

LA
PATELIÈRE

PRO SOLUTIONS

Catalogue 2025



Qui sommes-nous ?

Depuis plus de 40 ans, nous prenons plaisir à créer et sélectionner des **ingrédients de qualité** que nous fabriquons dans le Gers avec exigence et créativité afin **d'accompagner les Chef-fes** dans leur quête de **l'excellence du Goût**.

Notre mission, au travers de notre sélection d'ingrédients de qualité supérieure, **des plus fonctionnels aux plus créatifs**, est de garantir aux professionnels la **maîtrise technique et gustative** de leurs créations tout en faisant vivre la passion de pâtisser.

Inspirer, maîtriser et sublimer



100%
Goût et texture

Des ingrédients sélectionnés pour leur goût, leur couleur et leur texture sur les meilleurs terroirs et récoltés à maturité.



FABRIQUÉ
en France
dans le Gers

C'est avec passion et exigence que nous fabriquons vos ingrédients depuis 1978.



100%
naturel et sûr

Notre engagement : fournir des ingrédients plus sains pour une pâtisserie authentique pleine de saveur.

Notre offre

Nous fabriquons et sélectionnons des ingrédients d'aide à la pâtisserie en capitalisant sur nos expertises et savoirs-faires pour permettre aux Chef-fes d'élaborer les meilleures expériences culinaires.

Un portefeuille complet et différenciant

120 produits d'aides à la pâtisseries qui crée de la valeur et fidélise.

3 segments d'ingrédients **fonctionnels, techniques et créatifs**, issus de nos cœurs d'expertise.

Du choix :

- Pour couvrir toutes les catégories produits dont les Chef-fes ont besoin,
- Pour répondre à la diversité de typologie de nos/vos clients, à tous les niveaux de prix.



Des ingrédients 100% Naturel

Nos Ingrédients d'origine naturelle et BIO sont sans additifs artificiels et issus de procédés de production non dénaturants. C'est notre engagement depuis 1990.



Nos segments techniques et créatifs

AROMATISER

Arômes et extraits

Nous élaborons nos arômes et extraits dans un souci de naturalité et de maîtrise des goûts.



Vanille

De la gousse à l'extrait jusqu'à l'aromatisation des sucres pour capturer l'essence même de la vanille.

Fruits secs



Sucrants



MAÎTRISER



Nos propres recettes de poudre afin de garantir le meilleur résultat et préserver les goûts.

Agents levants

Gélifiants



AGRÉMENTER & DÉCORER



Chocolats de laboratoire

Colorants et toppings



Nappages



Fruits confits



Sommaire

6 À 20 AROMATISER

7 à 13 Arômes et extraits

14 à 15 Vanille

16 à 20 Sucrants

21 À 35 MAÎTRISER

22 à 26 Agents levants

27 à 33 Gélifiants

34 à 35 Nappages

36 À 53 AGRÉMENTER & DÉCORER

37 à 42 Fruits confits

43 à 44 Chocolats

45 à 49 Pâte à sucre et Colorants

50 à 53 Toppings

54 À 55 PRÉPARER

55 Préparations pour dessert

Aromatiser

Arômes et extraits
Vanille
Sucrants



Arômes et extraits

Arôme d'amande amère



4241000
Conditionnement : 1L
PCB de 10 UVC
DLUO FRANCO : 16



4240060
Conditionnement : 5L
PCB de 4 UVC
DLUO FRANCO : 16



4241130
Conditionnement : 1L
PCB de 10 UVC
DLUO FRANCO : 16



4329030
Conditionnement : 1L
PCB de 10 UVC
DLUO FRANCO : 16



BIO 100% Naturel Sans gluten Liquide Poudre

* Référence arrêtée à épuisement des stocks – Nouvelle charte packaging en cours de déploiement. Certains visuels sont amenés à changer. Visuels non contractuels,

Arômes et extraits

Café

Arôme café



4241010

Conditionnement : 1L
PCB de 10 UVC
DLUO FRANCO : 16



4240040

Conditionnement : 5L
PCB de 4 UVC
DLUO FRANCO : 16



4241120

Conditionnement : 1L
PCB de 10 UVC
DLUO FRANCO : 16



4342040

Conditionnement : 1L
PCB de 10 UVC
DLUO FRANCO : 16



4342050

Conditionnement : 5L
PCB de 4 UVC
DLUO FRANCO : 16



BIO  100% Naturel  Sans gluten  Liquide  Poudre

* Référence arrêtée à épuisement des stocks – Nouvelle charte packaging en cours de déploiement. Certains visuels sont amenés à changer. Visuels non contractuels,

Arômes et extraits

Arôme crêpes :
notes de citron et d'orange

Arôme de fleur d'oranger



4241030
Conditionnement : 1L
PCB de 10 UVC
DLUO FRANCO : 16



4241070
Conditionnement : 1L
PCB de 10 UVC
DLUO FRANCO : 16



4240010
Conditionnement : 5L
PCB de 4 UVC
DLUO FRANCO : 16



4740080
Conditionnement : 1L
PCB de 10 UVC
DLUO FRANCO : 16



4246470
Conditionnement : 5L
PCB de 4 UVC
DLUO FRANCO : 16



4340260
Conditionnement : 1L
PCB de 10 UVC
DLUO FRANCO : 16



BIO 100% Naturel Sans gluten Liquide Poudre

* Référence arrêtée à épuisement des stocks - Nouvelle charte packaging en cours de déploiement. Certains visuels sont amenés à changer. Visuels non contractuels,

Arômes et extraits

Arôme rose



4243030

Conditionnement : 1L

PCB de 10 UVC

DLUO FRANCO : 16



BIO



100% Naturel



Sans gluten



Liquide



Poudre



Arômes et extraits

Vanille

Arôme

Arôme Bourbon de Madagascar 4%



4241060
Conditionnement : 1L
PCB de 10 UVC
DLUO FRANCO : 16



4240090
Conditionnement : 5L
PCB de 4 UVC
DLUO FRANCO : 16



4241050
Conditionnement : 1L
PCB de 10 UVC
DLUO FRANCO : 16



4240070
Conditionnement : 5L
PCB de 4 UVC
DLUO FRANCO : 16



BIO 100% Naturel Sans gluten Liquide Poudre

* Référence arrêtée à épuisement des stocks - Nouvelle charte packaging en cours de déploiement. Certains visuels sont amenés à changer. Visuels non contractuels,

Arômes et extraits

Vanille

Arôme Bourbon de Madagascar 6%



Avec grains

4329080

Conditionnement : 1L

PCB de 10 UVC

DLUO FRANCO : 16



Extrait 15% Bourbon de Madagascar



Avec grains

4241090

Conditionnement : 1L

PCB de 10 UVC

DLUO FRANCO : 16



4241190

Conditionnement : 1L

PCB de 10 UVC

DLUO FRANCO : 16



BIO 100% Naturel Sans gluten Liquide Poudre

* Référence arrêtée à épuisement des stocks – Nouvelle charte packaging en cours de déploiement. Certains visuels sont amenés à changer. Visuels non contractuels,

Aromatiser Arômes et extraits



GENCOD	CODE ARTICLE	DESIGNATION		POIDS / LITRAGE	PCB	TVA
3 278 581 051 309	4241000	Arôme amande amère 1 L	Hydrosoluble	1L	10	20%
3 278 584 240 069	4240060	Arôme amande amère 5 L	Hydrosoluble	5L	4	5,5%
3 278 584 241 134	4241130	Arôme naturel d'amande amère 1 L	Hydrosoluble	1L	10	5,5%
3 278 584 329 030	4329030	Arôme naturel d'amande amère BIO 1 L	Hydrosoluble	1L	10	5,5%
3 278 580 022 614	4241010	Arôme café 1 L	Hydrosoluble	1L	10	5,5%
3 278 584 240 045	4240040	Arôme café 5 L	Hydrosoluble	5L	4	5,5%
3 278 584 241 127	4241120	Extrait naturel de café liquide sucré 1 L	Hydrosoluble	1L	10	5,5%
3 278 584 342 046	4342040	Extrait naturel de café liquide sucré BIO 1 L	Hydrosoluble	1L	10	5,5%
3 278 584 342 053	4342050	Extrait naturel de café liquide sucré BIO 5 L	Hydrosoluble	5L	4	5,5%
3 278 581 051 569	4241030	Arôme pour crêpes (notes citron et orange) 1 L	Hydrosoluble	1L	10	20%
3 278 580 022 218	4241070	Arôme fleur d'oranger 1 L	Hydrosoluble	1L	10	5,5%
3 278 580 013 926	4240010	Arôme fleur d'oranger 5 L	Hydrosoluble	5L	4	5,5%
3 278 584 740 088	4740080	Arôme naturel de fleur d'oranger 1 L	Hydrosoluble	1L	10	5,5%
3 278 584 246 474	4246470	Arôme naturel de fleur d'oranger 5 L	Hydrosoluble	5L	4	5,5%
3 278 584 340 264	4340260	Arôme naturel fleur d'oranger BIO 1 L	Hydrosoluble	1L	10	5,5%
3 278 587 411 251	4243030	Arôme rose 1 L	Hydrosoluble	1L	10	5,5%
3 278 581 051 101	4241060	Arôme vanille 1 L	Hydrosoluble	1L	10	5,5%
3 278 584 240 090	4240090	Arôme vanille 5 L	Hydrosoluble	5L	4	5,5%
3 278 581 051 019	4241050	Arôme naturel de vanille Bourbon 4% 1 L	Hydrosoluble	1L	10	5,5%
3 278 584 240 076	4240070	Arôme naturel de vanille Bourbon 4% 5 L	Hydrosoluble	5L	4	5,5%
3 278 584 329 085	4329080	Arôme naturel vanille Bourbon 6% avec grains BIO 1 L	Hydrosoluble	1L	10	5,5%
3 278 581 051 033	4241090	Extrait de vanille Bourbon 15% 1 L	Hydrosoluble	1L	10	5,5%
3 278 584 241 196	4241190	Extrait de vanille Bourbon 15% avec grains 1 L	Hydrosoluble	1L	10	5,5%

Vanille

Bourbon de Madagascar - Gousses



4243070

Conditionnement : 50 g
PCB de 10 UVC
DLUO FRANCO : 16



BIO



100% Naturel



Sans gluten



Liquide



Poudre





Aromatiser Vanille

GENCOD	CODE ARTICLE	DESIGNATION	POIDS / LITRAGE	PCB	TVA
3 278 584 243 077	4243070	Gousses de vanille Bourbon 50 g	50g	10	5,5%

Sucrants

Sucre vanillé



4230130
Conditionnement : 1 kg
PCB de 8 UVC
DLUO FRANCO : 16

4231030
Conditionnement : 10 kg
PCB de 1 UVC
DLUO FRANCO : 16

Sucre naturel vanille Bourbon de Madagascar



4230120
Conditionnement : 1 kg
PCB de 8 UVC
DLUO FRANCO : 16

4232000
Conditionnement : 10 kg
PCB de 1 UVC
DLUO FRANCO : 16



BIO  100% Naturel  Sans gluten  Liquide  Poudre

* Référence arrêtée à épuisement des stocks – Nouvelle charte packaging en cours de déploiement. Certains visuels sont amenés à changer. Visuels non contractuels,

Sucrants

Sucre de canne blond vanille Bourbon de Madagascar BIO



4330050

Conditionnement : 1 kg

PCB de 8 UVC

DLUO FRANCO : 16

BIO



Sucrants

Dextrose



4232050
Conditionnement : 700 g
PCB de 8 UVC
DLUO FRANCO : 16

Sucre de fleur de coco BIO



4334070
Conditionnement : 850 g
PCB de 6 UVC
DLUO FRANCO : 16

BIO

Sucre glace équitable BIO



4334050
Conditionnement : 600 g
PCB de 6 UVC
DLUO FRANCO : 16

BIO FAIR TRADE



BIO  100% Naturel  Sans gluten  Liquide  Poudre

* Référence arrêtée à épuisement des stocks – Nouvelle charte packaging en cours de déploiement. Certains visuels sont amenés à changer. Visuels non contractuels,

Sucrants

Sirop de glucose-fructose de blé



4243000

Conditionnement : 1 kg
PCB de 3 UVC
DLUO FRANCO : 16

4243100
Conditionnement : 7,5 kg
PCB de 1 UVC
DLUO FRANCO : 16

Glucose cristal



4243010

Conditionnement : 1 kg
PCB de 3 UVC
DLUO FRANCO : 16





Aromatiser Sucrants

GENCOD	CODE ARTICLE	DESIGNATION	POIDS / LITRAGE	PCB	TVA
3 278 587 481 100	4230130	Sucre vanilliné 1 kg	1kg	8	5,5%
3 278 584 231 036	4231030	Sucre vanilliné - Seau 10 kg	10kg	1	5,5%
3 278 587 481 018	4230120	Sucre vanillé naturel à la vanille Bourbon 4% 1 kg	1kg	8	5,5%
3 278 584 232 002	4232000	Sucre vanillé naturel à la vanille Bourbon 4% - Seau 10 kg	10kg	1	5,5%
3 278 584 330 036	4330050	Sucre naturel de canne blond vanillé à la vanille Bourbon BIO 1 kg	1kg	8	5,5%
3 278 584 232 057	4232050	Dextrose 700 g	700g	8	5,5%
3 278 584 334 072	4334070	Sucre de fleur de coco BIO 850 g	850g	6	5,5%
3 278 584 334 058	4334050	Sucre glace équitable BIO 600 g	600g	6	5,5%
3 278 587 084 608	4243000	Sirop de glucose-fructose de blé 1 kg	1kg	3	5,5%
3 278 584 243 107	4243100	Sirop de glucose-fructose de blé - seau 7,5 kg	7,5kg	1	5,5%
3 278 584 243 015	4243010	Glucose cristal 1 kg	1kg	3	5,5%

Maîtriser

Agents levants

Gélifiants

Nappages



Agents levants

Levure chimique



4230110
Conditionnement : 1 kg
PCB de 8 UVC
DLUO FRANCO : 16



4231000
Conditionnement : 5 kg
PCB de 1 UVC
DLUO FRANCO : 16



4231010
Conditionnement : 10 kg
PCB de 1 UVC
DLUO FRANCO : 16

BIO  100% Naturel  Sans gluten  Liquide  Poudre

* Référence arrêtée à épuisement des stocks - Nouvelle charte packaging en cours de déploiement. Certains visuels sont amenés à changer. Visuels non contractuels,



Agents levants

Poudre à lever sans phosphate et incolore



4230170

Conditionnement : 1 kg
PCB de 8 UVC
DLUO FRANCO : 16



4231090

Conditionnement : 20 kg
PCB de 1 UVC
DLUO FRANCO : 16



4331070

Conditionnement : 5 kg
PCB de 1 UVC
DLUO FRANCO : 16

BIO



4331060

Conditionnement : 20 kg
PCB de 1 UVC
DLUO FRANCO : 16

BIO



BIO 100% Naturel Sans gluten Liquide Poudre

Agents levants

Poudre à lever sans phosphate



4331050

Conditionnement : 1 kg
PCB de 8 UVC
DLUO FRANCO : 18

BIO

4331010

Conditionnement : 5 kg
PCB de 1 UVC
DLUO FRANCO : 18

BIO

BIO



100% Naturel



Sans gluten



Liquide



Poudre



Agents levants

Poudre à lever sans phosphate et sans gluten



4330230
Conditionnement : 600 g
PCB de 6 UVC
DLUO FRANCO : 18



4330080
Conditionnement : 1 kg
PCB de 8 UVC
DLUO FRANCO : 16



433009
Conditionnement : 5 kg
PCB de 1 UVC
DLUO FRANCO : 16



BIO 100% Naturel Sans gluten Liquide Poudre





Maitriser Agents levants

GENCOD	CODE ARTICLE	DESIGNATION	POIDS / LITRAGE	PCB	TVA
3 278 587 482 008	4230110	Levure chimique (Poudre à lever) 1 kg	1kg	8	5,5%
3 278 584 231 005	4231000	Levure chimique (Poudre à lever) - Sac 5 kg	5kg	1	5,5%
3 278 584 231 012	4231010	Levure chimique (Poudre à lever) - Seau 10 kg	10kg	1	5,5%
3 278 584 230 176	4230170	Levure chimique sans phosphate - Formule incolore (Poudre à lever) 1 kg	1kg	8	5,5%
3 278 584 231 098	4231090	Levure chimique sans phosphate - Formule incolore (Poudre à lever) - Sac 20 kg	20kg	1	5,5%
3 278 584 331 088	4331080	Poudre à lever sans phosphate (LS) - Formule incolore BIO 1 kg	1kg	8	5,5%
3 278 584 331 071	4331070	Poudre à lever sans phosphate (LS) - Formule incolore BIO - Sac 5 kg	5kg	1	5,5%
3 278 584 331 064	4331060	Poudre à lever sans phosphate (LS) - Formule incolore BIO - Sac 20 kg	20kg	1	5,5%
3 278 584 331 057	4331050	Poudre à lever sans phosphate BIO 1 kg	1kg	8	5,5%
3 278 584 331 019	4331010	Poudre à lever sans phosphate BIO - Sac 5 kg	5kg	1	5,5%
3 278 584 330 234	4330230	Poudre à lever sans phosphate et sans gluten BIO 600g	600g	6	5,5%
3 278 584 330 081	4330080	Poudre à lever sans phosphate et sans gluten 1 kg BIO - AFDIAG	1kg	8	5,5%
3 278 584 330 098	433009	Poudre à lever sans phosphate et sans gluten BIO - Sac 5 kg	5kg	1	5,5%

Gélfifiants

D'origine végétale

Agar-agar



4247920
Conditionnement : 270 g
PCB de 12 UVC
DLUO FRANCO : 16



4330100
Conditionnement : 750 g
PCB de 8 UVC
DLUO FRANCO : 18

BIO

Pectine NH



4270230
Conditionnement : 1 kg
PCB de 8 UVC
DLUO FRANCO : 18



BIO  100% Naturel  Sans gluten  Liquide  Poudre

* Référence arrêtée à épuisement des stocks – Nouvelle charte packaging en cours de déploiement. Certains visuels sont amenés à changer. Visuels non contractuels.

Gélifiants

Gélatine d'origine porcine - Exclusivement fabriquée à partir de peaux de porcs



500 feuilles - 200 BLOOM

4270010

Conditionnement : 1 kg

PCB de 25 UVC

DLUO FRANCO : 24



400 feuilles - 170 BLOOM

4270030

Conditionnement : 1 kg

PCB de 25 UVC

DLUO FRANCO : 24



200 feuilles - 170 BLOOM

4270040

Conditionnement : 500 g

PCB de 20 UVC

DLUO FRANCO : 24



BIO  100% Naturel  Sans gluten  Liquide  Poudre

* Référence arrêtée à épuisement des stocks - Nouvelle charte packaging en cours de déploiement. Certains visuels sont amenés à changer. Visuels non contractuels,

Gélifiants

Gélatine d'origine porcine - Exclusivement fabriquée à partir de peaux de porcs



200 feuilles - 120 BLOOM

4270020

Conditionnement : 1 kg

PCB de 25 UVC

DLUO FRANCO : 24



400 feuilles - 170 BLOOM

4270160

Conditionnement : 1 kg

PCB de 25 UVC

DLUO FRANCO : 24

BIO



Poudre - 200 BLOOM

4270190

Conditionnement : 1 kg

PCB de 8 UVC

DLUO FRANCO : 24



BIO 100% Naturel Sans gluten Liquide Poudre

Géelifiants

Gélatine d'origine bovine - Exclusivement fabriquée à partir de peaux de bovins



NOUVEAUTÉ

**500 feuilles - 200 BLOOM
Certifié Halal**

4270220
Conditionnement : 1 kg
PCB de 25 UVC
DLUO FRANCO : 24



**400 feuilles - 170 BLOOM
Certifié Halal**

4270050
Conditionnement : 1 kg
PCB de 25 UVC
DLUO FRANCO : 24



**300 feuilles - 150 BLOOM
Certifié Halal**

4270060
Conditionnement : 1 kg
PCB de 25 UVC
DLUO FRANCO : 24



BIO 100% Naturel Sans gluten Liquide Poudre

* Référence arrêtée à épuisement des stocks - Nouvelle charte packaging en cours de déploiement. Certains visuels sont amenés à changer. Visuels non contractuels,

Gélatifiants

Gélatine d'origine bovine - Exclusivement fabriquée à partir de peaux de bovins



**Poudre - 200 BLOOM
Certifié Halal
4270100**
Conditionnement : 1 kg
PCB de 8 UVC
DLUO FRANCO : 24



**Poudre - 200 BLOOM
Certifié Halal
4270110**
Conditionnement : 25 kg
PCB de 1 UVC
DLUO FRANCO : 24



**Poudre - 170 BLOOM
Certifié Halal
4270090**
Conditionnement : 1 kg
PCB de 8 UVC
DLUO FRANCO : 24



**Poudre - 170 BLOOM
Certifié Halal
4270180**
Conditionnement : 25 kg
PCB de 1 UVC
DLUO FRANCO : 24



BIO 100% Naturel Sans gluten Liquide Poudre

* Référence arrêtée à épuisement des stocks - Nouvelle charte packaging en cours de déploiement. Certains visuels sont amenés à changer. Visuels non contractuels,

Gélatifiants

Gélatine poisson – Exclusivement fabriquée à partir de peaux de poissons



Poudre - 200 BLOOM

4270150

Conditionnement : 1 kg

PCB de 8 UVC

DLUO FRANCO : 24



BIO  100% Naturel  Sans gluten  Liquide  Poudre

* Référence arrêtée à épuisement des stocks – Nouvelle charte packaging en cours de déploiement. Certains visuels sont amenés à changer. Visuels non contractuels,



Mâîtriser Gélifiants

GENCOD	CODE ARTICLE	DESIGNATION		POIDS / LITRAGE	PCB	TVA
D'ORIGINE VEGETALE						
3 278 584 247 921	4247920	Agar-agar naturel 270 g		270g	12	5,5%
3 278 584 330 104	4330100	Agar-agar naturel BIO 750 g		750g	8	5,5%
3 278 584 270 233	4270230	Pectine NH	NOUVEAUTE	1kg	8	5,5%
PORCINE - Exclusivement fabriquée à partir de peaux de porcs						
3 278 584 270 011	4270010	Gélatine porcine 500 Feuilles - Boîte 1 kg	GEF500POR 200 BLOOM	1kg	25	5,5%
3 278 584 270 035	4270030	Gélatine porcine 400 Feuilles - Boîte 1 kg	GEFOR 170 BLOOM	1kg	25	5,5%
3 278 584 270 042	4270040	Gélatine porcine 200 Feuilles - Boîte 500 g	GEFOR500 170 BLOOM	500g	20	5,5%
3 278 584 270 028	4270020	Gélatine porcine 200 Feuilles - Boîte 1 kg	GEFARG 120 BLOOM	1kg	25	5,5%
3 278 584 270 165	4270160	Gélatine porcine 400 Feuilles BIO - Boîte 1 kg	GEFOR/BIO 170 BLOOM	1kg	25	5,5%
3 278 584 270 196	4270190	Gélatine porcine poudre - Pot 1 kg	/ 200 BLOOM	1kg	8	5,5%
BOVINE - Exclusivement fabriquée à partir de peaux de bovins						
3 278 584 270 226	4270220	Gélatine bovine Halal 500 feuilles - Boîte 1kg	NOUVEAUTE 200 BLOOM	1kg	25	5,5%
3 278 584 270 059	4270050	Gélatine bovine Halal 400 Feuilles - Boîte 1 kg	GEFOR/BOVH 170 BLOOM	1kg	25	5,5%
3 278 584 270 066	4270060	Gélatine bovine Halal 300 Feuilles - Boîte 1 kg	GEFOR/BOVH300 150 BLOOM	1kg	25	5,5%
3 278 584 270 103	4270100	Gélatine bovine Halal poudre - Pot 1 kg	GELALI200 200 BLOOM	1kg	8	5,5%
3 278 584 270 110	4270110	Gélatine bovine Halal poudre - Sac de 25 kg	GEPAT10 200 BLOOM	25kg	1	5,5%
3 278 584 270 097	4270090	Gélatine bovine Halal poudre - Pot 1 kg	GELALI170BOV 170 BLOOM	1kg	8	5,5%
3 278 584 270 189	4270180	Gélatine bovine Halal poudre - Sac de 25 kg	/ 170 BLOOM	25kg	1	5,5%
POISSON - Exclusivement fabriquée à partir de peaux de poissons						
3 278 584 270 158	4270150	Gélatine poissons Halal poudre - Pot 1 kg	GELALI200POI 200 BLOOM	1kg	8	5,5%

Nappages

Caramel liquide à l'ancienne



4241080

Conditionnement : 1 L
PCB de 10 UVC
DLUO FRANCO : 16



4322010

Conditionnement : 1 L
PCB de 10 UVC
DLUO FRANCO : 18

BIO



4322000

Conditionnement : 5 L
PCB de 1 UVC
DLUO FRANCO : 18

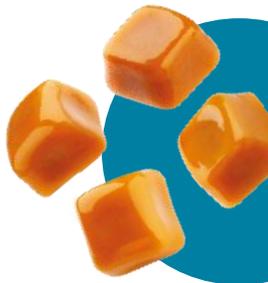
BIO

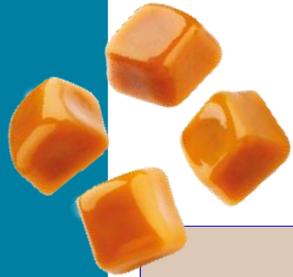
Nappage blond



4220020

Conditionnement : 1 kg
PCB de 3 UVC
DLUO FRANCO : 24





Maitriser Nappages

GENCOD	CODE ARTICLE	DESIGNATION	POIDS / LITRAGE	PCB	TVA
3 278 580 013 711	4241080	Caramel liquide à l'Ancienne 1 L (1,35 kg)	1L	10	5,5%
3 278 584 322 017	4322010	Nappage caramel BIO 1 L (1,35 kg)	1L	10	5,5%
3 278 584 322 000	4322000	Nappage caramel BIO en bidon de 5 L (6,5 kg)	1L	1	5,5%
3 278 584 220 023	4220020	Nappage blond 1 kg	1kg	3	5,5%

Agrémenter et décorer

Fruits confits

Chocolats

Colorants

Toppings



Fruits confits

Macédoine de fruits confits – Sans azoïque
Cubes d'écorces d'oranges confits, cubes de pastèques confits



4210210
Conditionnement : 1 kg
PCB de 8 UVC
DLUO FRANCO : 10

Mélange pâtissier BIO – Sans azoïque et sulfite
Cubes d'écorces d'oranges confits, cerises confites, cubes d'écorces de citrons confits, cubes d'ananas confits



4310060
Conditionnement : 5 kg
PCB de 1 UVC
DLUO FRANCO : 8

BIO

BIO



BIO  100% Naturel  Sans gluten  Liquide  Poudre

* Référence arrêtée à épuisement des stocks – Nouvelle charte packaging en cours de déploiement. Certains visuels sont amenés à changer. Visuels non contractuels,

Fruits confits

**Cubes d'écorces de citron confits
6*6mm BIO - Sans azoïque et sulfite**



4310040
Conditionnement : 5 kg
PCB de 1 UVC
DLUO FRANCO : 8

BIO

**Lamelles d'écorces de citron confites
BIO - Sans azoïque et sulfite**



4311110
Conditionnement : 1 kg
PCB de 8 UVC
DLUO FRANCO : 12

BIO



4313040
Conditionnement : 5 kg
PCB de 1 UVC
DLUO FRANCO : 8

BIO



BIO 100% Naturel Sans gluten Liquide Poudre

* Référence arrêtée à épuisement des stocks - Nouvelle charte packaging en cours de déploiement. Certains visuels sont amenés à changer. Visuels non contractuels,

Fruits confits

Lamelles d'écorces d'oranges confites



4210260
Conditionnement : 1 kg
PCB de 8 UVC
DLUO FRANCO : 12



4211150
Conditionnement : 5 kg
PCB de 1 UVC
DLUO FRANCO : 8

Rondelles d'écorces d'orange confites BIO Sans azoïque et sulfite



4311130
Conditionnement : 5 kg
PCB de 1 UVC
DLUO FRANCO : 8

BIO



BIO  100% Naturel  Sans gluten  Liquide  Poudre

* Référence arrêtée à épuisement des stocks - Nouvelle charte packaging en cours de déploiement. Certains visuels sont amenés à changer. Visuels non contractuels,

Fruits confits

Cubes d'écorces d'oranges confits 6*6mm BIO
Sans azoïque et sulfite



4313010
Conditionnement : 1 kg
PCB de 8 UVC
DLUO FRANCO : 12

BIO



4310050
Conditionnement : 5 kg
PCB de 1 UVC
DLUO FRANCO : 8

BIO

Lamelles d'écorces d'orange confites BIO - Sans azoïque et sulfite



4313030
Conditionnement : 5 kg
PCB de 1 UVC
DLUO FRANCO : 8

BIO



BIO 100% Naturel Sans gluten Liquide Poudre

* Référence arrêtée à épuisement des stocks - Nouvelle charte packaging en cours de déploiement. Certains visuels sont amenés à changer. Visuels non contractuels,

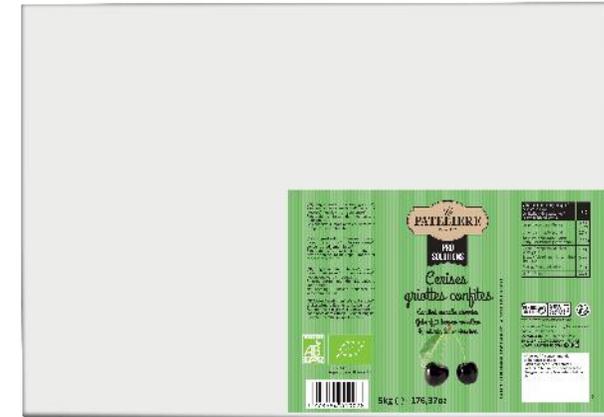
Fruits confits

Bigarreaux rouges confits



4210230
Conditionnement : 1 kg
PCB de 8 UVC
DLUO FRANCO : 10

Cerises griottes confites BIO - Sans azoïque et sulfite



4310030
Conditionnement : 5 kg
PCB de 1 UVC
DLUO FRANCO : 8

BIO



BIO 100% Naturel Sans gluten Liquide Poudre

* Référence arrêtée à épuisement des stocks - Nouvelle charte packaging en cours de déploiement. Certains visuels sont amenés à changer. Visuels non contractuels,



Agrémenter et décorer Fruits confits

GENCOD	CODE ARTICLE	DESIGNATION	POIDS / LITRAGE	PCB	TVA
3 278 584 210 123	4210210	Macédoine de fruits confits - Sans azoïque 1 kg Cubes d'écorces d'oranges confits, cubes de pastèques confits	1kg	8	20%
3 278 584 310 069	4310060	Mélange pâtissier BIO - Sans azoïque et sulfite Carton 5kg Cubes d'écorces d'oranges confits, cerises confites, cubes d'écorces de citrons confits, cubes d'ananas confits	5kg	1	20%
3 278 584 310 045	4310040	Cubes d'écorces de citron confits 6*6mm BIO - Sans azoïque et sulfite Carton 5 kg	5kg	1	20%
3 278 584 311 110	4311110	Lamelles d'écorces de citron confites BIO - Sans azoïque et sulfite 1 kg	1kg	8	20%
3 278 584 311 073	4313040	Lamelles d'écorces de citron confites BIO - Sans azoïque et sulfite Carton 5 kg	5kg	1	20%
3 278 584 313 015	4313010	Cubes d'écorces d'oranges confits 6*6mm BIO - Sans azoïque et sulfite 1 kg	1kg	8	20%
3 278 584 310 052	4310050	Cubes d'écorces d'oranges confits 6*6mm BIO - Sans azoïque et sulfite Carton 5 kg	5kg	1	20%
3 278 584 311 066	4313030	Lamelles d'écorces d'orange confites BIO - Sans azoïque et sulfite Carton 5 kg	5kg	1	20%
3 278 584 210 161	4210230	Bigarreaux rouges confits 1 kg	1kg	8	20%
3 278 584 310 038	4310030	Cerises griottes confites BIO - Sans azoïque et sulfite Carton 5 kg	5kg	1	20%

Chocolats

Pépites de chocolat noir



Cacao Rainforest

4250010

Conditionnement : 1 kg

PCB de 8 UVC

DLUO FRANCO : 8



4350030

Conditionnement : 1 kg

PCB de 8 UVC

DLUO FRANCO : 8

BIO

Pépites de chocolat au lait



4250020

Conditionnement : 1 kg

PCB de 8 UVC

DLUO FRANCO : 8

Pépites de chocolat blanc



4250160

Conditionnement : 1 kg

PCB de 8 UVC

DLUO FRANCO : 8



BIO



100% Naturel



Sans gluten



Liquide



Poudre



Agrémenter et décorer Chocolats

GENCOD	CODE ARTICLE	DESIGNATION	POIDS / LITRAGE	PCB	TVA
3 278 584 250 013	4250010	Pépites de chocolat noir 50% de cacao (Drops) - 100% naturel - Cacao Rainforest 1 kg	1kg	8	5,5%
3 278 584 350 034	4350030	Pépites de chocolat noir 60% de cacao BIO 1 kg	1kg	8	5,5%
3 278 584 250 020	4250020	Pépites de chocolat au lait 30% de cacao (Drops) 1 kg	1kg	8	20%
3 278 584 250 167	4250160	Pépites de chocolat blanc (Drops) 1 kg	1kg	8	5,5%

Colorants & toppings

En poudre



4260230
Conditionnement : 80 g
PCB de 8 UVC
DLUO FRANCO : 21



4260280
Conditionnement : 80 g
PCB de 8 UVC
DLUO FRANCO : 21



4260260
Conditionnement : 80 g
PCB de 8 UVC
DLUO FRANCO : 21



Colorants & toppings

En poudre



4260240
Conditionnement : 60 g
PCB de 8 UVC
DLUO FRANCO : 21



4260250
Conditionnement : 80 g
PCB de 8 UVC
DLUO FRANCO : 21



4260270
Conditionnement : 80 g
PCB de 8 UVC
DLUO FRANCO : 21



BIO 100% Naturel Sans gluten Liquide Poudre

* Référence arrêtée à épuisement des stocks



Agrémenter et décorer Colorants

GENCOD	CODE ARTICLE	DESIGNATION		POIDS / LITRAGE	PCB	TVA
Les poudres						
3 278 584 260 234	4260230	Colorant naturel en poudre rouge rosé 80 g ***	Nouveau grammage	<i>Hydrosoluble</i>	80g	8 20%
3 278 584 260 289	4260280	Colorant naturel en poudre vert 80 g ***	Nouveau grammage	<i>Hydrosoluble</i>	80g	8 20%
3 278 584 260 265	4260260	Colorant naturel en poudre jaune 80 g ***	Nouveau grammage	<i>Hydrosoluble</i>	80g	8 20%
3 278 584 260 241	4260240	Colorant naturel en poudre noir 60 g ***	Nouveau grammage	<i>Hydrosoluble</i>	60g	8 20%
3 278 584 260 258	4260250	Colorant naturel en poudre bleu 80 g ***	Nouveau grammage	<i>Hydrosoluble</i>	80g	8 20%
3 278 584 260 272	4260270	Colorant naturel en poudre blanc 80 g ***	Nouveau grammage	<i>Hydrosoluble</i>	80g	8 20%

Toppings

Vermicelles multicolores



4260070
Conditionnement : 1 kg
PCB de 8 UVC
DLUO FRANCO : 11

Eclats de meringues Gouttes de meringues

3-10mm



4250080
Conditionnement : 150 g
PCB de 6 UVC
DLUO FRANCO : 8

15-20mm



4250090
Conditionnement : 150 g
PCB de 6 UVC
DLUO FRANCO : 8



BIO 100% Naturel Sans gluten Liquide Poudre

Toppings

Pralin en grains



4250300

Conditionnement : 500 g
PCB de 6 UVC
DLUO FRANCO : 8

Eclats de noisettes torréfiées



4250290

Conditionnement : 400 g
PCB de 6 UVC
DLUO FRANCO : 8

BIO



100% Naturel



Sans gluten



Liquide



Poudre



Agrémenter et décorer Toppings



GENCOD	CODE ARTICLE	DESIGNATION	POIDS / LITRAGE	PCB	TVA
3 278 584 260 074	4260070	Vermicelles multicolores 1 kg	1kg	8	5,5%
3 278 584 250 082	4250080	Eclats de meringue 3-10 mm 150 g	150g	6	5,5%
3 278 584 250 099	4250090	Gouttes (drops) de meringues 15-20 mm 150 g	150g	6	5,5%
3 278 584 250 303	4250300	Pralin en grains 500 g	500g	6	5,5%
3 278 584 250 297	4250290	Eclats de noisettes torréfiées 400 g	400g	6	5,5%