



Fourrages fruits

13 variétés contenant jusqu'à 94% de fruits

*Stables
à la cuisson*



Des fruits prêts à l'emploi et stables à la cuisson pour vos recettes

La gamme des Fourrages aux fruits avec morceaux ancel

- Prêts à l'emploi, s'utilisent en l'état, à froid ou cuits.
- Forte teneur en fruits.
- Bel aspect : homogénéité entre les morceaux de fruits et le liant.
- Bonne tenue, se tranchent facilement.
- Stables à la congélation / décongélation.
- Contiennent uniquement des colorants naturels.
- DLUO de 6 à 9 mois selon les références.



Produit	Réf.	Poids
Fourrage Pomme Façon Tatin en Morceaux	1-42-011741	5,5 kg



Produit	Réf.	Poids	Produit	Réf.	Poids	Produit	Réf.	Poids	Produit	Réf.	Poids
Fourrage Pomme en Morceaux	1-42-011626	5,5 kg	Fourrage Pomme en Cubes	1-42-010478	5,5 kg	Fourrage Mangue-Passion avec Morceaux	1-42-011718	3 kg	Fourrage Poire en Cubes	1-42-008768	3 kg



Produit	Réf.	Poids	Produit	Réf.	Poids	Produit	Réf.	Poids	Produit	Réf.	Poids
Fourrage Banane avec Morceaux	1-42-008801	6 kg	Fourrage Abricot avec Morceaux	1-42-008765	3 kg	Fourrage Fruits Rouges avec Morceaux	1-42-008767	3 kg	Fourrage Myrtille avec Morceaux	1-42-008770	3 kg



Produit	Réf.	Poids	Produit	Réf.	Poids	Produit	Réf.	Poids	Produit	Réf.	Poids
Fourrage Fraise avec Morceaux	1-42-008764	3 kg	Fourrage Framboise avec Morceaux	1-42-008766	3 kg	Framboise Linzer avec Pépins	1-42-010753	6 kg	Framboise Pépins	1-42-012890	6 kg

Des applications variées

• Prêt à l'emploi, sans cuisson



1000 à 1500 g de fourrage fruit pour un cadre 40x60 cm.

20 à 30 g de fourrage fruit par tartelette.

• Prêt à l'emploi, avec cuisson



150 à 200 g de fourrage fruit pour un sablé carré de 18 cm.

15 g de fourrage fruit pour un muffin de 130 g.



40 g de fourrage fruit par chausson.

150 g de fourrage fruit pour une galette carrée de 20 cm de côté en association avec de la frangipane.

Découvrez les recettes sur www.condifa.fr

La gamme des Fourrages et Garnitures ancel

Des produits prêts à l'emploi aux fruits, crémeux ou croquants.



Fourrages aux fruits prêts à l'emploi stables à la cuisson	Réf.	Poids	Fourrages aux fruits prêts à l'emploi stables à la cuisson	Réf.	Poids
Pomme Façon Tatin en Morceaux	1-42-011741	5,5 kg	Fraise avec Morceaux	1-42-008764	3 kg
Pomme en Cubes	1-42-010478	5,5 kg	Framboise avec Morceaux	1-42-008766	3 kg
Pomme en Morceaux	1-42-011626	5,5 kg	Fruits Rouges avec Morceaux	1-42-008767	3 kg
Poire en Cubes	1-42-008768	3 kg	Myrtille avec Morceaux	1-42-008770	3 kg
Abricot avec Morceaux	1-42-008765	3 kg	Mangue-Passion avec Morceaux	1-42-011718	3 kg
Banane avec Morceaux	1-42-008801	6 kg	Framboise Linzer avec Pépins	1-42-010753	6 kg
			Framboise Pépins	1-42-012890	6 kg



Garnitures prêtes à l'emploi stables à la cuisson	Réf.	Poids
Citron	1-42-008890	4 kg
Caramel	1-42-008891	4 kg
Chocolat	1-42-008892	4 kg
Crèmeux Caramel au Sel de Guérande	1-42-010676	3 kg



Fourrages croquants prêts à l'emploi	Réf.	Poids
Chocolat Blanc	1-42-010737	3 kg
Chocolat	1-42-010736	3 kg
Caramel au Sel de Guérande	1-42-010738	3 kg
Pistache	1-42-010735	3 kg
Fruits Rouges	1-42-011301	3 kg
Mangue-Passion	1-42-011408	3 kg
Speculoos	1-42-011721	3 kg
Chocolat Noir et Amandes Caramélisées	1-42-012476	3 kg

NOUVEAU

Tous les mois, de nouvelles recettes sur
www.condifa.fr



fédère les marques

