



CATALOGUE GÉNÉRAL

**Les plus belles
palettes d'arômes
et de textures**







Sommaire

Qui sommes-nous	P. 05
Vanille	P. 06 à 09
Fruits et autres arômes	P. 10 & 11
Pâtes aromatiques	P. 13
Café	P. 14
Colorants	P. 15
Gélatines en feuilles	P. 16
Gélatines en poudre	P. 17
Récapitulatif de la gamme Sébalcé	P. 18 & 19



Qui sommes-nous ?

La marque Sébalcé

Le dessert est souvent ce petit plaisir auquel on succombe, éveillant des émotions et créant des souvenirs précieux.

En associant exigence et précision, nous sélectionnons avec soin toutes nos matières premières pour en extraire l'essence des plus belles palettes d'arômes et de textures.

Depuis 1966, nous accompagnons les pâtissiers (artisans et restaurateurs), métier de savoir-faire et de passion, pour leur apporter sérénité, inspiration et leur permettre ainsi de déculper leur créativité au service du gourmand et du beau.

Sébalcé 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.



Scannez ici et retrouvez la gamme Sébalcé en vidéo !



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.

Vanille

Pour servir vos exigences de goût et celles de votre clientèle, la vanille Sébalcé se décline sous forme de gousses, de graines, d'extraits, d'arômes naturels et d'arômes.

Polyvalentes, chacune des références trouve sa légitimité en pâtisserie, chocolaterie, confiserie et glacerie. Le choix intervient au niveau du profil aromatique et de l'appellation recherchés.

Gousses de vanille

Une vanille noire, brillante et charnue.



1 2 3

Gousses de Vanille Bourbon de Madagascar

- Qualité Noire Gourmet.
 - Notes intenses caramélisées, boisées et épicees.
- 1 Gousses de 14-16 cm,
Tubo de 75 g
- 2 Gousses de 16-20 cm,
Tubo de 150 g
- 3 Gousses de 16-20 cm,
Tubo de 250 g



4

Gousses de Vanille Tahitensis

- Notes fleuries, légèrement anisées.
- Gousses de 14-18 cm.

Tubo de 150 g



5

Nouveau Gousses de Vanille Gourmet d'Ouganda

- Plantations nichées entre les Monts de la Lune et les rives du lac Victoria : un terroir unique et un climat équatorial idéal pour la vanille.
- Variété Planifolia, comme à Madagascar.
- Notes boisées, caramélisées légèrement cacaotées.
- Gousses de 16-20 cm.

Tubo de 150 g

Dérivés de la gousse de vanille



6

Graines de Vanille de Madagascar

- Produit 100% naturel, origine Madagascar.
- Marquants visuels qualitatifs à incorporer dans les crèmes (pâtissières, anglaises, glacées, chantilly, ...), mousses, macarons...

Pot de 100 g



7

Poudre de Vanille Épuisée

- Issue à 100% de gousses de vanille épuisées broyées.
- Marquants visuels pour renforcer la connotation « vanille ».

Tubo de 150 g





La Vanille Bourbon

Une vanille plébiscitée et réglementée

La vanille Planifolia est la plus connue et répandue dans nos assiettes.

Elle possède un profil aromatique caractéristique et reconnaissable, évocatrice de souvenirs d'enfance, avec ses notes caramélisées, boisées et épicées.



Principalement **cultivée** dans l'océan indien, elle peut réglementairement s'appeler "vanille Bourbon" quand elle provient de ces 4 régions : Madagascar, Réunion, Comores et Mayotte.

La Vanille Tahitensis

Une vanille vive et intense au profil unique !

La vanille Tahitensis est cultivée en Polynésie française à Tahiti et en Papouasie Nouvelle Guinée.



Beaucoup plus rare que sa cousine la Planifolia, elle est appréciée en pâtisserie, glacerie ou encore en chocolaterie pour ses **notes fleuries et légèrement anisées** qui subliment chaque création pour la rendre unique !

Sa vivacité et son intensité font d'elle une vanille très recherchée par les grands chefs.

Vanille

Pâte de vanille



8 Pâte de Vanille Bourbon avec grains

- Notes caramélisées, boisées et épiciées, sans infusion préalable.
- Une texture de pâte qui se dose à la cuillère.
- Nombreux grains de vanille pour un rendu visuel très qualitatif.
- Permet l'appellation « À la vanille Bourbon ».

Pot de 450 g

Extraits de vanille



9 Extrait de Vanille Tahitensis avec grains

- Notes fleuries, légèrement anisées.
- Remplace la gousse car contient de nombreux grains de vanille.
- Permet l'appellation « À la vanille Tahitensis ».

Bouteille de 0,5 kg



10 Extrait de Vanille Bourbon avec grains

- Profil aromatique typique de la vanille Bourbon.
- Notes intenses caramélisées, boisées et épiciées.
- Remplace la gousse car contient de nombreux grains de vanille.
- Permet l'appellation « À la vanille Bourbon ».

Bouteille de 0,5 kg



11 Extrait de Vanille de Madagascar

- Notes vanillées et caramélisées, intenses.
- Permet l'appellation « À la vanille de Madagascar ».

Bouteille de 1 L



Tartelette délice de Bourgogne

À la vanille Tahitensis

Recette réalisée avec les Gousses et l'Extrait de Vanille Tahitensis

Signée par Stéphane Glacier
Meilleur Ouvrier de France Pâtissier



Arômes naturels de vanille



12

Arôme Naturel de Vanille

- Notes vanillées, balsamiques et boisées.
- Permet l'appellation « À la vanille ».

Bouteille de 1 L



13

Arôme Naturel de Vanille P200

- Notes vanillées rhumées légèrement fumées.
- Permet l'appellation « À la vanille ».

Bouteille de 1 L



Quelle est la différence entre un extrait et un arôme naturel de vanille ?*

L'extract et l'arôme naturel de vanille sont tous deux d'origine naturelle.

Dans l'extract, la préparation aromatisante vient à 100% de la gousse de vanille.

L'arôme naturel provient au moins à 95% de la vanille.

Les 5% restants proviennent d'autres sources naturelles et ont pour rôle de compléter le profil aromatique pour le rendre unique !

Arômes et colorant vanille



14

Arôme et Colorant Vanille Vanilux 200

- Notes vanillées caramélisées et rhumées.

Bouteille de 1 L



15

Arôme et Colorant Vanille Pâtissier

- Notes vanillées caramélisées légèrement biscuitées.

Bouteille de 1 L



16

Arôme et Colorant Vanille Boulpat

- Notes vanillées intenses et boisées.

Bouteille de 1 L



17

Arôme et Colorant Vanille Gourmet

- Notes caramélisées.

Bouteille de 1 L



18

Arôme et Colorant Vanille

- Notes vanillées caramélisées.

18 Bouteille de 1 L

19 Bidon de 5 L

Fruits...

Utilisée seule ou en renfort, chaque référence propose le goût authentique du fruit, du fruit à coque ou de l'épice, cueilli à pleine maturité.



20 Arôme Naturel et Colorant Fraise

- Bon goût des fraises sucrées et acidulées, gorgées de soleil et cueillies à maturité.
- Donne une belle coloration aux réalisations.

Bouteille de 0,5 kg



21 Arôme et Colorants Pistache

- Bon goût de pistache avec une pointe d'amande amère, appréciée des consommateurs.
- Donne une belle coloration aux réalisations.

Bouteille de 0,5 kg



22 Arôme Amande Amère

- Bon goût d'amande amère.
- Produit très concentré et économique 1-2 g/kg.

Bouteille de 0,5 L



23 Arôme Naturel de Fèves de Tonka

- Des notes musquées et vanillées sur un support caramel.

Bouteille de 0,5 kg



24 Arôme et Colorants Framboise

- Bon goût des framboises sucrées et acidulées, gorgées de soleil et cueillies à maturité.
- Donne une belle coloration aux réalisations.

Bouteille de 0,5 kg



25 Arôme Naturel de Citrons

- Bon goût des citrons sucrés et acidulés, gorgés de soleil et cueillis à maturité.

Bouteille de 0,5 kg



26 Arôme Citron Zeste

- Alliance de la saveur du citron et de la puissance du zeste.
- Produit très concentré et économique 1-5 g/kg.

Bouteille de 0,5 L



27 Arôme Naturel de Yuzu

- Mélange de notes aromatiques fraîches et zestées, proches de celles du citron vert, du pamplemousse et de la mandarine.

Bouteille de 0,5 kg



28 Arôme Naturel d'Orange

- Bon goût des oranges sucrées et acidulées, gorgées de soleil et cueillies à maturité.

Bouteille de 0,5 kg



29 Arôme Naturel d'Orange Zeste

- Alliance de la saveur fruitée du jus d'orange et de l'arôme du zeste.
- Produit très concentré et économique 1-5 g/kg.

Bouteille de 0,5 L



30 Arôme Naturel Note Fleur d'Oranger

- Saveur fruitée et florale sur fond de note miellée.
- Produit très concentré et économique 5-20 g/kg.

Bouteille de 1 L

Saint-Honoré à la Framboise

Recette réalisée
avec l'Arôme et Colorants
Framboise



...et
autres
arômes



31 Caramel Pâtissier

- Caramel aromatique à la saveur intense.
 - Belle couleur brune, reflets chauds et ambrés.
- Bouteille de 1,35 kg



32 Arôme Truffe

- Saveur subtile et puissante de truffe noire.
- Bouteille de 0,5 kg

Le Paris-Brest Noisette

Recette réalisée avec
la Pure Pâte de Noisette
du Piémont IGP

Signée par Joris Vée
Chef pâtissier exécutif



Pâtes aromatiques

Complémentaires aux arômes liquides, la gamme de pâtes aromatiques répond à d'autres besoins de la profession : pâtes pures de fruits à coque, apportant du goût et de la texture ou ultra concentrées pour limiter l'apport de liquide aux préparations.

Faciles à doser et à incorporer, ces pâtes sont optimales pour la réalisation de glaces, de pâtisseries, de chocolats ou de gâteaux de voyage.



33 Pure Pâte de Noisette du Piémont IGP

- Une pâte pure 100% à base de noisettes du Piémont IGP, qui préserve toutes les caractéristiques aromatiques de cette noisette d'exception.
- Torréfaction moyenne, soigneusement calibrée pour développer la douceur, la rondeur et un bouquet de noisette pur sans torréfaction excessive.
- Permet l'appellation « à la noisette du Piémont ».

Seau de 1 kg



34 Nouveau Pure Pâte de Noisette d'Italie

- Combine plusieurs variétés de noisettes issues de différentes régions italiennes, minutieusement choisies pour leur texture et leur saveur.
- Torréfaction moyenne, similaire à la noisette du Piémont, avec des ajustements en fonction de chaque variété et son humidité afin de garantir un profil aromatique constant.
- Permet l'appellation « à la noisette d'Italie ».

Seau de 1 kg



35 Pure Pâte de Cacahuète d'Argentine

- Une pâte pure, 100% cacahuète, sans sel, pour une polyvalence d'application (sucrées et salées).
- Torréfaction douce, afin de conserver une couleur très claire, une surface de pâte uniforme et préserver les notes délicates typiques des cacahuètes d'Argentine.
- Permet l'appellation « à la cacahuète d'Argentine ».

Seau de 1 kg



36 Nouveau Pâte de Pistache Premium colorée

- Le goût authentique d'une pâte pure de pistaches torréfiées avec une pointe de colorant.
- Torréfaction forte, plus intense que sur les autres pâtes pour révéler les notes gourmandes de pistaches grillées.
- Offre une belle coloration aux réalisations.

Seau de 1 kg



37 Pâte Aromatique de Noix de Coco des Philippines

- Préparée à base de concentré de purée de coco pour apporter une note riche, intense et régulière de coco à vos réalisations.
- Une pâte généreuse en coco râpée pour apporter à la fois le goût ainsi que cette texture unique tant appréciée !

Seau de 1 kg



38 Pâte Aromatique de Caramel

- Une pâte de caramel concentrée (dosage 30 g/kg seulement), adaptée à la pâtisserie, pour aromatiser avec régularité et équilibre.
- Préparée à base de sucre caramélisé, elle confère des notes intenses, gourmandes et équilibrées de caramel, sans amertume, ainsi qu'une belle coloration aux réalisations.

Seau de 1 kg

Café

Chaque référence offre un profil aromatique distinct, afin de satisfaire vos exigences de goût et celles de votre clientèle. Polyvalentes, elles s'emploient dans de nombreuses applications vous offrant ainsi de multiples possibilités de créations signées café.

Extraits de café



Soigneusement sélectionnés, les grains de café 100% Arabica sont torréfiés à cœur selon la méthode traditionnelle lente et progressive.

Ainsi ils expriment pleinement leur richesse aromatique et confèrent à l'Extrait de Café Sébalcé Pur Arabica, des notes intenses et corsées à dominante grillée.



39

40

Extrait de Café Pur Arabica

- Pour des créations signées « Arabica » avec des notes intenses et corsées de café Arabica torréfié, sans amertume.
- Issu uniquement de grains de café Pur Arabica.
- Offre une belle coloration aux réalisations.
- Stable à la cuisson et à la surgélation/décongélation.
- Permet l'appellation « Au café Pur Arabica ».



Bouteille de 0,5 kg



Bouteille de 1 L



41

Extrait de Café

- Pour une signature aromatique affirmée café avec des notes intenses à dominante grillée, légèrement caramélisées, sans amertume.
 - Issu de grains de café Robusta.
 - Offre une belle coloration aux réalisations.
 - Stable à la cuisson et à la surgélation/décongélation.
 - Permet l'appellation « Au café ».
- Bouteille de 1 L

Arômes et colorant café



Arôme et Colorant Café Goût Brésilien

- Pour une signature aromatique universelle avec des notes équilibrées de café, généreuses et rondes, sans amertume, typées Moka.
 - Permet de donner une couleur soutenue et de la brillance au fondant notamment.
 - Stable à la cuisson et à la surgélation/décongélation.
- Bouteille de 1 L



Arôme et Colorant Café Pâtissier

- Offre un goût intense, équilibré aux notes grillées de café.
 - Permet de donner une couleur soutenue et de la brillance au fondant notamment.
 - Stable à la cuisson et à la surgélation/décongélation.
- Bouteille de 1 kg



Café Soluble Atomisé

- Pour aromatiser les pâtisseries ou pour le service du café.
 - Mélange de cafés Arabica et Robusta.
 - Notes puissantes, équilibrées entre amertume et acidité.
 - Offre une belle coloration aux réalisations.
 - Stable à la cuisson et à la surgélation/décongélation.
 - Permet l'appellation « Au café ».
- Sachet de 0,5 kg

Colorants

Adaptés à l'utilisation en boulangerie fine, les colorants Sébalcé, neutres en goût, donnent un rendu naturel qui rehausse l'appétence des produits.



45

Colorant Rouge

- Substance colorante d'origine naturelle.

Bouteille de 0,5 L



46

Colorant Jaune

- Substance colorante d'origine naturelle.

Bouteille de 0,5 L



47

Colorant Vert Menthe

Bouteille de 0,5 L

Religieuses Vanille - Fraise

Recette réalisée
avec le Colorant Rouge



Gélatines en feuilles

La gélatine Sébalcé est l'ingrédient indispensable pour la gélification de vos recettes de pâtisserie ou traiteur, dans un format adapté à votre usage professionnel (0,5 kg ou 1 kg).

La gélatine en feuilles Sébalcé, c'est la garantie d'une hydratation et d'un dosage simple et facile.

Gélatines bovines en feuilles



48 | 49 Gélatine Or Bovine

- 200 Bloom.
 - Feuilles fines de 2 g.
 - Certifiée Halal.
- 48 Étui de 0,5 kg pour 250 feuilles
49 Étui de 1 kg pour 500 feuilles



50 Gélatine Bronze Bovine

- 150 Bloom.
 - Feuilles de 3,3 g.
 - Certifiée Halal.
- Étui de 1 kg pour 300 feuilles



Gélatines porcines en feuilles



51 | 52 Gélatine Or

- 200 Bloom.
 - Feuilles fines de 2 g.
- 51 Étui de 0,5 kg pour 250 feuilles
52 Étui de 1 kg pour 500 feuilles



53 Gélatine Argent

- 180 Bloom.
 - Feuilles de 2,5 g.
- Étui de 1 kg de 400 feuilles



54 Gélatine Bronze

- 150 Bloom.
 - Feuilles de 3,3 g.
- Étui de 1 kg de 300 feuilles



55 Gélatine Titane

- 120 Bloom.
 - Feuilles de 5 g.
- Étui de 1 kg de 200 feuilles



Scannez
et découvrez
comment utiliser
les gélatines
Sébalcé

Gélatines en poudre

La gélatine en poudre Sébalcé, c'est la garantie d'une hydratation et d'un dosage précis pour une tenue irréprochable.

Gélatines en poudre à chaud



56
**Gélatine Bovine en Poudre
100 Bloom**

- Goût neutre.
- Origine 100% bovine.

Boîte de 1 kg



57
**Gélatine Bovine en Poudre
150 Bloom**

- Goût neutre.
- Origine 100% bovine.

Boîte de 1 kg



58
**Gélatine Bovine en Poudre
200 Bloom**

- Goût neutre.
- Origine 100% bovine.

Boîte de 1 kg



59
**Gélatine Bovine en Poudre
200 Bloom Certifiée Halal**

- Goût neutre.
- Origine 100% bovine.

Boîte de 1 kg



60
**Gélatine de Poisson
en Poudre 200 Bloom**

- Goût neutre.
- Origine 100% poisson.

Boîte de 1 kg



61
**Gélatine Bovine Instantanée
en Poudre**

- Se verse directement dans l'ingrédient à gélifier.
- Sans être chauffée ni hydratée.
- 10 g de gélatine correspondent à 1 feuille de gélatine quelle que soit sa qualité.

Étui de 1 kg

Entremets Fête des mères

Recette réalisée
avec la Gélatine de Poisson



Récapitulatif de la gamme Sébalcé

Vanille	Conditionnement article	Code	EAN	Nombre d'articles/ unité d'exp.
Gousses de vanille				
1 Gousses de Vanille Bourbon de Madagascar - qualité Noire Gourmet 14-16cm	Tubo de 75 g	1-42-011389	3506170013774	12
2 Gousses de Vanille Bourbon de Madagascar - qualité Noire Gourmet 16-20cm	Tubo de 150 g	1-42-013714	3506170023513	6
3 Gousses de Vanille Bourbon de Madagascar - qualité Noire Gourmet 16-20cm	Tubo de 250 g	1-42-013785	3506170023667	6
4 Gousses de Vanille Tahitensis 14-18cm	Tubo de 150 g	1-42-011385	3506170012272	6
5 Gousses de Vanille Gourmet d'Ouganda 16-20cm	Nouveauté Tubo de 150 g	1-42-011387	3506170012579	6
Dérivés de la gousse de vanille				
6 Graines de Vanille de Madagascar	Pot de 100 g	1-42-010913	3506170011350	6
7 Poudre de Vanille Épuisée	Tubo de 150 g	1-42-011731	3506170015716	12
Pâte de vanille				
8 Pâte de Vanille Bourbon avec grains	Pot de 450 g	1-42-013141	3506170020833	6
Extraits de vanille				
9 Extrait de Vanille Tahitensis avec grains	Bouteille de 0,5 kg	1-42-010691	3506170006394	6
10 Extrait de Vanille Bourbon avec grains	Bouteille de 0,5 kg	1-42-011281	3506170013279	6
11 Extrait de Vanille de Madagascar	Bouteille de 1 L	1-42-011082	3506170012067	6
Arômes naturels de vanille				
12 Arôme Naturel de Vanille	Bouteille de 1 L	1-42-010445	3506170004307	6
13 Arôme Naturel de Vanille P200	Bouteille de 1 L	1-42-008878	3660085904517	6
Arômes et colorant vanille				
14 Arôme et Colorant Vanille Vaniluxe 200	Bouteille de 1 L	1-42-013533	3660085091620	6
15 Arôme et Colorant Vanille Pâtissier	Bouteille de 1 L	1-42-013535	3660085092214	6
16 Arôme et Colorant Vanille Boulpât	Bouteille de 1 L	1-42-013536	3506170021618	6
17 Arôme et Colorant Vanille Gourmet	Bouteille de 1 L	1-42-013537	3506170005588	6
18 Arôme et Colorant Vanille	Bouteille de 1 L	1-42-013538	3660085902810	6
19 Arôme et Colorant Vanille	Bidon de 5 L	1-42-010497	3506170005533	1

Fruits et autres arômes				
20 Arôme Naturel et Colorant Fraise	Bouteille de 0,5 kg	1-42-004166	3660085903220	6
21 Arôme et Colorants Pistache	Bouteille de 0,5 kg	1-42-008846	3506170088468	6
22 Arôme Amande Amère	Bouteille de 0,5 L	1-42-004138	3660085096618	6
23 Arôme Naturel de Fèves de Tonka	Bouteille de 0,5 kg	1-42-011768	3506170015990	6
24 Arôme et Colorants Framboise	Bouteille de 0,5 kg	1-42-004167	3660085903329	6
25 Arôme Naturel de Citrons	Bouteille de 0,5 kg	1-42-004163	3660085901424	6
26 Arôme Citron Zeste	Bouteille de 0,5 L	1-42-004135	3660085093815	6
27 Arôme Naturel de Yuzu	Bouteille de 0,5 kg	1-42-011702	3506170015440	6
28 Arôme Naturel d'Orange	Bouteille de 0,5 kg	1-42-004162	3660085901325	6
29 Arôme Naturel d'Orange Zeste	Bouteille de 0,5 L	1-42-004136	3660085093914	6
30 Arôme Naturel Note Fleur d'Oranger	Bouteille de 1 L	1-42-013551	3660085000110	6
31 Caramel Pâtissier	Bouteille de 1,35 kg	1-42-013552	3660085094416	6
32 Arôme Truffe	Bouteille de 0,5 kg	1-42-004203	3660085200923	6

Pâtes aromatiques		Conditionnement article	Code	EAN	Nombre d'articles/ unité d'exp.
33	Pure Pâte de Noisette du Piémont	Seau de 1 kg	1-42-013460	3506170021984	6
34	Pure Pâte de Noisette d'Italie Nouveauté	Seau de 1 kg	1-42-013802	3506170023728	6
35	Pure Pâte de Cacahuète d'Argentine	Seau de 1 kg	1-42-013631	3506170023148	6
36	Pâte de Pistache Premium Colorée Nouveauté	Seau de 1 kg	1-42-013851	3506170023841	6
37	Pâte Aromatique de Noix de Coco des Philippines	Seau de 1 kg	1-42-013601	3506170023056	6
38	Pâte Aromatique de Caramel	Seau de 1 kg	1-42-013560	3506170022639	6

Café

Extraits de café					
39	Extrait de Café Pur Arabica	Bouteille de 0,5 kg	1-42-011142	3506170012548	6
40	Extrait de Café Pur Arabica	Bouteille de 1 L	1-42-010459	3506170004819	6
41	Extrait de Café	Bouteille de 1 L	1-42-013539	3506170004369	6
Arômes et colorant café					
42	Arôme et Colorant Café Goût Brésilien	Bouteille de 1 L	1-42-013550	3660085092511	6
43	Arôme et Colorant Café Pâtissier	Bouteille de 1 kg	1-42-013720	3506170023384	6
Café soluble					
44	Café Soluble Atomisé	Sachet de 0,5 kg	1-42-004134	3377390001205	10

Colorants

45	Colorant Rouge	Bouteille de 0,5 L	1-42-010687	3506170010261	6
46	Colorant Jaune	Bouteille de 0,5 L	1-42-010689	3506170010322	6
47	Colorant Vert Menthe	Bouteille de 0,5 L	1-42-004180	3660085094805	6

Gélatines en feuille

Gélatines bovines en feuilles (certifiées Halal)					
48	Gélatine Or Bovine	Étui de 0,5 kg / 250 feuilles	1-42-012917	3660085019044	8
49	Gélatine Or Bovine	Étui de 1 kg / 500 feuilles	1-42-012855	3660085019037	10
50	Gélatine Bronze Bovine	Étui de 1 kg / 300 feuilles	1-42-012744	3660085098513	10
Gélatines porcines en feuilles					
51	Gélatine Or	Étui de 0,5 kg / 250 feuilles	1-42-004191	3660085019020	8
52	Gélatine Or	Étui de 1 kg / 500 feuilles	1-42-012741	3660085019006	10
53	Gélatine Argent	Étui de 1 kg / 400 feuilles	1-42-012742	3660085021016	10
54	Gélatine Bronze	Étui de 1 kg / 300 feuilles	1-42-012743	3660085098407	10
55	Gélatine Titane	Étui de 1 kg / 200 feuilles	1-42-012745	3660085018405	10

Gélatines en poudre

Gélatines en poudre à chaud					
56	Gélatine Bovine en Poudre 100 Bloom	Boîte de 1 kg	1-42-004184	3660085018344	6
57	Gélatine Bovine en Poudre 150 Bloom	Boîte de 1 kg	1-42-004185	3660085018634	6
58	Gélatine Bovine en Poudre 200 Bloom	Boîte de 1 kg	1-42-004186	3660085018948	6
59	Gélatine Bovine en Poudre 200 Bloom (certifiée Halal)	Boîte de 1 kg	1-42-013632	3506170023179	6
60	Gélatine de Poisson en Poudre 200 Bloom	Boîte de 1 kg	1-42-011671	3506170015389	6
Gélatine instantanée en poudre					
61	Gélatine Bovine Instantanée en Poudre	Étui de 1 kg	1-42-012718	3506170018755	6



Joris Vée

Chef pâtissier exécutif
à la Grande Cascade (étoilé Michelin)
Paris
Vice-champion du Monde
de Pâtisserie Junior

Stéphane Glacier

Meilleur Ouvrier de France
Pâtissier

Kevin Lopes

Chef pâtissier
au JY's (étoilé Michelin)
Colmar
Distinction "Passion Dessert"
du Guide Michelin

**Suivez-nous sur *instagram*
et découvrez chaque semaine
les recettes créées par nos chefs
pâtissiers partenaires**



Retrouvez l'ensemble des produits
et recettes Sébalcé 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