

FOURRAGE à la POMME

**Avec des morceaux de Pommes
Fourrage aux fruits thermostable pour
Pâtisseries (feuilletés, « Strudle »...)**

Ingredients: Pommes, sucre, eau, gélifiants, l'amidon et pectine, acide citrique, anti-oxydants, vitamine C.

Conservé avec du K-sorbate max: 0,1%.

Contenance en fruits min: 50%

Le produit ne contient pas d'allergènes selon la liste « WHO »

Après ouverture, garder au frais jusqu'à +4°C.

Conservation: température jusqu'à +18°C.

Valeurs nutritives pour 100 g de produit:

Valeurs énergétiques:	811 kJ / 195 kcal
Teneur en hydrates de carbone	47,00
Teneur en sucres:	41,35
Teneur en protéines:	0,30
Teneur en graisses:	0,15
Teneur en acides gras saturés	0,08
Teneur en sodium (mg)	16,05
Teneur en fibres	0,11

FOURRAGE à la ABRICOT

**Avec des morceaux d'Abricots
Fourrage aux fruits thermostable pour
Pâtisseries (feuilletés, « Strudle »...)**

Ingredients: sucre, eau, abricots déshydratés et purée d'abricot, gélifiants, amidon, pectine, acide citrique, arômes.

Conservé avec du K-sorbate max: 0,1%.

Contenance en fruits min: 50%.

Le produit ne contient pas d'allergènes selon la liste « WHO »

Après ouverture, garder au frais jusqu'à +4°C.

Conservation: température jusqu'à +18°C.

Valeurs nutritives pour 100 g de produit:

Valeurs énergétiques:	839 kJ / 202 kcal
Teneur en hydrates de carbone	49,02
Teneur en sucres:	43,79
Teneur en protéines:	0,20
Teneur en graisses:	0,06
Teneur en acides gras saturés	<0,02
Teneur en sodium (mg)	40,96
Teneur en fibres	0,36

GATEAUX AUX FRUITS

« PIECE MONTEE »

Ingredients:

- 4 sachets de « pouding » (parfum au choix)
- 1 l de lait ou de jus du même goût que le pouding
- 250 g de beurre
- 250 ml de crème
- 500 g de fourrage Stibo France (parfum au choix)
- 1 paquet de biscuits à la cuillère

Le remplissage:

Faire cuire le pouding dans le lait ou le jus (le goût fruits choisi). - faire refroidir puis mélanger avec le beurre précédemment préparé. Ensuite soit à ajouter le fourrage de fruit dans cette préparation et mélanger (le tout) soit garder le fourrage de fruit et cette préparation séparément.

Assembler les 6 couches de la pièce montée:

- 1^{ère} couche: Biscuits à la cuillère préalablement trempés dans du lait
- 2^{ème} couche: Une moitié de votre préparation (remplissage) avec le fourrage de fruit
- 3^{ème} couche: Crème préalablement fouettée
- 4^{ème} couche: Biscuits à la cuillère préalablement trempés dans du lait
- 5^{ème} couche: Seconde moitié de votre préparation (remplissage) avec le fourrage de fruit
- 6^{ème} couche: Crème préalablement fouettée

Selon les goûts, il est possible de rajouter un nappage de chocolat sur les couches de biscuits à la cuillère

BUCHE FEUILLETEE STIBO

Ingredients:

- Feuilletés (4 couches fines de pâte) : 500 gr
- 4 oeufs
- Sucre - 250 g
- Huile - 300 g
- Yaourt - 2 tasses à café
- 7 cuillères à soupe de semoule de blé
- 1 sachet de levure
- Fourrage de fruit au choix
- 2 verres d'eau + 2 verres de sucres pour préparer le sirop

Préparation:

- Mélanger les oeufs, le sucre, l'huile, le yaourt, la semoule de blé, la levure.
- Enduire 4 couches fines de cette préparation, puis les superposer les unes sur les autres.
- Sur la quatrième couche, et sur l'extrémité par laquelle vous allez commencer à enrouler toutes les couches (pour en faire une bûche), poser le fourrage aux fruits.
- De cette façon celui-ci sera au milieu de la bûche.
- Faire cuire la bûche feuilletée.
- Puis enduire la bûche cuite de la préparation au sirop (eau + sucre) préalablement effectuée.



10, Allée des Lilas
69110 Sainte-Foy-lès-Lyon
T: +33 (0)4.78.36.19.07.
F: +33 (0)4.78.36.19.42.
E-mail: stibofrance@wanadoo.fr
Web: www.stibonatural.com

PREMIUM



feel the fruit revolution



STIBO



STIBO



HACCP

FOURRAGE à la FRAISE

*Avec des Fraises entières et morceaux
Fourrage aux fruits thermostable pour
Pâtisseries (feuilletés, « Strudle »...)*

Ingredients: Fraises, sucre, eau, gélifiants, amidon et pectine, acide citrique, arômes, colorant rouge.
Conservé avec du K-sorbate max: 0,1%.

Contenance en fruits min: 50%.

Le produit ne contient pas d'allergènes selon la liste « WHO »

Après ouverture, garder au frais jusqu'à +4°C.

Conservation: température jusqu'à +18°C.

Valeurs nutritives pour 100 g de produit:

Valeurs énergétiques:	832 kJ / 201 kca
Teneur en hydrates de carbone	48,41
Teneur en sucres:	41,10
Teneur en protéines:	0,1
Teneur en graisses:	0,19
Teneur en acides gras saturés	0,05
Teneur en sodium (mg)	15,88
Teneur en fibres	0,48

FOURRAGE AUX FRUITS ROUGES DES BOIS-MIX MÛRE MYRTILLES GROSEILLE

*Avec des Fruits rouges
des bois entiers et morceaux
Fourrage aux fruits thermostable pour
Pâtisseries (feuilletés, « Strudle »...)*

Ingredients: Mûres, Myrtilles, Groseilles, sucre, eau, gélifiants, l'amidon et pectine, acide citrique, arômes.

Conservé avec du K-sorbate max: 0,1%.

Contenance en fruits min: 50%.

Le produit ne contient pas d'allergènes selon la liste « WHO »

Après ouverture, garder au frais jusqu'à +4°C.

Conservation: température jusqu'à +18°C.

Valeurs nutritives pour 100 g de produit:

Valeurs énergétiques:	810 kJ / 195 kcal
Teneur en hydrates de carbone	46,57
Teneur en sucres:	37,75
Teneur en protéines:	0,1
Teneur en graisses:	0,43
Teneur en acides gras saturés	0,05
Teneur en sodium (mg)	15,38
Teneur en fibres	3,5

FOURRAGE à la GRIOTTE

*Avec des Griottes entières et morceaux
Fourrage aux fruits thermostable pour
Pâtisseries (feuilletés, « Strudle »...)*

Ingredients: Griottes, sucre, eau, gélifiants, l'amidon et pectine, acide citrique.

Conservé avec du K-sorbate max: 0,1%.

Contenance en fruits min: 50%.

Le produit ne contient pas d'allergènes selon la liste « WHO »

Après ouverture, garder au frais jusqu'à +4°C.

Conservation: température jusqu'à +18°C.

Valeurs nutritives pour 100 g de produit:

Valeurs énergétiques:	822 kJ / 198 kcal
Teneur en hydrates de carbone	46,85
Teneur en sucres:	36,37
Teneur en protéines:	0,54
Teneur en graisses:	0,08
Teneur en acides gras saturés	0,06
Teneur en sodium (mg)	13,22
Teneur en fibres	1,4

FOURRAGE à la FRAMBOISE

*Avec des Framboises entières et morceaux
Fourrage aux fruits thermostable pour
Pâtisseries (feuilletés, « Strudle »...)*

Ingredients: Framboises, sucre, eau, gélifiants, l'amidon et pectine, acide citrique.

Conservé avec du K-sorbate max: 0,1%.

Contenance en fruits min: 50%.

Le produit ne contient pas d'allergènes selon la liste « WHO »

Après ouverture, garder au frais jusqu'à +4°C.

Conservation: température jusqu'à +18°C.

Valeurs nutritives pour 100 g de produit:

Valeurs énergétiques:	803 kJ / 194 kcal
Teneur en hydrates de carbone	46,06
Teneur en sucres:	39,01
Teneur en protéines:	0,56
Teneur en graisses:	0,27
Teneur en acides gras saturés	0,03
Teneur en sodium (mg)	15,31
Teneur en fibres	0,11

1kg

feel[®] fruit revolution

feel[®] fruit revolution

feel[®] fruit revolution

feel[®] fruit revolution



STIBO



STIBO



STIBO



STIBO