

Bisclair Speculoos

BEST-SELLER



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 pâtissiers dans toute l'Europe.



ALMOND CRUNCHY

PISTACHIO

NOCCIOLA



NOCCIOLA FEUILLETÉE

PISTACHIO FEUILLETÉE

PISTACHIO KATAIFI

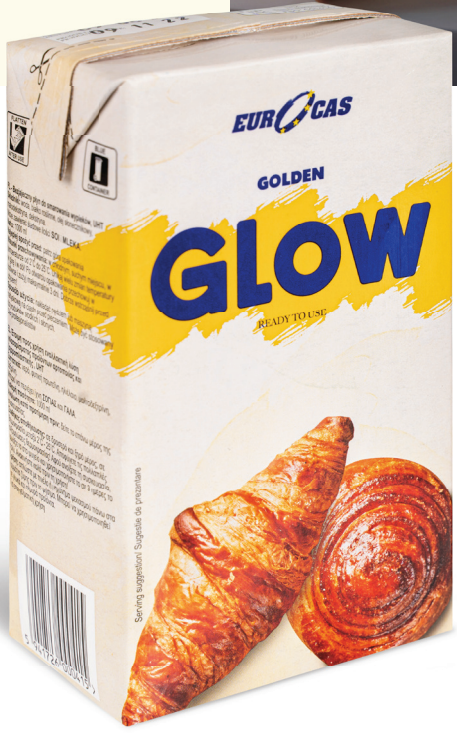
Kg/ seau	Durée de conservation				KG
3	18 mois	24	7	168	504


EUROCAS
GOLDEN
GLOW
READY TO USE
1000ml

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				
					KG
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	Durée de conservation				KG
12	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	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				KG
10	6-12 mois	11	5	55	550

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



Garnitures fruitières résistantes à la cuisson

BAKESTABLE

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				KG
11	6-9 mois	11	5	55	550
12	6-9 mois	11	5	55	660

Crèmes Rhapsody

BAKESTABLE

Crèmes bavaroises avec excellente stabilité à la cuisson.



Saveurs

- VANILLE
- CHOCOLAT
- CITRON
- NOIX DE COCO
- TOFFEE
- ABRICOT
- CARAMEL
- CAFÉ
- ROYAL
- CERISE ACIDE
- FRAISE
- DULCE DE LECHE

Kg/ seau	Durée de conservation				KG
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 conserve	Durée de conservation				
2.6	24 mois	24	8	192	499.2

Red Cocktail
CHERRIES
WITH STEMS
720 ML
EUROCAS

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				KG
5	24 mois	15	6	90	450

Kg/ boîte	Durée de conservation				KG
7	24 mois	10	8	80	560

Millilitres/ bocal	Durée de conservation				KG
720	48 mois	108	8	864	864

Glaçages chauds Robe

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



- WHITE
- DARK
- PISTACHIO
- FRAISE
- CHOCOLACTEE SAVEUR
- SPECULOOS

Kg/ seau	Durée de conservation				
5	18 mois	15	6	90	450

Crèmes Dolce

Crèmes pâtissières les plus vendues pour clients sensibles au prix.





Our flavours

- PISTACHIO
- WHITE JOY
- PARADISE
- AVELLANA
- CRUNCHY
- RUBY WAFERS
- SALTY CARAMEL
- WHITE CRUNCHY
- BUONISSIMA
- CITRINA
- MAMBO

Kg/ seau	Durée de conservation				
5	18 mois	15	6	90	450
6	18 mois	15	6	90	540

Crèmes pâtissières vanille

Options instantanées et bake-stable.



Nos options

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



Kg/ sac	Durée de conservation				KG
10	12 mois	6	14	84	840

Mix Muffin

Mélange idéal pour production rapide de muffins et cupcakes.





Kg/ sac	Durée de conservation				
					KG
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**



	Pièces/ boîte	Duréede conservation			
COQUES POUR PROFITEROLES 45mm	360	15 mois	7	8	42
MINI COQUES POUR ÉCLAIRS 70mm	270	15 mois	7	8	42

Fonds de mini-tartelettes

Prêts à garnir.



Nos options

- 44MM SUCRÉ
- 67MM SUCRÉ
- 74MM SUCRÉ
- CANNOLI 80MM









	Pièces/ boîte	Durée de conservation			
44mm SUCRÉ	230	12 mois	9	13	117
67mm SUCRÉ	230	12 mois	9	13	117
74mm SUCRÉ	100	12 mois	9	13	117
CANNOLI 80mm	240	12 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**



Kg/ boîte	Durée de conservation				KG
4.8	6 mois	4	15	60	288

Miettes et textures

For inovative and suprising deserts.





SPECULOOS MIETTES



CACAHUÈTES CARAMÉLISÉES

SPECULOOS MIETTES

Kg/ boîte	Durée de conservation				
12	14 mois	8	8	64	768

CACAHUÈTES CARAMÉLISÉES

Kg/ boîte	Durée de conservation				
20	12 mois	6	5	30	600



Glaçages froids Mirage

Glaçages faciles à utiliser selon recette italienne.





Nos saveurs

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

Kg/ seau	Durée de conservation				
					KG
5	24 mois	15	6	90	450



Fondant blanc

Qualité fiable pour producteurs industriels.





Kg/ boîte	Durée de conservation				
15	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				KG
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