

COCTELERÍA

GUÍA DE USO

soluciones de fruta
ULTRACONGELADAS Y A
TEMPERATURA AMBIENTE





la creatividad
TASTE
a su
MATTERS
alcanace

SOCIO OFICIAL

THE
WORLD'S
50
BEST
BARS
2025

GUÍA DE USO ÍNDICE

GUÍAS DE RECETAS
RECETAS DE CÓCTELES
TRUCOS Y CONSEJOS

EN PALABRAS
DE UN EXPERTO 4

CORDIALES 6

SIROPES 12

SHRUBS 18

REFRESCOS 24

LES VERGERS BOIRON 30

NUESTROS COMPROMISOS 32

FRUITOLOGIE® 34



LUIS *Inchaurreaga*

FORMADOR EN LA PERFECTSERVE COMPANY SCHOOL.
DUEÑO DE HOUSE OF MIXOLOGY Y
DE FANTASTIC BAR, EN MADRID.

Luis cuenta con más de 25 años de experiencia en el mundo de la coctelería y es el dueño de House of Mixology, una de las mejores escuelas de coctelería de Europa, donde sirve de inspiración y forma a futuros barmans. Desde 2004, ha creado cócteles que ofrecen una experiencia exclusiva para prestigiosas marcas internacionales, lo que le ha llevado a redefinir el lujo en el mundo de los cócteles.

En 2021, fue nombrado mejor barman de España durante el concurso World Class; una muestra más de su pasión por la innovación y la excelencia. Asimismo, ha escrito *Más allá del cóctel*, un libro que incluye recetas creativas a partir de los purés de Les vergers Boiron.

Como sumiller, especialista en té y gran conocedor de las bebidas espirituosas, también dirige una consultora que transforma programas de bebidas por toda España, elevando los estándares de la coctelería a todos los niveles.

Con más de 25 años de experiencia en el mundo de la coctelería, mi colaboración con Les vergers Boiron se basa en nuestro compromiso común con la calidad y la innovación. Gracias a este compromiso con la calidad y la innovación, que los ha consolidado como líderes en el mercado de los purés de fruta, me ayudan a crear cócteles coherentes y de una excelencia insuperable.

Sus versátiles purés sirven para elaborar tanto bebidas clásicas como originales. Además, su gama a temperatura ambiente ha revolucionado por completo la industria, ya que ofrece una larga vida útil sin afectar ni al sabor ni a la textura. Una vez abiertos, conservan perfectamente su calidad si permanecen refrigerados.

Aparte de conferir un sabor y una textura excepcionales, los purés de Les vergers Boiron permiten ahorrar tiempo, optimizar recursos y garantizar una calidad constante, factores imprescindibles para cualquier profesional.



**LA GAMA A TEMPERATURA
AMBIENTE ES**
*una solución
revolucionaria*
**PARA LOS MIXÓLOGOS
QUE BUSCAN IMPULSAR SU
EFICACIA Y SU CREATIVIDAD**

Al no ser necesario refrigerar los purés para almacenarlos, disponemos de una gran flexibilidad para usarlos en eventos al aire libre o en bares móviles. Una vez abiertos, sí hay que refrigerarlos, pero conservan la misma calidad excepcional. De este modo, se reducen los gastos operativos y se dispone de más opciones para crear conceptos de bar versátiles.

GUÍA DE USO

CORDIALES





CORDIALES

Los cordiales se elaboran creando un sirope de fruta y añadiéndole ácido cítrico. Este equilibrio entre dulzura y acidez acentúa el auténtico sabor de la fruta fresca, por lo que nuestros purés de fruta resultan perfectos para crear cócteles originales y refrescantes con una complejidad armoniosa.

PREPARACIÓN

Mezclar el puré,
el azúcar y el ácido
cítrico en una licuadora.
Colar y embotellar.

A TEMPERATURA AMBIENTE

SABOR	BRIX	AZÚCAR	ÁCIDO CÍTRICO
FRESA	8,0	420 g	5 g
FRAMBUESA	10,0	400 g	5 g
MELOCOTÓN BLANCO	12,0	380 g	7 g
FRUTA DE LA PASIÓN	13,0	370 g	5 g
PIÑA	13,0	370 g	7 g
MANGO	15,0	350 g	7 g

CORDIALES

SABOR	BRIX	AZÚCAR	ÁCIDO CÍTRICO
MELOCOTÓN DE VIÑA	13,0	370 g	7 g
CASTAÑA Y VAINILLA	32,0	180 g	10 g
CIRUELA DAMASCENA	20,0	300 g	6 g
KIWI	13,0	370 g	7 g
MELÓN	12,0	380 g	8 g
CIRUELA MIRABEL	18,0	320 g	10 g
HIGO	21,0	290 g	7 g
RUIBARBO	4,0	460 g	5 g
ESPINO AMARILLO	10,0	400 g	5 g
SANDÍA	9,0	410 g	9 g

SABOR	BRIX	AZÚCAR	ÁCIDO CÍTRICO
BERGAMOTA	9,0	410 g	5 g
NARANJA SANGUINA	12,0	380 g	7 g
CALAMANSÍ	8,0	420 g	5 g
LIMÓN	8,0	420 g	5 g
LIMA	9,0	410 g	5 g
MANDARINA	11,0	390 g	7 g
NARANJA Y NARANJA AMARGA	18,0	320 g	7 g
CLEMENTINA DE CÓRCEGA IGP	11,0	390 g	7 g
NARANJA SANGUINA DE SICILIA IGP	12,0	380 g	7 g
LIMÓN DE SIRACUSA IGP	8,0	420 g	5 g
POMELO ROSA	11,0	390 g	7 g
YUZU	9,0	410 g	5 g

SABOR	BRIX	AZÚCAR	ÁCIDO CÍTRICO
FRUTOS ROJOS	12,0	380 g	6 g
ARÁNDANO	12,0	380 g	5 g
MORA	13,0	370 g	6 g
GROSELLA NEGRA	18,0	320 g	6 g
CEREZA NEGRA	22,0	280 g	8 g
FRESA MARA DES BOIS	10,0	400 g	6 g
GUINDA	19,0	310 g	7 g
GRANADA	14,0	360 g	6 g
FRAMBUESA CON AZÚCAR AÑADIDO	20,0	300 g	5 g
FRAMBUESA	11,0	390 g	5 g
GROSELLA	12,0	380 g	6 g
FRESA CON AZÚCAR AÑADIDO	18,0	320 g	5 g
FRESA	8,0	420 g	9 g
FRESA SILVESTRE	9,0	410 g	5 g

SABOR	BRIX	AZÚCAR	ÁCIDO CÍTRICO
4 FRUTAS TROPICALES	15,0	350 g	7 g
PLÁTANO	23,0	270 g	10 g
CÓCTEL CARIBEÑO AL RON	20,0	300 g	8 g
COCO CON AZÚCAR AÑADIDO	20,0	300 g	10 g
JENGIBRE (ESPECIALIDAD)	14,0	360 g	7 g
GUAYABA	9,0	410 g	7 g
LICHI	16,0	340 g	8 g
MANGO	19,0	310 g	7 g
PAPAYA	9,0	410 g	7 g
FRUTA DE LA PASIÓN	13,0	370 g	5 g
PIÑA	15,0	350 g	7 g

FRUTAS DE LA HUERTA ULTRACONGELADO

CÍTRICOS ULTRACONGELADO

FRUTOS ROJOS ULTRACONGELADO

FRUTAS TROPICALES ULTRACONGELADO

DAIQUIRI DE PLÁTANO Y YUZU

CORDIALES





LES VERGERS BOIRON
PURÉS DE FRUTA ULTRACONGELADOS

plátano
yuzu



SERVICIO

VASO:
COPA

HIELO:
HIELO PICADO

DECORACIÓN:
RODAJA DE PLÁTANO

PLÁTANO Y YUZU

Daiquiri

receta

INGREDIENTES

RON AÑEJO JAMAICANO	60 ml
CORDIAL DE PLÁTANO	60 ml
PURÉ ULTRACONGELADO DE YUZU	10 ml

MÉTODO

Mezclar todos los ingredientes con hielo picado.

GUÍA DE USO

SIROPES





SIROPES

Los siropes se utilizan en los cócteles como edulcorantes, según la clásica proporción de 1:1 en peso entre agua y azúcar. Al añadir el puré de fruta, estos siropes aportan sabor y dulzor. Missiropes contienen azúcar adicional aparte del dulzor natural de la fruta, dando lugar a un producto final equilibrado con proporciones iguales de azúcar y puré según el peso para facilitar una mezcla consistente.

PREPARACIÓN

Batir 500 g del puré seleccionado y el azúcar en una licuadora, colar y embotellar.

A TEMPERATURA AMBIENTE

SABOR	BRIX	AZÚCAR
FRESA	8,0	420 g
FRAMBUESA	10,0	400 g
MELOCOTÓN BLANCO	12,0	380 g
PIÑA	13,0	370 g
FRUTA DE LA PASIÓN	13,0	370 g
MANGO	15,0	350 g

SIROPES

SABOR	BRIX	AZÚCAR
MELOCOTÓN DE VIÑA	13,0	370 g
CASTAÑA Y VAINILLA	32,0	180 g
CIRUELA DAMASCENA	20,0	300 g
KIWI	13,0	370 g
MELÓN	12,0	380 g
CIRUELA MIRABEL	18,0	320 g
HIGO	21,0	290 g
RUIBARBO	4,0	460 g
ESPIÑO AMARILLO	10,0	400 g
SANDÍA	9,0	410 g

SABOR	BRIX	AZÚCAR
BERGAMOTA	9,0	410 g
NARANJA SANGUINA	12,0	380 g
CALAMANSÍ	8,0	420 g
LIMÓN	8,0	420 g
LIMA	9,0	410 g
MANDARINA	11,0	390 g
NARANJA Y NARANJA AMARGA	18,0	320 g
CLEMENTINA DE Córcega IGP	11,0	390 g
NARANJA SANGUINA DE SICILIA IGP	12,0	380 g
LIMÓN DE SIRACUSA IGP	8,0	420 g
POMELO ROSA	11,0	390 g
YUZU	9,0	410 g

SABOR	BRIX	AZÚCAR
FRUTOS ROJOS	12,0	380 g
ARÁNDANO	12,0	380 g
MORA	13,0	370 g
GROSELLA NEGRA	18,0	320 g
CEREZA NEGRA	22,0	280 g
FRESA MARA DES BOIS	10,0	400 g
GUINDA	19,0	310 g
GRANADA	14,0	360 g
FRAMBUESA CON AZÚCAR AÑADIDO	20,0	300 g
FRAMBUESA	11,0	390 g
GROSELLA	12,0	380 g
FRESA CON AZÚCAR AÑADIDO	18,0	320 g
FRESA	8,0	420 g
FRESA SILVESTRE	9,0	410 g

SABOR	BRIX	AZÚCAR
4 FRUTAS TROPICALES	15,0	350 g
PLÁTANO	23,0	270 g
CÓCTEL CARIBEÑO AL RON	20,0	300 g
COCO CON AZÚCAR AÑADIDO	20,0	300 g
JENGIBRE (ESPECIALIDAD)	14,0	360 g
GUAYABA	9,0	410 g
LICHI	16,0	340 g
MANGO	19,0	310 g
PAPAYA	9,0	410 g
FRUTA DE LA PASIÓN	13,0	370 g
PIÑA	15,0	350 g

FRUTAS DE LA HUERTA ULTRACONGELADO

CÍTRICOS ULTRACONGELADO

FRUTOS ROJOS ULTRACONGELADO

FRUTAS TROPICALES ULTRACONGELADO

MARTINI GROSELLA

SIROPES





LES VERGERS BOIRON
PURÉ DE FRUTA ULTRA CONGELADO

grosella



SERVICIO

VASO:
COUPETTE

HIELO:
SIN

DECORACIÓN:
GROSELLA

MARTINI

Grosella

receta

INGREDIENTES

VODKA	60 ml
ZUMO DE LIMÓN FRESCO	25 ml
SIROPE DE GROSELLA	25 ml
LICOR CHAMBORD	10 ml

MÉTODO

Agitar todos los ingredientes junto con hielo y colar dos veces para verter en una coupette enfriada.

GUÍA DE USO

SHRUBS



A close-up photograph of a hand with several tattoos pouring a vibrant red liquid from a glass pitcher into a glass jar with a metal clasp. The liquid is thick and has a pulpy texture. In the background, a stream of clear water is being poured from another glass. The scene is set on a metal surface, possibly a bar or kitchen counter, with a blurred background showing a warm light source.

SHRUBS

Los shrubs se elaboran con purés de fruta, azúcar y vinagre, seleccionando el vinagre que mejor complementa cada fruta. Presentan un sabor frutal fresco y auténtico, acompañado de una acidez pronunciada, lo que los convierte en el complemento perfecto para un cóctel con cítricos.

PREPARACIÓN

Mezclar en una licuadora el puré, el azúcar y el vinagre escogido. Batir hasta que el azúcar se disuelva, colar y embotellar.

A TEMPERATURA AMBIENTE

SABOR	BRIX	AZÚCAR	VINAGRE	TIPO DE VINAGRE
FRESA	8,0	420 g	460 g	MANZANA O MEZCLA*
FRAMBUESA	10,0	400 g	450 g	MANZANA O MEZCLA*
MELOCOTÓN BLANCO	12,0	380 g	440 g	MANZANA / VINO BLANCO
PIÑA	13,0	370 g	435 g	MANZANA / VINO BLANCO
FRUTA DE LA PASIÓN	13,0	370 g	435 g	MANZANA / VINO BLANCO
MANGO	15,0	350 g	425 g	MANZANA / VINO BLANCO

SHRUBS

SABOR	BRIX	AZÚCAR	VINAGRE	TIPO DE VINAGRE
CASTAÑA Y VAINILLA	32,0	180 g	340 g	MANZANA / VINO BLANCO
CIRUELA DAMASCENA	20,0	300 g	360 g	MANZANA / VINO BLANCO
KIWI	13,0	370 g	435 g	MANZANA / VINO BLANCO
MELÓN	12,0	380 g	440 g	MANZANA / VINO BLANCO
CIRUELA MIRABEL	18,0	320 g	410 g	MANZANA / VINO BLANCO
HIGO	21,0	290 g	395 g	MANZANA / VINO BLANCO
RUIBARBO	4,0	460 g	430 g	MANZANA / VINO BLANCO
ESPIÑO AMARILLO	10,0	400 g	450 g	MANZANA / VINO BLANCO
SANDÍA	9,0	410 g	455 g	MANZANA / VINO BLANCO

FRUTAS DE LA HUERTA ULTRACONGELADO

SABOR	BRIX	AZÚCAR	VINAGRE	TIPO DE VINAGRE
BERGAMOTA	9,0	410 g	410 g	MANZANA / VINO BLANCO
NARANJA SANGUINA	12,0	380 g	440 g	MANZANA / VINO BLANCO
CALAMANSÍ	8,0	420 g	415 g	MANZANA / VINO BLANCO
LIMÓN	8,0	420 g	415 g	MANZANA / VINO BLANCO
LIMA	9,0	410 g	410 g	MANZANA / VINO BLANCO
MANDARINA	11,0	390 g	445 g	MANZANA / VINO BLANCO
NARANJA Y NARANJA AMARGA	18,0	320 g	410 g	MANZANA / VINO BLANCO
CLEMENTINA DE CÓRCEGA IGP	11,0	390 g	445 g	MANZANA / VINO BLANCO
NARANJA SANGUINA DE SICILIA IGP	12,0	380 g	440 g	MANZANA / VINO BLANCO
LIMÓN DE SIRACUSA IGP	8,0	420 g	460 g	MANZANA / VINO BLANCO
POMELO ROSA	11,0	390 g	445 g	MANZANA / VINO BLANCO
YUZU	9,0	410 g	410 g	MANZANA / VINO BLANCO

CÍTRICOS ULTRACONGELADO

SABOR	BRIX	AZÚCAR	VINAGRE	TIPO DE VINAGRE
FRUTOS ROJOS	12,0	380 g	440 g	MANZANA / VINO BLANCO
ARÁNDANO	12,0	380 g	440 g	MANZANA / VINO BLANCO / VINO TINTO
MORA	13,0	370 g	435 g	MANZANA / VINO BLANCO
GROSELLA NEGRA	18,0	320 g	410 g	MANZANA / VINO BLANCO / VINO TINTO
CEREZA NEGRA	22,0	280 g	390 g	MANZANA / VINO BLANCO / VINO TINTO
FRESA MARA DES BOIS	10,0	400 g	450 g	MANZANA / VINO BLANCO
GUINDA	19,0	310 g	405 g	MANZANA / VINO BLANCO / VINO TINTO
GRANADA	14,0	360 g	430 g	MANZANA / VINO BLANCO
FRAMBUESA CON AZÚCAR AÑADIDO	20,0	300 g	400 g	MANZANA / VINO BLANCO
FRAMBUESA	11,0	390 g	445 g	MANZANA O MEZCLA*
GROSELLA	12,0	380 g	440 g	MANZANA / VINO BLANCO / VINO TINTO
FRESA CON AZÚCAR AÑADIDO	18,0	320 g	410 g	MANZANA / VINO BLANCO
FRESA	8,0	420 g	460 g	MANZANA O MEZCLA*
FRESA SILVESTRE	9,0	410 g	455 g	MANZANA / VINO BLANCO

FRUTOS ROJOS ULTRACONGELADO

SABOR	BRIX	AZÚCAR	VINAGRE	TIPO DE VINAGRE
4 FRUTAS TROPICALES	15,0	350 g	425 g	MANZANA / VINO BLANCO
PLÁTANO	23,0	270 g	385 g	MANZANA O MEZCLA*
CÓCTEL CARIBEÑO AL RON	20,0	300 g	400 g	MANZANA / VINO BLANCO
COCO CON AZÚCAR AÑADIDO	20,0	300 g	400 g	MANZANA / VINO BLANCO
JENGIBRE (ESPECIALIDAD)	14,0	360 g	430 g	MANZANA / VINO BLANCO
GUAYABA	9,0	410 g	455 g	MANZANA O MEZCLA*
LICHI	16,0	340 g	420 g	MANZANA / VINO BLANCO
MANGO	19,0	310 g	405 g	MANZANA / VINO BLANCO
PAPAYA	9,0	410 g	455 g	MANZANA / VINO BLANCO
FRUTA DE LA PASIÓN	13,0	370 g	435 g	MANZANA / VINO BLANCO
PIÑA	15,0	350 g	425 g	MANZANA / VINO BLANCO

FRUTAS TROPICALES ULTRACONGELADO

*MEZCLA DE VINAGRES: 70 % VINAGRE DE MANZANA + 30 % VINAGRE DE JEREZ

CAIPIRIÑA DE MANGO Y FRUTA DE LA PASIÓN

SHRUBS





LES VERGERS BOIRON
PURÉS DE FRUTA ULTRACONGELADOS

mango
fruta de
la pasión



SERVICIO

VASO:
OLD FASHIONED

HIELO:
SIN

DECORACIÓN:
RODAJA DE LIMA

MANGO Y FRUTA DE LA PASIÓN

Caipirinha

receta

INGREDIENTES

CACHAÇA	60 ml
LIMA	1/2
PURÉ ULTRACONGELADO DE MANGO	20 ml
SHRUB DE FRUTA DE LA PASIÓN	15 ml
SIROPE DE AZÚCAR	20 ml

MÉTODO

Cortar la lima por la mitad y quitar la parte central de ambas mitades haciendo un surco en forma de V. Cortar una de las mitades de la lima (una mitad por bebida) en 3 gajos y cortar cada gajo por la mitad. Exprimir la lima cortada en el vaso junto con el sirope de azúcar. Añadir los demás ingredientes, llenar el vaso de hielo picado y agitar para mezclar bien.

GUÍA DE USO

REFRESCOS





beb

REFRESCOS

Nuestros refrescos caseros de purés de fruta se elaboran carbonatando el puré de frutas (o una versión diluida) y agua. Estos refrescos revelan todo el sabor de la fruta, al mismo tiempo que aportan un carácter único gracias a su efervescencia.

PREPARACIÓN DE UN REFRESCO

Pasar el puré por un colador para quitarle toda la pulpa y las fibras

Verter el puré colado en un sifón de 1 l

Añadir agua y sirope simple si es necesario

Cerrar el sifón y agitar para mezclar todos los ingredientes

Poner 1 cartucho de CO₂ y cargar

Dejar el sifón en el congelador hasta que haya que usarlo

REFRESCOS

SABOR	PURÉ	EAU	SIROPE SIMPLE
BERGAMOTA	400 g	300 g	100 ml
NARANJA SANGUINA	800 g		40 ml
CALAMANSÍ	400 g	300 g	100 ml
MANDARINA	800 g		40 ml
NARANJA Y NARANJA AMARGA	800 g		40 ml
FRUTA DE LA PASIÓN	550 g	250 g	50 ml
CLEMENTINA DE Córcega IGP	800 g		30 ml
NARANJA SANGUINA DE SICILIA IGP	800 g		
POMELO ROSA	800 g		40 ml
GRANADA	800 g		
HIGO	600 g	200 g	30 ml
SUDACHI	400 g	300 g	100 ml
YUZU	400 g	300 g	100 ml

ULTRACON- GELADO

SABOR	PURÉ	EAU	SIROPE SIMPLE
NARANJA SANGUINA	800 g		40 ml
FRUTA DE LA PASIÓN	550 g	250 g	50 ml

A TEMPERATURA AMBIENTE

PARA LOGRAR UN RESULTADO EXCEPCIONAL, APÚNTESE ESTOS *trucos*

Usar un sifón de 1 litro.

Mantener todos los ingredientes fríos y enfriar el sifón después de cargarlo (2-3 horas).

Colar el puré con un colador para eliminar la pulpa y las fibras, que pueden influir en la carbonatación.

Utilizar cartuchos de CO2 de alta calidad para lograr una efervescencia perfecta.

FIZZ DE PAPAYA Y MANDARINA

REFRESCOS



LES VERGERS BOIRON
PURÉS DE FRUTA ULTRA CONGELADOS

papaya
mandarina



SERVICIO

VASO:
VASO DE TUBO

HIELO:
CUBITOS

DECORACIÓN:
TROZO DE PAPAYA

PAPAYA Y MANDARINA

FIZZ

receta

INGREDIENTES

LONDON DRY GIN	60 ml
PURÉ ULTRA CONGELADO DE PAPAYA	30 ml
ZUMO DE LIMÓN FRESCO	30 ml
SIROPE DE AZÚCAR	20 ml

COMPLETAR CON UN REFRESCO DE MANDARINA

MÉTODO

Agitar todos los ingredientes con el hielo, colar dos veces en un vaso de tubo con hielo y cubrir con refresco de mandarina.

Mezclar con suavidad.

1942

La familia Boiron inició su actividad empresarial de frutas en Ardèche (Francia).

1970

Inventión del puré de fruta ultracongelado: una revolución para los artesanos. Les vergers Boiron comenzó a desarrollarse a nivel internacional.

2009

Concentración de las actividades en la planta de Valence, en medio de los vergeles de la región de la Drôme.

2017

Apertura de una sucursal en Hong Kong y creación de una filial en los Estados Unidos.

2019

Nuestros expertos idearon la Fruitologie®, una herramienta que impulsa la creatividad.

2020

Lanzamiento de la gama a temperatura ambiente para barmans.

2024

Les vergers Boiron se convierten en una empresa con una misión clara y una razón de ser enraizada en sus estatutos.

2025

Presentamos nuestra nueva identidad visual asociada a los envases.

Cultivemos lo

UNA EMPRESA FAMILIAR DESDE HACE MÁS DE 80 AÑOS

80 años de excelencia, de la repostería a la coctelería.

Les vergers Boiron, reconocida por su firme compromiso con la calidad, la creatividad y la precisión, lleva más de 80 años siendo un socio de referencia para numerosos chefs pasteleros de todo el mundo. Como empresa familiar, hemos forjado nuestro legado en torno a la fruta, la innovación y la atención a los artesanos más exigentes.

Actualmente, este mismo espíritu de búsqueda de la excelencia guía nuestra trayectoria en el mundo de la coctelería. La repostería y la coctelería están estrechamente conectadas por la búsqueda del sabor perfecto, el arte de la creación y la voluntad de deleitar con cada detalle. Al incorporar frutas de calidad en los cócteles, pretendemos facilitar a los barmans crear experiencias únicas, desafiando los límites del sabor y de la creatividad, porque el sabor importa.

Como empresa con una misión clara y un ambicioso programa de RSE, también estamos comprometidos con la sostenibilidad, el intercambio de conocimientos y la innovación para garantizar que, además de cumplir las normas más rigurosas, cada puré contribuya a avanzar hacia un futuro mejor.

Déjese guiar por esta ficha para encontrar soluciones de fruta excepcionales, concebidas para impulsar su creatividad y dar un toque especial a sus cócteles. Estaremos encantados de colaborar con usted para hacer que todas sus copas cuenten una historia apasionante y precisa.

¡Por un año repleto de conversaciones amenizadas con cócteles de frutas!

Cultivemos la excelencia en la fruta.

ALAIN BOIRON, *presidente*
GRÉGORY WATINE, *director general*

Excelencia en la fruta

EXCELENCIA EN CADA ETAPA

Al igual que un círculo virtuoso, la excelencia es el resultado de una sucesión de acciones llevadas a cabo con la voluntad de hacer las cosas cada vez mejor, en cada etapa.

SELECCIONAR

las mejores frutas del mundo

Todo comienza por el minucioso trabajo de nuestro equipo de compras, que descubre las mejores tierras y las mejores variedades de frutas en todo el mundo.

MEZCLAR

un arte y unos conocimientos únicos

Una vez clasificadas las frutas según sus propiedades, nuestros expertos combinan varios lotes de variedades, de cosechas o de orígenes diferentes. El resultado son unos purés de fruta con un sabor, calidad y textura constantes.

TRANSFORMAR

adaptándonos a las especificidades
de cada fruta

Para mantener las propiedades organolépticas y la intensidad de los sabores de las frutas, cada una se somete a un proceso específico de transformación.

SERVIR

unas excelentes soluciones de frutas
en todo el mundo

Nuestra red de distribución está sólidamente organizada en todo el mundo y permite a los barmans disponer de nuestras soluciones de frutas durante todo el año, donde quiera que se encuentren.

INSPIRAR

a los barmans más exigentes

Con nuestros productos y nuestra experiencia en Fruitologie®, brindamos ingredientes de primera calidad que dan alas a la creatividad de los barmans para ayudarles a llevar sus cócteles a una nueva dimensión y crear experiencias inolvidables.

CIFRAS CLAVE DE 2024

más de **80**

PAÍSES DISTRIBUIDOS

60

SABORES

más de **19 000**

TONELADAS DE SOLUCIONES
DE FRUTAS VENDIDAS AL AÑO

127

REFERENCIAS

240

EMPLEADOS

Creemos

Contribuyamos

Sirvamos de
inspiración

Confederemos

NUESTROS OBJETIVOS

sectores frutícolas sostenibles y resistentes

Favorecer el abastecimiento en Francia, un 10 % del volumen comprado en 2023
El 15 % del volumen de compras de origen francés

Respaldar la transición agroecológica de los sectores sostenibles
Un 25 % de nuestras adquisiciones de fruta procede de la agricultura sostenible*

Abordar los riesgos sociales y medioambientales asociados a nuestra cadena de valor upstream

El 100 % de nuestros sectores se somete a un análisis de riesgos de RSE y a planes de acción por parte de nuestros proveedores**

a reducir las emisiones de dióxido de carbono y a utilizar los recursos con sensatez

Mejorar nuestra huella energética
100 % de energía de origen renovable

Reducir el consumo de agua en nuestros procesos
Cantidad de agua/kg de producto dividida entre 4

Reducir el uso de plásticos en nuestros envases
Un 80 % menos de plástico/kg vendido

para una gastronomía basada en la fruta y comprometida

Desarrollar una oferta responsable
El 100 % de los productos nuevos o renovados tendrá un efecto medioambiental o social positivo de aquí a 2025.

Defender una coctelería comprometida
El 100 % de nuestros comerciales, chefs y barmans asociados se habrán formado como embajadores de nuestros compromisos de marca de aquí a 2026.

Transmitir nuestros conocimientos a través de la Fruitologie®
El 100 % de nuestros embajadores y comerciales participará activamente en esta transmisión de conocimientos en 2026.

un ecosistema activo e inspirador

Ser una empresa en la que se trabaje a gusto y que fomente una cultura de la confianza
Certificación GPTW en 2024 (por tercer año consecutivo).

Destacar como entidad comprometida
Miembro de la Convención de Empresas por el Clima desde 2021
Miembro de Continuum* desde 2023**

Animar a nuestros empleados a participar activamente en el cambio
Concienciación de los nuevos integrantes sobre el cambio climático (Mural del Clima), así como sobre los retos de RSE de la empresa**

*Según los estándares reconocidos **RSE: responsabilidad social empresarial ***Un club de empresas comprometidas con la naturaleza

UNA MISIÓN DE EMPRESA

En 2024, Les vergers Boiron se convierte en una empresa con una misión clara. Adoptamos voluntariamente las iniciativas sociales y medioambientales como eje central de nuestro modelo y enraizamos nuestra razón de ser en nuestros estatutos. A partir de ahora, se revisará y auditará anualmente la hoja de ruta definida para cumplir nuestra misión. Una decisión sustancial y un compromiso considerable por nuestra parte.

«Contribuimos a una gastronomía basada en la fruta, capaz de tejer vínculos y de cuidar de la biodiversidad».



Gracias a nuestros más de 80 años de experiencia, somos capaces de satisfacer las expectativas de los artesanos del sabor mediante una oferta de productos de calidad, sin olvidar nuestra responsabilidad de ir siempre un paso más allá. Para nosotros, la fruta es el origen de todo: un vínculo que nos une como personas y nos conecta con la naturaleza. Por eso, nos dejamos guiar por una visión de la gastronomía basada en la fruta que, más allá de nutrirnos, nos anima a relacionarnos con los demás.

Grégory Watine, director general



UNA ESTRATEGIA DE RSE

Iniciada en 2021, nuestra estrategia de RSE** «Care for the future» se organiza en torno a 4 pilares, destinados a convertir nuestras intenciones en acciones. Al crear sectores sostenibles y limitando nuestra huella medioambiental, fomentamos una gastronomía basada en la fruta y comprometida. Este proceso se enmarca en un ecosistema activo que involucra e inspira a todas las partes interesadas.



Nos comprometemos a hacer avanzar a la empresa teniendo en cuenta los retos que nos vinculan al mundo agrícola y a la biodiversidad en sentido amplio. Queremos ir más allá de las palabras, cumplir de verdad nuestro compromiso y trazar el camino a seguir con metas claras y ambiciosas.

Christine Sarzier, directora de Sectores Frutales y Compromiso Sostenible.

una herramienta que ayuda **FRUITOLOGIE®** a la creatividad

La Fruitologie® es una disciplina creada por nuestros expertos y registrada en 2019.

La Fruitologie® se centra en el estudio de la fruta y su transformación en purés, teniendo en cuenta varios factores, como el contexto histórico, diversos criterios científicos o las características gustativas que definen la esencia de la fruta. Esta ciencia innovadora se basa en los principios del análisis sensorial, una disciplina científica que consiste en utilizar al ser humano como «herramienta de medición» para evaluar las características de los alimentos y las bebidas. Al involucrar a los cinco sentidos (la vista, el olfato, el tacto, el gusto y el oído), la Fruitologie® nos permite evaluar con precisión los perfiles complejos de las soluciones de frutas. Gracias a este enfoque único, nos aseguramos de que, además de cumplir los estándares de calidad más rigurosos, nuestros purés de fruta brinden una experiencia sensorial única e inigualable.

Al igual que el vino tiene la enología y el queso la caseología, ¡ahora el puré de fruta tiene la Fruitologie®!



Les vergers Boiron cuenta con un equipo de expertos dedicado a describir los purés de fruta de acuerdo con unos descriptores definidos previamente, a los que asigna una intensidad. Los datos medidos de esta forma nos ayudan a comunicarnos mejor con nuestros clientes.

Laura Nicolas, responsable de Análisis Sensorial

FRUITOLOGIE®



PURÉ A TEMPERATURA AMBIENTE
mango

PERFIL ORGANOLÉPTICO

PURÉ A TEMPERATURA AMBIENTE
DE MANGO SIN AZÚCARES AÑADIDOS*

*Contiene azúcares naturalmente presentes

FRUITOLOGIE®

ASPECTO VISUAL

Color naranja ● ● ● ● ● ○ ○

Viscosidad ● ● ● ● ● ○ ○

TEXTURA EN BOCA

Consistente ● ● ● ● ● ○ ○ ○

SABOR

Intensidad aromática
Especiado
Resinoso
Cocido
Azucarado
Ácido

Sabor

¿Para qué usar la Fruitologie®?

Disponer de elementos lingüísticos adicionales para promocionar sus creaciones entre los comensales, aportando detalles sobre la historia de las frutas, sus orígenes, procesos de transformación y características organolépticas.

Describir las sensaciones durante la degustación, poniendo en palabras las percepciones y las sutilezas de sus valoraciones.

Comparar diferentes purés del mismo sabor, definiendo sus características particulares.

Combinar sabores, creando nuevos maridajes gracias al dominio de las notas aromáticas.

Desarrollar su creatividad, apoyándose en una herramienta accesible que facilite la innovación.



TASTE MATTERS
*de rienda suelta
a su creatividad*

ESCANEE EL CÓDIGO QR PARA OBTENER
MÁS INFORMACIÓN SOBRE LA FRUITOLOGIE®
Y DESCUBRIR NUESTRO UNIVERSO DE SABORES.



LES VERGERS BOIRON

*póngase en contacto
con nosotros*

LES VERGERS BOIRON

1 rue Brillat Savarin
26300 Châteauneuf-sur-Isère
Francia

LES VERGERS BOIRON RU

Boiron UK Limited,
Becket House,
1 Lambeth Palace Road,
Londres, SE1 7EU
Inglaterra

LES VERGERS BOIRON AMÉRICA

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
Hong Kong



no se pierda nuestras novedades

www.les-vergers-boiron.com

¡NUESTRO NUEVO SITIO WEB ESTARÁ DISPONIBLE
EN ENERO DE 2025, CON UN ESPACIO NOVEDOSO
DONDE PODRÁ INICIAR SESIÓN PARA ACCEDER
A MUCHOS MÁS RECURSOS!



@les_vergers_boiron



Les vergers Boiron