



Rogelfrut[®]
rogelfrut.com



Rogelfrut
rogelfrut.com

La scelta della frutta al miglior grado di maturazione, la lavorazione, lo stoccaggio e, infine, la distribuzione: ogni piccolo passaggio, ogni dettaglio è essenziale.

Perché esprime e identifica l'impegno, l'autenticità e la filosofia di un'azienda che, da sempre, promuove il rispetto per la natura, in tutte le sue forme.

Da quarant'anni qualità, innovazione e cultura sono parte della nostra e della vostra storia.

la frutta fresca
in ogni stagione



Indice

6	Puree e succhi di frutta surgelata
8	Frutta IQF. Linea catering
11	Frutta pochée semicandita
12	Fruthies. Frulla e bevi italiano
14	Linea Bar. Bartending e mixology
17	Puree di verdure surgelate
18	Confetture extra, marmellate e creme. Linea Labo
21	Confetture extra, marmellate e creme. Linea Retail
22	Nocciole. Intere, granella, farina e pasta

Puree e succhi di frutta surgelata

Il prodotto dal successo senza tempo, che ha reso grande Rogelfrut.
Una linea che continua a rinnovarsi e a evolvere seguendo le esigenze del mercato,
nel pieno rispetto della tradizione. Puree e succhi, come tutti i nostri prodotti,
sono privi di conservanti o coloranti.

Puree di frutta

• açai	
• acerola	
• albicocca	zuccherato 10%
• amarena	zuccherato 10%
• baby kiwi	zuccherato 10%
• banana	
• carota	
• castagna	zuccherato 20%
• cocco	
• fragola	zuccherato 10%
• frutti di bosco	zuccherato 10%
• graviola	
• guava	
• lampone	zuccherato 10%
• litchi	
• mango	
• mela	zuccherato 10%
• melone	zuccherato 10%
• mirtillo	zuccherato 10%
• mix tropicale	
• mora	
• papaya	
• pera	zuccherato 10%
• pesca, amaretti, cacao	zuccherato 20%
• pesca bianca	
• pesca concentrata	
• prugna (Ramassin)	
• ribes nero (Cassis)	zuccherato 10%

Succhi di frutta

- ananas
- anguria
- fico d'India
- melograno
- passion fruit naturale
- passion fruit concentrato
- zenzero (confezione 6 x 250 gr)

Succhi di agrumi

- arancio biondo
- arancio rosso Sanguinello
- lime
- limone di Sorrento IGP
- limone Primo Fiore
- mandarino Tardivo di Ciaculli
- pompelmo rosa
- yuzu

Linea BIO

- ananas
- banana
- fragola
- lampone
- mango
- limone



VANTAGGI

Un prodotto pronto all'uso, in confezione riciclabile (da smaltire nel differenziato 'carta'). Perfetto per coprire le necessità di diversi canali, da quelli classici ai più innovativi.

QUALCHE CONSIGLIO

Una linea altamente versatile e di facile utilizzo. Perfetta in gelateria, per la produzione di sorbetti, gelati, granite e frullati, in sostituzione della frutta fresca intera. Purè e succhi si adattano inoltre ad un utilizzo in pasticceria, nella realizzazione di ricette innovative di inserti, semifreddi e della pasticceria moderna in genere, oltre ad usi più particolari come la produzione di birre artigianali a fermentazione spontanea e aromatizzate o all'utilizzo nella preparazione dei succhi di frutta o dei cocktail più innovativi.

Scopri tutte le ricette su rogelfrut.com

CONFEZIONAMENTO

6 brick da 1kg - 12 brick da 0,5 kg
Confezione industriale 11kg su richiesta

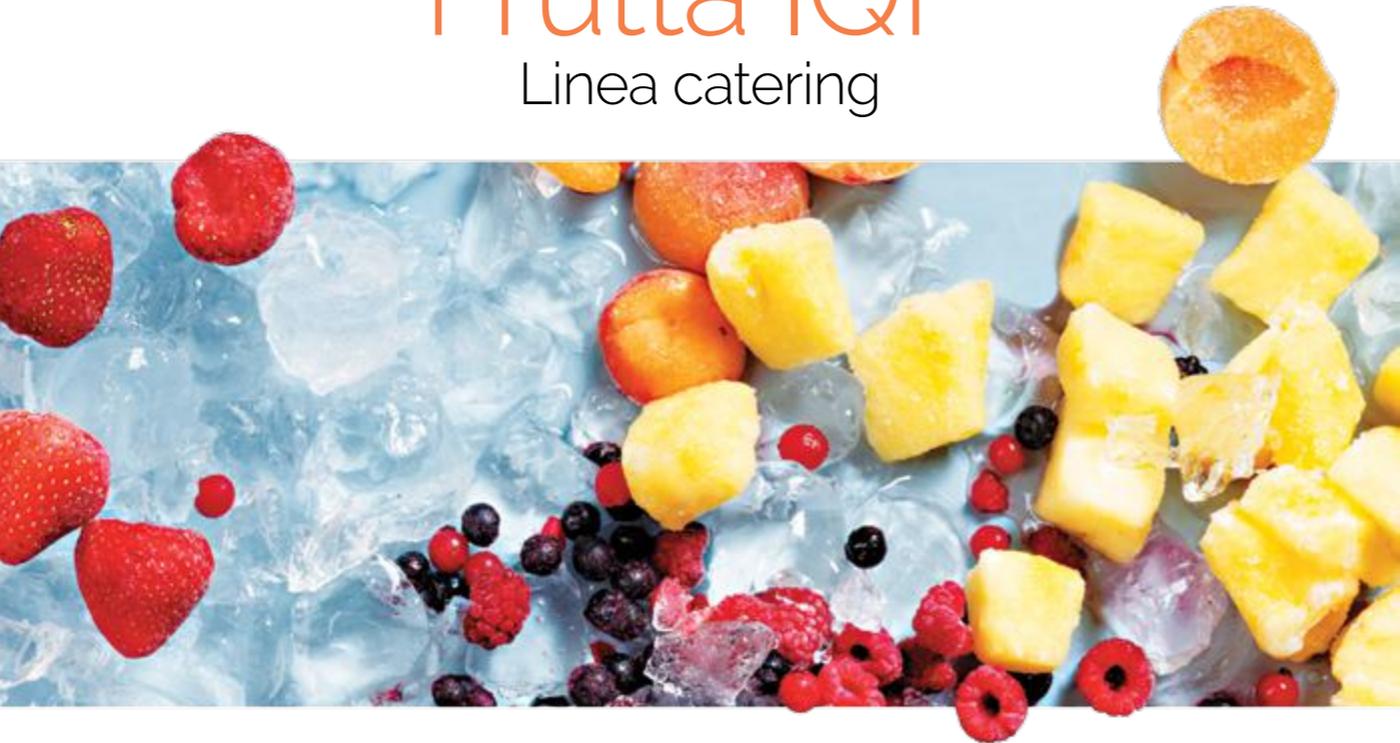


CONSERVAZIONE E MODO D'USO

Conservare a temperature inferiori ai -18°C e utilizzare preferibilmente entro la data consigliata. Conservazione nel freezer: a -12°C 30 giorni, a -6°C 7 giorni, nel frigorifero 1 giorno. Si consiglia uno scongelamento, nell'imballo originale, a temperatura ambiente o all'interno del frigorifero per 12 ore.

Frutta IQF

Linea catering



- albicocche a metà
- amarene denocciolate intere
- ananas a pezzi
- banana a fette
- castagne pelate
- ciliegie denocciolate intere
- fichi verdi interi
- fichi neri a pezzi
- fragoline bosco coltivate
- fragoline bosco selvatiche
- fragole calibrate
- fragole toutvenant

- fragole senga sengana
- gelsi neri
- kiwi a fette
- lamponi interi
- lamponi rotti
- macedonia 6 frutti (mele, pesche, pere, ananas, amarene, ribes rosso)
- macedonia bosco 3 frutti (more piccole, mirtilli, ribes rosso)
- macedonia bosco 4 frutti (more piccole, mirtilli, ribes rosso, lamponi)
- mango a cubi

Grazie al processo di surgelazione IQF (Individual Quick Freezing) è possibile ottenere prodotti trattati individualmente, in grado di mantenere un'ottima texture in tutte le fasi di lavorazione. La linea Catering IQF Rogelfrut propone una gamma completa delle diverse tipologie di frutta, in confezione uso ristorazione, gelateria, pasticceria e industria.

VANTAGGI

Una selezione di frutti surgelati individualmente, per i diversi tipi di lavorazione. Un prodotto che è in grado di garantire una costanza a livello estetico e di gusto durante tutto l'anno, con tutti i vantaggi della frutta matura appena raccolta.

QUALCHE CONSIGLIO

Ideale per la decorazione di crostate e dessert al piatto, per la preparazione di inserti, torte classiche e moderne, macedonie. Ingrediente d'eccellenza per la realizzazione di confetture e variegature artigianali, birre a fermentazione spontanea e aromatizzate. Perfetta in gelateria, in sostituzione della frutta fresca, per la produzione di sorbetti, gelati e semifreddi.

CONFEZIONAMENTO

2 buste da 2,5kg | 4 buste da 2,5 kg
Confezione industriale da 10/12/15/25 kg su richiesta



CONSERVAZIONE E MODO D'USO

Conservare a temperature inferiori ai -18°C e utilizzare preferibilmente entro la data consigliata. Per preservare al meglio tutte le qualità organolettiche del frutto, scongelare a temperatura ambiente o in frigorifero a 4°C per circa 8/12 ore.

- mele a fette
- mele a fette calibrate
- mele a cubi
- melone a pezzi
- mirtilli selvatici
- mirtilli coltivati giganti
- more grosse
- more piccole
- papaya a cubi
- pere a cubi (Williams Christ)
- pere a cubi (Passacrassana)

- pesche a fette
- pesche a cubi
- prugne a metà
- rabarbaro
- ribes nero
- ribes rosso
- sambuco
- uva senza semi

Frutta pochée

semicandita

- ananas
- ciliegia
- cocco
- fragola
- frutti di bosco
- mango
- mirtillo
- pesca



Un prodotto versatile e dalla consistenza morbida, che garantisce creatività e ricercatezza nei laboratori di gelateria e pasticceria.

Il basso tenore zuccherino (55° brix) e la surgelazione del prodotto, permettono di mantenere inalterato tutto il sapore della frutta migliore.

La frutta pochée, come tutti i nostri prodotti, è priva di conservanti o coloranti.

VANTAGGI

Una linea di facile impiego, dal basso tenore zuccherino, che mantiene tutta la morbidezza anche a temperature negative. Confezionata in vaschetta di plastica richiudibile, la frutta pochée può essere facilmente porzionata.

QUALCHE CONSIGLIO

Perfetta per variegare il gelato, grazie alla sua morbidezza anche a basse temperature e alla caratteristica consistenza corposa. Può essere utilizzata per la creazione di inserti morbidi, decorazioni o come base per la creazione di variegature ad alto tenore di frutta.

CONFEZIONAMENTO

6 vaschette richiudibili da 1kg



CONSERVAZIONE E MODO D'USO

Conservare a temperature inferiori ai -18°C e utilizzare preferibilmente entro la data consigliata. Conservazione nel freezer: a -12°C 60 giorni, a -6°C 14 giorni.

Si consiglia uno scongelamento, nell'imballaggio originale, a temperatura ambiente o all'interno del frigorifero per 6 ore.

Scopri tutte le ricette su rogelfrut.com

Fruthies

Frulla e bevi italiano

Leggeri, completamente naturali e sempre più richiesti dai consumatori: grazie alla nuova linea monodose Rogelfrut, preparare sani e gustosi smoothies sarà semplice e veloce, per un'esplosione di sapore dai tanti effetti benefici.

- 1. Avventuroso**
Fragola, lampone, mora

- 2. Esotico**
Ananas, banana, cocco

- 3. Rilassato**
Fragola, melone pesca

- 4. Romantico**
Pesca, banana, fragola

- 5. Solare**
Ananas, banana, mango papaya

VANTAGGI

- Bevanda naturale
- Con la migliore frutta selezionata
- Senza conservanti
- Ricca di antiossidanti naturali
- Pronta in 5 minuti

CONSERVAZIONE E MODO D'USO

Conservare a temperature inferiori ai -18°C e utilizzare preferibilmente entro la data consigliata. Per preservare al meglio tutte le qualità organolettiche del frutto, utilizzare direttamente il prodotto surgelato.

CONFEZIONAMENTO

15 buste monodose da 150 gr.

fruthies 

Scopri tutte le ricette su rogelfrut.com



150 g di frutta IQF
in busta monodose



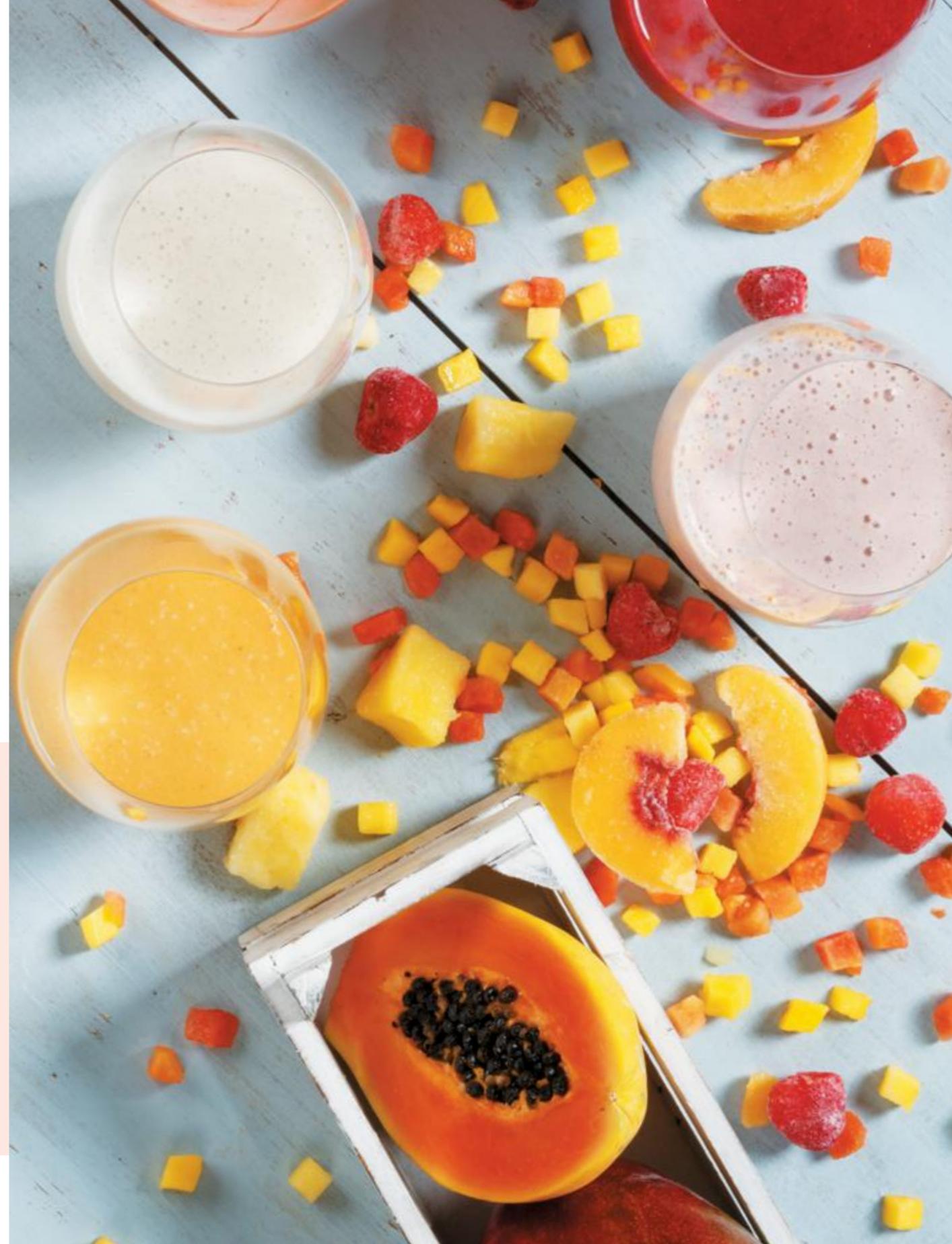
Succo o latte
a scelta
250 ml



Un blender
per mixare



Fruthies
Rogelfrut



Linea Bar

Bartending e mixology

La grande attenzione di Rogelfrut verso il canale bar si traduce in una selezione di prodotti in grado di anticipare le mode e creare tendenza. La frutta più buona diventa così protagonista nei locali più in voga, esaltando le creazioni dei migliori bartender.



Puree e succhi di frutta

- ananas
- arancio biondo
- arancio rosso Sanguinello
- fragola (zuccherato 10%)
- lampone (zuccherato 10%)
- lime
- limone Primo Fiore
- limone di Sorrento IGP
- mandarino tardivo di Ciaculli
- mango
- melograno
- mix tropicale
- passion fruit naturale
- passion fruit doppio concentrato
- pompelmo rosa
- yuzu
- zenzero

Coulis di frutta

- fragola
- frutti di bosco
- lampone
- mango
- mango - passion fruit
- passion fruit



PUREE E SUCCHI DI FRUTTA

Ideali per la creazione dei drinks più innovativi, passando per i grandi classici rivisitati, dall'aperitivo al dopo cena. Puree e succhi si sposano perfettamente con i mix di tendenza, garantendo caratteristiche costanti e sapori autentici in ogni occasione.

COULIS DI FRUTTA

Dalla ristorazione al cocktail bar, un prodotto unico nel suo genere. Una ricetta senza conservanti, coloranti o aromi aggiunti, ad alto tenore di frutta.

CONFEZIONAMENTO

Puree e succhi: 6 brick da 1 kg | 12 brick da 0,5 kg
Coulis: 6 flaconi richiudibili da 250 ml



CONSERVAZIONE E MODO D'USO

Conservare a temperature inferiori ai -18°C.
Nel freezer: a -12°C 30 giorni, a -6°C 7 giorni,
nel frigorifero 1 giorno.

Puree di verdure surgelate

- carota
- cavolfiore
- peperone giallo
- piselli



Una nuova linea nata dalla vocazione Rogelfrut per la qualità assoluta e l'eccellenza della natura. Un prodotto concepito per il canale ho.re.ca., estremamente versatile e destinato al successo nelle cucine di tutto il mondo.

VANTAGGI

Senza coloranti e senza conservanti, le puree di verdure sono naturali al 100%. Grazie alla cottura a vapore lenta, conservano tutto l'aroma ed il colore originale delle verdure fresche. In pratica vaschetta di plastica richiudibile da 1 kg, per una facile porzionatura.

QUALCHE CONSIGLIO

La cottura lenta permette di preservare inalterate le qualità organolettiche e le proprietà delle verdure, selezionate per garantire una qualità costante nel tempo e favorire la creatività nel mondo della ristorazione, della pasticceria e del bar.

Per la ristorazione: ideale per vellutate, vinaigrettes, coulis, chutney, gelatine, salse e decorazioni al piatto.

Per la pasticceria e la gelateria: gelato gastronomico, marmellate, dessert, mousse, micropasticceria.

Al bar: per la creazione di cocktail e smoothies inediti e dai sapori innovativi.

CONFEZIONAMENTO

6 vaschette da 1 kg



CONSERVAZIONE E MODO D'USO

Conservare a temperature inferiori ai -18°C e utilizzare preferibilmente entro la data consigliata.

Conservazione nel freezer: a -12°C 60 giorni, a -6°C 14 giorni.

Per preservare al meglio tutte le qualità organolettiche del prodotto, scongelare a temperatura ambiente o in frigorifero a 4°C per circa 8/12 ore

Scopri tutte le ricette su rogelfrut.com

Confetture extra, marmellate e creme

Linea Labo

Confettura liscia

- albicocca 120%
- ciliegia amarena 120%
- fragola 120%
- frutti di bosco 120%
(ribes rosso, mirtillo, lampone, more)
- lampone 120%
- pesca 120%
- prugna 120%

Confettura a pezzi

- albicocca 120%
- ciliegia - amarena 120%
- fichi verdi 120%
- fragola 120%
- mirtillo 95 %
- pesca 120%
- prugna 120%

Marmellate e creme

- arancia 65%
- crema di marroni 65%
- crema pesche, amaretti, cacao

VANTAGGI

Da sempre Rogelfrut unisce la visione industriale ai valori dell'artigianalità. È questo lo spirito che ha portato alla nascita di una nuova linea di confetture, in versione labo caratterizzate da pastorizzazione lenta e dal concetto di etichetta corta.

QUALCHE CONSIGLIO

Una gamma di prodotti con un'altissima percentuale di frutta, senza pectina, stabili alla cottura e alla surgelazione. Perfette per lavorazioni artigianali di grande qualità, le confetture lisce e a pezzi sono ideali per conservare intatto il vero sapore della frutta.

CONFEZIONAMENTO

latta 4x1,5 kg



CONSERVAZIONE E MODO D'USO

Conservare a temperatura ambiente. Dopo l'apertura si consiglia una conservazione a 4°C, con coperchio salva freschezza, per circa 7/10 giorni.



Confetture extra, marmellate e creme

Linea Retail

- albicocca 120%
- fichi verdi 120%
- fragola 120%
- lampone 120%
- frutti di bosco 120%
(ribes rosso, mirtillo, lampone, more)
- mirtillo 95 %
- pesca 120%
- ciliegia amarena 120%
- prugna 120%
- arancia 65%
- crema di marroni 65%
- crema pesche, amaretti, cacao



VANTAGGI

Alta percentuale di frutta, zuccheri totali ridotti e zero pectina. Sono queste le caratteristiche più semplici di un vero prodotto artigianale. Quelle che rendono le nostre confetture irresistibili al cucchiaino.

QUALCHE CONSIGLIO

Per una colazione più sana la mattina, come coccola pomeridiana o come farcitura in una crostata che profuma davvero di famiglia. E per tutti i momenti in cui vale la pena di gustare il vero sapore della frutta...

CONFEZIONAMENTO

- in vaso di vetro da 340 gr (ad esaurimento)
- in vaso di vetro da 250 gr (nuova produzione)

PRODOTTO PERSONALIZZABILE



CONSERVAZIONE E MODO D'USO

Conservare a temperatura ambiente. Dopo l'apertura si consiglia una conservazione a 4°C, per circa 7/10 giorni.

Nocciole

Intere, granella, farina e pasta

Nocciola tonda gentile trilobata Premium

- nocciole tostate
- granella di nocciole
- nocciole sgusciate
- pasta di nocciole

Nocciola tonda extra

- nocciole tostate
- granella di nocciole
- nocciole sgusciate
- pasta di nocciole (chiara o scura)
- farina di nocciole
- granella di nocciole caramellata

VANTAGGI

Una gamma unica e completa, in confezione sottovuoto e in latta, per conservare tutta la fragranza della tostatura.

QUALCHE CONSIGLIO

La nocciola trova da sempre spazio tra le creme, in gelateria, nella pasticceria e nel classico abbinamento con il cioccolato. Granelle e paste (in versione chiara e scura), si prestano per le lavorazioni più sfiziose, garantendo risultati costanti e ottimali.

CONFEZIONE DI VENDITA

Nocciole tostate intere e granella:
sacchetti sottovuoto e ATM da 1kg e 2 kg

Pasta di nocciole:
latta da 5 kg | secchiello in plastica da 10 kg

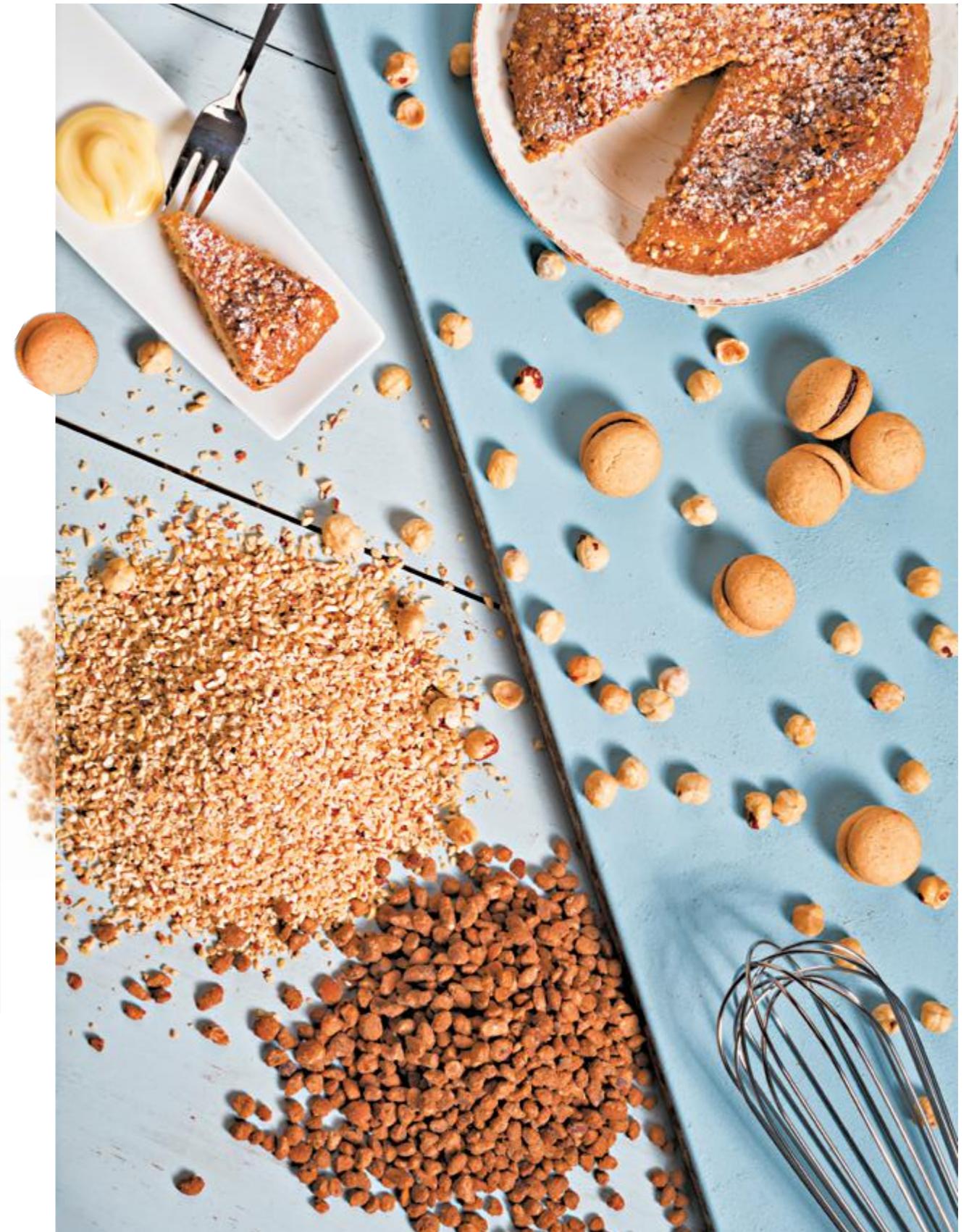
Nocciole sgusciate:
sacco da 25 kg | sacchetto sottovuoto da 5 kg

Farina di nocciole:
sacchetto sottovuoto da 2,5 kg

CONSERVAZIONE E MODO D'USO

Conservare a temperatura ambiente in luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di luce.

Tutte le declinazioni di un prodotto dalle caratteristiche uniche, da sempre legato a doppio filo al nostro territorio. Una linea versatile di materie prime, selezionate con cura direttamente dai migliori coltivatori la cui qualità è ormai riconosciuta nel tempo.





Rogelfrut[®]
rogelfrut.com

F.A.R. Soc. Agr. Coop.
Via Circonvallazione, 4 - 12020 Rossana (Cn) - Italy
Tel.+39 0175 64141 - Fax +39 0175 64456
info@rogelfrut.com

Proppy Gel srl
Via delle Gaide, 2
12026 Piasco (Cn) - Italy

