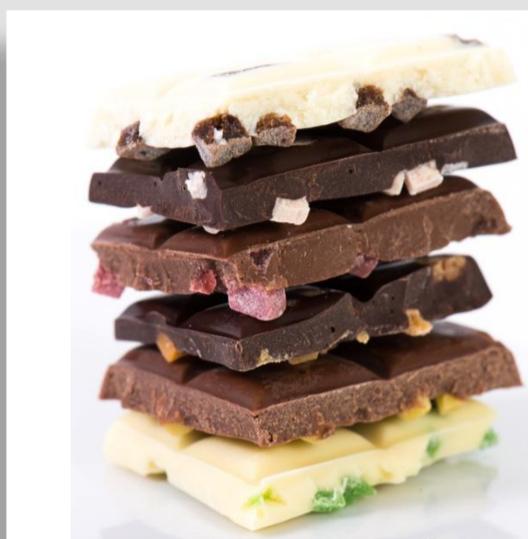
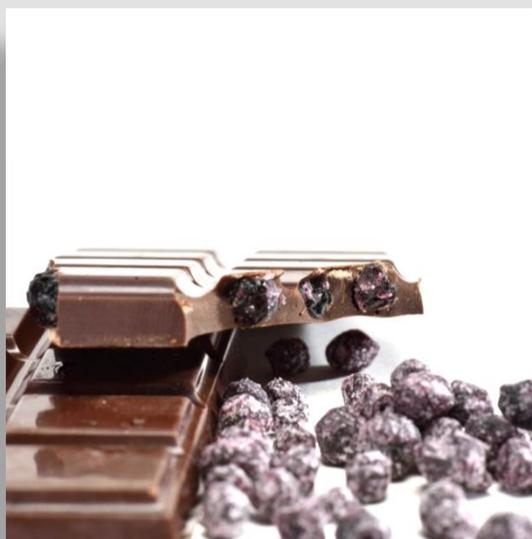


2017 ...

## ANNÉE CRÉATIVE POUR APTUNION ! CREATIVE YEAR FOR APTUNION !

Découvrez nos innovations produits

*Discover our product innovations*



### COEURS DE FRUITS EXTRA-SOUPLES EXTRA-SOFT FRUIT HEARTS

// Vrais fruits (morceaux ou entiers)

*Real fruit (pieces or whole)*

// Humidité <17%

*Humidity <17%*

// Activité de l'eau <0,7

*Water activity <0.7*

// Saveur intense / *Intense flavor*

// Texture souple / *Soft texture*

### PÉPITES DE FRUITS « CLEAN LABEL » " CLEAN LABEL " FRUIT NUGGETS

// Haute teneur en fruit >35%

*High fruit content >35%*

// Gélification par la pectine (de citron)

*Gelification by pectin (lemon)*

// Activité de l'eau <0,7

*Water activity <0.7*

// Humidité : 10 à 15%

*Humidity: 10 to 15%*

// Non collant / *Not sticky*



### PÂTES DE FRUITS CONFITS CANDIED FRUIT PASTES

Taux de sucre : 75-78 Brix

*Dissolved solids : 75-78 Brix*

// Orange : 50-55%

*Orange : 50-55%*

// Citron : 50%

*Lemon : 50%*

// Clémentine : 52%

*Clementine : 52%*

// Cerise : 36%

*Cherry : 36%*

### FRUITS ENROBÉS DE CHOCOLAT FRUITS COATED WITH CHOCOLATE

Nous pouvons enrober nos pépites et cœurs de fruits de chocolat noir, lait ou blanc.

*We can coat our fruit nuggets and hearts with dark, milk or white chocolate.*

// Chocolat de qualité supérieur

*Superior-quality chocolate*

// Option : vernis

*Option : varnish*

// Utilisation : inclusions ou décors

*Use : inclusions or decorations*