

Halbkandierte Früchte: Weniger Zucker – mehr Geschmack

03.08.2015, 15:16 | Mode, Trends, Lifestyle

Pressemitteilung von: *Das deutsche Pressebüro von Ubifrance*



Halbkandierte Früchte „Les vergers Boiron“ von Boiron Frères: aromatisch und vitaminreich wie frisch

Deutschland-Premiere für halbkandierte Zitronen- und Orangenwürfel von Boiron Frères auf der IBA 2015

Der Spezialist für die Verarbeitung von Obst und Gemüse hat ein Patent für ein neues Verfahren angemeldet, das die Herstellung von halbkandierten Früchten ermöglicht, die weniger Zucker aber den ausgezeichneten Geschmack von frischen Früchten aufweisen. Die neuen Kreationen ergänzen das Angebot der Marke Les vergers Boiron, unter der die Firma seit 1970 Frucht- und Gemüseerzeugnisse produziert.

Konditoren, Bäcker, Eismacher und Chocolatiers schätzen den kräftigen, Zitrusfrucht typischen Geschmack der Les vergers Boiron -Produkte, der natürlicher ist als traditionell kandierte Früchte. Die tiefgefrorenen Zubereitungen sind kaum gesüßt, weisen aber dennoch keinen bitteren Geschmack auf. Sie zeichnen sich durch eine angenehme Konsistenz mit sichtbaren kleinen weichen und leicht knackigen Fruchtstückchen aus. Weitere Vorteile finden sich in der frischen und glänzenden Farbe, in der Zeitersparnis und tadellosen Qualität sowie in der vielseitigen Verwendung (als Einlage oder Dekor).

Bei hohen Temperaturen schwitzen die halbkandierten Früchte nicht aus und bewahren ihre ursprüngliche Form und ihre Frische. Bei Minustemperaturen bewahren sie ihre weiche Konsistenz und ihren unverfälschten Geschmack. Darüber hinaus haben die halbkandierten Obsterzeugnisse von Les vergers Boiron eine praktische und einfach zu lagernde Verpackung und sind länger haltbar (30 Monate ab Herstellungsdatum).

Sanftes Verfahren - natürlicher Geschmack

Die halbkandierten Zitronen- und Orangenwürfel verdanken ihren feinen Geschmack einem sehr sanften Kandier-Verfahren im eigenen Saft.

Alain Boiron, Vorsitzender von Boiron Frères SAS, lüftet das Geheimnis, das hinter der Technologie der tiefgefrorenen Zubereitungen steckt: „Bei dem von uns entwickelten Verfahren werden aufeinander folgende Bäder mit steigender Zuckerkonzentration vermieden. So erhält man halbkandierte Früchte mit höherem Eigengeschmack. Die so kandierte Früchte behalten neben dem vollen Aroma außerdem die Textur und den Vitamingehalt von frischen Früchten.“

Vom 12. bis 17. September stellt Boiron Frères in der Halle A4 am Stand 160 aus. Alain Boiron und sein Verkaufsteam sind vor Ort und geben gerne Auskunft.

Der Andalusier mit halbkandierte Orange - eine Kreation von Olivier Christien.

Der Andalusier

Kreation von Olivier Christien, Chef-Pâtissier

BISKUIT MIT HASELNÜSSEN UND ORANGE

Halbkandierte Orange Les vergers Boiron	100g
Puderzucker	50g
Haselnussgrieß?.....	150g
Vollei.....	125g
Eigelb.....	80g
Eiwei?.....	275g
Streuzucker.....	100g
Mehl.....	120g

In der Rührmaschine, mit dem Rührbesen, den Puderzucker zusammen mit den halbkandierten Orangen, dem Haselnussgrieß, dem Vollei und dem Eigelb aufschlagen. Das Eiweiß mit dem Zucker steifen. In die erste Masse das Mehl einarbeiten, alles auf den Eischnee geben und behutsam unterheben. Auf Silpat® -Matte Kreise mit kleinerem Durchmesser als den der Montageringe aufdressieren. Im Umluftofen an 180°C in 15 bis 20 Minuten backen. Bis zur Montage zur Seite stellen...

Das vollständige Rezept und viele weitere finden Sie auf www.my-vb.com / <http://www.my-vb.com/fr/recettes.html> als Einlage oder Dekor in Cremespeisen, Konditorcremes, Crèmes Brûlées, Schaumspeisen, Soufflés, Kompotten, Cakes, Financiers, Hefegebäck, Muffins, Lebkuchen, Reisekuchen, Kleingebäck, Torten, Eis, Sorbets, Eiscreme, Schoko-Ganache, Bonbonfüllungen, Aufstriche für Tortenböden...

Portrait

Über Boiron Frères

Das Unternehmen aus dem französischen Rhône-Tal stellt seit 1970 tiefgefrorene Frucht- und Gemüsepürees für Gastronomie-Profis her. Die Firma mit 95 Mitarbeitern zählt zu den führenden Anbietern weltweit. Pro Jahr setzt die Firma 12.000 Tonnen an verarbeiteten Früchten und Gemüse ab und bietet mehr als 130 Erzeugnisse an - von tiefgefrorenen Pürees, Konzentraten und Mark bis zu Obst und Obststückchen. Der Verkauf erfolgt über Vertragshändler in 70 Ländern. Der Exportanteil liegt bei 80 Prozent. Weitere Informationen unter: <http://www.my-vb.com>

Über Business France

Business France ist die französische Agentur für die internationale Entwicklung der französischen Wirtschaft. Aufgabe von Business France ist die internationale Unternehmensentwicklung, Exportförderung und Werbung, um Frankreich in das Interesse internationaler Investoren zu rücken. Die Agentur fördert die Attraktivität und das wirtschaftliche Image Frankreichs, seiner Unternehmen und seiner Regionen. Darüber hinaus verwaltet und entwickelt sie das internationale Freiwilligenprogramm in Unternehmen „VIE“ (Volontariat International en Entreprise). Business France entstand am 1. Januar 2015 aus der Fusion von Invest in France und UbiFrance. Das Unternehmen verfügt über 1.500 Mitarbeiter in

Frankreich und 70 anderen Ländern und wird zudem von einem Netzwerk aus öffentlichen und privaten Partnern unterstützt. Weitere Informationen unter: businessfrance.fr

News-ID: 864790 • Views: 1113 (Stand: 17.10.2026)

Link zur Pressemitteilung:

<https://www.openpr.de/news/864790/Halbkandierte-Fruechte-Weniger-Zucker-mehr-Geschmack.html>