

alsa

PROFESSIONNEL

Les préparations pour desserts

BIO





SOMMAIRE

La loi EGalim	03
Le Bio en restauration collective	03
alsa Professionnel : tradition et savoir-faire français	04
Les Préparations pour Desserts Bio	05
Mousse au Chocolat Gourmande Bio	06
Les recettes de Mousse au Chocolat Gourmande Bio	07
Panna Cotta Bio	08
Les recettes de Panna Cotta Bio	09
Crème Brûlée / Crème Renversée Bio	10
Les recettes de Crème Brûlée / Crème Renversée Bio	11
Pot de Crème au Chocolat Bio	12
Les recettes de Pot de Crème au Chocolat Bio	13
Pot de Crème au Caramel Bio	14
Les recettes de Pot de Crème au Caramel Bio	15
Clafoutis Bio	16
Les recettes de Clafoutis Bio	17
Entremets Flan à la Vanille Bio	18
Entremets Flan au Chocolat Bio	19
Sauce Caramel Bio	20
La gamme complète Bio	21
Les codes et références	22



ÉTATS
GÉNÉRAUX
ALIMENTATION

La loi E'Galim : pour favoriser l'approvisionnement durable.

La loi EGalim, promulguée le 30 octobre 2018, prévoit plusieurs dispositions touchant spécifiquement la restauration collective. Elle est entrée en vigueur le 1^{er} janvier 2022.

Bon à savoir !

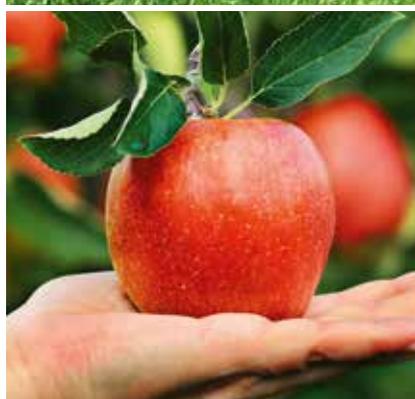
La part des achats alimentaires "durables" doit être au moins égale à :



50% de produits "durables"

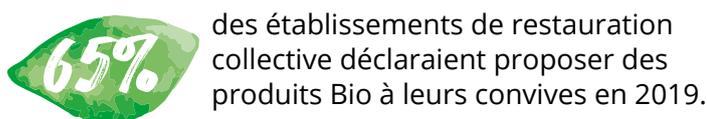
Ce sont :

- les produits Bio ou en conversion depuis au moins 2 ans (ils doivent représenter au moins 20% des achats en valeur),
- les produits de la pêche sous Ecolabel,
- les produits provenant des régions ultra-périphériques de l'Union Européenne (comme la banane antillaise),
- les produits sous Label Rouge, appellation d'origine, indication géographique, spécialité traditionnelle garantie, Haute Valeur Environnementale (HVE), la mention "Fermier" ou "Produit de la ferme" ou "Produit à la ferme".

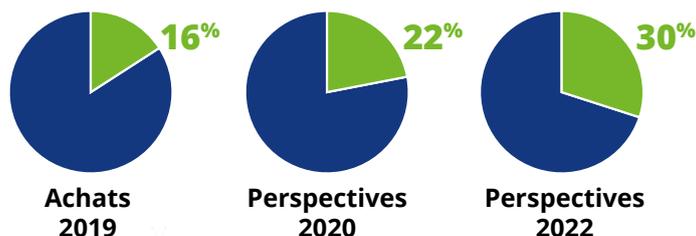


A noter que les produits issus du commerce équitable et des projets alimentaires territoriaux ne sont pas comptabilisés dans les 50%. Le calcul ne doit tenir compte ni du nombre de portions servies, ni du poids des ingrédients, mais uniquement de la **valeur hors taxes des achats**.

Le Bio en restauration collective*



ÉVOLUTION DES ACHATS DE PRODUITS BIO DANS LE MONTANT TOTAL DES ACHATS



*Selon l'étude Mesure de l'introduction des produits bio en restauration collective - étude n°1900613 - Octobre 2019

Agence Bio : Agence Française pour le Développement et la Promotion de l'Agriculture Biologique

Résumé des impacts sur les produits servis en restauration collective :

<https://octopus-haccp.com/loi-egalim-produits-servis-en-restauration-collective>

alsa Professionnel : tradition et savoir faire français

Depuis 1897, alsa Professionnel est

LA marque française spécialiste des desserts à préparer

dédiée à la restauration professionnelle Hors Foyer.

Emile Moench commence à fabriquer la fameuse levure chimique dans son sachet rose, et **fonde alsa**.

1896



Avec au moins **1 innovation par an**, alsa est en **continuel renouveau**.



alsa devient **alsa Professionnel** et investit sur le marché du **bio** en France.

Aujourd'hui

1930
1972

La gamme **s'agrandit** et propose des **préparations pour desserts** à destination des **professionnels**.



Depuis le 1^{er} mars 2019, la marque alsa **appartient à Condifa**, filiale professionnelle du groupe Dr. Oetker France.



Utiliser les préparations pour desserts alsa Professionnel, c'est s'assurer :

DE RÉGALER SES CONVIVES

- Des recettes inspirées de la **gastronomie française**.
- Des desserts **gourmands**, adaptés aux attentes et goûts des convives (*offre large parmi les desserts préférés des français, végétarienne, locale, ...*).



DE PRÉPARER FACILEMENT

- Ajout **d'un à trois** ingrédients maximum **sans pesées**.
- Des modes d'emploi **simples** et **rapides**.
- Un accompagnement via des **recettes** dédiées et des astuces de **personnalisation**.



DE RÉUSSIR

- Des produits/recettes **adaptés aux contraintes** d'une cuisine professionnelle.
- Des produits **conformes aux usages/ législations** qui s'appliquent en restauration (*ex: GEMRCN, EGalim, menus végétariens, temps de refroidissement, ...*).



Les préparations pour desserts Bio alsa Professionnel

Pourquoi ? Une solution pour répondre aux exigences de la **loi EGalim** : 50% de produits durables et de qualité, dont **20% de produits bio**, depuis le 1^{er} janvier 2022.

Cibles : restauration collective et commerciale.

Besoins : respect des contraintes GEMRCN et de la loi EGalim, avec des recettes gourmandes et faciles à préparer.

Les **préparations pour desserts Bio alsa Professionnel** associent plaisir et conscience alimentaire, car elles répondent aux exigences des consommateurs : sans conservateur, sans arômes artificiels, sans exhausteur de goût, sans colorant artificiel, sans gélatine de porc et sans huile de palme.

Elles sont produites à partir d'ingrédients issus de l'**agriculture biologique**, c'est-à-dire cultivés sans produits chimiques de synthèse et sans OGM.

Rapides et faciles à préparer, les desserts Bio alsa Professionnel feront l'unanimité auprès des convives !



Mousse au Chocolat Gourmande Bio



Panna Cotta Bio



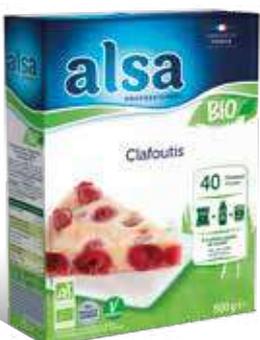
Crème Brûlée/ Crème Renversée Bio



Pot de Crème au Chocolat Bio



Pot de Crème au Caramel Bio



Clafoutis Bio



Entremets Flan à la Vanille Bio

NOUVEAU



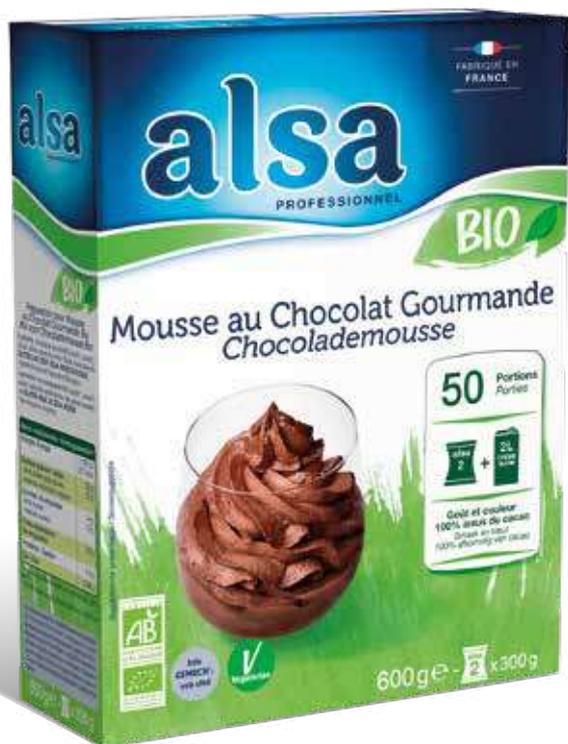
Entremets Flan au Chocolat Bio

N'oubliez pas : afin de garantir un dessert bio, les opérateurs doivent utiliser de la crème et du lait bio pour le préparer.



Mousse au Chocolat Gourmande

BIO



600 g = 50 portions de 60 ml

Cet incontournable de la carte de desserts existe désormais en version bio !

La Mousse au Chocolat Gourmande Bio alsa Professionnel est facile et rapide à fabriquer avec l'ajout d'un seul ingrédient : de la crème U.H.T bio. Elle répond aux nouvelles attentes des consommateurs en quête de naturalité, de végétarisme et de local, sans faire l'impasse sur la gourmandise.

Son beau visuel et ses notes gourmandes de chocolat vous permettront de régaler vos convives.

INGRÉDIENTS

Chocolat en poudre 82% (sucre*, cacao*), cacao*, arôme naturel de vanille. Traces éventuelles de gluten, lait, œuf, soja, fruits à coque. * Ingrédients issus de l'Agriculture Biologique.

FACILE À PRÉPARER

POUR
50
PORTIONS



alsa

+



CRÈME

2

Sachets
alsa Professionnel

2L

Crème liquide bio
U.H.T

LES + PRODUITS



Biologique



Goût et couleur
100% issus du cacao



Convient aux
végétariens



Conforme au
GEMRCN



Fabriqué
en France

Mousse au Chocolat Gourmande Bio et Marmelade de Clémentines



0,44€
coût/portion

INGRÉDIENTS (100 pers.)

1200 g	Mousse au Chocolat Gourmande Bio alsa Professionnel
4 L	Crème liquide U.H.T bio
2 kg	Clémentines bio
360 g	Sauce Dessert Mangué-Abricot alsa Professionnel
50 g	Amidon de maïs

MODE OPÉRATOIRE

Marmelade de clémentines express :

- Laver et éplucher les clémentines bio.
- Réserver une partie des quartiers pour la décoration finale.
- Mixer le reste et faire cuire 5 minutes avec la **Sauce Dessert Mangué-Abricot alsa Professionnel**.
- Lier la préparation avec l'amidon de maïs, dilué au préalable dans un peu d'eau froide.
- Refroidir et réserver.

Mousse au Chocolat Gourmande Bio :

- Verser la crème bien froide (0 à 3°C) dans la cuve du batteur, y incorporer la **préparation alsa Professionnel**, puis mélanger.
- Monter au batteur environ 2 minutes à vitesse maximale jusqu'à obtenir une texture ferme.
- Dresser à la poche dans des coupelles basses. Garnir avec la marmelade et un quartier de clémentine.
- Réserver au frais avant de servir.



Pour obtenir une mousse plus légère, remplacer 20% de crème bio par du lait bio et battre environ 3 minutes à grande vitesse jusqu'à obtenir une texture ferme.

Tartelette tout Chocolat Bio et Pralin

INGRÉDIENTS (100 pers.)

1200 g	Mousse au Chocolat Gourmande Bio alsa Professionnel
4 L	Crème liquide U.H.T bio
100	Fonds de tartelettes bio au cacao
250 g	Pralin en grain

MODE OPÉRATOIRE

- Verser la crème bien froide (0 à 3°C) dans la cuve du batteur, y incorporer la **préparation alsa Professionnel**, puis mélanger.
- Monter au batteur environ 2 minutes à vitesse maximale jusqu'à obtenir une texture ferme.
- Dresser à la poche dans les fonds de tartelettes bio au cacao.
- Réserver au frais et parsemer de pralin en grain avant de servir.



0,94€
coût/portion

Panna Cotta **BIO**



480 g = 48 portions de 93 g

La **Panna Cotta Bio alsa Professionnel** est facile et rapide à fabriquer avec l'ajout de seulement 2 ingrédients : du lait U.H.T bio et de la crème U.H.T bio.

Elle répond aux nouvelles attentes des consommateurs en quête de naturalité, de végétarisme, de local, couplées à la gourmandise. Une gourmandise, au rendez-vous avec son beau visuel, sa saveur et sa texture fondante, caractéristiques de la Panna Cotta. Non limitée par le GEMRCN*, elle ouvre le champ des possibles pour renouveler régulièrement sa carte des desserts et régaler ses convives. **La Panna Cotta Bio alsa Professionnel** se personnalise avec les Sauces Desserts alsa Professionnel (Fraise, Framboise, Mangue-Abricot...)

INGRÉDIENTS

Sucre*, amidon de maïs*, gélifiant (agar-agar*), arôme naturel de vanille.

Traces éventuelles de gluten, lait, œuf, soja, fruits à coque.

*Ingrédients issus de l'Agriculture Biologique.

FACILE À PRÉPARER

POUR
48
PORTIONS



LES + PRODUITS



Biologique



Arôme naturel de vanille



Convient aux végétariens



Conforme au GEMRCN



Fabriqué en France

1) Dessert conforme à la recommandation nutrition du GEMRCN* : fréquence d'apparition dans les menus non limitée.
*Groupe d'Etude des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition.

Panna Cotta Bio aux Abricots

INGRÉDIENTS (96 pers.)

2,2 kg	Abricots au sirop bio
960 g	Panna Cotta Bio alsa Professionnel
4 L	Lait 1/2 écrémé U.H.T bio
4 L	Crème liquide U.H.T bio
400 g	Sauce Dessert Mangue-Abricot alsa Professionnel

MODE OPÉRATOIRE

Compotée d'abricots

- Égoutter les abricots au sirop, garder 1/4 de litre du sirop.
- Porter le sirop à ébullition, puis ajouter les abricots.
- Laisser compoter jusqu'à obtention d'une texture de marmelade.
- Réserver et laisser refroidir.

Panna Cotta Bio

- Délayer la **préparation alsa Professionnel** dans une partie du lait froid à l'aide d'un fouet.
- Porter à ébullition le restant du lait et la crème, y incorporer doucement le premier mélange, puis revenir à ébullition tout en remuant et laisser cuire 1 minute.
- Dresser la compotée d'abricots dans le fond des contenants, puis verser l'appareil à Panna Cotta Bio et réserver au frais pendant 2 heures. Répartir la **Sauce Dessert Mangue-Abricot alsa Professionnel** sur le dessus de la Panna Cotta pour chacun des contenants.

0,54€
coût/portion

Panna Cotta Bio Sauce aux fraises

INGRÉDIENTS (96 pers.)

960 g	Panna Cotta Bio alsa Professionnel
4 L	Lait 1/2 écrémé U.H.T bio
4 L	Crème liquide U.H.T bio
400 g	Sauce Dessert Fraise alsa Professionnel

MODE OPÉRATOIRE

- Délayer la **préparation alsa Professionnel** dans une partie du lait froid à l'aide d'un fouet.
- Porter à ébullition le restant du lait et la crème, y incorporer doucement le premier mélange, puis revenir à ébullition tout en remuant et laisser cuire 1 minute.
- Répartir dans des ramequins et réserver au frais jusqu'à complet refroidissement.
- Démouler les Panna Cotta Bio et napper de **Sauce Dessert Fraise alsa Professionnel**.

0,49€
coût/portion

Crème Brûlée / Crème Renversée

BIO



960 g = 96 portions de 93 g

alsa Professionnel Crème Brûlée / Crème Renversée Bio est une recette savoureuse et polyvalente qui se décline en 2 délicieux desserts bio par simple ajout de lait U.H.T bio ou lait et crème U.H.T bio. Elle répond aux nouvelles attentes des consommateurs en quête de naturalité, de végétarisme, de local, couplées à la gourmandise.

alsa Professionnel Crème Brûlée / Crème Renversée Bio est un dessert signature, selon votre inspiration, par ajout d'ingrédients aromatiques ou d'inclusions dans la crème brûlée ou de Sauce Dessert Caramel alsa Professionnel sur la crème renversée. Non limitée par le GEMRCN*, elle permet de renouveler sa carte des desserts et de régaler ses convives.

INGRÉDIENTS

Sucre*, amidon de maïs*, gélifiant (carraghénanes), œuf entier en poudre*, arôme naturel de vanille, épaississant (gomme xanthane), paprika*, curcuma*. Traces éventuelles de gluten, lait, œuf, soja, fruits à coque.

*Ingrédients issus de l'Agriculture Biologique.

FACILE À PRÉPARER

POUR
96
PORTIONS



2

Crème
Brûlée

Sachets
alsa Professionnel

+



4 L

Lait bio demi-écrémé U.H.T

+



4 L

Crème liquide bio U.H.T

Crème
Renversée

2

Sachets
alsa Professionnel

8 L

Lait bio demi-écrémé U.H.T

LES + PRODUITS



Biologique



Arôme naturel
de vanille



Convient aux
végétariens



Double mode
d'emploi



Conforme au
GEMRCN



Fabriqué
en France



0,49€
coût/portion

Crème Brûlée Bio à la Pistache

INGRÉDIENTS (96 pers.)

- 960 g Crème Brûlée/Renversée Bio alsa Professionnel
- 4 L Lait 1/2 écrémé U.H.T bio
- 4 L Crème liquide U.H.T bio
- 480 g Pâte de pistache
- 480 g Sucre cassonade bio

MODE OPÉRATOIRE

- Délayer la **préparation alsa Professionnel** dans une partie du lait froid à l'aide d'un fouet.
- Porter à ébullition le restant du lait et la crème, y incorporer doucement le premier mélange, puis revenir à ébullition tout en remuant.
- Incorporer la pâte de pistache au mélange.
- Répartir dans des ramequins.
- Réserver au frais jusqu'à complet refroidissement.
- Saupoudrer de cassonade bio, faire caraméliser la crème.

Crème Renversée Bio au Caramel

INGRÉDIENTS (96 pers.)

- 960 g Crème Brûlée/Renversée Bio alsa Professionnel
- 8 L Lait 1/2 écrémé U.H.T bio
- 440 g Sauce Caramel Bio alsa Professionnel

MODE OPÉRATOIRE

- Délayer la **préparation alsa Professionnel** dans une partie du lait froid à l'aide d'un fouet.
- Porter à ébullition le restant du lait, y incorporer doucement le premier mélange, puis revenir à ébullition tout en remuant.
- Répartir dans des ramequins.
- Réserver au frais jusqu'à complet refroidissement.
- Renverser les crèmes et napper généreusement de **Sauce Caramel Bio alsa Professionnel**.



0,28€
coût/portion



Pot de Crème au Chocolat

BIO



520 g = 48 portions de 94 g

alsa Professionnel revisite les recettes de grand-mère avec sa nouvelle gamme de Pots de Crème aux saveurs gourmandes version Bio. **alsa Professionnel Pot de Crème au Chocolat Bio** offre toute l'intensité et la gourmandise du chocolat en respectant les nouvelles attentes des consommateurs en quête de naturalité, de végétarisme et de local.

alsa Professionnel Pot de Crème au Chocolat Bio est facile et rapide à fabriquer avec l'ajout de seulement 2 ingrédients : du lait U.H.T bio et de la crème U.H.T bio. Non limité par le GEMRCN*, ce dessert gourmand offre un renouveau à la carte des desserts pour régaler ses convives.

INGRÉDIENTS

Chocolat en poudre 52% (sucre*, cacao *), sucre*, amidon de maïs*, gélifiant (carraghénanes).
Traces éventuelles de gluten, lait, œuf, soja, fruits à coque.

*Ingrédients issus de l'Agriculture Biologique.

FACILE À PRÉPARER

POUR
48
PORTIONS



2

Sachets
alsa Professionnel

+



2L

Lait bio demi-écrémé
U.H.T

+



2L

Crème liquide bio
U.H.T

LES + PRODUITS



Biologique



Goût et couleur
100% issus du cacao



Convient aux
végétariens



Conforme au
GEMRCN



Fabriqué
en France



Pot de Crème au Chocolat Bio Coco

INGRÉDIENTS (96 pers.)

1040 g	Pot de Crème au Chocolat Bio alsa Professionnel
4 L	Lait 1/2 écrémé U.H.T bio
4 L	Crème liquide U.H.T bio
480 g	Noix de coco râpée bio

MODE OPÉRATOIRE

- Délayer la **préparation alsa Professionnel** dans une partie du lait froid à l'aide d'un fouet.
- Porter à ébullition le restant du lait et la crème, y incorporer doucement le premier mélange.
- Revenir à ébullition tout en remuant.
- Répartir dans des ramequins.
- Réserver au frais jusqu'à complet refroidissement.
- Démouler et poudrer de noix de coco râpée et servir.

Pot de Crème au Chocolat Bio façon Liégeois

INGRÉDIENTS (96 pers.)

1040 g	Pot de Crème au Chocolat Bio alsa Professionnel
4 L	Lait 1/2 écrémé U.H.T bio
4 L	Crème liquide U.H.T bio
1 L	Crème liquide U.H.T bio montée en chantilly
300 g	Sauce Dessert Café ou Chocolat alsa Professionnel

MODE OPÉRATOIRE

- Délayer la **préparation alsa Professionnel** dans une partie du lait froid à l'aide d'un fouet.
- Porter à ébullition le restant du lait et la crème, y incorporer doucement le premier mélange.
- Revenir à ébullition tout en remuant.
- Répartir dans des ramequins.
- Réserver au frais jusqu'à complet refroidissement.
- Garnir d'une pointe de chantilly et d'un filet de **Sauce Dessert Café ou Chocolat alsa Professionnel**.



Pot de Crème au Caramel

BIO



640 g = 48 portions de 96 g

alsa Professionnel revisite les recettes de grand-mère avec sa nouvelle gamme de Pots de Crème aux saveurs gourmandes version Bio. **alsa Professionnel Pot de Crème au Caramel Bio** est facile et rapide à fabriquer avec l'ajout de seulement 2 ingrédients : du lait U.H.T bio et de la crème U.H.T bio. Il répond aux nouvelles attentes des consommateurs en quête de naturalité, de végétarisme, de local, mêlées à la gourmandise, qui est au rendez-vous avec son beau visuel et ses notes de caramel.

alsa Professionnel Pot de Crème au Caramel Bio n'est pas limité par le GEMRCN* et offre une saveur tendance pour renouveler régulièrement la carte des desserts et régaler ses convives !

INGRÉDIENTS

Sucre*, éclats de caramel 37% (sucre*, sirop de glucose*), amidon de maïs *, gélifiant (carraghénanes), sel. Traces éventuelles de gluten, lait, œuf, soja, fruits à coque.

*Ingrédients issus de l'Agriculture Biologique.

FACILE À PRÉPARER

POUR
48
PORTIONS



LES + PRODUITS



Biologique



Goût et couleur 100% issus du caramel



Convient aux végétariens



Conforme au GEMRCN



Fabriqué en France



Pot de Crème au Caramel Bio Brisures de Bretzels

INGRÉDIENTS (96 pers.)

1280 g **Pot de Crème au Caramel
Bio alsa Professionnel**
4 L Lait 1/2 écrémé U.H.T bio
4 L Crème liquide U.H.T bio
460 g Bretzels

MODE OPÉRATOIRE

- Porter le lait bio et la crème bio à ébullition.
- Verser doucement la **préparation alsa Professionnel** dans le liquide bouillant.
- Mélanger avec un fouet et laisser reposer 1 minute dans la casserole afin de bien dissoudre les éclats de caramel.
- Mélanger à nouveau et répartir dans des ramequins.
- Réserver au frais et servir après complet refroidissement.
- Garnir de brisures de Bretzels pour apporter une touche croustillante et légèrement salée.

0,57€
coût/portion

Pot de Crème au Caramel Bio et Poires Poêlées

INGRÉDIENTS (96 pers.)

1280 g **Pot de Crème au Caramel
Bio alsa Professionnel**
4 L Lait 1/2 écrémé U.H.T bio
4 L Crème liquide U.H.T bio
2,7 kg Poires bio (coupées en brunoise)
300 g **Sauce Caramel Bio alsa Professionnel**

MODE OPÉRATOIRE

- Porter le lait bio et la crème bio à ébullition.
- Verser doucement la **préparation alsa Professionnel** dans le liquide bouillant.
- Mélanger avec un fouet et laisser reposer 1 minute dans la casserole afin de bien dissoudre les éclats de caramel.
- Mélanger à nouveau et répartir dans des ramequins.
- Réserver au frais jusqu'à complet refroidissement.
- Poêler rapidement une brunoise de poires bio et déglacer avec la **Sauce Caramel Bio alsa Professionnel** et refroidir.
- Servir le Pot de Crème au Caramel Bio avec les poires.



0,56€
coût/portion

Clafoutis **BIO**



800 g = 40 portions de 90 g

Le **Clafoutis Bio alsa Professionnel** est facile et rapide à fabriquer par simple ajout de lait U.H.T bio et de fruits bio. La promesse de gourmandise est au rendez-vous avec un beau visuel et une texture attendue de Clafoutis.

alsa Professionnel Clafoutis Bio apportera à votre carte des desserts, une pâtisserie qui se personnalise avec tous les fruits de saison bio, au gré de votre inspiration. Pratique pour renouveler régulièrement votre carte des desserts et régaler vos convives !

INGRÉDIENTS

Sucre*, farine de blé*, amidon de maïs*, blanc d'œuf* en poudre 4,6%, épaississant (gomme xanthane), arôme naturel de vanille, curcuma*, paprika*. Traces éventuelles de gluten, lait, soja, fruits à coque. *Ingrédients issus de l'Agriculture Biologique.

FACILE À PRÉPARER

POUR
40
PORTIONS



1
Sachet
alsa Professionnel

+



2,5 L
Lait bio demi-écrémé
U.H.T

+



1,5 kg
de fruits frais bio
ou **750 g**
de fruits en conserve
égouttés bio

LES + PRODUITS



Biologique



Arôme naturel
de vanille



Convient aux
végétariens



Conforme au
GEMRCN



Fabriqué
en France



Clafoutis aux Cerises

INGRÉDIENTS (80 pers.)

1,6 kg	Clafoutis Bio alsa Professionnel
5 L	Lait 1/2 écrémé U.H.T bio
1,5 kg	Cerises égouttées en conserve bio
250 g	Sucre glace

MODE OPÉRATOIRE

- Préchauffer le four à 180°C.
- Délayer la **préparation alsa Professionnel** dans le lait froid à l'aide d'un fouet.
- Verser le mélange dans un moule beurré, puis y répartir les cerises.
- Faire cuire environ 45 minutes au four à 180°C.
- Avant de servir, détailler en parts individuelles, puis saupoudrer de sucre glace.

0,55€
coût/portion

Flognarde aux Pommes

INGRÉDIENTS (80 pers.)

3 kg	Pommes bio
1,6 kg	Clafoutis Bio alsa Professionnel
5 L	Lait 1/2 écrémé U.H.T bio

MODE OPÉRATOIRE

- Préchauffer votre four à 180°C.
- Laver et couper les pommes en morceaux.
- Délayer la **préparation alsa Professionnel** dans le lait froid.
- Verser le mélange dans un moule beurré, puis y répartir les morceaux de pommes.
- Cuire à 180°C pendant 25 à 30 minutes.
- Saupoudrer de cannelle avant de servir.



0,48€
coût/portion

Entremets Flan à la Vanille **BIO**



900 g = 100 portions de 109 g

L'Entremets Flan à la Vanille Bio alsa Professionnel est facile et rapide à fabriquer avec l'ajout de seulement 1 ingrédient : du lait bio. Une façon gourmande d'obtenir les apports en calcium dont nous avons besoin chaque jour et la promesse d'une saveur incomparable apportée par l'arôme naturel de vanille.

alsa Professionnel Entremets Flan à la Vanille Bio n'est pas limité par le GEMRCN* et permet de renouveler régulièrement la carte des desserts et de régaler ses convives !

INGRÉDIENTS

Sucre*, amidon de maïs*, arôme naturel de vanille, gélifiant (carraghénanes), épaississant (gomme de xanthane), curcuma*, paprika*.

Traces éventuelles de gluten, lait, œuf, fruits à coque, soja.

*Ingrédients issus de l'Agriculture Biologique.



FACILE À PRÉPARER

POUR
100
PORTIONS



1

Sachet
alsa Professionnel

+



10 L

Lait bio demi-écrémé
U.H.T

LES + PRODUITS



Biologique



Arôme naturel
de vanille



Convient aux
végétariens



Conforme au
GEMRCN



Fabriqué
en France

Entremets Flan au Chocolat **BIO**



1,1 kg = 100 portions de 111 g

L'Entremets Flan au Chocolat bio alsa **Professionnel** est facile et rapide à fabriquer avec l'ajout de seulement 1 ingrédient : du lait bio. Une façon gourmande d'obtenir les apports en calcium dont nous avons besoin chaque jour et la promesse d'un dessert lacté intense en chocolat en version biologique.

alsa **Professionnel Entremets Flan au Chocolat Bio** n'est pas limité par le GEMRCN* et permet de renouveler régulièrement la carte des desserts et de régaler ses convives !

INGRÉDIENTS

Chocolat en poudre 62% (sucre*, cacao *), sucre*, amidon de maïs*, gélifiant (carraghénanes).
Traces éventuelles de gluten, lait, œuf, soja, fruits à coque.

*Ingrédients issus de l'Agriculture Biologique.



0,28€
coût/portion

FACILE À PRÉPARER

POUR
100
PORTIONS



1
Sachet
alsa Professionnel

+



10L
Lait bio demi-écrémé
U.H.T

LES + PRODUITS



Biologique



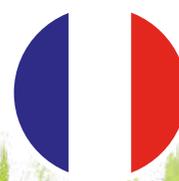
Goût et couleur
100% issus du cacao



Convient aux
végétariens



Conforme au
GEMRCN

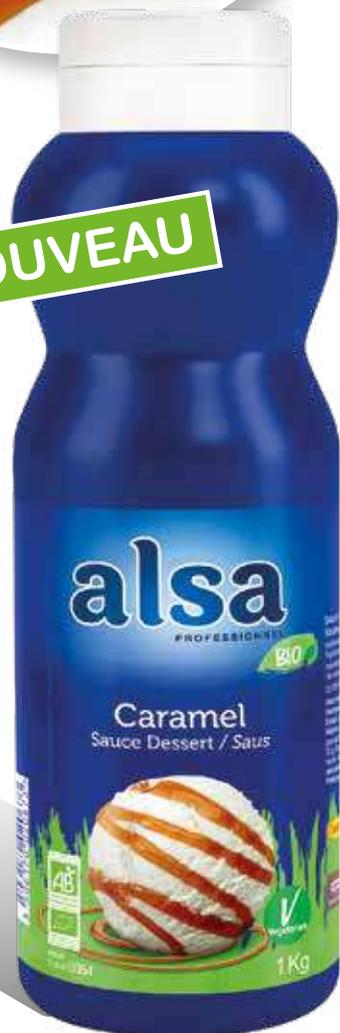


Fabriqué
en France

Sauce Caramel **BIO**



NOUVEAU



Bouteille de 1 kg
Carton de 6

La **Sauce Caramel Bio alsa Professionnel** est une nouveauté qui répond aux objectifs de la loi EGalim et donc, aux attentes des chefs de la restauration collective. Elle vient compléter la gamme des préparations pour desserts Bio alsa Professionnel.

La saveur authentique de la **Sauce Caramel Bio alsa Professionnel** vous permet d'apporter la touche finale à tous vos desserts.

La texture de ce **caramel bio** est idéale pour accompagner les desserts les plus délicieux : entremets, gâteaux de riz, semoule, crèmes, îles flottantes, glaces, crêpes...

La **Sauce Caramel Bio alsa Professionnel** s'accorde parfaitement avec les produits de la gamme des **Desserts Bio alsa Professionnel** :

- **Crème Renversée Bio,**
- **Panna Cotta Bio,**
- **Pot de Crème au Caramel Bio,**
- **Entremets Flan à la Vanille bio.**

Compatible à une alimentation végétarienne et sans gluten, **alsa Professionnel Sauce Caramel Bio** est un véritable caramel liquide fabriqué à partir de sucre de canne biologique (**100% pur caramel bio**) qui vient sublimer les desserts en un tour de main !

La praticité de sa bouteille ronde combine une bonne prise en main, un contrôle des quantités utilisées grâce à son bouchon doseur et une hygiène parfaite.

LES + PRODUITS



Biologique



Goût et couleur 100%
issus du caramel



Convient aux
végétariens



Fabriqué à
partir de sucre
de canne bio

La gamme complète Bio

Préparations pour dessert



Mousse au Chocolat Gourmande Bio



Panna Cotta Bio



Crème Brûlée/Renversée Bio



Pot de Crème au Chocolat Bio



Pot de Crème au Caramel Bio



Clafoutis Bio



Entremets Flan à la Vanille Bio



Entremets Flan au Chocolat Bio

— Sauce dessert —



Sauce Caramel Bio

Les codes et références

VARIÉTÉS	POIDS / PORTIONS	EAN UC	EAN CARTON
Mousse au Chocolat Gourmande Bio	600 g / 50 portions	3506170019233	03506170019240
Panna Cotta Bio	480 g / 48 portions	3506170019172	03506170019189
Crème Brûlée / Renversée Bio	960 g / 96 portions	3506170019080	03506170020451
Pot de Crème au Chocolat Bio	520 g / 48 portions	3506170019288	03506170019295
Pot de Crème au Caramel Bio	640 g / 48 portions	3506170019141	03506170019158
Clafoutis Bio	800 g / 40 portions	3506170019202	03506170019219
Entremets Flan à la Vanille Bio	900 g / 100 portions	3506170020000	03506170020017
Entremets Flan au Chocolat Bio	1,1kg / 100 portions	3506170019974	03506170019981
Sauce Caramel Bio	1 kg NOUVEAU	3506170020673	03506170020680

Une question ? Nos équipes de Chefs de Ventes Régionaux et Chefs de Secteurs sont à votre disposition pour vous répondre par mail : condifa@condifa.fr ou par téléphone :

Michael LE BIHAN
06 70 03 37 46

Départements
14 - 16 - 17 - 18 - 19
22 - 23 - 24 - 27 - 28
29 - 35 - 37 - 41 - 44
49 - 50 - 53 - 56 - 61
72 - 79 - 85 - 86 - 87

Emeline DEGACHE
06 26 87 55 83

Départements
02 - 08 - 45 - 51 - 59
60 - 62 - 75 - 76 - 77
78 - 80 - 91 - 92 - 93
94 - 95

Annick MARTIN
07 86 81 25 27

Départements
01 - 03 - 10 - 21 - 25
39 - 42 - 52 - 54 - 55
57 - 58 - 63 - 67 - 68
69 - 70 - 71 - 73 - 74
88 - 89 - 90

Jean-Paul HOFFMANN
06 80 59 27 74

Départements
04 - 05 - 06 - 07 - 09
11 - 12 - 13 - 15 - 26
30 - 31 - 32 - 33 - 34
38 - 40 - 43 - 46 - 47
48 - 64 - 65 - 66 - 81
82 - 83 - 84



NOTES

A series of horizontal dotted lines for writing notes, spanning the width of the page.





Retrouvez toutes nos idées recettes sur www.condifa.fr



fédère les marques

