

YELLOW

magazine



LÀ OÙ COMMENCE L'ART CULINAIRE

CHOCOLATS DE
COUVERTURE

*gros bonbons
bonbons bonbons*

PROLINE

PURÉE DE FRUIT

*bonbons aux fruits
bonbons*

GLACES

CRÈME

bonbons bonbons

CRÈME
FROMAGE

ÉPICES

DU HENNE

bonbons bonbons

VANILLE

bonbons bonbons

PETIT MATÉRIEL
GRAND MATÉRIEL

SAUCES

*bonbons
bonbons
bonbons*

+1899
bonbons

TEXTURANTS

bonbons bonbons

CONDIMENTS

MARINADES

BEURRE

bonbons bonbons

bonbons

bonbons bonbons

bonbons bonbons





HERBES & ÉPICES (PU R L E S)

MÉLANGES
D'HERBES

HERBES
ÉPICES &
MÉLANGES

WORLD
CRUIS OILS

SAUCES
POUR FILETS

MÉLANGES À ENFUMER
DANS UN POISSON

ALLIANCE
D'INGRÉDIENTS

MARINADES
& FUMÉES

PÂTES
D'HERBES

SAUCES GRAVY

MARINADES
SAUCES POUR
PLATS PRÊTS À MANGER
OU À EMPORTER



The Genuine Company



BASES

FRUITS / FRAIUTES
SANTAL / SANTAL
CHOCOLAT / CHOCOLAT

PÂTES

FRUITS / FRAIUTES
CHOCOLAT / CHOCOLAT
CHOCOLAT / CHOCOLAT
FRUITS / FRAIUTES

MAISONNETTE

CHOCOLAT / CHOCOLAT

FRUITS
FRUITS
CHOCOLAT

GLACES
SOFT

AGENTS
AMBIENTS

FRUITS / FRAIUTES
CHOCOLAT / CHOCOLAT

AMARENA

KIT

MAISONNETTE
FOURCHES



irca
SINCE 1919



CRÈME TOUTE
D'OR CACAO

CHOCOCREAM PISTACCHIO

CHOCOLAT AU LAIT

CHOCOLAT
CAMPÉ GRONDÉ

CRÈME TOUTE
ET FRUITS DE BOIS

Nocciolata

CRÈME TOUTE

CRÈME TOUTE
NOCCIOLATA
FRANCA





Keep Growing



PURÉES

FRUITS
SURGELÉS

PURÉES
DE FRUITS PÉCUNAIRES

SURGELÉS

COULIS





CRÈME DE FROMAGE

CRÈME CUISINE

CRÈME
PATISSIÈRE

CRÈME
CHANTILLY



Weiss

FRANCE 1883



CHOCOLAT NOIR

CHOCOLAT DE
COUVERTURE
ORIGINE

RÉTINANT
& LA CUISSON
CHOCOLAT
AU LAIT

Pralinés

AMANDES - NOISETTES - SPÉCIAUX



CHOCOLAT
BLANC



BEURRE

TOURAGE FEUILLETAGE

INDUSTRIEL
ARTISAN

BEURRE
PASTEURISÉ
Doux

CRÈME LIQUIDE
DHT 35,1%



BEURRES
PÂTISSERS
CONCENTRÉS
79,8%

BEURRES
DE TABLE



Reno X

NOT JUST A NUMBER



CHOCOLAT

DE COUVERTURE
AU LAIT
CHOCOLAT
DE COUVERTURE
BLANC

POUDRE
DE CACAO
22/24

CHOCOLAT
DE COUVERTURE
TENDRE AU LAIT



CHOCOLAT
DE COUVERTURE
NOIR

DROPS PEPTA



BASES

GLACES SOFT
AFARENA

CLIQUEE FORMULES
FRUITÉ / FLOUREE
NON/RELIÉE
CRÉMEUSE GLACÉE

MENTES AMER/MENTES
GLACÉES / FLOUREE

KIT

MAGNOLIES
FOURRAGES

MAGNOLIES
FRUITÉ - EN GELATO

PÂTES
FRUITÉ / FLOUREE - CRÉMEUSE
SPÉCIALES - FRUITÉ / FLOUREE





MACHINES

MIXEURS

ET ORIENTEURS

TURBINES

POST-REBOUTERS
ET MULTIMATEURS

A CITRONE

MACHINES
À GLACE

MACHINES

À MIEUXER

À COUILLER

À FRUITS

LABORATOIRE

CENTRALISÉ



BROVER
Les ingrédients qui font la différence



FRUITS

TAPONAGE
D'ONGES NOUVE

PRODIGE ALLI
GEMME FRO

PRODIGE PÉRI
PRODIGE PÉRI
PRODIGE PÉRI

COQUE DE FRO

PRODIGE DE FRO
PRODIGE DE FRO
PRODIGE DE FRO

FRUITS AU SIROP
FRUITS TRANSFORMÉS

PRODIGE
WILLIAM
AU SIROP

PRODIGE
WILLIAM
AU SIROP

PRODIGE
WILLIAM
AU SIROP

PRODIGE
WILLIAM
AU SIROP

PRODIGE
WILLIAM
AU SIROP

PRODIGE
WILLIAM
AU SIROP





LUBECA

CHOCOLAT 50% • CHOCOLAT 70% • CHOCOLAT 85% • CHOCOLAT 90%



CHOCOLAT DE COUVERTURE

BEURRE DE
CACA 70%

POURINÉ CROISÉ
AMANDE 50%

CHOCOLAT 50% • CHOCOLAT 70% • CHOCOLAT 85% • CHOCOLAT 90%

CHOCOLAT 50% • CHOCOLAT 70% • CHOCOLAT 85% • CHOCOLAT 90%

CHOCOLAT 50% • CHOCOLAT 70% • CHOCOLAT 85% • CHOCOLAT 90%



POURINÉ
NOSETTE
50%

POURINÉ CROISÉ
AMANDE 50%

POURINÉ NOSETTE
OU CROISÉ

PÂTE TRANSMANON
SUPRÊME



Enodis



FOURNEAUX

ÉQUIPEMENTS COMPLETS

RESTITUTION RAPIDE

ÉLECTRIQUE

MAGNÉTES

GMS

PROFOND
ÉLÉMENTS

CUISINE
CENTRALE

à l'échelle de la restauration professionnelle

SAUTEUSES

INDUCTION

à BRASÈRES

RAPIDE

SAUVEGARDE

SNACKING



PROVA
Gourmet



EXTRAIT

ARÔMES
EXTRAIT
VANILLE + CAFÉ
CAFÉ DE BOIS

DE VANILLE



ARÔME
NATUREL

PREMIÈRE
DE CHOCOLAT

EXTRAIT DE CAFÉ

VANILLES EN GOUSSSES

CAVIANI CŒUR DE GOUSSE



FOURRAGE

FRUIT FILLINGS

SPEED LOOKS

STABILIZED



CRÈME

MIROIR



CHOCOLAT

HAUTE CHOCOLATERIE
BONNEUR MENDIGALL

BONBONS
DE CHOCOLAT

COUVERTURES
FINES

CHOCOLAT 70%
CACA
CHOCOLAT 85%
CACA
CHOCOLAT 90%
CACA
CHOCOLAT 95%
CACA

CHOCOLAT
70% CACA



GOÛT AUTHENTIQUE
INNOVATION DURABLE



MOULES

PLAQUE
SOUPLE

FLEXIPAN
ACCESSOIRES
& SUPPORTS



PLAQUE FLEXIPAN
TOILES DE CUISSON & SUPPORT



BRISURES

ÉCLATS CRÊPE

CRISQUANT



PREPARÉES
DE CRÊPES
DENTELLE PREMIUM

CRISQUILLANT
BRISURES DE CRÊPES
DENTELLE JACQUET



TEXTURANT NATURELS

INNOVATION CULINAIRE
CUISSINE
MOLE(CULINAIRE)

GELS &
MOUSSES

FRUIT
LYOPHILISÉS

PRECISION
COUPONNAGE





COUPLET SUGARS

MAKE ALL THE DIFFERENCE!



SUCRE BRUN

SUCRE GRAN

CS

FONDRE

CASSONADE

SUCRE

GRAN

CS

SUCRE

PERLÉ

SUCRE

BRUN

POUDRE DE
DÉCORATION





IRINOX
The Freshness Company®



RÉFRIGÉRATION

CELLULES DE
REFRAICHISSEMENT

RAPIDE
MULTIPLI-CHE

CONSERVATEURS
CHAMBRÉS DE POUSSÉ





NOROHY

• UNA VANILLA AUDAZ Y COMPROMETIDA •



VANILLE

SAVEUR
PURE

EXTRAIT
VANILLE

ISCHIRHON

POUR
DE VINCE
MINI-MASCAR

ARÔME AUTHENTIQUE

AUDACIEUSE
ET ENGAGÉE

PRODUITS DÉRIVÉS
DE LA VANILLE

TAITI

EXTRAIT
NATUREL

GOUSSES
DE VANILLE



Cesarini®
dal 1930



FRUITS

CONFITS

FRUITS
DEMI-CONFITS

PURÉES
GARNITURES

GLACEES
FRUITS &
EUFEE FRUITS

FRUITES DE MOUTON
FRUITES DE

PÂTES

PURÉES CONCENTRÉES
SAISON DE CONFITS

SAISON
FRUITES



GARNITURES PREMIUM



CREATING CHOCOLATE EXCITEMENT



CRUNCHY
BEADS
LIGHT & AIRY

SCAGLIETTA
CHOCOLATE BEAN

SCAGLIETTA
CHOCOLATE RIBB

SCAGLIETTA
CHOCOLATE FLAKE



TIGRINES
COMPTET
HAG COMPTET
(en l'absence de la machine)

MACHINES

POUR LA CREATION
DE TIGRINES & MACHINES, LA MACHINE
DE LA MACHINE, LA MACHINE, LA MACHINE
DE LA MACHINE, LA MACHINE, LA MACHINE

MACHINES & TIGRINES
DE LA MACHINE, LA MACHINE, LA MACHINE

TEMPÉREUSE
À CHOCOLAT



MACHINES
& MACHINES
& MACHINES
& MACHINES
CHOCOLAT



TE VAIL, DE LA MACHINE, LA MACHINE
DE LA MACHINE, LA MACHINE, LA MACHINE

MERRYCHEF®



CUISSON ACCÉLÉRÉE

RESTAURATION

RAPIDE

600g, 800g, 1kg
200g, 250g, 300g

EFFICACITÉ
ÉNERGÉTIQUE

CE N'EST
QU'UN DÉBUT



CONVOOTHERM®



FOURS

MINTES
BOULANGERIE
POISSONNE

CONTRÔLE
PRÉCIS



MAXX PRO 7
MAXX 2 MINTIE

BOISSONNE
OPTIMISE

CUISSON
INTELLIGENTE

PANNA NEGOCE

Business Partner

