



PARTENAIRE SPÉCIALISÉ DANS LES PRODUITS DE

BOULANGERIE & PÂTISSERIE



2020



EDITO

L'équipe de Top Chef a le plaisir de vous présenter son premier catalogue de produits de boulangerie & pâtisserie, réservé aux professionnels des métiers de bouche.

Dans ce catalogue, vous trouverez tout ce dont vous avez besoin afin de produire vos plus beaux chefs d'oeuvre. Pour cela vous y trouverez plus de 1500 produits répartis dans cinq univers différents ;

- Pâtisserie
- Boulangerie
- Snacking & épicerie
- Emballage
- Petit matériel & hygiène

L'univers Snacking est en plein essor, c'est la raison pour laquelle nous avons décidé d'introduire cet univers dans notre catalogue.

Top Chef évolue avec les demandes des clients, en les fixant au coeur des réflexions de l'entreprise afin d'avoir toujours les produits adéquats face à la constante évolution du métier. Nous plaçons également vos commentaires au centre de nos discussions afin d'améliorer notre service.

Notre représentant se tient à votre entière disposition afin de vous aiguiller et de répondre à vos questions. Ce catalogue est une première pour nous. N'hésitez pas à nous faire part de vos suggestions pour l'enrichir. Dans le but d'être toujours plus performant, nous en tiendrons compte pour le suivant.

Cordiales salutations

L'équipe Top Chef

TOP  **Chef**

MARQUES DISTRIBUÉES

DGF

DGF s'appuie sur une expérience et un savoir-faire de 30 ans en proposant une large gamme de produits accompagnée de recettes de mise en oeuvre. Le tout au service des professionnels : Boulangers, Pâtisiers, Chocolatiers, Glaciers, Traiteurs et Restaurateurs.

DGF

Chocolaterie de l'Opéra

La Chocolaterie de l'Opéra est une entreprise familiale spécialisée dans la création de chocolats de couverture haut de gamme pour les professionnels. Depuis 4 générations, la famille De Loisy étudie avec passion l'élaboration de chocolats de couverture d'exception. Imaginer, à partir d'une fève de cacao, le procédé qui sublimerait son potentiel et révélerait toute son intensité dans un chocolat unique.



Louis François

Louis François fabrique une large gamme de produits destinée aux filières de la boulangerie pâtisserie, chocolaterie, glaces et de la gastronomie. Texturants, gélifiants, épaississants, émulsifiants, stabilisateurs, conservateurs de moelleux sont de produits que vous allez retrouver dans notre assortiment.

LOUIS FRANÇOIS
INGRÉDIENTS ALIMENTAIRES DEPUIS 1908

Imbert

Installée à Aubenas dans l'Ardèche depuis 1920, la maison Imbert fabrique des produits à base de marrons d'exception. Marrons glacés en sirop, en crème, en purée, etc.



imbert
Noblesse du Marron en Ardèche

Cap Fruit

La société Capfruit propose des purées et des coulis de fruits utilisés par de nombreux glaciers et pâtisseries, de grands Chefs étoilés, des Meilleurs Ouvriers de France et des champions du Monde de pâtisserie.

Les fruits sont sélectionnés en fonction de leur utilisation finale. Une étroite relation avec les agriculteurs permet de mieux comprendre les besoins et d'améliorer les techniques de production afin de proposer des produits innovants mais authentiques.



Matfer

Matfer Bourgeat est un groupe industriel français, leader mondial pour les petits équipements de cuisines et laboratoire professionnels. Il propose une large gamme de petits matériels, d'ustensiles de cuisine et de pâtisserie, d'accessoires inox ainsi que la gamme de produit FLEXIPAN.



Mallard & Ferrière

Mallard & Ferrière est un fabricant de petits ustensiles de cuisine, de fournitures et d'emballages pour les professionnels de la boulangerie-pâtisserie, de la restauration et autres métiers de bouche.



Four à Idées

Le Four à Idées est une gamme de produits finis et semis finis destinés aux professionnels des métiers de bouche. Un catalogue est disponible. Pour tout renseignement, vous pouvez directement contacter le représentant de votre région.



Divers

Vous trouverez également d'autres marques de produits de boulangerie & pâtisserie connues et reconnues.



	PÂTISSERIE		9
	BOULANGERIE		57
	SNACKING & EPICERIE		63
	EMBALLAGE		79
	PETIT MATÉRIEL & HYGIÈNE		97





PÂTISSERIE

1.1 CHOCOLATS

1.1.1	Couvertures	10 - 11 - 12
1.2.2	Bâtons chocolat	12
1.3.3	Beurres de cacao	13
1.4.4	Décors chocolat	13 - 14 - 15
1.5.5	Gouttes & ganaches	15
1.6.6	Glaçages chocolat	16
1.7.7	Pâtes à glacer	17

1.2 ARÔMES & COLORANTS

1.2.1	Extrait de café	18
1.2.2	Jus de citron	18
1.2.3	Arômes Délices & sens	18 - 19
1.2.4	Vanilles	19
1.2.5	Divers arômes	20
1.2.6	Colorants	20 - 21

1.3 FRUITS

1.3.1	Confitures	22
1.3.2	Fourrages aux fruits	22 - 23 - 24
1.3.3	Fruits en boîtes	24 - 25
1.3.4	Fruits confits	26 - 27
1.3.5	Fruits secs	27 - 28 - 29
1.3.6	Fruits surgelés	30 - 31
1.3.7	Marrons	32 - 33
1.3.8	Pâtes, crèmes fruits secs	32 - 33 - 34
1.3.9	Pralinés	34 - 35
1.3.10	Purées de fruits	36 - 37 - 38

1.4 GLAÇAGES & NAPPAGES

1.4.1	Glaçages	40
1.4.2	Nappages	41 - 42

1.5 CRÈMES PATISSIÈRES

1.1.1	Crème pâtissière à froid	42
1.1.2	Crèmes pâtissières à chaud	42 - 43

1.6 SUCRES

1.6.1	Sucres semoule	44
1.6.2	Sucres glace	44
1.6.3	Sucres cassonade	44
1.6.4	Sucres grain	45
1.6.5	Fondants	45 - 46
1.6.6	Sirop de glucose, Trimoline, Isomalt	46
1.6.7	Neige éternelle	46
1.6.8	Miels, Sirop d'érable	47
1.6.9	Divers sucres	47

1.7 STRUCTURANTS / GELIFIANTS

1.7.1	Amidon de maïs, Maizena	48
1.7.2	Sucres, Edulcorant	48
1.7.3	Texturant, Gelifiant, Epaississant	48 - 49
1.7.4	Acides	49
1.7.5	Conservateurs de moelleux	49
1.7.6	Glaces & sorbets	49
1.7.7	Gels mousse	50

1.8 PRÊT À GARNIR

1.8.1	Mini format à garnir	52
1.8.2	Tartelettes, fonds sucrés pur beurre	52
1.8.3	Pâtes à choux	52
1.8.4	Pâtes à savarin	53
1.8.5	Feuilles genoise	53
1.8.6	Charlotte	53
1.8.7	Meringues de la Gruyère	53
1.8.8	Coques à garnir en chocolat	53

1.9 SPIRITEUX

1.10.1	Spiriteux	54
--------	-----------	----

1.1 CHOCOLATS

1.1.1 Couvertures

Chocolaterie de l'Opéra - Couvertures noires
SEQUENCIA® PURE PLANTATION®

N°ARTICLE	DÉSIGNATION	CDT
12509	Opéra - Altapaz Sequencia, Guatemala, 73%	5kg
12566	Opéra - Vibrato Sequencia, Guatemala & Madagascar, 70%	5kg



Chocolaterie de l'Opéra - Couverture noire
PURE PLANTATION®

N°ARTICLE	DÉSIGNATION	CDT
12567	Opéra - Madong, Papouasie, 70%	5kg
12511	Opéra - Samana, Rép Dom, 70%	5kg
12512	Opéra - Carupano, Venezuela, 70%	5kg
12568	Opéra - Mekonga, Vietnam, 70%	5kg



Chocolaterie de l'Opéra - Couvertures noires
PURES PLANTATIONS® Spécial ganache 62%

N°ARTICLE	DÉSIGNATION	CDT
12513	Opéra - Samana, Rép Dom, 62%	5kg
12514	Opéra - Carupano, Venezuela, 62%	5kg



Chocolaterie de l'Opéra - Couverture lactée
PURE PLANTATION®

N°ARTICLE	DÉSIGNATION	CDT
12515	Opéra - Tannea, Madagascar, 43%	5kg

Chocolaterie de l'Opéra - Couvertures
LES CLASSIQUES

N°ARTICLE	DÉSIGNATION	CDT
12516	Opéra - Largo, 70% (noir)	5kg
12532	Opéra - Passionato, 62% (noir)	5kg
12518	Opéra - Divo, 40% (lait)	5kg
12519	Opéra - Concerto, 32% (blanc)	5kg



DGF - Couvertures DGF

N°ARTICLE	DÉSIGNATION	CDT
58	DGF R - Caraïbe 72% (noir)	2kg
51	DGF R - Caraïbe 72% (noir)	10kg
57	DGF R - Guayaquil 64% (noir)	2kg
57	DGF R - Guayaquil 64% (noir)	10kg
49	DGF R - Caracas 59% (noir)	10kg
56	DGF R - Yucatan 55% (noir)	2kg
48	DGF R - Yucatan 55% (noir)	10kg
53	DGF R - Maracaibo 38% (lait)	10kg
54	DGF R - Java 37% (lait)	10kg
52	DGF R - Tropicana 34% (lait)	10kg
59	DGF R - Tropicana 34% (lait)	2kg
3858	DGF R - Absolue blanche 35% (blanc)	10kg
55	DGF R - Blanc 30% (blanc)	10kg
1646	DGF R - Saumon 30% pain (blanc)	2.5kg



1.1 CHOCOLATS

Barry - Couvertures noir, lait, blanc

Les chocolats de couvertures Barry sont une référence mondiale. La marque Barry offre des produits d'exception grâce à une connaissance approfondie du cacao et un instinct visionnaire.

N°ARTICLE	DÉSIGNATION	CDT
3070	Barry - Flor de Cao 70%	5kg
3135	Barry - Ocoa 70%	5kg
3112	Barry - Inaya 65%	5kg
3141	Barry - Extra bitter Guayaquil 64%	20kg
3069	Barry - Extra bitter Guayaquil 64%	5kg
3000	Barry - Excellence 55%	5kg
3136	Barry - Alunga 41%	5kg
3074	Barry - Lactée supérieure 38%	5kg
11104	Barry - Caramel lactée 32%	5kg
3075	Barry - Blanc Satin 29.2%	5kg



1.1.2 - Bâtons chocolat

Les bâtons de chocolat s'incorporent dans vos pains chocolats. Demander à votre représentant les différences entre les produits ci dessous.

N°ARTICLE	DÉSIGNATION	CDT
78	DGF S - Baton chocolat 165 44%	1.6kg
1417	DGF S - Baton chocolat 300 44%	1.6kg
70	DGF S - Baton chocolat 300 36cm 40%	5kg
71	DGF S - Baton chocolat 500 36cm 40%	5kg
146	Barry - Baton chocolat lait 38%	1.6kg



1.1.3 - Beurres de cacao

Le beurre de cacao protège de l'humidité et permet de fluidifier le chocolat. Il permet également aux confiseries de durcir.

N°ARTICLE	DÉSIGNATION	CDT
76	DGF S - Beurre de cacao	1kg
77	DGF S - Beurre de cacao	5kg
5500	Barry - Beurre de cacao Mycryo	675g
12526	Opéra - Beurre de cacao (goutte)	3kg



1.1.4 - Décors chocolat

Les décors sont l'étape ultime qui va donner de la personnalité à vos réalisations. Demander le catalogue DGF Décor à votre représentant.

DGF - Décors

Divers décors de pâtisserie à base de chocolat.

N°ARTICLE	DÉSIGNATION	CDT
188	DGF S - Pailleté super fin	2kg
4123	DGF S - Pailleté fin	2kg
5814	DGF S - Pailleté fin	5kg
190	DGF S - Vermicelle vert	1kg
189	DGF S - Vermicelle chocolat	2kg
191	DGF S - Vermicelle multicolor	2kg
184	DGF S - Micro copeaux de chocolat noir	2kg
185	DGF S - Micro copeaux de chocolat blanc	2kg
182	DGF S - Copeaux ébéniste fondant	3kg
183	DGF S - Copeaux ébéniste blanc	3kg
3566	DGF S - Copeaux éventail blanc	1kg
3669	DGF S - Copeaux éventail noir	1kg
180	DGF S - Cigarettes fondant - 8cm	2kg
181	DGF S - Cigarettes blanc - 8cm	2kg



1.1 CHOCOLATS

DGF - Poudres de cacao "extra"

Les poudres de cacao DGF s'appliquent en pâtisserie pour aromatiser les ganaches et crèmes et pour leur apporter toute l'amertume du cacao. Elles servent aussi de décor.

N°ARTICLE	DÉSIGNATION	CDT
6623	DGF R - Poudre de cacao "extra noir"	1kg
172	DGF R - Poudre de cacao "extra rouge"	1kg
173	DGF R - Poudre de cacao "extra rouge"	5kg



DGF - Riz soufflé caramélisé

Divers décors de pâtisserie à base de chocolat.

N°ARTICLE	DÉSIGNATION	CDT
6326	DGF S - Riz soufflé caramélisé	3kg

DGF - Grains de café chocolat

N°ARTICLE	DÉSIGNATION	CDT
186	DGF R - Grains de café chocolat	1kg



DGF - Coques en chocolat pour remplissage

Ces coques permettent la confection par remplissage de petits gâteaux et petits fours. Elles seront un gain de temps non négligeable et une solution économique.

N°ARTICLE	DÉSIGNATION	CDT
192	DGF S- Snobinette	270u
193	DGF S - Marie Charlotte	135u
194	DGF S - Marie José	132u
4615	DGF S - Mini snobinette	315u



DGF - Royaltine

L'ingrédient au croustillant incomparable à utiliser dans vos confiseries au chocolat et au praliné. Pailleté de biscuit dentelle (brisures de crêpe).

N°ARTICLE	DÉSIGNATION	CDT
201	DGF R - Royaltine	2kg



1.1.5 - Gouttes et ganaches

DGF - Gouttes chocolat

Les gouttes drops sont idéales pour une insertion dans des brioches, cookies, muffins. Elles conviennent également parfaitement à la création de ganaches et de mousses.

N°ARTICLE	DÉSIGNATION	CDT
2282	DGF S - Drops blancs 23%	6kg
74	DGF S - Drops Altea 43%	7kg
60	DGF S - Vittoria 47%	2kg
6371	DGF S - Mosquito 44%	10kg
6372	DGF S - Mosquito 44%	25kg



DGF - Ganaches

Ce chocolat est destiné à la réalisation de ganaches.

N°ARTICLE	DÉSIGNATION	CDT
4502	DGF S - Ganache Guatemala 47%	25kg
62	DGF S - Ganache Equator 50%	10kg
75	DGF S - Ganache DGF Service 43%	6kg



DGF - Gianduja

Le Gianduja est un mélange de chocolat et de noisettes finement broyées.

N°ARTICLE	DÉSIGNATION	CDT
1645	DGF S - Gianduja (pain)	2.5kg



1.1 CHOCOLAT

1.1.6 - Glaçages chocolat

Les glaçages sont des produits prêt à l'emploi, applicables généralement à la spatule.

Glaçage DGF Service

Un glaçage prêt à l'emploi pour glacer avec simplicité et brio petits fours, choux, entremets, glaces, et desserts à l'assiette.

N°ARTICLE	DÉSIGNATION	CDT
3639	DGF S - Glaçage cacao	3kg



Glaçages DGF Royal

Un glaçage haut de gamme prêt à l'emploi pour glacer avec simplicité.

N°ARTICLE	DÉSIGNATION	CDT
198	DGF R - Glaçage blanc	3kg
196	DGF R - Glaçage chocolat	3kg



Glaçages "express" DGF Royal

Les glaçages express prêt à l'emploi s'utilise sur les entremets glacé. Faire fondre au bain-marie entre 60 et 65°C. Mélanger délicatement pour éviter les bulles d'air. Lisser rapidement l'entremets en un seul passage.

N°ARTICLE	DÉSIGNATION	CDT
6270	DGF R - Glaçage express "Noir"	3kg
6622	DGF R - Glaçage express "Extra-noir"	3kg



1.1.7 - Pâtes à glacer

La pâte à glacer va servir à enrober vos pâtisseries. Le beurre de cacao utilisé dans la fabrication du chocolat est substitué dans les pâtes à glacer par des graisses d'origine végétale. L'avantage en est : Le coût moins élevé et la facilité d'utilisation.

N°ARTICLE	DÉSIGNATION	CDT
176	DGF - Pâte à glacer blonde (seau)	4kg
175	DGF - Pâte à glacer brune (seau)	4kg
177	DGF - Pâte à glacer Ivoire (seau)	4kg
178	DGF - Pâte à glacer Brune (drop)	5kg



1.2 ARÔMES & COLORANTS

1.2.1 Extrait de café

Extrait naturel de café torréfié avec sucre ajouté pour l'aromatisation.

N°ARTICLE	DÉSIGNATION	CDT
140	Trablit - Extrait de café	1L
141	Trablit - Extrait de café	1/2 L



1.2.2 Jus de citron

Jus de citron pressé 100% naturel, élaboré à partir de citrons sélectionnés.

N°ARTICLE	DÉSIGNATION	CDT
5539	DGF S - Jus de citron vert	1L
38	DGF S - Jus de citron 100% naturel	1L

1.2.3 Arômes Délices & Sens

Délices & Sens est une marque offrant une gamme unique au monde arômes 100% naturelles

N°ARTICLE	DÉSIGNATION	CDT
9424002	D&S - Amande amère BIO	30ml
6627	D&S - Aneth	30ml
6628	D&S - Badiane	30ml
9424004	D&S - Basilic	30ml



N°ARTICLE	DÉSIGNATION	CDT
9424005	D&S - Bergamote	30ml
9424006	D&S - Cacahuète	30ml
9424007	D&S - Cannelle	30ml
9424008	D&S - Cardamome	30ml
9424012	D&S - Citron jaune BIO	30ml
9424013	D&S - Citron vert	30ml
9424014	D&S - Citronnelle	30ml
9424015	D&S - Combava	30ml
9424104	D&S - Curry	30ml
9424020	D&S - Fève de tonka	30ml
9424021	D&S - Fleur d'Oranger	30ml
9424022	D&S - Geranium rosa	30ml
9424023	D&S - Gingembre	30ml
9424025	D&S - Grain de café	30ml
9424102	D&S - Herbe de provence BIO	30ml
9424027	D&S - Lavande sauvage	30ml
9424028	D&S - Mandarine rouge	30ml
9424032	D&S - Orange douce BIO	30ml
6632	D&S - Pistache conventionnelle	30ml
9424039	D&S - Rose de Damas BIO	30ml
6633	D&S - Sarriette des monatgnes BIO	30ml
9424042	D&S - Vanille bourbon	30ml
9424046	D&S - Yuzu sauvage	30ml



1.2.4 Vanilles

N°ARTICLE	DÉSIGNATION	CDT
3849	Vanille liquide avec grain bourbon	500ml
2564	Gousse vanille bourbon	125g
4126	Gousse vanille bourbon long	250g



1.2 ARÔMES & COLORANTS

1.2.5 Divers arômes

N°ARTICLE	DÉSIGNATION	CDT
2123	Huile essentiel - Citron zeste	500ml
4406	Huile essentiel - Menthe	500ml
3456	Huile essentiel - Orange	500ml
4095	Huile essentiel - Lavande	1L
3502	Poudre de réglisse	1kg
4910	Eau de rose florale	1l



1.2.6 Colorants

Colorants liquide alimentaire

Colorant alimentaire en flacon avec doseur et compte-gouttes. Les couleurs sont mélangeables entre elles pour obtenir d'autres teintes.

N°ARTICLE	DÉSIGNATION	CDT
142	Josemard - Rose	125ml
143	Josemard - Blanc	125ml
144	Josemard - Vert	125ml
145	Josemard - Bleu	125ml
147	Josemard - Orange	125ml
148	Josemard - Jaune	125ml
149	Josemard - Noir	125ml
150	Josemard - Rouge	125ml
151	Josemard - Violet	125ml
152	Josemard - Marron	125ml



Laques de colorants liposolubles

Pour la coloration et décoration du chocolat. Dosage 10 à 20% du poids du beurre de cacao et cristallisation à 28-29°C pour utilisation.

N°ARTICLE	DÉSIGNATION	CDT
DGF483	DGF - Blanc	260g
DGF484	DGF - Bleu	90g
DGF485	DGF - Jaune	110g
DGF487	DGF - Vert	85g
DGF488	DGF - Orange	95g
DGF486	DGF - Rouge	75g



Colorants intenses haute concentration "Klein"

Colorant haute concentration. Pour coloration du sucre, des masses de macarons, pastillages, gâteaux, crèmes...

N°ARTICLE	DÉSIGNATION	CDT
3568	HC rouge tomate	50g
3570	HC noir	50g
3571	HC bleu	50g
3573	HC vert menthe	50g
3575	HC jaune citron	50g



Bombes de finition velours

Le spray velours alimentaire est fabriqué à base de beurre de cacao, il est idéal pour la coloration de vos entremets, mousses et glaces d'un velours d'une extrême finesse. Mode d'utilisation : Voir le catalogue DGF Décor.

N°ARTICLE	DÉSIGNATION	CDT
4243	Finition velours jaune (DGF930)	150ml
4245	Finition velours vert (DGF932)	150ml
4246	Finition velours blanc (DGF933)	150ml



1.3 - FRUITS

1.3.1 - Confitures

N°ARTICLE	DÉSIGNATION	CDT
1330	Valade - Confiture d'abricot 35%	1kg
1331	Valade - Confiture d'abricot 35%	5kg
1333	Valade - Confiture de fraise 35%	1kg
1334	Valade - Confiture de fraise 35%	5kg
2010	Valade - Confiture de framboise 45%	1kg
1332	Valade - Marmelade d'orange	5kg
1336	Valade - Confiture myrtille 45%	1kg
1338	Valade - Gelée de groseille 35%	1kg
1339	Valade - Gelée de groseille 35%	5kg
3771	Sabaton - confiture de myrtille 45%	5kg
3458	Sabaton - confiture d'orange 45%	5kg
5148	Valade - Confiture de lait	310g



1.3.2 Fourrages & compotes

Fourrages Linzer

Les fourrages Linzer sont des préparations sucrées destinées à être incorporées dans des pâtisseries. Elles supportent la cuisson.

N°ARTICLE	DÉSIGNATION	CDT
501	DGF S - Linzer framboise avec pépins	3kg
502	DGF S - Linzer framboise avec pépins	7kg
3104	Materne - Linzer framboise	15kg
3160	Materne - Linzer myrtille	15kg



Fourrages "Frutafill" Zeelandia

Les fourrages Frutafill Zeelandia contient des véritables morceaux de fruits entiers (70%). Ils sont stables à la cuisson et supportent la congélation.

N°ARTICLE	DÉSIGNATION	CDT
5303	Zeelandia - Frutafill abricot	6kg
5307	Zeelandia - Frutafill tropical	6kg
5305	Zeelandia - Frutafill cerise	6kg
5304	Zeelandia - Frutafill myrtille	6kg



Fourrages "Garnitures" Aldia

Les fourrages Aldia contient des véritables morceaux de fruits entiers (70%). Ils sont stables à la cuisson et supportent la congélation.

N°ARTICLE	DÉSIGNATION	CDT
2511	Aldia - Garnitures framboise 70%	2.7kg
2318	Aldia - Garnitures myrtille 70%	2.7kg
4281	Aldia - Garnitures pêche 70%	2.7kg



Fourrages pomme et poire

Des produits de fourrage à base de pomme ou de poire pour vos chaussons, tartes, garnissage de crêpes, etc. Ils sont stables en cuissons et supportent la congélation.

N°ARTICLE	DÉSIGNATION	CDT
2268	DGF S - Pommes en morceaux 90%	5.5kg
5796	Zeelandia - Pommes en dés 85%	6kg
6359	Unifruit - Compote de pomme en dés	5.5kg
5430	Zeelandia - Poires en dés	6kg
1291	Unifruit - Compote de poire rissolé	5kg



Compotes

N°ARTICLE	DÉSIGNATION	CDT
887	DGF CS - Compote de pommes 24%	5/1
888	DGF CS - Compote de pommes reinettes 30%	5/1
2573	Unifruit - Compote de pommes 33%	5/1
3407	Valade - Compote de pommes biscuitées	5/1
1319	DGF CS - Compote de pêches	5/1
937	DGF CS - Compote de poires	5/1



1.3 - FRUITS

Fourrages prêt à l'emploi

Appareils de fourrage recommandé pour la réalisation de tartes avec ou sans cuisson, de fourrages et de crèmes. Bonne tenue à la cuisson et stable à la congélation.

N°ARTICLE	DÉSIGNATION	CDT
5306	Zeelandia - Crème citron prêt à l'emploi 70%	5.5kg
6823	DGF S - Citron gourmand	7kg
174	DGF S - Presto'Cao prêt à l'emploi	5kg



1.3.3 Fruits en boîtes

Fruits en boîtes

N°ARTICLE	DÉSIGNATION	CDT
211	DGF CS - Abricots	4/4
212	DGF CS - Abricots	3/1
213	DGF CS - Abricots	5/1
2367	DGF CS - Abricots Bulida Espagne	3/1
5323	DGF CS - Amarena Ambrosio	4/4
5322	DGF CS - Amarena Ambrosio	3/1
223	DGF CS - Amarena	4/4
224	DGF CS - Amarena	3/1
230	DGF CS - Ananas 10 tches	3/1
2319	DGF CS - Ananas en morceaux	3/1
496	DGF CS - Biggareaux	4/4
497	DGF CS - Biggareaux	2/1
234	DGF CS - Cocktails de fruits	4/4
235	DGF CS - Cocktails de fruits	3/1
236	DGF CS - Cocktails de fruits	5/1
1318	DGF CS - Cocktail de fruits exotique	3/1
495	DGF CS - Mirabelles	2/1
226	DGF CS - Myrtille	4/4



220	DGF CS - Pêches Alcurnia	4/4
4149	DGF CS - Pêches Alcurnia	3/1
222	DGF CS - Pêches Alcurnia en tranches	3/1
445	DGF CS - Pêches	5/1
215	DGF CS - Poires entières	4/4
216	DGF CS - Demi-paires	3/1
217	DGF CS - Demi-paires	5/1
4878	DGF CS - Poires Belle-Helene entière	5/1
218	DGF CS - Demi-paires William caramel	4/4
219	DGF CS - Demi-paires William caramel	3/1
2258	DGF CS - Pruneaux entier	5/1
500	DGF CS - Questches	2/1
238	DGF CS - Ségment de mandarine	4/4
239	DGF CS - Ségment de mandarine	3/1
2708	DGF CS - Ségment de pamplemousse	4/4
1526	DGF CS - Ségment de pamplemousse	3/1



Griottes

Les griottes, à l'alcool ou au sirop, peuvent être utilisées dans les forêts noires ou les clafoutis.

N°ARTICLE	DÉSIGNATION	CDT
498	DGF CS - Griottes au sirop	1l
490	DGF CS - Griottes à l'alcool dénoy. 15%	1l
32	DGF CS - Griottes à l'alcool dénoy. 15%	5l



Fruits "décors" au sirop

N°ARTICLE	DÉSIGNATION	CDT
225	DGF CS - Cassis au sirop	4/4
205	DGF CS - Figues au sirop	4/4
237	DGF CS - Kiwis au sirop	4/4
2028	DGF CS - Litchis au sirop	4/4
5623	DGF CS - Litchis au sirop	3/1
227	DGF CS - Mini ananas 30/35	4/4
6877	DGF CS - Petites poires	1/2
209	DGF CS - Raisins sans pépins	4/4
203	DGF CS - Tranches d'oranges	4/4



1.3 - FRUITS

1.3.4 - Fruits confits

Lamelles confites

N°ARTICLE	DÉSIGNATION	CDT
4744	DGF S - Lamelles d'orange confites	1kg
1039	Sabatons - Lamelles d'orange confites	1kg
4745	DGF S - Lamelles de citron confites	1kg
1577	Sabatons - Lamelles de citron confites	1kg
5055	Cruzilles - Lamelles de gingembre poudrés	1kg
11242	Cruzilles - Lamelles de gingembre confites	1kg



Tranches et quartiers confits

N°ARTICLE	DÉSIGNATION	CDT
1777	DGF S - Tranches d'orange confites	1kg
4770	Sabatons - Tranches d'orange confites	1kg
1574	DGF S - Quartiers d'orange confites	1kg
1040	Sabatons - Quartiers d'orange confites	2.8kg
1776	Sabatons - Débris d'orange	5kg



Cubes confits

N°ARTICLE	DÉSIGNATION	CDT
4746	DGF S - Cubes de citrons confits	1kg
668	DGF S - Cubes d'orange confits	1kg
667	DGF S - Cubes d'orange confits	5kg
661	DGF S - Cubes de melons tricolores confits	1kg
660	DGF S - Cubes de melons tricolores confits	5kg
6320	DGF S - Cubes d'ananas confits	1kg



Bigarreaux confits

N°ARTICLE	DÉSIGNATION	CDT
1542	DGF CS - Biggareaux verts N°1	1kg
664	DGF CS - Biggareaux rouges N°1	1kg
665	DGF CS - Biggareaux rouges N°1	5kg



Divers fruits confits

N°ARTICLE	DÉSIGNATION	CDT
662	DGF CS - Melon trio en tranches	5kg
5380	DGF CS - Clémentines entières	1kg

1.3.5 - Fruits secs

Amandes

N°ARTICLE	DÉSIGNATION	CDT
105	DGF S - Amande blanchie "Valencia" 34/36	1kg
104	DGF S - Amande blanchie "Valencia" 34/36	5kg
102	DGF S - Amande courante "Valencia" 34/36	1kg
103	DGF S - Amande courante "Valencia" 34/36	5kg
113	DGF S - Amandes batonnets	1kg
112	DGF S - Amandes batonnets	5kg
106	DGF S - Amandes effilées	1kg
107	DGF S - Amandes effilées	5kg
4997	DGF S - Amandes hachées	1kg
4998	DGF S - Amandes hachées	5kg
110	DGF S - Amandes hachées fines	1kg
111	DGF S - Amandes hachées fines	5kg
5000	DGF S - Poudre d'amande blanche extra-fine	1kg
4999	DGF S - Poudre d'amande blanche extra-fine	5kg
109	DGF S - Poudre d'amande blanche fineW	1kg
108	DGF S - Poudre d'amande blanche fine	5kg
114	DGF S - Poudre d'amande grise	5kg



1.3 - FRUITS

1.3.5 - Fruits secs

Noisettes

N°ARTICLE	DÉSIGNATION	CDT
119	DGF S - Noisettes entières blanchies	1kg
5730	DGF S - Noisettes entières blanchies	5kg
5022	DGF S - Noisettes hachées	5kg
116	DGF S - Noisettes Levant 11/13	1kg
115	DGF S - Noisettes Levant 11/14	5kg
1420	DGF S - Noisettes Piemont 11/15	5kg
118	DGF S - Poudre de noisette blanche	1kg
2499	DGF S - Poudre de noisette grise	1kg
117	DGF S - Poudre de noisette torréfiée grise	5kg



Divers noix

N°ARTICLE	DÉSIGNATION	CDT
868	DGF S - Cerneaux de noix extra dauphiné	1kg
869	DGF S - Cerneaux de noix invalides dauphiné	1kg
870	DGF S - Noix hachées	1kg
3410	DGF S - Noix de cajou	1kg
5872	DGF - S Noix de Macadamia	1kg
3409	DGF S - Noix de pécan	1kg
120	DGF S - Noix de coco rapée	1kg
253	DGF S - Noix de coco rapée	5kg



Pistaches

N°ARTICLE	DÉSIGNATION	CDT
4606	DGF S - Pistaches vertes émondées	1kg
4643	DGF S - Pistaches vertes hachées	1kg
4399	DGF S - Pistaches vertes hachées et grillées	1kg



Pruneaux

N°ARTICLE	DÉSIGNATION	CDT
1096	DGF S - Pruneaux 44/55	1kg
6466	DGF S - Pruneaux dénoyautés	1kg
1094	DGF S - Pruneaux dénoyautés	5kg



Raisins

N°ARTICLE	DÉSIGNATION	CDT
255	DGF S - Raisins naturel "Turquie"	1kg
256	DGF S - Raisins naturel "Turquie"	3kg
257	DGF S - Raisins naturel "Turquie"	14kg
258	DGF S - Raisins naturel "Turquie" N9	15kg
125	DGF S - Raisins Golden Afrique du Sud	1kg
3433	DGF S - Raisins Golden Afrique du Sud	12.5kg



Divers fruits secs

N°ARTICLE	DÉSIGNATION	CDT
1878	DGF S - Abricots secs	1kg
5445	DGF S - Banane séchées	1kg
5138	DGF S - Cranberries	1kg
1601	DGF S - Dattes	1kg
3758	DGF - Dés d'abricots	1kg
3759	DGF - Dés de figues	1kg
5648	DGF S - Fève de Tonka	250g
1600	DGF S - Figs séchées	500g
124	DGF S - Pignons de pin	1kg



Pralines

N°ARTICLE	DÉSIGNATION	CDT
1284	Pralines concassées	5kg
1283	Pralines entières	1kg
1282	Pralines entières	5kg
3572	Pralines naturelles concassés	5kg
3589	Pralines naturelles entières	5kg
1285	Pralinettes	5kg



1.3 - FRUITS

Fruits moelleux

N°ARTICLE	DÉSIGNATION	CDT
5448	DGF CS - Mélanges de raisins moelleux	1kg
5818	DGF CS - Pommes en morceaux moelleuses	1kg
5447	DGF CS - Pommes en quartier moelleuses	1kg
5442	DGF CS - Pruneaux dénoyautés moelleux	1kg
5444	DGF CS - Figs moelleuses	1kg
5443	DGF CS - Abricots moelleux	1kg



1.3.6 - Fruits surgelés

N°ARTICLE	DÉSIGNATION	CDT
U012000	IQF Oreillons d'abricot	1kg
2821	IQF Airelles	1kg
2971	IQF Ananas en cubes	1kg
U012030	IQF Carpaccio d'ananas	4kg
U012003	IQF Cassis égrappés	1kg
2951	IQF Figs de solies	1kg
U012004	IQF Fraise	1kg
U012005	IQF Fraise des bois cultivé	1kg
2828	IQF Brisures de framboise DT	5kg
3773	IQF Framboise avec Calice	500g
5874	IQF Framboise Mecker extra +20	5kg
2519	IQF Framboise Mecker extra France Premium	4kg
4460	IQF Framboise Mecker import +18	4kg
2800	IQF Framboise Mecker import	10kg
2827	IQF Framboise Williamette	1kg
462	IQF Fruits des bois 6 sortes	1kg
3705	IQF Graines de passion avec jus	1kg
2829	IQF Griottes dénoyautées	1kg
U012009	IQF Groseilles	1kg



N°ARTICLE	DÉSIGNATION	CDT
2831	IQF Mangue en tranches	1kg
U012022	IQF Marrons épluchés	1kg
2834	IQF Mélanges fruits rouges	1kg
3794	IQF Mini cabosses cacao	870g
3774	IQF Mini pommes	625g
U012038	IQF Mirabelle de Lorraine	1kg
U012014	IQF Mures sauvages	1kg
2811	IQF Myrtille d'Ardèche	1kg
459	IQF Myrtilles sauvages d'Europe	1kg
3897	IQF Myrtilles sauvages de France	1kg
3476	IQF Pêches en cubes	1kg
U012037	IQF Physalis	500g
2838	IQF Poire en cubes	1kg
2970	IQF Pomme Granny en cubes	1kg
U012016	IQF Pomme en tranches	1kg
U012017	IQF Oreillons de questches	1kg
U012018	IQF Rhubarbe en morceaux	1kg



Zestes surgelés

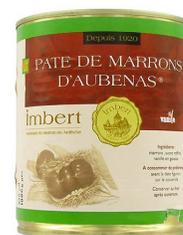
N°ARTICLE	DÉSIGNATION	CDT
2892	Zeste de citron	500g
2893	Zeste d'orange	500g
5729	Zeste de citron vert	500g



1.3.7 - Marrons

Crèmes de marrons

N°ARTICLE	DÉSIGNATION	CDT
775	Imbert - Crème de marron 4/4	1kg
915	Faugier - Crème de marron 4/4	1kg
3183	DGF CS - Crème de marron 4/4	1kg
4527	Imbert - Crème de marron 5/1	5kg
914	Faugier - Crème de marron 5/1	5kg



1.3 - FRUITS

Pâtes de marrons

N°ARTICLE	DÉSIGNATION	CDT
771	Imbert - Pâte de marron 4/4	1kg
916	Faugier - Pâte de marron 4/4	1kg
3184	DGF CS - Pâte de marron 4/4	1kg

Divers marrons

N°ARTICLE	DÉSIGNATION	CDT
1153	Imbert - Purée de marron non sucrée 4/4	4/4
779	DGF CS - Brisures de marron 4/4	4/4
1536	Marrons naturel en bocal	420g
2410	Marrons naturel sous vide	800g
1041	Sabaton - Marrons décor 4/4	4/4
917	Faugier - Marrons au sirop 3/1	3/1
778	Imbert - Morceaux de marrons 3/1	3/1



1.3.8 - Pâtes et crèmes à base de fruits sec

Pâtes d'amandes blanche

N°ARTICLE	DÉSIGNATION	CDT
4436	DGF S - Pâte d'amande 23%	3kg
2243	DGF S - Pâte d'amandes 23%	6kg
6366	Atlas - Pâte d'amandes 23%	6kg
6556	Zeelandia - Pâte d'amandes 25%	5kg
2248	DGF S - Pâte d'amandes 33%	3kg
4367	DGF S - Pâte d'amandes 33%	6kg
2249	DGF S - Pâte d'amandes 50%	3kg
3742	DGF S - Pâte d'amandes 50%	5kg
6367	Atlas - Pâte d'amandes 50%	6kg
2250	DGF S - Pâte d'amandes 65%	3kg
4887	DGF S - Pâte d'amandes 65%	6kg



Pâtes d'amandes colorées

N°ARTICLE	DÉSIGNATION	CDT
2244	DGF S - Pâte d'amandes rose 23%	3kg
2245	DGF S - Pâte d'amandes verte 23%	5kg
6554	Zeelandia - Pâte d'amandes rose 25%	3kg
6555	Zeelandia - Pâte d'amandes verte 25%	5kg



Crème / brisures de nougat

N°ARTICLE	DÉSIGNATION	CDT
261	DGF R - Crème de nougat de Montélimar	1kg
1108	Sevarôme - Pâte de nougat	1kg
262	DGF R - brisures de nougat de Montélimar	2kg



Crèmes et éclats de caramel d'Isigny

N°ARTICLE	DÉSIGNATION	CDT
3181	DGF R - Crème de caramel d'Isigny	1kg
3180	DGF R - Crème de caramel d'Isigny	3kg
3182	DGF R - Eclats de caramel d'Isigny	1kg
6252	DGF R - Eclats de caramel d'Isigny	4kg



Pâtes de noisettes

N°ARTICLE	DÉSIGNATION	CDT
263	DGF R - Pure pâte de noisettes	1kg
264	DGF R - Pure pâte de noisettes	3kg
197	Barry - Pure pâte de noisettes	5kg

Pâtes de pistache

N°ARTICLE	DÉSIGNATION	CDT
6575	DGF S - Préap.pâte de pist. Colo. Et arom	1kg
259	DGF R - Pâte de pistache col et aromatisée	1kg
260	DGF R - Pâte de pistache col et aromatisée	3kg
2131	DGF R - Pur pâte de pistache	1kg
4588	Sevarôme - Pâte de pistache extra fine	1kg
12523	Opéra - Pâte de pistache 100%	1kg



1.3 - FRUITS

Divers pâtes

N°ARTICLE	DÉSIGNATION	CDT
266	Pâte d'arachide	850g
5043	Sevarôme - Pâte de pomme	1kg
4508	Sevarôme - Pâte de café naturelle	1kg
3706	Sevarôme - Pâte de noix extra fine	1kg

1.3.9 - Pralinés

Pralinés "Chocolaterie de l'Opéra"

N°ARTICLE	DÉSIGNATION	CDT
12521	Opéra - Praliné noisette lisse	6kg
12522	Opéra - Praliné amande grain	6kg

Pralinés "Standard"

Le praliné "Standard" est un rapport qualité prix très intéressant. Il est d'un aspect semi-fluide et surfin.

N°ARTICLE	DÉSIGNATION	CDT
6816	DGF I - Praliné amandes/noisettes 50%	6kg

Pralinés "Grand confiseur"

Les pralinés "grand confiseur" indispensables pour aromatiser vos créations. Il est d'un aspect semi-fluide et surfin.

N°ARTICLE	DÉSIGNATION	CDT
80	DGF S - Praliné amandes/noisettes 60%	1kg
79	DGF S - Praliné amandes/noisettes 60%	6kg
82	DGF S - Praliné noisettes 50%	6kg
81	DGF S - Praliné amandes 50%	6kg



Pralinés à l'ancienne

Le praliné à l'ancienne à une texture granuleuse, un arôme riche et fruité, un craquant qui développe la saveur du fruit sec.

N°ARTICLE	DÉSIGNATION	CDT
170	DGF R - Ancienne noisette 60%	6kg
171	DGF R - Ancienne amande 60%	6kg
169	DGF R - Ancienne amande/noisette 60%	6kg



Pralinés surfin

N°ARTICLE	DÉSIGNATION	CDT
2632	DGF R - Praliné surfin amande/noisette	3kg
2633	DGF R - Praliné surfin noisette	3kg
2634	DGF R - Praliné surfin noisette/co-riandre	3kg
2636	DGF R - Praliné surfin noisette/orange	3kg
2635	DGF R - Praliné surfin noisette/café	3kg



Pralinés royaltine

N°ARTICLE	DÉSIGNATION	CDT
5421	DGF R - Praliné royaltine	6kg
6625	DGF R - Praliné royaltine nougat	3kg
6624	DGF R - Praliné royaltine pistache	3kg



Royaltine

L'ingrédient au croustillant incomparable à utiliser dans vos confiseries au chocolat et au praliné. Pailleté de biscuit dentelle (brisures de crêpe).

N°ARTICLE	DÉSIGNATION	CDT
201	DGF R - Royaltine	2kg



1.3 - FRUITS

1.3.10 - Purées de fruits

Purées de fruits kg



N°ARTICLE	DÉSIGNATION	CDT
6483	Cap Fruit - Abriconilla (abricot + vanille)	1kg
2843	Cap Fruit - Abricot	1kg
6195	Cap Fruit - Agrumes Bittersweet	1kg
2844	Cap Fruit - Ananas	1kg
6482	Cap Fruit - Argousier	1kg
2845	Cap Fruit - Banane	1kg
6484	Cap Fruit - Bergamote	1kg
6433	Cap Fruit - Berriollette	1kg
5958	Cap Fruit - Calamondin	1kg
2847	Cap Fruit - Cassis	1kg
6691	Cap Fruit - Cherrymome	1kg
2850	Cap Fruit - Citron broyé	1kg
2849	Cap Fruit - Citron jaune	1kg
2851	Cap Fruit - Citron vert	1kg
2846	Cap Fruit - Coing	1kg
3173	Cap Fruit - Figue	1kg
2853	Cap Fruit - Fraise	1kg
6429	Cap Fruit - Fraise des bois	1kg
2854	Cap Fruit - Framboise	1kg
2867	Cap Fruit - Fruit de la passion	1kg
5249	Cap Fruit - Fruit exotique, ginger	1kg
2871	Cap Fruit - Fruit exotique	1kg
2855	Cap Fruit - Fruits rouges	1kg
3031	Cap Fruit - Goyave	1kg
2889	Cap Fruit - Grand cru poire William	1kg
2856	Cap Fruit - Griottes	1kg
2857	Cap Fruit - Groseilles	1kg
3174	Cap Fruit - Kiwi	1kg
6481	Cap Fruit - Kumquat	1kg
2858	Cap Fruit - Litchi	1kg
4941	Cap Fruit - Litchi, framboise, rose	1kg



2809	Cap Fruit - Mandarine	1kg
2860	Cap Fruit - Mangue Alphonso	1kg
2872	Cap Fruit - Mara des bois	1kg
6690	Cap Fruit - Marron, litchi	1kg
2861	Cap Fruit - Melon	1kg
2974	Cap Fruit - Menthe	1kg
2862	Cap Fruit - Mirabelle	1kg
2863	Cap Fruit - Mûre	1kg
2864	Cap Fruit - Myrtille	1kg
4075	Cap Fruit - Noix de coco	1kg
2983	Cap Fruit - Orange	1kg
2865	Cap Fruit - Orange sanguine	1kg
2866	Cap Fruit - Pamplemousse rose	1kg
2868	Cap Fruit - Pêche blanche	1kg
2807	Cap Fruit - Pêche de vigne	1kg
2808	Cap Fruit - Pêche jaune	1kg
2869	Cap Fruit - Poire William	1kg
2870	Cap Fruit - Pomme Grany	1kg
4576	Cap Fruit - Pomme, caramel, canelle	1kg
3588	Cap Fruit - Rhubarbe	1kg
4716	Cap Fruit - Yuzu	1kg



Purées de fruits DGF

N°ARTICLE	DÉSIGNATION	CDT
6949	DGF CS - Abricot	1kg
6950	DGF CS - Cassis	1kg
6948	DGF CS - Citron jaune	1kg
6945	DGF CS - Fraise	1kg
6943	DGF CS - Framboise	1kg
6947	DGF CS - Mangue	1kg
6950	DGF CS - Myrtille	1kg
6946	DGF CS - Passion	1kg

1.3 - FRUITS

Purées de fruits 5kg

N°ARTICLE	DÉSIGNATION	CDT
2975	Cap Fruit - Abricot	5kg
2881	Cap Fruit - Cassis	5kg
2873	Cap Fruit - Citron jaune	5kg
2875	Cap Fruit - Fraise	5kg
2876	Cap Fruit - Framboise	5kg
2878	Cap Fruit - Fruits de la passion	5kg
3618	Cap Fruit - Fruits rouges	5kg
2879	Cap Fruit - Poire William	5kg



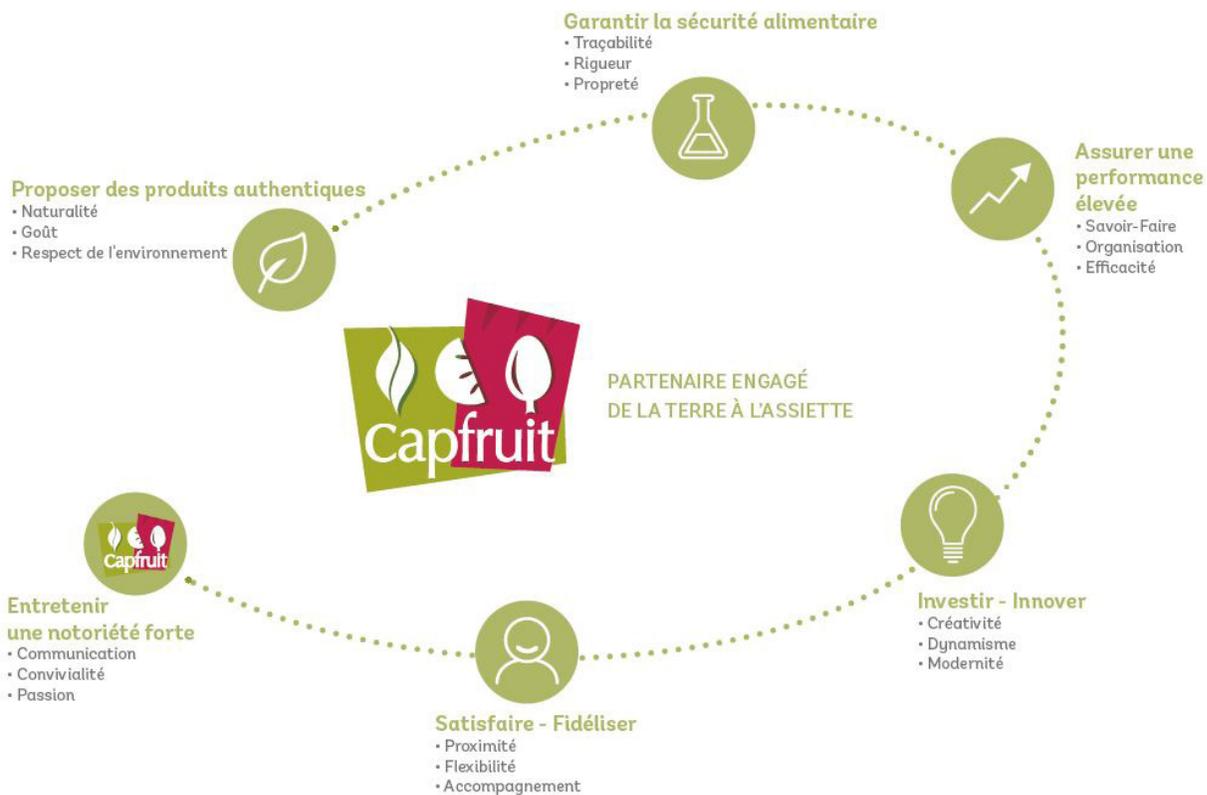
Purées de fruits en Louis

N°ARTICLE	DÉSIGNATION	CDT
U004350	DGF CS - Fraise	1kg
U004353	DGF CS - Framboise	1kg
U004351	DGF CS - Mangue	1kg
U004352	DGF CS - Passion	1kg

Coulis de fruits

N°ARTICLE	DÉSIGNATION	CDT
2883	Dirafrost - Abricot	250g
5964	Dirafrost - Exotique	250g
6197	Dirafrost - Exotique	500g
5799	Dirafrost - Framboise	250g
2884	Dirafrost - Framboise	500g
5939	Dirafrost - Fruits rouges	250g
6196	Dirafrost - Fruits rouges	500g





1.4 GLACAGES & NAPPAGES

1.4.1 - Glaçages

Glaçages DGF neutre "prêt à l'emploi"

Le glaçage DGF neutre prêt à l'emploi s'utilise au pinceau pour napper vos tartes aux fruits, entremets, bavares ou viennoiseries. Possibilité d'ajouter des colorants et arômes de votre choix selon vos besoins.

N°ARTICLE	DÉSIGNATION	CDT
6716	DGF R - Neutre froid "Prêt à l'emploi"	3kg
3967	DGF R - Neutre froid "Prêt à l'emploi"	7kg



Glaçage DGF Cœur Sauvage translucide "Prêt à l'emploi"

Le nappage à froid Cœur Sauvage, prêt à l'emploi, s'utilise pour effectuer les miroirs sur les entremets. Utiliser à température ambiante, sans ajout d'eau.

Possibilité d'aromatiser et de colorer à volonté.

N°ARTICLE	DÉSIGNATION	CDT
370	DGF CS - Glaçage translucide "Prêt à l'emploi"	7kg



Glaçages "Paletta miroir"

Le glaçage Paletta prêt à l'emploi et facile à travailler, il supporte la congélation et reste parfait en décongélation (brillance, aspect). Nous conseillons de mélanger 5% à 10% d'eau dans le glaçage et de le chauffer au moins à 45°C. Le Paletta Blanc et Caramel peuvent aussi être appliqué à froid.

N°ARTICLE	DÉSIGNATION	CDT
6486	Zeelandia - Paletta miroir blanc	6kg
6487	Zeelandia - Paletta miroir caramel	6kg
6488	Zeelandia - Paletta miroir fraise	6kg



1.4.2 - Nappages

Nappages DGF Service

Le nappage DGF Service est une préparation pommadeuses neutre ou aromatisée. Ajouter à 1 kg de nappage 300g d'eau ou de jus de fruit. Amener le nappage jusqu'à une légère ébullition, puis glacer au pinceau ou au pistolet.

N°ARTICLE	DÉSIGNATION	CDT
368	DGF S - Nappage neutre	7kg
369	DGF S - Nappage neutre	14kg
360	DGF S - Nappage blond abricot	1kg
358	DGF S - Nappage blond abricot	7kg
480	DGF S - Nappage blond abricot	14kg
361	DGF S - Nappage rouge fraise	1kg
359	DGF S - Nappage rouge fraise	7kg
357	DGF S - Nappage rouge fraise	14kg



Nappages DGF Royal

Le nappage DGF Royal est une préparation pommadeuses à la pulpe de fruit. Ajouter à 1 kg de nappage 300g d'eau ou de jus de fruit. Amener le nappage jusqu'à une légère ébullition, puis glacer au pinceau ou au pistolet.

N°ARTICLE	DÉSIGNATION	CDT
362	DGF R - Nappage abricot	7kg
363	DGF R - Nappage abricot	14kg
364	DGF R - Nappage fraise	7kg
365	DGF R - Nappage fraise	14kg



1.4 GLAÇAGES & NAPPAGES

1.5 CRÈMES PÂTISSIÈRES

1.6 PRODUITS OVO

Nappages "Crescendo"

Le nappage "Crescendo" est une préparation pommadeuses aromatisée. Il peut être nappé à chaud ou à froid. Il sublimer vos créations par une brillance incomprable. Ajouter 300g à 600g d'eau pour 1kg de nappage.

N°ARTICLE	DÉSIGNATION	CDT
3968	DGF R - Nappage "Crescendo" neutre	10kg
6653	DGF R - Nappage "Crescendo" fraise	3kg
3970	DGF R - Nappage "Crescendo" fraise	10kg
3969	DGF R - Nappage "Crescendo" abricot	10kg



1.5.1 Crème pâtissière à froid

Crème pâtissière à froid

Poudre instantanée pour la préparation à froid de crème pâtissière.

N°ARTICLE	DÉSIGNATION	CDT
269	DGF Y - Préparation crème patissière	10kg



1.5.2 Crèmes pâtissières à chaud

Crèmes pâtissière à chaud DGF

Préparation en poudre pour crème pâtissière à chaud.

N°ARTICLE	DÉSIGNATION	CDT
272	DGF S - Préparation crème patissière	1kg
273	DGF S - Préparation crème patissière	5kg
270	DGF S - Préparation crème patissière	10kg
271	DGF S - Préparation crème patissière	20kg
5641	DGF R - Crème patissière "Suprême"	5kg



Crèmes pâtissière à chaud Ancel

Préparation en poudre pour crème pâtissière à chaud.

N°ARTICLE	DÉSIGNATION	CDT
800	Ancel - Préparation crème pâtissière	5kg
2648	Ancel - Préparation crème pâtissière	25kg



1.6 SUCRES

1.6.1 - Sucres

Sucre cristal

N°ARTICLE	DÉSIGNATION	CDT
882	Sucre cristal	1kg
3901	Sucre cristal	25kg

Sucre semoule

N°ARTICLE	DÉSIGNATION	CDT
3902	Sucre semoule	25kg



1.6.2 - Sucres glace

Sucre glace

N°ARTICLE	DÉSIGNATION	CDT
880	Sucre glace	1kg
875	Sucre glace	10kg

Sucre glace extra-fluide

N°ARTICLE	DÉSIGNATION	CDT
876	Sucre glace extra fluide silice	25kg

1.6.3 - Sucre cassonade / Vergeoise

Sucre cassonade

N°ARTICLE	DÉSIGNATION	CDT
884	Sucre cassonade	1kg
3020	Sucre cassonade	25kg



Sucre vergeoise

N°ARTICLE	DÉSIGNATION	CDT
5108	Sucre vergeoise blonde	500g
2004	Sucre vergeoise brune	1kg
3997	Sucre vergeoise brune	25kg



1.6.4 Sucre grain

Sucre grain

N°ARTICLE	DÉSIGNATION	CDT
877	Sucre grain N°4	10kg
878	Sucre grain N°6	10kg
879	Sucre grain N°10	10kg



1.6.5 - Fondants

Fondant Atlas

Régularité et homogénéité de la texture définissent le fondant Atlas. Il peut être coloré et parfumé. Pour une meilleure brillance, ajouter une cuillère de nappage.

N°ARTICLE	DÉSIGNATION	CDT
6368	Atlas - Fondant	15kg



Fondants souple

Le fondant souple DGF est prêt à l'emploi, sans ajout d'eau. Incorporer les arômes et colorants nécessaires afin de compléter vos créations.

N°ARTICLE	DÉSIGNATION	CDT
354	DGF - Fondant souple	8kg
355	DGF - Fondant souple	15kg



1.6 SUCRES

Fondants pâtissier

N°ARTICLE	DÉSIGNATION	CDT
350	DGF - Fondant pâtissier	1kg
351	DGF - Fondant pâtissier	8kg
352	DGF - Fondant pâtissier	15kg



1.6.6 Sirop de glucose / Trimoline / Isomalt

Sirops de glucose

N°ARTICLE	DÉSIGNATION	CDT
371	DGF Service - Glucose	1kg
372	DGF Service - Glucose	7kg
6369	Atlas - Glucose	12.5kg



Trimolines

N°ARTICLE	DÉSIGNATION	CDT
308	Erstein - Trimoline	7kg
309	Erstein - Trimoline	16kg



Isomalt

N°ARTICLE	DÉSIGNATION	CDT
2550	DGF - Isomalt	5kg



1.6.7 Neige éternelle

Neige éternelle

N°ARTICLE	DÉSIGNATION	CDT
267	DGF - Neige éternelle	1kg
268	DGF - Neige éternelle	5kg



1.6.8 Miels / sirop d'érable

Miels mille fleurs

N°ARTICLE	DÉSIGNATION	CDT
5905	Miel mille fleurs (squeeze)	500g
1340	Miel mille fleurs	1kg
6141	Miel mille fleurs pot	3kg



Sirop d'érable

N°ARTICLE	DÉSIGNATION	CDT
6285	Sirop d'érable	250ml

1.6.9 Divers sucre

Sucre "La Perruche"

N°ARTICLE	DÉSIGNATION	CDT
5959	Sucre blanc "La Perruche"	750g
5960	Sucre roux "La Perruche"	750g
883	Sucre poudre roux bec verseur "La Perruche"	750g
3510	Sucre enveloppé individuel mixte "La Perruche"	2.5kg



Sucre vanille

N°ARTICLE	DÉSIGNATION	CDT
2173	Sucre vanille artificiel	1kg
2030	Sucre vanille naturel	1kg



Sucre divers

N°ARTICLE	DÉSIGNATION	CDT
5311	Sucre "Confisuc"	3kg
4907	Sucre "Muscovado"	750g
6452	Pâte décor blanche	5kg
3983	Pâte à sucre blanche	6kg
2399	Non pareil blanc	1kg
2400	Non pareil rouge	1kg



1.7 - STRUCTURANTS ET ASSOCIANTS

1.7.1 Amidon de maïs / Maizena

Amidon de maïs / Maizena

N°ARTICLE	DÉSIGNATION	CDT
6324	Amidon de maïs	8kg
2321	Maizena	700g



1.7.2 Sucres / édulcorants

Sucres / édulcorants

N°ARTICLE	DÉSIGNATION	CDT
2267	Louis François - Dextrose	1kg
940	Louis François - Dextrose	7kg
941	Louis François - Dextrose	25kg
2124	Louis François - Sorbitol en poudre	1kg
2757	Louis François - Glucose déshydraté DE40	1kg
945	MOR SWEET 25KG	25kg
6325	MOR SWEET GLUCOSE DESHYDRATE 8KG	8kg



1.7.3 Texturants / Gélifiants / Épaississants

Texturants, gélifiants, épaississants

N°ARTICLE	DÉSIGNATION	CDT
10854	Louis François - Pectine X58	1kg
307	Louis François - Pectine de pomme jaune	1kg
2355	Louis François - Pectine NH nappage	1kg
3606	Louis François - Pectine rapide set	1kg
4511	Sosa - Agar Agar	500g
4087	Louis François - Agar Agar	1kg
4740	Louis François - Gelatine de poisson	1kg
284	DGF S - Gelatine feuille bronze (ex argent)	1kg
1770	DGF S - Gelatine argent (ex or)	1kg



6921	DGF S - Gelatine feuille or	1kg
12182	Sebalce - Gelatine feuille bronze bovine	1kg
4767	Louis François - Gelatine poudre 200 bloom	1kg
283	DGF S - Gelatine poudre 100 bloom	1kg
2662	Sosa - Xanthane	500g
947	Louis François - Gomme caroube	1kg

1.7.4 Acides

Acides

N°ARTICLE	DÉSIGNATION	CDT
4088	Louis François - Acide ascorbique	1kg
2744	Louis François - Acide citrique	1kg
4089	Louis François - Acide tartrique	1kg
6199	Déco Relief - Chlorure de calcium	1kg



1.7.5 Conservateurs de moelleux

Conservateur de moelleux

N°ARTICLE	DÉSIGNATION	CDT
948	Louis François - Nougasec	1kg
943	Louis François - Galliasorb	2.5l
2647	Louis François - Crème de tartre	1kg

1.7.6 Glaces & sorbets

Glaces et sorbets

N°ARTICLE	DÉSIGNATION	CDT
301	DGF S - Anti cristallisant	2kg
302	DGF S - Super structure	2kg
304	DGF S - PROMIX G	5kg
305	DGF S - PROMIX S	5kg
5199	Sevarôme - Sevagel 64 G	1kg
5200	Sevarôme - Sevagel 64 S	1kg
3656	Louis François - Pectagel rose	1kg



1.7 - STRUCTURANTS ET ASSOCIANTS

1.7.7 Gel mousse

Gel mousse

Le gel mousse est une préparation en poudre instantanée à base de fruit déshydratée pour bavarois, mousses, charlottes et garnitures diverses.

N°ARTICLE	DÉSIGNATION	CDT
287	DGF S - Gel mousse abricot	2kg
288	DGF S - Gel mousse banane	2kg
289	DGF S - Gel mousse cassis	2kg
291	DGF S - Gel mousse chocolat	2kg
290	DGF S - Gel mousse citron	2kg
292	DGF S - Gel mousse fraise	2kg
293	DGF S - Gel mousse framboise	2kg
294	DGF S - Gel mousse mandarine	2kg
299	DGF S - Gel mousse neutre	2kg
295	DGF S - Gel mousse noix de coco	2kg
296	DGF S - Gel mousse orange	2kg
297	DGF S - Gel mousse passion	2kg
298	DGF S - Gel mousse poire	2kg
300	DGF S - Gel mousse praliné	2kg





1.8 PRÊT À GARNIR

1.8.1 Mini format prêt à garnir

N°AR-TICLE	DÉSIGNATION	POIDS	Ø / L	H	CDT
413	DGF S - Mini tartelettes sucrées	6g	49	11	240u
406	DGF S - Mini bouchée	6g	36	25	240u
409	DGF S - Mini chou St-honoré	3g	43	33	100u
410	DGF S - Mini éclair	3g	60 x 27	25	100u
411	DGF S - Mini baba avec caissette	3g	35	20	120u
408	DGF S - Mini tartelette salée	5g	49	11	240u

1.8.2 Fonds de tartes sucrés pur beurre

N°AR-TICLE	DÉSIGNATION	POIDS	Ø / L	H	CDT
426	DGF S - Tartelette sucrée	25g	85	19	144u
427	DGF S - Tartelette sucrée	40g	110	19	96u
428	DGF S - Fond de tarte	185g	220	23	12u
429	DGF S - Fond de tarte	240g	240	23	12u
430	DGF S - Fond de tarte	310g	280	23	12u

1.8.3 Pâtes à choux

N°AR-TICLE	DÉSIGNATION	POIDS	Ø / L	H	CDT
420	DGF S - Eclair	10g	130 x 43.5	34	140u
421	DGF S - Grand éclair	14g	160 x 47.5	40	90u
2712	DGF S - Chou lunch	5g	55	40	120u
419	DGF S - Chou	10g	76	50	120u
422	DGF S - Grand chou	15g	84	56	80u
4113	DGF S - Gland	10g	94 x 62	46	120u
3189	DGF S - Paris Brest	13g	95	40	80u



1.8.4 Pâtes à savarin

N°ARTICLE	DÉSIGNATION	POIDS	Ø / L	H	CDT
424	DGF S - Baba Bouchon	16g	51	71	120u
423	DGF S - Baba Savarin	14g	66	35	120u
425	DGF S - Grand baba Savarin	95g	155	59	6u



1.8.5 Feuilles de genoises

N°ARTICLE	DÉSIGNATION	POIDS	Ø / L	H	CDT
417	DGF S - Feuille de génoise nature	400g	580 x 380	8	14u
418	DGF S - Feuille de génoise cacao	400g	580 x 380	8	14u
416	DGF S - Feuille de génoise nature	750g	580 x 380	15	8u



1.8.6 Charlottes

N°ARTICLE	DÉSIGNATION	POIDS	Ø / L	H	CDT
922	DGF S - Charlotte individuel	25g	49	39	45u
2695	DGF S - Biscuits cuillers aux œufs	8g	-	-	1u



1.8.7 Meringues de la Gruyère

N°ARTICLE	DÉSIGNATION	POIDS	CDT
36879	Meringues de la Gruyère 50U	500g	1



1.8.8 Coques à garnir en chocolat

N°ARTICLE	DÉSIGNATION	CDT
192	DGF S - Snobinette	270u
193	DGF S - Marie Charlotte	135u
194	DGF S - Marie José	132u
4615	DGF S - Mini snobinette	315u
4186	DGF S - Boules creuse noir	504u
6838	DGF S - Boules creuse lait	504u
6839	DGF S - Boules creuse blanche	504u



1.9 SPIRITUEUX

1.9.1 Spiritueux

N°ARTICLE	DÉSIGNATION	CDT
56201	DGF - Rhum saveurs des Iles 54%	1l
56202	DGF - Kirsch pur 54%	1l
56203	DGF - Framboise 54%	1l
56204	DGF - Cognac 54%	1l
56205	Cointreau - Concentré Cointreau 60%	1l
56206	Amaretto - Amaretto	1l
56207	Grand Marnier - Extrait de Grand Marnier 50%	1l
56208	DGF - Scotch Whisky 54%	1l
56209	DGF - Marc de Champagne 54%	1l





Arnaud Gautier
Gautier Arnaud
Arnaud Gautie





BOULANGERIE

2.1 LEVURES

2.1.1	Levures pressées	58
2.1.2	Levure sèche	58
2.1.3	Levure liquide	58
2.1.4	Poudre à lever (pâtisserie)	58

2.2 AMÉLIORANTS

2.2.1	Améliorants divers	59
-------	--------------------	----

2.3 FARINES & MIXES

2.3.1	Farines	60
2.3.2	Mixes	60 - 61

2.4 GRAÎNES & SIROP DE MALTE

2.4.1	Graînes divers	61
2.4.2	Sirop de malte	61

2.1 LEVURES

2.2 AMÉLIORANTS

2.1.1 Levures pressées

N°ARTICLE	DÉSIGNATION	CDT
674	Le Saffre - Levamax	15kg
2572	Le Saffre - Fala	2.5kg
6793	Le Saffre - L'Hirondelle 1895	10kg



2.1.2 Levure sèche

N°ARTICLE	DÉSIGNATION	CDT
4884	Le Saffre - Levure sèche bière rapide	500g

2.1.3 Levure liquide

N°ARTICLE	DÉSIGNATION	CDT
4522	Le Saffre - Levure liquide Kasatalia	20kg



2.1.4 Poudre à lever

N°ARTICLE	DÉSIGNATION	CDT
310	DGF S - Poudre à lever	1kg



2.2.1 Améliorants divers

Améliorant Rietmann Panelis

N°ARTICLE	DÉSIGNATION	CDT
4257	Rietmann - Améliorant Panelis	10kg

Améliorant Croustilis Détente

N°ARTICLE	DÉSIGNATION	CDT
5687	Croustilis - Détente	25kg

Améliorants Croustilis Platinum

N°ARTICLE	DÉSIGNATION	CDT
5873	Croustilis - Platinum	10kg



2.3 FARINES & MIXES

2.4 GRAÎNES & SIROP DE MALTE

2.3.1 Farines

Farines "classiques"

N°ARTICLE	DÉSIGNATION	CDT
1298	Farine T45	10kg
1306	Farine T55	10 x 1kg
1299	Farine T55	25kg
2327	Farine T65	25kg
1300	Farine Gruau Vert	25kg

Farine de blé noir

N°ARTICLE	DÉSIGNATION	CDT
1535	Treblec - Farine de blé noir	1kg
1817	Treblec - Farine de blé noir	5kg

Farines à pizza

N°ARTICLE	DÉSIGNATION	CDT
4883	Gran Mugnaio - PZ2 00 Moelleuse	5kg
4881	Gran Mugnaio - PZ3 00 Classique	5kg
4882	Gran Mugnaio - PZ4 00 Croquante	5kg



2.3.2 Mix divers

Mix divers

N°ARTICLE	DÉSIGNATION	CDT
492	Rietmann - Mix quinoa 50%	10kg
4056	Rietmann - Jackson	10kg
568	Ireks - Bucheron	25kg
573	Ireks - Hally'Grain	25kg
574	Ireks - Rustirex	25kg
6255	Gamip - Maïs	25kg



Mix sans gluten

N°ARTICLE	DÉSIGNATION	CDT
4254	Rietmann - Mix pain sans gluten	1kg
3658	Rietmann - Mix pain sans gluten	10kg
6526	Ireks - Mix pain aux graines sans gluten	12.5kg
6473	Rietmann - Mix brownie sans gluten	1kg
6474	Rietmann - Mix poundcake sans gluten	1kg



Mix génoises et brownies

N°ARTICLE	DÉSIGNATION	CDT
274	DGF - Mix Genoise cacao	10kg
275	DGF - Mix Genoise	10kg
6545	DGF - Mix Genoise	25kg
6014	Gamip - Mix Brownies	10kg



2.4.1 Graines

Graines divers

N°ARTICLE	DÉSIGNATION	CDT
5538	Graînes de courge	1kg
5137	Graînes de lin brun	1kg
128	Graînes de pavot bleu	1kg
5133	Graînes de pavot bleu	5kg
127	Graînes de sésame	1kg
5132	Graînes de sésame	5kg
5134	Graînes de sésame doré	1kg
5135	Graînes de tournesol	5kg
6386	Mélange de graines	4kg
5136	Mélange super graines	5kg



2.4.2 Divers

Sirop de malte

N°ARTICLE	DÉSIGNATION	CDT
1698	Ireks - Sirop de malte	15kg





3. SNACKING / EPICERIE

3.1 EPICES

3.1.1 Epices divers	10
---------------------	----

3.2 OLIVES

3.2.1 Olives entières	66
3.2.2 Olives dénoyautées	66
3.2.3 Olives en rondelles	66
3.2.4 Olives divers	66

3.3 CORNICHONS

3.3.1 Cornichons	67
1.1.2 Cornichons divers	67

3.4 POISSONS

3.4.1 Thon	67
3.4.2 Poissons divers	67

3.5 SAUCES

3.5.1 Ketchups	68
3.5.2 Mayonnaises	68
3.5.3 Moutardes	68 - 69
3.5.4 Sauces "La William"	69
3.5.5 Sauces divers	70

3.6 TOMATES

3.6.1 Concentrés de tomate	70
3.6.2 Tomate pelées	70
3.6.3 Tomate déshydratée	71
3.6.4 Garnitures pizza	71
3.6.5 Mélange Frita	71

3.7 FECULANT & DIVERS

3.7.1 Pates	72
3.7.2 Riz	72
3.7.3 Polenta	72
3.7.4 Divers	73

3.8 FROMAGES

3.8.1 Gruyère AOP	73
3.8.2 Fromage divers	73

3.9 LEGUMES

3.9.1 Légumes marinés à l'huile	74
3.9.2 Ail, échalotte & échalotte	74
3.9.3 Légumes divers	74 - 75
3.9.4 Champignons	75

3.10 VINAIGRES

3.10.1 Vinaigre balsamiques	76
3.10.2 Vinaigre divers	76

3.11 HUILES

3.11.1 Huiles divers	73
----------------------	----

3.1 EPICES

3.1.1 Epices divers

N°ARTICLE	DÉSIGNATION	CDT
1246	Ail semoule	450g
5533	Aneth	1kg
1279	Anis vert entier	1kg
4222	Anis vert entier	500g
4009	Badiane	1kg
4866	Badiane	500g
5118	Baies genievre	1kg
1247	Baies roses	170g
1605	Basilic	120g
3672	Cannelle entière	500g
1212	Cannelle moulue	500g
5038	Cardamone verte entière	500g
1390	Carvi noir graines	1kg
1251	Ciboulette	50g
1252	Clous de girofle entiers	250g
1253	Coriandre entière	210g
4086	Coriandre moulu	500g
3431	Cumin entier	270g
1254	Cumin moulu	370g
3054	Curcuma	380g
6745	Curry madras	200g
2396	Echalotte en lanières	500g
1701	Epices couscous	400g
3342	Epices vin chaud	340g
4865	Epices à la mexicaine	240g
1256	Epices colombo	500g
5566	Epices pain d'épices	1kg
4603	Epices à poulet	1kg
1257	Estragon entier	55g
1799	Fenouil entier	250g
1259	Gingembre moulu	370g
1278	Herbes de provence	1kg
1260	Herbes de provence	185g



N°ARTICLE	DÉSIGNATION	CDT
3763	Hibiscus entier	500g
1608	Laurier en feuille	500g
3341	Marjolaine entière	1kg
3638	Massala	500g
3760	Massala moulu	1kg
3344	Mélange 5 baies entières	285g
1913	Muscade entière	500g
1263	Muscade moulue	310g
4640	Oignon déshydraté	400g
3505	Origan pizza	120g
1277	Origan	1kg
3211	Paprika doux moulu	400g
1266	Persil entier	75g
1805	Persil entier	500g
2534	Piment doux choricedo	400g
4208	Piment espelette moulu	50g
3964	Piment fort entier oiseau	140g
1267	Piment fort moulu	360g
1275	Poivre blanc grain	1kg
3345	Poivre blanc grain	400g
1808	Poivre blanc moulu	440g
1274	Poivre blanc moulu	1kg
1276	Poivre noir concassé	390g
1273	Poivre noir grain	1kg
3346	Poivre noir grain	440g
1272	Poivre noir moulu	1kg
3347	Poivre noir moulu	440g
1919	Poivre Sechuan Ducris	85g
1268	Poivre vert	4/4
1269	Quatre épices moulu	210g
6318	Raz El Hannout jaune moulu	360g
1545	Romarin	150g
1559	Safran pistile	10g
2073	Safran poudre	10g
2060	Sel de celeri	95g
1702	Spigol	100g
1703	Tandoori moulu	250g



3.2 OLIVES

3.3 CORNICHONS

3.4 POISSONS

3.2.1 Olives entières

N°ARTICLE	DÉSIGNATION	CDT
314	DGF - Olives vertes 26/29	4/4
315	DGF - Olives vertes 26/29	5/1
316	DGF - Olives noires 26/29	4/4
317	DGF - Olives noires 26/29	5/1



3.2.2 Olives dénoyautées

N°ARTICLE	DÉSIGNATION	CDT
318	DGF - Olives vertes dénoyautées 26/29	4/4
319	DGF - Olives vertes dénoyautées 26/29	5/1
320	DGF - Olives noires dénoyautées 26/29	4/4
321	DGF - Olives noires dénoyautées 26/29	5/1



3.2.3 Olives en rondelles

N°ARTICLE	DÉSIGNATION	CDT
2151	DGF - Olives vertes en rondelles	3/1
2150	DGF - Olives noires en rondelles	3/1

3.2.4 Olives divers

N°ARTICLE	DÉSIGNATION	CDT
5946	Olives farcies aux poivrons	2.5kg
6392	Olives façon grecques dénoyautées	2.5kg



3.3.1 Cornichons

N°ARTICLE	DÉSIGNATION	CDT
311	Reitzel - Cornichons 80/120	5/1
312	Reitzel - Cornichons 120/149	5/1
313	Reitzel - Cornichons 150 et +	5/1



3.3.2 Cornichons divers

N°ARTICLE	DÉSIGNATION	CDT
4658	Cornichons en rondelles	5/1
4801	Cornichons sliced pickles	3.76kg

3.4.1 Thon

N°ARTICLE	DÉSIGNATION	CDT
1216	Thon naturel	1/4
2952	Thon à l'huile poche doypack	650g
327	Thon naturel	4/4
328	Thon naturel	3/1
1214	Thon entier à l'huile	4/4



3.4.2 Poissons divers

N°ARTICLE	DÉSIGNATION	CDT
1211	Miettes de crabe 1/4	1/4
2257	Sardines à l'huile 4/4	4/4
2024	Maquereaux vin blanc 4/4	4/4
324	Filet d'anchois 4/4	4/4



3.5 SAUCES

3.5.1 Ketchups

N°ARTICLE	DÉSIGNATION	CDT
4988	Lesieur - Ketchup flacon souple	450ml
1165	Heinz - Ketchup verre	342g
2108	Heinz - Ketchup souple	342g
2474	Heinz - Ketchup souple	800ml
1164	Ketchup en bidon	5l
5422	Heinz - Ketchup en bidon	5l
4815	Lesieur - Ketchup pingoin avec doseur	5l



3.5.2 Mayonnaises

N°ARTICLE	DÉSIGNATION	CDT
2050	Lesieur - Mayonnaise flacon souple	450ml
2478	Lesieur - Mayonnaise décor en poche	1l
4048	DGF - Mayonnaise allégée en bidon	5l
433	DGF - Mayonnaise bidon	5l
1089	Lesieur - Mayonnaise	5l
4812	Lesieur - Mayonnaise pingoin avec doseur	5l



3.5.3 Moutardes

N°ARTICLE	DÉSIGNATION	CDT
1170	Moutarde en grains	200g
6463	Moutarde épicée	200g
6460	Moutarde herbe de provence	200g
6457	Moutarde estragon	200g
6459	Moutarde poivre vert	200g
6461	Moutarde tomates	200g
6465	Moutarde curry	200g
6462	Moutarde à la noix	200g
4324	Moutarde en grains	810g



N°ARTICLE	DÉSIGNATION	CDT
6464	Moutarde au moût de raisin	200g
4876	Moutarde américaine en squeeze	225g
4696	Moutarde Wasabi en tube	43g
2198	Lesieur - Moutarde flacon souple	450ml
4856	Moutarde au miel en squeeze	340g
5909	Moutarde en squeeze california	970ml
432	DGF - Moutarde en bidon	5l
2306	Moutarde en grains	5l
1575	Amora - Moutarde	5l
4814	Lesieur - Moutarde pingoin avec doseur	5l



3.5.4 Sauces La William

N°ARTICLE	DÉSIGNATION	CDT
5735	La William - Pili Pili	1l
5731	La William - Ketchup	1l
5737	La William - Tartare	1l
5741	La William - Mayonnaise	700ml
5736	La William - Pitta	1l
5739	La William - Barbecue	1l
6157	La William - Curry	1l
5740	La William - Samourai	1l
5733	La William - Andalouse	1l
5732	La William - Cocktail	1l
1183	La William - Hamburger	1l
5738	La William - Ciboulette	1l
5734	La William - Brasil	1l



3.5 SAUCES / 3.6 TOMATES

3.5.5 Sauces divers

N°ARTICLE	DÉSIGNATION	CDT
5509	Sauce anglaise Lea Perrins	150ml
1181	Sauce anglaise Worcester	150ml
5511	Sauce Angostura	20cl
1182	Sauce Bearnaise	3l
2057	Sauce Nuoc Man	125ml
4813	Sauce salade Pingoïn	5.1kg
2020	Sauce soja Heinz	150ml
1689	Sauce tabasco rouge	57ml
1789	Sauce tabasco verte	57ml
5149	Sauce tartare	3l
1185	Sauce vinaigrette Gyma	5l
438	Harissa	1/2
5100	Harissa	70g
4851	Sauce Cheddar cheese	3kg
4845	Sauce rouge mexicaine	2.8kg



3.6.1 Concentrés de tomates

N°ARTICLE	DÉSIGNATION	CDT
434	Concentré de tomates	1/2
435	Concentré de tomates	4/4
436	Concentré de tomates	5/1

3.6.2 Tomates pelées

N°ARTICLE	DÉSIGNATION	CDT
1114	Tomates pelées concassées	4/4
323	Tomates pelées concassées	5/1
5240	Tomates entières pelées	4/4
2172	Tomates entières pelées	3/1



3.6.3 Tomate déshydratée

N°ARTICLE	DÉSIGNATION	CDT
5139	Tomate déshydratée	400g



3.6.4 Garnitures pizza prêt à l'emploi

N°ARTICLE	DÉSIGNATION	CDT
934	Pizza prêt Guintrand	4/4
933	Pizza prêt Guintrand	5/1
139	Garniture pizza DGF	5/1

3.6.5 Mélanges Frita

N°ARTICLE	DÉSIGNATION	CDT
2551	Frita	4/4
2552	Frita	5/1



3.7 FECULANTS & DIVERS

3.8 FROMAGES

3.7.1 Pâtes Barilla

N°ARTICLE	DÉSIGNATION	CDT
1072	Farfalle	5kg
1075	Fusilli	5kg
1076	Lasagne	500g
4604	Linguine / Bavette	5kg
1074	Penne regate	5kg
5911	Pipe rigate	5kg
1073	Spaghetti	5kg
2479	Tagliatelles	5kg



3.7.2 Riz divers

N°ARTICLE	DÉSIGNATION	CDT
4187	Riz exquisotto	10kg
1057	Riz long basmati	5kg
4506	Riz long basmati premium	2.5kg
1056	Riz long Indica	5kg
1055	Riz long premium QS	10kg
3984	Riz Mélange 3 rit gourmet	2.5kg
1086	Riz Oncle Benz	5kg
1058	Riz thai parfumé	5kg
1087	Riz rond	1kg
4774	Riz sauvage	1kg
4773	Riz special sushi	2.5kg



3.7.3 Polenta

N°ARTICLE	DÉSIGNATION	CDT
1018	Polente	1kg
2548	Polente	5kg



3.7.4 Divers

N°ARTICLE	DÉSIGNATION	CDT
3499	Chapelure gourmande	250g
1078	Chapelure brune	1kg
1067	Chapelure brune	5kg
3761	Frite Fry'N'Dip	12kg
2532	Pois cassés sec	10kg
1596	Pois cassés sec	500g
2786	Pois chiche sec	10kg
2321	Maizena	700g
3687	Quinoa de France	2.5kg



3.8.1 Gruyère AOP

N°ARTICLE	DÉSIGNATION	CDT
15001	En Bloc "doux" rectangulaire	2kg
15002	En tranches (100 x 100mm)	150g
15003	En tranches (100 x 40mm)	1kg
15004	En dès (5 x 5mm)	500g
15005	En bâtonnets 40g (100 x 40 x 10mm)	2kg
15006	Rapé	1kg



3.8.2 Fromages divers

N°ARTICLE	DÉSIGNATION	CDT
3916	Grana Panado AOP rapé	1kg
3917	Parmigiano Reggiano AOP copeaux	1kg
5507	Parmigiano Reggiano bloc	1/32
636	Emmental cubes	500g
6272	Emmental tranchettes	1kg
617	Emmental bloc	3kg
3128	IQF Mozzarella (tranche de 13g)	1kg
15007	Fondue Swissi "rapé frais" prêt à l'emploi	500g



3.9 LEGUMES

3.9.1 Légumes marinés à l'huile

N°ARTICLE	DÉSIGNATION	CDT
5992	LM - Artichauds marinés	1kg
5989	LM - Aubergine grillées	1kg
5991	LM - Champignons des bois	1kg
5990	LM - Légumes marinés grillés	1kg
5993	LM - Poivrons rouge/jaune entier	1kg
5988	LM - Poivrons rouge/jaune en filets	1kg
5987	LM - Tomates confites semi séchées	1kg



3.9.2 Ail & échalotte & oignons

N°ARTICLE	DÉSIGNATION	CDT
476	Oignons émincés surgelés	250g
6236	Echalotte émincées surgelées	250g
6237	Oignons émincés surgelés	2.5kg
4196	Oignons à l'huile hachés	4/4
4198	Oignons à l'huile hachés	5/1



3.9.3 Légumes divers

N°ARTICLE	DÉSIGNATION	CDT
1116	Asperge moyenne 24/34	4/4
1118	Betterave rouge en dès	4/4
1117	Betterave rouge en dès	5/1
1121	Carotte rapée	5/1
1123	Celeri remoulade	5/1
1125	Cœurs artichaud	4/4
1124	Cœurs artichaud	3/1
2212	Cœurs de celeri	5/1
1126	Cœurs de fenouil	5/1
1130	Endives	5/1



N°ARTICLE	DÉSIGNATION	CDT
1136	Fond artichaud	4/4
1137	Fond artichaud	3/1
440	Haricots blancs	4/4
441	Haricots blancs	5/1
442	Haricots rouges	4/4
443	Haricots rouges	5/1
1139	Haricots verts extra fin	4/4
1140	Haricots verts extra fin	5/1
1143	Macedoine de légumes	4/4
1144	Macedoine de légumes	5/1
1145	Mais égréné	1/2
1147	Mais égréné	4/4
1148	Petits pois carottes	4/4
1149	Petits pois carottes	5/1
1150	Petits pois extra fin	4/4
1151	Petits pois extra fin	5/1
1241	Pois chiches	4/4
1242	Pois chiches	5/1
444	Ratatouille	5/1
5510	Baked beans Heinz	415g



3.9.4 Champignons

N°ARTICLE	DÉSIGNATION	CDT
5453	Cepe en morceaux 2/4 surgelé	1kg
6188	Cepe bouchon surgelé	1kg
5455	Morille extra surgelé	1kg
5456	Morille en brisure surgelé	1kg
5457	Mélange forestier surgelé	1kg
475	Champignons de Paris emincés	2.5kg



3.10 VINAIGRES

3.11 HUILES

3.10.1 Vinaigres balsamiques

N°ARTICLE	DÉSIGNATION	CDT
4533	Vinaigre balsamique blanc	0.5l
4537	Vinaigrette Modene Borges 280U	20ml
5433	Vinaigre balsamique de Modène	1l
6715	Vinaigre balsamique de Modène	3l
5849	Vinaigre balsamique Ximenez	0.75l



3.10.2 Vinaigres divers

N°ARTICLE	DÉSIGNATION	CDT
1189	Vinaigre alcool	1l
1190	Vinaigre alcool	10l
4199	Vinaigre alcool coloré	1l
4550	Vinaigre alcool coloré	10l
2559	Vinaigre de cidre	1l

3.11.1 Huiles divers

N°ARTICLE	DÉSIGNATION	CDT
1323	Huile noix	0.5l
1324	Huile noisette	0.5l
2817	Huile sésame	0.5l
2824	Huile avocat	0.25l
2826	Huile pistache	0.25l
2830	Huile amande	0.25l
607	Huile d'olive extra	1l
608	Huile d'olive extra	5l









4. EMBALLAGES

4.1 OR / NOIR

4.1.1 Individuelles à languette	80
4.1.2 Ronds	80
4.1.3 Carrés	80
4.1.4 Dentelles or	81
4.1.5 Coupelles en carton or	81
4.1.6 Plaque or	81

4.5.7 Sacs cabas Kraft	90
------------------------	----

4.2 DENTELLES / FESTONNES / RAINEE

4.2.1 Dentelles rondes blanches	82
4.2.2 Dentelles ingraissables blanches	82
4.2.3 Dentelles ovales et rectangulaires blanches	83
4.2.4 Ronds festonnés cartonnés blancs	83
4.2.5 Carrés rainés blancs	84

4.3 BOITES DIVERS

4.3.1 Boîtes divers	84 - 85
---------------------	---------

4.4 SACHETS CONFISERIE

4.4.1 Sachets "cello"	86
4.4.2 Sachets "cello" avec fonds cartonnés	86
4.4.3 Sachet "cello" mixte kraft	86
4.4.3 Sachets "serpentin or"	87
4.4.4 Sachets "chocolats"	87
4.4.5 Liens / attaches	87

4.5 SACS & PAPIERS D'EMBAL- LAGE

4.5.1 Sacs à croissant "kraft" brun	88
4.5.2 Sacs à croissant "kraft" blanc	88
4.5.3 Divers sacs "kraft" brun	88
4.5.4 Sacs à sandwich	89
4.5.5 Sacs sous vide	89
4.5.6 Mousselines	89

4.1 - FONDS OR & NOIR

4.1.1 Individuelles à languette or/noir

N°ARTICLE	DÉSIGNATION	UV
5907	Carré or/noir 8 x 8 cm	250
5908	Rectangle or 4.5 x 13 cm	200
5689	Rectangle or/noir 9.5 x 5.5 cm	200
5688	Rond or/noir 8 cm	200
2614	Fond plié or/noir 13 cm	200



4.1.2 Ronds or / noir

N°ARTICLE	CM	UV
6144	14	100
6145	16	100
5334	18	100
5335	20	100
5336	22	100
5337	24	100
5338	26	100
5339	28	100
5340	30	100
5341	32	100
6146	34	100
6147	36	100



4.1.3 Carrés or / noir

N°ARTICLE	CM	UV
5791	14	50
5853	16	50
5792	18	50
5793	20	50
5794	22	50
5854	24	50
5795	26	50



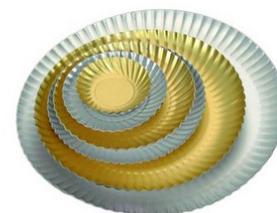
4.1.4 Dentelles en carton or

N°ARTICLE	CM	UV
675	18	50
676	20	50
677	22	50
678	24	50
679	26	50
680	28	50
681	30	50
682	32	50



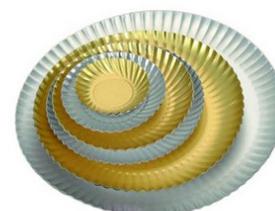
4.1.5 Coupelles en carton or

N°ARTICLE	CM	UV
978	9	100
686	16.5	50
687	18.5	50
688	22	50
689	25.7	25
690	29	25
691	32	25
692	36	25



4.1.5 Coupelles en carton argent

N°ARTICLE	CM	UV
699	16.5	50
698	18.5	50
697	22	50
696	25.7	25
695	29	25
694	32	25
693	36	25



4.1.6 Plaque or / noir

N°ARTICLE	DÉSIGNATION	UV
5690	Plaque or/noir 60 x 40 cm	25



4.2 DENTELLES / FESTONNÉS / RAINES

4.2.1 Dentelles rondes blanches

N°ARTICLE	CM	COND.
734	10	250
735	12	250
736	15	250
737	17	250
738	19	250
739	21	250
740	23	250
741	25	250
742	28	250
743	30	250
744	32	250
745	34	250
746	36	250



4.2.2 Dentelles ingraissables blanches

N°ARTICLE	CM	COND.
Rondes		
720	20	250
2203	22	250
2204	24	250
2205	26	250
2206	28	250
2207	30	250
2208	32	250
Rectangles		
4439	30 x 40	250
6146	34	100
6147	36	100



4.2.3 Dentelles ovales et rectangulaires blanches

N°ARTICLE	CM	COND.
Rectangles		
749	20 x 30	250
5180	25 x 35	250
748	30 x 40	250
731	40 x 50	250
Ovales		
733	26 x 19	250
747	31 x 23	250
2710	380 x 280	250
4096	410 x 310	250
2668	450 x 350	250



4.2.4 Ronds festonnés cartonnés blancs

N°ARTICLE	MM	COND.
521	130	250
522	150	250
523	170	250
524	190	250
525	210	250
526	230	250
527	250	250
528	270	250
529	290	250
530	320	250



4.2 DENTELLES / FESTONNÉS / RAINES

4.3 BOÎTES DIVERS

4.2.5 Carrés rainés blanc

N°ARTICLE	CM	COND.
2412	11	250
516	13	250
517	15	250
518	17	250
519	19	250
520	21	250
4914	23	250
2592	25	250
1909	27	250



4.3.1 Boîtes divers

Boîtes à macarons

N°ARTICLE	MODÈLE	L MM	LG MM	H MM	COND.
5811	6u	180	45	45	48
5812	9u	240	45	45	48
5813	12u	172	107	43	24



Emballages "snacking"

N°ARTICLE	DÉSIGNATION	COND.
3276	Pani dog	500
3277	Part quiche	250
3278	Part pizza	500



Cagette carton

N°ARTICLE	L MM	LG MM	H MM	COND.
2485	600	400	90	50



Boîtes blanches à plateau

N°ARTICLE	L MM	LG MM	H MM	COND.
4440	280	190	60	25
996	420	280	60	25
3548	420	320	60	25
558	620	420	130	25



Plateaux argentés

N°ARTICLE	L MM	LG MM	COND.
3242	210	130	50
3149	280	190	25
3235	420	280	25
3148	420	320	25
5690	600	400	25



Bacs & couvercles à glace

N°ARTICLE	DÉSIGNATION	COND.
30191	Bacs à glace gris 2.5l	25U
30193	Couvercle gris pour bac à glace 2.5l	25U

4.4 SACHETS À CONFISERIE

4.4.1 Sachets "cello"

N°ARTICLE	L MM	LG MM	COND.
1023	160	80	100
1024	180	90	100
1025	200	100	100
1026	220	110	100
1027	240	120	100
1028	250	140	100



4.4.2 Sachets "cello" fonds cartonnés

N°ARTICLE	L MM	LG MM	COND.
2159	180	100	100
2161	220	100	100
2162	275	120	100
2163	305	140	100
2164	320	170	100
2165	385	210	100



4.4.2 Sachets "cello mixte kraft" fonds cartonnés

N°ARTICLE	L MM	LG MM	COND.
2350	220	100	100
2349	260	120	100
2746	305	140	100
2794	320	170	100



4.4.3 Sachets serpentín or

N°ARTICLE	L MM	LG MM	COND.
4635	220	100	100
4636	275	120	100



4.4.4 Sachets chocolats

N°ARTICLE	COULEUR	L MM	LG MM	COND.
4728	Vert	200	70	50
4729	Vert	240	85	50
4732	Vanille	200	70	50
4731	Vanille	240	85	50



4.4.5 Liens / Attaches cello

N°ARTICLE	L MM	LG MM	COND.
1033	90	6	2000



4.5 SACS & PAPIERS D'EMBALLAGE

4.5.1 Sacs à croissant "Kraft brun"

N°ARTICLE	MODÈLE	L MM	H MM	COND.
5186	N°1	120	140	1000
5187	N°2	120	210	1000
5188	N°3	140	210	1000
5189	N°4	140	260	1000
5190	N°5	180	280	1000
5191	N°6	180	350	1000
5192	Brioche	260	350	1000



4.5.2. Sacs à croissant "Kraft blanc Ideal"

N°ARTICLE	MODÈLE	L MM	H MM	COND.
504	N°1	120	140	1000
505	N°2	120	210	1000
508	N°3	140	210	1000
506	N°4	140	260	1000
507	N°5	180	280	1000
509	N°6	180	350	1000
510	Brioche	260	350	1000



4.5.3 Divers sacs "kraft brun"

N°ARTICLE	MODÈLE	L MM	H MM	COND.
1035	Baguette	10	45	1000
3228	Boule	30	35	1000
4749	Flutes	18	45	1000
1034	Pain	14	45	1000

4.5.4 Sacs sandwich

N°ARTICLE	MODÈLE	L MM	H MM	COND.
5970	Kraft	310	110	200
5666	Kraft avec fenêtre	310	110	200



4.5.4 Sacs sous vide

N°ARTICLE	MODÈLE	L MM	H MM	COND.
5717	90mic	200	250	100
5716	90mic	200	300	100
5718	90mic	300	300	100
5719	90mic	300	400	100
5948	90mic	400	450	100
6261	90mic	400	500	100
5949	90mic	400	600	100

4.5.6 Mousselines

N°ARTICLE	MODÈLE	TAILLE	POIDS	COND.
511	Feuilles imprimées	300 x 200	10kg	1
512	Feuilles imprimées	400 x 300	10kg	1
3257	Feuilles blanches	600 x 400	10kg	1
514	Rouleau imprimé	330	6.9kg	1
515	Rouleau imprimé	500	10.4kg	1



4.5 SACS & PAPIERS D'EMBALLAGE

4.6 BARQUETTES

4.7 CAISSETTES

4.5.7 Sacs cabas "kraft"

N°ARTICLE	COULEUR	L MM	H MM	COND.
Longueur : 180mm / hauteur : 240mm				
4232	Vert anis	180	240	50U
4234	Marron	180	240	50U
4233	Orange	180	240	50U
Longueur : 250mm / hauteur : 320mm				
4239	Vert anis	250	320	50U
4235	Marron	250	320	50U
4236	Orange	250	320	50U



4.6.1 Barquettes plastique sans couvercles

N°ARTICLE	DÉSIGNATION	CDT
1361	Barquettes plastique sans couvercles 250g	500U
2384	Barquettes plastique sans couvercles 275g	250U
1360	Barquettes plastique sans couvercles 500g	250U
1359	Barquettes plastique sans couvercles 750g	250U
1358	Barquettes plastique sans couvercles 1000g	250U



4.6.2 Barquettes pack chaleur

N°ARTICLE	DÉSIGNATION	CDT
1355	Barquettes pack chaleur 300g	25U
1356	Barquettes pack chaleur 450g	25U
1357	Barquettes pack chaleur 900g	25U

4.6.3 Barquettes à salade



4.6.3 Barquettes scellables translucide

N°ARTICLE	DÉSIGNATION	CDT
3528	Barquettes scellables translucide 250g	100U
3527	Barquettes scellables translucide 500g	100U
3529	Barquettes scellables translucide 750g	100U
3530	Barquettes scellables translucide 1000g	100U



4.7.1 Caissettes "rondes" blanches

N°ARTICLE	MODÈLE	FOND MM	H MM	COND.
1494	N°3	23	17	1000U
2077	N°4	26	18	1000U
1499	N°5	29	20	1000U
1500	N°6	33	20	1000U
1501	N°7	35	23	1000U
1502	N°8	39	25	1000U
1503	N°9	44	27	1000U
1504	N°10	49	29	1000U
1505	N°10bis	32	32	1000U
1495	N°1201	60	25	1000U
1496	N°1201F70	70	20	1000U
2372	N°1202	35	13	1000U
1497	N°1203	40	15	1000U
1498	N°1204	45	18	1000U
5342	N°1205	50	20	1000U
1506	N°1207	70	30	1000U



4.7.2 Caissettes "barques" blanches

N°ARTICLE	MODÈLE	FOND MM	H MM	COND.
3237	N°81 bis	50 x 20	15	1000U
2241	N°86	83 x 33	22	1000U
1507	N°88	105 x 40	25	1000U



4.7 CAISSETTES

4.8 MOULES

4.7.3 Caissettes "barques / rondes" brunes

N°ARTICLE	MODÈLE	FOND MM	H MM	CDT.
Ronde				
3239	N°2	20	16	1000U
1530	N°3	23	17	1000U
6444	N°4	25	18	1000U
6451	N°1201F70	70	20	1000U
6453	N°1207	70	30	1000U
Barque				
6438	N°88	105 x 40	25	1000U



4.7.5 Assortiments de caissettes en couleur "rondes"

N°ARTICLE	MODÈLE	FOND MM	H MM	CDT.
Ronde				
3232	N°1201F70	70	20	1000U
6535	N°1207	70	30	1000U



4.7.6 Caissette PVC translucide

N°ARTICLE	MODÈLE	FOND MM	H MM	CDT.
Ronde				
3299	N°00	40	20	1000U
3298	N°0	50	27	1000U



4.7.7 Divers caissettes à Muffin "spécial cuisson"

N°ARTICLE	MODÈLE	CDT.
1597	Sun Muffin	300U
485	Assortiment moule tulipe	4 x 125U
6387	Tulicup marron	200U
6302	Tulicup orange	200U



4.8.1 Barquette aluminium

N°ARTICLE	DÉSIGNATION	DIMENSION HAUT	DIMENSION FOND	HAUTEUR	CDT
5243	Moule alu BA 250	114 x 72	96 x 54	40	100U



4.8.2 Moules à ramequin aluminium

N°ARTICLE	DÉSIGNATION	DIMENSION HAUT	DIMENSION FOND	HAUTEUR	CDT
1365	Moule alu GO 85	65	56	34	100U
1366	Moule alu GO 125	77	67	34	100U
5596	Moule alu GO 250	126	116	35	100u



4.8.3 Moules à cake aluminium

N°ARTICLE	DÉSIGNATION	DIMENSION HAUT	DIMENSION FOND	HAUTEUR	CDT
1368	Moule alu MO 1100	220 x 95	198 x 74	60	100U
1367	Moule alu MO 600 60 RC	160 x 80	140 x 60	58	100U
2739	Moule alu MO 1640	234 x 119	206 x 91	68	50U



4.8.4 Moules à tartelette aluminium

N°ARTICLE	DÉSIGNATION	DIMENSION HAUT	DIMENSION FOND	HAUTEUR	CDT
1369	Moule alu TA 95	90	70	17	100U



4.8.5 Tourtières aluminium

N°ARTICLE	DÉSIGNATIONS	DIMENSIONS HAUT	DIMENSIONS FONDS	HAUTEUR	CDT
1370	Moule alu TO 109	109	90	21	100U
1371	Moule alu TO 138	138	113	20	100U
3260	Moule alu TO 170	174	147	23	100U
4052	Moule alu TO 214	214	184	19	100U
2065	Moule alu TO 247	247	220	23	100U
1372	Moule alu TO 270	270	249	23	100U
4405	Moule alu TO 284	285	249	41	500U



4.8 MOULES

4.9 VAISSELLES JETTABLE

4.8.6 Moules divers

N°ARTICLE	DÉSIGNATION	CDT
4181	Moules mini panetton 70	100U
4182	Moules panetton 134	200U
2209	Moule à cake papier 65/150	50U
1382	Moule à cake papier 65/200	50U
1383	Moule à cake papier 70/225	50U



4.9.1 Assiettes & couvercle

N°ARTICLE	DÉSIGNATION	CDT
Assiettes		
1386	Assiette en carton 17cm	100U
1387	Assiette en carton 23cm	100U
2682	Assiette plastique 17cm	100U
1388	Assiette plastique 22cm	100U
6134	Assiette plate octogonale noire	50U
Couvercle		
6135	Couvercle en OPS octogonale	50U



4.9.2 Services

N°ARTICLE	DÉSIGNATION	CDT
1391	Couteau plastique	100U
1392	Fourchette plastique	100U
1771	Cuillère soupe	100U
1393	Cuillère à café	100U
3076	Agitateur blanc	2000U



4.9.3 Gobelets & couvercles

N°ARTICLE	DÉSIGNATION	CDT
Gobelets		
2723	Gobelets transparent 20/22CL	100U
1394	Gobelets blancs 20/22CL	100U
5523	Gobelets cristal 30CL	80U
6029	Gobelets espresso	120U
4908	Gobelets boisson chaude	60U
Couvercles		
6030	Couvercles espresso	100U
4909	Couvercles boissons chaudes	100U







PETIT MATÉRIEL & HYGIENE

5.1. PETIT MATERIEL

5.1.1	Papiers cuisson	98
5.1.2	Tapis de cuisson silicone	98
5.1.3	Poches pâtisseries jetable	98
5.1.4	Poches pâtisseries	98
5.1.5	Boîtes aluminium	99
5.1.6	Boîtes film alimentaire	99
5.1.7	Coupes pâte	99
5.1.8	Spatules Exoglass	99
5.1.9	Spatule maryse	99
5.1.10	Gants latex	100
5.1.11	Gants à tirer le sucre	100
5.1.12	Cercles à mousse	100
5.1.13	Pinceaux	100
5.1.14	Rhodoïdes	101
5.1.15	Bougies	101
5.1.16	Divers Petit matériel	101

5.2 HYGIENE

5.2.1	Produits d'hygiène DGF	102
5.2.2	Produits d'hygiène divers	102 - 103

5.1 PETIT MATERIEL

5.1.1 Papiers cuisson

N°ARTICLE	DÉSIGNATION	COND.
345	Papier cuisson DGF (60 x 40)	500u
3402	Papier cuisson gstro (50 x 32)	500u
6531	Papier cuisson Salamandre (60 x 40)	250u



5.1.2 Tapis de cuisson silicone

N°ARTICLE	DÉSIGNATION	COND.
346	Tapis de cuisson en silicone DGF (60 x 40cm)	1u
10751	Tapis de cuisson Silpat en silicone (52 * 31cm)	1u



5.1.3 Poches pâtisseries jetable

N°ARTICLE	DÉSIGNATION	COND.
852	Poche pâtisseries en bobinot	200u
853	Poche pâtisseries jetable dévidoire	200u
851	Poche pâtisseries DGF en triangle	100u



5.1.4 Poches pâtisseries

N°ARTICLE	DÉSIGNATION	COND.
1442	Poche Bimar souple 250	1u
1444	Poche Bimar souple 300	1u
1445	Poche Bimar souple 350	1u
1446	Poche Bimar souple 400	1u
1447	Poche Bimar souple 450	1u
1448	Poche Bimar souple 500	1u
1449	Poche Bimar souple 600	1u



5.1.5 Papiers aluminium

N°ARTICLE	DÉSIGNATION	COND.
336	Boîte aluminium 33cm	1u
337	Boîte aluminium 40cm	1u



5.1.6 Boîtes film alimentaire

N°ARTICLE	DÉSIGNATION	COND.
338	Film alimentaire 30cm	1u
339	Film alimentaire 45cm	1u



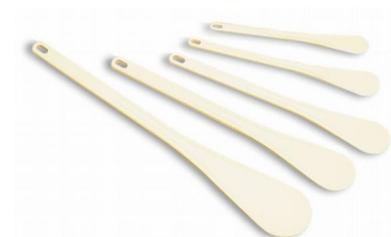
5.1.7 Coupes pâtes

N°ARTICLE	DÉSIGNATION	COND.
20476	Coupe pate rigide droit inox	1u
20477	Coupe pate rigide rond inox	1u
20478	Coupe pate souple droit inox	1u
20479	Coupe pate souple rond inox	1u



5.1.8 Spatule Exoglass

N°ARTICLE	DÉSIGNATION	COND.
1450	Spatule Exoglass 250mm	1u
1451	Spatule Exoglass 300mm	1u
1452	Spatule Exoglass 350mm	1u
1453	Spatule Exoglass 400mm	1u
1454	Spatule Exoglass 450mm	1u
1455	Spatule Exoglass 500mm	1u



5.1.9 Spatule maryse

N°ARTICLE	DÉSIGNATION	COND.
1456	Spatule maryse Elvea 250mm	1u
3634	Spatule maryse Elvea 350mm	1u
1458	Spatule maryse Elvea 450mm	1u



5.1 PETIT MATERIEL

5.1.10 Gant en latex

N°ARTICLE	DÉSIGNATION	COND.
1400	Gants en latex T7	100u
4962	Gants en latex T8	100u
4963	Gants en latex T9	100u



5.1.11 Gants à tirer le sucre

N°ARTICLE	DÉSIGNATION	COND.
22220	Paire de gants à tirer le sucre T6/6.5	1
22221	Paire de gants à tirer le sucre T7/7.5	1
22222	Paire de gants à tirer le sucre T8/8.5	1

5.1.12 Cercles en mousses

N°ARTICLE	DÉSIGNATION	COND.
3591	Cercle à mousse 45MM DIAM 180	1u
3592	Cercle à mousse 45MM DIAM 200	1u
3593	Cercle à mousse 45MM DIAM 220	1u
3594	Cercle à mousse 45MM DIAM 240	1u
3595	Cercle à mousse 45MM DIAM 260	1u
3596	Cercle à mousse 45MM DIAM 280	1u
3597	Cercle à mousse 45MM DIAM 300	1u



5.1.13 Pinceaux

N°ARTICLE	DÉSIGNATION	COND.
1427	Pinceau pâtissier L20	1u
1483	Pinceau pâtissier L25	1u
1484	Pinceau pâtissier L30	1u
1485	Pinceau pâtissier L35	1u
1486	Pinceau pâtissier L40	1u
1487	Pinceau pâtissier L45	1u
1488	Pinceau pâtissier L50	1u



5.1.13 Rhodoïdes

N°ARTICLE	DÉSIGNATION	COND.
4317	Ruban PV 150ae 30mm, 100m	1
3296	Ruban PV 150ae 35mm, 100m	1
3293	Ruban PV 150ae 40mm, 100m	1
3294	Ruban PV 150ae 45mm, 100m	1
3295	Ruban PV 150ae 60mm, 100m	1
5995	Feuille 60 x 40 cm	25



5.1.13 Bougies

N°ARTICLE	DÉSIGNATION	COND.
6815	Bougie étincelle 10U	1
765	Bougie bleu 100U	1
767	Bougie rose 100U	1



5.1.14 Divers petit matériel

N°ARTICLE	DÉSIGNATION	COND.
4207	Minuteur digital 20 H matfer	1
20286	Ouvre boîte de sureté Palm	1
1490	Thermomètre confiseur Matfer	1
5349	Thermomètre confiseur sans gaine	1
1489	Thermomètre stylo -20/+50°C	1
1492	Saupoudreuse inox 40 cl	1
29385	Siphon chantilly Profi 1L	1
20324	Eplucheur inox M-Polypr 7 cm	1
9061680	Chalumeau gaz Matfer	1
3017	Gaz recharge 190G type 200	1
20864	Couteau d'office Inox 80	1
24210	Cuillère glace à pince Inox 1/16	1
23920	Deshydratant 5G paquet 100 sachets	1
28764	Toques plissée 30PLI H225 x10	1
4879	Film cuisson 50 cm*50 mètres	1
3159	Feuilles azymes 40*60 5u	1
6287	Pipette 4ml transparente 1000u	1
2642	Lame de rasoir 10U	1
859	Feuilles guitares 40/60 100u	1
3230	Housse chariots 820/350	100u
4098	Housse échelle 650/250*1850	25u
3159	Feuille azyme 40 x 60 cm	5u



5.2 PRODUITS D'HYGIÈNE

5.2.1 Produits d'hygiène DGF

N°ARTICLE	DÉSIGNATION	COND.
655	Assouplissant textiles	1l
656	Dégraissé DP50	1
659	Désinfectant alimentaire	5l
651	Désinfectant labon antibacterien	1l
3549	Désinfectant mains	5l
2157	Détartrant liquide	5l
4777	Détartrant sanitaire	1l
4610	Détergent désinfectant citron	5l
6035	Dipp multi dégraissant	5l
657	Equinox	5l
5372	Gel hydro alcoolique	1l
658	Javel pastilles	500g
654	Labo linge	20kg
5310	Labo linge liquide	5l
650	Labo surface	5l
2156	Liquide lave vaisselle	5l
649	Nett fours	5l
653	Nett sol parfumé	5l
652	Nett vitres	5l
3553	Nettoyant inox	5l
648	Plonge mains	5l
645	Poudre lave vaisselle	10kg
2121	Raclette vitre	1u
647	Rinçage vaisselle	5l



5.2.1 Produits d'hygiène divers

N°ARTICLE	DÉSIGNATION	COND.
2084	Calots	100u
1727	Décapant four pro jex	1u
1410	Eponge gratoire	10u
1412	Eponge N°4	10u
1397	Essui main 450F devidoire centrale	12u
1401	Gants ménager : Taille 6	1u
5114	Gants ménager : Taille 8	1u
5115	Gants ménager : Taille 9	1u
1416	Gel combustible seau	4kg
1402	Javel	2l
4043	Javel dose	24*250ml
1403	Lavette multitowel 50/35	25u
5626	Papier toilette JUMBO	6u
2322	Papier toilette	12u
1413	Pompe à gel combustible	1u
855	Sac déchet 100l	200u
856	Sac déchet 110l	200u
857	Sac déchet 130l	200u
1405	Sépillère lot de 2SERPILLIERES LOT 2	2u
1406	Spiral inox 80g	10u
1415	Tabliers plastiques blancs	100u
1407	Tampon abrasif 5 mètres	1u



CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

1. Livraison

La marchandise achetée doit être conforme à la livraison et correspondre aux documents de vente.

2. Prix

Nos prix en vigueur sont les prix de vente figurant sur la liste de prix (sauf erreur d'impression).

3. Conditions de paiement

Prix nets en CHF sans escompte, factures payables à 30 jours à compter la date de facturation.

En cas d'exception seule les conditions définies de façon contractuelles entre les deux parties (client et Top Chef) sont en vigueur.

4. Montant minimal de commande

Le montant minimal pour une commande est de 150.- CHF hors TVA.

5. Commandes

Nos bureaux sont ouverts de 8:00 à 17:30. Les commandes peuvent être effectuées par téléphone au 024 436 24 13, par fax ou par mail à commande@top-chef.ch.

6. Transport et prise en charge des risques

Nos livraisons s'effectuent exclusivement en Suisse. Les livraisons s'effectuent quotidiennement du lundi au vendredi.

7. Garantie à réception

Les produits livrés doivent être accompagnés d'un bon de livraison officiel, qui doit être signé par le client à réception. Les irrégularités sont à signaler de suite au chauffeur, à mentionner sur le bon de livraison, à signaler à notre service commercial (au plus tard sous 48h).

8. Retours ou reprises de marchandises

Les produits contractuellement commandés sont considérés comme vendus après livraison. Sans accord de notre part, les produits ne seront pas repris.

9. Litiges

Le contrat est régi par la loi suisse. Tout litige est de la compétence exclusive des juridictions de l'Arrondissement judiciaire



Top chef SA
Chemin de Praz 2
Le Moulin
1424 Champagne

024 436 24 13
info@top-chef.ch
