

Rogelfrut®

F.A.R. Soc. Agricola Cooperativa
Via Circonvallazione, 4 - 12020 Rossana (Cn)
Tel. +39 0175 64141 - Fax +39 0175 64456
info@rogelfrut.com

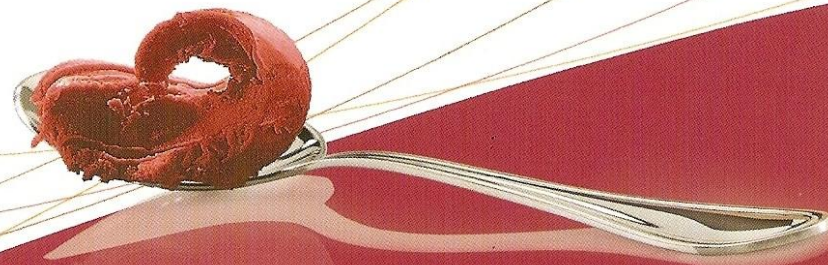
Distributori:

DEUTSCHLAND
claudiott@gmx.de

ESPAÑA
www.sosa.cat
sosa@sosa.cat

USA AND NORTH AMERICA
www.aire-castelli.it
carlo gaspa@tiscali.it

FAR EAST - OCEANIA
www.feelitalian.com
info@feelitalian.com



rogelfrut.com

Rogelfrut nasce nel 1978, ma affonda le radici nella tradizione agricola della Valle Varaita. Siamo in Piemonte, nelle terre dell'antico Marchesato di Saluzzo, a sud di Torino: terre di maestri frutticoltori che conoscono tutti i segreti della buona frutta. Questi segreti sono conservati nella linea di prodotti **Rogelfrut**: frutta surgelata naturale al 100%, proveniente da coltivazioni rigorosamente selezionate.



Da oltre trent'anni qualità e innovazione scrivono la storia di **Rogelfrut**. È stata la prima azienda di settore in Europa a realizzare **cubetti (pere, mele e pesche), fette (pesche mele) surgelati** nonché **albicocche tagliate a metà**, in grado di non ossidarsi anche dopo 90 minuti dalla scongelamento: un risultato che è valso a **Rogelfrut** il brevetto internazionale. Questo prodotto è un successo che si rinnova nel tempo: ogni anno sono realizzate **4.000 t**, esportate in larga parte all'estero per la produzione di preparati alla frutta per yogurt. Altri significativi numeri descrivono la realtà Rogelfrut. La capacità produttiva giornaliera è di circa 20 t di prodotto surgelato su due turni di produzione (in totale un personale di oltre **70 addetti**). L'azienda, inoltre, vanta una capacità di stoccaggio di circa 8.000 posti pallets a - 18° C. **Rogelfrut** è, infine, sinonimo di alta tecnologia: macchine Atlas Pacific, cubettatrice Urshell, tunnel di surgelazione FrigoScandia, cernitrice ottica Best Modello Genius. La professionalità **Rogelfrut** ha, pertanto, ricevuto in questi anni numerosi riconoscimenti.

BIO purè di frutta 🍓 🍌

BIO

Scegliere Rogelfrut è sempre più naturale con il purè di frutta surgelata BIO! La Natura si svela in tutta la sua bontà per gelati artigianali ancora più gustosi, ancora più salutari.

Fragola
Lampone
Limone
Ananas
Banana
Mango



Purè di Frutta surgelata

- Fragola
- Lampone
- Frutti di bosco
- Ribes nero
- Mirtillo
- Albicocca
- Pesca
- Melone
- Mela
- Marroni
- Anguria
- Fico d'India
- Ananas
- Passion Fruit conc.
- Passion Fruit nat.
- Mix tropicale
- Mango
- Papaya
- Cocco
- Banana
- Carota
- Pera
- Amarena



Scheda tecnica

Senza coloranti, conservanti e aromi artificiali.
Il prodotto conserva surgelato
le sue caratteristiche di colore, sapore e aroma.

Confezione di vendita:
6x1 kg esclusa l'anguria 12x500 g

Conservazione:
30 mesi ad una temperatura di -18°C

Scongelamento:

Scongelamento dolce

È il metodo migliore per far mantenere
la frutta naturale. Si realizza a temperatura
ambiente o all'interno del frigorifero,
lasciando il purè nel suo contenitore 12 ore
o una notte. Quando è del tutto scongelato,
si apre la confezione e si preleva
la quantità necessaria.

Scongelamento rapido

In caso di imprevisto, il metodo più rapido
è porre la confezione chiusa nell'acqua corrente.



Succhi di agrumi



Succo di Limone di Sorrento IGP

Un'esclusiva Rogelfrut: solo con frutti del Consorzio a Tutela del Limone di Sorrento.

Succo di Limone Primo Fiore surgelato

Sapore classico della tradizione mediterranea.

Succo di Mandarino Tardivo di Ciaculli surgelato

Unico e inconfondibile.

Conquista al primo assaggio.

Limone Primo Fiore

Limone di Sorrento IGP

Mandarino Tardivo di Ciaculli

Arancio biondo (solo su richiesta)

Arancio rosso

Pompelmo rosa

Lime



Scheda tecnica

Confezione di vendita:

Limone di Sorrento 6x1 kg
Arancio e Mandarino 24x500 g
Lime e Pompelmo 12x500 g
Primo Fiore 24x500 g / 4x3 kg

Conservazione:

30 mesi ad una temperatura di -18°C

Fruttini Rogelfrut



**65%
di frutta**

Il nuovo capolavoro

Mettete a frutto la vostra creatività!

Da Rogelfrut i panetti di gelatina

con frutta naturale al 100%

per la pasticceria

e la gelateria artigianale

made in Italy.



Limone di Sorrento (45% di frutta)

Mandarino Tardivo di Ciaculli

Fragola

Lampone

Arancia Rossa

Frutti di bosco

Albicocca

Amarena

Scheda tecnica

Ingredienti:

frutta, zucchero, glucosio, correttore di acidità.

Confezione di vendita:

In panetti che il cliente può tagliare secondo le proprie esigenze.

Un cartone da 10,4 kg

(8 gusti in panetti da 1,3 kg cadauno).

Sacchetti singoli

Confezionati in sacchetti da 200 g,

misto di otto gusti già tagliati e zuccherati.

Distribuiti in un cartone con 18 sacchetti.

Conservazione:

Da tenere a temperatura ambiente.

Durata del prodotto: 1 anno.

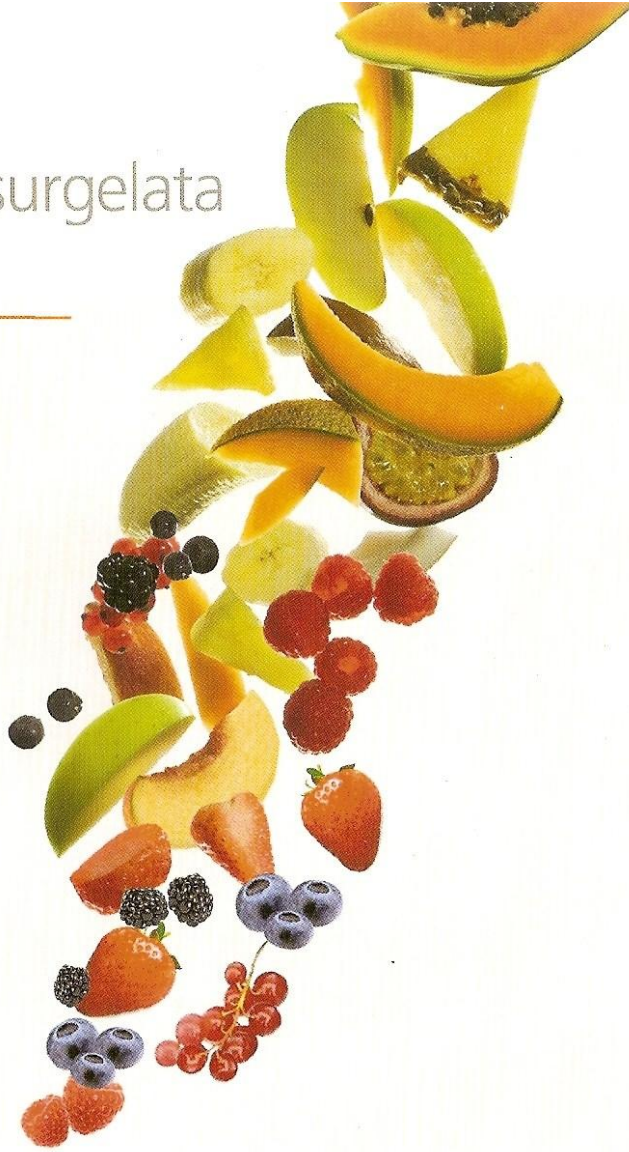


Frutta intera surgelata

30 impareggiabili gusti per mettere a frutto la vostra artigianalità.

Intera o a pezzi, la migliore frutta selezionata e surgelata per fornire ingredienti di qualità e naturalità agli artigiani del gusto.

Albicocche a metà
Amarene
Ananas
Banane a fette
Castagne
Ciliegie
Fichi
Fragole calibrate
Fragole toutvenent
Fragole senga sengana
Fragoline di bosco
Kiwi a fette
Lamponi interi
Lamponi rotti
Macedonia 6 frutti
Macedonia bosco 3 frutti
Macedonia bosco 4 frutti
Mango a cubi
Mele a fette
Mele a fette calibrate
Mele a cubi
Melone
Mirtilli
More grosse
More piccole
Pere a cubi
Pesche a fette
Pesche a cubi
Ribes nero
Ribes rosso
Uva senza semi
Prugne



Scheda tecnica

Confezione di vendita:

2x2,5 kg

Confezione di vendita particolari:

Fragole toutvenent e senga sengana 4x2,5 kg

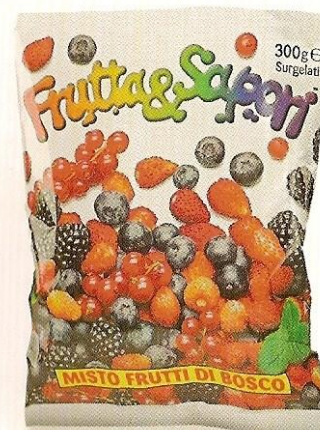
Ciliegie e prugne 1x10 kg

Uva senza semi 1x14 kg

Conservazione:

30 mesi ad una temperatura di -18°C

Frutta & Sapori



“Frutta&Sapori” Rogelfrut è la linea di frutta intera surgelata ideale per decorazione: il perfetto binomio tra gusto e creatività.

Fragole
Fragoline di bosco
Lamponi
Mirtilli
Misto frutti di bosco



Scheda tecnica

Confezione di vendita:

Fragoline di bosco: 250 g

Fragole, Lamponi, Mirtilli: 300 g

Misto frutti di bosco: 300 g / 450 g

Conservazione:

30 mesi ad una temperatura di -18°C

**Prodotto
presente
in GDO**



Purè di castagne



Eccellenza piemontese

Nasce il **Purè di Castagne** surgelato, tutta la bontà della Castagna Piemonte. Un nuovo passo avanti della ricerca Rogelfrut per la pasticceria e la gelateria di qualità superiore.

Scheda tecnica

Ingredienti:

castagne, saccarosio, glucosio

Confezione di vendita:

6x1 kg

Conservazione:

30 mesi ad una temperatura di -18°C in frigo, dopo essere stato scongelato: 3 giorni

Suggerimenti:

per un corretto scongelamento, porre la confezione alla sera in frigo, alla temperatura di +4° C e utilizzare il giorno seguente.



Nocciole

Le nocciole **Rogelfrut**, sono suddivise in Premium, Extra. Le linee disponibili sono: **nocciole tostate, granella di nocciole, pasta di nocciola premium e pasta di nocciola extra, nocciole sgusciate, e granella di nocciole caramellate.**

Scheda tecnica

Confezione di vendita:

sacchetti sottovuoto da 2 kg, latta da 5 kg e secchiello in plastica da 10 kg.

Conservazione:

Da tenere a temperatura ambiente, in un posto asciutto per 24 mesi



Persi pien



Il buon sapore di una volta

Persi pien: un binomio classico della tradizione dolciaria piemontese.

Rogelfrut rinnova questa tradizione: nasce il **Purè di pesca e amaretti surgelato**. L'eccellenza in un nuovo gusto, tutto da scoprire.

Scheda tecnica

Confezione di vendita:

6 confezioni da 1 kg di cui 5 di purè ed 1 di frutta pochée alla pesca semi candita

Conservazione:

30 mesi ad una temperatura di -18°C



Frutta pochée semicandita



Il vero tocco da maestro

Ideale per:

Variegare il gelato
Produzione bicchierini
Salsa dessert al piatto
Interno di semifreddo
Glassa per torte
Soft-ice
Yogurt fresco
Gelato
Accompagnamento granite

Fragola
Frutti di bosco
Ciliegia
Pesca



Scheda tecnica

Confezione di vendita:
6x1 kg

Conservazione:
30 mesi
ad una temperatura di -18°C

Scongelamento:
scongela dopo 30 minuti
ed è pronta per l'uso
rimane morbida
nelle preparazioni sotto zero

Mucho Gusto

Muchogusto

1200 g Purè di frutta surgelato Rogelfrut
200 g zucchero
600 g acqua

Muchogusto al limone

800 g Succo limone Primo Fiore
850 g zucchero
2300 g acqua

Lavorazione:

Mescolare bene tutti gli ingredienti,
lasciare riposare 30 minuti,
versare negli appositi stampi.
Lasciare congelare in abbattitore
(-40°C) per 40 minuti.



Mousse



Mousse al limone

- 500 g Succo di limone Primo Fiore
- 400 g meringa italiana
- 500 g panna montata
- 10 g gelificante

Mousse tropicale

- 1000 g Purè mix tropicale surgelato Rogelfrut
- 400 g meringa italiana
- 1000 g panna montata
- 25 g gelificante

Mousse

Lampone, pesca, albicocca, banana, cocco, frutti di bosco

- 1000 g Purè di frutta surgelato Rogelfrut
- 600 g meringa italiana
- 900 g panna semimontata
- 25 g colla di pesce

Lavorazione:

Mescolare la polpa al gelificante, aggiungere la meringa italiana, infine la panna, dressare.



Glasse

Glasse (trasparenti alla frutta*)

- 500 g Gelatine di albicocca
- 200 g Purè di frutta surgelato Rogelfrut
- 200 g glucosio pasta 42 de
- 100 g zucchero invertito

*Si consiglia preferibilmente: lampone, albicocca, mango, mirtillo

Lavorazione:

Scaldare gli ingredienti a microonde delicatamente con un mestolo facendo attenzione a non far incorporare aria alla ricetta e non superare i 50°C, lasciare riposare un paio d'ore, utilizzare alla temperatura di 25°C, glassando le mousse ben congelate. Conservare in frigo per una settimana.

Palet

Inserimenti alla frutta (Palet)

- 1000 g Purè di frutta surgelato Rogelfrut
- 100 g zucchero
- 100 g destrosio
- 25 g colla di pesce

Ricetta per 5 stampi da 16 diam

Lavorazione:

Scongelare dolcemente il purè, scaldare leggermente fino a 35°C per sciogliere gli zuccheri e la gelatina animale precedentemente idratata, posizionare negli stampi. Conservare ben coperti a -18°C.

Meringa (italiana)

- 5 g Succo di limone Primo Fiore
- 300 g albume
- 600 g zucchero
- 100 g acqua

Lavorazione:

Mescolare bene, scaldare il tutto a 80°C e montare in planetaria a velocità media, conservare in congelatore.

Bagne analcoliche alla frutta

- 200 g Purè di frutta surgelato Rogelfrut o succo Primo Fiore
- 400 g zucchero invertito
- 400 g acqua

Lavorazione:

Mescolare tutti gli ingredienti e conservare in frigo per una settimana.

Cremolate



La cremolata

è un prodotto realizzato con acqua, frutta, e saccarosio. Si lavora sia con macchina verticale che orizzontale, con un raschiamento continuo per ottenere una struttura più fine rispetto alla granita.

Cremolata di fragola*

- 1500 g Purè fragola surgelato Rogelfrut
- 600 g zucchero
- 1900 g acqua

* anche nei gusti di melone, anguria, ananas

Cremolata fragolarancia

- 1000 g Purè fragola surgelato Rogelfrut
- 500 g succo di arancia rossa
- 650 g zucchero
- 1850 g acqua

Sorbetti



Fruttello

- 1000 g Purè di frutta surgelato Rogelfrut
- 250 g zucchero
- 750 g acqua
- 10 g stabilizzante

Fruttello al limone

- 800 g Succo limone Primo Fiore
- 850 g zucchero
- 2300 g acqua
- 10 g stabilizzante

Lavorazione:

Mescolare bene tutti gli ingredienti, lasciare riposare 30 minuti, versare negli appositi stampi. Lasciare congelare in abbattitore (-40°C) per 40 minuti.

Granite



Granita

- 2000 g Purè di frutta surgelato Rogelfrut
- 600 g zucchero
- 1400 g acqua

Lavorazione:

Mescolare gli ingredienti e versare nella campana del granitore e raffreddare a -4 -6 °C massimo.

Granita limone

- 800 g Succo limone Primo Fiore
- 800 g zucchero
- 2450 g acqua

Lavorazione:

Grattugiare della buccia di limone e lasciare in infusione per almeno un'ora. Mescolare gli ingredienti e versare nella campana del granitore e raffreddare a -4 -6 °C massimo.

Granita all'arancia*

- 2000 g Succo d'arancia Primo Fiore
- 750 g zucchero
- 1250 g acqua

Lavorazione:

Mescolare gli ingredienti e versare nella campana del granitore e raffreddare a -4 -6 °C massimo.
* anche nei gusti di mandarino, pompelmo

Scopri
altre ricette su
www.rogelfrut.com

Ricette a cura di **Stefano Vianello**
info: 345 5717243

