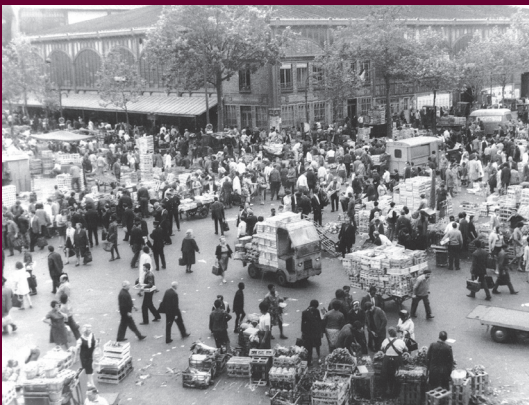


Эталон
рынка
рядом с
вами



без компромиссов,
100 %-ый вкус.

Наша история: сохранение и передача ценностей



Центральный продовольственный рынок Парижа, 1960 год.

- 1942** Жорж Буарон и его брат **основывают компанию.**
- 1970** Торговая марка «Сады Буарон» **выпускает первое быстрозамороженное пюре для профессионального использования:** Малиновое Пюре, фасованное в пакеты по 1 кг.
- 1976** **Выпущено первое профессиональное быстрозамороженное пюре без сахара*** - Маракуйя. Это событие положило начало расширения ассортимента быстрозамороженных пюре на основе ягод, тропических, цитрусовых и садовых фруктов.
- 1980** Выпущены концентрированные смеси из быстрозамороженных фруктов.
- 1985** **Введён новый стандарт для профессионального рынка:** быстрозамороженные фруктовые пюре в фасовке в контейнеры по 1 кг. Выпущены быстрозамороженные фруктовые пюре с соком.
- 2002** **Изменение внешнего вида** контейнера на 1 кг.
- 2009** **Переезд компании** на новое место в г. Шатонэф-сюр-Изер, (13 000 м² в соответствии с нормами Стандарта Высокого Качества Окружающей Среды).
- 2011** **Первые быстрозамороженные овощные пюре.**
- 2014** **Получение патента на полу цукаты из цитрусовых.**
- 2014** **Создание Фонда Предприятия Буарон Фрер для передачи передового опыта.**



Безопасность пищевых продуктов: С 1996 года УАО «Буарон Фрер», расположенное в г. Валенс (Франция), стало работать по системе ХАССП и было удостоено международных сертификатов стандарта качества ISO 9001 и ISO 14001.

* Содержит только натуральный сахар из фруктов

Упрощённое Акционерное Общество (УАО) Буарон Фрер (с фр. Братья Буарон) - семейное предприятие, основанное в 1942 году, является финансово самостоятельным вот уже 3 поколения. На сегодняшний день Ален Буарон руководит компанией, почитая традиции и опыт этого предприятия.



Я горжусь тем, что представляю третье поколение компании «Буарон Фрер» и укрепляю её основополагающие принципы такие как стабильность, приверженность традициям и внимание к деталям.

Alain Boiron

Торговая марка «Сады Буарон» на сегодняшний день является мировым лидером* по производству быстрозамороженных фруктовых и овощных пюре со 100%-м природным происхождением, 100%-ым вкусом, на 100% безопасные, без компромиссов.

(*по данным авторитетного исследования)

Наше присутствие на рынке и вклад в развитие инноваций

• Самый большой ассортимент на рынке:

12000 тонн продуктов, проданных за год.
140 наименований (пюре, фруктовые пюре с соком, полу цукаты, цельные фрукты).
70 вкусов, 9 из которых - овощные.
50% всех пюре 100% натуральные.

• Самая большая сеть распространения по всему миру:

прямые поставки в **70 стран**.

• Самый долгий срок хранения после размораживания из существующих на рынке: от 10 до 15 дней

(при температуре +2°/+4°C в закрытой оригинальной упаковке).

• Самые крупные производственные и складские мощности:

здания, соответствующие нормам HQE (Стандарту Высокого Качества Окружающей Среды)
площадью 13000 м² на территории в 6 га в г. Шатонеф-сюр-Изер в департаменте Дром (Франция) + склад в США (в штате Нью-Джерси).

С самого начала мы на шаг впереди всех:

Инновационные продукты: быстрозамороженные пюре, фруктовые пюре с соком, фирменные концентрированные смеси без добавления сахара*.

Технологические инновации и ноу-хау: отбор лучших фруктов и овощей, ассамбляж (смешивание), флэш-пастеризация, фасовка в контейнеры, регистрация патента на полу цукаты из цитрусовых.

Ответственный подход: помещение в соответствии с нормами HQE (Стандарта Высокого Качества Окружающей Среды), международные сертификаты стандарта качества ISO9001 и ISO14001.

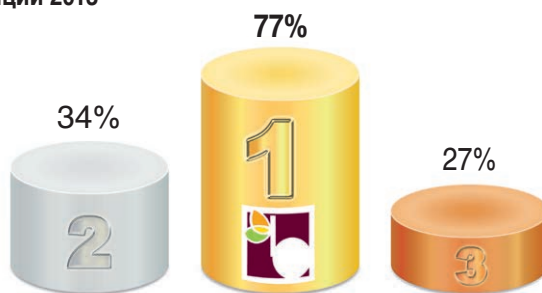
Современный сервис: таблицы использования пюре для приготовления сладких, не сладких продуктов и напитков, интернет-сайт my-vb.com, приложение для смартфона.



• Самый известный бренд

	Франция	Япония	США
Булочные-Кондитерские	77%		45%
Хорека	50%		47%
Бары	52%		33%
Кондитерские		90%	

Согласно анализу потребительского рынка издания CHD Expert по булочным-кондитерским, самый узнаваемый бренд Франции 2013



Посетите наше производство в центре самого большого сада Франции!

Социальный подход: Создание Фонда Предприятия Буарон Фрер для передачи передового опыта.

Первый проект, созданный под эгидой фонда: Приз Молодых Талантов от Буарон Фрер.



Нас постоянно копируют, но не могут сравниться...

* Содержит только натуральный сахар из фруктов

Мы ручаемся за нашу превосходную продукцию

100% -ЫЙ ВКУС

Превосходные, постоянные и гарантированные вкус, цвет и консистенция, максимально приближенные к свежим фруктам и овощам для Ваших блюд.

Отбор: команда экспертов постоянно ищет лучшие спелые и сочные фрукты и овощи планеты.

Ассамбляж: технология смешивания сырья по принципу производства шампанского, по которой команда лаборатории из 7 человек тщательно отбирает партии фруктов для получения лучших смесей.

Переработка: методика, адаптированная под каждый конкретный вид фруктов и овощей, в соответствии со строгими нормами HACCP и сертификатами качества ISO9001 и ISO14001.

Флэш-пастеризация: быстрое и кратковременное повышение температуры, гарантирующее максимальную безопасность продуктов, сохраняя при этом все органолептические свойства: вкус, цвет и консистенцию сырья.

Мы полностью контролируем и постоянно совершенствуем весь процесс производства.

100% удобно

Теперь мытьё, очистка и снятие кожуры, удаление косточек, смешивание, перетирание и процеживание будет без производственных потерь.

Вы экономите бесценное время и полностью контролируете ваши затраты со 100%-но готовым к применению сырьём, для изготовления десертов, несладких блюд и напитков.

100% рядом с Вами

Мы к вашим услугам по всему миру благодаря эффективной сети из 180 дистрибьюторов, также мы выставляем на многочисленных выставках и мероприятиях.

Посмотрите наш календарь событий, страницу с рецептами и маленькими хитростями, а также перечень всех наших продуктов на my-vb.com



100% природное происхождение

Никаких красителей, загустителей и консервантов. Без ГМО. Вы по достоинству оцените возвращение к природным ингредиентам. Наш ассортимент вкусов откроет Вам неисчерпаемое вдохновение.

100% безопасно



Наша профессиональная команда и методы производства гарантируют качество и максимальную санитарно-гигиеническую безопасность благодаря постоянному, строгому и тщательному контролю начиная с отбора сырья и заканчивая готовым продуктом.

Фасовка: наши продукты фасуются в контейнеры, бутылки, банки, пакеты и ведра, чтобы вы нашли самый подходящий вариант для вашего производства.

















Быстрая заморозка: продукция проходит через туннель при температуре -40°C - это оптимальная технология для сохранения органолептических и физико-химических свойств фруктов и овощей.









Гарантированное хранение при температуре -18°C на складе вместимостью 8 600 паллет во Франции и 400 паллет в США.



Вид тары					
	Контейнер	Бутылка	Бутылка	Банка	Ведро
Продукт	Пюре	Пюре*	Фруктовое пюре с соком	Концентрат, Полу цукат	Пюре, Концентрат*
Вес	1 кг	480 г	500 г	500 г	10 кг
Плюсы	Закрывающаяся крышка и защитная плёнка	Пластиковая бутылка с закручивающейся крышкой	Пластиковая бутылка с закручивающейся крышкой	Закрывающаяся крышка с защитным кольцом	Прямоугольная тара с ручкой и закрывающейся крышкой
Размораживание	От +2°C до +4°C в течение 24/48ч	От +2°C до +4°C в течение 12/24ч	От +2°C до +4°C в течение 12/24ч	От +2°C до +4°C в течение 24/48ч	От +20°C до +22°C в течение 36ч
Партия для продажи	Картонная коробка по 6 штук	Картонная коробка по 12 штук	Картонная коробка по 12 штук	Картонная коробка по 6 штук	Одна штука
Количество на паллете	120 коробок	117 коробок	117 коробок	189 коробок	56 вёдер









*На некоторые наименования товаров













			Пюре			Фруктовое пюре с соком
			480 г	1 кг	10 кг	500 г
Красные Ягоды 	Ежевика		●	●		
	Черешня 100%			●		
	Чёрная смородина			●	●	●
	Черника			●		
	Клюква и Вишня			●		
	Садовая земляника			●		
	Вишня			●		
	Малина		●	●	●	●
	Малина 100%			●	●	
	Ягоды (клубника, ежевика, вишня, красная смородина)			●		
	Ягоды (клубника, черника, чёрная смородина, ежевика)					●
	Красная смородина			●		
	Клубника		●	●	●	●
Клубника 100%			●	●		
Земляника			●			

Садовые фрукты 	Абрикос			●	●	●
	Красный персик			●		
	Каштан-Ваниль			●		
	Слива сорта Кетш 100%			●		
	Инжир 100%			●	●	
	Зелёное яблоко			●	●	
	Дыня			●	●	
	Слива Мирабель 100%			●		
	Груша			●	●	
	Ревень 100%			●	●	
	Арбуз 100%			●		
	Белый персик		●	●		

Тропические фрукты 	Банан 100%			●	●	
	Карибский Коктейль с Ромом (ананас, кокос, лайм)			●		
	Кокос			●	●	
	Имбирь (фирменный продукт) без добавления сахара			●		
	Гуава			●		
	Киви 100%			●		
	Лимонник (фирменный продукт) без добавления сахара			●		
	Личи			●	●	
	Манго 100%		●	●	●	

● Содержит только натуральный сахар из фруктов ● С сахаром

			Пюре			Фруктовое пюре с соком	Концентрат		Полу цукат
			480г	1 кг	10 кг	500 г	500 г	10 кг	500 г
Тропические фрукты 	Манго & Маракуйя					●			
	Папайя			●					
	Маракуйя 100%		●	●	●				
	Ананас 100%			●	●				
	Гранат 100%		●	●					
	Манго со специями (манго, лайм, натуральные экстракты имбиря и кориандра)			●					
	Тропические фрукты (ананас, Маракуйя, манго, лайм)			●	●				

Цитрусовые 	Бергамот 100%			●					
	Красный апельсин 100%		●						
	Красный апельсин			●	●				
	Красный апельсин без добавления сахара						●		
	Коктейль Куантро® из цитрусовых фруктов (мандарин, цедра апельсина, натуральный экстракт бергамота)			●					
	Солнечные фрукты (апельсин, розовый грейпфрут, красный апельсин, каламондин)			●					
	Каламондин 100%			●					
	Лимон			●	●				
	Лимон без добавления сахара						●	●	
	Лайм 100%		●	●	●				
	Мандарин 100%			●	●				
	Мандарин без добавления сахара						●		
	Апельсин								●
	Апельсин без добавления сахара						●	●	
	Апельсин & Горький апельсин 100%			●					
	Розовый грейпфрут 100%			●					
	Юдзу 100%			●					

			Пюре	
			1 кг	1 кг
Овощи 	Артишок		●	
	Свёкла 100%		●	
	Мускатная тыква 100%		●	
	Огурец 100%		●	
	Спаржа зелёная 100%		●	

● Содержит только натуральный сахар из фруктов ● С сахаром

Наш дух сотрудничества



Для обеспечения надёжных поставок и постоянного качества, Сады Буарон финансируют посадки клубники в Польше и персиковых деревьев во Франции (в департаментах Дром-Ардеш и Гард).

Для садов Буарон партнёрство означает быть деятельными в мире, в котором мы развиваемся.



Партнёры Бокюз Д'ор Виннерс
(Bocuse d'Or Winners, с фр. и англ. -
Победители Золотого Бокюза)



FOODPAIRING®



С производителями

Наша работа по переработке фруктов и овощей создала прямую и тесную связь с производителями. Вместе мы требовательно подходим к выращиванию фруктово-овощных культур, чтобы улучшить их органолептические свойства и безопасность. Эта своеобразная цепь соединяет людей, работающих с землёй, и тех, кто использует фрукты в своих рецептах для создания кондитерских изделий, несладких блюд или коктейлей.

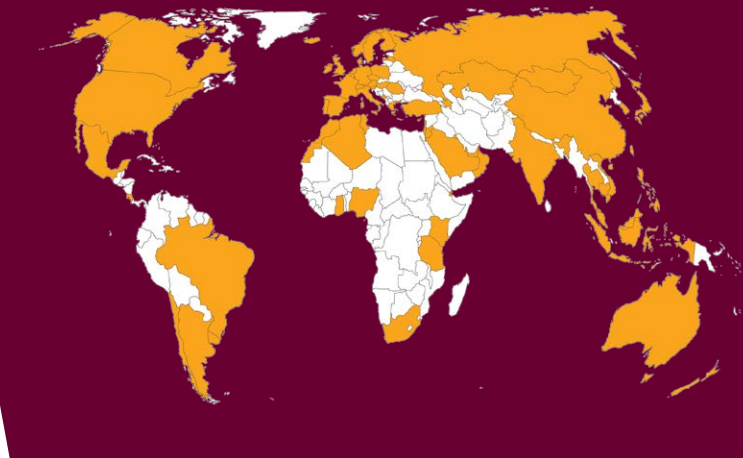
С профессионалами вкуса

Мы предлагаем поддержку, чтобы вы наилучшим образом использовали продукты, которые мы предлагаем: упаковка и средства использования, интернет-сайт my-vb.com на четырёх языках, консультации шеф-поваров, рецепты, приложения для смартфонов и т.д.

Нам доверяют лучшие кондитеры,
бармены и шеф-повары!

С нашими дистрибьютерами

Наша реальная географическая близость
гарантирована большой сетью надёжных
дистрибьютеров по всему миру.



les vergers
boiron®

без компромиссов,
100 % -ый вкус.

my-vb.com

