

RÉSEAU



spécial LABORATOIRE

NOVEMBRE 2013

fruits surgelés
mixes pâtisiers
gélatine
prêt à garnir
pâtes d'amande
nappages
alcoolat
aromatisation et colorants
matières grasses
produits laitiers
chocolats
pâtisseries surgelées
sucres



Les purées de Framboise, Mandarine, et Coco & Râpe LES VERGERS BOIRON



Purée mandarine - Barquette 1 kg - Code BEF S7726

Une sélection rigoureuse des fruits récoltés à maturité sur les meilleurs terroirs.

Des méthodes de fabrication adaptées à chaque fruit pour en conserver toutes les qualités originales.

4 bonnes raisons de préférer les produits Les vergers Boiron

100 % goût

Une saveur, une couleur et une texture exceptionnelles et authentiques, au plus proche des fruits frais.

100 % d'origine naturelle

Aucun colorant, épaississant ni conservateur.

100 % sûr

Des produits aux qualités organoleptiques constantes et garanties. Une disponibilité toute l'année. Une fabrication dans le strict respect des normes HACCP et démarche HQE. Certifications ISO 9001 et ISO 14001.

100 % pratique

Fini le lavage, pelage, épluchage, épépinage, mixage et aucune perte. Vous gagnez un temps précieux et maîtrisez vos coûts avec des produits 100 % prêts à l'emploi, simples à mettre en œuvre.



Purée de framboise - Barquette 1 kg - Code BEF S7702



Spécialité de coco surgelée avec râpe - Barquette 1 kg - Code BEF S27178

les vergers
boiron

Gels Bavarois ARTISAL : des saveurs à profusion



Cette année, Artisal a prévu une avalanche de saveurs pour ses préparations pour bavarois et mousses. De quoi réaliser des recettes aussi gourmandes que variées : la clé pour se distinguer et séduire le consommateur.



Les notes fruitées

Mandarine, cassis, framboise, poire, fruits de la passion, abricot, fraise, citron, ananas.

Les notes chaudes

Vanille, crème brûlée, fromage blanc, mocaccino, tiramisu, chocolat lait, chocolat blanc, nougat, caramel.

«Gourmandes», «Savoureuses», «Fondantes», sont autant d'éloges reçues par les recettes élaborées à partir des préparations pour bavarois et gels Artisal. L'obtention d'une vraie mousse fine et régulière ravira les clients. Les artisans, eux aussi, seront satisfaits d'une mise en œuvre simple et rapide pour une réalisation stable et légère. Un résultat professionnel qui fera le bonheur des consommateurs comme celui des artisans !

La large gamme de produits, avec des notes fruitées et chaudes, entend bien réchauffer les cœurs cette année. Au total, 20 références composent la gamme : 19 saveurs différentes et 1 neutre pour permettre des personnalisations. Certains parfums sont par ailleurs uniques sur le marché : vanille, mandarine, crème brûlée, fromage blanc, cassis, mocaccino. Chaque parfum est désormais disponible en seau de 1 kg, pour pouvoir varier facilement les plaisirs.

Faites mousser vos créations

La diversité des saveurs, spécifique aux gels de fruits Artisal, est en effet un atout clé pour se distinguer auprès des fins gourmets en quête d'originalité. C'est la raison pour laquelle la marque a reformulé 5 saveurs : chocolat, framboise, poire, fruits de la passion et abricot. Encore plus proches des saveurs de fruits frais, les recettes fruitées sont plus intenses, avec des morceaux de fruits. La marque a aussi cherché à augmenter l'intensité aromatique des recettes aux notes chaudes comme le chocolat. Plus intenses en goût, elles sont encore plus gourmandes. Et pour le plaisir des yeux, Artisal a aussi intensifié leur couleur.

La marque Artisal innove toujours. De nouvelles saveurs telles que cassis, mocaccino, ananas et tiramisu ont été élaborées afin que les artisans puissent laisser libre cours à leur inspiration. Pourquoi ne pas essayer la confection de bûches exotiques avec une mousse à l'ananas mariée à du pain d'épices ou encore revisiter le classique entremets aux 3 mousses, décliné avec du mocaccino, vanille, noisette ? Les fêtes de fin d'année sont l'occasion de séduire les palais par des saveurs inattendues, alors place à l'imagination !



Gel Framboise - Carton 6 x 1 kg - Code BEF 028728

Autres références :

Gel Neutre - Carton 6 x 1 kg - Code BEF 028724
Gel Chocolat - Carton 6 x 1 kg - Code BEF 028725
Gel Chocolat lait - Carton 6 x 1 kg - Code BEF 028726
Gel Fraise - Carton 6 x 1 kg - Code BEF 028729
Gel Poire - Carton 6 x 1 kg - Code BEF 028730
Gel Vanille - Carton 6 x 1 kg - Code BEF 028731
Gel Citron - Carton 6 x 1 kg - Code BEF 028732
Gel Fruits de la passion - Carton 6 x 1 kg - Code BEF 028733
Gel Abricot - Carton 6 x 1 kg - Code BEF 028734
Gel Mandarine - Carton 6 x 1 kg - Code BEF 028735
Gel Nougat - Carton 6 x 1 kg - Code BEF 028736
Gel Crème brûlée - Carton 6 x 1 kg - Code BEF 028737
Gel Caramel - Carton 6 x 1 kg - Code BEF 028739
Gel Ananas - Carton 6 x 1 kg - Code BEF 028740
Gel Cassis - Carton 6 x 1 kg - Code BEF 028741
Gel Tiramisu - Carton 6 x 1 kg - Code BEF 028743



MIXES PÂTISSIERS

COMPLET « Gourmet Muffin »



Des Muffins très délicats pour les Gourmets !

Un Mixe 100% pour l'élaboration de Muffins très délicats en bouche et qui conservent remarquablement bien leur fraîcheur.

Et pour réaliser vos Muffins, **COMPLET** vous propose ses caissettes tulipes avec plateau.

Caissottes tulipes avec plateaux – Carton 4 x 125 unités – Code BEF 028903

Gourmet muffin - Sac 10 kg - Code BEF 028902



GÉLATINE

Les gélatines BRIANÇON PRODUCTION



Le spécialiste de la Gélatine Alimentaire

La gélatine est un additif naturel, fondant en bouche, sans apport calorique, de graisse ou de sucre. Elle développe les arômes et prolonge la conservation.

BRIANÇON PRODUCTION vous propose une gamme complète pour vos besoins : feuille, poudre, porcine, bovine, halal, bio, de 120 à 200 Blooms.

BRIANÇON
Production
Gélatines Alimentaires depuis 1855

Gélatine porcine 400 feuilles/kg
Boîte 1 kg - Code BEF 003186

PRÊT À GARNIR

La gamme des prêts à garnir BACK EUROP



© Antoine Duchêne



Kit charlotte individuel diamètre 75 mm
Carton 30 unités – Code BEF 007213

Toute une gamme de produits pensée pour les professionnels.

Pour toutes vos recettes avec biscuits imbibés : la texture est étudiée pour une tenue et une absorption optimale. Le biscuit reste souple et facile à travailler, sans s'émietter.

Kit charlotte individuel

- Avantages :**
- Les kits sont préformés et prêts à être garnis directement dans le plateau.
 - Le plateau peut se placer au frais après garnissage.
 - Un démoulage facilité grâce aux ouvertures d'extraction.
 - Le produit peut être congelé.

Bandes charlotte aux œufs frais

Astuce : afin de faciliter la mise en forme et préserver le moelleux, mettre en chambre froide 48 heures avant utilisation.

Savourine Biscuits ronds aux œufs frais

Utilisations :

- À déguster nature en accompagnement de desserts, thés ...
- En montage : imbiber les biscuits dans un sirop.
- En verrine : idéal grâce à la forme ronde du biscuit.

Bandes charlotte aux œufs frais
Carton 34 unités - Code BEF 017044

Savourine Biscuits ronds aux œufs frais 6X20
Carton 1,2 kg - Code BEF 025844

SÉLECTION





Les pâtes d'amande 22% de couleur blanche, rose ou verte sont idéales pour tous les masquages et la confection de décors pâtisseries.

Avantages :

- Laminage au rouleau ou au laminoir jusqu'à 2-3 mm pour le masquage.
- Modelage aisé pour la création de décors (feuilles, fleurs...).

SÉLECTION



Pâte d'amande blanche 22% à base d'amandes californiennes - Seau 5 kg - Code BEF 013090

Pâte d'amande rose 22% à base d'amandes californiennes - Seau 5 kg - Code BEF 013091

Pâte d'amande verte 22% à base d'amandes californiennes - Seau 5 kg - Code BEF 013092

NAPPAGES

Les nappages prêts à l'emploi BACK EUROP



Nappages spécialement développés pour les machines à napper.

Verser directement dans le réservoir de la machine ou connecter le Bag in Box à la machine à napper. Napper à environ 85°C à 15-20 cm environ des fruits.

Avantages :

- Facilité d'utilisation
- Prêt à l'emploi
- Apporte de la brillance aux tartes et entremets

SÉLECTION



Spray blond goût d'abricot - Bag in Box 13 kg - Code BEF 028721

Spray neutre - Bag in Box 13 kg - Code BEF 028722

Spray rouge goût de fraise - Bag in Box 13 kg - Code BEF 028723

ALCOOLAT

L'extract GRAND MARNIER® 50% VOL.

L'extract GRAND MARNIER® apporte à vos recettes Puissance et Arômes.



Spécialement conçu pour les Professionnels de la Gastronomie, l'**extract GRAND MARNIER® 50% vol.** reprend 2 qualités de la liqueur GRAND MARNIER® Cordon Rouge 40 % vol. :

- La structure et la puissance du cognac, pour résister au travail culinaire, y compris la cuisson ;
- Les arômes d'oranges, pour parfumer les recettes sans apport excessif d'alcool.

Extrait GRAND MARNIER® 50% VOL
Bouteille PET 1 L - Code BEF 021319

N'hésitez pas à demander la recette de la bûche marron-mûre à votre Distributeur.



Une recette du chef Christophe Vicente-Folch réalisée avec les extraits BACK EUROP.

Préparation : 35 min. Cuisson : 5 min.
Pour environ 8 à 10 verrines

Ingrédients

- 500 g • lait
- 200 g • crème liquide à 35% de matières grasses (montée)
- 120 g • crème whisky
- 70 g • copeaux de chocolat
- 70 g • sucre
- 60 g • jaune d'œufs (3 à 4 jaunes d'œufs)
- 25 g • fécule de maïs
- 15 g • **extrait de vanille BACK EUROP**
- 10 à 15 g • **extrait de café BACK EUROP**
- 2 • feuilles de gélatine



Extrait naturel vanille 400
Bouteille PET 1 L - Code BEF 005447



Extrait naturel vanille 200
Bouteille PET 1 L - Code BEF 005476



Extrait de café liquide
Bouteille PET 1 L - Code BEF 008342



Préparation du café liégeois

- Faire bouillir le lait à feux doux dans une casserole.
- Dans le même temps, battre les jaunes d'œufs, le sucre et la fécule de maïs dans un saladier jusqu'à blanchissement.
- Une fois la mixture blanchie, ajouter un peu de lait bouillant, mélanger puis transvaser la mixture dans la casserole de lait.
- Mélanger sans arrêt de manière assez énergique jusqu'à épaississement (la crème doit cuire 3 à 4 min. après début de l'ébullition).
- Retirer la crème pâtissière du feu.
- Incorporer la crème de whisky et l'**extrait de vanille BACK EUROP** ainsi que la gélatine préalablement ramollie dans l'eau froide.
- Laisser refroidir.
- Une fois la crème pâtissière refroidie, incorporer délicatement la crème liquide montée.
- Remplir la première partie des verrines avec la mousse à la crème de whisky, soit environ 45 g par verrine puis réserver au réfrigérateur.
- Incorporer délicatement l'**extrait de café BACK EUROP** à la deuxième moitié de la mousse.
- Remplir la deuxième moitié des verrines avec la mousse café à la crème de whisky et remettre au réfrigérateur.
- Au moment de servir : parsemer le dessus des verrines de copeaux de chocolat.

SÉLECTION



AÉRIO BEURRE : la tradition « Pur Beurre » en toute simplicité !



Aério beurre

Suite au succès incontestable rencontré par Aério depuis de nombreuses années, Artisal propose une solution prête à l'emploi qui vous sera tout aussi indispensable : Aério beurre.

Ne choisissez plus entre praticité et tradition « Pur Beurre ».

Même si le temps vous manque et que les imprévus s'enchaînent, cette préparation vous permet de réaliser en un tour de main **des crèmes au beurre à la hauteur de vos exigences.**

Aério beurre vous garantit :

- **Rapidité** : un simple **foisonnement de quelques minutes** et c'est prêt !
- **Qualité traditionnelle** : vous obtenez des crèmes au beurre **légères, onctueuses et savoureuses** qui permettent l'appellation « Pur Beurre ».
- **Sécurité** : pas de cuisson de sucre, aucun risque de brouillage des œufs ni de foisonnement excessif...
- **Diversité des applications** : vous pouvez également réaliser **des mousselines, des ganaches...**



Aério beurre - Barre de 2,750 kg - Code BEF 026703

AÉRIO BEURRE s'impose comme l'allié idéal de votre sérénité et de votre créativité au quotidien, et pour les fêtes de fin d'année.





Les conseils d'Hervé



- Sortir le **beurre Extra tourage CANDIA Professionnel** 20 minutes avant utilisation pour faciliter son emploi.
- Le beurre et la détrempe devront avoir une température similaire pour une meilleure incorporation.

Avec le beurre Extra tourage de CANDIA Professionnel, découvrez la recette du feuilletage inversé

Ce feuilletage, plus rapide à préparer qu'un feuilletage classique, présente des qualités supérieures : un feuilleté plus développé et un fondant incomparable, sans rétreint de forme. Il convient pour tous types de préparations à base de pâte feuilletée : mille-feuilles, sacristains, palmiers, feuilletés apéritifs...

Travail du beurre de tourage

Peser 350 g de farine et y incorporer 1 kg de **beurre EXTRA tourage CANDIA Professionnel** à l'aide du batteur (avec la feuille).

Reformer une plaque d'environ 2 cm d'épaisseur.

Recouvrir d'un film transparent puis stocker au froid pendant 2 heures.

Préparation de la détrempe :

Mélanger 650 g de farine, 25 g de sel, 2 jaunes d'œufs, 200 g de lait et 125 g d'eau. Laisser reposer au froid pendant 2 heures.

Le tourage de la pâte

Étaler le **beurre EXTRA tourage CANDIA Professionnel** en formant des carrés.

Disposer la détrempe au centre en procédant selon la technique du feuilletage traditionnel.

Lui donner 2 tours doubles décalés et recouvrir d'un film transparent.

Laisser reposer 3-4 heures au réfrigérateur.

Redonner un dernier tour double puis détailler.

Un beurre sec performant en toute saison**Une exclusivité CANDIA PROFESSIONNEL**

- Un point de fusion ajusté en fonction des saisons pour une plasticité optimale toute l'année et une productivité optimisée.
- Un beurre de grande qualité technique et un confort d'utilisation incomparable (la pâte reste ferme et non collante, les couches de pâte sont parfaitement imperméables...).



Beurre Extra tourage - Plaque 1 kg
Code BEF 024635



La gamme de beurre BACK EUROP



Beurre concentré croissant-feuilletage 99,8% MG coloré - Plaque 1 kg
Code BEF 021078

Une offre complète répondant à tous les besoins des artisans Boulangers-Pâtisseries

Beurre concentré croissant-feuilletage 99,8% MG coloré

Un beurre particulièrement résistant à l'échauffement, grâce à son point de fusion élevé.

Pour des feuilletages et mille-feuilles croustillants et légers.



Beurre d'incorporation 82% MG - Rouleau 1 kg - Code BEF 028864

Beurre d'incorporation 82% MG

Un beurre polyvalent, à la texture souple et régulière.

Un goût fin et authentique, qui apporte à l'ensemble de vos préparations (brioches, pâtisseries, ganaches, crèmes...) les délicieuses notes de beurre.

SÉLECTION



PRODUITS LAITIERS

Les crèmes BACK EUROP



Crème liquide stérilisée UHT 35% - Brique 1 L
Code BEF 028235

Les crèmes liquides idéales pour tous usages.

La crème 35%

Utilisation :

La crème liquide UHT 35% MG BACK EUROP est une crème de haute qualité qui répondra à toutes vos exigences pour vos réalisations à base de crème chantilly et pour vos incorporations pâtisseries (appareils à crème, mousses, ganaches, glaces...).

Ses caractéristiques :

- Excellent taux de foisonnement.
- Excellent fouetté à la main, au batteur ou en machine automatique.
- Excellente tenue en décongélation.
- Excellente résistance à la température même en cuisson longue.
- Excellente résistance à l'incorporation de substances acides ou alcoolisées.



Crème liquide stérilisée UHT 30% - Brique 1 L
Code BEF 028234

La crème 30%

Utilisation :

La crème liquide UHT 30 % MG BACK EUROP est une crème de qualité pour vos appareils à crème et vos utilisations en crème fouettée (bavarois, mousses...).

Ses caractéristiques :

- Bonne résistance à la température même en cuisson longue.
- Ne tranche pas à l'incorporation de substances acides ou alcoolisées, chaudes ou froides.

SÉLECTION



Couverture et chocolats ARTISAL :
une gamme riche en saveurs et haute en couleurs.



La fin de l'année signe l'arrivée des repas de fêtes et des douceurs chocolatées ! Pour répondre aux besoins des boulangers-pâtisseries en cette période gourmande, Artisal propose une gamme complète de couvertures et chocolats. Associant qualité, fluidité optimale et confort d'utilisation, la marque se fait plus que jamais l'alliée des artisans.

Le chocolat, une valeur sûre du pâtissier !

Défiant le temps et même les crises, le chocolat se prête à de multiples délices sucrés, dont l'éventail s'étoffe durant les fêtes. Des truffes partagées au coin du feu, aux tartes, mousses, bûches et ganaches venues clôturer un bon repas, le chocolat fait des heureux à chaque bouchée. Et lorsqu'il est 100% pur beurre de cacao, le plaisir n'en est que plus intense. Un bon point pour les cinq chocolats et couvertures Artisal !

Une gamme complète

Que ce soit en pâtisserie, chocolaterie, confiserie ou glacerie, cette gamme répond à l'ensemble des besoins des artisans et convient à toutes sortes d'applications.

Les points forts des couvertures et chocolats ARTISAL

- Fluidité optimale : la garantie d'une facilité de travail exceptionnelle
- Gamme complète pour répondre à tous les besoins et applications
- Qualité constante
- 100% pur beurre de cacao
- Goût affirmé et une meilleure conservation.



Si vous ne la connaissez pas encore, découvrez vite cette gamme de référence :

Dénomination	Fluidité	Unité de vente	code BEF
Chocolat noir de couverture 53 % de cacao	+	Sac de 5 kg	026054
Chocolat noir de couverture 64 % de cacao	+++	Sac de 5 kg	026055
Chocolat noir de couverture 72% de cacao	+++	Sac de 5 kg	026056
Chocolat lait de couverture 34% de cacao	+++	Sac de 5 kg	026057
Chocolat blanc 29% de cacao	+++	Sac de 5 kg	026058



Les chocolats BACK EUROP

Les chocolats BACK EUROP se présentent sous forme de pains, de gouttes ou de palets pour faciliter le dosage et obtenir une fonte plus rapide. Les chocolats BACK EUROP peuvent être fondus au bain-marie, en trempeuse, au four à micro-ondes ou dans une étuve sèche.



Découvrez toute notre gamme de chocolats :



Chocolat de couverture
noir 51% cacao
Carton 5 kg - Code BEF 009391

Les chocolats de couverture noirs

- Noir 51 % cacao min : décor, moulage.
- Confiseur 54 % cacao min : décors, moulage, enrobage, ganache, mousse, intérieurs.
- Mi-amère 61 % cacao min : enrobage, moulage fin, ganache, mousse, intérieurs, glace.
- Extra bitter 72 % cacao min : enrobage, moulage fin, ganache, mousse.



Chocolat de couverture au lait 31%
Carton 5 kg - Code BEF 009395

Les chocolats de couverture au lait

- Lait 31 % cacao min : moulage, décors.
- Lait Royal 38 % cacao min : moulage fin, moulage, enrobage, ganache, mousse, intérieurs.
- Lait Extra Fluide 34 % cacao min : moulage fin, moulage, enrobage, ganache, mousse, intérieurs.



Chocolat blanc 30% cacao
Boîte 5 kg - Code BEF 009398

Les chocolats de laboratoire

- Ganache mi amère 44 % cacao min : décors, ganache, mousse.
- Ganache mi amère 50 % cacao min : décors, ganache, mousse.
- Pâte de cacao 100 % cacao : moulage fin, enrobage, ganache, mousse.
- Blanc 30 % cacao min : décors, moulage, ganache, mousse, glace.



Chocolat noir mini-gouttes
44% cacao - Boîte 6 kg
Code BEF 009401

Les autres chocolats

- Chocolat noir en mini-gouttes 44 % cacao min : viennoiseries, cakes, fours secs, cookies.
- Chocolat blanc en mini-gouttes 23 % beurre de cacao min : viennoiseries, cakes, fours secs, cookies.

SÉLECTION



Nouvelle génération de chocolats de couverture

Cacao Barry élargit sa gamme de chocolats de couverture avec 3 nouvelles références aux qualités exceptionnelles, à la pureté et à l'intensité du goût de cacao inégalées.



Deux chocolats de couverture noirs **Inaya™ 65%** et au lait **Alunga™ 41%** dédiés aux applications Pâtisserie : grâce à leur faible teneur en beurre de cacao et à un pourcentage élevé de matière sèche, vous obtiendrez une excellente stabilité de vos mousses, ganaches, coulants, moelleux, glaces, etc. et donc une texture comme vous en avez toujours rêvé.

Cette gamme est complétée par un chocolat de couverture noir **Ocoa™ 70%** dédié à l'enrobage et au moulage : grâce à sa fluidité et sa viscosité optimale, vous obtiendrez un enrobage fin, brillant et net.

Avec ces chocolats uniques, sublimez vos recettes par un juste équilibre des goûts et des textures.



Ces chocolats bénéficient de la nouvelle méthode de fermentation optimisée Q-Fermentation™. Retrouvez tous les détails de cette démarche de développement durable sur www.purityfromnature.com.

Disponibles en conditionnement 1 kg et 5 kg.

Chocolat de couverture au lait Alunga 41% - Boîte 1 kg - Code BEF 028684

Chocolat de couverture de couleur foncée Inaya 65% - Boîte 1 kg - Code BEF 028685

Chocolat de couverture de couleur foncée Ocoa 70 % - Boîte 1 kg - Code BEF 028686



Décor Chocolat DOBLA : Zoom sur cinq nouvelles références

Retrouvez un assortiment de décors en chocolat différents, pour faire la part belle à la variété et à la créativité.

Dotées d'un format plus petit que le reste de la gamme, ces boîtes ont été spécialement conçues pour répondre aux besoins des artisans et des labos de GMS.

NOUVEAUTÉS

Fort de son expérience de plus d'un demi-siècle, Dobra vous propose des décors de haute qualité, qui satisferont vos clients les plus exigeants.

Avec les décors chocolat Dobra, faites des éclats !

Avantages :

- Conditionnement en modèle réduit
- Chaque boîte contient un assortiment original
- Une touche finale, rapide et soignée à toutes les créations des professionnels
- Décors en chocolat, pur beurre de cacao

**Pour la fin d'année,
commandez-les
dès maintenant !**



Assortiment Tablettes, boîte de 700 g (215 pièces)



Assortiment Elegance,
boîte de 205 g (160 pièces)



Assortiment Eventails colorés,
boîte de 1 kg (200 pièces)



Assortiment Sphères,
boîte de 280 g (40 pièces)



Assortiment Figurines, boîte de 300 g (124 pièces)



Importés et distribués par CSM France
www.csmbaking.com/france

N° Vert 0 800 616 816

APPEL GRATUIT DEPUIS UN POSTE FIXE

Les chouquettes MICHEL KREMER



Chouquette 14 g - Carton 540 unités - Code BEF S25370

Ces petites pâtisseries à base de pâte à choux pur beurre sont toujours perçues par chacun d'entre nous comme les dernières Pâtisseries artisanales de notre enfance.

Elles sont vendues fraîchement cuites, ce qui en fait un en-cas savoureux, léger et authentique pour le consommateur.

Un des derniers produits traditionnels, artisanaux qui n'ont pas changé. Elle fait partie de l'héritage gustatif commun à tous, tout le monde connaît les chouquettes.

C'est un produit de pur plaisir qui ne génère aucune perception négative et qui est synonyme de douceur, de détente et d'évasion.



SUCRE

Les sucres pâtissiers SAINT LOUIS SUCRE



Les “Classiques”

Sucre cristal et semoule, ils ont une qualité, une pureté et une granulométrie qui les destinent à la fabrication de pâtisseries, confiseries, glaces... Ils sont conditionnés en sac de 20 kg.

Les Spéciaux “de caractère”

Les véritables vergeoises “blonde” ou “brune” de Belgique SAINT LOUIS donnent du caractère à vos pâtisseries. Elles sont proposées, selon les cas, en conditionnement de 500 g, 10 kg et 25 kg.



Cassonade Pure Canne l'Antillaise

Donnez de l'arôme à vos desserts !

Utilisée pour des recettes originales aux goûts typés,
la Cassonade Pure Canne l'Antillaise donne une belle couleur aux pâtes.

Les saveurs vergeoise sont des spécialités sucrières à consistance moelleuse, colorées et parfumées.

- De couleur claire, Saveur vergeoise blonde a un arôme caramélisé subtil et une texture moelleuse.
- Avec son arôme caramélisé affirmé, Saveur vergeoise brune relève le goût de vos produits.



Sac 25kg
Existe aussi en sac de 5kg

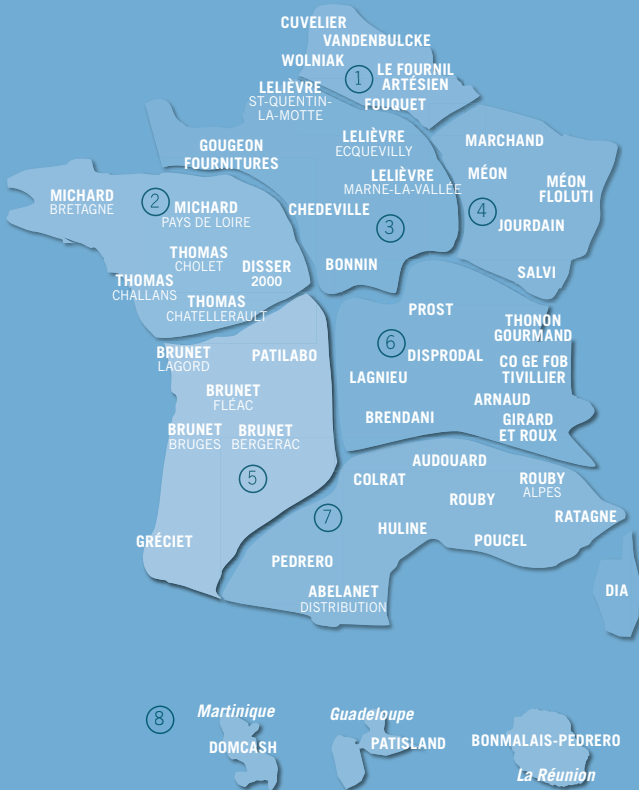


Sac 25kg
Existe aussi en sac de 5kg

Sac 25kg



nos distributeurs BACK EUROP FRANCE



▼ 1 Nord

		tél.	fax
S.A.S.	59 Dunkerque	03 28 63 58 01	03 28 65 01 60
Fouquet Père & Fils S.A.S.	80 Amiens	03 22 95 19 78	03 22 95 70 40
Le Fournil Artésien	62 S-Laurent Blangy	03 21 73 24 24	03 21 48 57 39
Vandenbulcke S.A.	59 Bondues	03 20 26 70 75	03 20 36 13 22
Wolniak S.A.R.L.	62 Campigneulles-Les-Petites Cuvelier	03 21 06 15 25	03 21 81 18 44

▼ 2 Ouest

Disser 2000 S.A.R.L.	37 Montlouis	02 47 50 75 70	02 47 50 75 39
Michard Pays de Loire	72 Solesmes	02 43 55 11 70	02 43 62 28 78
Michard Bretagne	56 Theix	02 97 47 05 50	02 97 47 09 96
Thomas S.A.	85 Challans	02 51 68 16 52	02 51 49 17 06
Thomas S.A.	86 Châtelleraut	05 49 21 11 10	05 49 20 10 58
Thomas S.A.	49 Cholet	02 41 62 10 80	02 41 65 70 87

▼ 3 Centre

Bonnin S.A.S.	45 Ormes	02 38 88 07 73	02 38 43 64 13
Chedeville S.A.R.L.	91 Arpajon	01 64 90 19 09	01 64 90 18 30
Gougeon Fournitures S.A.S.	14 Glos	02 31 62 71 40	02 31 62 87 04
Lelièvre Ecquevilly	78 Ecquevilly	01 34 75 09 70	01 34 75 09 79
Lelièvre Marne-La-Vallée	77 Marne-La-Vallée	01 64 62 59 59	01 64 62 39 22
Lelièvre St-Quentin-La-Motte	80 St-Quentin-La-Motte	03 22 26 57 57	03 22 26 58 97

▼ 4 Est

Jourdain Et Fils S.A.	70 Vesoul	03 84 75 10 27	03 84 75 94 50
Marchand S.A.	02 Montcornet	03 23 21 38 38	03 23 21 58 00
Méon	54 Heillecourt	03 83 53 32 33	03 83 53 12 07
Méon Floluti	67 Hœrdt	03 88 68 75 75	03 88 68 75 76
Salvi S.A.R.L.	39 Salins-Les-Bains	03 84 66 43 30	03 84 66 43 31

▼ 5 Sud/Ouest

Brunet Bergerac	24 Bergerac	05 53 73 14 43	05 53 57 55 13
Brunet Bruges	33 Bruges	05 45 91 12 12	05 45 91 14 42
Brunet Fléac	16 Fléac	05 45 91 12 12	05 45 91 14 42
Brunet Lagord	17 Lagord	05 46 67 45 54	05 46 42 00 25
Gréciet et Cie	64 Bayonne	05 59 55 15 41	05 59 55 35 69
Patilabo	87 Limoges	05 55 37 33 85	05 55 37 66 84

▼ 6 Sud/Est

Arnaud S.A.S.	73 Barby	04 79 72 95 05	04 79 72 84 38
Brendani S.A.S.	63 Aubière	04 73 27 23 25	04 73 27 09 03
CO GE FOB S.A.R.L.	74 Ville-La-Grand	04 50 43 20 80	04 50 43 20 89
Disprodal S.A.	69 Genay	04 78 91 20 04	04 78 91 49 36
Girard Et Roux S.A.	38 Grenoble	04 76 40 61 61	04 76 33 39 43
Lagnieu S.A.S.	03 Saint-Yorre	04 70 98 53 02	04 70 97 56 48
Prost	71 Autun	03 85 86 95 20	03 85 86 95 22
Thonon Gourmand	74 Thonon	04 50 26 26 34	04 50 26 01 83
Tivillier S.A.S.	74 Passy	04 50 47 52 54	04 50 47 51 24

▼ 7 Sud

Audouard S.A.S.	26 Montélimar	04 75 01 07 11	04 75 53 07 03
Abelanet Distribution	66 Perpignan	04 68 54 48 30	04 68 55 27 70
Colrat S.A.R.L.	12 Onet-Le-chateau	05 65 42 22 32	05 65 67 41 20
D.I.A.	20 Bastia	04 95 30 52 04	04 95 58 06 87
Huline Sté	34 Béziers	04 67 11 81 00	04 67 62 35 57
Pedrero S.A.	11 Narbonne	04 68 41 38 35	04 68 41 62 48
Poucel S.A.S.	13 Equilles	04 42 95 70 50	04 42 20 72 45
Ratagne	98 Monaco	(00)377 92 05 24 04	(00)377 92 05 70 88
Rouby Alpes	05 Gap	04 92 51 01 85	04 92 53 74 01
Rouby SARL	84 Avignon	04 90 16 56 80	04 90 16 56 89

▼ 8 DOM TOM

Patisland Guadeloupe	97 Baie-Mahault	05 90 38 37 50	05 90 38 37 51
DOMCASH	97 Le Lamentin	05 96 38 94 42	05 96 60 79 36
Bonmalais-Pedrero	97 La Réunion	02 62 43 57 16	02 62 43 57 07

Siège social de BACK EUROP France

67, rue Anita Conti - CS 10601
56010 VANNES Cedex

Tél : 02 97 47 09 07
Fax : 02 97 54 95 09

www.backeurop.fr
contact@backeurop.fr

