



CATALOGUE GÉNÉRAL

– DEPUIS 1931 –

Les Ganaches et Glacages pour réussir



QUI SOMMES-Nous

La marque Braun

La marque Braun est une marque de notoriété internationale depuis 1931 dans le secteur de la boulangerie-pâtisserie mais ne signe qu'une sélection réduite de produits en France. Elle offre de nombreuses possibilités d'applications, tant en produits prêts à l'emploi comme les ganaches, pâtes aromatiques ou glaçages, qu'en préparation pour biscuits et garnitures.

Braun est une marque de la société Condifa, qui commercialise quelques 300 références réparties sous 9 marques, certaines plus que centenaires, ayant chacune leur domaine de compétence. Elles ont pour mission d'accompagner tous les chefs, avec des produits adaptés à leur niveau d'expertise, à leurs méthodes de travail et à leur environnement professionnel.



Les ingrédients pâtissiers



Les arômes et gélatines



Les indispensables de la pâtisserie



Les ganaches et glaçages



Les ingrédients pour glace



Les ingrédients de panification



Les desserts à préparer



Les sauces desserts



La solution pizza pour les professionnels

Nos valeurs

- **Innovation** : Condifa, à travers ses marques, a à cœur d'innover et d'inventer de nouveaux produits pour satisfaire toujours plus ses clients dans tous les domaines d'activité.
- **Savoir-faire** : les produits des marques de Condifa sont développés avec le souci de la qualité dans le but de permettre à ses clients de perpétuer les gestes techniques si chers au savoir-faire français.
- **Partage** : accessibilité et authenticité sont les maîtres-mots des marques de Condifa qui visent à développer des produits mais aussi à transmettre des idées, des astuces, des recettes, des vidéos...

Notre engagement

Être le partenaire au quotidien de la réussite des artisans et des chefs, en les accompagnant avec des gammes de produits larges qui couvrent tous leurs besoins et en leur donnant accès au savoir-faire de fabrication par les produits, les recettes ou encore les gestes techniques.

GANACHES, PÂTE D'AROMATISATION & GLACAGES PRÊTS À L'EMPLOI



STABICHOC
CRÈME DE FOURRAGE
CACAO-NOISETTE

Idéale en fourrage de biscuits, viennoiseries, cakes, tartelettes. Stable à la cuisson et à la congélation.

 1 seau de 6 kg
Code article : 1-42-008213
EAN : 4014826395017



SCHOKOBELLA
CRÈME SAVEUR CHOCOLAT

Multiusages : ganache, glaçage, décor et mousse. Stable à la congélation.

 1 seau de 6 kg
Code article : 1-42-008191
EAN : 4014826366017



CAOKREM
PÂTE D'AROMATISATION
AU CACAO AMER

Pour aromatiser les crèmes, pâtes jaunes ou fondants. Non sucrée, contient 50% de cacao.

 1 seau de 5 kg
Code article : 1-42-008192
EAN : 4014826295010



FARINES COMPOSÉES & PRÉPARATIONS POUR GARNITURES



BISCUILLER
PRÉPARATION POUR
BISCUIT CUILLER

Produit moelleux. Beau volume. Longue conservation après cuisson.

 1 carton de 10 kg
Code article : 1-42-008077
EAN : 4014826473067



FLORENTIN
PRÉPARATION POUR
FLORENTIN ET NOUGATINE

Mise en œuvre facile et rapide. Excellente base pour nids d'abeilles.

 1 carton de 7,2 kg
(12 sachets de 600 g)
Code article : 1-42-013487
EAN : 4014827022820



NOSETTO
PRÉPARATION POUR
FOURRAGE NOISETTE

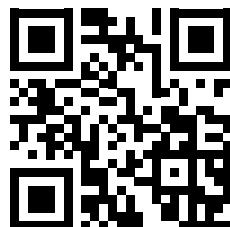
Mise en œuvre simple et rapide : ajout d'eau ou de lait. Contient 29% de noisettes hachées. Idéale en fourrage de viennoiseries, galettes, garniture de tartes.

 1 carton de 12 kg
Code article : 1-42-008718
EAN : 4014826394942

Retrouvez l'ensemble
des produits de nos marques
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