Tengo varios métodos de trabajo: uno de ellos consiste en construir el sabor en torno a 2 productos importantes que constituyen la base de la futura mezcla y, a continuación, busco los ingredientes que la van a acompañar. Un único ingrediente, en



Mojito

El puré Mojito Ponthier es una fiel reproducción de la receta clásica que conocemos. Concentra todo el frescor de la lima asociado a las notas directas de la menta. Ofrece todo un mundo de posibilidades: asociación con la mandarina, el maracuyá o la manzana verde... además de permitir multitud de aplicaciones, como las mousses, los granizados o los sorbetes.

RECETA

En una copa llena de hielos, verter:
8 cl de puré Mojito Ponthier
3 cl de ron blanco cubano
6 cl de agua con gas
Remover y decorar con una brizna de menta fresca y una rodaja de lima.

Piña Colada

Pequeña joya exótica y exquisita, el puré Piña Colada Ponthier se combina con otros sabores como la banana, el lichi o la naranja. En las versiones con alcohol, el ron se puede sustituir por la cachaça, el tequila o el mezcal en las mezclas tropicales. Esta base también se puede trabajar en formato helado, postre cremoso, macaron y otras delicias.

RECETA

Verter sobre unos hielos en el vaso de la licuadora:
10 cl de puré Piña Colada Ponthier
3 cl de ron cubano o portorriqueño blanco*
Batir unos segundos y servir.

**El truco de Joseph: probar con un ron añejo con aromas más amaderados.*



de notas frescas

ocasiones bastante anodino, basta para cambiar radicalmente la estructura del sabor y realzar la receta; en la búsqueda de este elemento radica la clave de la creación.

¿CUÁLES SON SUS ESPECIAS O HIERBAS FRESCAS FAVORITAS?

Por mi propia naturaleza, trabajo con todas las especias y las plantas aromáticas; es una búsqueda permanente. Poseo una gran colección de especias, pimientas e ingredientes especiales que selecciono para crear mis mezclas. Algunas de mis especias,

plantas y hierbas predilectas son la galanga fresca, la cúrcuma, el cardamomo verde, las semillas de hinojo, la flor de azahar, etc. De las hierbas aromáticas me gustan todas las albahacas (limón, tailandesa, púrpura, genovesa, etc.), el perejil plano, el tomillo limonero, el estragón, la verbena citronela... y tantas que aún me quedan por descubrir.

¿CUÁLES SON SUS FUENTES DE INSPIRACIÓN PRINCIPALES?

Realizo mis composiciones sobre la marcha, aunque la verdad de un

instante debe obligatoriamente revisarse después. Los mercados, los viajes, las otras culturas o los encuentros son grandes fuentes de inspiración. Las frutas son esenciales para mi trabajo y les dedico una parte importante de mis creaciones. Más allá de mi interpretación, mis combinaciones son relatos gustativos muy breves, que cada persona traduce y lee a su manera.

¿CÓMO ESCOGE LOS PRODUCTOS QUE UTILIZA EN SUS CREACIONES?

Los ingredientes, sean cuales sean,

deben ser de primera calidad. Aparte de algunas frutas de temporada, casi siempre trabajo con purés de frutas ultracongelados o refrigerados, ya que sus texturas son muy adecuadas para la elaboración de bebidas. Los sabores y los colores son casi idénticos a los originales. Los purés de frutas me permiten trabajar con variedades de frutas más difíciles de manipular tal cual, como el coco, el maracuyá, el arazá rojo, el lichi, el higo chumbo, la granada... Los purés de frutas Ponthier son garantía de una calidad excelente, clave para el éxito de mis creaciones.



Cítricos Verbena limón

La mezcla Cítricos Verbena limón combina mandarina de Sicilia, bergamota de Calabria y verbena limón. Este puré Ponthier, auténtico concentrado de frescuras mediterráneas se presta a la realización de cócteles sutiles. La verbena limón libera un suave aroma floral y permite multitud de elaboraciones sencillas y eficaces, acompañada de agua con gas, limonada o refrescos de limón. En las versiones con alcohol, forma un tándem perfecto con la ginebra, el vodka o el champagne. En cuanto a su lado más dulce, nos hará la boca agua en un sorbete, un malvasisco, una jalea o una salsa.

SICILY SPLASH

En un vaso con $\frac{3}{4}$ partes de hielos, verter:
10 cl de puré Cítricos Verbena limón Ponthier
1 cl de puré de lima 100 % Ponthier
7 cl de Indian Tonic
Decorar con una rodaja de lima y dos hojas de verbena citronela.



Piña Yuzu Cardamomo

Rebosante de elegancia, la asociación de Piña Yuzu Cardamomo ofrece un equilibrio perfecto donde cada uno aporta su personalidad. Este puré Ponthier se ha elaborado en torno al exótico frescor de la piña, mientras que el yuzu ensalza la mezcla y el cardamomo pone una nota ligeramente alcanforada y cálida. En cóctel, crema helada o postre cremoso, nos embarca en un viaje con matices de la India, Asia u Oriente Medio.

SPICY JOE

En un vaso tipo Tumbler lleno hasta la mitad de hielos, verter:
8 cl de puré de Piña Yuzu Cardamomo Ponthier
3 cl de puré de mandarina 100 % Ponthier
5 cl de agua con gas
Servir inmediatamente.

BASE MOJITO PONTHER (LIMA, MENTA, EXTRACTO NATURAL DE MENTA VERDE, AGUA, AZÚCAR PURO DE CAÑA)
PURÉ PIÑA COLADA PONTHER (PIÑA, CREMA DE COCO, AZÚCAR PURO DE CAÑA)
PURÉ CÍTRICOS VERBENA LIMÓN PONTHER (MANDARINA, BERGAMOTA, VERBENA LIMÓN, AZÚCAR PURO DE CAÑA)
PURÉE PIÑA YUZU CARDAMOMO PONTHER (PIÑA, YUZU, CARDAMOMO, AZÚCAR PURO DE CAÑA)

Disponible ultracongelado (1 kg)
Fecha de caducidad ultracongelado: 30 meses

El Arazá Rojo

y sus frutos de piel roja



Los proveedores de Maison Ponthier se abastecen en la isla francesa de La Reunión de este pequeño fruto de piel roja, para transformarlo en un delicioso puré listo para el uso. Los frutos crecen en unos bonitos arbustos llamado guayabo de 2 o 3 metros de altura, perfectamente adaptados a las zonas tropicales,



de montaña o de clima templado y cálido. Recolectados durante el invierno austral (entre abril y julio), miden unos 2,5 cm de diámetro y presentan al madurar una piel de color rojo, lisa y brillante. Su pulpa blanca, cremosa y untuosa posee un sabor único y refrescante, ligeramente dulce. Un pequeño toque cítrico final evoca las notas de las mejores naranjas y grosellas. Imaginamos con placer todas las aplicaciones posibles para el puré de Arazá Rojo Ponthier: mermelada, jalea, crema, zumo,

cócteles, adobos y salsas... pero su expresión más exitosa seguirá siendo los sorbetes. Una vez preparados los frutos del guayabo, se transforman mediante un procedimiento de fabricación adecuado: se extraen las semillas y las demás partes no comestibles del fruto para conservar lo esencial, es decir, la pulpa. Los pigmentos rojos naturales de la fruta aportan al puré un color rosa luminoso. Gracias a una pasteurización instantánea y suave, su sabor directo y delicado permanece intacto.



PURÉ DE ARAZÁ ROJO

Origen: Francia (La Reunión)

Composición: arazá rojo 90 %, azúcar puro de caña 10 %

Índice Brix: 20,5

Disponible ultracongelado (1 kg)

Fecha de caducidad ultracongelado: 30 meses

75

Cantidad de frutos de guayabo utilizados para producir 1 kg de puré (antes de las pérdidas)

ENTREVISTA A JEAN-FRANÇOIS MARE SIHAYE, PRODUCTOR DE ARAZÁ ROJO EN MARTIN SALAZIE

¿QUÉ APORTA LA ALTITUD AL CULTIVO DE ARAZÁ ROJO?

Nuestras frutas deben recolectarse en las zonas de media montaña, situadas entre los 800 y los 1 000 metros. Gracias a la altitud, el fruto se ve expuesto a un amplio rango de temperaturas, entre los días soleados y las noches frescas. Este fenómeno acelera la producción de antocianos, el pigmento rojo natural de la fruta que le aporta su bonito color bermellón y sus exquisitas notas cítricas.

¿EL CULTIVO DEL ARAZÁ ROJO PUEDE CONSIDERARSE UN CULTIVO SILVESTRE?

Se trata, en cierto modo, de un «cultivo silvestre» ya que nosotros solo intervenimos para podar los arbustos y así facilitar la cosecha. Cada productor posee una media de 2-3 hectáreas de terreno, donde crecen los guayabos.

¿CÓMO SE LLEVA A CABO LA RECOLETA DEL ARAZÁ ROJO??

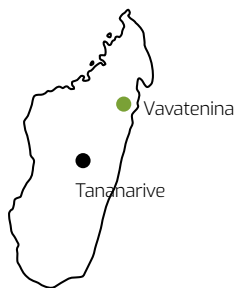
La cosecha es una fase clave: se realiza de manera manual y se desarrolla durante las primeras horas de la mañana, entre las 6:00 y las 11:00 horas (una recolecta a partir de esa hora expondría al fruto a un calor excesivo). Nuestras zonas de cultivo se encuentran, como máximo, a 3 horas de nuestros talleres, para que los frutos puedan llegar hasta ellos en el menor tiempo posible. Una vez allí, se enfrían a 4 °C, se lavan y se ultracongelan. Esta organización logística nos permite garantizar la maduración plena de los frutos en el árbol.

¿DE DÓNDE PROCEDEN LOS FRUTOS COSECHADOS PARA MAISON PONTHER?

El arazá rojo empleados por Maison Ponthier proceden de zonas de cultivo que se encuentran situadas en Plaine-des-Palmistes y Cirque de Salazie, dos enclaves de La Reunión con unas vistas excepcionales.



Jean-François Mare Sihaye, productor



De izquierda a derecha: Sra. Fanjaline (productora), Sr. Dédé (productor) y Sr. Jacquot (almacenista)

La Guanábana

la pulpa de Madagascar

En Madagascar, en el distrito de Vavatenina, los guanábanos dan fruto por doquier durante casi todo el año, aunque el punto álgido de la temporada se sitúa entre junio y agosto. Los árboles empiezan a dar fruto a partir del tercer año y el rendimiento pasa entonces de 50 a 100 kg, según el caso. Estos árboles necesitan unos suelos ricos y bien drenados, con una profundidad de enraizamiento que puede llegar hasta un metro bajo tierra. Es un cultivo de pequeños productores, con unas plantaciones que nunca superan los 100 pies (30,5 metros). El puré de guanábana Ponthier se obtiene a partir de la pulpa dulce y carnosa

de la fruta, de un bonito color blanco. Antes de la transformación en puré, es necesaria una operación técnica y delicada de pelado de las guanábanas, debido a la dureza de la cáscara y a la presencia de espinas en su superficie. No comestibles, las semillas negras se retiran en fases posteriores del proceso de transformación. A continuación, la materia prima obtenida se tamiza y se somete a una pasteurización instantánea. Se procede entonces a agregar un 10 % de azúcar de caña para que el producto final se adapte a aplicaciones tanto culinarias como de repostería, confitería, elaboración de mermeladas, galletas o cócteles.



PURÉ DE GUANÁBANA

Origen: Madagascar (Vavatenina)

Composición: guanábana 90 %, azúcar puro de caña 10 %

Índice Brix: 21

Disponibile ultracongelado (1 kg)

Fecha de caducidad ultracongelado: 30 meses

ENTREVISTA A LA SRA. FANJALINE Y AL SR. DÉDÉ, PRODUCTORES DE GUANÁBANA EN VAVATENINA

¿CÓMO DESCRIBIRÍA EL SABOR DE LA GUANÁBANA DE MADAGASCAR?

La guanábana de la variedad Annona Muricata posee un sabor atípico. Asocia un toque de acidez y una ligera nota cítrica final con un aroma intenso. La guanábana es una fruta muy popular en el Océano Índico. Se utiliza en cócteles en concentraciones de hasta un 20 % para aportar potencia aromática.

¿CUÁL ES LA COMPOSICIÓN DE LOS SUELOS Y CUÁLES SON LOS RASGOS ESPECÍFICOS DEL CLIMA DEL DISTRITO DE VAVATENINA?

Las tierras de Vavatenina son ricas en arcilla y, al mismo tiempo, están permanentemente saturadas con agua. Por lo que respecta al clima, es el típico de la costa este de Madagascar: cálido y lluvioso con una temperatura media de 24 °C y una pluviometría total de 2 700 mm, bien repartida a lo largo de todo el año. Los índices de humedad más elevados se sitúan entre noviembre y abril. Con cielos despejados, recibe de 10 a 12 horas de luz solar.

¿QUÉ APORTAN ESTOS RASGOS ESPECÍFICOS AL SABOR, AL COLOR O A LA TEXTURA DE LA FRUTA?

El distrito de Vavatenina se beneficia de una mejor exposición solar que las demás regiones de la isla. Este rasgo aporta a nuestras guanábanas un sabor más dulce, afrutado y un índice Brix superior a 15. La profundidad del enraizamiento de los árboles y el elevado nivel de pluviometría producen unos frutos de pulpa más carnosa y jugosa.





PONTHIER

une histoire de fruit

SIRHA
LYON

26 - 30 DE ENERO DE 2019

GULFOOD
DUBAÏ

17 - 21 DE FEBRERO DE 2019

IBIE
LAS VEGAS

7 - 11 DE SEPTIEMBRE DE 2019

www.ponthier.net

