



**RANOBO**

FRUITS SECS

## La valeur ajoutée des fruits se cache dans les petites choses

Que seraient un plateau de fromage, un granola maison ou un cake aux raisins sans le **goût intense et la douceur naturelle des fruits secs** ? Chez Ranobo, nous explorons le monde

entier pour sélectionner les meilleures variétés et **les exemplaires les plus gourmands d'aspect et de taille**. Nous vous les livrons sans traîner, pour conserver toutes les saveurs.

### Dernière récolte garantie

Notre gamme de fruits secs est très vaste. Ici aussi, nous appliquons méticuleusement nos règles d'or. Premièrement, **seule la récolte de la saison** est éligible. **Deuxièmement**, grâce à nos partenaires fidèles et fiables, nous sommes en mesure de vous offrir **un goût parfait et une qualité stable au meilleur prix**. En outre, vous avez la garantie de fruits secs moelleux parce qu'ils n'ont pas de problème de cristallisation.

### *Ranobo, la cerise sur votre savoir-faire*

**Nos ingrédients sont peut-être petits, mais nous en faisons de grands produits sur le plan du goût, de la fraîcheur et de l'originalité. Ensemble, nous réservons à vos clients de délicieux moments gourmands.**

### Emballé avec amour

Le conditionnement de nos fruits secs est effectué sous contrôle hygiénique strict et avec les machines les plus modernes. Les boîtes refermables de **2 et 3,5 litres** sont **très robustes et faciles à empiler**. Au premier coup d'œil, vous voyez quelle sorte de mélange vous prenez dans votre armoire.



### Transporté avec soin

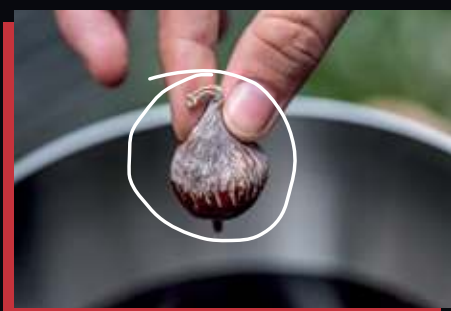
Dès la livraison de notre précieuse marchandise, nous mettons tout en œuvre pour réduire au minimum le temps de son traitement et de sa distribution. **Nous avons nos propres moyens de transport afin que nos produits arrivent intacts et à temps.**



# Les sucres et fibres naturelles se cachent dans les petites choses

## Pas de figues après Pâques

Depuis l'antiquité, on sait que les figues ne sont plus bonnes après Pâques. Nous ne nous approvisionnons donc que pendant la bonne période. Nos **figues plates Lerida de Turquie** et **bébés figues d'Espagne** sont séchées immédiatement après leur récolte, sous le soleil local. Dès leur arrivée chez nous, elles sont directement emballées et distribuées. C'est la meilleure façon de garantir leur goût fantastique. Et quand il n'y en a plus, tant pis, il n'y en a plus.



## Gant de velours

Nous manipulons nos fruits secs avec toute la douceur nécessaire afin de ne pas les blesser.

## Une question ? Un souhait ? Une suggestion ?

Nous serons heureux d'y réfléchir et de vous fournir un service encore plus sur mesure.

*Pour nous contacter !*

info@ranobo.be  
Raadsherenstraat 7  
B-2300 Turnhout  
+32 (0) 14/88.19.99

Dépôt Sud: Samrée 83 C  
B-6982 La Roche-en-Ardenne  
+32 (0) 84/36.72.11  
f i /ranobonuts

since 1995



**RANOBO**

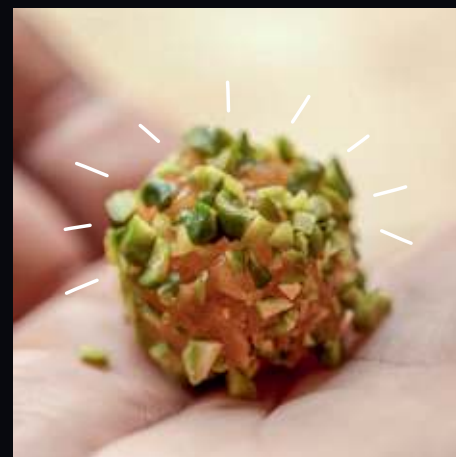
## Conseil

### La température de cave est idéale

Conservez vos fruits secs au frais plutôt qu'au chaud. **Une température de cave est recommandée**, mais on peut aussi les garder **au frigo** dans une boîte hermétique. Pensez à les remettre à température ambiante avant de les préparer ou servir pour qu'ils donnent le meilleur de leurs saveurs.

## La reine des dattes

Le palmier dattier est l'un des premiers arbres cultivés il y a plus de 5000 ans en Mésopotamie. **De toutes les variétés de dattes, la medjoul a la plus haute valeur nutritionnelle.** Elle est riche en fibres, fer, phosphore, calcium, magnésium et cuivre. **Nos dattes medjoul sont extra douces, sucrées et charnues et disponibles en plusieurs tailles.**



## Juste séchés

Certains fruits secs ont des sucres ajoutés. Les kiwis par exemple. Il faut les sucrer pour préserver leur structure. Pour le gingembre, c'est une question de goût. Le reste de notre gamme est pur nature. **En aucun cas, nous n'utilisons de colorants ou de conservateurs.**

