Capfruit

PARTNER COMMITTED
FROM THE LAND TO THE PLATE

2024コレクション
컬렉션 2024
COLLECTION 2024

Cap'Boutique

JP - KR - EN

SIRH/+
COUPE DU MONDE
DE LA PÂTISSERIE

MAIN PARTNER 2023-2025

SIRH/+
BOCUSE D'OR

PREMIUM PARTNER 2023-2025

MARTIN BRAUN GRUPPE

SANS SUCRES AJOUTÉS · NO ADDED SUGAR

CAP SOURCE · CULTURES RESPONSABLES

eve VEGAN®

私たちの歴史
우리의 이야기
OUR STORY

1999

Capfruitはフランスで設立されました
Capfruit는 프랑스에서 설립 된
Capfruit was founded in France

2008

ISO22000認証
인증 ISO 22000
Certification ISO 22000

2009

全てのシトラスフルーツ、
トロピカルフルーツ（ココナッツを除く）
冷凍ピューレ、加糖なし
전체 범위 냉동설탕무첨가퓌레:
감귤류, 열대 과일(코코넛 제외)
Range of no sugar added frozen fruit purees:
Citrus Fruits and Tropical Fruits (except coconut)

2012

Martin BraunGruppeに加入する
Martin Braun Gruppe에 합류
Joined Martin Braun Gruppe

2018

Coupe du Monde de la Pâtisserie メインパートナー
Coupe du Monde de la Pâtisserie의 주요 파트너
Main Partner Pastry World Cup

2018

Bocuse d'Orプレミアムパートナー
Bocuse d'Or 프리미엄 파트너
Premium Partner Bocuse d'Or

2019

63カ国への輸出
63개국 수출
Distributed in 63 Countries

2019

AEO認証
AEO 인증
Certification AEO

2021

6500トン生産
6500톤 생산
6500 Tons produced

2021

全てのシトラスフルーツ、トロピカルフルーツ、オーチャードフルーツ、レッドフルーツ
冷凍ピューレ、加糖なし
전체 범위의 감귤류,열대 및 과수원 과일, 붉은 과일 냉동 퓌레, 설탕 무첨가
Capfruit offers all its frozen fruit purees without any added sugar:
Citrus, Tropical fruits, Orchard fruits, Red fruits.

2023

グルテンフリー認証。
ヴィーガン認証。
글루텐 프리 인증.
비건 인증.
GLUTEN FREE certification.
VEGAN certification.

あなたのテーブルに最高品質の果物を持ってきてください (De la Terre à l'Assiette)

栽培者の献身的なパートナーであるキャップフ　リュイは、テロワールと果物の品種の最　良の組み合わせを追求しつつ、世界中の　食品産業のプロたちのノウハウを高める　ため、イノベーションに価値を置きつ　つ、技術を奨励し、伝統を守るのを助け ます。
クープ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・パテ　　ィスリーのメインパートナーと、Bocuse d'Orプレミアムパートナーとな　ることで、キャップフリュイは、食品産　業のさらなる発展に貢献できることを嬉 しく思います。

Capfruit,
땅에서 접시까지, 헌신적인 파트너

캠페인에 적극 참여하는 파트너로써 다양한 산지와 여러 과일 종류를 가장 적절히 조합하기 위해 노력하고 있습니다. 또한, 요리와 제과제빵 분야 전문가들의 기술 발전과 전통 계승을 후원하고 전문가들의 노하우가 전 세계에서 인정받을 수 있도록 기술 혁신을 강조하고 있습니다.

월드 패스트리 컵의 주요 파트너 보퀴즈 도르의 프리미엄 파트너 Capfruit 는 요리와 제과제빵 전문가 발굴과 개발을 자랑스럽게 생각하고 있습니다.

Capfruit,
partner committed from the land to the plate.

Working hand in hand with growers searching for the best association between terroirs and fruit varieties, Capfruit supports gastronomy professionals in order to promote their techniques, defend their traditions, while capitalizing on innovation to raise their savoir-faire to the highest levels, everywhere in the world.

As a Main Partner of the World Pastry Cup and a Premium Partner of Bocuse d'Or, Capfruit is thrilled to be part of this commitment which contributes to broaden the reputation of Chefs throughout these events.

コミットメント・トゥ・エクセレンス
우수성에 대한 약속
COMMITMENT TO EXCELLENCE

確実な製品を提供する
100%ナチュラル
豊かな風味
環境に対する配慮

믿을만한 제품만을 공급
자연 그대로의 풍미
환경 존중

OFFERS AUTHENTIC, NATURAL, FULL OF TASTE PRODUCTS AND COMMITS TO RESPECT FOR ENVIRONMENT

食品の安全性を保証
トレーサビリティー
厳格な検査
完璧な衛生環境

식품 안전의 보장
추적성
엄격한 통제
완벽한 위생

GUARANTEEING FOOD SAFETY, TRACEABILITY, STRICT RIGOR IN PROCESSES, HYGIENE OF ITS EQUIPEMENTS AND ITS PRODUCTS

非凡な結果を確実にする
ノウハウ
組織化
効率

최상의 결과 보장
노하우
조직
효율성

ENSURING HIGH PERFORMANCE, THANKS FO EFFICIENT KNOW-HOW AND ORGANIZATION

投資 – 革新
創造性
積極性
現代性

투자 혁신
창의성
열정
현대성

INVESTING, INNOVATING, OFFERING STRONG CREATIVITY, STRONG DYNAMISM AND BEING RESOLUTELY MODERN

お客様のご満足- 末長いお取り引き
お客様の身近にいること
細やかな対応 長期的サポート

고객 충성도 만족과 구축
근접성
유연성
고객 지원

SATISFY AND RETAIN PROFESSIONAL USERS, OFFER STRONG PROXIMITY AND FLEXIBILITY, THANKS TO SPECIFIC SUPPORT

高い評価の維持
連絡
友好の精神で
情熱

명성을 유지
의사소통
연회
열정

MAINTAIN A STRONG REPUTATION, THANKS TO A TARGETED COMMUNICATION, REFLECTIHG OF OUR CONVIVIALITY AND OUR PASSION

CAPFRUIT ポリシー

そのガバナンスと戦略の一環として、CAPFRUITは、企業の社会的責任（CSR）アプローチを採用しています。

コミットするチームのメンバーとして、私たちは投資し、次のことにすべての社員を動員します：

- ISO22000の要件への準拠に基づいた組織を強化し,当社製品が販売される国の法規制の要件と開発を監視することにより， お客様の利益を保護ます。私たちは次の事項を提供します
  - 食品汚染から製品を保護するための、当社製 品の製造における厳格な品質基準;
  - 定義されたルール、方法、標準への生産プロセスのコンプライアンス;
  - 革新的で最近の機器の使用,
- 本物の製品ラインを提供；
- 従業員の健康と安全を確保し、労働条件を改善するために、雇用主に対してなされたすべての義務を遵守します；
- 私たちの活動が環境に与える影響を最小限に抑えます。

私たちのチームの各メンバーのコミットメントと統合されたQHSE管理システムにより、私たちが事業を行っている市場に関する知識が高まり、お客様の要求により効果的かつ正確に対応できるようになります。これらの経験は、当社の運用ルールの継続的な改善に基づいてガバナンスの体制を、豊かにします。

CAPFRUIT 정책

CAPFRUIT는 거버넌스와 전략의 일환으로 기업의 사회적 책임(CSR)의 접근법을 채택하고 있습니다.

헌신적인 팀으로 구성된 당사는 모든 동료들에 대해 다음과 같이 투자하고 집중시킵니다.

- ISO 22000 요건 준수의 토대가 되도록 당사의 조직을 강화하고, 이와 더불어 당사 제품이 출시되어 있는 국가의 법률적 및 규제적 요건 및 변화에 대한 모니터링을 통하여 당사 고객의 이해를 보호합니다. 당사는 다음의 사항을 수행합니다.
  - 당사의 제품이 어떠한 식품 오염에서 보호될 수 있도록 그 제조과정에서 엄격한 품질기준;
  - 생산 가공을 규정하는 규칙, 방법, 표준에 대한 준수;
  - 혁신적 및 최신의 장비 사용,
- 정품에 해당되는 품목의 제품을 제공;
- 당사 직원의 보건안전을 확보하고 업무/작업환경을 향상시키기 위해 고용인에게 부여된 모든 의무의 준수;
- 당사 기업활동에서 비롯되는 환경에 대한 영향 최소화.

당사 팀의 각 성원들의 이러한 약속과 품질·보건·안전·환경(QHSE)의 통합관리시스템은 당사가 운영하고 있는 시장에 대한 지식을 향상시켜서, 우리가 고객의 요구에 보다 효과적이고 면밀하게 대응할 수 있도록 만들게 됩니다. 이러한 경험은 운영규칙의 지속적인 개선에 기반하고 있는 당사의 거버넌스 시스템을 강화 시키게 됩니다.

CAPFRUIT CORPORATE POLICY

As part of its governance and strategy, CAPFRUIT undertakes a Corporate Social Responsibility (CSR) approach.

As members of a committed team, we invest and mobilize all our colleagues to:

- protect the interests of our customers, by strengthening our organization, the foundation of which is based on compliance with the requirements of ISO 22000, as well as monitoring the legal and regulatory requirements and developments in the countries in which our products are marketed. We guarantee:
  - strict quality criteria in the manufacture of our products, to protect them from any food contamination;
  - compliance of our production processes with defined rules, methods and standards;
  - the use of an innovative and recent equipment,
- offer an authentic product range;
- comply with all obligations made to the employer, to ensure the health and safety of our employees and improve their working conditions;
- minimize the impact of our activity on the environment.

The commitment of each member of our team and an integrated QHSE management system increase our knowledge of the markets in which we operate, allowing us to respond more effectively and precisely to our customers' requests. These experiences enrich our system of governance, which is based on the continuous improvement of our operating rules.

Rodolphe CASELLA
経営責任者
사장
CEO
Head of Martin Braun Gruppe Asia-Pacific

Sonia FORCHERON
執行責任者
최고 운영 책임자
COO

Lucile BOHERE
QHSE部長
QHSE 관리자
QHSE Manager

FRUITS ROUGES

レッドフルーツ - 붉은 과일 - Red Fruits				FRUIT'PURÉE											
				冷凍 - 냉동 - Frozen									アセプティック 무균 Aseptic		
フルーツ 과일 Fruit		品種 품종 Variety	産地 원산지 Origin	2 x 1 kg	P	S	3 x 5 kg	P	S	1 x 20 kg	P	S	5 x 1 kg	P	S
S (%): 加糖 - 첨가 된 설탕 - Added sugar / P: 低温殺菌 - 저온 살균 - Pasteurized (▫ 原材料のみ - 원료 만 - Raw materials only) (▪ 最終製品 - 완제품 - Finished product)															
カシス 블랙커런트 Blackcurrant		Noir de Bourgogne, Black Down	フランス 프랑스 France	11051003	▪		11980000	▪							
		Tiben, Black Down	ポーランド, フランス 폴란드, 프랑스 Poland, France										17040000	▪	10,0%
		Ben Lomond, Ojebyn, Tiben, Tisel	ポーランド 폴란드 Poland				11740177	▪							
イチゴ 딸기 Strawberry		Senga, Sabrina, Nabila, Inspir, Victory	モロッコ, ポーランド 모로코, 폴란드 Morocco, Poland	11111003		10,0%	11780000		10,0%	11590000		10,0%			
		Sabrina	モロッコ 모로코 Morocco				11780177								
		Senga	ポーランド, セルビア 폴란드, 세르비아 Poland, Serbia	16091003									17060000	▪	10,0%
フレーズ·デ·ボワ 야생 딸기 Wild strawberry		Reine des Vallées	フランス 프랑스 France	11451003											
マラ デ ボワ ストロベリ Mara des bois 딸기 Strawberry Mara des bois		Mara des bois, Senga	フランス, セルビア 프랑스, 세르비아 France, Serbia	11421003											
ラズベリー 산딸기 Raspberry		Willamette, Mecker	セルビア 세르비아 Serbia	11131003			11790000			11600000					
		Polana	ポーランド 폴란드 Poland				11790177								
		Willamette	セルビア 세르비아 Serbia										17070000	▪	10,0%
レッドサワーチェリー 레드 사워체리 Red sour cherry		Oblacinska	セルビア 세르비아 Serbia	11171003			11810000						17090000	▪	10,0%
グロゼイユ 레드커런트 Redcurrant		Rovada	フランス 프랑스 France	11181003											
レッドフルーツ (イチゴ, ラズベリー, レッドサワーチェリー, ブラックベリー, ブルーベリー) 붉은 과일 (딸기, 산딸기, 레드 사워체리, 블랙베리, 블루베리) Red Fruits (strawberry, raspberry, red sour cherry, blackberry, blueberry)		Senga, Willamette, Oblacinska, Myrtille Sauvage, Mara des bois, Mûre Sauvage	フランス, セルビア 프랑스, 세르비아 France, Serbia	11151003	▪		16510000	▪							
		Senga, Willamette, Oblacinska, Myrtille sauvage, Thornfree	ポーランド, セルビア 폴란드, 세르비아 Poland, Serbia										17210000	▪	10,0%
ブラックベリー 블랙베리 Blackberry		Mûre sauvage, Thornfree	セルビア, コソボ 세르비아, 코소보 Serbia, Kosovo	11261003	▪		11910000	▪							
ブルーベリー 블루베리 Blueberry		Myrtille sauvage	セルビア 세르비아 Serbia	11271003	▪		11920000	▪					17130000	▪	10,0%

レッドフルーツ - 붉은 과일 - Red Fruits

FRUIT'IQF

冷凍 - 냉동 - Frozen

	フルーツ 과일 Fruit	品種 품종 Variety	産地 원산지 Origin	製品 제품 Products	形状 모양 Shape	形態 포장 Packing
	クランベリー 크랜베리(로건베리) Lingonberry	Vitis Idaea	ポーランド 폴란드 Poland	**10030000**	ホール 전체 Whole	5 x 1 kg
	カシス 블랙커런트 Blackcurrant	Ojebyn	ポーランド 폴란드 Poland	**10050077**	ホール 전체 Whole	5 x 1 kg
	イチゴ 딸기 Strawberry	Senga	セルビア 세르비아 Serbia	**10083000**	ホール 전체 Whole	5 x 1 kg
	ラズベリー 산딸기 Raspberry	Willamette	セルビア 세르비아 Serbia	**10130000**	ホール 전체 Whole	5 x 1 kg
				10090000	ブロークン 크럼(더블) Crumbs (double)	2 x 2.5 kg
	レッドフルーツ (カシス, レッドサワーチェリー, グロゼイユ, ラズベリー, ブラックベリー, ブルーベリー) 붉은 과일 (블랙커런트, 레드 사워체리, 레드커런트, 산딸기, 블랙베리, 블루베리) Red Fruits (blackcurrant, red sour cherry, redcurrant, raspberry, blackberry, blueberry)	Ojebyn, Oblacinska, Rondom, Willamette, Mûre sauvage, Myrtille sauvage	ポーランド、セルビア、ウクライナ、トルコ 폴란드, 세르비아, 우크라이나, 터키 Poland, Serbia, Ukraine, Turkey	**10641000**	ホール, 種抜き 전체, 씨를 뺀 Whole, pitted	5 x 1 kg
	レッドサワーチェリー 레드 사워체리 Red sour cherry	Oblacinska	セルビア 세르비아 Serbia	**10150000**	ホール, 種抜き 전체, 씨를 뺀 Whole, pitted	5 x 1 kg
	グロゼイユ 레드커런트 Redcurrant	Rondom	ポーランド 폴란드 Poland	**10160077**	ホール 전체 Whole	5 x 1 kg
	ブラックベリー 블랙베리 Blackberry	Mûre sauvage	セルビア 세르비아 Serbia	**10230000**	ホール 전체 Whole	5 x 1 kg
	ブルーベリー 블루베리 Blueberry	Myrtille sauvage	セルビア 세르비아 Serbia	**10670000**	ホール 전체 Whole	5 x 1 kg

各種パッケージ利用可能 - 가능한 각종 포장 - Different packing sizes available

Fruit'Purée
Frozen (2x1 kg)

Fruit'Purée
Frozen (3x5 kg)

Fruit'Purée
Frozen (1x20 kg)

Fruit'Purée
Aseptic (5x1 kg)

Fruit'IQF
Frozen

商品情報は年度途中で変更になる場合がございます。有効なテクニカル シートを参照してください。
상품 정보는 연도 도중에 변경될 수 있습니다. 유효한 기술 시트를 참조하십시오.
Product information may be subject to change during the year. Refer to the technical sheets in force.

レシピ：Richard Hawke, 写真提供: www.richardhawkepastry.com
Richard Hawke의 레시피, 사진 크레디트: www.richardhawkepastry.com
Recipe by Richard Hawke, Photo Credit: www.richardhawkepastry.com.

FRUITS DU VERGER

オーチャードフルーツ - 과수원 과일 Orchard Fruits				FRUIT'PURÉE											
				冷凍 - 냉동 - Frozen									アセプティック 무균 Aseptic		
	フルーツ 과일 Fruit	品種 품종 Variety	産地 원산지 Origin	2 x 1 kg	P	S	3 x 5 kg	P	S	1 x 20 kg	P	S	5 x 1 kg	P	S
S (%): 加糖 - 첨가 된 설탕 - Added sugar / P: 低温殺菌 - 저온 살균 - Pasteurized (▫ 原材料のみ - 원료 만 - Raw materials only) (▪ 最終製品 - 완제품 - Finished product)															
	アプリコット 살구 Apricot	Bergeron	フランス 프랑스 France	11011003	▪		11710000	▪					17010000	▪	10,0%
	シーバックソーン (サジー) 링곤 베리 Sea buckthorn	Leikora, Askona, Hergo	ドイツ 독일 Germany	16321077	▫										
	マルメロ 마르멜로 Quince	Champion	フランス 프랑스 France	11041003	▪										
	イチジク (プロヴァンス産) Provence 의 무화과 Fig from Provence	Violette de Solliès	フランス 프랑스 France	11431003	▪										
	キウイフルーツ 키위 Kiwi	Hayward	ニュージーランド 뉴질랜드 New Zealand	11191003											
	メロン 멜론 Melon	Charentais	フランス 프랑스 France	11231003	▪		11840000	▪							
	ミント* 민트* Mint*	Hosui	フランス 프랑스 France	11241003	▫										
	ミラベル (ロレーヌ産) 로렌의 미라벨 자두 Mirabelle plum from Lorraine	Mirabelle de Nancy	フランス 프랑스 France	11251003	▪										
	白桃 백도 White peach	Springtime, Surprise, Bellerime	フランス 프랑스 France	11331003	▪		11870000	▪							
		Springtime, Surprise, Bellerime	フランス, スペイン 프랑스, 스페인 France, Spain										17150000	▪	10,0%
	赤桃 루비 복숭아 Ruby peach	Sanguine	フランス 프랑스 France	16021003	▪		16500000	▪							
	黄桃 황도 복숭아 Yellow peach	Cloé	フランス 프랑스 France	11341003	▪										
	洋梨 (ウィリアム種) 페어 윌리엄 Pear Williams	Williams	フランス 프랑스 France	11371003	▪		11890000	▪							
		Williams	スペイン 스페인 Spain										17160000	▪	10,0%
	グリーンアップル (グラニースミス) 그래니 스미스 그린애플 Granny Smith green apple	Granny Smith	フランス 프랑스 France	11381003			11900000								
													17170000	▪	10,0%
	プルーン (グレナディン) 플럼 Grenadine plum	Grenadine	フランス 프랑스 France	11391003											
	ルバーブ 그린 대황 Green rhubarb	Goliath	ポーランド 폴란드 Poland	16251003											
*ミントの香りをつけたピューレ - *민트 향 준비 - *Mint-flavoured preparation															

近日公開
곧 공개
Available soon

オーチャードフルーツ - 과수원 과일 - Orchard Fruits				FRUIT'IQF 冷凍 - 냉동 - Frozen		
	フルーツ 과일 Fruit	品種 품종 Variety	産地 원산지 Origin	製品 제품 Products	形状 모양 Shape	形態 포장 Packing
	アプリコット 살구 Apricot	Canino	モロッコ 모로코 Morocco	**10010000**	ハーフ 반쪽 Halves	5 x 1 kg
	いちじく プロヴァンス産 무화과 Fig from Provence	Violette de Solliès	フランス 프랑스 France	**10460015**	ホール 전체 Whole	5 x 1 kg
	栗 밤 Chestnut	Longale	ポルトガル 포르투갈 Portugal	**10200000**	ホール 전체 Whole	5 x 1 kg
	ミラベル (ロレーヌ産) 로렌의 미라벨 자두 Mirabelle plum from Lorraine	Mirabelle de Nancy	フランス 프랑스 France	**10700000**	ハーフ 반쪽 Halves	5 x 1 kg
	黄桃 황도 복숭아 Yellow peach	Yellow Cling	ギリシャ 그리스 Greece	**10480000**	ダイスカット 큐브 Diced	5 x 1 kg
	洋梨 (ウィリアム種) 페어 윌리엄 Pear Williams	Williams	イタリア 이탈리아 Italy	**10270000**	ダイスカット 큐브 Diced	5 x 1 kg
	グリーンアップル (グラニースミス) 그래니 스미스 그린애플 Granny Smith green apple	Granny Smith	イタリア 이탈리아 Italy	**10280000**	ダイスカット 큐브 Diced	5 x 1 kg
	ダムソンプラム 서양자두 Damson	Stanley	セルビア 세르비아 Serbia	**10300000**	ハーフ 반쪽 Halves	5 x 1 kg
	ルバーブ 대황 Rhubarb	Malinowi	ポーランド 폴란드 Poland	**10310000**	ピース 조각들 Pieces	5 x 1 kg

各種パッケージ利用可能 - 가능한 각종 포장 - Different packing sizes available

Fruit'Purée
Frozen (2x1 kg)

Fruit'Purée
Frozen (3x5 kg)

Fruit'Purée
Frozen (1x20 kg)

Fruit'Purée
Aseptic (5x1 kg)

Fruit'IQF
Frozen

商品情報は年度途中で変更になる場合がございます。有効なテクニカル シートを参照してください。
상품 정보는 연도 도중에 변경될 수 있습니다. 유효한 기술 시트를 참조하십시오.
Product information may be subject to change during the year. Refer to the technical sheets in force.

レシピ : Kévin Pultau, 写真提供: Kévin Pultau.
Kévin Pultau의 레시피, 사진 크레디트: Kévin Pultau.
Recipe by Kévin Pultau, Photo Credit: Kévin Pultau.

FRUITS TROPICAUX

トロピカルフルーツ - 열대 과일 - Tropical fruits				FRUIT'PURÉE											
				冷凍 - 냉동 - Frozen									アセプティック 무균 Aseptic		
	フルーツ 과일 Fruit	品種 품종 Variety	産地 원산지 Origin	2 x 1 kg	P	S	3 x 5 kg	P	S	1 x 20 kg	P	S	5 x 1 kg	P	S
S (%): 加糖 - 첨가 된 설탕 - Added sugar / P: 低温殺菌 - 저온 살균 - Pasteurized (□ 原材料のみ - 원료 만 - Raw materials only) (■ 最終製品 - 완제품 - Finished product)															
	パイナップル 파인애플 Pineapple	MD2	コスタリカ 코스타리카 Costa Rica	11021003	■		11720000	■					17020000	■	10,0%
	バナナ 바나나 Banana	Musa cavendish	グアテマラ 과테말라 Guatemala	11031003	□		11730000	□					17030000	■	10,0%
	トゲバンレイシ 가시여지 Soursop	Annona muricata	コロンビア 콜롬비아 Colombia	11411003	□										
	ウチワサボテン 프리클리 페어 Prickly pear	Sanguine	イタリア (シチリア) 이탈리아 (시칠리아) Italy (Sicily)	16281003	■										
	パッションフルーツ 패션 후르츠 Passion fruit	Grenadille jaune, Passion pourpre	エクアドル, ベトナム 에콰도르, 베트남 Ecuador, Vietnam	11321003	□		11860000	□		11660000	□				
		Grenadille jaune	ペルー 페루 Peru				11860177	□							
		Grenadille jaune	エクアドル 에콰도르 Ecuador										17140000	■	10,0%
	ショウガ 생강 Ginger	Zingiber officinale	マダガスカル 마다가스카르 Madagascar	16361003											
	ピンクグアバ 핑크 구아바 Pink guava	Psidium guajava	ベトナム 베트남 Vietnam	11161003	■										
	ライチ 리치 Lychee	Black leaf	ベトナム 베트남 Vietnam	11201003	■		11820000	■							
	マンゴ 망고 Mango	Alphonso	インド (西部) 인도(서부) India (West)	16001003	□		16550100	□		11623000	□				
			インド (西部および南部) 인도(서부 및 남부) India (West and South)				16550200	□		11620200	□				
			インド (西部) 인도(서부) India (West)				11830077	□							
		Alphonso, Totapuri	インド 인도 India										17120000	■	10,0%
	エキゾチックフルーツ (バナナ, パッションフルーツ, マンゴ, ライム) 이국적인 과일 (바나나, 패션 후르츠, 망고, 라임) Exotic fruits (banana, passion fruit, mango, lime)	Musa cavendish, Grenadille jaune, Alphonso, Persian Lime	グアテマラ, エクアドル, インド, メキシコ 과테말라, 에콰도르, 인도, 멕시코 Guatemala, Ecuador, India, Mexico,	11401003	□										
		Musa cavendish, Patty, Snowbrite, Grenadille jaune, Alphonso, Persian Lime	エクアドル, スペイン, インド, メキシコ, グアテマラ 에콰도르, 스페인, 인도, 멕시코, 과테말라 Ecuador, Spain, India, Mexico, Guatemala										17200000	■	10,0%
	ココナッツ 코코넛 Coconut	Cocos nucifera	ベトナム、スリランカ、インドネシア 베트남, 스리랑카, 인도네시아 Vietnam, Sri Lanka, Indonesia	16581003	■		16580000	■		12062000	■				

トロピカルフルーツ - 열대 과일 - Tropical fruits				FRUIT'IQF 冷凍 - 냉동 - Frozen		
	フルーツ 과일 Fruit	品種 품종 Variety	産地 원산지 Origin	製品 제품 Products	形状 모양 Shape	形態 포장 Packing
	パイナップル 파인애플 Pineapple	MD2	コスタリカ 코스타리카 Costa Rica	**10770000**	ダイスカット 큐브 Diced	5 x 1 kg
	マンゴ 망고 Mango	Kent	ペルー 페루 Peru	**10350000**	ダイスカット 큐브 Diced	5 x 1 kg
		Esy	マダガスカル 마다가스카르 Madagascar	**10190000**	スライス 슬라이스 Slices	5 x 1 kg

各種パッケージ利用可能 - 가능한 각종 포장 - Different packing sizes available

Fruit'Purée
Frozen (2x1 kg)

Fruit'Purée
Frozen (3x5 kg)

Fruit'Purée
Frozen (1x20 kg)

Fruit'Purée
Aseptic (5x1 kg)

Fruit'IQF
Frozen

商品情報は年度途中で変更になる場合がございます。有効なテクニカル シートを参照してください。
상품 정보는 연도 도중에 변경될 수 있습니다. 유효한 기술 시트를 참조하십시오.
Product information may be subject to change during the year. Refer to the technical sheets in force.

レシピ : Chong Ko Wai, 写真提供: Chong Ko Wai.
Chong Ko Wai의 레시피, 사진 크레디트: Chong Ko Wai.
Recipe by Chong Ko Wai, Photo Credit: Chong Ko Wai.

AGRUMES

Agrumes - Zitrusfrüchte - Citrus Fruits				FRUIT'PURÉE											
				冷凍 - 냉동 - Frozen									アセプティック 무균 Aseptic		
	フルーツ 과일 Fruit	品種 품종 Variety	産地 원산지 Origin	2 x 1 kg	P	S	3 x 5 kg	P	S	1 x 20 kg	P	S	5 x 1 kg	P	S
S (%): 加糖 - 첨가 된 설탕 - Added sugar / P: 低温殺菌 - 저온 살균 - Pasteurized (▫ 原材料のみ - 원료 만 - Raw materials only) (▪ 最終製品 - 완제품 - Finished product)															
	ベルガモット 베르가못 Bergamot	Fantastico, Femminello, Castagnaro	イタリア 이탈리아 Italy	**16391003**		S									
	カラマンシー 칼라만시 Calamansi	Citrus madurensis	ベトナム 베트남 Vietnam	**16261003**	▪	S									
	レモン 레몬 Lemon	Primafiori	スペイン 스페인 Spain	**11071003**		S	**11750000**		S	**12275000**		S	**17050000**	▪	10,0%
	レモン (クラッシュ) 레몬 (다진) Lemon (crushed)	Primafiori, Verna	スペイン 스페인 Spain	**11081003**		S									
	ライム 라임 Lime	Persian Lime	メキシコ 멕시코 Mexico	**11091003**	▫	S	**11760000**	▫	S	**12350000**	▫	S			
	キンカン 금귤 Kumquat	Fortunella margarita	スペイン 스페인 Spain	**16371003**		S									
	マンダリンオレンジ 만다린 Mandarin	Avana, Tardivo di Ciaculi	イタリア (シチリア) 이탈리아 (시칠리아) Italy (Sicily)	**11211003**		S	**11850000**		S				**17110000**	▪	10,0%
	オレンジ - 오렌지 - Orange	Valencia	イタリア (シチリア) 이탈리아 (시칠리아) Italy (Sicily)	**11281003**		S									
	ブラッドオレンジ 블러드 오렌지 Blood orange	Tarocco, Moro, Sanguinello	イタリア (シチリア) 이탈리아 (시칠리아) Italy (Sicily)	**11291003**		S	**11930000**		S						
	グレープフルーツ 자몽 Grapefruit	Soft pink	イタリア (シチリア) 이탈리아 (시칠리아) Italy (Sicily)	**11301003**		S									
	スダチ 수다치 Sudachi	Citrus sudachi	日本 일본 Japan	**16151003**	▪	S									
	ユズ 유자 Yuzu	Citrus Junos	日本 일본 Japan	**16271003**		S									

Agrumes - Zitrusfrüchte - Citrus Fruits

FRUIT'ZEST

冷凍 - 냉동 - Frozen

	フルーツ 과일 Fruit	品種 품종 Variety	産地 원산지 Origin	製品 제품 Products	形状 모양 Shape	形態 포장 Packing
	レモン 레몬 Lemon	Primafiori	スペイン 스페인 Spain	**19480003**	粒状 세몰리나 Semolina	2 x 500 g
				19485000	粒状 세몰리나 Semolina	1 x 4 kg
	ライム 라임 Lime	Lime Mexicaine	マダガスカル - 마다가스카르 Madagascar	**19472003**	細切り状 버미셀리 Vermicelli	2 x 400 g
				19475000	細切り状 버미셀리 Vermicelli	1 x 2,5 kg
	カフィアライム 카피르 라임 Kaffir lime	Citrus hystrix	マダガスカル 마다가스카르 Madagascar	**19500003**	粒状 세몰리나 Semolina	2 x 500 g
	マンダリンオレンジ 만다린 Mandarin	Clemenules, Oronules, Ortanique	スペイン 스페인 Spain	**19440003**	粒状 세몰리나 Semolina	2 x 500 g
	オレンジ 오렌지 Orange	Navel grap, Salustiana, Valencia late	スペイン 스페인 Spain	**19490003**	粒状 세몰리나 Semolina	2 x 500 g
				19495000	粒状 세몰리나 Semolina	1 x 4 kg
	グレープフルーツ 자몽 Grapefruit	Star ruby, Marsh	スペイン 스페인 Spain	**19450003**	粒状 세몰리나 Semolina	2 x 500 g
	ユズ 유자 Yuzu	Citrus junos	スペイン 스페인 Spain	**19460003**	粒状 세몰리나 Semolina	2 x 500 g

各種パッケージ利用可能 - 가능한 각종 포장 - Different packing sizes available

Fruit'Purée
tiefgefroren - Frozen (2x1 kg)

Fruit'Purée
tiefgefroren - Frozen (3x5 kg)

Fruit'Purée
tiefgefroren - Frozen (1x20 kg)

Fruit'Purée
aseptisch - Aseptic (5x1 kg)

Fruit'Zest
tiefgefroren - Frozen

商品情報は年度途中で変更になる場合がございます。有効なテクニカル シートを参照してください。
상품 정보는 연도 도중에 변경될 수 있습니다. 유효한 기술 시트를 참조하십시오.
Product information may be subject to change during the year. Refer to the technical sheets in force.

レシピ：Simone Valle、写真提供：Simone Valle.
Simone Valle의 레시피, 사진 제공: Simone Valle.
Recipe by Simone Valle, Photo Credit: Simone Valle.

CRÉATIONS

季節の風味
시즈널 플레이버
Seasonal Flavors

FRUIT'ÉLITE PURÉE

冷凍 - 냉동 - Frozen

S (%): 加糖 - 첨가 된 설탕 - Added sugar / P: 低温殺菌 - 저온 살균 - Pasteurized
(▫ 原材料のみ - 원료 만 - Raw materials only) (▪ 最終製品 - 완제품 - Finished product)

フルーツ 과일 Fruit	品種 품종 Variety	産地 원산지 Origin	2 x 1 kg	P	S
Abriconilla® アプリコット, バニラ, フルールドセル 살구, 바닐라, 바다 소금 Apricot, vanilla, sea salt	Bergeron	フランス 프랑스 France	**16411003**	▫	10,0%
Anacoci パイナップル,トゲバンレイシ, レモングラス 파인애플, 가시여지, 레몬그라스 Pineapple, soursop, lemongrass 近日公開 곧 공개 Available soon	MD2, Annona muricata	コスタリカ, コロンビア 코스타리카, 콜롬비아 Costa Rica, Colombia	**16111003**	▪	
Berriolette® ラズベリー, ブルーベリー, スミレ 산딸기, 블루베리, 제비꽃 Raspberry, blueberry, violet	Willamette, Myrtille sauvage	セルビア 세르비아 Serbia	**16311003**		10,0%
Cara'Tatin® 焼リンゴ, キャラメル, シナモン 구운 사과, 캐러멜, 시나몬 Baked apple, caramel, cinnamon	Reinette grise du Canada	フランス 프랑스 France	**16101003**	▫	13,3%
Cherrymome® レッドサワーチェリー, グリーンカルダモン 레드 사워체리, 그린 카다몬 Red sour cherry, green cardamom	Oblacinska	セルビア 세르비아 Serbia	**16331003**		10,0%
Exotic ginger マンゴ (アルフォンソ種) , パッションフルーツ, ショウガ 망고 (알폰소), 패션 후르츠, 생강 Mango (Alphonso), passion fruit, ginger	Alphonso, Grenadille jaune, Zingiber officinale	インド, エクアドル, マダガスカル 인도, 에콰도르, 마다가스카르 India, Ecuador, Madagascar	**16242003**	▫	
Hibis'Pear 洋梨 (ウィリアム種) , ハイビスカス 산딸기, 블루베리, 제비꽃 Pear Williams, hibiscus	Williams	フランス 프랑스 France	**16221003**	▫	
Lych' Y Pink® ラズベリー, ライチ, ローズ 산딸기, 리치, 장미 Raspberry, lychee, rose	Black leaf, Willamette, Black Down	ベトナム, セルビア, フランス 베트남, 세르비아, 프랑스 Vietnam, Serbia, France	**16231003**		10,0%
Red fennel イチゴ, フェンネル 딸기, 회향 Strawberry, fennel	Senga, Solaris	フランス, セルビア 프랑스, 세르비아 France, Serbia	**16341003**		10,0%

《 シーズナルフレーバー》シリーズでは果物と他 の材料、例えばスパイスを組み合わせて新しい 質感と新しい風味を体験して頂くことができま す。それぞれの材料をバランスよく調和するの は大変デリケートな作業で、《シーズナルフレ ーバー》シリーズは果物のエキスパート、キャ ップフリュイならではのノウハウを駆使したレ シピから生まれた製品です。

«시즈널 플래버» 제품 개발을 위해, 카프리에서는 블렌딩 기술을 한 걸음 더 확장시켜 나갔다. 향신료 등 다양한 성분을 첨가하는 과일 블렌딩 기법을 통해 새로운 질감과 과일 본연의 향을 담아내고 있다. 블렌딩 기법에서 꼭 필요한, 미각의 미묘한 조화를 이루기 위해 정교한 기술과 최고의 기술자들이 함께하고 있다.

As part of "Seasonal Flavors", we push our business to discover new textures and tastes, by blending fruits with other types of ingredients, especially spices. The subtle balance of recipes is a delicate step in which we have acquired a recognized expertise.

FRUIT'DECO

冷凍 - 냉동 - Frozen

	フルーツ 과일 Fruit	品種 품종 Variety	産地 원산지 Origin	2 x 1 kg	P	S
S (%): 加糖 - 첨가 된 설탕 - Added sugar / P: 低温殺菌 - 저온 살균 - Pasteurized (▫ 原材料のみ - 원료 만 - Raw materials only) (▪ 最終製品 - 완제품 - Finished product)						
	パッションフルーツ (種) 패션 후르츠 (씨앗) Passion fruit (seeds)	Grenadille jaune	エクアドル 에콰도르 Ecuador	**20380000**		

技術と創造性を駆使した一品の価値をさ らに高めてはいかがでしょう。

기술과 창조성 그리고 고객의 눈을 즐겁게 만드는 것은 미각 여행과 여러분의 꿈을 이루는데 없어서는 안 될 중요한 요소다.

Showcasing your technical work and your creativity, while flattering the eye of your guests, is part of the dream and the gastronomic journey.

FRUIT'COULIS

冷凍 - 냉동 - Frozen

	フルーツ 과일 Fruit	品種 품종 Variety	産地 원산지 Origin	12 x 250 g	P	S
S (%): 加糖 - 첨가 된 설탕 - Added sugar / P: 低温殺菌 - 저온 살균 - Pasteurized (▫ 原材料のみ - 원료 만 - Raw materials only) (▪ 最終製品 - 완제품 - Finished product)						
	アプリコット 살구 Apricot	Bergeron	フランス 프랑스 France	**12545000**	▪	25,0%
	ラズベリー 산딸기 Raspberry	Willamette	セルビア 세르비아 Serbia	**12525000**	▪	25,0%
	エキゾチックフルーツ バナナ, パッションフルーツ 이국적인 과일 바나나, 패션 후르츠 Exotic fruits Banana, passion fruit 新しいレシピ 새로운 레시피 New recipe	Musa cavendish, Grenadille jaune	グアテマラ, エクアドル 과테말라, 에콰도르, Guatemala, Ecuador	**12515000**	▪	25,0%
	レッドフルーツ いちご、さくらんぼ、ブラックベリー、赤すぐり 붉은 과일 딸기, 레드사워체리, 블랙베리, 레드커런트 Red Fruits Strawberry, red sour cherry, blackberry, redcurrant 新しいレシピ 새로운 레시피 New recipe	Senga, Oblacinska, Mûre sauvage, Rovada	フランス, セルビア 프랑스, 세르비아 France, Serbia	**12535000**	▪	25,0%

冷凍フルーツクーリー 。
果実たっぷりのクーリー “エクストラ”。
「エクストラ」クーリは、果物の割合が 多い、(細菌の増殖を遅らせるため) 低 温殺菌されたピュレです。「エクスト ラ」クーリの名称は、香料や保存料を加 えない製品を保証するものです。濃化剤 も一切含まれていません。

"엑스트라" 꿀리(coulis, 과일 소스) 는 과일 함량이 더욱 풍부한 살균처리 제품입니다 (개봉 후 박테리아 생성을 늦추는 살균처리 기술). 엑스트라" 꿀리제품에는 인공 향료와 보존제가 전혀 들어 있지 않습니다. 또한, 농도를 짙게 하는 첨가물도 전혀 없습니다.

Frozen fruit coulis.
“Extra” coulis, rich in fruit. “Extra” Coulis are purees with a higher fruit content than standard fruit coulis and pasteurized (to slow down the bacteriological development after application). The name "Extra" coulis is the guarantee of a product without added flavors or preservatives. In addition, they do not contain any thickener.

各種パッケージ利用可能 - 가능한 각종 포장 - Different packing sizes available

Fruit'Purée
Frozen (2x1 kg)

Fruit'Coulis
Frozen (12x250g)

Fruit'Déco
Frozen (2x1 kg)

商品情報は年度途中で変更になる場合がございます。有効なテクニカル シートを参照してください。
상품 정보는 연도 도중에 변경될 수 있습니다. 유효한 기술 시트를 참조하십시오.
Product information may be subject to change during the year. Refer to the technical sheets in force.

製造工程と保存に関する規定
생산 과정과 저장 정보
MANUFACTURING PROCESS AND CONSERVATION RULES

FRUIT'PURÉE
FRUIT'ELITE PURÉE
FRUIT'DÉCO
FRUIT'COULIS
FRUIT'ZEST

技術仕様 제품 정보 SPECIFICATIONS	果物の入荷と規格検査 과일의 수확 및 관리 방법 FRUIT RECEPTION AND APPROVAL	冷凍・冷蔵保管 냉동 냉장 보관 FRESH OR FROZEN STORAGE 0°C / 4°C (32°F / 39°F) -18°C (0.4°F)	加工 가공 PROCESSING	低温殺菌（オプション） 살균(선택) PASTEURIZATION (OPTIONAL)	包装 포장 PACKING	冷凍・冷蔵保管 냉동 냉장 보관 FRESH OR FROZEN STORAGE 8°C / 10°C (46,4°F / 50°F) -18°C (0.4°F)	外装 외포장 OUTER PACKAGING	保管 보관 STORAGE	出荷 출고 SHIPPING

冷凍 냉동 FROZEN	保存 창고 보관 PRESERVATION	解凍方法 해동방법 DEFROSTING METHODS	解凍/ 開封後の保存 方法 해동/개봉 후 보관 STORAGE MODE AFTER DEFROST / OPENING	使い方 사용 USE
FRUIT'PURÉE FRUIT'ELITE PURÉE FRUIT'DÉCO FRUIT'COULIS	- 18 °C (0 °F) 36ヶ月間 36개월 36 months	望ましい条件：0℃〜＋4℃で 24時間、0℃〜＋4℃で48〜72 時間（5kgまたは20kg）。 可能: ぬるま湯で湯煎または電 子レンジ(解凍メニュー)。 추천방법：냉장고(0°C ~ 4°C) 에서 24시간 또는 48/72시간 (5 & 20kg) 보관. 가능한 해동법：따뜻한 물 또는 전자레인지에 넣어 해동가능。 Recommended: between 0 °C (32 °F) and +4 °C (39.2 °F) for approximately 24 hours and 48/72 hours (5 and 20 kg). Possible: in lukewarm water or in the microwave (defrost program).	0℃〜＋4℃で最長48時間。 た だしココナッツ、メロン は0℃〜＋4℃で最長24時間。 再冷凍しないでください。 0°C ~ 4°C에서 최대 48시간 보관(코코넛, 멜론, : - 최대 24시간 재냉동 금지。 Between 0°C (32 °F) and +4 °C (39.2 °F) for 48 hours maximum, except: - coconut, melon: 24 hours maximum, Do not refreeze.	
FRUIT'COULIS			0℃〜＋4℃で最長 5 日間。 0°C ~ 4°C에서, 최대 5일 보관。 Between 0 °C (32 °F) and +4 °C (39.2 °F), 5 days maximum.	
FRUIT'ZEST		使用方法：解凍せずにそのま まお使い下さい。 바로 사용：해동 불필요。 Direct use: no defrosting necessary.		速やかにご使 用下さい。 바로 사용하세요。 Use immediately.

アセプティック 무균 ASEPTIC	保存 창고 보관 PRESERVATION	解凍方法 해동방법 DEFROSTING METHODS	解凍/ 開封後の保存 方法 해동/개봉 후 보관 STORAGE MODE AFTER DEFROST / OPENING	使い方 사용 USE
FRUIT'PURÉE	0 °C (32 °F) / + 18 °C (64 °F) イチゴを除く： 딸기 제외: except strawberry: 0 °C (32 °F) / + 10 °C (50 °F) 14ヶ月間 14개월 14 months		0℃〜＋4℃で最長 8日間。 0°C ~ 4°C에서,최대 8일 보관。 Between 0 °C (32 °F) and +4 °C (39.2 °F), 8 days maximum.	使用前に容器 をよく振るこ と。 사용전 흔들어주세요。 Shake before use.

FRUIT'IQF

技術仕様 제품 정보 SPECIFICATIONS	果物の入荷と規格検査 과일의 수확 및 관리 방법 FRUIT RECEPTION AND APPROVAL	冷凍・冷蔵保管 냉동 냉장 보관 FRESH OR FROZEN STORAGE -18°C (0.4°F)	選別/サイズ選別 선별 / 크기 선별 SORTING AND / OR CALIBRATION	包装 포장 PACKING	外装 외포장 OUTER PACKAGING	保管 보관 STORAGE -18°C (0.4°F)	出荷 출고 SHIPPING

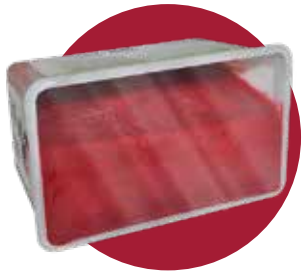
冷凍 냉동 FROZEN	保存 창고 보관 PRESERVATION	解凍方法 해동방법 DEFROSTING METHODS	解凍/ 開封後の保存 方法 해동/개봉 후 보관 STORAGE MODE AFTER DEFROST / OPENING	使い方 사용 USE
FRUIT'IQF	- 18°C (0°F) 36ヶ月間 36개월 36 months	使用方法：解凍せずにそのま まお使い下さい。 바로 사용：해동 불필요。 Direct use: no defrosting necessary.		速やかにご使 用下さい。 바로 사용하세요。 Use immediately.

包装
포장
PACKING

包装が完了したら、ピュレは側面に空白を作るために、寝かした状態で急速冷凍され ます。容器はダンボールに入れて、立てた状態で輸送します。この空気が通る空白が あることで、冷気の流れが維持されます。

포장 용기에 담겨진 퓌레는 눕힌 상태로 냉동되어 양쪽에 빈 공간이 생겨납니다. 퓌레 용기를 상자에 세워서 넣은 후 배송하기 때문에 이 공기층은 변형되지 않는 콜드체인을 보장해 줍니다.

Once packed, the puree is frozen lying down to create a vacuum on the side. The tub being put in cardboard and transported upright, the presence of this air gap attests to respect for the cold chain.



1kg入り長方形型容器 - 1kg 통 - 1 kg tub

- 透明包装 - 반투명 패킹 - Translucent packing
- 最適な保存 - 최상의 보존 - Optimal conservation
- 再利用可能 - 재사용 가능 - Reusable
- 積み重ねると安定 - 쌓을 수 있는 스토리지 - Stable when stacked
- 電子レンジで調理できます - 전자레인지에 조리 가능 - Microwaveable

250g入りボトル - 스퀴즈 병 250g - 250 g squeeze bottle

- 使いやすいスクイズボトル
  병은 부드럽고 사용하기 쉽습니다
  Soft squeeze bottle, very easy to use
- 再閉可能な注ぎ口 - 재밀봉 가능한 주입구 - Resealable spout
- デザートのデコレーションの精密な適用のために
  디저트를 정확하게 장식할 수 있습니다
  For a precise application when decorating your desserts

1kgバッグ - 1kg 봉지 - 1 kg Bag

- 透明包装
  반투명 패킹
  Translucent packing

1kg入り袋型防菌容器 - 1kg 무균 파우치 - 1 kg Aseptic Pouch

- 空になりやすい
  비우고게 쉬운비우고게 쉬운
  Easy to empty
- 実用的なストレージ - 편리한 보관 - Convenient storage
- 包装廃棄物の削減
  포장 폐기물 감소
  Reduced packaging waste

5kg と20Kgの容器 - 5kg 및 20kg 버킷 - 5 kg and 20 kg buckets

- 一部のリファレンスは、5kgまたは20kgのバケツでも入手可能です。
  5kg 또는 20kg 버킷에서 사용 가능
  Some references are also available in 5 kg or 20 kg buckets

CAP'TECH

その価値観を大切にし、皆様の創造性を豊かに.

기본을 확립하고 창의력을 양성합니다.

Secure your basics and nurture your creativity.

ソーシャルネットワークで私たちを見つけてください

소셜 미디어를 찾아주세요

FIND US ON SOCIAL MEDIA

CapfruitFR Capfruit Capfruit

www.capfruit.com

230 route de Fondeville - ZA Rapon
26140 ANNEYRON (France)
+33 4 7531 4022 | info@capfruit.com