



Aprikosen
aus Drôme
des Collines,
Der Geschmack
großartiger
Früchte

**ABRICOT DE LA DRÔME DES COLLINES,
LA SAVEUR D'UN GRAND FRUIT**



Vor 5000 Jahren
wuchsen sie in der
chinesischen Wildniss;
Die Perser nannten sie
"Eier der Sonne,"
Und in Frankreich werden
Sie seit dem 18.
Jahrhundert angebaut.



*Il y a 5000 ans, il poussait
en Chine à l'état sauvage,
les Perses l'appelaient
« œuf du soleil »,
il s'est développé en France
à partir du XVIII^e siècle.*



Saint Donat
sur l'Herbasse

Valence

LA DRÔME DES COLLINES, UN TERROIR PARFAITEMENT ADAPTÉ À LA PRODUCTION DE L'ABRICOT

Région touristique très appréciée, la Drôme des Collines jouit d'un terroir unique, marqué par des sols riches et variés et un ensoleillement généreux. La diversité d'altitudes, entre vallées et coteaux bien exposés, offre pour une même variété un étalement naturel de la précocité. L'amplitude thermique entre le jour et la nuit favorise une maturation lente et progressive du fruit, le gratifiant d'une belle présentation, avec un blush (surimpression rouge) couvrant une vaste surface de l'épiderme. Elle amplifie également la bonne tenue du fruit.

Drôme des Collines, ein Boden perfekt für die Produktion von Aprikosen ausgelegt

Drôme des Collines, ein Boden perfekt für die Produktion von Aprikosen ausgelegt. Als Region ist Drôme des Collines von Touristen geliebt, es ist eine beschenkte Region voll reichhaltiger Böden mit einer starken Orientierung zur Sonne. Dank seiner verschiedenen Höhenlagen mit den sonnigen Tälern und warmen Hügeln erlaubt die Region für jede Sorte

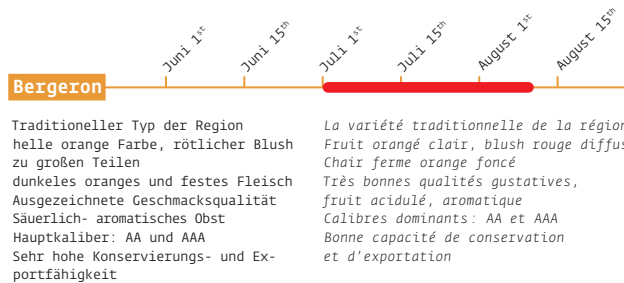
von Aprikosenbäumen Früchte mit natürlicher Reife zu tragen. Die verschiedenen Temperaturen am Tag und in der Nacht fordern das Obst langsam zu wachsen, dies gibt ihm ein schönes Aussehen mit einem „Blush“ (rötliche Färbung), der die Aprikose zu großen Teilen überzieht. Es verstärkt die außergewöhnliche Qualität des Obstes.





Der Bergeron, Stolz der Hersteller

Seit der Entdeckung dieses Aprikosentyps durch M. Bergeron im Jahr 1920, wird der Bergeron traditionell angebaut. Wie der Bergeval ist auch dieser Typ mit der Region verbunden und fördert ihre ganze Qualität.

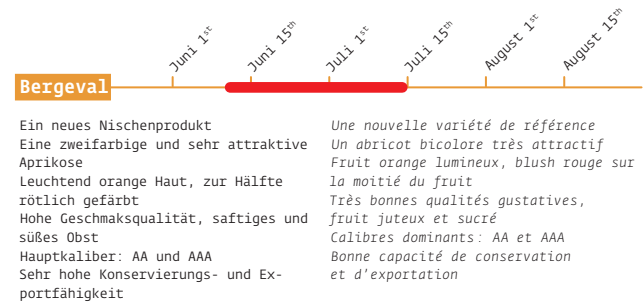


Neue Sorten mit Erfolg gezüchtet

Der Bergeron, Symbol der Region, bleibt die Referenz in seiner Nische. Damit wir sie jedoch von Anfang Juni bis Ende August versorgen und gleichzeitig die Frische unserer Produkte garantieren können, haben wir mit Früh- und Spätsorten unsere Produktpalette erweitert. Sie wurden wegen Ihrer Geschmackseigenschaften, Ihres Aussehens und Ihrer Haltbarkeit nach der Ernte ausgewählt.

LE BERGERON, LA FIERTÉ DES PRODUCTEURS

Le Bergeron est véritablement l'abricot traditionnel de la Drôme Collines, et ceci depuis 1920, date à laquelle Monsieur Bergeron l'a créé. Comme le Bergeval, il est parfaitement adapté à ce terroir qui leur permet d'exprimer toutes leurs qualités.



DES VARIÉTÉS PLUS RÉCENTES CULTIVÉES AVEC SUCCÈS

Le Bergeron, variété emblématique de notre terroir, reste la référence sur son créneau de production. Cependant, pour vous fournir de début juin à fin août et garantir la fraîcheur de nos produits sur cette période, des variétés plus précoces et plus tardives viennent élargir notre gamme. Elles sont sélectionnées pour leurs qualités gustatives, leur présentation et leur tenue après récolte.





DU VERGER À LA COMMERCIALISATION, EXIGENCE ET RIGUEUR

Soucieuse de l'environnement, notre coopérative et ses producteurs mettent en place les méthodes alternatives de production qu'ils ont à leur disposition. Cette maîtrise au verger nous permet d'atteindre nos objectifs de qualité, soutenus et contrôlés par la certification vergers PFI (Production Fruitière Intégrée) et sur l'ensemble de l'exploitation par la Certification Global G.A.P. Ce travail ne serait rien sans l'implication de toute l'équipe commerciale et de conditionnement, et sans l'accompagnement du service qualité & technique. Cette démarche nous permet de prétendre à la Certification IFS.

Von der Plantage bis zur Vermarktung, Forderung und Strenge

Weil sie sich Sorgen um die Umwelt macht, baut unsere Genossenschaft und ihre Hersteller nach alternativen Fertigungsmethoden an. Diese Beherrschung des Obstanbaus erlaubt uns unsere Qualitätsziele zu erreichen, die von der PFI (Integrierte Obsterstellung) und über den Gesamtbetrieb von der GlobalG.A.P. Zertifizierung unterstützt und kontrolliert werden. Diese Anstrengungen wären sinnlos ohne die globale Involvement des Vertriebs- und Verpackungsteams und ohne die Betreuung durch die Qualität und den Technischen Service. Dieser Schritt erlaubt uns nach der IFS Zertifizierung zu streben.

Wir passen unsere Verpackung an die Vertriebsanforderungen unserer Kunden an

- Tray mit Einlage 5Kg, Kaliber AAA und AAAA
- Tray ohne einlage 5Kg, Kaliber A, AA, AAA und mehr
- Körbchen 6 Früchte 450g, Kaliber AAA
- Körbchen 1Kg, Kaliber A und AA

Auf Anfrage passt sich unser Konditionierungsstandort auf jedes andere Verkaufsgebäude an.

Unser geschultes und anpassungsfähiges Vertriebsteam kann Sie bei der Packmittelwahl beraten

Mit jährlich 4000 Tonnen geernteten Aprikosen haben wir die Kapazität regelmäßig große Chargen in einer sehr hohen Qualität zu liefern. Während der Ernte können bis zu 700 Tonnen Obst pro Woche für den Versand verpackt und ohne Qualitäts- und Geschmacksverlust nach ganz Europa exportiert werden. Um die Frische zu gewährleisten, werden tägliche Sendungen gemacht.



NOUS ADAPTONS NOS CONDITIONNEMENTS AUX EXIGENCES DE COMMERCIALISATION DE NOS CLIENTS

- Plateau lité 5 kg, calibres AAA et AAAA
- Plateau vrac 5 kg, calibres A, AA, AAA et plus
- Barquette 6 fruits 450 g, calibre AAA
- Barquette 1 kg, calibres A et AA

Notre station de conditionnement s'adapte à toute autre UVC (Unité de Vente Consommateur) selon demande.

NOTRE ÉQUIPE COMMERCIALE, FORMÉE ET RÉACTIVE, SAURA VOUS CONSEILLER SUR LE CHOIX DES VARIÉTÉS

Avec les 4000 tonnes d'abricots collectés chaque année nous avons la capacité de fournir régulièrement des lots importants de fruits de très belle qualité. En période de récolte, nous pouvons conditionner jusqu'à 700 tonnes de fruits par semaine et expédier dans toute l'Europe en préservant leur qualité et leur goût. Pour assurer la fraîcheur des fruits, des départs quotidiens sont assurés.



TOUTE LA FAMILLE EN CROQUE POUR L'ABRICOT

- ① *Premier fruit de l'été, il est consommé de juin à août.*
- ② *Son utilisation est multiple, il se croque et se cuisine.*
- ③ *Facile à déguster, il s'emporte partout.*
- ④ *Il plaît aux enfants et aux plus grands.*
- ⑤ *Excellent pour la santé, il est très riche en vitamines et minéraux.*

Die ganze Familie ist verrückt nach Aprikosen

- ① Sie sind das erste Obst des Sommers. Man kann sie von Juni bis August essen.
- ② Mehrfachnutzung (zum Essen oder zum Kochen).
- ③ Einfach zu genießen, man kann sie überall mitnehmen.
- ④ Sie schmecken Kindern und Erwachsenen.
- ⑤ Und sie sind sehr gesund, voll mit Vitaminen und Mineralien.



Xavier Blot

Verantwortlich abschnitt " Obst und Gemüse"

Tél. +33 (0)6 85 30 68 43 - x.blot@valsoleil.fr

Sébastien Trofin

Kommerzielle

Tél. +33 (0)6 13 67 18 11 - s.trofin@valsoleil.fr

Idéquation +33 (0)4 66 01 10 00

photos Vincent Favre
graphic design Renaud Barès



Zone Artisanale Les Sables
26260 St Donat sur l'Herbasse - France
Tél. +33 (0)4 75 45 15 00 - Fax +33 (0)4 75 45 00 30
fl.stdonat@valsoleil.fr

GPS Latitude 45.116392° - Longitude 4.969554°