

CATALOGUE GÉNÉRAL

Les desserts pour régaler vos convives

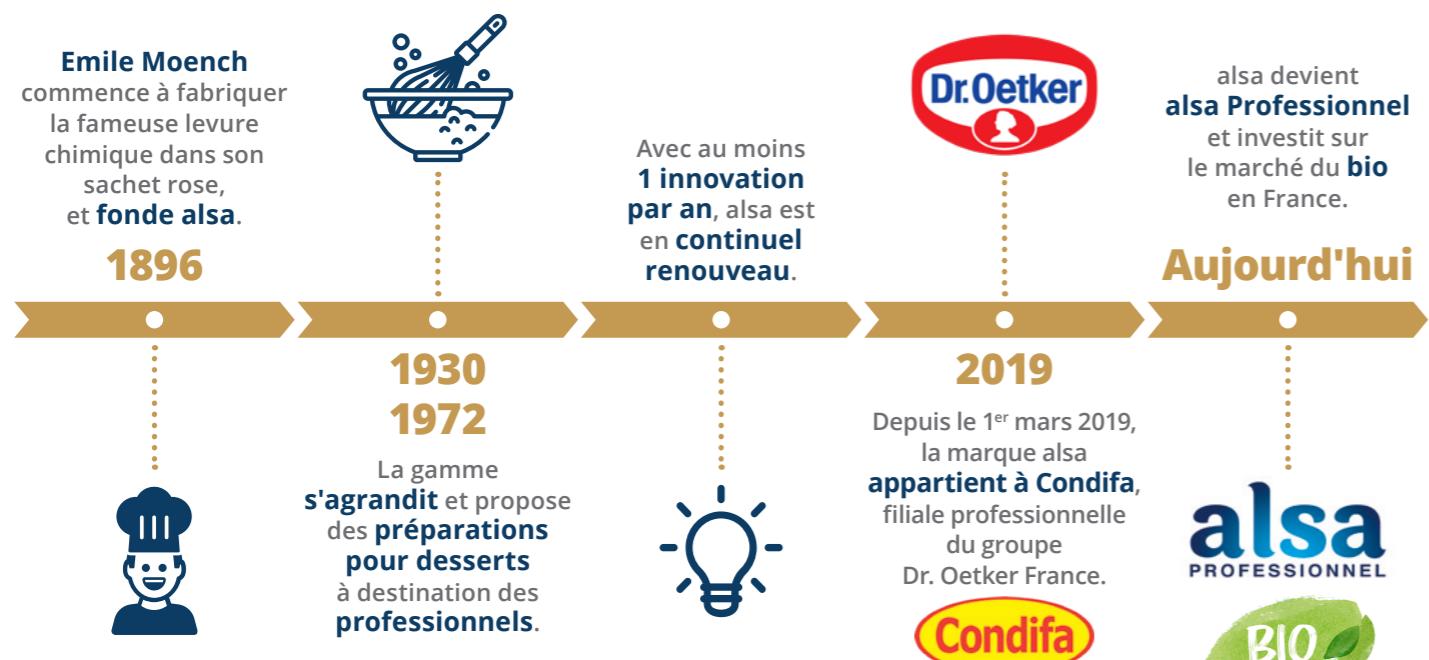


LA MARQUE ALSA PROFESSIONNEL



Depuis 1897, alsal Professionnel est

LA marque française spécialiste des desserts à préparer
dédiée à la restauration professionnelle Hors Foyer.



Utiliser les préparations pour desserts alsal Professionnel, c'est s'assurer :

DE RÉGALER SES CONVIVES

- Des recettes inspirées de la gastronomie française.
- Des desserts gourmands, adaptés aux attentes et goûts des convives (offre large parmi les desserts préférés des français, végétarienne, locale, ...).

DE PRÉPARER FACILEMENT

- Ajout d'un à trois ingrédients maximum sans pesées.
- Des modes d'emploi simples et rapides.
- Un accompagnement via des recettes dédiées et des astuces de personnalisation.

DE RÉUSSIR

- Des produits/recettes adaptés aux contraintes d'une cuisine professionnelle.
- Des produits conformes aux usages/ législations qui s'appliquent en restauration (ex: GEMRCN, EGALIM, menus végétariens, temps de refroidissement, ...).



Nos engagements

Offrir des produits **clean label**, en phase avec **les attentes nutritionnelles** du métier, des chefs et des convives

96% de nos produits sont conformes à la recommandation nutrition du GEMRCN¹



77% de nos produits sont végétariens



9 références sont biologiques



NOS OBJECTIFS D'ICI 2023
Améliorer les valeurs nutritionnelles de nos produits
100% de nos produits sans matières grasses hydrogénées

Réduire notre empreinte environnementale

Préparations fabriquées en **France**



Suppression de l'huile de palme de **80%** de nos produits



Réduction de 25% des déchets générés par nos usines



NOS OBJECTIFS

Neutralité environnementale pour nos usines d'ici 2022

Tous nos emballages **100% recyclables** d'ici 2025



SOMMAIRE

- La gamme bio* P5
- Les classiques* P6
- Les pots de crème* P7
- Les crèmes dessert et entremets flans* P8
- Les mousses* P9
- Les pâtisseries* P10
- Les sauces dessert & nappage* P11

LA GAMME BIO

Préparations pour desserts biologiques

- Ajout de lait bio et/ou crème bio ou fruits bio (quantités variables selon la préparation)
- Entre 0,25€ et 0,50€ la portion préparée*



Mousse au Chocolat Gourmande Bio
6 x 600 g
3506170019233



Panna Cotta Bio
6 x 480 g
3506170019172



Crème Brûlée / Renversée Bio
6 x 960g
3506170019080



Pot de Crème au Chocolat Bio
6 x 520 g
3506170019288



Pot de Crème au Caramel Bio
6 x 640 g
3506170019141



Clafoutis Bio
6 x 800g
3506170019202



Entremets Flan à la Vanille Bio
6 x 900g
3506170020000



Entremets Flan au Chocolat Bio
6 x 1,1kg
3506170019974

Nouveautés

Sauce dessert biologique



Sauce Caramel Bio
6 x 1 kg
3506170020673

Nouveauté



* Données variables selon le prix d'achat de l'ensemble des ingrédients

LES CLASSIQUES

LES POTS DE CRÈME

Préparations pour gâteau de semoule et gâteau de riz

- Ajout de 5 L de lait
- Entre 0,19€ et 0,21€ la portion préparée*



Gâteau de Semoule aux raisins secs
6 x 880 g
3506170017437



Gâteau de Riz
6 x 900 g
3506170017406

Préparations pour crèmes brûlées et renversées

- Ajout de lait et/ou crème (quantités variables selon la préparation)
- Entre 0,17€ et 0,24€ la portion préparée* (nappage/ cassonade inclus)



Crème Brûlée/ Crème Renversée
6 x 1,25 kg
3506170017550



Crème Brûlée à la Vanille Bourbon
6 x 540 g
3506170018182

Préparation pour panna cotta

- Ajout de lait + crème (quantités variables selon la préparation)
- Environ 0,32€ la portion préparée* (nappage inclus)



Panna Cotta
6 x 520 g
3506170017314



Panna Cotta à froid
6 x 800 g
3506170021212
Recette sans cuisson

NOUVEAUTÉ



Préparations pour pots de crème au chocolat

- Ajout de 2 L de lait + 2 L de crème
- Entre 0,31€ et 0,33€ la portion préparée*



Chocolat
6 x 800 g
3506170016508



Chocolat/Noisette
6 x 800 g
3506170018151

Préparations pour pots de crème aux fruits

- Ajout de 2 L de lait + 2 L de crème
- Entre 0,31€ et 0,34€ la portion préparée*



Saveur Framboise/Litchi
6 x 720 g
3506170017970



Noix de Coco
6 x 740 g
3506170018038



Saveur Mangue/Abricot
6 x 700 g
3506170017611



Fruits Rouges
6 x 560 g
3506170015877

Préparations pour pots de crème gourmands

- Ajout de 2 L de lait + 2 L de crème
- Entre 0,31€ et 0,33€ la portion préparée*



Saveur Caramel Beurre Salé
6 x 720 g
3506170017949



Speculoos
6 x 720 g
3506170018090



Façon Tarte Tatin
6 x 800 g
3506170016805



Façon Tarte Citron
6 x 800 g
3506170016775



Façon Fraisier
6 x 740 g
3506170016836



Façon Cheesecake
6 x 800 g
3506170017499

LES CRÈMES DESSERT & ENTREMETS FLANS

Préparations pour crèmes dessert

- Ajout de 4 L de lait
- Recettes à froid
- Entre 0,24€ et 0,28€ la portion préparée*



Préparations pour entremets flans

- Ajout de 10 L de lait
- Entre 0,11€ et 0,14€ la portion préparée*



LES MOUSSES

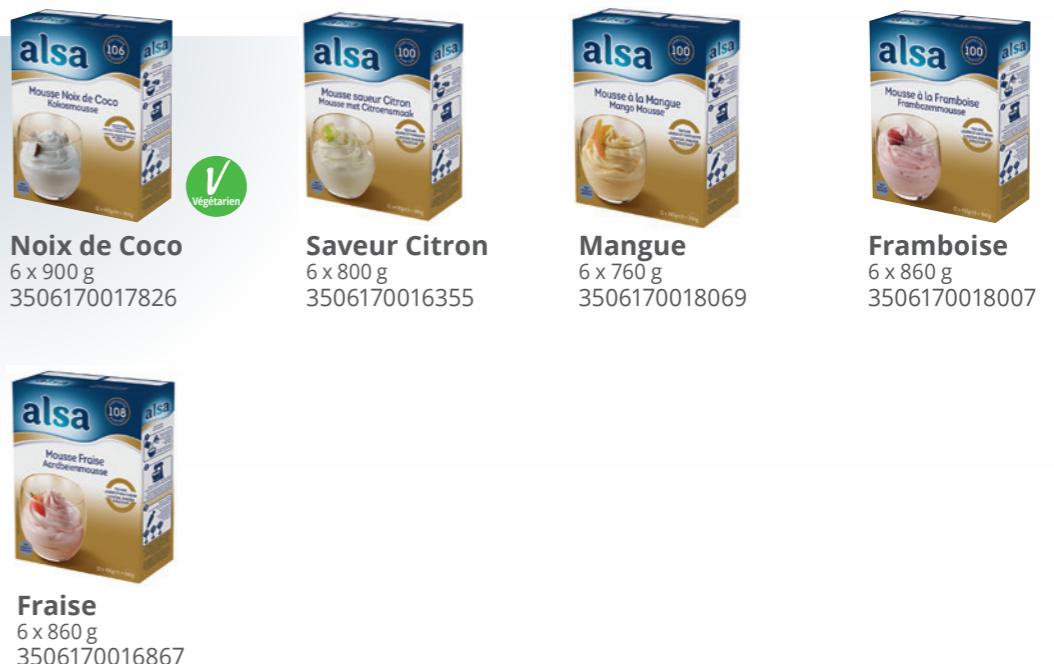
Préparation pour mousses au chocolat

- Ajout de 2 L de lait
- Recettes à froid
- Entre 0,13€ et 0,22€ la portion préparée*



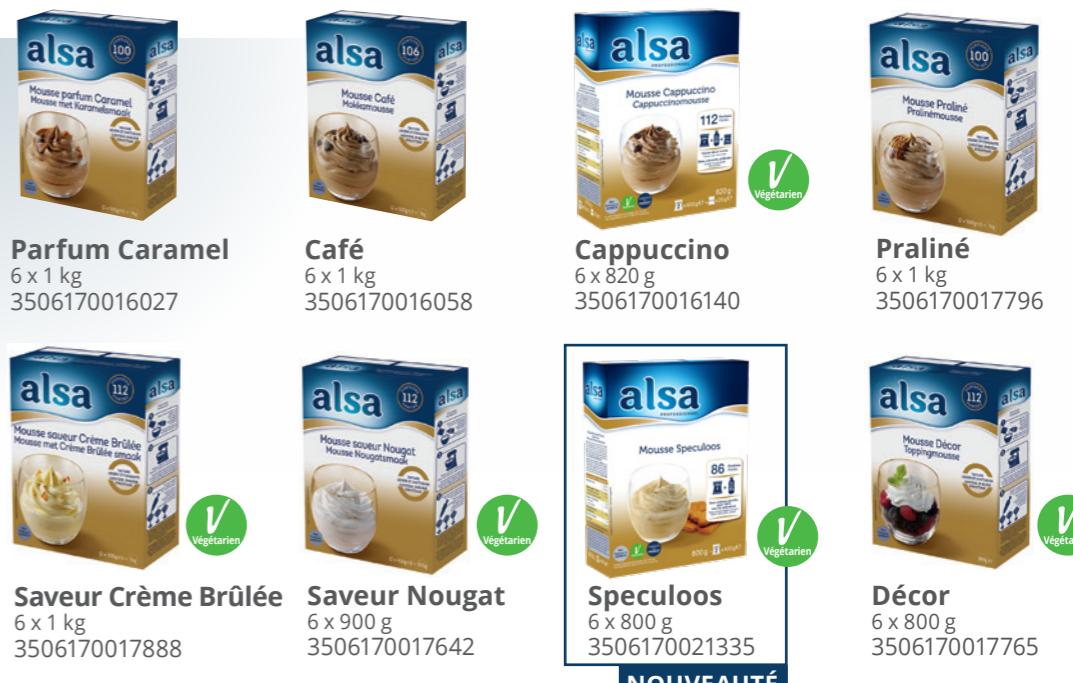
Préparation pour mousses aux fruits

- Ajout de 2 L de lait
- Recettes à froid
- Entre 0,13€ et 0,16€ la portion préparée*



Préparation pour mousses gourmandes

- Ajout de 2 L de lait
- Recettes à froid
- Entre 0,14€ et 0,17€ la portion préparée*



LES PÂTISSERIES

LES SAUCES DESSERT & NAPPAGE

Préparations pour garnitures & crèmes

- Ajout de 2 L de crème
- 0,22€ la portion de crème pour tiramisu*



Tiramisu
6 x 490 g
3506170017529

Préparations pour pâtisseries aux fruits

- Ajout de lait et/ou crème et/ou beurre et/ou fruits (quantités variables selon la préparation)
- Entre 0,21€ et 0,36€ la portion préparée*



Clafoutis
6 x 890 g
3506170016591



Gratin de Fruits
6 x 760 g
3506170016447



Far Breton aux Pruneaux
6 x 1 kg
3506170016089



Crumble
6 x 1,4 kg
3506170016416

Préparations pour pâtisseries gourmandes

- Ajout de lait (quantité variable selon la préparation)
- Entre 0,13€ et 0,62€ la portion préparée*



Flan Pâtissier
6 x 1,04 kg
3506170016263



Pâte à Crêpes
6 x 960 g
3506170017703



Fondant au Chocolat
6 x 1,04 kg
3506170016478



Sauces dessert

- Bonne prise en main
- Bouchon anti-gouttes, hygiénique et parfait pour doser



Caramel Liquide
6 x 1 kg
3506170018274



Chocolat
6 x 1 kg
3506170018397



Café
6 x 1 kg
3506170018458



Saveur Caramel au sel de Guérande
6 x 1 kg
3506170132529

NOUVEAUTÉ

Nappage

- Ajout de 10 L de lait
- 0,14€ la portion préparée*



Crème Anglaise parfum Vanille
6 x 1,3 kg
3506170016386





A partir du 1^{er} juin 2022, contactez nous directement chez Condifa
par mail à l'adresse condifa@condifa.fr

Notre équipe de chefs des ventes régionaux est également à votre disposition pour répondre à vos besoins :

Nom	Département	N° de téléphone
Michael LE BIHAN	14 16 17 18 19 22 23 24 27 28 29 35 37 41 44 49 50 53 56 61 72 79 85 86 87	06.70.03.37.46
Emeline DEGACHE	02 08 45 51 59 60 62 75 76 77 78 80 91 92 93 94 95	06.26.87.55.83
Alexandre KREBS	01 03 10 21 25 39 42 52 54 55 57 58 63 67 68 69 70 71 73 74 88 89 90	06.89.29.78.94
Jean-Paul HOFFMANN	04 05 06 07 09 11 12 13 15 26 30 31 32 33 34 38 40 43 46 47 48 64 65 66 81 82 83 84	06.80.59.27.74