



CATALOGUE PRODUITS



*Mirabellor va vous faire aimer
les Fruits du Grand Est !*

WWW.MIRABELLOR.COM

La Société

Créée en 1976, la société Mirabellor est aujourd'hui **un acteur incontournable sur le marché des fruits à noyaux** (cerises, mirabelles, quetsches...) de l'Est de la France.

Nous travaillons avec un réseau de **producteurs professionnels** qui s'engagent à respecter un **cahier des charges de qualité** afin de garantir une **bonne traçabilité**.

Nous produisons avec **l'EARL Mamie Rabelle** nos propres fruits au sein de **25 hectares de vergers**, (soit 3500 arbres). Mickaël RAGON, gérant de l'EARL, pratique quotidiennement des tournées dans les vergers afin d'optimiser l'entretien des arbres et en particulier réaliser un travail de taille important chaque hiver.

Nos Engagements Qualité

Tous nos fruits sont récoltés par des producteurs sélectionnés **exclusivement dans la région Grand Est**.

Notre situation centrale nous permet de **réceptionner en fin de journée l'ensemble des fruits récoltés le jour même**. L'agrèage **systématique de nos fruits** par un personnel qualifié et formé ainsi qu'un contrôle quotidien de leur évolution en chambre froide nous permet de vous garantir un produit de qualité.

Grâce à notre organisation logistique avec différents transporteurs, **nous sommes capables de livrer l'ensemble de nos clients nationaux tôt le matin en moins de 48h**.

“
VOTRE SATISFACTION
”
EST NOTRE PRIORITÉ



Nos Conditionnements

Nos conditionnements sont des emballages faits à partir de bois issus de forêts et peupleraies françaises.



- Plateaux bois 40 *30 *11 - (Longueur *largeur *hauteur int.)
Vrac ou Taré 5Kg ou 6Kg



- Plateaux bois 20 *30 *12 - (Longueur *largeur *hauteur int.)
Taré 2Kg ou 2Kg500



- Paniers bois 17.5*12*7.5 - (Longueur *largeur *hauteur int.)
Taré 750g



Par 10 dans des caisses IFCO 6410



Par 10 dans des emballages carton
60*40*10

Nos Fruits

En tant que spécialistes des **fruits du Grand Est (Alsace et de Lorraine)** nous travaillons uniquement avec les **producteurs locaux**.

NOS PRODUITS PHARES :

- **Mirabelles**
- **Quetsches**
- **Cerises Aigres de Montmorency**

En maîtrisant ainsi la relation avec nos producteurs à proximité, les traçabilités ascendante et descendante sont ainsi assurées.



La mirabelle est le fruit roi de notre entreprise et de notre région, la Lorraine.

Elle est reconnaissable à sa robe dorée, à ses joues rosies et à son goût délicat et sucré.

Sa rondeur et sa belle couleur orange-rosée la caractérise inéluctablement. Sucrée et fondante en bouche, cette petite prune que la Lorraine connaît bien se consomme crue ou en tarte.

Pour cette prune, 3 types de qualité vous sont proposées :

- Cueillie main / Catégorie 1
- Calibre 25+ / Catégorie 1
- Catégorie 1

CUEILLIE MAIN / CATÉGORIE 1

La mirabelle cueillie à la main est un gage de qualité. Par ce moyen de récolte, elle ne subit aucun choc, la pruine, petite pellicule blanche qui protège le fruit des attaques bactériennes, est conservée ce qui assure une meilleure conservation.

Le calibrage est réalisé directement dans les vergers par nos cueilleurs.

Nous faisons partie des rares producteurs expéditeurs à proposer une **mirabelle fraîche non manipulée mécaniquement. La pruine est alors quasi intacte.**



* étude sur la consommation de prunes réalisée en 2013 par le CTIFL sur un panel de 1000 individus français.

** étude sur la consommation de tartes aux fruits réalisée en 2014 par l'association ICN Junior Conseil sur un panel de 384 individus français.

CATÉGORIE 1

La mirabelle est **récoltée mécaniquement par nos producteurs** et calibrée **dans nos locaux**. Plus fragile que la mirabelle cueillie à la main, **elle se conservera moins longtemps**. Nous proposons une **qualité supérieure avec un calibre 25+**

CONDITIONNEMENTS PROPOSÉS

		VRAC	TARÉ		
CONDITIONNEMENT		Plateau bois (40*30*11)	10 Paniers bois de 750 g (plateaux cartons 60*40*10 ou IFCO 6410)	Plateau bois (20*30*12)	Plateau bois (40*30*11)
Poids colis		~ 6,5 kg	7,5 kg	2,5 kg	6 kg
Palette 80*120	Nombre de colis	120	76 (760 paniers)	240	120
	Poids	~ 780 kg	570 kg	600 kg	720 kg
Palette 100*120	Nombre de colis	150	-	300	150
	Poids	~ 975 kg	-	750 kg	900 kg
Nos Codes EAN13	Cueillie main Cat. 1	-	3760096400241	3760096400272	3760096400296
	25+ Cat.1	-	3760096400449	3760096400470	3760096400494
	Cat. 1	-	3760096400036	3760096400067	3760096400081

Bon à savoir : La mirabelle est une source de vitamine E, protectrice des cellules de l'organisme et recommandée pour l'amélioration de la vision. La richesse en fibres de ce fruit permet de lutter contre les problèmes de transit intestinal.



Photo de Cyril Perriere - Concours photo 2015

Plus grosse et plus ovale que sa cousine la mirabelle, la quetsche d'Alsace a une belle couleur bleu tirant légèrement sur le violet. Sa **chair acidulée** est caractérisée par une couleur verte-orangée., mais elle est également **très parfumée et sucrée**. Important à savoir: Elle ressemble fortement à différentes prunes sur le marché (Ortenauer, Prune d'Ente ...) mais **ses qualités gustatives sont nettement supérieures**.

Pour cette prune, 2 types de qualité vous sont proposées :

- Cueillie main / Catégorie 1
- Catégorie 1

CUEILLIE MAIN/ CATÉGORIE 1

La quetsche cueillie à la main est un **gage de qualité**. Ne subissant aucun choc, la pruite est conservée ce qui lui confère protection et fraîcheur.

CATÉGORIE 1

La quetsche est **récoltée mécaniquement par nos producteurs**. Plus fragile que la quetsche cueillie à la main, elle se conservera moins bien.

CONDITIONNEMENTS PROPOSÉS

		VRAC	TARÉ		
CONDITIONNEMENT		Plateau bois (40*30*11)	10 Paniers bois de 750 g (plateaux cartons 60*40*10 ou IFCO 6410)	Plateau bois (20*30*12)	Plateau bois (40*30*11)
Poids colis		~ 6,5 kg	7,5 kg	2,5 kg	6 kg
Palette 80*120	Nombre de colis	120	76	240	120
	Poids	~ 840 kg	570 kg	600 kg	720 kg
Palette 100*120	Nombre de colis	150	-	300	150
	Poids	~ 1050 kg	-	750 kg	900 kg
Nos Codes EAN13		-	3760096401033	3760096401064	3760096401088

Bon à savoir : Elle possède les mêmes apports bénéfiques pour l'organisme que la mirabelle et autres prunes.



Cerises Aigres de Montmorency

De couleur rouge vif, **la cerise aigre de Montmorency fait partie de la famille des griottes.**

Avec sa chair tendre et son goût légèrement acidulé, cette cerise peut se consommer crue mais est surtout très appréciée en tarte.

Nos cerises sont toutes cueillies à la main.

CONDITIONNEMENTS PROPOSÉS

		TARÉ	
CONDITIONNEMENT		10 Paniers bois de 750 g (plateaux cartons 60*40*10 ou IFCO 6410)	Plateau bois (20*30*12)
Poids colis		7,5 kg	2 kg
Palette 80*120	Nombre de colis	76	240
	Poids	570 kg	480 kg
Palette 100*120	Nombre de colis	-	300
	Poids	-	750 kg
Code EAN13 Calibre moyen : 18 +		3760096402030	3760096402054



Bon à savoir : De récentes recherches indiquent que la cerise de Montmorency est riche en anthocyanes, puissants antioxydants protecteurs de l'organisme.

INFO / CONTACT



Tél. +33 3 83 71 60 66

Fax. +33 3 83 71 61 83

Mail. contact@mirabellor.com

Site. www.mirabellor.com



45, rue de la Chapelle - 54110 Anthelupt - FRANCE