



MOENCH

CATALOGUE GÉNÉRAL

– DEPUIS 1897 –

Les Indispensables de la Pâtisserie



QUI SOMMES-Nous

La marque Moench

C'est en 1897 qu'Emile Moench développe ses premiers produits, dont le plus célèbre reste aujourd'hui encore la crème pâtissière. Moench est une marque qui se situe dans le Top 5 des marques de préparations pour crèmes pâtissières les plus connues et plus utilisées en boulangerie-pâtisserie*. Un beau signe de reconnaissance de la part de ses clients et un gage de qualité ! La marque regroupe aujourd'hui un ensemble de 7 références : la préparation pour crème pâtissière à chaud déclinée en 3 formats, la préparation pour crème pâtissière à froid, la levure chimique, le sucre vanilliné et maïsfleur !

En 2019, Moench complète le portefeuille 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.



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



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.

*Selon l'étude CHD expert Fact BP 2022 - notoriété spontanée

PRÉPARATIONS POUR CRÈMES PÂTISSIÈRES



CRÈME PÂTISSIÈRE À CHAUD

Excellent texture et tenue grâce à un liant très proche de l'amidon.
Peut être aromatisée (liquide, alcool, pâte).

1 kg
4 étuis de 1 kg
Code article : 1-42-013031
EAN : 3506170016232

5 kg
1 carton de 5 kg
Code article : 1-42-012923
EAN : 3506170019431

25 kg
1 sac de 25 kg
Code article : 1-42-012523
EAN : 3506170016539



CRÈME PÂTISSIÈRE À FROID

Mise en œuvre rapide par simple ajout d'eau froide.
Peut être aromatisée (liquide, alcool, pâte).
Supporte la congélation.

5 kg
1 carton de 5 kg
Code article : 1-42-012906
EAN : 3506170019462



AIDES À LA PÂTISSERIE



MAÏSFLEUR AMIDON DE MAÏS

Permet d'obtenir des pâtes plus légères.
Goût neutre dans les recettes.

5 kg
1 carton de 5 kg
Code article : 1-42-012907
EAN : 3506170019493



LEVURE CHIMIQUE

Garantie de réussite dans la levée des pâtes et dans la régularité des poussées.
Étui refermable : meilleure protection et conservation du produit.

1,5 kg
4 étuis de 1,5 kg
Code article : 1-42-013032
EAN : 3506170016294



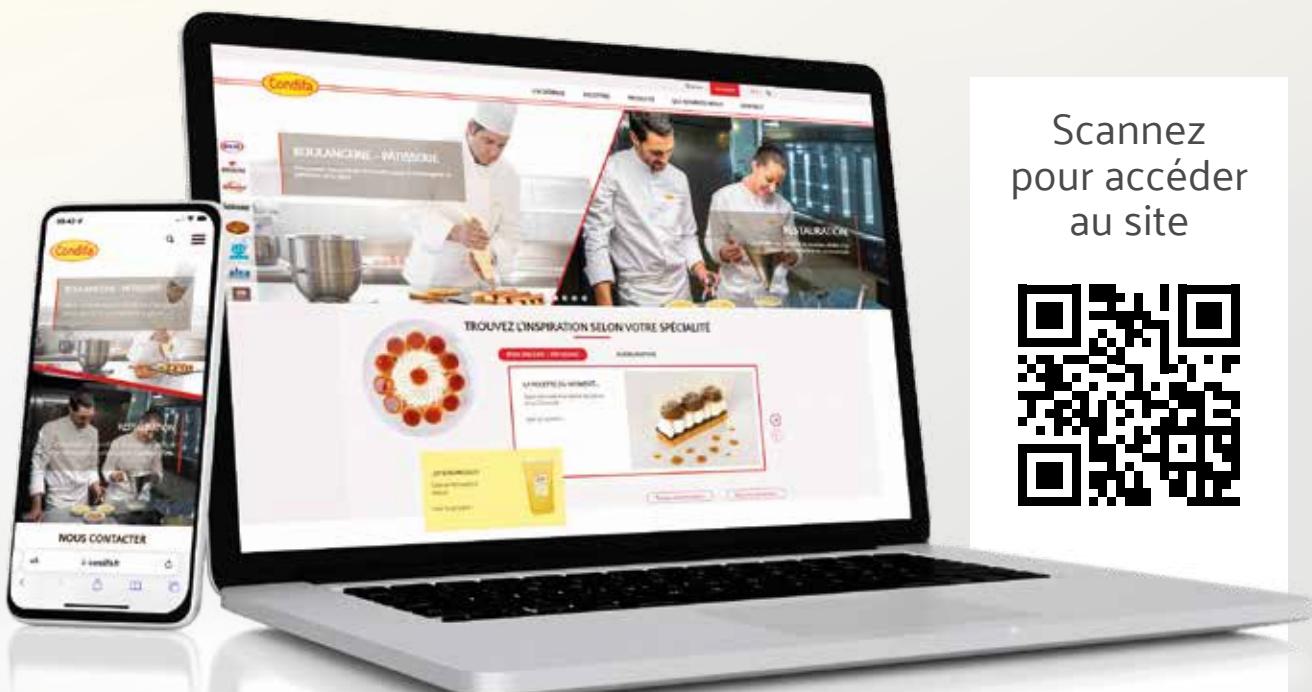
SUCRE VANILLINÉ

Aromatisation «goût vanille», agréable et économique.
Étui refermable : meilleure protection et conservation du produit.

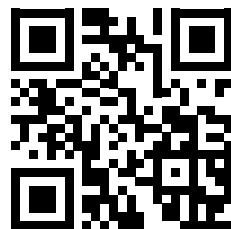
1,5 kg
4 étuis de 1,5 kg
Code article : 1-42-013033
EAN : 3506170016324

Retrouvez l'ensemble des produits et recettes 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