

LIBRO DE RECETAS



Delicias de **Pascua**

FRUTA EN TODOS SUS ESTADOS



Hacemos crecer
tu inspiración



El chocolate, ¿nuevo remedio contra la tristeza?

A pesar de la pandemia de la COVID, las ventas de chocolate artesano han aumentado un 10 % en 2020 y en 2021.

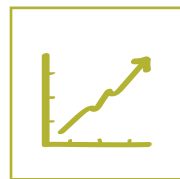
La tendencia se asienta y las ganas de los consumidores de degustar "alimentos reconfortantes y placenteros" va en favor de los productos de confitería y de chocolate.

Semana Santa es el segundo periodo fuerte de venta de esta categoría de productos, justo después de Navidad.



88%

de los **consumidores** buscan **postres y dulces** sabrosos y de calidad para hacer frente a la incertidumbre emocional de la pandemia



10%

de **ventas** adicionales desde el inicio de la pandemia y una proyección del **+2% en 2022**



900g

de **chocolate** es la cantidad que consume cada francés en Semana Santa; justo detrás de Alemania, Bélgica, Suiza y Gran Bretaña



Unos chefs excepcionales nos sugieren bombones de chocolate y postres de Pascua



Marike **VAN BEURDEN**

Chef Embajadora RAVIFRUIT.
Consultora internacional de pastelería y chocolate.



Christophe **NIEL**

Chef consultor RAVIFRUIT,
Profesor de pastelería en el instituto Escoffier en Cagnes-sur-Mer.



Jean-François **DEVINEAU**

Responsable técnico pastelero-heladero RAVIFRUIT.



RECETA PARA 2 MOLDES RIGA-B

B

BOMBÓN DE CHOCOLATE FRESA Y PIMIENTA SICHUAN

INFUSIÓN FRESA Y PIMIENTA SICHUAN

PURÉ DE FRESA RAVIFRUIT	500
PIMIENTA SICHUAN	25

Calentar el puré hasta 80°C y añadir la pimienta de Sichuan. Cubrir y dejar infusionar 2 horas. Filtrar.

JALEA DE FRESA Y PIMIENTA SICHUAN

INFUSIÓN FRESA Y PIMIENTA SICHUAN	350
AZÚCAR	150
PECTINA AMARILLA	3,5
AZÚCAR	45

En una cacerola, mezclar el puré infusionado con los 150 g de azúcar y calentar hasta 40°C. Mezclar la pectina con los 45 g de azúcar y añadir progresivamente a la mezcla anterior. Cocer hasta 105°C. Dejar enfriar hasta obtener una mezcla lisa. Escudillar los moldes con una manga con boquilla.

GANACHE DE FRESA FRAMBUESA

PURÉ DE FRESA RAVIFRUIT	100
PURÉ DE FRAMBUESA RAVIFRUIT	50
SIROPE DE GLUCOSA	60
SORBITOL EN POLVO	35
DEXTROSA EN POLVO	60
COBERTURA DE CHOCOLATE NEGRO	200
MANTEQUILLA	100

Calentar los purés con la glucosa, la dextrosa y el sorbitol. Verter sobre el chocolate y mezclar con la mantequilla hasta obtener un ganache liso. Precristalizar el ganache a 28°C. Con una manga con boquilla, rellenar las cavidades del molde, por encima de la jalea. Si es posible, dejar reposar una noche antes de cerrar con la cobertura de chocolate.



Receta original de
Marike VAN BEURDEN

DECORACIÓN

Manteca de cacao roja.
Manteca de cacao rosa y plateada.
Bañar los bombones con la cobertura.

Nota: todas las mantecas de cacao se atemperan a 28°C.





RECETA PARA 3 MOLDES SILIKOMART SEMISFERA 01

B

BOMBÓN DE CHOCOLATE BERGAMOTA & CARAMELO



Receta original de
Marike VAN BEURDEN

CARAMELO BERGAMOTA

PURÉ DE BERGAMOTA RAVIFRUIT	100
GLUCOSA	40
AZÚCAR	150
SAL	3,5
MANTEQUILLA	25
COBERTURA DE CHOCOLATE CON LECHE	100

Hacer un caramelo con la glucosa y el azúcar hasta 185°C. Desglasar el caramelo con el puré de bergamota RAVIFRUIT previamente calentado y cocer todo hasta 105°C. Verter sobre la cobertura de chocolate con leche y batir todo con la mantequilla y la sal. Reservar hasta que la temperatura baje a 25°C. Con ayuda de una manga con boquilla, rellenar cada cavidad del molde con aproximadamente 2 g de preparación para formar la camisa.

GANACHE DE BERGAMOTA

PURÉ DE BERGAMOTA RAVIFRUIT	240
GLUCOSA	30
SORBITOL	30
COBERTURA DE CHOCOLATE NEGRO	130
COBERTURA DE CHOCOLATE CON LECHE	90
MANTEQUILLA	70

Calentar los 3 primeros ingredientes hasta 70°C. Verter sobre los chocolates y mezclar hasta obtener un ganache cremoso. Precristalizar el ganache a 26°C. Añadir la mantequilla. Con ayuda de una manga con boquilla, rellenar las camisas de caramelo y bergamota con el ganache de bergamota, hasta llenar el molde. Si es posible, reservar una noche antes de cerrar las camisas con una fina capa de chocolate.

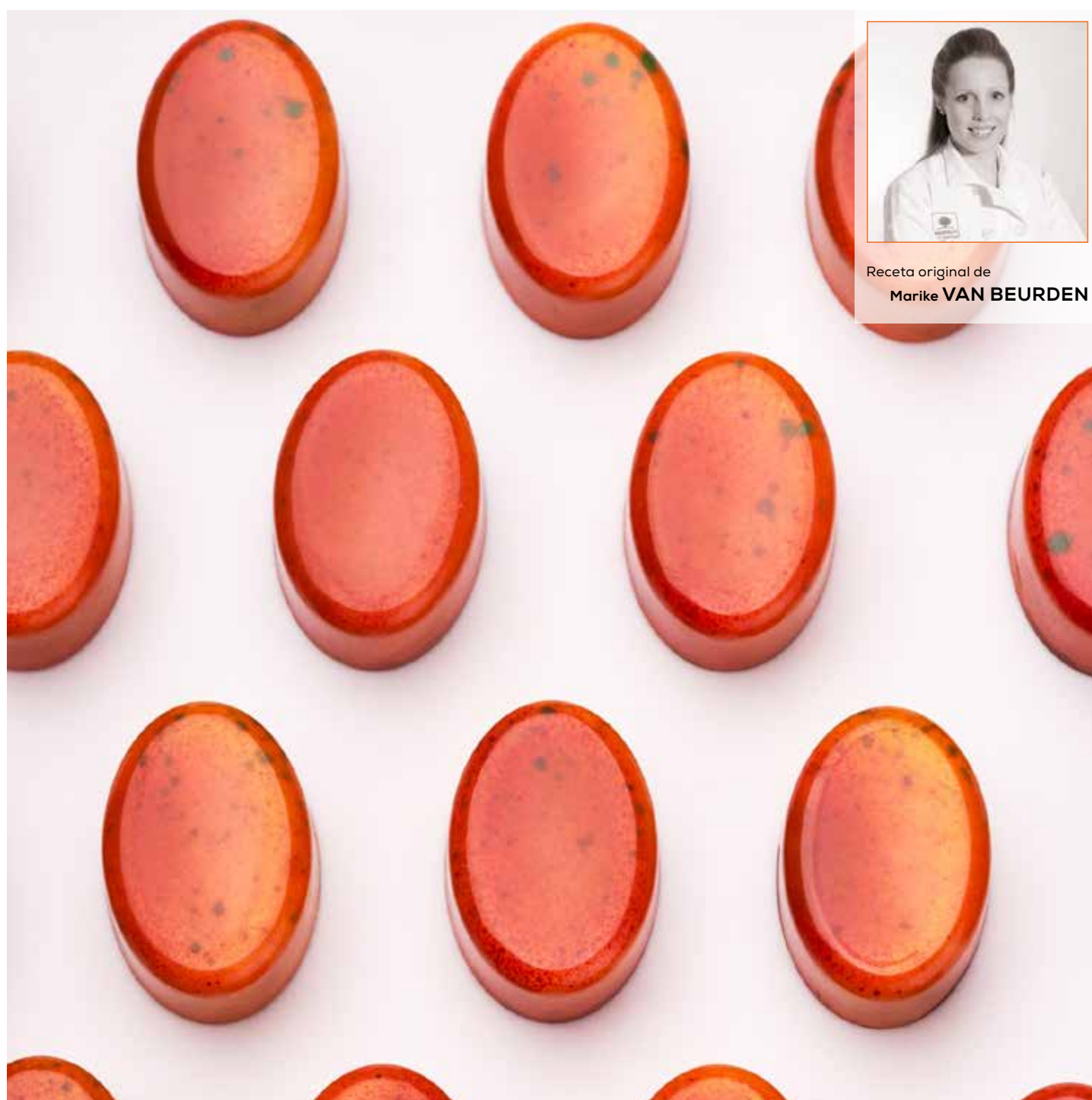
DECORACIÓN

Pulverizar las camisas con manteca de cacao amarilla (colorante) solo en un lado.
Pulverizar las camisas con manteca de cacao verde (colorante) en el otro lado.

Nota: todas las mantecas de cacao se atemperan a 28°C.

RECETA PARA 3 MOLDES SILIKOMART
KIT OVALE 01

BOMBÓN DE CHOCOLATE ALBARICOQUE, FRUTA DE LA PASIÓN Y CARDAMOMO



Receta original de
Marike VAN BEURDEN

PURÉ DE ALBARICOQUE Y FRUTA DE LA PASIÓN INFUSIONADA CON CARDAMOMO

PURÉ DE ALBARICOQUE RAVIFRUIT	1000
PURÉ DE FRUTA DE LA PASIÓN RAVIFRUIT	250
CARDAMOMO VERDE	30

Calentar los purés hasta 80°C.
Añadir las vainas de cardamomo previamente aplastadas.
Dejar infusionar 3 horas. Filtrar.

PASTA DE ALBARICOQUE

PURÉ DE ALBARICOQUE RAVIFRUIT	250
AZÚCAR	200
SIROPE DE GLUCOSA	38
PECTINA AMARILLA	6
AZÚCAR	85
ÁCIDO CÍTRICO	3,5
AGUA	3,5

Mezclar la pectina con el azúcar (85 g).
Mezclar el ácido cítrico con el agua y calentar hasta que se disuelva el ácido.
En una cacerola, poner el puré de albaricoque, el azúcar (200 g) y el almíbar de glucosa. Calentar purés hasta 40°C.
Poco a poco, añadir la preparación azúcar/pectina. Cocer hasta 103°C o 73B.
Añadir el ácido cítrico. Dejar enfriar. Batir.
Con ayuda de una manga con boquilla, rellenar los moldes con la pasta de fruta.

GANACHE, ALBARICOQUE, FRUTA DE LA PASIÓN Y CARDAMOMO

PURÉ INFUSIONADO DE ALBARICOQUE, FRUTA DE LA PASIÓN Y CARDAMOMO	225
DEXTROSA	50
TRIMOLINE	40
SIROPE DE GLUCOSA	15
COBERTURA DE CHOCOLATE CON LECHE	370

Calentar el puré infusionado con la dextrosa, trimoline y la glucosa hasta 80°C.
Verter sobre el chocolate y mezclar.
Precristalizar el ganache a 28°C y con ayuda de una manga con boquilla, rellenar los moldes por encima de la pasta de albaricoque.
Si es posible, reservar una noche antes de cerrar las camisas con una fina capa de chocolate con leche.

DECORACIÓN

Pulverizar la manteca de cacao verde.
Pulverizar una manteca de cacao naranja y unos cuantos puntos de manteca de cacao roja.

Nota: todas las mantecas de cacao se atemperan a 28°C.

B

OMBÓN DE CHOCOLATE
CALAMANSIRECETA PARA 3 MOLDES
CHOCOLATE WORLD 1867

GUIMAUVE CALAMANSI

PURÉ DE CALAMANSI RAVIFRUIT	300
GELATINA	39
AZÚCAR INVERTIDO	180

Hidratar la gelatina en el puré durante 15 minutos como mínimo. Colocar en un robot con el azúcar invertido. Reservar.

AGUA	135
AZÚCAR	290
AZÚCAR INVERTIDO	105

Calentar el agua, el azúcar y el azúcar invertido hasta 110°C. Verter sobre la primera mezcla de puré/gelatina/azúcar invertido. Mezclar todo a velocidad media con las varillas para incorporar aire en el merengue. Dejar enfriar a 28°C. Con ayuda de una manga con boquilla, depositar la preparación de guimauve calamansi en los moldes.

GANACHE DE NARANJA Y CALAMANSI

PURÉ DE CALAMANSI RAVIFRUIT	240
CORTEZAS DE NARANJA RAVIFRUIT	60
GLUCOSA	30
SORBITOL	30
COBERTURA DE CHOCOLATE NEGRO	160
COBERTURA DE CHOCOLATE BLANCO	170
MANTEQUILLA	70

Calentar los 4 primeros ingredientes juntos y llevarlos a ebullición. Verter sobre los chocolates de cobertura y mezclar hasta obtener un ganache cremoso. Añadir la mantequilla y mezclar. Precristalizar el ganache a 28°C. Con ayuda de una manga con boquilla, cubrir el guimauve calamansi con el ganache de calamansi y naranja, hasta llenar el molde. Si es posible, reservar una noche antes de cerrar las camisas con una fina capa de chocolate con leche.



Receta original de
Marike VAN BEURDEN

DECORACIÓN

Pulverizar un lado de las camisas con cobertura de chocolate (50 % de manteca de cacao, 50 % de chocolate negro).
Pulverizar la otra mitad de manteca de cacao naranja (colorante).
Terminar con un toque de pulverización de manteca de cacao blanco (colorante) en ambos lados.

Nota: todas las mantecas de cacao se atemperan a 28°C.





RECETA PARA UN MARCO 60X40 CM

B

ARRA DE CHOCOLATE CON LECHE CALAMANSI



Receta original de
Jean-François DEVINEAU

GANACHE DE CHOCOLATE CON LECHE CALAMANSI

PURÉ DE CALAMANSI RAVIFRUIT	350
SORBITOL CRISTALIZADO	60
COBERTURA LÁCTEA AL 40 %	1300
AZÚCAR INVERTIDO	50
SIROPE DE GLUCOSA (PREFERIBLEMENTE DE60)	110
MANTEQUILLA PASTEURIZADA AL 84 %	150

En el puré de calamansi RAVIFRUIT calentado a 30-32°C, fundir el sorbitol. En un cortador, colocar el chocolate a 32-34°C. Añadir el puré de calamansi y el resto de ingredientes. Dejar trabajar unos 30 segundos. Verter entre 30-32°C máx.

JALEA DE CALAMANSI

PURÉ DE CALAMANSI RAVIFRUIT	150
PURÉ DE PERA RAVIFRUIT	550
GLUCOSA ATOMIZADA	150
AZÚCAR	150
PECTINA NH	20

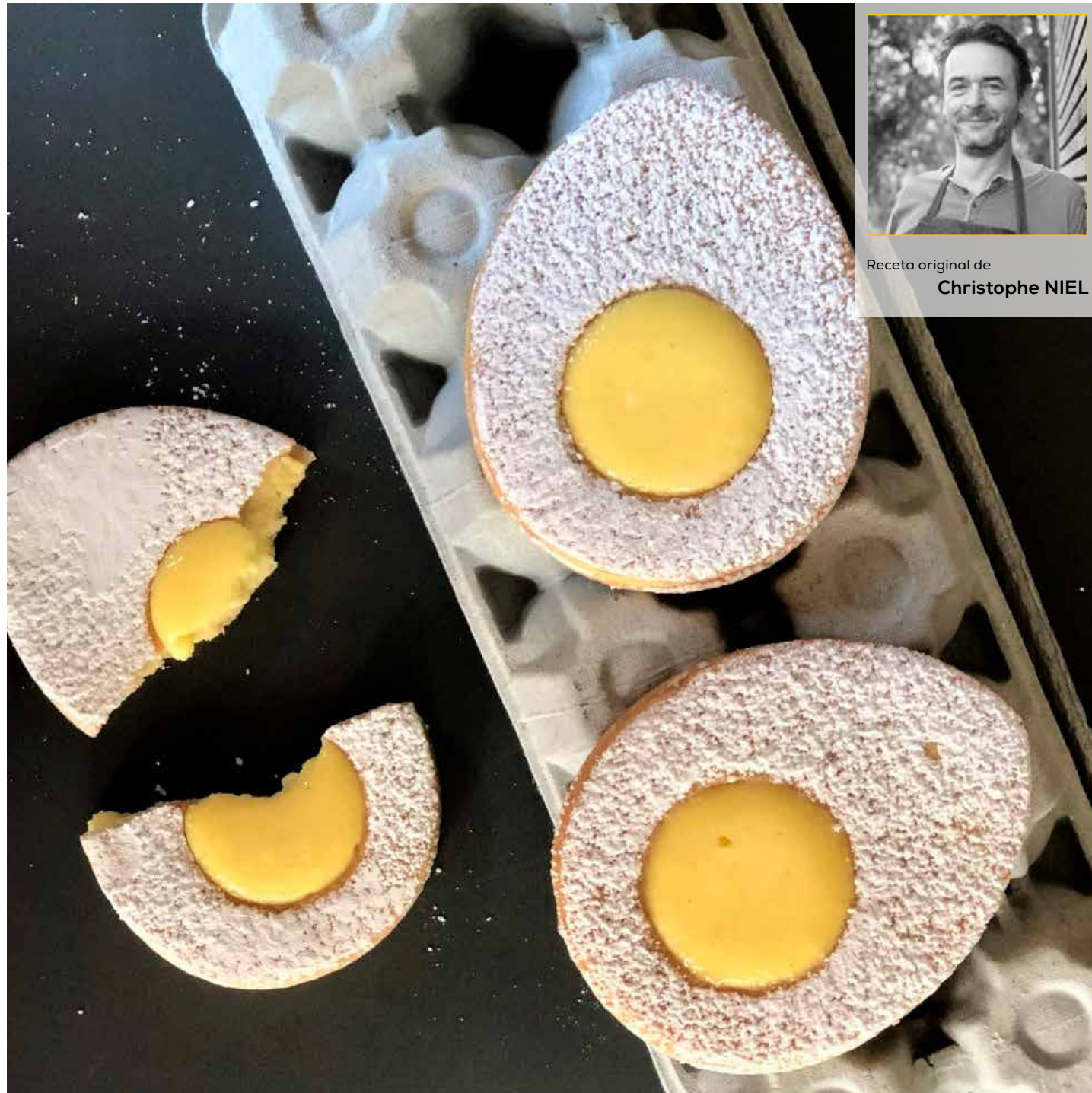
Calentar los purés RAVIFRUIT a 40°C e incorporar la glucosa atomizada. A 50 °C añadir la mezcla de azúcar y pectina NH. Cocer hasta ebullición. Verter enseguida.

MONTAJE Y ACABADO

Verter la jalea de calamansi sobre una fina capa de pasta de almendras del 50%. Dejar enfriar y endurecer antes de verter la ganache. Guardar a 17°C durante 24 horas. Encamisar con la cobertura láctea cada lado antes de cortar con la guitarra y cubrir.

Q

¿QUÉ HAY DE (N)HUEVO? SABLÉS DE LIMÓN - YUZU



Receta original de
Christophe NIEL



RECETA PARA 10 SABLÉS DE LIMÓN YUZU
DE 10 X 8 CM

PASTA SABLÉ

MANTEQUILLA	300
HARINA	450
AZÚCAR GLAS	180
AVELLANA EN POLVO	150
HUEVOS	40

Sablear suavemente todos los ingredientes, excepto el huevo. Incorporar los huevos –amasar apenas– y acabar fresando en la mesa de trabajo. Extender a 3 mm entre 2 hojas de papel sulfurizado – Reposar 1 hora en frío. Cortar los "huevos" con ayuda de un molde cortador. 10 llenos + 10 vaciados (Ø 4 cm). Dejar 1 hora en frío – Cocer a 150°C hasta coloración.

CREMOSO DE LIMÓN YUZU (20 a 25 g/huevo sablé)

PURÉ DE LIMÓN RAVIFRUIT	63
PURÉ DE YUZU RAVIFRUIT	27
AZÚCAR EN POLVO	62
HUEVOS ENTEROS	62
GELATINA	1
MANTEQUILLA EN POMADA	90

Utilizar 10 g de zumo de limón para hidratar la gelatina. Llevar a ebullición los 2 purés con la mitad del azúcar. Blanquear los huevos y el resto del azúcar – Verter en los purés. Llevar todo a ebullición. Acabar con la masa de gelatina – Enfriar a 38°C. Incorporar la mantequilla pomada batiendo – Reservar 12 horas a +4°C.

MONTAJE Y ACABADO

Hornear los sablés a temperatura intermedia para que queden bien quebradizos – Enfriar. Rellenar de crema limón yuzu con una manga. Espolvorear las mitades vaciadas con azúcar glas. Colocar los sablés sobre la crema de limón yuzu así resaltarán la "yema" de los huevos.



ORONA DE PASCUA

BRIOCHE DE MANDARINA – BERGAMOTA

Inspirada en la rosca de Pascua, la tarta tradicional argentina de Semana Santa



Receta original de
Christophe NIEL



RECETA PARA 2 BRIOCHES DE 8 PERSONAS

MASA DE BRIOCHE

HARINA GRUAU	400
AZÚCAR	55
AZÚCAR INVERTIDO	8
SAL	8
LEVADURA	16
HUEVOS	200
AGUA DE FLOR DE AZAHAR	60
MANTEQUILLA	200

Agregar todos los ingredientes salvo la mantequilla en el recipiente. Mezclar suavemente durante 2 a 3 minutos. Amasar a velocidad media hasta que la masa se despegue del recipiente. Añadir la mantequilla fría y aplastada poco a poco. Amasar de nuevo y esperar que la masa se vuelva a despegar del recipiente y esté lisa.

Cubrir el recipiente con un paño y dejar fermentar la masa a temperatura ambiente 30 minutos a 1 hora.

En cuanto la masa haya duplicado su volumen, desgasificarla, aplastarla, cubrirla dejándola en la nevera hasta el día siguiente.

Al día siguiente, romperla otra vez y volver a trabajarla en frío.

Recortar la masa en pedazos de 400 g y dividir cada pedazo en 8 bolitas.



CREMOSO DE FRUTAS MANDARINA BERGAMOTA

PURÉ DE MANDARINA RAVIFRUIT	210
PURÉ DE BERGAMOTA RAVIFRUIT	50
YEMAS DE HUEVOS	36
AZÚCAR	40
MANTEQUILLA EN POMADA	56
PECTINA NH	6

Calentar los dos purés y las yemas de huevos.

A 45°C, añadir y batir a la vez la mezcla de azúcar y pectina.

Cocer a 85°C – Dejar enfriar entre 35 y 40°C.

Agregar la mantequilla en pomada mezclando bien.

Dejar en la nevera.

CRUMBLE

MANTEQUILLA	30
HARINA	45
AZÚCAR MORENO	45

Mezclar todos los ingredientes - desmigalar sobre la placa.

Reservar en la nevera.

Espolvorear sobre el brioche dorado antes de colocar en el horno.

MONTAJE Y ACABADO

Moldear cada bolita de brioche apretándolas - disponerlas en corona Ø 16 cm.

Fermentación: poner en la fermentadora a 26-27°C (durante más o menos 1h30).

Dorar antes de meter en el horno y esparcir las migas crudas de crumble.

Horno: cocer 20 minutos a 155°C – Enfriar.

Relleno: dar la vuelta a la corona y rellenar cada bolita con el cremoso mandarina bergamota.

Acabado: espolvorear ligeramente con azúcar glas y depositar una mandarina confitada que simbolizará el huevo de la "Rosca de Pascua" tradicional.



ASSATA FRESA AZAHAR

Inspirada en la cassata siciliana, la tarta tradicional italiana de Semana Santa



Receta original de
Christophe NIEL



RECETA PARA DOS ENTREMETS
DE Ø 18 CM – ALTURA 4,5 CM

GENOVESA

HUEVOS	250
AZÚCAR	140
AZÚCAR INVERTIDO	16
HARINA	150

Calentar a 50°C los huevos y los azúcares al baño maría.
Montar en el robot hasta que se enfrien.
Añadir a la espumadera la harina tamizada – Verter en los aros engrasados con mantequilla y harinados.
Hornear enseguida a 180°C entre 20 y 25 minutos – Enfriar.
Cortar en dos capas iguales.



CONFIT DE FRESA (200g / entremets)

PURÉ DE FRESA RAVIFRUIT	190
FRESAS IQF RAVIFRUIT	190
GLUCOSA ATOMIZADA	60
AZÚCAR	60
PECTINA NH	6.7
ZUMO DE LIMA	5

Calentar el puré de fresa y las frutas IQF RAVIFRUIT.
A 40°C, incorporar la glucosa atomizada y batir con la varilla.
A 50°C, incorporar la mezcla de azúcar y de pectina NH mientras se bate con la varilla.
Hervir todo durante 1 minuto y añadir el zumo de limón.
Verter a un 1 cm de espesor – Dejar cuajar en frío.
Cortar dados de 1 cm – Reservar.
En el resto, cortar discos de 2 mm de grosor para el decorado.

CREMA DIPLOMÁTICA RICOTTA

CREMA PASTELERA CLÁSICA	450
RICOTTA	150
GELATINA 200B	3
CORTEZAS DE NARANJA RAVIFRUIT	5
AGUA DE AZAHAR	50
NATA MONTADA	300

Hidratar la gelatina en el agua de azahar.
Templar la crema pastelera a 50°C con las cáscaras.
Incorporar la gelatina fundida.
Añadir la ricotta y alisar todo bien.
A 38°C añadir la nata montada.

ALMÍBAR PARA EMPAPAR

AGUA	80
AZÚCAR	80
AGUA DE AZAHAR	40

Hervir el agua y el azúcar.
Enfriar.
Incorporar el agua de azahar.

MONTAJE Y ACABADO

Montaje inverso.

En el fondo de un aro forrado con acetato, disponer 3 discos de confit de fresa.
Cubrir con la mitad de la crema diplomática y presionar los bordes contra el aro.
Colocar un disco de genovesa bien empapado.
Colocar todos los dados de confit de fresa y cubrir con el resto de la crema.
Terminar a ras del aro con la última genovesa bien empapada – Meter en el congelador.
Desmoldar, girar y aplicar un glaseado de espejo neutro en la parte superior.
Rodear el entremets con una tira de pasta de almendra verde de 3 cm de altura.
Disponer unos cuantos círculos de pasta de almendra verde en la parte superior.

T

TARTELETA DE ARROZ CON LECHE COMPOTA DE ALBARICOQUE

Inspirada en la Osternfladen, la tarta tradicional suiza de Semana Santa



Receta original de
Christophe NIEL



RECETA PARA DOS TARTELETAS CUADRADAS
DE 16 X 16 CM ALTURA 3,5 CM

PASTA SABLÉ

HARINA	315
MANTEQUILLA	190
AZÚCAR GLAS	130
HUEVOS	75
FLOR DE SAL	1 pizca
ALMENDRA EN POLVO	40
VAINILLA EN POLVO	0,5

Sablear todos los ingredientes, excepto los huevos.
Incorporar los huevos –amasar apenas– Acabar fresando a mano.
Extender a 3 mm entre 2 hojas de papel – Poner en la nevera – Extender.
Volver a meter en el frigorífico durante 30 minutos.
Hornear en blanco a 160°C durante unos 20 minutos. Reservar.

ARROZ CON LECHE

LECHE	600
PERLAS DE VAINILLA	1,5
AZÚCAR	50
ARROZ REDONDO	80

Llevar a ebullición la leche + vainilla + azúcar.
Añadir el arroz.
Cocer a fuego muy lento de 40 a 45 minutos, removiendo de vez en cuando.
Comprobar la cocción – Dejar enfriar.

CRÈME DE ARROZ CON LECHE - 300 a 350 g por tartaleta

ARROZ CON LECHE COCIDO	500
MANTEQUILLA EN POMADA	25
AZÚCAR	25
FLOR DE SAL	1 pizca
YEMA DE HUEVO	40
HARINA DE ALMENDRA	25
NATA LÍQUIDA	65
CLARA DE HUEVO	60

Creumar la mantequilla en pomada con el azúcar y la flor de sal.
Añadir las yemas de huevo y blanquear bien con las varillas.
Incorporar la harina de almendra y después la nata líquida.
Acabar mezclando el arroz con leche.
Montar las claras e incorporarlas con delicadeza a la mezcla anterior.
Utilizar inmediatamente.

COMPOTA DE ALBARICOQUE - 250 g por tartaleta

PURÉ DE ALBARICOQUE RAVIFRUIT	250
AZÚCAR	33
GLUCOSA	16
PECTINA NH	2
ZUMO DE LIMÓN	4
CORTEZAS DE LIMÓN RAVIFRUIT	5
ALBARICOQUES POCHADOS	220

Calentar 40°C con el puré, las cáscaras y la glucosa, verter la mezcla azúcar/
pectina NH.
Dar una ebullición y después, fuera del fuego, añadir el zumo de limón.
Enfriar durante 4 horas como mínimo y batir el confit.
Ecurrir los albaricoques pochados y cortarlos en dados.
Cubrir bien los dados de albaricoque con el confit.
Reservar en el frigorífico.

ALBARICOQUES POCHADOS

OREJONES DE ALBARICOQUES IQF RAVIFRUIT	250
AGUA	110
AZÚCAR	25

Hervir el agua y el azúcar.
Verter el almibar hirviendo sobre los albaricoques IQF, reservar en frío.

MONTAJE Y ACABADO

Prehornear los fondos de las tartaletas – Enfriar.
Colocar en cada fondo 250 g de compota de albaricoque.
Meter en el congelador unos minutos para que se endurezca la superficie.
Verter entre 300 y 350 g de crema de arroz con leche y meter al horno inmediatamente.
Hornear 20 minutos a 180°C y 20 minutos a 170°C.
Dejar enfriar sobre la rejilla – Espolvorear azúcar glas sobre una plantilla de "conejo".



TARTA DE CHOCOLATE CON LECHE Y CONFIT DE CEREZA GRIOTTE SIN HUEVOS



Receta original de
Jean-François DEVINEAU



PASTA SABLÉ DE CHOCOLATE

MANTEQUILLA TEMPLADA	150
AZÚCAR GLAS	75
NATA AL 35 %	25
HARINA	210
CACAO EN POLVO	15
SAL	1

Mezclar todos los ingredientes juntos en el robot con la pala en 1ª velocidad. Guardar la masa cubierta con film durante 1 hora como mínimo en el frigorífico. Extender la masa con un grosor de 5 mm y forrar con ella los fondos de las tartas. Hornear las tartas a 160°C durante 15-20 minutos.

GANACHE DE CHOCOLATE CON LECHE

NATA AL 35 %	300
AZÚCAR INVERTIDO	25
GLUCOSA	25
COBERTURA DE CHOCOLATE LÁCTEA 40 %	450

Hervir juntos la nata, la glucosa y el azúcar invertido. Verter la mitad de la nata sobre el chocolate picado y emulsionar con ayuda de una espátula. Verter a continuación la otra parte de líquido poco a poco para terminar esta emulsión. Utilizar el ganache aún líquido.



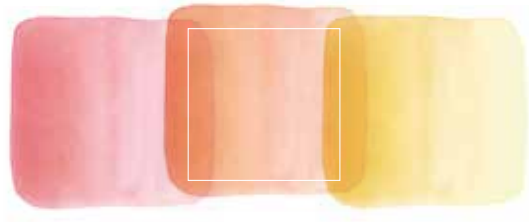
CONFIT GRIOTTE

PURÉ DE CEREZA GRIOTTE RAVIFRUIT	200
CEREZA GRIOTTE IQF RAVIFRUIT	175
GLUCOSA ATOMIZADA	60
AZÚCAR	60
PECTINA NH	6

Calentar el puré y las cerezas griotte RAVIFRUIT a 40°C. Verter la glucosa atomizada, mezclar y calentar hasta 50°C. Añadir la mezcla de azúcar y pectina NH. Cocer a 85°C durante 1 minuto, triturar ligeramente la mezcla con una batidora de mano. Enfriar a 4°C antes de utilizar el confit.

MONTAJE Y ACABADO

Rociar el interior de los fondos de las tartas con manteca de cacao pulverizada (esto les permitirá mantenerse impermeables y por lo tanto crujientes durante más tiempo). Verter en el fondo el confit de guinda frío. A continuación, verter el ganache de chocolate con leche por encima. Dejar cuajar el ganache antes de decorar.



Hacemos crecer
tu inspiración

SÍGANOS EN



www.ravifruit.com

RAVIFRUIT - 26140 Anneyron - Francia
Telf.: +33 (0)4 74 84 08 53
contact@ravifruit.com