

Τεχνικές και Πρακτικές Εφαρμογές στους πουρέδες Φρούτων

Επίδειξη από τον

Thibault Marchand
Global corporate Chef

LES VERGERS
BOIRON



ΣΤΕΛΙΟΣ ΓΙΑΝΝΙΚΑΣ ΑΕΒΕ

Ευριπίδου 5, 121 33 Περιστέρι, Αθήνα

Τ.: 210 5772337-9 | Email: headoffice@yiannikasgroup.com

Facebook, Instagram: [steliosyiannikas](https://www.facebook.com/steliosyiannikas) | www.yiannikas.gr



Thibault Marchand

Global corporate Chef

Μετρώντας τουλάχιστον 15 διαγωνισμούς στο ενεργητικό του μόλις στα 32 του χρόνια, ο Thibault Marchand είναι παθιασμένος με τις προκλήσεις.

Η πιο σημαντική (και πιο γνωστή) νίκη του ήταν η κατάκτηση του τίτλου στο "The British Bake Off: The Professionals" το 2019, μαζί με τη συνεργάτιδά του, Erica Sangiorgi.

Ως αποτέλεσμα, επιλέχθηκε από το περιοδικό "Olive Chef Awards" στην κατηγορία του "Καλύτερου Ζαχαροπλάστη στο Ηνωμένο Βασίλειο".

Με γνώμονα τη διαρκή αυτοβελτίωση και το τελειομανές πνεύμα του, ο νεαρός ταλαντούχος σεφ δεν δίστασε να μετακομίσει νωρίς στο Μαϊάμι για να συμβάλει στην ανάπτυξη του υποκαταστήματος του διάσημου ζαχαροπλαστέιου "Hugo et Victor", προτού εγκατασταθεί στο Kimpers Fitzroy στο Λονδίνο.

Επιστρέφοντας στη Γαλλία, εργάζεται πλέον ως σύμβουλος για διάφορες επιχειρήσεις. Τον Οκτώβριο του 2022, ανέλαβε τη θέση του Corporate Chef και Technical Ambassador για τη Les Vergers Boiron.

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

- 3 Τάρτα μάνγκο και φρούτο του πάθους
- 5 Σου με φρούτα
- 7 Pâte de fruits τόνγκα με δαμάσκηνο, βανίλια και αχλάδι
- 8 Marshmallow από φραγκοστάφυλο



Τάρτα μάνγκο και φρούτο του πάθους

από τον *Thibault Marchand*

Για 1 Ring Bloom τάρτα (18cm) και 5 Ring Bloom ταρτάκια (8cm) από Silikomart



Les vergers Boiron
πουρέ μάνγκο



Les vergers Boiron
πουρέ λάιμ



Les vergers Boiron
πουρέ φρούτο του πάθους



ΓΛΥΚΙΑ ΖΥΜΗ

Βούτυρο 82% Asturiana	150g
Ζάχαρη άχνη Mix Lux	120g
Αυγά	60g
Αλεύρι γενικής χρήσης Molino dallagionanna	300g
Αλάτι	2,5g

Στον κάδο του μίξερ, χρησιμοποιώντας το φτερό, ανακατέψτε το βούτυρο με την άχνη ζάχαρη μέχρι να ενωθούν καλά. Προσθέστε σταδιακά τα αυγά, συνεχίζοντας το ανακάτεμα. Κοσκινίστε το αλεύρι και το αλάτι και ενσωματώστε τα στο μείγμα. Αναμείξτε όλα τα υλικά μέχρι να έχετε μια ομοιόμορφη και λεία υφή.

Σκεπάστε τη ζύμη με μεμβράνη και τοποθετήστε τη στο ψυγείο για 2 ώρες, ώστε να σταθεροποιηθεί. Στη συνέχεια, ανοίξτε τη ζύμη σε πάχος 1,8 mm και τοποθετήστε την στα δαχτυλίδια τάρτας. Αφήστε τα στο ψυγείο για 30 λεπτά πριν τα προψήσετε στους 180°C, μέχρι να αποκτήσουν ένα ελαφρώς χρυσαφένιο χρώμα.

ΚΡΕΜΑ ΑΜΥΓΔΑΛΟΥ

Πούδρα αμυγδάλου Mix Lux	75g
Βούτυρο 82% Asturiana	75g
Καστανή ζάχαρη	75g
Αυγά	75g
Άμυλο αραβοσίτου Mix Lux	7,5g

Στον κάδο του μίξερ, χρησιμοποιώντας το φτερό, αναμείξτε τη σκόνη αμυγδάλου με το βούτυρο και την καστανή ζάχαρη μέχρι να ομογενοποιηθούν. Προσθέστε τα ολόκληρα αυγά και συνεχίστε την ανάμειξη. Ολοκληρώστε προσθέτοντας το άμυλο και ανακατέψτε μέχρι να έχετε ένα ομοιόμορφο μείγμα. Γεμίστε τη βάση κάθε ταρτάκι με μια στρώση κρέμας αμυγδάλου και ψήστε στους 175°C μέχρι να αποκτήσουν χρυσαφένιο χρώμα.

ΚΟΝΦΙ ΦΡΟΥΤΟ ΤΟΥ ΠΑΘΟΥΣ

πουρέ φρούτο του πάθους Les vergers Boiron	250g
Ζάχαρη άχνη Mix Lux	25g
Πηκτίνη NH Mix Lux	6g

Ζεστάνετε τον πουρέ σε μια κατσαρόλα. Αναμείξτε τις σκόνες μεταξύ τους. Προσθέστε τις σκόνες στον ζεστό πουρέ και αφήστε το μείγμα να βράσει για δύο λεπτά. Αποσύρετε από τη φωτιά και αφήστε στην άκρη.

CREMEUX ΜΑΝΓΚΟ

Πουρέ μάνγκο Les vergers Boiron	250g
Πουρέ λεμόνι Les vergers Boiron	7.5g
Νερό	75gr
Ζάχαρη άχνη	95g
Πηκτίνη NH Mix Lux	
5.5g	
Άμυλο καλαμποκιού	16.5g
Βούτυρο	45g

Αναμείξτε τις σκόνες μεταξύ τους.
Ζεστάνετε τους πουρέδες μαζί με το νερό σε μια κατσαρόλα.
Προσθέστε τις σκόνες σταδιακά, ανακατεύοντας συνεχώς, και αφήστε το μείγμα να βράσει για 2 λεπτά.
Αποσύρετε από τη φωτιά, αφήστε το να κρυώσει μέχρι τους 50°C και προσθέστε το βούτυρο.
Ομογενοποιήστε με ραβδομπλέντερ και ψύξτε γρήγορα.
Αφήστε στην άκρη μέχρι τη συναρμολόγηση.

ΜΟΥΣ ΜΑΝΓΚΟ

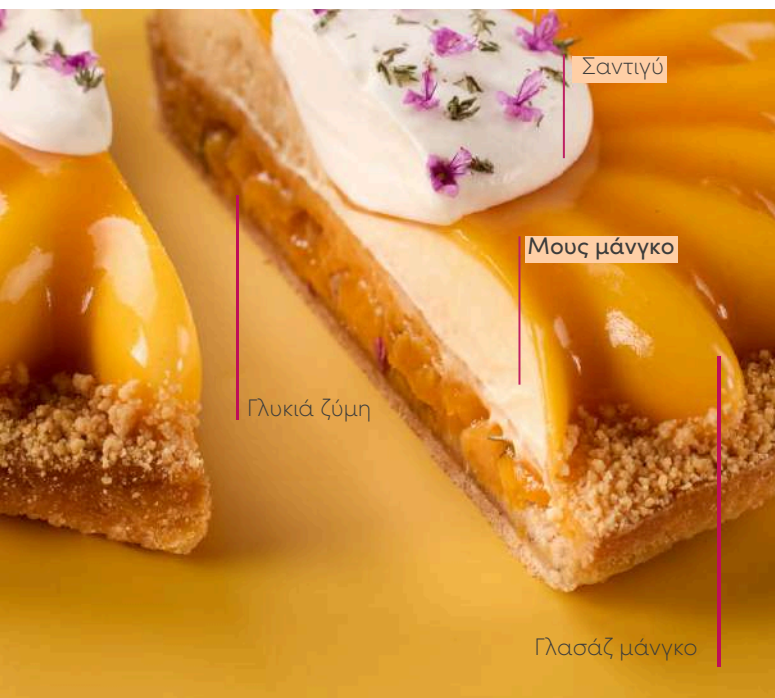
Κρεμώδες μάνγκο	500g
Μάζα ζελατίνης	24g
Σαντιγύ 35%	400g

Λιώστε τη μάζα ζελατίνης με ένα μέρος του κρεμώδους μείγματος.
Λειάνετε το υπόλοιπο κρεμώδες μείγμα, ανακατεύοντάς το καλά.
Προσθέστε το μείγμα λιωμένης ζελατίνης και κρέμας στο υπόλοιπο μείγμα, ανακατεύοντας με έναν αυγοδάρτη.
Προσθέστε απαλά τη χτυπημένη κρέμα, διπλώνοντας προσεκτικά για να διατηρηθεί ο αέρινος όγκος.
Μεταφέρετε την κρέμα σε φόρμες λουλουδιού, χρησιμοποιώντας σακούλα ζαχαροπλαστικής.
Λειάνετε την επιφάνεια και καταψύξτε μέχρι να σταθεροποιηθεί.

ΓΛΑΣΑΖ ΜΑΝΓΚΟ

Πουρέ μάνγκο Les vergers Boiron	300g
Πηκτίνη NH Mix Lux	10g
Ζάχαρη άχνη	100g
Γλυκόζη	25g
Τριμολίνη Lebbe	20g
Μάζα ζελατίνης	120g
Κιτρικό οξύ	5g
Νερό	5g

Ζεστάνετε τον πουρέ σε μια κατσαρόλα.
Προσθέστε τη γλυκόζη και την αντεστραμμένη ζάχαρη, ανακατεύοντας καλά.
Αναμείξτε τη ζάχαρη με την πηκτίνη και ενσωματώστε τα στο ζεστό μείγμα, ανακατεύοντας συνεχώς.
Φέρτε το μείγμα σε βρασμό.
Στη συνέχεια, προσθέστε τη μάζα ζελατίνης και το διάλυμα νερού/οξέος.
Ομογενοποιήστε με ραβδομπλέντερ και τοποθετήστε το στο ψυγείο μέχρι τη χρήση.



Συναρμολόγηση

Προψήστε τις βάσεις της τάρτας.
Γεμίστε κάθε βάση με κρέμα αμυγδάλου χρησιμοποιώντας σακούλα ζαχαροπλαστικής και ψήστε στους 175°C.
Αφήστε τις να κρυώσουν και στη συνέχεια καταψύξτε.
Ξεφορμάρετε τις μους μάνγκο και γλασάρετέ τις. Τοποθετήστε κάθε μους πάνω από μία βάση τάρτας.
Γεμίστε το κέντρο κάθε λουλουδιού με χτυπημένη κρέμα, χρησιμοποιώντας σακούλα ζαχαροπλαστικής, και διακοσμήστε με βρώσιμα λουλούδια.
Ολοκληρώστε προσθέτοντας κράμπλ γύρω από το λουλούδι.



Σου με φρούτα

από τον *Thibault Marchand*

Για 8 με 10 σου

πουρέ κουμκουάτ
Les vergers Boiron



πουρέ λευκόσαρκο ροδάκινο
Les vergers Boiron



πουρέ φράουλα
Les vergers Boiron



πουρέ γκουάβα
Les vergers Boiron



ΖΥΜΗ ΣΟΥ

Γάλα
Νερό
Αλάτι
Κρυσταλλική ζάχαρη
Βούτυρο Asturiana 82%
Αυγά
Αλεύρι γενικής χρήσης
Molino dallagionanna

150g
150g
6g
6g
135g
340g
210g

Σε μια κατσαρόλα, φέρτε το γάλα, το νερό, το αλάτι, τη ζάχαρη και το βούτυρο σε βρασμό. Αποσύρετε από τη φωτιά, προσθέστε το αλεύρι και ανακατέψτε καλά μέχρι να στεγνώσει η ζύμη. Προσθέστε τα ολόκληρα αυγά λίγα-λίγα, ανακατεύοντας συνεχώς, μέχρι να αποκτήσετε μια λεία και ομοιόμορφη υφή. Σημειώστε ότι το βάρος των αυγών είναι ενδεικτικό και μπορεί να διαφέρει. Με τη βοήθεια μιας σακούλας ζαχαροπλαστικής, μορμάρετε τα σου και τα μικρά σου (petit choux) σε ένα ταψί στρωμένο με διάτρητο σιλικονούχο χαλάκι. Ψήστε σε φούρνο με αέρα στους 180°C μέχρι να αποκτήσουν χρυσαφένιο χρώμα.

CRAQUELIN

Κρυσταλλική ζάχαρη
Βούτυρο Asturiana 82%
Αλεύρι γενικής χρήσης
Molino dallagionanna

150g
150g
150g

Αναμείξτε όλα τα υλικά στον κάδο του μίξερ χρησιμοποιώντας το φτερό, μέχρι να σχηματιστεί ένα ομοιόμορφο μείγμα. Ανοίξτε τη ζύμη ανάμεσα σε δύο φύλλα χαρτιού ψησίματος σε πάχος 1,8mm. Κόψτε δίσκους διαμέτρου 3cm και τοποθετήστε έναν πάνω σε κάθε σουδάκι πριν το ψήσιμο.

ΚΡΕΜΑ ΓΙΑ ΤΑ ΣΟΥ

Ζάχαρη
Αυγά
Κορνφλάουρ Mix Lux
Νερό

125g
160g
55g
100g

Αναμείξτε τα αυγά με τη ζάχαρη χρησιμοποιώντας ραβδομπλέντερ. Προσθέστε το νερό, αφού το έχετε αναμείξει με το κορν φλάουρ. Ανακατέψτε καλά μέχρι να ομογενοποιηθεί το μείγμα. Χρησιμοποιήστε αμέσως.

ΔΙΑΦΟΡΕΣ ΚΡΕΜΕΣ ΓΙΑ ΣΟΥ

	Ποσότητα πουρέ	Ποσότητα πουρέ μετά την παρασκευή
Πουρέ γκουάβα.....	200g	5g
Πουρέ φράουλα	200g	80g
Πουρέ λευκόσαρκο ροδάκινο.....	200g	150g

Ζυγίστε την ποσότητα της βάσης (220g) και την ποσότητα πουρέ που αναφέρεται για κάθε συνταγή σε μια κατσαρόλα.

Σε μέτρια φωτιά, φέρτε το μείγμα σε βρασμό και μαγειρέψτε μέχρι να αποκτήσει γυαλιστερή, λεία και ρευστή υφή, ανακατεύοντας έντονα με έναν αυγοδάρτη.

Αποσύρετε από τη φωτιά και προσθέστε τον υπόλοιπο πουρέ (εάν αναφέρεται).

Μεταφέρετε σε κατάλληλο δοχείο και χρησιμοποιήστε ραβδομπλέντερ για να βελτιώσετε την υφή.

Σκεπάστε με μεμβράνη και ψύξτε στους 4°C για περίπου 12 ώρες.

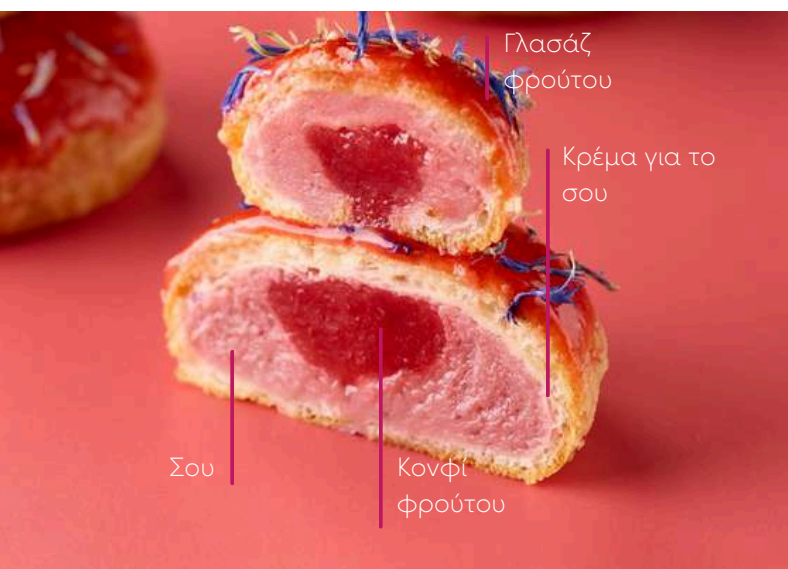
Λειάνετε την κρέμα πριν τη χρήση.

ΚΟΝΦΙ ΦΡΟΥΤΟΥ (Η συνταγή να επαναληφθεί 3 φορές, κάθε φορά με διαφορετικό πουρέ.)

πουρέ φρούτου	200g	Ζεστάνετε τον πουρέ σε μια κατσαρόλα.
Κρυσταλλική ζάχαρη	20g	Προσθέστε τα υπόλοιπα υλικά, αφού τα έχετε προηγουμένως αναμείξει.
Πηκτίνη NH Mix Lux	2.5g	Φέρτε το μείγμα σε βρασμό και αναμείξτε με ραβδομπλέντερ μέχρι να ομογενοποιηθεί.
		Σκεπάστε με μεμβράνη και τοποθετήστε στο ψυγείο για 24 ώρες.

ΓΛΑΣΑΣ ΦΡΟΥΤΟΥ (Η συνταγή να επαναληφθεί 3 φορές, κάθε φορά με διαφορετικό πουρέ.)

πουρέ φρούτου Les vergers		
Boiron	150g	Ζεστάνετε τον πουρέ σε μια κατσαρόλα.
Πηκτίνη NH Mix Lux	5g	Προσθέστε τη γλυκόζη και την τριμολίνη, ανακατεύοντας καλά.
Γλυκόζη	12.5g	Αναμείξτε τη ζάχαρη με την πηκτίνη και ενσωματώστε τα στο ζεστό μείγμα, ανακατεύοντας συνεχώς.
Κρυσταλλική ζάχαρη	50g	Φέρτε το μείγμα σε βρασμό.
Τριμολίνη	10g	Στη συνέχεια, προσθέστε τη μάζα ζελατίνης και το διάλυμα νερού/οξέος.
Μάζα ζελατίνης	60g	Ομογενοποιήστε με ραβδομπλέντερ και αφήστε το μείγμα στο ψυγείο μέχρι τη χρήση.
Διάλυμα κιτρικού οξέος	2.5g	
Νερό	2.5g	



Ξυναρμολόγηση

Γέμισε κάθε σου με κρέμα και κονφί με σακούλα ζαχαροπλαστικής. Σταθεροποιήστε κάθε γλάσο στη σωστή θερμοκρασία και γλασάρετε τα σου βουτώντας τα μέσα στο γλάσο. Διακοσμήστε όπως επιθυμείτε.



Râte de fruits τόνγκα με δαμάσκηνο, βανίλια και αχλάδι

Για 2 κομμάτια 30x30 cm

πουρέ δαμάσκηνο
Les vergers Boiron



πουρέ αχλάδι
Les vergers Boiron



ΡÂTE ΔΑΜΑΣΚΗΝΟ ΚΑΙ ΒΑΝΙΛΙΑ

Πουρέ δαμάσκηνο Les vergers Boiron	1000g
Ζάχαρη (1)	100g
Κίτρινη πηκτίνη	25g
Ζάχαρη (2)	1000g
Γλυκόζη	200g
Διάλυμα κιτρικού οξέος	30g
Στικ βανίλιας	2

Φέρτε τον πουρέ δαμάσκηνο με τη βανίλια σε βρασμό σε μια μεγάλη κατσαρόλα, ανακατεύοντας συνεχώς. Εν τω μεταξύ, αναμείξτε τη ζάχαρη (1) με την πηκτίνη. Προσθέστε το μείγμα της πηκτίνης στο ζεστό πουρέ και αφήστε το να βράσει ξανά για 2 έως 3 λεπτά. Προσθέστε τη ζάχαρη (2) σε 3 ή 4 διαδοχικά στάδια, ανακατεύοντας καλά σε κάθε προσθήκη, και στη συνέχεια προσθέστε τη γλυκόζη. Μαγειρέψτε την πάστα φρούτων δαμάσκηνο-βανίλιας μέχρι να φτάσει 75°Brix. Αποσύρετε από τη φωτιά και προσθέστε το διάλυμα κιτρικού οξέος. Χωρίστε το μείγμα σε δύο μέρη. Ρίξτε κάθε μείγμα σε πλαίσιο 30x30cm και αφήστε το να σταθεροποιηθεί.

ΠΑΣΤΑ ΤΟΝΓΚΑ ΚΑΙ ΑΧΛΑΔΙ

Πουρέ αχλάδι Les vergers Boiron	1000g
Ζάχαρη (1)	110g
Κίτρινη πηκτίνη	25g
Ζάχαρη (2)	1015g
Γλυκόζη	220g
Διάλυμα κιτρικού οξέος	28g
Σπόροι τόνγκα	1

Φέρτε τον πουρέ αχλαδιού με την τριμμένη τόνγκα σε βρασμό σε μια μεγάλη κατσαρόλα, ανακατεύοντας συνεχώς. Εν τω μεταξύ, αναμείξτε τη ζάχαρη (1) με την πηκτίνη. Προσθέστε το μείγμα της πηκτίνης στο ζεστό πουρέ και αφήστε το να βράσει ξανά για 2 έως 3 λεπτά. Προσθέστε τη ζάχαρη (2) σε 3 ή 4 διαδοχικά στάδια, ανακατεύοντας καλά μετά από κάθε προσθήκη, και στη συνέχεια προσθέστε τη γλυκόζη. Μαγειρέψτε την πάστα φρούτων αχλαδιού-τόνγκα μέχρι να φτάσει 75°Brix. Αποσύρετε από τη φωτιά και προσθέστε το διάλυμα κιτρικού οξέος. Χωρίστε το μείγμα σε δύο μέρη. Ρίξτε κάθε μείγμα πάνω από την παγωμένη πάστα φρούτων δαμάσκηνο. Αφήστε να σταθεροποιηθεί.



ρâte δαμάσκηνο και βανίλια

ρâte αχλάδι και τόνγκα

Συναρμολόγηση

Κόψτε την πάστα φρούτων σε κομμάτια, σύμφωνα με την επιθυμητή διάσταση. Περάστε τα κομμάτια με κρυσταλλική ζάχαρη, καλύπτοντάς τα ομοιόμορφα. Αφήστε τα να στεγνώσουν για 24 ώρες πριν τα αποθηκεύσετε.



Marshmallow φραγκοστάφυλο

Για 1 κύβο 30x30 cm

πουρέ φραγκοστάφυλο
Les vergers Boiron



MARSHMALLOW

Μάζα ζελατίνης.....	246g
Τριμολίνη (1)	246g
Πουρέ φραγκοστάφυλο	
Les vergers Boiron	305g
Ζάχαρη.....	540g
Τριμολίνη (2)	160g
Γλυκόζη.....	40g

Μαρέγκες Φραγκοστάφυλου με Ζελατίνη
Προετοιμασία της μάζας ζελατίνης:

Αναμείξτε 35g σκόνης ζελατίνης με 210g κρύου νερού και αφήστε να ενυδατωθεί.

Παρασκευή του μείγματος:

Στον κάδο του μίξερ με εξάρτημα σύρμα, τοποθετήστε τη ενυδατωμένη μάζα ζελατίνης και την πρώτη δόση αντεστραμμένης ζάχαρης.

Σε μια κατσαρόλα, ζεστάνετε τον πουρέ φραγκοστάφυλου με τη ζάχαρη και στη συνέχεια προσθέστε τη δεύτερη δόση αντεστραμμένης ζάχαρης και τη γλυκόζη.

Μαγειρέψτε το μείγμα μέχρι να φτάσει 111°C (232°F).

Αφήστε το να ξεκουραστεί για λίγο, ώστε να διαλυθούν οι φυσαλίδες αέρα.

Ρίξτε προσεκτικά το ζεστό μείγμα στον κάδο του μίξερ.

Ξεκινήστε το ανακάτεμα σε χαμηλή ταχύτητα για να λιώσει η μάζα ζελατίνης.

Αυξήστε τη ταχύτητα στο μέγιστο και χτυπήστε το μείγμα μέχρι να γίνει αέρινο και να φτάσει σε χλιαρή ή δροσερή θερμοκρασία.

Σχηματισμός & Σταθεροποίηση:

Ρίξτε το μείγμα σε ένα πλαίσιο 30x30cm.

Αφήστε το να σταθεροποιηθεί στο ψυγείο για τουλάχιστον 4 ώρες.

Κοπή & Επικάλυψη:

Χρησιμοποιώντας ένα guitar cutter ή ένα κοφτερό μαχαίρι, κόψτε τις μαρέγκες σε κομμάτια.

Περάστε τα μέσα σε ένα μείγμα 1:1 άχνης ζάχαρης και αμύλου, ώστε να καλυφθούν ομοιόμορφα.

ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ

Καλλιεργώντας την αριστεία στα φρούτα

Γαλλική οικογενειακή επιχείρηση

Η Les vergers Boiron δημιουργήθηκε πριν από 80 χρόνια, και εφηύρε τον κατεψυγμένο πουρέ φρούτων, με έδρα στην καρδιά των περιοχών δενδροκαλλιέργειας της Drôme.

Εξυπηρετώντας ζαχαροπλάστες σε όλο τον κόσμο

Με έδρα στη Γαλλία και μέσω τεσσάρων υποκαταστημάτων στις ΗΠΑ, Κίνα, Ιαπωνία και Ηνωμένο Βασίλειο, παρέχουμε κορυφαία ποιότητα προϊόντων σε επαγγελματίες ζαχαροπλαστικής διεθνώς.

Εξειδίκευση

Από την προμήθεια εξαιρετικής ποιότητας φρούτων έως την τέχνη της ανάμειξης και επεξεργασίας, διασφαλίζουμε σταθερή ποιότητα, χρώμα, υφή και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά κάθε χρόνο.

Δέσμευση

Δημιουργούμε έναν εύφορο και βιώσιμο κόσμο, προσφέροντας υπεύθυνα προϊόντα και μειώνοντας το περιβαλλοντικό μας αποτύπωμα.



Καινοτομία

Είμαστε πρωτοπόροι στους πουρέδες χωρίς προσθήκη ζάχαρης και στη μοντέρνα, βιολογικής βάσης συσκευασία.

Έμπνευση

Με τη συνεργασία κορυφαίων ζαχαροπλαστών από όλο τον κόσμο, εμπλουτίζουμε τα προϊόντα μας με τις μοναδικές τους δημιουργίες.



ΣΤΕΛΙΟΣ ΓΙΑΝΝΙΚΑΣ ΑΕΒΕ

Παράδοση στην υψηλή ποιότητα

HEADOFFICE / ΚΕΝΤΡΙΚΑ ΓΡΑΦΕΙΑ
ΕΥΡΙΠΙΔΟΥ 5, 121 33 ΠΕΡΙΣΤΕΡΙ
ΤΗΛ.: 210 5772337, F.: 210 5755703

Β. ΕΛΛΑΔΑ
Δρίσκος Βασίλης
Τηλ.: 6947 185400

ΥΠΟΚΑΤΑΣΤΗΜΑ / ΚΕΝΤΡΟ ΔΙΑΝΟΜΗΣ
ΘΕΣΗ ΚΟΚΚΙΝΟΧΩΜΑ, 320 11 ΟΙΝΟΦΥΤΑ
ΤΗΛ.: 22620 56320, F.: 22620 56144

ΑΧΑΪΑ / ΗΛΕΙΑ / ΑΙΤΩΛΟΑΚΑΡΝΑΝΙΑ
Βγενόπουλος Αποστόλης
Τηλ.: 6947 185404

ΡΟΔΟΣ
90 ΧΛΜ. ΛΕΩΦ. ΡΟΔΟΥ-ΛΙΝΔΟΥ
ΤΗΛ.: 22410 60959

ΑΡΓΟΛΙΔΑ / ΚΟΡΙΝΘΙΑ / ΑΡΚΑΔΙΑ
Τσαγδής Άρης
ΤΗΛ.: 6948 300966

Καλλιεργώντας την
αριστεία στα φρούτα

LES VERGERS
boiron



les-vergers-boiron.com