TOP Chef

2024 - 2025

CATALOGUE

Matières premières &
Produits de laboratoire

Chemin de Praz 2
1424 Champagne

+41 24 436 24 13
info@top-chef.ch

Instagram

Linkedin

Facebook

SOMMAIRE

1 A propos de Top Chef p. 4

2 Produits de pâtisserie

Chocolats p. 9
Sucres & Sels p. 49
Farines, Mixes & Levures p. 67
Arômes p. 75
Colorants & Décors p. 93
Fruits secs, Confits, Confitures & Surgelés p. 111
Purées de fruits p. 139
Pralinés p. 147
Pâtes, Crèmes & Purées p. 155
Glaçages, Nappages & Fourrages p. 165
Crèmes pâtissières p. 175
Gélifiants & Structurants p. 179
Prêts à garnir p. 187

3 Produits d'économat

Féculents p. 193
Épices p. 199
Huiles, Vinaigres & Vins p. 205
Légumes p. 217
Poissons p. 225
Sauces p. 229

4 Boissons p. 235

5 Petits Matériels p. 253

6 Emballages p. 263

AVEC VOUS,
NOUS
REVENONS
AUX ORIGINES
DU GOÛT
ET DE LA
TRADITION

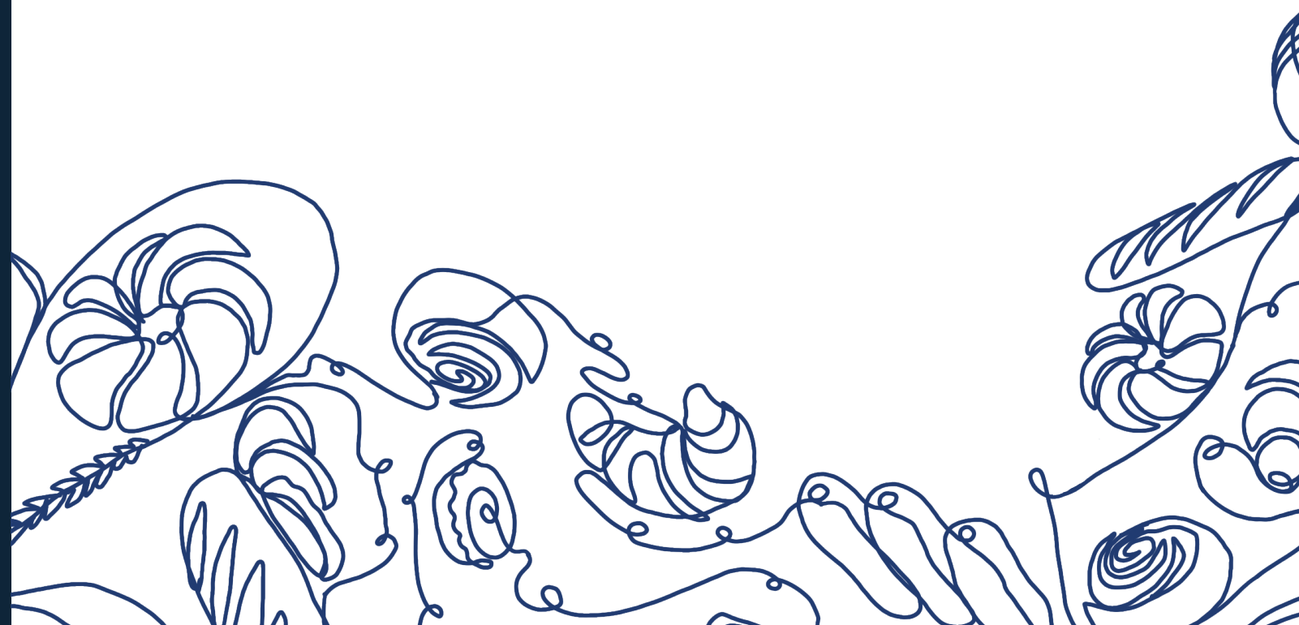
NOTRE HISTOIRE

Depuis 10 ans, Top Chef déploie son expertise en Suisse dans la distribution de produits de boulangerie et de pâtisserie. L'unicité de Top Chef à intégrer de nobles ingrédients et matières premières dans son assortiment, mais également des produits semi-finis ou finis, est un réel atout pour vous, artisans boulangers, pâtissiers, confiseurs, restaurateurs et hôteliers en Suisse.

Jour après jour, Top Chef élabore avec vous l'assortiment qui répondra au mieux à vos besoins. La gamme est en effet ajustée de façon dynamique et agile pour satisfaire toute notre clientèle.

Nous sélectionnons des partenaires, en Suisse et en Europe, qui sont inspirés d'un savoir-faire traditionnel et qui élaborent avec exigence des produits de qualité. Avec eux, avec vous, nous pétrissons les idées qui permettront de renouveler les expériences de votre client final et de le nourrir d'émotions inattendues.

Nous vous apportons une variété et une flexibilité uniques en Suisse.



NOS PILIERS

Être sincère et constructif

Nous considérons la sincérité comme un pilier fondamental de notre entreprise. En favorisant la transparence dans nos interactions avec nos clients et fournisseurs, nous établissons un climat de confiance mutuelle qui favorise la croissance.

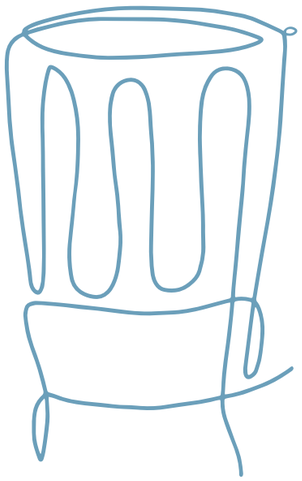
Agir avec honnêteté et intégrité

Nous agissons de manière juste et honnête, en respectant nos clients, nos fournisseurs et nos partenaires commerciaux. Nous sommes déterminés à préserver la confiance qui nous est accordée en veillant à ce que nos produits soient de la plus haute qualité, fabriqués avec des ingrédients de choix et dans le respect des normes les plus rigoureuses.

TOP Chef

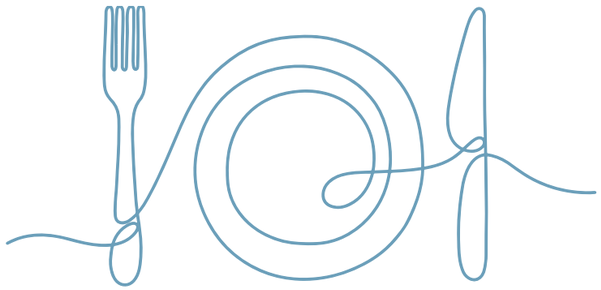
Insuffler l'excellence

De la sélection minutieuse des produits à une livraison rapide et précise, nous nous efforçons de toujours viser l'excellence. Nous travaillons avec les meilleurs fournisseurs et artisans pour garantir des produits de la plus haute qualité et saveur.



Miser sur les relations

Nous nous engageons à établir des relations solides et transparentes avec nos fournisseurs et clients. En partageant nos connaissances, en écoutant attentivement leurs besoins et en trouvant des solutions mutuellement bénéfiques, nous visons à construire ensemble un avenir prospère. Notre objectif est d'établir une collaboration étroite et de créer une véritable valeur ajoutée pour nos partenaires.



Construire avec passion et équilibre

En tant que distributeur de produits de boulangerie et pâtisserie, nous mettons notre passion au cœur de notre entreprise pour proposer à nos clients des produits qui correspondent parfaitement à leurs attentes et leurs préférences.

Chocolats

Chocolats de couverture

Chocolaterie de l'Opéra p. 10 - 12
Produits p. 15 - 19
Conseils d'utilisation p. 20 - 21
Barry - Callebaut p. 22 - 23
Produits p. 24 - 27
Conseils d'utilisation p. 32 - 33
Carma p. 28 - 29
Produits p. 30 - 31
Conseils d'utilisation p. 32 - 33
Cémoi p. 34 - 35
Produits p. 36 - 37
Conseils d'utilisation p. 38 - 39

Chocolats de laboratoire

Produits p. 40 - 45

Décors chocolat

Mona Lisa p. 46
Produits p. 47

Chocolaterie de l'Opéra

CHERCHEURS DE FÈVES DE CACAO RARES...

La Chocolaterie de l'Opéra® est une entreprise familiale spécialisée dans la création de chocolats de couverture pour les professionnels.

©Chocolaterie de l'Opéra

LE CHOCOLAT DANS LES GÈNES

Depuis 4 générations, la famille de Loisy élabore avec passion des chocolats de couverture d'exception. Olivier de Loisy et aujourd'hui son fils Nicolas attachent une attention particulière à la sélection de fèves de cacao uniques. Tels des trésors, elles sont traitées avec le plus grand respect durant toutes les étapes de transformation de la fève au chocolat. Un credo : imaginer, à partir d'une fève de cacao, le procédé qui sublimera son potentiel et révélera toute son intensité dans un chocolat unique.

CHERCHEURS DE FÈVES DE CACAO RARES...

Depuis toujours, Olivier et Nicolas de Loisy partent à la recherche de fèves de cacao rares dans des plantations du bout du monde, au cœur des petits pays producteurs. Ils y découvrent des fèves aux palettes aromatiques aussi surprenantes que variées, démontrant toute la richesse des cacaos dans le monde.

C'est cette diversité qu'ils souhaitent partager à travers leurs chocolats de couverture. Ces chocolats sont tous différents, chacun possédant son identité propre, dans laquelle on retrouvera le goût originel du fruit dont il est issu.

©Chocolaterie de l'Opéra

TECHNOLOGIE & SAVOIR-FAIRE

Maîtrisant toutes les étapes de la naissance d'un grand chocolat de couverture – de la sélection des fèves à la création des recettes – Nicolas et Olivier de Loisy mettent un point d'honneur à développer les process adaptés à chaque type de fève, dans le respect absolu de la personnalité aromatique de chacune.

Le procédé de fabrication HAF®* est un gage de qualité qui permet de satisfaire les normes sanitaires les plus sévères et de garantir une durée de vie maximale des créations des Artisans tout en respectant la typicité de chaque fève de cacao. La Chocolaterie de l'Opéra® s'est dotée d'un outil de production ultra-moderne. Pour mettre en œuvre ce nouveau procédé de torréfaction séquentielle, elle a développé un matériel de production sur-mesure et unique au monde.

L'EXPRESSION D'UN TERRITOIRE

La naissance de Chocolaterie de l'Opéra® s'est appuyée sur la création d'une gamme de chocolats mono-origine, les « Pures Plantations® » imaginée par Olivier de Loisy.

Accompagné de son fils, Nicolas, il continue de parcourir le monde à la recherche de fèves de cacao rares, exprimant chacune l'identité propre d'un terroir, car tout comme dans le vin, chaque région possède une géologie et une climatologie qui participent à la création d'arômes uniques.

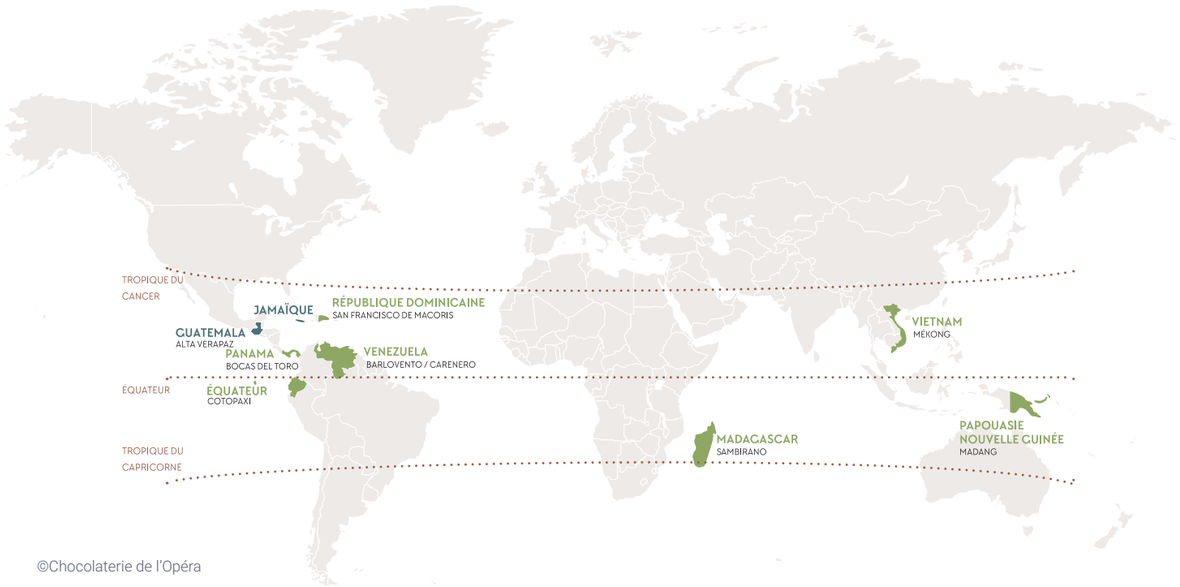
"C'est cette histoire, celle d'un territoire, mais aussi celle d'un planteur, que chaque couverture de chocolat cherche à exprimer."

Nicolas de Loisy

©Chocolaterie de l'Opéra

AU COEUR DE NEUF TERROIRS D'EXCEPTION

Sélectionner les meilleures fèves produites par les meilleurs planteurs dans les meilleures régions au monde...(La Chocolaterie de l'Opéra n'utilise pas de fèves d'Afrique dans ses chocolats noirs.)



©Chocolaterie de l'Opéra

©Chocolaterie de l'Opéra

©Chocolaterie de l'Opéra

CHOCOLATS DE COUVERTURE

GAMME SÉQUENCIA®

Une gamme de chocolats d'exception destinée à surprendre les palais les plus fins et les plus exigeants. Issue du processus de torréfaction qui porte son nom et récompensée d'un Award Sirha 2017. Ce procédé parfaitement unique, imaginé par Olivier et Nicolas de Loisy, consiste à réaliser des sous-cycles de torréfaction au sein d'un même cycle de torréfaction. Une technologie avant-gardiste qui est à l'origine d'un tout nouveau goût du chocolat, celui de la cabosse fraîche. Fruités et puissants avec une très belle longueur en bouche, ces trois chocolats noirs sont destinés aux artisans les plus avant-gardistes.

CHO-182

VIBRATO® NOIR 70% — 5 KG

Origine : Guatemala & Madagascar
Profil majoritaire : Forastero, Acriollado, Criollo

Notes de fruits secs, fruits rouges très mûrs, belle longueur en bouche, très cacaotée

Utilisation : voir tableau p. 20 - 21

N°ARTICLE	DÉSIGNATION	CONDITIONNEMENT		DESCRIPTION
CHO-178	ALTAPAZ® NOIR 73%	5 KG	*Origine : Guatemala* *Profil majoritaire : Forastero Acriollado*	Notes cacaotées, confiturées de fruits type cerise noire et prune, avec une légère amertume
CHO-186	JAMAYA® NOIR 73%	5 KG	*Origine : Jamaïque* *Profil majoritaire : Trinitario*	Doux et légèrement vanillé, notes végétales et boisées, longueur en bouche sur la noix de pécan et le fruit sec

Pour les conseils d'utilisation : voir le tableau p. 20 - 21

CHOCOLATS DE COUVERTURE

GAMME PURES PLANTATIONS

La toute première gamme au monde mono-origine, imaginée par Olivier de Loisy en 1995. Une gamme aux accents typiques, expressions de terroirs reculés, elle regroupe 12 chocolats de couverture issus de 9 origines rares. Chaque chocolat est élaboré à partir de fèves de cacao d'une seule région et d'un même profil. Chaque fève de cacao est traitée avec le plus grand soin. Elles possèdent chacune leur propre courbe de torréfaction ce qui en garantit leur respect de leur personnalité aromatique. Aucun ajout de vanille.

Une composition pensée pour les professionnels avec une recette identique pour toutes les 70% et un taux de beurre de cacao élevé de 44% pour une belle fluidité.

CHO-454

TANNEA® LACTÉE 43% — 5 KG

Origine : Madagascar (Sambirano)
Profil majoritaire : Criollo

Très fraîche, sur le fruit, notes de lait légèrement acidulées avec un bon goût de fruits secs.

Utilisation : voir tableau p. 20 - 21

N°ARTICLE	DÉSIGNATION	CONDITIONNEMENT		DESCRIPTION
CHO-103	SAMANA® NOIR 62%	5 KG	*Origine : République Dominicaine (San Francisco de Macoris)* *Profil majoritaire : Trinitario*	Fraîche avec des notes cacaotées, notes de fruits rouges confits, poivrées
CHO-107	TANNEA® NOIR 62%	5 KG	*Origine : Madagascar (Sambirano)* *Profil majoritaire : Trinitario*	Notes de miel et sensation de sucre, puissantes notes d'agrumes
CHO-099	CARUPANO® NOIR 62%	5 KG	*Origine : Venezuela (Barlovento - Carenero)* *Profil majoritaire : Criollo*	Fraîche sur des notes cacaotées, notes de fruits rouges confits, poivrées
CHO-075	SAMANA® NOIR 70%	5 KG	*Origine : République Dominicaine (San Francisco de Macoris)* *Profil majoritaire : Trinitario*	Fortes notes épicées, notes de cerises mûres et de figue séchées, faible acidité et faible amertume
CHO-079	MADONG® NOIR 70%	5 KG	*Origine : Nouvelle Guinée (Madang)* *Profil majoritaire : Trinitario*	Notes herbacées, foin, bois fumé, cuir, saveurs boisées, légèrement épicées

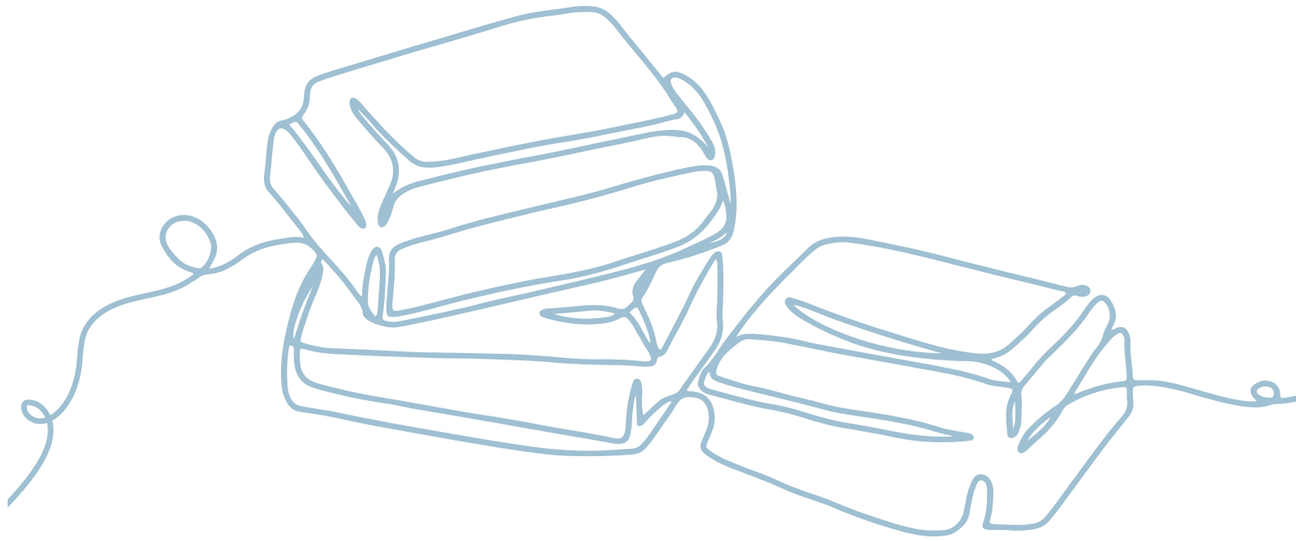
Pour les conseils d'utilisation : voir le tableau p. 20 - 21

CHOCOLATS DE COUVERTURE

GAMME PURES PLANTATIONS

N°ARTICLE	DÉSIGNATION	CONDITIONNEMENT		DESCRIPTION
CHO-071	CARUPANO® NOIR 70%	5 KG	*Origine : Venezuela (Barlovento - Carenero)* *Profil majoritaire : Criollo*	Notes de cacao torréfié, de fruits secs, boisées sur l'amande et très cacaotées
CHO-091	MEKONGA® NOIR 70%	5 KG	*Origine : Vietnam (Mekong)* *Profil majoritaire : Trinitario*	Notes acidulées, arômes de torréfaction chaude, bon goût de cacao, notes de fève fraîche
CHO-095	DELTORA® NOIR 70%	5 KG	*Origine : Panama (Bocas del Toro)* *Profil majoritaire : Trinitario*	Peu sucrée, notes acidulées, notes de vanille, de prune et de réglisse, grande longueur cacaotée
CHO-083	TANNEA® NOIR 70%	5 KG	*Origine : Madagascar (Sambirano)* *Profil majoritaire : Criollo*	Doux sur des notes d'agrumes, notes de fruits secs, miel et cacaotées

Pour les conseils d'utilisation : voir le tableau p. 20 - 21



CHOCOLATS DE COUVERTURE

GAMME LES CLASSIQUES

Une gamme qualitative, élégante et subtile, aux arômes consensuels. Constituée de 10 chocolats réalisés à partir d'assemblage de 2 à 3 masses de cacao de grande qualité. Pour les chocolats noirs, ce sont les mêmes masses de cacao que pour la gamme Pures Plantations et aucun ajout de vanille n'est réalisé. Ces chocolats gourmands disposent de notes sucrées modérées. Leur composition permet une grande variété d'utilisations et leur mode de production leur accorde une longue durée de conservation.

CHO-448

DIVO® LACTÉE 40% — 5 KG

Origine : Afrique
Profil majoritaire : Forastero

Sucre modéré, note de vanille, légère acidité lactée, pointe cacaotée

Utilisation : voir tableau p. 20 - 21

N°ARTICLE	DÉSIGNATION	CONDITIONNEMENT		DESCRIPTION
CHO-568	CONCERTO® BLANC 32%	5 KG	-	Sensation de sucre modérée, arômes équilibrés de lait et de vanille.
CHO-574	DIAPASON® BLANC 33%	5 KG	-	Notes de lait entier, peu sucré ,mais très gourmand, palette aromatique vanillée équilibrée
CHO-466	MEZZO® LACTÉE 38%	5 KG	*Origine : Afrique* *Profil majoritaire : Forastero*	Notes rondes assez sucrées, fraîcheur du goût du lait, douce et légèrement sucrée
CHO-119	PASSIONATO® NOIR 62%	5 KG	*Origine : Caraïbes, Océan Indien & Asie du Sud Est* *Profil majoritaire : Criollo, Trinitario*	Sucré, notes cacaotées, pruneaux confits, raisins secs, chocolat très rond
CHO-111	ARCATO® NOIR 66%	5 KG	*Origine : Amérique du Sud & Océan Indien* *Profil majoritaire : Criollo, Trinitario*	Notes cacaotées et vanillées, légères notes torréfiées, plutôt sucré et gourmand
CHO-115	LARGO® NOIR 70%	5 KG	*Origine : Caraïbes & Océan Indien* *Profil majoritaire : Criollo, Trinitario*	Une couverture puissante, très cacaotée, aux notes aromatiques de pêches suivies d'une longueur persistante sur l'épice.

Pour les conseils d'utilisation : voir le tableau p. 20 - 21

SAVOIR BIEN UTILISER NOS PRODUITS

TYPE	GAMME	N°ARTICLE	DESIGNATION	EMBALLAGE	CACAO TOTAL %	BEURRE DE CACAO %	TEMPÉRAGE
BLANC	LES CLASSIQUES	CHO-568	CONCERTO® 32%	SAC DE 5 KG	-	33	28 - 30°C
	LES CLASSIQUES	CHO-574	DIAPASON® 33%	SAC DE 5 KG	-	33	28 - 30°C
LAIT	LES CLASSIQUES	CHO-466	MEZZO® 38%	SAC DE 5 KG	38	32	28 - 30°C
	LES CLASSIQUES	CHO-448	DIVO® 40%	SAC DE 5 KG	40	37	28 - 30°C
	PURES PLANTATIONS	CHO-454	TANNEA® 43%	SAC DE 5 KG	43	38	29 - 30°C
NOIR	LES CLASSIQUES	CHO-119	PASSIONATO® 62%	SAC DE 5 KG	62	40	31 - 32°C
	PURES PLANTATIONS	CHO-103	SAMANA® 62%	SAC DE 5 KG	62	31	31 - 32°C
	PURES PLANTATIONS	CHO-107	TANNEA® 62%	SAC DE 5 KG	62	32	31 - 32°C
	PURES PLANTATIONS	CHO-099	CARUPANO® 62%	SAC DE 5 KG	62	31	30 - 32°C
	LES CLASSIQUES	CHO-111	ARCATO® 66%	SAC DE 5 KG	66	40	31 - 32°C
	PURES PLANTATIONS	CHO-075	SAMANA® 70%	SAC DE 5 KG	70	44	30 - 32°C
	PURES PLANTATIONS	CHO079	MADONG® 70%	SAC DE 5 KG	70	44	30 - 32°C
	PURES PLANTATIONS	CHO-071	CARUPANO® 70%	SAC DE 5 KG	70	44	30 - 32°C
	PURES PLANTATIONS	CHO-091	MEKONGA® 70%	SAC DE 5 KG	70	44	30 - 32°C
	PURES PLANTATIONS	CHO-095	DELTORA® 70%	SAC DE 5 KG	70	44	30 - 32°C
	PURES PLANTATIONS	CHO-190	DUARTA BIO® 70%	SAC DE 1.2 KG	70	40	30 - 32°C
	PURES PLANTATIONS	CHO-087	GAYAS® 70%	SAC DE 5 KG	70	44	30 - 32°C
	PURES PLANTATIONS	CHO-083	TANNEA® 70%	SAC DE 5 KG	70	44	30 - 32°C
	SEQUENCIA®	CHO-182	VIBRATO® 70%	SAC DE 5 KG	70	41	30 - 32°C
	SEQUENCIA®	CHO-176	ALTAPAZ® 73%	SAC DE 5 KG	73	44	30 - 32°C
	SEQUENCIA®	CHO-186	JAMAYA® 73%	SAC DE 5 KG	73	42	30 - 32°C

DESIGNATION	ENROBAGE	MOULAGE	TABLETTE	GANACHE	MOUSSE	GLACE	DÉCOR	BOISSON
CONCERTO® 32%	●●	●●	●●	●●	●●	●	●	●
DIAPASON® 33%	●●	●●	●●	●●	●●	●	●	●
MEZZO® 38%	●●	●●	●●	●	●	●	●	●
DIVO® 40%	●●	●●	●●	●	●	●	●	●
TANNEA® 43%	●●	●●	●●	●	●	●	●	●
PASSIONATO® 62%	●●	●●	●●	●	●	●	●	—
SAMANA® 62%	—	—	—	●●	●●	●●	—	●●
TANNEA® 62%	—	—	—	●●	●●	●●	—	●●
CARUPANO® 62%	—	—	—	●●	●●	●●	—	●●
ARCATO® 66%	●●	●●	●●	●	●	●	●	●
SAMANA® 70%	●●	●●	●●	●	●	●	●	●
MADONG® 70%	●●	●●	●●	●	●	●	●	●
CARUPANO® 70%	●●	●●	●●	●	●	●	●	●
MEKONGA® 70%	●●	●●	●●	●	●	●	●	●
DELTORA® 70%	●●	●●	●●	●	●	●	●	●
DUARTA BIO® 70%	●●	●●	●●	●	●	●	●	●
GAYAS® 70%	●●	●●	●●	●	●	●	●	●
TANNEA® 70%	●●	●●	●●	●	●	●	●	●
VIBRATO® 70%	●●	●●	●●	●	●	●	●	●
ALTAPAZ® 73%	●●	●●	●●	●	●	●	●	●
JAMAYA® 73%	●●	●●	●●	●	●	●	●	●

— NON RECOMMANDÉ ● UTILISATION POSSIBLE ●● UTILISATION IDÉALE

Barry - Callebaut

CHOCOLAT ET CACAO DE HAUTE QUALITÉ

Auparavant marchands de thé et de café, les ancêtres de la famille Barry ont dicté la norme dès 1842 à la suite de multiples voyages en Afrique où ils sélectionnèrent et récoltèrent les meilleures fèves de cacao. Leur objectif était de les transformer et de créer les chocolats les plus raffinés et délicats du marché.

©BarryCallebaut

PLUS DE 175 ANS D'HÉRITAGE

En 1842, Charles Barry a voyagé en Afrique afin de sélectionner des fèves de cacao qui lui permettraient de devenir le tout premier connaisseur de chocolat. En se développant en Amérique Latine, Cacao Barry® a rapidement perfectionné l'art de la transformation des ingrédients bruts en un cacao et un chocolat des plus raffinés et délicats. Enrichi de plus de 175 ans d'expertise dans le cacao et le chocolat à travers le monde, Cacao Barry® innove et soutient aussi bien les planteurs de cacao que les chefs. Avec une connaissance approfondie de la source du cacao, Cacao Barry® offre des produits d'exception pour faire découvrir la diversité des saveurs et des origines ; et véritablement ouvrir les portes des richesses sensorielles du cacao. Avec une palette complète de produits cacao, de chocolats de couverture, de produits à base de fruits secs, de chocolats provenant de plantations exclusives ainsi que des recettes de chocolat sur mesure proposées par Or Noir™, ensemble, avec notre réseau mondial d'Ambassadeurs et de Chocolate Academy™ Centers, il nous tient à cœur de soutenir les chefs dans leurs challenges quotidiens.

ESPRIT ROBUSTE, RAFFINEMENT DES SENS

Avec une force et un instinct visionnaire, Charles Barry a fixé les standards du chocolat il y a de nombreuses années. Cette détermination reste encore ancrée dans l'esprit de ceux qui continuent ce voyage Cacao Barry® aujourd'hui. On la retrouve également chez nos clients : leur savoir-faire, leur volonté et leur endurance pour rester les meilleurs dans leurs domaines. Ils utilisent tous leurs sens pour constamment perfectionner leurs techniques et découvrir de nouvelles façons de travailler le chocolat. Quant à nous, nous sommes en quête permanente pour trouver le juste équilibre entre le brut et le raffiné. Cet équilibre nous permet de continuer à inspirer nos clients, tout en restant fidèles à la personnalité de la marque.

©Time Bottle Studio

CHOCOLATS DE COUVERTURE

GAMME PURETÉ

Cacao Barry® continue sa quête des saveurs les plus pures. Avec Pureté, découvrez les nouveaux standards de goût du chocolat. Avec la gamme Pureté, vos créations vont révéler une saveur plus pure et plus intense qu'avec aucun autre chocolat.

CHD-P64EBPU-E4-U72

EXTRA-BITTER GUAYAQUIL™ NOIR 64% — 5 KG

Origine : Afrique de l'Ouest
Profil majoritaire : Forastero

Intense cacao, notes grillées et amères, pointe de café et châtaigne

Utilisation : voir tableau p. 32 - 33

N°ARTICLE	DÉSIGNATION	CONDITIONNEMENT		DESCRIPTION
CHMO38L SUPE4U72	LACTÉE SUPÉRIEURE 38%	5 KG	*Origine : Afrique de l'Ouest* *Profil majoritaire : Forastero*	Cacaoté, peu sucré, notes lactées originales
CHD-R55EXEL-E4-U72	EXCELLENCE NOIR 55%	5 KG	*Origine : Afrique de l'Ouest* *Profil majoritaire : Forastero*	Chocolat d'un cœur cacao intense, goût équilibré et douceur tempérée.

Pour les conseils d'utilisation : voir le tableau p. 32 - 33

CHOCOLATS DE COUVERTURE

GAMME ORIGINE

Redécouvrez ici les territoires du cacao à travers le monde. Les fèves de cacao sélectionnées pour les chocolats de couverture d'Origine proviennent d'un seul pays afin de vous offrir des chocolats exceptionnels avec forte personnalité.

CHDQ75TAZE4U70

TANZANIE NOIR 75% — 2.5 KG

Origine : Tanzanie
Profil Majoritaire : Criollo & Trinitario

Amertume de cacao, notes florales et intensément fruitées

Utilisation : voir tableau p. 32 - 33

©Etty Fidele

CHOCOLATS DE COUVERTURE

GAMME HÉRITAGE

Cacao Barry® sélectionne les meilleures fèves de cacao au monde pour vous proposer une large gamme de chocolats de couverture noirs aux intensités et aux notes aromatiques très diverses.

CHWQ29SATIE4U72

BLANC SATIN™ BLANC 29%

5 KG

Origine : Afrique de l'Ouest
Profil majoritaire : Forastero

Goût soyeux de lait, douceur de la vanille Bourbon naturelle

Utilisation : voir tableau p. 32 - 33

N°ARTICLE	DÉSIGNATION	CONDITIONNEMENT		DESCRIPTION
CHFN31LCARE1U68	LACTÉE CARAMEL LACTÉE 31.1%	1 KG	*Origine : Afrique de l'Ouest* *Profil majoritaire : Forastero*	Lait tendre et généreux, caramel gourmand

Pour les conseils d'utilisation : voir le tableau p. 32 - 33

CHOCOLATS DE COUVERTURE

GAMME CALLEBAUT®

Utilisant uniquement les ingrédients les plus raffinés, Callebaut fabrique son Finest Belgian Chocolate en plein cœur de la Belgique depuis plus d'un siècle. Fabriqué avec passion d'une génération à la suivante, le chocolat Callebaut est, jour après jour, l'ingrédient incontournable des chefs et chocolatiers pour créer de savoureuses gourmandises.

811E4U71

N°811 NOIR 54.5%

2.5 KG

Origine : Côte d'Ivoie, Ghana, Equateur
Profil majoritaire : Forastero

Riche en cacao, équilibré, onctueux, notes fruitées

Utilisation : voir tableau p. 32 - 33

Carma

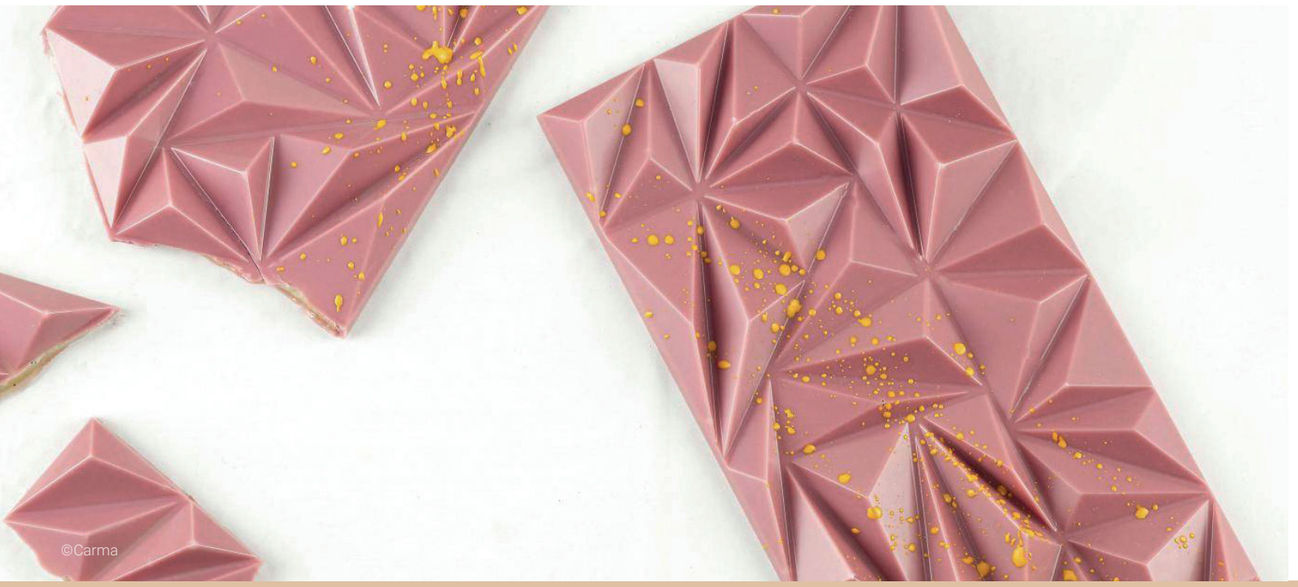
LA MAISON DU CHOCOLAT SUISSE DEPUIS 1931

Carma crée du chocolat de couverture suisse qui comble tous les sens, avec les textures les plus onctueuses et une diffusion des saveurs immédiate. Un goût de chocolat instantanément mémorable et que tout le monde adore. Nous réduisons notre impact sur la planète en utilisant des ingrédients d'origine 100 % durable et en faisant des choix éthiques. La signature de notre marque reflète notre héritage et notre promesse de toujours faire évoluer le chocolat suisse vers de nouveaux standards plus élevés. Notre exploration ne s'arrête jamais. Tout comme celle de nos clients, qui sont constamment en quête d'amélioration, de perfectionnement et de création des moments mémorables de demain.

Carma®
SHAPING SWISS CHOCOLATE SINCE 1931

« Depuis près de neuf décennies, Carma est mondialement reconnue pour apporter des solutions extraordinaires et offrir la meilleure qualité suisse dans chaque produit. »

Carma



©Carma

UN SAVOIR-FAIRE UNIQUE

Au fil des ans, nous avons bâti notre expertise en développant constamment nos connaissances et nos méthodes de sélection d'ingrédients durables et de la meilleure qualité, provenant de différentes régions du monde, pour créer des mélanges de cacao et de lait parfaitement équilibrés.

Nous sélectionnons le lait le plus pur et nous broyons le cacao dans nos ateliers, par petits lots.

Nous avons appris à maîtriser la tradition suisse du conchage pour chacune de nos recettes de couverture et dans tout ce que nous faisons, nous respectons les valeurs de notre pays. Extrême précision, sens du détail et fierté de nos ingrédients suisses. Avec un seul objectif : soutenir l'ambition des artisans et des chefs visant à créer des moments mémorables qui auront la douceur du chocolat suisse.

©Nico Wijaya

CHOCOLATS DE COUVERTURE

GAMME ESSENTIELS

Toutes nos couvertures phares sont faites en Suisse et certifiées Cocoa Horizons, halal et casher. Elles sont indispensables aux pâtissiers et pâtissières, car garantes d'une couleur et d'une saveur incomparables. Cette gamme comprend le chocolat blanc le plus crémeux, deux chocolats signature au lait suisse et un chocolat noir.

CHMO065DLYAE6Z72

MILK DELYNA™ LACTÉE 34% — 5 KG

Origine : Afrique de l'Ouest

Équilibre entre des fèves de cacao soigneusement sélectionnées et le bon goût de lait suisse crémeux

Utilisation : voir tableau p. 32 - 33

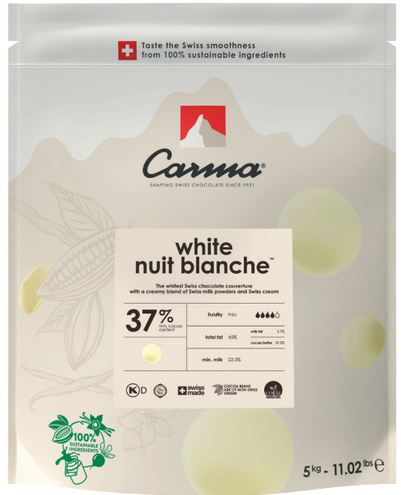
N°ARTICLE	DÉSIGNATION	CONDITIONNEMENT		DESCRIPTION
CHMO201 ECUE6Z71	MILK ECUADOR LACTÉE 42%	1.5 KG	*Origine : Équateur*	Les fèves de cacao Arriba d'Équateur à l'arôme torréfié et fruité arborent une magnifique couleur brun rouge.
CHDP202 LESKE6Z71	DARK LESUK 65%	1.5 KG	*Origine : Équateur et République dominicaine*	Mélange de fèves équatoriennes et dominicaines. Peuvent être décelées des notes d'agrumes rehaussées d'un subtil arrière-goût fumé.
CHDP103 VENE6Z71	DARK VENEZUELA 70%	1.5 KG	*Origine : Venezuela*	Les fèves vénézuéliennes revèlent une touche de moka alliée à une subtile amertume. Intense en cacao.

Pour les conseils d'utilisation : voir le tableau p. 32 - 33

CHOCOLATS DE COUVERTURE

GAMME SPÉCIALITÉS

Nos spécialités phares arborent des couleurs uniques, entièrement naturelles, offrant une malléabilité et une consistance inimitables. Ces couvertures sont le fruit d'un travail de recherche intense et d'une grande passion pour le chocolat, pour que vous puissiez profiter de produits exceptionnels au quotidien. Imaginez ce que vous pourriez créer avec des chocolats à la blancheur immaculée, au doré brillant, au rouge lumineux ou au noir intense.



CHWN153NUBLE6Z72

WHITE NUIT BLANCHE™ BLANC 37% — 5 KG

Origine : Côte d'Ivoire et Ghana

Blanc pur qui associe la crème et le lait suisse. Douceur exquise et crémeuse, une faible teneur en sucre et une note vanillée qui dure en bouche.

Utilisation : voir tableau p. 32 - 33

N°ARTICLE	DÉSIGNATION	CONDITIONNEMENT		DESCRIPTION
CHW-R118 GOLDE6-Z71	GOLD QUINTIN DORÉ 31%	1.5 KG	*Origine : Côte d'Ivoireet Ghana*	Saveur de carmel intense qu'il doit au lait caramélisé. L' absence de colorants et d'arômes ajoutés le rend encore plus gourmand.
CHRQ010 RINAE6Z71	RUBY AZALINA™ RUBY 40%	1.5 KG	*Origine : Côte d'Ivoire et Ghana*	Goût intense et fruité de baies, associé à des notes acides et fraîches. Réalisée avec du lait suisse crémeux pour une note finale onctueuse et fondante.
CHDN199 BLZAE6Z71	BLACK ZABUYE™ 83%	1.5 KG	*Origine : Côte d'Ivoire et Ghana*	Un mélange des plus harmonieux à la saveur unique: des notes amères de cacao torréfié précèdent une grande douceur en bouche.

Pour les conseils d'utilisation : voir le tableau p. 32 - 33

SAVOIR BIEN UTILISER NOS PRODUITS

BARRY CALLEBAUT

TYPE	GAMME	N°ARTICLE	DESIGNATION	EMBALLAGE	CACAO TOTAL %	BEURRE DE CACAO %	TEMPÉRAGE
BLANC	ORIGINE	CHWQ29SATIE4U72	BLANC SATIN™ 29%	SAC DE 5 KG	29	35	28 - 30°C
LAIT	HÉRITAGE	CHF-N31LCAR-E4-U72	LACTÉE CARAMEL 31.1%	SAC DE 6 KG	31	35	28 - 30°C
	PURETÉ	CHMO38LSUPE4U72	LACTÉE SUPÉRIEURE 38%	SAC DE 5 KG	38	35	28 - 30°C
NOIR	CALLEBAUT	811E4U71	N°811 54.5%	SAC DE 2.5 KG	54.5	36.6	29 - 30°C
	PURETÉ	CHD-R55EXEL-E4-U72	EXCELLENCE 55%	SAC DE 5 / 20 KG	55	36	31 - 32°C
	PURETÉ	CHD-P64EBPU-E4-U72	EXTRA BITTER GUAYAQUIL 64%	SAC DE 5 KG	64	41	31 - 32°C
	ORIGINE	CHDQ75TAZE4U70	TANZANIE 75%	SAC DE 2.5 KG	75	45	31 - 32°C

DESIGNATION	ENROBAGE	MOULAGE	TABLETTE	GANACHE	MOUSSE	GLACE	DÉCOR	BOISSON
BLANC SATIN™ 29%	●●	●●	●●	●	●	●	●	●
LACTÉE CARAMEL 31.1%	●	●	●	●	●	●	●	●
LACTÉE SUPÉRIEURE 38%	●	●	●	●	●	●	●	●
FORCE NOIRE 50%	—	—	●	●	●	●	●	●
N°811 54.5%	●	●	●	●	●	●	●	●
EXCELLENCE 55%	—	—	—	●	●	●	—	●
EXTRA BITTER GUAYAQUIL 64%	●	●	●	●	●	●	●	●
TANZANIE 75%	●●	●●	●●	●	●	●	●	●

— NON RECOMMANDÉ ● UTILISATION POSSIBLE ●● UTILISATION IDÉALE

CARMA

TYPE	GAMME	N°ARTICLE	DESIGNATION	EMBALLAGE	CACAO TOTAL %	BEURRE DE CACAO %	TEMPÉRAGE
BLANC	SPÉCIALITÉS	CHWN153NUBLE6Z72	WHITE NUIT BLANCHE™ 37%	SAC DE 5 KG	37	40.1	28 - 30°C
DORÉ	SPÉCIALITÉS	CHW-R118GOLDE6-Z71	GOLD QUINTIN 31%	SAC DE 1.5 KG	31	40.2	28 - 29°C
RUBIS	SPÉCIALITÉS	CHRQ010RINAE6Z71	RUBY AZALINA™ 40%	SAC DE 1.5 KG	40	36.1	30 - 32°C
LAIT	ESSENTIELS	CHMO065DLYAE6Z72	MILK DELYNA™ 34%	SAC DE 5 KG	34	38.4	29 - 31°C
	ESSENTIELS	CHMO201ECUE6Z71	MILK ECUADOR 42%	SAC DE 1.5 KG	42	44.2	29 - 31°C
NOIR	ESSENTIELS	CHDP202LESKE6Z71	DARK LESUK 65%	SAC DE 1.5 KG	65	42.3	30 - 32°C
	ESSENTIELS	CHDP103VENE6Z71	DARK VENEZUELA 70%	SAC DE 1.5 KG	70	44	30 - 32°C
	SPÉCIALITÉS	CHDN199BLZAE6Z71	BLACK ZABUYE™ 83%	SAC DE 1.5 KG	83	44.4	30 - 32°C

DESIGNATION	ENROBAGE	MOULAGE	TABLETTE	GANACHE	MOUSSE	GLACE	DÉCOR	BOISSON
WHITE NUIT BLANCHE™ 37%	●●	●●	●●	●●	●●	●●	●●	●●
GOLD QUINTIN 31%	●●	●●	●●	●●	●●	●●	●●	●●
RUBY AZALINA™ 40%	●●	●●	●●	●●	●●	●●	●●	●●
MILK DELYNA™ 34%	●●	●●	●●	●●	●●	●●	●●	●●
MILK ECUADOR 42%	●●	●●	●●	●●	●●	●●	●●	●●
DARK LESUK 65%	●●	●●	●●	●●	●●	●●	●●	●●
DARK VENEZUELA 70%	●●	●●	●●	●●	●●	●●	●●	●●
BLACK ZABUYE™ 83%	●●	●●	●●	●●	—	●●	●●	—

— NON RECOMMANDÉ ● UTILISATION POSSIBLE ●● UTILISATION IDÉALE

Cémoi

LE SAVOIR-FAIRE D'UN GRAND CHOCOLATIER FRANÇAIS

Héritier d'une tradition et d'un savoir-faire de plus de 200 ans, CÉMOI met son expertise au service des professionnels du chocolat. Grâce à ses 23 sites de fabrication dont 14 en France, le Groupe s'affirme comme le Premier Chocolatier Français, maître dans l'art de la transformation du cacao en chocolat. CÉMOI développe un ensemble de recettes de qualité et répond aux attentes spécifiques des passionnés du chocolat les plus exigeants.

©Cémoi

Au top 3 Européen des fabricants de chocolat de laboratoire et industriel, le groupe est un acteur incontournable du monde du chocolat. Il collabore avec l'ensemble des acteurs de l'agroalimentaire (biscuitiers, chocolatiers, glaciers, laitiers), ainsi que les plus grands distributeurs européens pour des produits sur-mesure.

SÉLECTION CACAO FRAIS

Habituellement, les planteurs délivrent aux coopératives des fèves récoltées, fermentées et séchées. Avec le concept « Cacao Frais », le planteur choisit et transmet ses fèves fraîches aux centres de fermentation et séchage CÉMOI le jour même de la récolte. Le cacao est ensuite travaillé directement sur place par nos experts. La « Sélection Cacao Frais » permet de tracer 100 % des fèves de cacao de la récolte jusqu'au produit fini. Elle vous permet donc de savoir d'où vient le chocolat, qui l'a produit et de quelle manière. Le programme confirme l'investissement et l'engagement CÉMOI pour produire durablement du cacao, pour le planteur, pour l'environnement et pour les chefs.

« Parce qu'il n'y a pas de bon chocolat sans bon cacao »

©Cémoi

CHOCOLATS DE COUVERTURE

GAMME SUCCESSION

Une gamme complète de chocolats français de couverture, alliant tradition et technicité, et répondant à tous les besoins des artisans. Enrobage, moulage plein ou creux, ganache, mousse, etc.

Cette gamme de chocolats de couverture, aux pourcentages de cacao variés, est conditionnée en sachet 5 kg de palets ; Un format idéal pour un dosage précis et une fonte rapide.

CEM-18843

SUCCESSION BLANC 31% 5 KG

Origine : Afrique de l'Ouest
Profil majoritaire : Forastero

Ce chocolat peu sucré a de longues notes lactées et crémeuses qui en font un chocolat tout en rondeur.

Utilisation : voir tableau p. 38 - 39

N°ARTICLE	DÉSIGNATION	CONDITIONNEMENT		DESCRIPTION
CEM-18840	SUCCESSION LAIT 38%	5 KG	*Origine : Afrique de l'Ouest* *Profil majoritaire : Forastero*	Belle couleur foncée et un goût chocolat subtil avec des nuances de caramel et de cacao.
CEM-18831	SUCCESSION NOIR 64%	5 KG	*Origine : Afrique de l'Ouest* *Profil majoritaire : Forastero*	Belle présence de notes de cacao qui lui confère une grande personnalité.
CEM-18830	SUCCESSION NOIR 72%	5 KG	*Origine : Afrique de l'Ouest* *Profil majoritaire : Forastero*	Puissance et subtilité avec des touches de cacao fin et des arrières notes de fruits jaunes.

Pour les conseils d'utilisation : voir le tableau p. 38 - 39

CHOCOLATS DE COUVERTURE

GAMME TRADITION

La gamme tradition répond à tous les besoins des professionnels du chocolat. Chocolats français de couverture noir, lait, chocolat blanc ou encore Gianduja lacté, les formats sont conçus pour une utilisation simple et rapide lors de la réalisation de vos desserts ou entremets.

CEM-29214

TRADITION BLANC 30% 5 KG

Origine : Afrique de l'Ouest
Profil majoritaire : Forastero

Note lactée et goût de vanille.

Utilisation : voir tableau p. 38 - 39

N°ARTICLE	DÉSIGNATION	CONDITIONNEMENT		DESCRIPTION
CEM-26033	TRADITION LAIT 32.5%	5 KG	*Origine : Afrique de l'Ouest* *Profil majoritaire : Forastero*	Note lactée et goût de cacao doux et sucré
CEM-18334	TRADITION NOIR 55%	5 KG	*Origine : Afrique de l'Ouest* *Profil majoritaire : Forastero*	Légère amertume et note sucrée

Pour les conseils d'utilisation : voir le tableau p. 38 - 39

SAVOIR BIEN UTILISER NOS PRODUITS

CÉMOI

TYPE	GAMME	N°ARTICLE	DESIGNATION	EMBALLAGE	MATIÈRE GRASSE	TEMPÉRAGE
BLANC	SUCCESSION	CEM-18843	SUCCESSION BLANC 31%	SAC DE 5 KG	37%	26 - 28°C
	TRADITION	CEM-29214	TRADITION BLANC 30%	SAC DE 5 KG	36%	-
LAIT	SUCCESSION	CEM-18840	SUCCESSION LAIT 38%	SAC DE 5 KG	40%	28 - 30°C
	TRADITION	CEM-26033	TRADITION LAIT 32,5%	SAC DE 5 KG	33%	-
NOIR	SUCCESSION	CEM-18831	SUCCESSION NOIR 64%	SAC DE 5 KG	41%	30 - 32°C
	SUCCESSION	CEM-18830	SUCCESSION NOIR 72%	SAC DE 5 KG	46%	30 - 32°C
	TRADITION	CEM-18334	TRADITION NOIR 55%	SAC DE 5 KG	36%	-

DESIGNATION	ENROBAGE	MOULAGE	TABLETTE	GANACHE	MOUSSE	GLACE	DÉCOR	BOISSON
SUCCESSION BLANC 31%	●	●	●	●	●	●	●	●
TRADITION BLANC 30%	—	—	—	●	●	●	—	●
SUCCESSION LAIT 38%	●	●	●	●	●	●	●	●
TRADITION LAIT 32,5%	—	—	—	●	●	●	●	●
SUCCESSION NOIR 64%	●	●	●	●	●	●	●	●
SUCCESSION NOIR 72%	●	●	●	●	●	●	—	●
TRADITION NOIR 55%	—	—	—	●	●	●	—	●

— NON RECOMMANDÉ ● UTILISATION POSSIBLE ●● UTILISATION IDÉALE

CHOCOLATS DE LABORATOIRE

BEURRES DE CACAO

CHO580

BEURRE DE CACAO

3 KG

En gouttes

Beurre de cacao cristallisé et désodorisé

Idéal pour apporter de la fluidité au chocolat et de l'onctuosité à vos préparations.

N°ARTICLE	DÉSIGNATION	CONDITIONNEMENT		DESCRIPTION
CEM-9042	BEURRE DE CACAO	1 KG	*En bloc*	Beurre de cacao cristallisé et désodorisé idéal pour apporter de la fluidité au chocolat et de l'onctuosité à vos préparations.
NCBHD706 BYEXX55	BEURRE DE CACAO MYCRYO®	550 G	*En poudre* *Il est utilisé pour la cuisson des aliments en remplacement de toute matière grasse (≥200°C) et pour le tempérage du chocolat*	Le beurre de cacao Mycryo® est utilisé pour la cuisson des aliments en remplacement de toute matière grasse et pour le tempérage du chocolat

CHOCOLATS DE LABORATOIRE

GOUTTES & GANACHES

CHDDR75Y5E1U68

GOUTTES DE CHOCOLAT NOIR 50%

1 KG

Gouttes, 7500 gouttes par kg

Les gouttes de chocolat noir résiste à la cuisson.

Elles peuvent être utilisées comme un chocolat de laboratoire classique (goût amer) ou incorporées en l'état dans vos pâtisseries.

N°ARTICLE	DÉSIGNATION	CONDITIONNEMENT		DESCRIPTION
CHDDR75 Y44CV568	GOUTTES DE CHOCOLAT NOIR 43%	10 KG	*7500 gouttes par kg*	Les gouttes de chocolat noir résistent à la cuisson. Elles peuvent être utilisées comme un chocolat de laboratoire classique (goût amer) ou incorporées en l'état dans vos pâtisseries.
CEM-29413	GOUTTES DE CHOCOLAT BLANC 23%	5 KG	*7500 gouttes par kg*	Les gouttes de chocolat blanc résistent à la cuisson. Elles peuvent être utilisées comme un chocolat de laboratoire classique ou incorporées en l'état dans vos pâtisseries.

CHOCOLATS DE LABORATOIRE

GLAÇAGES & PÂTES À GLACER

CHO-603

GIANDUJA LAIT DIVO 40%

6 KG

En gouttes

Réalisé à partir de noisettes d'Italie du Piémont labellisée IGP (Indication Géographique Protégée) associées à notre chocolat lait Divo® 40%. Un gianduja gourmand sur le goût du fruit.

Idéal pour toutes utilisations.

N°ARTICLE	DÉSIGNATION	CONDITIONNEMENT		DESCRIPTION
M9DBV656	PÂTE À GLACER IVOIRE	5 KG	*En gouttes*	Une pâte à glacer de couleur ivoire, sans tempérage, dont le brillant parfait enrobera harmonieusement vos desserts.

CHOCOLATS DE LABORATOIRE

POUDRE DE CACAO & FÈVE DE CACAO

CHO-860

CACAO EN POUDRE 10-12% MG — 600 G

Sa couleur noire intense est parfaite pour apporter de la brillance aux glaçages.

Utilisé en biscuit, ce cacao poudre apporte aussi d'intenses notes cacaotées.

DCP20RULTI89B

CACAO EN POUDRE ROUGE ULTIME — 1 KG

Origine : Cameroun

Goût de cacao intense et complexe. Les notes fumées typiques mais jamais dominantes reflètent les caractéristiques de la variété de cacao

Utilisation : Colorer, texturer et aromatiser

Applications : génoises, brownies, muffins & cookies, pâte sablée, pâte à choux, mousses, glaçages & sauces , chocolat chaud, gelatos & sorbets

CHO-846

FÈVES DE CACAO TORRÉFIÉES — 2 KG

Des fèves de cacao torréfiées de type Carenero qui révèlent toute la richesse aromatique du cacao vénézuélien.

Les fèves torréfiées permettent d'apporter de la texture et du croustillant aux prépaprations.

CHOCOLATS DE LABORATOIRE

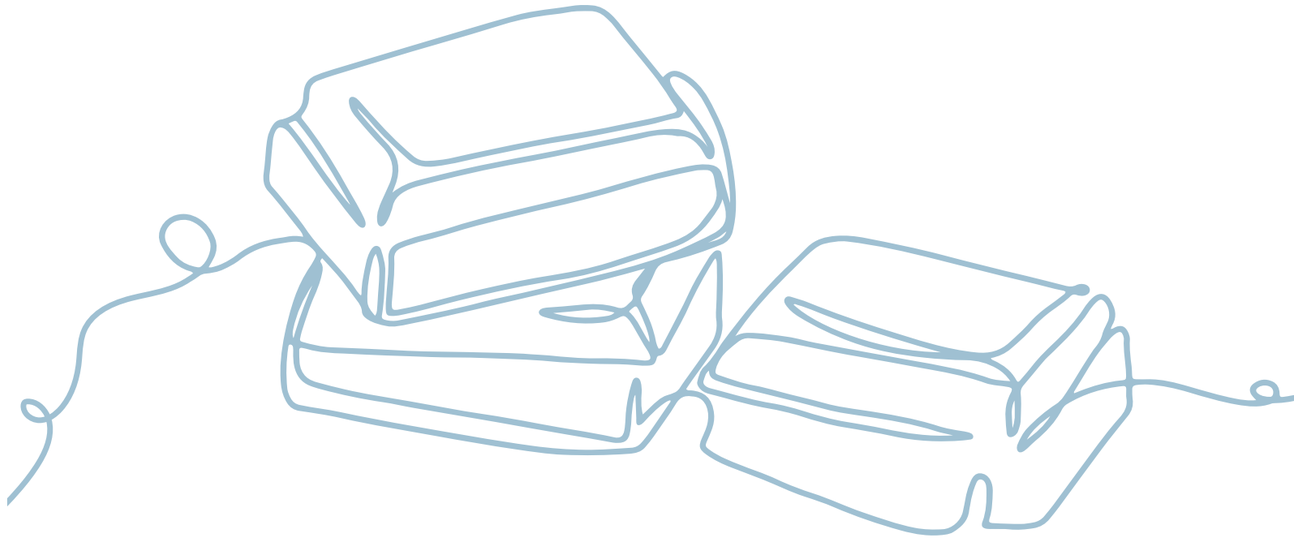
GRUÉ CACAO

CHO-800

GRUÉ CACAO ORIGINE VENEZUELA — 2 KG

Gruée de cacao en grains de fèves du Venezuela. Avec son goût cacaoté et sa texture croquante, ce gruée permet d'apporter de la texture et de la saveur aux préparations.

Il est idéal pour la réalisation de décors, de ganaches et de glaces.



Mona Lisa

UNE HISTOIRE QUI COMMENCE AUX ÉTATS-UNIS AVEC UN CHEF… ET SA COUPE

« Ne serait-ce pas fabuleux si les chefs pouvaient acheter des copeaux de chocolat prêts-à-l'emploi ? », s'est demandé le chef Peter un beau matin. Ce questionnement allait donner naissance à une plus grande idée, quand, quelques années plus tard, après son installation à Hendersonville (Caroline du Nord), il a commencé à rêver de la coupe en chocolat suprême: superbement sculptée, avec de multiples pétales et des chocolats de différentes couleurs…

Une nuit, Peter se réveille au milieu d'un rêve sur Léonard de Vinci. Il venait de réaliser que, comme le génie italien, il devait combiner l'art, la science et la technologie pour inventer sa coupe et la présenter aux chefs du monde entier. C'est ainsi qu'est née la coupe Tulipe.

Rendant hommage à Léonard de Vinci et à son oeuvre mondialement connue, Mona Lisa s'attache à devenir votre source d'inspiration pour rehausser desserts et pâtisseries de détails extraordinaires.

©Mona Lisa

Comme la muse d'un artiste, Mona Lisa sera votre source d'information sur les dernières tendances en matière de couleurs, d'arts, de design et plus encore. Régulièrement informés, vous trouverez ainsi l'inspiration pour révéler l'artiste qui sommeille en vous.

DÉCORS CHOCOLAT

CHDSV22206E008B

COPEAUX ÉBÉNISTE NOIR — 2.5 KG

Les copeaux ébénistes au chocolat noir sont des chocolats roulés avec une texture croquante et un aspect irrégulier.

Utilisez cette décoration pour vos créations de boulangerie, crèmes glacées ou confiseries.

N°ARTICLE	DÉSIGNATION	CONDITIONNEMENT		DESCRIPTION
CHDBS19 850E074A	MICRO COPEAUX ÉBÉNISTE NOIR	2.5 KG	*Longueur : 9 mm, largeur : 5 mm.* *Idéal pour saupoudrer sur vos muffins, donuts, cupcakes ou tartes à la crème.*	Petits copeaux de chocolat noir Blossoms qui enrichissent la saveur et la texture de vos desserts.

©Mathilde Langevin

Sucres & Sels

Fournisseurs p. 50 - 55

Sucres cristal p. 56

Sucres semoule p. 56

Sucres glace p. 57

Sucres cassonade p. 58

Fondants p.60

Sucres trimoline p. 61

Neiges éternelles p. 61

Miels p. 62

Pâtes à sucre p. 63

Sucres vanillés p. 64

Sucres spéciaux p. 65

Sels spéciaux p. 65

Cristalco

BETTER BY NATURE

Cristalco est un leader européen de la production de sucre, basé en France. Nous commercialisons du sucre de betterave et de canne.

Partenaire responsable et durable, Cristalco est un acteur international, ancré localement et ouvert sur le monde.

Depuis plus d'un siècle, nous cultivons notre savoir-faire pour produire le meilleur du sucre, de l'alcool et du bioéthanol. L'amélioration continue est inscrite dans notre ADN. Nous cherchons constamment à nous réinventer pour garantir davantage de qualité, de fiabilité, d'efficacité et de durabilité, ainsi que de nouvelles solutions innovantes. Le tout, dans le respect de la nature et des hommes et des femmes qui la travaillent. Car c'est en cherchant à mieux faire que l'on devient meilleur.

©Victoria Priessnitz

Dawn

LA DIFFÉRENCE DAWN

Entreprise familiale créée en 1920 à Jackson dans le Michigan, Dawn Foods est aujourd'hui un intervenant mondial dans la fabrication et la distribution d'authentiques pâtisseries américaines. En 2011, Dawn Foods acquiert Unifine Food & Bake Ingredients, combinant ainsi les expertises de deux entreprises : Dawn, spécialiste des produits américains, et Unifine, expert européen en ingrédients pour la pâtisserie fine: Cette fusion permet à Dawn Foods de devenir un fournisseur mondial pour l'ensemble des métiers de la pâtisserie.

©Dawn

Chez Dawn Foods, nous sommes au service de nos clients et travaillons à satisfaire l'ensemble de leurs besoins grâce à notre gamme complète de solutions, de l'ingrédient au produit fini de pâtisserie.
Notre promesse est d'offrir :

- Le meilleur goût, en tant que spécialiste de la pâtisserie depuis près d'un siècle
- Des ingrédients de qualité supérieure, afin de garantir un résultat à la hauteur de vos attentes
- Des produits adaptés aux spécificités de chacun
- L'inspiration pour créer de nombreuses recettes savoureuses basées sur les dernières tendances de consommation

Louis François

PASSION ET SAVOIR-FAIRE

Depuis plus d'un siècle, la Société Louis François perpétue sa passion pour l'innovation et de l'excellence. Avec un site de production et un laboratoire situés en Ile-de-France. Elle fabrique et commercialise dans le monde entier une large gamme de produits destinée aux filières de la boulangerie, de la pâtisserie, de la chocolaterie, des glaces et de la gastronomie.

La longévité d'une passion et d'un savoir-faire nécessite attention et considération. Louis FRANÇOIS, depuis trois générations s'engage à respecter cette tradition avec rigueur, créativité et humilité.

LOUIS FRANÇOIS
INGRÉDIENTS ALIMENTAIRES DEPUIS 1908

©Louis François

Ranson

RIEN QUE LE MEILLEUR

Notre histoire a débuté il y a 70 ans, avec notre grand-père Lucien Ranson, un boulanger curieux de tout, qui a créé et lancé son propre massepain. Deux générations et près de 300 employés plus tard, nous sommes toujours une entreprise familiale indépendante, férue de qualité irréprochable pour les matières premières, les ingrédients, les produits et les décorations.

RANSON

©Ranson

Depuis lors, nous sommes passés du statut exclusif de grossiste en boulangerie à celui de distributeur et de producteur de produits pour les secteurs de la boulangerie-pâtisserie, du chocolat, de l'Horeca, de la crème glacée et de l'industrie alimentaire. En mettant bien sûr toujours l'accent sur la valeur ajoutée qui s'exprime par la qualité et le service.

Cadar

L'ESPRIT CADAR

Tout commence en 1975, alors que dix commerçants s'unissent et fondent une société anonyme située à Echallens dans le canton de Vaud. En 1984, la société est reprise par André et Marcel Jaccard, qui la transfèrent ensuite dans le canton de Neuchâtel.

Arrive l'année 2003, où Cadar SA s'étend alors dans la Suisse alémanique. Peu de temps après en 2004, le gendre de Marcel Jaccard, Christian Reber, reprend la société avec son épouse, Laurence Reber. En 2007, l'entreprise réalise le premier grandissement du dépôt, suivi d'un deuxième en 2012. En 2013, le concept du magasin «mafée» est lancé, et en 2015, le site internet «mafee.ch» voit le jour. La gamme « Prix F » est lancée, ainsi qu'une installation de 1'500 m^2 de panneaux photovoltaïques.

En 2017, Cadar rejoint la société coopérative fenaco, ce qui permet de mettre à profit des synergies dans le domaine de l'approvisionnement et de poursuivre son développement.

©Cadar

En 2021, Cadar et Culturefood s'unissent pour proposer une offre commerciale globale de produits secs et produits frais, dans le secteur du commerce de détail. À la suite de ça, le concept mafée est revisité.

CADAR.CH
GROSSISTE EN ALIMENTATION

Boudet

LE BONHEUR MATINAL

Tout a commencé avec la marque « Daniel Boudet », destinée aux circuits traditionnels : des confitures généreuses avec une forte proportion de fruits (55 %). L'aventure se poursuit, depuis maintenant plus de 25 ans, avec une gamme élargie et d'autres types de confitures.

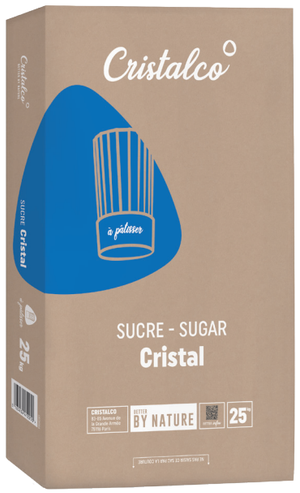
Le savoir-faire de notre équipe de production, la maîtrise des différents processus de fabrication, du choix des bonnes variétés de fruits, d'une cueille à maturité et d'une gestion optimale des temps de cuisson sont la clé de notre longévité et du goût unique de nos produits.

C'est au coeur de l'Ariège, à Lorp Sentaraille, que la « Compagnie des Pyrénées » élabore, depuis plus de 25 ans, confitures et préparations de fruits au goût unique (gelées, compotes, coulis, etc). Plus récemment, des confits et des condiments sont venus s'ajouter à notre gamme.

BOUDET
— LE FRUIT DEPUIS 1987 —

©Boudet

SUCRES CRISTAL & SUCRES SEMOULE



CRI-10081301

SUCRE CRISTAL

1 KG

Le sucre cristal est un type de sucre plus grossièrement moulu. Il a une texture granuleuse.

Le sucre cristal est fréquemment utilisé pour les gâteaux et les biscuits. Il ajoute une touche de crunch.

N°ARTICLE	DÉSIGNATION	CONDITIONNEMENT		DESCRIPTION
CRI-10441131	SUCRE CRISTAL	25 KG	*Le sucre cristal est fréquemment utilisé pour les gâteaux et les biscuits. Il ajoute une touche de crunch.*	Le sucre cristal est un type de sucre plus grossièrement moulu. Il a une texture granuleuse.
CRI-10424046	SUCRE SEMOULE	25 KG	*Il est utilisé en pâtisserie et boulangerie.*	Le sucre semoule est finement moulu.

SUCRES GLACE

CRI-10256121

SUCRE GLACE AMYLACÉ

1 KG

Le sucre glace amylacé est une poudre blanche obtenue par broyage très fin du sucre cristallisé blanc. Il contient entre 2 et 3 % d'amidon comme agent anti-mottant pour ne pas former d'agglomérats dus à l'humidité.

Il est utilisé en décor, pour réaliser un glaçage ou remplace parfois le sucre semoule ou le sucre cristal, dans certaines recettes

N°ARTICLE	DÉSIGNATION	CONDITIONNEMENT		DESCRIPTION
CRI-10429515	SUCRE GLACE AMYLACÉ	10 KG	*Il est utilisé en décor, pour réaliser un glaçage ou remplcace pour certaines recettes le sucre semoule ou le sucre cristal.*	Le sucre glace amylacé est une poudre blanche obtenue par broyage très fin du sucre cristallisé blanc. Il contient entre 2 & 3 % d'amidon comme agent anti-mottant pour ne pas former d'agglomérats dus à l'humidité.
CAD-12019	SUCRE GLACE SANS ADDITIF	10 KG	-	Le sucre glace sans additif est un sucre qui ne contient pas d'amidon.

SUCRES CASSONADE

CRI-10050100

SUCRE CASSONADE

1 KG

La cassonade est un sucre roux
extrait de la canne à sucre

N°ARTICLE	DÉSIGNATION	CONDITIONNEMENT		DESCRIPTION
CRI-10483124	SUCRE CASSONADE	25 KG	-	La cassonade est un sucre roux extrait de la canne à sucre

FONDANTS

DAW-772333100

FONDANT PÂTISSIER — 1 KG

Fondant standard, multi-applications. Aspect onctueux Blancheur absolue

Dilution avec 10% de sirop de sucre

N°ARTICLE	DÉSIGNATION	CONDITIONNEMENT		DESCRIPTION	
DAW-772403100	FONDANT PÂTISSIER	8 KG	*Dilution avec 10% de sirop de sucre*	Fondant standard, multi-applications. Aspect onctueux Blancheur absolue	Dawn
DAW-772380100		15 KG	*Dilution avec 10% de sirop de sucre*	Fondant standard, multi-applications. Aspect onctueux Blancheur absolue	Dawn

DAW-803305302

FONDANT SUBLIME — 7 KG

Tenue parfaite, texture souple et élastique. Excellente stabilité en froid positif et négatif.

Simple et rapide d'utilisation. Application directe à température ambiante (>25°C).

SUCRES TRIMOLINE & NEIGES ÉTERNELLES

CRI-15704320

SUCRE INVERTI TRIMOLINE — 7 KG

Poudre

Substance pâteuse blanche à jaune pâle, très onctueuse.

Abaissement de l'humidité relative d'équilibre. Permet de renforcer et de conserver l'arôme. Evite le dessèchement après décongélation.

N°ARTICLE	DÉSIGNATION	CONDITIONNEMENT		DESCRIPTION	
CRI-15704120	SUCRE INVERTI TRIMOLINE	16 KG	*Abaissement de l'humidité relative d'équilibre. Permet de renforcer et de conserver l'arôme. Evite le dessèchement après décongélation.*	Substance pâteuse blanche à jaune pâle, très onctueuse.	Cristalco

RAN-00006212

NEIGE ÉTERNELLE — 5 KG

Prêt à l'emploi

La neige éternelle est un sucre qui résiste à l'humidité et au réfrigérateur.

A saupoudrer sur vos créations, il s'utilise comme un sucre glace.

MIELS

BOU-BOUD2NMFL

MIEL DE FLEURS

28 G

Prêt à l'emploi, en pâte,
60 unités par carton

100% pur et naturel, de couleur ambre-clair, doux et très fluide. Garanti sans miel origine Chine, sans additifs, sans conservateurs, sans sucres ajoutés, filtré et pasteurisé pour un usage professionnel.

BOUDET

BRO-00117

MIEL DE FLEURS

1 KG

Prêt à l'emploi, en pâte

100% pur et naturel, de couleur ambre-clair, doux et très fluide. Garanti sans miel origine Chine, sans additifs, sans conservateurs, sans sucres ajoutés, filtré et pasteurisé pour un usage professionnel.

BROVER

BRO-00124

MIEL DE FLEURS

5 KG

Prêt à l'emploi, en pâte

100% pur et naturel, de couleur ambre-clair, doux et très fluide. Garanti sans miel origine Chine, sans additifs, sans conservateurs, sans sucres ajoutés, filtré et pasteurisé pour un usage professionnel.

BROVER

SUCRES VANILLÉS

ANC-1-42-011765

SUCRE À LA VANILLE BOURBON — 1 KG

Grains

Un arôme naturel de vanille Bourbon. Un sucre roux, Sélection Pure Canne.

10 g de sucre vanillé pour 1L de liquide ou pour 500 g de farine.

SUCRES ET SELS SPÉCIAUX

DAW-777040100

SIROP DE GLUCOSE — 1 KG

Le glucose apporte du moelleux à vos biscuits et rend vos crèmes glacées plus onctueuses en bouche

N°ARTICLE	DÉSIGNATION	CONDITIONNEMENT		DESCRIPTION	
LOF-1951A	SORBITOL	1 KG	*Peut être utilisé comme édulcorant de charge ou comme agent de compression en confiserie sans sucres mais aussi comme humectant et stabilisant dans des applications de biscuit et pâtisserie : E420 (ii)*	Le sorbitol est une poudre cristalline blanche, inodore, très soluble dans l'eau, qui est obtenue par hydrogénation du dextrose et cristallisation.	LOUIS FRANÇOIS
LOF-450A	DEXTROSE	1 KG	*Baisse le point de congélation des glaces et crèmes glacées et évite la cristallisation. Participe à la fermentation des produits levés.*	Sucre simple en poudre de saveur peu sucrée.	LOUIS FRANÇOIS
DAW-777 001100	SIROP DE GLUCOSE	7 KG	-	Le glucose apporte du moelleux à vos biscuits et rend vos crèmes glacées plus onctueuses en bouche.	Dawn
RAN-0000 6470	SIROP DE GLUCOSE	14 KG	-	-	RANSON
LOF-1990B	SUPER NEUTROSE GALLIA	1 KG	*Sa propriété anticristallisante (absorbe l'eau résiduelle) corrige la viscosité des mixes, améliore le velouté et la finesse gustative, donne de l'onctuosité, apporte un gain appréciable de foisonnement et retarde la fonte des bâtonnets glacés.*	Super Neutrose est un stabilisateur principalement utilisé pour les sorbets	LOUIS FRANÇOIS
LOF-1364D	GLUCOSE DESHYDRATE	25 KG	-	-	LOUIS FRANÇOIS
LOF-1365H	GLUCOSE DESHYDRATE	5 KG	-	-	LOUIS FRANÇOIS
LOF-10139	GLUCOSE PATISSIER DE 40	1 KG	-	-	LOUIS FRANÇOIS
LOF-455B	DEXTROSE	5 KG	-	-	LOUIS FRANÇOIS
LOF-1623	GLUCOSE DE 60	10 KG	-	-	LOUIS FRANÇOIS
LOF-339J	CHLORURE DE CALCIUM	1 KG	-	-	LOUIS FRANÇOIS

©Skyler Ewing

Farines, Mixes & Levures

Fournisseurs p. 68 - 69

Farines p. 70

Mixes prêtes à l'emploi p. 71

Levures pressées & sèches p. 72

Poudres à lever p. 73

Degrange

DEPUIS 1704

La MINOTERIE DEGRANGE est spécialisée dans la fabrication de farines de froment (blé) ou de méteil, de farines d'autres céréales, de légumes secs ou de tubercules. La société oeuvre également dans la fabrication de farines préparées pour la boulangerie, la pâtisserie, la viennoiserie, la biscuiterie et le traiteur. Production de farines de blé exclusivement à savoir blé dur, blé tendre et farine de blé pour boulangerie.

moulin DEGRANGE Depuis 1704

©Paz Arando

Lesaffre

NOUS CULTIVONS NOTRE ENTREPRISE COMME NOUS CULTIVONS NOS SOUCHES

En plaçant la fermentation au cœur de son activité, Lesaffre s'implique dans les avancées biotechnologiques pour un avenir plus sain et plus durable. L'infini potentiel des micro-organismes (levures, bactéries…) nous permet de nous positionner sur les marchés de la panification, du goût et du plaisir alimentaire, de la nutrition/santé et des biotechnologies industrielles. L'objectif de Lesaffre est de mieux nourrir et protéger la planète.

Comme pour tout être vivant, notre passé n'a qu'un sens : nous permettre de construire notre futur.

LESAFFRE

©Lesaffre

FARINES

DEG-3402

FARINE T45

1 KG

Farine blanche débarrassée du son. Idéal pour les crêpes ou les financiers.

Farine de blé.

N°ARTICLE	DÉSIGNATION	CONDITIONNEMENT		DESCRIPTION
DEG-3137	FARINE GRAU VERT	25 KG	*Farine de blé.*	Possède un taux de protéines plus important que la farine ordinaire. Cela lui apporte une souplesse plus importante. Elle possède un meilleur pouvoir levant naturel.
DEG-3171	FARINE T65 BLEU	25 KG	*Farine de blé.*	Idéal pour la conception de pain blanc.
DEG-3174	FARINE T65 TRADITION FRANÇAISE	25 KG	*Farine de blé.*	Sans additif. Elle est généralement utilisée pour apporter aux pains et baguettes une mie crème et alvéolée et une croûte croustillante.
DEG-3124	FARINE DE SEIGLE T170	25 KG	*Farine de seigle.*	Idéal pour la création de pains, pains d'épices, crêpes.
DEG-3140	FARINE DE SARRASIN	25 KG	*Farine de sarrasin.*	-

MIXES PRÊTES À L'EMPLOI

DAW-600083006

MIX GAUFRE

3.5 KG

Sans conservateur, arômes 100% naturels
Certifié halal

Cette préparation en poudre est idéale pour confectionner des gaufres sucrées ou salées, au cœur léger et moelleux.

Pour 1000g de mix ajouter 710g d'eau.

N°ARTICLE	DÉSIGNATION	CONDITIONNEMENT		DESCRIPTION
DAW-600 085006	MIX PANCAKE	3.5 KG	*Sans conservateur, arômes 100% naturels. Certifié halal* *Pour 1000g de mix ajouter 1120g d'eau.*	Cette préparation en poudre est idéale pour confectionner des gaufres sucrées ou salées, au cœur léger et moelleux.
DAW-23 96837	MIX MUFFIN	12.5 KG	*Pour 1000g de mix ajouter 500g d'eau et 300g d'huile.*	Polyvalent et de grande qualité - texture aérée et délicieusement moelleuse, qui assure une bonne tenue des inclusions.

LEVURES PRESSÉES & SÈCHES

LES-100004562

HIRONDELLE 1895

10 KG

Levure fraîche. Idéale pour une grande variété d'applications, à savoir les pains, brioches et pizzas.

LESAFFRE

N°ARTICLE	DÉSIGNATION	CONDITIONNEMENT		DESCRIPTION
LES-100013971	LEVURE EN CARTON KLIPFEL	2.5 KG	-	Levure fraîche. Idéale pour une grande variété d'applications, à savoir les pains, brioches et pizzas. LESAFFRE

POUDRES À LEVER

ANC-1-42-003264

POUDRE À LEVER

1 KG

Poudre à lever, levure chimique. Pouvoir levant immédiat à la cuisson et différé au repos avant cuisson.

ancel

UTILISATION

Dosage standard : 30 g pour 1 kg de farine.
Sablés et petits beurres : 12 g pour 1 kg de farine.
Pâte à choux : 18 g pour 1 kg de farine.
Cakes, madeleines, gâteaux secs, beignets : 24 g pour 1 kg de farine.
Croquets, parissiennes : 30 à 36 g pour 1 kg de farine.

Il est déconseillé de mélanger directement Baking Powder à des ingrédients liquides ou chauds. Pour préparer vos pâtes à choux, incorporer Baking Powder en dernier, lorsque la pâte est refroidie.

©Jocelyn Morales

Arômes

Fournisseurs p. 76 - 82

Vanilles

- Gousses de vanille p. 83
- Extraits liquides p. 83
- Vanilles en poudre p. 83

Arômes naturels liquides p. 84 - 87

Arômes naturels en pâte p. 88 - 89

Arômes de synthèse p. 90

Extraits de café p. 90

Délice & Sens

L'AROMATISATION VÉGÉTALE

Nous sommes partis d'un constat simple : il n'existe pas, aujourd'hui, dans le monde de l'aromatisation alimentaire, de produits 100 % naturels et fidèles aux véritables goûts des végétaux dont ils sont issus. La solution a été de développer une approche novatrice : proposer une aromatisation 100 % naturelle issue de plantes Bio pour la plupart, avec une concentration extrême, dans le respect des saisons et des saveurs.

Nous sommes à la recherche permanente de nouvelles origines, de plantes endémiques, de nouvelles méthodes d'extractions douces et écologiques. Une démarche dans le respect des plantes et de l'environnement. Ces méthodes d'extraction et les recettes mises au point permettent d'obtenir, sur une base végétale neutre, des « arômes concentrés » 100% naturels. Issus d'aromates, d'épices, de fleurs, de fruits et de légumes, récoltés en pleine saison.

DÉLICE&SENS
{l'aromatisation végétale}

©Délice et sens

Sevarome

AU SERVICE DES ARTISANS

Localisée en France, à Yssingeaux (Auvergne Rhône Alpes), SEVAROME est une marque reconnue pour son savoir-faire et ses compétences sur le marché de l'artisanat sucré. Grâce à son expertise, SEVAROME propose plusieurs gammes destinées à la Boulangerie, la Pâtisserie, la Confiserie, la Chocolaterie, la Glace et la Restauration. Ces gammes d'arômes naturels (en pâte ou en poudre), de pâtes de fruits à coques, de colorants et d'ingrédients alimentaires et des solutions sur mesure.

©Raspopova Marina

Attentive aux tendances du marché et à la satisfaction de ses clients, industriels, distributeurs, grands chefs et professionnels du monde du dessert, l'équipe SEVAROME vous propose des solutions fonctionnelles, flexibles, dans le respect de votre environnement technique, économique, réglementaire et social.

Sevarome BY NACTAROME

Pastry Partner

PLUS DE 20 ANS D'EXPÉRIENCE

Au service des chefs pâtissiers depuis plus de 20 ans, Emilie Martinez est votre partenaire-pâtisserie : sa spécialité, sourcer les meilleurs produits… La vanille provient de Madagascar, avec un taux de vanilline contrôlé, en généralement autour de 1.8%, et des gousses bien charnues et de grande taille (16 à 20 cm). Les feuilles d'or et d'argent sont fabriquées en France par une maison spécialisée dans le battage à la main. Tout pour sublimer vos créations !

©Pastry Partner

Trablit

UNE RECETTE INCOMPARABLE,QUI SE TRANSMET DEPUIS 1845.

Trablit est une entreprise spécialisée dans la torréfaction et l'extraction de café, ancrée dans la tradition et la transmission d'un ingrédient « incomparable » de génération en génération et à travers le monde. Torréfacteur exigeant, Trablit maîtrise l'assemblage des crus, la torréfaction et la délicate extraction des arômes, afin d'obtenir des extraits naturels et des pâtes aromatiques subtiles et de qualité constante, sans additifs et sans conservateurs. Ces concentrés aromatiques de café et de fruits à coque, obtenus par un lent processus, vous permettront de donner libre cours à l'ensemble de vos créations.

©Trablit

Sébalcé

ACTEUR MAJEUR DU MARCHÉ DES ARÔMES DEPUIS 55 ANS.

Acteur majeur du marché des arômes depuis 55 ans, Sébalcé a assis sa réputation grâce à la sélection méticuleuse de ses matières premières qui, associées à son savoir-faire, garantissent des produits de grande qualité. Sébalcé, ce sont des gousses de vanille, des extraits et des arômes liquides qui assurent une signature aromatique distinctive à chaque création.

©Jocelyn Morales

Prova Gourmet

FOURNISSEUR PRIVILÉGIÉ DE SAVEURS EXCEPTIONNELLES

Depuis 1946, Prova Gourmet est le fournisseur privilégié de saveurs exceptionnelles auprès des professionnels de la gastronomie.

Une équipe d'experts et de passionnés source les meilleurs ingrédients, notamment des vanilles de diverses origines, et les transforme pour composer des produits aux flaveurs incomparables.
La gamme est composée de gousses d'exception, d'extraits, de pâtes, de beurres de cacao aux extraits, de poudres, de sucres et de caramel.

A la fois très qualitatifs, simples d'utilisation et pratiques, ces produits inspirent les chefs et leur permettent de libérer du temps pour la création. Tous les produits sont fabriqués en France.

©Prova Gourmet

Spiksa

SPIKSA, C'EST AVANT TOUT UNE PASSION POUR DES PRODUITS NATURELS.

©Gülseher Aykac

SPIKSA
LA ROUTE DES EPICES

Créé en 2015, Spiksa est l'idée d'un passionné de cuisine du monde. Curieux des traditions culinaires dans le monde, c'est tout naturellement qu'il a souhaité partager ses découvertes à d'autres. Du safran à l'huile d'argan en passant par la vanille, tous nos produits ont un point commun, ils sont tous issus d'un processus de fabrication artisanal.

Nous nous sommes entourés des meilleurs producteurs dont leur savoir-faire se transmet de génération en génération et pour qui le respect de l'environnement est le maître-mot.

VANILLES

N°ARTICLE	DÉSIGNATION	CONDITIONNEMENT		DESCRIPTION	
SEB-1-42-011281	EXTRAIT DE VANILLE LIQUIDE BOURBON	500 ML	*Extrait de vanille bourbon liquide. Sans additifs, sans caramel, sans colorants et sans conservateurs. Il apportera à vos réalisations (glaces, crèmes, ganaches, confiseries, biscuits, cakes) un goût de vanille intense et une longue teneur en bouche. Son profil aromatique est dominé par des notes fruitées et de raisin.*	L'extrait naturel de vanille bio est un ingrédient prêt à l'emploi qui peut s'utiliser dans la plupart des recettes à base de vanille. Vous pouvez remplacer une gousse de vanille par 2 ou 3 cuillères à café d'extrait de vanille.	Sébalcé
VMG2023 2024FR	GOUSSE DE VANILLE MADAGASCAR	250 G	*Les gousses sont soigneusement séléctionnées en fonction de leur taille et leur poids. Les gousses sont charnues, grasses, de grande taille et très parfumées.*	Une gousse de vanille exceptionnelle provenant de Madagascar cultivées à Anstahalina, à 20km de Sambava, la capitale de la vanille" à Madagascar.	SPIKSA
PRG-261 00200	POUDRE DE VANILLE BOURBON MADAGASCAR	200 G	*Gousses de vanille Bourbon entières broyées.* *Ne liquéfie pas les préparations, idéale pour les pâtes à gâteaux, macarons et glaçages.*	-	PROVA

ARÔMES NATURELS LIQUIDES

Nous sommes partis d'un constat simple : il n'existe pas, aujourd'hui, dans le monde de l'aromatisation alimentaire, de produits 100 % naturels et fidèles aux véritables goûts des végétaux dont ils sont issus. La solution a été de développer une approche novatrice : proposer une aromatisation 100 % naturelle issue de plantes Bio pour la plupart, avec une concentration extrême, dans le respect des saisons et des saveurs.

DSCACAMAME030ML

AMANDE AMÈRE — 30 ML

-

DÉLICE&SENS

N°ARTICLE	DÉSIGNATION	CONDITIONNEMENT		DESCRIPTION
DSCABB ERGA030ML	BERGAMOTE	30 ML	BIO	- DÉLICE&SENS
DSCABC IVER030ML	CITRON VERT	30 ML	BIO	- DÉLICE&SENS
DSCACF ETON030ML	FÈVE DE TONKA	30 ML	-	- DÉLICE&SENS
DSCABF LORA030ML	FLEUR D'ORANGER BIO	30 ML	BIO	- DÉLICE&SENS
DSCABG INGE030ML	GINGEMBRE	30 ML	BIO	- DÉLICE&SENS
DSCABM EVER030ML	MENTHE VERTE	30 ML	BIO	- DÉLICE&SENS
DSCACN OCOC030ML	NOIX DE COCO	30 ML	BIO	- DÉLICE&SENS

ARÔMES NATURELS LIQUIDES

N°ARTICLE	DÉSIGNATION	CONDITIONNEMENT		DESCRIPTION
DSCABO RDOU030ML	ORANGE DOUCE	30 ML	BIO	- DÉLICE&SENS
DSCABP AMPL030ML	PAMPLEMOUSSE	30 ML	BIO	- DÉLICE&SENS
DSCACP ISTA030ML	PISTACHE	30 ML	-	- DÉLICE&SENS
DSCABR OMAR030ML	ROMARIN	30 ML	BIO	- DÉLICE&SENS
DSCABR ODAM030ML	ROSE DE DAMAS	30 ML	-	- DÉLICE&SENS
DSCACX YUZU030ML	YUZU	30 ML	-	- DÉLICE&SENS
DSCABC ITRO030ML	CITRONNELLE	30 ML	BIO	- DÉLICE&SENS
DSCABO RSAN030ML	ORANGE SANGUINE	30 ML	BIO	- DÉLICE&SENS
DSCABS AARG030ML	SAPIN ARGENTÉ	30 ML	BIO	- DÉLICE&SENS

UTILISATION

Les concentrés aromatiques sont solubles en quelques secondes à chaud comme à froid.

Préparation froides : à une température inférieure à 40°C, l'aromatisation est optimale.
Incorporez les concentrés aromatiques, mélangez jusqu'à dilution complète.

Préparations chaudes : L'aromatisation est optimale si vous incorporez le concentré aromatique en fin de cuisson. Pour les cuissons au four, incorporez les concentrés aromatiques dans la préparation avant cuisson, en veillant bien à augmenter sensiblement le dosage.

Attention : Adaptez le dosage en fonction de l'intensité aromatique désirée pour chaque préparation.

ARÔMES NATURELS LIQUIDES

ANL009524.U0.5KG

ANANAS

500 ML

Dosage indicatif en g/kg : 10

Utilisation : Crème glacée, Pâtisserie fraîches et surgelées, Ganaches

N°ARTICLE	DÉSIGNATION	CONDITIONNEMENT		DESCRIPTION
PAS01 1092.U0.5L	CAFÉ	500 ML	*Dosage indicatif en g/kg : 15*	Utilisation : Crèmes glacées, Pâtisseries fraîches et surgelées, Ganaches
ANL037 849.U0.5KG	CARAMEL	500 ML	*Dosage indicatif en g/kg : 10*	Utilisation : Crèmes glacées, Pâtisserie fraîches et surgelées, Ganaches
ANL009 700.U0.5KG	CARAMEL BEURRE SALÉ	500 ML	*Dosage indicatif en g/kg : 35*	Utilisation : Crèmes glacées, Pâtisseries fraîches et surgelées, Ganaches, Produits laitiers, desserts laitiers
ANL03 7506.U0.5L	CITRON	500 ML	*Dosage indicatif en g/kg : 2 - 2,5 % vol. alc. : 70*	Utilisation : Crèmes glacées, Pâtisseries fraîches et surgelées, Ganaches, Produits laitiers, desserts laitiers
ANL037 513.U0.5KG	FLEUR D'ORANGER	500 ML	*Dosage indicatif en g/kg : 20 - 50*	Utilisation : Pâtisseries fraîches et surgelées, Ganaches

ARÔMES NATURELS LIQUIDES

N°ARTICLE	DÉSIGNATION	CONDITIONNEMENT		DESCRIPTION
ANL00 9478.U0.5L	FRAISE	500 ML	*Dosage indicatif en g/kg : 3 - 4 % vol. alc. : 37.2*	Utilisation : Crèmes glacées, Pâtisseries fraîches et surgelées, Ganaches
ANL00 9615.U0.5L	FRAMBOISE	500 ML	*Dosage indicatif en g/kg : 5 % vol. alc. : 4.5*	Utilisation : Crèmes glacées, Pâtisseries fraîches et surgelées, Ganaches, Produits laitiers, desserts laitiers
ANL00 9499.U0.5L	MANDARINE	500 ML	*Dosage indicatif en g/kg : 2 - 4 % vol. alc. : 79.2*	Utilisation : Confiserie, Sucre cuits, Pâtisseries fraîches et surgelées, Ganaches, Crèmes glacées
ANL00 9796.U0.5L	MENTHE	500 ML	*Dosage indicatif en g/kg : 5 - 6 % vol. alc. : 76.1*	Utilisation : Crèmes glacées, Pâtisseries fraîches et surgelées, Ganaches, Produits laitiers, desserts laitiers
ANL009 739.U0.5KG	NOIX DE COCO	500 ML	*Dosage indicatif en g/kg : 8 - 10*	Utilisation : Crèmes glacées, Pâtisseries fraîches et surgelées, Ganaches, Produits laitiers, desserts laitiers
ANL009 536.U0.5KG	PASSION FRUIT	500 ML	*Dosage indicatif en g/kg : 10*	Utilisation : Crèmes glacées, Pâtisseries fraîches et surgelées, Ganaches
ANP009 530.U0.5KG	PÊCHE	500 ML	*Dosage indicatif en g/kg : 10*	Utilisation : Crèmes glacées, Pâtisseries fraîches et surgelées, Ganaches, Biscuiteries, Viennoiseries, Produits de cuisson
ASL03 7572.U0.5L	PISTACHE	500 ML	*Dosage indicatif en g/kg : 3 - 4 % vol. alc. : 32*	Utilisation : Crèmes glacées, Pâtisseries fraîches et surgelées, Ganaches, Biscuiteries, Viennoiseries, Produits de cuisson
ANL009 531.U0.5KG	POMME	500 ML	*Dosage indicatif en g/kg : 10*	Utilisation : Crème glacées, Pâtisserie fraîches et surgelées, Ganaches
ANL02 9814.U1L	ROSE	500 ML	*Dosage indicatif en g/kg : 1 % vol. alc.95*	Utilisation : Crèmes glacées, Boissons, Pâtisserie fraîches et surgelées, Ganaches, Confiserie, Sucre cuits
ANL00 9729.U0.5L	YUZU	500 ML	*Dosage indicatif en g/kg : 10 - 12 % vol. alc. 12,3*	Utilisation : Crèmes glacées, Pâtisseries fraîches et surgelées, Ganaches, Produits laitiers, desserts laitiers

ARÔMES NATURELS EN PÂTE

PAN012146.U1KG

CITRON

1 KG

Dosage indicatif en g/kg : 30 - 50

Utilisation : Pâtisseries fraîches et surgelées, Ganaches, Biscuiterie, Viennoiseries, Produits de cuisson, Crèmes glacées

N°ARTICLE	DÉSIGNATION	CONDITIONNEMENT		DESCRIPTION
PAN01 2147.U1KG	FRAISE	1 KG	*Dosage indicatif en g/kg : 30 - 50*	
PAN01 2148.U1KG	FRAMBOISE	1 KG	*Dosage indicatif en g/kg : 30 - 50*	
PAN01 2150.U1KG	MANDARINE	1 KG	*Dosage indicatif en g/kg : 30 - 50*	
PAN01 2271.U1KG	MANGUE	1 KG	*Dosage indicatif en g/kg : 30 - 50*	Utilisation : Pâtisseries fraîches et surgelées, Ganaches, Biscuiterie, Viennoiseries, Produits de cuisson, Crèmes glacées
PAN01 2152.U1KG	ORANGE	1 KG	*Dosage indicatif en g/kg : 30 - 50*	
PAN01 2274.U1KG	PASSION	1 KG	*Dosage indicatif en g/kg : 25 - 30*	
PAN01 2156.U1KG	PÊCHE	1 KG	*Dosage indicatif en g/kg : 30 - 50*	

ARÔMES NATURELS EN PÂTE

N°ARTICLE	DÉSIGNATION	CONDITIONNEMENT		DESCRIPTION
PAN01 2157.U1KG	POIRE	1 KG	*Dosage indicatif en g/kg : 30 - 50*	
ANL01 2176.U1KG	ROSE	1 KG	*Dosage indicatif en g/kg : 25 - 30*	Utilisation : Pâtisseries fraîches et surgelées, Ganaches, Biscuiteries, Viennoiseries, Produits de cuisson, Crèmes glacées
ANL01 2159.U1KG	VANILLE	1 KG	*Dosage indicatif en g/kg : 30 - 50*	
ANL038 019.U0.5KG	AMANDE AMÈRE	1 KG	*Dosage indicatif en g/kg : 6*	

ARÔMES DE SYNTHÈSE & EXTRAITS DE CAFÉ

SEB-1-42-004137

CARAMEL

1.35 KG

Liquide

Arôme caramel prêt à l'emploi pour aromatiser et colorer vos créations.

Saveur intense. Belle couleur brune. Produit résistant à la cuisson et à la surgélation
Dosage : Selon l'intensité souhaitée

TRA-TRAB1

EXTRAIT DE CAFÉ

1 L

Arômes concentrés de crus de café

28% de matière sèche issue de cafés torréfiés en méthode traditionnelle.

Utilisation : Crèmes au beurre, crèmes glacées, crèmes pâtissières, fondant, entremets, café au lait, etc.
Dosage indicatif en g/kg 20 à 25

©Liana Horodetska

©Alina Matveycheva

Colorants & Décors

Fournisseurs p. 94 - 95

Introduction aux colorants p. 96 à 97

Colorants liquides

- Hydrosolubles p. 98
- Beurres de cacao colorés p. 99

Colorants en poudre

- Hydrosolubles p. 100
- Liposolubles p. 103

Colorants sprays velours p. 106

Décors

- Carnets feuilles or / argent p.107
- Brisures de crêpes p.107
- Décors flocon p.107

Décorations naturelles p. 108

Ancel

UNE MARQUE HISTORIQUE

Ancel, marque historique, tire sa notoriété de la qualité de ses crèmes pâtissières et de sa poudre à lever « baking powder » qui sont désormais des incontournables du marché.

Grâce à la présence de ces produits traditionnels, utilisés par les artisans depuis près d'un siècle, Ancel est devenue une marque de référence.

©Danik Prihodko

Si Ancel est toujours reconnue pour la qualité et la variété de ses préparations pour crèmes pâtissières, elle bénéficie aujourd'hui d'un savoir-faire bien plus diversifié : ingrédients pâtissiers, farines composées, préparations pour bavarois, nappages, garnitures, fourrages, sauces desserts…

Une large gamme qui offre d'excellents résultats gustatifs tout en facilitant le travail artisanal au quotidien.

Ingredissimo

PLUS DE 45 ANS D'EXPÉRIENCE

Nous sommes une marque de Foodíssimo S.A., une entreprise appartenant au groupe familial Durania, avec plus de 45 ans d'expérience dans la distribution d'ingrédients naturels pour l'industrie alimentaire. Nous proposons une sélection d'ingrédients naturels conçus pour décorer ou accompagner, pour aider à créer des recettes plus attrayantes. Nous trouvons, d'une part, des ingrédients déjà connus mais très difficiles d'accès en petits formats et, d'autre part, des ingrédients très innovants, pratiquement uniques et utilisés jusqu'à présent uniquement par les grandes industries alimentaires.

©Ingredissimo

Ingredíssimo est présenté dans des formats pratiques, selon les besoins du professionnel, tout en préservant la qualité du produit. C'est pourquoi vous ne trouverez aucun mot étrange ou technicité dans notre offre et nos conseils. Nous vous accompagnerons pour atteindre la solution souhaitée de la manière la plus simple et la plus directe.

L'honnêteté fait partie de notre ADN, c'est pourquoi notre gamme de produits est limitée. Nous vous proposons les ingrédients dont nous croyons fermement que vous avez besoin et que nous sommes convaincus de pouvoir fournir les normes les plus élevées en matière de qualité, de prix et de service.

INTRODUCTION AUX COLORANTS ALIMENTAIRES

QUEL COLORANT ALIMENTAIRE POUR QUELLE UTILISATION ?

À distinguer d'abord, la coloration dite «dans la masse» et l'utilisation du colorant en surface, pour la décoration. Lorsque vous teintez dans la masse, cela signifie que vous incorporez le colorant alimentaire dans le produit ou la préparation à colorer (chocolat blanc, crème, pâte à sucre, pâte d'amande, macarons, pâtes à gâteaux, mousses, etc.).

LA COLORATION DANS LA MASSE

Tout de suite deux définitions qui répartissent les colorants alimentaires dans deux catégories :

- Les colorants alimentaires hydrosolubles sont solubles dans l'eau
- Les colorants alimentaires liposolubles sont solubles dans les graisses.

LES COLORANTS ALIMENTAIRES HYDROSOLUBLES

On distingue plusieurs formes de colorants hydrosolubles : les colorants alimentaires liquides, les colorants alimentaires poudres, les colorants gels ou colorants pâtes. Ils conviennent pour la coloration des produits à base de sucre et de pâte d'amande, et pour la coloration dans la masse des macarons, pastillages, gâteaux, crèmes au beurre, crème chantilly.

NB : «teinter dans la masse» signifie incorporer le colorant dans la préparation.

COLORANTS EN POUDRE ALIMENTAIRES

Dilution : en raison de la très forte concentration de ces colorants poudre alimentaires, comptez 1 pointe de couteau pour 1 litre de préparation. Si vous disposez d'une balance de précision, dosage = 0,5 g pour 1 kg.
Mode d'emploi : Dans une pâte liquide, ajouter directement le colorant poudre alimentaire. La texture poudre est idéale pour la coloration des glaçages et de tous les biscuits sur base montée, tels les meringues et la pâte à bombe.

COLORANTS LIQUIDES ALIMENTAIRES

Les colorants alimentaires liquides, formulés à base d'eau, sont idéaux pour colorer des appareils liquides ou crémeux, chauds ou froids. Ils conviennent également pour teinter dans la masse les pâtisseries cuites au four (meringues, macarons, pâtes à gâteaux diverses, etc.), à condition de monter d'une teinte, car ils perdent une teinte à la cuisson. Certains possèdent des caractéristiques de fluidité qui leur permettent d'être utilisés pour la décoration à l'aérographe.

LES COLORANTS LIPOSOLUBLES

COLORANTS ALIMENTAIRES LIPOSOLUBLES EN POUDRE

Le colorant alimentaire liposoluble en poudre convient pour la décoration du chocolat, des produits à base de sucre et de pâte d'amandes. Il est idéal pour colorer le beurre, la margarine, le chocolat blanc et le nappage neutre à froid.

Vous pouvez également utiliser ce colorant dans vos préparations à cuire telles que tartelettes ou biscuits.

Mode d'emploi : Ajouter directement le colorant poudre dans la masse à colorer. Conseil : au moment d'ajouter les poudres colorées, le beurre ou la margarine doit être souple, à température ambiante, et le chocolat blanc doit être fondu au bain-marie.

COLORANTS ALIMENTAIRES LIPOSOLUBLES LIQUIDES

Le colorant liposoluble liquide permet de teinter dans la masse le beurre de cacao, le chocolat blanc, le beurre, la margarine...

Du fait de sa forme liquide, il s'incorpore très facilement.

Mode d'emploi : Ajoutez directement et tel quel le colorant alimentaire dans la masse grasse à colorer. Pas besoin de dilution préalable.

SPRAYS ALIMENTAIRES

SPRAYS ALIMENTAIRES EFFET VELOURS

Le spray colorant alimentaire à effet velours est un colorant alimentaire de surface à base de beurre de cacao. Il permet de réaliser un velours d'une extrême finesse sur vos entremets, mousses et glaces.

FEUILLES ALIMENTAIRES

FEUILLES D'OR ET D'ARGENT ALIMENTAIRES

La feuille d'or alimentaire et la feuille d'argent sont utilisées pour la décoration notamment des entremets chocolatés, des pièces ou bonbons de chocolat.

COLORANTS LIQUIDES HYDROSOLUBLES

CSL011749.U0.5L

ROUGE FRAISE - E129

500 ML

-

Dosage indicatif en g/kg : 6 - 2.5

N°ARTICLE	DÉSIGNATION	CONDITIONNEMENT		DESCRIPTION
CSL03 8043.U0.5L	ORANGE MANDARINE E102 - E129	500 ML	*Dosage indicatif en g/kg : 3 - 2.5*	
CSL01 1747.U0.5L	JAUNE CITRON E102	500 ML	*Dosage indicatif en g/kg : 2 - 2.5*	
CSL03 8048.U0.5L	ROUGE FRAMBOISE CARMOISINE - E122	500 ML	*Dosage indicatif en g/kg : 7 - 2.5*	
CSL03 8050.U0.5L	VERT MENTHE E102 - E131	500 ML	*Dosage indicatif en g/kg : 8 - 2.5*	

BEURRES DE CACAO COLORÉS

MOL-F031396

ROSE

245 G

Beurre de cacao coloré pour donner une finition colorée à vos créations de confiserie.

A réchauffer au micro-ondes
Dosage à votre convenance

N°ARTICLE	DÉSIGNATION	CONDITIONNEMENT		DESCRIPTION
MOL-F031394	JAUNE CITRON	245 G	*Beurres de cacao colorés pour donner une finition colorée à vos créations de confiserie.*	A réchauffer au micro-ondes Dosage à votre convenance
MOL-F006679	ORANGE	245 G		
MOL-F006683	VERT	245 G		
MOL-F027552	TURQUOISE E-FREE	245 G	*Beurres de cacao colorés E-Free pour donner une finition colorée à vos créations de confiserie.*	A réchauffer au micro-onde Dosage à votre convenance
MOL-F027550	ROSE E-FREE	245 G		
MOL-F028563	JAUNE E-FREE	245 G		
MOL-F028564	ORANGE E-FREE	245 G		
MOL-F027549	ROUGE E-FREE	245 G		
MOL-F027551	VIOLET E-FREE	245 G		
MOL-F029185	BLEU E-FREE	245 G		
MOL-F029186	VERT E-FREE	245 G		
MOL-F029187	BRUN E-FREE	245 G		
MOL-F029188	NOIR E-FREE	245 G		
MOL-F031397	BLANC E-FREE	245 G		

COLORANTS EN POUDRE HYDROSOLUBLES

MOL-F006748

BLEU BRILLIANT FCF

100 G

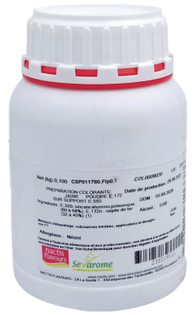
-

Poudre hydrosoluble

N°ARTICLE	DÉSIGNATION	CONDITIONNEMENT		DESCRIPTION
MOL-F006749	JAUNE	100 G	-	Poudre hydrosoluble
MOL-F006751	ORANGE	100 G	-	Poudre hydrosoluble
MOL-F006750	ROUGE	100 G	-	Poudre hydrosoluble
MOL-F006752	VERT	100 G	-	Poudre hydrosoluble
MOL-F029219	BLEU E-FREE	100 G	-	Poudre hydrosoluble
MOL-F029218	VERT E-FREE	100 G	-	Poudre hydrosoluble
MOL-F029216	JAUNE E-FREE	100 G	-	Poudre hydrosoluble
MOL-F029217	ROUGE E-FREE	100 G	-	Poudre hydrosoluble
MOL-F029215	ORANGE E-FREE	100 G	-	Poudre hydrosoluble
MOL-F030604	CREATIVE GOLD	25 G	-	Poudre hydrosoluble
MOL-F006693	CREATIVE BRONZE	25 G	-	Poudre hydrosoluble
MOL-F006692	CREATIVE COPPER	25 G	-	Poudre hydrosoluble
MOL-F006694	CREATIVE SCARLET	25 G	-	Poudre hydrosoluble

©Alin Luna

COLORANTS EN POUDRE LIPOSOLUBLES



CSP011750.U0.1KG

LAQUE JAUNE - E104

100 G

Synthétique / Poudre

Dosage indicatif en g/kg : 0.05 - 0.1

N°ARTICLE	DÉSIGNATION	CONDITIONNEMENT		DESCRIPTION
CSP011 751.U0.1KG	LAQUE ROUGE - E124	100 G	*Dosage indicatif en g/kg : 0.05 - 0.1*	Synthétique / Poudre
CSP011 752.U0.1KG	LAQUE ORANGE - E110	100 G	*Dosage indicatif en g/kg : 0.05 - 0.1*	Synthétique / Poudre
CSP011 753.U0.1KG	LAQUE BLEUE - E132	100 G	*Dosage indicatif en g/kg : 0.05 - 0.1*	Synthétique / Poudre
CSP011 754.U0.1KG	LAQUE BRUNE - E102 E124 E132	100 G	*Dosage indicatif en g/kg : 0.05 - 0.1*	Synthétique / Poudre
CSP011 755.U0.1KG	LAQUE VERTE - E104 E132	100 G	*Dosage indicatif en g/kg : 0.05 - 0.1*	Synthétique / Poudre
CSP011 434.U0.1KG	NOIR CHARBON E153	100 G	*Dosage indicatif en g/kg : 0.05 - 0.1*	Synthétique / Poudre

©Mona Lisa

COLORANTS SPRAYS VELOURS

ANC-1-42-011415

VELOURS BLANC — 500 ML

Spray

N°ARTICLE	DÉSIGNATION	CONDITIONNEMENT		DESCRIPTION
ANC-1-42-011414	VELOURS BRUN	500 ML	*Spray*	-
ANC-1-42-011412	VELOURS ROUGE	500 ML	*Spray*	-
ANC-1-42-011413	VELOURS JAUNE	500 ML	*Spray*	-

DÉCORS

PAP-71069200

CARNET FEUILLES OR — 1 unité

25 feuilles, 95mm x 95 mm

Feuilles d'or comestibles qui embellissent vos créations pâtissières ou vos cocktails.

N°ARTICLE	DÉSIGNATION	CONDITIONNEMENT		DESCRIPTION
PAP-71081380	CARNET FEUILLES ARGENT	1 unité	*25 feuilles, 80 mm x 80 mm*	Feuilles d'argent comestibles embellissent vos créations pâtissières ou vos cocktails.
MOL-F017602	PURE GOLD FLAKES	1 G	*Dosage a votre convenance*	Flocons d'or pour donner une touche de prestige à vos créations
MOL-F017603	PURE SILVER FLAKES	1 G	*Dosage a votre convenance*	Flocons d'argent pour donner une touche de prestige à vos créations
FLC-141033	BRISURES DE CRÊPE DENTELLE	2 KG	*Prêt à l'emploi. En fourrage ou décors*	Brisures de crêpes pour pralinés, bonbons ou décors

DÉCORATIONS NATURELLES

ING-608652

FLEURS D'HIBISCUS DÉSHYDRATÉES

100 G

ingredissimo

Les fleurs d'hibiscus déshydratées sont la touche parfaite pour sublimer vos créations. Elles s'accordent autant aux préparations sucrées que salées.

N°ARTICLE	DÉSIGNATION	CONDITIONNEMENT		DESCRIPTION	
ING-608653	BLEUET DÉSHYDRATÉ	40 G	-	Les bleuets déshydratés sont la touche parfaite pour sublimer vos créations. Ils s'accordent autant aux préparations sucrées que salées.	ingredissimo
ING-608650	MÉLANGE DE FLEURS DÉSHYDRATÉS	50 G	-	Mélange de pétales de fleurs comestibles. Il s'accorde autant aux préparations sucrées que salées.	ingredissimo
ING-608ING-605	SUCRE PÉTILLANT	600 G	-	Le sucre pétillant est idéal pour vos décorations, sur des glaces ou des pâtisseries. Il pétille en bouche.	ingredissimo
ING-608ING-606	SUCRE PÉTILLANT AU CHOCOLAT	600 G	-	Le sucre pétillant est enrobé d'une fine couche de chocolat. Il pétille en bouche.	ingredissimo
ING-608301	ÉCLATS À LA MANGUE	125 G	-	Les crunchys mangue ont une saveur naturelle et puissante. Les granulés mesurent environ 2 à 10 mm et possèdent un fort pouvoir gustatif.	ingredissimo
ING-608304	ÉCLATS AUX FRUITS DE LA PASSION LYOPHILISÉS	125 G	-	Les crunchys aux fruits de la passion ont une saveur naturelle et puissante. Les granulés mesurent environ 2 à 10 mm et possèdent un fort pouvoir gustatif.	ingredissimo
ING-608303	ÉCLATS DE FRAMBOISE LYOPHILISÉS	125 G	-	Les crunchys framboise ont une saveur naturelle et puissante. Les granulés mesurent environ 2 à 10 mm et possèdent un fort pouvoir gustatif.	ingredissimo
ING-608302	ÉCLATS DE YAOURT CROQUANT	125 G	-	Les crunchys yaourt ont une saveur naturelle et puissante. Les granulés mesurent environ 2 à 10 mm et possèdent un fort pouvoir gustatif.	ingredissimo
ING-608351	ÉCLATS DE FRAMBOISE WETPROOF	300 G	-	Les crunchys Wetproof ont une saveur naturelle et puissante. Les granulés mesurent environ 2 à 10 mm et possèdent un fort pouvoir gustatif. Enrobés d'une fine couche de beurre de cacao, ils conservent leur croustillant et leur saveur même dans les préparations humides.	ingredissimo
ING-608352	ÉCLATS DE MANGUE WETPROOF	300 G			
ING-608353	ÉCLATS AUX FRUITS DE LA PASSION WETPROOF	300 G			

©Diliara Garifullina

©Jocelyn Morales

Fruits secs, Confits, Confitures & Surgelés

Fournisseurs p. 112 - 118

Noisettes p. 120 à 121

Amandes p. 122 - 124

Pistaches p. 125

Noix p. 126 - 127

Graines p. 129

Fruits secs p. 130 - 131

Fruits en boîte p. 132

Fruits confits p. 134

Confitures de fruits p. 135

Fruits surgelés p. 136

Bedouin

UN SAVOIR-FAIRE AUTOUR DU TRAVAIL DE L'AMANDE DEPUIS 1833

Au cœur de la Provence, nous travaillons les fruits secs selon un savoir-faire traditionnel, depuis 1833. C'est l'histoire simple et authentique d'une entreprise familiale, ancienne casserie d'amandes de Provence, qui a traversé les époques depuis plus de deux siècles.

BEDOUIN maîtrise d'abord l'amande dans tous ses états et sous toutes ses formes, puis étend naturellement son expertise à une large gamme de fruits secs, perpétuant un savoir-faire traditionnel de génération en génération. Aujourd'hui nous développons aussi une véritable expertise des barres diététiques, et de nombreuses marques nous font confiance.

Ici, au sein de l'Enclave des Papes, nous entretenons une longue histoire d'amour avec le fruit sec et l'amande. C'est pourquoi nous accordons une attention toute particulière à la sélection de nos produits, en nous concentrant sur leurs propriétés organoleptiques, leur qualité constante et leur régularité. Nous rencontrons des producteurs du monde entier pour trouver des produits de qualité au meilleur prix.

DEPUIS 1833 · BEDOUIN · MANUFACTURE DE PROVENCE

©Marcia Cripps

Brover

L'EXCELLENCE DU FRUIT

Depuis 1979, BROVER est la marque française de référence dans le domaine des ingrédients appertisés hauts de gamme pour les professionnels de la Boulangerie et de la Pâtisserie. Distribuée partout en France par un réseau de plus de 200 grossistes spécialisés, ainsi que dans près de 40 pays via des importateurs de produits fins, BROVER est devenue une référence sur son marché en accompagnant depuis plus de 40 ans les artisans de la Boulangerie-Pâtisserie.

Reconnue pour la qualité de ses fruits au sirop pâtissiers, BROVER s'est progressivement diversifiée autour d'une large gamme d'ingrédients pour la boulangerie-pâtisserie : fourrage de fruits, miel, mais aussi les ingrédients pour « snacking » (sauce pizza, olives, cornichons…), fruits secs pour viennoiseries & pains spéciaux et fruits confits décor ou inclusions.

Placer au cœur du quotidien la qualité, le goût et la créativité, en mettant en valeur le meilleur.

BROVER
LES INGRÉDIENTS QUI FONT LA DIFFÉRENCE.

©Brover

Cruzilles

CRÉATEUR DE SAVEURS DEPUIS 1880

C'est en puisant dans les traditions ancestrales des Maîtres confiseurs Auvergnats que nous sublimons les fruits pour le plaisir de vos papilles. Référence française dans l'univers de la pâte de fruits et du fruit confit depuis 1880, nous arborons avec fierté le label "Entreprise du Patrimoine Vivant", délivré par l'État français.

©Cruzilles

Il nous tient à cœur de préserver notre identité tout en modernisant l'univers de la confiserie sans jamais négliger la qualité, le goût et l'apparence de nos fruits confits, de nos pâtes de fruits ou de nos marrons glacés.

MAÎTRE CONFISEUR
Cruzilles
AUVERGNE
DEPUIS
1880

Imbert

LE MARRON DANS TOUS SES ÉTATS

Les marrons Imbert accordent une attention particulière au fruit et à son processus de transformation afin de vous offrir un Marron d'exception. Au-delà de l'esthétique finale du fruit, sur laquelle nous mettons un accent certain, la gourmandise de notre marron glacé et de nos préparations à base de marrons découle de notre quête absolue du respect de la texture et du goût originel de ce fruit.

Un beau fruit, un sucre savamment dosé, un confisage lent et minutieux sont des atouts essentiels pour décupler le plaisir à la dégustation.

imbert
NOBLESSE DU MARRON EN ARDÈCHE

©Imbert - Aurélien Bailly

Fruit Gourmet

UNE LARGE GAMME DE FRUITS SÉCHÉS

Situé dans le sud-ouest de la France, FRUIT GOURMET est le spécialiste du fruit sec moelleux depuis 1992. Notre expérience nous permet de vous proposer une large gamme de fruits séchés réhydratés adaptés à vos besoins. Naturellement écologique, notre procédé de transformation préserve toutes les qualités nutritionnelles indispensables à une alimentation saine et équilibrée. Grâce à notre savoir-faire unique, nous vous garantissons des fruits moelleux au goût et aux saveurs incomparables…

FRUIT GOURMET

COLLECTION GOURMET
SPECIALITE DE FRUITS SECS DEPUIS 1992

Les artisans des métiers de bouche recherchent des produits de qualité. En 2014, FRUIT GOURMET lance la Collection Gourmet, une gamme très large dans un emballage adapté qui se veut très pratique pour les professionnels.

©Antoni Shkraba

Confiserie Saudial

SAUDIAL, C'EST UNE HISTOIRE DE PASSION ET D'AUTHENTICITÉ

Bienvenue dans l'univers gourmand de Saudial, une entreprise spécialisée dans la confiserie artisanale depuis 1989. Située au cœur du Puy-de-Dôme, à Cournon d'Auvergne, cette entreprise familiale offre une large gamme de délices sucrés, allant des bonbons d'antan aux pralines croustillantes, en passant par les chocolats fondants. Fidèle à ses valeurs traditionnelles, Saudial confectionne ses produits sans conservateurs, privilégiant des recettes authentiques transmises de génération en génération. En tant que grossiste en confiserie, l'entreprise est le partenaire de confiance des boulangers, des grandes surfaces, des forains et des revendeurs en confiserie.

©Adobe Stock

Outre ses produits à marque propre, Saudial propose également une gamme de produits à marque distributeur, répondant ainsi à une variété de besoins et de préférences. De plus, consciente de l'importance de préserver l'environnement, l'entreprise a mis en place une ligne de production bio, garantissant des produits naturels et respectueux de la nature. Saudial, c'est bien plus qu'une confiserie, c'est une histoire de passion et d'authenticité, incarnée dans chaque produit savoureux.

CONFISERIE SAUDIAL
FRANCE
1989

Sicoly

SICOLY RÉINVENTE LES FRUITS DE QUALITÉ

La coopérative SICOLY naît en 1962 à Saint-Laurent-d'Agny, de l'association de plusieurs producteurs souhaitant mieux valoriser leurs fruits sur le marché français. Aujourd'hui, elle réunit plus de 100 associés coopérateurs, qui cultivent et récoltent chaque année quelques 9 000 tonnes de fruits frais de très haute qualité pour un total de 600 hectares de vergers.

Grâce à sa filiale de transformation et de commercialisation SICODIS, SICOLY® s'impose comme l'un des principaux fournisseurs de fruits surgelés pour les professionnels des métiers de bouche (traiteurs, pâtissiers, chocolatiers, glaciers, barmen, etc) en France et dans plus de 40 pays.

©Sicoly

La gamme SICOLY® comprend de nombreux produits surgelés pour professionnels (fruits IQF, coulis, concentrés de fruits, inserts de fruits prêts-à-l'emploi) et notamment la plus large gamme du marché de purées et jus de fruits surgelés, avec plus de 87 références.

SICOLY® le Respect du Fruit

St Mamet

DES ARBORICULTEURS RÉUNIS POUR OFFRIR DES FRUITS DE QUALITÉ TOUTE L'ANNÉE

St Mamet c'est avant tout une histoire d'arboriculteurs qui, pour offrir aux consommateurs la possibilité de consommer leurs fruits toute l'année et pas seulement en saison, eurent l'idée dès 1953 de s'unir en coopérative et de mettre leurs fruits en conserve.

Depuis, St Mamet s'est développée et propose aujourd'hui plus de fruits, de filières et de conditionnements qu'à l'origine, tout en conservant la même ambition proposer aux consommateurs des fruits de qualité toute l'année, issus de filières rigoureusement sélectionnées.

©St Mamet

Dès son origine, St Mamet s'est implantée sur les territoires du sud de la France, au cœur du plus grand verger français de poires et de pêches.
Aujourd'hui encore, St Mamet est adossée à une coopérative d'arboriculteurs (Pêche, Poire, Cerise...) du Languedoc à la vallée du Rhône. L'ensemble des équipes St Mamet (siège et ateliers de production) sont en Occitanie au plus près des vergers. En 2022, St Mamet c'est plus de 1300 emplois directs & indirects.

St MAMET – Depuis 1953 –

NOISETTES

N°ARTICLE	DÉSIGNATION	CONDITIONNEMENT		DESCRIPTION
BED-02101007	NOISETTES LEVANT DÉCORTIQUÉES AVEC PEAU	1 KG	-	Calibre 13/15 mm
BED-02102007	NOISETTES PIÉMONT DÉCORTIQUÉES AVEC PEAU	1 KG	-	Calibre 13/15 mm
BED-02102008		5 KG		

N°ARTICLE	DÉSIGNATION	CONDITIONNEMENT		DESCRIPTION
BED-02201007	NOISETTEES ENTIÈRES BLANCHIES	1 KG	-	Calibre 12/14 mm
BED-02201001		5 KG		

NOISETTES

N°ARTICLE	DÉSIGNATION	CONDITIONNEMENT		DESCRIPTION
BED-02105001	NOISETTEES HACHÉES GRILLÉES	5 KG	-	Calibre 2/4 mm

N°ARTICLE	DÉSIGNATION	CONDITIONNEMENT		DESCRIPTION
BED-02208007	NOISETTEES POUDRE BLANCHE	1 KG	-	Noisettes torréfiées, décortiquées, émondée, broyées puis tamisées

N°ARTICLE	DÉSIGNATION	CONDITIONNEMENT		DESCRIPTION
BED-02108007	NOISETTES POUDRE GRISE	1 KG	-	Noisettes décortiquées, broyées puis tamisées
BED-02108001		5 KG		

AMANDES

N°ARTICLE	DÉSIGNATION	CONDITIONNEMENT		DESCRIPTION
BED-01103007	AMANDES VALENCIA DÉCORTIQUÉES AVEC PEAU	1 KG	-	Calibre 34/36 mm
BED-01101007		5 KG		

N°ARTICLE	DÉSIGNATION	CONDITIONNEMENT		DESCRIPTION
BED-01203007	AMANDES VALENCIA DÉCORTIQUÉES BLANCHIES	1 KG	-	Calibre 34/36 mm

AMANDES

N°ARTICLE	DÉSIGNATION	CONDITIONNEMENT		DESCRIPTION
BED-01211007	AMANDES BÂTONNETS BLANCHIES	1 KG	-	Calibre 10/20 mm

N°ARTICLE	DÉSIGNATION	CONDITIONNEMENT		DESCRIPTION
BED-01209007	AMANDES EFFILÉES BLANCHIES	1 KG	-	Calibre 0.7/0.9 mm
BED-01209001		5 KG		

N°ARTICLE	DÉSIGNATION	CONDITIONNEMENT		DESCRIPTION
BED-01206007	AMANDES HACHÉES BLANCHIES	1 KG	-	Calibre 2/4 mm
BED-01206001		5 KG		

AMANDES

N°ARTICLE	DÉSIGNATION	CONDITIONNEMENT		DESCRIPTION
BED-01208007	AMANDE POUDRE BLANCHE	1 KG	-	Amandes entières, blanchies et calibrées, broyées et tamisées
BED-01208001		5 KG		

N°ARTICLE	DÉSIGNATION	CONDITIONNEMENT		DESCRIPTION
BED-01225007	AMANDE POUDRE BLANCHE EXTRA FINE	1 KG	-	Amandes entières, blanchies et calibrées, broyées et tamisées
BED-01225001		5 KG		

N°ARTICLE	DÉSIGNATION	CONDITIONNEMENT		DESCRIPTION
BED-01108007	AMANDE POUDRE GRISE	1 KG	-	Amandes entières, décortiquées et calibrées
BED-01108001		5 KG		

PISTACHES

N°ARTICLE	DÉSIGNATION	CONDITIONNEMENT		DESCRIPTION
BED-10301007	PISTACHES VERTES ÉMONDÉES	1 KG	-	Pistaches décortiquées et émondées grade A

N°ARTICLE	DÉSIGNATION	CONDITIONNEMENT		DESCRIPTION
BED-10105007	PISTACHES VERTES HACHÉES	1 KG	-	Calibre 2/4mm

NOIX

N°ARTICLE	DÉSIGNATION	CONDITIONNEMENT		DESCRIPTION
BED-02805012	CERNEAUX DE NOIX	1 KG	-	Cerneaux de noix arlequin clair moitié

N°ARTICLE	DÉSIGNATION	CONDITIONNEMENT		DESCRIPTION
BED-02807012	BRISURES DE NOIX ARLEQUINS	1 KG	-	Calibre 3/6 mm

NOIX

N°ARTICLE	DÉSIGNATION	CONDITIONNEMENT		DESCRIPTION
BED-02401007	NOIX DE CAJOU 320	1 KG	-	Calibre W320 (660-706 noix/kg)

N°ARTICLE	DÉSIGNATION	CONDITIONNEMENT		DESCRIPTION
BED-02501007	NOIX DE PÉCAN	1 KG	-	Calibre 6.4 - 8.7 mm

N°ARTICLE	DÉSIGNATION	CONDITIONNEMENT		DESCRIPTION
BED-04101007	NOIX DE COCO RAPÉE FINE	1 KG	-	Noix de coco râpée fine et tamisée

GRAINES

N°ARTICLE	DÉSIGNATION	CONDITIONNEMENT	DESCRIPTION
RAN-18734	GRAINES DE LIN BRUN	1 KG	-

FRG-AB3A9

ABRICOTS MOELLEUX

1 KG

Spécialité d'abricots secs réhydratés.

N°ARTICLE	DÉSIGNATION	CONDITIONNEMENT		DESCRIPTION
BRO-00078	CRANBERRIES	1 KG	-	Cranberries sèches.
FRG-MFI5S3	FIGUES EN DÉS	1 KG	-	Spécialité de figues séchées et réhydratées en dès.
FRG-FI8A2	FIGUES SÉCHÉES MOELLEUSES	1 KG	-	Spécialité de figues séchées et réhydratées.
BED-06104007	PIGNONS DE PIN	1 KG	-	Pignons décortiqués.
FRG-DE4A5	PRUNEAUX DÉNOYAUTÉS	5 KG	-	Spécialité de pruneaux de qualité, réhydratés et dénoyautés.
FRG-DE4A6		1 KG		

N°ARTICLE	DÉSIGNATION	CONDITIONNEMENT		DESCRIPTION
BRO-00147	RAISINS NATURELS	1 KG	-	Raisins secs de Turquie.
BRO-00148		3 KG		
BED-05107007	RAISINS BLONDS	1 KG	-	Raisins golden issus des vignobles de la zone du fleuve Orange en Afrique du Sud.

©Anshu A

FRUITS EN BOÎTE

BRO-00009

ABRICOTS 3/1

Oreillons d'abricots pelés préservés BROVER

N°ARTICLE	DÉSIGNATION	CONDITIONNEMENT		DESCRIPTION	
BRO-00004	ABRICOTS	5/1	-	Oreillons d'abricots préservés	BROVER
BRO-00021	BIGARREAUX	2/1	-	Bigarreaux dénoyautés préservés	BROVER
BRO-00919	COCKTAILS DE FRUITS	5/1	-	Cocktail de fruits préservés	BROVER
LAC-248	GRIOTTES	1 L	-	Griottes macérées dans un spiritueux distillé d'origine agricole	
BRO-00154	CERISES AMARENA	4/4	-	Cerises Amarena dénoyautées préservées	BROVER
BRO-00574	PÊCHES	5/1	-	Demi-pêches préservées	BROVER
BRO-00142	POIRES	4/4	-	Demi-poires Williams préservées	BROVER
BRO-00165		3/1			
BRO-00166		5/1			
BRO-03231	POIRES WILLIAMS EN CUBES	5/1	-	Cubes de poires pelés, sans tige et sans cœur au sirop léger	BROVER
BRO-00095	POMMES EN DÉS	3/1	-	Garniture de pommes en dés	BROVER
SAM-46759	POMMES EN CUBE	5/1	-	Cubes de pommes préservées	ST MAMET
BRO-00115	POMMES MORCEAUX	5.5 KG	-	Garniture de pommes en morceaux	BROVER

FRUITS CONFITS

CRU-05045

CITRONS LAMELLES — 1 KG

-

N°ARTICLE	DÉSIGNATION	CONDITIONNEMENT		DESCRIPTION
CRU-101452	ORANGES QUARTIERS	2.5 KG	-	Quartiers d'écorces d'orange confites égouttées
CRU-04978	ORANGES LAMELLES	1 KG	-	Lamelles d'écorces d'oranges confites droites égouttées
CRU-05045	CITRONS LAMELLES CONFITES	1 KG	-	Lamelles droites d'écorces de citron confites égouttées
CRU-07837	GINGEMBRES BÂTONNETS POUDRÉS	1 KG	-	Bâtonnets de gingembre confits égouttés et poudrés

CONFITURES DE FRUITS

BOU-BOUD2NMFB

CONFITURE FRAMBOISE — 28 G

Confiture préparée avec 55g de fruits pour 100g.

60 unités par carton

N°ARTICLE	DÉSIGNATION	CONDITIONNEMENT		DESCRIPTION
BOU-BOUD2NMMY	CONFITURE MYRTILLE	28 G	*60 unités par carton*	Confiture préparée avec 55g de fruits pour 100g.
BOU-BOUD2NMFR	CONFITURE FRAISE	28 G	*60 unités par carton*	Confiture préparée avec 55g de fruits pour 100g.
BOU-BOUD2NMBB	CONFITURE ABRICOT	28 G	*60 unités par carton*	Confiture préparée avec 55g de fruits pour 100g.
BOU-BOUD2NMOD	CONFITURE ORANGE	28 G	*60 unités par carton*	Confiture préparée avec 55g de fruits pour 100g.
BOU-BOUD2NMCN	CONFITURE CERISE NOIR	28 G	*60 unités par carton*	Confiture préparée avec 55g de fruits pour 100g.
BOU-BOUD2NMFI	CONFITURE FIGUE	28 G	*60 unités par carton*	Confiture préparée avec 55g de fruits pour 100g.

FRUITS SURGELÉS

SIC-200269

MANGUE EN CUBE

1 KG

Mangue Kent

Purées de fruits

Fournisseurs p. 140

Purées de fruits surgelées p. 142 - 144

Purées de fruits aseptiques p. 145

©Any Lane

Les vergers Boiron

UNE HISTOIRE DE FAMILLE... ET DE FRUITS

Portés par cette mission, nous sélectionnons les meilleures matières premières sur les meilleurs terroirs du monde entier.

Nos experts assemblent ces fruits et légumes récoltés à maturité en utilisant les techniques héritées de l'univers du champagne. Leur savoir-faire garantit un goût, une couleur et une texture authentiques et constants. Ensuite, nous les transformons sur notre site ultra-moderne de Valence, en suivant des standards de qualité forgés au fil de décennies de travail sur les fruits. Pour chaque fruit et légume, nous avons développé un procédé spécifique, à la fois sûr et respectueux de leurs qualités originelles. Ces qualités sont ensuite préservées par la surgélation, qui permet une DLUO longue et garantit ainsi aux professionnels la disponibilité de nos produits toute l'année.

Nos équipes commerciales et marketing sont à l'écoute des exigences des professionnels du goût et accompagnent nos distributeurs et importateurs dans le monde entier. Ces derniers peuvent compter sur l'appui de 15 commerciaux parfaitement au fait des spécificités culturelles et culinaires de chaque pays.

LES VERGERS boiron

©Les vergers Boiron

©Tetiana Bykovets

PURÉES DE FRUITS SURGELÉES

ACV0C6

CITRON VERT

1 KG

Purée de fruits surgelée.

boiron

Agrumes

N°ARTICLE	DÉSIGNATION	CONDITIONNEMENT		DESCRIPTION
BOI-ABE0C3	BERGAMOTE	1 KG	*Agrumes*	Purée de fruits surgelée. boiron
BOI-ACI0C6	CITRON JAUNE	1 KG	*Agrumes*	Purée de fruits surgelée. boiron
BOI-ACI0S0	CITRON JAUNE	10 KG	*Agrumes*	Purée de fruits surgelée. boiron
BOI-ACV0S0	CITRON VERT	10 KG	*Agrumes*	Purée de fruits surgelée. boiron
BOI-AKA0C6	KALAMANSI	1 KG	*Agrumes*	Purée de fruits surgelée. boiron
BOI-AYU0C3	YUZU	1 KG	*Agrumes*	Purée de fruits surgelée. boiron
BOI-AMA0C6	MANDARINE	1 KG	*Agrumes*	Purée de fruits surgelée. boiron
BOI-AOS0C6	ORANGE SANGUINE	1 KG	*Agrumes*	Purée de fruits surgelée. boiron
BOI-APM0C6	PAMPLEMOUSSE ROSE	1 KG	*Agrumes*	Purée de fruits surgelée. boiron
BOI-ASU0C3	SUDACHI	1 KG	*Agrumes*	Purée de fruits surgelée. boiron
BOI-ACA0C6	CASSIS	1 KG	*Fruits rouges*	Purée de fruits surgelée. boiron
BOI-ACA0S0	CASSIS	10 KG	*Fruits rouges*	Purée de fruits surgelée. boiron

PURÉES DE FRUITS SURGELÉES

N°ARTICLE	DÉSIGNATION	CONDITIONNEMENT		DESCRIPTION
BOI-ACE0C6	CERISE NOIRE	1 KG	*Fruits rouges*	Purée de fruits surgelée. boiron
BOI-AFB0C3	FRAISE DES BOIS	1 KG	*Fruits Rouges*	Purée de fruits surgelée. boiron
BOI-AFA0C6	FRAISE	1 KG	*Fruits Rouges*	Purée de fruits surgelée. boiron
BOI-AFA0S0	FRAISE	10 KG	*Fruits Rouges*	Purée de fruits surgelée. boiron
BOI-AFR0C6	FRAMBOISE	1 KG	*Fruits Rouges*	Purée de fruits surgelée. boiron
BOI-AFR0S0	FRAMBOISE	10 KG	*Fruits Rouges*	Purée de fruits surgelée. boiron
BOI-AGT0C6	GRIOTTE	1 KG	*Fruits Rouges*	Purée de fruits surgelée. boiron
BOI-AGR0C6	GROSEILLE	1 KG	*Fruits Rouges*	Purée de fruits surgelée. boiron
BOI-AFM0C3	MARA DES BOIS	1 KG	*Fruits Rouges*	Purée de fruits surgelée. boiron
BOI-AMU0C6	MÛRE	1 KG	*Fruits Rouges*	Purée de fruits surgelée. boiron
BOI-AMY0C6	MYRTILLE	1 KG	*Fruits Rouges*	Purée de fruits surgelée. boiron
BOI-AMY0S0	MYRTILLE	10 KG	*Fruits Rouges*	Purée de fruits surgelée. boiron
BOI-AF00C6	4 FRUITS ROUGES	1 KG	*Fruits Rouges*	Purée de fruits surgelée. boiron
BOI-AAC0C3	ACAI	1 KG	*Fruits tropicaux*	Purée de fruits surgelée. boiron
BOI-AAN0C6	ANANAS	1 KG	*Fruits tropicaux*	Purée de fruits surgelée. boiron
BOI-ABA0C6	BANANE	1 KG	*Fruits tropicaux*	Purée de fruits surgelée. boiron
BOI-AC00C6	COCO	1 KG	*Fruits tropicaux*	Purée de fruits surgelée. boiron
BOI-AC00S0	COCO	10 KG	*Fruits tropicaux*	Purée de fruits surgelée. boiron
BOI-AGO0C6	GOYAVE ROSE	1 KG	*Fruits tropicaux*	Purée de fruits surgelée. boiron

PURÉES DE FRUITS SURGELÉES

N°ARTICLE	DÉSIGNATION	CONDITIONNEMENT		DESCRIPTION
BOI-AGA0C3	GRENADE	1 KG	*Fruits tropicaux*	Purée de fruits surgelée.
BOI-ALI0C6	LITCHI	1 KG	*Fruits tropicaux*	Purée de fruits surgelée.
BOI-AMG0C6	MANGUE	1 KG	*Fruits tropicaux*	Purée de fruits surgelée.
BOI-AMG0S0	MANGUE	10 KG	*Fruits tropicaux*	Purée de fruits surgelée.
BOI-APA0C6	PASSION JAUNE	1 KG	*Fruits tropicaux*	Purée de fruits surgelée.
BOI-APA0S0	PASSION JAUNE	10 KG	*Fruits tropicaux*	Purée de fruits surgelée.
BOI-AFT0C3	4 FRUITS TROPICAUX	1 KG	*Fruits tropicaux*	Purée de fruits surgelée.
BOI-AAB0C6	ABRICOT	1 KG	*Fruits du verger*	Purée de fruits surgelée.
BOI-AAR0C3	ARGOUSIER	1 KG	*Fruits du verger*	Purée de fruits surgelée.
BOI-ACG0C6	COING	1 KG	*Fruits du verger*	Purée de fruits surgelée.
BOI-AKI0C6	KIWI	1 KG	*Fruits du verger*	Purée de fruits surgelée.
BOI-AME0C6	MELON	1 KG	*Fruits du verger*	Purée de fruits surgelée.
BOI-AME0S0	MELON	10 KG	*Fruits du verger*	Purée de fruits surgelée.
BOI-AMI0C3	MIRABELLE	1 KG	*Fruits du verger*	Purée de fruits surgelée.
BOI-APS0C3	PASTÈQUE	1 KG	*Fruits du verger*	Purée de fruits surgelée.
BOI-APB0C6	PÊCHE BLANCHE	1 KG	*Fruits du verger*	Purée de fruits surgelée.
BOI-APN0C6	PÊCHE SANGUINE	1 KG	*Fruits du verger*	Purée de fruits surgelée.
BOI-APO0C6	POIRE	1 KG	*Fruits du verger*	Purée de fruits surgelée.
BOI-APV0C6	POMME VERTE	1 KG	*Fruits du verger*	Purée de fruits surgelée.
BOI-AQU0C3	QUETSCHE	1 KG	*Fruits du verger*	Purée de fruits surgelée.
BOI-ARH0C6	RHUBARBE	1 KG	*Fruits du verger*	Purée de fruits surgelée.
BOI-AOA0C6	ORANGE	1 KG	*Fruits du verger*	Purée de fruits surgelée.

PURÉES DE FRUITS ASEPTIQUES

N°ARTICLE	DÉSIGNATION	CONDITIONNEMENT		DESCRIPTION
BOI-BFA0C6	FRAISE	6 x 1 L	-	Purée de fruits ambiante.
BOI-BFR0C6	FRAMBOISE	6 x 1 L	-	Purée de fruits ambiante.
BOI-BMY0C6	MYRTILLE	6 x 1 L	-	Purée de fruits ambiante.
BOI-BFO0C6	FRUITS ROUGES	6 x 1 L	-	Purée de fruits ambiante.
BOI-BAN0C6	ANANAS	6 x 1 L	-	Purée de fruits ambiante.
BOI-BMG0C6	MANGUE	6 x 1 L	-	Purée de fruits ambiante.
BOI-BPA0C6	PASSION	6 x 1 L	-	Purée de fruits ambiante.
BOI-BFT0C6	FRUITS TROPICAUX	6 x 1 L	-	Purée de fruits ambiante.
BOI-BAB0C6	ABRICOT	6 x 1 L	-	Purée de fruits ambiante.
BOI-BPY0C6	PECHE	6 x 1 L	-	Purée de fruits ambiante.
BOI-BPO0C6	POIRE	6 x 1 L	-	Purée de fruits ambiante.

©Ricardo Henri

Pralinés

Pralinés amandes p. 148

Pralinés noisettes p. 149

Pralinés amandes & noisettes p. 150

Pralinés spéciaux p. 151

Pralinés pistaches p. 152

PRALINÉS AMANDES

CHO-630

PRALINÉ AMANDES 50% — 6 KG

Praliné lisse

À utiliser pour aromatiser vos fourrages de bonbons, crèmes, mousses et viennoiseries.

Qualité aromatique exceptionnelle de l'amande de type Valencia d'Espagne
Type de torréfaction : Douce

N°ARTICLE	DÉSIGNATION	CONDITIONNEMENT		DESCRIPTION
CHO-679	PRALINÉ AMANDES 50%	2 KG	*Praliné grain* *Torréfaction : Douce* *Qualité aromatiques exceptionnel d'amande espagnol de type Valencia.*	À utiliser pour aromatiser vos fourrages de bonbons, crèmes, mousses et viennoiseries.
CHO-661	PRALINÉ AMANDE CACAHUÈTE	6 KG	*Praliné lisse* *Torréfaction : Douce* *Un surprenant choc sucré - salé.*	À utiliser pour aromatiser vos fourrages de bonbons, crèmes, mousses et viennoiseries.

PRALINÉS NOISETTES

CHO-676

PRALINÉ NOISETTES 50% — 2 KG

Praliné lisse

À utiliser pour aromatiser vos fourrages de bonbons, crèmes, mousses et viennoiseries.

Caramélisation légère des noisettes IGP du Piémont pour un praliné tout en finesse.*
Type de torréfaction : Douce

N°ARTICLE	DÉSIGNATION	CONDITIONNEMENT		DESCRIPTION
CHO-638	PRALINÉ NOISETTES 50%	6 KG	*Praliné lisse* *Torréfaction : Douce* *Caramélisation légère des noisettes IGP* du Piémont pour un praliné tout en finesse.*	À utiliser pour aromatiser vos fourrages de bonbons, crèmes, mousses et viennoiseries.
CHO-642	PRALINÉ NOISETTES 50%	6 KG	*Praliné grain* *Torréfaction : Douce* *Caramélisation légère des noisettes IGP* du Piémont pour un praliné tout en finesse.*	À utiliser pour aromatiser vos fourrages de bonbons, crèmes, mousses et viennoiseries.
PRN-HA50 CBY-E0-T60	PRALINÉ NOISETTES 50%	5 KG	*Praliné lisse* *Torréfaction : Moyenne* *Saveurs intenses et une belle couleur dorée.*	À utiliser pour aromatiser vos fourrages de bonbons, crèmes, mousses et viennoiseries.

PRALINÉS AMANDES & NOISETTES

PRNMX50CBYE419A

PRALINÉ AMANDES & NOISETTES 50%

1 KG

Praliné lisse

À utiliser pour aromatiser vos fourrages de bonbons, crèmes, mousses et viennoiseries.

Arômes puissants, parfaitement équilibrés. Texture onctueuse. Belle couleur dorée
Type de torréfaction : Moyenne

N°ARTICLE	DÉSIGNATION	CONDITIONNEMENT		DESCRIPTION
PRNMX50CBYE4T60	PRALINÉ AMANDES & NOISETTES 50%	5 KG	*Praliné lisse* *Torréfaction : Moyenne* *Arômes puissants, parfaitement équilibrés. Texture onctueuse. Belle couleur dorée.*	À utiliser pour aromatiser vos fourrages de bonbons, crèmes, mousses et viennoiseries.
CEM-88043	PRALINÉ AMANDES & NOISETTE	6 KG	*Praliné lisse* *Torréfaction : Moyenne* *Ajoute une note fruitée à vos créations.*	À utiliser pour aromatiser vos fourrages de bonbons, crèmes, mousses et viennoiseries.

PRALINÉS SPÉCIAUX

FNNX23PFBO656

PRALINÉ FEUILLENTINE

5 KG

Grains

Préparation croustillante composée de brisures de crêpes dentelles, de praliné amandes-noisettes et d'un chocolat de couverture au lait.

A utiliser en intérieur

NANCRHA5013T66

PRALINÉ GRAIN

1 KG

Granulé

Préparation croquante à base de noisettes légèrement caramélisées, sans apport de conservateurs.

A utiliser en intérieur

PRALINÉS PISTACHES

CHO-668

PRALINÉ PISTACHES 60% 1 KG

Praliné Lisse

Praliné traditionnel constitué à 60% de pistaches sélectionnées rigoureusement pour leurs qualités organoleptiques.

À utiliser pour aromatiser vos fourrages de bonbons, crèmes, mousses et viennoiseries.

PROPI701BY19A

PRALINÉ 70% PISTACHES 1 KG

Praliné Lisse

Praliné traditionnel constitué à 70% de pistaches sélectionnées rigoureusement pour leurs qualités organoleptiques.

À utiliser pour aromatiser vos fourrages de bonbons, crèmes, mousses et viennoiseries.

©Kyaw Tun

©Snapwire

Pâtes, Crèmes & Purées

Fournisseurs p. 156

Amandes p. 158

Noisettes p. 159

Pistaches p. 160

Caramels Isigny p. 161

Marrons p. 163

Caramels d'Isigny

RÉALISÉ AVEC RIGUEUR ET PRÉCISION

Tout d'abord, les ingrédients sont brassés et cuits dans un cuiseur traditionnel en cuivre. La cuisson se doit d'être douce afin de développer et de conserver tous les arômes du caramel. C'est seulement en fin de cuisson, lorsque tous les ingrédients mélangés puis cuits ont pris leur belle couleur dorée, que l'on ajoute les arômes naturels. Nous mettons un point d'honneur quant au choix des matières premières locales qui entrent dans la composition de nos bonbons de caramel.

©Caramels d'Isigny

C'est avec 70 variétés de Caramels Tendres que les Caramels d'Isigny vous font voyager et découvrir nos spécialités régionales françaises. Outre les traditionnels caramels à la vanille, au café, au chocolat ou à la noisette, venez couvrir ou redécouvrir les surprenantes mais non moins délicieuses saveurs des caramels au calvados, à la noix du Périgord, au beurre d'Isigny AOP ou l'incontournable caramel au beurre salé au sel de Guérande IGP !

CARAMELS D'ISIGNY

©Jordane Mathieu

AMANDES

CON-1-42-008182

PÂTE D'AMANDES BLANCHE, 33%

6 KG

ancel

Pâte d'amandes souple et fine avec 33% d'amandes.
Idéale pour décors pâtissiers (roses, feuilles, couverture d'entremets...)

-

N°ARTICLE	DÉSIGNATION	CONDITIONNEMENT		DESCRIPTION
PWNAL570 MAS11Z54	PÂTE D'AMANDES	2.5 KG	*Pour les confiseries et les croissants aux amandes, les gâteaux et les tartes fourrés aux amandes ainsi que les génoises.* *Conseil: particulièrement adaptée aux confiseries aux amandes.*	Pâte d'amandes à cuire de haute qualité. Saveur intense.

NOISETTES

CHO-654

PURE PÂTE DE NOISETTES 100%

5 KG

Un goût exceptionnel de noisettes subtilement souligné de notes de torréfaction. Au final, une pâte sur le fruit puissante et bien équilibrée.

Cette pâte de noisettes est obtenue exclusivement à partir de "Noisettes du Piémont" qui bénéficient du label IGP.

N°ARTICLE	DÉSIGNATION	CONDITIONNEMENT		DESCRIPTION
CHO-691	PURE PÂTE DE NOISETTES 100%	1 KG	*Cette pâte de noisettes est obtenue exclusivement à partir de "Noisettes du Piémont" qui bénéficient du label IGP.*	Un goût exceptionnel de noisettes subtilement souligné de notes de torréfaction. Au final, une pâte sur le fruit puissante et bien équilibrée.
NPNHA1 BYT60	PURE PÂTE DE NOISETTES 100%	5 KG	*Cette pâte de couleur dorée est idéale pour vos pâtisseries.*	Pâte de noisette 100%, délicatement torréfiées pour libérer la saveur exceptionnelle de la noisette.

PISTACHES

CHO-672

PURE PÂTE DE PISTACHES

1 KG

Assemblage de pistaches alliant la puissance à la douceur. Le goût est fin, persistant et peu salé mais avec une belle élégance aromatique. Une pâte idéale pour la réalisation de mousses, de glaces et d'intérieurs.

Une pâte idéale pour la réalisation de mousses, de glaces et d'intérieurs.

CARAMELS ISIGNY

CAI-NC01026

CRÈME CARAMEL BEURRE SALÉ

3 KG

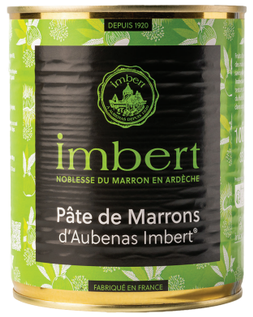
Crème caramel beurre salé idéale pour aromatiser les crèmes, gâteaux, ganache, macarons...

-

N°ARTICLE	DÉSIGNATION	CONDITIONNEMENT		DESCRIPTION
CAI-NC01046	CRÈME CARAMEL BEURRE SALÉ	1 KG	-	Crème caramel beurre salé idéale pour aromatiser les crèmes, gâteaux, ganache, macarons...
CAI-NC01378	ECLATS DE CARAMEL D'ISIGNY	1 KG	-	Les éclats de caramel d'Isigny sont parfait pour donner à vos créations une touche croustillante avec un goût de typique du fameux caramel d'Isigny.

©Imbert - Aurélien Bailly

MARRONS



IMB-PA44

PÂTE DE MARRONS

1 KG

Texture très fine et dense pour un goût prononcé de marrons. Un sucre discret rehaussé par une pointe de vanille.

N°ARTICLE	DÉSIGNATION	CONDITIONNEMENT		DESCRIPTION
IMB-CR44	CRÈME DE MARRONS	4/4	-	La crème de marrons d'Aubenas Imbert® a une texture souple et fine, au soyeux incomparable. A la sucrosité discrète, elle laisse s'exprimer toute la texture naturelle, et le goût originel du fruit, sans jamais les masquer, dans un parfait équilibre.
IMB-PU44	PURÉE DE MARRONS NON SUCRÉE	4/4	-	Texture lisse et fondante. Purée nature très concentrée en fruits développant une douceur naturelle.

Glaçages, Nappages & Fourrages

Fournisseurs p. 166

Glaçages prêts à l'emploi p. 167

Nappages prêts à l'emploi p. 168

Nappages neutres p. 169

Nappages arômatisés p. 170

Toppings p. 171

Fourrages et compotes p. 172

O'Concept

O'CONCEPT, PARCE QUE VOTRE TEMPS EST PRÉCIEUX

Petite société familiale créée en 1992, par 2 frères et sœurs, O'concept vous propose des solutions rapides, rentables et efficaces avec des produits de qualité, 100% naturels. Nous avons tout d'abord élaboré un concept crêpe, qui permet de servir une crêpe toutes les 7 secondes. Cette crêpe élaborée par nos soins est faite uniquement avec des ingrédients frais (œufs frais entiers de poules élevées au sol, lait frais entier sans aucun déshydraté et/ou additifs). Nous proposons aussi bien la crêpe sucrée que la galette de blé noir dans un format de 35 cm. Notre gamme s'est agrandie avec des gaufres liégeoises et gaufres fourrées (chocolat, pomme, crème pâtissière, fruits rouges...).

©Polina Tankilevitch

Une fois garnies, nos bases se cuisent 2 minutes dans un four aussi bien traditionnel que dans un four en pierre à sol réfractaire.

Notre atout principal est de vous proposer des concepts clés en main tout en répondant à une offre gourmande mais saine et rapide... tout ce que les clients recherchent aujourd'hui.

O concept

GLAÇAGES PRÊTS À L'EMPLOI

DAW-803251301

GLAÇAGE NEUTRE — 3 KG

Prêt à l'emploi, stable à la congélaton.

Produit de haute qualité pour la création de miroirs brillants et de vos entremets.

Application directe, sans complément de pectine pour renforcer le gel : A température ambiante sur surface plane A 35-40°C en couverture intégrale & dôme

N°ARTICLE	DÉSIGNATION	CONDITIONNEMENT	DESCRIPTION
DAW-8034 19322	GLAÇAGE IVOIRE	3 KG	*Prêt à l'emploi* *Stables à la congélation* *Application directe, sans complément de pectine pour renforcer le gel :* *- A température ambiante sur surface plane* *- A 35-40°C en couverture intégrale & dôme* Glaçage à froid de haute qualité pour la création de miroirs brillants et de vos entremets.
DAW-803 276301	GLAÇAGE CHOCOLAT 10%	3 KG	

NAPPAGES PRÊTS À L'EMPLOI

DAW-771179100

NAPPAGE PRÊT À L'EMPLOI

7 KG

Prêt à l'emploi
Stables à la congélation.

Nappage apportant une brillance à vos pâtisseries.

Application à froid
Tenue et brillance optimale jusqu'à 24h en stockage au frais
Texture pommadeuse

NAPPAGES NEUTRES

DAW-771340100

NAPPAGE NEUTRE

7 KG

Stable à la congélation
Gélification rapide, tenue optimale, sec au toucher.

Nappage apportant une brillance à vos pâtisseries.

Taux de dilution : 10 à 20%
Texture : pommadeuse

NAPPAGES ARÔMATISÉS

DAW-771341100

NAPPAGE BLOND

1 KG

Stable à la congélation
Gélification rapide, tenue optimale, sec au toucher
Teneur en fruit : 0%.

Nappage apportant une brillance à vos pâtisseries.

Taux de dilution : 10 à 20%
Texture : pommadeuse

N°ARTICLE	DÉSIGNATION	CONDITIONNEMENT		DESCRIPTION
DAW-771 331100	NAPPAGE BLOND	14 KG	*Taux de dilution : 10 à 20%* *Texture : pommadeuse*	Nappage apportant une brillance à vos pâtisseries. Stables à la congélation Gélification rapide, tenue optimale, sec au toucher Teneur en fruit : 0%
DAW-771 829100	NAPPAGE PREMIUM ABRICOT	7 KG	*Taux de dilution : 60%*	Stables à la congélation Gélification rapide, tenue optimale, sec au toucher Teneur en fruit : 4.5% purée d'abricot
DAW-771 846100	NAPPAGE PREMIUM FRAISE	7 KG	-	Nappage apportant une brillance à vos pâtisseries. Stables à la congélation Gélification rapide, tenue optimale, sec au toucher Teneur en fruit : 9% de purée de fraise
DAW-771 344100	NAPPAGE ROUGE	7 KG	*Taux de dilution : 10 à 20%* *Texture : pommadeuse*	Nappage apportant une brillance à vos pâtisseries. Stables à la congélation Gélification rapide, tenue optimale, sec au toucher Teneur en fruit : 0%

TOPPINGS

OCO-9TILLY

NOISETELLA

1 KG

Pâte à tartiner noisette pour agrémenter les crêpes, gaufres, etc.

Prêt à l'emploi

FOURRAGES ET COMPOTES

ANC-1-42-010753

FOURRAGE FRAMBOISES LINZER AVEC PÉPINS

6 KG

Garniture à la framboise, aromatisée, idéale pour les linzers.

Prêt à l'emploi

BRO-00015

COMPOTE DE POMMES PÂTISSIÈRE 38%

4.5 KG
5/1

Compote de pommes pâtissière 38%

-

N°ARTICLE	DÉSIGNATION	CONDITIONNEMENT		DESCRIPTION
BRO-00016	COMPOTE DE POMMES PÂTISSIÈRE 24%	4.25 KG 5/1	-	Compote de pommes pâtissière 24%

©Karolina Grabowska

©Bruna Branco

Crèmes pâtissières

Crèmes pâtissières à chaud p. 176

Crèmes pâtissières à froid p. 176

CRÈMES PÂTISSIÈRES

ANC-1-42-003350

CRÈME PÂTISSIÈRE SUPER, À CHAUD

1 KG

La préparation pour crème pâtissière à chaud Super est un mélange contenant tous les ingrédients à la préparation de la garniture. Ce mix permet une mise en œuvre rapide du produit fini, et une fiabilité dans la répétabilité de la recette.

Texture souple, onctueuse, idéale pour la réalisation de flans pâtissiers. Sa note légère de Vanille Bourbon est une base aromatique naturelle qui permet tous types d'aromatisations et s'associe facilement à d'autres saveurs.

N°ARTICLE	DÉSIGNATION	CONDITIONNEMENT		DESCRIPTION	
ANC-1-42 -002188	CRÈME PÂTISSIÈRE SUPER, À CHAUD	5 KG	*Texture souple, onctueuse, idéale pour la réalisation de flans pâtissiers. Sa note légère de Vanille Bourbon est une base aromatique naturelle qui permet tous types d'aromatisations et s'associe facilement à d'autres saveurs.*	La préparation pour crème pâtissière à chaud Super est un mélange contenant tous les ingrédients à la préparation de la garniture. Ce mix permet une mise en œuvre rapide du produit fini, et une fiabilité dans la répétabilité de la recette.	ancel
ANC-1-42 -010761	CRÈME PÂTISSIÈRE SUPER, SPÉCIAL CONGÉLATION À CHAUD	5 KG	*Texture lisse et onctueuse après décongélation. Permet d'anticiper les productions sans concession sur la qualité. Couleur jaune intense.*	La préparation pour crème pâtissière à chaud "Spécial congélation" est un mélange contenant tous les ingrédients à la préparation de la garniture. Ce mix permet une mise en œuvre rapide du produit fini, et une fiabilité dans la répétabilité de la recette.	ancel
ANC-1-42 -003351	CRÈME PÂTISSIÈRE PREMIUM, À FROID	1 KG	*Matières grasses 100% laitières: permet l'appellation pur beurre. Supporte la cuisson en tartes et viennoiseries. Couleur jaune pastel.*	Des préparations de qualité pour réussir des crèmes et garnitures pâtissières rapidement, par ajout d'eau froide	ancel
ANC-1-42 -010468		10 KG			

©Oliver-Timm Haarmann

©Natalie Bond

Gélifiants & Structurants

Pectines p. 180

Gélatines p. 181

Agar-agar p. 182

Acides p. 182

Conservateurs de moelleux p. 183

Stabilisateurs, glaces & sorbets p. 184

Émulsifiants p. 185

PECTINES

LOF-1622A

PECTINE N/H NAPPAGE — 1 KG

Gélifiant donnant un gel thermoréversible et une bonne tenue sur les fruits. Nappages de pâtisserie avec pulpe de fruits.

8 à 12 g/kg de masse

N°ARTICLE	DÉSIGNATION	CONDITIONNEMENT		DESCRIPTION
LOF-1615A	PECTINE JAUNE	1 KG	*10 à 20 g/kg de masse*	Gélifiant donnant un gel non réversible par chauffage dans des milieux acides et sucrés (extrait sec supérieur à 75 %). Thermorésistante.
LOF-1628A	PECTINE X58	1 KG	*10 g/kg de masse*	Gélifiant donnant un gel thermoréversible stable à la congélation et décongélation. Pour les nappages neutres (tartes, génoises, biscuits) ou peu sucrés.

GÉLATINES

SEB-1-42-012742

GÉLATINE FEUILLE ARGENT — 1 KG

400 feuilles de gélatine

180 bloom

N°ARTICLE	DÉSIGNATION	CONDITIONNEMENT		DESCRIPTION
SEB-1-42 -012855	GÉLATINE FEUILLE OR	1 KG	*200 bloom*	500 feuilles de gélatine
SEB-1-42 -012741	GÉLATINE FEUILLE OR	1 KG	*200 bloom*	500 feuilles de gélatine halal
SEB-1-42 -012744	GÉLATINE BRONZE	1 KG	*150 bloom*	300 feuilles de gélatine
LOF-10023	GÉLATINE POUDRE POISSON	1 KG	*200 bloom*	Gélatine en poudre
LOF-732A	GÉLATINE POUDRE PORCINE	1 KG	*200 bloom*	Gélatine en poudre
SEB-1-42 -004184	GÉLATINE POUDRE BOVIN	1 KG	*100 bloom*	Gélatine en poudre
LOF-10243	GÉLATINE POUDRE VÉGÉTALE	1 KG	*Dosage : 35 à 50 g/litre*	Le gélifiant végétal produit une texture souple et élastique pour l'enrobage et la réalisation de gels et de transparence parfaits. Il est idéal pour les sphérifications, les spaghettis, les nappages et les enrobages.

AGAR-AGAR & ACIDES

LOF-130A

AGAR-AGAR

1 KG

Gélifiant végétal naturel, extrait d'algues rouges. Utilisation en confiserie, pâtisserie, entremet, charcuterie. La solution d'agar-agar doit d'abord être portée à ébullition. Le gel est obtenu après refroidissement.

5 à 40 g/kg

N°ARTICLE	DÉSIGNATION	CONDITIONNEMENT		DESCRIPTION
LOF-100A	ACIDE ASCORBIQUE	1 KG	*300 à 500 mg/kg. En poudre*	Antioxydant alimentaire. Augmente l'élasticité et la tolérance des pâtes, renforce le réseau glutinique.
LOF-106A	ACIDE CITRIQUE	1 KG	*En poudre*	Relève le goût, permet d'améliorer la conservation en ajustant l'acidité, correcteur de pH. Potentialise l'activité des antioxydants, s'utilise dans les poudres à lever en biscuiterie et comme acidulant en confiserie.

CONSERVATEURS DE MOELLEUX

LOF-1450B

NOUGASEC

1 KG

En supprimant la reprise d'humidité, assure la conservation prolongée des nougats, nougatines, pralines… améliore la coupe, évite le collage et le ressuage des sucres cuits.

70 à 100 g/kg de sucre mis en œuvre

STABILISATEURS, GLACES & SORBETS

LOF-10231

BLANC D'ŒUF

1 KG

En poudre

Blancs d'œufs sélectionnés, pasteurisés, atomisés et stabilisés Tiennent mieux que les blancs frais montés en neige. Recommandés pour les œufs à la neige, les meringues, le nougat...

Pâtisserie/biscuiterie et Mousses/meringues: 150g pour 1l d'eau
Macarons et petits-fours: 75 g pour 1l d'eau

N°ARTICLE	DÉSIGNATION	CONDITIONNEMENT		DESCRIPTION
YAD011793. U1KG	STABILISATEURS SEVAGEL 64S, POUR SORBETS	1 KG	*Dosage 2 à 4g au kg (0.02 à 0.04% de la masse).*	Stabilise la structure aqueuse du mélange en empêchant la formation de cristaux de glace. Il améliore l'incorporation d'air au cours du mélange, favorise le foisonnement, améliore la dispersion des matières grasses et donne de l'onctuosité à l'ensemble en retardant la fusion.
YAD011792. U1KG	STABILISATEURS SEVAGEL 64G, POUR GLACES	1 KG	*Dosage 3 à 5g au kg (0.03 à 0.05% de la masse).*	Stabilise la structure aqueuse du mélange en empêchant la formation de cristaux de glace. Il améliore l'incorporation d'air au cours du mélange, favorise le foisonnement, améliore la dispersion des matières grasses et donne de l'onctuosité à l'ensemble en retardant la fusion.
LOF-1971A	STAB 2000	1 KG	*de 3 à 5 g/litre.*	Stabilisateur mis au point plus particulièrement pour les glaces et crèmes glacées. Émulsifiant qui permet la dispersion des matières premières grasses. Stabilisateur de la structure aqueuse du mélange et anti-cristallisation.Donne de l'onctuosité et facilite le foisonnement. Retarde la fusion des bâtonnets glacés.
LOF-1610B	PECTAGEL ROSE	1 KG	*10 g/kg*	Le Pectagel rose est utilisé dans l'industrie alimentaire principalement dans la fabrication des mix de glaces, glaces et sorbets, pour l'ensemble de ses propriétés épaississantes, stabilisantes, anticristalisantes et antisynérèse qui assurent le foisonnement et l'obtention d'une texture fine et onctueuse.

ÉMULSIFIANTS

LOF-1245A

LÉCITHINE DE SOJA

1 KG

En poudre

Émulsifiant et antioxydant. S'utilise principalement en panification et en biscuiterie. Aide culinaire pour réaliser des écumes et des espumas

Produits de la boulangerie et de la biscuiterie: 1 à 3 g/kg
Cuisine: 7 g/litre

©Quang Nguyen Vinh

Prêts à garnir

Fournisseurs p. 188

Fruits en boîte p. 190

Spiritueux pour pâtisserie p. 191

La Carthaginoise

CONJUGUEZ INNOVATION ET TRADITION

Dans toutes les régions du monde, les hommes ont fabriqué et fabriquent toujours aujourd'hui, des alcools aux saveurs aromatiques aussi riches que complexes, à partir de fruits et plantes environnantes.

L'alcool se produit naturellement par fermentation des sucres, devenant un support idéal à la conservation des arômes des fruits dont il est issu. En l'état, en vin, en bière, distillé en eau-de-vie ou en macération, les pouvoirs aromatiques de ces produits sont sources d'inspiration pour les artisans pâtissiers et cuisiniers de tout horizon. Fidèle à cette tradition, l'art culinaire français puise sa diversité et sa particularité dans l'incorporation de spiritueux dans sa gastronomie. Ils sont l'ingrédient qui apporte l'aromatisation, qui renforce les parfums, qui conserve la fraicheur des produits et qui traduit de fait, l'appartenance à l'art culinaire français.

Recettes sucrées, recettes salées, forêt-noire, baba au rhum, crème pâtissière, foie gras, bœuf bourguignon, charcuterie lyonnaise, etc. Les spiritueux sont le fil conducteur dans chacune de ces recettes qui ont été pensées, confectionnées et mitonnées, s'inscrivant ainsi dans une insatiable quête du goût.

©La Carthaginoise

LA CARTHAGINOISE
FRANCE

Depuis 25 ans, La Carthaginoise perpétue cette tradition, y incorporant l'innovation nécessaire à la continuité de cette quête. Nous vous proposons donc une liste de produits aux appellations évocatrices d'horizons et de terroirs : Cognac, Armagnac, Champagne, Kirsch… transformant les recettes en un véritable voyage gastronomique.

©Caio Mantovani

FRUITS EN BOÎTE

LAC-248

GRIOTTES VIEILLE TRADITION

1 L

Griottes macérées dans un spiritueux distillé d'origine agricole

SPIRITUEUX POUR PÂTISSERIE

LAC-1120

RHUM INTENSE "CHARRETTE" 54%

1 L

Composés sur une base de Rhum originaire des distilleries de la Réunion, apportant des arômes de fruits et de caramel, puis assemblés avec d'autres origines de Rhum pour élargir son panel aromatique.

©Anna Tukhfatullina

©Luiz Henrique Mendes

©Polina Tankilevitch

Féculents

Fournisseurs p. 194

Pâtes p. 195

Riz p. 196

Avoines p. 197

Granarolo

PREMIÈRE COOPÉRATIVE LAITIÈRE ITALIENNE

Le groupe Granarolo est la première coopérative laitière italienne. Granarolo S.p.A est une holding du groupe Granarolo contrôlée par le consortium Granlatte. Granlatte est formé à partir d'une coopérative laitière de plus de 600 agriculteurs basés dans 13 régions italiennes. Chaque jour, Granarolo est choisi par des millions de consommateurs, positionnant ainsi le groupe parmi les principaux acteurs agroalimentaires en Italie. Il est également importateur officiel pour la Suisse des marques De Cecco, Scotti et Tudori.

©Bruna Branco

Nous produisons du lait et des produits laitiers pour le monde entier et devons la majeure partie de notre succès à notre coopérative Granlatte et à ses 600 fermiers. Basés dans 12 régions à travers l'Italie, les fermiers Granarolo garantissent le bien-être animal en élevage (conformément à la certification CSQA n. 53024 du 12/01/2018), assurant la production d'un lait de qualité.

Granarolo contrôle l'ensemble de la filière, de la ferme à l'assiette supervisant ainsi le process tout entier : de la production des matières premières aux produits finis jusqu'au consommateur final. Pour assurer un haut niveau de qualité, nous mettons en œuvre des suivis stricts, plus de 400 000 contrôles sont effectués chaque année sur toute la chaîne de production.

Ce rêve de créer une «coopérative d'excellence» est né il y a plus de 60 ans avec le développement de Granlatte, du groupe Granarolo et de sa stratégie d'acquisitions permettant d'accroître toujours plus ses capacités. En soutenant la génération future de fermiers italiens, nous associons la tradition à l'innovation pour créer un marché leader de produits laitiers.

PÂTES

GRA-611511

SPAGHETTI N°11

3 KG

Pâtes alimentaires de semoule de blé dur.

-

N°ARTICLE	DÉSIGNATION	CONDITIONNEMENT		DESCRIPTION
GRA-611541	PENNE RIGATE	3 KG	-	Pâtes alimentaires de semoule de blé dur.
GRA-611534	FUSILLI	3 KG	-	Pâtes alimentaires de semoule de blé dur.

RIZ

GRA-996853

RISO PARBOIL LONG RICE

5 KG

Riz blanchi à grains longs

-

©Fijulanam468

AVOINES

RAN-34700

FLOCONS D'AVOINE

1 KG

Flocons d'avoine.

-

©PV Productions

©Andy Holmes

Épices

Fournisseurs p. 200

Épices p. 201 - 203

Espig

DES ÉPICES DU MONDE ENTIER

Depuis 1876, cette passion perdure et nous dénichons auprès des producteurs du bout du monde des épices aux saveurs uniques. Espig couvre toutes les saveurs du monde sous forme d'épices pures ou de mélanges originaux prêts à l'emploi, 100% naturels, sans conservateurs, sans colorants et sans additifs.

©Karolina Grabowska

Il y a presque 150 ans, notre fondateur Antoine ESPIG, cultivateur de safran d'origine espagnole, s'installe à Alger pour importer et commercialiser son «or rouge».

Sa passion pour les épices l'a rapidement conduit à rechercher l'excellence et à offrir une gamme bien plus large que simplement du safran.

ESPIG 1876

ÉPICES

ESP-40CMACVMO011801

CURRY RECETTE MADRAS

200 G

Mélange de diverses épices propres, saines et sèches moulues.

-

N°ARTICLE	DÉSIGNATION	CONDITIONNEMENT		DESCRIPTION
40HDPC VEN036001	HERBES DE PROVENCE	1 KG	-	Romarin, basilic, thym, marjolaine, sarriette.
40TONC VEN029320	FÈVES TONKA DU BRÉSIL ENTIÈRES	200 G	-	Fruits du Dipteryx odorata.
40CANC VEN009801	CANNELLE 6/8 CM	500 G	-	Ecorce de l'arbre cinnamomum burmanii en baton de 6 à 8cm.
40HDPC VEN185001	HERBES DE PROVENCE	230 G	-	Mélange de diverses herbes entières ou concassées.
40GINC VMO184801	GINGEMBRE MOULU	400 G	-	Rhizome séché et moulu du Zingiber officinale.
40CIBC VEN184101	CIBOULETTE TUBULAIRE ENTIERE	55 G	-	Tige d'Allium schoenoprastum L. cultivée, récoltée et déshydratée puis triée, coupée et calibrée.
40COLC VMO023701	EPICES COLOMBO	220 G	-	Mélange de diverses épices propres, saines et sèches moulues.
40ORIC VEN185401	ORIGAN EXTRA ENTIER	100 G	-	Feuilles propres sèches et saines de l'espèce vivace Origanum vulgare L. (famille des labiées).
40PAPC VMO185501	PAPRIKA PRÉCIEUX DOUX	480 G	-	Fruits mûrs de paprika (Capsicum annuum L.) broyés finement.
40SDOC VEN068201	SÉSAME DORÉ	1 KG	-	Graines séchées de Sesamum Indicum, plante oléagineuse de la famille des pédaliacées.

ÉPICES

ESP-40CANBOMO008501

CANNELLE MOULUE

500 G

Ecorce de l'arbre cinnamomum zeylanicum broyée finement.

-

N°ARTICLE	DÉSIGNATION	CONDITIONNEMENT		DESCRIPTION
40BADC VEN007301	BADIANE ENTIÈRE	1 KG	-	Fruits séchés du badianier.
40TANC VMO069801	EPICES TANDOORI	250 G	-	Mélange de diverses épices propres, saines et sèches moulues.
40CPGC VMO017501	CORIANDE POUDRE	1 KG	-	Poudre de Coriandrum sativum.
50ESPC VMO051001	PIMENT D'ESPELETTE POT VERRE	50 G	-	Obtenu par broyage du fruit séché du Capsicum annum L.
40ESTC VEN184601	ESTRAGON ENTIER	79 G	-	Feuilles séchées et coupées de l'espèce Artémisia dracunculus.
40BASC VEN183801	BASILIC ENTIER	150 G	-	Feuilles de l'espèce annuelle Ocinum basilicum récoltées avant floraison puis séchées.
40HIBC VCO036201	HIBISCUS FLEURS COUPÉES	500 G	-	Fleur (calice et corolle) de l'Hibisci sabdariffae flos.
40PNOC VMO058201	POIVRE NOIR MOULU	1 KG	-	Broyage des baies, sèches et saines du Piper nigrum L. broyées finement.
40PNOC VEN057301	POIVRE NOIR ENTIER	1 KG	-	Baies propres, sèches et saines du Piper nigrum L.ayant un péricarpe intact.
40PBLC VMO055801	POIVRE BLANC MOULU	1 KG	-	Broyage des baies séchées du Piper nigrum L. débarassées de l'enveloppe extérieure du péricarpe.

ÉPICES

40PBLCVEN186001

POIVRE BLANC ENTIER

500 G

Baies séchées du Piper nigrum L. débarassées de l'enveloppe extérieure du péricarpe.

-

0PNOCVMO186301

POIVRE NOIR MOULU

510 G

Baies propres, sèches et saines du Piper nigrum L. broyées finement.

-

40BROCVEN183701

BAIES ROSES DESHYDRATEES

260 G

Baies de l'espèce Schinus terebenthifolius raddi communément appelées « faux poivrier », récoltées dans les îles de l'océan indien.

-

©Roberta Sorge

Huiles, Vinaigres & vins

Fournisseurs p. 206 - 209

Huiles de tournesol p. 210

Huiles de friture p. 210

Huiles de colza p. 211

Huiles de pépins de raisin p. 211

Huiles d'olive p. 212

Huiles gastronomiques p. 213

Vinaigres p. 214

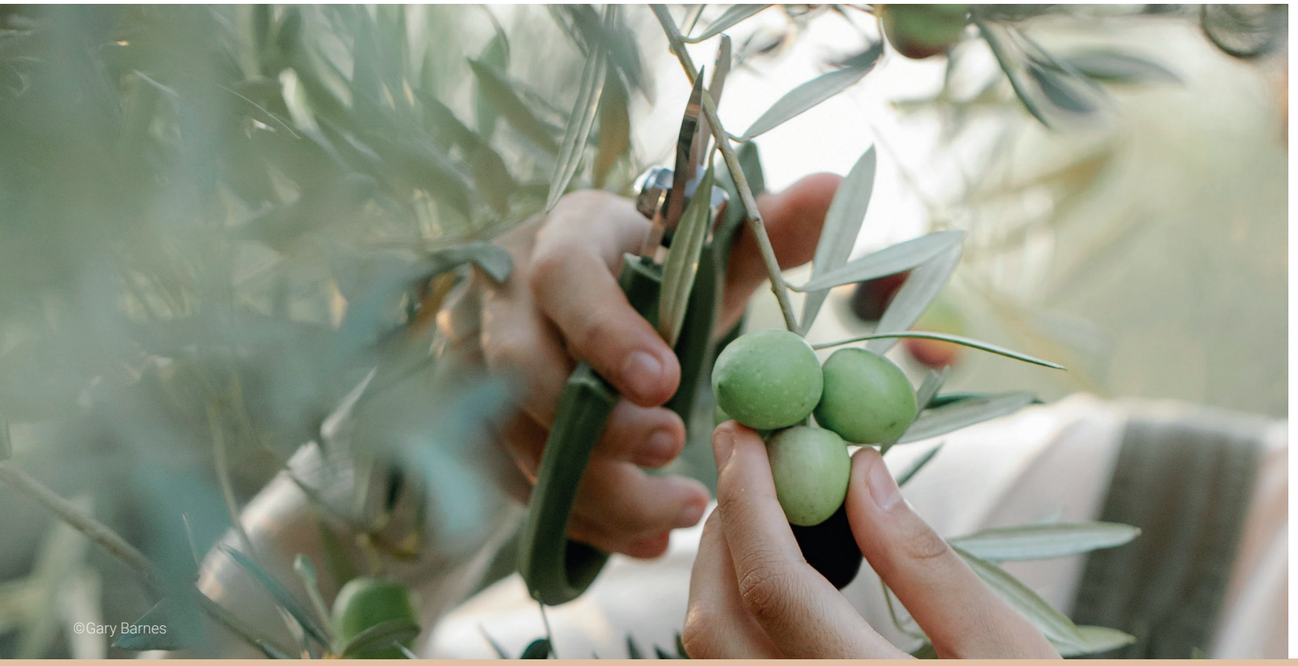
Vins p. 215

Huilerie GID

AU SERVICE DES MÉTIERS DE BOUCHE DEPUIS 1942

L'Huilerie GID est une entreprise familiale basée en Gironde depuis 1942, historiquement fabricant d'huile de pépins de raisin et acteur dans le développement durable depuis 30 ans avec sa centrale hydroélectrique sur son moulin.

L'Huilerie GID est spécialisée dans le négoce et le conditionnement d'huiles végétales conventionnelles et biologiques, ainsi que dans la préparation de mélanges d'huiles pour friture et assaisonnement.



©Gary Barnes

Florin

VOTRE SPÉCIALISTE POUR LES HUILES, LES GRAISSES ET LES MARGARINES

La société Florin AG maîtrise l'ensemble du processus de production, de la sélection et de la pression des graines jusqu'au stockage dans des réservoirs d'huiles ou des stockages à rayonnages de grande hauteur en passant par le raffinage des huiles brutes, leur conditionnement ou transformation dans la fabrique de margarines et de graisses. Le siège de notre entreprise à Muttenz, à côté de Bâle, est directement relié au réseau routier et ferré ainsi qu'aux voies navigables internationales via le Auhafen.

©Luciana Sena

Florin AG mise sur une croissance durable, continue et saine issue de sa propre force. Son indépendance, la modernisation permanente des installations ainsi que la garantie de la flexibilité et de la qualité élevées sont des conditions essentielles pour cela. En tant que plus important acheteur d'oléagineux suisses, la société est en contact étroit avec les cultivateurs suisses ou leurs organisations et les assiste lors de l'élaboration des critères de choix pour la politique agricole. Florin AG couvre les autres besoins en graines et en huile brute sur les marchés internationaux de matières premières en accord avec sa politique d'approvisionnement responsable.

Cavaillé

UNE MAISON DE CARACTÈRE !

Depuis 1949, à Aix les Bains en Savoie, la famille Cavaillé a à cœur de faire découvrir les multiples caractères, parfois si fort, de son terroir savoyard à travers ses vins : les Roussette et Chignin Bergeron, par leur rondeur, dévoileront les doux paysages enneigés. Les Apremont et autres Jacquères apporteront le pep's des habitants. Les Gamay et Pinot noir révéleront les douceurs fruitées de nos soirées. Quant à la Mondeuse, elle incarnera la puissance du relief. C'est 3 générations plus tard et en ayant conquis une équipe de 30 personnes travaillant pour la famille que la Maison Cavaillé continue chaque année à mettre en avant les vins de Savoie Jean Cavaillé auprès d'amateurs et connaisseurs toujours plus attachés à la grande qualité de nos vins de montagne.

La Maison Cavaillé propose également un catalogue de plus de 1500 références de vin de France et d'ailleurs. C'est grâce à cette diversité que la société familiale a su conquérir environ 900 clients restaurateurs dans les Alpes.

Maison
Cavaillé
Depuis 1949

©Cottonbro Studio

©Anna Bratiychuk

HUILES DE TOURNESOL

HUI-T5

HUILE DE TOURNESOL 5 L

Riche en acides gras essentiels : Oméga 6. Riche en Vitamine E

Pour friture et assaisonnement

N°ARTICLE	DÉSIGNATION	CONDITIONNEMENT		DESCRIPTION
HUI-T1ES	HUILE DE TOURNESOL	1L	*Pour friture et assaisonnement*	Riche en acides gras essentiels : Oméga 6 Riche en Vitamine E
HUI-GC10	HUILE DE FRITURE	10 L	*Huile de Friture entrée de gamme*	Mélange de 2 Huiles (Tournesol/ Tournesol Oléique/DMPS)

HUILES DE COLZA & HUILES DE PÉPINS DE RAISIN

HUI-CO5

HUILE DE COLZA 5 L

Riche en Oméga 3 & Oméga 6. Répond aux recommandations nutritionnelles.

Pour assaisonnement

HUI-P1

HUILE DE PÉPINS DE RAISIN 1 L

Contribue à la prévention des maladies cardio-vasculaires, Riche en Oméga 6

Pour friture et assaisonnement, idéale pour la FONDUE

HUILES D'OLIVE

HUI-05

HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA — 5 L

Extraite à Froid, de catégorie supérieure, obtenue par procédés mécaniques
Huile à la saveur naturelle :au goût fruité

Pour assaisonnement et cuisson.

N°ARTICLE	DÉSIGNATION	CONDITIONNEMENT		DESCRIPTION
HUI-075	HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA "GRANDE SÉLECTION"	75 CL	*Pour assaisonnement et cuisson.*	Extraite à Froid, de catégorie supérieure, obtenue par procédés mécaniques. Huile à la saveur naturelle : au goût fruité

HUILES GASTRONOMIQUES

HUI-NOISETTE50

HUILE DE NOISETTE — 50 CL

Huile à la saveur naturelle et grillée

Pour assaisonnement et cuisson.

N°ARTICLE	DÉSIGNATION	CONDITIONNEMENT		DESCRIPTION
HUI-SES50	HUILE DE SÉSAME VIERGE	50 CL	*Pour assaisonnement et cuisson.*	Huile à la saveur naturelle, subtile et toastée
HUGI-SES GRILLE50	HUILE DE SÉSAME VIERGE GRILLÉE	50 CL	*Pour assaisonnement et cuisson.*	Huile de sésame vierge très grillée pour assaisonnement et cuisson pour relever vos plats asiatiques, poissons,...
HUI-NOIX50	HUILE DE NOIX	50 CL	*Pour assaisonnement et cuisson.*	Huile à la saveur naturelle Riche en Oméga 3

VINAIGRES

HUI-BAR1

VINAIGRE BALSAMIQUE DE MODÈNE IGP*

50 CL

A partir de vinaigre de vin rouge et moût de raisin cuit.

Pour assaisonnement chaud comme froid.

©Ron Lach

VINS

CAV-660757

VIN BLANC CUBI

10 L

Cuvée "Lou Cigalou" blanc, 12%. Ce vin est livré dans un bidon pratique de 10 litres.

-

CAV-660721

VIN ROUGE CUBI

10 L

Cuvée "Lou Cigalou" rouge, 12%. Ce vin est livré dans un bidon pratique de 10 litres.

-

©Christine Siracusa

Légumes

Fournisseurs p. 218

Cornichons p. 219

Maïs p. 219

Olives p. 220

Tomates p. 221

Hugo Reitzel

UNE FAMILLE QUI CRAQUE POUR LES CORNICHONS DEPUIS 1909

Et un siècle plus tard, transformer le végétal en de délicieux produits au vinaigre est toujours notre passion. Le secret de notre expérience extraordinaire du pickle ? Le goût de l'équilibre: les bonnes choses OUI, mais avec la durabilité à coeur.

Il en faut du courage pour mener à bien la transition écologique et éthique du pickle ! Notre recette pour avancer ? VIA notre capacité à oser et penser autrement, VIA la création des premières filières Fairtrade de pickles au monde, VIA la relance de la production locale de cornichons en France & en Suisse, VIA l'engagement de redonner à la terre ce qu'on lui prend par la pratique de l'agroécologie, VIA l'économie circulaire du cornichon pour que rien ne se perde, VIA le respect et la bienveillance envers nos partenaires agricoles.

©Polina Tankilevitch

CORNICHONS & MAÏS

HUR-12112

CORNICHONS MI-FINS

5/1 - 4.2 KG

Cornichons au vinaigre mi-fins

Une fois ouvert, conserver au réfrigérateur et consommer dans les 2 mois.

BRO-00160

MAÏS DOUX EN GRAINS

4/4

-

-

OLIVES

BRO-00104

OLIVES NOIRES RONDELLES

3/1 - 3.05 KG

Olives noires confites dénoyautées confites en rondelles.

-

N°ARTICLE	DÉSIGNATION	CONDITIONNEMENT		DESCRIPTION
BRO-00109	OLIVES VERTES RONDELLES	3/1 - 3.05 KG	-	Olives vertes dénoyautées en rondelles.
BRO-00103	OLIVES NOIRES DÉNOYAUTÉES	5/1 - 4.2 KG	-	Olives noires confites dénoyautées
BRO-00108	OLIVES VERTES DÉNOYAUTÉES	5/1 - 4.2 KG	-	Olives vertes dénoyautées

TOMATES

GRA-886130

POMODORI SECCHI OLIO

2.9 KG

Tomates séchées à l'huile.

-

N°ARTICLE	DÉSIGNATION	CONDITIONNEMENT		DESCRIPTION
BRO-00018.01	TOMATES CONFITES À L'HUILE	4/4 - 680 G	-	Tomates confites à l'huile
GRA-730150	POLPADORO	5 KG	-	Polpadoro est une pulpe très fine avec une sauce naturelle qui donne à chaque recette tout le goût des tomates fraîchement cueillies (adaptée pour la Pizzeria).
GRA-772053	POLPA	2.5 KG	-	Mutti Polpa conserve toute la fraîcheur des tomates fraîchement cueillies. Ce produit unique combine la partie pulpeuse finement coupée du fruit avec son propre jus (adaptée pour la cuisine)
BRO-00041	GARNITURE LA PIZZATA BROVER	4/4 - 800 G	-	Sauce tomate garniture Pizza prête à l'emploi.

©Blockbits

©Anuta

©Cottonbro Studio

Poissons

Thons naturels p. 226

Thons à l'huile p. 226

THONS NATURELS & THONS À L'HUILE

BRO-00194

THON LISTAO NATUREL

3/1 - 2.4 KG

Morceaux de Thon listao au naturel.

BROVER

-

BRO-00196

THON À L'HUILE

4/4 - 800 G

Morceaux de thon listao à l'huile de tournesol.

BROVER

-

©Alesia kozik

©Rahul Sapra

Sauces

Fournisseurs p. 230 - 231

Ketchup p. 233

Mayonnaises p. 233

Moutardes p. 233

Spéciales p. 233

Senchou

MARQUE FRANCAISE DE KETCHUP PREMIUM, SAUCES ET CONDIMENTS.

Nos ketchups sont fabriqués dans le Sud-Ouest de la France, à partir de légumes sélectionnés avec soin, puis associés à de subtils mélanges d'épices pour réveiller vos petits plats du quotidien. À table comme en cuisine, nos ketchups s'invitent partout. Servis avec des frites, dans un burger, ou utilisés pour garnir un fond de tarte... soyez créatifs sans vous prendre le chou avec Marcel SENCHOU ! Fabriqués avec amour, nos délicieux ketchups ne contiennent aucun conservateur, épaississant ni colorant, et conviennent aussi bien aux végétariens qu'aux véganes.

Depuis plus de 130 ans, Marcel SENCHOU travaille le légume comme personne ! Initialement proposés en conserves, nous avons eu l'idée de les décliner en ketchup afin de rehausser vos recettes, tout en conservant le même menu ; voilà ce qui rend cette proposition spéciale et différenciée. De père en fils, Marcel SENCHOU est devenu une PME, 100% française et fière de l'être

©Marcel Senchou

Risso

NOS INNOVATIONS, VOS CRÉATIONS

Créée en 1959, RISSO® est une marque au service exclusif des professionnels du goût et des restaurateurs intraitables sur la qualité. Grâce à toutes nos solutions spécialement élaborées par et pour les professionnels, vous trouverez une vaste gamme de sauces, d'alternatives à la crème et de matières grasses principalement végétales. Depuis toujours, nous apportons une attention toute particulière à vous proposer les meilleurs produits pour simplifier votre quotidien en cuisine et sublimer chacune de vos créations.

- Des ingrédients de qualité supérieure (épices sélectionnées, œufs de poules élevées en plein air).
- Des formulations innovantes & gourmandes.
- Des solutions pour tous les régimes alimentaires (végétarien, vegan, halal...).
- Des conditionnements fonctionnels et réfléchis pour simplifier le quotidien.

©Risso

KETCHUP, MAYONNAISES, MOUTARDES & SPÉCIALES

SEN-SENCD2KE

KETCHUP INDIVIDUEL EN VERRE — 28 G

Mini pot en verre sans conservateurs, additifs ou colorants et, en plus, sans gluten.

60 unités

N°ARTICLE	DÉSIGNATION	CONDITIONNEMENT		DESCRIPTION
HUR-12773	KETCHUP BIDON	5.43 KG	-	Ce produit est élaboré à base de tomates suisses. Il est sucré au jus de pomme et ne contient pas de sucre blanc. Son goût et sa couleur peuvent varier selon la matière première récoltée.
SEN-SENCD K2MAYO	MAYONNAISE INDIVIDUEL EN VERRE	28 G	*60 unités*	Cette mayonnaise est élaborée à partir d'ingrédients sélectionnés et travaillés avec minutie et précision. Œufs d'élevage en plein air.
HUR-12752	MAYONNAISE TRADITION	5 L	-	Mayonnaise Suisse. Œufs suisses d'élevage en plein air.
SEN-SENCD 2MO	MOUTARDE DE DIJON INDIVIDUEL EN VERRE	28 G	*60 unités*	Cette moutarde de Dijon est élaborée à partir d'ingrédients sélectionnés et travaillés avec minutie et précision pour lui apporter sa finesse et son piquant. Cette moutarde fabriquée artisanalement, est subtilement parfumée et agréablement puissante.
SEN-SENCD 2MOAN	MOUTARDE À L'ANCIENNE INDIVIDUEL EN VERRE	28 G	*60 unités*	Cette moutarde de Dijon en grain est élaborée à partir d'ingrédients sélectionnés et travaillés avec minutie et précision pour lui apporter sa finesse et son piquant. Cette moutarde fabriquée artisanalement, est subtilement parfumée et agréablement puissante.
HUR-12027	MOUTARDE MI-FORTE	5.43 KG	-	Moutarde mi-forte fabriquée en Suisse.

©Rachel Claire

Boissons

Fournisseurs p. 236 - 239

Boissons chaudes

Thés vrac p. 240

Thés en sachet p. 243

Boissons froides

Thés froids à infuser p. 247

Thés pétillants p. 248

Jus d'orange p.249

Crème à café p. 250

Teabo

L'ART DU THÉ

Teabo est une marque suisse de thés biologiques à l'emballage éco-responsable. Les hôtels, les restaurants, les tea-rooms sont des lieux où l'excellence est au cœur de tout. Teabo partage cette quête d'excellence et s'engage à offrir à votre établissement une expérience de thé exceptionnelle.

Dans cette même démarche, la marque accorde également une importance particulière au sport, en soutenant un mode de vie actif et équilibré, parfaitement en harmonie avec ses valeurs. Teabo s'engage aussi à allier qualité, praticité et respect de l'environnement dans chacune de ses offres.

Teabo répond aux besoins des professionnels avec une gamme de thé dédiée :

- Sachets pyramides : avec un packaging recyclable et un thé bio, cette gamme inclut de grands classiques ainsi que des recettes uniques.

- Sachets en vrac et filtres : une solution originale et pratique pour diversifier les plaisirs et permettre aux clients de découvrir de nouveaux thés.

- Boîte à thé en bois laqué et velours, équipée de 9 compartiments, chacun pouvant contenir jusqu'à 5 sachets de thé.

- Boîtes de filtres : contenant 100 filtres en cellulose, compostables et non blanchis au chlore.

TEABO
One Source: Nature

Bharlev

SPÉCIALISTE DE JUS ET SALADES DE FRUITS

Pendant plusieurs années nous avons investi et nous avons développé des process à la pointe de la technologie. L'objectif est clair : améliorer la qualité, l'hygiène, la sécurité, ainsi que notre productivité sans mettre de côté ce qui nous définit : l'artisanat et le travail bien fait.

La sélection de notre matière première est la base de notre activité. Nous avons multiplié les canaux d'approvisionnement auprès de nos partenaires dans le but de garantir une maturité, une qualité gustative et visuelle de nos produits. Nos techniques de fabrication, manuelles comme automatisées permettent d'assurer une productivité sans faille et une qualité de fraicheur optimale.

Nos procédures et protocoles sont très strictes afin de garantir à nos clients un produit de qualité et permettant de répondre à leurs attentes.

Le sens du service a toujours été un moteur et reste au cœur de nos préoccupations. La réactivité et le respect des horaires sont des qualités importantes que nous nous efforçons de respecter en toutes circonstances. En Ile de France comme en région PACA, notre flotte de camions nous permet de répondre avec efficacité et flexibilité à l'ensemble des demandes de nos clients.

Bharlev
SPÉCIALISTE DE JUS ET SALADES DE FRUITS

Sparkteez

UNE EXPÉRIENCE UNIQUE

SPARKTEEZ est né de deux idées simples :

Imaginer une boisson unique premium et élégante à base d'un des meilleurs ingrédients que la Terre nous ait donné, le thé. Créer une expérience optimiste qui éveille les sens sans compromis sur le plaisir et la qualité pour célébrer avec raffinement en toutes occasions

Une expérience unique mêlant les bienfaits naturels du thé et la finesse des bulles, le tout sans alcool.

Une association parfaite, une recette unique :

- Rassembler les deux meilleurs thé bio sur terre : le thé Darjeeling d'Inde le "Champagne" des thés et le thé blanc des hauts plateaux chinois afin de créer la symbiose parfaite ;
- y ajouter des bulles fines et légères ;
- laisser opérer la magie.

SPARKTEEZ®

Turm

LE PLAISIR DEPUIS DES GÉNÉRATIONS

Plus que du lait : Turm prend son slogan au pied de la lettre ! Depuis de nombreuses décennies, l'entreprise est un leader reconnu dans la production et la distribution de produits stérilisés conditionnés en bouteilles en verre. Elle se concentre principalement sur la crème à café, le lait évaporé et les produits laitiers mélangés. Sa gamme inclut également de la poudre de crème à café, des solutions d'emballage innovantes et des concepts de produits modernes. TURM-Sahne allie tradition et innovation pour proposer des produits qui se distinguent avant tout par leur goût délicieux.

Extra crémeux avec de la crème de première qualité ou plus léger avec du lait : comment préférez-vous boire votre café ? La crème au café et le lait au café font partie de nos classiques. Ils se retrouvent dans le café du monde entier depuis plus de 70 ans. L'entreprise propose également une large gamme de produits à base de lait et de crème. Et pour couronner le tout, TURM-Sahne se fait un plaisir de mettre la cerise sur le gâteau en sublimant vos desserts.

TURM

THÉS VRACS

TEA-TB989

THÉ BONNE NUIT BIO

60G

Légèrement fruitée, cette infusion agréable peut être dégustée le soir, vous préparant à une nuit douce et relaxante.

1 unité

TEA-TB988

THÉ JARDIN DE L'ALHAMBRA BIO

60G

Ce magnifique thé vert aux agrumes vous emmène dans un délicieux voyage à travers des senteurs exotiques.

1 unité

TEA-TB987

THÉ DOUCEUR AMANDE BIO

60G

Un thé noir gourmand aux notes d'amandes douces. Parfait pour le matin ou la pause goûter !

1 unité

TEA-TB985

THÉ MASALA CHAÏ BIO

60G

Un thé noir épicé pour un voyage au coeur de l'Inde. Savoureux avec du lait et du sucre !

1 unité

TEA-TB990

THÉ ENERGY BOOST BIO

60G

Ce délicieux mélange vous donnera un regain d'énergie tout au long de la journée !

1 unité

TEA-TB991

THÉ PLAISIR GOURMAND BIO

60G

Un plaisir à partager ! Notes fruitées de fraise et arôme dechampagne sur une base de rooibos (sans caféine). Délicieuxet léger. A déguster tout au long de la journée.

1 unité

THÉS EN SACHET

TEA-TB993

THÉ BOUQUET DE JASMIN BIO

60G

Un thé vert Sencha délicatement parfumé aux fleurs de jasmin, offrant une saveur florale rafraîchissante.

1 unité

TEA-TB0910

THÉ ENGLISH BREAKFAST BIO

2G

Thé noir de Chine, Assam.

50 unités

TEA-TB1001

THÉ GINGEMBRE - CITRON BIO

60G

Un rooibos vert avec du gingembre, du citron et de laverveine, créant une infusion vivifiante et équilibrée.

1 unité

TEA-TB0903

THÉ EARL GREY BIO

2G

Thé noir, Baies de genièvre, Bergamote.

50 unités

TEA-TB995

THÉ DE NOËL BIO

60G

Un délice de Noël à déguster en famille et entre amis. Une recette traditionnelle au parfum de cannelle pour de merveilleuses fêtes de fin d'année.

1 unité

TEA-TB0927

THÉ GREEN JASMIN BIO

2G

Thé vert, Jasmin.

50 unités

TEA-TB0965

THÉ SENCHA BIO

2G

Thé vert, Sencha de Chine.

50 unités

TEA-TB0941

THÉ LOVE MINT BIO

2G

Thé vert, Menthe.

50 unités

TEA-TB0989

THÉ ROOIBOS CAMOMILLE BIO

2G

Rooibos rouge, Camomille.

50 unités

TEA-TB0916

THÉ INFUSION CYNORHODON FRUITS BIO

2G

Camomille, Arôme de fruits.

50 unités

TEA-TB0934

THÉ VERBENA LEMONGRASS BIO

2G

Verveine, Citronnelle, Rooibos vert.

50 unités

TEA-TB0917

THÉ INFUSION BERNER ROSEN BIO

2G

Pommes, Rose, Hibiscus, Cannelle.

50 unités

THÉS FROIDS À INFUSER

TEA-TB0958

THÉ CHAI BIO

2G

Thé noir indien, Cardamome, Gingembre, Clou de Girofle.

50 unités

TEA-TB0972

THÉ JARDIN DE L'ALHAMBRA BIO

2G

Thé vert de Chine, Arômes natuel d'agrumes.

50 unités

TEA-TB0915

THÉ CHRISTMAS TEA BIO

2G

Fruits, Cannelle.

50 unités

TEA-TB997

ICE TEA "SWEET STRAWBERRY" BIO

60G

Thé vert, Cynorrhodon, Hibiscus, Fleur de framboisier, Fraise.

1 unité

TEA-TB996

ICE TEA "SPICY LEMON" BIO

60G

Rooibos vert, Agrumes, Citronnelle, Verveine citronnée, Citron, Piment.

1 unité

THÉS PÉTILLANTS

SPA-75PRESTIGE

THÉ PÉTILLANT PRESTIGE

75 CL

Thé pétillant effervescent BIO 0,00% alcool. Concept premium, festif et délicat : l'alternative aux sodas trop sucrés et aux boissons alcoolisées.

SPARKTEEZ®

-

SPA-75ROSE

THÉ PÉTILLANT ROSÉ

75 CL

Thé pétillant effervescent BIO 0,00% alcool. Concept premium, festif et délicat : l'alternative aux sodas trop sucrés et aux boissons alcoolisées.

SPARKTEEZ®

-

JUS D'ORANGE

BHA-1008

JUS D'ORANGE

1 L

Le jus d'orange frais BHARLEV est obtenu par la technique moderne de pressage vertical qui permet d'éviter l'amertume et le goût de peau dans le jus. Les oranges sélectionnées en amont selon la saison ont un degré de maturité optimal pour l'extraction du jus. Cette extraction est suivie d'une filtration régulée permettant d'avoir plus ou moins de pulpe dans le jus. Le jus obtenu est ensuite immédiatement embouteillé et placé en chambre froide à +2°C afin de maintenir ses qualités gustatives originelles. Le jus ne subit aucun traitement physique permettant de prolonger sa conservation et ne contient aucun additif.

Bharlev

-

CRÈME À CAFÉ

TUR-34600

CRÈME À CAFÉ 4%

97ml

Une touche légère et onctueuse pour enrichir vos boissons chaudes

24 unités

Petits matériels

Fournisseurs p. 254 - 257

Papiers de cuisson p. 258

Tapis de cuisson en silicone p. 258

Poches pâtissières jetables p. 259

Sprays démoulants p. 260

Givreurs refroidisseurs p. 260

Pipettes p. 261

Rubans p. 261

Matfer

UNE FABRICATION 100% FRANÇAISE

En plus de deux siècles, Matfer Bourgeat groupe industriel 100 % français, est devenu leader mondial des équipements pour cuisines et laboratoires professionnels. Une réussite portée par une passion bien française pour le goût et la qualité, mais aussi par un appétit jamais rassasié pour l'innovation.

Matfer conçoit et fabrique du petit matériel pour les métiers de bouche en associant tradition et innovation. Avec des bureaux d'études et un outillage industriel souple et diversifié, Matfer essaie aujourd'hui d'élaborer des produits qui contribuent à la création de goûts nouveaux.

MATFER BOURGEAT

Plébiscitée par les chefs du monde entier pour la qualité de ses produits, la profondeur de ses gammes et la qualité de son service, MATFER est la référence internationale dans l'univers de la pâtisserie, de la boulangerie et de la restauration.

©Douglas Lopez

Solia

DESIGNER OF FOOD PACKAGING

Depuis sa création en 1995, Solia n'a de cesse d'innover dans l'emballage alimentaire. Solia, riche de ses 700 références produits, met un point d'honneur à fournir une solution packaging pensée et désignée, permettant ainsi à ses clients de laisser libre cours à leur imagination la plus créative. Alliant créations, solutions et soucis du développement durable, la société flaire tout son savoir-faire auprès des tendances actuelles. Une logistique imparable, une équipe aux valeurs fortes et des marchés dans le monde entier font de Solia, un acteur incontournable du packaging alimentaire.

©Mikhail Nilov

solia
Designer of food packaging

Solia imagine et crée pour vous depuis plus de 20 ans, de la vaisselle jetable haut de gamme. La PME française à taille humaine s'est développée au fil du temps autour de valeurs fortes telles que la fiabilité et le sérieux de ses prestations.

Chaque jour, c'est une quarantaine de personnes qui participe à votre projet de packaging alimentaire, de sa conception jusqu'à sa livraison. Acteur international désormais incontournable sur le marché des solutions packaging destinées à la restauration hors foyer et à l'événementiel. Solia s'étend également en Chine pour les parties logistiques et qualités de sa production. Renouvelant constamment les lignes de ses gammes de produits, la société française réalise, chaque année, plus de 50 innovations packaging.

À l'écoute de ses clients, Solia sait également répondre aux demandes spécifiques de tous ses collaborateurs.

Cléa

SPÉCIALISTE FRANÇAIS DE L'EMBALLAGE ALIMENTAIRE

Spécialiste français de l'emballage alimentaire, notre gamme de produits s'adresse aux boulangers, pâtissiers, chocolatiers, glaciers et traiteurs désireux de sublimer leurs créations grâce à nos verrines, rubans Charlotte, ballotins, boîtes à macarons... Implanté à Oyonnax, au cœur de la Plastic Vallée, nous fournissons depuis près de 30 ans les professionnels, grossistes et industriels, avec des articles adaptés aux métiers de bouche

Notre savoir-faire s'étend également aux demandes personnalisées : vous pouvez adapter la taille de vos feuillettes et faire découper vos rubans PVC selon vos besoins, ainsi que toutes autres feuilles, plaques, avec ou sans languette, et sur-mesure à partir de petites quantités.

©Joanna Kosinska

MB Pack

ÊTRE UN ACTIVATEUR DU CHANGEMENT

Mbpack, spécialiste de l'emballage alimentaire, est une marque référente qui a su s'imposer comme un partenaire privilégié, responsable et fiable. Pour assurer sa pérennité, elle se doit d'être un acteur de la transition écologique en concevant des solutions d'emballages, de transport et d'hygiène innovantes durables et utiles.

Aider les professionnels des métiers de bouche à intégrer les nouvelles tendances sociétales pour concevoir des solutions d'emballages, de transports et d'hygiène innovantes, durables et utiles.

©MBpack

PAPIERS DE CUISSON & TAPIS DE CUISSON EN SILICONE

MBP-317009

FORMAT GASTRO

500 unités

Papier siliconé sulfurisé.

mbpack

Taille : 53 x 32 cm
41 grammes

N°ARTICLE	DÉSIGNATION	CONDITIONNEMENT		DESCRIPTION
MBP-317161	FORMAT PÂTISSIER	500 unités	*Taille : 60 x 40 cm* *41 grammes*	Papier siliconé sulfurisé. mbpack
MBP-863385	PREMIUM	500 untiés	*Taille : 60 x 40 cm* *42 grammes*	Papier siliconé sulfurisé. mbpack

MAB-321014

SILPAIN

149 G

Toile siliconée aérée pour la cuisson des pains.

MATFER BOURGEAT

Taille : 52 x 31cm
Utilisation sans graissage.
Nettoyage facile à l'éponge.
Utiliser de préférence sur plaque perforée.

N°ARTICLE	DÉSIGNATION	CONDITIONNEMENT		DESCRIPTION
MAB-321002	SILPAT	167 G	*Taille : 60 x 40cm* *Utilisable aussi bien sur une plaque de cuisson perforée que sur une grille.* *Durée de vie conséquente : jusqu'à 2000 cuissons.* *Nettoyage facile à l'éponge.*	Toile souple pour cuisson sur plaque de pâtisseries, viennoiseries et travail du sucre ou nougatine. MATFER BOURGEAT

POCHES PÂTISSIÈRES JETABLES

MBP-867025

CONIK PREMIUM MEDIUM

100 unités

Poches pâtissières.

mbpack

Taille : 30 x 54 cm

MBP-867957

CONIK EXTRÊME MEDIUM

100 unités

Poches pâtissières.

mbpack

Taille : 30 x 54 cm
Produits chauds & froids

SPRAYS DÉMOULANTS & GIVREURS REFROIDISSEURS

ANC-1-42-008707

BOMBE À GRAISSE

500 ML

Agent de démoulage

Recommandé pour les démoulages difficiles tels que la nougatine et les pâtes riches en sucre.

Prêt à l'emploi. Economique, un passage suffit pour un film uniforme. Hygiénique, évite les poils de pinceau. Respecte le goût des produits finis.

HUI-R500

GIVREUR REFROIDISSEUR

500 ML

Ce givreur refroidisseur est un gaz liquéfié, utilisé pour refroidir les décors en chocolat ou en sucre.

6 unités par carton. Vaporiser ponctuellement sur la surface à refroidir. Effectuer immédiatement les collages désirés.

PIPETTES & RUBANS

SOL-VO25250

PIPETTE 4ML TRANSPARENTE

100 unités

Pipette en plastique transparent.

A servir avec vos desserts et vos verrines cocktails pour des dressages stylé.

CLE-RU15N40

RUBAN TRANSPARENT

100 M

40mm, PVC 150µ , bobine 100m

-

N°ARTICLE	DÉSIGNATION	CONDITIONNEMENT		DESCRIPTION
CLE-RU15N45	RUBAN TRANSPARENT	100 M	-	45mm, PVC 150µ , bobine 100m
CLE-RU15N60	RUBAN TRANSPARENT	100 M	-	60mm, PVC 150µ , bobine 100m

©Victoria Nazaruk

Emballages

Fournisseurs p. 265 - 268

Les boîtes pâtissières p. 270

Les caissettes pâtissières p. 271

Les supports p. 272 - 276

Les papiers d'emballage p. 277

Sacs viennoiseries p. 278

Sacs à pain & de regroupement p. 279

Boîtes & plateaux p. 280

Les bols à salade p. 281

Sachet pour chocolat p. 282

Films alimentaires & aluminium p. 283

Feuilles guitare & cornets p. 284

Cagettes p. 285

Vaisselles jetables p. 287

Sacs cabas & sous-vide p. 288

©John Hreniuc

Tradiser

COMPLICE DE VOTRE SAVOIR FAIRE

Tradiser est le premier producteur européen de supports alimentaires double face destinés à la pâtisserie. La société a reçu un prix de l'innovation décerné par les professionnels.

Fondée en 1996, Tradiser est spécialisée dans les métiers de bouche, notamment pour les boulangeries-pâtisseries, les artisans-traiteurs, les distributeurs spécialisés, les circuits de grande distribution et l'industrie agro-alimentaire.

©Regina Ferraz

- Une présence en France et à l'Export.
- Une équipe de 25 personnes au service de ses clients.
- Environ 4 000 tonnes de carton transformés.
- Nos déchets sont recyclés et valorisés.

tradiser

Nordia

EMBALLAGES POUR LES MÉTIERS DE BOUCHE

Nordia est transformateur de papiers-cartons aptes au contact alimentaire à destination des métiers de bouche. Nos lignes de production incluent les moules de cuisson, les supports carton, les caissettes papier et les dentelles papier. Nous fabriquons des produits à contact alimentaire de différentes formes et tailles en papier et carton éco-durable. Nordia fait partie du Groupe Novacart depuis 2001.

©Nordia

Notre capacité d'innovation s'est développée et enrichie tout au long de ces décennies, grâce aux investissements successifs réalisés. Cela nous permet aujourd'hui de concevoir des produits technologiquement avancés et de les adapter aux contraintes de l'artisanat et de l'industrie agro-alimentaire. Notre ligne directrice est de toujours répondre au mieux aux besoins de nos clients : nouveautés, innovation et qualité. Nous croyons en l'innovation et au développement continu : c'est pourquoi nous avons notre propre laboratoire d'analyse et de recherche & développement au siège du Groupe.

Crokus

SPÉCIALISÉE DANS L'EMBALLAGE ALIMENTAIRE

Crokus est une PME française, créé en 1998, spécialisée dans l'emballage alimentaire, l'art de la table et la présentation de produits de bouche à destination des professionnels (artisans, restauration à emporter, etc...) en France et en Europe.

Notre objectif : accompagner les boulangers-pâtissiers, chocolatiers-glaciers-confiseurs, traiteurs, bouchers-charcutiers, food-trucks, industriels et les spécialistes de la restauration à emporter dans le choix de l'emballage parfait, celui qui mettra au mieux leur préparation en valeur.

De la commande à la livraison en passant par le contrôle qualité et le suivi, la satisfaction du client est notre raison d'être. En bref, Crokus est le partenaire idéal pour tous vos projets.

©Andrew Valdivia

Crokus décide de s'engager sur les sujets écologiques. Depuis plusieurs années, une de ses préoccupations principales est la mise en place des pratiques permettant de respecter les principes du développement durable. L'objectif est simple et clair : avoir un impact positif sur la société et mieux respecter notre chère planète.

Panibois

LEADER MONDIAL DEPUIS 1995

Depuis 1995, Panibois est le leader mondial de la fabrication et de la commercialisation de barquettes et de moules de cuisson en bois déroulé destinés aux produits alimentaires. L'entreprise a été créée en 1993 avec seulement 2 salariés, dans l'idée initiale de cibler le marché des fruits et légumes. Face à l'absence de marché dans ce secteur, Panibois a décidé de créer le sien.

Pour produire ses barquettes et moules de cuisson en bois, elle utilise une machine existante qu'elle a décidé de modifier en 2001 afin de satisfaire sa clientèle en remplaçant l'agrafage par le collage. Aujourd'hui, l'entreprise possède 4 machines pour les moules de cuisson carrés, rectangulaires et octogonaux, ainsi qu'une machine spéciale pour les cercles à tartes.

Panibois®
L'inventeur de la cuisson dans le bois

©Panibois Julien Cresp

©Panibois

LES BOÎTES PÂTISSIÈRES

CRO-BBST168

BOÎTE PÂTISSIÈRE BLANCHE

50 unités

-

16 x 16 x 8 cm

N°ARTICLE	DÉSIGNATION	CONDITIONNEMENT		DESCRIPTION
CRO-BBST188	BOÎTE PÂTISSIÈRE BLANCHE	50 unités	*18 x 18 x 8 cm*	-
CRO-BBST208	BOÎTE PÂTISSIÈRE BLANCHE	50 unités	*20 x 20 x 8 cm*	-
CRO-BBST228	BOÎTE PÂTISSIÈRE BLANCHE	50 unités	*22 x 22 x 8 cm*	-
CRO-BBST258	BOÎTE PÂTISSIÈRE BLANCHE	50 unités	*25 x 25 x 8 cm*	-
CRO-BBST288	BOÎTE PÂTISSIÈRE BLANCHE	50 unités	*28 x 28 x 8 cm*	-
CRO-BBST328	BOÎTE PÂTISSIÈRE BLANCHE	25 unités	*32 x 32 x 8 cm*	-

LES CAISSETTES PÂTISSIÈRES

NOR-681783

CAISSETTE BLANCHE BARQUE, N°88

1200 unités

Support à pâtisserie.

Ø A plat : 105 x 40mm
Hauteur : 25mm

N°ARTICLE	DÉSIGNATION	CONDITIONNEMENT		DESCRIPTION
NOR-681773	CAISSETTE BLANCHE RONDE, N°1201	1200 unités	*Ø A plat : 110mm* *Ø Fond : 60mm* *Hauteur : 25mm*	Support à pâtisserie.
NOR-681774	CAISSETTE BLANCHE RONDE, N°1201F70	1200 unités	*Ø A plat : 110mm* *Ø Fond : 70mm* *Hauteur : 20mm*	Support à pâtisserie.

MAB-923203

CAISSETTE EN PS NOIR

1000 unités

Spécialement conçue pour le conditionnement de pâtisseries imbibées (baba, mini brioches imbibées, savarins).

Ø : 93mm
Hauteur : 31mm

LES SUPPORTS CARRÉS

TRA-7C14

CARRÉ OR/NOIR 14CM

100 unités

Support à pâtisserie.

N°ARTICLE	DÉSIGNATION	CONDITIONNEMENT		DESCRIPTION
TRA-7C16	CARRÉ OR/NOIR 16CM	100 unités	-	Support à pâtisserie.
TRA-7C18	CARRÉ OR/NOIR 18CM	100 unités	-	Support à pâtisserie.
TRA-7C20	CARRÉ OR/NOIR 20CM	100 unités	-	Support à pâtisserie.
TRA-7C22	CARRÉ OR/NOIR 22CM	100 unités	-	Support à pâtisserie.
TRA-7C24	CARRÉ OR/NOIR 24CM	100 unités	-	Support à pâtisserie.
TRA-7C26	CARRÉ OR/NOIR 26CM	100 unités	-	Support à pâtisserie.

TRA-7C8

CARRÉ OR/NOIR 8CM AVEC LANGUETTE

200 unités

Support à pâtisserie.

LES SUPPORTS RONDS

TRA-7R8

ROND OR/NOIR 8CM AVEC LANGUETTE

200 unités

Support à pâtisserie.

N°ARTICLE	DÉSIGNATION	CONDITIONNEMENT		DESCRIPTION
TRA-7R5	ROND OR/NOIR 5CM AVEC LANGUETTE	200 unités	-	Support à pâtisserie.
TRA-7R18	ROND OR/NOIR 18CM	200 unités	-	Support à pâtisserie.
TRA-7R20	ROND OR/NOIR 20CM	100 unités	-	Support à pâtisserie.
TRA-7R22	ROND OR/NOIR 22CM	100 unités	-	Support à pâtisserie.
TRA-7R24	ROND OR/NOIR 24CM	100 unités	-	Support à pâtisserie.
TRA-7R26	ROND OR/NOIR 26CM	100 unités	-	Support à pâtisserie.
TRA-7R28	ROND OR/NOIR 28CM	100 unités	-	Support à pâtisserie.

LES SUPPORTS RONDS

N°ARTICLE	DÉSIGNATION	CONDITIONNEMENT		DESCRIPTION
TRA-7R30	ROND OR/NOIR 30CM	100 unités	-	Support à pâtisserie.
TRA-7R32	ROND OR/NOIR 32CM	100 unités	-	Support à pâtisserie.
TRA-7R34	ROND OR/NOIR 34CM	100 unités	-	Support à pâtisserie.

TRA-7RNB8

ROND BLANC/NOIR 8CM AVEC LANGUETTE — 200 unités

Support à pâtisserie.

MAB-923206

COUPELLE EN PS RONDE NOIR 6 CM — 125 unités

Support à pâtisserie.

LES SUPPORTS RECTANGLES

TRA-7R4513

RECTANGLE OR/NOIR AVEC LANGUETTE — 200 unités

Support à pâtisserie.

4.5 x 13 cm

TRA-7R9555

RECTANGLE OR/NOIR AVEC LANGUETTE — 200 unités

Support à pâtisserie.

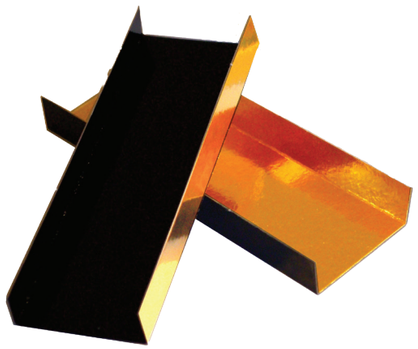
9.5 x 5.5 cm

LES SUPPORTS PLAQUES & FONDS PLIÉS

TRA-7NP4060

PLAQUE OR/NOIR 40X60CM — 25 unités

Support à pâtisserie.



TRA-7FP013

FOND PLIÉ OR/NOIR 13CM — 200 unités

Support à pâtisserie.

LES PAPIERS D'EMBALLAGE

MBP-104803

MOUSSELINE BLANC — 10 KG

Mousseline pour emballer votre pain et baguette.

Taille : 40 x 60cm

N°ARTICLE	DÉSIGNATION	CONDITIONNEMENT		DESCRIPTION
MBP-104801	MOUSSELINE BLANC	10 KG	*Taille 30 x 40cm*	Mousseline pour emballer votre pain et baguette.

SACS VIENNOISERIES

MBP-865331

SACS VIENNOISERIES FORMAT 101 — 1000 unités

Sac pour une viennoiserie
Couleur : Kraft brun

Taille : 120/25+25x170mm

N°ARTICLE	DÉSIGNATION	CONDITIONNEMENT		DESCRIPTION
MBP-865332	SACS VIENNOISERIES FORMAT 102	1000 unités	*Taille : 120/25+25x200mm*	Sac pour deux viennoiseries Couleur : Kraft brun
MBP-865333	SACS VIENNOISERIES FORMAT 103	1000 unités	*Taille : 140/35+35x200mm*	Sac pour deux viennoiseries Couleur : Kraft brun
MBP-865334	SACS VIENNOISERIES FORMAT 104	1000 unités	*Taille : 140/35+35x270mm*	Sac pour quatre viennoiseries Couleur : Kraft brun
MBP-865335	SACS VIENNOISERIES FORMAT 105	1000 unités	*Taille : 170/35+35x300mm*	Sac pour cinq viennoiseries Couleur : Kraft brun
MBP-865336	SACS VIENNOISERIES FORMAT 106	1000 unités	*Taille : 170/35+35x350mm*	Sac pour cinq viennoiseries Couleur : Kraft brun
MBP-865337	SACS VIENNOISERIES FORMAT BRIOCHE	1000 unités	*Taille : 250/32,5+32,5x350mm*	Sac pour sept viennoiseries Couleur : Kraft brun

SACS À PAIN & DE REGROUPEMENT

MBP-859771

SACS "MONOCOULEUR" PAINS — 1000 unités

Sac à pain
Couleur : Kraft avec motif

Taille : 120/17,5+17,5x610mm

N°ARTICLE	DÉSIGNATION	CONDITIONNEMENT		DESCRIPTION
MBP-861391	SACS "MONOCOULEUR" PAINS LARGE	1000 unités	*Taille : 190/35+35x610mm*	Sac à pain large Couleur : Kraft avec motif
MBP-859770	SACS "MONOCOULEUR" BAGUETTES	1000 unités	*Taille : 100/20+20x610mm*	Sac à pain large Couleur : Kraft avec motif
MBP-853125	SACS "BICOLORES" 1/2 BAGUETTES	1000 unités	*Taille : 100/20+20x350mm*	Sac à pain large Couleur : Kraft avec motif
MBP-103404	SACS DE REGROUPEMENT MEDIUM	100 unités	*Taille : 400/70+70x800mm*	Sac de regroupement afin d'y placer plusieurs pains ou baguettes.

BOÎTES & PLATEAUX

NOR-630545

BOÎTE PLATEAU SOUPLE

25 unités

Boîte blanche pour plateau.

Taille : 32 x 42cm

NOR-630540

PLATEAU ARGENT

25 unités

Plateau traiteur argent simple.

Taille : 32 x 42cm

LES BOLS À SALADE

MBP-POTCART500

BOLS RONDS

300 unités

Bol à salade. A emporter
Couleur : Kraft

Taille : Ø149x53mm

N°ARTICLE	DÉSIGNATION	CONDITIONNEMENT		DESCRIPTION
MBP-POTCART1130C	BOLS RONDS	300 unités	*Taille : Ø165x61mm*	Bol à salade. A emporter Couleur : Kraft
MBP-CVPOTCART1000C	COUVERCLE TRANSPARENT	300 unités	*Taille : Ø155x15mm*	Couvercle à salade. A emporter Couleur : Transparent
MBP-CVPOTCART1300C	COUVERCLE TRANSPARENT	300 unités	*Taille : Ø165x15mm*	Couvercle à salade. A emporter Couleur : Transparent

SACHET POUR CHOCOLAT

MAB-941116

ÉTUI TABLETTE ROUGE

50 unités

Spécial confiseries et chocolats.
En carton avec fenêtre transparente
et intérieur blanc entièrement
pelliculé polypropylène.

Taille : 80mm x 160mm

FILMS ALIMENTAIRES & FILMS EN ALUMINIUM

MBP-650023

FILM ALIMENTAIRE

1 unité

Film étirable en boite
distributrice. Largeur 30cm

mbpack

Taille : 300mm x 300m
Lame de découpe incorporée

N°ARTICLE	DÉSIGNATION	CONDITIONNEMENT		DESCRIPTION
MBP-650024	FILM ALIMENTAIRE	1 unité	*Taille : 450mm x 300m* *Lame de découpe incorporée*	Film étirable en boite distributrice. Largeur 45cm mbpack

MBP-856407

FILM ALUMINIUM

1 unité

Film aluminium en boîte
distributrice. Largeur 44cm

mbpack

Taille : 440mm x 200m
Lame de découpe incorporée

FEUILLES GUITARE & PAPIERS CORNETS

MBP-100615

FEUILLES GUITARE

100 unités

Feuilles "Guitare" 70 microns

mbpack

Taille : 400 x 600 mm
Liassées par 50 feuilles

N°ARTICLE	DÉSIGNATION	CONDITIONNEMENT		DESCRIPTION
MBP-857930	FEUILLES GUITARE	50 unités	*Taille : 400 x 600 mm* *Liassées par 50 feuilles*	Feuilles "Guitare" 100 microns mbpack

CAGETTES

MBP-103354

CAGETTE "SPÉCIAL TRAITEUR"

50 unités

Cagette en carton brun pour faciliter votre transport.

mbpack

Taille : 560 x 420 x 75mm

N°ARTICLE	DÉSIGNATION	CONDITIONNEMENT		DESCRIPTION
MBP-103355	CAGETTE "SPÉCIAL GRILLE"	50 unités	*Taille : 637 x 420 x 90mm*	Cagette en carton brun pour faciliter votre transport mbpack

GOBELETS ET COUVERCLES JETABLES

TRA-ASS.OR

ASSIETTES MÉTALLISÉES OR

200 unités

Assiettes métalissées dorées
pour valoriser vos pâtisseries.

tradisser

9 cm

MBP-GM120ZCARK

GOBELETS LATTE

1000 unités

Gobelet pour boisson chaude.
35CL

mbpack

Diamètre : 89 mm
Hauteur : 101 mm

N°ARTICLE	DÉSIGNATION	CONDITIONNEMENT		DESCRIPTION
MBP-GM80ZCARK	GOBELETS THÉ	1000 unités	*Diamètre : 79 mm* *Hauteur : 93 mm*	Gobelets pour boisson chaude 25CL mbpack
MBP-GM60ZCARK	GOBELETS LUNGO	1000 unités	*Diamètre : 72 mm* *Hauteur : 76 mm*	Gobelets pour boisson chaude 15CL mbpack
MBP-GM40ZCARK	GOBELETS EXPRESSO	1000 unités	*Diamètre : 62 mm* *Hauteur : 65.5 mm*	Gobelets pour boisson chaude 10CL mbpack
MBP-COV GM12OZCARB	COUVERCLES PAPIER BLANC	1000 unités	*Diamètre : 90 mm*	Couvercles pour gobelet Latte 35CL MBP-GM120ZCARK mbpack
MBP-COV GM8OZCARB	COUVERCLES PAPIER BLANC	1000 unités	*Diamètre : 80 mm*	Couvercles pour gobelet Thé 25CL MBP-GM80ZCARK mbpack
MBP-868524	COUVERCLES LUNGO	1000 unités	*Diamètre : 73 mm*	Couvercles pour gobelet Lungo 15CL MBP-GM60ZCARK mbpack
MBP-868494	COUVERCLES EXPRESSO	2000 unités	*Diamètre : 63 mm*	Couvercles pour gobelet Expresso 10CL MBP-GM40ZCARK mbpack

SACS CABAS & SOUS-VIDE

MBP-863764

SACS CABAS TRAITEUR LARGE

250 unités

Sacs cabas "Traiteur".

mbpack

Taille : 320/107,5+107,5x240mm

N°ARTICLE	DÉSIGNATION	CONDITIONNEMENT		DESCRIPTION
MBP-851010	SACS CABAS MEDIUM	250 unités	*Taille : 260/70+70x290 mm*	Sacs cabas "Medium". mbpack
MBP-865551	SACS CABAS SMALL	250 unités	*Taille : 220/50+50x280 mm*	Sacs cabas "Small". mbpack
MBP-862227	SACS SOUS VIDE	1000 unités	*Taille : 300 x 400 mm*	Sacs sous-vide "90 microns". mbpack

©Arda Anil

LISTE DE NOS PARTENAIRES

Partenaires	Pages
Chocolaterie de l'Opéra	10 - 12
Barry - Callebaut	22 - 23
Carma	28 - 29
Cémoi	34 - 35
Mona Lisa	46
Cristalco	50
Dawn	51
Louis François	52
Ranson	53
Cadar	54
Boudet	55
Degrange	68
Lesaffre	69
Délice & sens	76
Sevarome	77
Pastry Partner	78
Trablit	79
Sébalcé	80
Prova Gourmet	81
Spiksa	82
Ancel	94
Ingredissimo	95
Bedouin	112
Brover	113
Cruzilles	114
Imbert	115

Partenaires	Pages
Fruit Gourmet	116
Confiserie Saudial	117
Sicoly	118
Les vergers Boiron	140
Caramels d'Isigny	156
O'Concept	166
La Carthaginoise	188
Granarolo	194
Espig	200
Huilerie GID	206
Florin	207
Cavaillé	208
Hugo Reitzel	218
Senchou	230
Risso	231
Bharlev	236
Sparkteez	237
Turm	238
Matfer	246
Solia	247
Cléa	248
MB Pack	249
Tradiser	257
Nordia	258
Crokus	259
Panibois	260

©Kobby Mendez

TOP CHEF SA

Chemin de Praz 2
1424 Champagne

info@top-chef.ch
+41 24 436 24 13
www.top-chef.ch