

MIXOLOGY

ANWENDUNGEN

GEFRORENER & UNGEFRORENER
Fruchtlösungen



Kreativität
TASTE
in den
MATTERS
Fingerspitzen

OFFIZIELLER PARTNER

THE
WORLD'S
50
BEST
BARS
2025

ANLEITUNG INHALT

REZEPTIDEEN
COCKTAILREZEPTE
TIPPS & TRICKS

VORWORT EINES EXPERTEN 4

CORDIALS 6

SIRUPS 12

SHRUBS 18

SODAS 24

LES VERGERS BOIRON 30

UNSERE AMBITIONEN 32

FRUITOLOGIE® 34



LUIS *Inchaurreaga*

AUSBILDER AN DER PERFECTSERVE COMPANY SCHOOL.
EIGENTÜMER DES HOUSE OF MIXOLOGY & EIGENTÜMER
DER FANTASTIC BAR, MADRID.

Luis blickt auf 25 Jahre Erfahrung in der Mixologie zurück. Er ist Eigentümer des House of Mixology, einer der besten Bartending-Schulen in Europa, wo er zukünftige Bartender inspiriert und ausbildet. Seit 2004 kreiert er exklusive Cocktail-Erlebnisse für renommierte Weltmarken und definiert dabei den Luxus in der Welt der Cocktails neu.

2021 wurde er bei der World Class Competition zum besten Bartender Spaniens ernannt, was von seiner Leidenschaft für Innovation und Exzellenz zeugt. Er ist auch der Autor von *Más allá del cóctel*, einem Buch mit kreativen Rezepten, in denen die Pürees von Les vergers Boiron verwendet werden.

Als Weinexperte, Teespezialist und Spirituosenkenner leitet er außerdem eine Beratungsfirma, die Getränkeprogramme in ganz Spanien umgestaltet und die Standards der Mixologie auf allen Ebenen anhebt.

Nach mehr als 25 Jahren Erfahrung im Bartending baut meine Partnerschaft mit Les vergers Boiron auf einem gemeinsamen Engagement für Qualität und Innovation auf. Ihr Engagement für Qualität und Innovation macht sie zum führenden Anbieter von Fruchtpürees und gibt mir die Möglichkeit, Cocktails mit einer unübertroffenen Stimmigkeit und Exzellenz zu kreieren.

Mit ihren vielseitigen Pürees lassen sich sowohl klassische als auch innovative Getränke herstellen, und ihr ungefrorenes Sortiment ist eine Revolution für die Branche, da es eine lange Haltbarkeit bietet, ohne Einbußen bei Geschmack oder Textur. Nach dem Öffnen behalten sie eine perfekte Qualität, wenn sie gekühlt aufbewahrt werden.

Die Fruchtpürees von Les vergers Boiron garantieren nicht nur einen außergewöhnlichen Geschmack und eine hervorragende Textur, sondern sparen auch Zeit, ermöglichen ein optimales Ressourcenmanagement und gewährleisten eine gleichbleibende Qualität – lauter entscheidende Vorteile für jeden Profi.



**DAS UNGEFRORENE
SORTIMENT IST EINE**
*revolutionäre
Lösung*
**FÜR MIXOLOGEN, DIE NACH
EFFIZIENZ UND KREATIVITÄT
STREBEN**

Diese Pürees müssen nicht gekühlt gelagert werden und bieten so Flexibilität für Veranstaltungen im Freien oder für mobile bars. Nach dem Öffnen müssen sie gekühlt aufbewahrt werden, behalten aber die gleiche außergewöhnliche Qualität. Dadurch werden die Betriebskosten gesenkt und die Möglichkeiten für vielseitige Barkonzepte erweitert.

ANLEITUNG

CORDIALS





CORDIALS

Für die Zubereitung von Cordials wird ein Fruchtsirup hergestellt und Zitronensäure hinzugefügt. Diese Ausgewogenheit zwischen Süße und Säure verstärkt den authentischen Geschmack frischer Früchte und macht unsere Fruchtpürees perfekt für lebendige und erfrischende Cocktails mit harmonischer Komplexität.

ZUBEREITUNG

Püree, Zucker und Zitronensäure in einem Mixer vermischen. Filtern und in eine Flasche füllen.

UNGEFROREN

GESCHMACKSRICHTUNG	BRIX-WERT	ZUCKER	ZITRONENSÄURE
ERDBEERE	8,0	420 g	5 g
HIMBEERE	10,0	400 g	5 g
WEISSER PFIRSICH	12,0	380 g	7 g
PASSIONSFRUCHT	13,0	370 g	5 g
ANANAS	13,0	370 g	7 g
MANGO	15,0	350 g	7 g

CORDIALS

GESCHMACKSRICHTUNG	BRIX-WERT	ZUCKER	ZITRONENSÄURE
WEINBERGPFIRSICH	13,0	370 g	7 g
MARONE UND VANILLE	32,0	180 g	10 g
ZWETSCHGE	20,0	300 g	6 g
KIWI	13,0	370 g	7 g
MELONE	12,0	380 g	8 g
MIRABELLE	18,0	320 g	10 g
FEIGE	21,0	290 g	7 g
RHABARBER	4,0	460 g	5 g
SANDDORN	10,0	400 g	5 g
WASSERMELONE	9,0	410 g	9 g

GARTENFRÜCHTE GEFROREN

GESCHMACKSRICHTUNG	BRIX-WERT	ZUCKER	ZITRONENSÄURE
BERGAMOTTE	9,0	410 g	5 g
BLUTORANGE	12,0	380 g	7 g
KALAMANSI	8,0	420 g	5 g
ZITRONE	8,0	420 g	5 g
LIMETTE	9,0	410 g	5 g
MANDARINE	11,0	390 g	7 g
ORANGE & BITTERORANGE	18,0	320 g	7 g
KORSISCHE CLEMENTINE g.g.A.	11,0	390 g	7 g
SIZILIANISCHE BLUTORANGE g.g.A.	12,0	380 g	7 g
SYRAKUS-ZITRONE g.g.A.	8,0	420 g	5 g
ROSA GRAPEFRUIT	11,0	390 g	7 g
YUZU	9,0	410 g	5 g

ZITRUSFRÜCHTE GEFROREN

GESCHMACKSRICHTUNG	BRIX-WERT	ZUCKER	ZITRONENSÄURE
ROTE FRÜCHTE	12,0	380 g	6 g
BLAUBEERE	12,0	380 g	5 g
BROMBEERE	13,0	370 g	6 g
SCHWARZE JOHANNISBEERE	18,0	320 g	6 g
SCHWARZKIRSCHKE	22,0	280 g	8 g
ERDBEERE MARA DES BOIS	10,0	400 g	6 g
SAUERKIRSCHKE	19,0	310 g	7 g
GRANATAPFEL	14,0	360 g	6 g
HIMBEERE MIT ZUCKERZUSATZ	20,0	300 g	5 g
HIMBEERE	11,0	390 g	5 g
JOHANNISBEERE	12,0	380 g	6 g
ERDBEERE MIT ZUCKERZUSATZ	18,0	320 g	5 g
ERDBEERE	8,0	420 g	9 g
WALDERDBEERE	9,0	410 g	5 g

ROTE FRÜCHTE GEFROREN

GESCHMACKSRICHTUNG	BRIX-WERT	ZUCKER	ZITRONENSÄURE
4 TROPISCHE FRÜCHTE	15,0	350 g	7 g
BANANE	23,0	270 g	10 g
KARIBIK-COCKTAIL MIT RUM	20,0	300 g	8 g
KOKOSNUSS MIT ZUCKERZUSATZ	20,0	300 g	10 g
INGWER (SPEZIALITÄT)	14,0	360 g	7 g
GUAVE	9,0	410 g	7 g
LITSCHI	16,0	340 g	8 g
MANGO	19,0	310 g	7 g
PAPAYA	9,0	410 g	7 g
PASSIONSFRUCHT	13,0	370 g	5 g
ANANAS	15,0	350 g	7 g

TROPISCHE FRÜCHTE GEFROREN

BANANE & YUZU DAIQUIRI

CORDIALS





LES VERGERS BOIRON
TIEFGEFRORENE FRUCHTPÜREES

*Banane
Yuzu*



SERVICE

GLAS:
GOBLET

EIS:
CRUSHED EIS

GARNITUR:
BANANENSCHNITTE

BANANE & YUZU

Daiquiri

Rezept

ZUTATEN

ALTER JAMAICA-RUM	60 ml
BANANEN-CORDIAL	60 ml
TIEFGEFRORENES YUZU-PÜREE	10 ml

METHODE

Alle Zutaten mit zerstoßenem Eis verrühren.

ANLEITUNG

SIRUPS





SIRUPS

Sirupe werden als Süßungsmittel in Cocktails verwendet, wobei sie dem klassischen Gewichtsverhältnis von 1:1 zwischen Wasser und Zucker folgen. Durch die Zugabe von Fruchtpüree sorgen diese Sirupe für Geschmack und Süße zugleich. Meine Sirupe enthalten neben der natürlichen Fruchtsüße zusätzlichen Zucker und garantieren ein ausgewogenes Endprodukt mit gleichen Gewichtsanteilen von Zucker und Püree für eine gleichbleibende Mischung.

ZUBEREITUNG

500 g des ausgewählten Pürees und den Zucker in einem Mixer mischen, filtern und in Flaschen abfüllen.

UNGEFROREN

GESCHMACKSRICHTUNG	BRIX-WERT	ZUCKER
ERDBEERE	8,0	420 g
HIMBEERE	10,0	400 g
WEISSER PFIRSICH	12,0	380 g
ANANAS	13,0	370 g
PASSIONSFRUCHT	13,0	370 g
MANGO	15,0	350 g

SIRUPE

GESCHMACKSRICHTUNG	BRIX-WERT	ZUCKER
WEINBERGPFIRSICH	13,0	370 g
MARONE UND VANILLE	32,0	180 g
ZWETSCHGE	20,0	300 g
KIWI	13,0	370 g
MELONE	12,0	380 g
MIRABELLE	18,0	320 g
FEIGE	21,0	290 g
RHABARBER	4,0	460 g
SANDDORN	10,0	400 g
WASSERMELONE	9,0	410 g

GARTENFRÜCHTE GEFROREN

GESCHMACKSRICHTUNG	BRIX-WERT	ZUCKER
BERGAMOTTE	9,0	410 g
BLUTORANGE	12,0	380 g
KALAMANSI	8,0	420 g
ZITRONE	8,0	420 g
LIMETTE	9,0	410 g
MANDARINE	11,0	390 g
ORANGE & BITTERORANGE	18,0	320 g
KORSISCHE CLEMENTINE g.g.A.	11,0	390 g
SIZILIANISCHE BLUTORANGE g.g.A.	12,0	380 g
SYRAKUS-ZITRONE g.g.A.	8,0	420 g
ROSA GRAPEFRUIT	11,0	390 g
YUZU	9,0	410 g

ZITRUSFRÜCHTE GEFROREN

GESCHMACKSRICHTUNG	BRIX-WERT	ZUCKER
ROTE FRÜCHTE	12,0	380 g
BLAUBEERE	12,0	380 g
BROMBEERE	13,0	370 g
SCHWARZE JOHANNISBEERE	18,0	320 g
SCHWARZKIRSCHKE	22,0	280 g
ERDBEERE MARA DES BOIS	10,0	400 g
SAUERKIRSCHKE	19,0	310 g
GRANATAPFEL	14,0	360 g
HIMBEERE MIT ZUCKERZUSATZ	20,0	300 g
HIMBEERE	11,0	390 g
JOHANNISBEERE	12,0	380 g
ERDBEERE MIT ZUCKERZUSATZ	18,0	320 g
ERDBEERE	8,0	420 g
WALDERDBEERE	9,0	410 g

ROTE FRÜCHTE GEFROREN

GESCHMACKSRICHTUNG	BRIX-WERT	ZUCKER
4 TROPISCHE FRÜCHTE	15,0	350 g
BANANE	23,0	270 g
KARIBIK-COCKTAIL MIT RUM	20,0	300 g
KOKOSNUSS MIT ZUCKERZUSATZ	20,0	300 g
INGWER (SPEZIALITÄT)	14,0	360 g
GUAVE	9,0	410 g
LITSCHI	16,0	340 g
MANGO	19,0	310 g
PAPAYA	9,0	410 g
PASSIONSFRUCHT	13,0	370 g
ANANAS	15,0	350 g

TROPISCHE FRÜCHTE GEFROREN

JOHANNISBEER-MARTINI

SIRUPE



LES VERGERS BOIRON
GEFRORENES FRUCHTPÜREE
Johannisbeere



SERVICE

GLAS:
COUPETTE

EIS:
OHNE

GARNITUR:
JOHANNISBEERE

MARTINI

Johannisbeere

Rezept

ZUTATEN

WODKA	60 ml
FRISCHER ZITRONENSAFT	25 ml
JOHANNISBEERSIRUP	25 ml
CHAMBORD-LIKÖR	10 ml

METHODE

Alle Zutaten mit Eis im Shaker schütteln und doppelt in ein gekühltes Coupette-Glas abseihen.

ANLEITUNG

SHRUBS



A close-up photograph of a hand with several tattoos pouring a thick, vibrant red liquid from a glass pitcher into a glass jar with a metal clasp lid. The liquid is dripping down the side of the jar. The background is a blurred kitchen setting with a stove and a flame visible on the right.

SHRUBS

Shrubs werden aus Fruchtpüree, Zucker und Essig hergestellt, wobei verschiedene Essige ausgewählt werden, um jede Frucht zu ergänzen. Sie bieten einen frischen, authentischen Fruchtgeschmack, der von einer ausgeprägten Säure begleitet wird, was sie zur perfekten Ergänzung von Zitrusfrüchten in Cocktails macht.

ZUBEREITUNG

Püree, Zucker und gewählten Essig in einem Mixer vermischen. Mixen, bis sich der Zucker aufgelöst hat, filtern und in Flaschen abfüllen.

UNGEFROREN

GESCHMACKSRICHTUNG	BRIX-WERT	ZUCKER	ESSIG	ESSIGART
ERDBEERE	8,0	420 g	460 g	APFEL ODER GEMISCHT*
HIMBEERE	10,0	400 g	450 g	APFEL ODER GEMISCHT*
WEISSER PFIRSICH	12,0	380 g	440 g	APFEL/WEISSWEIN
ANANAS	13,0	370 g	435 g	APFEL/WEISSWEIN
PASSIONSFRUCHT	13,0	370 g	435 g	APFEL/WEISSWEIN
MANGO	15,0	350 g	425 g	APFEL/WEISSWEIN

SHRUBS

GESCHMACKSRICHTUNG	BRIX-WERT	ZUCKER	ESSIG	ESSIGART
MARONE UND VANILLE	32,0	180 g	340 g	APFEL/WEISSWEIN
ZWETSCHGE	20,0	300 g	360 g	APFEL/WEISSWEIN
KIWI	13,0	370 g	435 g	APFEL/WEISSWEIN
MELONE	12,0	380 g	440 g	APFEL/WEISSWEIN
MIRABELLE	18,0	320 g	410 g	APFEL/WEISSWEIN
FEIGE	21,0	290 g	395 g	APFEL/WEISSWEIN
RHABARBER	4,0	460 g	430 g	APFEL/WEISSWEIN
SANDDORN	10,0	400 g	450 g	APFEL/WEISSWEIN
WASSERMELONE	9,0	410 g	455 g	APFEL/WEISSWEIN

GARTENFRÜCHTE GEFROREN

GESCHMACKSRICHTUNG	BRIX-WERT	ZUCKER	ESSIG	ESSIGART
BERGAMOTTE	9,0	410 g	410 g	APFEL/WEISSWEIN
BLUTORANGE	12,0	380 g	440 g	APFEL/WEISSWEIN
KALAMANSI	8,0	420 g	415 g	APFEL/WEISSWEIN
ZITRONE	8,0	420 g	415 g	APFEL/WEISSWEIN
LIMETTE	9,0	410 g	410 g	APFEL/WEISSWEIN
MANDARINE	11,0	390 g	445 g	APFEL/WEISSWEIN
ORANGE & BITTERORANGE	18,0	320 g	410 g	APFEL/WEISSWEIN
KORSISCHE CLEMENTINE g.g.A.	11,0	390 g	445 g	APFEL/WEISSWEIN
SIZILIANISCHE BLUTORANGE g.g.A.	12,0	380 g	440 g	APFEL/WEISSWEIN
SYRAKUS-ZITRONE g.g.A.	8,0	420 g	460 g	APFEL/WEISSWEIN
ROSA GRAPEFRUIT	11,0	390 g	445 g	APFEL/WEISSWEIN
YUZU	9,0	410 g	410 g	APFEL/WEISSWEIN

ZITRUSFRÜCHTE GEFROREN

GESCHMACKSRICHTUNG	BRIX-WERT	ZUCKER	ESSIG	ESSIGART
ROTE FRÜCHTE	12,0	380 g	440 g	APFEL/WEISSWEIN
BLAUBEERE	12,0	380 g	440 g	APFEL/WEISSWEIN/ROTWEIN
BROMBEERE	13,0	370 g	435 g	APFEL/WEISSWEIN
SCHWARZE JOHANNISBEERE	18,0	320 g	410 g	APFEL/WEISSWEIN/ROTWEIN
SCHWARZKIRSCHKE	22,0	280 g	390 g	APFEL/WEISSWEIN/ROTWEIN
ERDBEERE MARA DES BOIS	10,0	400 g	450 g	APFEL/WEISSWEIN
SAUERKIRSCHKE	19,0	310 g	405 g	APFEL/WEISSWEIN/ROTWEIN
GRANATAPFEL	14,0	360 g	430 g	APFEL/WEISSWEIN
HIMBEERE MIT ZUCKERZUSATZ	20,0	300 g	400 g	APFEL/WEISSWEIN
HIMBEERE	11,0	390 g	445 g	APFEL ODER GEMISCHT*
JOHANNISBEERE	12,0	380 g	440 g	APFEL/WEISSWEIN/ROTWEIN
ERDBEERE MIT ZUCKERZUSATZ	18,0	320 g	410 g	APFEL/WEISSWEIN
ERDBEERE	8,0	420 g	460 g	APFEL ODER GEMISCHT*
WALDERDBEERE	9,0	410 g	455 g	APFEL/WEISSWEIN

ROTE FRÜCHTE GEFROREN

GESCHMACKSRICHTUNG	BRIX-WERT	ZUCKER	ESSIG	ESSIGART
4 TROPISCHE FRÜCHTE	15,0	350 g	425 g	APFEL/WEISSWEIN
BANANE	23,0	270 g	385 g	APFEL ODER GEMISCHT*
KARIBIK-COCKTAIL MIT RUM	20,0	300 g	400 g	APFEL/WEISSWEIN
KOKOSNUSS MIT ZUCKERZUSATZ	20,0	300 g	400 g	APFEL/WEISSWEIN
INGWER (SPEZIALITÄT)	14,0	360 g	430 g	APFEL/WEISSWEIN
GUAVE	9,0	410 g	455 g	APFEL ODER GEMISCHT*
LITSCHI	16,0	340 g	420 g	APFEL/WEISSWEIN
MANGO	19,0	310 g	405 g	APFEL/WEISSWEIN
PAPAYA	9,0	410 g	455 g	APFEL/WEISSWEIN
PASSIONSFRUCHT	13,0	370 g	435 g	APFEL/WEISSWEIN
ANANAS	15,0	350 g	425 g	APFEL/WEISSWEIN

TROPISCHE FRÜCHTE GEFROREN

*ESSIGMISCHUNG: 70 % APFELESSIG + 30 % SHERRY-ESSIG

MANGO & PASSIONFRUCHT CAIPIRINHA

SHRUBS





LES VERGERS BOIRON
TIEFGEFRORENE FRUCHTPÜREES

Mango
Passionsfrucht



SERVICE

GLAS:
OLD FASHIONED

EIS:
CRUSHED EIS

GARNITUR:
LIMETTENSCHIBE

MANGO & PASSIONSFRUCHT

Caipirinha

Rezept

ZUTATEN

CACHAÇA	60 ml
LIMETTE	1/2
TIEFGEFRORENES MANGOPÜREE	20 ml
PASSIONSFRUCHT-SHRUB	15 ml
ZUCKERSIRUP	20 ml

METHODE

Die Limette halbieren und das Herz aus jeder Hälfte entfernen, indem Sie eine V-förmige Furche schneiden. Eine Limettenhälfte (eine Hälfte pro Getränk) in drei Spalten schneiden und jede Spalte halbieren. Die geschnittene Limette und den Zuckersirup im Glas zerdrücken. Alle Zutaten hinzufügen, das Glas mit zerstoßenem Eis füllen und schütteln, um alles gut zu verrühren.

ANLEITUNG

SODAS





SODAS

Für die Herstellung unserer hausgemachten Sodas aus Fruchtpüree werden das Fruchtpüree (oder eine verdünnte Version) und Wasser mit Kohlensäure versetzt. Diese Sodas entfalten den vollen Geschmack der Früchte und bringen gleichzeitig ein fruchtiges Prickeln mit, die ihnen ihren einzigartigen Charakter verleiht.

ZUBEREITUNG DES SODAS

Das Püree durch ein Sieb streichen, um das gesamte Fruchtfleisch und die Fasern zu entfernen.

Das gefilterte Püree in einen 1l-Soda-Siphon gießen.

Bei Bedarf Wasser und einfachen Sirup hinzufügen

Den Soda-Siphon schließen und schütteln, um alle Zutaten zu vermischen

1 CO₂-Patrone hinzufügen und die Mischung karbonisieren

Den Siphon bis zur Verwendung in den Kühlschrank stellen

SODAS

GESCHMACKSRICHTUNG	PÜREE	WASSER	EINFACHER SIRUP
BERGAMOTTE	400 g	300 g	100 ml
BLUTORANGE	800 g		40 ml
KALAMANSI	400 g	300 g	100 ml
MANDARINE	800 g		40 ml
ORANGE & BITTERORANGE	800 g		40 ml
PASSIONSFRUCHT	550 g	250 g	50 ml
KORSISCHE CLEMENTINE g.g.A.	800 g		30 ml
SIZILIANISCHE BLUTORANGE g.g.A.	800 g		
ROSA GRAPEFRUIT	800 g		40 ml
GRANATAPFEL	800 g		
FEIGE	600 g	200 g	30 ml
SUDACHI	400 g	300 g	100 ml
YUZU	400 g	300 g	100 ml

GEFROREN

GESCHMACKSRICHTUNG	PÜREE	WASSER	EINFACHER SIRUP
BLUTORANGE	800 g		40 ml
PASSIONSFRUCHT	550 g	250 g	50 ml

UNGEFROREN

EINIGE

Tipps

FÜR NOCH BESSERE ERGEBNISSE

Verwenden Sie einen 1-Liter-Siphon.

Halten Sie alle Zutaten kalt und kühlen Sie den Siphon nach dem Laden (2-3 Stunden).

Filtern Sie das Püree durch ein Spitzsieb, um Fruchtfleisch und Fasern zu entfernen, die das Versetzen mit Kohlensäure beeinflussen können.

Verwenden Sie hochwertige CO2-Patronen, um eine perfekte Perlung zu erhalten.

PAPAYA & MANDARINE FIZZ

SODAS



LES VERGERS BOIRON
TIEFGEFRORENE FRUCHTPÜREES

Papaya Mandarine



SERVICE

GLAS:
HIGHBALL

EIS:
WÜRFEL

GARNITUR:
PAPAYASCHEIBE

PAPAYA & MANDARINE

FIZZ

Rezept

ZUTATEN

LONDON DRY GIN	60 ml
GEFRORENES PAPAYAPÜREE	30 ml
FRISCHER ZITRONENSAFT	30 ml
ZUCKERSIRUP	20 ml

MIT MANDARINEN-SODA AUFFÜLLEN

METHODE

Alle Zutaten mit Eis im Shaker schütteln, doppelt durch ein Sieb in ein mit Eis gefülltes Highballglas abseihen und mit Mandarinsoda auffüllen. Vorsichtig umrühren.

1942

Die Familie Boiron beginnt in der französischen Region Ardèche einen Obsthandel.

1970

Erfindung des tiefgefrorenen Fruchtpürees: eine Revolution für kulinarisch Kreative. Beginn der internationalen Entwicklung von Les vergers Boiron.

2009

Zusammenlegung der Betriebsaktivitäten am Standort Valence, inmitten des Obstbaugebiets des Departements Drôme.

2017

Eröffnung einer Geschäftsstelle in Hong Kong und einer Niederlassung in den USA.

2019

Unsere Experten erfinden die Fruitologie® zur Förderung der Kreativität.

2020

Einführung des ungefrorenen Sortiments für Bartender.

2024

Les vergers Boiron werden zur „Société à Mission“, einem Unternehmen mit Mission – mit einer in der Satzung verankerten Bestimmung.

2025

Wir präsentieren die neue optische Identität unserer Verpackungen.

Wir pflegen

EIN FAMILIENUNTERNEHMEN SEIT ÜBER 80 JAHREN

80 Jahre Exzellenz, von der Pâtisserie bis zur Mixologie.

Seit über 80 Jahren ist Les vergers Boiron ein zuverlässiger Partner für Konditoren auf der ganzen Welt, der für sein kompromissloses Engagement für Qualität, Kreativität und Präzision geschätzt wird. Das Erbe unseres Familienunternehmens beruht auf Früchten, Innovation und der Unterstützung der anspruchsvollsten kulinarischen Kreativen.

Heute tragen wir diesen Geist der Exzellenz auch in die Welt der Mixologie. Pâtisserie und Mixologie teilen eine tiefe Verbindung: das Streben nach dem perfekten Geschmack, die Kunst der Kreation und der Wunsch, mit jedem Detail zu gefallen. Indem wir hochwertige Früchte zu zentralen Zutaten von Cocktails machen, wollen wir Bartendern dabei helfen, außergewöhnliche Erlebnisse zu kreieren, die neue Maßstäbe in Sachen Geschmack und Kreativität setzen – weil Geschmack zählt.

Wir sind ein Unternehmen mit Mission, mit einem ehrgeizigen CSR-Programm. Als solches sind wir auch der Nachhaltigkeit, dem Austausch und der Innovation verpflichtet und stellen so sicher, dass jedes Fruchtpüree nicht nur die höchsten Standards erfüllt, sondern auch zu einer besseren Zukunft beiträgt.

Lassen Sie sich von dieser Verwendungstabelle zu außergewöhnlichen fruchtigen Lösungen anleiten, die Ihre Kreativität inspirieren und jeden Cocktail zu einem vollendeten Genuss machen. Gemeinsam können wir jedes Glas in eine Geschichte voller Leidenschaft und Präzision verwandeln.

Möge dieses Jahr Anlass zu neuen Gesprächen bei fruchtigen Cocktails sein!

Wir pflegen fruchtige Exzellenz.

ALAIN BOIRON, *Präsident*
GRÉGORY WATINE, *Geschäftsführer*

fruchtige Exzellenz

EXZELLENZ AUF JEDER STUFE

Exzellenz ist das Ergebnis einer positiven Dynamik, sie ergibt sich aus einer Reihe von Handlungen, mit dem Willen, in jeder Stufe immer besser zu werden.

AUSWÄHLEN

der besten Früchte der Welt

Alles beginnt mit der sorgfältigen Arbeit unserer Einkäufer, die die besten Anbauregionen und die schönsten Obstsorten auf der ganzen Welt aufspüren.

ZUSAMMENSTELLEN

einzigartige Kunst und Expertise

Zunächst werden die Früchte entsprechend ihren Eigenschaften sortiert. Danach stellen unsere Experten mehrere Chargen verschiedener Sorten, Ernten oder Herkunftsregionen zusammen. Die daraus hervorgehenden Fruchtpurees sind gleichbleibend in Geschmack, Qualität und Konsistenz.

VERARBEITEN

jeder Frucht gemäß ihren
Besonderheiten

Um die organoleptischen Eigenschaften und die geschmackliche Intensität der Früchte zu bewahren, wird jede Frucht mit einem auf sie abgestimmten Prozess verarbeitet.

SERVIEREN

exzellenter Fruchtlösungen
auf der ganzen Welt

Unser Vertriebsnetz verfügt über eine solide, weltweite Organisation, so dass Bartender überall auf der Welt das ganze Jahr über mit unseren Fruchtprodukten arbeiten können.

INSPIRIEREN

Wir inspirieren anspruchsvolle
Bartender

Mit unseren Produkten und unserem Know-how in Fruitologie® bieten wir Bartendern erstklassige Zutaten, die ihre Kreativität inspirieren und ihnen die Möglichkeit bieten, mit ihren Cocktails neue Wege zu beschreiten und dabei unvergessliche Erlebnisse zu schaffen.

ECKDATEN FÜR 2024

über 80

VERTRIEBSLÄNDER

60

GESCHMACKS-
RICHTUNGEN

über 19000

TONNEN VERKAUFTE
FRUCHTLÖSUNGEN
PRO JAHR

127

REFERENZEN

240

MITARBEITER

Aufbau

Beitrag

Inspirationen

Vereinen

UNSERE AMBITIONEN

nachhaltiger und resilienter Wertschöpfungsketten

Bevorzugung Frankreichs als Beschaffungsmarkt, mit 10 % der eingekauften Mengen im Jahr 2023

15 % der Einkaufsvolumen mit Herkunft Frankreich

Begleitung des agro-ökologischen Umbaus mit nachhaltigen Wertschöpfungsketten

25 % unserer eingekauften Früchte aus nachhaltiger Landwirtschaft*

Berücksichtigung der sozialen und ökologischen Risiken unserer vorgelagerten Wertschöpfungsprozesse

100 % unserer Wertschöpfungsketten werden einer Analyse der CSR-Risiken unterzogen, mit Erstellung von Aktionsplänen unserer Lieferanten**

zur Reduzierung des Kohlenstoff-Ausstoßes und zum bewussten Umgang mit Ressourcen

Verbesserung unseres Gesamtenergieverbrauchs

100 % Strom aus erneuerbaren Quellen

Reduzierung des Wasserverbrauchs in unseren Prozessen

auf 1/4 der Wassermenge/produziertes kg

Reduzierung der Verwendung von Plastik in unseren Verpackungen

80 % weniger Plastik/verkauftes kg

für eine fruchtbare und engagierte Gastronomie

Entwickeln eines verantwortungsvollen Angebots

100 % der neuen oder neu aufgelegten Produkte haben bis 2025 ein positives Umwelt- und/oder Sozialprofil

Verfechter einer engagierten Mixologie

100 % unserer Vertriebsmitarbeiter, Partnerköche und Bartender werden bis 2026 zu Botschaftern unserer Markenengagements geschult

Weitergeben unseres Know-hows mit Hilfe der Fruitologie®

100 % unserer Botschafter und Vertriebsmitarbeiter werden bis 2026 zu Akteuren dieser Weitergabe

eines intelligenten und inspirierenden Ökosystems

Ein Unternehmen, in dem man gerne arbeitet und das eine Kultur des Vertrauens aufbaut

2024 zum dritten Mal in Folge als GPTW zertifiziert

Ausstrahlung als engagierter Akteur

Mitglied der Klimakonvention der Unternehmen seit 2021

Mitglied von Continuum* seit 2023**

Anregen unserer Mitarbeiter, Akteure des Wandels zu werden

Sensibilisierung neuer Mitarbeitender für den Klimawandel (Klima Puzzle) und die CSR-Verpflichtungen des Unternehmens**

* Nach anerkannten Bezugsrahmen ** CSR: Gesellschaftliche Verantwortung von Unternehmen

*** Ein Club von Unternehmen, die sich für Naturschutz engagieren

EINE UNTERNEHMENSMISSION

2024 wird Les vergers Boiron zur „Société à mission“. Wir stellen soziale und ökologische Ziele in den Mittelpunkt unseres Geschäftsmodells und verankern eine Bestimmung in unserer Satzung. Von nun an wird die Roadmap zur Erfüllung unserer Mission jährlich überprüft und auditiert. Mit dieser Entscheidung gehen wir eine echte Verpflichtung ein.

„Wir setzen uns für eine fruchtbare Gastronomie ein, die Verbindungen schafft und die Umwelt schont“



Wir sind stolz auf mehr als 80 Jahre Erfahrung und die Qualität unserer Produkte, mit denen wir den Anforderungen der kulinarischen Kreativen gerecht werden, erkennen aber gleichzeitig unsere Verantwortung an, noch mehr zu leisten. Für uns ist die Frucht der Ursprung von allem – das Band, das uns miteinander und mit der Natur verbindet. Deshalb verfolgen wir die Vision einer fruchtbaren Gastronomie, die das Leben nährt und Geselligkeit fördert.

Grégory Watine, Geschäftsführer



1 CSR-STRATEGIE

Unsere 2021 eingeleitete CSR-Strategie** „Care for the future“ besteht aus vier Säulen, um unsere Absichten in die Tat umzusetzen. Mit dem Aufbau nachhaltiger Wertschöpfungsketten und der Verbesserung unserer Umweltbilanz unterstützen wir eine fruchtbare und engagierte Gastronomie. Dies geschieht im Rahmen eines intelligenten Ökosystems, das alle unsere Stakeholder einbindet und inspiriert.



Wir engagieren uns für die Entwicklung des Unternehmens im Bewusstsein der Herausforderungen, die uns mit der Landwirtschaft und dem Leben im weitesten Sinne verbinden. Das sind nicht nur Worte, wir engagieren uns wirklich und weisen mit aufrichtigen und ehrgeizigen Zielen den Weg.

Christine Sarzier, Leiterin Wertschöpfungsketten und nachhaltige Verpflichtung.

ein Werkzeug zur Unterstützung **FRUITOLOGIE®** der Kreativität

Fruitologie® ist eine Wissenschaft, die von unseren Experten entwickelt und 2019 patentiert wurde.

Fruitologie® befasst sich mit der Untersuchung der Frucht und ihrer Verarbeitung zu Pürees. Dabei berücksichtigt sie eine Vielzahl von Faktoren, darunter den historischen Kontext, wissenschaftliche Kriterien und geschmackliche Eigenschaften, die das Wesen der Frucht definieren. Diese innovative Wissenschaft beruht auf den Grundsätzen der sensorischen Analyse – einer wissenschaftlichen Disziplin, die den Menschen als „Messinstrument“ zur Beurteilung der Eigenschaften von Lebensmitteln und Getränken nutzt. Durch das Ansprechen der fünf Sinne – Sehen, Riechen, Fühlen, Schmecken und Hören – können wir mithilfe der Fruitologie® die komplexen Profile von Fruchtlösungen präzise bewerten. Dieser einzigartige Ansatz garantiert, dass unsere Fruchtpürees nicht nur höchste Qualitätsstandards erfüllen, sondern auch ein einzigartiges und unvergleichliches sensorisches Erlebnis bieten.

Wie der Wein mit der Önologie und der Käse mit der Kaseologie, so haben nun auch die Fruchtpürees ihre eigene Fachsprache mit der Fruitologie®!



Bei Les vergers Boiron wird ein Expertenteam darin geschult, Fruchtpürees anhand von im Voraus festgelegten, beschreibenden Attributen und einer Intensitätsskala zu charakterisieren. Die auf diesem Weg gemessenen Daten bilden für uns eine Kommunikationsgrundlage für einen besseren Austausch mit unseren Kunden.

Laura Nicolas, Verantwortliche für sensorische Analyse

FRUITOLOGIE®



UNGEFRORENES FRUCHTPÜREE

Mango

ORGANOLEPTISCHES PROFIL

UNGEFRORENES MANGOPÜREE

OHNE ZUCKERZUSATZ*

* Enthält von Natur aus Zucker

FRUITOLOGIE®

AUSSEHEN

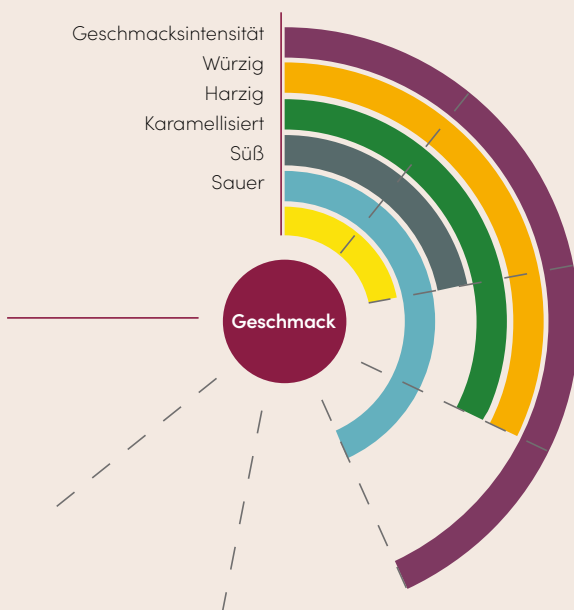
Orangefarben ● ● ● ● ● ○ ○

Viskosität ● ● ● ● ● ○ ○

TEXTUR IM MUND

Dickliche Konsistenz ● ● ● ● ● ○ ○

GESCHMACK



Sinn und Zweck der Fruitologie®?

Zusätzliche Formulierungshilfen, um den Gästen die Kreationen vorteilhaft zu beschreiben, mit Informationen zur Geschichte der Früchte, ihrer Herkunft, zu den Verarbeitungsprozessen und ihren organoleptischen Eigenschaften.

Beschreibung der Empfindungen bei der Verkostung, indem Wahrnehmungen und die Feinheiten der Bewertungen in Worte gefasst werden.

Vergleich verschiedener Pürees derselben Geschmacksrichtung durch die Beschreibung ihrer spezifischen Besonderheiten.

Schaffung neuer Geschmackskombinationen dank einer perfekten Kenntnis der aromatischen Noten.

Entfaltung der Kreativität mithilfe eines einfach zu verwendenden Werkzeugs, das Innovationen erleichtert.



TASTE MATTERS

Lassen Sie Ihrer Kreativität freien Lauf

SCANNEN SIE DEN QR CODE, UM MEHR ÜBER DIE FRUITOLOGIE® ZU ERFAHREN UND UNSERE GESCHMACKSWELT ZU ENTDECKEN.



LES VERGERS BOIRON

Kontaktieren Sie uns

LES VERGERS BOIRON

1 rue Brillat Savarin
26300 Châteauneuf-sur-Isère
Frankreich

LES VERGERS BOIRON UK

Boiron UK Limited,
Becket House,
1 Lambeth Palace Road,
London, SE1 7EU
England

LES VERGERS BOIRON AMERICAS

Boiron Americas Inc.
28-07 Jackson Avenue
5th Floor, Long Island City, NY 11101

LES VERGERS BOIRON ASIA

Boiron Freres SAS Unit J,
26/F, N56-52 TsunYip St Kwun
Tong
Hongkong



Verpassen Sie keine Neuigkeiten

www.les-vergers-boiron.com

UNSERE NEUE WEBSITE GEHT IM JANUAR 2025 ONLINE.
SIE WIRD EINEN NEUEN BEREICH ENTHALTEN,
IN DEM SIE SICH EINLOGGEN KÖNNEN UND ZUGRIFF
AUF NOCH MEHR RESSOURCEN HABEN!



@les_vergers_boiron



Les vergers Boiron