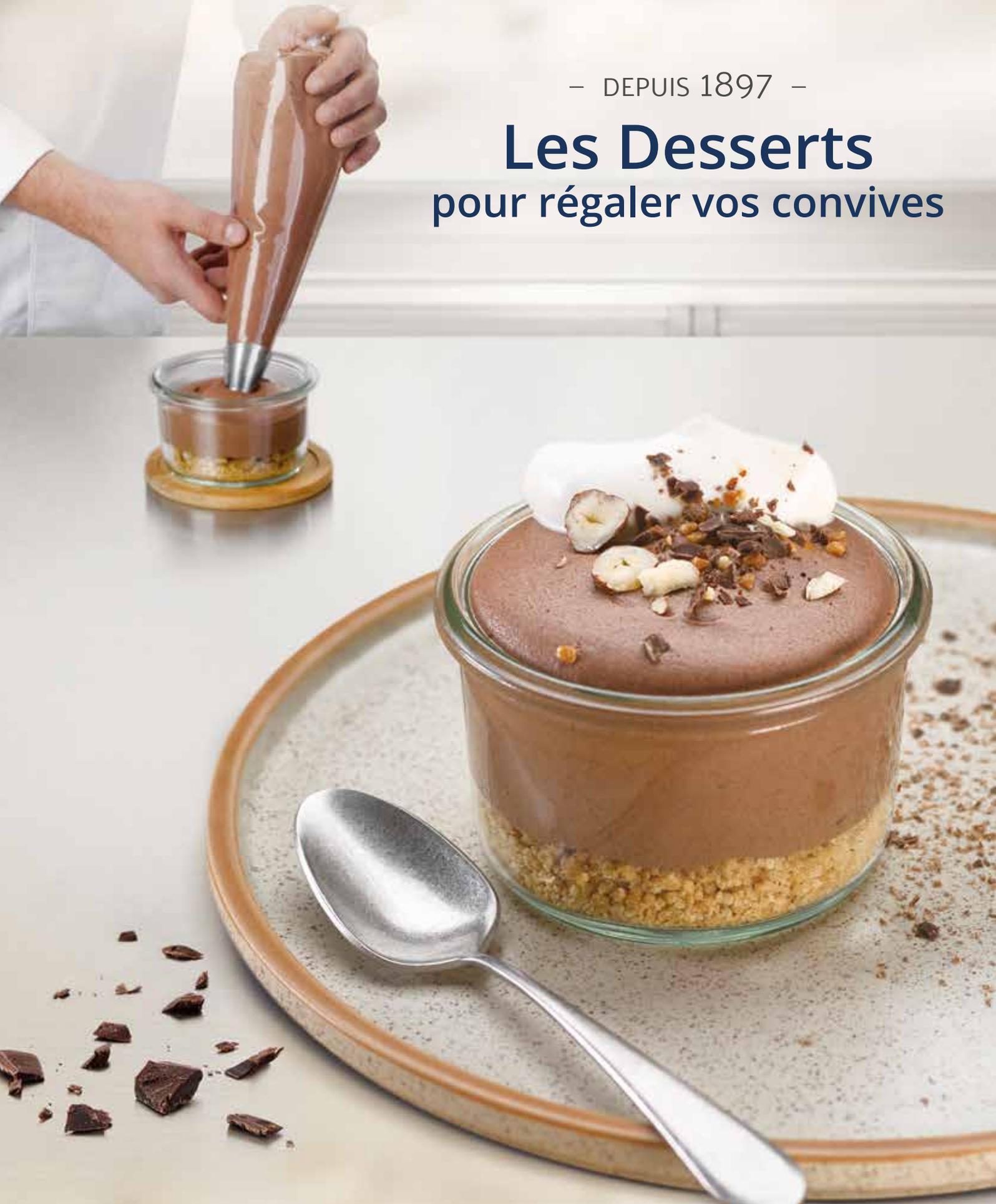


– DEPUIS 1897 –

Les Desserts pour régaler vos convives



Sommaire

QUI SOMMES-NOUS
page 3

LA MARQUE ALSA
PROFESSIONNEL
pages 4 & 5

GAMME BIO
pages 6 & 7

CLASSIQUES
pages 8 & 9

POTS DE CRÈME
pages 10 & 11

CRÈMES DESSERT ET
ENTREMETS FLANS
pages 12 & 13

MOUSSES
pages 14 & 15

PÂTISSERIES,
SAUCES DESSERT
& CRÈME ANGLAISE
pages 16 & 17

RÉCAPITULATIF DE
LA GAMME ALSA
PROFESSIONNEL
pages 18 & 19



QUI SOMMES-*Nous*

La marque alsa Professionnel

Depuis 1897, alsa Professionnel est LA marque française spécialiste des desserts à préparer dédiée à la restauration professionnelle Hors Foyer. Elle fournit aux professionnels de la restauration commerciale et collective des desserts à préparer, facilement, reconnus pour leur qualité et leur gourmandise.

alsa Professionnel est une marque de la société Condifa qui commercialise quelques 300 références réparties sous 8 marques, certaines plus que centenaires, ayant chacune leur domaine de compétence. Elles ont pour mission d'accompagner tous les chefs, avec des produits adaptés à leur niveau d'expertise, à leurs méthodes de travail et à leur environnement professionnel.



SCANNEZ ICI
ET RETROUVEZ
LA GAMME ALSA
PROFESSIONNEL
EN VIDÉO !



Les ingrédients
pâtisseries



Les arômes
et gélatines



Les
indispensables
de la pâtisserie



Les ganaches
et glaçages



Les ingrédients
pour glace



Les ingrédients
de panification



Les desserts
à préparer



La solution
pizza pour les
professionnels

Nos valeurs

- **Innovation** : Condifa, à travers ses marques, a à cœur d'innover et d'inventer de nouveaux produits pour satisfaire toujours plus ses clients dans tous les domaines d'activité.
- **Savoir-faire** : les produits des marques de Condifa sont développés avec le souci de la qualité dans le but de permettre à ses clients de perpétuer les gestes techniques si chers au savoir-faire français.
- **Partage** : accessibilité et authenticité sont les maîtres-mots des marques de Condifa qui visent à développer des produits mais aussi à transmettre des idées, des astuces, des recettes, des vidéos ...

Notre engagement

Être le partenaire au quotidien de la réussite des artisans et des chefs, en les accompagnant avec des gammes de produits larges qui couvrent tous leurs besoins et en leur donnant accès au savoir-faire de fabrication par les produits, les recettes ou encore les gestes techniques.

LA MARQUE ALSA PROFESSIONNEL

Depuis 1897, alsa Professionnel est **LA marque française spécialiste des desserts à préparer** dédiée à la restauration professionnelle Hors Foyer.

1896

Emile Moench commence à fabriquer la fameuse levure chimique dans son sachet rose, et **fonde la société Alsa en 1897.**



1930

La gamme **s'agrandit** et propose des **desserts à préparer** à destination des **professionnels**. Avec au moins **1 innovation par an**, alsa est en **continuel renouveau**.

2019

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



2020

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



2022

alsa Professionnel, soucieuse des contraintes en restauration, introduit une **gamme de desserts à froid** pour offrir plus de praticité et de gain de temps aux chefs.



NOS PROMESSES

Utiliser les desserts à préparer **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, ...*).



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**.



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, ...*).



NOS ENGAGEMENTS

Offrir des produits **clean label**, en phase avec **les attentes nutritionnelles** du métier, des chefs et des convives.



8
références sont
biologiques



80%
de nos produits sont
végétariens



95%
de nos produits sont
recommandés à 6/20 repas
minimum ou à fréquence libre
par le GEMRCN¹.



Réduire notre empreinte environnementale



Matières premières
en grande partie
**en provenance
de l'UE**



Réduction de 25%
des déchets générés
par nos usines



80% de nos
produits sont sans
huile de palme



Préparations
fabriquées
en **France**

► Objectifs

- Décarbonation : continuer à optimiser nos flux de transport et à améliorer notre gestion des déchets.
- Tous nos emballages 100% recyclables d'ici 2025.

GAMME

BIO



Une solution pour répondre à la loi EGalim, en s'inscrivant dans les 20% de bio, dans le menu végétarien de la semaine et dans la valorisation du local avec des préparations fabriquées en France.



Préparations pour desserts biologiques



TARTELETTES *tout Chocolat Bio & Pralin Grain*

RECETTE RÉALISÉE AVEC
LA MOUSSE AU CHOCOLAT GOURMANDE BIO

1 MOUSSE AU CHOCOLAT GOURMANDE **BIO**

Goût et couleur 100% issus
du cacao.
Texture ferme et fondante.

600 g (2 x 300 g) - 50 portions.
Ajouter 2 L crème.
Limitée à 3 fois sur 20 repas
successifs au maximum
par le GEMRCN¹.

Scannez et
découvrez
la recette





2 **PANNA COTTA BIO**

À l'arôme naturel de vanille.
Texture fondante.

480 g (2 x 240 g) - 48 portions.
Ajouter 2 L lait + 2 L crème.
Non limitée par le GEMRCN¹.



3 **CRÈME BRÛLÉE/
CRÈME RENVERSÉE
BIO**

À l'arôme naturel de vanille.
Texture fondante.

960 g (2 x 480 g) - 96 portions.
Crème Brûlée : ajouter 4 L lait
+ 4 L crème.
Crème Renversée : ajouter
8 L lait.
Non limitée par le GEMRCN¹.



4 **POT DE CRÈME
AU CHOCOLAT BIO**

Goût et couleur 100% issus
du cacao.
Texture fondante.

520 g (2 x 260 g) - 48 portions.
Ajouter 2 L lait + 2 L crème.
Non limité par le GEMRCN¹.



5 **POT DE CRÈME
AU CARAMEL BIO**

Goût et couleur 100% issus
du caramel.
Texture fondante.

640 g (2 x 320 g) - 48 portions.
Ajouter 2 L lait + 2 L crème.
Non limité par le GEMRCN¹.



6 **CLAFOUTIS BIO**

À l'arôme naturel de vanille.
Fruits bio à ajouter.
Texture ferme et fondante.

800 g - 40 portions.
Ajouter 2,5 L lait + 750 g fruits.
Non limité par le GEMRCN¹.



7 **ENTREMETS FLAN
AU CHOCOLAT BIO**

Goût et couleur 100% issus
du cacao.
Texture gélifiée.

1,1 kg - 100 portions.
Ajouter 10 L lait.
Non limité par le GEMRCN¹.



8 **ENTREMETS FLAN
À LA VANILLE BIO**

À l'arôme naturel de vanille
Texture gélifiée.

900 g - 100 portions.
Ajouter 10 L lait.
Non limité par le GEMRCN¹.

À *savoir*

Afin de garantir
un dessert bio,
utiliser de la crème
liquide bio et/ou du
lait 1/2 écrémé bio
et/ou des fruits bio.

CLASSIQUES



La réalisation facile et rapide des grands classiques des desserts.

Préparation pour tiramisu

NOUVELLE
RECETTE



9

TIRAMISU

Contient du mascarpone.
Texture ferme et fondante.

490 g (2 x 245 g) - 65 portions.
Ajouter 2 L crème.
Limité à 4 fois sur 20 repas successifs
au maximum par le GEMRCN¹.

TIRAMISU *au café*

RECETTE RÉALISÉE AVEC
LE TIRAMISU



Scannez et
découvrez
la recette



À *savoir*

Parmi les 4 desserts
les plus consommés
par les français*

*CHD Expert 2022.



Préparations pour panna cottas



10

PANNA COTTA

Sans colorants ajoutés.
Texture fondante.

520 g (2 x 260 g) - 48 portions.
Ajouter 2 L lait + 2 L crème.
Non limitée par le GEMRCN¹.

NOUVEAUTÉ



11

PANNA COTTA À FROID

À l'arôme naturel de vanille Bourbon.
Texture fondante.

800 g (2 x 400 g) - 96 portions.
Ajouter 4 L lait + 4 L crème (15°C min).
Non limitée par le GEMRCN¹.



À savoir

La panna cotta s'accompagne de toutes sortes de sauces dessert : fraise, framboise, mangue-abricot. À retrouver en page 17.

Préparations pour gâteau de semoule et gâteau de riz



12

GÂTEAU DE SEMOULE AUX RAISINS SECS

Raisins secs inclus.
Texture gélifiée et fondante.

880 g (1 x 730 g + 1 x 150 g raisins secs).
50 portions.
Ajouter 5 L lait + 150 g raisins (inclus).
Recommandé 6 fois sur 20 repas successifs au minimum par le GEMRCN¹.



13

GÂTEAU DE RIZ

Texture gélifiée et fondante.

900 g - 50 portions.
Ajouter 5 L lait.
Recommandé 6 fois sur 20 repas successifs au minimum par le GEMRCN¹.

Préparations pour crèmes brûlées et renversée



14

CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE BOURBON

À l'arôme naturel de vanille Bourbon.
Sans colorants artificiels.
Texture fondante.

540 g (2 x 270 g) - 48 portions.
Ajouter 2 L lait + 2 L crème.
Non limitée par le GEMRCN¹.



15

CRÈME BRÛLÉE/ CRÈME RENVERSÉE

Sans colorants artificiels.
Texture fondante.

1,25 kg - 100 portions.
Crème Brûlée : ajouter 5 L lait + 5 L crème.
Crème Renversée : ajouter 10 L lait.
Non limitée par le GEMRCN¹.

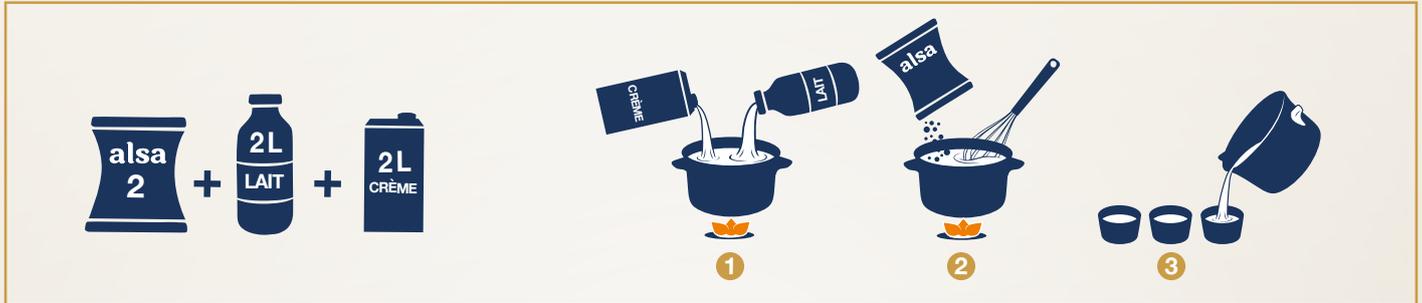


POTS DE CRÈME



Des pots de crème aux parfums variés et à la texture fondante.

UNE MISE EN ŒUVRE SIMPLE ET RAPIDE AVEC L'AJOUT DE DEUX INGRÉDIENTS



Préparations pour pots de crème au chocolat



16

POT DE CRÈME AU CHOCOLAT

Sans colorants ajoutés.
Sans arômes ajoutés.
Texture fondante.

800 g (2 x 400 g) - 48 portions.
Non limité par le GEMRCN*.

VERRINE ARDÉCHOISE Choco-Marron

RECETTE RÉALISÉE AVEC
LE POT DE CRÈME AU CHOCOLAT



17

POT DE CRÈME CHOCOLAT/NOISETTE

Sans colorants ajoutés.
Texture fondante.

800 g (2 x 400 g) - 48 portions.
Non limité par le GEMRCN*.



Scannez et découvrez la recette



Préparations pour pots de crème aux fruits



18

POT DE CRÈME SAVEUR FRAMBOISE/ LITCHI

Sans colorants artificiels.
Texture fondante.

720 g (2 x 360 g) - 48 portions.
Non limité par le GEMRCN¹.



19

POT DE CRÈME À LA NOIX DE COCO

Avec de la noix de coco râpée.
Sans colorants ajoutés.
Texture fondante.

740 g (2 x 370 g) - 48 portions.
Non limité par le GEMRCN¹.



20

POT DE CRÈME SAVEUR MANGUE/ ABRICOT

Texture fondante.

700 g (2 x 350 g) - 48 portions.
Non limité par le GEMRCN¹.

Préparations pour pots de crème gourmands



21

POT DE CRÈME SAVEUR CARAMEL AU BEURRE SALÉ

Texture fondante.

720 g (2 x 360 g) - 48 portions.
Non limité par le GEMRCN¹.



22

POT DE CRÈME SPECULOOS

Avec morceaux de speculoos.
Sans colorants ajoutés.
Texture fondante.

720 g (2 x 360 g) - 48 portions.
Non limité par le GEMRCN¹.



23

POT DE CRÈME FAÇON TARTE TATIN

Avec éclats de biscuits.
Sans colorants artificiels.
Texture fondante.

800 g (2 x 400 g) - 48 portions.
Non limité par le GEMRCN¹.



24

POT DE CRÈME FAÇON TARTE CITRON

Avec éclats de biscuits.
Texture fondante.

800 g (2 x 400 g) - 48 portions.
Non limité par le GEMRCN¹.



25

POT DE CRÈME FAÇON FRAISIER

Avec éclats de biscuits.
Sans colorants artificiels.
Texture fondante.

740 g (2 x 370 g) - 48 portions.
Non limité par le GEMRCN¹.



26

POT DE CRÈME FAÇON CHÈESECAKE

Avec éclats de biscuits.
Texture fondante.

800 g (2 x 400 g) - 48 portions.
Limité à 3 fois sur 20 repas
successifs au maximum par le
GEMRCN¹.



CRÈMES DESSERT

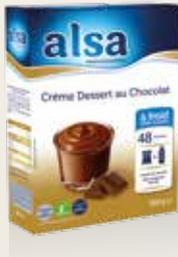


Une gamme ne nécessitant aucune cuisson et peu de matériel, pour un gain de temps et de praticité.

UNE MISE EN ŒUVRE SIMPLE ET RAPIDE AVEC L'AJOUT D'UN SEUL INGRÉDIENT



NOUVEAUTÉ



27

CRÈME DESSERT AU CHOCOLAT À FROID

Contient 68% de chocolat.
Sans colorants ajoutés.
Texture onctueuse.

960 g - 48 portions.
Recommandée à 6 fois sur 20 repas successifs au minimum par le GEMRCN¹.

NOUVEAUTÉ



28

CRÈME DESSERT À LA VANILLE BOURBON À FROID

À l'arôme naturel de vanille Bourbon.
Sans colorants artificiels.
Texture onctueuse.

720 g - 48 portions.
Recommandée à 6 fois sur 20 repas successifs au minimum par le GEMRCN¹.

NOUVEAUTÉ



29

CRÈME DESSERT AU CARAMEL BEURRE SALÉ À FROID

Avec du caramel beurre salé.
Sans colorants artificiels.
Texture onctueuse.

800 g - 48 portions.
Recommandée à 6 fois sur 20 repas successifs au minimum par le GEMRCN¹.

CRÈME DESSERT *Caramel-Speculoos*

RECETTE RÉALISÉE AVEC
LA CRÈME DESSERT
AU CARAMEL BEURRE SALÉ



Scannez et découvrez la recette



ASTUCE DE
Chefs

Pour plus d'originalité, créez vos desserts en assemblant différents parfums.



ENTREMETS FLANS



Un dessert à la fois économique, source de calcium et végétarien.

UNE MISE EN ŒUVRE SIMPLE ET RAPIDE AVEC L'AJOUT D'UN SEUL INGRÉDIENT



30

ENTREMETS FLAN AU CHOCOLAT

Texture gélifiée.

1,1 kg - 100 portions.
Recommandé à 6 fois sur 20 repas successifs au minimum par le GEMRCN¹.



31

ENTREMETS FLAN PARFUM VANILLE

Texture gélifiée.

900 g - 100 portions.
Recommandé à 6 fois sur 20 repas successifs au minimum par le GEMRCN¹.



32

ENTREMETS FLAN PARFUM PISTACHE

Texture gélifiée.

830 g - 100 portions.
Recommandé à 6 fois sur 20 repas successifs au minimum par le GEMRCN¹.



33

ENTREMETS FLAN PARFUM CITRON

Texture gélifiée.

850 g - 100 portions.
Recommandé à 6 fois sur 20 repas successifs au minimum par le GEMRCN¹.



34

ENTREMETS FLAN PARFUM CARAMEL

Texture gélifiée.

1,05 kg - 100 portions.
Recommandé à 6 fois sur 20 repas successifs au minimum par le GEMRCN¹.



35

ENTREMETS FLAN AU CAFÉ

Texture gélifiée.

1,1 kg - 100 portions.
Recommandé à 6 fois sur 20 repas successifs au minimum par le GEMRCN¹.



36

ENTREMETS FLAN PRALINÉ

Texture gélifiée.

1 kg - 100 portions.
Recommandé à 6 fois sur 20 repas successifs au minimum par le GEMRCN¹.



MOUSSES



Une large gamme de mousses pour varier les plaisirs.

UNE MISE EN ŒUVRE SIMPLE ET RAPIDE AVEC L'AJOUT D'UN SEUL INGRÉDIENT



Préparations pour mousses au chocolat



37

MOUSSE AU CHOCOLAT DOUCEUR

Sans colorants ajoutés.
Sans arômes ajoutés.
Texture fondante.

960 g (2 x 480 g).
100 portions soit 8 L.
Non limitée par le GEMRCN¹.



38

MOUSSE AU CHOCOLAT BLANC

Sans colorants artificiels.
Texture fondante.

1 kg (2 x 500 g).
120 portions soit 9,6 L.
Non limitée par le GEMRCN¹.



39

MOUSSE CHOCOLAT NOISETTE

Sans colorants artificiels.
Texture fondante.

1,08 kg (2 x 540 g).
124 portions soit 10 L.
Non limitée par le GEMRCN¹.



40

MOUSSE NOIRE AU CHOCOLAT

Sans colorants artificiels.
Texture fondante.

1,3 kg (2 x 650 g).
100 portions soit 8 L.
Non limitée par le GEMRCN¹.

Préparations pour mousses aux fruits



41

MOUSSE À LA NOIX DE COCO

Avec de la noix de coco râpée.
Sans colorants artificiels.
Texture fondante.

900 g (2 x 450 g).
106 portions soit 8,5 L.
Non limitée par le GEMRCN¹.



42

MOUSSE SAVEUR CITRON

Sans colorants artificiels.
Texture fondante.

800 g (2 x 400 g).
100 portions soit 8 L.
Non limitée par le GEMRCN¹.



43

MOUSSE À LA MANGUE

Sans colorants artificiels.
Texture légère et fondante.

760 g (2 x 380 g).
100 portions soit 8 L.
Non limitée par le GEMRCN¹.



44

MOUSSE À LA FRAMBOISE

Avec morceaux de framboise.
Sans colorants artificiels.
Texture légère et fondante.

860 g (2 x 430 g).
128 portions soit 10,24 L.
Non limitée par le GEMRCN¹.



45

MOUSSE À LA FRAÏSE

Avec morceaux de fraïse.
Sans colorants artificiels.
Texture légère et fondante.

860 g (2 x 430 g).
134 portions soit 10,72 L.
Non limitée par le GEMRCN¹.

MISE EN ŒUVRE À L'EAU

DUO MOUSSES

Chocolat-Speculoos

RECETTE RÉALISÉE AVEC
LA MOUSSE SPECULOOS
ET LA MOUSSE CHOCOLAT DOUCEUR



Préparations pour mousses gourmandes

NOUVEAUTÉ



46

MOUSSE SPECULOOS

Sans arômes ajoutés.
Goût 100% issu du speculoos.
Texture fondante.

800 g (2 x 400 g).
86 portions soit 6,8 L.
Non limitée par le GEMRCN¹.



47

MOUSSE SAVEUR CARAMEL

Texture fondante.

1 kg (2 x 500 g).
100 portions soit 8 L.
Non limitée par le GEMRCN¹.



48

MOUSSE AU CAFÉ

À l'extrait de café.
Texture fondante.

1 kg (2 x 500 g).
106 portions soit 8,5 L.
Non limitée par le GEMRCN¹.

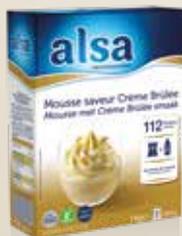


49

MOUSSE CAPPUCCINO

Cacao décor inclus.
Sans colorants artificiels.
Texture fondante.

820 g (2 x 400 g + 1 x 20 g de cacao).
112 portions soit 9 L.
Non limitée par le GEMRCN¹.



50

MOUSSE SAVEUR CRÈME BRÛLÉE

Aux éclats de caramel.
Texture fondante.

1 kg (2 x 500 g).
112 portions soit 9 L.
Non limitée par le GEMRCN¹.



51

MOUSSE AU PRALINÉ

Avec du praliné noisette.
Texture fondante.

1 kg (2 x 500 g).
100 portions soit 8 L.
Non limitée par le GEMRCN¹.



52

MOUSSE SAVEUR NOUGAT

Inclusions d'amandes caramélisées.
Sans colorants ajoutés.
Texture fondante.

900 g (2 x 450 g).
112 portions soit 9 L.
Non limitée par le GEMRCN¹.



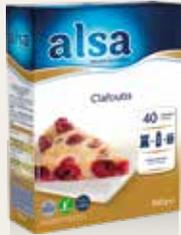
PÂTISSERIES

24 À 75
PORTIONS

FABRIQUÉ
EN
FRANCE*

Un choix varié de pâtisseries fruitées et gourmandes.

Préparations pour pâtisseries aux fruits



53

CLAFOUTIS

Texture ferme et fondante.

890 g - 40 portions.
Ajouter 2,5 L lait + 750 g fruits.
Non limité par le GEMRCN¹.



54

GRATIN DE FRUITS

Texture fondante.

760 g (2 x 380 g) - 70 portions.
Ajouter 1 L lait + 1 L crème + 4,2 kg
de fruits.
Non limité par le GEMRCN¹.



55

FAR BRETON AUX PRUNEAUX

Pruneaux d'Agen IGP (France) inclus.
Sans colorants ajoutés.
Texture ferme et fondante.

1 kg (1 x 500 g + 1 x 500 g de pruneaux
dénoyautés) - 40 portions.
Ajouter 1,5 L lait + 200 g beurre + 500 g
pruneaux (inclus).
Non limité par le GEMRCN¹.



56

CRUMBLE

Sans colorants ajoutés.

1,4 kg (2 x 700 g) - 75 portions.
Ajouter 500 g beurre + 6,4 kg fruits.
Non limité par le GEMRCN¹.

Préparations pour pâtisseries gourmandes



57

FLAN PÂTISSIER

Texture ferme, lisse et fondante.

1,04 kg - 75 portions.
Ajouter 4 L lait.
Non limité par le GEMRCN¹.



58

PÂTE À CRÊPES & PANCAKES

Sans colorants ajoutés.
Réalisation de crêpes et pancakes.

960 g (2 x 480 g) - 44 crêpes ou 40 pancakes.
Crêpes : ajouter 2 L lait.
Pancakes : ajouter 1,2 L lait + 24 g
levure chimique.
Non limitée par le GEMRCN¹.



59

FONDANT AU CHOCOLAT

Avec du chocolat noir 56% de cacao.
Sans huile de palme.
Texture fondante ou coulante.

1,04 kg (2 x 520 g) - 24 portions.
Ajouter 0,4 L lait.
Limité à 3 fois sur 20 repas successifs au
maximum par le GEMRCN¹.



SAUÇES DESSERT & CRÈME ANGLAISE

Des parfums classiques et gourmands pour apporter la touche finale aux desserts.

- Texture nappante.
- Sans gluten.
- Une bouteille ronde et ergonomique pour un service facile.
- Un bouchon anti-gouttes pour un dosage maîtrisé.

Sauces dessert



60 SAUCE CARAMEL

Bouteille de 1 kg.



61 SAUCE CHOCOLAT

Bouteille de 1 kg.



62 SAUCE CAFÉ

Bouteille de 1 kg.



63 SAUCE FRAMBOISE

Bouteille de 1 kg.



64 SAUCE MANGUE/
ABRICOT

Bouteille de 1 kg.



65 SAUCE FRAISE

Bouteille de 1 kg.

ASTUCE DE Chefs

Laissez votre bouteille retournée sur votre plan de travail pour faciliter la sortie du produit.

Préparation pour crème anglaise



66 CRÈME ANGLAISE
PARFUM VANILLE

Texture onctueuse.

1,3 kg - 100 portions.
Ajouter 10 L lait.
Non limitée par le GEMRCN¹.



RÉCAPITULATIF DE LA GAMME ALSA PROFESSIONNEL

| GAMME BIO | | Conditionnement article | Code | EAN | Nombre d'articles/ unité d'exp. |
|---|----------------------------------|---------------------------|-------------|---------------|---------------------------------|
| Préparations pour desserts biologiques | | | | | |
| 1 | Mousse au Chocolat Gourmande Bio | Étui de 600 g (2 x 300g) | 1-42-012823 | 3506170019233 | 6 |
| 2 | Panna Cotta Bio | Étui de 480 g (2 x 240 g) | 1-42-012821 | 3506170019172 | 6 |
| 3 | Crème Brûlée/Crème Renversée Bio | Étui de 960 g (2 x 480 g) | 1-42-013025 | 3506170019080 | 5 |
| 4 | Pot de Crème au Chocolat Bio | Étui de 520 g (2 x 260 g) | 1-42-012812 | 3506170019288 | 6 |
| 5 | Pot de Crème au Caramel Bio | Étui de 640 g (2 x 320 g) | 1-42-012820 | 3506170019141 | 6 |
| 6 | Clafoutis Bio | Étui de 800 g | 1-42-012822 | 3506170019202 | 6 |
| 7 | Entremets Flan au Chocolat Bio | Étui de 1,1 kg | 1-42-013000 | 3506170019974 | 6 |
| 8 | Entremets Flan à la Vanille Bio | Étui de 900 g | 1-42-013001 | 3506170020000 | 6 |

CLASSIQUES

| | | | | | |
|---|------------------------------------|--|-------------|---------------|---|
| Préparation pour tiramisu | | | | | |
| 9 | Tiramisu | Étui de 490 g (2 x 245 g) | 1-42-013386 | 3506170021717 | 6 |
| Préparations pour panna cottas | | | | | |
| 10 | Panna Cotta | Étui de 520 g (2 x 260 g) | 1-42-012567 | 3506170017314 | 6 |
| 11 | Panna Cotta à froid | NOUVEAUTÉ Étui de 800 g (2 x 400 g) | 1-42-013178 | 3506170021212 | 6 |
| Préparations pour gâteau de semoule et gâteau de riz | | | | | |
| 12 | Gâteau de Semoule aux Raisins Secs | Étui de 880 g (1 x 730 g + 1 x 150 g raisins secs) | 1-42-012570 | 3506170017437 | 6 |
| 13 | Gâteau de Riz | Étui de 900 g | 1-42-012569 | 3506170017406 | 6 |
| Préparations pour crèmes brûlées et renversée | | | | | |
| 14 | Crème Brûlée à la Vanille Bourbon | Étui de 540 g (2 x 270 g) | 1-42-012551 | 3506170018182 | 6 |
| 15 | Crème Brûlée/Crème Renversée | Étui de 1,25 kg | 1-42-012602 | 3506170017550 | 6 |

POTS DE CRÈME - 48 PORTIONS

| | | | | | |
|--|--|---------------------------|-------------|---------------|---|
| Préparations pour pots de crème au chocolat | | | | | |
| 16 | Pot de Crème au Chocolat | Étui de 800 g (2 x 400 g) | 1-42-012483 | 3506170016508 | 6 |
| 17 | Pot de Crème Chocolat/Noisette | Étui de 800 g (2 x 400 g) | 1-42-012552 | 3506170018151 | 6 |
| Préparations pour pots de crème aux fruits | | | | | |
| 18 | Pot de Crème saveur Framboise/Litchi | Étui de 720 g (2 x 360 g) | 1-42-012522 | 3506170017970 | 6 |
| 19 | Pot de Crème à la Noix de Coco | Étui de 740 g (2 x 370 g) | 1-42-012510 | 3506170018038 | 6 |
| 20 | Pot de Crème saveur Mangue/Abricot | Étui de 700 g (2 x 350 g) | 1-42-012524 | 3506170017611 | 6 |
| Préparations pour pots de crème gourmands | | | | | |
| 21 | Pot de Crème saveur Caramel au Beurre Salé | Étui de 720 g (2 x 360 g) | 1-42-012521 | 3506170017949 | 6 |
| 22 | Pot de Crème Speculoos | Étui de 720 g (2 x 360 g) | 1-42-012511 | 3506170018090 | 6 |
| 23 | Pot de Crème façon Tarte Tatin | Étui de 800 g (2 x 400 g) | 1-42-012572 | 3506170016805 | 6 |
| 24 | Pot de Crème façon Tarte Citron | Étui de 800 g (2 x 400 g) | 1-42-012596 | 3506170016775 | 6 |
| 25 | Pot de Crème façon Fraisier | Étui de 740 g (2 x 370 g) | 1-42-012547 | 3506170016836 | 6 |
| 26 | Pot de Crème façon Cheesecake | Étui de 800 g (2 x 400 g) | 1-42-012599 | 3506170017499 | 6 |

CRÈMES DESSERT À FROID - 48 PORTIONS

| | | | | | |
|---|--|--------------------------------|-------------|---------------|---|
| Préparations pour crèmes dessert à froid | | | | | |
| 27 | Crème dessert au Chocolat à froid | NOUVEAUTÉ Étui de 960 g | 1-42-013261 | 3506170021274 | 6 |
| 28 | Crème dessert à la Vanille Bourbon à froid | NOUVEAUTÉ Étui de 720 g | 1-42-013179 | 3506170021243 | 6 |
| 29 | Crème dessert au Caramel Beurre Salé à froid | NOUVEAUTÉ Étui de 800 g | 1-42-013262 | 3506170021304 | 6 |

ENTREMETS FLANS - 100 PORTIONS

| | | | | | |
|--|--------------------------------|-----------------|-------------|---------------|---|
| Préparations pour entremets flans | | | | | |
| 30 | Entremets Flan au Chocolat | Étui de 1,1 kg | 1-42-012563 | 3506170017192 | 6 |
| 31 | Entremets Flan parfum Vanille | Étui de 900 g | 1-42-012571 | 3506170017468 | 6 |
| 32 | Entremets Flan parfum Pistache | Étui de 830 g | 1-42-012589 | 3506170017345 | 6 |
| 33 | Entremets Flan parfum Citron | Étui de 850 g | 1-42-012566 | 3506170017284 | 6 |
| 34 | Entremets Flan parfum Caramel | Étui de 1,05 kg | 1-42-012588 | 3506170017161 | 6 |
| 35 | Entremets Flan au Café | Étui de 1,1 kg | 1-42-012565 | 3506170017253 | 6 |
| 36 | Entremets Flan Praliné | Étui de 1 kg | 1-42-012568 | 3506170017376 | 6 |



| MOUSSES | | Conditionnement article | Code | EAN | Nombre d'articles/unité d'exp. |
|--|----------------------------|---|-------------|---------------|--------------------------------|
| Préparations pour mousses au chocolat | | | | | |
| 37 | Mousse au Chocolat Douceur | Étui de 960 g (2 x 480 g) | 1-42-013061 | 3506170020567 | 5 |
| 38 | Mousse au Chocolat Blanc | Étui de 1 kg (2 x 500 g) | 1-42-013013 | 3506170018212 | 5 |
| 39 | Mousse Chocolat Noisette | Étui de 1,08 kg (2 x 540 g) | 1-42-013414 | 3506170021809 | 4 |
| 40 | Mousse Noire au Chocolat | Étui de 1,3 kg (2 x 650 g) | 1-42-012998 | 3506170016119 | 4 |
| Préparations pour mousses aux fruits | | | | | |
| 41 | Mousse à la Noix de Coco | Étui de 900 g (2 x 450 g) | 1-42-013010 | 3506170017826 | 5 |
| 42 | Mousse saveur Citron | Étui de 800 g (2 x 400 g) | 1-42-012468 | 3506170016355 | 6 |
| 43 | Mousse à la Mangue | Étui de 760 g (2 x 380 g) | 1-42-012512 | 3506170018069 | 6 |
| 44 | Mousse à la Framboise | Étui de 860 g (2 x 430 g) | 1-42-012513 | 3506170018007 | 6 |
| 45 | Mousse à la Fraise | Étui de 860 g (2 x 430 g) | 1-42-012590 | 3506170016867 | 6 |
| Préparations pour mousses gourmandes | | | | | |
| 46 | Mousse Speculoos | NOUVEAUTÉ Étui de 800 g (2 x 400 g) | 1-42-013263 | 3506170021335 | 6 |
| 47 | Mousse saveur Caramel | Étui de 1 kg (2 x 500 g) | 1-42-012996 | 3506170016027 | 5 |
| 48 | Mousse au café | Étui de 1 kg (2 x 500 g) | 1-42-012997 | 3506170016058 | 5 |
| 49 | Mousse Cappuccino | Étui de 820 g (2 x 400 g + 1 x 20 g de cacao) | 1-42-012466 | 3506170016140 | 6 |
| 50 | Mousse saveur Crème Brûlée | Étui de 1 kg (2 x 500 g) | 1-42-013011 | 3506170017888 | 5 |
| 51 | Mousse au Praliné | Étui de 1 kg (2 x 500 g) | 1-42-012999 | 3506170017796 | 5 |
| 52 | Mousse saveur Nougat | Étui de 900 g (2 x 450 g) | 1-42-012525 | 3506170017642 | 6 |

PÂTISSERIES

| | | | | | |
|---|--------------------------|---|-------------|---------------|---|
| Préparations pour pâtisseries aux fruits | | | | | |
| 53 | Clafoutis | Étui de 890 g | 1-42-012498 | 3506170016591 | 6 |
| 54 | Gratin de Fruits | Étui de 760 g (2 x 380 g) | 1-42-012481 | 3506170016447 | 6 |
| 55 | Far Breton aux Pruneaux | Étui de 1 kg (1 x 500 g + 1 x 500 g de pruneaux dénoyautés) | 1-42-013014 | 3506170016089 | 5 |
| 56 | Crumble | Étui de 1,4 kg (2 x 700 g) | 1-42-013016 | 3506170016416 | 4 |
| Préparations pour pâtisseries gourmandes | | | | | |
| 57 | Flan Pâtissier | Étui de 1,04 kg | 1-42-012467 | 3506170016263 | 6 |
| 58 | Pâte à Crêpes & Pancakes | Étui de 960 g (2 x 480 g) | 1-42-013018 | 3506170017703 | 5 |
| 59 | Fondant au Chocolat | Étui de 1,04 kg (2 x 520 g) | 1-42-013017 | 3506170016478 | 5 |

SAUCES DESSERT & CRÈME ANGLAISE

| | | | | | |
|--|-------------------------------|----------------|-------------|---------------|---|
| Sauces dessert | | | | | |
| 60 | Sauce Caramel | Bouteille 1 kg | 1-42-012621 | 3506170018274 | 6 |
| 61 | Sauce Chocolat | Bouteille 1 kg | 1-42-012624 | 3506170018397 | 6 |
| 62 | Sauce Café | Bouteille 1 kg | 1-42-012633 | 3506170018458 | 6 |
| 63 | Sauce Framboise | Bouteille 1 kg | 1-42-012625 | 3506170018427 | 6 |
| 64 | Sauce Mangue/Abricot | Bouteille 1 kg | 1-42-012622 | 3506170018335 | 6 |
| 65 | Sauce Fraise | Bouteille 1 kg | 1-42-012626 | 3506170018489 | 6 |
| Préparation pour crème anglaise | | | | | |
| 66 | Crème Anglaise parfum Vanille | Étui de 1,3 kg | 1-42-013019 | 3506170016386 | 5 |

Retrouvez l'ensemble
des produits et recettes alsa Professionnel
et accédez aux vidéos de gestes
de chefs sur

www.condifa.fr



Scannez
pour accéder
au site



Suivez-nous !



De grandes marques partenaires de votre réussite

Condifa S.A.S. 28-30, rue La Fayette - F-67023 Strasbourg Cedex 1 - Contact : condifa@condifa.fr