

| 2025 | CAP'BOUQTIQUE

COLLECTION



MARTIN BRAUN GRUPE

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.



Capfruit

ÉMOTIONS BRUTES





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



FRUIT'CREATION

Surgelé

CARACTÉRISTIQUES

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

Fruit	Variété	Origine	2x1 kg	P	S
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, Colombie	16111003	■	
Berriollette® Framboise, myrtille, arôme naturel de violette	Willamette, Myrtille sauvage	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, Turquie, Albanie	16171003	■	



NOUVEAU

Découvrez la dernière venue dans la famille des Créations...
PerÀlaSage, une purée de poire Williams, délicatement parée de sauge.

Fruits rouges



FRUIT'PURÉE

CARACTÉRISTIQUES





Fruit	Variété	Origine	Surgelé						Aseptique							
			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)																
	Cassis	Noir de Bourgogne, Black Down	France	11051003	■		11980000	■								
		Ben Lomond, Ojebyn, Tiben, Tisel	Pologne					11740177	■							
		Black Down	France									17040000	■	10,0%		
	Fraise	Senga, Sabrina, Nabila, Inspir, Victory	Maroc, Pologne	11111003			11780000		10,0%		11590000		10,0%			
					11121003			11785000				11593000				
		Senga	Pologne, Serbie		16091003											
		Sabrina	Maroc					11780177								
		Senga	Pologne										17060000	■	10,0%	
	Fraise des bois	Reine des Vallées	France	11451003												
	Fraise Mara des bois	Mara des bois, Senga	France, Serbie	11421003												
	Framboise	Willamette, Mecker	Serbie	11131003			11790000				11600000					
		Polana	Pologne					11790177								
		Willamette	Serbie										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 sauvage	Serbie, France	11151003	■		16510000	■								
		Senga, Willamette, Oblacinska, Myrtille sauvage, Thornfree	Pologne, Serbie										17210000	■	10,0%	
	Mûre	Mûre sauvage, Thornfree	Serbie, Kosovo	11261003	■		11910000	■								
	Myrtille	Myrtille sauvage	Serbie	11271003	■		11920000	■						17130000	■	10,0%



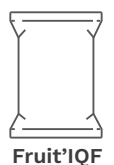
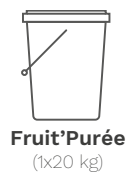
FRUIT'IQF

CARACTÉRISTIQUES

Surgelé

Fruit	Variété	Origine	Produits	Forme	Conditionnement
 Airelle	Vitis Idaea	Pologne	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, myrtille)	Ojebyn, Oblacinska, Rondon, Willamette, Mûre sauvage, Myrtille sauvage	Pologne, Serbie, Ukraine	10641000	Entier	5 x 1 kg
 Griotte	Oblacinska	Serbie	10150000	Entier (dénoyauté)	5 x 1 kg
 Groseille	Rondon	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



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

Fruit	Variété	Origine	Surgelé									Aseptique			
			2 x 1 kg			3 x 5 kg			1 x 20 kg			5 x 1 kg			
			P	S		P	S		P	S		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	Mirabelle de Nancy	France	11251003	■										
	Pêche blanche	Springtime, Surprise, Bellerime	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								
														17170000	■
	Prune Grenadine	Grenadine	France	11391003											
	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

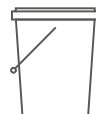
Différents conditionnements disponibles



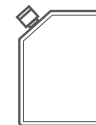
Fruit'Purée
(2x1 kg)



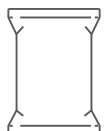
Fruit'Purée
(3x5 kg)



Fruit'Purée
(1x20 kg)



Fruit'Purée
(5x1 kg)



Fruit'IQF

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



FRUIT'PURÉE

CARACTÉRISTIQUES

Fruit	Variété	Origine	Surgelé						Aseptique						
			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 - Pasteurized - Pasteurisiert (□ Matières premières seulement) (■ Produit fini)															
	Ananas	MD2	Costa Rica	11021003	■		11720000	■					17020000	■	10,0%
	Banane	Musa cavendish	Guatemala	11031003	□		11730000	□					17030000	■	10,0%
	Corossol	Annona muricata	Colombie, 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,	Guatemala, Equateur, Inde, Mexique	11401003	□										
	Fruits exotiques (banane, pêche, fruit de la passion, mangue, citron vert)	Alphonso, Persian Lime											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

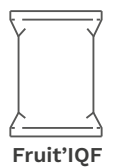
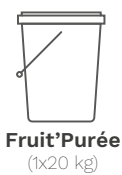
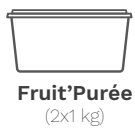
CARACTÉRISTIQUES

FRUIT'DECO

Surgelé

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

Différents conditionnements disponibles



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

Agrumes



FRUIT'PURÉE

CARACTÉRISTIQUES



Fruit	Variété	Origine	Surgelé						Aseptique						
			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	Primaflori	Espagne	11071003			11750000			12275000			17050000	■ 10,0%	
	Citron (broyé)	Primaflori, 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

Surgelé

CARACTÉRISTIQUES

Fruit	Variété	Origine	Produits	Forme	Conditionnement
 Citron	Primafiori	Espagne	19480003	Semoule	2 x 500 g
 Orange	Navel grap, Salustiana, Valencia late	Espagne	19490003	Semoule	2 x 500 g

Différents conditionnements disponibles



Fruit'Purée
(2x1 kg)



Fruit'Zest
(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
 Abricot	Bergeron	France	12545000	■	25,0%
 Framboise	Willamette	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	Serbie, France	12535000	■	25,0%

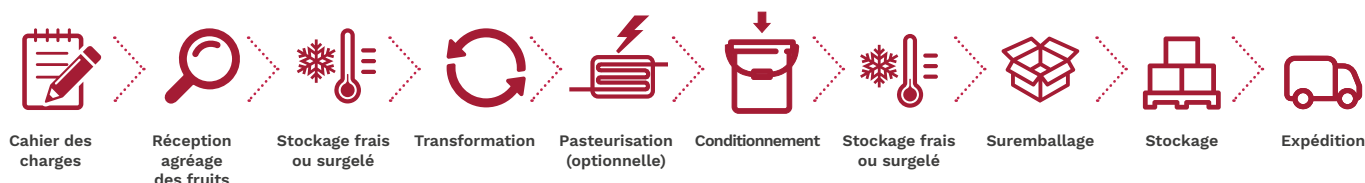


Fruit'Coulis
(12x250g)

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

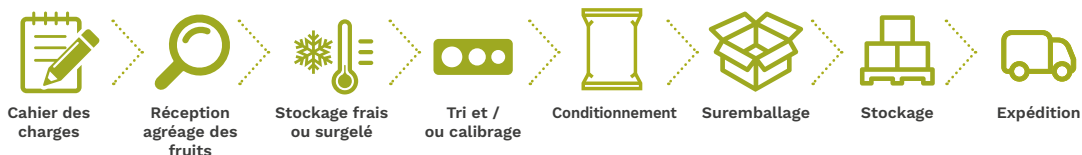
Process de fabrication et règles de conservation

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 23 juin 2025 !



Crédits photos : Richard Hawke / White Mirror / Gettyimages - Création : Galanga RCS LYON 853 946 481 RCS - Montage : easynoteasy.com