

*Sébalcé*

CATALOGUE GÉNÉRAL

– DEPUIS 1966 –

**Les Arômes**  
pour réussir



# Sommaire

QUI SOMMES-NOUS  
**page 3**

VANILLE  
**pages 4 à 7**

FRUITS ET AUTRES  
ARÔMES  
**pages 8 & 9**

CAFÉ  
**page 10**

COLORANTS  
**page 11**

GÉLATINES  
EN FEUILLES  
**page 12**

GÉLATINES  
EN POUDRE  
**page 13**

RÉCAPITULATIF  
DE LA GAMME  
SÉBALCÉ  
**pages 14 & 15**



# QUI SOMMES-*Nous*

## *La marque Sébalcé*

Depuis 1966, Sébalcé est LA marque française spécialiste des ingrédients et produits aromatiques, colorants et gélifiants, dédiée à l'artisanat et à la restauration.

Sébalcé 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.

Sébalcé ce sont des gousses de vanille, des extraits et des arômes liquides qui assurent une signature aromatique distinctive à chaque création, ainsi que des gélatines qui garantissent une tenue irréprochable aux réalisations.

Sébalcé 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  
SÉBALCÉ  
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.

# VANILLE

Pour servir vos exigences de goût et celles de votre clientèle, la vanille Sébalcé se décline sous forme de gousses, de graines, d'extraits, d'arômes naturels et d'arômes.

Polyvalentes, chacune des références trouve sa légitimité en pâtisserie, chocolaterie, confiserie et glacerie. Le choix intervient au niveau du profil aromatique et de l'appellation recherchés.



## Un savoir-faire ancestral qui nécessite une attention continue

Il existe plusieurs variétés de vanille mais seulement 3 sont commercialisées dans le monde :

- vanilla planifolia
- vanilla tahitensis
- vanilla pompona

Une fois récoltées, les gousses vertes vont avoir besoin de plusieurs étapes pour parvenir à maturité et développer tous leurs arômes :

- L'échaudage
- L'étuvage
- Un séchage au soleil
- Un séchage lent sur claie à l'ombre
- L'affinage
- Un tri selon la qualité et la taille



## Gousses de vanille

Une vanille noire, brillante et charnue.

NOUVEAUTÉ



### 1 GOUSSES DE VANILLE BOURBON

- Origine Madagascar.
  - Parfum intense, rond, sucré aux notes de caramel et de cacao.
  - Gousses de 14-16 cm.
- Tubo de 75 g



### 2 GOUSSES DE VANILLE BOURBON NOIRE GOURMET BIO

- Parfum intense et rond caractérisé par des notes de caramel.
  - Gousses de 17-20 cm.
- Tubo de 150 g



### 3 GOUSSES DE VANILLE TAHITENSIS

- Parfum boisé caractérisé par des notes fleuries légèrement anisées.
  - Gousses de 14-18 cm.
- Tubo de 150 g



### 4 GOUSSES DE VANILLE GOURMET

- Parfum riche et intense caractérisé par des notes de caramel.
  - Gousses de 16-20 cm.
- Tubo de 150 g

## La vanille Bourbon : une vanille plébiscitée et réglementée\*



La dénomination "vanille Bourbon" s'applique à la vanille produite uniquement dans certaines régions : à Madagascar, à la Réunion, aux Comores et à Mayotte.



LE  
SAVIEZ  
VOUS  
?

L'île de Madagascar  
produit **80%**  
de la production  
mondiale de vanille.



## SAINT-HONORÉ *Vanille & Chocolat*

RECETTE RÉALISÉE AVEC  
LA GOUSSE DE VANILLE BOURBON



Scannez et  
découvrez  
la recette



## Dérivés de la gousse de vanille



5

### GRAINES DE VANILLE DE MADAGASCAR

- Produit 100% naturel, origine Madagascar.
- Marquants visuels qualitatifs à incorporer dans les crèmes (pâtisseries, anglaises, glacées, chantilly, ...), mousses, macarons, ...

Pot de 100 g



6

### POUDRE DE VANILLE ÉPUISEE

- Issue à 100% de gousses de vanille épuisées broyées.
- Marquants visuels pour renforcer la connotation « vanille ».

Tubo de 150 g

# VANILLE

## Extraits de vanille



7

### EXTRAIT DE VANILLE TAHITENSIS AVEC GRAINS

- Attaque boisée, 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 ».

Bouteille de 0,5 kg

## La vanille Tahitensis, LA vanille de prédilection des grands chefs

Utilisée en pâtisserie, glacerie ou encore chocolaterie-confiserie, ses notes boisées, fleuries et légèrement anisées subliment chaque création pour la rendre unique !

### LE MOT DU *Chef*

“ Un profil vif et intense pour un goût franc de vanille. ”

L'extrait de Vanille Tahitensis est recommandé par **STÉPHANE GLACIER**  
MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE PÂTISSIER 2000



8

### EXTRAIT DE VANILLE BOURBON AVEC GRAINS

- 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 ».

Bouteille de 0,5 kg



9

### EXTRAIT DE VANILLE DE MADAGASCAR

- Notes vanillées et caramélisées, intenses.
- Permet l'appellation « À la vanille de Madagascar ».

Bouteille de 1 L

## TARTELETTE DÉLICE DE BOURGOGNE à la Vanille Tahitensis

RECETTE RÉALISÉE AVEC LES GOUSSES ET L'EXTRAIT DE VANILLE TAHITENSIS

SIGNÉE PAR STÉPHANE GLACIER  
MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE PÂTISSIER 2000



Scannez et découvrez la recette

# Arômes naturels de vanille



10

## ARÔME NATUREL DE VANILLE

- Notes vanillées, balsamiques et boisées.
- Permet l'appellation « À la vanille ».

Bouteille de 1 L



11

## ARÔME NATUREL DE VANILLE P200

- Notes vanillées rhumées légèrement fumées.
- Permet l'appellation « À la vanille ».

Bouteille de 1 L

**Quelle est la différence entre un extrait et un arôme naturel de vanille ?\***  
 L'extrait et l'arôme naturel de vanille sont tous deux d'origine naturelle. Dans l'extrait, la préparation aromatisante vient à 100% de la gousse de vanille. L'arôme naturel provient au moins à 95% de la vanille. Les 5% restant proviennent d'autres sources naturelles et ont pour rôle de compléter le profil aromatique pour le rendre unique !

# Arômes vanille



12

## VANILLE VANILUXE 200 ARÔME ET COLORANT

- Notes vanillées caramélisées et rhumées.

Bouteille de 1 L



Scannez et découvrez la recette



## SABLÉS SMILEY Fraise

RECETTE RÉALISÉE AVEC L'ARÔME NATUREL DE VANILLE



13

## VANILLE PÂTISSIER ARÔME ET COLORANT

- Notes vanillées caramélisées légèrement biscuitées.

Bouteille de 1 L



14

## VANILLE BOULPÂT ARÔME ET COLORANT

- Notes vanillées intenses et boisées proches de celles de la vanille en gousse.

Bouteille de 1 L



15

## VANILLE GOURMET ARÔME ET COLORANT

- Notes caramélisées.

Bouteille de 1 L



16 17

## VANILLE ARÔME ET COLORANT

- Notes vanillées caramélisées.

16 Bouteille de 1 L

17 Bidon de 5 L



# FRUITS ET AUTRES ARÔMES

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.



18

## FRAISE - ARÔME NATUREL ET COLORANT

- Bon goût des fraises sucrées et acidulées, gorgées de soleil et cueillies à maturité.
- Donne une belle coloration aux réalisations.

Bouteille de 0,5 kg



19

## PISTACHE - ARÔME ET COLORANTS

- Bon goût des pistaches.
- Donne une belle coloration aux réalisations.

Bouteille de 0,5 kg



20

## ARÔME AMANDE AMÈRE

- Bon goût d'amande amère.
- Produit très concentré et économique 1-2 g/kg.

Bouteille de 0,5 L



21

## ARÔME POIRE

- Bon goût des poires sucrées cueillies à maturité.

Bouteille de 0,5 kg



## SAINT-HONORÉ *Framboise*

RECETTE RÉALISÉE AVEC  
ARÔME ET COLORANTS FRAMBOISE



22

## FRAMBOISE - ARÔME ET COLORANTS

- Bon goût des framboises sucrées et acidulées, gorgées de soleil et cueillies à maturité.
- Donne une belle coloration aux réalisations.

Bouteille de 0,5 kg



Scannez et découvrez la recette





23

### ARÔME NATUREL DE CITRONS

- Bon goût des citrons sucrés et acidulés, gorgés de soleil et cueillis à maturité.

Bouteille de 0,5 kg



24

### ARÔME CITRON ZESTE

- Alliance de la saveur du citron et de la puissance du zeste.
- Produit très concentré et économique 1-5 g/kg.

Bouteille de 0,5 L



25

### ARÔME NATUREL DE YUZU

- Mélange de notes aromatiques fraîches et zestées, proches de celles du citron vert, du pamplemousse et de la mandarine.

Bouteille de 0,5 kg



26

### ARÔME NATUREL D'ORANGE

- Bon goût des oranges sucrées et acidulées, gorgées de soleil et cueillies à maturité.

Bouteille de 0,5 kg



27

### ARÔME NATUREL D'ORANGE ZESTE

- Alliance de la saveur fruitée du jus d'orange et de l'amertume du zeste.
- Produit très concentré et économique 1-5 g/kg.

Bouteille de 0,5 L



28

### ARÔME NATUREL NOTE FLEUR D'ORANGER

- Saveur fruitée et florale sur fond de note miellée.
- Produit très concentré et économique 5-20 g/kg.

Bouteille de 1 L



29

### ARÔME NATUREL DE FEUILLES DE TONKA

- Des notes musquées et vanillées sur un support caramel.

Bouteille de 0,5 kg



30

### CARAMEL PÂTISSIER

- Saveur intense de caramel.
- Belle couleur brune, reflets chauds et ambrés.

Bouteille de 1,35 kg



31

### ARÔME TRUFFE

- Saveur subtile et puissante de truffe noire.

Bouteille de 0,5 kg

# PÂTE AROMATIQUE

NOUVEAUTÉ



32

### PURE PÂTE DE NOISETTE DU PIÉMONT

- Une pâte pure 100% à base de noisettes du Piémont IGP, qui préserve toutes les caractéristiques aromatiques de cette noisette d'exception.
- Sans colorants, arômes artificiels ou conservateurs.
- Permet l'appellation « à la Noisette du Piémont ».

Seau de 1 kg



Scannez et découvrez la recette



## TARTELETTES Piémontaises

RECETTE RÉALISÉE AVEC PURE PÂTE DE NOISETTE DU PIÉMONT



# CAFÉ

Chaque référence offre un profil aromatique distinct, afin de satisfaire vos exigences de goût et celles de votre clientèle. Polyvalentes, elles s'emploient dans de nombreuses applications vous offrant ainsi de multiples possibilités de créations signées café.

## Extraits de café



### TORRÉFACTION TRADITIONNELLE

Soigneusement sélectionnés, les grains de café 100% Arabica sont torréfiés à cœur selon la méthode traditionnelle lente et progressive.

Ainsi ils expriment pleinement leur richesse aromatique et confèrent à l'Extrait de Café Sébalcé Pur Arabica, des notes intenses et corsées à dominante grillée.



33 34

### EXTRAIT DE CAFÉ PUR ARABICA

- Pour des créations signées « Arabica » avec des notes intenses et corsées de café Arabica torréfié, sans amertume.
- Issu uniquement de grains de café Pur Arabica.
- Offre une belle coloration aux réalisations.
- Stable à la cuisson et à la surgélation/décongélation.
- Permet l'appellation « Au café Pur Arabica ».

33



Bouteille de 0,5 kg

34



Bouteille de 1 L



35

### EXTRAIT DE CAFÉ

- Pour une signature aromatique affirmée café avec des notes intenses à dominante grillée, légèrement caramélisées, sans amertume.
- Issu de grains de café Robusta.
- Offre une belle coloration aux réalisations.
- Stable à la cuisson et à la surgélation/décongélation.
- Permet l'appellation « Au café ».

Bouteille de 1 L

## Arôme et soluble café



36

### CAFÉ GOUT BRÉSILIEN AROME ET COLORANT

- Pour une signature aromatique universelle avec des notes équilibrées de café, généreuses et rondes, sans amertume, typées Moka.
- Permet de donner une couleur soutenue et de la brillance au fondant notamment.
- Stable à la cuisson et à la surgélation/décongélation.

Bouteille de 1 L



37

### CAFÉ SOLUBLE ATOMISÉ

- Pour aromatiser les pâtisseries ou pour le service du café.
- Mélange de cafés Arabica et Robusta.
- Notes puissantes, équilibrées entre amertume et acidité.
- Offre une belle coloration aux réalisations.
- Stable à la cuisson et à la surgélation/décongélation.
- Permet l'appellation « Au café ».

Sachet de 0,5 kg



## ENTREMETS Façon Irish Coffee

RECETTE RÉALISÉE AVEC  
L'EXTRAIT DE CAFÉ



Scannez et découvrez la recette



# COLORANTS

Adaptés à l'utilisation en boulangerie fine, les colorants Sébalcé, neutres en goût, donnent un rendu naturel qui rehausse l'appétence des produits.



## BÛCHE *Mangue - Passion & Citron vert*

RECETTE RÉALISÉE AVEC  
LES COLORANTS JAUNE ET VERT MENTHE



38

### COLORANT ROUGE

• Substance colorante  
d'origine naturelle.

Bouteille de 0,5 L



39

### COLORANT JAUNE

• Substance colorante  
d'origine naturelle.

Bouteille de 0,5 L



40

### COLORANT VERT MENTHE

Bouteille de 0,5 L

## RELIGIEUSES *Vanille - Fraise*

RECETTE RÉALISÉE AVEC  
LE COLORANT ROUGE



# GÉLATINES EN FEUILLES

La gélatine Sébalcé est l'ingrédient indispensable pour la gélification de vos recettes de pâtisserie ou traiteur, dans un format adapté à votre usage professionnel (0,5 kg ou 1 kg).

La gélatine en feuilles Sébalcé, c'est la garantie d'une hydratation et d'un dosage simple et facile.

## Gélatines bovines en feuilles



41 42

### GÉLATINE OR BOVINE

- 200 Bloom.
- Feuilles fines de 2 g.
- Certifiée Halal.

41 Étui de 0,5 kg pour 250 feuilles

42 Étui de 1 kg pour 500 feuilles



43

### GÉLATINE BRONZE BOVINE

- 150 Bloom.
- Feuilles de 3,3 g.
- Certifiée Halal.

Étui de 1 kg pour 300 feuilles



Scannez et découvrez comment utiliser les gélatines Sébalcé



TOUR DE MAIN EN VIDÉO



## Gélatines porcines en feuilles



44 45

### GÉLATINE OR

- 200 Bloom.
- Feuilles fines de 2 g.

44 Étui de 0,5 kg pour 250 feuilles

45 Étui de 1 kg pour 500 feuilles



46

### GÉLATINE ARGENT

- 180 Bloom.
- Feuilles de 2,5 g.

Étui de 1 kg de 400 feuilles

**NOUVEAUTÉ**

47

### GÉLATINE ARGENT BIO

- 180 Bloom.
- Feuilles de 2,5 g.
- Certifiée Biologique.

Étui de 0,5 kg pour 200 feuilles



48

### GÉLATINE BRONZE

- 150 Bloom.
- Feuilles de 3,3 g.

Étui de 1 kg de 300 feuilles



49

### GÉLATINE TITANE

- 120 Bloom.
- Feuilles de 5 g.

Étui de 1 kg de 200 feuilles



# GÉLATINES EN POUDRE

La gélatine en poudre Sébalcé, c'est la garantie d'une hydratation et d'un dosage précis pour une tenue irréprochable.



## Gélatines en poudre à chaud



50

### GÉLATINE BOVINE EN POUDRE 100 BLOOM

- Goût neutre.
- Origine 100% bovine.

Boîte de 1 kg



51

### GÉLATINE BOVINE EN POUDRE 150 BLOOM

- Goût neutre.
- Origine 100% bovine.

Boîte de 1 kg



52

### GÉLATINE BOVINE EN POUDRE 200 BLOOM

- Goût neutre.
- Origine 100% bovine.

Boîte de 1 kg



53

### GÉLATINE DE POISSON EN POUDRE 200 BLOOM

- Goût neutre.
- Propriétés de gélification identiques aux gélatines bovines et porcines.

Boîte de 1 kg

## Gélatine instantanée en poudre



54

### GÉLATINE BOVINE INSTANTANÉE EN POUDRE

- Se verse directement dans l'ingrédient à gélifier.
- Sans être chauffée ni hydratée.
- 10 g de gélatine correspondent à 1 feuille de gélatine quelle que soit sa qualité.

Étui de 1 kg

## ENTREMETS Vanille - Yuzu

RECETTE RÉALISÉE AVEC  
LA GÉLATINE DE POISSON



Scannez et découvrez la recette



# RÉCAPITULATIF DE LA GAMME SÉBALCÉ

VANILLE		Conditionnement article	Code	EAN	Nombre d'articles/ unité d'exp.
<b>Gousses de vanille</b>					
1	Gousses de Vanille Bourbon de Madagascar	Tubo de 75 g	1-42-011389	3506170013774	12
2	Gousses de Vanille Bourbon Bio Noire Gourmet <b>NOUVEAUTÉ</b>	Tubo de 150 g	1-42-013274	3506170021540	6
3	Gousses de Vanille Tahitensis	Tubo de 150 g	1-42-011385	3506170012272	6
4	Gousses de Vanille Gourmet	Tubo de 150 g	1-42-011387	3506170012579	6
<b>Dérivés de la gousse de vanille</b>					
5	Graines de Vanille de Madagascar	Pot de 100 g	1-42-010913	3506170011350	6
6	Poudre de Vanille Épuisée	Tubo de 150 g	1-42-011731	3506170015716	12
<b>Extraits de vanille</b>					
7	Extrait de Vanille Tahitensis avec Grains	Bouteille de 0,5 kg	1-42-010691	3506170006394	6
8	Extrait de Vanille Bourbon avec Grains	Bouteille de 0,5 kg	1-42-011281	3506170013279	6
9	Extrait de Vanille de Madagascar	Bouteille de 1 L	1-42-011082	3506170012067	6
<b>Arômes naturels de vanille</b>					
10	Arôme Naturel de Vanille	Bouteille de 1 L	1-42-010445	3506170004307	6
11	Arôme Naturel de Vanille P200	Bouteille de 1 L	1-42-008878	3660085904517	6
<b>Arômes vanille</b>					
12	Arôme et Colorant Vanille Vaniluxe 200	Bouteille de 1 L	1-42-004129	3660085091620	12
13	Arôme et Colorant Vanille Pâtissier	Bouteille de 1 L	1-42-004131	3660085092214	12
14	Arôme et Colorant Vanille Boulpât	Bouteille de 1 L	1-42-013360	3506170021618	12
15	Arôme et Colorant Vanille Gourmet	Bouteille de 1 L	1-42-010498	3506170005588	12
16	Arôme et Colorant Vanille	Bouteille de 1 L	1-42-004164	3660085902810	12
17	Arôme et Colorant Vanille	Bidon de 5 L	1-42-010497	3506170005533	1

## FRUITS ET AUTRES ARÔMES

18	Arôme Naturel et colorant Fraise	Bouteille de 0,5 kg	1-42-004166	3660085903220	6
19	Arôme et Colorants Pistache	Bouteille de 0,5 kg	1-42-008846	3506170088468	6
20	Arôme Amande Amère	Bouteille de 0,5 L	1-42-004138	3660085096618	6
21	Arôme Poire	Bouteille de 0,5 kg	1-42-004165	3660085903121	6
22	Arôme et Colorants Framboise	Bouteille de 0,5 kg	1-42-004167	3660085903329	6
23	Arôme Naturel de Citrons	Bouteille de 0,5 kg	1-42-004163	3660085901424	6
24	Arôme Citron Zeste	Bouteille de 0,5 L	1-42-004135	3660085093815	6
25	Arôme Naturel de Yuzu	Bouteille de 0,5 kg	1-42-011702	3506170015440	6
26	Arôme Naturel d'Orange	Bouteille de 0,5 kg	1-42-004162	3660085901325	6
27	Arôme Naturel d'Orange Zeste	Bouteille de 0,5 L	1-42-004136	3660085093914	6
28	Arôme Naturel Note Fleur d'Oranger	Bouteille de 1 L	1-42-004123	3660085000110	12
29	Arôme Naturel de Fèves de Tonka	Bouteille de 0,5 kg	1-42-011768	3506170015990	6
30	Caramel Pâtissier	Bouteille de 1,35 kg	1-42-004137	3660085094416	12
31	Arôme Truffe	Bouteille de 0,5 kg	1-42-004203	3660085200923	6

## PÂTE AROMATIQUE

32	Pure Pâte de Noisette du Piémont <b>NOUVEAUTÉ</b>	Seau de 1 kg	1-42-013460	3506170021984	6
----	---	--------------	-------------	---------------	---

## CAFÉ

<b>Extraits de café</b>					
33	Extrait de Café Pur Arabica	Bouteille de 0,5 kg	1-42-011142	3506170012548	6
34	Extrait de Café Pur Arabica	Bouteille de 1 L	1-42-010459	3506170004819	6
35	Extrait de Café	Bouteille de 1 L	1-42-010446	3506170004369	12
<b>Arôme et soluble café</b>					
36	Arôme et Colorant Café Goût Brésilien	Bouteille de 1 L	1-42-004133	3660085092511	12
37	Café Soluble Atomisé	Sachet de 0,5 kg	1-42-004134	3377390001205	10

COLORANTS		Conditionnement article	Code	EAN	Nombre d'articles/ unité d'exp.
38	Colorant Rouge	Bouteille de 0,5 L	1-42-010687	3506170010261	6
39	Colorant Jaune	Bouteille de 0,5 L	1-42-010689	3506170010322	6
40	Colorant Vert Menthe	Bouteille de 0,5 L	1-42-004180	3660085094805	6

## GÉLATINES EN FEUILLE

Gélatines bovines en feuilles (certifiées Halal)					
41	Gélatine Or Bovine	Étui de 0,5 kg pour 250 feuilles	1-42-012917	3660085019044	8
42	Gélatine Or Bovine	Étui de 1 kg pour 500 feuilles	1-42-012855	3660085019037	10
43	Gélatine Bronze Bovine	Étui de 1 kg pour 300 feuilles	1-42-012744	3660085098513	10
Gélatines porcines en feuilles					
44	Gélatine Or	Étui de 0,5 kg pour 250 feuilles	1-42-004191	3660085019020	8
45	Gélatine Or	Étui de 1 kg pour 500 feuilles	1-42-012741	3660085019006	10
46	Gélatine Argent	Étui de 1 kg de 400 feuilles	1-42-012742	3660085021016	10
47	Gélatine Argent Bio	<b>NOUVEAUTÉ</b> Étui de 0,5 kg pour 200 feuilles	1-42-012932	4000147009207	8
48	Gélatine Bronze	Étui de 1 kg pour 300 feuilles	1-42-012743	3660085098407	10
49	Gélatine Titane	Étui de 1 kg pour 200 feuilles	1-42-012745	3660085018405	10

## GÉLATINES EN POUDRE

Gélatines en poudre à chaud					
50	Gélatine Bovine en Poudre 100 Bloom	Boîte de 1 kg	1-42-004184	3660085018344	6
51	Gélatine Bovine en Poudre 150 Bloom	Boîte de 1 kg	1-42-004185	3660085018634	6
52	Gélatine Bovine en Poudre 200 Bloom	Boîte de 1 kg	1-42-004186	3660085018948	6
53	Gélatine de Poisson en Poudre 200 Bloom	Boîte de 1 kg	1-42-011671	3506170015389	6
Gélatine instantanée en poudre					
54	Gélatine Bovine Instantanée en Poudre	Étui de 1 kg	1-42-012718	3506170018755	6



# ENTREMETS FAÇON TARTE

## *Intensément Vanille*

RECETTE RÉALISÉE AVEC  
L'EXTRAIT ET LES GOUSSES  
DE VANILLE TAHITENSIS



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

[www.condifa.fr](http://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](mailto:condifa@condifa.fr)