

LES VERGERS  
**boiron.**®

COCTELERÍA  
—  
GUÍA DE USO  
*soluciones de fruta*  
ULTRACONGELADAS Y A  
TEMPERATURA AMBIENTE





la creatividad  
**TASTE**  
a su  
**MATTERS**  
*alcance*



**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

# TESTIMONIO



## 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.

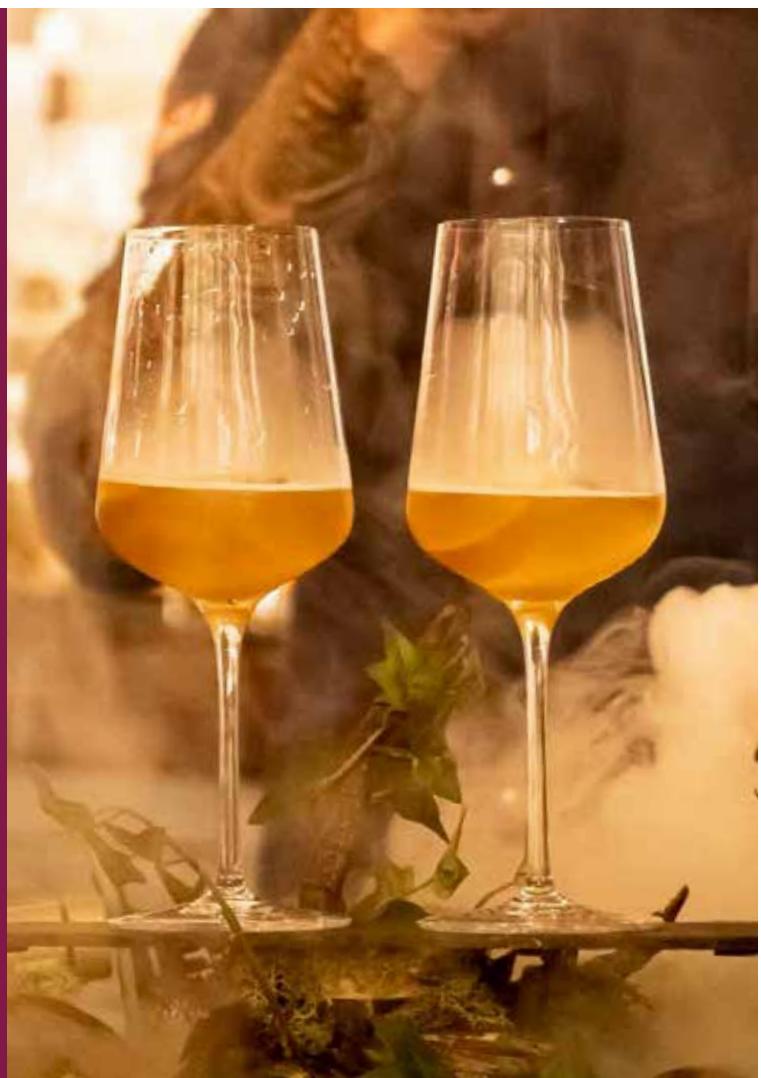
En 2021, fue nombrado mejor barman de España durante el concurso World Class; una muestra más de su pasión por la innovación y la excelencia. Asimismo, ha escrito *Más allá del cóctel*, un libro que incluye recetas creativas a partir de los purés de Les vergers Boiron.

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           |

## FRUTAS DE LA HUERTA ULTRACONGELADO

| 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           |

## CÍTRICOS ULTRACONGELADO

| 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           |

## FRUTOS ROJOS ULTRACONGELADO

| 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 TROPICALES ULTRACONGELADO

# DAIQUIRI DE PLÁTANO Y YUZU CORDIALES





#### 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 |
| <b>PURÉ ULTRA CONGELADO DE YUZU</b> | 10 ml |

#### MÉTODO

Mezclar todos los ingredientes con hielo picado.

# GUÍA DE USO

SIROPE





## SIROPE

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  |
| ESPINO AMARILLO    | 10,0 | 400 g  |
| SANDÍA             | 9,0  | 410 g  |

## FRUTAS DE LA HUERTA ULTRACongelado

| 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  |

## CÍTRICOS ULTRACongelado

| 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  |

## FRUTOS ROJOS ULTRACongelado

| SABOR                   | BRIX | AZÚCAR |
|-------------------------|------|--------|
| 4 FRUTAS TROPICALES     | 15,0 | 350 g  |
| PLÁTANO                 | 23,0 | 270 g  |
| CÓCTEL CARIBÉNO 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 TROPICALES ULTRACongelado

**MARTINI GROSSELLA**  
SIROPS





#### 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





# 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 |
| ESPINO 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

# CAIPIRÍA DE MANGO Y FRUTA DE LA PASIÓN

SHRUBS





*mango  
fruta de  
la pasión*



#### SERVICIO

**VASO:**  
OLD FASHIONED

**HIELO:**  
SIN

**DECORACIÓN:**  
RODAJA DE LIMA

# MANGO Y FRUTA DE LA PASIÓN

## *Caipiriña*

### *receta*

#### INGREDIENTES

|                                      |       |
|--------------------------------------|-------|
| CACHAÇA                              | 60 ml |
| LIMA                                 | 1/2   |
| <b>PURÉ ULTRA CONGELADO DE MANGO</b> | 20 ml |
| <b>SHRUB DE FRUTA DE LA PASIÓN</b>   | 15 ml |
| <b>SIROPE DE AZÚCAR</b>              | 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





## 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 C02 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





## papaya mandarina



### SERVICIO

**VASO:**  
VASO DE TUBO

**HIELO:**  
CUBITOS

**DECORACIÓN:**  
TROZO DE PAPAYA

# PAPAYA Y MANDARINA

## FUZZ

### receta

#### INGREDIENTES

LONDON DRY GIN 60 ml

PURÉ ULTRACONGELADO 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

Invención 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 vergeres 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 la excelencia en la fruta.

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

# la 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 barmanes disponer de nuestras soluciones de frutas durante todo el año, donde quiera que se encuentren.

### INSPIRAR

a los barmanes más exigentes

Con nuestros productos y nuestra experiencia en Fruitologie®, brindamos ingredientes de primera calidad que dan alas a la creatividad de los barmanes 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

## 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**



#### 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



## ¿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](http://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