



CATALOGUE GÉNÉRAL

Les arômes pour réussir





L'expertise Sébalté

Acteur majeur du marché des arômes depuis plus de 50 ans, Sébalté a assis sa réputation grâce à la sélection méticuleuse de ses matières premières qui, associées à son savoir-faire, garantissent des produits de grande qualité.

Sébalté, ce sont des gousses de vanille, des extraits et des arômes liquides qui assurent une signature aromatique distinctive à chaque création.

Scannez ici et retrouvez la gamme Sébalté en vidéo !



Sébalté est une marque de la société Condifa qui commercialise quelques 300 références réparties sous 6 marques ayant chacune leur domaine de compétence :



Les ingrédients pâtisseries



Les ingrédients de panification



Les ganaches et glaçages



Les ingrédients pour glace



Les arômes



Les indispensables de la pâtisserie



Sommaire

Gamme Vanille et Café	4-5
Gamme Fruits, Autres Arômes et Colorants	6
Gamme Gélatines	7



Gamme Vanille

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

Gousses de Vanille

GOUSSES DE VANILLE BOURBON	Nous consulter	Nous consulter	• Vanille noire, brillante et charnue, au parfum subtil et intense. • Parfum intense, rond, sucré (notes de caramel et de cacao).
GOUSSES DE VANILLE TAHITENSIS			• Vanille noire, brillante et charnue. • Parfum boisé caractérisé par des notes fleuries légèrement anisées.
GOUSSES DE VANILLE GOURMET			• Vanille brun-rouge, brillante et charnue. • Parfum riche et intense caractérisé par des notes de caramel.

Graines de Vanille

GRAINES DE VANILLE DE MADAGASCAR	1-42-010913	Pot 100 g	• Graines de vanille. • Produit 100% naturel, origine Madagascar. • Marquant visuel qualitatif - À incorporer dans les crèmes (pâtisseries, anglaises, glacées, chantilly,...), mousses, macarons, ...
---	-------------	-----------	--

Poudre de Vanille

POUDRE DE VANILLE ÉPUISÉE	1-42-011731	Pot 150 g	• Issue à 100% de gousses de vanille épuisées broyées. • Marquant visuel pour renforcer la connotation « vanille ».
----------------------------------	-------------	-----------	--

Extraits de Vanille

EXTRAIT DE VANILLE TAHITENSIS AVEC GRAINS	1-42-010691	Bouteille 0,5 kg	• Attaque boisée, des notes de fond vanillées et fleuries, légèrement anisées. • Remplace la gousse car contient de nombreux grains de vanille. • Permet l'appellation « À la vanille Tahitensis ».
EXTRAIT DE VANILLE BOURBON AVEC GRAINS	1-42-011281	Bouteille 0,5 kg	• Profil aromatique typique de la vanille Bourbon. • Notes intenses légèrement épicées puis crémeuses et caramélisées. • Remplace la gousse car contient de nombreux grains de vanille. • Permet l'appellation « À la vanille Bourbon ».
EXTRAIT DE VANILLE DE MADAGASCAR	1-42-011082	Bouteille 1 L	• Notes vanillées et caramélisées, intenses. • Permet l'appellation « À la vanille de Madagascar ».





& Café

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

Arômes Naturels de Vanille

ARÔME NATUREL DE VANILLE	1-42-010445	Bouteille 1 L	- Notes vanillées, balsamiques et boisées. - Permet l'appellation « À la vanille ».
P200 - ARÔME NATUREL DE VANILLE	1-42-008878	Bouteille 1 L	- Notes vanillées rhumées légèrement fumées. - Permet l'appellation « À la vanille ».

Arômes Vanille

VANILUXE 200 ARÔME VANILLE	1-42-004129	Bouteille 1 L	Notes vanillées caramélisées et rhumées.
ARÔME VANILLE PÂTISSIER	1-42-004131	Bouteille 1 L	Notes vanillées caramélisées légèrement biscuitées.
ARÔME VANILLE BOULPÂT	1-42-004125	Bouteille 1 L	Notes vanillées intenses et boisées proches de celles de la vanille en gousse.
ARÔME VANILLE GOURMET	1-42-010498	Bouteille 1 L	Notes caramélisées.
ARÔME VANILLE	1-42-004164 1-42-010497	Bouteille 1 L Bidon 5 L	Notes vanillées caramélisées.

Extraits de Café

EXTRAIT DE CAFÉ PUR ARABICA	1-42-010459 1-42-011142	Bouteille 1 L Bouteille 0,5 kg	- Issu uniquement de grains de café Pur Arabica. - Notes intenses et corsées de café Arabica torréfié, sans amertume. - Permet l'appellation « Au café Pur Arabica ».
EXTRAIT DE CAFÉ	1-42-010446	Bouteille 1 L	- Notes de café universelles à dominante grillées, légèrement caramélisées. - Equilibre entre force et amertume. - Permet l'appellation « Au café ».

Arôme et Soluble Café

ARÔME CAFÉ GOÛT BRÉSILIEN	1-42-004133 1-42-004226	Bouteille 1 L Bidon 5 L	- Goût intense, équilibré et rond de type Moka. - Permet de donner une couleur soutenue et de la brillance au fondant notamment.
CAFÉ SOLUBLE 100% PUR CAFÉ	1-42-004134	Sachet 0,5 kg	- Notes puissantes et suaves. - Equilibre entre amertume et acidité. - Permet l'appellation « Au café ».





Gamme Fruits et autres Arômes & Gamme Colorants

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

Arômes Fruits

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

ARÔME NATUREL DE FEVE DE TONKA	1-42-011768	Bouteille 0,5 kg	- Des notes musquées et vanillées sur un support caramel - Se marient avec des notes gourmandes chocolatées comme fruitées.
ARÔME NATUREL D'ORANGE	1-42-004162	Bouteille 0,5 kg	Bon goût des oranges sucrées et acidulées, gorgées de soleil et cueillies à maturité.
ARÔME NATUREL D'ORANGE ZESTE	1-42-004136	Bouteille 0,5 kg	- Alliance de la saveur fruitée du jus d'orange et de l'amertume du zeste. - Produit très concentré et économique 1-5 g/kg.
ARÔME NATUREL NOTE FLEUR D'ORANGER	1-42-004123 1-42-004124	Bouteille 1 L Bidon 5 L	- Saveur fruitée et florale sur fond de note miellée - Produit très concentré et économique 5 à 20 g/kg.
ARÔME NATUREL DE CITRONS	1-42-004163	Bouteille 0,5 kg	Bon goût des citrons sucrés et acidulés, gorgés de soleil et cueillis à maturité.
ARÔME NATUREL DE YUZU	1-42-011702	Bouteille 0,5 kg	- Mélange de notes aromatiques proches de celles du citron vert, du pamplemousse et de la mandarine. - Ses notes fraîches et zestées se marient idéalement avec le chocolat, les fruits secs, les fruits rouges.
FRAISE - ARÔME NATUREL	1-42-004166	Bouteille 0,5 kg	- Bon goût des fraises sucrées et acidulées, gorgées de soleil et cueillies à maturité. - Donne une belle coloration aux réalisations.
FRAMBOISE	1-42-004167	Bouteille 0,5 kg	- Bon goût des framboises sucrées et acidulées, gorgées de soleil et cueillies à maturité. - Donne une belle coloration aux réalisations.
PISTACHE	1-42-008846	Bouteille 0,5 kg	- Bon goût des pistaches. - Donne une belle coloration aux réalisations.
CITRON ZESTE	1-42-004135	Bouteille 0,5 L	- Alliance de la saveur du citron et de la puissance du zeste. - Produit très concentré et économique 1-5 g/kg.
POIRE	1-42-004165	Bouteille 0,5 kg	Bon goût des poires sucrées cueillies à maturité.
BANANE	1-42-004170	Bouteille 0,5 kg	Bon goût des bananes sucrées cueillies à maturité.
AMANDE AMÈRE	1-42-004138	Bouteille 0,5 L	- Excellent goût d'amande amère. - Produit très concentré et économique 1-2 g/kg.

Autres Arômes

CARAMEL PÂTISSIER	1-42-004137	Bouteille 1,35 kg	- Saveur intense de caramel. - Belle couleur brune, reflets chauds et ambrés.
ARÔME TRUFFE	1-42-004203	Bouteille 0,5 kg	Saveur subtile et puissante de truffe noire.

Colorants liquides hydrosolubles

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



Gamme Gélâtines

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

Gélâtines porcines en feuilles

GÉLATINE OR 250 feuilles 200 Bloom 500 feuilles 200 Bloom	1-42-004191 1-42-012741	Étui 0,5 kg Étui 1 kg	• Feuilles fines : 2 g.
GÉLATINE ARGENT 400 feuilles 180 Bloom	1-42-012742	Étui 1 kg	• Feuilles : 2,5 g.
NOUVEAU GÉLATINE ARGENT BIO 200 feuilles 180 Bloom	1-42-012932	Étui 0,5 kg	• Feuilles : 2,5 g. • Certifiée Biologique. 
GÉLATINE BRONZE 300 feuilles 150 Bloom	1-42-012743	Étui 1 kg	• Feuilles : 3,3 g.
GÉLATINE TITANE 200 feuilles 120 Bloom	1-42-012745	Étui 1 kg	• Feuilles : 5 g.

Gélâtines bovines en feuilles

NOUVEAU GÉLATINE OR BOVINE 250 feuilles 200 Bloom 500 feuilles 200 Bloom	1-42-012917 1-42-012855	Étui 0,5 kg Étui 1 kg	• Feuilles fines : 2 g. • Origine 100% bovine, certifiée «Halal».
GÉLATINE BRONZE BOVINE 300 feuilles 150 Bloom	1-42-012744	Étui 1 kg	• Feuilles : 3,3 g. • Origine 100% bovine, certifiée «Halal».

Gélâtines en poudre à chaud

GÉLATINES BOVINES 100 Bloom 150 Bloom 200 Bloom	1-42-004184 1-42-004185 1-42-004186	Boîte 1 kg Boîte 1 kg Boîte 1 kg	• Origine 100% bovine.
GÉLATINE DE POISSON 200 Bloom	1-42-011671	Boîte 1 kg	• Goût neutre. • Propriétés de gélification identiques aux gélâtines bovines et porcines.

Gélatine en poudre instantanée

NOUVEAU FORMAT GÉLATINE BOVINE INSTANTANÉE	1-42-012718	Etui 1 kg	• Dissolution directe à température ambiante dans la masse à gélifier : sans hydrater et sans chauffer. • À base de gélatine bovine.
---	-------------	-----------	---





**Partenaire de
l'Équipe de France de Pâtisserie
pour la « Coupe du Monde de la Pâtisserie 2021 »
Découvrez leurs recettes
sur www.condifa.fr**

Tous les mois, de nouvelles recettes sur
www.condifa.fr



fedère les marques

