



Une offre de mousses gourmandes et originales à un coût maîtrisé !



LES MOUSSES



Pour répondre aux attentes nutritionnelles du marché, les recettes des mousses alsa Professionnel évoluent. Elles sont désormais toutes sans colorants artificiels ni conservateurs, et toujours non limitées par le GEMRCN. Plus de la moitié d'entre elles sont végétariennes.



LES + PRODUITS

- Des parfums **variés, originaux et gourmands**
- Des recettes **sans colorants artificiels, ni conservateurs**
- Un rendement par étui **optimisé** grâce à un foisonnement amélioré
- Un **coût portion économique** situé entre 0,11€ et 0,25€
- Une mise en œuvre **pratique, sans cuisson** et avec l'ajout d'un unique ingrédient



UNE MISE EN ŒUVRE SIMPLE ET RAPIDE AVEC L'AJOUT D'UN SEUL INGRÉDIENT



UN COÛT PORTION MAÎTRISÉ GRÂCE À UN RENDEMENT PAR ÉTUI OPTIMISÉ

Verrine ultra Coco & Mangue



Scannez et découvrez la recette



VARIÉTÉS	NOMBRE DE PORTIONS	NOMBRE DE PORTIONS SUPPLÉMENTAIRES VS ANCIENNE RECETTE	COÛT PORTION* (€/80ML)
NOUVELLES RECETTES			
Mousse à la Framboise	128 portions	+28	0,13€
Mousse à la Mangue	126 portions	+26	0,11€
Mousse Fraise	134 portions	+26	0,13€
Mousse saveur Crème Brûlée	124 portions	+12	0,16€
Mousse Noix de Coco	116 portions	+10	0,14€
Mousse au Chocolat Blanc	120 portions	+8	0,18€
Mousse au Café	110 portions	+4	0,16€
Mousse au Chocolat Douceur	100 portions	-	0,15€
Mousse Noire au Chocolat	100 portions	-	0,25€
Mousse Chocolat/Noisette	124 portions	-	0,19€
Mousse saveur Citron	100 portions	-	0,15€
Mousse Speculoos	86 portions	-	0,18€
Mousse au Caramel Beurre Salé	100 portions	-	0,21€
Mousse saveur Caramel	100 portions	-	0,17€
Mousse au Praliné	100 portions	-	0,19€
Mousse Cappuccino	112 portions	-	0,17€
Mousse saveur Nougat	112 portions	-	0,21€

*Prix obtenus sur la base de prix marchés constatés en 2023

*Groupement d'Etude des Marchés en Restauration Collective et de Nutrition.
*À partir d'ingrédients d'origine UE et non UE.

Préparations pour mousses au chocolat



MOUSSE AU CHOCOLAT DOUCEUR

960 g (2 x 480 g)
1-42-013061
3506170020567



MOUSSE AU CHOCOLAT BLANC

1 kg (2 x 500 g)
1-42-013013
3506170018212



MOUSSE CHOCOLAT NOISETTE

1,08 kg (2 x 540 g)
1-42-013414
3506170021809



MOUSSE NOIRE AU CHOCOLAT

1,3 kg (2 x 650g)
1-42-012998
3506170016119



Préparations pour mousses aux fruits



MOUSSE À LA NOIX DE COCO

900 g (2 x 450 g)
1-42-013010
3506170017826



MOUSSE SAVEUR CITRON

800 g (2 x 400 g)
1-42-012468
3506170016355



MOUSSE À LA MANGUE

760 g (2 x 380g)
1-42-012512
3506170018069



MOUSSE À LA FRAMBOISE

860 g (2 x 430 g)
1-42-012513
3506170018007



MOUSSE À LA FRAÏSE

860 g (2 x 430 g)
1-42-012590
3506170016867

MISE EN ŒUVRE À L'EAU

Préparations pour mousses gourmandes

NOUVEAUTÉ



MOUSSE AU CARAMEL BEURRE SALÉ

900 g (2 x 450 g)
1-42-013413
3506170021748

NOUVEAUTÉ



MOUSSE SPECULOOS

800 g (2 x 400 g)
1-42-013263
3506170021335



MOUSSE SAVEUR CARAMEL

1 kg (2 x 500 g)
1-42-012996
3506170016027



MOUSSE AU CAFÉ

1 kg (2 x 500 g)
1-42-012997
3506170016058



MOUSSE CAPPUCCINO

820 g
(2 x 400 g + 1 x 20 g de cacao)
1-42-012466
3506170016140



MOUSSE SAVEUR CRÈME BRÛLÉE

1 kg (2 x 500 g)
1-42-013011
3506170017888



MOUSSE AU PRALINÉ

1 kg (2 x 500 g)
1-42-012999
3506170017796



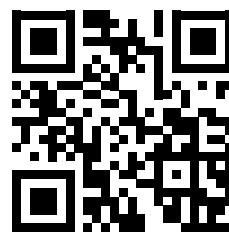
MOUSSE SAVEUR NOUGAT

900 g (2 x 450 g)
1-42-012525
3506170017642

Retrouvez l'ensemble
des produits et recettes alsa Professionnel
et accédez aux vidéos de gestes
de chefs sur
www.condifa.fr



Scannez
pour accéder
au site



Suivez-nous !



De grandes marques partenaires de votre réussite

Condifa S.A.S. 28-30, rue La Fayette - F-67023 Strasbourg Cedex 1 - Contact : condifa@condifa.fr