

PANNA  
NEGOCE

*Premium Products*

CRAFTED IN  
★ ITALY ★  
★ USA ★  
PRODUCED IN THE  
\* of US and Imported Ingredients

**Reno X**

NOT JUST A NUMBER

NEW COLLECTION

2023



# welcome

À LA RECHERCHE DE L'EXCELLENCE

L'histoire de PANNA NÉGOCE commence en 2012, portée par une vision audacieuse et une passion familiale profondément ancrée. À l'origine de cette aventure humaine et entrepreneuriale : les deux frères GUIDER, partenaires de vie, d'engagement et d'ambition, issus d'une lignée de pâtisseries, boulangers et restaurateurs. Héritiers d'un savoir-faire transmis de génération en génération, ils ont grandi dans l'univers du goût, du travail bien fait, et du respect des produits nobles.

Animés par la volonté d'apporter une réelle valeur ajoutée aux professionnels des métiers de bouche, ils décident de se lancer dans un défi de taille : importer et distribuer des ingrédients et produits de haute qualité, rigoureusement sélectionnés à travers le monde, pour répondre aux exigences des artisans, des chefs, des pâtisseries, boulangers, restaurateurs, traiteurs, chocolatiers et glaciers du Maroc.

C'est ainsi que PANNA NÉGOCE voit le jour : une entreprise familiale, mais résolument tournée vers l'excellence, l'innovation et la proximité.

L'histoire de PANNA NÉGOCE est celle d'une passion devenue vocation, d'un nom devenu gage de confiance, et d'un rêve devenu réalité. Et cette histoire ne fait que commencer.

Dès les premières années, le sérieux, la constance et l'écoute des besoins du marché ont permis à PANNA NÉGOCE de bâtir des relations solides avec ses clients et ses partenaires fournisseurs. Grâce à une logistique performante, une équipe engagée et une offre de produits adaptée, l'entreprise connaît une croissance soutenue et durable.

Aujourd'hui, après plus d'une décennie de persévérance, PANNA NÉGOCE est devenue une référence nationale dans le secteur de la distribution spécialisée. Elle s'impose comme un leader reconnu pour la qualité de ses produits, la fiabilité de ses services et l'excellence de son accompagnement.

Mais ce succès n'est pas le fruit du hasard. Il repose sur une culture d'entreprise forte, façonnée par des valeurs familiales, un sens aigu de l'éthique professionnelle et un respect profond du métier. La maîtrise des processus, la sélection rigoureuse des matières premières, la compréhension fine des attentes du marché, ainsi que la capacité à construire des relations humaines durables ont permis à PANNA NÉGOCE de se forger une réputation solide, au Maroc comme à l'international.

# RENCONTREZ-NOUS

Explorons ensemble nos marques

## MEC3

Bases pour crèmes glacées.....	6 - 7
Pâtes concentrées.....	8 - 10
Marbrages / variegato.....	11 - 12
Kits Mec3°.....	12 - 13
Cookies® Family.....	13 - 14
Quella® Family.....	15 - 16
Granfrutta® Family.....	16
Salty Creations.....	17

## CARPIGIANI

Glace Soft (glace à l'italienne).....	20
Machines à chantilly.....	20
Pasteurisateurs&Maturateurs.....	21
Machines à glace.....	21
Mixeurs&Émulsifionneurs.....	22
Machines multifonctions pour pâtisserie.....	22
Produire Et Conserver Les Glaces.....	23
Pasteurisation, Maturation Et Turbinage.....	23

## RAVIFRUIT

Purées de Fruits Surgelées.....	26 - 27
Nouveauté Ravifruit.....	28 - 29

## Reno X / Reno

Chocolat De Couverture Reno X.....	32 - 33
Chocolat Reno.....	34 - 35
Sinfonia.....	36 - 39

## FLÉCHARD

Beurres Pâtisseries.....	42
Crème Fraîche.....	43

## IRCA

Pâtes&Crèmes.....	46
Crèmes Et Marbrages.....	47
Glaçages&Miroirs.....	48
Crèmes Pâtissière & Sucre De Décoration.....	49
Chocolat Reno.....	50 - 51

## PROVA

La Vanille.....	54
Le Café.....	55
Les Arômes.....	56
Caviani.....	57

## SELMI

Teméreuse à chocolat.....	60
Tapis D'enrobage.....	61
Turbine D'enrobage Chocolat.....	62
Nouveauté.....	63

## WEISS

Les Chocolats D'assemblage.....	66 - 70
Les Pralinés.....	72 - 76
Les spéciales cuisson.....	77
Les chocolats chauds.....	78 - 80

## KEN

Crèmes fraîches.....	85 - 86
Cream cheese.....	86

## JOYGELATO

Bases pour crèmes glacées.....	89 - 90
Pâtes concentrées.....	91 - 92
Marbrages / variegato.....	92 - 94

## LUBECA

Chocolat de couverture.....	99 - 100
Amandes&Noisettes.....	101
Nouveauté Lubeca.....	102

## BAKBEL

Les crèmes.....	105
Fourrages aux fruits.....	106
Purées de fruits.....	107
Glaçages&Miroirs.....	108

## BROVER

Gamme pâtisserie.....	111 - 112
Gamme snacking traiteur.....	113
Nouveauté Brover.....	114

## IRINOX

Conservateurs.....	117
Cellules de refroidissement rapide.....	118

## COUplet SUGARS

Le sucre.....	121 - 122
---------------	-----------

## SABLON

Chocolat De Couverture.....	125 - 126
-----------------------------	-----------

## CHEF OSSMANE

Ingrédients Des Chefs.....	129 - 132
Feuilles D'or & D'argent.....	133
Le Croustillant Feuilletina.....	134
Petits Matériels De Pâtisserie.....	135
Poche Pâtisserie Jetable.....	136

## TRABLIT

Extrait de café.....	139
----------------------	-----

## JACQUET

Croustillant!.....	140
--------------------	-----

## FLEXIPAN

Moules souples.....	142
Plaques pâtisseries.....	142

## LAPED

Pâte à sucre.....	143
Fondant.....	143

## GUM MASTIC

Gomme mastic de l'île de Chios.....	144
-------------------------------------	-----



Italy



L'ORIGINALE CREMA PER IL GELATO ARTIGIANALE AL BISCOTTO



# BASES POUR CRÈMES GLACÉES



## Bases pour Glaces écrémées



2090	<b>Panna Base Super 2,5Kg</b> permet d'obtenir une glace à la texture particulièrement chaleureuse et à la structure soyeuse.	50g	240g	Lait 1L			
2121	<b>Base Soave 2Kg</b> 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> 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> Base neutre pour une glace aux fruits avec une structure stable et aérée, sans émulsifiants, avec des protéines de lait	50g	300g	Eau 1L Pâtes 100g			
6004	<b>Super GELMIX 3Kg</b> 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 Pâtes 100g			

## Bases Pour Glaces Universelles

8007	<b>Base Citron 1KG</b> Facile à utiliser, bien équilibrée et pleine de saveur. Astuce: pour un produit plus crémeux, ajoutez 15g de super GELMIX par litre d'eau.	50g	40g	Eau 1L Softin 5g			
8006	<b>Gusto Limon Sicilia 1Kg</b> La saveur des citrons siciliens distinct et inégalé. Soigneusement sélectionnés, arôme parfumé et corsé.	50g	350g	Eau 1L superGEL-MIX 90g			
8011	<b>YOGHIN 1Kg</b> 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 2Kg</b> Ajouté au mélange avant la congélation, il enrichit la saveur de la glace avec le goût incomparable du Mascarpone.	40g/Kg	-	-			
8284	<b>CHEESECAKE 1Kg</b> Apprécié dans le monde entier avec sa base biscuit et sa couche de crème au fromage frais. MEC3® interprète ce célèbre dessert dans une glac aux nombreuses combinaisons.	40g/Kg	-	-			
9008	<b>Cacao 22/24 Brown 2Kg</b> Poudre de cacao brun au goût onctueux. Beurre de cacao : 22 à 24%	-	-	-			

## Glaces Soft

19010	<b>SOFT-ICE Panna 1,2Kg</b> 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 2Kg</b> 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 2Kg</b> Conçue pour exprimer toutes les formes et saveurs en accordant une attention particulière aux demandes du marché et aux exigences de nos client	2Kg	-	Eau 4L			
19305	<b>SOFT-ICE Cream Base 2Kg</b> Les ingrédients sont déjà et 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 2Kg</b> 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 1,25Kg</b> 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 1Kg</b> 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 1L			
-------	--	------	---	-----------------	---	---	--

## Agents Améliorants / Stabilisants / Emulsifiants



06069	<b>SOFTIN 3,5Kg</b> 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 2,5Kg</b> 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 3Kg</b> 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 leur clients avec des surprises inattendue !



## Pâtes de Fruits Secs



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

## Pâtes Classiques

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

## Pâtes Dessert

14338	Pâtes Tiramisu (sans alcool) 4Kg	80g/Kg	✓	
14390A	Pâtes Crème Brulée 4,5Kg	60-70g/Kg	✓	

## Pâtes Spéciales

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



## Pâtes Spéciales

14973	Pâtes Gusto POP-CORN 3Kg	50g/Kg	✓	✓
14220	Pâtes MISTER NICO Cacahuète 4Kg	100g/Kg	✓	
14076A	Pâtes Liquirizia Réglisse 3Kg	60g/Kg	✓	
14306	Pâtes Menthe 3Kg	50g/Kg	✓	

## Pâtes de Fruits / Sorbets

18080	Pâtes Framboise 3Kg	65g/Kg	✓	
18047	Pâtes Fraise 3Kg	65g/Kg	✓	
18085A	Pâtes Fruits des bois 3Kg	100g/Kg	✓	
14206A	Pâtes Grenade 3Kg	65g/Kg	✓	
18039A	Pâtes Cerise avec Morceaux 3Kg	65g/Kg	✓	
18067A	Pâtes Pêche 3Kg	65g/Kg	✓	
18058A	Pâtes Melon 3Kg	65g/Kg	✓	
18062A	Pâtes Kiwi 3Kg	65g/Kg	✓	
18054	Pâtes Mangue 3Kg	65g/Kg	✓	
18057A	Pâtes Ananas 3Kg	100g/Kg	✓	
18138A	Pâtes Banane avec Morceaux 3Kg	65g/Kg	✓	
18061	Pâtes Fruit de la passion 3Kg	65g/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 3Kg</b> 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 4Kg</b> Délicieuses framboise finement transformées et à haute teneur en fruits. Une cascade rouge pour vos gelatos, parfaite pour décorer des gâteaux.	✓	
18084	<b>Fior di Amarena 3Kg</b> Cerises noires douces dans une sauce délicieuse pour enrichir n'importe quel gelato au goût crémeux.	✓	✓
18044	<b>Fior di Tropical 3Kg</b> 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 2,5Kg</b> 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 2,5Kg</b> 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 5Kg</b> Marbrage au chocolat et au Gianduja, contenant des gaufrettes croustillantes et fabriquées avec des produits raffinés pour des résultats remarquables.		
14349	<b>WAFFER 5Kg</b> Des gaufrettes en gros éclats distinguent ce marbrage au noisette et à la crème de cacao.		
14318	<b>Speculoos 5,5Kg</b> Ce marbrage crémeux vous émerveillera par le parfum magique des biscuits épicés. Il prend aussi des morceaux de biscuit croquants.		

## Marbrages en crèmes



14219A	<b>MAMA QUE BUENA 5Kg</b> 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 3Kg</b> 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 5,5Kg</b> 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 2,75Kg</b> Des cerises noires entières juteuses et exquises : pour ajouter la touche finale à vos glaces, yaourts et desserts.	✓	✓
-------	---	---	---

# KIT MEC3®

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.



## KIT



18089	<b>Kit ABRACADAMIA 8,5Kg</b> Des noix de macadamia croustillantes enveloppées d'un caramel intense, la nouvelle saveur aux arôme exotiques et aux notes fruitées. Le Kit contient : 1seau de 3Kg de Pâte d'Abacadamia, 1 boîte de 5,5Kg d'Abacadamia Variegata, 1 étiquette de saveur, 1 présentoir de comptoir.	✓	
-------	--	---	--

## KIT



14350A	<b>Kit CHERRY MANIA® 7,3Kg</b> 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 Cioccomania Variegata, marqueurs de saveur, notice d'utilisation.	✓	
14383	<b>Kit MISTER NICO® 9Kg</b> 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, marqueurs de saveur, notice d'utilisation.	✓	
14376	<b>Kit DON VITO 9,5Kg</b> Arôme vanille avec garniture framboise et chocolat croustillant.. Le kitcontient : 1 seau de 2,5Kg de pâte Vanille Delicieux, 1 seau de 4Kg de Fior di Lampone, 1 seau de 2,1Kg de pâte Chokissimo, marqueurs de saveur, notice d'utilisation.	✓	
14802	<b>Kit PISTACCHIO CIURI 8,6Kg</b> Union parfaite d'une pesto cru de pistache et d'un panaché raffiné et intense. 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.	✓	
14383	<b>Kit TROPICAL TWIST 9Kg</b> 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.	✓	
14383	<b>Kit SINFONIA ITALINA 9Kg</b> 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 dd'utilisation.	✓	

# 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.



## Pâte Concitrées



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

## Marbrages / Fourrages

14322	<b>COOKIES® The Original 6Kg</b> Un délice chocolaté aux éclats de biscuit croustillant pour donner des sensations nostalgiques, comme nos biscuits.		
14581	<b>COOKIES BLACK® 6Kg</b> 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 6Kg</b> Une crème alléchante au goût de caramel embrasse des grains croquants de biscuits caramélisés.		
14750	<b>COOKIES® Lemon Meringue 5,5Kg</b> 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! 6Kg</b> Le goût extra délicieux et croquant transportera vos sens vers des paradis exotiques et offrira une explosion de sensations uniques !		
14695	<b>COOKIES® Spicy 5,5Kg</b> 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 10,5Kg</b> Un délice chocolaté aux éclats de biscuit croustillant pour donner des sensations nostalgiques, comme nos biscuits. Le kit contient : 1 seau de 4,5 Kg de pâte BISCOTTINO®, 1 boîte DE 6Kg COOKIES® the Original Variegata, marqueurs de saveur, notice d'utilisation.		
14581	<b>COOKIES BLACK 10,5Kg</b> Idéal comme collation pour les adultes comme pour les enfants, grâce à la fraîcheur et à la qualité de ses ingrédients. 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.		

# 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 goût et des applications irrésistibles.



## Pâtes / Marbrages / Fourrages



14960	<b>QUELLA®Vaniglia 6Kg</b> Une authentique nouveauté parmi les crèmes à tartiner pour glaces. Avec un goût intense et raffiné, pour des création inestimable.	✓	
14431	<b>QUELL'ALTRA® The Original 6Kg</b> Une crème au chocolat blanc, qui se verse directement dans le bac pour obtenir une glace onctueuse et veloutée	✓	
14477	<b>QUELLO® Caramello 6Kg</b> Marquée par sa couleur ambrée et une saveur exquise, elle peut être versée directement dans le bacde glace.	✓	
14179	<b>QUELLA The Original 6Kg</b> Cette crème extraordinaire a été étudiée et créée pour assurer le plaisir jusqu'à la dernière bouchée.	✓	
14782	<b>QUELLA® Nocciola Praliné 6Kg</b> 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 5Kg</b> 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 2,3Kg</b> Un Produit idéal pour compléter le semifreddi ou pour enrichir la saveur de délicieuses combinaisons de gelato.	✓	
14723A	<b>QUELLO® Chocolat Crunchy 2,3Kg</b> La saveur caramel devient croquante, Quello® Crunchy est la solution parfaite à utiliser dans vos getalos classiques et originaux.	✓	
14965	<b>QUELLA® Mandorla (Amande) 6Kg</b> 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) 5,5Kg</b> 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) 5,5Kg</b> La combinaison alléchante entre le cassant aux amandes et les granulés aromatisés à l'orange, un mélange de goûts intrigant !	✓	

## Pâtes / Marbrages / Fourrages



14791	<b>QUELLA® Ruby 6Kg</b> Les notes piquantes du chocolat Ruby et la nuance pop feront de cette crème une icône tendance dans votre glacier.	✓	
14856	<b>QUELLA® DARK 6Kg</b> Le goût de Quella® Dark évolue et s'enrichit des notes intenses de fèves d'origine Saint-Domingue.	✓	

# GRANFRUTTA®

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

## Pâtes de Fruits Secs



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



# Salty

## CREATIONS

Salty Creations est la nouvelle ligne de MEC3 pour créer des recettes délicieuses avec des glaces salées. Elle ouvre de nombreuses nouvelles occasions de consommation qui élargiront l'offre des gelaterias artisanales et soft, des bars, bistrot, restaurants et traiteurs.



14997	<b>Brezel Cream</b>	4 Kg		
15547	<b>Salty selection Pistachio pesto " Sélection salée pesto aux pistaches "</b>	3 Kg		✓
15546	<b>Pesto salty curry Mix " Mélange de curry au pesto et au salé "</b>	3 Kg		✓
15545	<b>Pesto hot paprika mix " Mélange de pesto au paprika piquant "</b>	3 Kg		✓
2873	<b>Salty creations base " Base de créations salées "</b>	2 Kg	✓	✓
2912	<b>Sorbetto gourmet base " Sorbetto base gourmande "</b>	2 Kg	✓	✓
16097	<b>Instacrumble red fruits " Red fruit crumble "</b>	2,5 Kg	✓	✓
14755	<b>Pesto pistachio ciuri ciuri</b>	2,5 Kg	✓	✓



## Nouveauté !



**CARPIGIANI**



  
*Italy*



# GLACE SOFT (GLACE À L'ITALIENNE)

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



## **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.



## **161 TG SP**

La machine mono-parfum par gravité la plus compacte. Produit jusqu'à 200 portions de gelato 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.

## **Jetwip/G**

La machine de comptoir pour crème fouettée, parfaits et mousses, avec une capacité de production de 80 kg par heure.



# 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 votre 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 min. de 3 Kg à un max. 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 min. de 6 Kg à un max. 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 MULTIFONCTION 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.



# PRODUIRE ET CONSERVER LES GLACES

le système modulaire pour produire et conserver statiquement  
votre glace devant vos clients

## **Synthesis 2 H**

Synthesis le système modulaire pour satisfaire pleinement vos besoins : chaque module est composé de un ou deux cylindres totalement indépendants afin de produire différents parfums de glace en même temps. Pour chaque cylindre, vous pouvez définir la meilleure consistance et la meilleure température de conservation pour chaque parfum de glace.



# PASTEURISATION, MATURATION ET TURBINAGE

Tout le processus de production dans une seule machine à poser  
sur comptoir

## **Ready 14 20**

La synthèse de la technologie Carpigiani pour travailler les mélanges chauds et froids,  
pour la production de bonnes glaces fraîches.

Avec ses 9 programmes automatiques, il est possible de gérer la quantité allant d'un  
minimum de 2 kg à un maximum de 4 kg par cycle. Le Ready 14 20 est équipé de  
la technologie Hard-O-Tronic® : le système exclusif pour d'excellentes glaces.

Les valeurs de consistance programmées et celle de la glace en cours de turbinage  
apparaissent en permanence sur l'écran LCD. Avec les flèches, il est toujours possible  
de modifier la consistance souhaitée pour obtenir le résultat optimal.



Keep Growing



*France*





Keep Growing

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



Keep Growing

## Barquettes de 5 KG

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

## Barquettes de 20 KG

	Variété	Origine	Brix	
20374195	<b>FRAMBOISE Sucrée 10%</b>	Williamette, Héritage, Polana	Serbie, Chili, Pologne	20
20615326	<b>FRUIT DE LA PASSION Sucrée 10%</b>	-	Pérou, Equateur	22
20374215	<b>MANGUE Sucrée 10%</b>	Alphonso, Totapuri	Inde	18





Keep Growing

# PURÉES DE FRUITS PASTEURISÉES SUCRÉES

## Bouteilles 1 kg

1981901	<b>Framboise : 90% purée de framboise, 10% sucre</b>
1981903	<b>Passion : 90% jus et pulpe de fruit de la passion, 10% sucre</b>
1981902	<b>Mangue : 90% purée de mangue, 10% sucre</b>
1981907	<b>Fraise : 90% purée de fraise, 10% sucre</b>
1981905	<b>Fruits Rouges : 87% purée et jus de fruits (framboise, groseille, cassis, cranberry), 13% sucre</b>
1981908	<b>Ananas : 90% purée d'ananas, 10% sucre</b>
1981909	<b>Litchi : 90% purée de litchi, 10% sucre</b>
1981904	<b>Mojito : Eau, jus de citron vert 28,5%, sucre 20,5%, menthe broyée 0,62%</b>
1981906	<b>Piña Colada : 86% purée de fruits (ananas &amp; coco), 13% sucre</b>



**Nouveauté**



Keep Growing

# PRODUITS SURGELÉS



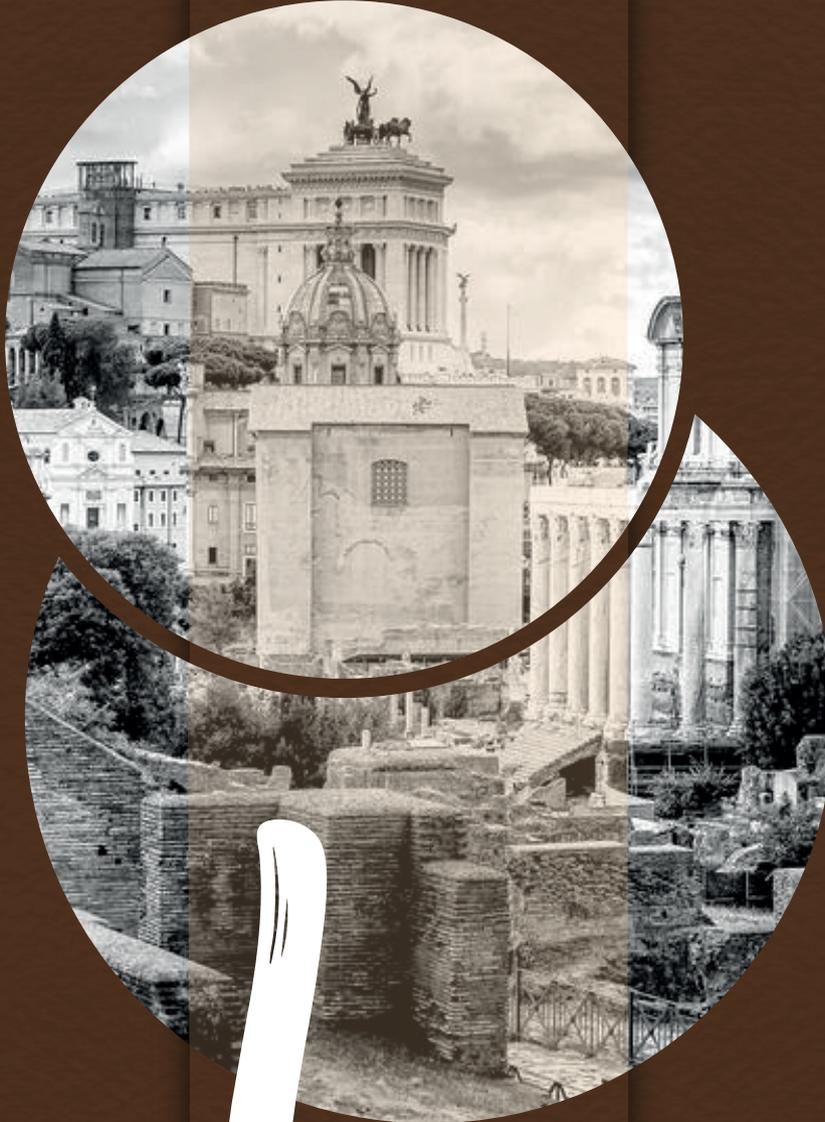
1981896	<b>Purée de Marron – Sachet 1 kg</b>
1981898	<b>Coulis Surgelés – Sachets 500g : Framboise</b>
1981900	<b>Coulis Surgelés – Sachets 500g : Fruits Rouges</b>
1981899	<b>Coulis Surgelés – Sachets 500g : Fruits Exotiques</b>
1981895	<b>Mandarine Pur S10% P PN 1KG</b>
1981897	<b>Cocktail Mojito Surgelés P PN 1KG</b>
1981910	<b>Mélange de Fruits Rouges IQF - Sachet 1 Kg</b>

(IQF = Individually Quick Frozen : chaque fruit est surgelé individuellement pour une meilleure tenue, un dosage facile et aucune perte)





RENO



Italy



# Reno X

NOT JUST A NUMBER

## CHOCOLAT DE COUVERTURE

Nos chocolats Reno X, conçus avec une précision artisanale, offrent une palette de saveurs exquises et de pourcentages de cacao variés, pensés pour stimuler votre créativité.

Transformez-les en créations extraordinaires qui révèlent votre style unique.  
3 chocolats pour des possibilités infinies.



# Reno X

**NOT JUST A NUMBER**

## ***Reno X Chocolat Noir 54,5%***

RENO X Noir 54,5 % est une expérience intense et enveloppante. La torréfaction des fèves révèle une saveur fruitée et corsée, parfaitement équilibrée entre douceur et amertume, ce qui en fait un chocolat idéal pour une large gamme d'applications.

UNITÉ 5 KG      VISCOSITÉ    ●●●○○

## ***Reno X Chocolat Au Lait 33,6%***

Reno X Au Lait 33,6 % séduit les confiseurs du monde entier. Notre chocolat allie la douceur du lait et des notes de caramel à la richesse du cacao, pour une saveur harmonieuse. Reno X Lait offre une excellente maniabilité, le rendant idéal pour toutes les applications.

UNITÉ 5 KG      VISCOSITÉ    ●●●○○

## ***Reno X Chocolat Blanc 28%***

RENO X Blanc 28 % est un chocolat au goût intense de lait. Élaboré à partir de lait de haute qualité, il dévoile une saveur distinctive avec des notes de caramel et de vanille parfaitement équilibrées. Grâce à sa fluidité moyenne, il convient à de nombreuses applications, répondant ainsi aux attentes des confiseurs du monde entier.

UNITÉ 5 KG      VISCOSITÉ    ●●●○○





# 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 %

UNITÉ 5 KG      VISCOSITÉ 

### ***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 %

UNITÉ 5 KG      VISCOSITÉ 

### ***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 %

UNITÉ 5 KG      VISCOSITÉ 

### ***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 %

UNITÉ 5 KG      VISCOSITÉ 

### ***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 %

UNITÉ 5 KG      VISCOSITÉ 

• Chocolat Résistant à la Cuisson 

**PEPITA Mini Gouttes de Chocolat S <E> SA 2200**

Des minuscules pépites de chocolat noir.  
Parfait pour granir et décorer vos créations.  
TENEUR EN CACAO min.43,2%

UNITÉ 5 KG

**PEPITA Mini Gouttes de Chocolat NF 1100**

Des pépites de chocolat noir. Parfait pour granir et décorer vos créations.  
TENEUR EN CACAO min.43,2%

UNITÉ 5 KG

**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 20 KG





# SINFONIA

*Caractère fort pour des créations raffinées*

- **Sinfonia Noir**

*Chocolat extra noir obtenu à partir du mélange sophistiqué des meilleurs cacaos d'Afrique et principalement de Madagascar.*

***Sinfonia chocolat noir 76%***

Chocolat extra noir obtenu à partir du mélange sophistiqué des meilleurs cacaos d'Afrique et principalement de Madagascar. Idéal pour les amateurs de pure intensité, son goût de cacao grillé enrichi de notes fruitées et acidulées est riche et persistant.

Teneur en cacao min.76%

Teneur en matière grasse min. 42-44 %

UNITÉ 5 KG

VISCOSITÉ 

***Applications :***

Enrobages - pralinerie - Tablettes  
Glaces - Sorbets - Aromatisés crèmes ...

**Nouveauté !**



***Sinfonia chocolat noir 68%***

L'équilibre minutieux de ses ingrédients donne un goût de cacao plein et intense caractérisé par un bouquet aromatique équilibré entre des notes fruitées, amères et acidulées. Particulièrement indiqué pour les recettes au goût corsé.

Teneur en cacao min.76%

Teneur en matière grasse min. 41-43 %

UNITÉ 5 KG

VISCOSITÉ 

***Applications :***

Mousse - Ganache - Enrobages - Modelage - Glaces ...



***Sinfonia chocolat noir 56%***

Au caractère équilibré et aimable, son profil organoleptique est caractérisé par une rondeur exceptionnelle et une persistance délicate. Chocolat « multifonctionnel » idéal pour de multiples applications.

Teneur en cacao min.56%

Teneur en matière grasse min. 36-38 %

***Applications :***

Mousse - Ganache - Tablettes - Enrobages - Pralinerie - Modelage

UNITÉ 5 KG

VISCOSITÉ 



# RENO

- Sinfonia Au lait



***Sinfonia chocolat Au lait 38%***

Chocolat au lait caractérisé par un goût de cacao pur et unique, rehaussé par la douceur des notes du lait. La couleur sombre et intense qui le rend unique est incomparable. Ce chocolat au lait polyvalent, d'une fluidité et d'une maniabilité optimales, est indispensable pour de nombreuses utilisations.

UNITÉ 5 KG      VISCOSITÉ    ●●●●●

***Applications :***

Mousse - Ganache - Pralinerie - Tablettes -Enrobages ...

## Nouveauté !



- Sinfonia Blanc



***Sinfonia Chocolat Blanc 34%***

Découvrez le Reno Sinfonia chocolat blanc supérieur 34%, un chocolat de qualité supérieure, spécialement conçu pour les passionnés de pâtisserie et de chocolaterie. Avec sa texture crémeuse et sa douceur veloutée, ce chocolat blanc offre une expérience gustative délicate, idéale pour sublimer vos créations.

UNITÉ 5 KG      VISCOSITÉ    ●●●●●

***Applications :***

Mousse - Ganache - Enrobages - Crèmes de fourrage  
Pralinerie (Moulées) - Tablettes ...

## Nouveauté !



- Sinfonia Noisettes Blanches



***Sinfonia De noisettes Blanches 22%***

Une merveilleuse combinaison entre la délicatesse du lait et la saveur prononcée des 16% de noisettes italiennes de haute qualité. Le résultat est un chocolat blanc extraordinaire, caractérisé par une consistance incroyablement moelleuse et une texture plastique, qui rappellent celles du chocolat gianduia.

***Applications :***

Mousse - Ganache - Enrobages - Glaces - Pralinerie  
Tablettes - Décorations - Cremini - Nougats mous - Crèmes de fourrage ...

Nouveauté !



- Sinfonia Gianduja Noir 34%



***Sinfonia Chocolat gianduja noir 34%***

Chocolat noir gianduia fin avec 23% de noisettes grillées sélectionnées d'Italie. Vous serez agréablement surpris par son arôme extraordinaire et intense, avec un résultat irrésistiblement crémeux et raffiné. Fluidité moyenne-élevée. 23% de noisettes italiennes. 34% de cacao.

***Applications :***

Mousse - Pralinerie - Glace - Crème - Mousse  
Modelage ...

Nouveauté !



• Sinfonia De Pistache



***Chocolat Sinfonia de Pistache***

Le chocolat Sinfonia Pistache est une combinaison parfaite qui allie le goût unique des pistaches finement sélectionnées et transformées avec l'onctuosité enveloppante du lait entier avec une légère touche salée.

- Avec 16% de pistaches raffinées et sélectionnées
- Avec 100% de beurre de cacao
- Sans arômes et sans colorants alimentaires

***Applications :***

Glace - Enrobages Crème - chocolats crémino - Décoration  
Remplissage - Pralines - Presse à chocolat - Ganache ...

Nouveauté !



• Sinfonia Caramel OR



***Sinfonia Caramel OR***

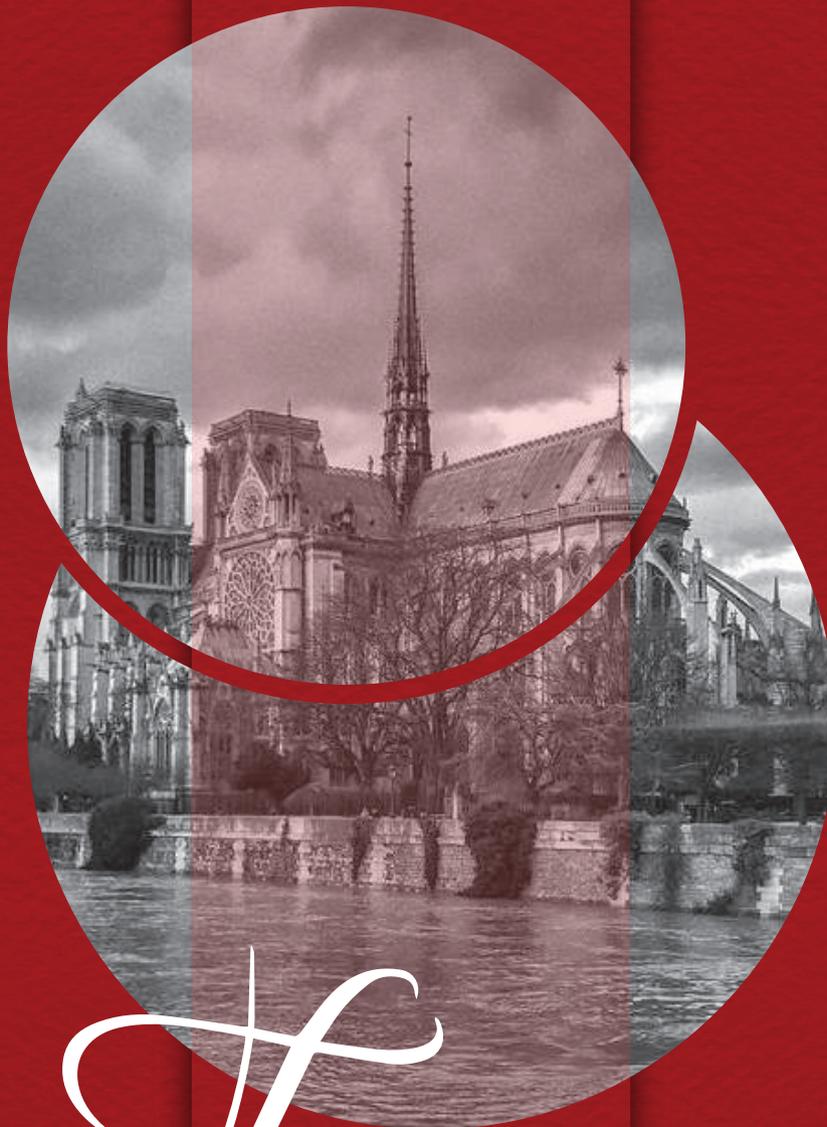
Est notre tout nouveau chocolat au caramel, caractérisé par une couleur naturellement dorée et un goût délicat, crémeux et enveloppant aux nuances gourmandes de caramel. Une formule inimitable née d'un savant mélange d'ingrédients qui allie la saveur typique du caramel à la légère saveur et à la richesse apportées par le beurre, le lait entier et ses dérivés, créant un chocolat fin et tout simplement bon.

***Applications :***

Crème - Glace - Praline - Mousse - Décoration  
barres de chocolat - Ganache ...

Nouveauté !





*France*





# BEURRES PÂTISSIERS

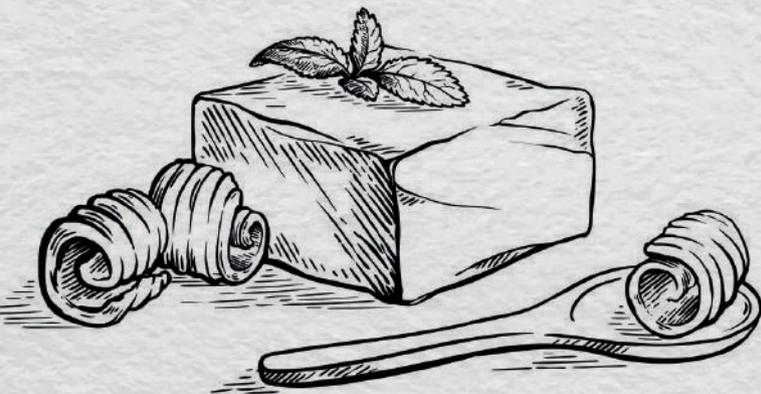
A fin de répondre à la diversité des vos utilisations, Flécharde vous propose plusieurs gammes de beurres 82% aux propriétés techniques bien Spécifiques



## • BEURRE DE TOURAGE

### AVANTAGES :

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



### AVANTAGES :

- 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 10 KG / 25 KG



# CRÈME FRAÎCHE

Le complice parfait des chefs pâtisseries 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 3 g

DURÉE DE CONSERVATION 180 Jours

TEMPÉRATURE 0°C~+5°C

TENEUR EN SEL 0,1 g

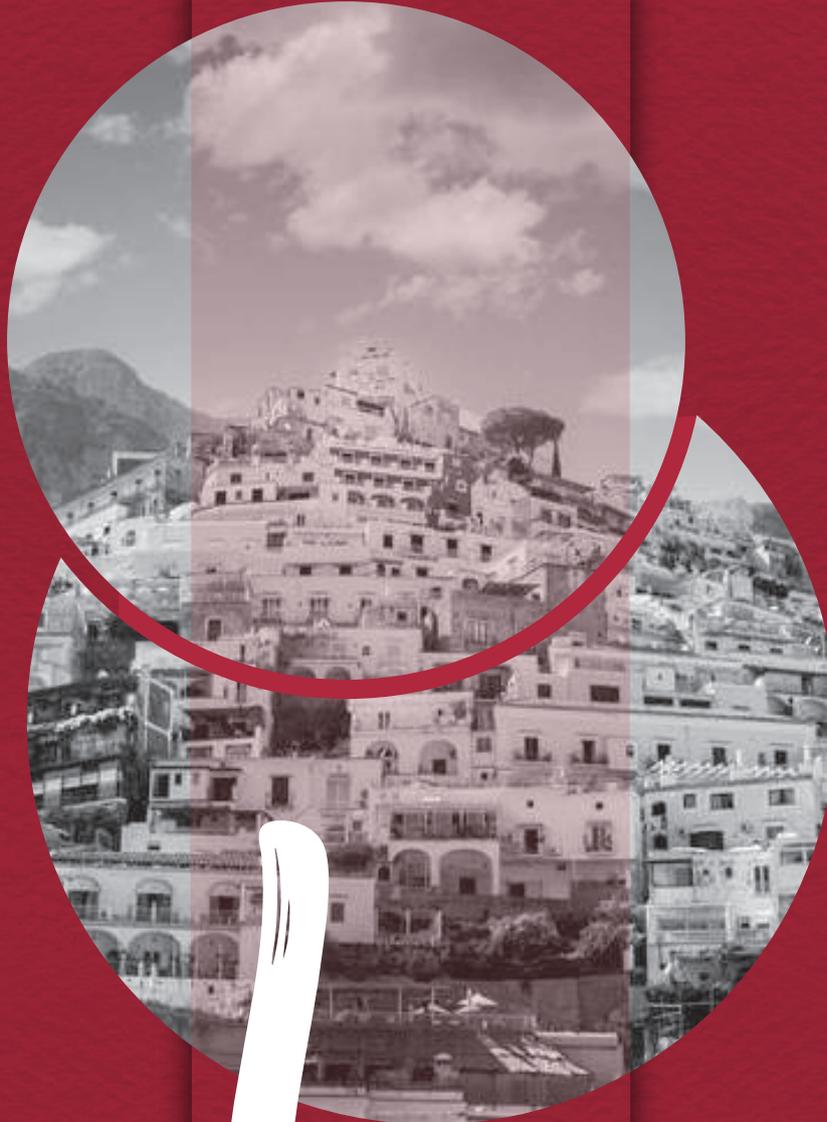


UNITÉ 1L



**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.



*Italy*



# PÂTES & CRÈMES

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



## • Pralins DELICRISP / Croquants



### Pralin DELICRISP Classic

Pâte de chocolat et Gianduja avec des crêpes au beurre hachées croustillantes

UNITÉ 5 KG 1010922

### Pralin DELICRISP Fruits Rouge

Pâte de fruits rouges au chocolat blanc et crêpes au beurre hachées ou croustillantes

UNITÉ 5 KG 1011198

### Pralin DELICRISP Citron Meringue

Pâte de chocolat blanc, parfumée au citron et enrichie de meringue et de crêpes au beurre hachées croustillantes

UNITÉ 5 KG 1011555

### Pralin DELICRISP Pistache

Pâte de pistache au chocolat blanc avec des crêpes au beurre hachées croustillantes

UNITÉ 5 KG 1011554

### Pralin DELICRISP Coconty

Pâte de chocolat au lait et flocons de noix de coco avec des crêpes au beurre hachées croustillantes

UNITÉ 5 KG 1011172

### Pralin DELICRISP Tropical

Pâte au chocolat blanc et au mangue et fruit de la passion avec des crêpes au beurre hachées croustillantes

UNITÉ 5 KG 1011967

## • Pâtes et Pralinés de Fruits Secs

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

# Crèmes et Marbrages



1520534	<b>CREMIRCA Citron 6 Kg</b> 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>CREMIRC A Orange 6 Kg</b> 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>CREMIRC A Yaourt et Fruits des Bois 6 Kg</b> 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 5 Kg</b> 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 5 Kg</b> 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 5 Kg</b> 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 utilisé pour aromatiser les crèmes liquides.	  
1010708	<b>NOCCIOLATA BIANCA 5 Kg</b> 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 12 K</b> 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.	   

# GLAÇAGES & MIROIRS

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



## • Glaçages et Miroirs

### Miroir Extra White

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).

UNITÉ 3 KG 1030394

### Miroir Chocolat 6Kg

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).

UNITÉ 6 KG 1030222

### Miroir Toffee

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).

UNITÉ 3 KG 1030440

### Miroir Caramel

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).

UNITÉ 6 KG 1030235

### Miroir Tropical

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).

UNITÉ 3 KG 1030468

### Miroir Fraise

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).

UNITÉ 3 KG 1030257

### Miroir Framboise

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).

UNITÉ 3 KG 1030388

### Miroir Fruits des Bois

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).

UNITÉ 3 KG 1030267

### BLITZ ICE TOP

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'aromatization.

UNITÉ 6 KG 1030346

# CRÈMES PÂTISSIÈRE & SUCRE DE DÉCORATION

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



## • Crèmes Pâtisseries

### CREMIX 1070133

Mélange complet en poudre pour fabrication à chaud de crème pâtissière traditionnelle. Très résistant à la cuisson et au gel.

UNITÉ 10 KG Dosage : 6Kg de produit dans 10 Kg d'eau.

### IMPERIALE 1070489

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 gel.

UNITÉ 10 KG Dosage : 350-400g de produit dans 1 Kg d'eau

### PERFECTA 1070458

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.

UNITÉ 10 KG Dosage : 400-450g de produit dans 1 Kg d'eau ou lait

## • Sucre et Fondant

### BIANCANEVE Sugar Plus 1980051

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

UNITÉ 10 KG   

### Sucre Fondant 1030379

Marqué par sa couleur blanc neige et une texture très lisse et brillante. Idéal pour recouvrir choux, éclairs et autres douceurs.

UNITÉ 7 KG   

### Sucre inverti 1030331

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.

UNITÉ 14 KG

## • Agents Améliorants / Stabilisants / Emulsifiants 1100075

**SVELTO 5 KG** 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.



Extraordinary  
made simple.

# 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

### CRUNCHY BEADS NOIR

De minuscules morceaux de riz soufflé et de blé de 2-3 mm de diamètre, recouverts de chocolat noir

UNITÉ 2 KG 1011445

### CRUNCHY BEADS LAIT

De minuscules morceaux de riz soufflé et de blé de 2-3 mm de diamètre, recouverts de chocolat au lait

UNITÉ 2 KG 1011447

### CRUNCHY BEADS BLANC

De minuscules de riz soufflé et de blé de 2-3 mm de diamètre, recouverts de chocolat blanc

UNITÉ 2 KG 1011449

### SCAGLIETTA NOIR

Petits éclats de chocolat noir pur brillants de forme irrégulière. pour décorer vos desserts et glaces

UNITÉ 1 KG / 5 KG 1040192

### SCAGLIETTA LAIT

Petits éclats de chocolat au lait brillants de forme irrégulière. Pour décorer vos desserts et glaces

UNITÉ 1 KG 1040194

### SCAGLIETTA BLANC

Petits éclats de chocolat blanc brillants de forme irrégulière. Pour décorer vos desserts et glaces

UNITÉ 1 KG 1040196



Extraordinary  
made simple.

## • Poude de Cacao

### HAPPYCAO

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. Excellent pour le tiramisù. Stable au gel.

UNITÉ 1 KG

1070501

### CACAO 22/24

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.

UNITÉ 1 KG

1070480



PROVA  
*Gourmet*



*France*



## LA VANILLE

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



### ● 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

### ● Arôme Vanille GOURMAND

DÉLICATESSE ET FINESSE  
Notre arôme relève avec subtilité vos préparations 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

### ● 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

### ● Extrait de Vanille Bourbon de 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



## 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 / 250ml

- **Arôme Café DOUX**

DOUX ET TYPIQUE

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

 UNITÉ 1L / 250ml

- **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 / 250ml



*Balanced extracts and aromas*  
**Coffee**  


- Les Arômes Naturels



## Nouveauté !

Conçus par nos aromaticiens experts et fabriqués en France dans notre site de production, nos arômes naturels constituent une alternative économique et qualitative à l'utilisation de matières premières pures coûteuses, telles que la poudre de cacao ou les pâtes pures de pistache ou de noisette.

PISTACHE

**BOISÉ & TOASTÉ**



## Nouveauté !

Votre alternative économique & naturelle pour toutes vos recettes pour toutes vos recettes à la noix de coco. Prêts à l'emploi, ils offrent un goût authentique et s'utilisent dans une large gamme d'applications.

NOIX DE COCO

**BISCUITÉ & CRÉMEUX**



## Nouveauté !

Conservez le goût de vos recettes et économisez sur votre coût d'aromatisation. Goût authentique avec des notes grillées et poudrées cacao. Facile à utiliser et à incorporer, sans volatilité, résistant à la chaleur, il se verse directement dans vos préparations.

CACAO

**INTENSE & GRILLÉ**



## Nouveauté !

Votre alternative économique & naturelle pour toutes vos recettes pour toutes vos recettes à noisette. Prêts à l'emploi, ils offrent un goût authentique et s'utilisent dans une large gamme d'applications.

NOISETTE

**GOURMAND & TORRÉFIÉ**

PROVA  
*Gourmet*



## CAVIANI

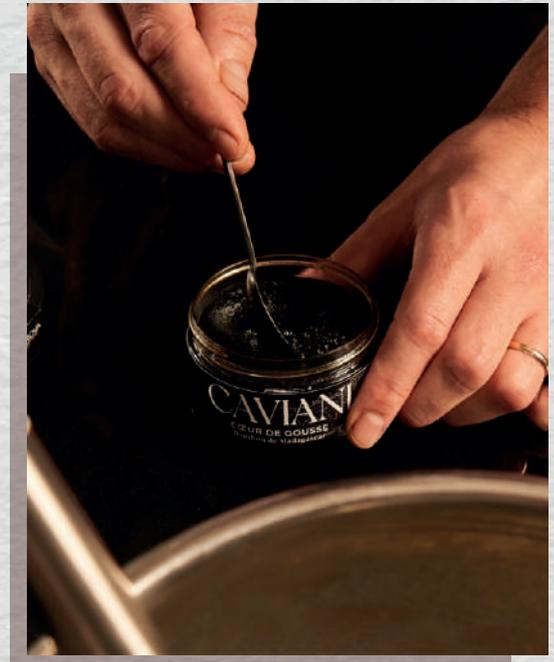
Aussi riche qu'un cœur de gousse, Caviani allie simplicité d'usage, qualité et naturalité. Produit d'exception ultra concentré, sa texture unique et son excellence aromatique révolutionnent l'usage de la vanille au quotidien.

Nouveauté !

*Caviani, avec sa texture unique et son excellence aromatique, révolutionne l'usage de la vanille au quotidien.*

- Au plus proche de la gousse : sans ajout de liquide ni sucre
- Gain de temps : prêt à l'emploi, sans infusion
- Geste simple : une pointe de couteau suffit
- Riche en graines : pour un visuel parfait

*Simplifiez votre usage et subliment vos créations, grâce à Caviani !*





Italy



SELMI

MACCHIA

# TEMPÉREUSE À CHOCOLAT

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.



- 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.



- 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.



- 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. Permet d'insérer le chocolat, les fruits secs et grué de cacao ...



## 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.



# NOUVEAUTÉ



R200



Top EX 60



Micron 50



Chocopaint



Truffle tartufina

# Weiss

FRANCE 1882



*France*



# Les Chocolats D'assemblage



**55%**

## FONNETTE ADZOPE NOIR WEISS

### Chocolaté et gourmand

Adzope est un chocolat noir au goût typique des cacaos africains. Aux légères notes d'épices chaudes, cela lui confèrent un profil de chocolat gourmand.

Réf. : 1022036

**5KG**



**58%**

## FONNETTE ORICAO NOIR WEISS

### La qualité Weiss au quotidien

Le chocolat noir indispensable au goût intense, facile à utiliser pour toutes les applications. Oricao 58% présente une douceur en première bouche permettant de nombreux mariages d'arômes.

Réf. : 1022063

**5KG**

# Les Chocolats D'assemblage



**63%**

## FONNETTE ALTARA NOIR WEISS

Racé et intense

La couverture de chocolat noir Altara 63% est fabriquée à partir d'un assemblage de fèves qui donnent à ce chocolat un goût unique, bien équilibré et aux tannins fondus.

Réf. : 1024023

**10KG**



**70%**

## FONNETTE ACARIGUA WEISS

Doux et fruité

Une grande douceur en bouche avec une finale de fruits rouges très parfumée.

Un classique de la Chocolaterie Weiss.

Réf. : 1024021

**10KG**

# Les Chocolats D'assemblage



69%

## FONNETTE BASSAM NOIR WEISS

### Puissante et racée

Il présente un goût de cacao prononcé typique des cacaos Africains, avec des notes épicées de vanille et de coco associées à des arômes de fruits secs qui lui confèrent une belle longueur en bouche.

Réf. : 1024024

10 KG



35%

## FONNETTE MADALAIT WEISS

### Notes lactées et cacaotées

Cette couverture de chocolat au lait présente un profil très rond et doux avec des notes vanillées, relevées par une légère acidité.

Réf. : 1022039

5 KG

# Les Chocolats D'assemblage



38%

## FONDETTTE LAIT SUPREME 38% 10KG WEISS

### Lacté au cacao équilibré

Couverture de chocolat classique avec un goût franc de cacao sublimé par une pointe de vanille qui apporte une note caramélisée.

Réf. : 1024028

10 KG



41%

## FONDETTTE GALAXIE LAIT WEISS

### Crémeux au cacao marqué

Une couverture lait d'exception issue d'un assemblage de fèves d'origine. En bouche, ses notes lactées et fraîches s'associent à un goût cacaoté marqué qui apporte une légère amertume.

Réf. : 1024034

Réf. : 1121404

5 KG

10 KG

# Les Chocolats D'assemblage



29%

## FONDETTE NEVEA BLANC WEISS

### Racé et intense

Doté d'un arôme lacté, peu sucré et légèrement vanillé, le chocolat Nevea dévoile en bouche un léger goût de lait caramélisé. Cette couverture blanche est très fluide et facile à travailler, avec une forte teneur en beurre de cacao.

Réf. : 1022012

5 KG





# Les Pralinés



## COUV GIANDUJA 1KG WEISS

### Intense et onctueux

Pour la fabrication du Gianduja, Weiss a sélectionné les meilleurs ingrédients :

- Praliné aux noisettes
- Romaines d'Italie
- Pâte de noisettes
- Couverture lait Madalait 35%

Réf. : 1020011

5 KG



50-50%

## Praliné lisse amandes Valencia

### Intensité aromatique

Le praliné lisse Amandes Valencia 50/50 est de couleur brune, très homogène, texture onctueuse, assez grasse.

Grande intensité aromatique avec des arômes torréfiés d'amandes et des notes de vanille.

Réf. : 1026025

5 KG

# Les Pralinés



60-40%

## Praliné lisse amandes Valencia

### Intensité aromatique

Texture assez grasse. Nez intense d'amandes grillées. En bouche, grande intensité aromatique avec des torrifiés d'amandes caramélisées, aux notes de vanille. Grande persistance en finale

Réf. : 1026030

5 KG



65-35%

## Praliné lisse noisettes françaises

### Gourmand authentique

Un praliné lisse noisettes françaises 65/35 haut pourcentage, gourmand, authentique et avec une belle intensité de goût de noisettes.

Réf. : 1122843

2.5 KG

# Les Pralinés



**50-50%**

## **Praliné lisse noisettes Romaines**

### **Intensité aromatique**

Le praliné lisse noisettes Romaines 50/50 est de couleur marron claire, très homogène. D'une texture grasse, il possède un nez intense de noisettes grillées.

Réf. : 1026024

**5 KG**



**60-40%**

## **Praliné lisse noisettes Piémont IGP**

### **Fabrication artisanale française**

Texture lisse et assez grasse. Nez intense de noisettes grillées. En bouche, grande intensité aromatique avec des arômes torréfiés de noisettes, aux notes de vanille.

Réf. : 1026031

**5 KG**

# Les Pralinés



50-50%

## Praliné grains noisettes Romaines

### Intensité aromatique

Le praliné grain - Noisettes Romaines 50/50 est de couleur marron claire, très homogène. D'une texture assez grasse et granuleuse, il possède un nez intense de noisettes grillées.

Réf. : 1026003

5 KG



52-48%

## Praliné Cajou Fleur de Sel

### Un atout pour se différencier

Son goût de noix de cajou torréfiée et caramélisée agrémenté d'une délicate pointe de fleur de sel de Guérande apporte une touche d'exotisme à vos créations et enrichit la gamme des pralinés Weiss !

Réf. : 1121595

5 KG

# Les Pralinés



50-50

## SÉSAME FAÇON PRALINÉ

Riche et onctueux

Doté d'une couleur blonde et d'une texture très souple, il présente un nez intense de sésame grillé et développe en bouche des arômes torréfiés de fuits secs, avec une finale longue aux notes de café et de vanille.

Réf. : 1122907

5 KG



100%

## PÂTE DE NOISETTE

Intense de noisettes grillées

La pâte de noisette 100% possède un nez intense de noisettes grillées. En bouche, grande intensité aromatique avec des arômes de noisettes torréfiées.

Réf. : 1121709

5 KG



# Les spéciales cuisson



**55%**

## SUBLIMES CHOCOLAT NOIR - PÉPITES

### Rond et intense

Des pépites qui fondent tout en gardant une bonne tenue et qui ne se confondent pas avec la pâte.

Une taille plus importante que les standards du marché.

Réf. : 1028085

**12KG**



**29%**

## SUBLIMES CHOCOLAT AU LAIT - PÉPITES

### Notes crémeuses

Des pépites qui fondent tout en gardant une bonne tenue et qui ne se confondent pas avec la pâte.

Une taille plus importante que les standards du marché.

Réf. : 1121055

**12KG**

# Les chocolats chauds



23%

## SUBLIMES CHOCOLAT BLANC - PÉPITES

Douce et vanillée

Une intensité de chocolat supérieure aux standards du marché permettant de remplacer une partie des pépites par d'autres ingrédients.

Réf. : 1121053

12KG



100%

## GRUÉ DE CACAO

Torréfiées et concassées

Vos grués de cacao sont désormais disponibles dans un nouveau format 1kg pour s'adapter à vos besoins. Découvrez un emballage qui évolue pour protéger la planète.

Réf. : 1122697

800g





# Les chocolats chauds



52%

## POUDRE PETIT DÉJEUNER

Aromatisée à la vanille

La poudre petit déjeuner est une poudre lactée et cacaotée, à mélanger dans du lait, du lait végétal ou de l'eau selon votre goût.

Réf. : 1028051

8KG



52%

## POUDRE DE CACAO

Petit déjeuner, truffes, pâtisserie

Ce cacao en poudre originaire du continent Africain est recommandé pour les professionnels pour la réalisation de leurs préparations.

Réf. : 1028050

4KG





Spain



# CRÈME FRAÎCHE

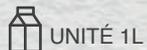
Une invitation à l'excellence culinaire. Avec sa texture riche et son goût frais, la crème fraîche Ken transformera chaque bouchée en un véritable festin pour les yeux et les papilles.



## • POUR PÂTISSERIE

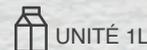
**Nata 35% : La plus haute qualité, des fouets d'un goût et d'une texture excellents**

TENEUR EN MATIÈRE GRASSE 35,1%  
TENEUR EN SUCRE 3 g  
DURÉE DE CONSERVATION 180 JOURS  
TEMPÉRATURE 0°C~ +5°C  
TENEUR EN SEL 0,6 g



**Presto UHT : Crème non lactière sucrée, excellente consistance et stabilité**

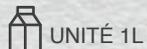
TENEUR EN MATIÈRE GRASSE 27,1%  
TENEUR EN SUCRE 11,8 g  
DURÉE DE CONSERVATION 365 JOURS  
TEMPÉRATURE +8°C~ +20°C  
TENEUR EN SEL 0,2 g



## • POUR CUISINE

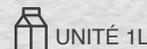
**Culinaire UHT : Sa faible teneur en cholestérol rend vos recettes plus saines.**

TENEUR EN MATIÈRE GRASSE 18,9%  
TENEUR EN SUCRE 0 g  
DURÉE DE CONSERVATION 270 JOURS  
TEMPÉRATURE 0°C~ +20°C  
TENEUR EN SEL 1 g



**Gourmet Cuisine : Totalement stable. Ne se sépare pas même en ajoutant des ingrédients acides.**

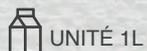
TENEUR EN MATIÈRE GRASSE 24%  
TENEUR EN SUCRE 3,6 g  
DURÉE DE CONSERVATION 365 JOURS  
TEMPÉRATURE +8°C~ +20°C  
TENEUR EN SEL 0,09 g



## • 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 5,2 g  
DURÉE DE CONSERVATION 270 JOURS  
TEMPÉRATURE 0°C- +6°C  
TENEUR EN SEL 0,4 g



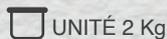
UNITÉ 1L



## • 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  
TEMPÉRATURE +2°C- +8°C  
TENEUR EN SEL 8 g



UNITÉ 2 Kg





**JOYGELATO**  
FINEST ITALIAN GELATO



*Italy*



# 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 / 2Kg</b> 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 / 1Kg</b> 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 / 2Kg</b> Elle a une saveur délicate et garantit une structure plus crémeuse, compacte et chaleureuse. ( graisses végétales non hydrogénées)	100g	230g	Lait 1L		✓	
1070816	<b>JOYBASE Royal Cream 50 / 1Kg</b> Idéale pour créer des glaces «Structures montagnardes» (sans matière grasse hydrogénées).	100g	230g	Lait 1L		✓	

## Bases Pour Glaces Fruits/Sorbets

1070882	<b>JOYBASE Superfrutta 50 / 1Kg</b> 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	270g - 300g	Eau 1L Pâte 80 -120g		✓	
1070674	<b>JOYBASE Citron Premium 100 / 1Kg</b> 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	300g - 350g	Eau 1L		✓	

## Base pour Glaces Universelles



1070718	<b>JOYBASE Latte &amp; Frutta 100 / 1Kg</b> 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 Infinity Cream 50 / 1Kg</b> Elle permet d'obtenir une glace à la structure crémeuse et compacte. Elle améliore le goût de la pâte aromatisante ajoutée	5g	-	Lait ou Eau 1L - Base 1Kg			

## Bases Pour Glaces Universelles

1070639	<b>JOYGELATO Yogurt 1Kg</b> 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> Mélange de poudres aromatisantes pour la préparation de glaces artisanales au goût de yaourt grec.	30 - 40g	-	Base 1Kg			
1070648	<b>JOYSOFT Chocolat 2Kg</b> 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> Mélange de poudres aromatisantes pour la préparation de glaces artisanales et semifreddo au goût Mascarpone.	30 - 40g	-	Base 1Kg			

## Glaces Soft

1070632	<b>JOYSOFT Frozen Yogurt 1,05Kg</b> 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			
1070834	<b>JOYSOFT Neutral Cream 2Kg</b> Préparation neutre en poudre pour crème glacée molle.	2Kg	-	Eau 4L			
1070828	<b>JOYSOFT Chocolat 2Kg</b> Mélange en poudre pour la fabrication de crème glacée molle au chocolat.	2Kg	-	Eau 4L			
1070643	<b>JOYSOFT Fraise</b> Mélange en poudre pour la fabrication de crème glacée molle à la fraise.	1Kg	-	Eau 2L			

# PÂTES CONCENTRÉES

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

## Pates pour Glaces Universelles



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



## Pâtes Classiques



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

## Pâtes pour Glaces Fruits/Sorbets



1100217	<b>JOYPASTE Fraise 1,2Kg</b>	20-30g/Kg	✓
1100220	<b>JOYPASTE Vanille des Caraïbes 1,2Kg</b>	20-30g/Kg	✓
1100234	<b>JOYPASTE Dulce de leche 1,2Kg</b>	20-40g/Kg	✓
1100231	<b>JOYPASTE Caramel 1,2Kg</b>	40-50g/Kg	✓
1100235	<b>JOYPASTE Biscotto Premium 1,2Kg</b>	40-50g/Kg	✓
1100257	<b>JOYPASTE Nougat 3Kg</b>	70g/Kg	✓



# 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

### **JOYFRUIT Mangue**

Sauce à la mangue avec des morceaux de vrais fruits. Spécialement conçue pour préserver le goût et la couleur naturelle des fruits.

UNITÉ 3,5 KG

1030460

### JOYFRUIT Tropical

Sauce aux fruits tropicaux avec des morceaux de vrais fruits. Spécialement conçue pour préserver le goût et la couleur naturelle des fruits.

UNITÉ 3,5 KG 1030448

### JOYFRUIT Figue Verte

Sauce à la figue verte avec des morceaux de vrais fruits. Spécialement conçue pour préserver le goût et la couleur naturelle des fruits.

UNITÉ 3,5 KG 1030446

### JOYFRUIT Amarena

Sauce au cerise noir avec des morceaux de vrais fruits. Spécialement conçue pour préserver le goût et la couleur naturelle des fruits.

UNITÉ 3,5 KG 1030400

## • Marbrages en Crèmes

### JOYCREAM Fruits Rouges

Crème aux fruits rouges et crêpes croustillantes au beurre hachées. Excellente comme garniture pour les desserts réfrigérés

UNITÉ 5 KG 1011428

### JOYCREAM Pistachio Ice

Idéale pour le marbrage classique de la glace avec une texture crémeuse et tartinable. Excellente comme garniture pour les desserts réfrigérés

UNITÉ 5 KG 1011429

### JOYCREAM Nocciolata Bianca

Crème au lait et aux noisettes. Excellente comme garniture pour les desserts réfrigérés.

UNITÉ 5 KG  1011150

### Nocciolata Bianca Ice Crock

Crème au lait et aux noisettes. Réinterprétation raffinée des marbrages à base de noisette. Conçu pour maintenir une excellente onctuosité et croustillant.

UNITÉ 5 KG 1010013

### Nocciolata Ice

Crème au Gianduja traditionnelle. Texture douce et tartinable jusqu'à la température de 15°C. Excellente comme garniture pour les desserts réfrigérés.

UNITÉ 5 KG 1011005

### JOYCREAM Besamemучo

Crème au Gianduja avec des morceaux de noisettes et crêpes au beurre hachées croustillantes. Excellente comme garniture pour les desserts réfrigérés.

UNITÉ 5 KG 1011098

### JOYCREAM Torroncino

Crème au chocolat blanc et aux amandes avec des morceaux de nougat. Excellente comme garniture pour les desserts réfrigérés

UNITÉ 5 KG 1011179

### JOYCREAM Wafernut Clair

Crème aux noisettes avec petite gaufrette et noisette hachée. Excellente comme garniture pour les desserts réfrigérés.

UNITÉ 5 KG 1011074



**JOYCREAM Caramel Fleur de Sel**

Crème aromatisée au caramel fleur de sel. Excellente comme garniture pour les desserts réfrigérés.

UNITÉ 5 KG

1011559

**JOYCREAM Amorenero**

Crème au cacao extra noir avec des biscuits au cacao hachés. Excellente comme garniture pour les desserts réfrigérés

UNITÉ 5 KG

1011152



• **Marbrages FRIZZZI**

**JOYCREAM FRIZZZI POP Chocolat**

Crème aromatisée au cacao et aux noisettes avec des inclusions pétillantes et croquantes pour un effet croustillant

UNITÉ 5 KG

1010456

**JOYCREAM FRIZZZI POP Pink**

Crème aromatisée aux fruits rouges avec des inclusions pétillantes et croquantes pour un effet croustillant

UNITÉ 5 KG

1012007

• **Couvertures** 

**JOYCOUVERTURE White**

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

UNITÉ 5 KG

1011197

**JOYCOUVERTURE Limoncello**

Enrobage à base de chocolat blanc pur (62%), au goût et à la couleur de limoncello. Il garantit l'enrobage complet et parfait des desserts glacés.

UNITÉ 3 KG

1980156

**JOYCOUVERTURE Dark**

Enrobage à base de cacao maigre (12,5%). Il garantit l'enrobage complet et parfait des desserts glacés et glaces sur bâtonnet

UNITÉ 5 KG

1010695



welcome

À LA RECHERCHE DE L'EXCELLENCE

**UN SUCCÈS**  
**SANS**  
**FRONTIÈRES**



# welcome

À LA RECHERCHE DE L'EXCELLENCE

Depuis plus de 3285 jours, nous construisons avec nos clients une relation fondée sur l'écoute active, la confiance et la réactivité. Être attentifs à leurs besoins, comprendre leurs attentes et y répondre de manière précise et pertinente est au cœur de notre engagement quotidien.

Notre réussite repose sur des valeurs solides et des principes qui ne cessent de guider notre croissance :

L'excellence du service et de la qualité, en respectant scrupuleusement nos engagements à chaque étape, du conseil à la livraison.

L'élargissement constant de notre gamme de produits, pour offrir aux professionnels des métiers de bouche des solutions innovantes, diversifiées et adaptées à leurs exigences.

La valorisation du travail d'équipe, où chaque collaborateur, par son talent et son expertise, contribue à notre ambition commune : la satisfaction totale de nos clients.

Notre vision dépasse les frontières, portée par un esprit d'innovation, une rigueur professionnelle et un sens du partenariat durable. Chaque jour, nous avançons avec la même passion et le même objectif : être le partenaire de confiance de tous ceux qui font du goût leur métier.

LUBECA

SCHOKOLADE - COUVERTURE - CHOCOLAT - CHOCOLATE



Germany



# LUBECA

SCHOKOLADE - COUVERTURE - CHOCOLAT - CHOCOLATE

## CHOCOLAT DE COUVERTURE

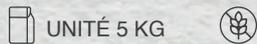
Goût, fondant et aspect parfait ! L'excellente qualité reconnue se caractérise par un savoir-faire développé au fil des décennies dans la sélection des ingrédients et les processus de production.



### • CHOCOLAT NOIR

#### Chocolat de couverture Noir PLÖN 70%

TENEUR EN CACAO 70%  
TENEUR EN SUCRE 30%  
TENEUR EN MATIÈRE GRASSE 45%

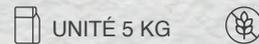


UNITÉ 5 KG



#### Chocolat de couverture Noir FEHMARN 60%

TENEUR EN CACAO 60%  
TENEUR EN SUCRE 40%  
TENEUR EN MATIÈRE GRASSE 39%

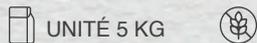


UNITÉ 5 KG



#### Chocolat de couverture Noir IVORY COAST 55%

TENEUR EN CACAO 55%  
TENEUR EN SUCRE 45%  
TENEUR EN MATIÈRE GRASSE 34%



UNITÉ 5 KG



### • CHOCOLAT AU LAIT

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

TENEUR EN CACAO 43%  
TENEUR EN MATIÈRE GRASSE 40%

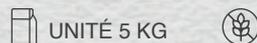


UNITÉ 5 KG



#### Chocolat de couverture au lait IVORY COAST 35%

TENEUR EN CACAO 35,5%  
TENEUR EN MATIÈRE GRASSE 37%



UNITÉ 5 KG



# LUBECA

SCHOKOLADE - COUVERTURE - CHOCOLAT - CHOCOLATE

## • CHOCOLAT BLANC

### Chocolat de couverture Blanc WEISSE 33%

TENEUR EN CACAO 33%  
TENEUR EN SUCRE 39,5%

 UNITÉ 2,5 KG 

### Chocolat de couverture Blanc WEISSE 29%

TENEUR EN CACAO 29%  
TENEUR EN SUCRE 30%

 UNITÉ 10 KG 

## • BEURRE DE CACAO

### KAKAOBUTTER 100%

 UNITÉ 2 KG 



## AMANDES & NOISETTES

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

### • PRALINÉS

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

TENEUR EN AMANDE 50%  
TENEUR EN NOISETTE 0%

UNITÉ 12,5 KG 

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

TENEUR EN AMANDE 0%  
TENEUR EN NOISETTE 38%

UNITÉ 12,5 KG 

#### **Praliné Corsé Amande MBN**

TENEUR EN AMANDE 50%  
TENEUR EN NOISETTE 0%

UNITÉ 12,5 KG 



### • NOISETTES

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

UNITÉ 20 KG 



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

UNITÉ 12,5 KG 

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

TENEUR EN AMANDE 0%  
TENEUR EN NOISETTE 98%

UNITÉ 10 KG 

# LUBECA

SCHOKOLADE • COUVERTURE • CHOCOLAT • CHOCOLATE

281004	<b>Praliné Noisette Clair Extra</b>
286004	<b>Praliné Noisette Entière</b>
287004	<b>Praliné Feuilleté</b>
54015	<b>Pate D'amandes I Supreme Corsee Amandes Californie</b>
319056	<b>Praliné Noisette Au Beurre</b>
771112	<b>Chocolat De Couverture Au Lait 35%</b>
773112	<b>Chocolat Blanc 29%</b>
832112	<b>Chocolat Blanc Avec Caramel</b>

*Nouveauté*



 **Bakbel**  
*Our fruits Your passion*



*Belgium*



# 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.



## • 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 œufs et sans produits laitiers

## • Emballage

- Toutes les variétés sont disponibles en 6 Kg.



Citron Deluxe



Orange Deluxe



Caramel Deluxe



Chocolat Deluxe



Moka Deluxe



Vanille Deluxe



Dulce de Leche  
Deluxe



# 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
- Facile à mélanger avec de la crème, des mousses ...etc
- Arôme naturel
- Couleur Naturelle
- Naturellement brillant
- Stable au gel et au dégel



Pomme 70%



Ananas 70%



Abricot 70%



Poire 70%



Fraise 50%



Myrtille 50%



Framboise 50%

## • Emballage

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



# 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.



## • Caractéristiques Principales

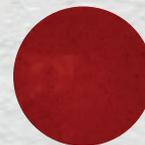
- Riche en fruits
- Pasteurisé
- Prêt à l'emploi
- Peut être introduite avant ou après la cuisson
- Naturellement brillant
- Arôme naturel
- Couleur naturelle
- Facile à mélanger avec de la crème, des mousses... etc

## • conditionnement

- Toutes les variétés sont disponibles en 2 Kg.



Purée Citron



Purée Framboise



Purée Fraise



Purée Myrtille



Purée Mangue



Purée Fruit de la passion

# 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
- Facile à créer un effet de marbre
- Couleur naturelle
- Texture lisse, sans grumeaux et fluide



## • Emballage

- Toutes les variétés sont disponibles en 5 Kg  
Sauf à chaud neutre 7 Kg



À froid Or (Gold)



À froid Blanc



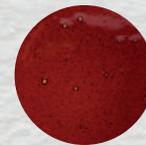
À froid Neutre



À chaud Neutre



À froid Amarena



À froid Caramel  
Toffe



À froid Chocolat  
noir

**BROVER**  
Les ingrédients qui font la différence



*France*



# 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

### - 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

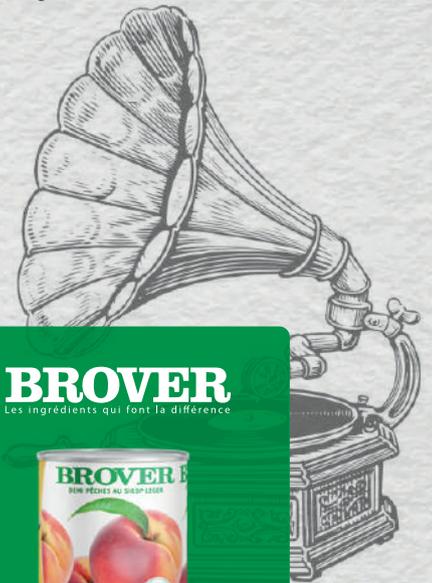
Douce, fruitée et légèrement acidulée, la cerise Amarena BROVER au sirop lourd est l'ingrédient idéal pour la réalisation de forêts noires, sorbets...etc

 UNITÉ 4/4 soit 910g

### - 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



**BROVER**  
Les ingrédients qui font la différence



## - 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 POMMES

### - 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 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

## **S**AUCE PIZZA

*Préparation prête à l'emploi pour garniture pizza*

 UNITÉ 5/1 soit 4150g





NOUVEAUTÉ

## • PÂTISSIERIE

- *Bille de poires*  UNITÉ 4/4
- *Cocktail de fruits*  UNITÉ 4/4

## • SNACKING

- *Champignons hôtel* .....  UNITÉ 4/4 ET 5/1
- *Cœurs d'artichaut à l'huile* .....  UNITÉ 4/4
- *Mais doux en grains* .....  UNITÉ 4/4 ET 3/1
- *Pesto alla genovese bocal en plastique* .....  UNITÉ 900G
- *Tapenade d'olives noires* .....  UNITÉ 900G
- *Delice d'olives noires à tartiner bocal en plastique* .....  UNITÉ 900G
- *Delice de tomates à tartiner bocal en plastique* .....  UNITÉ 900G

# IRINOX

The Freshness Company®



Italy



## 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, leur couleurs et la consistance intacts.
- Idéal pour la conservation du chocolat et des produits prêts à servir.



# IRINOX

## 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

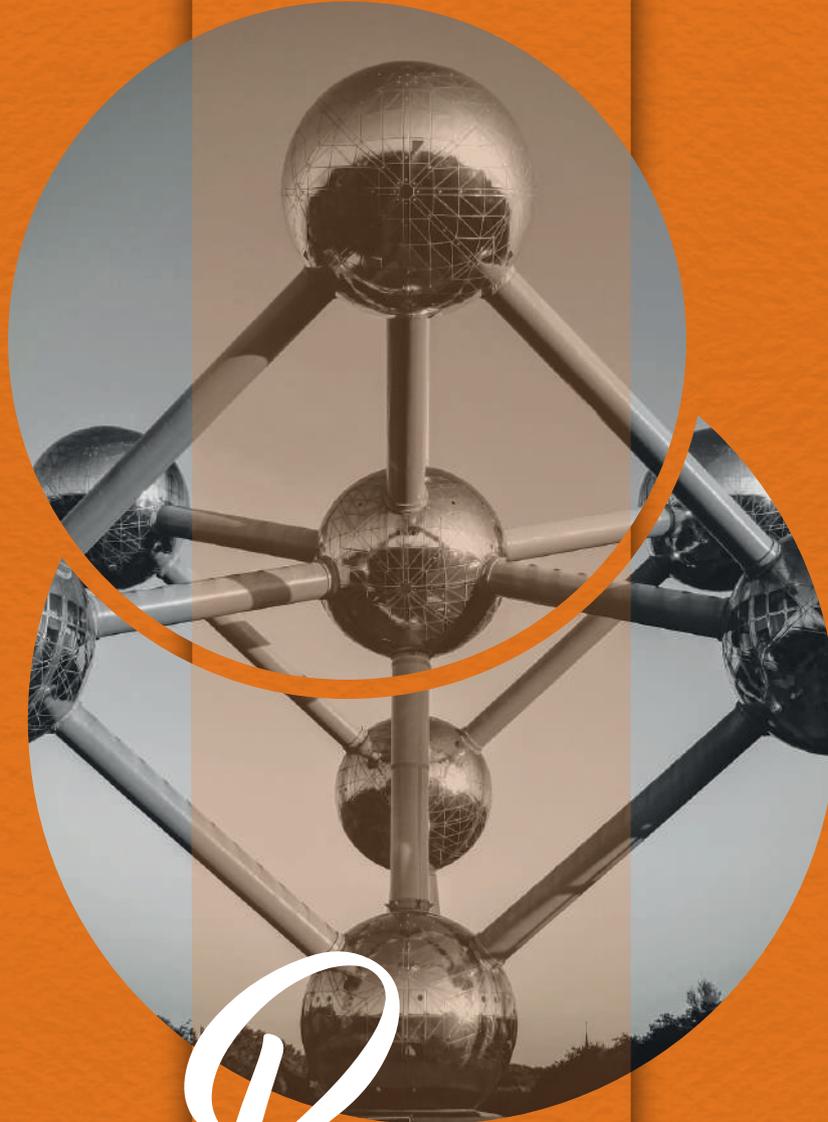
- Refroidissement et Surgélation rapide ( de +90°C à -18°C de 50Kg ).
- 12 fonctions et 150 cycles proposés.
- Écologique et entièrement personnalisable selon les besoins de chaque professionnel.





COUPLET SUGARS

MAKE ALL THE DIFFERENCE!



*Belgium*





COUPLET SUGARS

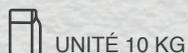
# LE SUCRE

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 10 KG



Sucre perlé C10 : 1,4 à 2,5 mm

Sucre perlé C15 : 1,7 à 3,4 mm

Sucre perlé C30 : 3,2 à 5,6 mm

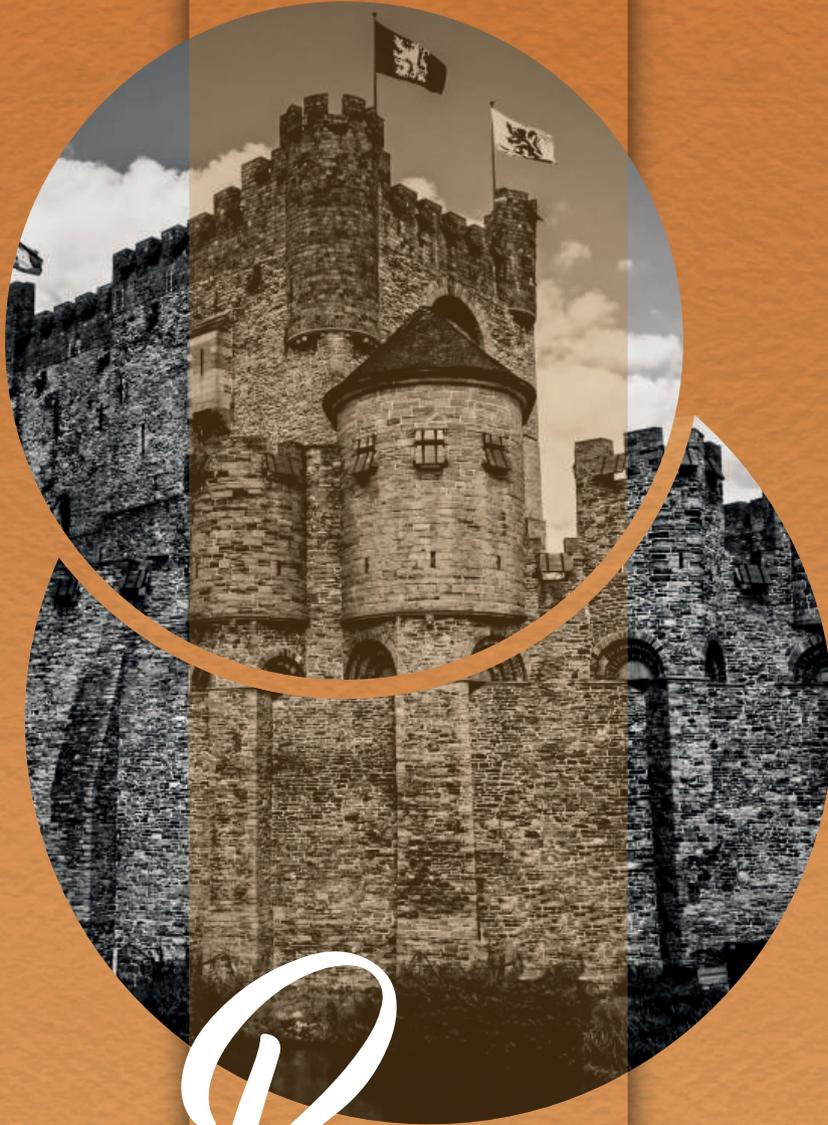
- SUCRE BRUN

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

 UNITÉ 1 KG / 10 KG / 25 KG



Sablon



Belgium



# Sablon

## 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 5 KG 

#### **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 5 KG 

#### **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 5 KG 



# Sablon

## • 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 5 KG 

### **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 5 KG 

## • 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%

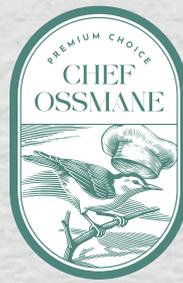
 UNITÉ 5 KG 





Morocco



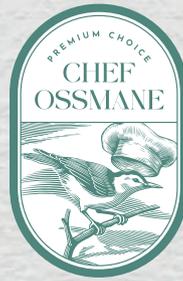


# INGÉDIENTS DES CHEFS

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 .

## ● FRUITS SECS

Amandes	Noisettes	Pistaches	Noix
<b>Hâchées</b> 2Kg / 5Kg	<b>Entières</b> 10Kg	<b>Sans Coque</b> 10Kg	<b>De Cajou</b> 10Kg
<b>Éfilées</b> 2Kg / 2,5 Kg / 5Kg	<b>En poudre</b> 20Kg	<b>En poudre</b> 20Kg	<b>De Pécan</b> 10Kg
<b>Entières</b> 22,68 Kg / 11,34 Kg			
<b>En poudre</b> 2Kg / 5Kg			
<b>En poudre avec peaux</b> 20Kg			
<b>En Poudre Blanches</b> 20Kg			



- PRODUITS LAITIERS

Lait en poudre 25Kg

- SIROPS ET SUCRES

Sucre Glace ( Spécial pâtisserie ) 20Kg

Trimoline ( Sucre Inverti ) 7Kg

Sucre Glace ( Spécial pâtisserie) 5Kg

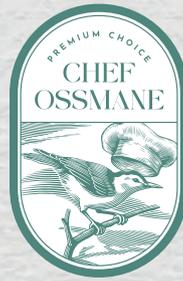
- PÂTES ET PRALINÉS

Pâte d'Amande 60% 4Kg

Praliné Amande 60% 4Kg

Praliné Noisette 60% 4Kg





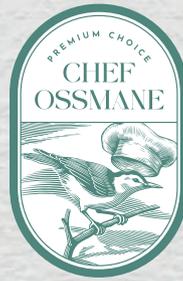
## ● COLORANTS HYDROSOLUBLES

Rouge Fraise	50g
Rouge Framboise	100g
Bleu Indigo	100g
Vert Pomme	100g
Jaune Citron	100g
Cassis	100g
Brune Caramel Naturel	100g
Noir Brillant	50g



## ● POUDRES SCINTILLANTES

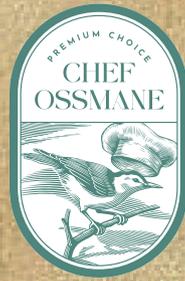
Or	30CC
Argent	30CC
Bronze	30CC



## ● COLORANTS LIPOSOLUBLES

Rouge Fraise	60g
Rouge Framboise	60g
Orange	60g
Bleu Indigo	60g
Bleu Ciel	60g
Vert Pomme	60g
Jaune Citron	60g
Noir Naturel	60g



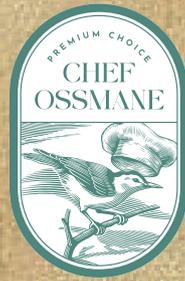


# FEUILLES D'OR & D'ARGENT

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    UNITÉ Carnet de 25 feuilles  
Argent : 95 x 95mm



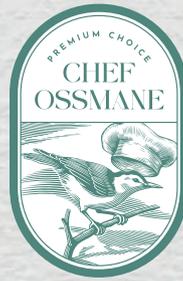


# LE CROUSTILLANT FEUILLETINA

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

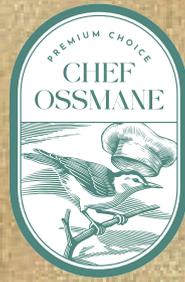




# PETITS MATÉRIELS DE PÂTISSERIE

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

<b>ACCESSOIRES POUR PÂTISSERIE</b>	<b>UNITÉ</b>
Fonds de gâteaux ronds carton	100 Pcs
Dentelles en papier blanc	100 Pcs
Plaque carton doré 40x60 cm	50 Pcs
<b>ACCESSOIRES POUR CHEFS</b>	
Toque de chef en papier blanc	100 Pcs
Tablier de protection jetable	100 Pcs
Charlotte clip blanche non tissé	100 Pcs
Gants jetable	100 Pcs
Masques d'hygiène jetable	5Kg
<b>PAPIERS ET PETITS MATÉRIELS</b>	
Papier de cuisson 60x40cm	500 Pcs
Rouleaux neutre 4cmx50m / 4,5cmx50m / 5cmx50m / 6cmx50m	-
Feuilles rhodoïdes 60x40cm	25 Pcs
Feuilles guitare 60x40cm	100 Pcs



# POCHE PÂTISSERIE JETABLE

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



# TRABLIT

TORREFACTEUR • EXTRACTEUR

## EXTRAIT 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 / 0,5 L    DOSAGE 20 à 25g par Kg de préparation



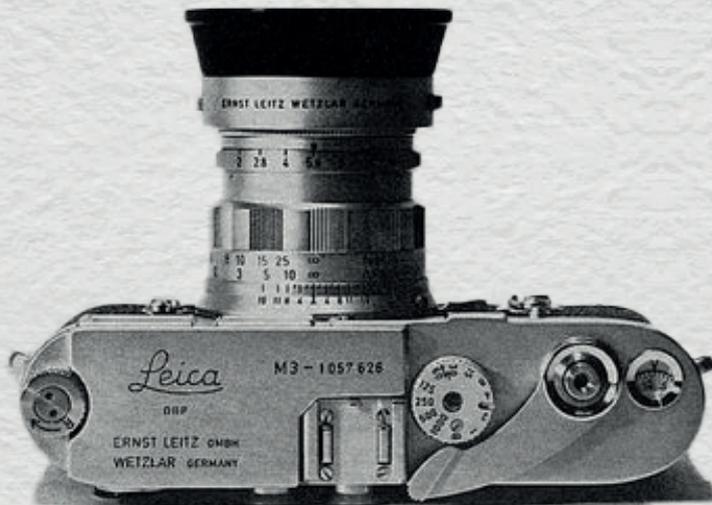


# CROUSTILANT!

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 2,5 KG



# NOS PRODUITS

Chez PANNA NÉGOCE, chaque ingrédient est une promesse de qualité, d'émotion sensorielle et de créativité. Depuis 2012, nous sélectionnons à travers le monde des produits premium pour répondre aux exigences des artisans et chefs les plus innovants.

Notre ingrédient secret : l'enthousiasme. C'est cette énergie positive qui guide notre sélection, notre service et notre accompagnement au quotidien.

Nos univers produits couvrent :

Chocolats & cacao : couvertures, beurres, poudres, ganaches  
Fruits secs & pâtes pures : noisette, pistache, pralinés  
Inclusions & textures : croustillants, perles, éclats  
Épices & condiments : marinades, sauces, cuisines fusion  
Cuisine technique & moléculaire : texturants, gélifiants, sucres spéciaux

Glace artisanale : bases, purées, arômes naturels

Vanille & fruits nobles : gousses, extraits, lyophilisés

Restauration & gastronomie : fonds, légumes secs, sels

Produits laitiers & matières grasses : crèmes, beurres, alternatives végétales

Colorants & décors : poudres, sprays, nacres

Matériel professionnel : équipements fiables et durables

Boissons gourmandes : cafés, thés, chocolats chauds

PANNA NÉGOCE, c'est bien plus qu'un distributeur :

un partenaire global, engagé, à l'écoute des tendances de naturalité, d'innovation et d'excellence artisanale.



# 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



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.



- 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



*le monde merveilleux du sucre*

# 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.

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

 UNITÉ 15 Kg



# NOS ATOUTS

Dans un contexte mondial où les métiers de bouche connaissent une transformation rapide, portée par l'innovation, la montée en gamme des exigences, et l'évolution des modes de consommation, PANNA NÉGOCE se distingue par une vision claire, des valeurs solides et une expertise consolidée depuis plus d'une décennie. Voici ce qui fait notre force :

## 1. Un leader national en pleine croissance

Nous sommes aujourd'hui reconnus comme le leader de la distribution spécialisée dans notre secteur. Grâce à une stratégie de développement agile et à une compréhension fine du marché, PANNA NÉGOCE s'inscrit dans une dynamique de croissance continue, tout en consolidant sa position d'acteur de référence.

## 2. Une expertise métier au service des nouvelles tendances

Notre savoir-faire repose sur une maîtrise approfondie des matières premières, des process et des exigences des métiers de bouche. Nous anticipons les tendances de consommation mondiales : naturalité, durabilité, qualité artisanale, produits clean-label, tout en adaptant notre offre aux spécificités du marché marocain.

## 3. Des équipes passionnées, au cœur de notre performance

Nous avons réuni autour de nous des équipes engagées, expertes et passionnées, qui valorisent chaque produit par leur implication et leur sens du détail. Cette synergie humaine nous permet d'atteindre nos ambitions et de proposer des solutions qui transforment le quotidien de nos clients.

## 4. Une gamme large et rigoureusement sélectionnée

Notre très large gamme de produits est un pilier fondamental de notre succès. Elle reflète un sourcing précis, éthique et exigeant. Chaque ingrédient est choisi pour sa qualité, sa traçabilité et son respect des standards internationaux, tout en garantissant des prix compétitifs.

## 5. Disponibilité & réactivité logistique

# NOS ATOUTS

Grâce à notre infrastructure performante, nous garantissons une disponibilité immédiate de nos références et la possibilité d'importer des produits spéciaux à la demande, pour répondre aux besoins spécifiques des chefs et artisans.

6. Une couverture nationale complète

Notre présence couvre l'intégralité du territoire marocain, du nord au sud, avec un maillage logistique capable de répondre aux sollicitations les plus urgentes comme aux projets les plus complexes.

7. Des délais de livraison optimisés

Nous assurons un délai de livraison express :

Moins de 24 heures dans un rayon de 250 km autour de Casablanca

Moins de 48 heures pour le reste du pays

Un service fiable, rapide et adapté aux exigences des professionnels.

8. Un accompagnement des professionnels au quotidien

Nous sommes aux côtés des artisans et des chefs à travers :

Le sponsoring de MasterClass,

Des formations techniques,

Des démonstrations professionnelles à l'échelle nationale et internationale.

Nous contribuons ainsi à l'évolution des pratiques et à l'émergence de nouveaux talents.

# Maolixa Xiou

## 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 50g / 500g  

### GUM MASTIC SMALL Tears N5

UNITÉ 500g  



PANNA  
NEGOCE

*Premium Products*

# NOS MARQUES

**MEC3**  
The Genuine Company

**CARPIGANI**

**irca**  
SINCE 1919

**Weiss**  
FRANCE 1882

**RAVIFRUIT**  
Keep Growing

**Reno X**  
NOT JUST A NUMBER

**JOYGELATO**  
FINEST ITALIAN GELATO

**dobla**

**Cesaria**  
dal 1920

**LUBECA**

**Bakbel**  
Our fruits Your passion

**SELMi**  
CHOCOLATE  
MACHINERY

**PROVA**  
*Gourmet*

**IRINOX**  
The Freshness Company®

**BROVER**  
Les ingrédients qui font la différence

**Flecherd**

**Sablon**

**COUPLET SUGARS**  
MAKE ALL THE DIFFERENCE!

**Laped**  
le monde merveilleux du sucre

**ken**  
FOODS

**CHIEF  
OSSMANE**

**Jacquet**

**TRABLIT**  
TORREFACTEUR - EXTRACTEUR

**Sasa Demarle**  
group

**FLEXIPAN**  
L'ESPERANCE EN UN SEUL GÂTEAU

**agrimontana**

**Verstegen**  
SPICES & SAUCES

Matières Premières & Petits et Grands Matériels de la Boulangerie, Pâtisserie,  
Restauration, Hôtellerie, Traiteurs, Glaciers, Chocolatiers et Épicerie Fine.