

GAMME SUCRÉE

FRUITS RÉCOLTÉS ET TRANSFORMÉS DANS LE SUD-EST DE LA FRANCE



Conserves Guinand

Bd. Gilloux et Raymond - 84200 CARPENTRAS - France

Tél : 04 90 67 24 81 - Fax : 04 90 60 37 73

e-mail : accueil@reynier-epicerie-fine.fr - internet : www.reynier-epicerie-fine.fr

DEMI-POIRES WILLIAMS AU SIROP

Définition : ces conserves sont préparées à partir de fruits frais, mûrs et sains, parés, nettoyés, privés de leurs parties qui, conformément à l'usage ne sont pas utilisées : peaux, pépins, queues, calices etc... Coupés en deux moitiés, logés et sertis en récipients hermétiques avec un sirop de sucre de première qualité.

Variété : Williams.

Origine : Vallée du Rhône / Provence / Alpes.

Epoque de fabrication : environ 20 septembre à fin octobre.

Sirop : c'est un mélange d'eau de qualité alimentaire et de sucres de première qualité. Le sirop doit recouvrir complètement les fruits.

• concentration : normale. C'est à dire accusant entre 17 et 20° réfractométrique à l'ouverture, au moins un mois après fabrication. (un écart de 1° est toléré sur la limite supérieure et inférieure).

• couleur : jaune clair, quelquefois légèrement sédimenteux.

Fruits : Il s'agit de demi-fruits pratiquement égaux, que l'on obtient en divisant le fruit suivant l'axe longitudinal.

• Calibre 60 / 65.

• Nombre : 10 demi-fruits +/- 2 / bocal.

• Couleur : ivoire.

• Calibre régulier

• Tenue : tendre et souple.

• Saveur : franche et caractéristique de la variété «Williams».

Ingédients : poires, eau, sucre, acidifiant : acide ascorbique (E300).

Pression interne : entre -50 et -150 mb.

pH : entre 3,8 et 4,1.

Stabilité : produit pasteurisé.

Allergènes : aucun.



Valeurs nut./100g : Énergie KJ/Kcal : 350,6/82,6 Graisses : 0,29g Dont AGS : 0g Glucides : 20g Dont sucres : 16,2g Protéines : <0,3g Sel : 0,017g

POIRES ENTIERES AVEC LA QUEUE – AU SIROP – A LA VANILLE – AU CARAMEL – AU VIN

Définition : Ces conserves sont préparées à partir de fruits frais, mûrs et sains, pelés, parés et nettoyés. Les poires sont entières avec leur queue et évidées à l'intérieur. Les fruits ainsi préparés sont logés en récipients hermétiques avec un sirop décliné, au choix, selon 4 recettes différentes.

Variété : Williams.

Origine : Vallée du Rhône / Provence / Alpes.

Epoque de fabrication : Du 15/9 au 31/10.

Sirop : 4 recettes différentes sont déclinées :

• **sirop de sucre :** mélange d'eau alimentaire et de sucre de première qualité. • Concentration normale soit entre 17° et 20° brix à l'ouverture au moins 1 mois après fabrication (un écart de 1° étant toléré sur les limites inférieures et supérieures).

• Couleur jaune clair, quelquefois légèrement sédimenteux.

• **sirop à la vanille :** mélange d'eau alimentaire, de sucre de première qualité et de vanille naturelle (Tahiti, Inde, Madagascar).

• Concentration : environ 27°/28° brix à l'ouverture au moins 1 mois après fabrication. • Couleur dorée, ponctuée de grains noirs de vanille, quelquefois légèrement sédimenteux.

• **sirop au caramel :** mélange d'eau alimentaire, de caramel et de sucre de première qualité.

• Concentration : environ 28°/30° brix à l'ouverture au moins 1 mois après fabrication.

• Couleur brun tirant sur le roux, quelquefois légèrement sédimenteux.

• **sirop de vin :** mélange de vin AOC Côtes du Ventoux, de sucre de première qualité et de cannelle.

• Concentration : environ 27°/28° brix à l'ouverture au moins 1 mois après fabrication. • Couleur rouge foncé.

Fruits :

• Aspect : il s'agit de fruits entiers évidés à l'intérieur.

• Calibre : régulier 60/65 • Tenue : tendre et souple

• Couleur : ivoire pour les poires au sirop ; Dorée pour les poires à la vanille ; Brun roux pour les poires au caramel ; Bordeaux pour les poires au vin.

• Nombre : 4 à 5 fruits / bocal.

Saveur : franche et caractéristique de la poire Williams couplée, selon la recette, au parfum de la vanille, du caramel ou du vin cuit à la cannelle.

Ingédients : Poires au sirop : poires, eau, sucre, acidifiant : acide ascorbique (E300).

• **Poires à la vanille :** poires, eau, sucre, vanille naturelle (1 à 2%) (Tahiti, Inde, Madagascar), pectine de fruit, acidifiant : acide citrique (E330).

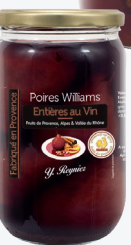
• **Poires au caramel :** poires, eau, caramel Bio (15 à 17%), sucre, pectine de fruit, acidifiant : acide citrique (E330), vanille naturelle avec grains (traces).

• **Poires au vin :** poires, vin AOC Côtes du Ventoux (32 à 38%), sucre, pectine de fruits, cannelle (contient des sulfites).

pH : Poires au sirop entre 3,8 et 4,1. Poire à la vanille, au caramel, au vin 3,5 +ou-0,2.

Stabilité : produits pasteurisés.

Allergènes : aucun, sauf pour les poires au vin : sulfites.



Valeurs nut./100g :

Poires au sirop Énergie KJ/Kcal : 350,6/82,6 Graisses : 0,29g Dont AGS : 0g Glucides : 20g Dont sucres : 16,2g Protéines : <0,3g Sel : 0,017g

Poires à la vanille Énergie KJ/Kcal : 487,9/114,8 Graisses : <0,1g Dont AGS : 0g Glucides : 28,7g Dont sucres : 27,3g Protéines : <0,63g Sel : 0,013g

Poires au caramel Énergie KJ/Kcal : 554,2/130,4 Graisses : <0,1g Dont AGS : 0g Glucides : 32,6g Dont sucres : 26,9g Protéines : <0,63g Sel : 0,011g

Poires au vin Énergie KJ/Kcal : 506,4/119,2 Graisses : <0,1g Dont AGS : 0g Glucides : 29,8g Dont sucres : 27,7g Protéines : <0,63g Sel : 0,011g

Caractéristiques communes aux produits pasteurisés ci-dessus : Stabilité : Étanchéité correcte de l'emballage lors de l'étuvage • Stable après incubation de 7 jours à 37° et sans que l'on observe une différence de pH. supérieure à 0,5 unité par rapport au témoin • Absence de modification de texture, d'aspect et d'odeur du produit • Absence de variation de flore microbienne lors de l'étuvage.

Tous les produits ci-dessus sont garantis sans OGM, sans produit ionisé et sans nanomatériaux.

CONFITURE "EXTRA" DE CERISES NOIRES DE PROVENCE

Définition : il s'agit d'un mélange, porté par cuisson à la consistance gélifiée appropriée, de sucre et de cerises noires fraîches dénoyautées. Le qualificatif «extra» signifie que la quantité de fruits frais mis en œuvre dans notre confiture est de 450 g minimum pour 1000 g de produit fini, soit 45%. Notre confiture de cerises noires contient 65% de fruits. Ces confitures sont préparées à partir de fruits frais mûrs et sains, lavés et parés. Sont éliminés tous ceux présentant des défauts. Ils sont dénoyautés et portés en cuisson avec un sucre de première qualité.

Valeurs nut./100g : Énergie KJ/Kcal : 1040/245 Graisses : < 0,22g Dont AGS : 0,0315g Glucides : 59,9g Dont sucres : 54,5g Protéines : 0,47g Sel : 0,054g

FORMAT	COLISAGE						PALETTISATION							
	VOLUME (ml)	POIDS NET TOTAL (kg)	DIMENSION D'UN COLIS L x l x h (mm)		Nbre d'UVK par COLIS		POIDS D'UN COLIS (kg)		Nbre de COLIS par PALETTE		PALETTE			
bocal	314	315	340x255x74		12	6	1728	144	16	9	137	864	5	3443543413109

Variété : tardives de Provence et de la Vallée du Rhône.

Origine : Provence / Vallée du Rhône.

Epoque de fabrication : juillet.

Aspect du produit : confiture rouge foncé tirant sur le noir, gélifiée, contenant un pourcentage de fruits important (65%).

Ingédients : cerises, sucre, jus de citron, pectine de fruits.

Pression interne : entre -300 et -500 mb.

pH : environ 3,1 à 3,3.

Résidu sec réfractométrique : 55°.

Stabilité : produit pasteurisé.



CONFITURE "EXTRA" D'ABRICOTS DE PROVENCE

Définition : il s'agit d'un mélange, porté par cuisson à la consistance gélifiée appropriée, de sucre et de pulpe d'abricots frais. Le qualificatif «extra» signifie que la quantité de fruits frais mis en œuvre dans notre confiture est de 450 g minimum pour 1000 g de produit fini, soit 45%. Ces confitures sont préparées à partir de fruits frais mûrs et sains, lavés et parés. Sont éliminés tous ceux présentant des défauts. Ils sont dénoyautés et portés en cuisson avec un sucre de première qualité.

Valeurs nut./100g : Énergie KJ/Kcal : 983/232 Graisses : < 0,25g Dont AGS : 0,01g Glucides : 56,6g Dont sucres : 53,4g Protéines : 0,3g Sel : 0,039g

bocal	314	315	340x255x74		12	6	1728	144	16	9	137	864	5	3443543422101
-------	-----	-----	------------	--	----	---	------	-----	----	---	-----	-----	---	---------------

Variété : Polonais de côtes exclusivement, autrement dénommé «orangé de Provence».

Origine : Provence / Vallée du Rhône.

Epoque de fabrication : 15 juillet - 10 août.

Aspect du produit : confiture jaune orangé, clair à un peu plus foncé, gélifiée, de texture hétérogène, contenant des morceaux de fruits de tailles irrégulières. Saveur et odeur caractéristiques de l'abricot de Provence.

Ingédients : abricots, sucre.

Pression interne : entre -300 et -500 mb.

pH : environ 3,6.

Résidu sec réfractométrique : 55°.

Stabilité : produit pasteurisé.



CONFITURE "EXTRA" DE POIRES WILLIAMS DE PROVENCE

Définition : il s'agit d'un mélange, porté par cuisson à la consistance gélifiée appropriée, de sucre et de fines tranches de poires Williams. Le qualificatif «extra» signifie que la quantité de fruits frais mis en œuvre dans notre confiture est de 450 g minimum pour 1000 g de produit fini, soit 45%. Notre confiture de poires Williams contient 75% de fruits et elle est préparée à partir de fruits frais mûrs et sains, lavés et parés. Sont éliminés tous ceux présentant des défauts. Ces fines tranches de fruits sont portées en cuisson avec du sucre de première qualité.

Valeurs nut./100g : Énergie KJ/Kcal : 968,5/227,9 Graisses : 0,18g Dont AGS : 0g Glucides : 56,6g Dont sucres : 51g Protéines : < 0,3g Sel : 0,018g

bocal	314	315	340x255x74		12	6	1728	144	16	9	137	864	5	3443543457103
-------	-----	-----	------------	--	----	---	------	-----	----	---	-----	-----	---	---------------

Variété : Williams.

Origine : Vallée du Rhône / Provence / Alpes.

Epoque de fabrication : environ 20 septembre à fin octobre.

Aspect du produit : confiture jaune soutenu, gélifiée, contenant un pourcentage de fruits important (75%).

Ingédients : poires Williams, sucre, jus de citron, pectine de fruits.

Pression interne : entre -300 et -500 mb.

pH : entre 3,1 et 3,5.

Résidu sec réfractométrique : 55°.

Stabilité : produit pasteurisé.



CONFITURE "EXTRA" DE COINGS

Définition : il s'agit d'un mélange, porté par cuisson à la consistance gélifiée appropriée, de sucre et de fines tranches de coings sauvages de Provence. Le qualificatif «extra» signifie que la quantité de fruits frais mis en œuvre dans notre confiture est de 450 g minimum pour 1000 g de produit fini, soit 45%. Notre confiture de Coing contient 65% de fruits et elle est préparée à partir de fruits frais mûrs et sains, lavés et parés. Sont éliminés tous ceux présentant des défauts. Ces fines tranches de fruits sont portées en cuisson avec du sucre de première qualité.

Valeurs nut./100g : Énergie KJ/Kcal : 904,9/216,1 Graisses : 0,065g Dont AGS : 0,006g Glucides : 55g Dont sucres : 48,6g Protéines : 0,26g Sel : 0,009g

bocal	314	315	340x255x74		12	6	1728	144	16	9	137	864	5	3443543484505
-------	-----	-----	------------	--	----	---	------	-----	----	---	-----	-----	---	---------------

Variété : coing sauvage autrement appelé coing commun.

Origine : Provence.

Epoque de fabrication : octobre.

Aspect du produit : confiture orange soutenu, gélifiée, contenant un pourcentage de fruits important (65%).

Ingédients : coing sauvage de Provence, sucre.

Pression interne : entre -300 et -500 mb.

pH : entre 3 et 3,7.

Résidu sec réfractométrique : 55°.

Stabilité : produit pasteurisé.



Caractéristiques communes aux produits pasteurisés ci-dessus : Stabilité : Étanchéité correcte de l'emballage lors de l'étuvage • Stable après incubation de 7 jours à 37° et sans que l'on observe une différence de pH. supérieure à 0,5 unité par rapport au témoin • Absence de modification de texture, d'aspect et d'odeur du produit • Absence de variation de flore microbienne lors de l'étuvage.

Tous les produits ci-dessus sont garantis sans OGM, sans allergène, sans produit ionisé et sans nanomatériaux.

COMPOTE DE CERISES NOIRES DE PROVENCE SANS SUCRES AJOUTÉS

Définition : cette compote est préparée à partir de fruits frais mûrs et sains, lavés, équeutés, dénoyautés, légèrement cisailés et portés en cuisson au chaudron sans sucre ajouté. Cette compote présente un extrait sec de 15 à 20° Brix (mesuré au réfractomètre à 20°C) selon les sucres naturellement présents dans les fruits.

Valeurs nut./100g : Énergie KJ/Kcal : 330,7/77,9 Graisses : 0,3g Dont AGS : 0g Glucides : 18g Dont sucres : 13,5g Protéines : 0,81g Sel : 0,0035g

FORMAT	VOLUME (ml)	POIDS NET TOTAL (g)	COLISAGE				PALETTISATION						
			DIMENSION D'UN COLIS L x l x h (mm)		POIDS D'UN COLIS (kg)		Nbre de COLIS par PALETTE		PAL. EUR. 800x120 (h. cm)				
bocal	580	550	340x170x128	8	6,5	864	108	9	12	135	702	4	3443545814102

Variétés : tardives de Provence.
Origine : Provence.
Epoque de fabrication : juillet.
Aspect du produit : couleur rouge foncé tirant sur le noir, texture non homogène contenant des petits morceaux de fruits de tailles irrégulières, odeur et saveur caractéristiques de la cerise noire.

Ingrédients : cerises, eau.
Pression interne : entre -300 et -500 mb.
pH : 3,8 +/- 0,3
Résidu sec réfractométrique : 15 à 20°Brix (pris à 20°C) selon les sucres naturellement présents dans les fruits.
Stabilité : produit pasteurisé.



COMPOTE D'ABRICOTS DE PROVENCE AVEC MORCEAUX ALLEGÉE EN SUCRES

Définition : cette compote est préparée à partir de fruits frais mûrs et sains, lavés, dénoyautés et portés en cuisson au chaudron avec du sucre de première qualité.

Valeurs nut./100g : Énergie KJ/Kcal : 281/66,2 Graisses : 0,15g Dont AGS : 0g Glucides : 15,6g Dont sucres : 12,7g Protéines : 0,63g Sel : 0,0038g

bocal	580	550	340x170x128	8	6,5	864	108	9	12	135	702	4	3443545820103
bocal	327	310	280x207x111	12	6	1680	140	10	14	128	840	4	3443543220103

Variétés : orangés de Provence.
Origine : Provence.
Epoque de fabrication : Juillet / Août.
Aspect du produit : couleur orangé, texture non homogène contenant des morceaux de fruits de tailles irrégulières, odeur et saveur caractéristiques de l'abricot.

Ingrédients : abricots, eau, sucre.
pH : entre 3,2 et 4.
Résidu sec réfractométrique : 15 à 17°Brix (pris à 20°C).
Stabilité : produit pasteurisé.



COMPOTE DE POIRES WILLIAMS DE PROVENCE, VANILLE ET CITRON AVEC MORCEAUX ALLEGÉE EN SUCRES

Définition : cette compote est préparée à partir de fruits frais mûrs et sains, lavés, pelés, débarrassés du calice et des pépins puis portés en cuisson avec du sucre de première qualité, du jus de citron et de l'extrait naturel de vanille.

Valeurs nut./100g : Énergie KJ/Kcal : 297/70 Graisses : 0,23g Dont AGS : 0g Glucides : 17g Dont sucres : 13,2g Protéines : <0,30g Sel : 0,0035g

bocal	580	550	340x170x128	8	6,5	864	108	9	12	135	702	4	3443545854108
bocal	327	310	280x207x111	12	6	1680	140	10	14	128	840	4	3443543254108

Variétés : Williams de Provence.
Origine : Provence.
Epoque de fabrication : Septembre/ Octobre
Aspect du produit : couleur beige à brun, texture non homogène contenant des morceaux de fruits de tailles irrégulières liés par une purée légère, odeur et saveur caractéristiques de la poire Williams.

Ingrédients : Poires Williams, sucre, vanille naturelle avec grains (1% origine Tahiti, Inde, Madagascar), jus de citron (1%).
pH : entre 4 et 4,2.
Résidu sec réfractométrique : 15 à 17°Brix (pris à 20°C).
Stabilité : produit pasteurisé.



COMPOTE DE COINGS DE PROVENCE AVEC MORCEAUX

Définition : cette compote est préparée à partir de fruits frais mûrs et sains, lavés, pelés, débarrassés du calice et des pépins puis cubetés et portés en cuisson au chaudron avec du sucre de première qualité.

Valeurs nut./100g : Énergie KJ/Kcal : 336,4/79,2 Graisses : 0,16g Dont AGS : 0g Glucides : 19,4g Dont sucres : 11,7g Protéines : <0,25g Sel : 0,0027g

bocal	580	550	340x170x128	8	6,5	864	108	9	12	135	702	4	3443545884303
bocal	327	310	280x207x111	12	6	1680	140	10	14	128	840	4	3443543284303

Variétés : coings sauvages de Provence.
Origine : Provence.
Epoque de fabrication : Octobre
Aspect du produit : couleur orangé clair, texture non homogène contenant des morceaux de fruits de tailles irrégulières, odeur et saveur caractéristiques du coing sauvage.

Ingrédients : Coings sauvages de Provence, eau, sucre.
pH : entre 3 et 3,7.
Résidu sec réfractométrique : 23 à 25°Brix (pris à 20°C).
Stabilité : produit pasteurisé.



Caractéristiques communes aux produits pasteurisés ci-dessus : Stabilité : Étanchéité correcte de l'emballage lors de l'étuvage • Stable après incubation de 7 jours à 37° et sans que l'on observe une différence de pH. supérieure à 0,5 unité par rapport au témoin • Absence de modification de texture, d'aspect et d'odeur du produit • Absence de variation de flore microbienne lors de l'étuvage.

Tous les produits ci-dessus sont garantis sans OGM, sans allergène, sans produit ionisé et sans nanomatériaux.

POMMES DE PROVENCE BIO CUTES AU CHAUDRON

Définition : Ce dessert est préparé à partir de fruits frais portés en cuisson au chaudron avec du sucre de première qualité puis il est tamisé avant d'être mis en bocal puis pasteurisé.

Variétés : diverses.

Origine : Provence.

Epoque de fabrication : du 10 septembre au 20 décembre.

Aspect du produit : Couleur beige à brun, texture homogène et fluide.

Saveur : franche et caractéristique de la pomme.

Ingédients : Pommes*, sucre de canne*, eau, acidifiant : acide ascorbique (E300).

*Ingrédients issus de l'agriculture biologique.

Pression interne : entre -300 et -500 mb.

pH : 4 +/- 0,3.

Résidu sec réfractométrique : 20° Brix +/- 2.

Stabilité : produit pasteurisé.



Valeurs nut./100g : Énergie KJ/Kcal : 386,7 / 91 Graisses : 0,14g Dont AGS : 0g Glucides : 22,4g Dont sucres : 19,9g Protéines : <0,25g Sel : <0,0013g

FORMAT	COLISAGE				PALETTISATION								
	VOLUME (ml)	POIDS NET TOTAL (kg)	DIMENSION D'UN COLIS L x l x h (mm)	Nbre d'UVIC par COLIS	POIDS D'UN COLIS (kg)	Nbre d'UVIC par PALETTE	Nbre de COLIS par PALETTE	Nbre de COUCHES par PALETTE	PAL. EUR. 800x120 (h. cm)	POIDS d'une PALETTE (kg)	DLUD (ans)	CODE BARRE	
bocal	720	680	350x175x155	8	8	768	96	8	12	136	770	4	3443547285108



Caractéristiques communes aux produits pasteurisés ci-dessus : Stabilité : Étanchéité correcte de l'emballage lors de l'étuvage • Stable après incubation de 7 jours à 37° et sans que l'on observe une différence de pH. supérieure à 0,5 unité par rapport au témoin • Absence de modification de texture, d'aspect et d'odeur du produit • Absence de variation de flore microbienne lors de l'étuvage.

Tous les produits ci-dessus sont garantis sans OGM, sans allergène, sans produit ionisé et sans nanomatériaux.