

 **Rogelfrut**<sup>®</sup>



Scopri di più su [rogelfrut.com](https://rogelfrut.com)

Nel silenzio di vallate alle pendici del Monviso dove la Natura detta ritmi, profumi e colori di una vita alacre e fruttuosa si allargano coltivazioni e frutteti che, da più di trent'anni, hanno donato piccoli e grandi tesori succosi e croccanti a gelatieri e pasticceri di tutto il mondo. La sapienza di chi ha saputo ascoltare la Natura, si spinge oltre i confini del Piemonte come una brezza che acquista forza e costanza nel trovare la bellezza nella maturazione di frutta di ogni calibro fermata in un prezioso istante ghiacciato.

Rogelfrut offre, oggi, ai suoi clienti un prodotto che ha saputo rivoluzionare il concetto di fresco, in grado di vincere le barriere temporali delle stagioni, meravigliosamente fermato in un istante dall'utilizzo innovativo delle tecniche di surgelazione IQF. Singoli frutti, fette, cubetti, puree e succhi nella massima espressione delle loro qualità aromatiche e organolettiche trovano nelle varie referenze proposte da Rogelfrut, un'occasione per i professionisti della pasticceria, gelateria e ristorazione, per sperimentare ed evolvere senza dimenticare i capisaldi delle lavorazioni tradizionali e consolidate.

I prodotti Rogelfrut sono pronti all'uso grazie a un prezioso ingrediente: il freddo, che non contamina la materia prima frutta bensì ne preserva tutte le caratteristiche. Il professionista avrà così tra le mani tutto il buono e tutta la bellezza della Natura, che Rogelfrut ha a cuore anche negli aspetti di sostenibilità e basso impatto ambientale dei suoi impianti.

Rogelfrut ritorna così alle sue vallate del cuneese con la consapevolezza, che il mondo della frutta si possa raccontare in modo nuovo grazie al contributo di professionisti che sanno guardare oltre il quotidiano recuperando la piacevolezza di preparazioni golose, che sappiano conquistare tutti i palati ad ogni assaggio.

 Rogelfrut®



Un unico segreto, un unico ingrediente nei nostri prodotti: il freddo. La surgelazione in IQF è garanzia di qualità, bontà e sostenibilità oltre che il mezzo per portare nei laboratori dei professionisti una materia prima che racconta e tutela la Natura che l'ha creata.



Il percorso di Rogelfrut è iniziato nella più grande provincia d'Italia, la Granda, dove i campi, i boschi e le montagne vivono in quell'armonia che ha ispirato il nostro lavoro. Oggi raccogliamo ed esportiamo frutta da tutto il mondo, senza dimenticare le nostre origini e contribuendo alla tutela dell'ambiente utilizzando l'energia pulita dei nostri impianti fotovoltaici.



Prima che la Natura arrivi nei nostri laboratori, abbiamo pensato di salvaguardarne la genuinità e le proprietà organolettiche con un packaging ecologico e sostenibile. Per questo Rogelfrut ha scelto contenitori in grado di mantenere i prodotti intatti anche alle più basse temperature e tutelando il nostro Pianeta attraverso un'etica del riciclo.

Le nostre certificazioni F.A.R. Soc.Agr.Coop.:

Le nostre certificazioni Propy - Gel srl:



UNI EN ISO 9001: 2015  
UNI EN ISO 22000 : 2018



# INDICE

PUREE E SUCCHI .....	3
PUREE E SUCCHI DI FRUTTA .....	5
SUCCHI DI AGRUMI .....	7
PUREE E SUCCHI DI FRUTTA BIO .....	9
FRUTTO DEL CACAO .....	13
FRUTTA IQF .....	15
FRUTTA IQF .....	17
FRUTTA IQF BIO .....	19
FRUTHIES .....	23
COULIS .....	26
FRUTTA POCHÉE SEMI CANDITA 50°-55° brix .....	27
PRODOTTI A TEMPERATURA AMBIENTE .....	29
FARCITURA DI MELA .....	31
PUREE E SUCCHI DI FRUTTA .....	33
CONFETTURE, MARMELLATE E CREME	
Linea Laboratorio .....	35
Linea Retail .....	37
FRUTTA SECCA .....	39
NOCCIOLE .....	41
INFORMAZIONI TECNICHE .....	43

Scopri di più su [rogelfrut.com](http://rogelfrut.com)



Hanno contribuito alla realizzazione di questo catalogo:



## GIUSEPPE GAGLIARDI

Gli incontri giusti nel momento giusto hanno il potere di dare una “sterzata” alla nostra vita e nella mia formazione personale, non sono mancate le occasioni per imboccare nuove strade e affrontare sfide stimolanti.

Da oltre 25 anni mi occupo di formazione con passione e attenzione affinché i miei studenti e i professionisti che ho l’occasione di incontrare, possano trarre il massimo da tutto ciò che ho appreso in anni di esperienza e studio.

La profonda passione per la ricerca e lo sviluppo di nuove tecniche di produzione sono state quella “sterzata” determinante nella mia carriera e nel mio percorso di professionista dell’Arte Dolce al punto che l’incontro con “Rogelfrut” è stata il perfetto completamento della mia stessa formazione grazie alla scoperta di un modo di grande freschezza, colore e dolcezza.

Non è possibile pensare alla pasticceria senza l’utilizzo e la presenza della frutta e l’esperienza di questo catalogo può definirsi il racconto del mio “percorso” di approfondimento di un meraviglioso ingrediente che, imparerete ad apprezzare in tutte le sue espressioni firmate Rogelfrut.

## NEDO BAGLIONI

Là dove si ferma il mio obiettivo, si ferma il mio cuore. Sono fatto per innamorarmi di un’azienda e del suo brand: questo è il mio motto.

Con attenzione e cura stabilisco legami duraturi e profondi con le aziende e il messaggio che vogliono comunicare, andando a scavare nella profondità dei prodotti e delle intenzioni, per riuscire a trasmettere a chi guarda, l’anima di tutti i progetti in cui sono coinvolto.

Con la stessa intensità e vivacità della frutta, protagonista e fulcro del lavoro di Rogelfrut, attingo alla mia esperienza pluriennale di fotografo per lasciare che ogni scatto di questo catalogo possa rappresentare un’azienda che ha la vocazione di ricercare il meglio che la Natura sa offrire.

Inoltre un grazie speciale per il prezioso contributo va a:  
Miriam Marcarino, Cristina Dalmasso, Claudia Orlandi, Stefanie Mellano, Tina Thanhuber,  
Anna Beatriz Alfieri, Ivan Giacobozzo, Stefano Renzetti, Fabrizio Serpegini.

# PUREE E SUCCHI

di frutta surgelata

03



# PUREE E SUCCHI

di frutta surgelata

Le puree e i succhi di frutta Rogelfrut sono la vera espressione della frutta a disposizione dei professionisti. Pure e intense, vivaci e schiette come solo la frutta fresca sa esserlo, le puree e i succhi vengono fermati dalla surgelazione in modo che il tempo e lo spazio non possano scalfirne le caratteristiche nutrizionali e sensoriali. Grazie alle tecnologie più avanzate e a una tecnica certificata, le puree e i succhi di frutta non presentano l'aggiunta di additivi, aromi e coloranti e sono gli ingredienti perfetti per dessert e gelati di altissima qualità. Un tesoro nelle mani dei professionisti dei diversi canali, pasticceri, gelatieri e bartender di tutto il mondo che traggono da questi prodotti la bellezza di frutti così come Natura li crea.

## Puree di frutta

- Açai
- Acerola
- Albicocca (zuccherato 10%)
- Amarena (zuccherato 10%)
- Baby Kiwi (zuccherato 10%)
- Banana
- Carota
- Cassis (Ribes nero) (zuccherato 10%)
- Castagna (zuccherato)
- Cocco
- Fragola (zuccherato 10%)
- Frutti di bosco (zuccherato 10%)
- Graviola (Guanabana)
- Guava
- Lampone (zuccherato 10%)
- Litchi
- Mango Alphonso
- Mela (zuccherato 10%)
- Melone (zuccherato 10%)
- Mirtillo (zuccherato 10%)
- Mix Tropicale
- Mora
- Papaya
- Pera (zuccherato 10%)
- Pesca bianca
- Pesca doppio concentrato
- Prugna (varietà Ramassin)
- Rosa Canina
- Uva Fragola



## Succhi di frutta

- Ananas
- Anguria
- Fico d'India
- Melograno
- Passion fruit naturale
- Passion fruit doppio concentrato
- Zenzero

FORMATI



Puree e succhi

## GELÉE DI LAMPONI

Purea di lamponi	500 g
Zucchero	100 g
Gelatina in fogli 180 bloom (idratata in 150 gr di acqua)	15 g

Miscelare la polpa di lamponi con lo zucchero, scaldarne una piccola parte e sciogliere la gelatina precedentemente idratata, quindi riunire tutti gli ingredienti.



FORMATI



L'inverno regala sì pochi frutti, ma meravigliosi per la loro freschezza e vivacità ovvero gli agrumi, da cui si ottengono succhi dorati e profumati. L'utilizzo di una sapiente tecnica di surgelazione ne prolunga l'utilizzo di stagione in stagione e ne preserva il prezioso spettro aromatico. È questa la meraviglia creata dai succhi di agrumi di Rogelfrut, tutti privi di zuccheri aggiunti e ottenuti da frutta di stagione a giusta maturazione raccolta nei territori vocati in Italia e in tutto il mondo. Le tecniche di conservazione con la sola surgelazione e senza l'aggiunta di coloranti, additivi o aromi, sono 100% espressione della Natura e della sua ricchezza. Ideali per ristorazione, pasticceria e gelateria i succhi sono anche un ottimo ingrediente per l'estro e la creatività dei bartender.

## Succhi di agrumi

- Arancio Biondo
- Arancio Rosso Sanguinello
  - Lime
- Limone Primo Fiore
- Limone di Sorrento IGP
- Mandarino Tardivo di Ciaculli
  - Pompelmo rosa
  - Yuzu

## SORBETTO di ARANCIA ROSSA

Saccarosio	508 g
Destrosio	136 g
Glucosio	220 g
Base 50 Frutta	120 g
Succo di Arancia rossa	2600 g
Acqua	416 g

Miscelare le polveri in modo omogeneo, scioglierle nell'acqua a 45°C, riposare 1' ed aggiungere il succo appena scongelato, mixare almeno 2' e mantecare come d'abitudine. Abbattere in modo corretto e servire in vetrina o pozzetto.

## LEMON TART

Componenti: Sablée alle mandorle - Curd al limone - Meringa all'italiana

CURD AL LIMONE	
Tuorli	200 g
Zucchero	220 g
Succo di Limone	400 g
Burro	300 g
Cioccolato Bianco	500 g
Limone grattugiato	Nr.2

Cuocere a 80°C i tuorli lo zucchero il succo di limone e la scorza grattugiata finemente, aggiungere il cioccolato e il burro, mescolando fino al completo scioglimento. Emulsionare e riporre a stabilizzare in frigorifero a +4°C.

# PUREE E SUCCHI Bio

La Natura si accompagna alla Natura: è questa la filosofia che ha da sempre ispirato un'agricoltura biologica consapevole e responsabile, che tuteli le biodiversità e il territorio in cui vengono effettuate e produzioni. Rogelfrut ha da sempre a cuore un utilizzo responsabile e consapevole delle materie prime che la Natura fornisce e per questo, si affida a coltivatori virtuosi in grado di utilizzare tecniche di coltivazione rispettose dell'ambiente. La lunga e accurata selezione della frutta da agricoltura biologica certificata permette di ottenere puree e succhi di frutta BIO in linea con le specifiche delle coltivazioni di riferimento, senza l'aggiunta di zuccheri.

Sarà poi compito di chef, pasticciere e gelatieri saper interpretare al meglio tutte le ricchezze aromatiche in dolci e piatti nei quali la frutta è protagonista.



FORMATO



## SORBETTO FRAGOLA BIO

Saccarosio	612 g
Destrosio	168 g
Glucosio	268 g
Base 50 Frutta	120 g
Purea di fragola BIO	1600 g
Acqua	1232 g

Miscelare le polveri in modo omogeneo, scioglierle nell'acqua a 45°C, riposare 1' ed aggiungere la purea appena scongelata, mixare almeno 2' e mantecare come d'abitudine. Abbattere in modo corretto e servire in vetrina o pozzetto.

## MANGO MULE MOCKTAIL

Cetriolo	4/6 fette
Sciroppo di miele	12 cl
Purea di mango BIO	15 cl
Succo di Lime	15 cl
Ginger Beer	15 cl

Shakerare tutti gli ingredienti esclusa la Ginger Beer che verserete alla fine. Mescolare delicatamente.

## Puree e succhi bio

- Ananas
- Arancio Biondo
- Banana
- Fragola
- Lampone
- Limone
- Mango



Puree e succhi BIO



# UTILIZZI DEI SUCCHI E DELLE PUREE DI FRUTTA

## Gelateria

Per la gelateria puree e succhi sono un grande classico dal successo intramontabile; insostituibili per realizzare sorbetti in cui la frutta sia protagonista indiscussa, così come granite, semifreddi, cremolate. Lo stesso packaging risponde alle necessità e alle modalità di lavoro dei professionisti del gelato, favorendo il processo di scongelamento e ottimizzando i tempi di lavoro.



## Ristorazione

Anche gli chef non possono non apprezzare puree e succhi in grado di valorizzare le caratteristiche aromatiche dei frutti d'origine. Oltre a un utilizzo per tutti i dessert al piatto, succhi e puree sono un'ottima soluzione per donare freschezza a carne e pesce. Succhi di agrumi come il mandarino, il limone e lo yuzu sono ottimi in abbinamento a carpacci di pesce crudo e nelle marinature, oppure per fornire una base per dare acidità a salse per bbq e vinaigrette.



## Pasticceria

Farciture, inserti, ripieni alla frutta, semifreddi, torte moderne, bavaresi, ganache... i pasticceri utilizzano puree e succhi per donare vivacità e colore ai loro prodotti da laboratorio. Rogelfrut ha studiato una vera e propria tavolozza di colori e sapori che rispondono alle esigenze dei maestri pasticceri a partire dalle ricette della tradizione fino alle più inedite e moderne preparazioni. Tutti i frutti dall'acidità spiccata come lamponi, passion fruit, albicocca, mango... accompagnano in modo sublime qualsiasi dessert a base cioccolato e ne sono anzi, una nota importante per connotare le caratteristiche e l'identità del pasticciere che ne fa uso.



## Miscelazione

Da sempre avvezzo a giocare con consistenze e abbinamenti per complementarità o contrasto, il mondo dei barman trova particolarmente interessanti i succhi e le puree di frutta. Fonte di ispirazione per signature cocktail, mocktail a zero gradazione alcolica ma anche per grandi classici, il mondo della miscelazione fa strada anche a quello dell'hotellerie di lusso e ai maestosi e ricchi buffet delle colazioni.



# FRUTTO del CACAO

Al solo pronunciare la parola "cacao" subito la mente corre a tutte le sue golose interpretazioni, ma il suo frutto? Meno noto eppure altrettanto intrigante, il frutto del cacao colpisce per la sua dolcezza e acidità nel contempo. La polpa bianchissima è un concentrato di nutrienti ricchi di sali minerali e vitamine, e Rogelfrut si affida all'esperienza di Cabosse Naturals nel selezionare i migliori frutti nella zona tropicale dell'equatore per ottenere un semilavorato pronto all'uso. Per secoli sono stati utilizzati solo i semi del frutto del cacao per creare il cioccolato. Da oggi è possibile assaggiarne anche la polpa che entra nel segmento gelateria grazie a un freschissimo sorbetto.

Da uno studio realizzato in



CHOCOLATE ACADEMY

con la collaborazione di



CABOSSE  
NATURALS

FORMATO



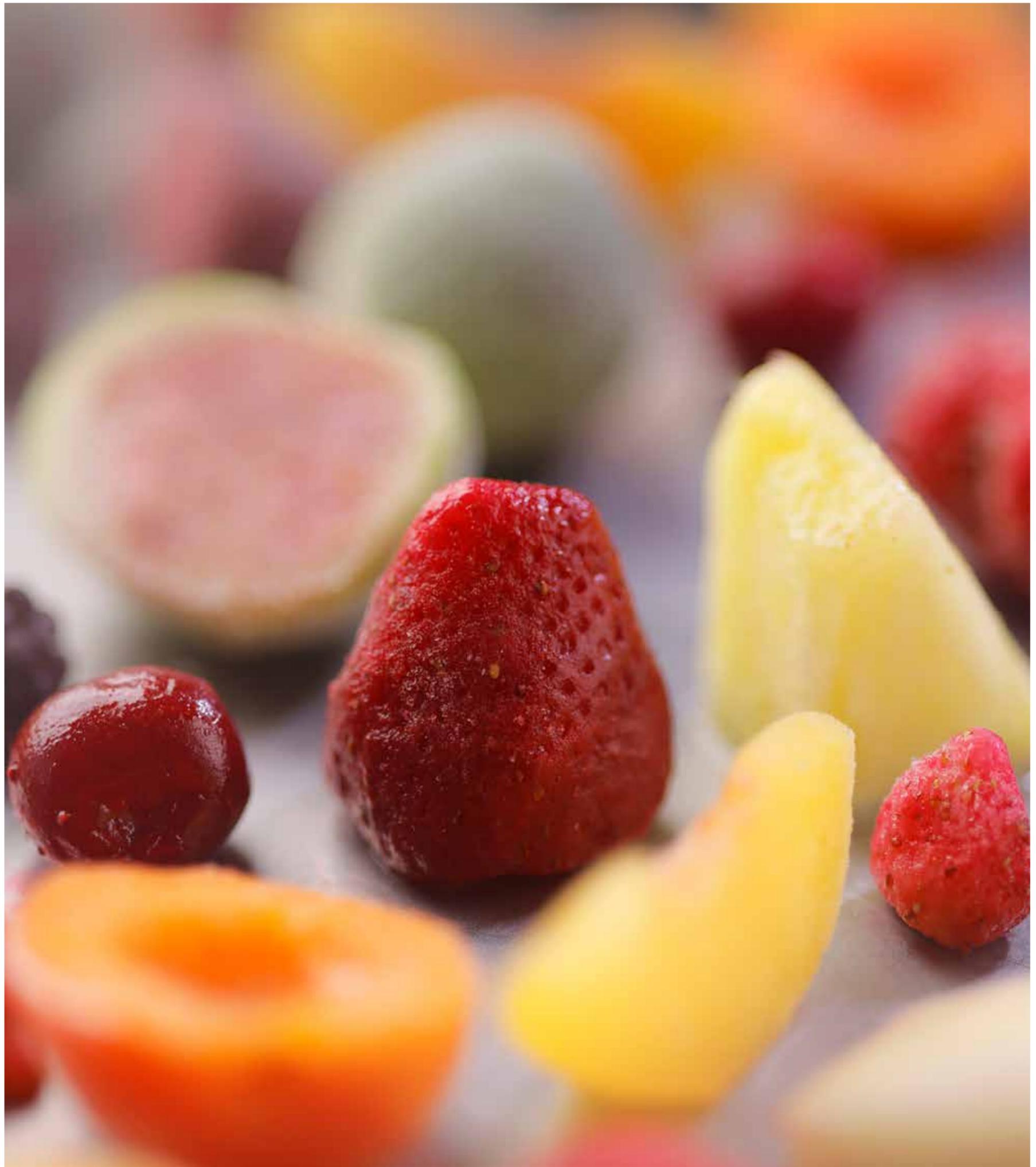
## PREPARAZIONE IN 4 SEMPLICI STEP

1. Scongela il brick.
2. Inserisci nel mantecatore o nella sorbettiera.
3. Estrai e decora a piacere.
4. Esponi in vetrina o servi il tuo dessert.



FRUTTA IQF

15



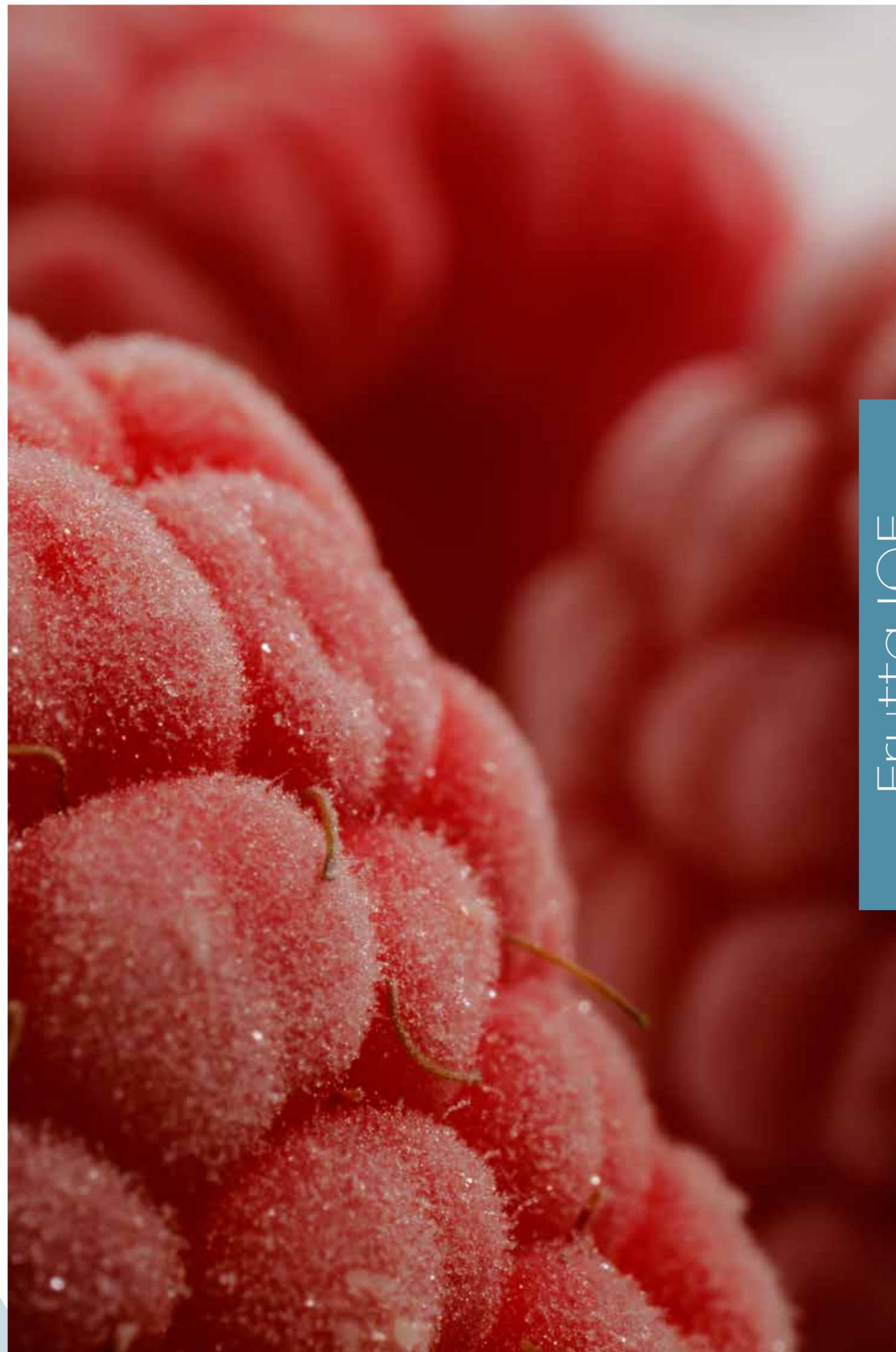
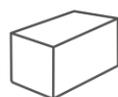
# FRUTTA IQF

Schietta come frutta matura, vera come una bacca appena raccolta nei campi, intensamente frutta aldilà del tempo e dello spazio grazie alla tecnologia IQF (Individual Quick Freezing), che raccoglie in un istante la purezza del gusto, le forme e le consistenze che solo la Natura sa regalarci in pochi mesi all'anno. La frutta è surgelata singolarmente, ogni singola bacca, frutto, cubetto e fettina viene "fermata" nella sua più alta espressione organolettica per non temere il trascorrere del tempo. Con la stessa intensità e attenzione la frutta IQF Rogelfrut è selezionata nei campi di tutto il mondo, trova nella conservazione a -20° la persistenza nel tempo delle proprietà organolettiche e sensoriali, si esprime al meglio nei laboratori di pasticceri, gelatieri e chef che sanno trarre da ogni piccolo gioiello della Natura la migliore vocazione golosa.

- Albicocche a metà
- Amarene denocciolate intere
- Ananas a pezzi
- Arancio a pezzi
- Avocado cubi
- Banana a fette
- Castagne intere 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 bosco 3 frutti (more piccole, mirtilli, ribes rosso)
- Macedonia bosco 4 frutti (more piccole, mirtilli, ribes rosso, lamponi)
- Mango Totapouri a cubi 10x10
- Mango Kent a pezzi 20x20

- Mele a fette
- Mele a cubi
- Melograno arilli
- Melone a pezzi
- Mirtilli selvatici
- More grosse
- More piccole
- Papaya a cubi 10x10
- Passion fruit cubetti con semi
- Pere a cubi 10x10
- Pesche a fette
- Pesche a cubi
- Prugne denocciolate a metà
- Rabarbaro a pezzi
- Ribes nero
- Ribes rosso
- Sambuco
- Uva senza semi

FORMATI



Frutta IQF

# FRUTTA IQF Bio

Rogelfrut ha pensato di raccogliere i migliori frutti da agricoltura biologica per fornire ai professionisti del settore un prodotto di alta qualità e adatto ad ogni tipo di trasformazione.

Il rispetto del territorio e delle sue biodiversità e la totale assenza di elementi chimici nella coltivazione sono gli elementi essenziali, che Rogelfrut garantisce a tutta la sua frutta BIO. Non solo, ma l'azienda cuneese condivide con la coltivazione biologica quegli stessi valori fondanti come la limitazione di interventi cercando di assecondare la fertilità dei terreni e utilizzando composti naturali. Rogelfrut lavora con la Natura per la Natura garantendo così al professionista un prodotto senza additivi chimici e buono come un frutto appena raccolto.



FORMATO



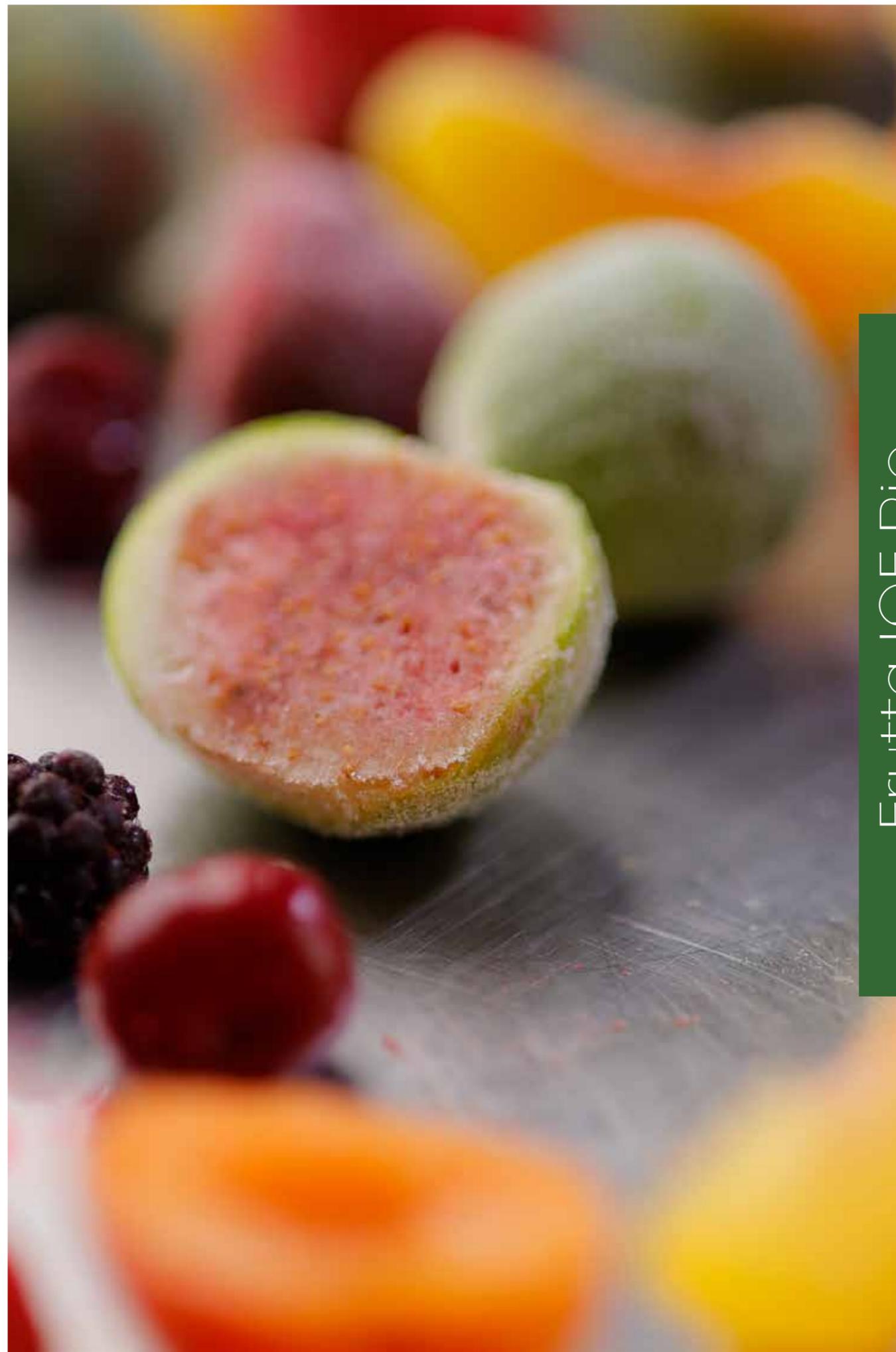
## Frutta IQF Bio

- Albicocche a metà
- Amarene denocciolate
- Ciliegie denocciolate
- Arancio biondo a pezzi
- Fichi verdi interi
- Fragole
- Lamponi interi/rotti
- Mele a cubi 10x10
- Pere a cubi 10x10
- Pesche a fette
- Rabarbaro a pezzi
- Ribes nero
- Ribes rosso

## CONFETTURA di PERA e LIMONE

Pere a cubetti BIO	320 g
Scorza di limoni BIO	64 g
Zucchero	100 g
Glucosio	37,5 g

Cuocere ad una temperatura di 85°C e successivamente concentrare sottovuoto in bolla ad una temperatura di 75°C.

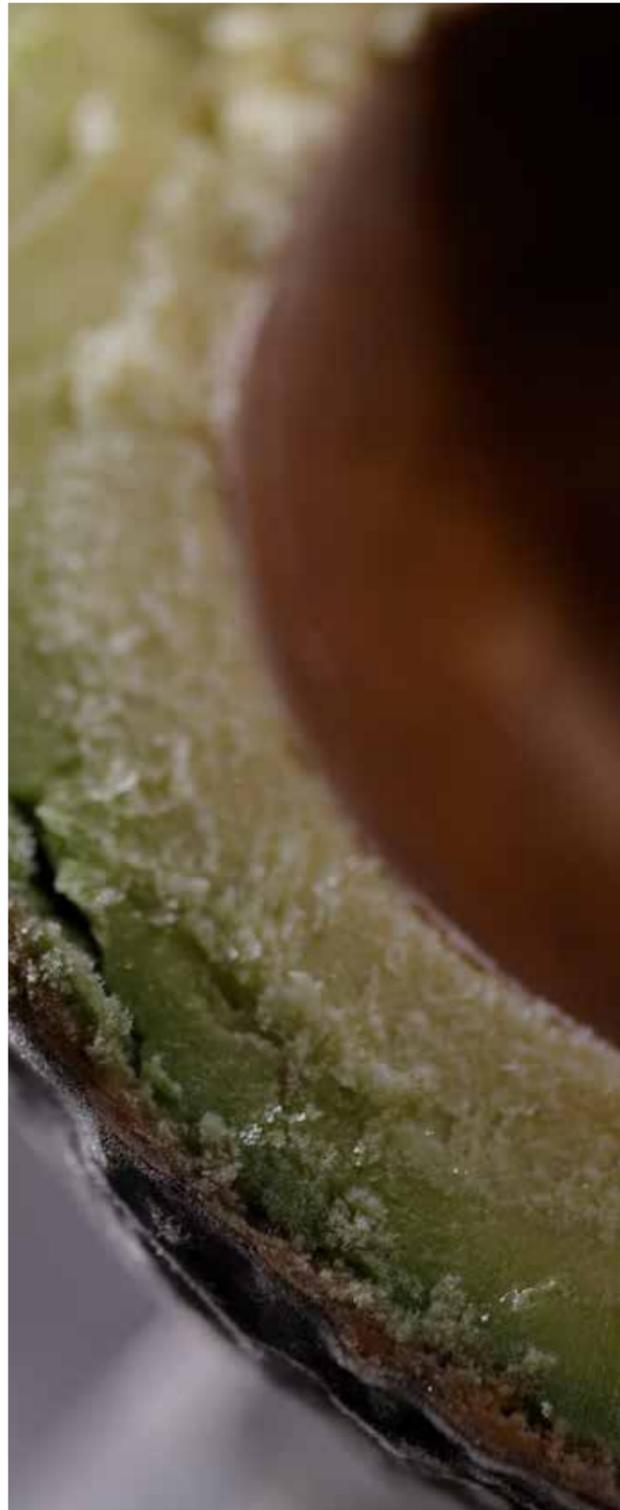


Frutta IQF Bio

# UTILIZZI DELLA FRUTTA IQF

## Ristorazione

In ristorazione gli chef utilizzano fette o frutti interi per arricchire non solo i dessert al piatto, ma anche preparazioni salate come ceviche, poke e ricche insalate. Ne sono un esempio gli utilizzi dell'avocado, del mango, del melograno, delle mele a fette o a cubi, delle castagne.



## Trasformazione

La versatilità della frutta IQF in tutti i settori si esprime anche nella trasformazione. Albicocche, pesche, amarene, fragole, fichi... sono una ricchezza inestimabile per il settore conserviero, che ne trae tutte le peculiarità per la realizzazione di eccellenti confetture, marmellate, creme di frutta e passate.



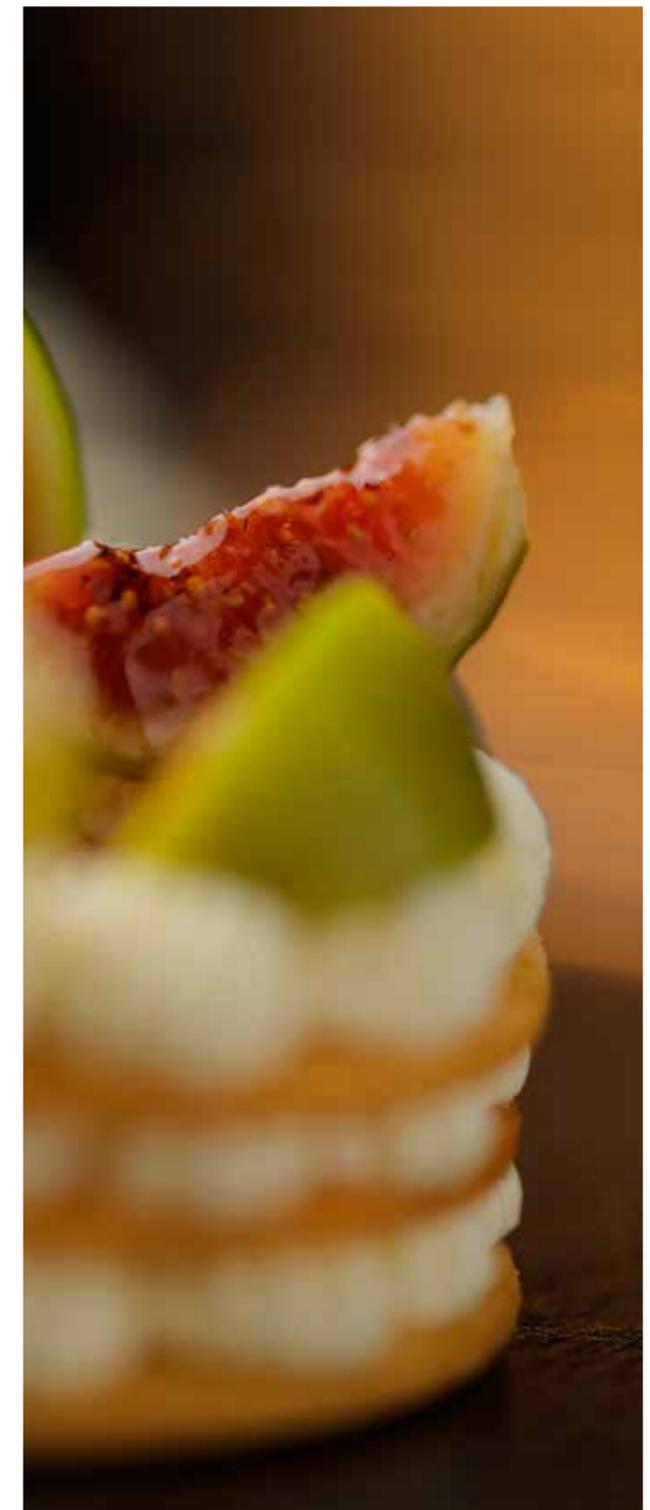
## Gelateria

Fragole, more, lamponi e tutti gli altri frutti sono immancabili per tutti quei gelatieri che vogliono realizzare sorbetti da frutta intera, potendo così calibrare le consistenze a proprio gusto. Lavorare con la frutta IQF in gelateria consente di ottenere un prodotto finito dalle consistenze particolari, sfruttando al meglio le caratteristiche di ogni referenza.



## Pasticceria

In pasticceria la frutta IQF trova facile espressione nella declinazione in macedonie di bosco, more e lamponi avvolte da delicate gelatine e a guarnizione di torte realizzabile in ogni momento dell'anno. Regine incontrastate della tradizione dei dolci lievitati rimangono mele e pere a pezzi, protagoniste sia di ricette della tradizione sia di creazioni inedite.





15 Buste monodose da 150 gr | Confezione mono referenza

Avventuroso, romantico, solare... la frutta da bere è una delle creazioni più divertenti del mondo firmato Rogelfrut. Combinazioni vivaci in cui gusto e salute vanno a braccetto, insieme a un comodo packaging monodose e a un sistema di conservazione efficace come la surgelazione in grado di preservare il sapore e garantire un prodotto di qualità in ogni periodo dell'anno. Fragola, lampone, mora di un Avventuroso o ananas, banana e cocco di un Esotico sono alcuni esempi della gamma Fruthies monodose, a cui aggiungere succo di arancia, succo di mela o latte che, una volta frullati, danno vita a profumatissimi smoothies.

### # AVVENTUROSO

fragola, lampone, mora

### # ESOTICO

ananas, banana, cocco

### # RILASSATO

fragola, melone, pesca

### # ROMANTICO

pesca, banana, fragola

### # SOLARE

ananas, banana, mango, papaya

FORMATO



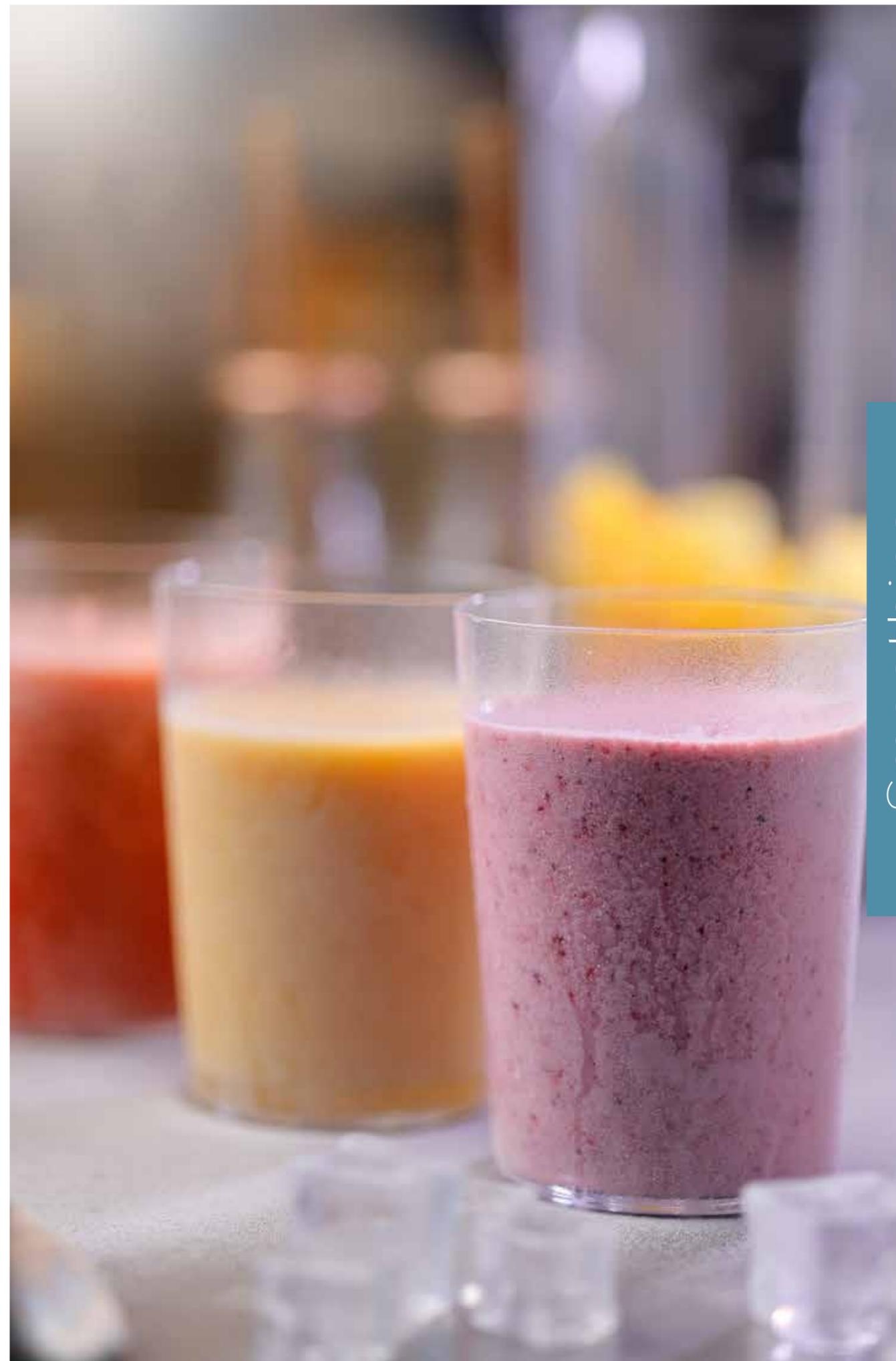
## SPARKLING WOOD COCKTAIL

Avventuroso	1 busta
Succo di arancio biondo	5 cl
Brandy	5 cl
Spumante	6 cl

Frullare il contenuto della busta di fruthies con l'aggiunta di 3 cucchiari di zucchero, il succo d'arancia, il brandy ed infine lo spumante, mescolando delicatamente.



Scopri di più su [rogelfrut.com](http://rogelfrut.com)



Smoothies



FORMATO



# COULIS DI FRUTTA

6 flaconcini richiudibili da 250 gr

Come velluto, sorprendono a ogni assaggio. Le coulis Rogelfrut scorrono deliziose sui dessert al piatto e brillano del loro colore naturale, ottenute lavorando la frutta e aggiungendo il giusto grado di zuccheri. La surgelazione garantisce la persistenza nel tempo di tutte le proprietà aromatiche e organolettiche delle materie prima di base. Delicate e dalla spiccata acidità, dolci e vivaci, le coulis sono un ottimo preparato per i professionisti che vogliono giocare con le consistenze, oltre che utilizzarle per diverse preparazioni combinando più referenze e sperimentando nuovi accordi cromatici e gustativi.

Rogelfrut regala la possibilità di giocare con consistenze e abbinamenti tra i suoi prodotti e regalare risultati inaspettati lavorando con purea e coulis per realizzare deliziose mousse e gelée.

## Coulis

- Fragola
- Frutti di bosco
- Lampone
- Mango
- Mango-passion fruit
- Passion fruit

## MOUSSE AI LAMPONI CON COULIS AI FRUTTI DI BOSCO

Purea di Lamponi	500 g
Meringa all'italiana	250 g
Gelatina in polvere	15 g
Acqua fredda (per idratare la gelatina)	75 g
Panna 35% montata lucida	500 g
Coulis ai frutti di bosco	q.b.

Fondere la gelatina precedentemente idratata, incorporarla alla meringa montata. Incorporare la polpa di lamponi nella meringa in due step, utilizzando la frusta e mescolando con un movimento dal basso verso l'alto. Incorporare la panna montata lucida in due step.

Mescolare con un cucchiaino a spatola facendo un movimento dal basso verso l'alto fino a ottenere una struttura lucida e soffice. Utilizzare il coulis di lampone per la decorazione al piatto.

# FRUTTA POCHÉE SEMICANDITA

50°-55° brix

6 vaschette richiudibili da 1 kg

Frutti interi o in cubetti si immergono in un bagno di acqua e zuccheri, trovando nella semicanditura a 50/55° brix e nella surgelazione il loro perfetto compimento. L'originario grado di dolcezza della frutta stessa si sposa allo sciroppo di canditura ottenendo così la frutta pochée firmata Rogelfrut: 100% frutta che, nelle mani di gelatieri e pasticceri e chef si trasforma in un'ulteriore occasione per osare con le consistenze, i contrasti e le affinità cromatiche. Perché non regalare a un gelato al fiordilatte una variegatura a base di frutta pochée? O giocare all'interno di un dessert stratificato con della frutta pochée che sappia regalare, assaggio dopo assaggio, la scoperta di colori, sapori e consistenze in grado di sorprendere per vivacità e freschezza? Ecco che Rogelfrut affida alla creatività dei professionisti dell'arte dolce prodotti in grado di toccare i ricordi dell'infanzia, di sperimentare andando fino ai confini più estremi della creatività con un unico obiettivo: il piacere per il proprio palato.

## Frutta

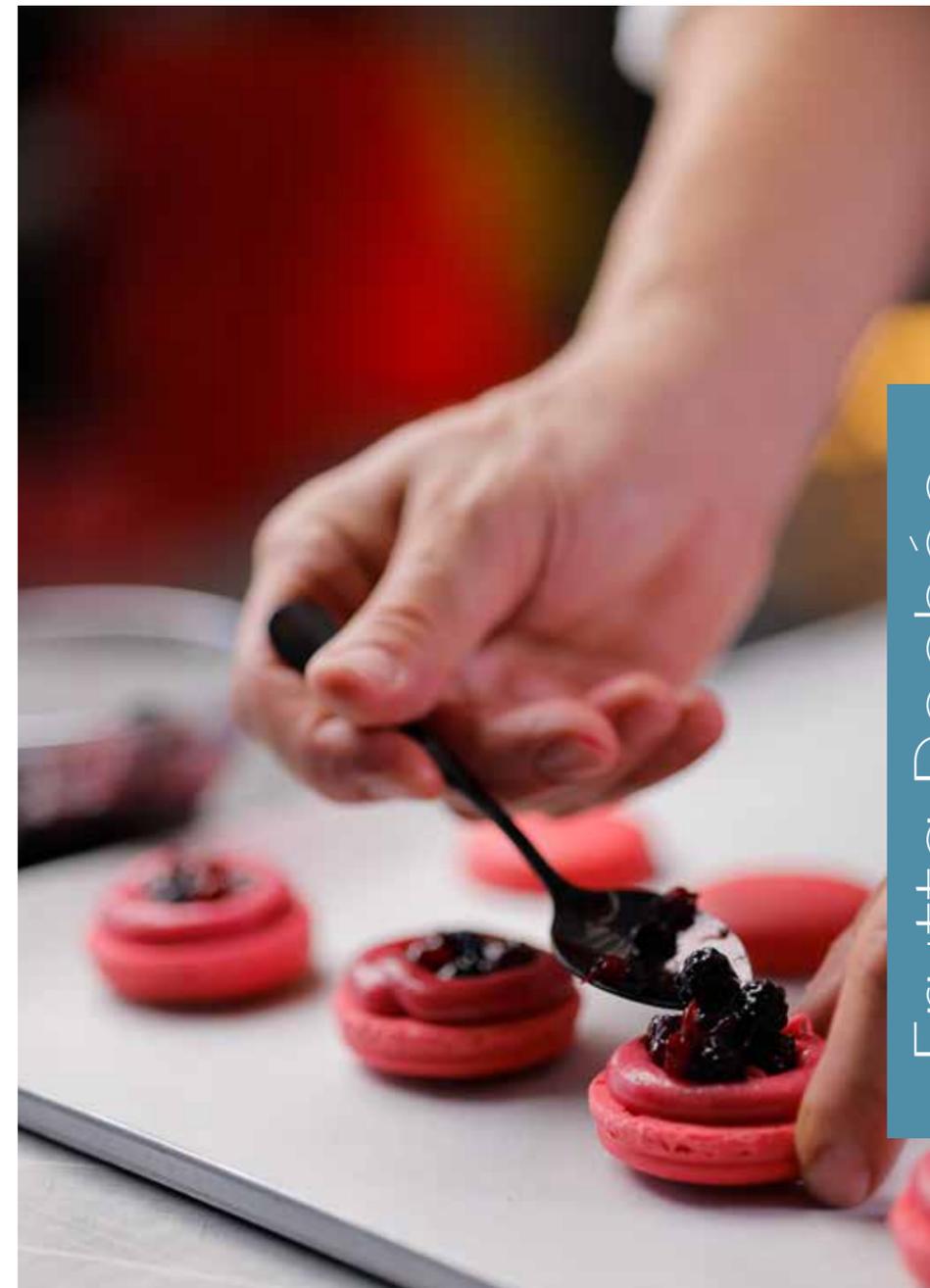
- Ciliegia
- Fragola
- Frutti Di Bosco
- Mango
- Pesca



## MOUSSE AL MANGO E PASSION FRUIT

Purea di mango	400 g
Purea di passion fruit	100 g
Meringa all'Italiana	250 g
gelatina in polvere	15 g
acqua fredda (per idratare la gelatina)	75 g
panna 35% montata lucida	500 g

FORMATO

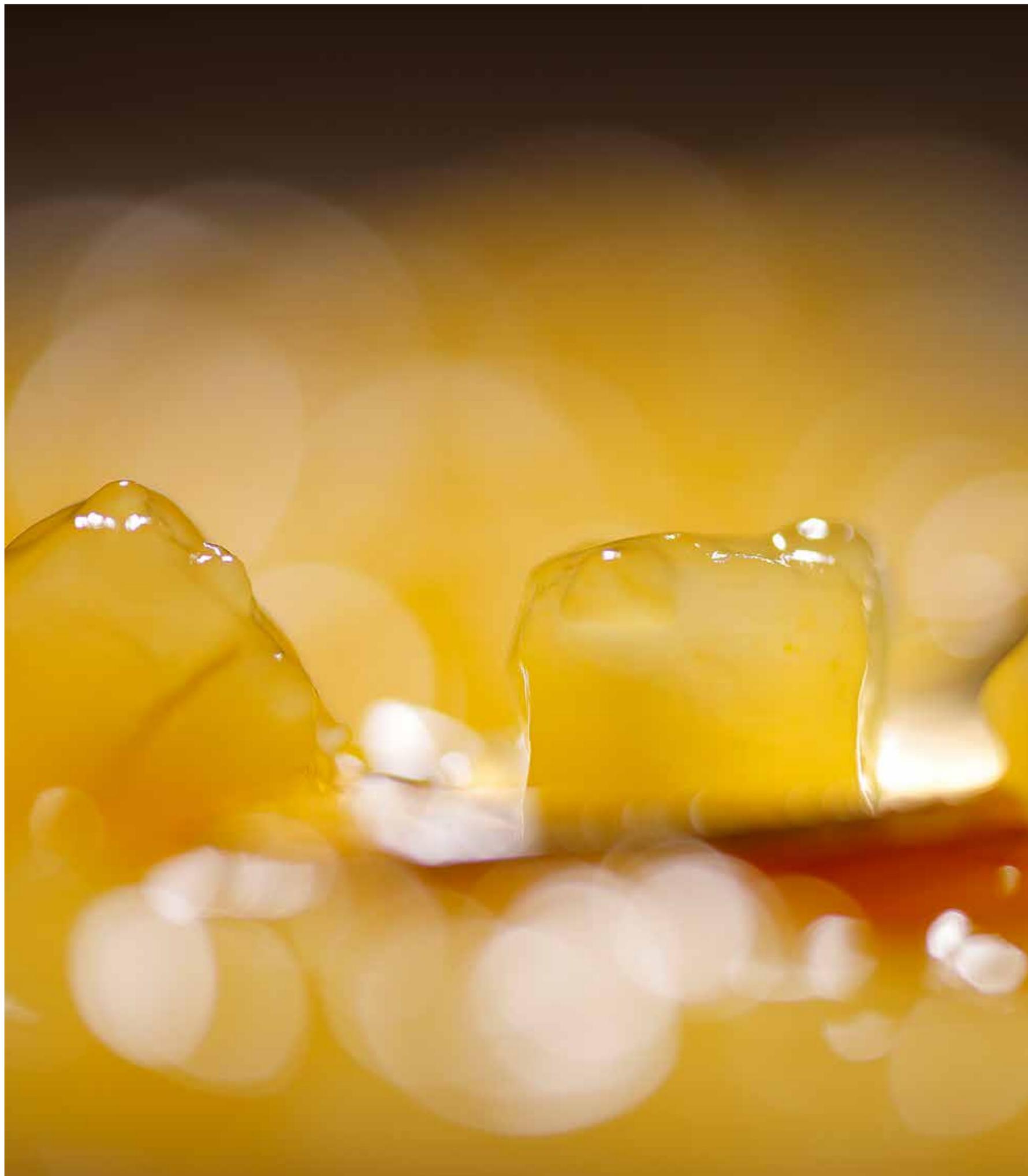


Frutta Pochée

Fondere la gelatina precedentemente idratata, incorporarla alla meringa montata. Incorporare le polpe di frutta nella meringa in due step, utilizzando la frusta emescolando con un movimento dal basso verso l'alto. Incorporare la panna montata lucida in due step. Mescolare con un cucchiaio a spatola facendo un movimento dal basso verso l'alto fino a ottenere una struttura lucida e soffice. Impiattare la mousse e guarnire con mango pochée.

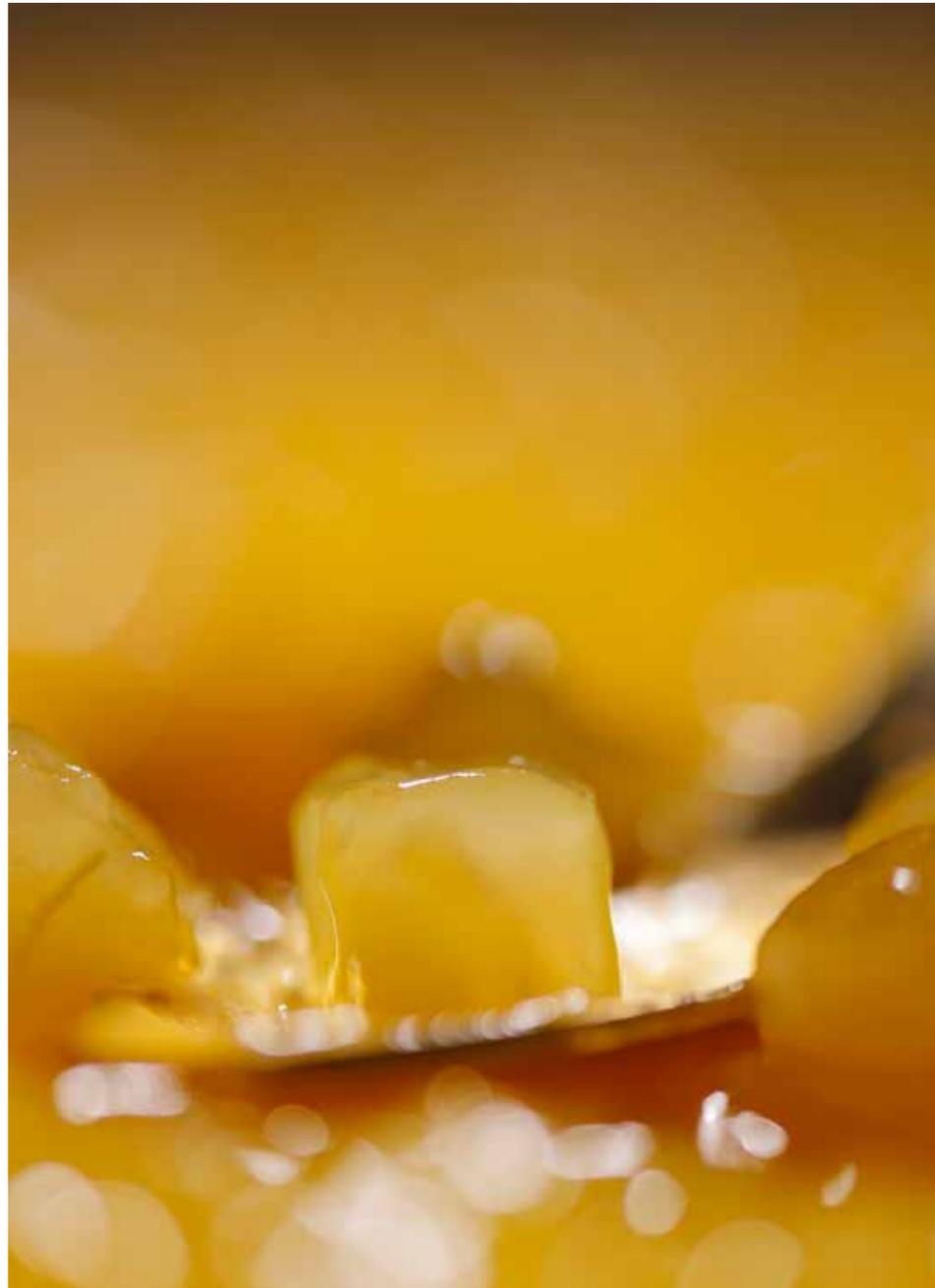
PRODOTTI  
a temperatura ambiente

29



# FARCITURA DI MELA

Secchio da 5 Kg



FORMATO



Affondare la forchetta nella fragranza di uno strudel di sfoglia che racchiude una dorata farcitura mela, l'abbraccio morbido di un impasto lievitato che nasconde una composta di mela profumata alla cannella... la farcitura mela è un prodotto semilavorato che Rogelfrut firma con la consueta attenzione alla qualità della frutta utilizzata e a tecniche di lavorazione, in grado di valorizzare le proprietà aromatiche delle materie prime. La farcitura di mela è ottimale per arricchire gustosi ripieni di crostate, basi torte, strudel, brioche veneziane a lievitazione mista il cui passaggio in forno, permette al prodotto di sprigionare tutte le sue caratteristiche aromatiche, oltre garantire replicabilità e qualità ai professionisti dell'arte del dolce.

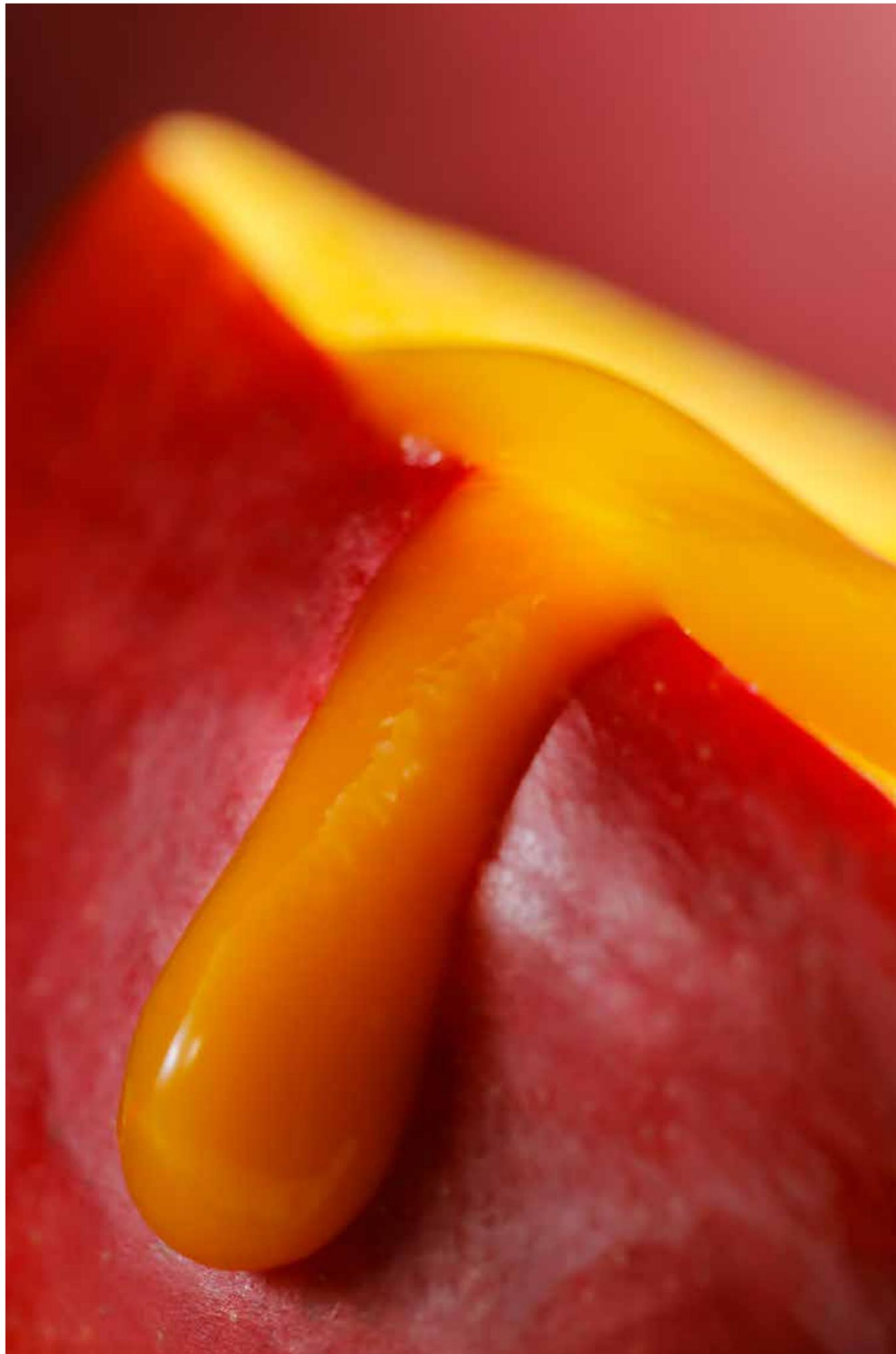
Prodotto realizzato con mele origine Italia.

Farcitura di mela

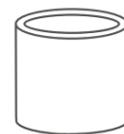
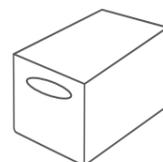
## BRIOCHES VENEZIANE A LIEVITAZIONE MISTA

Farina	3000 g	Tuorli	300 g
Lievito madre (in forza)	750 g	Uova	1500 g
Miele	200 g	Lievito di birra	150 g
Zucchero	1000 g	Scorza d'arancia grattugiata	20 g
Burro	900 g	Baccelli di vaniglia	3
Sale	45 g		

Impastare farina, lievito, uova, aromi e sale, fino a che l'impasto non abbia preso nervo. Aggiungere poi, gradualmente, zucchero e burro. Lavorare fino ad ottenere una pasta liscia e setosa. Mettere a lievitare in frigorifero a +4°C per 8-10 ore ben coperta con un nylon. Riempire con la farcitura di mela Rogelfrut gli stampi di silicone a forma di mezza sfera da 3 cm di diametro. Abbattere in negativo e smodellare. Dopo aver fatto maturare la pasta in frigorifero, fare acclimatare e spezzare in pezzi da 50 grammi. In ogni pezzo di pasta inserire una mezza sfera di farcitura mela ancora congelata, tornire, disporre su teglia e mettere a lievitare in camera a 28°C. Quando le brioche saranno ben lievitate, lucidare con l'uovo, dressare una spirale di crema pasticceria sulla superficie e cospargere di granella di zucchero. Cuocere in forno ventilato a 170°C per 14-15 minuti.



FORMATO



# PUREE

## a temperatura ambiente

Una nuova possibilità che permette di gestire il prodotto a temperatura ambiente. Un'anteprima di stagione che propone due referenze must, adatte ai diversi canali, ed esprime le prospettive di una linea che continua a rinnovarsi e a evolvere rispondendo alle esigenze di mercato.

### Puree

- Mango  
(confezionato in latta - 6x3,1 Kg)
- Passion Fruit  
(confezionato in bag in box - 4x3 Kg)

## SORBETTO DI MANGO

Saccarosio	524 g
Destrosio	140 g
Glucosio	228 g
Base 50 Frutta	120 g
Purea di Mango	1600 g
Acqua	1388 g

Miscelare le polveri in modo omogeneo, scioglierle nell'acqua a 45°C, riposare 1' ed aggiungere la purea appena scongelata, mixare almeno 2' e mantecare come d'abitudine. Abbatte in modo corretto e servire in vetrina o pozzetto.

## GELÉE DI MANGO E PASSION FRUIT

Purea di mango	400 g
Purea di Passion fruit	100 g
Zucchero	100 g
Gelatina in fogli 180 Bloom (idratata in 75 g d'acqua)	15 g

Miscelare le polpe con lo zucchero, scaldarne una piccola parte e sciogliere la gelatina precedentemente idratata, quindi riunire tutti gli ingredienti.

Puree a temperatura ambiente



# CONFETTURE MARMELLATE E CREME

Lattina 4x1,5 kg

Gustose nella versione liscia, golose nella soluzione a pezzi, le confetture e marmellate Rogelfrut sono un tuffo nella frutta e nei ricordi di deliziosi croissant, brioche, crostate e dessert adatti ad ogni momento della giornata. Tutta la Linea Labo è caratterizzata da una lenta pastorizzazione e da una lavorazione che utilizza un'alta percentuale di frutta (120 gr di frutta per 100 gr di prodotto finito), senza pectina e zuccheri totali ridotti. Le confetture, marmellate e creme raccontano così appieno i territori e le loro bio-diversità dando vita a un prodotto unico e dalle inconfondibili note.

## Confettura liscia

- Albicocca
- Ciliegia/Amarena
- Fragola
- Frutti di bosco
- Lampone
- Pesca
- Prugna

## Confettura a pezzi

- Albicocca
- Ciliegia/Amarena
- Fichi
- Fragola
- Mirtillo 95%
- Pesca
- Prugna

## Marmellate e creme

- Arancia 65%
- Crema di marroni 65%

# LABO



FORMATO



Confetture Labo

## CROSTATA ALL'ALBICOCCA

Amalgamare il burro a 14- 16°C con lo zucchero, aggiungere le uova non fredde con il sale ed infine la farina e il baking. Impastare poco e lasciare riposare per 6- 8 ore . Stendere la pasta a 5 mm e stabilizzare in frigorifero a +4°C. Foderare uno stampo da crostata e farcire con la confettura che dovrà avere uno spessore di 3,5 mm. Rifinire con la classica griglia di frolla. Cuocere a 170°C per circa 20-25 minuti.

Farina "00" per frolla	1500 g
Zucchero semolato	650 g
Burro	1000 g
Uova intere	180 g
Sale fino	8 g
Baking	12 g

# CONFETTURE MARMELLATE E CREME

In vaso di vetro da 250 gr

Il profumo di una crostata d'albicocche appena sfornata, la dolcezza soave di una confettura di fragole in un croissant fragrante, il fascino delle amarene in pezzi che impreziosiscono un pane appena imburrato... con un amore unico per confetture di frutta e marmellate di agrumi e crema di marroni, Rogelfrut ha studiato una linea esclusiva che brilla per l'alta percentuale di frutta utilizzata (120 gr di frutta per 100 gr di prodotto finito), l'assenza di pectina e un ridotto utilizzo di zuccheri. La gamma viene presentata in vasetti di vetro, specchio della Natura racchiusa, personalizzabili secondo le esigenze del cliente.

## Confetture, marmellate e creme

- Albicocca
- Fichi
- Fragola
- Lampone
- Frutti di bosco
- Mirtillo 95%
- Pesca
- Ciliegia
- Prugna
- Arancia 65%
- Crema di Marroni 65%



Scopri di più su [rogelfrut.com](http://rogelfrut.com)

## RETAIL

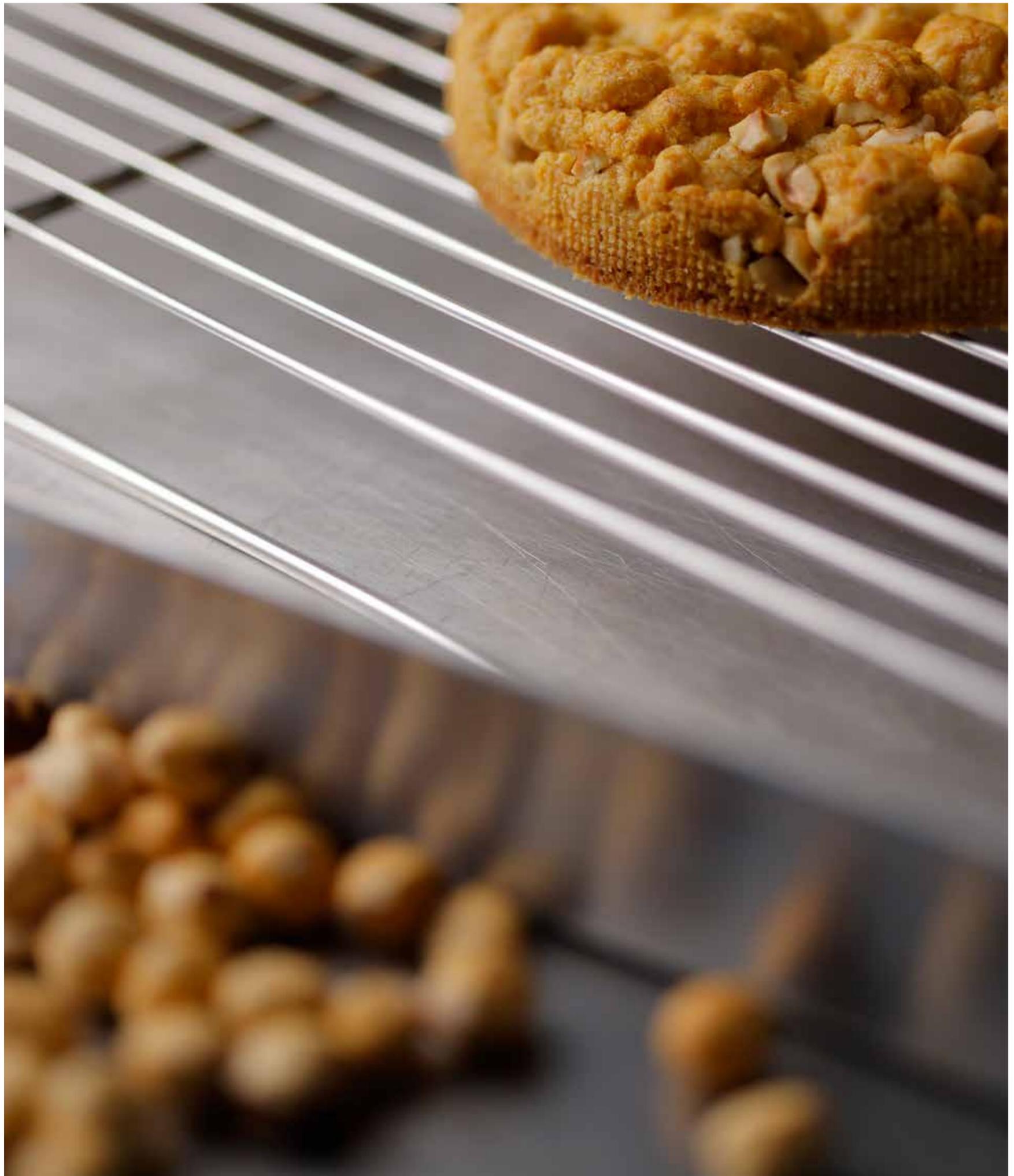
FORMATO



Confetture Retail

FRUTTA SECCA

39



# NOCCIOLE

intera, granella, farina e pasta

Abbracciata da montagne e colline, custodita dalle larghe foglie verdi, la nocciola cresce indisturbata per diventare quella materia prima straordinaria a cui Rogelfrut ha voluto dedicare una linea dalla qualità assoluta che conquista.

La versatilità in pasticceria e gelateria rendono la nocciola, nelle varie declinazioni, una materia prima ottima per farciture, decorazioni, realizzazione di creme e variegature senza temere di offrire ricchezza e gusto anche ai piatti salati. Intera, in granella, in farina o in pasta la nocciola selezionata da Rogelfrut è espressione di un'eccellenza piemontese che racconta ai professionisti di tutto il mondo, l'amore e la cura dell'azienda di Rossana nel selezionare ciò che di meglio la natura sa offrire.

## Nocciola Tonda Gentile Trilobata premium

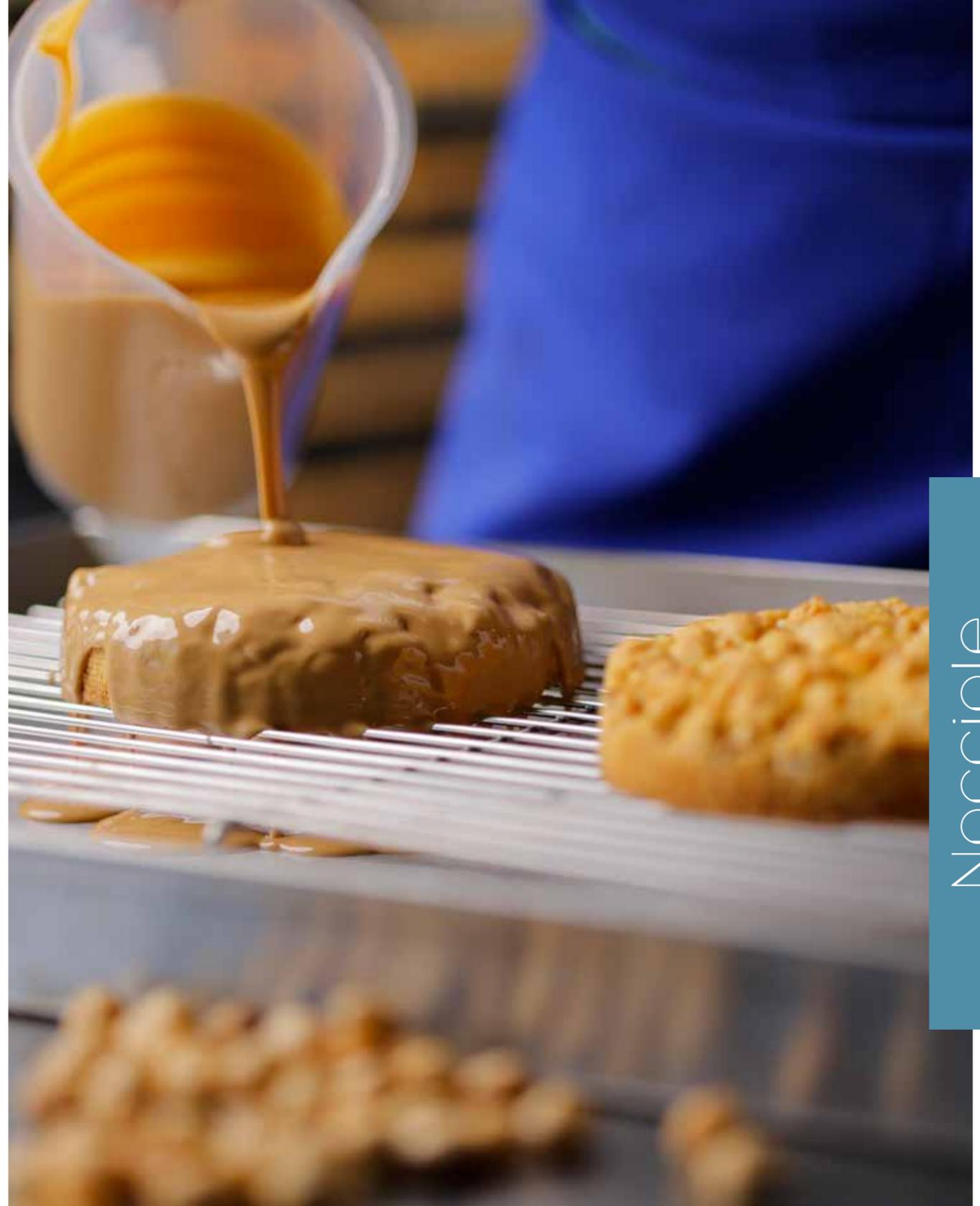
- Nocciole Tostate
- Granella di Nocciole
- Nocciole Sgusciate
- Pasta di Nocciole

## Nocciola tonda extra

- Nocciole Tostate
- Granella di Nocciole
- Nocciole Sgusciate
- Pasta di Nocciole (Chiara o Scura)
- Granella di Nocciole Caramellata
- Farina di Nocciole

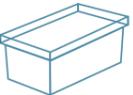
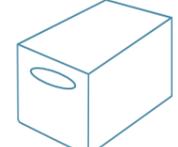


FORMATI



Nocciole

# INFORMAZIONI TECNICHE

	CONFEZIONAMENTO
PUREE E SUCCHI	 6 brick da 1 Kg  12 brick da 0,5 Kg  6 flaconcini richiudibili da 250 gr (per le referenze yuzu e zenzero)  Confezione industriale 10 kg - su richiesta
FRUTTA IQF	 2 buste da 2,5kg 4 buste da 2,5 kg  Confezione industriale da 10/12/15/25 kg su richiesta
FRUTTA POCHEE	 6 vaschette richiudibili da 1 kg
FRUTHIES	 15 Buste monodose da 150 gr   Confezione mono referenza
COULIS	 6 flaconcini richiudibili da 250 gr
CONFETTURE EXTRA, MARMELLATE E CREME	 Lattina 4x1,5 kg  Vasetto da 250 gr personalizzabile
PUREE A TEMPERATURA AMBIENTE	 Latta 6x3,1 kg  Bag in box 4x 3 kg
NOCCIOLE	 Nocciole tostate intere e granella: sacchetti sottovuoto da 1 e 2 kg. Sacchetti ATM da 1 kg  Pasta di Nocciole: latta da 5 kg  Pasta di Nocciole: secchiello in plastica da 10 kg  Nocciole sgusciate: sacco da 25 kg  Nocciole sgusciate: sacchetto sottovuoto da 5 kg  Farina di nocciole: sacchetto sottovuoto da 2,5 kg
FARCITURA DI MELA	 Secchiello in plastica da 5 kg

VANTAGGI	CONSIGLI	CONSERVAZIONE E MODI D'USO
<p>Prodotto pronto all'uso in confezione riciclabile (da smaltire nel differenziato "carta"). Perfetto per coprire le necessità dei diversi canali.</p>	<p>Una linea altamente versatile e di facile utilizzo, perfetta in gelateria, per la produzione di sorbetti, granite e frullati in sostituzione della frutta fresca. Puree e succhi si adattano inoltre ad un utilizzo in pasticceria, per la realizzazione di inserti, semifreddi e nella 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 di cocktail alcolici e analcolici.</p>	<p>Conservare a temperature inferiori a -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.</p>
<p>Una selezione di frutti surgelati individualmente per i diversi tipi di lavorazione. Un prodotto che garantisce una costanza a livello estetico e di gusto durante tutto l'anno, con tutti i pregi della frutta matura appena raccolta.</p>	<p>Ideale per la decorazione di crostate e dessert al piatto, torte classiche e moderne, macedonie. Perfette in gelateria, in sostituzione della frutta fresca, per la produzione di sorbetti, gelati e semifreddi.</p>	<p>Conservare a temperature inferiori a -18°C e utilizzare preferibilmente entro la data consigliata. Da utilizzare secondo le necessità. 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.</p>
<p>Una linea di facile impiego dal basso tenore zuccherino (55°brix) che mantiene la morbidezza anche a temperature negative.</p>	<p>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.</p>	<p>Conservare a temperature inferiori a -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.</p>
<p>Porzione monodose per la preparazione di bevande, cocktail e frullati a base frutta</p>	<p>Versa direttamente la busta da 150 gr. nel blender e unisci 250 ml di parte liquida (succo di mela, succo d'arancia, latte, yogurt, ecc...). Frulla a piacere e servi in un bicchiere da 400 ml. Scopri le nostre ricette dedicate.</p>	<p>Conservare a temperature inferiori a -18°C e utilizzare preferibilmente entro la data consigliata. Per preservare al meglio tutte le qualità organolettiche del frutto, utilizzare direttamente il prodotto surgelato.</p>
<p>Dalla ristorazione al cocktail bar, un prodotto unico nel suo genere. Una ricetta senza conservanti, coloranti o aromi aggiunti, ad alto tenore di frutta.</p>	<p>Ideale per la creazione dei drinks più innovativi, dall'aperitivo al dopo cena. Perfetti per la decorazione al piatto dei dolci da ristorazione.</p>	<p>Conservare a temperature inferiori ai -18°C. Nel freezer: a -12°C 30 giorni, a -6°C 7 giorni, nel frigorifero 1 giorno.</p>
<p>Una linea di confetture in versione labo e retail caratterizzate da pastorizzazione lenta e etichetta corta.</p>	<p>Una gamma di prodotti con 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.</p>	<p>Conservare a temperatura ambiente. Dopo l'apertura si consiglia una conservazione a 4°C, con coperchio salva freschezza, per circa 7/10 giorni.</p>
<p>Una nuova possibilità che permette di gestire il prodotto a temperatura ambiente.</p>	<p>Un'anteprima di stagione che propone due referenze must, adatte ai diversi canali, ed esprime le prospettive di una linea che continua a rinnovarsi e a evolvere rispondendo alle esigenze di mercato.</p>	<p>Conservare a temperatura ambiente. Dopo l'apertura si consiglia una conservazione a 4°C, per circa 7/10 giorni.</p>
<p>Una gamma unica e completa, in confezione sottovuoto e in latta per conservare tutta la fragranza della tostatura.</p>	<p>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 ottimali e costanti.</p>	<p>Conservare a temperatura ambiente in luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di luce.</p>
<p>Un prodotto perfetto per farcire e arricchire i ripieni di lievitati e prodotti da forno in genere.</p>	<p>Ideale per crostate, basi torte, strudel, brioches il cui passaggio in forno permette al prodotto di sprigionare tutte le sue caratteristiche aromatiche.</p>	<p>Conservare a temperatura ambiente. Dopo l'apertura si consiglia una conservazione a 4°C, per circa 7/10 giorni.</p>



**Rogelfrut**<sup>®</sup>  
rogelfrut.com

**FAR Soc.Agr.Coop**  
Via Circonvallazione, 4 - 12020 Rossana (CN) - Italy  
**Propy-Gel srl**  
Via delle Gaide, 2 - 12026 Piasco (CN) - Italy  
Tel.+ 39 0175 64141 - info@rogelfrut.com