



Rubis Gold[®]

Una manzana excepcional

DOSSIER DE PRENSA - 2022-2023



Edito

¡Una comunidad de productores que le hará morder... LA manzana!

¡Le presentamos la Rubis Gold®, una manzana amarilla fuera de lo común, cuyo sabor y textura crujiente han seducido unánimemente a los especialistas en manzanas y a los consumidores!

Impulsada por el editor de variedades Earth Market, esta bonita y original iniciativa reúne grandes explotaciones de manzana en Francia, también en Bélgica y pronto en España, en torno a un objetivo: ofrecer un placer decididamente sano y goloso a los consumidores con una versión sublimada de su fruta favorita: ¡la manzana!

Síguenos para descubrir esta pequeña joya de múltiples facetas...



02

EDITORIAL

03

INICIATIVA

04

PRODUCTORES

05

NACIMIENTO

06

AROMÁTICA

07

INFOGRAFÍA

Rubis Gold®

Una iniciativa destacada y comprometida

Ha llegado la revolución de comer bien. Todos queremos consumir de una forma

- más transparente
- más sostenible
- menos procesada
- más local

Sin perder el sabor y el placer. ¿Imposible? Ya no. Comer bien, comer sano y comer de forma responsable no tiene por qué estar reñido con lo goloso. Descubra la Rubis Gold®, una pequeña joya de manzana!

Una comunidad de productores de manzanas

que trabaja con pasión para producir fruta sabrosa y sana, buscando nuevas variedades para sorprender y dar respuesta a las expectativas de los consumidores.

¡EXPLOTACIONES DE ALTO VALOR MEDIOAMBIENTAL!*

El Haute Valeur Environnementale (Elevado Valor Medioambiental) garantiza en Francia que las prácticas agrícolas de los productores franceses aplicadas en una explotación protegen el ecosistema natural y reducen al mínimo la presión sobre el medio ambiente (suelo, agua, aire, paisaje...).



¡HUERTOS FRANCESES ECOSOSTENIBLES!*

Es la etiqueta francesa que identifica a los productores de manzana que buscan una forma de producción que permita: producir fruta sana, sabrosa y de calidad con métodos de producción que respeten el medio ambiente y la biodiversidad en los huertos, garantizando al mismo tiempo el equilibrio económico de las explotaciones.



En 2022, la Rubis Gold® ya cuenta con 400.000 árboles plantados en Europa (mayoritariamente en Francia y Bélgica), a un ritmo de 140.000 árboles/año, es decir 45 ha, acorde con nuestros objetivos y prosigue...

WWW.RUBISGOLD.COM

Una comunidad de productores apasionados por el sabor



«Con esta manzana, que probamos en Johan's en 2011, fue un auténtico flechazo: nos convenció su promesa de sabor y textura crujiente.»

Matthieu Ternynck, Les Vergers de Séru



Frédéric Champagne, productor de manzana en St Cyr-les-Champagnes (24)



«Como especialistas en la manzana del Limousin, AOP, Golden d'altitude, nos sedujo su textura crujiente y su intensidad aromática, una complementariedad evidente para nuestra producción.»

Béatrice Chauffaille, responsable de Marketing y Comunicación, Alliance PERLIM MEYLIM



«Los consumidores quieren sabor y calidad en su alimentación. La Rubis Gold® es una de las manzanas que cumple las expectativas y que nos gusta producir. »

Baptiste Geoffray, Mylord



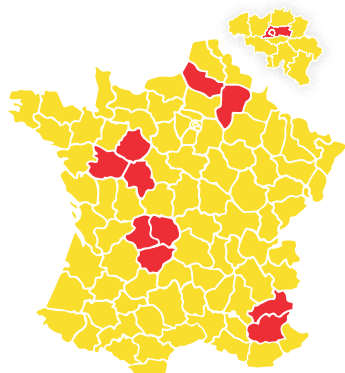
«Nos gusta producir manzanas que salgan de lo común y tengan un sabor original. La Rubis Gold® reúne todas estas cualidades.»

Christelle Bertin, directora de Marketing, Blue Whale



«Buscamos siempre variedades sabrosas, y las cualidades de la Rubis Gold® nos convencieron y por eso quisimos introducirla en el mercado belga.»

Louis de Cleene, Devos Group



El desarrollo europeo alcanzará una producción de más de 3000 toneladas en 2024, incluida la llegada en 2023 a territorio español!

El nacimiento de una manzana

Los orígenes

En 2011 un viverista belga, Johan NICOLAI, y sus hijos se esforzaron por obtener una manzana amarilla sabrosa. Después, hibridaron y aislaron sin parar más de 15.000 plántulas únicas, hasta obtener una «pepita», al cruzar una manzana muy aromática pero difícil de producir, la Temptation® (Delblush), con una manzana de grandes cualidades agronómicas, la Pirouette® (Rubinstep).

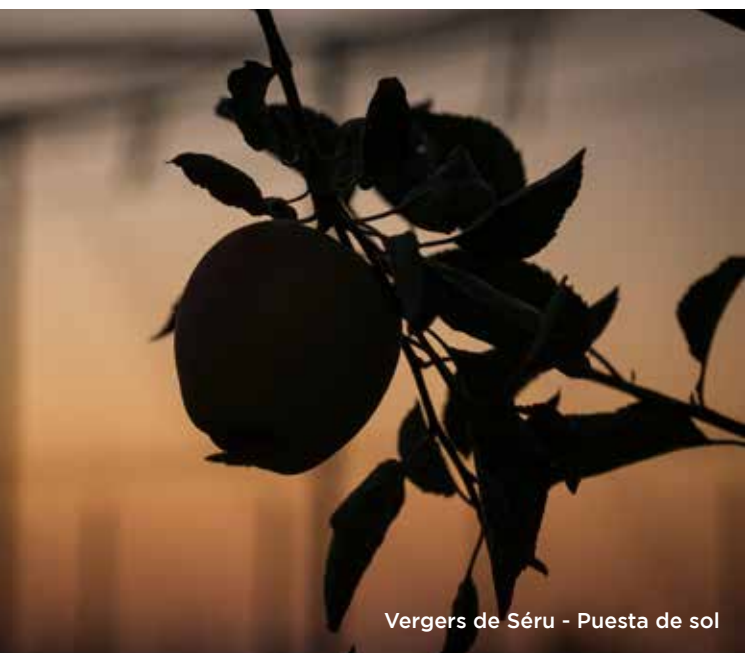
¡El matrimonio es explosivo!

El nombre resultó muy obvio: Rubí por su sabor, que la convierte en una pequeña joya de manzana, y Gold para realzar su piel amarilla.



Vergers de Séru - manzanos de Rubis Gold® en flor en la primavera de 2022

una pequeña joya de manzana



Vergers de Séru - Puesta de sol

Un productor en el origen de la aventura: Los huertos de Séru

Milo Ternynck y su hijo Matthieu se enamoraron de la Rubis Gold® en 2011 en una visita al viverista Johan Nicolai.

Seducidos por sus cualidades de sabor y su color tan especial, en los últimos 5 años han creado un huerto ecosostenible de más de 35 hectáreas para desarrollar la producción de la Rubis Gold® y se han unido a esta comunidad de productores europeos.

Rubis Gold®, una manzana excepcional

La aromática manzana amarilla
y crujiente que ya hace “crujir”
¡a grandes y pequeños!»



¡Un concentrado de sabor y frescura!

Primero, su textura crujiente despertará su curiosidad! Desde el primer bocado, ¡es una explosión en la boca! Crujiente, crujiente, ¡un jugo de frescura!

Y después, su paladar descubrirá su sabor único, muy perfumado, con unos aromas muy presentes, para una manzana que hace POP en boca.

Le conquistará el equilibrio perfecto entre azúcar y punto acidulado, será la manzana ideal para todas las ocasiones.

Rubis Gold® le ofrece sabor y delicadeza con toda ligereza.

¡Y los consumidores se enamoran (de las manzanas). El 68% de los consumidores afirma que tiene intención de volver a comprar la Rubis Gold®, que obtiene una nota global de 7,1/10!* Y todos están convencidos de que tiene un lugar en los estantes, según la encuesta realizada por el principal distribuidor de Francia.

**En Rubis Gold®,
¡nos encaaaaanta renovar a los clásicos!**

Crumble Rubis Gold® con crema de castaña

Ingredientes

- 6 manzanas
- 100 g de crema de castaña
- 150 g de azúcar en polvo
- 50 g de mantequilla derretida
- 150 g de harina

Preparación

1. Vierta la mantequilla, el azúcar, la harina y la crema de castaña en un cuenco y mezcle hasta obtener una masa bastante espesa y de textura arenosa.
2. Lave y pele las manzanas y córtelas en trocitos.
3. Póngalos en una fuente y cúbralos con la masa desmigada.
4. Hornee a 210 °C durante 30 minutos.
5. ¡iRing! ¡A disfrutar!



La joya en cifras

400000 árboles plantados, objetivo de 140.000/año

Cruce entre Tentation® (Delblush) y Pirouette® (Rubinstep)

Me ruborizo cuando dicen de mí que soy más firme, más crujiente, más jugosa, más dulce y ligeramente acidulada... ¡con deliciosos aromas a «frutas exóticas»!



**crujiente
amarilla
aromática**

Reconocible por mi piel amarilla a veces ligeramente anaranjada

Mis propiedades organolépticas

Azúcar 14/16,5
(en grado Brix)

Firmeza 7,5/8,5
(en kg/cm2)

Ácido málico 4
(en g/l)

7,1/10*
Soy apetecible para los consumidores que me ponen un 7,1/10 ¡de nota de apreciación global!

68%*
de los consumidores interrogados declaran que tienen la intención de volver a comprarme.

Perfecta para renovar ¡a los Clásicos en la cocina!

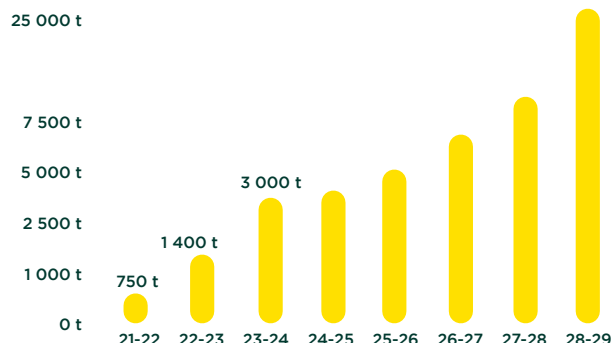
*Tarta de manzana
Compota de manzana*

*Manzana caramelizada
Crumble de manzana*

Me encontrará de



Mi volumen comercializable es de





Rubis Gold[®]

Una manzana excepcional

Pepita gustativa



@rubis.gold



@RubisGoldunepommedexception



@RubisGold

WWW.RUBISGOLD.COM