



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.

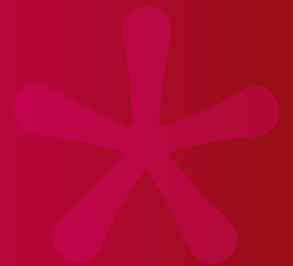
Diseñamos, fabricamos y distribuimos ingredientes de alta calidad para permitirle añadir un toque de excelencia a todas sus creaciones.

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 fábrica 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
4105086		30% almonds 20% hazelnuts	Bucket 15 kg
		30% almendras 20% avellanas	Cubo 15 kg
4105086	Pralinor	37% amandes 18% noisettes	Seau 5 kg
4100622		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
4105306		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
4012446		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
4016435		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
4014446		62% Piedmont PGI hazelnuts	Bucket 5 kg
		62% avellanas Piemonte IGP	Cubo 5 kg
4014446	Prali'Pop	50% amandes 12.5% maïs	Seau 2 kg
4100635		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
		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
		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	Praliné Amande	50% amandes	Seau 5 kg
		50% almonds	Bucket 5 kg
4002683		50% almendras	Cubo 5 kg
			Seau 15 kg
			Bucket 15 kg
			Cubo 15 kg
4002667	Praliné Noisette	50% noisettes	Seau 5 kg
		50% hazelnuts	Bucket 5 kg
4002682		50% avellanas	Cubo 5 kg
			Seau 15 kg
			Bucket 15 kg
			Cubo 15 kg
4002674	Praliné Amande Noisette	50% amandes-noisettes	Seau 5 kg
		50% almond-hazelnut	Bucket 5 kg
4002685		50% almendras-avellanas	Cubo 5 kg
			Seau 15 kg
			Bucket 15 kg
			Cubo 15 kg
4002673	Praliné Amande doux	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	Pralinoisette*	36% noisettes	Seau 15 kg
		36% hazelnuts	Bucket 15 kg
		36% avellanas	Cubo 15 kg

Gianduja

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

Inclusions

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



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	Pralirac Chocolait		Subtil mélange de praliné, de crousticrep et de chocolat au lait issu de notre programme Cacao-Trace A subtle blend of praliné, crousticrep and milk chocolate from Cacao-Trace program Relleno crujiente hecho con praliné, crousticrep y chocolate con leche de nuestro programa Cacao-Trace	Seau 4.5 kg Bucket 4.5 kg Cubo 4.5 kg
4105619	Pralirac Blanc		Subtil mélange de praliné amande, de crousticrep avec une touche lactée A subtle crispy blend of almond praliné, crousticrep with a milky touch Relleno crujiente de praliné almendra, de crousticrep y una nota láctea	Seau 4.5 kg Bucket 4.5 kg Cubo 4.5 kg
4005426	Pralirac Noir		Subtil mélange de praliné amande noisette, de crousticrep et de chocolat noir Crunchy filling made with almond hazelnut praliné, crousticrep and dark chocolate Relleno crujiente de praliné almendra avellanas, de crousticrep y chocolate negro	Seau 2 kg Bucket 2 kg Cubo 2 kg
4003235	Pralirac Caramel au Beurre Salé		Subtil mélange de praliné, chocolat, éclats de caramel d'Isigny au beurre salé et sel de Guérande A subtle blend of praliné and chocolate with Isigny salted butter caramel chips with Guérande salt Relleno crujiente de praliné, chocolate, trozos de caramelo de Isigny de mantequilla salada y sal de Guérande	Seau 4.5 kg Bucket 4.5 kg Cubo 4.5 kg
4006457	Pralirac Pécan		Subtil mélange de praliné, pécan et de chocolat au lait A subtle crispy blend of praliné, pecan nuts and milk chocolate Relleno crujiente de praliné, nueces de pecan y chocolate con leche	Seau 2 kg Bucket 2 kg Cubo 2 kg
4001563	Pralifizz		Subtil mélange de praliné amande légèrement torréfiée, de céréales croustillantes et sucre pétillant A subtle blend of almond praliné slightly roasted, crispy cereals and sparkling sugar Relleno crujiente de praliné almendra ligeramente tostadas, cereales crujientes y azúcar chispeante	Seau 2 kg Bucket 2 kg Cubo 2 kg
4007123	Pralirac Framboise		Subtil mélange croustillant de praliné et framboises séchées A subtle crispy blend of praliné and dried raspberries Relleno crujiente de praliné y frambuesas deshidratadas	Seau 2 kg Bucket 2 kg Cubo 2 kg
4012150	Pralirac Citron		Subtil mélange croustillant de praliné et citron A subtle crispy blend of praliné and lemon Relleno crujiente de praliné y limón	Seau 2 kg Bucket 2 kg Cubo 2 kg
4012965	Pralirac Pistache		Subtil mélange croustillant de praliné et de pistaches A subtle crispy blend of praliné and pistachio Relleno crujiente de praliné y pistacho	Seau 2 kg Bucket 2 kg Cubo 2 kg
4014793	Pralirac Exotique		Subtil mélange croustillant de praliné, de noix de coco et de fruit de la passion A subtle crispy blend of praliné, coconut and passion fruit Relleno crujiente de praliné, coco y fruta de la pasión	Seau 2 kg Bucket 2 kg Cubo 2 kg
4017184	Pralirac Maïssimo		Subtil mélange croustillant de praliné et de maïs soufflé avec une pointe de sel A subtle crispy blend of praliné and pop corn with a hint of salt Relleno crujiente de praliné y palomitas de maiz con un toque de sal	Seau 4.5 kg Bucket 4.5 kg Cubo 4.5 kg
4015296	Praliroc		Mélange croustillant de praliné et d'orge Crispy blend of praliné and barley Relleno crujiente de praliné y cebada	Seau 4 kg Bucket 4 kg 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	Amandes brutes grosses	Amandes brutes grosses 36/38 origine Espagne Raw large almonds 36/38 from Spain Almendras crudas grandes 36/38 origen España	Sac 1 kg Bag 1 kg Bolsa 1 kg
4105155	Amandes blanchies grosses 36/38	Amandes blanchies grosses 36/38 origine Espagne Whole blanched almonds 36/38 from Spain	Sac 1 kg Bag 1 kg Bolsa 1 kg
4105154		Almendras blanqueadas grandes 36/38 origen España	Carton 20 kg Box 20 kg Caja 20 kg
4105213	Amandes blanchies non calibrées	Amandes blanchies non calibrées origine Espagne Non graded blanched almonds from Spain Almendras blanqueadas sin clasificar de España	Carton 20 kg Box 20 kg Caja 20 kg
4102751	Amandes blanchies effilées moyennes	Amandes blanchies effilées moyennes origine Californie Medium sliced blanched almonds from California	Sac 1 kg Bag 1 kg Bolsa 1 kg
4001236		Almendras blanqueadas laminadas origen California	Carton 10 kg Box 10 kg Caja 10 kg
4100616	Amandes blanchies effilées larges	Amandes blanchies effilées larges origine Californie Large sliced blanched almonds from California	Sac 1 kg Bag 1 kg Bolsa 1 kg
4102753		Almendras blanqueadas laminadas anchas origen California	Sac 1 kg Bag 1 kg Bolsa 1 kg
4102753	Amandes blanchies bâtonnets	Amandes blanchies bâtonnets origine Californie Slivered blanched almonds from California Almendras blanqueadas en barritas origen California	Sac 1 kg Bag 1 kg Bolsa 1 kg
4102752	Amandes blanchies hâchées	Amandes blanchies hâchées origine Californie Diced blanched almonds from California	Sac 1 kg Bag 1 kg Bolsa 1 kg
4001265		Almendras blanqueadas picadas origen California	Carton 12.5 kg Box 12.5 kg Caja 12.5 kg
4102754	Amandes blanchies poudre fine	Amandes blanchies poudre fine origine Californie Ground fine blanched almonds from California Almendras blanqueadas en polvo fino origen California	Sac 1 kg Bag 1 kg Bolsa 1 kg
4001270	Amandes blanchies poudre	Amandes blanchies poudre origine Californie Ground blanched almonds from California	Carton 10 kg Box 10 kg Caja 10 kg
4102749		Almendras blanqueadas origen California	Carton 10 kg Box 10 kg Caja 10 kg
4102749	Amandes blanchies poudre	Amandes blanchies poudre Ground blanched almonds Almendras blanqueadas en polvo	Carton 10 kg Box 10 kg Caja 10 kg
4105193	Amandes brutes râpées	Amandes brutes râpées origine Californie Ground raw almonds from California Almendras crudas ralladas origen California	Carton 10 kg Box 10 kg Caja 10 kg



Noisettes - Hazelnuts - Avellanas

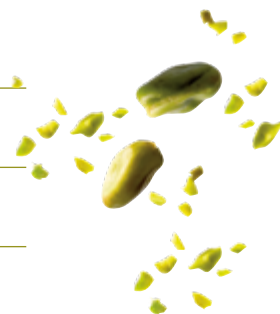
4105117	Noisettes brutes 13/15	Noisettes brutes 13/15 Raw hazelnuts 13/15 Avellanas crudas 13/15	Sac 1 kg Bag 1 kg Bolsa 1 kg
4102757	Noisettes blanchies 12/14	Noisettes blanchies 12/14 Blanched hazelnuts 12/14	Sac 1 kg Bag 1 kg Bolsa 1 kg
4001266		Avellanas blanqueadas 12/14	Carton 5 kg Box 5 kg Caja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



NUTS

Pistaches - Pistachios - Pistachos

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



Noix de coco - Coconut - Coco

4102762	Coco râpée	Coco râpée origine Sri Lanka	Sac 1 kg
1102276		Granulated coconut from Sri Lanka	Bag 1 kg
		Coco rallado origen Sri Lanka	Bolsa 1 kg
			Sac 25 kg
			Bag 25 kg
			Bolsa 25 kg



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

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



Tant pour Tant

4001166	Tant pour Tant Blanc	50% d'amandes 50% de sucre 50% of almonds 50% of sugar 50% de almendras 50% de azucar	Sac 1 kg Bag 1 kg Bolsa 1 kg
4001167	Tant pour Tant Gris	50% d'amandes 50% de sucre 50% of almonds 50% of sugar 50% de almendras 50% de azucar	Sac 1 kg Bag 1 kg Bolsa 1 kg

NUTS

Raisins, Abricots & Figues

Raisins, Apricots & Figs

Uvas, Albaricoques & Higos

6100085	Raisins n°9 grade B	Raisins n°9 grade B origine Turquie Raisins n°9 grade B from Turkey Uvas n°9 grado B origen Turquia	Carton 12.5 kg Box 12.5 kg Caja 12.5 kg
6000131	Abricots secs entiers	Abricots secs entiers Whole dry apricot Albaricoques enteros secos	Sac 1 kg Bag 1 kg Bolsa 1 kg
6000132	Dés d'abricots	Dés d'abricots Apricot cubes Cubitos de albaricoque	Sac 1 kg Bag 1 kg Bolsa 1 kg
6000134	Figues sèches entières	Figues sèches entières Whole dry figs Higos secos enteros	Sac 1 kg Bag 1 kg Bolsa 1 kg
6000133	Morceaux de figues	Morceaux de figues Fig pieces Trozos de higos	Sac 1 kg Bag 1 kg Bolsa 1 kg
1102300	Dés de figues	Dés de figues Fig cubes Cubitos de higos	Sac 1 kg Bag 1 kg Bolsa 1 kg



Pâte d'amande - Almond paste - Pasta de almendra

6000070	Décoration Decoration Decoración	Pâte d'amande blanche Corato	Pâte d'amande blanche pour modelage (20% amandes) White almond paste for modeling (20% almonds) Pasta de almendra blanca para modelado (20% almendras)	Boite 5 kg Box 5 kg Caja 5 kg
4100620		Pâte d'amande fondante	Pâte d'amande blanche fondante pour modelage (33% amandes) Soft white almond paste for modeling (33% almonds) Pasta de almendra suave para modelado (33% almendras)	Boite 5 kg Box 5 kg Caja 5 kg
6100045	Cuisson Baking Cocción	Pâte d'amande Catania	Pâte d'amande pour cuisson (50% amandes) Almond paste for baking (50% almonds) Pasta de almendra para cocción (50% almendras)	Boite 5 kg Box 5 kg Caja 5 kg
4105082				Carton 15 kg Box 15 kg 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		Chocolat blanc de couverture 30% White chocolate couverture 30% Chocolate blanco de cobertura 30%	Carton 5 kg Box 5 kg Caja 5 kg
4007760	Chocolats de couverture en palets	Chocolat au lait de couverture 35% Milk chocolate couverture 35% Chocolate con leche de cobertura 35%	Carton 5 kg Box 5 kg Caja 5 kg
4105262	Couverture chocolate in buttons	Chocolat noir de couverture 55% Dark chocolate couverture 55% Chocolate negro de cobertura 55%	Carton 5 kg Box 5 kg Caja 5 kg
4105270	Chocolate de cobertura en botones	Chocolat noir de couverture 64% Dark chocolate couverture 64% Chocolate negro de cobertura 64%	Carton 5 kg Box 5 kg Caja 5 kg
4105286		Chocolat noir de couverture 72% Dark chocolate couverture 72% Chocolate negro de cobertura 72%	Carton 5 kg Box 5 kg Caja 5 kg

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

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



CHOCOLATES



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

4102767		Vermicelles chocolat Chocolate vermicelli Vermicelli de chocolate	Boite 2 kg Box 2 kg Caja 2 kg
4105020		Décors chocolat	Grains de café chocolat Chocolate coffee beans Semillas de café con chocolate Boite 1 kg Box 1 kg Caja 1 kg
4105058		Chocolate decoration	Billes de céréales croustillantes aux 3 chocolats Crunchy cereal balls of 3 chocolates Bolas crujientes de cereal de 3 chocolates Boite 2 kg Box 2 kg Caja 2 kg
4105253	Decoración de chocolate	Copeaux chocolat noir Dark chocolate shavings Virutas de chocolate negro	Boite 2.5 kg Box 2.5 kg Caja 2.5 kg
4105532		Copeaux chocolat blanc White chocolate shavings Virutas de chocolate blanco	Boite 2.5 kg Box 2.5 kg Caja 2.5 kg
6100086		Paillette fin au chocolat Fine chocolate flakes Copos de chocolate fino	Boite 2 kg Box 2 kg 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	Starfruit Framboise	Purée de fruit Framboise Raspberry fruit purée Puré de fruta de Frambuesa	Tetra Pak 1 kg
4014521	Starfruit Cassis	Purée de fruit Cassis Blackcurrant fruit purée Puré de fruta de Grosella negra	Tetra Pak 1 kg
4014514	Starfruit Passion	Purée de fruit Passion Passion fruit purée Puré de fruta de Maracuyá	Tetra Pak 1 kg
4014528	Starfruit Litchi	Purée de fruit Litchi Litchi fruit purée Puré de fruta de Litchi	Tetra Pak 1 kg
4014519	Starfruit Abricot	Purée de fruit Abricot Apricot fruit purée Puré de fruta de Albaricoque	Tetra Pak 1 kg
4014513	Starfruit Fraise	Purée de fruit Fraise Strawberry fruit purée Puré de fruta de Fresa	Tetra Pak 1 kg
4014515	Starfruit Mangue	Purée de fruit Mangue Mango fruit purée Puré de fruta de Mango	Tetra Pak 1 kg
4014523	Starfruit Griotte	Purée de fruit Griotte Sour cherry fruit purée Puré de fruta de Cereza	Tetra Pak 1 kg
4014526	Starfruit Mandarine	Purée de fruit Mandarine Mandarin fruit purée Puré de fruta de Mandarina	Tetra Pak 1 kg
4014516	Starfruit Fruits Rouges	Purée de fruit Fruits Rouges Wild berries fruit purée Puré de fruta de Frutos Rojos	Tetra Pak 1 kg
4014518	Starfruit Poire William	Purée de fruit Poire William William Pear fruit purée Puré de fruta de Pera William	Tetra Pak 1 kg
4014522	Starfruit Ananas	Purée de fruit Ananas Pineapple fruit purée Puré de fruta de Piña	Tetra Pak 1 kg
4014525	Starfruit Banane	Purée de fruit Banane Banana fruit purée Puré de fruta de Plátano	Tetra Pak 1 kg
4014517	Starfruit Citron	Purée de fruit Citron Lemon fruit purée Puré de fruta de Limón	Tetra Pak 1 kg
4014520	Starfruit Fruits exotiques	Purée de fruit Fruits exotiques Exotic fruits purée Puré de fruta de Frutos exóticos	Tetra Pak 1 kg
4014524	Starfruit Myrtille	Purée de fruit Myrtille Blueberry fruit purée Puré de fruta de Arándano	Tetra Pak 1 kg
4014529	Starfruit Pêche blanche	Purée de fruit Pêche blanche White peach fruit purée Puré de fruta de Melocotón blanco	Tetra Pak 1 kg
4014527	Starfruit Pomme verte	Purée de fruit Pomme verte Green apple fruit purée 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 Bag 5 kg Bolsa 5 kg
4105266		Preparation for macarons with the taste of bitter almonds		Sac 15 kg Bag 15 kg Bolsa 15 kg

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

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
Chocolat**

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



* **Ceufs de poules élevées en plein air**
* **Free-range eggs**
* **Huevos de gallinas cridas al aire libre**

pastry mixes

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



CRÈMES PÂTISSIÈRES

CUSTARD
CREAMS

CREMAS
PASTELERAS



Véritable incontournable de la pâtisserie, PatisFrance vous offre une large sélection de crèmes pâtisseries 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 Custard cream Crema pastelera	Patis'Délice	Crème pâtissière UHT prête à l'emploi Ready-to-use UHT custard cream Crema pastelera UHT lista para usar	Tetra Pak® 1L
4105176	Préparations pour crème pâtissière à chaud. Preparations for hot process custard cream. Preparaciones para crema pastelera proceso en caliente.	Elsay	Bon goût de vanille et de beurre avec une texture onctueuse. Haut de gamme, stable à la cuisson Good taste of vanilla and butter with an unctuous texture High quality, baking stable	Sac 5 kg Bag 5 kg Bolsa 5 kg
4103885			Buen sabor a vainilla y mantequilla con una textura untuosa. Alta calidad, estable a la cocción	Sac 12.5 kg Bag 12.5 kg Bolsa 12.5 kg
4105283		Elgel	Spéciale congélation Frozen stable Estable a la congelación	Sac 10 kg Bag 10 kg Bolsa 10 kg
4009743		Préparations pour crème pâtissière à froid. Preparations for cold process custard cream. Preparaciones para crema pastelera proceso en frio.	Elfroy	Bon goût sucré aux notes caramel, recommandé pour les applications sans cuisson Sweet taste with caramel notes, recommended for applications with no baking
4105138	Buen sabor dulce con toques de caramelo, recomendado para aplicaciones sin hervir			Sac 20 kg Bag 20 kg Bolsa 20 kg
4016378	Délicecream		Goût intense de vanille et de lait frais, sans arôme ni colorant artificiel Intense taste of vanilla and fresh milk, no artificial flavour or colouring	Sac 5 kg Bag 5 kg Bolsa 5 kg
4016377			Intenso sabor de la vainilla y la leche fresca, sin aroma ni colorante artificial	Sac 10 kg Bag 10 kg Bolsa 10 kg
4105173			Presticrem	Crème végétale Vegetable custard cream Crema pastelera vegetal
4016347	Préparation pour crème légère Preparation for diplomat cream Preparación para crema diplomática	Crème légère	Remise à l'eau à froid, avec de la vanille Bourbon, sans arôme ni colorant artificiel Cold process with water, contains Bourbon vanilla, no artificial flavour or coloring Proceso en frío con agua, contiene vainilla de Bourbon, sin aroma ni colorante artificial	Sac 10 kg Bag 10 kg Bolsa 10 kg
4103869	Préparation pour mousseline Preparation for mousseline Preparación para mousseline			Sac 10 kg Bag 10 kg Bolsa 10 kg
4001373	Préparation pour crème au beurre Butter cream preparation 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 Hot process Proceso en caliente	Miroir Plus Chocolat Noir	Glaçage au chocolat noir Dark chocolate glaze Glaseado de chocolate negro	Seau 5 kg Bucket 5 kg Cubo 5 kg
4101809		Miroir Plus Chocolat Lait	Glaçage au chocolat au lait Milk chocolate glaze Glaseado de chocolate con leche	Seau 2.5 kg Bucket 2.5 kg Cubo 2.5 kg
4016142		Miroir Plus Chocolat Blanc	 Glaçage au chocolat blanc White chocolate glaze Glaseado de chocolate blanco	Seau 2.5 kg Bucket 2.5 kg Cubo 2.5 kg
4001474		Miroir Plus Fruits Rouges	Glaçage fruits rouges Red fruits glaze Glaseado de frutos rojos	Seau 2.5 kg Bucket 2.5 kg Cubo 2.5 kg
4101796		Miroir Plus Caramel	Glaçage caramel Caramel glaze Glaseado de caramel	Seau 2.5 kg Bucket 2.5 kg Cubo 2.5 kg
4102456		A froid Cold process Proceso en frio	Miroir Plus Neutre	Glaçage neutre Neutral glaze Glaseado neutro



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



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



FRUITS AU SIROP

frutas en
almibar

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 almibar ligero para conservar el sabor natural de la fruta.

FRUITS IN SYRUP

4102821	Abricots	Oreillons d'abricots au sirop léger origine Espagne	Boite 3/1 Tin 3/1 Caja 3/1	Marrons	Marrons au sirop	Boite 3/1 Tin 3/1 Caja 3/1	
4105248		Apricot halves in light syrup from Spain			6100248	Whole candied chestnuts in syrup	
4105340		Mitades de albaricoque en almibar origen España			6100248	Castanas confitadas enteros en almibar	
4105248	Abricots	Oreillons d'abricots au sirop léger origine Grèce	Boite 3/1 Tin 3/1 Caja 3/1	Pêches	Brisures de marrons confites	Boite 5/1 Tin 5/1 Caja 5/1	
4105340		Apricot halves in light syrup from Greece	Boite 5/1 Tin 5/1 Caja 5/1		4001264	Chestnuts pieces in syrup	
4105340		Mitades de albaricoque en almibar origen Grecia			4001264	Trozos de castaña en almibar	
4001240	Ananas	Tranches d'ananas au sirop léger origine Thaïlande	Boite 4/4 Tin 4/4 Caja 4/4	Pêches	Demi pêches au sirop léger origine Grèce		
6100063		Sliced pineapple covered with light syrup from Thailand	Boite A10 Tin A10 Caja A10		4105582	Peach halves in light syrup from Greece	Boite 4/4 Tin 4/4 Caja 4/4
4001063		Pina en rebanadas en almibar origen Tailandia			4105582	Mitades de melocotón en almibar origen Grecia	
4001063	Cerises Amarena	Cerises préconfites au sirop	Boite 3/1 Tin 3/1 Caja 3/1	Pêches	Demi pêches au sirop léger origine Grèce	Boite 3/1 Tin 3/1 Caja 3/1	
4101006		Candied dark cherries in syrup			4000348	Peach halves in light syrup from Greece	
4101006		Cerezas negras confitadas en almibar			4000348	Mitades de melocotón en almibar origen Grecia	
4101006	Griottes	Griottes dénoyautées au sirop sans colorant	Boite 2/1 Tin 2/1 Caja 2/1	Poires	Demi poires William au sirop léger origine Italie	Boite 3/1 Tin 3/1 Caja 3/1	
4105059		Pitted dark cherries in light syrup without coloring	Bocal 720 ml Jar 720 ml Tarro 720 ml		4001239	William pear halves in light syrup from Italy	Boite 4/4 Tin 4/4 Caja 4/4
4105059		Cerezas negras deshuesadas en almibar sin colorante			4001239	Mitades de pera William en almibar origen Italia	
4105629	Bigarreaux	Bigarreaux dénoyautés au sirop léger origine Turquie	Boite 2/1 Tin 2/1 Caja 2/1	Poires	Demi poires William au sirop léger origine France	Boite 3/1 Tin 3/1 Caja 3/1	
4105629		Pitted red cherries in light syrup from Turkey			41011228	William pear halves in light syrup from France	
4105629		Cerezas deshuesadas en almibar origen Turquie			41011228	Mitades de pera William en almibar origen Francia	
6100064	Bigarreaux	Bigarreaux dénoyautés au sirop léger origine France	Boite 2/1 Tin 2/1 Caja 2/1	Mirabelles	Petites poires au sirop léger	Boite 4/4 Tin 4/4 Caja 4/4	
6100064		Pitted red cherries in light syrup from France			4100613	Mini pears in light syrup	
6100064		Cerezas deshuesadas en almibar origen Francia			4100613	Mini peras en almibar	
4105052	Fruits cocktail Italie sirop léger	Mélange de fruits au sirop	Boite 3/1 Tin 3/1 Caja 3/1	Mirabelles	Mirabelles dénoyautées au sirop léger	Boite 2/1 Tin 2/1 Caja 2/1	
6100060		Mix of fruits in light syrup			4105578	Pitted mirabelles in light syrup	
4102823		Frutas mixtas en almibar			4105578	Ciruela mirableles deshuesadas en almibar	
6100060	Mandarines	Tranches de mandarines au sirop léger	Boite 3/1 Tin 3/1 Caja 3/1				
4102823		Mandarin slices in light syrup	Boite 4/4 Tin 4/4 Caja 4/4				
4102823	Mandarines	Rebanadas de mandarina en almibar					
4102823							



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.


PATISFRANCE[®]
SOURCE DE SÉDUCTION

CANDIED FRUITS

6001795	Cubes fruits tricolores	Cubes de fruits tricolores Tricolor candied fruit cube Cubitos tricolores de frutas confitadas	Boite 5 kg Box 5 kg Caja 5 kg
6100213	Cubes cassate melon	Cubes cassate melon Cassat diced cubes Cubitos de melón	Boite 5 kg Box 5 kg Caja 5 kg
6001783	Cubes d'écorces oranges confites	Cubes d'écorces oranges confites 6 mm Candied orange cubes 6 mm Cubitos de naranja confitada 6 mm	Boite 5 kg Box 5 kg Caja 5 kg
6001785	Bigarreaux confits verts	Bigarreaux confits verts Green candied cherries Cerezas confitadas verdes	Boite 5 kg Box 5 kg Caja 5 kg
6001770	Bigarreaux confits rouges	Bigarreaux confits rouges au colorant naturel Red candied cherries with natural colouring	Boite 1 kg Box 1 kg Caja 1 kg
6001409		Cerezas confitadas rojas con natural colorante	Boite 5 kg Box 5 kg Caja 5 kg
4102820	Aiguillettes orange dextrose	Aiguillettes orange dextrose Candied dextrosed orange peels Cáscaras de naranja dextrosadas	Boite 1 kg Box 1 kg Caja 1 kg



SUCRES



SUGARS

azucares



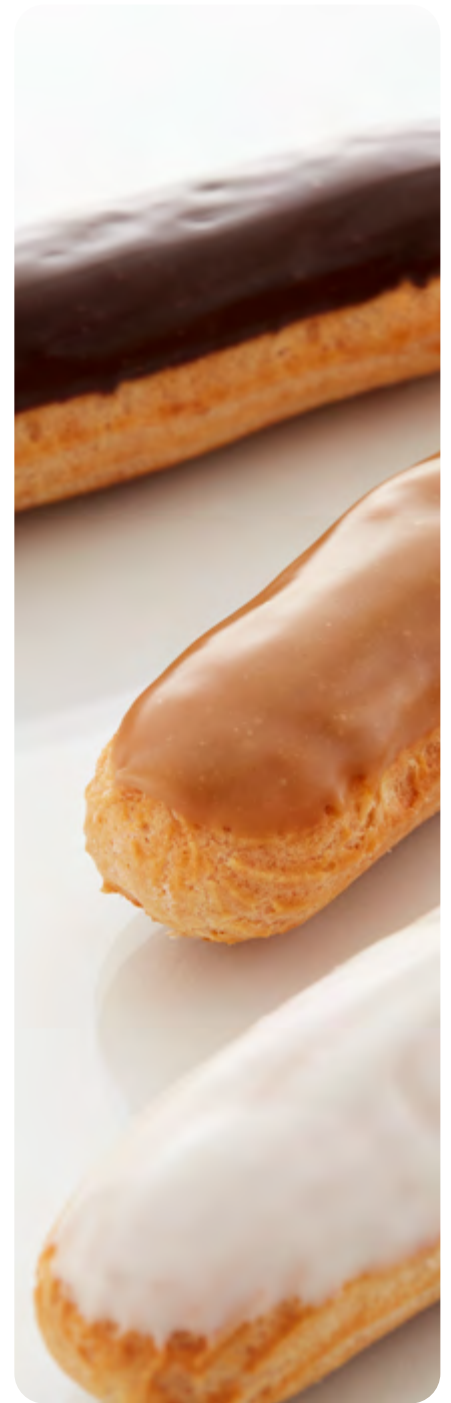
PatisFrance vous propose des produits à base de sucre indispensables dans la pâtisserie, à utiliser dans toutes vos préparations: ganache, confiserie, chocolaterie, celebration cake...

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



aROMATISATION

aROMATISATION

aROMATIZACIÓN



PatisFrance vous propose de nombreuses solutions (arômes naturels, gousses, 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 Aromatization paste Pasta de aromatización	Pretacao	Pâte au cacao Cocoa paste Pasta al cacao	Seau 5 kg Bucket 5 kg Cubo 5 kg
4002380		Pretachoco	Pâte au chocolat Chocolate paste Pasta al chocolate	Seau 5 kg Bucket 5 kg Cubo 5 kg
4105123		Pâte de pistache	Pâte à la pistache Pistachio paste Pasta al pistacho	Boite 1 kg Box 1 kg Caja 1 kg
4102803	Vanille Vanilla Vainilla	Vanille en gousses 17/20	Gousses de vanille origine Papouasie-Nouvelle-Guinée Vanilla pods from Papua New Guinea Vainas de vainilla origen Papúa Nueva Guinea	Boite 250 g Box 250 g Caja 250 g
4002775		Arôme vanille	Arôme vanille Vanilla aroma Aroma de vainilla	Bouteille 1 L Bottle 1 L Botella 1 L
4002708		Arôme naturel de vanille	Arôme naturel de vanille Natural vanilla aroma Aroma natural de vainilla	Bouteille 1 L Bottle 1 L Botella 1 L
4002772		Extrait de vanille Madagascar	Extrait naturel de vanille Natural extract of vanilla Extracto natural de vainilla	Bouteille 1 L Bottle 1 L Botella 1 L
4002773		Extrait de vanille Madagascar concentré	Extrait naturel de vanille concentré Natural extract of concentrated vanilla Extracto natural de vainilla concentrado	Bouteille 1 L Bottle 1 L Botella 1 L
4002505		Café	Patis'Arôme Saveur Café	Arôme café sans alcool Coffee aroma without alcohol Aroma de café sin alcohol
4002431	Coffee	Extrait de café	Extrait de café Coffee extract Extracto de café	Bouteille Top down 1.1 kg Bottle Top down 1.1 kg Botella Top down 1.1 kg
4101007	Café		Trablit extrait de café	Extrait naturel de café Natural coffe extract Extracto natural de café
4000347	Caramel Caramelo	Caramel liquide	Caramel liquide Liquid caramel Caramel liquido	Bouteille 1 L Bottle 1 L Botella 1 L
4105071	Orange et citron Orange and lemon Naranja y limón	Huile essentielle d'orange	Huile essentielle d'orange Orange oil Aceite de naranja	Bouteille 0.5 L Bottle 0.5 L Botella 0.5 L
4105073		Huile essentielle de citron	Huile essentielle de citron Lemon oil Aceite de limón	Bouteille 0.5 L Bottle 0.5 L Botella 0.5 L
4105127		Arôme fleur d'oranger	Arôme fleur d'oranger Orange blossom water Agua de azahar	Bouteille 1 L Bottle 1 L 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	Gélifiants Gelifiers Gelificantes	Gélatine en poudre Gelatin powder Gelatina en polvo	Seau 1 kg Bucket 1 kg Cubo 1 kg	
4105548		Gélatine de bœuf en poudre halal Halal beef gelatin in powder Gelatina halal en polvo	Seau 3 kg Bucket 3 kg Cubo 3 kg	
6100504		Gélatine bronze en feuilles halal Halal bronze gelatin in sheets Gelatina halal bronze en laminas	Boite 1 kg Box 1 kg Caja 1 kg	
6100091		Gélatine argent en feuilles Silver gelatin in sheets Gelatina en laminas plata	Boite 1 kg Box 1 kg Caja 1 kg	
6100505		Gélatine or en feuilles Gold gelatin in sheets Gelatina oro en laminas	Boite 1 kg Box 1 kg Caja 1 kg	
4103880		Gelée dessert Bavarian jelly powder Gelatinoso en polvo para postre	Seau 3 kg Bucket 3 kg Cubo 3 kg	
4105160		Gelée bavaroise à froid Bavarian jelly powder cold process Gelificante en polvo para postre en proceso frio	Seau 5.7 kg Bucket 5.7 kg Cubo 5.7 kg	
4105272		Patis'Mousse Neutre - Gélifiant 100% végétal 100% vegetable gelling agent Gelificante 100% vegetal	Seau 3 kg Bucket 3 kg Cubo 3 kg	
4102980		Pectines Pectins Pectinas	Pectine NH pour nappages NH Pectin for glazes Pectina NH para glaseados	Seau 1 kg Bucket 1 kg Cubo 1 kg
4102981			Pectine jaune Yellow pectin Pectina amarilla	Seau 1 kg Bucket 1 kg Cubo 1 kg
4103002	Stabilisateurs Stabilizers Estabilizador	S3C - Stabilisateur de crèmes fouettées Whipped cream stabilizer Estabilizadores de cremas batidas	Seau 0.6 kg Bucket 0.6 kg Cubo 0.6 kg	
4103884		Gelglace - Stabilisateur de glaces Ice cream stabilizer Estabilizadores de helados	Seau 0.9 kg Bucket 0.9 kg Cubo 0.9 kg	
4103881	Poudre à lever Baking powder Polvo de hornear		Seau 1 kg Bucket 1 kg Cubo 1 kg	
4105110		Volcano	Seau 4 kg Bucket 4 kg Cubo 4 kg	
4105111			Seau 15 kg Bucket 15 kg Cubo 15 kg	
6100621	Poudre de lait Milk powder Leche en polvo	Lait écrémé instantané Instant skimmed milk Leche desnatada instantánea	Sac 25 kg Bag 25 kg Bolsa 25 kg	
6001746		Lait entier (26% matières grasses) Whole milk (26% fats) Leche entera (26% materias grasas)	Sac 10 kg Bag 10 kg Bolsa 10 kg	



essentials



4003014	Margarines	Margarissime croissant	Margarine pour croissants Margarine for croissant Margarina para croissant	Carton 5 X 2 kg Box 5 X 2 kg Caja 5 X 2 kg
4003015	Margarines Margarinas	Margarissime feuilletage	Margarine pour feuilletage Margarine for puff pastry Margarina para hojaldre	Carton 5 X 2 kg Box 5 X 2 kg Caja 5 X 2 kg

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

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

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


PATISFRANCE[®]
SOURCE DE SÉDUCTION