



# catalogue 2021



Depuis désormais plus de 75 ans, PatisFrance partage avec vous la même passion de la pâtisserie, le même goût du plaisir, le même désir d'enchanter les sens.

Dès lors, nous concevons, fabriquons et distribuons des ingrédients de haute qualité qui vous permettront d'apporter une touche d'excellence à toutes vos créations.

Ainsi, nous encourageons votre créativité et contribuons à développer votre pouvoir de séduction avec nos services, conseils et solutions globales.

For more than 75 years PatisFrance has provided you with products to enhance the passion and pleasure of the pastry items that you create.

We design, manufacture and distribute the highest quality ingredients to add a touch of excellence to all your creations.

We aspire to encourage your creativity, and continue to develop our products and services to achieve global solutions.

Desde hace más de 75 años, PatisFrance le ha proporcionado productos para aumentar la pasión y el placer, de los productos de pastelería que usted crea.

Diseñamos, fabricamos y distribuimos ingredientes de alta calidad para permitirle añadir un toque de excelencia a todas sus creaciones.

Aspiramos a fomentar su creatividad, y seguir desarrollando nuestros productos y servicios para lograr soluciones globales.





|                        |          |
|------------------------|----------|
| Pralinés               | p. 4-7   |
| Nuts and Almond Pastes | p. 8-11  |
| Chocolates             | p. 12-15 |
| Fruit Purées           | p. 16-17 |
| Pastry Mixes           | p. 18-21 |
| Custard Creams         | p. 22-23 |
| Miroir Glazes          | p. 24-25 |
| Glazes                 | p. 26-27 |
| Fillings               | p. 28-29 |
| Fruits in Syrup        | p. 30-31 |
| Candied Fruits         | p. 32-33 |
| Sugars                 | p. 34-35 |
| Aromatisation          | p. 36-37 |
| Essentials             | p. 38-41 |





# PRALINÉS



*Depuis 1946, la fabrication de praliné est l'un des savoir-faire historiques de PatisFrance. La sélection des meilleurs origines, le choix de fruits secs nobles, la fabrication dans notre usine en France nous permettent d'obtenir des pralinés riches en goût à la texture unique mais surtout d'avoir de nombreux pralinés à vous offrir. Goût intense, sans ajout de sucre, texture fluide ou croustillante... à vous de choisir !*

*Since 1946, PatisFrance has had a real expertise in the production of pralinés. The selection of the best origins, the choice of noble dried fruits, the manufacturing in our factory in France allow us to obtain pralinés rich in taste with a unique texture but especially to have many pralinés to offer you. Intense taste, no added sugar, fluid or crispy texture... the choice is all yours!*

*Desde 1946, PatisFrance tiene un verdadero experto en la fabricación de praliné. La selección de los mejores orígenes, la elección de nobles frutos secos y la fabricación en nuestra fabrica en Francia nos permiten obtener pralinés ricos en sabor con una textura única pero sobre todo tener muchos pralinés a ofrecerle. Sabor intenso, sin azúcar añadido, textura fluida o crujiente... la elección es suya!*

  
**PATISFRANCE®**  
SOURCE DE SÉDUCTION

# PRALINÉS

## Pralinés Tradition

**Fabriqués sur une ligne reproduisant une méthode artisanale grâce à la cuisson en bassine en cuivre et au broyage à la meule en granit, nos Pralinés Tradition ont une texture granuleuse unique et un goût intense.**

*Cooked in copper pans, these traditional pralinés have an intense nutty flavor and a unique grainy texture, revealing the authentic taste of praliné.*

*Nuestros pralinés tradicion respetan la autentica receta francesa de praliné gracias a la cocción en una cubeta de cobre, que confiere un sabor intenso y una textura granulosa.*

|         |                                                   |                                        |               |
|---------|---------------------------------------------------|----------------------------------------|---------------|
| 4105106 | Praliné Noisette                                  | 50% noisettes                          | Seau 5 kg     |
| 4105107 |                                                   | 50% hazelnuts                          | Bucket 5 kg   |
|         |                                                   | 50% avellanas                          | Cubo 5 kg     |
| 4102734 | Praliné Extra                                     | 30% amandes 20% noisettes              | Seau 15 kg    |
|         |                                                   | 30% almonds 20% hazelnuts              | Bucket 15 kg  |
|         |                                                   | 30% almendras 20% avellanas            | Cubo 15 kg    |
| 4105086 | Pralinor                                          | 37% amandes 18% noisettes              | Seau 5 kg     |
|         |                                                   | 37% almonds 18% hazelnuts              | Bucket 5 kg   |
|         |                                                   | 37% almendras 18% avellanas            | Cubo 5 kg     |
| 4100622 | Praliné à l'ancienne                              | 67% fruits secs et noisettes en grains | Seau 5 kg     |
|         |                                                   | 67% nuts and diced hazelnuts           | Bucket 5 kg   |
|         |                                                   | 67% frutos secos y dados de avellanas  | Cubo 5 kg     |
| 4105306 | Praliné Intense 69                                | 42% amandes 27% noisettes              | Seau 4.5 kg   |
|         |                                                   | 42% almonds 27% hazelnuts              | Bucket 4.5 kg |
|         |                                                   | 42% almendras 27% avellanas            | Cubo 4.5 kg   |
| 4012446 | Praliné Collection Amande Noisette Origine France | 35% noisettes 22% amandes              | Seau 5 kg     |
|         |                                                   | 35% hazelnuts 22% almonds              | Bucket 5 kg   |
|         |                                                   | 35% avellanas 22% almendras            | Cubo 5 kg     |
| 4016435 | Praliné Collection Noisettes IGP Piémont          | 62% noisettes IGP Piémont              | Seau 5 kg     |
|         |                                                   | 62% Piedmont PGI hazelnuts             | Bucket 5 kg   |
|         |                                                   | 62% avellanas Piamonte IGP             | Cubo 5 kg     |
| 4014446 | Prali'Pop                                         | 50% amandes 12.5% maïs                 | Seau 2 kg     |
|         |                                                   | 50% almonds 12.5% corn                 | Bucket 2 kg   |
|         |                                                   | 50% almendras 12.5% maíz               | Cubo 2 kg     |
| 4100635 | Praliné Pistache                                  | 52% pistaches                          | Seau 1.5 kg   |
|         |                                                   | 52% pistachios                         | Bucket 1.5 kg |
|         |                                                   | 52% pistachos                          | Cubo 1.5 kg   |



## Pâtes Pures

**Nos Pralirex sont très riches en goût grâce à leur composition 100% fruit sec sans ajout de sucre, permettant d'intensifier le goût de vos créations.**

*Our Pralirex have a very rich flavour as they are made from 100% dried fruit, without any added sugar, thus intensifying the taste of your creations.*

*Nuestros Pralirex son muy ricos en sabor gracias a su composición 100% de frutas secas sin la adición de azúcar, lo que le permite intensificar el sabor de sus creaciones.*

|         |                   |                                |               |
|---------|-------------------|--------------------------------|---------------|
| 4102738 | Pralirex Noisette | Pâte 100% noisettes torréfiées | Seau 1.5 kg   |
| 4105556 |                   | Paste 100% roasted hazelnuts   | Bucket 1.5 kg |
|         |                   | Pasta 100% avellanas tostadas  | Cubo 1.5 kg   |
| 4101059 | Pralirex Pistache | Pâte 100% pistaches torréfiées | Seau 4.5 kg   |
|         |                   | Paste 100% roasted pistachios  | Bucket 4.5 kg |
|         |                   | Pasta 100% pistachios tostadas | Cubo 4.5 kg   |





# PRALINÉS

## Pralinés Fluides

**Nos Pralinés fluides à la finesse irréprochable sont fabriqués sur une ligne insistant sur la finesse de broyage, leur apportant une texture lisse et souple faciles à utiliser.**

**Our remarkably fine pralinés are made on a production line where the nuts used are ground very finely, ensuring a praliné which has a smooth and silky texture very easy to use.**

**Nuestros pralinés fluidos son irreprochablemente finos gracias a la producción que insiste en un molido muy fino, para conseguir una textura suave y flexible muy fácil de usar.**

|         |                                |                                    |              |
|---------|--------------------------------|------------------------------------|--------------|
| 4002668 | <b>Praliné Amande</b>          | 50% amandes                        | Seau 5 kg    |
| 4002683 |                                | 50% almonds                        | Bucket 5 kg  |
|         |                                | 50% almendras                      | Cubo 5 kg    |
|         |                                |                                    | Seau 15 kg   |
|         |                                |                                    | Bucket 15 kg |
|         |                                |                                    | Cubo 15 kg   |
| 4002667 | <b>Praliné Noisette</b>        | 50% noisettes                      | Seau 5 kg    |
| 4002682 |                                | 50% hazelnuts                      | Bucket 5 kg  |
|         |                                | 50% avellanas                      | Cubo 5 kg    |
|         |                                |                                    | Seau 15 kg   |
|         |                                |                                    | Bucket 15 kg |
|         |                                |                                    | Cubo 15 kg   |
| 4002674 | <b>Praliné Amande Noisette</b> | 50% amandes-noisettes              | Seau 5 kg    |
| 4002685 |                                | 50% almond-hazelnut                | Bucket 5 kg  |
|         |                                | 50% almendras-avellanas            | Cubo 5 kg    |
|         |                                |                                    | Seau 15 kg   |
|         |                                |                                    | Bucket 15 kg |
|         |                                |                                    | Cubo 15 kg   |
| 4002673 | <b>Praliné Amande doux</b>     | 59% amandes, goût proche du touron | Seau 5 kg    |
|         |                                | 59% almonds, taste of touron       | Bucket 5 kg  |
|         |                                | 59% almendras, sabor de touron     | Cubo 5 kg    |
| 4002684 | <b>Pralinoisette*</b>          | 36% noisettes                      | Seau 15 kg   |
|         |                                | 36% hazelnuts                      | Bucket 15 kg |
|         |                                | 36% avellanas                      | Cubo 15 kg   |

## Gianduja

|         |                      |                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                       |
|---------|----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|
| 4008664 | <b>Gianduja 36%</b>  |  | Pâte onctueuse de chocolat au lait issu de notre programme Cacao-Trace et aux noisettes finement broyées.<br>Gianduja made with milk chocolate from our Cacao-trace program and hazelnuts.<br>Pasta cremosa con chocolate con leche de nuestro programa Cacao-Trace y avellanas. | Seau 5 kg<br>Bucket 5 kg<br>Cubo 5 kg |
| 4008944 | <b>Gianduja Noir</b> |  | Pâte onctueuse à base de chocolat noir d'origine Vietnam finement broyées.<br>Gianduja made with dark chocolate origin Vietnam from our Cacao-trace program and hazelnuts.<br>Pasta cremosa con chocolate negro de origen Vietnam de nuestro programa Cacao-Trace y avellanas.   | Seau 5 kg<br>Bucket 5 kg<br>Cubo 5 kg |

## Inclusions

|         |                          |                                                                                                                                               |                                             |
|---------|--------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------|
| 4105512 | <b>Pralisec</b>          | Décor à base de noisettes broyées torréfiées<br>Roasted and diced hazelnuts for decoration<br>Avellanas tostadas y trituradas para decoración | Carton 5 kg<br>Box 5 kg<br>Caja 5 kg        |
| 4100313 | <b>Crousticrep</b>       | Brisures de crêpes<br>Crispy crepe chunks<br>Trozos de crepe                                                                                  | Sac 2.5 kg<br>Bag 2.5 kg<br>Bolsa 2.5 kg    |
| 4103882 | <b>Crousticrep Blond</b> | Brisures de crêpes blond<br>Blond crispy crepe chunks<br>Trozos de crepe crujiente rubio                                                      | Sac 2.5 kg<br>Bag 2.5 kg<br>Bolsa 2.5 kg    |
| 4003705 | <b>Eclats de caramel</b> | Éclats de caramel au beurre salé<br>Silvers of salted caramel with butter<br>Trozos de caramelo con mantequilla salada                        | Seau 2.2 kg<br>Bucket 2.2 kg<br>Cubo 2.2 kg |



\* fourrage à base de fruits secs - nuts filling - relleno de frutos secos

# PRALINÉS

## Pralinés Spécialités

**Nos Pralirac sont des fourrages ultra croustillants au goût inédit et à la texture aussi gourmande que surprenante.**

**Our extra crunchy Pralirac fillings have both a unique taste and a texture as greedy as surprising.**

**Nuestros Pralirac son rellenos muy crujientes con un sabor unico y una textura tan codiciosa como sorprendente.**

|         |                                        |                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                             |
|---------|----------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------|
| 4102744 | <b>Pralirac Chocolait</b>              |  | Subtil mélange de praliné, de crousticrep et de chocolat au lait issu de notre programme Cacao-Trace<br>A subtle blend of praliné, crousticrep and milk chocolate from Cacao-Trace program<br>Relleno crujiente hecho con praliné, crousticrep y chocolate con leche de nuestro programa Cacao-Trace                     | Seau 4.5 kg<br>Bucket 4.5 kg<br>Cubo 4.5 kg |
| 4105619 | <b>Pralirac Blanc</b>                  |                                                                                   | Subtil mélange de praliné amande, de crousticrep avec une touche lactée<br>A subtle crispy blend of almond praliné, crousticrep with a milky touch<br>Relleno crujiente de praliné almendra, de crousticrep y una nota láctea                                                                                            | Seau 4.5 kg<br>Bucket 4.5 kg<br>Cubo 4.5 kg |
| 4005426 | <b>Pralirac Noir</b>                   |                                                                                   | Subtil mélange de praliné amande noisette, de crousticrep et de chocolat noir<br>Crunchy filling made with almond hazelnut praliné, crousticrep and dark chocolate<br>Relleno crujiente de praliné almendra avellanas, de crousticrep y chocolate negro                                                                  | Seau 2 kg<br>Bucket 2 kg<br>Cubo 2 kg       |
| 4003235 | <b>Pralirac Caramel au Beurre Salé</b> |                                                                                   | Subtil mélange de praliné, chocolat, éclats de caramel d'Isigny au beurre salé et sel de Guérande<br>A subtle blend of praliné and chocolate with Isigny salted butter caramel chips with Guérande salt<br>Relleno crujiente de praliné, chocolate, trozos de caramelo de Isigny de mantequilla salada y sal de Guérande | Seau 4.5 kg<br>Bucket 4.5 kg<br>Cubo 4.5 kg |
| 4006457 | <b>Pralirac Pécan</b>                  |                                                                                   | Subtil mélange de praliné, pécan et de chocolat au lait<br>A subtle crispy blend of praliné, pecan nuts and milk chocolate<br>Relleno crujiente de praliné, nueces de pecan y chocolate con leche                                                                                                                        | Seau 2 kg<br>Bucket 2 kg<br>Cubo 2 kg       |
| 4001563 | <b>Pralifizz</b>                       |                                                                                   | Subtil mélange de praliné amande légèrement torréfiée, de céréales croustillantes et sucre pétillant<br>A subtle blend of almond praliné slightly roasted, crispy cereals and sparkling sugar<br>Relleno crujiente de praliné almendra ligeramente tostadas, cereales crujientes y azúcar chispeante                     | Seau 2 kg<br>Bucket 2 kg<br>Cubo 2 kg       |
| 4007123 | <b>Pralirac Framboise</b>              |                                                                                   | Subtil mélange croustillant de praliné et framboises séchées<br>A subtle crispy blend of praliné and dried raspberries<br>Relleno crujiente de praliné y frambuesas deshidratadas                                                                                                                                        | Seau 2 kg<br>Bucket 2 kg<br>Cubo 2 kg       |
| 4012150 | <b>Pralirac Citron</b>                 |                                                                                   | Subtil mélange croustillant de praliné et citron<br>A subtle crispy blend of praliné and lemon<br>Relleno crujiente de praliné y limón                                                                                                                                                                                   | Seau 2 kg<br>Bucket 2 kg<br>Cubo 2 kg       |
| 4012965 | <b>Pralirac Pistache</b>               |                                                                                   | Subtil mélange croustillant de praliné et de pistaches<br>A subtle crispy blend of praliné and pistachio<br>Relleno crujiente de praliné y pistacho                                                                                                                                                                      | Seau 2 kg<br>Bucket 2 kg<br>Cubo 2 kg       |
| 4014793 | <b>Pralirac Exotique</b>               |                                                                                   | Subtil mélange croustillant de praliné, de noix de coco et de fruit de la passion<br>A subtle crispy blend of praliné, coconut and passion fruit<br>Relleno crujiente de praliné, coco y fruta de la pasión                                                                                                              | Seau 2 kg<br>Bucket 2 kg<br>Cubo 2 kg       |
| 4017184 | <b>Pralirac Maïssimo</b>               |                                                                                   | Subtil mélange croustillant de praliné et de maïs soufflé avec une pointe de sel<br>A subtle crispy blend of praliné and pop corn with a hint of salt<br>Relleno crujiente de praliné y palomitas de maiz con un toque de sal                                                                                            | Seau 4.5 kg<br>Bucket 4.5 kg<br>Cubo 4.5 kg |
| 4015296 | <b>Pralicroc</b>                       |                                                                                   | Mélange croustillant de praliné et d'orge<br>Crispy blend of praliné and barley<br>Relleno crujiente de praliné y cebada                                                                                                                                                                                                 | Seau 4 kg<br>Bucket 4 kg<br>Cubo 4 kg       |



# fruits secs

et pâtes d'AMANDES

NUTS  
AND ALMOND  
PASTES

FRUTOS SECOS Y  
PASTAS DE ALMENDRAS



*Depuis 1946, PatisFrance sélectionne avec le plus grand soin ses fruits secs issus des meilleures origines et cueillis à maturité. Nous les transformons dans notre usine en France, à Charmes dans les Vosges, grâce à notre savoir-faire historique. Nous vous proposons un large choix de qualité supérieure pour apporter du goût, de la texture et de la gourmandise à toutes vos pâtisseries.*

*Since 1946, PatisFrance has been rigorously selecting its dried fruits from the best origins and picked when fully ripe. We transform them in our French factory, at Charmes in the Vosges region, thanks to our well-harnessed expertise. We offer you a large variety of high-quality dried fruits to bring taste, texture and greediness to all your creations.*

*Desde 1946, PatisFrance ha rigurosamente seleccionado sus frutos secos que provienen de los mejores origines y recolectados en perfecto estado de madurez. Elaboramos en nuestra fabrica francesa de Charmes, en los Vosgos, gracias a nuestra saber histórico. Ofrecemos una gama de alta calidad para aportar sabor, textura y delicadeza a todos sus pasteles.*

  
**PATISFRANCE®**  
SOURCE DE SÉDUCTION



# NUTS

## Amandes - Almonds - Almendras

|         |                                            |                                                                                                                                                                   |                                               |
|---------|--------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|
| 4102750 | <b>Amandes brutes grosses</b>              | Amandes brutes grosses 36/38 origine Espagne<br>Raw large almonds 36/38 from Spain<br>Almendras crudas grandes 36/38 origen España                                | Sac 1 kg<br>Bag 1 kg<br>Bolsa 1 kg            |
| 4105155 | <b>Amandes blanchies grosses 36/38</b>     | Amandes blanchies grosses 36/38 origine Espagne<br>Whole blanched almonds 36/38 from Spain<br>Almendras blanqueadas grandes 36/38 origen España                   | Sac 1 kg<br>Bag 1 kg<br>Bolsa 1 kg            |
| 4105154 |                                            |                                                                                                                                                                   | Carton 20 kg<br>Box 20 kg<br>Caja 20 kg       |
| 4105213 | <b>Amandes blanchies non calibrées</b>     | Amandes blanchies non calibrées origine Espagne<br>Non graded blanched almonds from Spain<br>Almendras blanqueadas sin clasificar de España                       | Carton 20 kg<br>Box 20 kg<br>Caja 20 kg       |
| 4102751 | <b>Amandes blanchies effilées moyennes</b> | Amandes blanchies effilées moyennes origine Californie<br>Medium sliced blanched almonds from California<br>Almendras blanqueadas laminadas origen California     | Sac 1 kg<br>Bag 1 kg<br>Bolsa 1 kg            |
| 4001236 |                                            |                                                                                                                                                                   | Carton 10 kg<br>Box 10 kg<br>Caja 10 kg       |
| 4100616 | <b>Amandes blanchies effilées larges</b>   | Amandes blanchies effilées larges origine Californie<br>Large sliced blanched almonds from California<br>Almendras blanqueadas laminadas anchas origen California | Sac 1 kg<br>Bag 1 kg<br>Bolsa 1 kg            |
| 4102753 | <b>Amandes blanchies bâtonnets</b>         | Amandes blanchies bâtonnets origine Californie<br>Slivered blanched almonds from California<br>Almendras blanqueadas en barritas origen California                | Sac 1 kg<br>Bag 1 kg<br>Bolsa 1 kg            |
| 4102752 | <b>Amandes blanchies hâchées</b>           | Amandes blanchies hâchées origine Californie<br>Diced blanched almonds from California<br>Almendras blanqueadas picadas origen California                         | Sac 1 kg<br>Bag 1 kg<br>Bolsa 1 kg            |
| 4001265 |                                            |                                                                                                                                                                   | Carton 12.5 kg<br>Box 12.5 kg<br>Caja 12.5 kg |
| 4102754 | <b>Amandes blanchies poudre fine</b>       | Amandes blanchies poudre fine origine Californie<br>Ground fine blanched almonds from California<br>Almendras blanqueadas en polvo fino origen California         | Sac 1 kg<br>Bag 1 kg<br>Bolsa 1 kg            |
| 4001270 | <b>Amandes blanchies poudre</b>            | Amandes blanchies poudre origine Californie<br>Ground blanched almonds from California<br>Almendras blanqueadas origen California                                 | Carton 10 kg<br>Box 10 kg<br>Caja 10 kg       |
| 4102749 | <b>Amandes blanchies poudre</b>            | Amandes blanchies poudre<br>Ground blanched almonds<br>Almendras blanqueadas en polvo                                                                             | Carton 10 kg<br>Box 10 kg<br>Caja 10 kg       |
| 4105193 | <b>Amandes brutes râpées</b>               | Amandes brutes râpées origine Californie<br>Ground raw almonds from California<br>Almendras crudas ralladas origen California                                     | Carton 10 kg<br>Box 10 kg<br>Caja 10 kg       |



## Noisettes - Hazelnuts - Avellanas

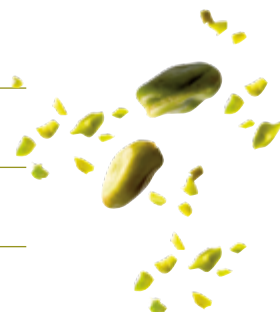
|         |                                        |                                                                                                                            |                                       |
|---------|----------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|
| 4105117 | <b>Noisettes brutes 13/15</b>          | Noisettes brutes 13/15<br>Raw hazelnuts 13/15<br>Avellanas crudas 13/15                                                    | Sac 1 kg<br>Bag 1 kg<br>Bolsa 1 kg    |
| 4102757 | <b>Noisettes blanchies 12/14</b>       | Noisettes blanchies 12/14<br>Blanched hazelnuts 12/14<br>Avellanas blanqueadas 12/14                                       | Sac 1 kg<br>Bag 1 kg<br>Bolsa 1 kg    |
| 4001266 |                                        |                                                                                                                            | Carton 5 kg<br>Box 5 kg<br>Caja 5 kg  |
| 4102755 | <b>Noisettes brutes hâchées</b>        | Noisettes brutes hâchées<br>Diced raw hazelnuts<br>Avellanas crudas picadas                                                | Sac 1 kg<br>Bag 1 kg<br>Bolsa 1 kg    |
| 4105211 | <b>Noisettes blanchies hâchées</b>     | Noisettes blanchies hâchées<br>Blanched diced hazelnuts<br>Avellanas blanqueadas picadas                                   | Carton 5 kg<br>Box 5 kg<br>Caja 5 kg  |
| 4001238 | <b>Noisettes brutes râpées</b>         | Noisettes brutes râpées<br>Ground raw hazelnuts<br>Avellanas crudas ralladas                                               | Sac 1 kg<br>Bag 1 kg<br>Bolsa 1 kg    |
| 4102756 | <b>Noisettes blanchies râpées</b>      | Noisettes blanchies râpées<br>Ground blanched hazelnuts<br>Avellanas blanqueadas ralladas                                  | Sac 1 kg<br>Bag 1 kg<br>Bolsa 1 kg    |
| 4016981 | <b>Noisettes IGP Piémont Blanchies</b> | Noisettes IGP Piémont blanchies 13/15<br>Blanched PGI Piedmont hazelnuts 13/15<br>Avellanas IGP Piemonte blanqueadas 13/15 | Sac 10 kg<br>Bag 10 kg<br>Bolsa 10 kg |



# NUTS

## Pistaches - Pistachios - Pistachos

|         |                                           |                                                                                                                          |                                    |
|---------|-------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|
| 4100233 | <b>Pistaches vertes</b>                   | Pistaches vertes<br>Green pistachios<br>Pistachos verdes                                                                 | Sac 1 kg<br>Bag 1 kg<br>Bolsa 1 kg |
| 4012204 | <b>Pistaches vertes décortiquées</b>      | Pistaches vertes décortiquées<br>Shelled green pistachios<br>Pistachos verdes pelados                                    | Sac 1 kg<br>Bag 1 kg<br>Bolsa 1 kg |
| 4102936 | <b>Pistaches vertes décortiquées Iran</b> | Pistaches vertes décortiquées origine Iran<br>Shelled green pistachios from Iran<br>Pistachos verdes pelados origen Iran | Sac 1 kg<br>Bag 1 kg<br>Bolsa 1 kg |
| 4102760 | <b>Pistaches vertes bâtonnets</b>         | Pistaches vertes bâtonnets<br>Slivered green pistachios<br>Pistachos verdes en barritas                                  | Sac 1 kg<br>Bag 1 kg<br>Bolsa 1 kg |
| 4102758 | <b>Pistaches vertes hâchées</b>           | Pistaches vertes hâchées<br>Diced green pistachios<br>Pistachos verdes picados                                           | Sac 1 kg<br>Bag 1 kg<br>Bolsa 1 kg |
| 4102759 | <b>Pistaches vertes poudre</b>            | Pistaches vertes poudre<br>Ground green pistachios<br>Pistachos verdes en polvo                                          | Sac 1 kg<br>Bag 1 kg<br>Bolsa 1 kg |



## Noix de coco - Coconut - Coco

|         |                   |                                                                    |                                       |
|---------|-------------------|--------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|
| 4102762 | <b>Coco râpée</b> | Coco râpée origine Sri Lanka                                       | Sac 1 kg<br>Bag 1 kg<br>Bolsa 1 kg    |
| 1102276 |                   | Granulated coconut from Sri Lanka<br>Coco rallado origen Sri Lanka | Sac 25 kg<br>Bag 25 kg<br>Bolsa 25 kg |



## Noix & Pignons - Walnuts & Pine kernels - Nueces & Piñón

|         |                                          |                                                                                                                       |                                               |
|---------|------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|
| 4002717 | <b>Cerneaux extra</b>                    | Cerneaux extra<br>Extra walnuts halves<br>Nueces en granos extra                                                      | Boite 1.8 kg<br>Box 1.8 kg<br>Caja 1.8 kg     |
| 4102761 | <b>Cerneaux invalides extra</b>          | Cerneaux invalides extra<br>Walnut pieces extra<br>Trozos de nueces extra                                             | Boite 2 kg<br>Box 2 kg<br>Caja 2 kg           |
| 4105129 | <b>Cerneaux invalides arlequin extra</b> | Cerneaux invalides arlequin extra<br>Walnut pieces extra (mixed colors)<br>Trozos de nueces extra (colores mezclados) | Carton 12.5 kg<br>Box 12.5 kg<br>Caja 12.5 kg |
| 4105243 | <b>Cerneaux hâchés</b>                   | Cerneaux hâchés<br>Diced walnuts<br>Nueces picadas                                                                    | Sac 1 kg<br>Bag 1 kg<br>Bolsa 1 kg            |
| 4001237 | <b>Pignons de pin</b>                    | Pignons de pin origine Chine<br>Pine kernels from China<br>Piñones origen China                                       | Sac 1 kg<br>Box 1 kg<br>Bolsa 1 kg            |



## Tant pour Tant

|         |                             |                                                                                              |                                    |
|---------|-----------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|
| 4001166 | <b>Tant pour Tant Blanc</b> | 50% d'amandes 50% de sucre<br>50% of almonds 50 % of sugar<br>50% de almendras 50% de azucar | Sac 1 kg<br>Bag 1 kg<br>Bolsa 1 kg |
| 4001167 | <b>Tant pour Tant Gris</b>  | 50% d'amandes 50% de sucre<br>50% of almonds 50 % of sugar<br>50% de almendras 50% de azucar | Sac 1 kg<br>Bag 1 kg<br>Bolsa 1 kg |

# NUTS

## Raisins, Abricots & Figues

|         |                               |
|---------|-------------------------------|
| 6100085 | <b>Raisins n°9 grade B</b>    |
| 6000131 | <b>Abricots secs entiers</b>  |
| 6000132 | <b>Dés d'abricots</b>         |
| 6000134 | <b>Figues sèches entières</b> |
| 6000133 | <b>Morceaux de figues</b>     |
| 1102300 | <b>Dés de figues</b>          |

## Raisins, Apricots & Figs

|                                                                                                           |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Raisins n°9 grade B origine Turquie<br>Raisins n°9 grade B from Turkey<br>Uvas n°9 grado B origen Turquía |
| Abricots secs entiers<br>Whole dry apricot<br>Albaricoques enteros secos                                  |
| Dés d'abricots<br>Apricot cubes<br>Cubitos de albaricoque                                                 |
| Figues sèches entières<br>Whole dry figs<br>Higos secos enteros                                           |
| Morceaux de figues<br>Fig pieces<br>Trozos de higos                                                       |
| Dés de figues<br>Fig cubes<br>Cubitos de higos                                                            |

## Uvas, Albaricoques & Higos

|                                               |
|-----------------------------------------------|
| Carton 12.5 kg<br>Box 12.5 kg<br>Caja 12.5 kg |
| Sac 1 kg<br>Bag 1 kg<br>Bolsa 1 kg            |
| Sac 1 kg<br>Bag 1 kg<br>Bolsa 1 kg            |
| Sac 1 kg<br>Bag 1 kg<br>Bolsa 1 kg            |
| Sac 1 kg<br>Bag 1 kg<br>Bolsa 1 kg            |
| Sac 1 kg<br>Bag 1 kg<br>Bolsa 1 kg            |



## Pâte d'amande - Almond paste - Pasta de almendra

|         |                                        |                                     |                                                                                                                                                                           |                                         |
|---------|----------------------------------------|-------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|
| 6000070 | Décoration<br>Decoration<br>Decoración | <b>Pâte d'amande blanche Corato</b> | Pâte d'amande blanche pour modelage (20% amandes)<br>White almond paste for modeling (20% almonds)<br>Pasta de almendra blanca para modelado (20% almendras)              | Boite 5 kg<br>Box 5 kg<br>Caja 5 kg     |
| 4100620 |                                        | <b>Pâte d'amande fondante</b>       | Pâte d'amande blanche fondante pour modelage (33% amandes)<br>Soft white almond paste for modeling (33% almonds)<br>Pasta de almendra suave para modelado (33% almendras) | Boite 5 kg<br>Box 5 kg<br>Caja 5 kg     |
| 6100045 | Cuisson<br>Baking<br>Cocción           | <b>Pâte d'amande Catania</b>        | Pâte d'amande pour cuisson (50% amandes)<br>Almond paste for baking (50% almonds)<br>Pasta de almendra para cocción (50% almendras)                                       | Boite 5 kg<br>Box 5 kg<br>Caja 5 kg     |
| 4105082 |                                        |                                     |                                                                                                                                                                           | Carton 15 kg<br>Box 15 kg<br>Caja 15 kg |





# CHOCOLATS

CHOCOLATES

CHOCOLATES



***Notre large gamme de chocolats, garantis 100% pur beurre de cacao, vous offre une qualité supérieure et une saveur riche pour toutes vos préparations: ganache, mousse, moulage, crémeux, chantilly etc.***

***Our large range of chocolate, guaranteed 100% pure cocoa butter, offers you a great quality and a rich flavor for all your preparations: ganache, mousse, molding, cream, chantilly etc.***

***Nuestra amplia gama de chocolates, garantizados 100% de pura manteca de cacao, le ofrece una calidad superior y un sabor rico para todas sus preparaciones: ganache, mousse, moldeado, cremoso, chantilly etc.***

# CHOCOLATES

|         |                                          |                                      |             |
|---------|------------------------------------------|--------------------------------------|-------------|
| 4007782 | <b>Chocolats de couverture en palets</b> | Chocolat blanc de couverture 30%     | Carton 5 kg |
|         |                                          | White chocolate couverture 30%       | Box 5 kg    |
|         |                                          | Chocolate blanco de cobertura 30%    | Caja 5 kg   |
| 4007760 |                                          | Chocolat au lait de couverture 35%   | Carton 5 kg |
|         |                                          | Milk chocolate couverture 35%        | Box 5 kg    |
|         |                                          | Chocolate con leche de cobertura 35% | Caja 5 kg   |
| 4105262 | <b>Couverture chocolate in buttons</b>   | Chocolat noir de couverture 55%      | Carton 5 kg |
|         |                                          | Dark chocolate couverture 55%        | Box 5 kg    |
|         |                                          | Chocolate negro de cobertura 55%     | Caja 5 kg   |
| 4105270 | <b>Chocolate de cobertura en botones</b> | Chocolat noir de couverture 64%      | Carton 5 kg |
|         |                                          | Dark chocolate couverture 64%        | Box 5 kg    |
|         |                                          | Chocolate negro de cobertura 64%     | Caja 5 kg   |
| 4105286 |                                          | Chocolat noir de couverture 72%      | Carton 5 kg |
|         |                                          | Dark chocolate couverture 72%        | Box 5 kg    |
|         |                                          | Chocolate negro de cobertura 72%     | Caja 5 kg   |

|         |                                          |                         |               |
|---------|------------------------------------------|-------------------------|---------------|
| 4102178 | <b>Chocolats de couverture en plaque</b> | Chocolat blanc 30%      | Plaque 2.5 kg |
|         |                                          | White chocolate 30%     | Block 2.5 kg  |
|         |                                          | Chocolate blanco 30%    | Placa 2.5 kg  |
| 4102229 |                                          | Chocolat lait 35%       | Plaque 2.5 kg |
|         |                                          | Milk chocolate 35%      | Block 2.5 kg  |
|         |                                          | Chocolate con leche 35% | Placa 2.5 kg  |
| 4102106 | <b>Couverture chocolate in block</b>     | Chocolat noir 55%       | Plaque 2.5 kg |
|         |                                          | Dark chocolate 55%      | Block 2.5 kg  |
|         |                                          | Chocolate negro 55%     | Placa 2.5 kg  |
| 4102136 | <b>Chocolate de cobertura en placa</b>   | Chocolat noir 60%       | Plaque 2.5 kg |
|         |                                          | Dark chocolate 60%      | Block 2.5 kg  |
|         |                                          | Chocolate negro 60%     | Placa 2.5 kg  |
| 4102071 |                                          | Chocolat noir 71%       | Plaque 2.5 kg |
|         |                                          | Dark chocolate 71%      | Block 2.5 kg  |
|         |                                          | Chocolate negro 71%     | Placa 2.5 kg  |

|         |                       |             |
|---------|-----------------------|-------------|
| 4105164 | Beurre de cacao       | Boite 1 kg  |
|         | Cocoa butter          | Box 1 kg    |
|         | Manteca de cacao      | Caja 1 kg   |
| 4105057 | Cacao poudre 20-22%   | Sac 1 kg    |
|         | Cocoa powder 20-22%   | Bag 1 kg    |
|         | Cacao en polvo 20-22% | Bolsa 1 kg  |
| 4105135 | Gouttes 44% cacao     | Carton 6 kg |
|         | Drops 44% cocoa       | Box 6 kg    |
|         | Gotas 44% de cacao    | Caja 6 kg   |



# CHOCOLATES



|         |                                   |                                                                                                                                              |                                                                                        |
|---------|-----------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|
| 4105254 |                                   | Garnico 200 extra large<br>Garnico 200 extra large<br>Garnico 200 extra grande                                                               | Boite 1.6 kg<br>Box 1.6 kg<br>Caja 1.6 kg                                              |
| 4105128 |                                   | Bâtons de<br>chocolat 44%<br>cacao                                                                                                           | Garnico 300<br>Garnico 300<br>Garnico 300<br>Boite 1.6 kg<br>Box 1.6 kg<br>Caja 1.6 kg |
| 4105145 |                                   | Chocolate stick<br>44% cocoa                                                                                                                 | Garnico 500<br>Garnico 500<br>Garnico 500<br>Boite 1.6 kg<br>Box 1.6 kg<br>Caja 1.6 kg |
| 4105223 | Palo de chocolate<br>44% de cacao | Bâton chocolat standard 28 cm – 300 unités<br>28 cm standard chocolate stick – 300 pieces<br>Palo de chocolate estandar 28 cm – 300 unidades | Boite 5 kg<br>Box 5 kg<br>Caja 5 kg                                                    |
| 4105149 |                                   | Bâton chocolat standard 28 cm – 500 unités<br>28 cm standard chocolate stick – 500 pieces<br>Palo de chocolate estandar 28 cm – 500 unidades | Boite 5 kg<br>Box 5 kg<br>Caja 5 kg                                                    |

|         |                                                                                  |                                                                                                                                         |                                           |
|---------|----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|
| 4102767 | Décors chocolat<br><br>Chocolate<br>decoration<br><br>Decoración de<br>chocolate | Vermicelles chocolat<br>Chocolate vermicelli<br>Vermicelli de chocolate                                                                 | Boite 2 kg<br>Box 2 kg<br>Caja 2 kg       |
| 4105020 |                                                                                  | Grains de café chocolat<br>Chocolate coffee beans<br>Semillas de café con chocolate                                                     | Boite 1 kg<br>Box 1 kg<br>Caja 1 kg       |
| 4105058 |                                                                                  | Billes de céréales croustillantes aux 3 chocolats<br>Crunchy cereal balls of 3 chocolates<br>Bolas crujientes de cereal de 3 chocolates | Boite 2 kg<br>Box 2 kg<br>Caja 2 kg       |
| 4105253 |                                                                                  | Copeaux chocolat noir<br>Dark chocolate shavings<br>Virutas de chocolate negro                                                          | Boite 2.5 kg<br>Box 2.5 kg<br>Caja 2.5 kg |
| 4105532 |                                                                                  | Copeaux chocolat blanc<br>White chocolate shavings<br>Virutas de chocolate blanco                                                       | Boite 2.5 kg<br>Box 2.5 kg<br>Caja 2.5 kg |
| 6100086 |                                                                                  | Paillette fin au chocolat<br>Fine chocolate flakes<br>Copos de chocolate fino                                                           | Boite 2 kg<br>Box 2 kg<br>Caja 2 kg       |





# CHOCOLATS et PRODUITS DE CHOCOLATS



# PURÉES DE FRUITS starfruit

fruit  
purées

puré  
de frutas



*PatisFrance vous propose une large gamme de purées de fruit naturelles au bon goût de fruit. Composées de 90% de fruit et de 10% de sucre, elles sont très pratiques à utiliser en tant que fourrage ou en aromatisation de mousse, crème pâtissière...*

*PatisFrance offers you a large range of natural fruit purées with the real taste of fruit. Made of 90% of fruit and 10% of sugar, they are very easy-to-use as a filling or as a flavouring of mousse, pastry cream...*

*PatisFrance le ofrece una amplia gama de puré de frutas con el verdadero sabor de la fruta. Compuestos de 90% de frutas y 10% de azúcar, están muy fácil de usar y son ideales como rellenos o para aromatizar sus mousses, cremas pasteleras...*

# starfruit

|         |                                   |                                                                                              |                |
|---------|-----------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| 4014512 | <b>Starfruit Framboise</b>        | Purée de fruit Framboise<br>Raspberry fruit purée<br>Puré de fruta de Frambuesa              | Tetra Pak 1 kg |
| 4014521 | <b>Starfruit Cassis</b>           | Purée de fruit Cassis<br>Blackcurrant fruit purée<br>Puré de fruta de Grosella negra         | Tetra Pak 1 kg |
| 4014514 | <b>Starfruit Passion</b>          | Purée de fruit Passion<br>Passion fruit purée<br>Puré de fruta de Maracuyá                   | Tetra Pak 1 kg |
| 4014528 | <b>Starfruit Litchi</b>           | Purée de fruit Litchi<br>Litchi fruit purée<br>Puré de fruta de Litchi                       | Tetra Pak 1 kg |
| 4014519 | <b>Starfruit Abricot</b>          | Purée de fruit Abricot<br>Apricot fruit purée<br>Puré de fruta de Albaricoque                | Tetra Pak 1 kg |
| 4014513 | <b>Starfruit Fraise</b>           | Purée de fruit Fraise<br>Strawberry fruit purée<br>Puré de fruta de Fresa                    | Tetra Pak 1 kg |
| 4014515 | <b>Starfruit Mangue</b>           | Purée de fruit Mangue<br>Mango fruit purée<br>Puré de fruta de Mango                         | Tetra Pak 1 kg |
| 4014523 | <b>Starfruit Griotte</b>          | Purée de fruit Griotte<br>Sour cherry fruit purée<br>Puré de fruta de Cereza                 | Tetra Pak 1 kg |
| 4014526 | <b>Starfruit Mandarine</b>        | Purée de fruit Mandarine<br>Mandarin fruit purée<br>Puré de fruta de Mandarina               | Tetra Pak 1 kg |
| 4014516 | <b>Starfruit Fruits Rouges</b>    | Purée de fruit Fruits Rouges<br>Wild berries fruit purée<br>Puré de fruta de Frutos Rojos    | Tetra Pak 1 kg |
| 4014518 | <b>Starfruit Poire William</b>    | Purée de fruit Poire William<br>William Pear fruit purée<br>Puré de fruta de Pera William    | Tetra Pak 1 kg |
| 4014522 | <b>Starfruit Ananas</b>           | Purée de fruit Ananas<br>Pineapple fruit purée<br>Puré de fruta de Piña                      | Tetra Pak 1 kg |
| 4014525 | <b>Starfruit Banane</b>           | Purée de fruit Banane<br>Banana fruit purée<br>Puré de fruta de Plátano                      | Tetra Pak 1 kg |
| 4014517 | <b>Starfruit Citron</b>           | Purée de fruit Citron<br>Lemon fruit purée<br>Puré de fruta de Limón                         | Tetra Pak 1 kg |
| 4014520 | <b>Starfruit Fruits exotiques</b> | Purée de fruit Fruits exotiques<br>Exotic fruits purée<br>Puré de fruta de Frutos exóticos   | Tetra Pak 1 kg |
| 4014524 | <b>Starfruit Myrtille</b>         | Purée de fruit Myrtille<br>Blueberry fruit purée<br>Puré de fruta de Arándano                | Tetra Pak 1 kg |
| 4014529 | <b>Starfruit Pêche blanche</b>    | Purée de fruit Pêche blanche<br>White peach fruit purée<br>Puré de fruta de Melocotón blanco | Tetra Pak 1 kg |
| 4014527 | <b>Starfruit Pomme verte</b>      | Purée de fruit Pomme verte<br>Green apple fruit purée<br>Puré de fruta de Manzana verde      | Tetra Pak 1 kg |





# PRÉPARATIONS POUR PÂTISSERIES

PREPARACIONES  
PARA PASTELERÍAS

pastry  
mixes



*PatisFrance vous propose les plus grands classiques de la pâtisserie française en solutions simples, rapides et qualitatives pour vous permettre de varier votre offre pâtisserie. Inspirées de recettes traditionnelles, nos préparations vous apporteront gain de temps et régularité dans votre production.*

*PatisFrance offers you the great classics of French pastry in simple, fast and qualitative solutions to allow you to vary your pastry selections. Inspired by traditional recipes, our preparations enable you to save time and bring consistency to your products.*

*PatisFrance le propone los clásicos de la pastelería francesa en soluciones simples, rápidas y cualitativas para permitirle diversificar su oferta de pasteles. Inspirados en las recetas tradicionales, nuestras preparaciones permiten traerle ahorra de tiempo y regularidad en su producción.*

# pastry mixes

|         |                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                   |                                       |
|---------|----------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|
| 4100238 | Patis'Macaron*       | Préparation pour macarons au goût d'amandes amères                                                                                                                                                                                                                                         |  | Sac 5 kg<br>Bag 5 kg<br>Bolsa 5 kg    |
| 4105266 |                      | Preparation for macarons with the taste of bitter almonds<br>Preparación de macarons con sabor a almendra amarga                                                                                                                                                                           |                                                                                   | Sac 15 kg<br>Bag 15 kg<br>Bolsa 15 kg |
| 4003265 | Patis'Macaron Extra* | Préparation pour macaron avec une mie pleine et développée, au goût d'amandes torréfiées<br>Preparation for well-filled crumb and good volume macarons with the good taste of toasted almonds<br>Preparación de macarons con miga bien rellena y buen volumen y sabor a almendras tostadas |  | Sac 5 kg<br>Bag 5 kg<br>Bolsa 5 kg    |

**Patis'Macaron est une préparation en poudre pour la réalisation de délicieuses coques de macarons fabriquée à partir d'amandes pur fruit de l'amandier. Il vous permet de produire des macarons en seulement deux pesées, sans temps de croutage avec une qualité constante et un taux de réussite maximal. Vous pouvez également aromatiser et colorer vos coques de macarons.**

**Patis'Macaron is a powdered preparation to make delicious macaron shells, made from pure almond flour. It enables you to produce macarons in only 2 steps without any rest time but with a consistent quality and a maximum success rate. You can also flavor and color your macaron shells.**

**Patis'Macaron es una preparacion en polvo para hacer deliciosos macarons, a base de almendras pura fruta del almendro. Permite producir macarons en solo 2 pesajes, sin tiempo de descanso, con una calidad constante. Se puede colorear y saborear sus macarons.**



## Recette Macaron pour environ 100 coques :

- |                               |        |
|-------------------------------|--------|
| Patis'Macaron (Extra)         | 1000 g |
| Eau chaude (>45°C) + colorant | 200 g  |
- Battre le tout, à la feuille, à vitesse rapide, pendant 4 minutes.
  - Pochage immédiat sur plaque doublée + Silpat® (ou papier cuisson).
  - Cuisson au four à sole à 150°C - ouras ouverts - pendant 20 à 25 min. ou cuisson au four ventilé à 135°C - ouras ouverts - pendant ~ 20 min.

## Recipe Macaron for 100 shells :

- |                                     |        |
|-------------------------------------|--------|
| Patis'Macaron (Extra)               | 1000 g |
| Hot water (>45°C) + colouring agent | 200 g  |
- Whip at high speed with a paddle for 4 min.
  - Pipe immediately on double sheet trays + Silpat® (or baking paper).
  - Bake in deck oven at 150°C - vents open - during 20 to 25 min, or bake in convection oven at 135°C - vents open - during ~20 min.

## Receta Macaron para 100 conchas :

- |                                   |        |
|-----------------------------------|--------|
| Patis'Macaron (Extra)             | 1000 g |
| Agua caliente (>45°C) + colorante | 200 g  |
- Batir la mezcla, en un batidor en alta velocidad, durante 4 minutos.
  - Colocar en una bandeja doblada + Silpat® (o papel de hornear).
  - Hornear en un horno convencional a 150°C durante 20 o 25 minutos o en un horno ventilado a 135°C durante 20 minutos, ventilacion abierta.

# pastry mixes



4103892

## Patis'Coeur Fondant Choclat

Préparation pour fondant au chocolat  
Preparation for chocolate fondant  
Preparación para fondante al chocolate

Sac 5 kg  
Bag 5 kg  
Bolsa 5 kg

**Patis'Coeur Fondant est une préparation en poudre vous permettant de réaliser en seulement 3 pesées de délicieux gâteaux au chocolat. Notre préparation contient 37% de véritable chocolat belge, pour une saveur très chocolatée. Vous pouvez ainsi réaliser des fondants, moelleux à l'extérieur, au cœur coulant, à déguster chaud avec une cuillère ou des moelleux type gâteaux de voyage. Le Patis'Coeur Fondant vous permet également de préparer tous vos produits à l'avance et de les congeler, puis de les réchauffer au four ou au micro-ondes.**

**Patis'Coeur Fondant is a powdered preparation allowing you to produce in 3 steps delicious molten chocolate cake. Our preparation contains 37% real Belgian chocolate, for a rich flavour. You can produce multiples styles of chocolate cake from «moelleux» style to travel cake. With Patis'Coeur Fondant, finished products can be frozen and then heated up in the oven or microwave.**

**Patis'Coeur Fondant es una preparación en polvo que permite de producir en solo 3 pesajes deliciosos pasteles de chocolate. Nuestra preparación contiene 37% de verdadero chocolate belga, para un intenso sabor a chocolate. Así, puede producir fondant, esponjosos por a fuera, con corazón de chocolate fundido, para comer caliente con cuchara o moelleux de tipo pastel. Los productos terminados se pueden congelar, y calentar al horno o al micro-onda.**



4009954

## Patis'Madeleine

Préparation pour madeleines  
Preparation for madeleine  
Preparación para magdalenas

Sac 10 kg  
Bag 10 kg  
Bolsa 10 kg

4016374

## Patis'Cannelé

Préparation pour cannelés, sans arôme ni colorant artificiel  
Preparation for cannelé, no artificial flavour or colouring  
Preparación para cannelés, sin aroma ni colorante artificial

Sac 5 kg  
Bag 5 kg  
Bolsa 5 kg



\* Œufs de poules élevées en plein air  
\* Free-range eggs  
\* Huevos de gallinas criadas al aire libre



# pastry mixes

|         |                            |                                                                                                                                                                                  |                                       |
|---------|----------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|
| 4105169 | <b>Gen'Mix</b>             | Préparation pour biscuits pâtisseries<br>Preparation for sponge cake<br>Preparación para genovesa                                                                                | Sac 10 kg<br>Bag 10 kg<br>Bolsa 10 kg |
| 4105171 | <b>Gen'Mix Cacao</b>       | Préparation pour biscuits pâtisseries goût cacao<br>Preparation for sponge cake cocoa flavored<br>Preparación para genovesas aromatizada de cacao                                | Sac 10 kg<br>Bag 10 kg<br>Bolsa 10 kg |
| 4100232 | <b>Frangimix</b>           | Préparation pour crème d'amande<br>Preparation for almond paste<br>Preparación para crema de almendra                                                                            | Sac 10 kg<br>Bag 10 kg<br>Bolsa 10 kg |
| 4103879 | <b>Frianvit</b>            | Préparation pour financiers et petits gâteaux moelleux<br>Preparation for financiers and soft almond cake<br>Preparación para financieros y pequeños pasteles suaves de almendra | Sac 5 kg<br>Bag 5 kg<br>Bolsa 5 kg    |
| 4105282 | <b>Patis'Joconde</b>       | Préparation pour biscuits joconde<br>Preparation for fine sponge cake<br>Preparación para bizcochos finos                                                                        | Sac 5 kg<br>Bag 5 kg<br>Bolsa 5 kg    |
| 4009956 | <b>Patis'Pain d'épices</b> | Préparation pour pains d'épices<br>Preparation for ginger bread<br>Preparación para panes de jengibre                                                                            | Sac 10 kg<br>Bag 10 kg<br>Bolsa 10 kg |



# CRÈMES PÂTISSIÈRES

CUSTARD  
CREAMS

CREMAS  
PASTELERAS



*Véritable incontournable de la pâtisserie, PatisFrance vous offre une large sélection de crèmes pâtissières pour répondre à tous vos besoins: stable à la congélation ou à la cuisson, goût traditionnel, prêt à l'emploi etc.*

*Real must ingredient in pastry, PatisFrance offers you a large selection of pastry creams to meet all your needs: freeze or bake stable, traditional taste, ready-to-use etc.*

*Ingrediente mayor de la pastelería, PatisFrance le ofrece una amplia selección de cremas pasteleras: estable a la congelación o a la cocción, sabor tradicional, listo para usar etc.*

# CUSTARD CREAMS

|         |                                                                                                                                                       |                     |                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                             |
|---------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------|
| 4009247 | Crème pâtissière<br>Custard cream<br>Crema pastelera                                                                                                  | <b>Patis'Délice</b> | Crème pâtissière UHT prête à l'emploi<br>Ready-to-use UHT custard cream<br>Crema pastelera UHT lista para usar                                                                                                                                                             | Tetra Pak® 1L                               |
| 4105176 | Préparations pour crème pâtissière à chaud.<br>Preparations for hot process custard cream.<br>Preparaciones para crema pastelera proceso en caliente. | <b>Elsay</b>        | Bon goût de vanille et de beurre avec une texture onctueuse. Haut de gamme, stable à la cuisson<br>Good taste of vanilla and butter with an unctuous texture<br>High quality, baking stable                                                                                | Sac 5 kg<br>Bag 5 kg<br>Bolsa 5 kg          |
| 4103885 |                                                                                                                                                       |                     | Buen sabor a vainilla y mantequilla con una textura untuosa. Alta calidad, estable a la cocción                                                                                                                                                                            | Sac 12.5 kg<br>Bag 12.5 kg<br>Bolsa 12.5 kg |
| 4105283 |                                                                                                                                                       | <b>Elgel</b>        | Spéciale congélation<br>Frozen stable<br>Estable a la congelación                                                                                                                                                                                                          | Sac 10 kg<br>Bag 10 kg<br>Bolsa 10 kg       |
| 4009743 |                                                                                                                                                       |                     |                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                             |
| 4105138 | Préparations pour crème pâtissière à froid.<br>Preparations for cold process custard cream.<br>Preparaciones para crema pastelera proceso en frío.    | <b>Elfroy</b>       | Bon goût sucré aux notes caramel, recommandé pour les applications sans cuisson<br>Sweet taste with caramel notes, recommended for applications with no baking<br>Buen sabor dulce con toques de caramelo, recomendado para aplicaciones sin hervir                        | Sac 5 kg<br>Bag 5 kg<br>Bolsa 5 kg          |
| 4016378 |                                                                                                                                                       |                     |                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                             |
| 4016377 |                                                                                                                                                       | <b>Délicecrem</b>   | Goût intense de vanille et de lait frais, sans arôme ni colorant artificiel<br>Intense taste of vanilla and fresh milk, no artificial flavour or colouring<br>Intenso sabor de la vainilla y la leche frescal, sin aroma ni colorante artificial                           | Sac 5 kg<br>Bag 5 kg<br>Bolsa 5 kg          |
| 4105173 |                                                                                                                                                       |                     |                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                             |
|         |                                                                                                                                                       | <b>Presticrem</b>   | Crème végétale<br>Plant-based custard cream<br>Crema pastelera vegetal                                                                                                                                                                                                     | Sac 5 kg<br>Bag 5 kg<br>Bolsa 5 kg          |
| 4016347 | Préparation pour crème légère<br>Preparation for diplomat cream<br>Preparación para crema diplomática                                                 | <b>Crème légère</b> | Remise à l'eau à froid, avec de la vanille Bourbon, sans arôme ni colorant artificiel<br>Cold process with water, contains Bourbon vanilla, no artificial flavour or coloring<br>Proceso en frío con agua, contiene vainilla de Bourbon, sin aroma ni colorante artificial | Sac 10 kg<br>Bag 10 kg<br>Bolsa 10 kg       |
| 4103869 | Préparation pour mousseline<br>Preparation for mousseline<br>Preparación para mousseline                                                              |                     |                                                                                                                                                                                                                                                                            | Sac 10 kg<br>Bag 10 kg<br>Bolsa 10 kg       |
| 4001373 | Préparation pour crème au beurre<br>Butter cream preparation<br>Preparacion para crema de mantequilla                                                 |                     |                                                                                                                                                                                                                                                                            | Bag in Box 6 kg                             |





# glaçages miroir

glaseados

glazes



**Les glaçages Miroir PatisFrance apportent aussi bien une brillance parfaite à vos entremets qu'une touche aromatique. Indispensable pour avoir un rendu fini soigné, ils permettent aussi de protéger vos pâtisseries de l'oxydation et ont une excellente stabilité dans le temps.**

*PatisFrance Miroir glazes bring a perfect shininess to your deserts as well as a delicate aromatic touch. Must-have to have a perfect finishing touch, they also protect your pastries from oxidation and have an excellent stability in time.*

*Los glaseados Miroir PatisFrance aportan una brillantez perfecta a sus pasteles y una tecla aromática. Indispensables para tener un efecto final delicado, permiten también proteger todas sus pastelerías de la oxidación y son estables en el tiempo.*

# miROIR glazes



|         |                                               |                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                     |                                             |
|---------|-----------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------|
| 4100632 | A chaud<br>Hot process<br>Proceso en caliente | <b>Miroir Plus Chocolat Noir</b>                                                                                         | Glaçage au chocolat noir<br>Dark chocolate glaze<br>Glaseado de chocolate negro                                                                                                                     | Seau 5 kg<br>Bucket 5 kg<br>Cubo 5 kg       |
| 4101809 |                                               | <b>Miroir Plus Chocolat Lait</b>                                                                                         | Glaçage au chocolat au lait<br>Milk chocolate glaze<br>Glaseado de chocolate con leche                                                                                                              | Seau 2.5 kg<br>Bucket 2.5 kg<br>Cubo 2.5 kg |
| 4016142 |                                               | <b>Miroir Plus Chocolat Blanc</b><br> | Glaçage au chocolat blanc sans arôme ni colorant artificiel<br>White chocolate glaze, free from artificial flavoring and coloring<br>Glaseado de chocolate blanco, sin aroma o colorante artificial | Seau 2.5 kg<br>Bucket 2.5 kg<br>Cubo 2.5 kg |
| 4016892 |                                               | <b>Miroir Plus Fruits Rouges</b>                                                                                         | Glaçage fruits rouges sans arôme ni colorant artificiel<br>Red fruits glaze, free from artificial flavoring and coloring<br>Glaseado de frutos rojos, sin aroma o colorante artificial              | Seau 2.5 kg<br>Bucket 2.5 kg<br>Cubo 2.5 kg |
| 4101796 |                                               | <b>Miroir Plus Caramel</b>                                                                                               | Glaçage caramel<br>Caramel glaze<br>Glaseado de caramel                                                                                                                                             | Seau 2.5 kg<br>Bucket 2.5 kg<br>Cubo 2.5 kg |
| 4102456 | A froid<br>Cold process<br>Proceso en frio    | <b>Miroir Plus Neutre</b>                                                                                                | Glaçage neutre<br>Neutral glaze<br>Glaseado neutro                                                                                                                                                  | Seau 8 kg<br>Bucket 8 kg<br>Cubo 8 kg       |



# Nappages

glaseados

glazes



*L'expertise de fabricant de PatisFrance permet de proposer une gamme variée de nappages: concentrés avec ou sans fruits, prêts à l'emploi, à appliquer en spray ou au pinceau... Ces nappages hauts de gamme vous permettront d'apporter la parfaite finition à vos tartes aux fruits, viennoiseries ou cakes pour une superbe brillance, tenue et protection.*

*The manufacturing expertise of PatisFrance allows to offer a wide range of glazes: concentrated with or without fruits, ready-to-use, spray or brush applications... These high quality sprays enable you to bring the perfect shininess, protection and stability to your fruit tarts, viennoiseries or cakes.*

*El saber de fabricante de PatisFrance permite ofrecerle una gama amplia de glaseados: concentrados con o sin frutas, listos para usar, aplicación en spray o con brocha... Estos glaseados de alta calidad le permite aportar una brillantez, protección y estabilidad perfecta a sus tartas de frutas, bollerías o bizcochos.*



# glazes

|         |                                                                                       |                             |                                                                                                                                                                                                                  |                                                      |
|---------|---------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|
| 4105396 |                                                                                       | <b>Starfix Spray Neutre</b> | Nappage neutre prêt à l'emploi pour machine à pulvériser<br>Neutral glaze ready to use for spraying machine<br>Glaseado neutro listo para usar en espray                                                         | Bag in box<br>12 kg                                  |
| 4105385 | Prêts à l'emploi<br>Ready to use                                                      | <b>Starfix Spray Blond</b>  | Nappage blond prêt à l'emploi pour machine à pulvériser<br>Blond glaze ready to use for spraying machine<br>Glaseado rubio listo para usar en espray                                                             | Bag in box<br>12 kg                                  |
| 4001862 | Listos para usar                                                                      | <b>Facil'Nap Blond</b>      | Nappage blond prêt à l'emploi<br>Blond glaze ready to use<br>Glaseado rubio listo para usar                                                                                                                      | Seau de 6,5 kg<br>Bucket of 6,5 kg<br>Cubo de 6,5 kg |
| 4105407 |                                                                                       |                             |                                                                                                                                                                                                                  | Seau de 13 kg<br>Bucket of 13 kg<br>Cubo de 13 kg    |
| 4101573 | Polyvalents<br>Multipurpose<br>Polivalentes                                           | <b>Gelstar Blond</b>        | Nappage blond gélifié (10 à 30% dilution)<br>Blond jellified glaze (10 to 30% dilution)<br>Glaseado gelificado rubio (10 a 30% dilución)                                                                         | Seau de 16 kg<br>Bucket of 16 kg<br>Cubo de 16 kg    |
| 4105393 | Riches en fruits, à diluer<br>Rich in fruits, to dilute                               | <b>Napstar Blond</b>        | Nappage blond gélifié avec de la purée d'abricot (10 à 30% dilution)<br>Blond jellified glaze with apricot purée (10 to 30% dilution)<br>Glaseado gelificado rubio con puré de albaricoque (10 a 30% dilución).  | Seau de 8 kg<br>Bucket of 8 kg<br>Cubo de 8 kg       |
| 4105392 | Ricas en frutas, a diluir                                                             | <b>Napstar Rouge</b>        | Nappage rouge gélifié avec de la purée de groseille (10 à 30% dilution)<br>Red jellified glaze with red currant purée (10 to 30% dilution)<br>Glaseado gelificado rojo con puré de grosella (10 a 30% dilución). | Seau de 8 kg<br>Bucket of 8 kg<br>Cubo de 8 kg       |
| 4101570 | Concentrés haut de gamme<br>High quality concentrated<br>Concentrados de alta calidad | <b>Starfix IP 40 Neutre</b> | Nappage neutre concentré (40 à 60% dilution)<br>Neutral concentrated glaze (40 to 60% dilution)<br>Glaseado neutro concentrado (40 a 60% dilución)                                                               | Seau de 8 kg<br>Bucket of 8 kg<br>Cubo de 8 kg       |
| 4101571 |                                                                                       |                             |                                                                                                                                                                                                                  | Seau de 16 kg<br>Bucket of 16 kg<br>Cubo de 16 kg    |
| 4101569 |                                                                                       | <b>Starfix IP 40 Blond</b>  | Nappage blond concentré (40 à 60% dilution)<br>Blond concentrated glaze (40 to 60% dilution)<br>Glaseado rubio concentrado (40 a 60% dilución)                                                                   | Seau de 16 kg<br>Bucket of 16 kg<br>Cubo de 16 kg    |
| 4101577 |                                                                                       | <b>Starfix IP 40 Rouge</b>  | Nappage rouge concentré (40 à 60% dilution)<br>Red concentrated glaze (40 to 60% dilution)<br>Glaseado rojo concentrado (40 a 60% dilución)                                                                      | Seau de 16 kg<br>Bucket of 16 kg<br>Cubo de 16 kg    |



# fourrages

fillings

rellenos



*PatisFrance vous propose des fourrages aux fruits qualitatifs au bon goût de fruit et pratiques à utiliser grâce à leur stabilité à la cuisson, congélation et décongélation. Vous pouvez les utiliser dans vos tartes, beignets, cakes etc.*

*PatisFrance offers you top quality fruit fillings with the good taste of fruit and convenient to use thanks to their baking and freeze stability. You can use them in your tarts, fritter, cakes etc.*

*PatisFrance le ofrece rellenos de fruta de calidad con un buen sabor afrutado y prácticos de usar gracias a sus estabilidad a la cocción, la congelación y la descongelación. Puedes usarlos en sus pasteles, donas, cakes etc.*

# fillings

|         |                                                          |                                          |                                                                                                                                                                  |                                                      |
|---------|----------------------------------------------------------|------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|
| 4002792 | Fourrages aux fruits stables à la cuisson, sans morceaux | <b>Fourrage Abricot</b>                  | Fourrage abricot<br>Apricot filling<br>Relleno al albaricque                                                                                                     | Seau de 4.5 kg<br>Bucket of 4.5 kg<br>Cubo de 4.5 kg |
| 4002791 | Fruit bake stable fillings, without pieces               | <b>Fourrage Fraise</b>                   | Fourrage fraise<br>Strawberry filling<br>Relleno de fresa                                                                                                        | Seau de 4.5 kg<br>Bucket of 4.5 kg<br>Cubo de 4.5 kg |
| 4105379 | Rellenos de frutas estable a la cocción, sin trozos      | <b>Fourrage Framboise Pépins</b>         | Fourrage Framboise pépins<br>Raspberry filling with seeds<br>Relleno de frambuesa con semillas                                                                   | Seau de 8 kg<br>Bucket of 8 kg<br>Cubo de 8 kg       |
| 4105133 | Compotes<br>Apple sauces<br>Compotas                     | <b>Pommes en dés</b>                     | Préparation de cubes de pomme<br>Apple sauce with dices<br>Compota de manzana con dados                                                                          | Boite 3/1<br>Tin 3/1<br>Caja 3/1                     |
| 4105508 |                                                          | <b>Compote de pommes pâtisseries 24%</b> | Compote de pommes pâtisseries 24% (extrait sec)<br>Apple sauce special pastry 24% (dry extract)<br>Compota de manzana especial de pasteleria 24% (extracto seco) | Boite 5/1<br>Tin 5/1<br>Caja 5/1                     |
| 4001268 |                                                          | <b>Compote de pommes pâtisseries 33%</b> | Compote de pommes pâtisseries 33% (extrait sec)<br>Apple sauce special pastry 33% (dry extract)<br>Compota de manzana especial de pasteleria 33% (extracto seco) | Boite 5/1<br>Tin 5/1<br>Caja 5/1                     |
| 4100624 |                                                          | <b>Superpomme 38%</b>                    | Compote de pommes pâtisseries 38% (extrait sec)<br>Apple sauce special pastry 38% (dry extract)<br>Compota de manzana especial de pasteleria 38% (extracto seco) | Boite 5/1<br>Tin 5/1<br>Caja 5/1                     |
| 4102730 | Fourrages aux marrons                                    | <b>Crème de marrons</b>                  | Crème de marrons<br>Chestnut cream<br>Crema de castañas                                                                                                          | Boite 4/4<br>Tin 4/4<br>Caja 4/4                     |
| 6100046 | Chestnut fillings                                        | <b>Pâte de marrons</b>                   | Pâte de marrons<br>Chestnut paste<br>Pasta de castañas                                                                                                           | Boite 4/4<br>Tin 4/4<br>Caja 4/4                     |
| 6100054 | Rellenos de castañas                                     | <b>Purée de marrons</b>                  | Purée de marrons<br>Chestnut purée<br>Puré de castañas                                                                                                           | Boite 4/4<br>Tin 4/4<br>Caja 4/4                     |





# fruits au SIROP

frutas en  
almíbar

fruits in  
syrup



**PatisFrance sélectionne pour vous les meilleures origines de fruits et les fait cueillir à maturité pour davantage de fermeté et de résistance à la cuisson. De qualité pâtissière, nos fruits au sirop sont préservés dans un sirop léger pour conserver le goût naturel du fruit.**

*PatisFrance selects for you the best origins and picks them when fully ripe for more firmness, avoiding the loss of water during baking. Our special pastry quality fruits are preserved in a light syrup to keep the natural taste of fruit.*

*PatisFrance selecciona para ustedes los mejores origines de frutas y los recolecta en perfecto estado de madurez para mas firmeza y resistencia a la coccion. Nuestros frutos de calidad pastelera son preservados en un almíbar ligero para conservar el sabor natural de la fruta.*

# fruits in syrup

|         |                                       |                                                                                                        |                                            |
|---------|---------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|
| 4102821 | Abricots                              | Oreillons d'abricots au sirop léger<br>origine Espagne                                                 | Boite 3/1<br>Tin 3/1<br>Caja 3/1           |
| 4105248 |                                       | Apricot halves in light syrup from Spain                                                               |                                            |
| 4105340 |                                       | Mitades de albaricoque en almibar<br>origen España                                                     |                                            |
| 4105248 | Abricots                              | Oreillons d'abricots au sirop léger<br>origine Grèce                                                   | Boite 3/1<br>Tin 3/1<br>Caja 3/1           |
| 4105340 |                                       | Apricot halves in light syrup from Greece                                                              | Boite 5/1<br>Tin 5/1<br>Caja 5/1           |
| 4105340 |                                       | Mitades de albaricoque en almibar<br>origen Grecia                                                     |                                            |
| 4001240 | Ananas                                | Tranches d'ananas au sirop léger<br>origine Thaïlande                                                  | Boite 4/4<br>Tin 4/4<br>Caja 4/4           |
| 6100063 |                                       | Sliced pineapple covered with light<br>syrup from Thailand                                             | Boite A10<br>Tin A10<br>Caja A10           |
| 6100063 |                                       | Pina en rebanadas en almibar origen<br>Tailandia                                                       |                                            |
| 4001063 | Cerises Amarena                       | Cerises préconfites au sirop<br>Candied dark cherries in syrup<br>Cerezas negras confitadas en almibar | Boite 3/1<br>Tin 3/1<br>Caja 3/1           |
| 4101006 | Griottes                              | Griottes dénoyautées au sirop sans<br>colorant                                                         | Boite 2/1<br>Tin 2/1<br>Caja 2/1           |
| 4105059 |                                       | Pitted dark cherries in light syrup<br>without coloring                                                | Bocal 720 ml<br>Jar 720 ml<br>Tarro 720 ml |
| 4105059 |                                       | Cerezas negras deshuesadas en<br>almibar sin colorante                                                 |                                            |
| 4105629 | Bigarreaux                            | Bigarreaux dénoyautés au sirop léger<br>origine Turquie                                                | Boite 2/1<br>Tin 2/1<br>Caja 2/1           |
| 4105629 |                                       | Pitted red cherries in light syrup from<br>Turkey                                                      |                                            |
| 4105629 |                                       | Cerezas deshuesadas en almibar<br>origen Turquía                                                       |                                            |
| 6100064 | Bigarreaux                            | Bigarreaux dénoyautés au sirop léger<br>origine France                                                 | Boite 2/1<br>Tin 2/1<br>Caja 2/1           |
| 6100064 |                                       | Pitted red cherries in light syrup from<br>France                                                      |                                            |
| 6100064 |                                       | Cerezas deshuesadas en almibar<br>origen Francia                                                       |                                            |
| 4105052 | Fruits cocktail<br>Italie sirop léger | Mélange de fruits au sirop<br>Mix of fruits in light syrup<br>Frutas mixtas en almibar                 | Boite 3/1<br>Tin 3/1<br>Caja 3/1           |
| 6100060 | Mandarines                            | Tranches de mandarines au sirop léger<br>Mandarin slices in light syrup                                | Boite 3/1<br>Tin 3/1<br>Caja 3/1           |
| 4102823 |                                       | Rebanadas de mandarina en almibar                                                                      | Boite 4/4<br>Tin 4/4<br>Caja 4/4           |
| 4102823 |                                       |                                                                                                        |                                            |

|         |            |                                                                                                                          |                                  |
|---------|------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|
| 6100244 | Marrons    | Marrons au sirop<br>Whole candied chestnuts in syrup<br>Castanas confitadas enteros en almibar                           | Boite 3/1<br>Tin 3/1<br>Caja 3/1 |
| 6100248 |            | Brisures de marrons confites<br>Chestnuts pieces in syrup<br>Trazos de castaña en almibar                                | Boite 5/1<br>Tin 5/1<br>Caja 5/1 |
| 6100248 |            |                                                                                                                          |                                  |
| 4001264 | Pêches     | Demi pêches au sirop léger origine<br>Grèce                                                                              | Boite 4/4<br>Tin 4/4<br>Caja 4/4 |
| 4001264 |            | Peach halves in light syrup from<br>Greece                                                                               |                                  |
| 4001264 |            | Mitades de melocotón en almibar<br>origen Grecia                                                                         |                                  |
| 4105582 | Pêches     | Demi pêches au sirop léger origine<br>Grèce                                                                              | Boite 3/1<br>Tin 3/1<br>Caja 3/1 |
| 4105582 |            | Peach halves in light syrup from<br>Greece                                                                               |                                  |
| 4105582 |            | Mitades de melocotón en almibar<br>origen Grecia                                                                         |                                  |
| 4000348 | Poires     | Demi poires William au sirop léger<br>origine Italie                                                                     | Boite 3/1<br>Tin 3/1<br>Caja 3/1 |
| 4001239 |            | William pear halves in light syrup<br>from Italy                                                                         | Boite 4/4<br>Tin 4/4<br>Caja 4/4 |
| 4001239 |            | Mitades de pera William en almibar<br>origen Italia                                                                      |                                  |
| 4011228 | Poires     | Demi poires William au sirop léger<br>origine France                                                                     | Boite 3/1<br>Tin 3/1<br>Caja 3/1 |
| 4011228 |            | William pear halves in light syrup<br>from France                                                                        |                                  |
| 4011228 |            | Mitades de pera William en almibar<br>origen Francia                                                                     |                                  |
| 4100613 | Poires     | Petites poires au sirop léger<br>Mini pears in light syrup<br>Mini peras en almibar                                      | Boite 4/4<br>Tin 4/4<br>Caja 4/4 |
| 4100613 |            |                                                                                                                          |                                  |
| 4100613 |            |                                                                                                                          |                                  |
| 4105578 | Mirabelles | Mirabelles dénoyautées au sirop léger<br>Pitted mirabelles in light syrup<br>Ciruela mirabiles deshuesadas en<br>almibar | Boite 2/1<br>Tin 2/1<br>Caja 2/1 |
| 4105578 |            |                                                                                                                          |                                  |
| 4105578 |            |                                                                                                                          |                                  |



# FRUITS CONFITS

CANDIED  
FRUITS

FRUTAS  
CONFITADAS



**Les fruits confits PatisFrance proviennent des meilleures variétés de fruits, pour des produits à la texture idéale et à la chair tendre. Nos fruits confits sont préparés dans des sucres qui assurent la conservation du goût du fruit. Ils seront idéals pour vos préparations en biscuiterie, chocolaterie, pâtisserie ou boulangerie.**

*PatisFrance's candied fruits come from the best varieties of fruits, for an ideal texture and a soft flesh. Our candied fruits are prepared in sugars which guarantee the preservation of the fruity taste. They are perfect for your preparations of biscuits, chocolates, pastry and bakery.*

*Las frutas confitadas PatisFrance provienen de las mejores variedades de frutas, son productos de textura ideal con una pulpa suave. Nuestras frutas confitadas son preparadas en azúcares que aseguran la conservación del gusto de la fruta. Son ideales para sus preparaciones en repostería, chocolatería, pastelería y panadería.*



# CANDIED FRUITS

|         |                                         |                                                                                                         |                                     |
|---------|-----------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|
| 6001795 | <b>Cubes fruits tricolores</b>          | Cubes de fruits tricolores<br>Tricolor candied fruit cube<br>Cubitos tricolores de frutas confitadas    | Boite 5 kg<br>Box 5 kg<br>Caja 5 kg |
| 6100213 | <b>Cubes cassate melon</b>              | Cubes cassate melon<br>Cassat diced cubes<br>Cubitos de melón                                           | Boite 5 kg<br>Box 5 kg<br>Caja 5 kg |
| 6001783 | <b>Cubes d'écorces oranges confites</b> | Cubes d'écorces oranges confites 6 mm<br>Candied orange cubes 6 mm<br>Cubitos de naranja confitada 6 mm | Boite 5 kg<br>Box 5 kg<br>Caja 5 kg |
| 6001785 | <b>Cubes d'écorces citron confites</b>  | Cubes d'écorces citron confites 6 mm<br>Candied lemon cubes 6 mm<br>Cubitos de limón confitada 6 mm     | Boite 5 kg<br>Box 5 kg<br>Caja 5 kg |
| 6001770 | <b>Bigarreaux confits rouges</b>        | Bigarreaux confits rouges au colorant naturel<br>Red candied cherries with natural colouring            | Boite 1 kg<br>Box 1 kg<br>Caja 1 kg |
| 6001409 |                                         | Cerezas confitadas rojas con natural colorante                                                          | Boite 5 kg<br>Box 5 kg<br>Caja 5 kg |
| 4105067 | <b>Aiguillettes orange Sabaton</b>      | Aiguillettes orange Sabaton<br>Candied orange peels<br>Cáscaras de naranja                              | Boite 1 kg<br>Box 1 kg<br>Caja 1 kg |
| 4105151 | <b>Aiguillettes citron sabaton</b>      | Aiguillettes citron sabaton<br>Candied lemon peels<br>Cáscaras de limón                                 | Boite 1 kg<br>Box 1 kg<br>Caja 1 kg |



# SUCRES



# SUGARS

# azucARes



*PatisFrance vous propose des produits à base de sucre indispensables dans la pâtisserie, à utiliser dans toutes vos préparations: ganache, confiserie, chocolaterie, celebration cake...*

*PatisFrance offers you products based on sugar which are a real must-have in patisserie. You can use them in all your preparations: ganaches, sweets, chocolates, celebration cake...*

*PatisFrance le ofrece productos de azucar que son indispensables en la pasteleria. Pueden usarlos en todos sus preparaciones: ganache, chocolateria, confiteria, celebration cake...*

# SUGARS

|         |                      |                                    |                                                                                                                               |                                                  |
|---------|----------------------|------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|
| 4101005 |                      | <b>Fondant Vega</b>                | Fondant pâtissier extra blanc<br>Extra white pastry fondant<br>Fondant pastelero extra blanco                                 | Carton 2 X 5 kg<br>Box 2 X 5 kg<br>Caja 2 X 5 kg |
| 4102828 | Fondant              | <b>Fondant pâtissier blanc</b>     | Fondant pâtissier extra blanc<br>Extra white pastry fondant<br>Fondant pastelero extra blanco                                 | Seau 15.5 kg<br>Bucket 15.5 kg<br>Cubo 15.5 kg   |
| 4105141 | Fondant              | <b>Fondant spécial surgélation</b> | Fondant spécial surgélation<br>Freeze stable fondant<br>Fondant con congelación estable                                       | Seau 14 kg<br>Bucket 14 kg<br>Cubo 14 kg         |
| 4105228 | Fondante             | <b>Fondant prêt à l'emploi</b>     | Fondant prêt à l'emploi<br>Ready to use fondant<br>Fondant listo para usar                                                    | Seau 15 kg<br>Bucket 15 kg<br>Cubo 15 kg         |
| 4013720 |                      | <b>Glaçage éclair Chocolat</b>     | Glaçage pour pâte à choux au chocolat<br>Chocolate choux pastry fudge<br>Fondant con chocolate para éclair                    | Seau 4 kg<br>Bucket 4 kg<br>Cubo 4 kg            |
| 4013722 | Fudge                | <b>Glaçage éclair Café</b>         | Glaçage pour pâte à choux au café<br>Coffee choux pastry fudge<br>Fondant con café para éclair                                | Seau 4 kg<br>Bucket 4 kg<br>Cubo 4 kg            |
| 4015606 |                      | <b>Glaçage éclair Blanc</b>        | Glaçage pour pâte à choux au chocolat blanc<br>White chocolate choux pastry fudge<br>Fondant con chocolate blanco para éclair | Seau 4 kg<br>Bucket 4 kg<br>Cubo 4 kg            |
| 1101317 |                      | <b>Sucre en grains N° 10</b>       | Sucre en grains N° 10<br>Sugar grain N° 10<br>Azúcar en granos N° 10                                                          | Sac 10 kg<br>Bag 10 kg<br>Bolsa 10 kg            |
| 4105537 | Sucres en grains     | <b>Sucre en grains N° 6</b>        | Sucre en grains N° 6<br>Sugar grain N° 6<br>Azúcar en granos N° 6                                                             | Sac 10 kg<br>Bag 10 kg<br>Bolsa 10 kg            |
| 6100478 | Sugar grain          | <b>Vergeoise blonde</b>            | Vergeoise blonde<br>Brown sugar<br>Azúcar moreno                                                                              | Sac 5 kg<br>Bag 5 kg<br>Bolsa 5 kg               |
| 4002778 | Azúcar en granos     | <b>Sucre vanillé Bourbon</b>       | Sucre vanillé Bourbon<br>Natural vanilla Bourbon sugar<br>Azúcar con vainilla bourbon                                         | Boite 1 kg<br>Box 1 kg<br>Caja 1 kg              |
| 4011071 |                      |                                    |                                                                                                                               | Seau 2.5 kg<br>Bucket 2.5 kg<br>Cubo 2.5 kg      |
| 4103016 | Sirops de sucre      | <b>Sirop de glucose</b>            | Sirop de glucose<br>Glucose syrup<br>Jarabe de glucosa                                                                        | Seau 6 kg<br>Bucket 6 kg<br>Cubo 6 kg            |
| 4105560 | Sugar syrup          |                                    |                                                                                                                               | Seau 20 kg<br>Bucket 20 kg<br>Cubo 20 kg         |
| 4105560 | Jarabe de azúcar     |                                    |                                                                                                                               |                                                  |
| 1101311 |                      | <b>Trimoline</b>                   | Sirop de sucre inverti<br>Invert sugar<br>Azúcar invertado                                                                    | Seau 11 kg<br>Bucket 11 kg<br>Cubo 11 kg         |
| 6100475 | Sucres glace         | <b>Sucre glace amylacé</b>         | Sucre glace amylacé<br>Starchy icing sugar<br>Azúcar glas amiláceo                                                            | Sac 10 kg<br>Bag 10 kg<br>Bolsa 10 kg            |
| 6100479 | Icing sugar          | <b>Sucre glace silice</b>          | Sucre glace silice<br>Icing sugar with silicium<br>Azúcar glas con sílice                                                     | Sac 5 kg<br>Bag 5 kg<br>Bolsa 5 kg               |
| 6100090 | Azúcar glas          | <b>Sucraneige</b>                  | Sucre glace insoluble pour décor<br>Insoluble icing sugar for decoration<br>Azúcar insoluble para decoración                  | Sac 10 kg<br>Bag 10 kg<br>Bolsa 10 kg            |
| 4102829 | Sucres de décors     | <b>Décofondant</b>                 | Fondant spécial décoration<br>Rolling fondant for decoration<br>Fondant para decoración                                       | Carton 5 kg<br>Box 5 kg<br>Caja 5 kg             |
| 4100629 | Decoration sugar     | <b>Patis'Omalt</b>                 | Substitut de sucre<br>Sugar substitute<br>Sustituo de azúcar                                                                  | Seau 4 kg<br>Bucket 4 kg<br>Cubo 4 kg            |
| 4105124 | Azúcar de decoración | <b>Patis'Omalt</b>                 |                                                                                                                               | Seau 12 kg<br>Bucket 12 kg<br>Cubo 12 kg         |
| 4105549 |                      | <b>Glucose atomisé</b>             | Glucose atomisé<br>Atomized glucose<br>Glucosa atomizado                                                                      | Seau 5 kg<br>Bucket 5 kg<br>Cubo 5 kg            |
| 4102943 | Autres               | <b>Dextrose mono hydraté</b>       | Dextrose mono hydraté<br>Mono hydrated dextrose<br>Dextrosa mono hidratado                                                    | Seau 5 kg<br>Bucket 5 kg<br>Cubo 5 kg            |





# aROMatisation

## aROMatisation

## aROMATIZACIÓN



***PatisFrance vous propose de nombreuses solutions (arômes naturels, gosses, pâtes d'aromatisation...) pour aromatiser vos crèmes pâtisseries, biscuits etc. Retrouvez également nos purées de fruits Starfruit et notre gamme de pralinés pour aromatiser toutes vos créations.***

***PatisFrance offers you various solutions (natural aroma, pods, flavoring pastes...) to flavor your pastry creams, biscuits etc. You can also use Starfruit fruit purées and our praliné range to flavor all your creations.***

***PatisFrance le ofrece numerosas soluciones (aromas naturales, vainas, pastas de aroma...) para aromatizar sus cremas pasteleras, bizcochos etc. Puede utilizar también nuestros puré de frutas Starfruit y nuestra gama de pralinés para aromatizar todas sus creaciones.***

# aROMatisation

|         |                                                                       |                                                |                                                                                                                                            |                                                                                |
|---------|-----------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|
| 4102450 | Pâte d'aromatisation<br>Aromatization paste<br>Pasta de aromatización | <b>Pretacao</b>                                | Pâte au cacao<br>Cocoa paste<br>Pasta al cacao                                                                                             | Seau 5 kg<br>Bucket 5 kg<br>Cubo 5 kg                                          |
| 4002380 |                                                                       | <b>Pretachoco</b>                              | Pâte au chocolat<br>Chocolate paste<br>Pasta al chocolate                                                                                  | Seau 5 kg<br>Bucket 5 kg<br>Cubo 5 kg                                          |
| 4105123 |                                                                       | <b>Pâte de pistache</b>                        | Pâte à la pistache<br>Pistachio paste<br>Pasta al pistacho                                                                                 | Boite 1 kg<br>Box 1 kg<br>Caja 1 kg                                            |
| 4102803 | Vanille<br>Vanilla<br>Vainilla                                        | <b>Vanille en gousses 17/20</b>                | Gousses de vanille origine Papouasie-Nouvelle-Guinée<br>Vanilla pods from Papua New Guinea<br>Vainas de vainilla origen Papúa Nueva Guinea | Boite 250 g<br>Box 250 g<br>Caja 250 g                                         |
| 4002775 |                                                                       | <b>Arôme vanille</b>                           | Arôme vanille<br>Vanilla aroma<br>Aroma de vainilla                                                                                        | Bouteille 1 L<br>Bottle 1 L<br>Botella 1 L                                     |
| 4002708 |                                                                       | <b>Arôme naturel de vanille</b>                | Arôme naturel de vanille<br>Natural vanilla aroma<br>Aroma natural de vainilla                                                             | Bouteille 1 L<br>Bottle 1 L<br>Botella 1 L                                     |
| 4002772 |                                                                       | <b>Extrait de vanille Madagascar</b>           | Extrait naturel de vanille<br>Natural extract of vanilla<br>Extracto natural de vainilla                                                   | Bouteille 1 L<br>Bottle 1 L<br>Botella 1 L                                     |
| 4002773 |                                                                       | <b>Extrait de vanille Madagascar concentré</b> | Extrait naturel de vanille concentré<br>Natural extract of concentrated vanilla<br>Extracto natural de vainilla concentrado                | Bouteille 1 L<br>Bottle 1 L<br>Botella 1 L                                     |
| 4002505 | Café<br>Coffee<br>Café                                                | <b>Patis'Arôme Saveur Café</b>                 | Arôme café sans alcool<br>Coffee aroma without alcohol<br>Aroma de café sin alcohol                                                        | Bouteille Top down 1.1 kg<br>Bottle Top down 1.1 kg<br>Botella Top down 1.1 kg |
| 4002431 |                                                                       | <b>Extrait de café</b>                         | Extrait de café<br>Coffee extract<br>Extracto de café                                                                                      | Bouteille Top down 1.1 kg<br>Bottle Top down 1.1 kg<br>Botella Top down 1.1 kg |
| 4101007 |                                                                       | <b>Trablit extrait de café</b>                 | Extrait naturel de café<br>Natural coffe extract<br>Extracto natural de café                                                               | Bouteille 1 L<br>Bottle 1 L<br>Botella 1 L                                     |
| 4000347 | Caramel<br>Caramelo                                                   | <b>Caramel liquide</b>                         | Caramel liquide<br>Liquid caramel<br>Caramel liquido                                                                                       | Bouteille 1 L<br>Bottle 1 L<br>Botella 1 L                                     |
| 4105071 | Orange et citron<br>Orange and lemon<br>Naranja y limón               | <b>Huile essentielle d'orange</b>              | Huile essentielle d'orange<br>Orange oil<br>Aceite de naranja                                                                              | Bouteille 0.5 L<br>Bottle 0.5 L<br>Botella 0.5 L                               |
| 4105073 |                                                                       | <b>Huile essentielle de citron</b>             | Huile essentielle de citron<br>Lemon oil<br>Aceite de limón                                                                                | Bouteille 0.5 L<br>Bottle 0.5 L<br>Botella 0.5 L                               |
| 4105127 |                                                                       | <b>Arôme fleur d'oranger</b>                   | Arôme fleur d'oranger<br>Orange blossom water<br>Agua de azahar                                                                            | Bouteille 1 L<br>Bottle 1 L<br>Botella 1 L                                     |



# essentiels

esenciaLes

essentials



***PatisFrance vous offre un assortiment de produits techniques indispensables à vos productions: gélifiant d'origine animale ou végétale, pectines, margarines, stabilisateurs etc.***

***PatisFrance offers you a full assortment of essential and technical products for your productions: gelling agent of animal or vegetal origin, pectins, margarines, stabilizers etc.***

***PatisFrance le ofrece un combinación de productos técnicos esenciales para sus producciones: gelificantes de origen animal o vegetal, pectinas, margarinas, estabilizantes etc.***



# essentials

|         |                                                                          |                                                  |               |
|---------|--------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|---------------|
| 4105547 | <b>Gélifiants</b><br><br><b>Gelifiers</b><br><br><b>Gelificantes</b>     | Gélatine en poudre                               | Seau 1 kg     |
|         |                                                                          | Gelatin powder                                   | Bucket 1 kg   |
|         |                                                                          | Gelatina en polvo                                | Cubo 1 kg     |
| 4105548 |                                                                          | Gélatine de bœuf en poudre halal                 | Seau 3 kg     |
|         |                                                                          | Halal beef gelatin in powder                     | Bucket 3 kg   |
|         |                                                                          | Gelatina halal en polvo                          | Cubo 3 kg     |
| 6100504 |                                                                          | Gélatine bronze en feuilles halal                | Boite 1 kg    |
|         |                                                                          | Halal bronze gelatin in sheets                   | Box 1 kg      |
|         |                                                                          | Gelatina halal bronze en laminas                 | Caja 1 kg     |
| 6100091 |                                                                          | Gélatine argent en feuilles                      | Boite 1 kg    |
|         |                                                                          | Silver gelatin in sheets                         | Box 1 kg      |
|         |                                                                          | Gelatina en laminas plata                        | Caja 1 kg     |
| 6100505 |                                                                          | Gélatine or en feuilles                          | Boite 1 kg    |
|         |                                                                          | Gold gelatin in sheets                           | Box 1 kg      |
|         |                                                                          | Gelatina oro en laminas                          | Caja 1 kg     |
| 4103880 |                                                                          | Gelée dessert                                    | Seau 3 kg     |
|         |                                                                          | Bavarian jelly powder                            | Bucket 3 kg   |
|         |                                                                          | Gelatin en polvo para postre                     | Cubo 3 kg     |
| 4105160 |                                                                          | Gelée bavaroise à froid                          | Seau 5.7 kg   |
|         |                                                                          | Bavarian jelly powder cold process               | Bucket 5.7 kg |
|         |                                                                          | Gelificante en polvo para postre en proceso frio | Cubo 5.7 kg   |
| 4105272 |                                                                          | Patis'Mousse Neutre - Gélifiant 100% végétal     | Seau 3 kg     |
|         |                                                                          | 100% plant-based gelling agent                   | Bucket 3 kg   |
|         |                                                                          | Gelificante 100% vegetal                         | Cubo 3 kg     |
| 4102980 | <b>Pectines</b><br><b>Pectins</b><br><b>Pectinas</b>                     | Pectine NH pour nappages                         | Seau 1 kg     |
|         |                                                                          | NH Pectin for glazes                             | Bucket 1 kg   |
|         |                                                                          | Pectina NH para glaseados                        | Cubo 1 kg     |
| 4102981 |                                                                          | Pectine jaune                                    | Seau 1 kg     |
|         |                                                                          | Yellow pectin                                    | Bucket 1 kg   |
|         |                                                                          | Pectina amarilla                                 | Cubo 1 kg     |
| 4103002 | <b>Stabilisateurs</b><br><b>Stabilizers</b><br><b>Estabilizador</b>      | S3C - Stabilisateur de crèmes fouettées          | Seau 0.6 kg   |
|         |                                                                          | Whipped cream stabilizer                         | Bucket 0.6 kg |
|         |                                                                          | Estabilizadores de cremas batidas                | Cubo 0.6 kg   |
| 4103884 |                                                                          | Gelglace - Stabilisateur de glaces               | Seau 0.9 kg   |
|         |                                                                          | Ice cream stabilizer                             | Bucket 0.9 kg |
|         |                                                                          | Estabilizadores de helados                       | Cubo 0.9 kg   |
| 4103881 | <b>Poudre à lever</b><br><b>Baking powder</b><br><b>Polvo de hornear</b> | Volcano                                          | Seau 1 kg     |
|         |                                                                          |                                                  | Bucket 1 kg   |
|         |                                                                          |                                                  | Cubo 1 kg     |
| 4105110 |                                                                          |                                                  | Seau 4 kg     |
|         |                                                                          |                                                  | Bucket 4 kg   |
|         |                                                                          |                                                  | Cubo 4 kg     |
| 4105111 |                                                                          |                                                  | Seau 15 kg    |
|         |                                                                          |                                                  | Bucket 15 kg  |
|         |                                                                          |                                                  | Cubo 15 kg    |
| 6100621 | <b>Poudre de lait</b><br><b>Milk powder</b><br><b>Leche en polvo</b>     | Lait écrémé instantané                           | Sac 25 kg     |
|         |                                                                          | Instant skimmed milk                             | Bag 25 kg     |
|         |                                                                          | Leche desnatada instantánea                      | Bolsa 25 kg   |
| 6001746 |                                                                          | Lait entier (26% matières grasses)               | Sac 10 kg     |
|         |                                                                          | Whole milk (26% fats)                            | Bag 10 kg     |
|         |                                                                          | Leche entera (26% materias grasas)               | Bolsa 10 kg   |



# essentials



|         |                          |                                 |                                                                                    |                                                  |
|---------|--------------------------|---------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|
| 4003014 | Margarines               | <b>Margarissime croissant</b>   | Margarine pour croissants<br>Margarine for croissant<br>Margarina para croissant   | Carton 5 X 2 kg<br>Box 5 X 2 kg<br>Caja 5 X 2 kg |
| 4003015 | Margarines<br>Margarinas | <b>Margarissime feuilletage</b> | Margarine pour feuilletage<br>Margarine for puff pastry<br>Margarina para hojaldre | Carton 5 X 2 kg<br>Box 5 X 2 kg<br>Caja 5 X 2 kg |

|         |                                                    |                                                                                                                                   |                                                          |
|---------|----------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|
| 4105018 | Prêts à garnir<br>Ready to use<br>Listos para usar | Mini éclairs pur beurre<br>Pure butter mini éclairs<br>Mini éclairs pura mantequilla                                              | Carton 100 unités<br>Box 100 pieces<br>Caja 100 unidades |
| 4105225 |                                                    | Choux Saint-Honoré pur beurre<br>Pure butter choux<br>Choux pura mantequilla                                                      | Carton 100 unités<br>Box 100 pieces<br>Caja 100 unidades |
| 4105125 |                                                    | Mini babas caissette pur beurre<br>Pure butter mini babas<br>Mini babas pura mantequilla                                          | Carton 120 unités<br>Box 120 pieces<br>Caja 120 unidades |
| 4105258 |                                                    | Babas savarins pur beurre<br>Pure butter babas savarin<br>Babas savarins pura mantequilla                                         | Carton 120 unités<br>Box 120 pieces<br>Caja 120 unidades |
| 4105021 |                                                    | Mini tartelettes sucrées pur beurre<br>Pure butter sweet mini tartlet<br>Mini tartaletas suaves pura mantequilla                  | Carton 240 unités<br>Box 240 pieces<br>Caja 240 unidades |
| 4105235 |                                                    | Tartelettes sablées pur beurre Ø 11cm<br>Pure butter shortbread tartlet Ø 11cm<br>Tartaletas mantecada pura mantequilla Ø 11cm    | Carton 72 unités<br>Box 72 pieces<br>Caja 72 unidades    |
| 4105236 |                                                    | Tartelettes sablées pur beurre Ø 8.5cm<br>Pure butter shortbread tartlet Ø 8.5cm<br>Tartaletas mantecada pura mantequilla Ø 8.5cm | Carton 144 unités<br>Box 144 pieces<br>Caja 144 unidades |

|         |                           |                                                                                                                       |                                                         |
|---------|---------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|
| 4105053 | Produits complémentaires  | Champignons de Paris<br>Mushrooms<br>Champinones                                                                      | Boite 5/1<br>Tin 5/1<br>Caja 5/1                        |
| 4105054 |                           | Napopizza - Sauce pizza<br>Pizza sauce<br>Salsa para pizza                                                            | Boite 5/1<br>Tin 5/1<br>Caja 5/1                        |
| 6100183 |                           | Graines de pavot bleu<br>Blue poppy seeds<br>Semillas de amapola azul                                                 | Sac 1 kg<br>Bag 1 kg<br>Bolsa 1 kg                      |
| 4102992 | Complementary products    | Acide citrique monohydraté<br>Monohydrate citric acid<br>Mono hidrató de ácido cítrico                                | Sac 1 kg<br>Bag 1 kg<br>Bolsa 1 kg                      |
| 4105538 | Productos complementarios | Sorbitol poudre<br>Sorbitol powder<br>Sorbitol en polvo                                                               | Seau 1 kg<br>Bucket 1 kg<br>Cubo 1 kg                   |
| 6100307 |                           | Caissette muffins blanche D54/H40<br>Small white box for muffin D54/H40<br>Pequeña caja blanca para panecillo D54/H40 | Boite 250 unités<br>Box 250 pieces<br>Caja 250 unidades |
| 6100502 |                           | Miel de fleur<br>Flower honey<br>Miel de flores                                                                       | Seau 1 kg<br>Bucket 1 kg<br>Cubo 1 kg                   |



# essentials

***Si vous recherchez un produit spécifique ou un conditionnement qui n'apparaît pas dans nos fiches, n'hésitez pas à le demander, nous disposons d'une grande souplesse et d'une large gamme.***

***If you are looking for a specific product or a packaging which is not in our brochures, please do not hesitate to ask us, we have a large range and a great flexibility.***

***Si busca un producto específico o un empaque que no aparece en nuestros documentos, no dude en preguntarnos, tenemos una gran flexibilidad y una amplia gama.***







**[www.puratos.fr](http://www.puratos.fr)**

PatisFrance - Puratos - Parc d'affaires Silic - 40 rue de Montlhéry - BP 80179 - 94 563 Rungis Cedex - France  
T : 01 45 60 83 83 - F : 01 45 60 40 30 - E : [patisfrance@puratos.com](mailto:patisfrance@puratos.com)

  
**PATISFRANCE®**  
SOURCE DE SÉDUCTION