

# *Sébalcé*

CATALOGUE GÉNÉRAL

*Les arômes  
pour réussir*





## *L'expertise Sébalcé*

*Acteur majeur du marché des arômes depuis 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 5 marques ayant chacune leur domaine de compétence :*



*Les ingrédients pâtisseries*



*Les ingrédients de panification*



*Les ganaches et glaçages*



*Les ingrédients pour glace*



*Les arômes*



# *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

<b>GOUSSES DE VANILLE BOURBON</b>	Nous consulter	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>			<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 BOURBON</b>	1-42-010913	Pot 100 g	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Marquants aromatiques 100% naturels.</li> <li>• Issues de gousses de vanille Bourbon de Madagascar.</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>NOUVEAU</b> <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 - 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>VANILLE P200 ARÔME NATUREL</b>	1-42-008878 1-42-011083	Bouteille 1 L Bidon 5 L	<ul style="list-style-type: none"> <li>Notes vanillées rhumées légèrement fumées.</li> </ul>

## Arômes Vanille

<b>VANILUXE 200 ARÔME VANILLE</b>	1-42-004129	Bouteille 1 L	<ul style="list-style-type: none"> <li>Notes vanillées caramélisées et rhumées.</li> </ul>
<b>ARÔME VANILLE PÂTISSIER</b>	1-42-004131	Bouteille 1 L	<ul style="list-style-type: none"> <li>Notes vanillées caramélisées légèrement biscuitées.</li> </ul>
<b>ARÔME VANILLE BOULPÂT</b>	1-42-004125	Bouteille 1 L	<ul style="list-style-type: none"> <li>Notes vanillées intenses et boisées proches de celles de la vanille en gousse.</li> </ul>
<b>ARÔME VANILLE GOURMET</b>	1-42-010498	Bouteille 1 L	<ul style="list-style-type: none"> <li>Notes caramélisées.</li> </ul>
<b>ARÔME VANILLE</b>	1-42-004164 1-42-010497	Bouteille 1 L Bidon 5 L	<ul style="list-style-type: none"> <li>Notes vanillées caramélisées.</li> </ul>

## Extraits de Café

<b>EXTRAIT DE CAFÉ PUR ARABICA</b>	1-42-010459	Bouteille 1 L	<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>NOUVEAU FORMAT</b>	1-42-011142	Bouteille 0,5 kg	
<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>Equilibre 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	<ul style="list-style-type: none"> <li>Notes douces et biscuitées, parfaitement équilibrées.</li> </ul>
<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>Equilibre entre amertume et acidité.</li> <li>Permet l'appellation « Au café ».</li> </ul>





## Gamme Fruits et Autres Arômes

Dénomination	Code	Conditionnement	Caractéristiques
<b>Arômes Fruits</b>			
<b>ARÔME NATUREL D'ORANGE</b>	1-42-004162	Bouteille 0,5 kg	<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> </ul>
<b>ARÔME NATUREL DE CITRONS</b>	1-42-004163	Bouteille 0,5 kg	
<b>FRAISE - ARÔME NATUREL</b>	1-42-004166	Bouteille 0,5 kg	
<b>FRAMBOISE</b>	1-42-004167	Bouteille 0,5 kg	
<b>POIRE</b>	1-42-004165	Bouteille 0,5 kg	
<b>BANANE</b>	1-42-004170	Bouteille 0,5 kg	
<b>PISTACHE</b>	1-42-008846	Bouteille 0,5 kg	
<b>AMANDE AMÈRE</b>	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>
<b>CITRON ZESTE</b>	1-42-004135	Bouteille 0,5 L	<ul style="list-style-type: none"> <li>Alliance de la saveur fruitée du jus d'orange ou de citron et de la puissance du zeste.</li> </ul>
<b>ARÔME NATUREL D'ORANGE ZESTE</b>	1-42-004136	Bouteille 0,5 L	
<b>ARÔME NATUREL NOTE FLEUR D'ORANGER</b>	1-42-004123 1-42-004124	Bouteille 1 L Bidon 5 L	<ul style="list-style-type: none"> <li>Saveur fruitée et florale sur note de fond miellée.</li> </ul>

### Autres Arômes

<b>CARAMEL PÂTISSIER</b>	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>
<b>ARÔME TRUFFE</b>	1-42-004203	Bouteille 0,5 kg	<ul style="list-style-type: none"> <li>Saveur subtile et puissante de truffe noire.</li> </ul>





# Gamme Gélâtines et Colorants

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

## Gélâtines en feuilles

<b>GÉLATINE OR</b> 250 feuilles 200 Bloom 500 feuilles 200 Bloom	1-42-004191 1-42-008829	Étui 0,5 kg Étui 1 kg	• Feuilles fines : 2 g.
<b>GÉLATINE ARGENT</b> 400 feuilles 180 Bloom	1-42-008830	Étui 1 kg	• Feuilles : 2,5 g.
<b>GÉLATINE BRONZE</b> 300 feuilles 150 Bloom	1-42-008831	Étui 1 kg	• Feuilles : 3,3 g.
<b>GÉLATINE BRONZE BOVINE</b> 300 feuilles 150 Bloom Certifiée «Halal»	1-42-008832	Étui 1 kg	• Origine 100% bovine. • Certifiée «Halal».
<b>GÉLATINE TITANE</b> 200 feuilles 120 Bloom	1-42-008833	Étui 1 kg	• Feuilles : 5 g.

## Gélâtines en poudre à chaud

<b>GÉLATINES 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.
---	---	--	--------------------------

## Gélatine en poudre instantanée à froid

<b>NOUVEAU</b> <b>GÉLATINE INSTANTANÉE À FROID EN POUDRE</b>	1-42-011442	Étui 2,5 kg	• Dissolution directe dans la masse à gélifier : sans hydrater et sans chauffer. • À base de gélatine bovine.
---	-------------	-------------	--

## Colorants liquides hydrosolubles

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

Tous les mois, de nouvelles recettes sur  
[www.condifa.fr](http://www.condifa.fr)



fédère les marques

