



CATALOGUE GÉNÉRAL

# *Les indispensables de la pâtisserie*



# Moench, plus qu'une marque, une histoire d'Hommes :

*Celle de son créateur, Emile Moench, et de tous les artisans, restaurateurs et créateurs de goûts qui l'utilisent au quotidien.*

**1897 :** *C'est en 1897 qu'Emile Moench développe ses premiers produits, dont le plus célèbre reste aujourd'hui encore la crème pâtissière.*

**Top 15 :** *Moench est une marque qui se situe dans le Top 15 des marques les plus connues et les plus utilisées. Un beau signe de reconnaissance de la part de ses clients et un gage de qualité !*

**7 références :** *La marque regroupe aujourd'hui un ensemble de 7 références : la préparation pour crème pâtissière à chaud déclinée en 3 formats, la préparation pour crème pâtissière à froid, la levure chimique, le sucre vanilliné et maïsleur !*

**2019 :** *Moench complète le portefeuille de la société Condifa.*

*2019 marque l'arrivée de la gamme Moench au portefeuille de la société Condifa. Les 7 références qui la composent viennent ainsi compléter l'expertise dont dispose l'entreprise dans le domaine de la boulangerie-pâtisserie. Les produits Moench se placent au cœur des recettes des artisans et restaurateurs pour créer des desserts et pâtisseries de qualité !*

*Condifa commercialise plus de 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*





# Les indispensables de la pâtisserie

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

## Préparations pour crèmes pâtissières

<b>CRÈME PÂTISSIÈRE À CHAUD</b>	1-42-012543	Pochon 1 kg	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Une excellente texture et tenue grâce à un liant très proche de l'amidon.</li> <li>• Un goût caractéristique.</li> <li>• Peut être aromatisée (liquide, alcool, pâte).</li> </ul>
	1-42-012598	Sac 5 kg	
	1-42-012523	Sac 25 kg	
<b>CRÈME PÂTISSIÈRE À FROID</b>	1-42-012488	Sac 5 kg	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mise en œuvre rapide par simple ajout d'eau froide.</li> <li>• Peut être aromatisée (liquide, alcool, pâte).</li> <li>• Supporte la congélation.</li> </ul>

## Aides à la pâtisserie

<b>MAÏSFLEUR AMIDON DE MAÏS</b>	1-42-012582	Sac 5 kg	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Permet d'obtenir des pâtes plus légères.</li> <li>• Goût neutre dans les recettes.</li> </ul>
<b>LEVURE CHIMIQUE</b>	1-42-012516	Etui 1,5 kg	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Garantie de réussite dans la levée des pâtes et dans la régularité des poussées.</li> <li>• Boîte refermable : meilleure protection et conservation du produit.</li> <li>• Rapidité de mise en œuvre et d'utilisation.</li> </ul>
<b>SUCRE VANILLINÉ</b>	1-42-012515	Etui 1,5 kg	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aromatisation «goût vanille», agréable et économique.</li> <li>• Sucre et aromatisé.</li> <li>• Boîte refermable : meilleure protection et conservation du produit.</li> </ul>



Tous les mois, de nouvelles recettes sur  
[www.condifa.fr](http://www.condifa.fr)



fédère les marques

