

*Sébalcé*

CATALOGUE GÉNÉRAL

– DEPUIS 1966 –

Les Arômes  
pour réussir



# Sommaire

QUI SOMMES-NOUS  
**page 3**

VANILLE  
**pages 4 à 7**

FRUITS ET AUTRES  
ARÔMES  
**page 8**

PÂTES AROMATIQUES  
**page 9**

CAFÉ  
**page 10**

COLORANTS  
**page 11**

GÉLATINES  
EN FEUILLES  
**page 12**

GÉLATINES  
EN POUDRE  
**page 13**

RÉCAPITULATIF  
DE LA GAMME  
SÉBALCÉ  
**pages 14 & 15**



# QUI SOMMES-*Nous*

## *La marque Sébalcé*

Depuis 1966, Sébalcé est LA marque française spécialiste des ingrédients et produits aromatiques, colorants et gélifiants, dédiée à l'artisanat et à la restauration.

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, ainsi que des gélatines qui garantissent une tenue irréprochable aux réalisations.



SCANNEZ ICI  
ET RETROUVEZ  
LA GAMME  
SÉBALCÉ  
EN VIDÉO !



Sébalcé est une marque 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  
pâtisseries



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.

# VANILLE

Pour servir vos exigences de goût et celles de votre clientèle, la vanille Sébalcé se décline sous forme de gousses, de graines, d'extraits, d'arômes naturels et d'arômes.

Polyvalentes, chacune des références trouve sa légitimité en pâtisserie, chocolaterie, confiserie et glacerie. Le choix intervient au niveau du profil aromatique et de l'appellation recherchés.



## Gousses de vanille

Une vanille noire, brillante et charnue.



### 1 GOUSSES DE VANILLE BOURBON

- Origine Madagascar.
  - Notes intenses caramélisées, boisées et épicées
  - Gousses de 14-16 cm.
- Tubo de 75 g



### 2 GOUSSES DE VANILLE TAHITENSIS

- Parfum boisé caractérisé par des notes fleuries légèrement anisées.
  - Gousses de 14-18 cm.
- Tubo de 150 g



### 3 GOUSSES DE VANILLE GOURMET

- Parfum riche et intense caractérisé par des notes de caramel.
  - Gousses de 16-20 cm.
- Tubo de 150 g

## Dérivés de la gousse de vanille



### 4 GRAINES DE VANILLE DE MADAGASCAR

- Produit 100% naturel, origine Madagascar.
  - Marquants visuels qualitatifs à incorporer dans les crèmes (pâtisseries, anglaises, glacées, chantilly, ...), mousses, macarons, ...
- Pot de 100 g



### 5 POUDRE DE VANILLE ÉPUISEE

- Issue à 100% de gousses de vanille épuisées broyées.
  - Marquants visuels pour renforcer la connotation « vanille ».
- Tubo de 150 g



# La Vanille Bourbon

Une vanille plébiscitée et réglementée\*

La vanille *Planifolia* est la plus connue et répandue dans nos assiettes. Elle possède un profil aromatique caractéristique et reconnaissable, évocatrice de souvenirs d'enfance, avec ses notes caramélisées, boisées et épicées.



Principalement cultivée dans l'océan indien, elle peut réglementairement s'appeler "vanille Bourbon" quand elle provient de ces 4 régions : Madagascar, Réunion, Comores et Mayotte.

# La Vanille Tahitensis

Une vanille vive et intense au profil unique !

La vanille *Tahitensis* est cultivée en Polynésie française à Tahiti et en Papouasie Nouvelle Guinée.



Beaucoup plus rare que sa cousine la *Planifolia*, elle est appréciée en pâtisserie, glacerie ou encore en chocolaterie pour ses notes fleuries et légèrement anisées qui subliment chaque création pour la rendre unique ! Sa vivacité et son intensité font d'elle une vanille très recherchée par les chefs pâtisseries.



## SAINT-HONORÉ à la Vanille Bourbon

RECETTE RÉALISÉE AVEC LES GOUSSES  
ET L'EXTRAIT DE VANILLE BOURBON

SIGNÉE PAR JORIS VÉE  
VICE-CHAMPION DU MONDE JUNIOR DE PÂTISSERIE



A CHAQUE *Chef*  
SA VANILLE !

“ La Vanille Bourbon :  
C'est le goût de l'enfance,  
celle des flans pâtisseries  
de mon père. ”

L'extrait et la gousse de vanille  
Bourbon sont recommandés  
par JORIS VÉE



Scannez et  
découvrez  
la recette



# VANILLE

## Extraits de vanille



### EXTRAIT DE VANILLE TAHITENSIS AVEC GRAINS

- Attaque boisée, notes fleuries, légèrement anisées.
  - Remplace la gousse car contient de nombreux grains de vanille.
  - Permet l'appellation « À la vanille Tahitensis ».
- Bouteille de 0,5 kg



### EXTRAIT DE VANILLE BOURBON AVEC GRAINS

- Profil aromatique typique de la vanille Bourbon.
  - Notes intenses caramélisées, boisées et épicées.
  - Remplace la gousse car contient de nombreux grains de vanille.
  - Permet l'appellation « À la vanille Bourbon ».
- Bouteille de 0,5 kg



### EXTRAIT DE VANILLE DE MADAGASCAR

- Notes vanillées et caramélisées, intenses.
  - Permet l'appellation « À la vanille de Madagascar ».
- Bouteille de 1 L

A CHAQUE *Chef* SA VANILLE !

“ La vanille Tahitensis :  
Un profil vif et intense  
pour un goût franc  
de vanille. ”

L'extrait de Vanille Tahitensis  
est recommandé par  
STÉPHANE GLACIER

## TARTELETTE DÉLICE DE BOURGOGNE à la Vanille Tahitensis

RECETTE RÉALISÉE AVEC LES GOUSSES  
ET L'EXTRAIT DE VANILLE TAHITENSIS

SIGNÉE PAR STÉPHANE GLACIER  
MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE PÂTISSIER 2000



Scannez et  
découvrez  
la recette

## Arômes naturels de vanille



### 9 ARÔME NATUREL DE VANILLE

- Notes vanillées, balsamiques et boisées.
  - Permet l'appellation « À la vanille ».
- Bouteille de 1 L



### 10 ARÔME NATUREL DE VANILLE P200

- Notes vanillées rhumées légèrement fumées.
  - Permet l'appellation « À la vanille ».
- Bouteille de 1 L

**Quelle est la différence entre un extrait et un arôme naturel de vanille ?\***

L'extrait et l'arôme naturel de vanille sont tous deux d'origine naturelle. Dans l'extrait, la préparation aromatisante vient à 100% de la gousse de vanille. L'arôme naturel provient au moins à 95% de la vanille. Les 5% restant proviennent d'autres sources naturelles et ont pour rôle de compléter le profil aromatique pour le rendre unique !

## Arômes et colorant vanille

### SABLÉS SMILEY Fraise

RECETTE RÉALISÉE AVEC L'ARÔME NATUREL DE VANILLE

Scannez et découvrez la recette



### 11 VANILLE VANILUXE 200 ARÔME ET COLORANT

- Notes vanillées caramélisées et rhumées.
- Bouteille de 1 L



### 12 VANILLE PÂTISSIER ARÔME ET COLORANT

- Notes vanillées caramélisées légèrement biscuitées.
- Bouteille de 1 L



### 13 VANILLE BOULPÂT ARÔME ET COLORANT

- Notes vanillées intenses et boisées.
- Bouteille de 1 L



### 14 VANILLE GOURMET ARÔME ET COLORANT

- Notes caramélisées.
- Bouteille de 1 L



### 15 VANILLE ARÔME ET COLORANT

- Notes vanillées caramélisées.

15 Bouteille de 1 L

16 Bidon de 5 L

# FRUITS ET AUTRES ARÔMES



Utilisée seule ou en renfort, chaque référence propose le goût authentique du fruit, du fruit à coque ou de l'épice, cueilli à pleine maturité.



17

## FRAISE - ARÔME NATUREL ET COLORANT

- Bon goût des fraises sucrées et acidulées, gorgées de soleil et cueillies à maturité.
- Donne une belle coloration aux réalisations.

Bouteille de 0,5 kg



18

## PISTACHE - ARÔME ET COLORANTS

- Bon goût des pistaches.
- Donne une belle coloration aux réalisations.

Bouteille de 0,5 kg



19

## ARÔME AMANDE AMÈRE

- Bon goût d'amande amère.
- Produit très concentré et économique 1-2 g/kg.

Bouteille de 0,5 L



20

## ARÔME POIRE

- Bon goût des poires sucrées cueillies à maturité.

Bouteille de 0,5 kg



21

## FRAMBOISE - ARÔME ET COLORANTS

- Bon goût des framboises sucrées et acidulées, gorgées de soleil et cueillies à maturité.
- Donne une belle coloration aux réalisations.

Bouteille de 0,5 kg



22

## ARÔME NATUREL DE CITRONS

- Bon goût des citrons sucrés et acidulés, gorgés de soleil et cueillis à maturité.

Bouteille de 0,5 kg



23

## ARÔME CITRON ZESTE

- Alliance de la saveur du citron et de la puissance du zeste.
- Produit très concentré et économique 1-5 g/kg.

Bouteille de 0,5 L



24

## ARÔME NATUREL DE YUZU

- Mélange de notes aromatiques fraîches et zestées, proches de celles du citron vert, du pamplemousse et de la mandarine.

Bouteille de 0,5 kg



25

## ARÔME NATUREL D'ORANGE

- Bon goût des oranges sucrées et acidulées, gorgées de soleil et cueillies à maturité.

Bouteille de 0,5 kg



26

## ARÔME NATUREL D'ORANGE ZESTE

- Alliance de la saveur fruitée du jus d'orange et de l'amertume du zeste.
- Produit très concentré et économique 1-5 g/kg.

Bouteille de 0,5 L



27

## ARÔME NATUREL NOTE FLEUR D'ORANGER

- Saveur fruitée et florale sur fond de note miellée.
- Produit très concentré et économique 5-20 g/kg.

Bouteille de 1 L



28

## ARÔME NATUREL DE FEVES DE TONKA

- Des notes musquées et vanillées sur un support caramel.

Bouteille de 0,5 kg



29

## CARAMEL PÂTISSIER

- Saveur intense de caramel.
- Belle couleur brune, reflets chauds et ambrés.

Bouteille de 1,35 kg



30

## ARÔME TRUFFE

- Saveur subtile et puissante de truffe noire.

Bouteille de 0,5 kg

# PÂTES AROMATIQUES

## NOUVELLE GAMME

Complémentaires aux arômes liquides, la gamme de pâtes aromatiques répond à d'autres besoins de la profession : pâtes pures de fruits à coques, apportant du goût et de la texture ou ultra concentrées pour limiter l'apport de liquide aux préparations.

Faciles à doser et à incorporer, ces pâtes sont optimales pour la réalisation de glaces, de pâtisseries, de chocolats ou de gâteaux de voyage.



### 31

#### PURE PÂTE DE NOISETTE DU PIÉMONT

- Une pâte pure 100% à base de noisettes du Piémont IGP, qui préserve toutes les caractéristiques aromatiques de cette noisette d'exception.
- Sans colorants, arômes artificiels ou conservateurs.
- Permet l'appellation « à la Noisette du Piémont ».

Seau de 1 kg



### 32

#### PURE PÂTE DE CACAHUÈTE D'ARGENTINE

- Une pâte pure, 100% cacaahuète, sans sel, pour une polyvalence d'application (sucrées et salées).
- Une texture pâte pratique qui se dose à la cuillère et s'incorpore directement dans les préparations sans les liquéfier.
- Permet l'appellation « à la Cacaahuète d'Argentine ».

Seau de 1 kg



### 33

#### PÂTE AROMATIQUE DE NOIX DE COCO DES PHILIPPINES

- Préparée à base de concentré de purée de coco pour apporter une note riche, intense et régulière de coco à vos réalisations.
- Une pâte généreuse en coco râpée pour apporter à la fois le goût ainsi que cette texture unique tant appréciée !

Seau de 1 kg



### 34

#### PÂTE AROMATIQUE DE CARAMEL

- Une pâte de caramel concentrée (dosage 30g/kg seulement), adaptée à la pâtisserie, pour aromatiser avec régularité et équilibre.
- Préparée à base de sucre caramélisé, elle confère des notes intenses, gourmandes et équilibrées de caramel, sans amertume, ainsi qu'une belle coloration aux réalisations.

Seau de 1 kg

## LE CHOU

### Caramel Noisette

RECETTE RÉALISÉE AVEC  
LA PÂTE AROMATIQUE DE CARAMEL  
ET LA PURE PÂTE DE NOISETTE DU PIÉMONT

Scannez et découvrez la recette



# CAFÉ

Chaque référence offre un profil aromatique distinct, afin de satisfaire vos exigences de goût et celles de votre clientèle. Polyvalentes, elles s'emploient dans de nombreuses applications vous offrant ainsi de multiples possibilités de créations signées café.

## Extraits de café



### TORRÉFACTION TRADITIONNELLE

Soigneusement sélectionnés, les grains de café 100% Arabica sont torréfiés à cœur selon la méthode traditionnelle lente et progressive.

Ainsi ils expriment pleinement leur richesse aromatique et confèrent à l'Extrait de Café Sébaldé Pur Arabica, des notes intenses et corsées à dominante grillée.



35 36

### EXTRAIT DE CAFÉ PUR ARABICA

- Pour des créations signées « Arabica » avec des notes intenses et corsées de café Arabica torréfié, sans amertume.
- Issu uniquement de grains de café Pur Arabica.
- Offre une belle coloration aux réalisations.
- Stable à la cuisson et à la surgélation/décongélation.
- Permet l'appellation « Au café Pur Arabica ».

35



Bouteille de 0,5 kg

36



Bouteille de 1 L



37

### EXTRAIT DE CAFÉ

- Pour une signature aromatique affirmée café avec des notes intenses à dominante grillée, légèrement caramélisées, sans amertume.
- Issu de grains de café Robusta.
- Offre une belle coloration aux réalisations.
- Stable à la cuisson et à la surgélation/décongélation.
- Permet l'appellation « Au café ».

Bouteille de 1 L

## Arôme et colorant café et café soluble



38

### CAFÉ GOUT BRÉSILIEN AROME ET COLORANT

- Pour une signature aromatique universelle avec des notes équilibrées de café, généreuses et rondes, sans amertume, typées Moka.
- Permet de donner une couleur soutenue et de la brillance au fondant notamment.
- Stable à la cuisson et à la surgélation/décongélation.

Bouteille de 1 L



39

### CAFÉ SOLUBLE ATOMISÉ

- Pour aromatiser les pâtisseries ou pour le service du café.
- Mélange de cafés Arabica et Robusta.
- Notes puissantes, équilibrées entre amertume et acidité.
- Offre une belle coloration aux réalisations.
- Stable à la cuisson et à la surgélation/décongélation.
- Permet l'appellation « Au café ».

Sachet de 0,5 kg



## ENTREMETS Façon Irish Coffee

RECETTE RÉALISÉE AVEC  
L'EXTRAIT DE CAFÉ.



Scannez et découvrez la recette



# COLORANTS

Adaptés à l'utilisation en boulangerie fine, les colorants Sébalcé, neutres en goût, donnent un rendu naturel qui rehausse l'appétence des produits.



## BÛCHE *Mangue - Passion & Citron vert*

RECETTE RÉALISÉE AVEC  
LES COLORANTS JAUNE ET VERT MENTHE



Scannez et découvrez la recette



40  
**COLORANT ROUGE**

• Substance colorante d'origine naturelle.  
Bouteille de 0,5 L



41  
**COLORANT JAUNE**

• Substance colorante d'origine naturelle.  
Bouteille de 0,5 L



42  
**COLORANT VERT MENTHE**

Bouteille de 0,5 L

## RELIGIEUSES *Vanille - Fraise*

RECETTE RÉALISÉE AVEC  
LE COLORANT ROUGE



Scannez et découvrez la recette



# GÉLATINES EN FEUILLES

La gélatine Sébalcé est l'ingrédient indispensable pour la gélification de vos recettes de pâtisserie ou traiteur, dans un format adapté à votre usage professionnel (0,5 kg ou 1 kg).

La gélatine en feuilles Sébalcé, c'est la garantie d'une hydratation et d'un dosage simple et facile.



## Gélatines bovines en feuilles



43 44

### GÉLATINE OR BOVINE

- 200 Bloom.
- Feuilles fines de 2 g.
- Certifiée Halal.

④ Étui de 0,5 kg pour 250 feuilles

④ Étui de 1 kg pour 500 feuilles



45

### GÉLATINE BRONZE BOVINE

- 150 Bloom.
- Feuilles de 3,3 g.
- Certifiée Halal.

Étui de 1 kg pour 300 feuilles



Scannez et découvrez comment utiliser les gélatines Sébalcé



TOUR DE MAIN EN VIDÉO



## Gélatines porcines en feuilles



46 47

### GÉLATINE OR

- 200 Bloom.
- Feuilles fines de 2 g.

④ Étui de 0,5 kg pour 250 feuilles

④ Étui de 1 kg pour 500 feuilles



48

### GÉLATINE ARGENT

- 180 Bloom.
- Feuilles de 2,5 g.

Étui de 1 kg de 400 feuilles



49

### GÉLATINE ARGENT BIO

- 180 Bloom.
- Feuilles de 2,5 g.
- Certifiée Biologique.

Étui de 0,5 kg pour 200 feuilles



50

### GÉLATINE BRONZE

- 150 Bloom.
- Feuilles de 3,3 g.

Étui de 1 kg de 300 feuilles



51

### GÉLATINE TITANE

- 120 Bloom.
- Feuilles de 5 g.

Étui de 1 kg de 200 feuilles



# GÉLATINES EN POUDRE

La gélatine en poudre Sébalcé, c'est la garantie d'une hydratation et d'un dosage précis pour une tenue irréprochable.

## Gélatines en poudre à chaud



### 22 GÉLATINE BOVINE EN POUDRE 100 BLOOM

- Goût neutre.
  - Origine 100% bovine.
- Boîte de 1 kg



### 23 GÉLATINE BOVINE EN POUDRE 150 BLOOM

- Goût neutre.
  - Origine 100% bovine.
- Boîte de 1 kg



### 24 GÉLATINE BOVINE EN POUDRE 200 BLOOM

- Goût neutre.
  - Origine 100% bovine.
- Boîte de 1 kg



### 25 GÉLATINE DE POISSON EN POUDRE 200 BLOOM

- Goût neutre.
  - Propriétés de gélification identiques aux gélatines bovines et porcines.
- Boîte de 1 kg

## Gélatine instantanée en poudre



### 26 GÉLATINE BOVINE INSTANTANÉE EN POUDRE

- Se verse directement dans l'ingrédient à gélifier.
- Sans être chauffée ni hydratée.
- 10 g de gélatine correspondent à 1 feuille de gélatine quelle que soit sa qualité.

Étui de 1 kg

## ENTREMETS Vanille - Yuzu

RECETTE RÉALISÉE AVEC  
LA GÉLATINE DE POISSON



Scannez et découvrez la recette



# RÉCAPITULATIF DE LA GAMME SÉBALCÉ

| VANILLE                                |   | Conditionnement article | Code        | EAN           | Nombre d'articles/ unité d'exp. |
|--|---|-------------------------|-------------|---------------|---------------------------------|
| <b>Gousses de vanille</b>              |   |                         |             |               |                                 |
| 1                                      | Gousses de Vanille Bourbon de Madagascar  | Tubo de 75 g            | 1-42-011389 | 3506170013774 | 12                              |
| 2                                      | Gousses de Vanille Tahitensis             | Tubo de 150 g           | 1-42-011385 | 3506170012272 | 6                               |
| 3                                      | Gousses de Vanille Gourmet                | Tubo de 150 g           | 1-42-011387 | 3506170012579 | 6                               |
| <b>Dérivés de la gousse de vanille</b> |   |                         |             |               |                                 |
| 4                                      | Graines de Vanille de Madagascar          | Pot de 100 g            | 1-42-010913 | 3506170011350 | 6                               |
| 5                                      | Poudre de Vanille Épuisée                 | Tubo de 150 g           | 1-42-011731 | 3506170015716 | 12                              |
| <b>Extraits de vanille</b>             |   |                         |             |               |                                 |
| 6                                      | Extrait de Vanille Tahitensis avec Grains | Bouteille de 0,5 kg     | 1-42-010691 | 3506170006394 | 6                               |
| 7                                      | Extrait de Vanille Bourbon avec Grains    | Bouteille de 0,5 kg     | 1-42-011281 | 3506170013279 | 6                               |
| 8                                      | Extrait de Vanille de Madagascar          | Bouteille de 1 L        | 1-42-011082 | 3506170012067 | 6                               |
| <b>Arômes naturels de vanille</b>      |   |                         |             |               |                                 |
| 9                                      | Arôme Naturel de Vanille                  | Bouteille de 1 L        | 1-42-010445 | 3506170004307 | 6                               |
| 10                                     | Arôme Naturel de Vanille P200             | Bouteille de 1 L        | 1-42-008878 | 3660085904517 | 6                               |
| <b>Arômes et colorant vanille</b>      |   |                         |             |               |                                 |
| 11                                     | Arôme et Colorant Vanille Vaniluxe 200    | Bouteille de 1 L        | 1-42-013533 | 3660085091620 | 6                               |
| 12                                     | Arôme et Colorant Vanille Pâtissier       | Bouteille de 1 L        | 1-42-013535 | 3660085092214 | 6                               |
| 13                                     | Arôme et Colorant Vanille Boulpât         | Bouteille de 1 L        | 1-42-013536 | 3506170021618 | 6                               |
| 14                                     | Arôme et Colorant Vanille Gourmet         | Bouteille de 1 L        | 1-42-013537 | 3506170005588 | 6                               |
| 15                                     | Arôme et Colorant Vanille                 | Bouteille de 1 L        | 1-42-013538 | 3660085902810 | 6                               |
| 16                                     | Arôme et Colorant Vanille                 | Bidon de 5 L            | 1-42-010497 | 3506170005533 | 1                               |

## FRUITS ET AUTRES ARÔMES

|    |                                    |                      |             |               |   |
|----|------------------------------------|----------------------|-------------|---------------|---|
| 17 | Arôme Naturel et colorant Fraise   | Bouteille de 0,5 kg  | 1-42-004166 | 3660085903220 | 6 |
| 18 | Arôme et Colorants Pistache        | Bouteille de 0,5 kg  | 1-42-008846 | 3506170088468 | 6 |
| 19 | Arôme Amande Amère                 | Bouteille de 0,5 L   | 1-42-004138 | 3660085096618 | 6 |
| 20 | Arôme Poire                        | Bouteille de 0,5 kg  | 1-42-004165 | 3660085903121 | 6 |
| 21 | Arôme et Colorants Framboise       | Bouteille de 0,5 kg  | 1-42-004167 | 3660085903329 | 6 |
| 22 | Arôme Naturel de Citrons           | Bouteille de 0,5 kg  | 1-42-004163 | 3660085901424 | 6 |
| 23 | Arôme Citron Zeste                 | Bouteille de 0,5 L   | 1-42-004135 | 3660085093815 | 6 |
| 24 | Arôme Naturel de Yuzu              | Bouteille de 0,5 kg  | 1-42-011702 | 3506170015440 | 6 |
| 25 | Arôme Naturel d'Orange             | Bouteille de 0,5 kg  | 1-42-004162 | 3660085901325 | 6 |
| 26 | Arôme Naturel d'Orange Zeste       | Bouteille de 0,5 L   | 1-42-004136 | 3660085093914 | 6 |
| 27 | Arôme Naturel Note Fleur d'Oranger | Bouteille de 1 L     | 1-42-013551 | 3660085000110 | 6 |
| 28 | Arôme Naturel de Fèves de Tonka    | Bouteille de 0,5 kg  | 1-42-011768 | 3506170015990 | 6 |
| 29 | Caramel Pâtissier                  | Bouteille de 1,35 kg | 1-42-013552 | 3660085094416 | 6 |
| 30 | Arôme Truffe                       | Bouteille de 0,5 kg  | 1-42-004203 | 3660085200923 | 6 |

## PÂTES AROMATIQUES **NOUVELLE GAMME**

|    |   |              |             |               |   |
|----|---|--------------|-------------|---------------|---|
| 31 | Pure Pâte de Noisette du Piémont                | Seau de 1 kg | 1-42-013460 | 3506170021984 | 6 |
| 32 | Pure Pâte de Cacahuète d'Argentine              | Seau de 1 kg | 1-42-013631 | 3506170023148 | 6 |
| 33 | Pâte aromatique de Noix de Coco des Philippines | Seau de 1 kg | 1-42-013601 | 3506170023056 | 6 |
| 34 | Pâte aromatique de Caramel                      | Seau de 1 kg | 1-42-013560 | 3506170022639 | 6 |

## CAFÉ

|   |                                       |                     |             |               |    |
|---|---------------------------------------|---------------------|-------------|---------------|----|
| <b>Extraits de café</b>                       |                                       |                     |             |               |    |
| 35  | Extrait de Café Pur Arabica           | Bouteille de 0,5 kg | 1-42-011142 | 3506170012548 | 6  |
| 36  | Extrait de Café Pur Arabica           | Bouteille de 1 L    | 1-42-010459 | 3506170004819 | 6  |
| 37  | Extrait de Café                       | Bouteille de 1 L    | 1-42-013539 | 3506170004369 | 6  |
| <b>Arôme et colorant café et café soluble</b> |                                       |                     |             |               |    |
| 38  | Arôme et Colorant Café Goût Brésilien | Bouteille de 1 L    | 1-42-013550 | 3660085092511 | 6  |
| 39  | Café Soluble Atomisé                  | Sachet de 0,5 kg    | 1-42-004134 | 3377390001205 | 10 |

| COLORANTS               | Conditionnement article | Code        | EAN           | Nombre d'articles/ unité d'exp. |
|-------------------------|-------------------------|-------------|---------------|---------------------------------|
| 40 Colorant Rouge       | Bouteille de 0,5 L      | 1-42-010687 | 3506170010261 | 6                               |
| 41 Colorant Jaune       | Bouteille de 0,5 L      | 1-42-010689 | 3506170010322 | 6                               |
| 42 Colorant Vert Menthe | Bouteille de 0,5 L      | 1-42-004180 | 3660085094805 | 6                               |

## GÉLATINES EN FEUILLE

| Gélatines bovines en feuilles (certifiées Halal) |                                  |             |               |    |
|--|----------------------------------|-------------|---------------|----|
| 43 Gélatine Or Bovine                            | Étui de 0,5 kg pour 250 feuilles | 1-42-012917 | 3660085019044 | 8  |
| 44 Gélatine Or Bovine                            | Étui de 1 kg pour 500 feuilles   | 1-42-012855 | 3660085019037 | 10 |
| 45 Gélatine Bronze Bovine                        | Étui de 1 kg pour 300 feuilles   | 1-42-012744 | 3660085098513 | 10 |
| Gélatines porcines en feuilles                   |                                  |             |               |    |
| 46 Gélatine Or                                   | Étui de 0,5 kg pour 250 feuilles | 1-42-004191 | 3660085019020 | 8  |
| 47 Gélatine Or                                   | Étui de 1 kg pour 500 feuilles   | 1-42-012741 | 3660085019006 | 10 |
| 48 Gélatine Argent                               | Étui de 1 kg de 400 feuilles     | 1-42-012742 | 3660085021016 | 10 |
| 49 Gélatine Argent Bio                           | Étui de 0,5 kg pour 200 feuilles | 1-42-012932 | 4000147009207 | 8  |
| 50 Gélatine Bronze                               | Étui de 1 kg pour 300 feuilles   | 1-42-012743 | 3660085098407 | 10 |
| 51 Gélatine Titane                               | Étui de 1 kg pour 200 feuilles   | 1-42-012745 | 3660085018405 | 10 |

## GÉLATINES EN POUDRE

| Gélatines en poudre à chaud                |               |             |               |   |
|--|---------------|-------------|---------------|---|
| 52 Gélatine Bovine en Poudre 100 Bloom     | Boîte de 1 kg | 1-42-004184 | 3660085018344 | 6 |
| 53 Gélatine Bovine en Poudre 150 Bloom     | Boîte de 1 kg | 1-42-004185 | 3660085018634 | 6 |
| 54 Gélatine Bovine en Poudre 200 Bloom     | Boîte de 1 kg | 1-42-004186 | 3660085018948 | 6 |
| 55 Gélatine de Poisson en Poudre 200 Bloom | Boîte de 1 kg | 1-42-011671 | 3506170015389 | 6 |
| Gélatine instantanée en poudre             |               |             |               |   |
| 56 Gélatine Bovine Instantanée en Poudre   | Étui de 1 kg  | 1-42-012718 | 3506170018755 | 6 |



## ENTREMETS FAÇON TARTE *Intensément Vanille*

RECETTE RÉALISÉE AVEC  
L'EXTRAIT ET LES GOUSSES  
DE VANILLE TAHITENSIS



Retrouvez l'ensemble  
des produits et recettes Sébalcé  
et accédez aux vidéos de gestes  
de chefs sur

[www.condifa.fr](http://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 Cédex 1 - Contact : [condifa@condifa.fr](mailto:condifa@condifa.fr)