

# CATALOGUE

## PANNA NEGOCE

*Premium Products*

24  
COLLECTION

MATIERES PREMIERES & PETITS ET GRANDS MATERIELS DE  
LA BOULANGERIE, PATISSERIE, RESTAURATION, HOTELLERIE,  
TRAITEURS, GLACIERS, CHOCOLATERS ET EPICERIE FINE.

+ de  
500  
Produits



welcome

À LA RECHERCHE DE L'EXCELLENCE

# PANNA NÉGOCE

*Premium Products*

## UN VOYAGE À TRAVERS NOTRE HISTOIRE

L'histoire de l'entreprise a commencé en 2012, lorsque ses fondateurs, les deux frères GUIDER, partenaires de vie et d'amour, issus d'une famille de pâtisseries, boulangers et restaurateurs, lancent un challenge en importation et distribution des ingrédients et produits de qualité pour les métiers de bouche. C'est là où PANNA NÉGOCE est née.

Après des années de travail dur, d'engagement et de sérieux, PANNA NÉGOCE a gagné la confiance de ses clients ainsi que celles de ses partenaires fournisseurs pour devenir le Leader National dans son secteur et le nouveau modèle de développement de la distribution.

Cette réussite n'est pas le fruit du hasard, mais un héritage de savoir-faire, des valeurs et d'éthique professionnelle, transmise de père en fils qui a permis la maîtrise des processus, la sélection des matières premières et aussi son véritable relationnel et son image sur le marché marocain et à l'international.



# RENCONTREZ-NOUS

## Explorons ensemble nos marques

### RAVIFRUIT

Purées de fruits surgelées..... 7 - 8

### CALLEBAUT

Chocolat de couverture..... 12 - 14  
Origin Collection..... 16  
Chocolat sans sucre ajouté..... 17  
Chocolat sans produits laitiers..... 18  
Chocolats callets colorés&aromatisés..... 19  
Produits pur cacao..... 20  
Résistants à la cuisson..... 21  
À base de fruits secs..... 22 - 23  
Pailleté feuilletine..... 23

### SELMI

Tempéreuse à chocolat professionnelle..... 25  
Tapis d'enrobage..... 25  
Turbine d'enrobage chocolat..... 26  
Fontaine pour chocolat et la crème à tartiner...26

### MEC3

Bases pour crèmes glacées..... 30 - 32  
Pâtes concentrées..... 32 - 35  
Marbrages / variegato..... 37 - 38  
Kits Mec3®..... 38 - 39  
Préparation boissons chocolats..... 39  
Cookies® Family..... 40 - 41  
Quella® Family..... 42  
Granfrutta® Family..... 43

### CARPIGIANI

Glace Soft (glace à l'italienne)..... 45  
Machines à chantilly..... 45  
Pasteurisateurs&Maturateurs..... 46  
Machines à glace..... 46 - 47  
Mixeurs&Émulsifonneurs..... 47  
Machines multifonctions pour pâtisserie..... 47

### IRINOX

Conservateurs..... 51  
Cellules de refroidissement rapide..... 51

### FLÉCHARD

Beurres pâtisseries..... 55

Crème fraîche..... 55

### IRCA

Pâtes&Crèmes..... 56 - 58  
Glaçages&Miroirs..... 59  
Crème pâtissière&Sucre de décoration..... 60  
Chocolat de décoration&Poudre de cacao..... 61  
Chocolat Reno..... 62 - 63

### JOYGELATO

Bases pour crèmes glacées..... 66 - 67  
Pâtes concentrées..... 68 - 69  
Joytopping..... 69  
Marbrages / variegato..... 70 - 71

### LUBECA

Chocolat de couverture..... 74 - 75  
Amandes&Noisettes..... 76 - 77

### BAKBEL

Les crèmes..... 79  
Fourrages aux fruits..... 80  
Purées de fruits..... 81  
Glaçages&Miroirs..... 82  
Crème pâtissière..... 83

### KEN

Crèmes fraîches..... 86 - 87  
Cream cheese..... 87

### CHOCOVIC

Chocolat de couverture..... 89 - 90  
Chocolats résistants à la cuisson..... 91  
Produits dérivés du cacao..... 91  
Pâte à glacer..... 92  
Poudre de cacao..... 93

### MONALISA

Truffles au chocolat..... 95  
Crispearls®..... 96

### PROVA

La vanille..... 100

Le café..... 101

### OLDENBURGER

Crème fraîche..... 103

### SABLON

Chocolat de couverture..... 105 - 106

### BROVER

Gamme pâtisserie..... 109 - 110  
Gamme snacking traiteur..... 111

### LAPED

Pâte à sucre..... 113  
Fondant..... 113

### COUPLLET SUGARS

Le sucre..... 115

### GUM MASTIC

Gomme mastic de l'île de Chios..... 117

### CONSULTOMAQ

La modéliste..... 119

### CHEF OSSMANE

Ingrédients des chefs..... 122 - 125  
Vanille de madagascar..... 126  
Le croquant Feuilletina..... 127  
Petits matériels de pâtisserie..... 128 - 129  
Votre solution d'emballage..... 130 - 133

### TRABLIT

Extrait de café..... 134

### JACQUET

Brisure de crêpes dentelle..... 135

### FLEXIPAN

Moules souples..... 137  
Plaques pâtisseries..... 137

### Ciam

Design&Technologie..... 139



HITELLERIE



RESTAURATION



CHOCOLATIERS



BOULANGERIE



GLACIERS



MATRIEL



PICRERIE FIN E



PÂTISSERIE



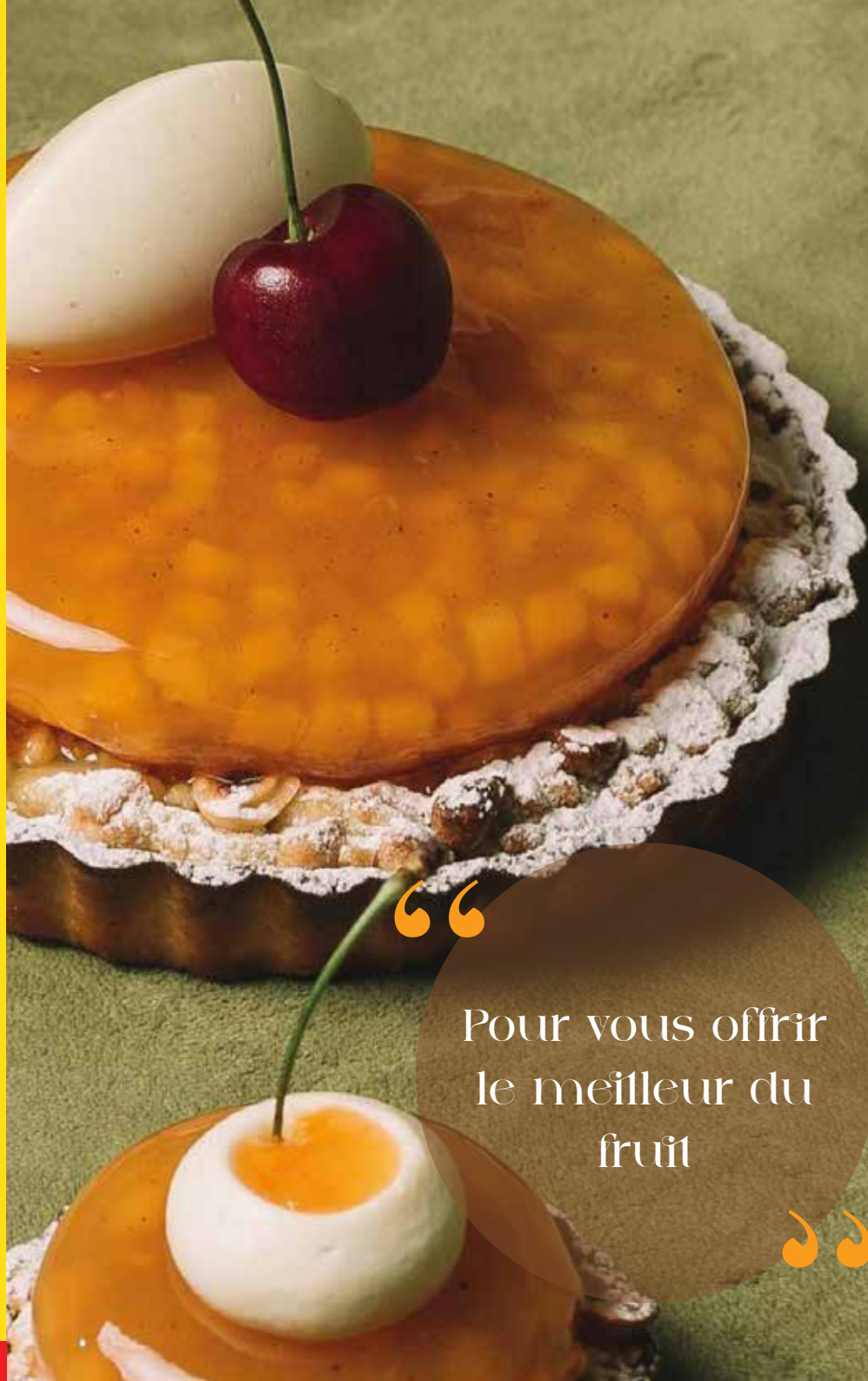
CAFF



TRAITEUR



Le goût d'aller plus loin



“

Pour vous offrir  
le meilleur du  
fruit

”



# PURÉES DE FRUITS SURGELÉES

Nos purées de fruits contiennent 90% de fruits et 10 % de sucre naturel, sans colorants ni conservateurs. Certaines références existent également en version non sucrée.



| Barquettes de 1 Kg |   | Variété                                | Origine  | Brix |
|--------------------|---|--|--|------|
| 20374195           | <b>ANANAS</b> <i>Sucrée 10%</i>                   | Victoria Golden                        | France-Ile de la Réunion, Costa Rica             | 22   |
| 20615326           | <b>BERGAMOTE</b> <i>Non sucrée</i>                | -                                      | Sicile   | 7,5  |
| 20374215           | <b>CASSIS Noir de Bourgogne</b> <i>Sucrée 10%</i> | Noir de Bourgogne                      | France-Vallée du Rhône                           | 24   |
| 20374283           | <b>CITRON JAUNE</b> <i>Sucrée 10%</i>             | Femminello                             | Sicile   | 17   |
| 20701401           | <b>CITRON YUZU</b>                                | -                                      | -  | 17   |
| 20374300           | <b>COCO</b> <i>Sucrée 10%</i>                     | -                                      | Indonésie  | 21   |
| 20374310           | <b>FRAISE</b> <i>Sucrée 10%</i>                   | Mara des bois, Senga Sengana, Camarosa | France-Vallée du Rhône, Pologne, Espagne         | 18   |
| 20374324           | <b>FRAMBOISE</b> <i>Sucrée 10%</i>                | Williamette, Héritage, Polana          | Serbie, Chili, Pologne                           | 20   |
| 20374334           | <b>FRAMBOISE</b> <i>Non sucrée</i>                | Williamette, Héritage, Polana          | Serbie, Chili, Pologne                           | 10   |
| 20374413           | <b>FRUIT DE LA PASSION</b> <i>Sucrée 10%</i>      | -                                      | Pérou, Equateur                                  | 22   |
| 20374587           | <b>LITCHI</b> <i>Sucrée 10%</i>                   | -                                      | France-Ile de la Réunion, Taiwan, Afrique du Sud | 23   |
| 20374356           | <b>MANGUE</b> <i>Sucrée 10%</i>                   | Alphonso, Totapuri                     | Inde   | 18   |
| 20374375           | <b>MÛRE</b> <i>Sucrée 10%</i>                     | -                                      | Serbie   | 21   |
| 20374984           | <b>PIÑA COLADA (ananas, coco)</b>                 | -                                      | -  | 23   |

## Barquettes de 5 Kg

|          |   | Variété                                | Origine                                  | Brix |
|----------|---|--|--|------|
| 20375065 | <b>ANANAS</b> <i>Sucrée 10%</i>                   | Victoria Golden                        | France-Ile de la Réunion, Costa Rica     | 22   |
| 20375063 | <b>CASSIS Noir de Bourgogne</b> <i>Sucrée 10%</i> | Noir de Bourgogne                      | France-Vallée du Rhône                   | 24   |
| 20375067 | <b>CITRON JAUNE</b> <i>Sucrée 10%</i>             | Femminello                             | Sicile                                   | 17   |
| 20375040 | <b>COCO</b> <i>Sucrée 10%</i>                     | -                                      | Indonésie                                | 21   |
| 20375068 | <b>FRAISE</b> <i>Sucrée 10%</i>                   | Mara des bois, Senga Sengana, Camarosa | France-Vallée du Rhône, Pologne, Espagne | 18   |

## Barquettes de 20 Kg

|          |  | Variété                       | Origine                | Brix |
|----------|--|-------------------------------|------------------------|------|
| 20374324 | <b>FRAMBOISE</b> <i>Sucrée 10%</i>           | Williamette, Héritage, Polana | Serbie, Chili, Pologne | 20   |
| 20374413 | <b>FRUIT DE LA PASSION</b> <i>Sucrée 10%</i> | -                             | Pérou, Equateur        | 22   |
| 20374356 | <b>MANGUE</b> <i>Sucrée 10%</i>              | Alphonso, Totapuri            | Inde                   | 18   |







Le goût d'aller plus loin



Passez votre  
commande  
*ici!*



DE  
*An*  
PÈRE  
*héritage*  
FILS



CALLEBAUT®

BELGIUM 1911



Fier d'être la  
marque de choco-  
lat belge préférée  
des chefs dans le  
monde !



# CHOCOLAT DE COUVERTURE

De qualité supérieure, le *Finest Belgian Chocolate*, garantit des résultats excellents. Fabriqué à partir de fèves approvisionnées de manière durable.

## Chocolat Noir

### Recette N°811

Un chocolat doux et bien équilibré rehaussé de subtiles notes de vanille.

TENEUR EN CACAO  
min. 54,5 %

SOLIDES DE LAIT  
0 %

TENEUR EN MATIÈRE GRASSE  
min. 36,6 %

VISCOSITÉ  
●●●●●

UNITÉ  
10Kg / 2,5Kg / 1Kg / 400g



### Recette N°60-40-38

Un chocolat noir très amer fortement rehaussé par le cacao torréfié.

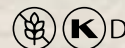
TENEUR EN CACAO  
min. 60,1 %

SOLIDES DE LAIT  
0 %

TENEUR EN MATIÈRE GRASSE  
min. 39,4 %

VISCOSITÉ  
●●●●●

UNITÉ  
10Kg



### Recette N°70-30-38

Chocolat noir amer, cacao torréfié.

TENEUR EN CACAO  
min. 70,5 %

SOLIDES DE LAIT  
0 %

TENEUR EN MATIÈRE GRASSE  
min. 38,9 %

VISCOSITÉ  
●●●●●

UNITÉ  
10Kg / 2,5Kg / 400g



# Chocolat Au Lait

## Recette N°823

Goût rond et équilibré né de l'alliance parfaite entre le cacao, le lait et le caramel.

TENEUR EN CACAO  
min. 33,6 %

SOLIDES DE LAIT  
min. 20,8 %

TENEUR EN MATIÈRE GRASSE  
min. 36,2 %

VISCOSITÉ  
●●●●○

UNITÉ  
10Kg / 2,5Kg / 1Kg / 400g



## POWER 41

Délicieusement lacté et fort en cacao.

TENEUR EN CACAO  
min. 40,7 %

SOLIDES DE LAIT  
min 19,4 %

TENEUR EN MATIÈRE GRASSE  
min. 36,4 %

VISCOSITÉ  
●●●●○

UNITÉ  
2,5Kg



# Chocolat Blanc

## Recette N°W2

Un goût crémeux et lacté équilibré, rehaussé de subtiles notes de vanille.

TENEUR EN CACAO  
min. 28 %

SOLIDES DE LAIT  
min 22 %

TENEUR EN MATIÈRE GRASSE  
min. 36 %

VISCOSITÉ  
●●●●○

UNITÉ  
10Kg / 2,5Kg / 1Kg / 400g



## VELVET

Une sensation en bouche onctueuse, avec un goût intense de lait frais.

TENEUR EN CACAO  
min. 32 %

SOLIDES DE LAIT  
min 22,3 %

TENEUR EN MATIÈRE GRASSE  
min. 40 %

VISCOSITÉ  
●●●●○

UNITÉ  
2,5Kg



# Chocolat Au Caramel

## GOLD

Intense et balancé. Chocolat au caramel avec des notes de toffee, beurre, crème et un tirect de sel.

TENEUR EN CACAO  
min. 30,4 %

SOLIDES DE LAIT  
min. 28,3 %

TENEUR EN MATIÈRE GRASSE  
min. 37,1 %

VISCOSITÉ  
●●●●●

UNITÉ  
2,5Kg / 400g



# Chocolat Ruby

## Recette N°RBI

Couleur ruby au goût fruité intense, notes fraîches et acidulées. Sans addition d'arômes, sans colorants.

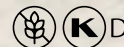
TENEUR EN CACAO  
min. 47,3 %

SOLIDES DE LAIT  
min. 26,3 %

TENEUR EN MATIÈRE GRASSE  
min. 35,9 %

VISCOSITÉ  
●●●●●

UNITÉ  
2,5Kg / 400g





**TRACEABLE**  
100% SUSTAINABLE  
COCOA BEANS

Achetez nos  
produits  
*ici!*



# ORIGIN COLLECTION

Les chocolats d'origine présentent des notes aromatiques uniques allant de floral à épicé et reflétant les caractéristiques naturelles du terroir.



## FORTINA

Forte teneur en cacao, légèrement acide et fruité.

TENEUR EN CACAO  
min. 61,1 %

SOLIDES DE LAIT  
0 %

TENEUR EN MATIÈRE GRASSE  
min. 39 %

VISCOSITÉ  
●●●●○

UNITÉ  
2,5Kg



## BRAZIL

Amertume très intense et parfum acidulé de cacao. Saveurs fruitées et notes fumées.

TENEUR EN CACAO  
min. 66,8 %

SOLIDES DE LAIT  
0 %

TENEUR EN MATIÈRE GRASSE  
min. 40 %

VISCOSITÉ  
●●●●○

UNITÉ  
2,5Kg



## SÃO THOMÉ

Intensément noir, riche en cacao et relevé de notes de fruits rouges et jaunes.

TENEUR EN CACAO  
min. 70 %

SOLIDES DE LAIT  
0 %

TENEUR EN MATIÈRE GRASSE  
min. 39 %

VISCOSITÉ  
●●●●○

UNITÉ  
2,5Kg



## ARRIBA

Riches aux parfums de caramel et de crème avec des nuances fruitées.

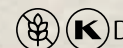
TENEUR EN CACAO  
min. 39 %

SOLIDES DE LAIT  
min 25 %

TENEUR EN MATIÈRE GRASSE  
min. 39,1 %

VISCOSITÉ  
●●●●○

UNITÉ  
2,5Kg





# CHOCOLAT SANS SUCRE AJOUTÉ

Un chocolat au goût intense sans sucre ajouté. Créez des barres chocolatées, des gâteaux de voyage ou des biscuits plus sains en conservant le goût et la maniabilité du chocolat.



## MALCHOC-D

Chocolat noir à la saveur audacieuse, équilibrée et ample. Le sucre a été remplacé par du maltitol.

TENEUR EN CACAO  
min. 54 %

SOLIDES DE LAIT  
0 %

TENEUR EN MATIÈRE GRASSE  
min. 36 %

VISCOSITÉ  
●●●●○

UNITÉ  
1Kg / 5Kg



## MALCHOC-M

Un chocolat au lait au bel équilibre entre le cacao et le lait, mais sans sucre ajouté.

TENEUR EN CACAO  
min. 33,9 %

SOLIDES DE LAIT  
min 20,5 %

TENEUR EN MATIÈRE GRASSE  
min. 36,6 %

VISCOSITÉ  
●●●●○

UNITÉ  
1Kg / 5Kg



## MALCHOC-W

Un chocolat blanc à la saveur riche et crémeuse rehaussée de notes de caramel.

TENEUR EN CACAO  
min. 30,7 %

SOLIDES DE LAIT  
min 21,3 %

TENEUR EN MATIÈRE GRASSE  
min. 38,3 %

VISCOSITÉ  
●●●●○

UNITÉ  
1Kg / 5Kg



# CHOCOLAT SANS PRODUITS LAITIERS

Découvrez les alternatives aux chocolats noir et au lait les plus savoureuses & crémeuses sans aucune traces de produits laitiers pour toutes vos créations véganes et sans lactose.



## NXT Noir

Chocolat noir au goût équilibré, avec des notes de cacao intense et des nuances de fruits rouges.

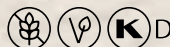
TENEUR EN CACAO  
min. 55,7 %

SOLIDES DE LAIT  
0 %

TENEUR EN MATIÈRE GRASSE  
min. 38 %

VISCOSITÉ  
●●●●○

UNITÉ  
2,5 Kg



## NXT Lait

Chocolat au Lait crémeux et délicieux tel que le chocolat au lait traditionnel sans aucune trace de lait.

TENEUR EN CACAO  
min. 42,3 %

SOLIDES DE LAIT  
0 %

TENEUR EN MATIÈRE GRASSE  
min. 37 %

VISCOSITÉ  
●●●●○

UNITÉ  
2,5 Kg



# CHOCOLATS CALLETES COLORÉS & AROMATISÉS

Les savoureux Callets, confiserie colorée, offrent la même maniabilité que les chocolats Callebaut® classiques, avec des résultats parfaits à chaque utilisation.



## ORANGE

Une couleur attrayante et un goût doux-amère prononcé de l'orange.

TENEUR EN CACAO  
0 %

SOLIDES DE LAIT  
0 %

TENEUR EN MATIÈRE GRASSE  
min. 35,4 %

VISCOSITÉ  
●●●●○

UNITÉ  
2,5 Kg



## FRAISE

Une délicate couleur rose et un goût de fraise empreint de douceur.

TENEUR EN CACAO  
0 %

SOLIDES DE LAIT  
0 %

TENEUR EN MATIÈRE GRASSE  
min. 35,8 %

VISCOSITÉ  
●●●●○

UNITÉ  
2,5 Kg



## CAPPUCCINO

Une couleur chaleureuse et une explosion de saveurs : crème, café et cacao.

TENEUR EN CACAO  
min. 30,8 %

SOLIDES DE LAIT  
min 22,5 %

TENEUR EN MATIÈRE GRASSE  
min. 36,1 %

VISCOSITÉ  
●●●●○

UNITÉ  
2,5 Kg



## MIEL

100 % chocolat au lait et miel véritable.

TENEUR EN CACAO  
min. 32,2 %

SOLIDES DE LAIT  
min 21,1 %

TENEUR EN MATIÈRE GRASSE  
min. 36,6 %

VISCOSITÉ  
●●●●○

UNITÉ  
2,5 Kg



## CITRON VERT

Couleur verte fraîche et goût crémeux avec un goût fruité prononcé de citron.

TENEUR EN CACAO  
0 %

SOLIDES DE LAIT  
0 %

TENEUR EN MATIÈRE GRASSE  
min. 33,7 %

VISCOSITÉ  
●●●●○

UNITÉ  
2,5 Kg



# PRODUITS PUR CACAO

*Des ingrédients pur avec les meilleures fèves de cacao. Parfaits pour créer et affiner des recettes de chocolat personnalisées. Dynamisent vos créations au caractère profondément chocolaté.*



## MYCRYO

Poudre de Beurre de cacao. Goût neutre et couleur blanche.

UNITÉ  
600 g



## BEURRE DE CACAO

Beurre de cacao pur, neutre en goût et couleur.

UNITÉ  
4 Kg



## MASSE DE CACAO

L'essence cacao pure et non sucrée de votre chocolat.

UNITÉ  
2,5 Kg



## GRUÉ DE CACAO

Une saveur pure de cacao grillé.

UNITÉ  
800 g



# RÉSISTANTS À LA CUISSON

Nos Bâtons et Drops résistants à la cuisson pour des viennoiseries toujours plus gourmandes.

## **Pépites Noir - S (15500 Pcs/Kg)**

Pépites de chocolat de petite taille avec un joli croustillant et un goût solide.

TENEUR EN CACAO  
min. 47,6 %

TENEUR EN MATIÈRE GRASSE  
min. 27,3 %

UNITÉ  
10 Kg



## **Pépites Noir - M (10500 Pcs/Kg)**

Pépites de chocolat au délicieux croquant et à la saveur prononcée.

TENEUR EN CACAO  
min. 48 %

TENEUR EN MATIÈRE GRASSE  
min. 27,8 %

UNITÉ  
10 Kg



## **Bâtons Noir Extra fins (500 Pcs de 3g/8cm)**

D'une grande finesse, ils conservent leur croquant après une courte durée de cuisson.

TENEUR EN CACAO  
min. 44 %

TENEUR EN MATIÈRE GRASSE  
min. 25,6 %

UNITÉ  
1,6 Kg



# BÂTONS NOIR

**300 Pcs de 5g/8cm**

Un goût intense de cacao, et  
un agréable croquant.

TENEUR EN CACAO  
min. 44 %

TENEUR EN MATIÈRE GRASSE  
min. 25,6 %

UNITÉ  
1,6 Kg

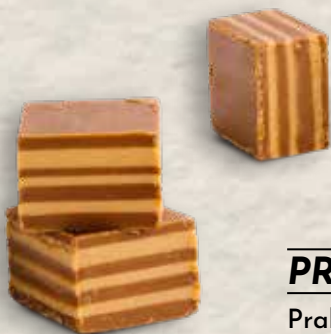


# À BASE DE FRUITS SECS

Nos produits à base de fruits secs sont fabriqués avec des fruits de première qualité pour garnir ou aromatiser vos créations.




## Pâtes et Pralinés




### PÂTE DE NOISETTE PURE

Un puissant parfum de noisettes torréfiées, une texture très onctueuse.

TENEUR EN NOISETTE 100 %       UNITÉ 5 Kg

### PRALINÉ NOISETTES


Praliné élaboré à partir de noisettes moyennement torréfiées.

TENEUR EN SUCRE 50 %      TENEUR EN NOISETTE 49,7 %       UNITÉ 5 Kg




### PRALINÉ AMANDES

Une onctueuse pâte brune dorée au goût d'amandes caramélisées et légèrement torréfiées.

TENEUR EN SUCRE 49,3 %      TENEUR EN AMANDE 49,2 %       UNITÉ 5 Kg

### PRALINÉ NOISETTES ET AMANDES



Une agréable douceur, un parfum d'amandes torréfiées, des notes intenses de noisette et des arômes grillés.

TENEUR EN AMANDE 24 %      TENEUR EN NOISETTE 24 %       UNITÉ 5 Kg

## Crèmes et Fourrages

### CRÈME GIANDUJA PÂLE GIA - 144

Mélange crémeux composé de chocolat au lait et de pâte de noisettes moyennement torréfiées.

TENEUR EN SUCRE 30,2 %      TENEUR EN NOISETTE 25 %      TORRÉFACTION        UNITÉ 5 Kg





## CRÈME DE NOISETTES FONCÉE NCD - 144

Mélange onctueux de chocolat noir Callebaut® et de pâte de noisettes pure.

TENEUR EN SUCRE  
44,9 %

TENEUR EN NOISETTE  
42,5 %

TORRÉFACTION  
☹☹☹

UNITÉ  
5 Kg



## CRÈME DE NOISETTES CLAIRE NCB - 144

Mélange onctueux de chocolat au lait Callebaut® et de pâte de noisettes pure.

TENEUR EN SUCRE  
49,9 %

TENEUR EN NOISETTE  
40,5 %

TORRÉFACTION  
☹☹☹

UNITÉ  
5 Kg



# PAIL- LETÉ FEUIL- LETINE

*Le véritable croustillant à la française ! De minuscules morceaux de crêpes dentelles légères et caramélisées crouquants.*

### PAILLETÉ FEUILLETINE Pure Beurre

UNITÉ  
2,5 Kg

### PAILLETÉ FEUILLETINE Normal

UNITÉ  
2,5 Kg



 **SELM**  
CHOCOLATE MACHINERY

“ “ Pratique,  
flexible, simple,  
robuste et esthé-  
tique. C'est ce  
génie qui la  
distingue.. ” ”





# TEMPÉREUSE À CHOCOLAT PROFESSIONNELLE

Conçu pour faire fondre et tempérer le chocolat en cycle continu. C'est grâce au tempérage du chocolat que l'on peut obtenir un produit parfaitement fini, avec un glaçage brillant, poli et croustillant.

## **SELMI ONE**

Dimensions compactes. Adaptée pour les petites utilisations de chocolat. Conception moderne pour une consommation d'énergie réduite. Capacité cuve: 12 kg. Production horaire: 55 kg.

## **LEGEND**

Peut recevoir tous les accessoires SELMI. Adaptée pour les utilisations moyennes. Conception moderne pour une consommation d'énergie réduite. Capacité cuve: 24 kg. Production horaire: 90 kg.

## **PLUS EX**

Peut recevoir tous les accessoires SELMI. Adaptée pour les utilisations moyennes. Conception moderne pour une consommation d'énergie réduite. Capacité cuve: 24 kg. Production horaire: 90 kg.



# TAPIS D'ENROBAGE

Le tapis d'enrobage RS200 est conçu pour des utilisateurs très exigeants, et permet un travail de qualité durant toute son utilisation, en termes de régularité de poids et d'épaisseur de couverture.

# TURBINE D'ENROBAGE CHOCOLAT

*Température, vitesse de rotation, séquençement des injections chocolat, se contrôlent de manière électronique depuis le pupitre de commande muni d'un écran à affichage digital.*

## **COMFIT**

Première turbine du marché à être équipée d'un groupe frigorifique. Inversion air chaud / air froid rapide. Peut être équipée d'un dispositif Spray System automatique. Filtre à air interchangeable.  
Capacité cuve: 20 kg .Production horaire: 20 kg.



# FONTAINE POUR CHOCOLAT ET LA CRÈME À TARTINER

*Conçue pour être intégrée aux comptoirs des pâtisseries, bars, glaceries et chocolatiers, offrant ainsi la possibilité de préparer devant le client des spécialités à base de chocolat et de crème à tartiner.*

## **MACCHIA**

Utilisée pour décorer les cornets et coupelles de glace, "marocchini" au chocolat, chocolat chaud etc. Équipée d'une pédale d'arrêt de flux et d'un doseur volumétrique.  
Capacité cuve: 10 kg.





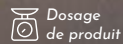
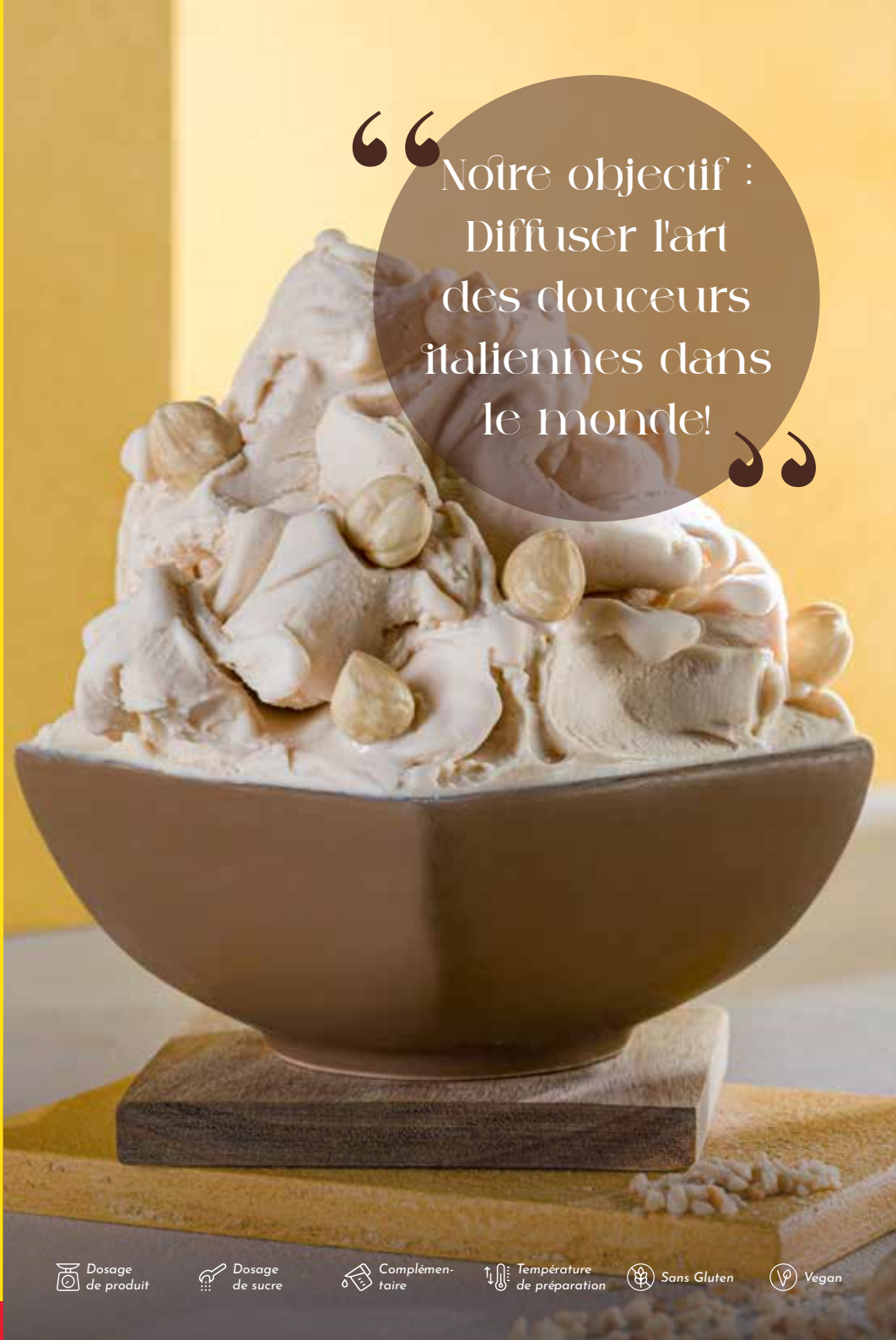


PRE-  
*La*  
MIUM  
*qualité*  
PRO  
DUCTS

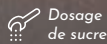


The Genuine Company

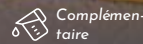
“ Notre objectif :  
Diffuser l'art  
des douceurs  
italiennes dans  
le monde! ”



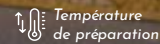
Dosage  
de produit



Dosage  
de sucre



Complémentaire



Température  
de préparation



Sans Gluten



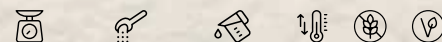
Vegan

# BASES POUR CRÈMES GLACÉES

La créativité nécessite une bonne base. On vous présente une vaste gamme de solutions pour satisfaire tous les besoins des glaciers.



## Bases pour Glaces Écrémées



|       |   |      |      |         |  |  |  |
|-------|---|------|------|---------|--|--|--|
| 2090  | <b>Panna Base Super 2,5Kg</b><br>Permet d'obtenir une glace à la texture particulièrement chaude et à la structure soyeuse.                                   | 50g  | 240g | lait 1L |  |  |  |
| 2121  | <b>Base Soave 2Kg</b><br>La base idéale pour l'artisan glacier à la recherche d'une combinaison de praticité et la possibilité de personnaliser les recettes. | 100g | 245g | lait 1L |  |  |  |
| 02823 | <b>Base Alba 100 2Kg</b><br>Une base extrêmement pratique qui permet une large gamme de recettes personnalisées.  | 100g | 220g | lait 1L |  |  |  |

## Bases pour Glaces Fruits/Sorbets

|      |   |     |      |                     |  |  |  |
|------|---|-----|------|---------------------|--|--|--|
| 6003 | <b>GELMIX 3Kg</b><br>Base neutre pour une glace aux fruits avec une structure stable et aérée, sans émulsifiants, avec des protéines de lait.   | 50g | 300g | eau 1L<br>pâte 100g |  |  |  |
| 6004 | <b>Super GELMIX 3Kg</b><br>Base neutre pour sorbets aux fruits avec une structure stable et aérée sans l'utilisation d'émulsifiants, grâce à un mélange spécial de fibres pour une glace beaucoup plus naturelle. | 50g | 300g | eau 1L<br>pâte 100g |  |  |  |

## Bases pour Glaces Universelles

|      |  |        |      |                            |  |  |  |
|------|--|--------|------|----------------------------|--|--|--|
| 8007 | <b>Base Citron 1Kg</b><br>Facile à utiliser, bien équilibrée et pleine de saveur. Astuce : pour un produit plus crémeux, ajoutez 15 g de Super GELMIX par litre d'eau. | 50g    | 40g  | eau 1L<br>Softin 5g        |  |  |  |
| 8006 | <b>Gusto Limon Sicilia 1Kg</b><br>La saveur des citrons siciliens distinct et inégalé. Soigneusement sélectionnés, arôme parfumé et corsé.                             | 50g    | 350g | eau 1L<br>superGEL-MIX 50g |  |  |  |
| 8011 | <b>YOGHIN 1Kg</b><br>Ajouté au mélange avant la congélation, il enrichit la saveur de la glace avec le goût acidulé du yaourt.   | 30g/Kg | -    | -                          |  |  |  |

## Bases pour Glaces Universelles



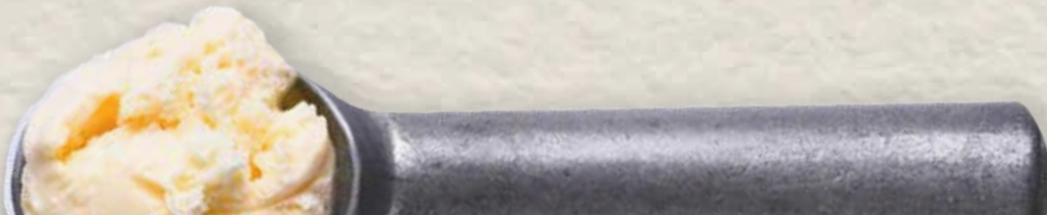
|      |   |        |   |   |  |  |  |
|------|---|--------|---|---|--|--|--|
| 8010 | <b>Mascarpone / Tiramisu</b> 2Kg<br>Ajouté au mélange avant la congélation, il enrichit la saveur de la glace avec le goût incomparable du Mascarpone.  | 40g/Kg | - | - |  |  |  |
| 8284 | <b>CHEESECAKE</b> 1Kg<br>Apprécié dans le monde entier avec sa base biscuit et sa couche de crème au fromage frais. MEC3® interprète ce célèbre dessert dans une glace aux nombreuses combinaisons. | 40g/Kg | - | - |  |  |  |
| 9008 | <b>Cacao 22/24 Brown</b> 2Kg<br>Poudre de cacao brun au goût onctueux.<br>Beurre de cacao : 22 à 24%  | -      | - | - |  |  |  |

## Glaces Soft

|       |  |        |   |          |  |  |  |
|-------|--|--------|---|----------|--|--|--|
| 19010 | <b>SOFT-ICE Panna</b> 1,2Kg<br>Cet incroyable produit vous permettra de préparer facilement une glace au fior di latte sans renoncer à des ingrédients de qualité.                                     | 1,2Kg  | - | eau 3L   |  |  |  |
| 19301 | <b>SOFT-ICE Chocolate</b> 2Kg<br>Créatif, rentable et simple d'utilisation : c'est la recette du succès de gelato Soft. Il s'agit d'une tendance en pleine expansion !                                 | 2Kg    | - | eau 4L   |  |  |  |
| 19304 | <b>SOFT-ICE Strawberry</b> 2Kg<br>Conçue pour exprimer toutes les formes et saveurs en accordant une attention particulière aux demandes du marché et aux exigences de nos clients.                    | 2Kg    | - | eau 4L   |  |  |  |
| 19305 | <b>SOFT-ICE Cream Base</b> 2Kg<br>Les ingrédients sont déjà dosés et équilibrés pour obtenir un excellent produit, en réduisant le temps de préparation et en maintenant une qualité maximale.         | 2Kg    | - | eau 4L   |  |  |  |
| 19306 | <b>SOFT-ICE Vanilla White Base</b> 2Kg<br>Matières premières soigneusement sélectionnées dans un produit Soft non seulement en termes de cohérence mais aussi en termes de prix.                       | 2Kg    | - | eau 4L   |  |  |  |
| 8420  | <b>Black Gourmet Vanille</b> 1,25Kg<br>Une glace parfumée à la vanille avec du charbon végétal, pour un effet final de noir total. Simple à préparer, bon à déguster et cool à partager sur instagram. | 1,25Kg | - | eau 2,5L |  |  |  |

## Bases pour Gâteaux Glacés

|       |   |      |   |                  |  |  |  |
|-------|---|------|---|------------------|--|--|--|
| 13169 | <b>Base SEMIFREDDO PERFECTO</b> 1Kg<br>Pour réaliser le célèbre Semifreddo italien avec une structure ferme, moelleux et prêt à déguster quelques instants après le retrait du congélateur. | 200g | - | Lait/crème<br>1L |  |  |  |
|-------|---|------|---|------------------|--|--|--|



## Agents Améliorants / Stabilisants / Emulsifiants



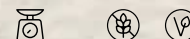
|       |   |  |  |  |  |
|-------|---|--|--|--|--|
| 06069 | <b>SOFTIN</b> 3,5Kg<br>Augmente le volume des glaces aux fruits, empêchant la cristallisation. Peut être ajouté directement dans le batch pendant les phases finales du traitement. | 3-5g de produit dans 1 Kg de base blanche.                                       |  |  |  |
| 06077 | <b>SOMIX</b> 2,5Kg<br>Retarde l'égouttement et donne plus de corps sans augmenter le goût sucré. Recommandé pour toutes les glaces, mais surtout pour les glaces aux fruits.        | 30-60g de produit au lieu de la même quantité de sucre pour 1L de lait ou d'eau. |  |  |  |
| 06071 | <b>SOFFICE</b> 3Kg<br>Rend les glaces plus fines et surtout plus moelleuses. Recommandé pour tous les glaces à la crème, en particulier celles qui ont tendance à durcir.           | 20-60g de produit au lieu de la même quantité de sucre pour 1L de lait.          |  |  |  |

# PÂTES CONCENTRÉES

*Délicieuses, uniques et propositions originales dédiées à ceux qui aiment étonner leurs clients avec des surprises inattendues !*



## Pâtes de Fruits Secs



|        |  |            |  |  |
|--------|--|------------|--|--|
| 14689  | <b>Pâte Pistache Premium</b> 4Kg                     | 80-120g/Kg |  |  |
| 14031  | <b>Pâte Pistache Fine</b> 4Kg                        | 50g/Kg     |  |  |
| 14839  | <b>Pâte Pistacchio con Fiordisale di Sicilia</b> 4Kg | 80-100g/Kg |  |  |
| 14800  | <b>Pâte Noisette Selection</b> 5Kg                   | 100g/Kg    |  |  |
| 14051  | <b>Pâte Amande</b> 4Kg                               | 70g/Kg     |  |  |
| 14022B | <b>Pâte Gianduja</b> 5,5Kg                           | 90g/Kg     |  |  |







**NOUVEAU !**

# LET'S POP

**Pâte et Variegato  
POP CORN Caramel salé**

*Un spectacle composé de pâte  
aromatisée au Popcorn et de  
Variegato Popcorn Caramel  
Salé prêt à entrer au box-office!*

RÉFÉRENCE  
14973 / 14975

UNITÉ  
3 Kg / 3 Kg



## Pâtes Classiques



|        |  |             |   |   |
|--------|--|-------------|---|---|
| 14054  | <b>Pâte Vanille France</b> 3Kg         | 30g/Kg      | ✓ |   |
| 14039  | <b>Pâte Vanille Bourbon</b> 4,5Kg      | 25g/Kg      | ✓ | ✓ |
| 14144  | <b>Pâte Vanille Delicious</b> 4,5Kg    | 30g/Kg      | ✓ |   |
| 14090  | <b>Pâte Café</b> 3Kg                   | 20g/Kg      | ✓ | ✓ |
| 14065  | <b>Pâte Gusto Cuori di Panna</b> 4,5Kg | 30-50g/Kg   | ✓ |   |
| 14173A | <b>Pâte Miel</b> 3Kg                   | 50g/Kg      | ✓ |   |
| 14019  | <b>Pâte Caramel</b> 4,5Kg              | 40g/Kg      | ✓ |   |
| 14092A | <b>Pâte BIANCOCIOC</b> 6Kg             | 100-130g/Kg | ✓ |   |

## Pâtes Dessert

|        |  |           |   |  |
|--------|--|-----------|---|--|
| 14338  | <b>Pâte Tiramisu (sans alcool)</b> 4Kg | 80g/Kg    | ✓ |  |
| 14390A | <b>Pâte Crème Brûlée</b> 4,5Kg         | 60-70g/Kg | ✓ |  |

## Pâtes Spéciales

|        |   |           |   |   |
|--------|---|-----------|---|---|
| 14118  | <b>Pâte WAFER Gaufrette</b> 4Kg         | 80g/Kg    |   |   |
| 14037  | <b>Pâte Bleu Ciel</b> 5Kg               | 50g/Kg    | ✓ |   |
| 14008  | <b>Pâte Bubbly</b> 5Kg                  | 40-50g/Kg | ✓ | ✓ |
| 14046  | <b>Pâte DOLCE LATTE® concentrée</b> 3Kg | 20-30g/Kg | ✓ |   |
| 14357A | <b>Pâte Speculoos</b> 5Kg               | 60g/Kg    | ✓ |   |
| 14024A | <b>Pâte Torrone/Nougat</b> 4Kg          | 70g/Kg    | ✓ |   |
| 14306  | <b>Pâte Coco Fine</b> 4,5Kg             | 60g/Kg    | ✓ |   |

## Pâtes Spéciales



|        |                                       |         |   |   |
|--------|---------------------------------------|---------|---|---|
| 14973  | <b>Pâte Gusto POP-CORN</b> 3Kg        | 50g/Kg  | ✓ | ✓ |
| 14220  | <b>Pâte MISTER NICO Cacahuète</b> 4Kg | 100g/Kg | ✓ |   |
| 14076A | <b>Pâte Liquirizia</b> 3Kg            | 60g/Kg  | ✓ |   |
| 14306  | <b>Pâte Menthe</b> 3Kg                | 50g/Kg  | ✓ |   |

## Pâtes de Fruits/Sorbets

|        |                                      |         |   |  |
|--------|--------------------------------------|---------|---|--|
| 18080  | <b>Pâte Framboise</b> 3Kg            | 65g/Kg  | ✓ |  |
| 18047  | <b>Pâte Fraise</b> 3Kg               | 65g/Kg  | ✓ |  |
| 18085A | <b>Pâte Fruits des bois</b> 3Kg      | 100g/Kg | ✓ |  |
| 14206A | <b>Pâte Grenade</b> 3Kg              | 65g/Kg  | ✓ |  |
| 18039A | <b>Pâte Cerise avec Morceaux</b> 3Kg | 65g/Kg  | ✓ |  |
| 18067A | <b>Pâte Pêche</b> 3Kg                | 65g/Kg  | ✓ |  |
| 18058A | <b>Pâte Melon</b> 3Kg                | 65g/Kg  | ✓ |  |
| 18062A | <b>Pâte Kiwi</b> 3Kg                 | 65g/Kg  | ✓ |  |
| 18054  | <b>Pâte Mangue</b> 3Kg               | 65g/Kg  | ✓ |  |
| 18057A | <b>Pâte Ananas</b> 3Kg               | 100g/Kg | ✓ |  |
| 18138A | <b>Pâte Banane avec Morceaux</b> 3Kg | 65g/Kg  | ✓ |  |
| 18061  | <b>Pâte Fruit de la passion</b> 3Kg  | 65g/Kg  | ✓ |  |



**SINFONIA  
ITALIANA**  
GIANDUJA BIANCA, CRUMBLE AL CACAO  
& CARAMELLO SALATO

**NOUVEAU !**

# DES NOTES DE GÔÛT

**Gianduja blanche,  
Crème caramel salé et  
un crumble au cacao.**

*Une symphonie unique de sa-  
veurs exclusives. Plongez dans  
cette expérience sensorielle  
inoubliable !*

RÉFÉRENCE  
14973 / 14975

UNITÉ  
4,2 Kg / 6 Kg / 2,5 Kg

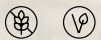


# MARBRAGES/ VARIEGATO

Votre offre, avec quelque chose en plus ! Toute l'expérience de MEC3® derrière la création d'une gamme de marbrages pour des glaces de la plus haute qualité.

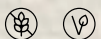


## Marbrages de fruits



|       |   |   |   |
|-------|---|---|---|
| 18089 | <b>Fior di Bosco</b> 3Kg<br>Marbrage de fruits de bois contenant des fruits entiers composés de myrtilles, de groseilles, de mûres et de framboises pour une sensation d'eau à la bouche. |   | ✓ |
| 14143 | <b>Fior di Lampone</b> 4Kg<br>Délicieuses framboises finement transformées et à haute teneur en fruits. Une cascade rouge pour vos gelatos, parfaite pour décorer des gâteaux.            |   | ✓ |
| 18084 | <b>Fior di Amarena</b> 3Kg<br>Cerises noires douces dans une sauce délicieuse pour enrichir n'importe quel gelato au goût crémeux.  |   | ✓ |
| 18044 | <b>Fior di Tropical</b> 3Kg<br>Marbrage tropical avec le fruit de la passion, mangue, papaye, ananas et kiwi pour donner une touche spéciale à la glace, yaourt glacé et aux gâteaux.     | ✓ |   |

## Marbrages en crèmes



|        |  |   |   |
|--------|--|---|---|
| 14771  | <b>Noix de pécan</b> 2,5Kg<br>Une crème riche en cerneaux de noix de pécan à utiliser comme pâte aromatisante ou comme marbrage pour une glace au goût plein et raffiné.                   | ✓ | ✓ |
| 15924A | <b>Gianduja</b> 2,5Kg<br>À utiliser tel quel. Idéal pour varier les glaces artisanales et les gâteaux pour une gamme pratiquement infinie d'options avec un effet croustillant surprenant. | ✓ |   |
| 14318  | <b>MECKROCK Plus</b> 5Kg<br>Marbrage au chocolat et au Gianduja, contenant des gaufrettes croustillantes et fabriquées avec des produits raffinés pour des résultats remarquables.         |   |   |
| 14349  | <b>WAFFER</b> 5Kg<br>Des gaufrettes en gros éclats distinguent ce marbrage au noisette et à la crème de cacao.   |   |   |
| 14356  | <b>Speculoos</b> 5,5Kg<br>Ce marbrage crémeux vous émerveillera par le parfum magique des biscuits épicés. Il comprend aussi des morceaux de biscuit croquants.                            |   |   |

## Marbrages en crèmes



|        |   |   |  |
|--------|---|---|--|
| 14219A | <b>MAMA QUE BUENA</b> 5Kg<br>Du cacao et des gaufrettes croustillantes sur une mélodie de noisettes grillées. Une glace remplie de délices et de rythme.  |   |  |
| 14047  | <b>DOLCE LATTE® Crème</b> 3Kg<br>Une nouvelle saveur issue d'une recette ancestrale. Une somptueuse crème de lait enrichie du goût irrésistible du sucre caramélisé et de grains pralinés alléchants. | ✓ |  |


## Marbrages en cacao



|       |  |   |  |
|-------|--|---|--|
| 14028 | <b>STRACCIATELLA</b> 5,5Kg<br>Le marbrage le plus classique, une pluie vigoureuse de cacao subtil pour rehausser vos glaces au lait, idéale pour les pots créatifs et les glaces sur bâtonnet. | ✓ |  |
|-------|--|---|--|

## Amarena



|       |  |   |     |
|-------|--|---|-----|
| 26130 | <b>AMARENA Cerises</b> 2,75Kg<br>Des cerises noires entières juteuses et exquises : pour ajouter la touche finale à vos glaces, yaourts et desserts. |  | ✓ ✓ |
|-------|--|---|-----|

# KIT MEC3®

Laissez-nous vous inspirer ! Personne ne dira non à une bonne glace ! Nous sommes des experts, trouvez tout ce dont vous avez besoin dans nos kits complets.

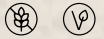


## KIT



|        |  |   |  |
|--------|--|---|--|
| 18089  | <b>Kit ABRACADAMIA</b> 8,5Kg<br>Des noix de macadamia croustillantes enveloppées d'un caramel intense, la nouvelle saveur aux arômes exotiques et aux notes fruitées. Le kit contient : 1 seau de 3kg de pâte d'Abacadamia, 1 boîte de 5,5kg d'Abacadamia Variegata, 1 étiquette de saveur, 1 présentoir de comptoir.  | ✓ |  |
| 14350A | <b>Kit CHERRY MANIA®</b> 7,3Kg<br>Une idée vivante et colorée composée d'une cascade de cerises recouvertes d'un enrobage de cacao particulier. Le kit contient : 1 seau de 5kg de pâte Cherry, 1 boîte de 2,3kg de Cioccomania Variegata, marqueurs de saveur, notice d'utilisation.                                  | ✓ |  |
| 14383  | <b>Kit MISTER NICO®</b> 9Kg<br>Voici Mister Nico, le super-saveur, mêlant sucré et salé, crémeux et croquant. Le kit contient : 1 seau de 4kg de pâte Mister Nico, 1 boîte de 4kg de Mister Nico Variegata, 2 sacs de 0,5kg de Mister Nico Grains (cacahuète), marqueurs de saveur, autocollant, notice d'utilisation. | ✓ |  |

## KIT



|       |  |   |
|-------|--|---|
| 14376 | <p><b>Kit DON VITO 9,5Kg</b><br/>Arôme vanille avec garniture framboise et chocolat croustillant.<br/>Le kit contient : 1 seau de 2,5kg de pâte Vanille Delicious, 1 seau de 4kg de Fior di Lampone, 1 seau de 2,1kg de pâte Chokissimo, marqueurs de saveur, notice d'utilisation.</p>  | ✓ |
| 14802 | <p><b>Kit PISTACCHIO CIURI CIURI 8,6Kg</b><br/>Union parfaite d'un pesto cru de pistache et d'un panaché raffiné et intense.<br/>Le kit contient : 1 seau de 2,5kg de Pesto Pistache Ciuri Ciuri, 1 seau de 2,8kg de Pistache Ciuri Ciuri Variegata, 1 sac de 1,5kg de Pistache en grain Ciuri Ciuri, marqueurs de saveur, notice d'utilisation.</p> | ✓ |
| 14383 | <p><b>Kit TROPICAL TWIST 9Kg</b><br/>Voici Mister Nico, le super-saveur, mêlant sucré et salé, crémeux et croquant.<br/>Le kit contient : 1 seau de 4kg de pâte Mister Nico, 1 boîte de 4kg de Mister Nico Variegata, 2 sacs de 0,5kg de Mister Nico Grains (cacaahuète), marqueurs de saveur, autocollant, notice d'utilisation.</p>                | ✓ |
| 14383 | <p><b>Kit SINFONIA ITALIANA® 9Kg</b><br/>Voici Mister Nico, le super-saveur, mêlant sucré et salé, crémeux et croquant.<br/>Le kit contient : 1 seau de 4kg de pâte Mister Nico, 1 boîte de 4kg de Mister Nico Variegata, 2 sacs de 0,5kg de Mister Nico Grains (cacaahuète), marqueurs de saveur, autocollant, notice d'utilisation.</p>            | ✓ |

# CIOKI

Une préparation à base de cacao sans arômes, pour de délicieuses tasses de chocolat.

## PRÉPARATION CHOCOLATÉE

RÉFÉRENCE  
26120

DOSAGE  
200g de produit + 1L de lait

UNITÉ  
1 Kg



Découvrez plus  
de nouveautés

ici!



# COOKIES® FAMILY




Courageux, unique, et une saveur sans précédent ! Cookies® est la glace aux biscuits la plus vendue et la plus connue au monde. Une combinaison de consistances jamais essayée auparavant.

## Pâtes Concentrées




|       |   |        |   |
|-------|---|--------|---|
| 14094 | <b>Pâte Biscuit BISCOTTINO®</b> 4,5Kg<br>Une pâte à biscuits moelleuse, à la couleur chaude et incomparable des biscuits sablés aux œufs, qui transforme votre glace en une onctueuse crème à biscuits. | 50g/Kg |   |
| 14582 | <b>Pâte Biscuit COOKIES® Black</b> 4,5Kg<br>Cookies® devient blanc et noir pour créer une délicieuse glace qui unit une délicate crème de lait à l'énergie croquante des biscuits extra-foncés.         | 50g/Kg | ✓ |

## Marbrages / Fourrages

|       |  |   |  |
|-------|--|---|--|
| 14322 | <b>COOKIES® The Original</b> 6Kg<br>Un délice chocolaté aux éclats de biscuit croustillant pour donner des sensations nostalgiques, comme nos biscuits.                        |   |  |
| 14581 | <b>COOKIES® Black</b> 6Kg<br>Idéal comme collation pour les adultes comme pour les enfants, grâce à la fraîcheur et à la qualité de ses ingrédients                            |  |  |
| 14772 | <b>COOKIES® Caramel</b> 6Kg<br>Une crème alléchante au goût de caramel embrasse des grains croquants de biscuits caramélisés.  |   |  |
| 14750 | <b>COOKIES® Lemon Meringue</b> 5,5Kg<br>Le croustillant inimitable du mythique sablé s'associe à la fraîcheur alléchante de la crème au citron et à la douceur de la meringue. |   |  |
| 14793 | <b>COOKIES® Cocoboom!</b> 6Kg<br>Le goût extra délicieux et croquant transportera vos sens vers des paradis exotiques et offrira une explosion de sensations uniques !         |   |  |
| 14695 | <b>COOKIES® Spicy</b> 5,5Kg<br>Quand le gingembre et la cannelle enrichit la glace au biscuit et que la saveur du caramel se mêle aux biscuits épicés croquants.               |   |  |

## KIT

|       |  |   |  |
|-------|--|---|--|
| 14322 | <b>Kit COOKIES® The Original</b> 10,5Kg<br>Un délice chocolaté aux éclats de biscuit croustillant pour donner des sensations nostalgiques, comme nos biscuits.<br>Le kit contient : 1 seau de 4,5kg de pâte BISCOTTINO®, 1 boîte de 6kg de COOKIES® the Original Variegata, marqueurs de saveur, notice d'utilisation. |  |  |
| 14581 | <b>Kit COOKIES® Black</b> 10,5Kg<br>Idéal comme collation pour les adultes comme pour les enfants, grâce à la fraîcheur et à la qualité de ses ingrédients.<br>Le kit contient : 1 seau de 4,5kg de pâte COOKIES® Black, 1 boîte de 6kg de COOKIES® Black Variegata, marqueurs de saveur, notice d'utilisation.        |   |  |





# NOUVEAU ! LES PAR FUMS DE LA SICILE

*Pâte et Variegato au  
notes d'amande et  
d'agrumes !*

RÉFÉRENCE  
14968

UNITÉ  
3 Kg / 5,5 Kg



# QUELLA® FAMILY

l'icône du goût de MEC3. Quella®, la première et originale crème à tartiner pour les glaces, avec sa large gamme de saveurs. Prêt à vous surprendre avec des goûts et des applications irrésistibles.



## Pâtes / Marbrages / Fourrages



|        |  |   |
|--------|--|---|
| 14960  | <b>QUELLA® Vaniglia</b> 6Kg<br>Une authentique nouveauté parmi les crèmes à tartiner pour glaces. Avec un goût intense et raffiné, pour des créations inestimable.                                 | ✓ |
| 14431  | <b>QUELL'ALTRA® The Original</b> 6Kg<br>Une crème au chocolat blanc, qui se verse directement dans le bac pour obtenir une glace onctueuse et veloutée.  | ✓ |
| 14477  | <b>QUELLO® Caramello</b> 6Kg<br>Marquée par sa couleur ambrée et une saveur exquise, elle peut être versée directement dans le bac de glace.   | ✓ |
| 14179  | <b>QUELLA® The Original</b> 6Kg<br>Cette crème extraordinaire a été étudiée et créée pour assurer le plaisir jusqu'à la dernière bouchée.  | ✓ |
| 14782  | <b>QUELLA® Nocciola Praliné</b> 6Kg<br>La nouvelle crème de noisette qui exalte toute la saveur des noisettes grillées avec l'arôme caramélisé de la pralinatura française.                        | ✓ |
| 14677  | <b>QUELLA® Crunchy</b> 5Kg<br>Quand le goût de la noisette et du cacao s'associent au riz croustillant, Essayez-le en couches en l'alternant avec votre glace.                                     | ✓ |
| 14720  | <b>QUELLA® Pistacchio Crunchy</b> 2,3Kg<br>Un produit idéal pour compléter le semifreddi ou pour enrichir la saveur de délicieuses combinaisons de gelato.   | ✓ |
| 14723A | <b>QUELLO® Chocolat Crunchy</b> 2,3Kg<br>La saveur caramel devient croquante, Quello® Crunchy est la solution parfaite à utiliser dans vos getalos classiques et originaux.                        | ✓ |
| 14965  | <b>QUELLA® Mandorla (Amande)</b> 6Kg<br>Une saveur riche et intense caractérise cette crème aux amandes, à la consistance crémeuse et onctueuse pour toutes applications.                          | ✓ |
| 14976  | <b>QUELLA® Lamponi e Nocciole (Framboise et Noisette)</b> 5,5Kg<br>La crème au chocolat au lait rencontre une explosion de praliné noisette croquants et la fraîcheur des framboises déshydratées. | ✓ |
| 14980  | <b>QUELLA® Arancia e Mandorle (Orange et Amande)</b> 5,5Kg<br>La combinaison alléchante entre le cassant aux amandes et les granulés aromatisés à l'orange, un mélange de goûts intrigant !        | ✓ |
| 14791  | <b>QUELLA® Ruby</b> 6Kg<br>Les notes piquantes du chocolat Ruby et la nuance pop feront de cette crème une icône tendance dans votre glacier.  | ✓ |
| 14856  | <b>QUELLA® Dark</b> 6Kg<br>Le goût de Quella® Dark évolue et s'enrichit des notes intenses de fèves d'origine Saint-Domingue.  | ✓ |

# GRANFRUTTA® FAMILY



GranFrutta® est une gamme innovante de pâtes contenant jusqu'à 70% de fruits pour réaliser sans effort un sorbet d'une qualité exceptionnelle.

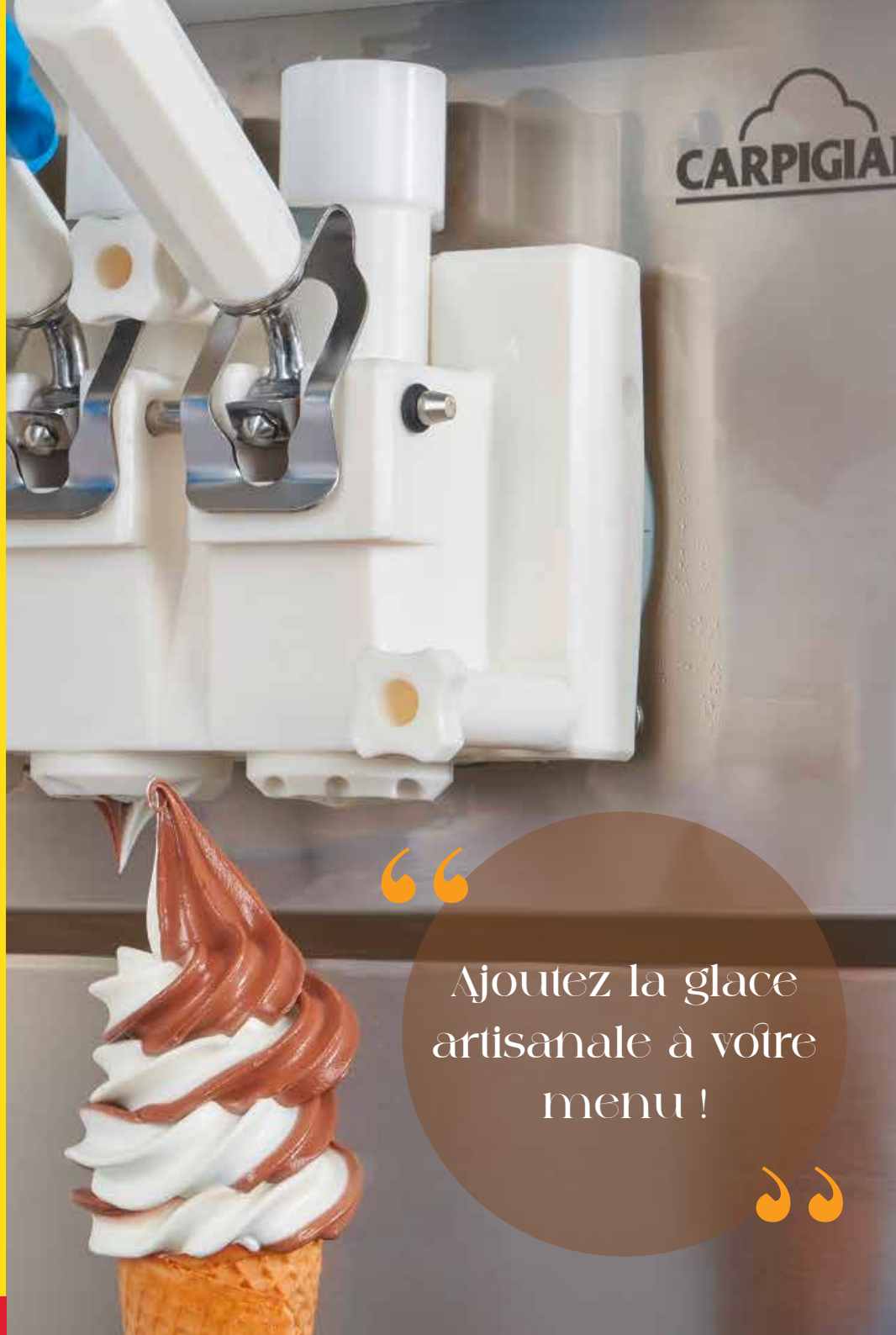
## Pâtes Concentrées



|       |   |              |   |   |
|-------|---|--------------|---|---|
| 18350 | <b>GRANFRUTTA® Fraise</b> 5Kg               | 785g/L d'eau | ✓ | ✓ |
| 18352 | <b>GRANFRUTTA® Framboise</b> 5Kg            | 785g/L d'eau | ✓ | ✓ |
| 18355 | <b>GRANFRUTTA® Fruits des Bois</b> 5Kg      | 785g/L d'eau | ✓ | ✓ |
| 18351 | <b>GRANFRUTTA® Mango Alphonso</b> 5Kg       | 785g/L d'eau | ✓ | ✓ |
| 18387 | <b>GRANFRUTTA® Banane</b> 5Kg               | 785g/L d'eau | ✓ | ✓ |
| 18430 | <b>GRANFRUTTA® Fruits de la Passion</b> 5Kg | 785g/L d'eau | ✓ | ✓ |



# CARPIGIANI



“  
Ajoutez la glace  
artisanale à votre  
menu !  
”

# GLACE SOFT (GLACE À L'ITALIENNE)

Les meilleures solutions technologiques Carpigiani conçues pour chaque type d'entreprise. Choisissez et personnalisez votre machine soft!



## **161 TG SP**

La machine mono-parfum par gravité la plus compacte. Produit jusqu'à 200 portions de gelato soft de 75 g en une heure. Idéale pour produire du gelato soft, des sorbets et des frozen yogurt.

## **243 T SP**

La machine à deux parfums plus parfum double, la plus compacte et la plus simple pour produire plus de 300 portions de 75 g en une heure. Idéale pour produire du gelato soft, des sorbets et des frozen yogurt.

# MACHINES À CHANTILLY

Grâce aux machines à Chantilly polyvalentes Carpigiani, vous pouvez non seulement décorer vos créations, mais également élargir votre offre avec des semifreddos et des mousses.



## **Miniwip/G**

La machine de comptoir pour la crème chantilly, les crèmes glacées et les mousses sucrées et salées, avec une capacité de production de 50 kg en une heure. La capacité de la cuve est de 2L.



# PASTEURISATEURS & MATURATEURS

*Pasteurisateur qui permet de pasteuriser jusqu'à 60 l de mélange par cycle de production*

## **Pastomaster 60 XPL P**

Les Pasteurisateurs XPL P rendent ton travail facile et rapide.. La machine est équipée d'une pompe échangeuse qui garantit une micronisation élevée des globules gras pour obtenir un gelato crémeux et stable.



# MACHINES À GLACE

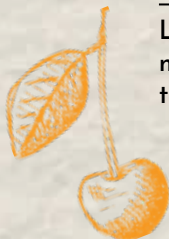
*L'indispensable de votre glacier! simple à utiliser et à gérer.*

## **Labotronic 25 110 HE-H**

La turbine gère une gamme de quantités allant d'un min. de 4,5 kg à un max. de 17 kg par cycle. Idéale pour créer rapidement des desserts de toutes formes, grâce à sa consistance facilement malléable.

## **Labotronic 15 60 HE-H**

La turbine gère une gamme de quantités allant d'un min. de 2,5 kg à un max. de 10,5 kg par cycle. Idéale pour créer rapidement des desserts de toutes formes, grâce à sa consistance facilement malléable.



## **Labo 20 30 XPL P**

La turbine gère une gamme de quantités allant d'un minimum de 3 kg à un maximum de 5 kg par cycle. Avec 6 programmes de turbinage variables, adaptés à différents types de production.





## **Labo 50 90 XPL P**

La turbine gère une gamme de quantités allant d'un minimum de 6 kg à un maximum de 13 kg par cycle. Avec 6 programmes de turbinage variables, adaptés à différents types de production.

# MIXEURS & ÉMULSIONNEURS

*Turbomix Carpigiani est l'outil indispensable pour la préparation parfaite de tous les mélanges : il permet de mixer, d'émulsionner et de disperser des ingrédients secs, fibreux et gras dans des liquides.*

## **Turbomix 10**

La quantité min. du cycle est de 3L, la quantité max. est de 15L. Idéal pour émulsionner avec rapidité et précision afin d'obtenir des mélanges parfaitement homogènes.



# MACHINES MULTIFONCTIONS POUR PÂTISSERIE

*Plus de temps pour votre créativité ! Il peut mélanger, cuire, pasteuriser, refroidir et même stocker vos produits. Les machines Carpigiani sont conçues pour obtenir des résultats parfaits tout en gagnant du temps.*

## **Pastochef 55 RTL-I**

Idéal pour produire jusqu'à 55 kg de crème bavaroise, confiture, chocolat, ganache, pâte à choux par cycle. Il gère les températures de 0° C à 105° C, conçue pour les recettes de pâtisserie et gastronomiques.





**CARPIGANI**





# IRINOX

The Freshness Company®



“ Laisser-vous guider dans la transformation de votre cuisine. ”



# CONSERVATEURS

*La qualité de la conservation IRINOX®. Tout en étant plus compact, Cp Next renferme tout le savoir-faire technique et fonctionnel !*

## **CP NEXT MULTI**

- Fixer et maintenir la température constante (de -25° à +15°C).
- Gérer le taux d'humidité.
- Distribuer uniformément une légère ventilation qui ne dessèche pas les produits.
- Conserver leurs valeurs nutritionnelles, leurs arômes, leurs couleurs et la consistance intacts.
- Idéal pour la conservation du chocolat et des produits prêts à servir.

# CELLULES DE REFROIDISSEMENT RAPIDE

*La cellule de refroidissement rapide la plus puissante et la plus efficace du marché. Une révolution signée IRINOX® qui garantit personnalisation, durabilité, puissance et innovation à des niveaux jamais atteints jusqu'alors.*

## **MULTIFRESH® NEXT**

- Refroidissement et Surgélation rapide (de +90°C à -18°C de 50Kg).
- 12 fonctions et 150 cycles proposés.
- écologique et entièrement personnalisable selon les besoins de chaque professionnel.



DEPUIS 1946



“ Un des principaux acteurs européens de la transformation de matières grasses laitières. ”



# BEURRES PÂTISSIERS

Afin de répondre à la diversité des vos utilisations, Fléchard vous propose plusieurs gammes de beurres 82% aux propriétés techniques bien spécifiques.

## BEURRE DE TOURAGE

APPLICATION:

Tous types de feuilletage; pâtes feuilletées levées, pâtes sablées, pâtes feuilletées tourées à froid.

APPLICATION:

- Excellente plasticité au laminage.
- Parfaite régularité tout au long de l'année.
- Facilité d'utilisation même en ambiance chaude grâce à un point de fusion élevé.

TENEUR EN MATIÈRE GRASSE  
82 %

UNITÉ  
10Kg / 25Kg



# CRÈME FRAÎCHE

Le complice parfait des chefs pâtissiers exigeants ! Onctueuse et riche, elle apporte une touche de luxe à vos desserts. Élevez vos créations sucrées avec notre crème fraîche de qualité professionnelle.

## Crème UHT FLÉCHARD

Une texture lisse et fondante, idéale pour des réalisations bien homogènes.

TENEUR EN MATIÈRE GRASSE  
35,1 %

TENEUR EN SUCRE  
30 g

DURÉE DE CONSERVATION  
180 jours

TEMPÉRATURE  
0°C ~ +5°C

TENEUR EN SEL  
0,6 g

UNITÉ  
1L



MÉTIERS  
*La*  
DE  
*passion*  
BOUCHE

# irca

SINCE 1919

“

Votre meilleure  
solution, toujours  
et partout !

”



Aromatiser



Fourrage



Entremets



Petites  
pâtisseries



Ganache



Praliné



Tarte



Enrobage



Décoration



Marbrage



Glaçage



Sans Gluten



Vegan

# PÂTES & CRÈMES

Une gamme de crèmes extraordinairement onctueuse et délicieuse, dont la qualité exceptionnelle est issue d'une recherche continue destinée à innover et à tirer le meilleur depuis 1919.



## Pralins DELICRISP / Croquants

|         |  |  |
|---------|--|--|
| 1010922 | <b>Pralin DELICRISP Classic 5Kg</b><br>Pâte de chocolat et Gianduja avec des crêpes au beurre hachées croustillantes.  |  |
| 1011198 | <b>Pralin DELICRISP Fruits Rouges 5Kg</b><br>Pâte de fruits rouges au chocolat blanc et crêpes au beurre hachées croustillantes.                                 |  |
| 1011555 | <b>Pralin DELICRISP Citron Meringue 5Kg</b><br>Pâte de chocolat blanc, parfumée au citron et enrichie de meringue et de crêpes au beurre hachées croustillantes. |  |
| 1011554 | <b>Pralin DELICRISP Pistache 5Kg</b><br>Pâte de pistache au chocolat blanc avec des crêpes au beurre hachées croustillantes.                                     |  |
| 1011172 | <b>Pralin DELICRISP Coconuty 5Kg</b><br>Pâte de chocolat au lait et flocons de noix de coco avec des crêpes au beurre hachées croustillantes.                    |  |
| 1011967 | <b>Pralin DELICRISP Tropical 5Kg</b><br>Pâte au chocolat blanc et au mangue et fruit de la passion avec des crêpes au beurre hachées croustillantes.             |  |

## Pâtes et Pralinés de Fruits Secs




























|         |   |  |
|---------|---|--|
| 1020174 | <b>Pâte Noisette 100% Stabilisée 5Kg</b><br>Pâte fine et douce de noisette stabilisée prête à l'emploi, au goût et à la couleur intenses. |  |
| 1020166 | <b>Praliné Noisettes 5Kg</b><br>Pâte crémeuse entièrement composée de sucre caramélisé et de noisettes torréfiées (50/50).                |  |
| 1020167 | <b>Praliné Amandes Noisettes 5Kg</b><br>Pâte fine à base de sucre caramélisé, de noisettes torréfiées et d'amandes torréfiées.            |  |
| 1060176 | <b>Pâte Amande 10Kg</b><br>Pâte d'amande prête à l'emploi marquée par une couleur ivoire jaunâtre et une texture douce et granuleuse.     |  |

## Pâtes à glacer

|         |   |  |
|---------|---|--|
| 1010409 | <b>Pâte à Glacer Brune 5Kg</b><br>À base de cacao allégé et de matières grasses végétales, utile pour toute utilisation courante en pâtisserie. |  |
|---------|---|--|



## Crèmes et Marbrages

|         |   |   |
|---------|---|---|
| 1520534 | <b>CREMIRCA Citron 6Kg</b><br>Prête à l'emploi et idéale pour toutes les utilisations de remplissage et de décoration. Elle est particulièrement adaptée pour une haute résistance à la cuisson.  |      |
| 1520537 | <b>CREMIRCA Orange 6Kg</b><br>Prête à l'emploi pour toutes les utilisations de remplissage et de décoration, idéale pour aromatiser la crème pâtissière et les mousses. Lorsqu'elle est congelée, elle conserve ses caractéristiques inchangées.                        |      |
| 1520509 | <b>CREMIRCA Yaourt et Fruits des Bois 6Kg</b><br>Prête à l'emploi, sa consistance crémeuse la rend idéale pour les fourrages, avec ou sans cuisson. Excellente pour aromatiser la crème anglaise et la crème liquide. Haute performance même gelée.                     |      |
| 1030385 | <b>TOFFEE D'OR Caramel 5Kg</b><br>Crème au caramel fin prête à l'emploi, préparée par cuisson du lait et du sucre selon la recette traditionnelle. Très polyvalente et adaptée à tout type d'application, avant ou après la cuisson. Stable au gel.                     |      |
| 1011962 | <b>CHOCOCREAM Caramel fleur de sel 5Kg</b><br>Caramel crémeux prêt à l'emploi, il contient du sucre caramélisé et de la fleur de sel qui donne un goût légèrement salé mais doux et très agréable en bouche, pour le remplissage après cuisson.                         |      |
| 1010958 | <b>CHOCOCREAM Pistacchio 5Kg</b><br>Prête à l'emploi à consistance moelleuse. Le produit contient 15% de pistaches. Très polyvalent, destiné à être utilisé pour remplissage après cuisson. Peut aussi être utiliser pour aromatiser les crèmes et les crèmes liquides. |      |
| 1010708 | <b>NOCCIOLATA BIANCA 5Kg</b><br>Pâte à tartiner crémeuse prête à l'emploi au délicieux goût de lait et de noisettes. Idéale pour garnir gâteaux, crêpes, croissants et krapfens. À utiliser après la cuisson.   |      |
| 1010157 | <b>NOCCIOLATA P 13Kg</b><br>Pâte à tartiner crémeuse prête à l'emploi au délicieux goût de lait et de noisettes. Idéale pour garnir gâteaux, crêpes, croissants et krapfens. À utiliser après la cuisson.   |       |

# CHOCO SMART

## CARAMEL CRUMBLE

Crème au chocolat blanc  
caramel et des inclusions de  
caramel croquant

RÉFÉRENCE  
1010112

UNITÉ  
5 Kg



**Pâte à tartiner**

# CHO- COLAT NOI- SETTE

*Pâte à tartiner crémeuse prête à l'emploi, à base de cacao et de noisettes, adaptée aussi aux fourrages après cuisson.*

## NOCCIOLATA

RÉFÉRENCE  
1010341

TENEUR EN NOISETTE  
12 %

UNITÉ  
5 Kg



# GLAÇAGES & MIROIRS

Glaçage brillant à utiliser chaud, prêt à l'emploi. Ils ne coulent pas même lorsqu'ils sont utilisés pour recouvrir les côtés des gâteaux. Ils restent brillants même au gel.



## Glaçages et Miroirs










|         |  |  |
|---------|--|--|
| 1030394 | <p><b>Miroir Extra White 3Kg</b><br/>Glaçage miroir prêt à l'emploi sans le faire chauffer. Parfait pour un recouvrement facile et stable des gâteaux. Stable au gel, il offre une brillance parfaite et durable même à basse température (-20°C).</p>           |  |
| 1030222 | <p><b>Miroir Chocolat 6Kg</b><br/>Glaçage miroir aromatisé au chocolat traité à chaud. Parfait pour un recouvrement facile et stable des gâteaux. Stable au gel, il offre une brillance parfaite et durable même à basse température (-20°C).</p>                |  |
| 1030440 | <p><b>Miroir Toffee 3Kg</b><br/>Glaçage miroir aromatisé au toffee traité à chaud. Parfait pour un recouvrement facile et stable des gâteaux. Stable au gel, il offre une brillance parfaite et durable même à basse température (-20°C).</p>                    |  |
| 1030235 | <p><b>Miroir Caramel 6Kg</b><br/>Glaçage miroir aromatisé au caramel traité à chaud. Parfait pour un recouvrement facile et stable des gâteaux. Stable au gel, il offre une brillance parfaite et durable même à basse température (-20°C).</p>                  |  |
| 1030468 | <p><b>Miroir Tropical 3Kg</b><br/>Glaçage miroir aromatisé aux fruits tropicaux traité à chaud. Parfait pour un recouvrement facile et stable. Stable au gel, il offre une brillance parfaite et durable même à basse température (-20°C).</p>                   |  |
| 1030257 | <p><b>Miroir Fraise 3Kg</b><br/>Glaçage miroir aromatisé à la fraise traité à chaud. Parfait pour un recouvrement facile et stable des gâteaux. Stable au gel, il offre une brillance parfaite et durable même à basse température (-20°C).</p>                  |  |
| 1030388 | <p><b>Miroir Framboise 3Kg</b><br/>Glaçage miroir aromatisé à la framboise traité à chaud. Parfait pour un recouvrement facile et stable des gâteaux. Stable au gel, il offre une brillance parfaite et durable même à basse température (-20°C).</p>            |  |
| 1030267 | <p><b>Miroir Fruits des Bois 3Kg</b><br/>Glaçage miroir aromatisé aux fruits des bois traité à chaud. Parfait pour un recouvrement facile et stable des gâteaux. Stable au gel, il offre une brillance parfaite et durable même à basse température (-20°C).</p> |  |
| 1030346 | <p><b>BLITZ ICE TOP 6Kg</b><br/>Gelée prête à l'emploi de couleur et de saveur neutres, parfaite pour préserver la fraîcheur des fruits. Stable à la congélation. Il se prête parfaitement à la coloration et à l'aromatisation.</p>                             |  |

# CRÈMES PÂTISSIÈRE & SUCRE DE DÉCORATION










On vous propose des préparations de crèmes pâtisseries et du sucre de décoration pour des moments de gourmandises uniques!



## Crèmes Pâtisseries

|         |   |   |   |
|---------|---|---|---|
| 1070133 | <b>CREMIX 10Kg</b><br>Mélange complet en poudre pour fabrication à chaud de crème pâtissière traditionnelle. Très résistant à la cuisson et au gel.   | <b>DOSAGE:</b><br>6Kg de produit dans<br>10Kg d'eau.            |    |
| 1070489 | <b>IMPERIALE 10Kg</b><br>Mélange pour crème pâtissière à froid à base de lait, idéal pour réaliser facilement et rapidement une crème pâtissière soyeuse qui s'avère stable à la cuisson et au gel.   | <b>DOSAGE:</b><br>350-400g de produit<br>dans 1Kg d'eau.        |    |
| 1070458 | <b>PERFECTA 10Kg</b><br>Mélange instantané en poudre pour crème pâtissière à froid. Idéal pour les crèmes anglaises les plus fines, avec une excellente structure, une consistance lisse et crémeuse. | <b>DOSAGE:</b><br>400-450g de produit<br>dans 1Kg d'eau ou lait |    |

## Sucre et Fondant

|         |   |   |
|---------|---|---|
| 1980051 | <b>BIANCANEVE Sugar Plus 10Kg</b><br>Sucre glace résistant à l'humidité très efficace. Il ne se dissout pas dans l'humidité et n'absorbe pas les graisses. Il conserve dans le temps son aspect blanc et poudré. Stable au gel. |       |
| 1030379 | <b>Sucre Fondant 7Kg</b><br>Marqué par sa couleur blanc neige et une texture très lisse et brillante. Idéal pour recouvrir choux, éclairs et autres douceurs.   |    |
| 1030331 | <b>Sucre inversé 14Kg</b><br>Prêt à l'emploi et polyvalent. Il a des propriétés anti-cristallisantes avec un point de caramélisation bas par rapport au sucre commun. Un ingrédient indispensable.                              |    |

## Agents Améliorants / Stabilisants / Emulsifiants

|         |  |  |
|---------|--|--|
| 1100075 | <b>SVELTO 5Kg</b><br>Sous forme de pâte. Utile dans la confection de génoise et pâte fouettée à base d'œufs. Il augmente la capacité à insuffler de l'air lors du fouettage, ce qui donne un produit moelleux et de structure régulière. |  |
|---------|--|--|

# CHOCOLAT DE DÉCORATION & POUDRE DE CACAO

Du chocolat sous forme de billes ou d'éclats pour décorer vos créations et les rendre encore plus alléchantes.



## Chocolat de Décoration

|         |   |  |
|---------|---|--|
| 1011445 | <b>CRUNCHY BEADS Noir</b> 2Kg<br>De minuscules morceaux de riz soufflé et de blé de 2-3 mm de diamètre, recouverts de chocolat noir.      |  |
| 1011447 | <b>CRUNCHY BEADS Lait</b> 2Kg<br>De minuscules morceaux de riz soufflé et de blé de 2-3 mm de diamètre, recouverts de chocolat au lait.   |  |
| 1011449 | <b>CRUNCHY BEADS Blanc</b> 2Kg<br>De minuscules morceaux de riz soufflé et de blé de 2-3 mm de diamètre, recouverts de chocolat blanc.    |  |
| 1040192 | <b>SCAGLIETTA Noir</b> 1Kg/5Kg<br>Petits éclats de chocolat noir pur brillants de forme irrégulière. Pour décorer vos desserts et glaces. |  |
| 1040194 | <b>SCAGLIETTA Lait</b> 1Kg<br>Petits éclats de chocolat au lait brillants de forme irrégulière. Pour décorer vos desserts et glaces.      |  |
| 1040196 | <b>SCAGLIETTA Blanc</b> 1Kg<br>Petits éclats de chocolat blanc brillants de forme irrégulière. Pour décorer vos desserts et glaces.       |  |

## Poude de Cacao

|         |  |  |
|---------|--|--|
| 1070501 | <b>HAPPYCAO</b> 1Kg<br>Poudre de cacao résistante à l'humidité pour saupoudrer et décorer vos produits de pâtisserie. Elle conserve sa couleur d'origine et son aspect poudré dans le temps. Excellente pour le tiramisù. Stable au gel. |  |
| 1070480 | <b>CACAO 22/24</b> 1Kg<br>Poudre de cacao de 22-24% de beurre de cacao. D'une couleur profonde et d'un goût intense, il se prête parfaitement à tout type d'utilisation dans les recettes de pâtisserie et de glace.                     |  |



# CHOCOLAT RENO



La gamme de chocolat de couverture et de chocolat résistant à la cuisson de Reno est l'essence de la saveur. Un chocolat tout simplement parfait pour tous les types de transformation!

## Chocolat de Couverture

### **Reno Chocolat Noir 72%**

Au goût intense. Sa fluidité le rend parfaitement adapté à toute utilisation.

TENEUR EN CACAO  
min. 72 %

TENEUR EN MATIÈRE GRASSE  
min. 40-42 %

VISCOSITÉ  
●●●●○

UNITÉ  
10Kg



### **Reno Chocolat Noir 58%**

Au goût exceptionnel. Sa fluidité le rend parfaitement adapté à toute utilisation.

TENEUR EN CACAO  
min. 58 %

TENEUR EN MATIÈRE GRASSE  
min. 36-38 %

VISCOSITÉ  
●●●●○

UNITÉ  
10Kg



### **Reno Chocolat Noir 52%**

Au goût doux. Sa fluidité le rend parfaitement adapté à toute utilisation.

TENEUR EN CACAO  
min. 52 %

TENEUR EN MATIÈRE GRASSE  
min. 32-34 %

VISCOSITÉ  
●●●●○

UNITÉ  
10Kg



### **Reno Chocolat au Lait 34%**

Au goût unique et délicieux, un ingrédient précieux pour tout type de recette.

TENEUR EN CACAO  
min. 34 %

TENEUR EN MATIÈRE GRASSE  
min. 37-39 %

VISCOSITÉ  
●●●●○

UNITÉ  
10Kg



### **Reno Chocolat Blanc 31%**

Chocolat blanc caractérisé par le goût sucré et l'arôme typique du lait.

TENEUR EN CACAO  
min. 31,5 %

TENEUR EN MATIÈRE GRASSE  
min. 38-40 %

VISCOSITÉ  
●●●●○

UNITÉ  
10Kg



# Chocolat Résistant à la Cuisson

## **PEPITA Mini Gouttes de Chocolat S «E» SA 2200**

Des minuscules pépites de chocolat noir. Parfait pour garnir et décorer vos créations.

TENEUR EN CACAO  
min. 43,2 %

UNITÉ  
10Kg



## **PEPITA Mini Gouttes de Chocolat M «E» SA 1100**

Des pépites de chocolat noir. Parfait pour garnir et décorer vos créations.

TENEUR EN CACAO  
min. 43,2 %

UNITÉ  
20Kg



RENO

## **PEPITA Mini Gouttes de Chocolat NF 1100**

Des pépites de chocolat noir. Parfait pour garnir et décorer vos créations.

TENEUR EN CACAO  
min. 43,2 %

UNITÉ  
5Kg



Découvrez  
nos recettes

*ici!*



L'ACC-  
COM-  
FORMATION-  
NEMENT

*La  
formation*



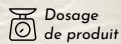


# JOYGELATO

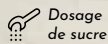
FINEST ITALIAN GELATO



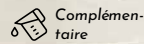
Des ingrédients de haute qualité pour une expérience authentique.



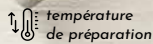
Dosage de produit



Dosage de sucre



Complémentaire



température de préparation



Sans Gluten



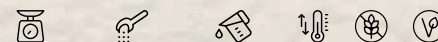
Vegan

# BASES POUR CRÈMES GLACÉES

Nous vous proposons une large sélection de solutions pour répondre à toutes les exigences des glaciers.



## Bases pour Glaces Écrémées



|         |  |      |      |         |  |  |
|---------|--|------|------|---------|--|--|
| 1070814 | <b>JOYBASE Infinity Pro 100</b> 2Kg<br>Elle a une saveur délicate et garantit une structure crémeuse et compacte. Excellente tenue en vitrine. (sans graisses végétales) | 100g | 230g | lait 1L |  |  |
| 1070645 | <b>JOYBASE Infinity Cream 50</b> 1Kg<br>Elle permet d'obtenir une glace à la structure crémeuse et compacte. Elle améliore le goût de la pâte aromatisante ajoutée.      | 50g  | 250g | lait 1L |  |  |
| 1070816 | <b>JOYBASE Passion Pro 100</b> 2Kg<br>Elle a une saveur délicate et garantit une structure plus crémeuse, compacte et chaleureuse. (graisses végétales non hydrogénées)  | 100g | 230g | lait 1L |  |  |
| 1070638 | <b>JOYBASE Royal Cream 50</b> 1Kg<br>Idéale pour créer des glaces « structures montagnardes » (sans matière grasse hydrogénées).   | 50g  | 250g | lait 1L |  |  |

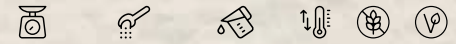
## Bases pour Glaces Fruits/Sorbets

|         |   |      |          |                        |  |  |
|---------|---|------|----------|------------------------|--|--|
| 1070882 | <b>JOYBASE Superfrutta 50</b> 1Kg<br>Base à action émulsifiante avec une grande capacité à gonfler l'air pendant le fouettage. Résultat : une glace à la structure crémeuse, aérée et stable en vitrine.                        | 50g  | 270-300g | eau 1L<br>pâte 80-120g |  |  |
| 1070674 | <b>JOYBASE Citron Premium 100</b> 1Kg<br>Riche en fibres et en jus de citron déshydraté. Idéal pour réaliser des glaces artisanales au citron, avec un grand volume et une excellente stabilité dans la vitrine de congélation. | 100g | 300-350g | eau 1L                 |  |  |

## Bases pour Glaces Universelles

|         |   |      |             |                           |  |  |
|---------|---|------|-------------|---------------------------|--|--|
| 1070718 | <b>JOYBASE Latte&amp;Frutta 100</b> 1Kg<br>Composée de graisses végétales non hydrogénées et de protéines de lait. Elle n'inclut pas d'arômes supplémentaires. Pour glaces aux fruits et au lait. | 100g | 300g / 220g | eau 1L / lait 1L          |  |  |
| 1070653 | <b>JOYBASE Neutral Fix</b> 1Kg<br>Le noyau de la base pour glaces et sorbets sans émulsifiants. Elle donne une meilleure structure et un plus grand volume à votre glace.                         | 5g   | -           | eau ou lait 1L / base 1Kg |  |  |

## Bases pour Glaces Universelles



|         |  |        |   |          |  |  |  |
|---------|--|--------|---|----------|--|--|--|
| 1070639 | <b>JOYGELATO Yogurt 1Kg</b><br>Mélange aromatisant en poudre pour la préparation de semifreddos de crème glacée et de yaourt. Contient des ferments lactiques. | 30-40g | - | base 1Kg |  |  |  |
| 1070939 | <b>JOYGELATO Yogurt Greco 1Kg</b><br>Mélange de poudres aromatisantes pour la préparation de glaces artisanales au goût de yaourt grec.                        | 30-40g | - | base 1Kg |  |  |  |
| 1070648 | <b>JOYGELATO CHEESECAKE 1Kg</b><br>Mélange aromatisant en poudre pour la préparation de glaces artisanales et semifreddo au goût Cheesecake.                   | 50g    | - | base 1Kg |  |  |  |
| 1070823 | <b>JOYGELATO Mascarpone 0,8Kg</b><br>Mélange de poudres aromatisantes pour la préparation de glaces artisanales et semifreddo au goût Mascarpone.              | 30-40g | - | base 1Kg |  |  |  |

## Glaces Soft

|         |  |        |   |         |  |  |  |
|---------|--|--------|---|---------|--|--|--|
| 1070834 | <b>JOYSOFT Neutral Cream 2Kg</b><br>Préparation neutre en poudre pour crème glacée molle.  | 2Kg    | - | eau 4L  |  |  |  |
| 1070632 | <b>JOYSOFT Frozen Yogurt 1,05Kg</b><br>Mélange en poudre pour la fabrication de crème glacée molle au yaourt avec une structure crémeuse et un goût intense de yaourt naturel. | 1,05Kg | - | lait 4L |  |  |  |
| 1070828 | <b>JOYSOFT Chocolat 2Kg</b><br>Mélange en poudre pour la fabrication de crème glacée molle au chocolat.  | 2Kg    | - | eau 4L  |  |  |  |
| 1070643 | <b>JOYSOFT Fraise 1Kg</b><br>Mélange en poudre pour la fabrication de crème glacée molle à la fraise.  | 1Kg    | - | eau 2L  |  |  |  |

## Agents Améliorants / Stabilisants / Emulsifiants

|         |  |  |  |  |  |  |  |
|---------|--|--|--|--|--|--|--|
| 1100075 | <b>SVELTO 5Kg</b><br>Sous forme de pâte. Utile dans la confection de génoise et pâte fouettée à base d'œufs. Il augmente la capacité à insuffler de l'air lors du fouettage, ce qui donne un produit moelleux et de structure régulière. |  |  |  |  |  |  |
|---------|--|--|--|--|--|--|--|

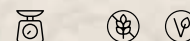


# PÂTES CONCENTRÉES

Délices uniques et propositions originales conçues pour ceux qui souhaitent étonner leurs clients avec des découvertes inattendues



## Pâtes de Fruits Secs



|         |  |            |   |   |
|---------|--|------------|---|---|
| 1020201 | <b>JOYPASTE Pistacchio 100%</b> 1Kg            | 80-120g/Kg | ✓ | ✓ |
| 1980139 | <b>JOYPASTE Pistacchio Sicilia 100%</b> 2,5Kg  | 80-120g/Kg | ✓ | ✓ |
| 1011148 | <b>JOYPASTE Pistaches et Amandes Prime</b> 5Kg | 50g/Kg     | ✓ |   |
| 1020207 | <b>JOYPASTE Nocciola Premium 100%</b> 5Kg      | -          | ✓ | ✓ |
| 1980132 | <b>JOYPASTE Nocciola Piemonte</b> 4Kg          | 80-120g/Kg | ✓ | ✓ |
| 1011165 | <b>JOYPASTE Gianduja</b> 5Kg                   | 80-100g/Kg | ✓ |   |

## Pâtes Classiques

|         |  |           |   |  |
|---------|--|-----------|---|--|
| 1100222 | <b>JOYPASTE Vanille Madagascar Bourbon</b> 1,2Kg | 20-30g/Kg | ✓ |  |
| 1100254 | <b>JOYPASTE Vanille des Caraïbes</b> 7,2Kg       | 20-30g/Kg | ✓ |  |
| 1100269 | <b>JOYPASTE Dulce de leche</b> 1,2Kg             | 30-40g/Kg | ✓ |  |
| 1100219 | <b>JOYPASTE Caramel</b> 7,2Kg                    | 40-50g/Kg | ✓ |  |
| 1100244 | <b>JOYPASTE Biscotto Premium</b> 1,2Kg           | 40-50g/Kg | ✓ |  |
| 1980146 | <b>JOYPASTE Nougat</b> 3Kg                       | 70g/Kg    | ✓ |  |

## Bases pour Glaces Fruits/Sorbets



|         |                                       |                                      |   |  |
|---------|---------------------------------------|--------------------------------------|---|--|
| 1100217 | <b>JOYPASTE Fraise</b> 1,2Kg          | 80-120g/L d'eau<br>60-90/Kg de crème | ✓ |  |
| 1100220 | <b>JOYPASTE Framboise</b> 1,2Kg       | 80-120g/L d'eau<br>60-90/Kg de crème | ✓ |  |
| 1100234 | <b>JOYPASTE Fruits des bois</b> 1,2Kg | 80-120g/L d'eau<br>60-90/Kg de crème | ✓ |  |
| 1100231 | <b>JOYPASTE Mangue</b> 1,2Kg          | 80-120g/L d'eau<br>60-90/Kg de crème | ✓ |  |
| 1100235 | <b>JOYPASTE Ananas</b> 1,2Kg          | 80-120g/L d'eau<br>60-90/Kg de crème | ✓ |  |
| 1100257 | <b>JOYPASTE Orange Sanguine</b> 1,2Kg | 80-120g/L d'eau                      | ✓ |  |

## JOYTOPPING

□ UNITÉ  
□ 1Kg / 900g / 850g

Garniture aromatisée pour la décoration. Agiter bien avant l'utilisation.

Saveur disponible:

Café, Chocolat blanc premium, Stracciatella, Miel, Noisette, Nocciolata bianca premium, Chocolat, Pistacchio premium, Nocciolata premium, Caramel, Amarena, Fruits des bois, Fraise, Tropical, Framboise, Mangue.



# MARBRAGES/ VARIEGATO

Nous créons des produits savoureux, innovants et durables, qui sont le résultat de notre passion, pour offrir des moments uniques de plaisir gastronomiques.



## Marbrages de Fruits avec Morceaux



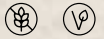
|         |  |   |  |
|---------|--|---|--|
| 1030460 | <b>JOYFRUIT Mangue</b> 3,5Kg<br>Sauce à la mangue avec des morceaux de vrais fruits. Spécialement conçue pour préserver le goût et la couleur naturelle des fruits.            | ✓ |  |
| 1030448 | <b>JOYFRUIT Tropical</b> 3,5Kg<br>Sauce aux fruits tropicaux avec des morceaux de vrais fruits. Spécialement conçue pour préserver le goût et la couleur naturelle des fruits. | ✓ |  |
| 1030446 | <b>JOYFRUIT Figue Verte</b> 3,5Kg<br>Sauce à la figue verte avec des morceaux de vrais fruits. Spécialement conçue pour préserver le goût et la couleur naturelle des fruits.  | ✓ |  |
| 1030400 | <b>JOYFRUIT Amarena</b> 3,5Kg<br>Sauce au cerise noir avec des morceaux de vrais fruits. Spécialement conçue pour préserver le goût et la couleur naturelle des fruits.        | ✓ |  |

## Marbrages en Crèmes



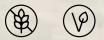
|         |   |   |  |
|---------|---|---|--|
| 1011428 | <b>JOYCREAM Fruits Rouges</b> 5Kg<br>Crème aux fruits rouges et crêpes croustillantes au beurre hachées. Excellente comme garniture pour les desserts réfrigérés.                                     |   |  |
| 1011429 | <b>JOYCREAM Pistachio Ice</b> 5Kg<br>Idéale pour le marbrage classique de la glace avec une texture crémeuse et tartinable. Excellente comme garniture pour les desserts réfrigérés.                  |   |  |
| 1011150 | <b>JOYCREAM Nocciolata Bianca</b> 5Kg<br>Crème au lait et aux noisettes. Excellente comme garniture pour les desserts réfrigérés.   | ✓ |  |
| 1010013 | <b>Nocciolata Bianca Ice Crock</b> 5Kg<br>Crème au lait et aux noisettes. Réinterprétation raffinée des marbrages à base de noisette. Conçu pour maintenir une excellente onctuosité et croustillant. |   |  |
| 1011005 | <b>Nocciolata Ice</b> 5Kg<br>Crème au Gianduja traditionnelle. Texture douce et tartinable jusqu'à la température de -15°C. Excellente comme garniture pour les desserts réfrigérés.                  |   |  |

## Marbrages en Crèmes



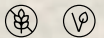
|         |  |  |  |
|---------|--|--|--|
| 1011098 | <b>JOYCREAM Besamemucho 5Kg</b><br>Crème au Gianduja avec des morceaux de noisettes et crêpes au beurre hachées croustillantes. Excellente comme garniture pour les desserts réfrigérés. |  |  |
| 1011179 | <b>JOYCREAM Torroncino 5Kg</b><br>Crème au chocolat blanc et aux amandes avec des morceaux de nougat. Excellente comme garniture pour les desserts réfrigérés.                           |  |  |
| 1011074 | <b>JOYCREAM Wafernut Clair 5Kg</b><br>Crème aux noisettes avec petite gaufrette et noisette hachée. Excellente comme garniture pour les desserts réfrigérés.                             |  |  |
| 1011559 | <b>JOYCREAM Caramel Fleur de Sel 5Kg</b><br>Crème aromatisée au caramel fleur de sel. Excellente comme garniture pour les desserts réfrigérés.   |  |  |
| 1011152 | <b>JOYCREAM Amorenero 5Kg</b><br>Crème au cacao extra noir avec des biscuits au cacao hachés. Excellente comme garniture pour les desserts réfrigérés.                                   |  |  |

## Marbrages FRIZZZI



|         |  |  |  |
|---------|--|--|--|
| 1012007 | <b>JOYCREAM FRIZZZI POP Pink 5Kg</b><br>Crème aromatisée aux fruits rouges avec des inclusions pétillantes et croquantes pour un effet croustillant.             |  |  |
| 1010456 | <b>JOYCREAM FRIZZZI POP Chocolat 5Kg</b><br>Crème aromatisée au cacao et aux noisettes avec des inclusions pétillantes et croquantes pour un effet croustillant. |  |  |

## Couvertures



|         |   |   |  |
|---------|---|---|--|
| 1011197 | <b>JOYCOUVERTURE White 5Kg</b><br>Enrobage au chocolat blanc à base de poudre de lait écrémé (16%). Il garantit l'enrobage complet et parfait des desserts glacés et glaces sur bâtonnet. | ✓ |  |
| 1980156 | <b>JOYCOUVERTURE Limoncello 3Kg</b><br>Enrobage à base de chocolat blanc pur (62%), au goût et à la couleur du limoncello. Il garantit l'enrobage complet et parfait des desserts glacés. | ✓ |  |
| 1010695 | <b>JOYCOUVERTURE Dark 5Kg</b><br>Enrobage à base de cacao maigre (12,5%). Il garantit l'enrobage complet et parfait des desserts glacés et glaces sur bâtonnet.                           | ✓ |  |



UN

*La*

LARGE

*sélection*

CHOIX



# LUBECA

SCHOKOLADE • COUVERTURE • CHOCOLAT • CHOCOLATE

“ Le LEADER  
des fabricants  
des pâtes d'am-  
mandes, pralinés  
et couvertures  
de chocolat.” ”



# CHOCOLAT DE COUVERTURE

Goût, fondant et aspect parfait ! L'excellente qualité reconnue se caractérise par un savoir-faire développé au fil des décennies dans la sélection des ingrédients et les processus de production.



## Chocolat Noir

### Chocolat de couverture Noir PLÖN 70%

TENEUR EN CACAO  
70 %

TENEUR EN SUCRE  
30 %

TENEUR EN MATIÈRE GRASSE  
45 %

UNITÉ  
10Kg



### Chocolat de couverture Noir FEHMARN 60%

TENEUR EN CACAO  
60 %

TENEUR EN SUCRE  
40 %

TENEUR EN MATIÈRE GRASSE  
39 %

UNITÉ  
2,5Kg



### Chocolat de couverture Noir IVORY COAST 55%

TENEUR EN CACAO  
55 %

TENEUR EN SUCRE  
45 %

TENEUR EN MATIÈRE GRASSE  
34 %

UNITÉ  
2,5Kg



## Chocolat au Lait

### Chocolat de couverture au Lait GHANA SELECTION 43%

TENEUR EN CACAO  
43 %

TENEUR EN MATIÈRE GRASSE  
40 %

UNITÉ  
10Kg



### Chocolat de couverture au Lait IVORY COAST 35,5%

TENEUR EN CACAO  
35,5 %

TENEUR EN MATIÈRE GRASSE  
37 %

UNITÉ  
2,5Kg



# Chocolat Blanc

## **Chocolat de couverture Blanc WEISSE 33%**

TENEUR EN CACAO  
33 %

TENEUR EN SUCRE  
39,5 %

UNITÉ  
2,5Kg



## **Chocolat de Couverture Blanc WEISSE 29%**

TENEUR EN CACAO  
29 %

TENEUR EN SUCRE  
30 %

UNITÉ  
10Kg



# Beurre de Cacao

## **KAKAOBUTTER 100%**

UNITÉ  
2Kg



# AMANDES & NOISETTES

Des produits à base de noisettes décortiquées ou d'amandes émondées et torréfiées, que l'on fabrique de manière traditionnelle.



## Pralinés

### **Praliné Amande Clair Suprême MNHX**

TENEUR EN AMANDE  
50 %

TENEUR EN NOISETTE  
0 %

UNITÉ  
12,5Kg



### **Praliné Corsé Amande MBN**

TENEUR EN AMANDE  
50 %

TENEUR EN NOISETTE  
0 %

UNITÉ  
12,5Kg



### **Praliné Noisette à Tranche NNS**

TENEUR EN AMANDE  
0 %

TENEUR EN NOISETTE  
38 %

UNITÉ  
12,5Kg



## Noisettes

### **Pulpe de noisette 100% sans sucre ajouté**

TENEUR EN AMANDE  
0 %

TENEUR EN NOISETTE  
98 %

UNITÉ  
10Kg



### **Poudre de Noisette HK GRIESS HLL**

UNITÉ  
12,5Kg



### **Noisette entière en grains bruts ROHE HK 11-13**

UNITÉ  
20Kg



# PÂTE D'AM- ANDE COR- SÉE

## MARZIPAN

*Lubeca est l'un des rares fabricants de pâtes d'amandes à encore utiliser des cuves en cuivre rotatives ouvertes pour leur pâte d'amande masepain.*

TENEUR EN AMANDE  
52 %

TENEUR EN NOISETTE  
35 %

UNITÉ  
1 Kg





# Bakkeel

*Our fruits Your passion*



““

Des ingrédients de haute qualité pour une expérience authentique.

””

# LES CRÈMES

Une gamme de produits innovants de haute qualité. Très facile à utiliser grâce à leur texture crémeuse et stable pour de nombreuses applications telles que les gâteaux, les tartes et les feuilletés.



**Citron Deluxe**



**Orange Deluxe**



**Caramel Deluxe**



**Chocolat Deluxe**



**Moka Deluxe**



**Vanille Deluxe**



**Dulce de Leche Deluxe**

## Caractéristiques principales

- Cuisson stable
- Stable au gel et au dégel
- Peut être introduite avant ou après la cuisson
- Facile à étendre et à écrire avec
- Prêt à l'emploi
- Texture lisse et crémeuse
- Longue durée
- Sans oeufs et sans produits laitiers

## Emballage

Toutes les variétés sont disponibles en 6 kg.



# FOURRAGES AUX FRUITS

Préparations de première qualité à base des meilleurs fruits.  
Les fruits utilisés sont soigneusement sélectionnés pour leurs goûts,  
leurs qualités et leurs origines spécifiques.

## Caractéristiques principales

- Riche en fruits sélectionnés
- morceaux de fruits entiers
- Prêt à l'emploi
- Peut être introduite avant ou après la cuisson
- naturellement brillant
- arôme naturel
- couleur naturelle
- Facile à mélanger avec de la crème, des mousses ...etc
- Stable au gel et au dégel

## Emballage

Toutes les variétés sont disponibles en 6 kg sauf Pomme en 5,5 Kg.



**Pomme 70%**



**Ananas 70%**



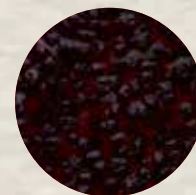
**Abricot 70%**



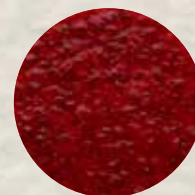
**Poire 70%**



**Fraise 50%**



**Myrtille 50%**



**Framboise 50%**

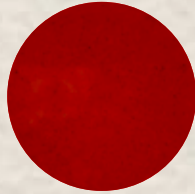


# PURÉES DE FRUITS

Une gamme pratique de purées de fruits, elles peuvent servir de base à la fabrication de desserts de haute qualité faciles à produire en masse. Elles sont pasteurisées, donc ne nécessitent pas d'être stockées au congélateur.



**Purée Citron**



**Purée Framboise**



**Purée Fraise**



**Purée Myrtille**



**Purée Mangue**



**Purée Fruit  
de la passion**

## Caractéristiques principales

- Riche en fruits
- pasteurisé
- Prêt à l'emploi
- Peut être introduite avant ou après la cuisson
- naturellement brillant
- arôme naturel
- couleur naturelle
- Facile à mélanger avec de la crème, des mousses ...etc

## Emballage

Toutes les variétés sont disponibles en 2 kg.



# GLAÇAGES & MIROIRS

Une gamme de glaçages de hautes qualité pour applications froides ou chaudes. Peut être appliqué au pinceau sur les fruits frais ou tartiné avec un couteau à pâtisserie. Il est conçu pour donner un éclat brillant à vos créations.



## Caractéristiques principales

- Prêt à l'emploi
- excellente brillance
- bonne transparence
- Stable au gel et au dégel
- Facile à étaler du seau avec un couteau à pâtisserie
- Texture lisse, sans grumeaux et fluide
- Facile à créer un effet de marbre
- Couleur naturelle

## Emballage

Toutes les variétés sont disponibles en 5 kg sauf À chaud Neutre 7 kg..



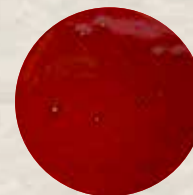
À froid  
**Neutre**



À chaud  
**Neutre**



À froid  
**Amarena**



À froid  
**Caramel Toffee**



À froid  
**Chocolat noir**



À froid  
**Blanc**



À froid  
**Or (Gold)**

# CRÈME PÂTIS- SIÈRE

## À CHAUD

*Une préparation en poudre de référence utilisée par les professionnels. Pour vos créations et vos pâtisseries «pur beurre».*

UNITÉ  
4 Kg

DOSAGE  
• 100 g de produit  
• 150 g de sucre  
• 1 L de lait



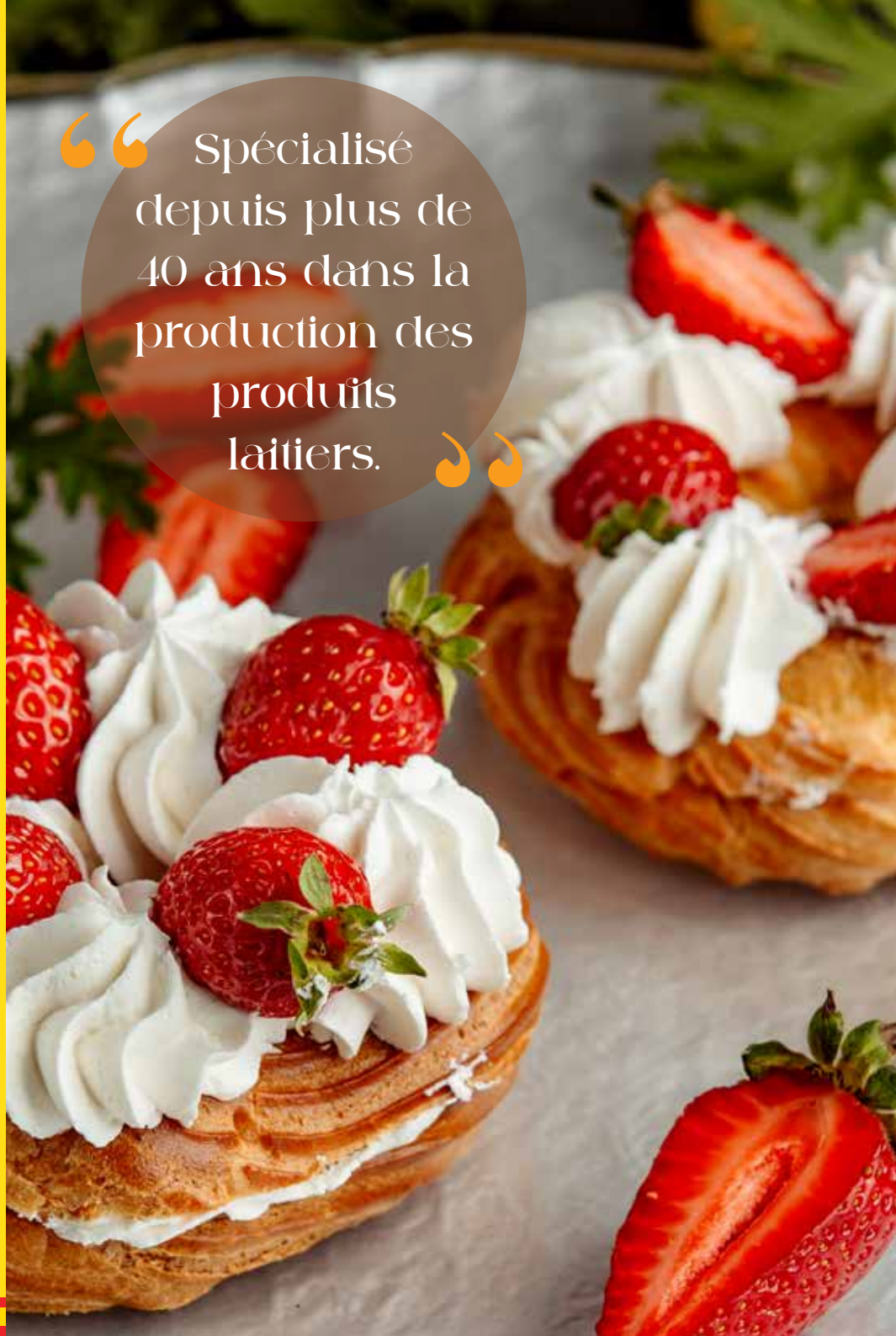


PRE-  
*Le*  
MIUM  
*service*  
SILK  
VICE



**Ken**  
F O O D S

“ “ Spécialisé  
depuis plus de  
40 ans dans la  
production des  
produits  
laitiers. ” ”





# CRÈME FRAÎCHE

Une invitation à l'excellence culinaire. Avec sa texture riche et son goût frais, la crème fraîche Ken transformera chaque bouchée en un véritable festin pour les yeux et les papilles.

## Pour Pâtisserie

### Nata 35%



La plus haute qualité, des fouets d'un goût et d'une texture excellents.

|                                    |   |                                    |   |
|------------------------------------|---|------------------------------------|---|
| TENEUR EN MATIÈRE GRASSE<br>35,1 % | TENEUR EN SUCRE<br>30 g   | DURÉE DE CONSERVATION<br>180 jours | TEMPÉRATURE<br>0°C ~ +5°C   |
| TENEUR EN SEL<br>0,6 g             |  UNITÉ<br>1L |                                    |  |



### Presto UHT



Crème non lactière sucrée, excellente consistance et stabilité.

|                                    |   |                                    |   |
|------------------------------------|---|------------------------------------|---|
| TENEUR EN MATIÈRE GRASSE<br>27,1 % | TENEUR EN SUCRE<br>118 g  | DURÉE DE CONSERVATION<br>365 jours | TEMPÉRATURE<br>+8°C ~ +20°C   |
| TENEUR EN SEL<br>2 g               |  UNITÉ<br>1L |                                    |  |

## Pour Cuisine

### Culinario UHT



Sa faible teneur en cholestérol rend vos recettes plus saines.

|                                    |   |                                    |   |
|------------------------------------|---|------------------------------------|---|
| TENEUR EN MATIÈRE GRASSE<br>18,9 % | TENEUR EN SUCRE<br>0 g  | DURÉE DE CONSERVATION<br>270 jours | TEMPÉRATURE<br>0°C ~ +20°C  |
| TENEUR EN SEL<br>1 g               |  UNITÉ<br>1L |                                    |  |



### Gourmet Cuisine

Totalement stable. Ne se sépare pas même en ajoutant des ingrédients acides.

|                                  |   |                                    |   |
|----------------------------------|---|------------------------------------|---|
| TENEUR EN MATIÈRE GRASSE<br>24 % | TENEUR EN SUCRE<br>36 g   | DURÉE DE CONSERVATION<br>365 jours | TEMPÉRATURE<br>0°C ~ +20°C  |
| TENEUR EN SEL<br>0,9 g           |  UNITÉ<br>1L |                                    |  |



# Polyvalante

## Gourmet Duo

Pour toutes les applications, offre une excellente fonctionnalité en cuisine et en confiserie.

TENEUR EN MATIÈRE GRASSE

31,7 %

TENEUR EN SUCRE

52 g

DURÉE DE CONSERVATION

270 jours

TEMPÉRATURE

0°C ~ +6°C

TENEUR EN SEL

4 g



UNITÉ  
IL



# CREAM CHEESE

## CREMA DI FORMAGGIO

Avec une couleur blanche uniforme et une texture crémeuse et tartinable. Parfait pour les préparations sucrées ou salées, froides ou chaudes.

TENEUR EN MATIÈRE GRASSE

26 %

TENEUR EN SUCRE

30 g

TENEUR EN SEL

8 g

TEMPÉRATURE

+2°C ~ +8°C

UNITÉ  
2Kg





# CHOCOVIC

“ Voire talent  
n'a pas de limites  
et nous comptons  
l'emmener le plus  
loin possible. ”





# CHOCOLAT DE COUVERTURE

*Un bon chocolatier est un artisan qui cherche de nouvelles façons de susciter l'enthousiasme avec son travail et de continuer à surprendre ses consommateurs.*

## Chocolat Noir

### TRINEA

Grâce à sa forte teneur en beurre de cacao, il crée une fusion agréable en bouche.

|                              |                        |   |                    |              |
|------------------------------|------------------------|---|--------------------|--------------|
| TENEUR EN CACAO<br>min. 70 % | SOLIDES DE LAIT<br>0 % | TENEUR EN MATIÈRE GRASSE<br>min. 41,3 % | VISCOSITÉ<br>●●●●● | UNITÉ<br>5Kg |
|------------------------------|------------------------|---|--------------------|--------------|

### TOBADO

Au goût doux de cacao. La fusion en bouche apporte un équilibre doux-amer.

|                                |                        |   |                    |              |
|--------------------------------|------------------------|---|--------------------|--------------|
| TENEUR EN CACAO<br>min. 64,5 % | SOLIDES DE LAIT<br>0 % | TENEUR EN MATIÈRE GRASSE<br>min. 38,3 % | VISCOSITÉ<br>●●●●○ | UNITÉ<br>5Kg |
|--------------------------------|------------------------|---|--------------------|--------------|

### ZAIRA

De couleur très foncée, idéale pour les fourrages au fort goût de chocolat.

|                                |                        |   |                    |              |
|--------------------------------|------------------------|---|--------------------|--------------|
| TENEUR EN CACAO<br>min. 55,2 % | SOLIDES DE LAIT<br>0 % | TENEUR EN MATIÈRE GRASSE<br>min. 30,6 % | VISCOSITÉ<br>●●●●○ | UNITÉ<br>5Kg |
|--------------------------------|------------------------|---|--------------------|--------------|

### QUADOR

Chocolat au doux goût de cacao. Chocolat spécial pour mouler des figurines.

|                              |                        |   |                    |              |
|------------------------------|------------------------|---|--------------------|--------------|
| TENEUR EN CACAO<br>min. 53 % | SOLIDES DE LAIT<br>0 % | TENEUR EN MATIÈRE GRASSE<br>min. 33,7 % | VISCOSITÉ<br>●●●●○ | UNITÉ<br>5Kg |
|------------------------------|------------------------|---|--------------------|--------------|



# Chocolat Au Lait

## SUMATRA

Chocolat au lait idéal pour les applications pâtisseries.

TENEUR EN CACAO  
min. 37,8 %

SOLIDES DE LAIT  
min 14,4 %

TENEUR EN MATIÈRE GRASSE  
min. 35,6 %

VISCOSITÉ  
●●●●○

UNITÉ  
5Kg

## ZEYLON

Le chocolat au lait classique. Un bel équilibre de saveurs de lait et de chocolat.

TENEUR EN CACAO  
min. 36,5 %

SOLIDES DE LAIT  
min 18,3 %

TENEUR EN MATIÈRE GRASSE  
min. 34,1 %

VISCOSITÉ  
●●●●○

UNITÉ  
5Kg

# Chocolat Blanc

## NAPAL

Chocolat blanc classique avec un bon équilibre entre la matière grasse laitière et le sucre.

TENEUR EN CACAO  
min. 29,6 %

SOLIDES DE LAIT  
min 22,1 %

TENEUR EN MATIÈRE GRASSE  
min. 33,7 %

VISCOSITÉ  
●●●●○

UNITÉ  
5Kg



# CHOCOLATS RÉSISTANTS À LA CUISSON

*Pépites de chocolats résistants à la cuisson pour des viennoiseries toujours plus gourmandes.*



## **CORI 900 (900 Pcs/Kg)**

Chocolat noir, idéal pour les produits cuits au four.

TENEUR EN CACAO  
min. 44,5 %

TENEUR EN MATIÈRE GRASSE  
min. 26 %

VISCOSITÉ  
●○○○○

UNITÉ  
5 Kg

## **CORI 2200 (2200 Pcs/Kg)**

Chocolat noir, idéal pour les produits cuits au four.

TENEUR EN CACAO  
min. 44,5 %

TENEUR EN MATIÈRE GRASSE  
min. 26 %

VISCOSITÉ  
●○○○○

UNITÉ  
5 Kg

# PRODUITS DÉRIVÉS DU CACAO

*Des ingrédients pur cacao avec les meilleures fèves de cacao. Parfaits pour créer et affiner des recettes de chocolat personnalisées.*



## **BEURRE DE CACAO**

Grâce à sa forte teneur en beurre de cacao, il crée une fusion agréable en bouche.

TENEUR EN MATIÈRE GRASSE  
100 %

UNITÉ  
3Kg

# PÂTE À GLACER

Conçue pour sublimer vos créations avec une brillance et une texture parfaite. l'outil indispensable pour des desserts qui impressionnent à chaque dégustation.



## Noir

|                                 | Viscosité | Unité |
|---------------------------------|-----------|-------|
| <b>Pâte à Glacer Noir P 140</b> | ●●●●●     | 10Kg  |
| <b>Pâte à Glacer Noir P 200</b> | ●●●●●     | 10Kg  |
| <b>Pâte à Glacer Noir P 250</b> | ●●●●●     | 10Kg  |

## Au Lait

|                                      |       |      |
|--------------------------------------|-------|------|
| <b>Pâte à Glacer SUPERBRILL MILK</b> | ●●●●● | 10Kg |
| <b>Pâte à Glacer Au Lait PL 100</b>  | ●●●●○ | 10Kg |

## Blanc

|                                       |       |      |
|---------------------------------------|-------|------|
| <b>Pâte à Glacer SUPERBRILL WHITE</b> | ●●●●● | 10Kg |
| <b>Pâte à Glacer BLANCA</b>           | ●●●●○ | 10Kg |



# NOUVEAU ! POUDRE DE CACAO

*Poudre de cacao alcalinisée  
d'une couleur rougeâtre  
profonde.*

## CANELO 21

TENEUR EN MATIÈRE GRASSE  
min. 21 %

UNITÉ  
1 Kg



*Le*  
LA

*savoir -*  
DEXTÉ-

*faire*  
RITÉ



# TRUFFES AU CHOCOLAT

Faites de vos pâtisseries, chocolats et desserts du quotidien les stars de votre vitrine. Mettez votre savoir-faire à l'honneur avec différentes formes, textures et couleurs !

## Boules Truffles Noir

Nos coquilles de truffes au chocolat noir sont votre base idéale. Remplissez simplement de crèmes, de ganache, de caramels ou de garnitures et décorez.

UNITÉ  
504 Pcs



## Boules Truffles Lait

Nos délicates coquilles de truffes constituent une base pratique pour les pralinés et les sucettes. Mais aussi pour décorer vos desserts et pâtisseries.

UNITÉ  
504 Pcs



## Boules Truffles Blanc

Nos coquilles de truffes au chocolat blanc sont votre base idéale pour les pralines ou truffes. Soyez créatif avec les garnitures : ganaches, crèmes...etc.

UNITÉ  
504 Pcs







# CRIS- PEAR- LS™

*De minuscules perles brillantes au cœur croustillant de biscuit sec, enrobées de chocolat Callebaut®.*

*Saveurs disponibles: chocolat noir, au lait, blanc, caramel salé ou ruby.*

UNITÉ  
800g



TOU-

*Dispo-*

JOURS

*ribilité*

EX

STOCK

# PROVA

*Gourmet*

““

De la rencontre  
avec la matière  
naît la création,  
La vôtre.

””

# LA VANILLE

Épice vivante, précieuse, exigeante, d'une sensorialité profonde.  
La ressentir, l'effleurer, l'appivoiser.

## **Gousses de Vanille Bourbon de MADAGASCAR**

L'UNIQUE, INTENSE ET BOISÉE

Sublimez vos créations par l'intensité de leurs notes aromatiques balsamiques, phénoliques et boisées.

UNITÉ  
250g

TAILLE  
18-22 cm



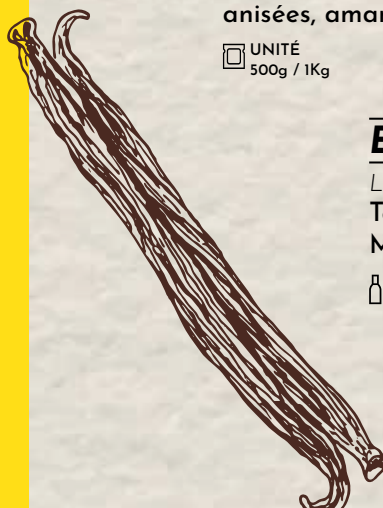
## **Gousses de Vanille TAHITI**

L'ÉTONNANTE, DOUCE ET FRUITÉE

Sublimez vos créations par l'intensité de leurs notes aromatiques anisées, amandées et poudrées.

UNITÉ  
500g / 1Kg

TAILLE  
18-22 cm



## **Extrait de Vanille Bourbon MADAGASCAR avec graines**

LA PARFAITE ALTERNATIVE A LA GOUSSE

Toute l'intensité aromatique typique de la vanille Bourbon de Madagascar, se révèlent dans notre extrait prêt à l'emploi.

UNITÉ  
1L

## **Arôme Vanille «GOURMAND»**

DÉLICATESSE ET FINESSE

Notre arôme relève avec subtilité vos préparations avec ses délicieuses notes caramel.

UNITÉ  
250mL / 1L

## **Arôme Vanille «DOUX»**

RONDEUR ET DOUCEUR

Avec ses notes beurrées vanillées, notre arôme apporte douceur et gourmandise à vos préparations.

UNITÉ  
1L

# LE CAFÉ

Libère cette douce amertume, qu'elle soit légère ou corsée, dans des extraits et des arômes équilibrés.

## **Extrait de Café COLOMBIE PUR ARABICA**

L'ESSENCE, INTENSE ET GOURMAND

Avec ses notes végétales et café fraîchement moulu, un extrait 100% arabica sans amertume pour vos créations.

UNITÉ  
1L

## **Extrait de Café DONT COLD BREW**

L'INTENSITE AROMATIQUE DU CAFE

Puissant avec des notes grillées et de café moulu, une belle amertume, sans acidité.

UNITÉ  
1L

## **Arôme Café «DOUX»**

DOUX ET TYPIQUE

Avec ses notes moutures et grillées, notre arôme apporte une f laveur typique café doux à vos créations.

UNITÉ  
1L



NOUVEAU  
FORMAT !

250ML

Extrait & Arôme

UNITÉ  
250mL





Oldenburger

SINCE 1964

PROFESSIONAL



“ La marque internationale de DMK. Nos ingrédients pour votre réussite. ”

# CRÈME FRAÎCHE

Oldenburger Professional propose aux professionnels de l'alimentation du monde entier un large choix de produits à base de crème de haute qualité.

## Shani Whipping Cream UHT 35%

La crème polyvalent parfait pour tous les besoins dans la cuisine professionnelle.

TENEUR EN MATIÈRE GRASSE  
35 %

TENEUR EN SUCRE  
31 g

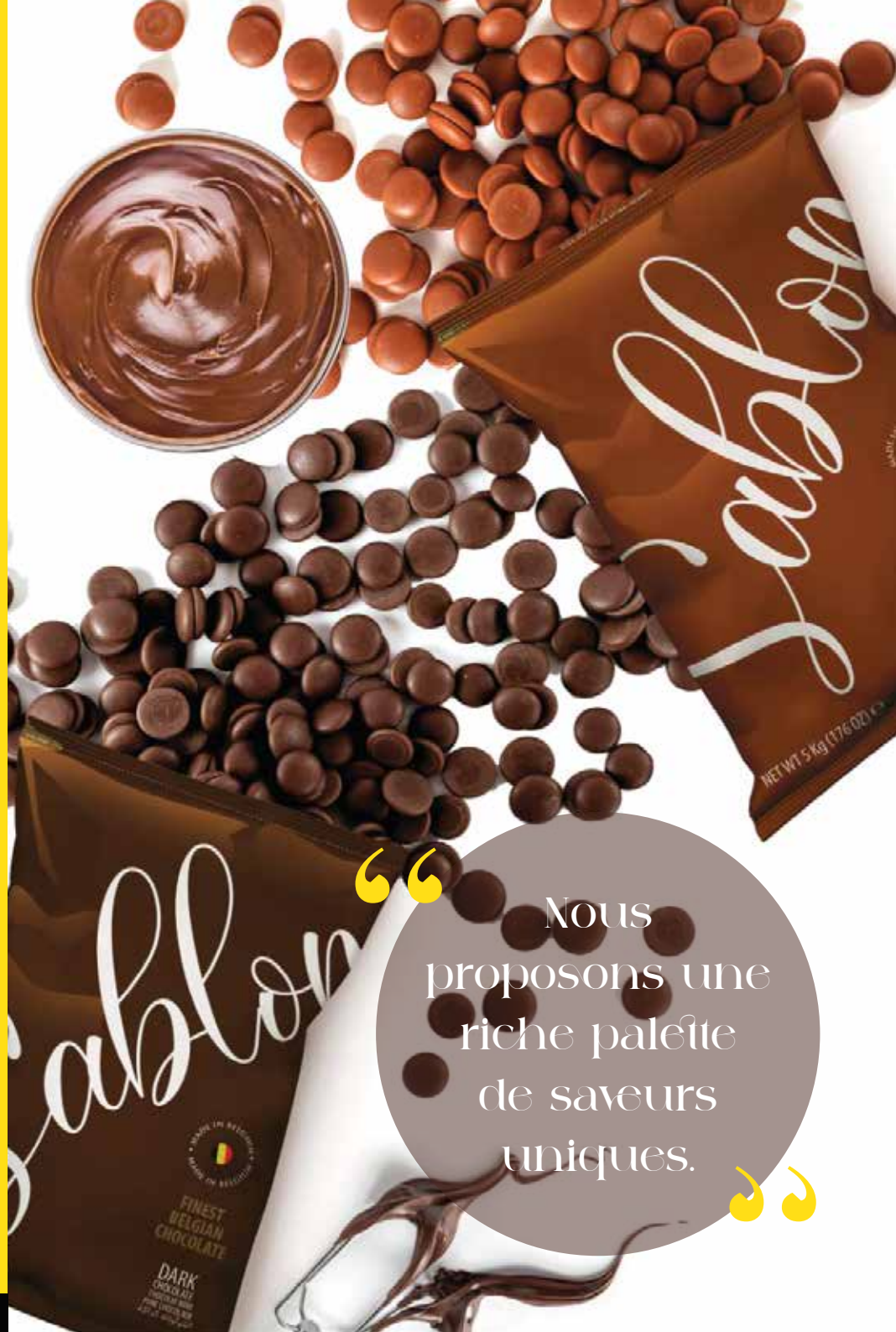
TENEUR EN SEL  
0,8 g

TEMPÉRATURE  
+4°C ~ +10°C

UNITÉ  
1 Kg



# Sablon



“ Nous proposons une riche palette de saveurs uniques. ”



# CHOCOLAT DE COUVERTURE

Nous inspirons les meilleurs chocolatiers, boulangers et pâtisseries à apporter leur créativité à table avec nos chocolats riches, doux et bien équilibrés. Prêt à plonger dans un nouveau monde de goût ?

## Chocolat Noir

### Chocolat de couverture Noir 70%

Chacune des gouttes de chocolat vous permet d'explorer les notes complexes de saveurs multicouches de haute qualité de la fève de cacao.

TENEUR EN CACAO  
min. 70 %

SOLIDES DE LAIT  
0 %

TENEUR EN MATIÈRE GRASSE  
min. 42,9 %

UNITÉ  
5Kg



### Chocolat de couverture Noir 60%

Une taille élégante et des courbes douces qui prédisent la douceur profonde, riche et luxueuse du chocolat noir.

TENEUR EN CACAO  
min. 60 %

SOLIDES DE LAIT  
0 %

TENEUR EN MATIÈRE GRASSE  
min. 37,3 %

UNITÉ  
5Kg



### Chocolat de couverture Noir 55%

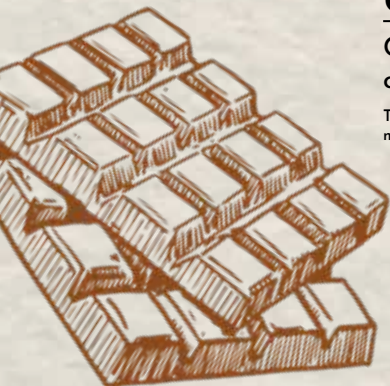
Ces gouttes sont polyvalentes qu'elles soient utilisées pour les desserts basiques ou sophistiqués: pralines, garnitures et ganaches, enrobage et décoration.

TENEUR EN CACAO  
min. 55 %

SOLIDES DE LAIT  
0 %

TENEUR EN MATIÈRE GRASSE  
min. 33,4 %

UNITÉ  
5Kg





## Chocolat au Lait

### **Chocolat de couverture au Lait 38%**

Notre chocolat au lait est créée avec les meilleurs ingrédients. Un rêve si vous recherchez une texture incroyablement soyeuse et un fondant étonnant.

TENEUR EN CACAO  
min. 38 %

SOLIDES DE LAIT  
min. 16,3 %

TENEUR EN MATIÈRE GRASSE  
min. 37,6 %

UNITÉ  
5Kg



### **Chocolat de couverture au Lait 35%**

Conçue pour avoir la taille parfaite pour vos créations. Il présente l'équilibre parfait entre les délicates notes de cacao et la douceur du lait.

TENEUR EN CACAO  
min. 35 %

SOLIDES DE LAIT  
min. 22,4 %

TENEUR EN MATIÈRE GRASSE  
min. 36,3 %

UNITÉ  
5Kg



## Chocolat Blanc

### **Chocolat de couverture Blanc 30%**

Doux, crémeux et léger comme une plume, n'offrant rien de plus que les goûts parfumés de vanille et de chocolat blanc moelleux.

TENEUR EN CACAO  
min. 30,5 %

SOLIDES DE LAIT  
min. 29,5 %

TENEUR EN MATIÈRE GRASSE  
min. 39 %

UNITÉ  
5Kg



Comparez nos  
chocolats  
*ici!*



# BROUWER

Les ingrédients qui font la différence

“ “ Le succès  
d'une préparation  
commence tou-  
jours par le bon  
choix des ingréd-  
ients. ” ”



# GAMME PÂTISSERIE

La qualité et le goût sont au coeur du savoir-faire de notre marque.  
Nos fruits au sirop sont fabriqués une fois par an et offrent une  
infinie de possibilité !

## Fruits au Sirop

### Abricots

Rigoureusement sélectionnés, elle sont calibrés et non pelés pour préserver leur aspect naturel et leur parfum et de favoriser leur manipulation et leur tenue.

UNITÉ  
4/4 soit 800g

### Poires

Fondantes... voilà l'adjectif qui caractérise le mieux les demi poires BROVER originaires d'Italie, référence en matière de poires pâtisseries de qualité.

UNITÉ  
4/4 soit 822g

### Pêches

Remarquables par leur couleur jaune-orangée et riche en jus, elles se déclinent sur différentes applications pâtisseries et répondent aux plus hautes exigences.

UNITÉ  
4/4 soit 840g

### Cerises Amarena entières

Douce, fruitée et légèrement acidulée, la cerise Amarena BROVER au sirop lourd est l'ingrédient idéal pour la réalisation de forêts noires, sorbets...etc.

UNITÉ  
4/4 soit 910g





## Lychees

Dotées d'une belle couleur naturelle et d'un goût parfumé, le lychee BROVER est la référence sur le marché pour toutes les préparations pâtisseries.

UNITÉ  
3/4 soit 565g

## Ananas

Les tranches d'ananas BROVER sont homogènes et naturellement parfumées. Stables en cuisson, elles peuvent se décliner dans plusieurs applications.

UNITÉ  
12/14 tranches 4/4 soit 994g  
55 tranches 3/1 soit 3050g

## Mini Fruits

### Mini Pommes

Croquantes et acidulées, nos mini pommes BROVER sont idéales pour décorer vos préparations pâtisseries.

UNITÉ  
4/4 soit 850g

### Mini Abricots

Nos mini abricots sont un clin d'œil parfait pour décorer vos créations. Entiers et non pelés, leurs noyaux donnent à leurs chairs un savoureux parfum d'amandes.

UNITÉ  
4/4 soit 800g

### Mini Poires

Entières et pelées avec queue, les mini poires BROVER ont une saveur fruitée, une texture ferme ainsi qu'une belle couleur blanc-crème.

UNITÉ  
4/4 soit 840g

### Mini Ananas

De belles tranches d'ananas entières et bien nervurées à la saveur très fruitées. Elles sont idéales pour des réalisations pâtisseries en bouchées...

UNITÉ  
4/4 soit 820g



# GAMME SNACKING TRAITEUR

*Instant gourmand ! Nous sélectionnons avec soin les meilleures légumes. notre objectif est de réinveter en permanence notre gamme afin de répondre aux besoins des professionnels de la gastronomie.*



## Cornichons et Condiments

### Cornichons

Croquants et acidulés, les cornichons BROVER en boîtes sont parfaits pour les préparations salées des professionnels de la restauration.

UNITÉ  
4/4 soit 850g



### Cornichons rondelles

Rondelles pour les burgers ou sandwiches, ils sont issus d'une sélection rigoureuse et sont préparés à partir d'une recette unique au vinaigre.

UNITÉ  
3/1 soit 2300g

# SAUCE PIZZA

Préparation prête à l'emploi  
pour garniture pizza

UNITÉ  
5/1 soit 4150g





# Laped

*le monde merveilleux du sucre*

“ Des produits polyvalents et innovants qui permettent d'économiser le temps et l'énergie. ”





# PÂTE À SUCRE

Laped est une entreprise italienne leader dans la production de produits semi-finis à base de sucre pour pâtisseries, laboratoires, industries de confiserie et pour usage domestique.

## DAISY GUM PASTE

Une pâte pour tout usage! Elle est excellente comme pâte à fleurs et pâte à modeler, c'est l'outil parfait pour créer une dentelle comestible incroyable. Ce produit peut être façonné en été et dans des zones à température ambiante et à humidité très élevées.

 UNITÉ  
500g

## WONDER PASTE

Pâte à sucre fine, facile à travailler. Son goût est agréable et naturel. Wonder Paste est élastique et durable, permettant ainsi de réaliser facilement des décorations sans fissuration. Disponible en 13 couleurs: Orange, Bleu clair, Blanc, Bleu, Fuchsia, Jaune, Lilas, Brun, Noir, Rose, Rouge, Vert, Pomme verte.

 UNITÉ  
1Kg

# FONDANT

Ce fondant est particulièrement adapté à la congélation grâce à son élasticité, permettant ainsi de conserver au congélateur un produit déjà glacé sans présenter de fentes ou de fissures.

## QUICK FONDANT

Une crème au sucre fondante prête à l'emploi pour la décoration et le glaçage.

 UNITÉ  
15 Kg





# COUPLET SUGARS

MAKE ALL THE DIFFERENCE!



“

Des ingrédients  
qui améliorent le  
goût, la texture et  
le visuel !

”

# LE SUCRE

*Trouvez la spécialité sucrière qui fera toute la différence ! Depuis 170 ans, Couplet Sugars a développé son savoir-faire et son expertise pour devenir un acteur majeur sur son marché.*


## **Sucre Perlé C10/C15/C30**

L'ingrédient indispensable qui fait croustiller les gaufres de Liège et leur donne leur goût si délicieux. De plus, notre sucre perlé belge fait également des merveilles en boulangerie et pâtisserie.

 UNITÉ  
10Kg

## **Sucre Brun**

Sucres naturels de tradition et de goût, nos sucres bruns ont su préserver toute l'authenticité d'une recette traditionnelle qui depuis des décennies leur a valu leur renom.

 UNITÉ  
1Kg / 10Kg / 25Kg



# Macōlixα Xious



“

Une larme qui  
plaît, parfume,  
soulage, guérit !

”

# GOMME MASTIC DE L'ÎLE DE CHIOS

un produit unique aux nombreuses qualités bénéfiques et aux utilisations variées depuis l'Antiquité. de nos jours, il est utilisé dans les parfums, les cosmétiques, les boissons, la boulangerie, la confiserie ainsi qu'en cuisine. Le Mastiha est la résine naturelle de pistacia lentiscus var, Chia. atree qui pousse uniquement sur l'île égéenne de Chios en Grèce

## GUM MASTIC Small Tears N3

UNITÉ  
50 g / 500 g



## GUM MASTIC Small Tears N5

UNITÉ  
500 g

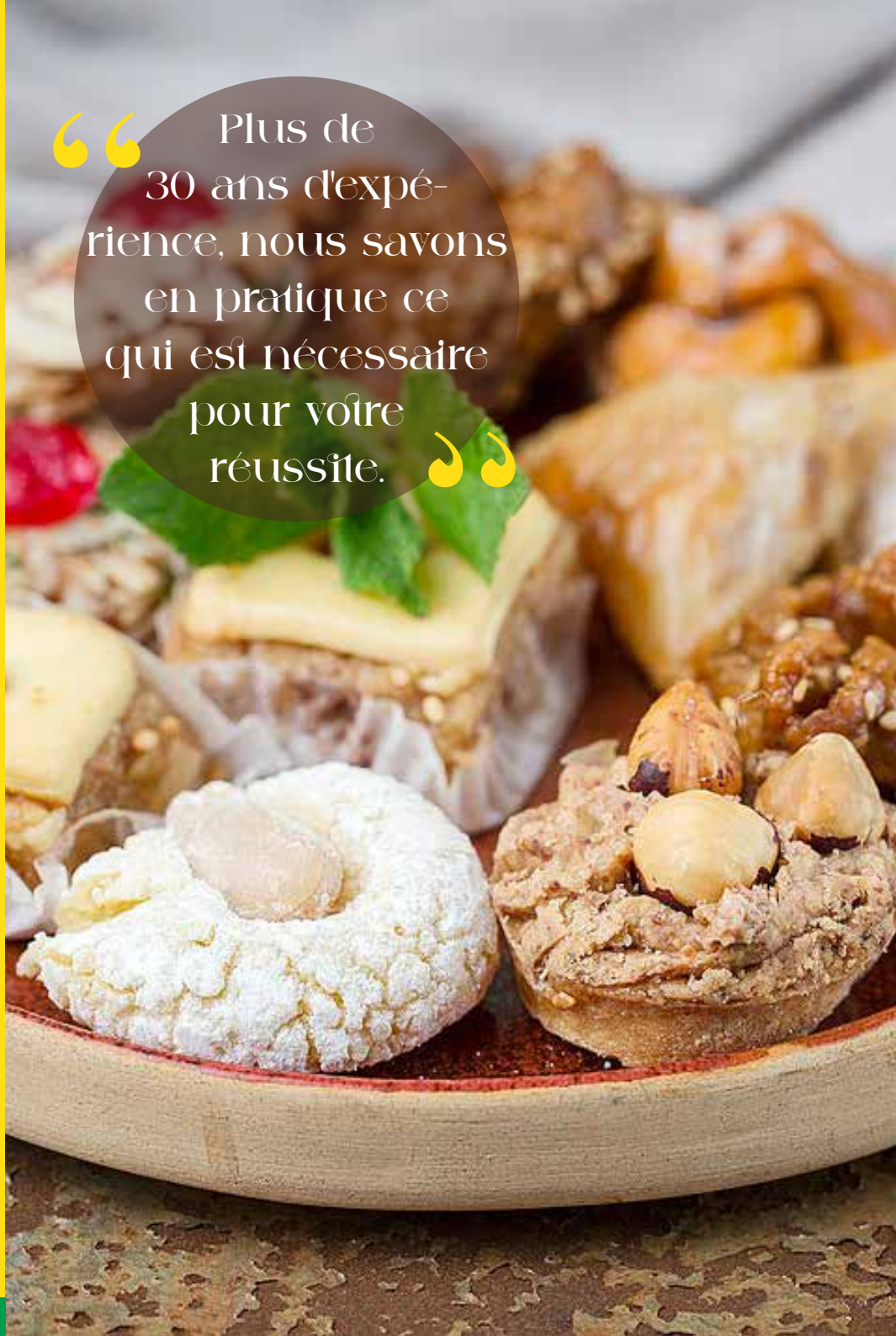




**CONSULTO MAQ**

Consultoria e Máquinas para Salgados

“ Plus de  
30 ans d'expé-  
rience, nous savons  
en pratique ce  
qui est nécessaire  
pour votre  
réussite. ”



# LA MODÉLISTE



Optimisez votre temps en produisant beaucoup plus en moins de temps tout en standardisant la taille, la forme et même la quantité de garniture de vos créations salées ou sucrées. Élargissez votre menu avec de nouveaux types de collations de différents formats et tailles.

## **SALGADEIRA MAQTURBO 12.0 MAX**

Avec notre modeleur haut de gamme, il est possible de contrôler la vitesse de toutes les commandes : pâte, remplissage, moule et taille pour une production totalement personnalisée selon vos besoins. Elle traite environ 200 kg de pâte et de garniture par heure. Il dispose également d'une structure et d'engrenages en acier inoxydable pour durer toute une vie et de 3 moteurs industriels.



### FORMAT DE PRODUCTION



Larme



Boule



Croquette



Kebbeh



Oreiller



Churros



Rouleau

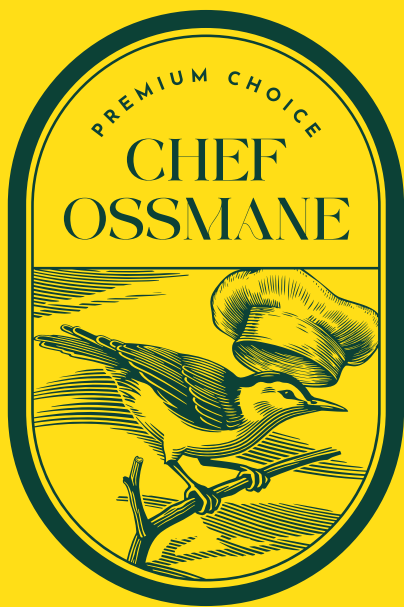


Cube



*Le* COM-  
*prix* PLE TI-  
*juste* TIE





À la découverte  
d'ingrédients et de  
saveurs venus du  
monde entier.

# INGRÉDIENTS DES CHEFS

*Laissez-nous vous inspirer ! Personne ne dira non à une bonne glace ! Nous sommes des experts, trouvez tout ce dont vous avez besoin pour créer des préparations vraiment délicieuses.*



| <b>Fruits Secs</b>                  | <b>Unité</b>      |
|-------------------------------------|-------------------|
| <b>Amandes Hâchées</b>              | 2Kg / 5Kg         |
| <b>Amandes Éffilées</b>             | 2Kg / 2,5Kg / 5Kg |
| <b>Amandes Entières</b>             | 22,68Kg / 11,34Kg |
| <b>Amandes en Poudre</b>            | 2Kg / 5Kg         |
| <b>Amandes en Poudre avec Peaux</b> | 20Kg              |
| <b>Amandes en Poudre Blanches</b>   | 20Kg              |
| <b>Noisettes Entières</b>           | 10Kg              |
| <b>Noisettes en Poudre</b>          | 20Kg              |
| <b>Pistaches Sans Coque</b>         | 10Kg              |
| <b>Pistaches en Poudre</b>          | 20Kg              |
| <b>Noix de Cajou</b>                | 10Kg              |
| <b>Noix de Pécan</b>                | 10Kg              |
| <b>Produits Laitiers</b>            |                   |
| <b>Lait en poudre</b>               | 25Kg              |

| <b>Sirops et sucres</b>                 | <b>Unité</b> |
|---|--------------|
| <b>Sucre Glace (Spécial Pâtisserie)</b> | 20Kg         |
| <b>Trimoline (Sucre Inverti)</b>        | 7Kg          |
| <b>Sirop de Glucose</b>                 | 5Kg          |
| <b>Pâtes et Pralinés</b>                |              |
| <b>Pâte d'Amande 60%</b>                | 4Kg          |
| <b>Praliné Amande 60%</b>               | 4Kg          |
| <b>Praliné Noisette 60%</b>             | 4Kg          |
| <b>Graines</b>                          |              |
| <b>Graines de Sésame Blanc</b>          | 5Kg          |
| <b>Graines de Pavot</b>                 | 5Kg          |
| <b>Colorants Hydrosolubles</b>          | <b>Unité</b> |
| <b>Rouge Fraise</b>                     | 50g          |
| <b>Rouge Framboise</b>                  | 100g         |
| <b>Bleu Indigo</b>                      | 100g         |
| <b>Vert Pomme</b>                       | 100g         |
| <b>Jaune Citron</b>                     | 100g         |
| <b>Cassis</b>                           | 100g         |
| <b>Brune Caramel Naturel</b>            | 100g         |
| <b>Noir Brillant</b>                    | 50g          |

## Colorants Liposolubles

|                        |     |
|------------------------|-----|
| <b>Rouge Fraise</b>    | 60g |
| <b>Rouge Framboise</b> | 60g |
| <b>Orange</b>          | 60g |
| <b>Bleu Indigo</b>     | 60g |
| <b>Bleu Ciel</b>       | 60g |
| <b>Vert Pomme</b>      | 60g |
| <b>Jaune Citron</b>    | 60g |
| <b>Noir Naturel</b>    | 60g |

## Poudres Scintillantes

|               | Unité |
|---------------|-------|
| <b>Or</b>     | 30CC  |
| <b>Argent</b> | 30CC  |
| <b>Bronze</b> | 30CC  |

## Perles en sucre

|                |       |
|----------------|-------|
| <b>Argenté</b> | 1,2Kg |
| <b>Doré</b>    | 1,2Kg |
| <b>Ivoire</b>  | 1,2Kg |

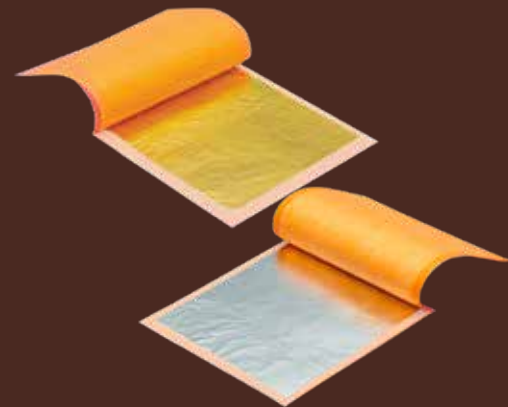


# FEUILLES D'OR & D'AR- GENT

*Donnez de l'éclat à vos créations sucrées ou salées mais également à vos cocktails avec les feuilles alimentaires d'Or 23K et d'Argent.*

TAILLE  
Or : 80 x 80mm  
Argent : 95 x 95mm

UNITÉ  
Carnet de  
25 feuilles



# VANILLE DE MADAGASCAR

La vanille est l'un des arômes et des saveurs les plus célèbres au monde. L'ingrédient incontournable dans les pâtisseries, les confiseries, les glaces et les gâteaux.

## Gousses de Vanille GOURMET

UNITÉ  
250g

ORIGINE  
Madagascar

## Poudre de Vanille

UNITÉ  
1 Kg

ORIGINE  
Madagascar



# CAVIARS DE VANILLE

Le Caviar de Vanille provient directement des gousses de vanille de Madagascar. Chaque gousse est fendue méticuleusement, puis grattée pour en retirer le cœur qui concentre tous les arômes caractéristiques de la vanille Bourbon.

## Caviars de Vanille

UNITÉ  
85g

ORIGINE  
Madagascar



# LE CROUS- TILLANT FEUIL- LETINA

*Les brisures de crêpes dentelle sont fines, légères et très croustillantes. Elles sont donc parfaites pour donner du croustillant à tous vos desserts !*

 UNITÉ  
2 Kg



# PETITS MATÉRIELS DE PÂTISSERIE



Équipez-vous avec nos produits pour une expérience de pâtisserie exceptionnelle, où chaque détail compte pour des créations délicieusement réussies.

## Accessoires pour Pâtisserie

|                                      | Unité   |
|--------------------------------------|---------|
| <b>Fonds de gâteaux ronds carton</b> | 100 Pcs |
| <b>Dentelles en papier blanc</b>     | 100 Pcs |
| <b>Plaque carton doré 40x60cm</b>    | 50 Pcs  |

## Accessoires pour Chefs

|   |         |
|---|---------|
| <b>Toque de chef en papier blanc</b>    | 100 Pcs |
| <b>Tablier de protection jetable</b>    | 100 Pcs |
| <b>Charlotte clip blanche non tissé</b> | 100 Pcs |
| <b>Gants jetable</b>                    | 100 Pcs |
| <b>Masques d'hygiène jetable</b>        | 5Kg     |

## Papiers et Petits Matériels

|  |         |
|--|---------|
| <b>Papier de cuisson 60x40cm</b>                               | 500 Pcs |
| <b>Rouleaux neutre 4cmx50m / 4,5cmx50m / 5cmx50m / 6cmx50m</b> | -       |
| <b>Feuilles rhodoïdes 60x40cm</b>                              | 25 Pcs  |
| <b>Feuilles guitare 60x40cm</b>                                | 100 Pcs |



# POCHE PÂTIS- SERIE JE- TABLE

*Boîte distributrice de poches à douilles de qualité supérieure, robustes et résistantes aux températures élevées. À usage unique.*

TAILLE  
55 x 26 cm

ÉPAISSEUR  
100 Microns

UNITÉ  
100 Pcs



# VOTRE SOLUTION D'EMBALLAGE

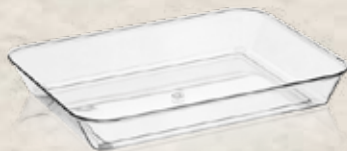
Notre objectif est de contribuer au progrès rapide du secteur  
en proposant des produits fonctionnels polyvalents dans le futur  
comme par le passé



## Emballages Divers



**MAY 120**  
109x137x27mm / 220mL



**MAY 130**  
127x171x27mm / 335mL



**MAY 140**  
138x186x27mm / 420mL



**MAY 224**  
81x129x48mm / 250mL



**MAY 240**  
117x155x48mm / 530mL



**MAY 250**  
123x165x48mm / 590mL

# Emballages Divers



**MAY 271**  
116x116x53mm / 460mL



**MAY 272**  
117x207x53mm / 840mL



**MAY 315**  
110x110x47mm / 270mL



**MAY 323+MAY 323 KB**  
110x110x45mm / 330mL



**MAY 360**  
125x207x63mm / 760mL



**MAY 446**  
123x263x34mm / 770mL



**MAY 638**  
120x143x40mm / 400mL



**MAY 265**  
228x56mm / 1520mL



**MAY 303+MAY 303 KB**  
118x38mm / 240mL

## Emballages Divers



**MAY 308**  
115x45mm / 250mL



**MAY 410**  
122x189x34mm / 380mL



**MAY 433**  
131x34mm / 270mL



**MAY 434**  
160x34mm / 450mL



**MAY 435**  
200x34mm / 750mL



**MAY 500**  
104x50mm / 250mL



**MAY 501**  
160x50mm / 700mL



**MAY 305**  
100x70mm / 220mL



**MAY 312**  
95x75mm / 215mL

# Emballages Divers



**MAY 312 KB**  
95x35mm / 380mL



**MAY 317**  
75x87mm / 270mL



**MAY 326+MAY 326 G**  
44x45x45x99mm / 90mL



**MAY 328**  
45x60x101mm / 140mL



**MAY 336**  
120x115x48mm / 280mL



**MAY 326 S-6**  
112x13mm



**MAY 410 S-6**  
122x189x34mm



# TRABLIT®

TORREFACTEUR • EXTRACTEUR

# EXT- RAIT DE CAFÉ

Ingrédient indispensable pour les professionnels de la pâtisserie, chocolaterie et glace. Un secret de fabrication depuis 1845 qui garantit une saveur inimitable de café corsé et légèrement caramélisé apportant un parfum subtil, équilibré et sans amertume.

UNITÉ  
1L / 0,5L

DOSAGE  
20 à 25g par Kg de préparation



“

Le fabricant  
incontournable de  
l'arôme de café.

”



# CROU- STIL- LANT!

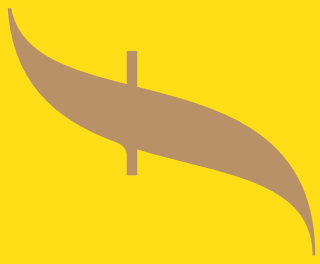
## **Brisures de Crêpes Dentelle Premium**

*Pour des réalisations toujours plus craquantes, ces éclats de crêpe dentelle ont un léger goût caramélisé et restent croustillantes après incorporation. Sans additifs ni conservateurs*

 UNITÉ  
2,5Kg

“ Une gamme destinée aux professionnels de la pâtisserie et de la chocolaterie. ”





# FLEXIPAN<sup>®</sup>

L'EXCEPTION PORTE UN NOM. LE VÔTRE.

“ les Chefs du monde entier sont nos ambassadeurs mais aussi notre source d'inspiration ”





# MOULES SOUPLES

*Depuis sa création en 1991, la marque FLEXIPAN® signe des produits premium au service de l'excellence culinaire. Ainsi, depuis 30 ans, les Chefs du monde entier sont nos premiers ambassadeurs mais aussi notre première source d'inspiration !*

## ***Inspirés par la créativité des Chefs***

- Utilisation en cuisson comme en surgélation (-40 à +240°C).
- Durée de vie élevée : peut dépasser les 3 000 utilisations selon les produits.
- Format de plaques adapté à la production de série.
- Anti-adhérence optimale pour un démoulage parfait.
- Cuisson et coloration homogènes.
- Nettoyage simple à l'eau.



# PLAQUES PÂTISSIÈRES

*Une large gamme de plaques pâtisseries non perforées ou perforées afin de satisfaire un éventail d'exigences et mettre en valeur l'excellence de votre savoir-faire.*

## ***Tout pour atteindre un très haut degré d'excellence***

- Choix des tailles, de la perforation et de l'angle des bords.
- Aluminium de grade alimentaire diffusant et conduisant parfaitement la chaleur.
- Choix du revêtement : INFINIUM 306, INFINIUM 6001 ou sans revêtement.
- Compatibilité avec une large gamme de chariots et de fours.
- Fabrication made in France.



# CLIVAM

REFRIGERATION DESIGN

“

Nous concevons  
HO.RE.CA. avec  
notre technologie.

”



# DESIGN & TECHNOLOGIE

La combinaison ultime pour les architectes d'intérieur dans le secteur des métiers de bouches.

*CIAM est leader dans la fourniture de design et de technologie pour les décorations d'intérieur des bars, pâtisseries, glaciers et restaurants. L'entreprise s'est démarquée au fil des ans pour sa fiabilité, sa ponctualité et la grande qualité de ses produits.*

*Rapidité, compétence, flexibilité et ponctualité dans les livraisons nous amènent à satisfaire pleinement toutes les attentes et exigences du marché.*

## **ADN: Automatisation, Design, Nature**

Trois univers, trois objectifs et trois excellences qui chez CIAM ne sont jamais séparés et s'entrelacent dans la spirale de son ADN.

Les éléments esthétiques et technologiques se combinent avec une attention aux questions environnementales. Les produits CIAM sont devenu des catalyseurs de l'infinité de dimensions et de facettes qui représentent la valeur intrinsèque de la relation homme-machine.

*Personnalisable avec différents matériaux!*



UN  
*notre*  
ENGAGE  
*planète*  
GÉ  
*compte*  
MIENT

**PRENDRE  
SOIN D'AU-  
JOURD'HUI,  
C'EST RES-  
PECTER  
DEMAIN.**

Panna Négoce souhaite se développer en proposant une gamme variée de marques pour tous les moments de la journée.

Cette croissance doit être rentable et durable, tout en maximisant les chances pour les générations futures.

Un délai de livraison  
de moins de 24  
heures sur un péri-  
mètre de 250km de  
Casablanca et de 48  
heures pour toutes  
les villes du Maroc.



*Tout  
le Maroc*

# PANNA NEGOCE

*Premium Products*

Nos Marques font partie du quotidien de plusieurs millions de consommateurs dans le monde.

