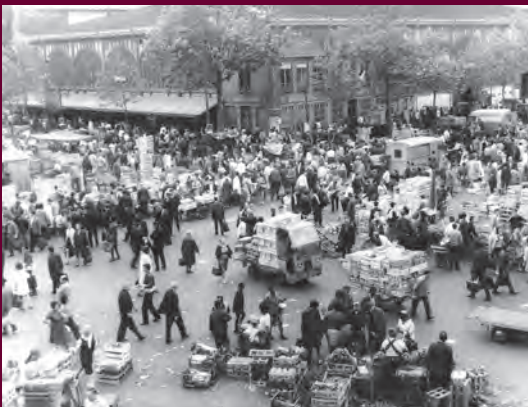


la referencia del mercado a tu lado



cero defectos,
100 % sabor.

nuestra historia: valores y transmisión



Les Halles de París, 1960.

- 1942** Creación de la empresa por Georges Boiron y su hermano.
- 1970** Lanzamiento por Les vergers Boiron del primer puré congelado para profesionales: Puré de Frambuesa en bolsas de 1 kg.
- 1976** Primer puré de fruta congelado sin azúcares añadidos* para profesionales: Maracuyá. Se inicia el desarrollo de la gama de purés congelados, con sus distintas familias de frutas rojas, frutas tropicales, cítricos y frutas de la huerta.
- 1980** Lanzamiento de los preparados concentrados de fruta congelados.
- 1985** Creación de un nuevo estándar para el mercado profesional: el puré de fruta congelado en tarrinas de 1 kg. Lanzamiento de los coulis de fruta congelados.
- 2002** Evolución de la tarrina de 1 kg.
- 2009** Traslado a la nueva planta de Châteauneuf-sur-Isère, (13.000 m² que cumplen con la normativa HQE-alta calidad medioambiental).
- 2011** Primeros purés de verduras congelados.
- 2014** Se registra la patente sobre semi-confitados de cítricos.
- 2014** Creación de la Fundación empresarial Boiron Frères para la Transmisión del Know-how.



Seguridad alimentaria: Boiron Frères SAS con sede en Valence (Francia) lleva a cabo una política HACCP desde 1996 y obtuvo las certificaciones ISO 9001 e ISO 14001.

*Contiene los azúcares naturales presentes en la fruta

Boiron Frères SAS, empresa familiar fundada en 1942 lleva 3 generaciones siendo independiente a nivel financiero, hoy encabezada por Alain Boiron que sigue obrando por difundir los valores y el know-how de la empresa.



"Me siento orgulloso de representar la tercera generación de la empresa Boiron Frères perpetuando los valores fundamentales de la empresa: durabilidad, compromiso y exigencia."

Alain Boiron

La marca Les vergers Boiron es hoy día líder mundial * de purés de frutas y verduras congelados, el 100% naturales, el 100% sabor, el 100% seguros y con cero defectos.

(*estudio de notoriedad 2013)

presencia y dinámica innovadora

- La gama más amplia del mercado:

12.000 toneladas de productos vendidos al año.

140 referencias (purés, coulis concentrados, semi-confitados, frutas enteras).

70 sabores incluyendo 9 verduras.

El 50% de purés son el 100%.

- Disponibilidad máxima en el mundo: **70 países** en directo.

- La conservación post descongelación más larga del mercado: **entre 10 y 15 días**

(a +2°/+4°C en el envase original cerrado).

- La mayor capacidad de producción y almacenamiento:

planta HQE (alta calidad medioambiental) de **13 000 m² y 6 ha** en Châteauneuf-sur-Isère en el departamento de la Drôme (Francia) + un almacén en Estados Unidos (NJ).

Siempre hemos sido pioneros en nuestros mercados:

Innovación de productos: purés congelados, coulis, especialidades y preparados concentrados sin azúcares añadidos*.

Innovación tecnológica y know-how: selección de las mejores frutas y verduras, ensamblaje, flash-pasteurización, tarrina, patente sobre semi-confitados de cítricos.

Política responsable: planta HQE (alta calidad medioambiental), ISO9001 e ISO14001.

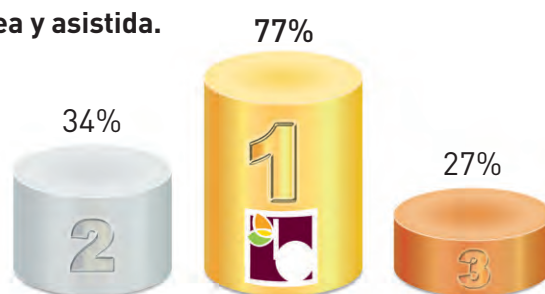
Innovación en los servicios: cuadros de utilización para aplicaciones dulces, saladas y bebidas, página Web my-vb.com, aplicación para smartphone.



- La marca más famosa en

	Francia	Japón	EEUU
BP <i>(Panadería Pastelería)</i>	77%		45%
CHR <i>(Café Hotel Restaurant)</i>	50%		47%
Bar	52%		33%
Pastelería		90%	

Omnibus CHD Experto BP, Francia 2013 notoriedad espontánea y asistida.



¡Visita nuestra herramienta de producción implantada en medio de la la huerta más extensa de Francia!

Política social: creación de la Fundación empresarial Boiron Frères para la Transmisión del Know-how.

Primer proyecto en salir a la luz bajo la égida de la Fundación: el Trofeo Jóvenes Talentos Boiron Frères.



Nos copian constantemente, pero nunca serán iguales...

* Contiene azúcares naturales presentes en la fruta.

nuestros compromisos por productos de excepción:

100% sabor

Sabor, color y textura excepcionales, constantes y garantizados, los más cercanos a la fruta y verdura fresca para lograr todas las recetas.

Selección: Un equipo de expertos obra constantemente por encontrar las mejores frutas y verduras del planeta, perfectamente maduras y repletas de sabor.

Ensamblaje: Técnica inspirada en el champán, se basa en el trabajo de un equipo de 7 personas del laboratorio interno que realiza una selección drástica de lotes de frutas con el fin de lograr los mejores maridajes.

Transformación: Procedimiento adaptado para cada fruta y verdura cumpliendo con las normas HACCP, ISO9001 e ISO14001.

Flash-pasteurización: Elevación rápida y corta de la temperatura para garantizar la máxima seguridad alimentaria conservando las características organolépticas: sabor, color y textura de la materia prima.

Controlamos atentamente la totalidad del proceso de fabricación.

100% práctico

Lavar, pelar, deshuesar, despepitar, batir, tamizar y perder materia prima ya son historia.

Ahorra tiempo y controla tus costos con productos el 100% listos para el uso, fáciles de usar y disponibles todo el año tanto para aplicaciones dulces y saladas como para bebidas.

100% a tu lado

Estamos presentes para ti en todo el mundo gracias a una red de 180 distribuidores de alto rendimiento, así como en numerosas ferias y eventos. En nuestra agenda encontrarás recetas, consejos y todos nuestros productos en my-vb.com.



100% de origen natural

Sin colorantes, espesantes o conservantes. Libres de OGM. Te gusta lo natural.

Nuestra gama de sabores abre un potencial infinito.

100% seguro

Nuestros equipos y nuestros procesos garantizan una calidad y seguridad alimentaria máximas por medio de controles sistemáticos, estrictos y rigurosos desde la selección de las materias primas, la fabricación de cada lote y hasta el producto acabado.

Envase: Envasamos nuestros productos en tarrina, biberón, bote, bolsa y cubo que se adecuarán a los imperativos de tu trabajo.

Congelación: El paso por un túnel a -40°C es una técnica óptima para preservar las cualidades organolépticas y fisicoquímicas de las frutas y verduras.

EL almacenamiento garantizado a -18°C y una capacidad de almacenamiento de 8.600 palets en Francia y 400 palets en Estados Unidos.

Envases					
	Tarrina	Biberón	Biberón	Bote	Cubo
Producto	Purés	Purés*	Coulis	Preparaciones concentradas Semi-confitado de frutas	Purés, Preparaciones concentradas*
Capacidad	1 kg	480g	500g	500g	10kg
Los +	Tapa con cierre multiuso y opérculo de inviolabilidad	Biberón flexible con tapón de punta dosificadora	Biberón flexible con tapón de punta dosificadora	Tapa con cierre multiuso y anillo de inviolabilidad	Rectangular con asa y tapa de cierre multiuso
Descongelación	Entre +2°C y +4°C durante 24/48h	Entre +2°C y +4°C durante 12/24h	Entre +2°C y +4°C durante 12/24h	Entre +2°C y +4°C durante 24/48h	Entre +20°C y +22°C durante 36 horas
Unidad de venta	Caja de 6	Caja de 12	Caja de 12	Caja de 6	Por unidad
Paletizado	120 Cajas	117 Cajas	117 Cajas	189 Cajas	56 Cubos

*Para algunas referencias

		Purés			Coulis
		480g	1kg	10kg	500g
frutas rojas	Arándano negro		●		
	Cereza negra 100%		●		
	Cranberry guinda		●		
	Frambuesa	●	●	●	●
	Frambuesa 100%		●	●	
	Fresa	●	●	●	●
	Fresa 100%		●	●	
	Fresa del bosque		●		
	Fresa Mara del bosque		●		
	Frutas rojas (fresa, arándano negro, grosella negra, mora)		●		
	Frutas rojas (fresa, mora, guinda, grosella roja)				●
	Grosella negra		●	●	●
	Grosella roja		●		
Guinda		●	●		
Mora	●	●			

		Purés			Coulis
		480g	1kg	10kg	500g
frutas de la huerta	Albaricoque		●	●	●
	Castaña y Vainilla		●		
	Ciruela damascena 100%		●		
	Ciruela mirabel 100%		●		
	Higo 100%		●	●	
	Manzana verde		●	●	
	Melocotón blanco	●	●		
	Melocotón sanguino		●		
	Melón		●	●	
	Pera		●	●	
	Ruibarbo 100%		●	●	
	Sandía 100%		●		

		Purés			Coulis
		480g	1kg	10kg	500g
frutas tropicales	Citronela (Especialidad) sin azúcares añadidos		●		
	Coco		●	●	
	Cóctel Caribe con Ron (piña, coco, lima)		●		
	Frutas tropicales (piña, maracuyá, mango, lima)		●	●	
	Granada 100%	●	●		
	Guayaba		●		
	Jengibre (Especialidad) sin azúcares añadidos		●		
	Kiwi 100%		●		
Lichi		●	●		

● Contiene azúcares naturalmente presentes en la fruta. ● Azucarado.

		Purés			Coulis	Preparaciones concentradas		Semi-confitado de frutas
		480g	1kg	10kg	500g	500g	10kg	500g
frutas tropicales	Mango 100%	●	●	●				
	Mango con especias (mango, lima, extracto natural de jengibre y cilantro)		●					
	Mango y Maracuyá				●			
	Maracuyá 100%	●	●	●				
	Papaya		●					
	Piña 100%		●	●				
	Plátano 100%		●	●				

		Purés			Coulis	Preparaciones concentradas		Semi-confitado de frutas
		480g	1kg	10kg	500g	500g	10kg	500g
cítricos	Bergamota 100%		●					
	Cóctel de cítricos con Cointreau® (mandarina, cáscaras de naranja, extracto natural de bergamota)		●					
	Frutas del sol (naranja, pomelo rosa, naranja sanguina, kalamansi)		●					
	Kalamansi 100%		●					
	Lima 100%	●	●	●				
	Limón amarillo	●	●					●
	Limón amarillo sin azúcares añadidos					●	●	
	Mandarina 100%		●	●				
	Mandarina sin azúcares añadidos					●		
	Naranja							●
	Naranja & Naranja Amarga 100%		●					
	Naranja sanguina		●	●				
	Naranja sanguina 100%	●						
	Naranja sanguina sin azúcares añadidos					●		
	Naranja sin azúcares añadidos					●	●	
	Pomelo rosa 100%		●					
	Yuzu 100%		●					

		Purées
		1kg
verduras	Alcachofa	●
	Calabaza 100%	●
	Calabaza moscada 100%	●
	Espárrago verde 100%	●
	Pepino 100%	●

		Purées
		1kg
Pimiento amarillo 100%	●	
Pimiento rojo 100%	●	
Remolacha 100%	●	
Tomate 100%	●	

● Contiene azúcares naturalmente presentes en la fruta. ● Azucarado.

nuestro espíritu de colaboración

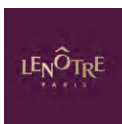


Con el fin de garantizar el suministro y seguir garantizando una calidad constante, Les vergers Boiron financian la plantación de fresas en Polonia y de melocotoneros en Francia (Drôme-Ardèche y Gard).

Colaboración también significa para Les vergers Boiron actuar en el universo en el que vivimos.



Socios de Bocuse d'Or
Winners



Con los productores

Nuestro trabajo de transformación de las frutas y verduras implica una relación estrecha y duradera con los productores. Asumimos juntos todas las exigencias de prácticas culturales al servicio de la calidad organoléptica de los productos y la seguridad alimentaria. Somos una cadena que conecta a los que trabajan la tierra con aquellos que potencian la fruta en sus recetas, creando pasteles, recetas saladas o cócteles.

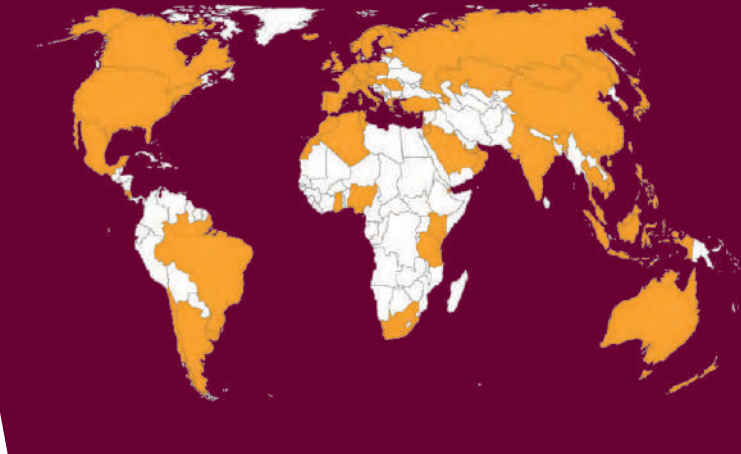
Con los profesionales del sabor

Te acompañamos para sacar el mejor provecho de la calidad de los productos que ofrecemos: envases y herramientas adaptadas, página Web my-vb.com en cuatro idiomas, consejos de los chefs consultores, fichas con recetas, aplicación para smartphone, etc....

¡Los mejores Chefs reposteros, mixólogos y Chefs de cocina confían en nosotros!

Con los distribuidores

Nuestra proximidad geográfica es una baza concreta y respaldada por una red de distribuidores eficientes y leales por todo el mundo.



les vergers
boiron

cero defectos,
100 % sabor.

my-vb.com

