

# SMOOTHIES

*El placer natural de la fruta*

**DaVinci**  
GOURMET®

Saludables y  
refrescantes

Los smoothies de B-RAVI  
son una verdadera explosión  
de sabor y vitaminas.

El puré de fruta natural selecta,  
delicadamente pasteurizado  
con agua de manantial,  
mantiene las propiedades  
de la fruta, sin conservantes,  
ni aromas, ni colorantes aditivos.

# SMOOTHIES

*El placer natural de la fruta*



**Frutas exóticas**  
50-872053-U



**Fresa**  
50-870953-U



**Frutas del bosque**  
50-870353-U



**Mango**  
50-873253-U



**Fresa - Plátano**  
50-871153-U



**Melocotón**  
50-872253-U

## Composición "Premium"

- Puré de fruta natural selecta + agua de manantial
- Bajo contenido en azúcar
- Sin conservantes, ni aromas o colorantes añadidos
- Con todo el sabor y color natural de la fruta preservados gracias a un suave proceso de pasteurización

## Ventajas

- Rapidez y facilidad de uso
- Ideal en cotelera, batidora o granizadora
- Larga conservación sin necesidad de almacén refrigerado
- Coste controlado con alta rentabilidad
- Práctico envase Tetrapak 1 Lt. con tapón de cierre

## Versatilidad de uso

- Smoothies, batidos, cócteles, frozens, postres, salsas, combinados, etc...
- Recetas para todo tipo de clientela y todo el año
- A cualquier hora del día o de la noche
- A mezclar simplemente con hielo, o añadiendo zumo, jarabe, alcohol, salsa, etc. al gusto de cada uno
- Infinitas recetas y combinaciones. Consúltenos en [deleitas@deleitas.com](mailto:deleitas@deleitas.com)

## Uso fácil y alta rentabilidad



**Davinci**  
GOURMET



GRUPO DELEITAS  
PRODUCTOS Y SERVICIOS S.L.



TENTACIONES de  
**smoothies**  
EL PLACER NATURAL DE LA FRUTA



BeBe  
Natura®



# smoothies naturales



Ref. 54026



Ref. 54020



Ref. 54024



Ref. 54027



Ref. 54022

## SMOOTHIES NATURALES DE ALTA CALIDAD:

Pures de fruta natural,  
con todo su sabor y color.  
Ingredientes naturales.  
Bajo contenido en azúcar.  
Sin conservantes ni colorantes.

## VENTAJAS:

Rapidez y facilidad de uso.  
Ideal en coctelera, batidora o granizadora.  
Coste controlado, alta rentabilidad.  
Botella reciclable 1 litro.  
Larga conservación sin necesidad de almacén refrigerado.  
Una vez abierto conservar en nevera.

## VERSATILIDAD DE USO:

Smoothies, batidos, milk shakes, cócteles, frozens, postres, salsas, combinados. Se pueden aplicar en miles de recetas, pudiéndolas adaptar a todo tipo de clientela. Los smoothies Bebe Natura son una gran herramienta para elaborar una bebida a cualquier hora del día o de la noche. Mezclar simplemente con hielo, añadiendo zumo, yogurt, jarabe, helado, alcohol, salsa, etc... al gusto de cada uno.



C/Murcia, 59  
Pol. Can Calderón  
08830 St. Boi del Llobregat  
Tel. 937 065 030 - Fax 936 627 521  
deleitais@deleitais.com  
[www.deleitais.com](http://www.deleitais.com)



INFINITAS RECETAS  
PARA DISFRUTAR  
DE LA FRUTA

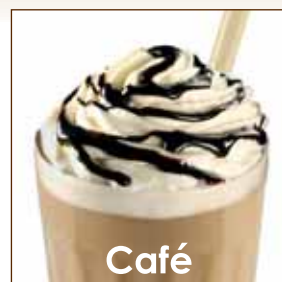


# Frappés

*Puro sabor, puro placer*



Chocolate



Café



Vainilla



Yogurt

**Nuevas tendencias  
de consumo con  
alta rentabilidad**



# Frappés

4 Sabores  Infinitas recetas



**CAFE**  
1 kg  
38-3129



**CHOCOLATE**  
1 kg  
38-1980



**VAINILLA**  
1 kg  
38-1981



**YOGURT**  
1 kg  
38-3633

## CALIDAD PREMIUM

- Sabor intenso y natural
- Ingredientes selectos
- Textura excepcional
- Presentación en polvo

## VENTAJAS

- Rapidez y facilidad de uso
- Larga conservación sin refrigerar
- Alta rentabilidad

## CREATIVIDAD AL GUSTO

- Posibilidades sin límite
- Fácil acabado al gusto del cliente

## USO FACIL Y ALTA RENTABILIDAD



### Sugerencias:

Yogurt con pulpa de mango,  
fresa u otro sabor.

Sencillo, rentable y espectacular...  
¡además de exquisito!



GRUPO DELEITAS  
PRODUCTOS Y SERVICIOS S.L.

# Siropes

*La excelencia en más de 40 sabores*  
**¡Prueba la diferencia!**



## *El reto frío*

Linea de siropes "FRUITS GOURMET", puro sabor, alto contenido de fruta natural. Para cócteles, batidos, smoothies, granizados, frappés,...



## *El reto caliente*

Linea de siropes "CLASSIC", con toda la potencia del sabor, intacto y durable en bebidas calientes con o sin leche.



GRUPO DELEITAS  
PRODUCTOS Y SERVICIOS S.L.

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

# Siropes



Formulación con puro azúcar de caña

**DaVinci**  
GOURMET®

## Jarabes "Classic"

-  51-21873 \*ALMENDRA (Almond)
-  51-21613 \*ALMENDRA MOCCA (Almond Mocca)
-  51-21453 AMARETTO
-  51-21408 AVELLANA (Hazelnut)
-  51-21590 AZÚCAR DE CAÑA (Sugar cane)
-  51-21545 \*BUTTERSCOTCH
-  51-21477 CANELA (Cinnamon)
-  51-21385 CAMEL
-  51-21439 CHOCOLATE
-  51-21484 \*CHOCOLATE BLANCO (White Chocolate)
-  51-21491 \*CHOCOLATE MENTA (Chocolate Mint)
-  51-21507 \*ENGLISH TOFFEE NUT
-  51-21415 IRISH CREAM
-  51-21569 PAN DE JENGIBRE (Gingerbread)
-  51-21606 MELOCOTON (Peach)
-  51-21538 MENTA (Peppermint)
-  51-21576 MENTA VERDE (Green Peppermint)
-  51-21583 MIEL (Honey)
-  51-21514 NARANJA (Orange)
-  51-21880 NUEZ DE MACADAMIA
-  51-21460 PLATANO (Banana)
-  51-21620 TIRAMISÚ
-  51-21378 VAINILLA
-  51-22158 \*VAINILLA FRANCESA

## Jarabes Té

-  51-21392 SPICED CHAI con té verde
-  51-21522 TÉ DE LIMÓN (Lemon Tea)

## Jarabes fruta

Con alto contenido en fruta natural

-  51-21712 PIÑA (Pineapple)
-  51-21699 MARACUYÁ (Passion fruit)
-  51-21675 LIMÓN-LIMA (Lemon / Lime)
-  51-21729 MANZANA VERDE (Green apple)
-  51-21682 FRAMBUESA (Raspberry)
-  51-21705 FRESA (Strawberry)
-  51-21668 GRANADINA (Grenadine)
-  51-21422 COCO (Coconut)

## Jarabes sin azúcar

-  51-25001 \*CAMEL "Sugar Free"
-  51-25002 \*AVELLANA "Sugar Free"
-  51-25003 \*VAINILLA "Sugar Free"





# Salsas

Bebidas frías o calientes.  
Postres, Helados  
y mucho más...



Café



Yogurt



Frappé



Postre



GRUPO DELEITAS  
PRODUCTOS Y SERVICIOS S.L.

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

# Salsas

DaVinci  
GOURMET®



Café



Yogurt



Frappé



Postre



**CHOCOLATE**  
51-81280-U



**CHOCOLATE  
BLANCO**  
51-81281-U



**CARAMELO**  
51-81279-U



**FRESA**  
51-81282-U

## **BOTE 2,5 kg - con asa**

Bomba dosificadora no incluida. Venta a parte. Ref.: DOSIF-G

## **COMPOSICIÓN PREMIUM**

- Sabores intensos en frío y en caliente
- Sabor y aroma intactos y durables en caliente o frío
- Bajos en ácidos cítricos (no alteran ni cortan la leche)
- Se mezclan perfectamente (incluso en batidora)

## **VENTAJAS**

- Rapidez y facilidad de uso
- Larga conservación sin refrigerar
- Alta rentabilidad

## **APLICACIONES MÚLTIPLES**

(cafetería, coctelería, cocina, etc)

- Cafés, Combinados de café
- Frappés, batidos, smoothies
- Cócteles
- Postres, yogurt, helados
- Apto para leche caliente y espuma de leche
- Potenciador de sabor por excelencia
- Como topping, aporta el sabor y decora a la vez





PURÉS DE FRUTAS TEMPERATURA AMBIENTE  
LE PUREE DI FRUTTA A TEMPERATURA AMBIENTE



# Purées de fruits



Purés de frutas temperatura ambiente,  
sabores auténticos y purés siempre listos para usar

Frutas seleccionadas, recogidas en su plena madurez y cultivadas en terrenos de calidad.  
Una receta natural: solo frutas y unos gramos de azúcar.  
Un delicado proceso de pasteurización conserva el sabor y el color de la fruta.

Le puree di frutta a temperatura ambiente,  
sapori autentici e puree sempre pronte all'uso

Frutta selezionata e colta perfettamente matura in luoghi di produzione appropriati.  
Una ricetta naturale: solo frutta e qualche grammo di zucchero.  
Un processo di pastorizzazione delicato, che conserva il gusto e il colore della frutta.

Main Sponsor



## Numerosas ventajas:

- Una receta totalmente natural
- Un producto listo para usar
- Un envase práctico: el tapón puede volverse a cerrar
- Un nuevo diseño para identificar mejor los sabores
- Un proceso de pasteurización muy delicado
- Una gama variada
- Gran variedad de aplicaciones

### LOS USOS

Sorbetes, helados, mousse de fruta, crema bávara, tartaletas, gelificados, pastelitos o helados individuales, salsas de fruta, coberturas, helados italianos, granizados, cócteles (puede utilizarse en la batidora, en la coctelera o directamente en el vaso)...

### LA GAMA

- Albaricoque
  - Piña
  - Plátano
  - Grosella
  - Limón
  - Fresa
  - Frambuesa
  - Guinda
  - Lichi
  - Mandarina
  - Mango
  - Arándano
  - Maracuyá
  - Melocotón
  - Pera
  - Manzana
- Las mezclas de frutas:
- Mojito
  - Pabana
  - Piña colada
  - Red Berries

## Tanti vantaggi:

- Ricetta completamente naturale
- Prodotto pronto all'uso
- Confezione pratica: tappo richiudibile
- Nuovo design con migliore leggibilità dei gusti
- Processo di pastorizzazione delicato
- Gamma molto ricca
- Tanti utilizzi possibili

### GLI UTILIZZI

Sorbetti, gelati, mousse di frutta, bavaresi, charlotte, gelatine di frutta, dolci di pasticceria e semifreddi, coulis, nappage, gelati italiani, granite, cocktail (può essere utilizzata nel frullatore, nello shaker o direttamente nel bicchiere)...

### LA GAMMA

- Albicocca
  - Ananas
  - Banana
  - Ribes nero
  - Limone
  - Fragola
  - Lampona
  - Amarena
  - Litchi
  - Mandarino
  - Mango
  - Mirtillo
  - Frutto della passione
  - Pesca bianca
  - Pera
  - Mela verde
- I mix di frutta:
- Mojito
  - Pabana
  - Pina colada
  - Red berries



### PURÉS TEMPERATURA AMBIENTE: MODO DE EMPLEO Y SUGERENCIAS

Listos para usar, garantizan una gran flexibilidad de aplicación y ofrecen ilimitadas posibilidades a la hora de utilizarlos. Ya sea en pastelería o en coctelería, ¡dé rienda suelta a su creatividad!

#### Bar...

##### EN EL VASO:

- + 10 cl de puré mezcla de frutas (=1/3)
- + 10cl de zumo de fruta, soda o leche (=1/3)
- + 5 hielos (=1/3)

##### EN BATIDORA o MÁQUINA DE GRANIZADOS

- + 1/3 de hielo o agua
- + 2/3 de puré mezcla de frutas

#### Heladería y pastelería...

Todos los usos de un puré de frutas clásico.

### LE PUREE A TEMPERATURA AMBIENTE: ISTRUZIONI E SUGGERIMENTI PER L'USO

Pronte all'uso, garantiscono di grande possibilità di utilizzo ed un potenziale praticamente illimitato. In pasticceria o al bar, date libero sfogo alla creatività!

#### Bar...

##### NEL BICCHIERE:

- + 10 cl di purea ai frutti misti (=1/3)
- + 10cl di succo di frutta, acqua gassata o latte (=1/3)
- + 5 cubetti di ghiaccio (=1/3)

##### NEL FRULLATORE o NELLA GRANITIERA

- + 1/3 di ghiaccio o di acqua
- + 2/3 di purea ai frutti misti

#### Gelateria e pasticceria...

Tutti gli utilizzi di una purea di frutta classica.

### EL SERVICIO RAVIFRUIT

**"Pastelero y Barman a su servicio:  
+33 (0)4 74 84 08 53"**  
o [www.ravifruit.com](http://www.ravifruit.com)

Ideas de recetas, consejos técnicos... no dude en contactar con un pastelero Ravifruit en directo.

### IL SERVIZIO RAVIFRUIT

Idee per ricette, un consiglio di natura tecnica, non esitate, a contattare in diretta un pasticcere Ravifruit.

**+33 (0)4 74 84 08 53**  
o [www.ravifruit.com](http://www.ravifruit.com)

### EL ENVASADO - IL CONFEZIONAMENTO

Cartón de 6 cajas de 1 kg.  
Cartone da 6 scatole da 1 kg.

### LA CONSERVACIÓN - LA CONSERVAZIONE

Conservar en lugar seco y protegido del calor durante los 14 meses siguientes a la fecha de fabricación. Después de abrirlo, conservar en frío entre 0 y 4 °C y consumir rápidamente.

Conservare in luogo asciutto al riparo dal caldo per 14 mesi dopo la data di produzione. Dopo l'apertura, conservare al fresco tra 0 e 4 °C e consumare rapidamente.

### LA PALETIZACIÓN - LA PALETTIZZAZIONE

Dimensiones caja (mm)	Dimensioni scatola (mm)	Palé/Pallet 80x120	Palé/Pallet 100x120
		Unidades / Caja	Unità / Scatola
Cajas / Capa	Scatole / Strato	25	32
Capas / Palé	Strati / Pallet	5	5
Cajas / Palé	Scatole / Pallet	125	160
Peso neto / Palé	Peso netto / Pallet	750 kg	960 kg

### RAVIFRUIT

F-26140 ANNEYRON  
Tél. : +33 (0)4 74 84 08 53  
Fax : +33 (0)4 74 84 14 56  
[www.ravifruit.com](http://www.ravifruit.com)

### Su distribuidor:

Il vostro distributore:

