



KOOKABARRA®

by Jérémie Marcuccilli

# FRUITS COUPÉS

FRESH CUT FRUIT



# FRUITS COUPÉS

« Toute la fraîcheur du fruit  
clé en main »

## Salades de Fruits

Présentés dans des seaux ergonomiques de 3 ou 5 litres, nos assortiments de *salades de fruits* fraîches conviennent parfaitement à vos buffets petit déjeuner ou desserts.

Vous aurez la possibilité de sélectionner parmi nos cinq variétés de *salades de fruits*, celle qui correspond le mieux à la composition et au budget de votre choix.

De 6 à 9 fruits, laissez-vous séduire par la diversité de coupes, de couleurs et de saveurs des fruits.

### Utilisations

Buffet petit déjeuner, pause séminaire, pâtisserie.

### Recommandations

- Après ouverture du seau, gardez les *salades de fruits* au frais (entre 0°C et +4°C) et consommez-les rapidement.
- Apportez une touche personnelle à vos buffets ou desserts en proposant des coupes uniques et originales (perles, brunoises, suprêmes).
- Ajoutez un peu de menthe, de verveine ou de miel pour une présentation raffinée et une saveur délicate.



## Mono-Produits

Conditionnés dans des seaux ergonomiques de 3 ou 5 litres, notre gamme de *mono-fruits* frais assure le succès des buffets petit déjeuner, plats ou desserts.

Nos cahiers des charges très stricts (brix, acidité, pH, indice de maturité...) validés par l'ensemble de nos producteurs confèrent à nos *mono-produits* une tenue et un goût équivalents à une découpe « minute ».

Taillés minutieusement, nos seaux de fruits frais prêts à l'emploi garantissent la fraîcheur de chaque fruit pendant 14 jours.

### Utilisations

Buffet petit déjeuner, pause séminaire, pâtisserie, cuisine.

### Recommandations

- Après ouverture du seau, gardez les *mono-produits* au frais (entre 0°C et +4°C) et consommez-les rapidement.
- Apportez une touche personnelle à vos buffets, plats ou desserts en variant de coupes (perles, suprêmes, brunoises).
- Ajoutez un peu de menthe, de verveine ou de miel pour une présentation raffinée et une saveur délicate.



## SALADES DE FRUITS

VARIÉTÉ	COMPOSITION	COUPE	CONDITIONNEMENT	CONDITIONS DE CONSERVATION	DLC
Kooka	18% de segments de pommes 17% de cubes d'ananas 17% de cubes d'oranges 16% cubes de mangues 16% cubes de pamplemousses 16% de raisins bleus	Standard	Seau de 3 litres	Se conserve entre 0°C et +4°C	14 jours
Kooka 4*	Composition de la Kooka coupée en 1 cm par 1 cm	Petite coupe	Seau de 5,5 litres sur demande		
Kooka Star	Composition de la Kooka + 2 fruits de saison	Standard	4 salades de fruits par carton		
Kooka Light	Salade de saison 8 fruits sans pomme	Standard			
Kooka Luxe	Composition de la Kooka + billes de melons et billes de pastèques	Standard			
Créations à la carte...					

## MONO-PRODUITS

FRUIT	COUPE	CONDITIONNEMENT	CONDITIONS DE CONSERVATION	DLC
Ananas	Entier, tranche, cube, carpaccio, brunoise	Seau de 3 litres Seau de 5,5 litres sur demande 4 seaux par carton	Se conserve entre 0°C et +4°C	14 jours
Mangue	Cube, joue, brunoise			
Papaye	Cube			
Pastèque				
Melon Cantaloup	Perle, brunoise			
Melon Blanc				
Kiwi	Entier, cube, brunoise			
Pomme	Cube, brunoise			
Raisin	Entier			
Pamplemousse	Segment ou suprême			
Créations à la carte...				



[www.kookabarra.com](http://www.kookabarra.com)