CATALOGUE GÉNÉRAL

Les Ingrédients Glaces pour réussir

Sommaire

QUI SOMMES-NOUS
page 3

BASES & AMÉLIORANT
page 4

READY LINE
page 5

PÂTES AROMATIQUES
pages 6 & 7

MARBRAGES
page 8

CONCEPTS DE VENTE
page 9

RÉCAPITULATIF
DE LA GAMME CRESCO
pages 11

QUI SOMMES-*Nous*

La marque cresco

cresco est LA marque spécialiste des ingrédients pour réussir de délicieuses glaces italiennes artisanales, aux visuels généreux et gourmands ! A travers sa gamme Sapori dal Mondo, cresco conjugue les progrès de la technologie à l'authenticité et à la tradition des saveurs du monde. La recherche et la sélection minutieuse des matières premières les plus raffinées garantissent une qualité supérieure répondant à toutes les attentes, que vous soyez boulangers-pâtissiers ou restaurateurs. Une manière pour cresco de raconter le monde à travers la glace italienne.

cresco est une marque de la société Condifa qui commercialise quelques 300 références réparties sous 8 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.

ancel
Les ingrédients pâtissiers

Sébalcé
Les arômes et gélatines

MOENCH
Les indispensables de la pâtisserie

BRAUN
Les ganaches et glaçages

cresco ITALIA
Les ingrédients pour glace

AGRANO
Les ingrédients de panification

alsa PROFESSIONNEL
Les desserts à préparer

Dr.Oetker Professional
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.

BASES & AMÉLIORANT

Les bases cresco sont adaptées à des mises en œuvre avec du lait ou avec des fruits frais ou en purée. C'est la garantie d'une base équilibrée et de produits finis réguliers en texture, saveur et conservation.

Base lait

PERFETTA 100

- Base au beurre de cacao et aux arômes naturels, sans ajout de graisses végétales supplémentaires.
- Délicieuse et chaude au palais, elle offre une texture onctueuse et une excellente durée de vie en vitrine.
- Dosage : 100 g de base / kg de lait.

● Utilisation : à chaud.

① 1 kg Sachet de 1 kg

Base fruit

LYRA 50

- Base idéale pour les sorbets ou glaces aux fruits à la texture crémeuse et aérée, sans dérivés du lait.
- Dosage : 50 g de base / L d'eau.

●● Utilisation : à chaud et à froid.

② 1 kg Sachet de 1 kg

Améliorant

SMUTER

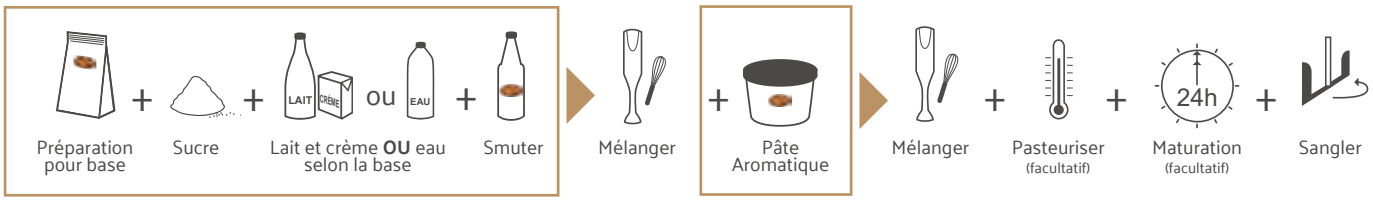
- Offre une texture plus onctueuse, plus crémeuse et plus facile à travailler.
- Action anti-pailletante, améliore la conservation de la glace.
- Dosage : 40-60 g/L.

●● Utilisation : à chaud et à froid.

③ 1,2 kg Bouteille de 1,2 kg

MISE EN ŒUVRE

Mélanger le sucre à la préparation pour base choisie. Ajouter le lait ou l'eau, la crème liquide si nécessaire, l'améliorant puis délayer le tout avec un mixeur plongeant jusqu'à obtention d'un mélange homogène. Ajouter la pâte aromatique à la préparation de base et mélanger au mixeur plongeant. La pasteurisation et la maturation au frais sont conseillées pour un meilleur développement du foisonnement et des saveurs. Versez la préparation dans la turbine.



READY LINE

Le Ready Line permet d'obtenir de délicieuses glaces et soft ice par simple ajout de lait. Rapide à mettre en œuvre, 10 minutes suffisent !

Ready Line avec lait

FIORDILATTE / FLEUR DE LAIT

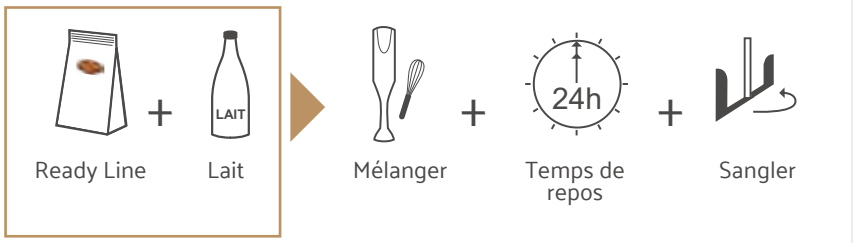
1 sachet pour 2,5 à 3 litres de lait.

- Utilisation : à froid.

④ 1,2 kg Sachet de 1,2 kg

MISE EN ŒUVRE

Délayer la préparation Ready Line choisie dans le lait avec un mixeur plongeant ou un fouet. Laisser reposer 10 min avant de verser la préparation dans la turbine.



PÂTES AROMATIQUES

Les pâtes aromatisent les bases cresco ou vos propres bases avec une restitution fidèle du parfum mis en œuvre. Souples, elles s'incorporent facilement et conservent les propriétés des bases auxquelles elles sont associées. Polyvalentes, elles s'utilisent aussi en pâtisserie et en confiserie-chocolaterie.

PISTACCHIO / PISTACHE COLORÉE

- Un goût doux et équilibré de pistaches.
- Offre une belle coloration à vos réalisations.
- Dosage : 70 à 80 g/kg.

⑤ 1 kg Seau de 1 kg

⑥ 3 kg Seau de 3 kg

PISTACCHIO KERMAN / PISTACHE PURE KERMAN D'IRAN 100%

- Un goût franc de pistaches fraîchement torréfiées, relevé par une pointe de sel.
- Fabriqué à partir de pistaches d'Iran, région réputée pour sa qualité. Une teneur de 99% de pistache.
- Dosage : 80 à 100 g/kg.

⑦ 1 kg Seau de 1 kg

⑧ 3 kg Seau de 3 kg

LE MOT DU *Chef*

"La pistache est l'ingrédient incontournable pour aromatiser la glace mais s'utilise aussi en pâtisserie pour les crèmes (anglaises, brûlées ou pâtissières), les mousses ou bavaroises, les cakes, madeleines et financiers."

JEAN-PAUL VINOUSE
CHEF PÂTISSIER CONDIFA

L'INTENSÉMENT PISTACHE

RECETTE RÉALISÉE AVEC
LA PÂTE AROMATIQUE PISTACHE

Scannez et découvrez la recette

NOISETTE

Dosage : 100 g/kg.

⑨ 1 kg Seau de 1 kg

CACAHUÈTE

- 100% cacahuètes grillées.
- Dosage : 80 à 100 g/kg.

⑩ 3 kg Boite de 3 kg

BISCOTTO / BISCUIT COOKIES

Dosage : 40 à 50 g/kg.

⑪ 3 kg Seau de 3 kg

SAPORI DAL MONDO

VANIGLIA BOURBON MADAGASCAR / VANILLE BOURBON DE MADAGASCAR AVEC GRAINS

- 100% Bourbon, avec grains de vanille.
- Dosage : 40 à 50 g/kg.

⑫ 3 kg Seau de 3 kg

SAPORI DAL MONDO

CAFFÉ ARABICA / CAFÉ ARABICA

- Café soluble 100% Arabica de Colombie.
- Dosage : 70 à 100 g/kg.

⑬ 1 kg Seau de 3 kg

SAPORI DAL MONDO

COCCO DI SULÙ (POUDRE) / NOIX DE COCO DE SULÙ

- Lait de coco et noix de coco râpée.
- Origine Philippines.
- Dosage : 80 à 100 g/kg.

⑭ 3 kg Sac de 3 kg

MARBRAGES

Pour apporter du visuel et du goût à vos crèmes glacées et glaces aux fruits, utilisés en marbrage/insert ou en décoration.

Marbrages Crème

VARIEGÓ CHOCO-MILKY & CEREALS

Saveur chocolat et contient des céréales soufflées.

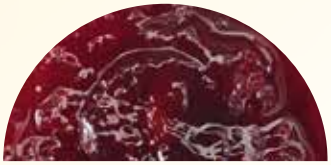
⑮ 3 kg Seau de 3 kg

Marbrages Fruits

VARIEGÓ AMARENA

Avec des fruits entiers.

⑯ 3 kg Seau de 3 kg



VARIEGÓ FRAGOLA / FRAISE

Avec des fraises semi-confites et du jus de fraise.

⑰ 1 kg Seau de 3 kg

VARIEGÓ MANGO-MARACUJÁ / MANGUE-PASSION

Avec des morceaux, pour un visuel attractif.

⑱ 1 kg Seau de 3 kg

ENTREMETS GLACÉ

Fraise-Basilic & Mascarpone à la Vanille Bourbon

RECETTE RÉALISÉE AVEC LE VARIEGÓ FRAGOLA

Scannez et découvrez la recette

CONCEPTS DE VENTE

Vendez votre glace autrement avec les contenants proposés par cresco. Une fois votre glace sanglée, déposez-la dans les contenants de votre choix et ajoutez une sauce de marbrage pour apporter du goût, de la couleur et du croquant. Les formats nomades sont pratiques pour proposer de la glace en formule snacking « à emporter » grâce à leur couvercle et leur étiquette personnalisable.
Développez le chiffre d'affaires de votre établissement en proposant de la glace dans des formats faciles à emporter et à consommer.

P'TITS POTS GLACÉS + COUVERCLES + ÉTIQUETTES

Contient 80 P'tits Pots de 250 ml
+ 80 couvercles + 80 étiquettes.

(19) Carton

P'TITES BARRES GLACÉES + COUVERCLES + ÉTIQUETTES

Contient 100 P'tites Barres de 150 ml
+ 100 couvercles + 200 étiquettes.

(20) Carton

ASTUCE DE *Chef*

3 kg de sauce de marbrage Variegó permettent de réaliser environ 120 P'tits Pots de 150 g ou environ 150 P'tites Barres de 90 g.

Scannez et découvrez la recette

LES P'TITES BARRES GLACÉES

Façon Vacherin Mangue

RECETTE RÉALISÉE AVEC
LE CONCEPT DE P'TITE BARRE GLACÉE

VACHERIN GLACÉ
Vanille, Mangue et Passion

RECETTE RÉALISÉE AVEC LA BASE FRUIT
LYRA 50, LA PASTA VANIGLIA BOURBON
MADAGASCAR, LE VARIEGÓ MANGUE-PASSION
ET LE SMUTER

Scannez et découvrez la recette

RÉCAPITULATIF DE LA GAMME CRESCO

	BASES & AMÉLIORANT	Conditionnement article	Code	EAN	Nombre d'articles/ unité d'exp.
	Base lait				
1	Perfetta 100	Sachet de 1 kg	1-42-008953	8022736012036	10
	Base fruit				
2	Lyra 50	Sachet de 1 kg	1-42-008957	8022736007964	10
	Améliorant				
3	Smuter	Bouteille de 1,2 kg	1-42-010852	8022736015211	6

READY LINE

4	Fiordilatte Fleur de Lait	Sachet de 1,2 kg	1-42-008963	8022736005212	10

PÂTES AROMATIQUES

5	Pistacchio / Pistache Colorée	Seau de 1 kg	1-42-010037	3506170100375	4
6	Pistacchio / Pistache Colorée	Seau de 3 kg	1-42-011636	8022736012258	1
7	Pistacchio Kerman /Pistache Pure Kerman d'Iran 100%	Seau de 1 kg	1-42-010091	3506170000026	4
8	Pistacchio Kerman /Pistache Pure Kerman d'Iran 100%	Seau de 3 kg	1-42-011639	8022736013293	1
9	Noisette	Seau de 1 kg	1-42-011441	3506170014245	4
10	Cacahuète	Boite de 3 kg	1-42-012958	8022736014924	1
11	Biscotto / Biscuit Cookies	Seau de 3 kg	1-42-012975	8022736008077	1
12	Caffé Arabica / Café Arabica	Seau de 3 kg	1-42-012976	8022736015143	1
13	Vaniglia Bourbon Madagascar / Vanille Bourbon de Madagascar avec grains	Seau de 3 kg	1-42-011553	8022736015259	1
14	Cocco di Sulù (poudre) / Noix de Coco de Sulù	Sac de 1 kg	1-42-010931	8022736005427	10

	MARBRAGES	Conditionnement article	Code	EAN	Nombre d'articles/ unité d'exp.
	Marbrages Crème				
15	Variegó Chocomilky & Cereals	Seau de 3 kg	1-42-011523	8022736015495	1
	Marbrages Fruits				
16	Variegó Amarena	Seau de 3 kg	1-42-011529	8022736012197	1
17	Variegó Fragola / Fraise	Seau de 3 kg	1-42-011551	8022736008510	1
18	Variegó Mango-Maracujá / Mangue-Passion	Seau de 3 kg	1-42-011552	8022736015709	1

CONCEPTS DE VENTE

19	P'tits Pots Glacés + couvercles + étiquettes	Carton	1-42-010988	3506170011718	80
20	P'tites barres Glacées + couvercles + étiquettes	Carton	1-42-011544	3506170014580	100

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

Scannez
pour accéder
au site

Suivez-nous !

Condifa

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