



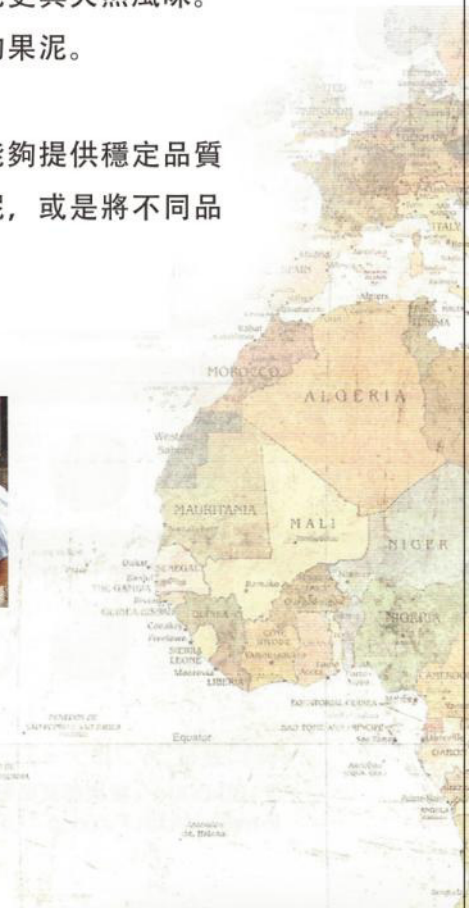
La Fruitière du Val Evel®

Naturellement bon 更天然的美味

拉馥隄耶果泥公司，發跡於布列塔尼半島，栽種水果至今已傳承至第二代，於自家栽培覆盆子、黑醋栗、紅醋栗等莓果類。變種紅醋栗尤其適合生長在這塊土地上。與契約農家共同挑選、培養最合適的作物，並搜集世界各地的水果進行加工，長年挑選水果的眼光，在各地的使用者當中深受好評，被認定為高品質果泥的製造商之一。

2006年，設立新工廠並導入新型殺菌系統，新的設備使水果在第一階段加工中，能以更自然的方式加工殺菌。至2014年開始，為保持果泥的風味、色澤及品質，將原料中的細砂糖改為蔗糖。使用精製過程短的蔗糖，能使生產的果泥更具天然風味。實現拉馥隄耶果泥公司所追求的“更天然、更美味”，最高品質的果泥。

即使全球性氣候變遷，拉馥隄耶果泥公司合作的契約農家，仍然能夠提供穩定品質。且不斷在世界各地尋找品種更好的水果，研發出更棒的獨創果泥，或是將不同品種的水果混合，以創造出特別的風味。





【加糖類型】

在包裝上標示著印有蔗糖標記外盒包裝印有左記標示。



【無糖類型】

在包裝上標示著印有蔗糖標記外盒包裝印有左記標示。

紅漿果系列果泥



拉馥隄耶的原點即為紅漿果系列果泥。一直持續找尋即便是氣候變化也能穩定製作出美味果泥的水果品種。將不同產地的水果，結合製作出的果泥變得更加美味。

位於法國果園所採收之果實系列果泥



酸櫻桃果泥、青蘋果果泥為加糖類型。
無加糖的紅麝香葡萄果泥為新開發之產品。

異國風味熱帶水果系列果泥



芒果果泥為特別美味的一款新商品。
印度產的阿芳索芒果中加入糖度高且富有香甜滋味的祕魯產芒果，讓果泥的風味更加豐富醇厚。果泥本身為糖度23°，加糖芒果果泥則再添加7%的糖分。

異國風味熱帶綜合水果果泥新登場！！
為百香果、芒果、香蕉、萊姆、芭樂、荔枝的綜合水果果泥。

柑橘果實系列水果果泥



柑橘果實系列濃縮果汁



杏仁以及椰子口味果泥



紅漿果系列果泥

			【加糖】	【pH】	【Brix】
Sélection La Fruitière	草莓	西班牙、摩洛哥產	10%	3.5	17°
Sélection La Fruitière	無加糖草莓	西班牙、摩洛哥產	無	3.4	9°
Sélection La Fruitière	覆盆子	東歐產	10%	3.0	19°
Sélection La Fruitière	無加糖覆盆子	東歐產	無	3.0	10°
Sélection La Fruitière	黑醋栗	法國產	10%	2.9	24°
Sélection La Fruitière	無加糖黑醋栗	法國產	無	2.8	16°
	野草莓	歐洲產野生種	10%	3.6	18°
	藍莓	塞爾維亞產野生種	10%	2.9	18°
	紅醋栗	法國奈贊產	10%	2.9	20°
	酸櫻桃	塞爾維亞產	10%	3.2	28°
	黑莓	智利產野生種	10%	4.0	22°
Nouveauté !	秦莓	法國奈贊產	10%	3.1	19°

位於法國果園所採收之果實系列果泥

			【加糖】	【pH】	【Brix】
	杏桃	法國羅納河谷產	10%	3.5	20°
	無花果	法國普羅旺斯產	無	4.3	17°
	奇異果	法國當地品種	10%	3.3	21°
	哈密瓜	法國莎蘭泰斯品種	10%	6.5	21°
	黃香李	法國洛林產	無	3.7	20°
	白桃	法國羅納河谷產	10%	3.5	19°
	血桃	法國羅納河谷產	10%	3.6	19°
	西洋梨	法國羅亞爾河流域產	10%	3.7	22°
	青蘋果	法國羅亞爾河流域產	10%	3.4	22°
	紅麝香葡萄	法國普羅旺斯產	無	3.7	23°

異國風味熱帶水果系列果泥

			【加糖】	【pH】	【Brix】
Sélection La Fruitière	芒果	印度、秘魯產	7%	3.8	23°
Sélection La Fruitière	百香果	南美洲產	10%	2.9	22°
Sélection La Fruitière	荔枝	泰國產	10%	4.0	22°
Sélection La Fruitière	異國風味熱帶綜合水果果泥	百香果、芒果、香蕉、萊姆、芭樂、荔枝	10%	3.2	25°
	香蕉	厄瓜多產	無	4.5	22°
	鳳梨	哥斯大黎加	10%	3.8	22°

柑橘果實系列水果果泥

			【加糖】	【pH】	【Brix】
Sélection La Fruitière	萊姆	南美洲產	5%	2.4	14°
	檸檬	西西里島產	10%	2.5	17°
	柳橙	西西里島產	無	3.4	12°
	粉紅葡萄柚	古巴產	無	3.0	12°

柑橘果實系列濃縮果汁

			【加糖】	【pH】	【Brix】
	濃縮檸檬	西西里島產	17%	2.2	40°
	濃縮橘柑	西西里島產	無	3.3	30°
	濃縮柳橙	西西里島產	無	2.2	50°
	濃縮血橙	西西里島產	無	3.3	50°

杏仁以及椰子口味果泥

			【加糖】	【pH】	【Brix】
	杏仁乳	西班牙產	51%	6.0	57°
	椰子乳	泰國產	10%	6.0	21°

冷凍水果

				【pH】	【Brix】
	整顆覆盆子	塞爾維亞產		3.3	11°
	覆盆子碎粒	塞爾維亞產		3.3	11°
	草莓	波蘭產		3.5	
	黑醋栗	波蘭產		3.0	16°
Nouveauté !	藍莓	加拿大產		≈3.7	>13°
	小紅莓	波蘭產		2.9	13°
	酸櫻桃	東歐產		3.5	17°
	黑莓	智利		4.0	15°
	1/2 顆杏桃	摩洛哥		3.3	13°
	大黃根	波蘭產		3.0	3°
Nouveauté !	芒果	泰國產		>4.0	>12°
	綜合莓果	草莓角、黑醋栗、小紅莓(波蘭產)、藍莓(加拿大產)、黑莓(智利產)【各 20%】			

*原料產地與品種會因採收狀況而有所變更

*因水果採收的狀況不同，數值上也會有許誤差(PH±0.5, Brix±2)

*不使用中國生產的一切原物料



FABRIQUÉ EN FRANCE



全新包裝標示了水果產地及品種，綜合水果口味

(冷凍莓果、熱帶水果、以及紅莓)則標示為「拉馥隄耶精選」

另外，包裝上也印製了蔗糖添加及糖度的相關標章。人性化的包裝

側面設計富有品名及圖示，在冷凍庫尋找需要的果泥也絕非難事。

Sélection
La Fruitière

