

Idées de menus tendance

Découvrez comment nos fruits importés de partout dans le monde vous aident à tirer profit des tendances de saveurs actuelles, à optimiser les opérations en cuisine lors des périodes achalandées et à stimuler la vente de boissons et de plats à forte marge.



SALADE FUSION À LA MANGUE

Un mélange éclatant et rafraîchissant qui équilibre à la perfection les notes douces et tropicales avec des textures croquantes.

L’avantage : L’utilisation des morceaux de mangue Arctic Gardens élimine la tâche fastidieuse qu’est l’épluchage et le découpage en dés des mangues fraîches qui sont glissantes. Chaque morceau arrive à parfaite maturité et avec une coupe impeccable, offrant une présentation haut de gamme instantanée dans l’assiette, sans aucun gaspillage.

MATCHA À LA MOUSSE FROIDE DE FRAISES

Une boisson tendance et digne d’Instagram qui marie les notes riches et terreuses du matcha à une mousse fruitée, douce et veloutée.

L’avantage : Les fraises entières Arctic Gardens offrent une saveur de fruit intense et uniforme ainsi qu’une couleur rouge naturellement éclatante. Elles se mélangent sans effort pour créer des purées et des sirops homogènes, permettant à votre équipe de préparer rapidement et impeccablement des boissons spécialisées haut de gamme à marge élevée, à chaque service.

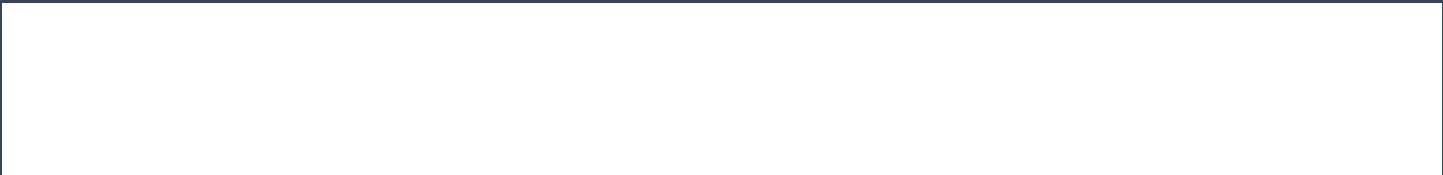


PRÊT À COMMANDER OU À DEMANDER UN ÉCHANTILLON?

Communiquez avec votre représentant :
Joignez votre représentant des ventes Nortera dédié dès aujourd’hui.

Appelez le service à la clientèle :
(450) 469-0671

Découvrez la gamme complète :
Visitez arcticgardensfoodservice.ca/fruits



Vos légumes de choix. Et maintenant, vos fruits préférés



Une qualité sans compromis de la marque canadienne
à laquelle vous faites confiance.

[ARCTICGARDENSFOODSERVICE.CA/FRUITS](https://arcticgardensfoodservice.ca/fruits)

Le dilemme de l'approvisionnement : Résolu.

Vous faites déjà confiance à Arctic Gardens pour vos légumes canadiens haut de gamme. Vous pouvez désormais consolider votre approvisionnement. Nous avons parcouru le monde pour sélectionner uniquement les vergers les plus renommés, afin d'offrir des fruits importés de la plus haute qualité directement sur le marché canadien.

L'avantage du surgelé : conçu pour les cuisines professionnelles

L'importation de fruits frais entraîne des prix imprévisibles, beaucoup de gaspillage et une main-d'œuvre importante. Nos fruits IQF (surgélation rapide individuelle) de qualité supérieure conservent la saveur mondiale à parfaite maturité, tout en optimisant l'efficacité de vos opérations en cuisine.



EFFICACITÉ SANS PRÉPARATION

Éliminez complètement le travail manuel. Nos fruits de qualité supérieure sont lavés, parfaitement préparés et prêts à être utilisés.



CONSTANCE ABSOLUE

Ne vous souciez plus jamais des fruits trop ou pas assez mûrs. Offrez un profil de saveur uniforme et une apparence éclatante et de qualité supérieure dans chaque recette, à chaque service.



ÉCONOMIES DE MAIN-D'ŒUVRE SIGNIFICATIVES

Minimisez le nettoyage, réduisez les risques de blessure liés aux couteaux et gagnez un temps précieux en cuisine en évitant complètement l'épluchage, la coupe et le tranchage manuels.

APPROVISIONNEMENT MONDIAL, CONFIANCE LOCALE :

En s'associant à des producteurs internationaux de premier plan, Nortera s'assure que chaque fruit respecte les normes rigoureuses de qualité, de sécurité et de traçabilité exigées par les opérateurs canadiens.

Le portfolio de fruits haut de gamme

Découvrez notre sélection raffinée de fruits importés d'exception. Soigneusement choisies dans les meilleurs vergers à l'échelle mondiale, ces variétés très demandées sont transformées grâce à une technologie IQF de pointe afin de garantir une intégrité, une couleur et une saveur parfaites pour le marché canadien du service alimentaire.



Spécifications des produits et données de commande

Tous les produits sont emballés dans un format polyvalent de 5 x 1 kg, optimisant l'espace de stockage et garantissant le contrôle de la fraîcheur dans les cuisines occupées.



BLEUETS

FORMAT : 5 x 1 kg
CODE SCC : 10055686281295
CODE DISTRIBUTEUR :



MORCEAUX DE MANGUES

FORMAT : 5 x 1 kg
CODE SCC : 10055686281301
CODE DISTRIBUTEUR :



FRAISES ENTIÈRES

FORMAT : 5 x 1 kg
CODE SCC : 10055686281318
CODE DISTRIBUTEUR :



MÉLANGE DE TROIS BAIES

FORMAT : 5 x 1 kg
CODE SCC : 10055686281325
CODE DISTRIBUTEUR :



ANANAS EN MORCEAUX

FORMAT : 5 x 1 kg
CODE SCC : 10055686281332
CODE DISTRIBUTEUR :



BANANES TRANCHÉES

FORMAT : 5 x 1 kg
CODE SCC : 10055686281349
CODE DISTRIBUTEUR :



POLYVALENCE AU MENU

Boissons et smoothies :
Parfait pour la préparation de smoothies à fort volume, les cocktails signatures et les mocktails.



Déjeuners et pâtisseries :
Rehaussez les parfaits, gruaux, crêpes, muffins et viennoiseries avec des morceaux de fruits de taille constante.



Sauces et garnitures :
Créez des coulis éclatants, des compotes et des garnitures de premier choix pour les desserts ou les plats principaux.

