



CATALOGUE GÉNÉRAL

*Les arômes
pour réussir*





L'expertise Sébalcé

Acteur majeur du marché des arômes depuis plus de 50 ans, Sébalcé a assis sa réputation grâce à la sélection méticuleuse de ses matières premières qui, associées à son savoir-faire, garantissent des produits de grande qualité.

Sébalcé, ce sont des gousses de vanille, des extraits et des arômes liquides qui assurent une signature aromatique distinctive à chaque création.

Sébalcé est une marque de la société Condifa qui commercialise quelques 300 références réparties sous 6 marques ayant chacune leur domaine de compétence :



Les ingrédients pâtissiers



AGRANO Les ingrédients de panification



BRAUN

Les ganaches et glaçages



Les ingrédients pour glace



Sébalcé

Les arômes



Les indispensables de la pâtisserie



Sommaire

Gamme Vanille et Café	4-5
Gamme Fruits et Autres Arômes.....	6
Gamme Gélatines et Colorants	7



Gamme Vanille

Dénomination	Code	Conditionnement	Caractéristiques
--------------	------	-----------------	------------------

Gousses de Vanille

GOUSSES DE VANILLE BOURBON	Nous consulter	Nous consulter	<ul style="list-style-type: none">Vanille noire, brillante et charnue, au parfum subtil et intense.Parfum intense, rond, sucré (notes de caramel et de cacao).
GOUSSES DE VANILLE TAHITENSIS			<ul style="list-style-type: none">Vanille noire, brillante et charnue.Parfum boisé caractérisé par des notes fleuries légèrement anisées.
GOUSSES DE VANILLE GOURMET			<ul style="list-style-type: none">Vanille brun-rouge, brillante et charnue.Parfum riche et intense caractérisé par des notes de caramel.

Graines de Vanille

GRAINES DE VANILLE BOURBON	1-42-010913	Pot 100 g	<ul style="list-style-type: none">Marquants aromatiques 100% naturels.Issues de gousses de vanille Bourbon de Madagascar.
-----------------------------------	-------------	-----------	--

Poudre de Vanille

POUDRE DE VANILLE ÉPUISÉE	1-42-011731	Pot 150 g	<ul style="list-style-type: none">Issue à 100% de gousses de vanille épuisées broyées.Marquant visuel qualitatif pour renforcer la connotation « vanille ».
----------------------------------	-------------	-----------	--

Extraits de Vanille

EXTRAIT DE VANILLE TAHITENSIS AVEC GRAINS	1-42-010691	Bouteille 0,5 kg	<ul style="list-style-type: none">Attaque boisée, des notes de fond vanillées et fleuries, légèrement anisées.Remplace la gousse car contient de nombreux grains de vanille.Permet l'appellation « À la vanille Tahitensis ».
EXTRAIT DE VANILLE BOURBON AVEC GRAINS	1-42-011281	Bouteille 0,5 kg	<ul style="list-style-type: none">Profil aromatique typique de la vanille Bourbon.Notes intenses légèrement épicées puis crémeuses et caramélisées.Remplace la gousse car contient de nombreux grains de vanille.Permet l'appellation « À la vanille Bourbon ».
EXTRAIT DE VANILLE DE MADAGASCAR	1-42-011082	Bouteille 1 L	<ul style="list-style-type: none">Notes vanillées et caramélisées, intenses.Permet l'appellation « À la vanille de Madagascar ».





& Café

Dénomination	Code	Conditionnement	Caractéristiques
--------------	------	-----------------	------------------

Arômes Naturels de Vanille

ARÔME NATUREL DE VANILLE	1-42-010445	Bouteille 1 L	<ul style="list-style-type: none"> Notes vanillées, balsamiques et boisées. Permet l'appellation « À la vanille ».
P200 - ARÔME NATUREL DE VANILLE	1-42-008878 1-42-011083	Bouteille 1 L Bidon 5 L	<ul style="list-style-type: none"> Notes vanillées rhumées légèrement fumées. Permet l'appellation « À la vanille ».

Arômes Vanille

VANILUXE 200 ARÔME VANILLE	1-42-004129	Bouteille 1 L	• Notes vanillées caramélisées et rhumées.
ARÔME VANILLE PÂTISSIER	1-42-004131	Bouteille 1 L	• Notes vanillées caramélisées légèrement biscuitées.
ARÔME VANILLE BOULPÂT	1-42-004125	Bouteille 1 L	• Notes vanillées intenses et boisées proches de celles de la vanille en gousse.
ARÔME VANILLE GOURMET	1-42-010498	Bouteille 1 L	• Notes caramélisées.
ARÔME VANILLE	1-42-004164 1-42-010497	Bouteille 1 L Bidon 5 L	• Notes vanillées caramélisées.

Extraits de Café

EXTRAIT DE CAFÉ PUR ARABICA	1-42-010459 1-42-011142	Bouteille 1 L Bouteille 0,5 kg	<ul style="list-style-type: none"> Issu uniquement de grains de café Pur Arabica. Notes intenses et corsées de café Arabica torréfié, sans amertume. Permet l'appellation « Au café Pur Arabica ».
EXTRAIT DE CAFÉ	1-42-010446	Bouteille 1 L	<ul style="list-style-type: none"> Notes de café universelles à dominante grillées, légèrement caramélisées. Équilibre entre force et amertume. Permet l'appellation « Au café ».

Arôme et Soluble Café

ARÔME CAFÉ GOÛT BRÉSILIEN	1-42-004133 1-42-004226	Bouteille 1 L Bidon 5 L	• Notes douces et biscuitées, parfaitement équilibrées.
CAFÉ SOLUBLE 100% PUR CAFÉ	1-42-004134	Sachet 0,5 kg	<ul style="list-style-type: none"> Notes puissantes et suaves. Équilibre entre amertume et acidité. Permet l'appellation « Au café ».





Gamme Fruits et Autres Arômes

Dénomination	Code	Conditionnement	Caractéristiques
--------------	------	-----------------	------------------

Arômes Fruits

ARÔME NATUREL D'ORANGE	1-42-004162	Bouteille 0,5 kg	<ul style="list-style-type: none"> Utilisée seule ou en renfort, chaque référence propose le goût authentique du fruit sucré ou acidulé, cueilli à pleine maturité.
ARÔME NATUREL D'ORANGE ZESTE	1-42-004136	Bouteille 0,5 kg	<ul style="list-style-type: none"> Bon pouvoir colorant des arômes fraise, framboise et pistache.
ARÔME NATUREL DE CITRONS	1-42-004163	Bouteille 0,5 kg	<ul style="list-style-type: none"> Saveur fruitée et florale sur fond de note miellée, pour l'arôme naturel note fleur d'oranger.
NOUVEAU ARÔME NATUREL DE FEVE DE TONKA	1-42-011768	Bouteille 0,5 kg	<ul style="list-style-type: none"> Des notes musquées et vanillées sur un support caramel
NOUVEAU ARÔME NATUREL DE YUZU	1-42-011702	Bouteille 0,5 kg	
FRAISE - ARÔME NATUREL	1-42-004166	Bouteille 0,5 kg	<ul style="list-style-type: none"> Utilisée seule ou en renfort, chaque référence propose le goût authentique du fruit sucré ou acidulé, cueilli à pleine maturité.
ARÔME NATUREL NOTE FLEUR D'ORANGER	1-42-004123 1-42-004124	Bouteille 1 L Bidon 5 L	<ul style="list-style-type: none"> Bon pouvoir colorant des arômes fraise, framboise et pistache.
FRAMBOISE	1-42-004167	Bouteille 0,5 kg	<ul style="list-style-type: none"> Saveur fruitée et florale sur fond de note miellée, pour l'arôme naturel note fleur d'oranger.
POIRE	1-42-004165	Bouteille 0,5 kg	
BANANE	1-42-004170	Bouteille 0,5 kg	
PISTACHE	1-42-008846	Bouteille 0,5 kg	
AMANDE AMÈRE	1-42-004138	Bouteille 0,5 L	<ul style="list-style-type: none"> Excellent goût d'amande amère. Produit très concentré et économique 1-2 g/kg.
CITRON ZESTE	1-42-004135	Bouteille 0,5 L	<ul style="list-style-type: none"> Alliance de la saveur du citron et de la puissance du zeste.

Autres Arômes

CARAMEL PÂTISSIER	1-42-004137	Bouteille 1,35 kg	<ul style="list-style-type: none"> Saveur intense de caramel. Belle couleur brune, reflets chauds et ambrés.
ARÔME TRUFFE	1-42-004203	Bouteille 0,5 kg	<ul style="list-style-type: none"> Saveur subtile et puissante de truffe noire.





Gamme Gélatines et Colorants

Dénomination	Code	Conditionnement	Caractéristiques
--------------	------	-----------------	------------------

Gélatines en feuilles

GÉLATINE OR 250 feuilles 200 Bloom 500 feuilles 200 Bloom	1-42-004191 1-42-012741	Étui 0,5 kg Étui 1 kg	• Feuilles fines : 2 g.
GÉLATINE ARGENT 400 feuilles 180 Bloom	1-42-012742	Étui 1 kg	• Feuilles : 2,5 g.
GÉLATINE BRONZE 300 feuilles 150 Bloom	1-42-012743	Étui 1 kg	• Feuilles : 3,3 g.
GÉLATINE BRONZE BOVINE 300 feuilles 150 Bloom Certifiée «Halal»	1-42-012744	Étui 1 kg	• Feuilles : 3,3 g. • Origine 100% bovine, certifiée «Halal».
GÉLATINE TITANE 200 feuilles 120 Bloom	1-42-012745	Étui 1 kg	• Feuilles : 5 g.

Gélatines en poudre à chaud

GÉLATINES BOVINES EN POUDRE 100 Bloom 150 Bloom 200 Bloom	1-42-004184 1-42-004185 1-42-004186	Boîte 1 kg Boîte 1 kg Boîte 1 kg	• Origine 100% bovine.
NOUVEAU GÉLATINE DE POISSON EN POUDRE 200 Bloom	1-42-011671	Boîte 1 kg	• Goût neutre. • Propriétés de gélification identiques aux gélatines bovines et porcines.

Gélatine en poudre instantanée

NOUVEAU FORMAT GELATINE BOVINE INSTANTANEE EN POUDRE	1-42-012718	Etui 1 kg	• Dissolution directe à température ambiante dans la masse à gélifier : sans hydrater et sans chauffer. • À base de gélatine bovine.
---	-------------	-----------	---

Colorants liquides hydrosolubles

ROUGE	1-42-010687	Bouteille 0,5 L	• Adaptés à l'utilisation en boulangerie fine. • Donnent un rendu naturel qui rehausse l'appétence des produits. • Goût neutre.
JAUNE	1-42-010689	Bouteille 0,5 L	
VERT MENTHE	1-42-004180	Bouteille 0,5 L	



Partenaire de
l'Équipe de France de Pâtisserie.
Suivez leur préparation pour la
« Coupe du Monde de la Pâtisserie 2021 »
sur  (linkedin@condifa).

Tous les mois, de nouvelles recettes sur
www.condifa.fr



fédère les marques

