

alsa
PROFESSIONNEL

La touche finale
**pour sublimer
vos desserts**



LES SAUCES DESSERTS

Les sauces desserts alsa Professionnel vous permettent d'apporter gourmandise, originalité et finition à tous vos desserts : glaces, pâtisseries, entremets, gaufres, crêpes...

LES + PRODUITS

- Des saveurs **fruitées et gourmandes** idéales pour personnaliser vos desserts
- De belles couleurs pour un **visuel attractif** grâce à leur **texture nappante**
- Une **bouteille ergonomique** équipée d'un bouchon anti-gouttes pour un **dosage précis et propre**
- Une **conservation longue après ouverture**, 1 mois à température ambiante ou 3 mois au réfrigérateur

Sauces desserts gourmandes

NOUVEAUTÉ			
 	 	 	 
CARAMEL BEURRE SALÉ	CARAMEL	CHOCOLAT	CAFÉ
1 kg 1-42-013717 3506170023575	1 kg 1-42-012621 3506170018274	1 kg 1-42-012624 3506170018397	1 kg 1-42-012633 3506170018458

Sauces desserts fruitées

NOUVEAUTÉ			
 	 	 	 
FRUITS ROUGES	FRAMBOISE	MANGUE-ABRICOT	FRAISE
1 kg 1-42-013765 3506170023636	1 kg 1-42-013473 3506170022349	1 kg 1-42-012622 3506170018335	1 kg 1-42-012626 3506170018489



Scannez et découvrez la recette



Flan Pâtissier au Chocolat & Pop Corn



De grandes marques partenaires de votre réussite

Condifa SAS. 28-30, rue la Fayette - F-67023 Strasbourg Cedex 1 - Contact : condifa@condifa.fr