



# Bisclair Speculoos

STOCK LIMITÉ

NEW



**Kg/  
seau**

**Durée de  
conservation**



5

18 mois

20

5

100

500

# Crèmes Artisan

Premium mais abordables, les crèmes Artisan sont un choix idéal pour les chefs pâtisseries dans toute l'Europe.



● AMANDE CROQUANTE

● PISTACHE

● NOCCIOLA



**Kg/  
seau**

**Durée de  
conservation**



3

18 mois

24

7

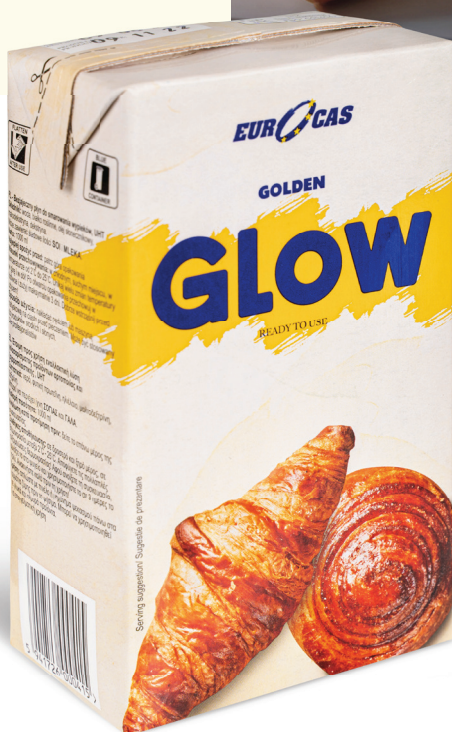
168

504



# Golden Glow

Alternative végétale au jaune d'œuf traditionnel utilisée pour dorer les produits de boulangerie et pâtisserie avant cuisson.



**Litres/  
boîte**

**Durée de  
conservation**



12

12 mois

12

6

72

864



# Toppings non laitiers

Large gamme de crèmes végétales pour répondre à toutes les demandes de votre marché.



**Litres/  
boîte**

12

**Durée de  
conservation**

6-12 mois



12



6



72



864

# Couvertures chocolat

Chocolats faciles à fondre,  
goût excellent et résultats  
constants.



**CHOCOLAT  
AU LAIT**

**CHOCOLAT  
BLANC**



**CHOCOLAT  
NOIR  
46%**

**CHOCOLAT  
NOIR  
54%**

**CHOCOLAT  
NOIR  
70%**



**Kg/  
boîte**

**Durée de  
conservation**



10

18 mois

9

8

72

720

# Enrobages confiserie

Enrobages chocolat composés faciles à travailler avec excellent rapport qualité-prix.



## Our options

**DUBLIN**

Enrobage composé chocolat noir

**MONACO**

Enrobage composé chocolat noir

**STOCKHOLM**

Enrobage composé chocolat blanc

**MADRID**

Enrobage composé chocolat au lait

**PÉPITES DE CONFISERIE STABLES À LA CUISSON**

Pépites composées chocolat noir



**Kg/  
boîte**

10

**Durée de  
conservation**

10-12 mois



9



8



72



720

# Poudre de cacao hollandaise

Fabriquée aux Pays-Bas, alcalinisée, 20-22% de matière grasse.



**Kg/  
sac**

**Durée de  
conservation**



5

36 mois

24

4

96

480

25

36 mois

3

10

30

750







# Margarines spéciales

Gamme soutenue par un savoir-faire italien de 3 générations.






-  **ESKIMO**  
Margarine pour pâte feuilletée
-  **FINEO GOLD**  
Margarine crème (couleur et saveur supplémentaires)
-  **SUPERIO**  
Margarine crème
-  **MARGARITA SOFT**  
Mélange 100 % végétal



Kg/seau	Durée de conservation				
10	6-12 mois	11	5	55	550



Kg/boîte	Durée de conservation				
10	6-12 mois	16	5	80	800
20	6-12 mois	9	4	36	720



# Garnitures fruitières résistantes à la cuisson



Gros morceaux de fruits,  
excellente stabilité à la cuisson.



## Nos saveurs



**FRAMBOISE - 50%**



**FRAISE - 50%**



**POMME À LA CANNELLE - 85%**



**POMME - 85%**



**CASSIS - 50%**



**PRUNE**



**MANGUE ET FRUIT DE LA PASSION  
- 50%**



**CERISE ACIDE - 50%**



**ABRICOT - 50%**



**MYRTILLE - 50%**



**Kg/  
seau**

**Durée de  
conservation**



11

6-9 mois

11

5

55

550

12

6-9 mois

11

5

55

660

# Crèmes Rhapsody

Crèmes bavaroises avec excellente stabilité à la cuisson.



## Saveurs



**VANILLE**



**TOFFEE**



**ROYAL**



**CHOCOLAT**



**ABRICOT**



**CERISE ACIDE**



**CITRON**



**CARAMEL**



**FRAISE**



**NOIX DE COCO**



**CAFÉ**



**DULCE DE LECHE**



**Kg/  
seau**

**Durée de  
conservation**



6

8-12 mois

20

5

100

600

12

8-12 mois

11

5

55

660

# Toppings fruits en gel

Gros morceaux de  
fruits, goût délicieux.



**Kg/  
boîte de  
conserves**

2.6

**Durée de  
conservation**

24 mois



24



8



192



499.2



# Fruits confits

Fruits confits de qualité supérieure à prix compétitif pour les producteurs industriels.



## Our options

- CERISES AMARENA CONFITES
- CERISES ROUGES CONFITES
- CUBES D'ORANGE CONFITS
- FRUITS CONFITS MIXTES
- CERISES COCKTAIL ROUGES



**Kg/  
seau**

**Durée de  
conservation**



5

24 mois

15

6

90

450



**Kg/  
boîte**

**Durée de  
conservation**



7

24 mois

10

8

80

560



**Millilitres/  
bocal**

**Durée de  
conservation**



720

48 mois

108

8

864

864

# Glaçages chauds

## Robe

Chauffer à 40-45°C pour une fluidité optimale.



 BLANC

 PISTACHE

 NOIR



 CHOCOLACTEE  
SAVEUR

 SPECULOOS

NEW

NEW



**Kg/  
seau**

**Durée de  
conservation**



5

18 mois

15

6

90

450

# Crèmes Dolce

Crèmes pâtisseries les plus vendues pour clients sensibles au prix.



## Our flavours

 PISTACHE

 AVELLANA

 CAMEL SALE

 WHITE JOY

 CRUNCHY

 WHITE CRUNCHY

 PARADISE

 RUBY WAFERS

 BUONISSIMA



**Kg/  
seau**

**Durée de  
conservation**



5

18 mois

15

6

90

450

6

18 mois

15

6

90

540

# Crèmes pâtisseries vanille

Options instantanées et bake-stable.



## Nos options

- ✓ VANILLA LANE
- ✓ INSTANT VANILLA CREAM
- ✓ VANILLA DREAM
- ✓ CREM GOURMET



**Kg/  
sac**

**Durée de  
conservation**



10

12 mois

6

14

84

840

# Mix Muffin

Mélange idéal pour production rapide de muffins et cupcakes.



**Kg/  
sac**

10

**Durée de  
conservation**

12 mois



6



14



84



840



# Pâte à choux

Coques prêtes à garnir pour production rapide de desserts.



## Nos options



**COQUES POUR PROFITEROLES  
45MM**



**MINI COQUES POUR ÉCLAIRS  
70MM**



**MINI COQUES POUR ÉCLAIRS  
160MM**



**Pièces/  
boîte**

**Durée de  
conservation**



COQUES POUR  
PROFITEROLES  
45mm

360

15  
mois

7

8

42

MINI COQUES  
POUR ÉCLAIRS  
70mm

270

15  
mois

7

8

42

MINI COQUES  
POUR ÉCLAIRS  
160mm

125

12  
mois

8

6

48

# Fonds de mini-tartelettes

Prêts à garnir.



## Nos options

74MM  
SUCRÉ

44MM  
SUCRÉ

67MM  
SUCRÉ



	Pièces/ boîte	Durée de conservation			
44mm SUCRÉ	230	12 mois	9	13	117
67mm SUCRÉ	230	12 mois	9	13	117
74mm SWEET	100	12 mois	9	13	117

# Autres produits prêts à garnir



Coques prêtes à garnir pour une production ultra rapide de desserts exquis.

## Nos options

- ✓ VOL-AU-VENT
- ✓ CANNOLI 80MM
- ✓ BAKLAVA SARAGLI
- ✓ BAKLAVA SFINAKI



Pièces/  
boîte

Durée de  
conservation



VOL AU VENT

122

12  
mois

8

6

48

CANNOLI  
80mm

240

12  
mois

8

6

48

BAKLAVA  
SARAGLI

96

6  
mois

8

6

48

BAKLAVA  
SFINAKIT

104

6  
mois

8

6

48

# Génoises et couches de gâteaux



Rapidité, constance et facilité d'utilisation.

## Nos options

- ✓ GÂTEAU ROULÉ DE GÉNOISE INSTANT CHEF
- ✓ GÂTEAU ROULÉ DE GÉNOISE AU CACAO INSTANT CHEF
- ✓ COUCHES DE GÂTEAU AU MIEL
- ✓ COUCHES DE GÂTEAU AU MIEL ET À LA CANNELLE (POUR LE MEDOVIK)
- ✓ COUCHES DE GÂTEAU AU MIEL ET À LA CANNELLE (POUR LE MEDOVIK)
- ✓ COUCHES DE GÂTEAU BLANC



**Kg/  
boîte**

**Durée de  
conservation**



4.8

6 mois

4

15

60

288

# Miettes et textures

For inovative and suprising deserts.



**SPECULOOS  
MIETTES**



**MIETTES DE  
BISCUITS FONCÉS**



**KADAYIF  
EFFILOCHÉ**

## SPECULOOS MIETTES



**Kg/  
boîte**

**Durée de  
conservation**



12

14 mois

8

8

64

768

## MIETTES DE BISCUITS FONCÉS



**Kg/  
boîte**

**Durée de  
conservation**



5

14 mois

8

9

72

360

## KADAYIF EFFILOCHÉ



**Kg/  
sac**

**Durée de  
conservation**



5

12 mois

6

13

78

380



# Glaçages froids Mirage

Glaçages faciles à utiliser selon recette italienne.



## Nos saveurs

- AMARENA
- CAMEL
- FRUITS DES BOIS
- ABRICOT
- CACAO
- NEUTRE
- ORANGE
- FRAISE
- CITRON



**Kg/  
seau**

5

**Durée de  
conservation**

24 mois



15



6



90



450



# Fondant blanc

Qualité fiable pour producteurs industriels.



**Kg/  
boîte**

15

**Durée de  
conservation**

12 mois



10



6



60



900

# Arômes résistants à la cuisson

Arômes concentrés  
bake-stable.



 VANILLE

 RHUM

 CITRON

 FRUITS  
DES BOIS

 ORANGE



Liters/  
boîte

10

Durée de  
conservation

12 mois



9



6



54



540

# Mix pâtisserie

Faciles à utiliser avec  
qualité constante.



## Nos options

- ✓ PROFITEROL MIX
- ✓ PAN DI SPAGNA
- ✓ LEVATO PLUS
- ✓ BERLINER MIX
- ✓ POPPYSEED FILLING
- ✓ WALNUT FILLING



	Kg/ sac	Durée de conservation				
PROFITEROL MIX	8	6-12 mois	6	14	84	672
WALNUT FILLING	10	6-12 mois	6	14	84	840
PAN DI SPAGNA, LEVATO PLUS, BERLINER MIX	25	6-12 mois	3	9	27	675
POPPYSEED FILLING, WALNUT FILLING	25	6-12 mois	3	9	24	600