



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, Autres Arômes et Colorants .....	6
Gamme Gélatines .....	7



# Gamme Vanille

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

## Graines de Vanille

<b>GRAINES DE VANILLE DE MADAGASCAR</b>	1-42-010913	Pot 100 g	<ul style="list-style-type: none"> <li>Graines de vanille.</li> <li>Produit 100% naturel – Origine Madagascar.</li> <li>Marquant visuel qualitatif - À incorporer dans les crèmes (pâtisseries, anglaises, glacées, chantilly,...), mousses, macarons, ...</li> </ul>
-----------------------------------------	-------------	-----------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

## Poudre de Vanille

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

## Extraits de Vanille

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





# & Café

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

## Arômes Naturels de Vanille

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

## Arômes Vanille

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

## Extraits de Café

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

## Arôme et Soluble Café

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





# Gamme Fruits, Autres Arômes et Colorants

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

## Autres Arômes

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

## Colorants liquides hydrosolubles

ROUGE	1-42-010687	Bouteille 0,5 L	<ul style="list-style-type: none"> <li>Adaptés à l'utilisation en boulangerie fine.</li> </ul>
JAUNE	1-42-010689	Bouteille 0,5 L	<ul style="list-style-type: none"> <li>Donnent un rendu naturel qui rehausse l'appétence des produits.</li> </ul>
VERT MENTHE	1-42-004180	Bouteille 0,5 L	<ul style="list-style-type: none"> <li>Goût neutre.</li> </ul>



# Gamme Gélatines

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

## Gélatines en feuilles

<b>GÉLATINE OR</b> 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.
<b>NOUVEAU</b> <b>GELATINE OR BOVINE</b> 250 feuilles 200 Bloom 500 feuilles 200 Bloom Certifiée «Halal»	1-42-012917 1-42-012855	Étui 0,5 kg Étui 1 kg	• Feuilles fines : 2 g. • Origine 100% bovine, certifiée «Halal».
<b>GÉLATINE ARGENT</b> 400 feuilles 180 Bloom	1-42-012742	Étui 1 kg	• Feuilles : 2,5 g.
<b>GÉLATINE BRONZE</b> 300 feuilles 150 Bloom	1-42-012743	Étui 1 kg	• Feuilles : 3,3 g.
<b>GÉLATINE BRONZE BOVINE</b> 300 feuilles 150 Bloom Certifiée «Halal»	1-42-012744	Étui 1 kg	• Feuilles : 3,3 g. • Origine 100% bovine, certifiée «Halal».
<b>GÉLATINE TITANE</b> 200 feuilles 120 Bloom	1-42-012745	Étui 1 kg	• Feuilles : 5 g.

## Gélatines en poudre à chaud

<b>GÉLATINES BOVINES EN POUDRE</b> 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.
<b>GÉLATINE DE POISSON EN POUDRE</b> 200 Bloom	1-42-011671	Boîte 1 kg	• Goût neutre. • Propriétés de gélification identiques aux gélatines bovines et porcines.

## Gélatine en poudre instantanée

<b>NOUVEAU FORMAT</b> <b>GELATINE BOVINE INSTANTANÉE EN POU DRE</b>	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.
------------------------------------------------------------------------	-------------	-----------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------





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](http://www.condifa.fr)



fédère les marques

