

CATALOGUE GÉNÉRAL

**Les desserts  
pour régaler  
vos convives**

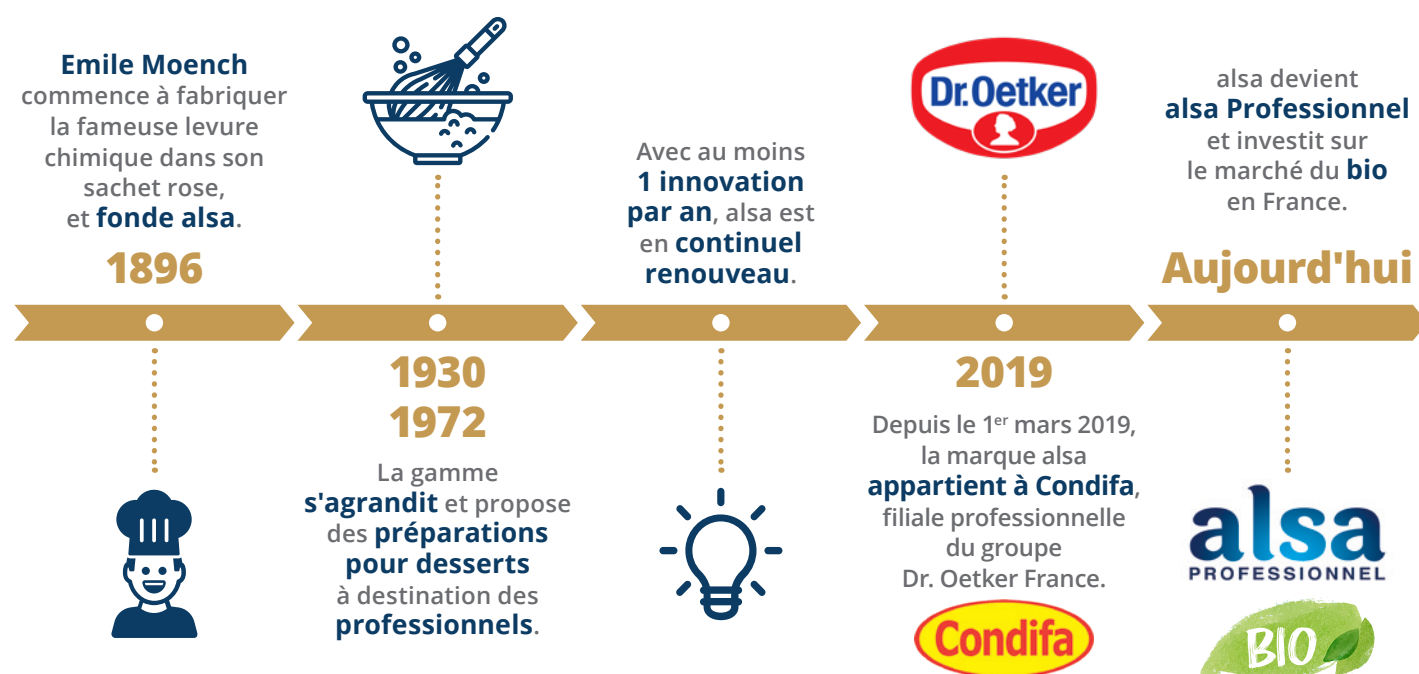




# LA MARQUE ALSA PROFESSIONNEL

Depuis 1897, alsa Professionnel est

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



**Utiliser les préparations pour desserts alsa 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

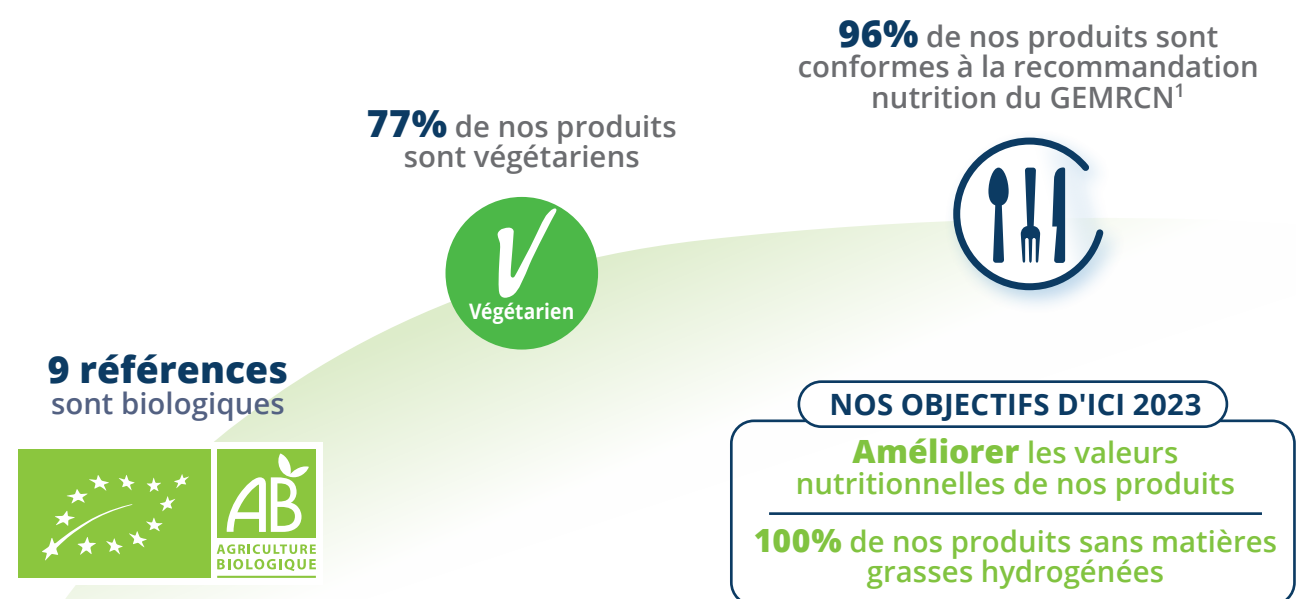
- Ajout **d'un à trois** ingrédients maximum **sans pesées.**
- Des modes d'emploi **simples** et **rapides.**
- Un accompagnement via des **recettes** dédiées et des astuces de **personnalisation.**

## DE RÉUSSIR

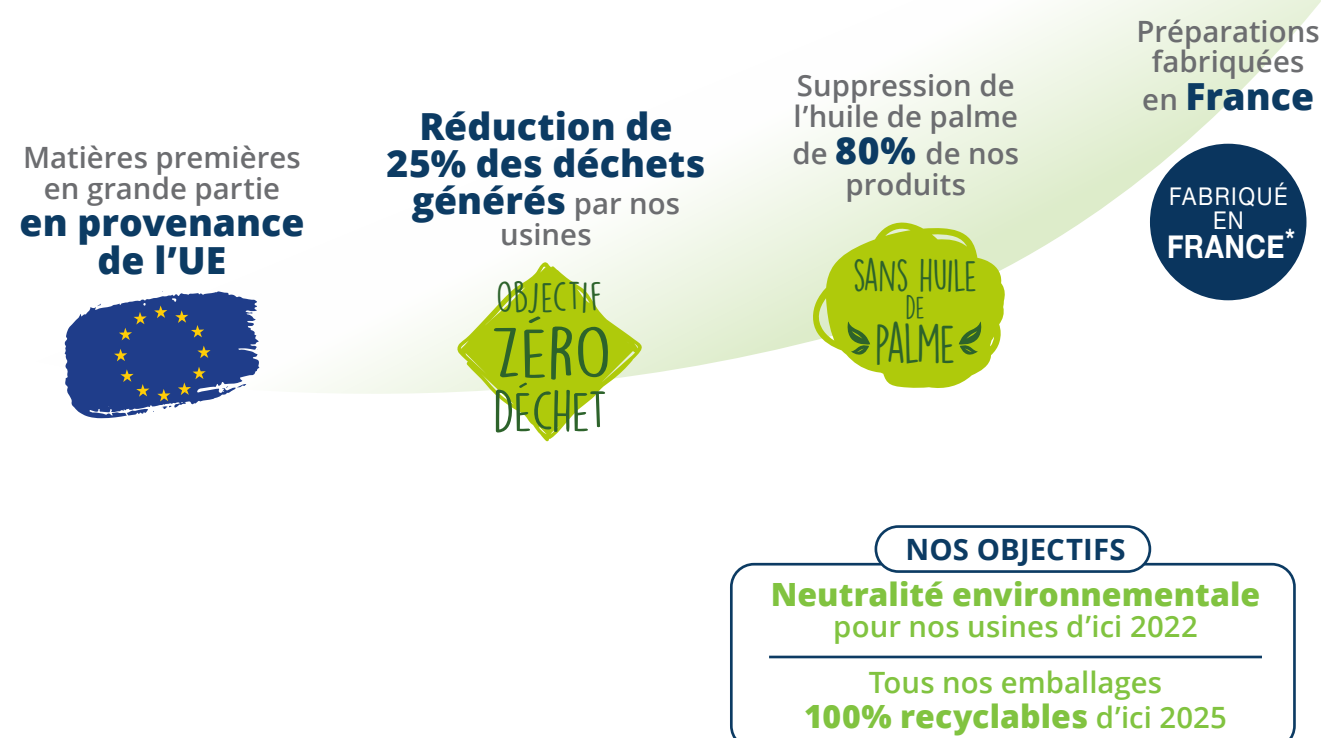
- Des produits/recettes **adaptés aux contraintes** d'une cuisine professionnelle.
- Des produits **conformes aux usages/ législations** qui s'appliquent en restauration (*ex: GEMRCN, EGalim, menus végétariens, temps de refroidissement, ...*).

## Nos engagements

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



## Réduire notre empreinte environnementale







# 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 960 g  
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 800 g  
3506170019202



**Entremets Flan à la Vanille Bio**  
6 x 900 g  
3506170020000



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

Nouveautés

## 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

## 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

# LES MOUSSES

## Préparations pour crèmes dessert

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



**Vanille Bourbon**  
6 x 720 g  
3506170021243




**Chocolat**  
6 x 960 g  
3506170021274



**Caramel Beurre Salé**  
6 x 800 g  
3506170021304

NOUVEAUTÉS

## Préparation pour mousses au chocolat

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



**Chocolat Douceur**  
6 x 960 g  
3506170017581



**Chocolat Blanc**  
6 x 1 kg  
3506170018212




**Chocolat/Noisette**  
6 x 1,2 kg  
3506170017918



**Noire au Chocolat**  
6 x 1,3 kg  
3506170016119

## Préparation pour mousses aux fruits

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



**Noix de Coco**  
6 x 900 g  
3506170017826



**Saveur Citron**  
6 x 800 g  
3506170016355



**Mangue**  
6 x 760 g  
3506170018069



**Framboise**  
6 x 860 g  
3506170018007



**Fraise**  
6 x 860 g  
3506170016867

## Préparations pour entremets flans

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



**Parfum Vanille**  
6 x 900 g  
3506170017468



**Parfum Pistache**  
6 x 830 g  
3506170017345



**Parfum Citron**  
6 x 850 g  
3506170017284



**Chocolat**  
6 x 1,1 kg  
3506170017192



**Parfum Caramel**  
6 x 1,05 kg  
3506170017161




**Café**  
6 x 1,1 kg  
3506170017253



**Praliné**  
6 x 1 kg  
3506170017376

## Préparation pour mousses gourmandes

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



**Parfum Caramel**  
6 x 1 kg  
3506170016027



**Café**  
6 x 1 kg  
3506170016058



**Cappuccino**  
6 x 820 g  
3506170016140



**Praliné**  
6 x 1 kg  
3506170017796



**Saveur Crème Brûlée**  
6 x 1 kg  
3506170017888



**Saveur Nougat**  
6 x 900 g  
3506170017642



**Speculoos**  
6 x 800 g  
3506170021335



**Décor**  
6 x 800 g  
3506170017765

NOUVEAUTÉ



# 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



**Framboise**  
6 x 1 kg  
3506170018427



**Mangue-Abricot**  
6 x 1 kg  
3506170018335



**Fraise**  
6 x 1 kg  
3506170018489



**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<sup>er</sup> juin 2022, contactez nous directement chez Condifa  
par mail à l'adresse [condifa@condifa.fr](mailto: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