



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 5 marques ayant chacune leur domaine de compétence :



Les ingrédients pâtisseries



Les ingrédients de panification



BRAUN

Les ganaches et glaçages



Les ingrédients pour glace



Les arômes



Sommaire

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



Gamme Vanille

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

Gousses

GOUSSES DE VANILLE BOURBON NOIRE GOURMET <i>Vanille Bourbon</i> <i>Origine Madagascar</i> 17 - 20 cm	1-42-010035	Tubo 150 g	<ul style="list-style-type: none"> Vanille noire, brillante et charnue. Parfum subtil et intense caractérisé par des notes de caramel et de cacao.
GOUSSES DE VANILLE BOURBON 14 - 16 cm 16 - 20 cm	1-42-004202 1-42-004275	Tubo 100 g Tubo 250 g	<ul style="list-style-type: none"> Vanille brun-rouge, brillante et charnue. Parfum riche et intense caractérisé par des notes de caramel.

Extraits

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	1-42-010444	Bouteille 1 L	<ul style="list-style-type: none"> Profil aromatique typique de la vanille Bourbon. Notes intenses légèrement épicées puis crémeuses et caramélisées. Permet l'appellation « À la vanille Bourbon ».
NOUVEAU EXTRAIT DE VANILLE	1-42-011082	Bouteille 1 L	<ul style="list-style-type: none"> Notes vanillées et caramélisées, intenses. Permet l'appellation « À la vanille ».

Arômes Naturels

VANILLE P200 ARÔME NATUREL	1-42-008878	Bouteille 1 L	<ul style="list-style-type: none"> Notes vanillées rhumées légèrement fumées. Permet l'appellation « À la vanille ».
NOUVEAU 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 ».

Arômes

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



Gamme Café

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

Extraits

EXTRAIT DE CAFÉ PUR ARABICA	1-42-010459	Bouteille 1 L	<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 universelles à dominante grillée, légèrement caramélisées. • Equilibre entre force et amertume. • Permet l'appellation « Au café ».

Arôme et Soluble

ARÔME CAFÉ GOÛT BRÉSILIEN	1-42-004133	Bouteille 1 L	<ul style="list-style-type: none"> • Notes douces et biscuitées, parfaitement équilibrées.
CAFÉ SOLUBLE 100% PUR CAFÉ	1-42-004134	Sachet 500 g	<ul style="list-style-type: none"> • Notes puissantes et suaves. • Equilibre 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. Bon pouvoir colorant des arômes fraise, framboise et pistache.
ARÔME NATUREL DE FRAISE	1-42-004166	Bouteille 0,5 kg	
ARÔME NATUREL DE CITRONS	1-42-004163	Bouteille 0,5 kg	
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	
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 fruitée du jus d'orange ou de citron et de la puissance du zeste.
ARÔME NATUREL ORANGE ZESTE	1-42-004136	Bouteille 0,5 L	
ARÔME NATUREL NOTE FLEUR D'ORANGER	1-42-004123 1-42-004124	Bouteille 1 L Bidon 5 L	<ul style="list-style-type: none"> Saveur fruitée et florale sur note de fond miellée.

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 Gélâtines et Colorants

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

Gélatines feuilles

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

Gélatines poudre bovine

GÉLATINES 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.
---	---	--	------------------------

Colorants

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





fédère les marques

