



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



EUROCAS

GOLDEN

GLOW

READY TO USE

1000ml e

Informazioni nutrizionali per 100g di prodotto pronto all'uso	
Energia	1050 kJ / 250 kcal
Proteine	10,0 g
Carboidrati	55,0 g
Grassi	1,0 g
Fibra alimentare	0,0 g
Acqua	35,0 g
Valori medi per 100g di prodotto pronto all'uso	
Ingredienti: Farina di grano duro, acqua, uova, zucchero, lievito di birra, sale, olii vegetali, aromi naturali.	



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**

**Durée de
conservation**



10

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

5

5

600

25

36 mois

3

10

10

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

500

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**

**Durée de
conservation**



10

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
SFINKIT

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

Durée de
conservation



10

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