Catalogue Produits

2026







sofadex puratos

Food Innovation for Good

NOUS FAISONS AVANCER LA PLANÈTE EN CRÉANT DES SOLUTIONS ALIMENTAIRES INNOVANTES POUR LA SANTÉ ET LE BIEN-ÊTRE DES PERSONNES DU MONDE ENTIER.

Notre Manifesto

Chez Sofadex Puratos, nous estimons que la nourriture a un pouvoir extraordinaire dans nos vies : le pouvoir de nourrir, d'alimenter, de réconforter et de rassembler les familles. Elle peut unir les gens de tous les horizons et peut nous faire sourire lorsque nous célébrons les moments importants de la vie, autant petits que grands. Elle a même le pouvoir unique de guérir !

Nous ne prenons pas cette grande responsabilité à la légère et c'est pourquoi nous nous sommes activement engagés dans un modèle d'entreprise holistique, durable, respectueux et équilibré. À cette fin, nous mettons en œuvre des plans visant à atteindre la neutralité en matière de CO2, à utiliser l'eau de manière responsable et à réduire les déchets. Nos matières premières proviennent de sources respectueuses et nous nous efforçons d'obtenir des revenus sûrs et stables pour les agriculteurs. Nous travaillons en harmonie avec les communautés auxquelles nous appartenons et investissons pour offrir des opportunités éducatives qui changent la vie dans nos écoles de boulangerie. Nous nous engageons envers nos employés et créons un environnement de travail bienveillant qui accueille la diversité et favorise le développement personnel.





Innovation

Notre objectif est de combiner une longue histoire d'expertise avec les toutes dernières innovations et tendances, pour faire de l'alimentation de demain une réalité aujourd'hui.

Durabilité

Avec nos engagements envers vous et envers les générations futures, nous nous consacrons à un modèle d'exploitation holistique, durable, respectueux et équilibré.





Santé & Bien-être :

Nous nous efforçons constamment d'accroître notre impact positif en créant des solutions alimentaires innovantes qui favorisent la santé et le bien-être.

Table des Matières

BOULANGERIE



- Améliorants de pain 18
- Levains 22
- Matières Grasses 25
- Mixes de boulangerie 32
- Graines 36
- Dorure 39
- Crème Culinaire UHT 41

PÂTISSERIE



- Mixes pour cakes 46
- Mixes pour pâtisserie fine 48
- Mixes pour crème pâtissière & crème mousseline 52
- Nappage 56
- Crème de fourage et glaçage 58
- Crème de fourage à base des fruits 70
- Crème UHT 75
- Levure & émulsifiant 78
- Autres produits pâtisserie 81
- Pralinés & pâte d'amande 87

CHOCOLAT



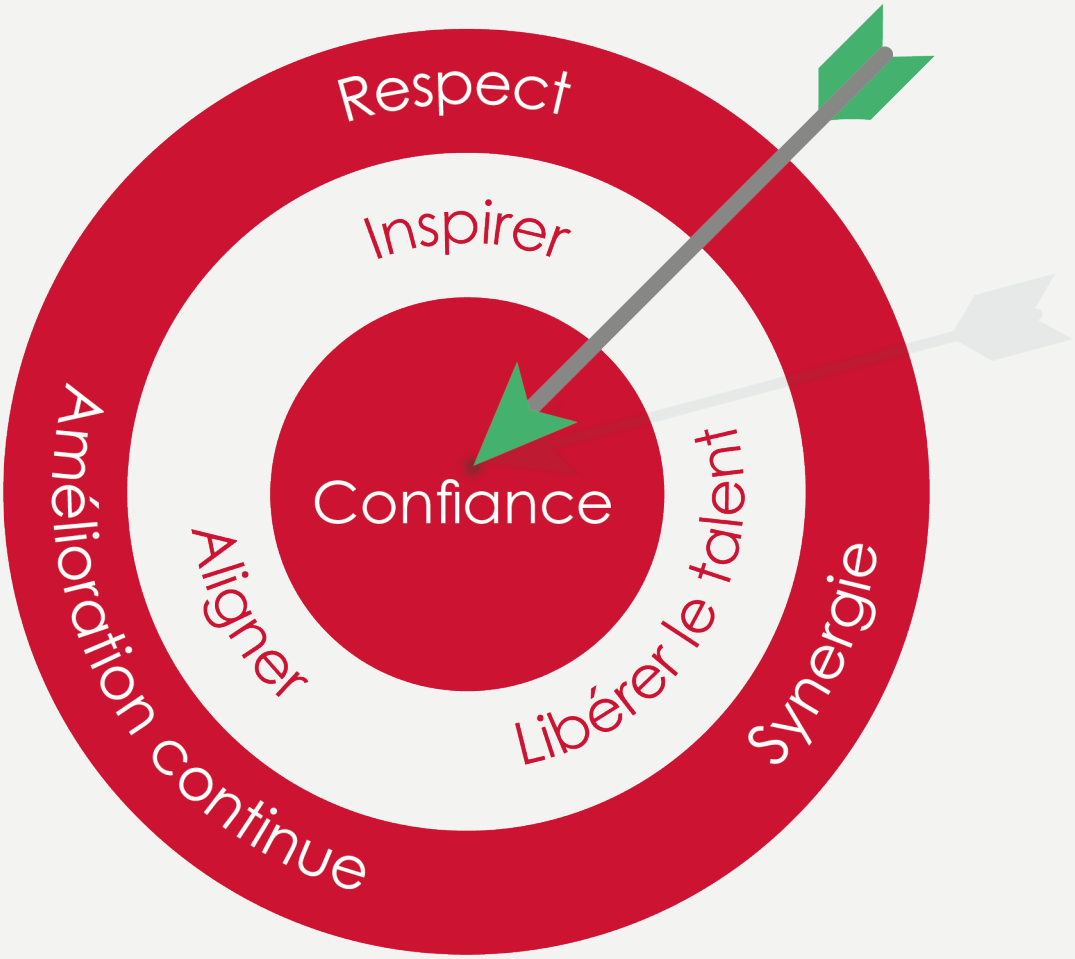
- Karat Cover 92
- Belcolade Selection 99
- Belcolade Origins 108

Présentation

Puratos est une entreprise familiale belge qui développe des ingrédients et solutions innovants pour les boulangers, les pâtissiers et les chocolatiers du monde entier. En Belgique, nous œuvrons depuis nos 5 sites de production, implantés à Grand-Bigard, Lummen, Erembodegem, Andenne et Saint-Vith. Notre objectif est d'être un partenaire de confiance en innovation pour nos clients.



Une Entreprise Familiale



Tout ce que nous faisons est basé sur la confiance

Nos Valeurs

Vision :
Notre vision définit notre avenir en s'appuyant sur le présent. elle relie notre stratégie à notre mission fondamentale et ouvre la voie à nos équipes pour l'exécution avec excellence. Notre vision nous permet de rêver grand, d'affronter les obstacles et de définir de nouvelles ambitions.



Courage :
Il consiste à agir avec confiance et optimisme face à l'adversité. Il nous pousse à rechercher de nouvelles solutions, & innover et à nous améliorer en permanence. Le courage nous perme! de prendre des risques calculés dans la poursuite de notre vision.



Passion:
Ce qui nous inspire, c'est la passion. La passion du pain, de la pâtisserie et du chocolat. Une passion pour notre personnel, notre culture, nos clients, nos communautés, la planète et nos résultats. La passion nous donne un objectif ultime et nous pousse à penser à long terme tout en obtenant des résultats à court terme. La passion nous pousse à atteindre ce qui nous semblait impossible dans le but de satisfaire nos clients.



Qualité :
La qualité est la norme à laquelle nous soumettons toutes nos actions. Nous avons l'ambition de tout réussir du premier coup, en nous efforçant toujours d'apprendre et de nous améliorer, La qualité est la responsabilité de chacun, car nous visons les normes les plus élevées possible et l'amélioration continue de notre mode de travail.



Intégrité :
L'intégrité est notre boussole morale. Guidés par nos principes éthiques et moraux, nous traitons les gens avec respect et agissons en accord avec nos valeurs. Nous ne tolérons aucun comportement contraire à l'éthique.



Collaboration :
En travaillant ensemble,nous allons plus loin. Nous accomplissons de grandes choses lorsque nos équipes travaillent en étroite collaboration, renforcées par le parcours, les expériences et les forces de chacun.



Quelques chiffres



Nous proposons une gamme complète de solutions alimentaires innovantes pour la boulangerie, la pâtisserie et la chocolaterie.

PRODUITS PURATOS DISPONIBLES DANS
135 PLUS DE PAYS

FILIALES DANS
84 PAYS

75 UNITÉS DE PRODUCTION
52 DANS PAYS

119
CENTRES D'INNOVATION DANS LE MONDE

FONDÉ EN
1919

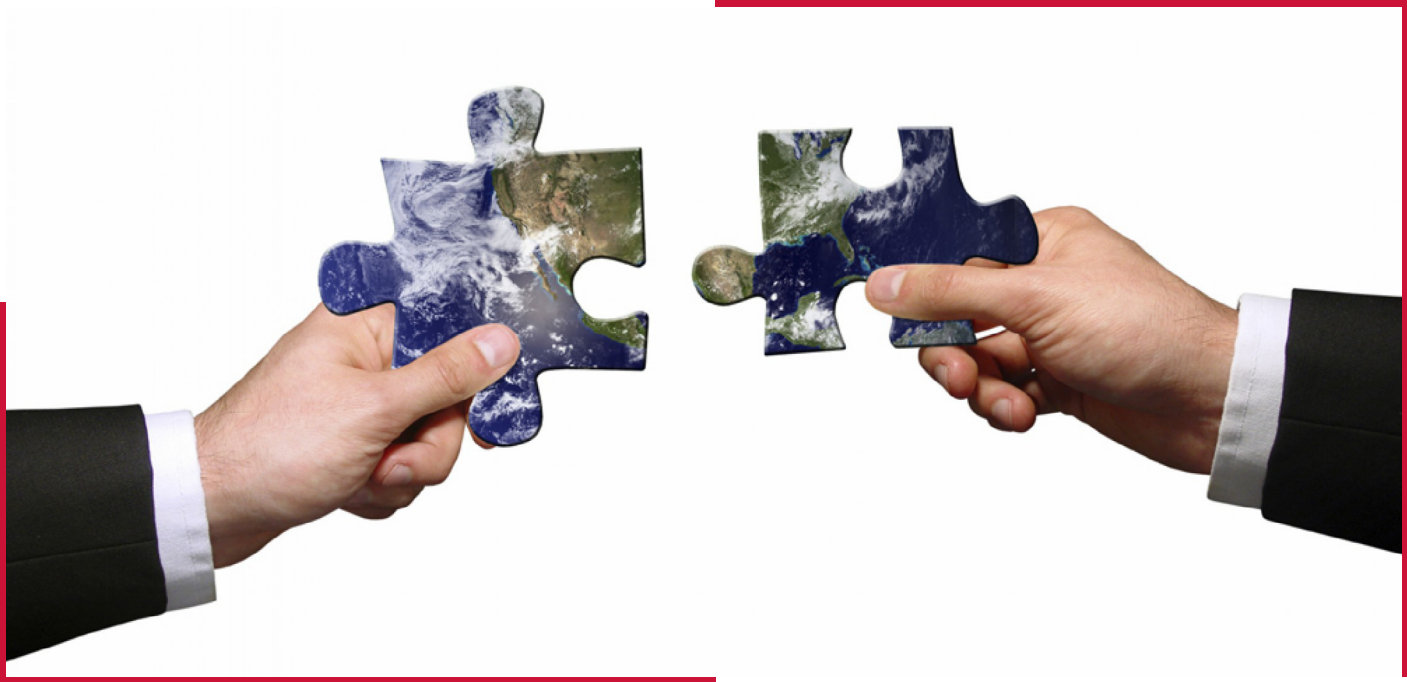
10.678
EMPLOYÉS

1251
CHERCHEURS R&D ET DÉMONSTRATEURS

2,44%
DES REVENUS INVESTIS EN R&D

Food Innovation...

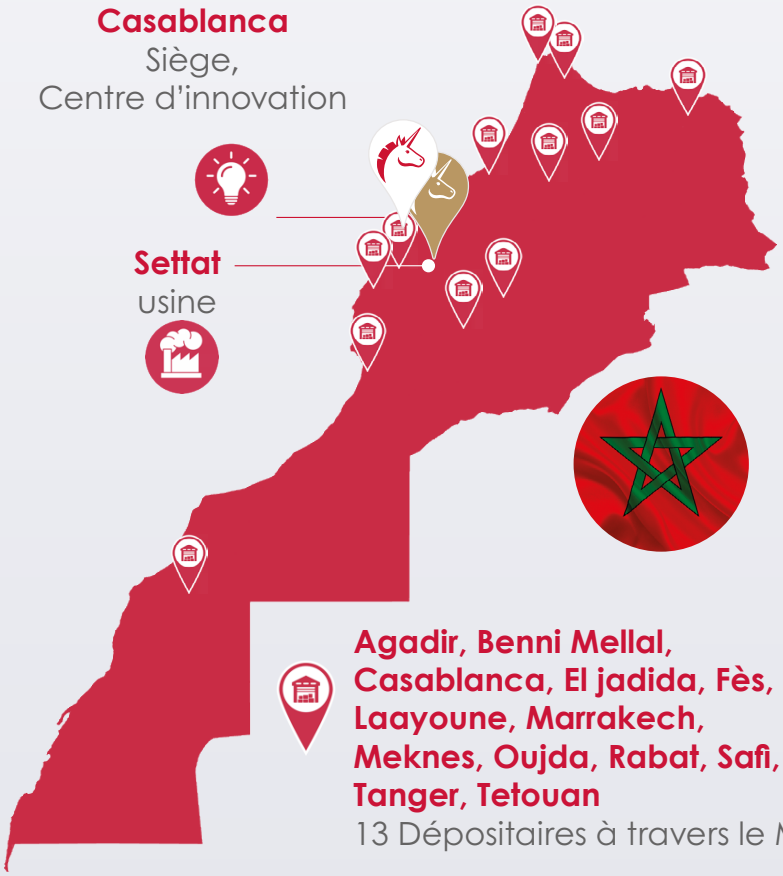
En 1999, le Groupe PURATOS a signé un partenariat avec la société SOFADEX leader sur le marché marocain avec la margarine Conscientes des exigences et des changements que connaît le marché (ouverture des frontières, évolution technologique permanente, ...), les deux sociétés ont décidé de mettre en commun leur expérience et leur savoir-faire pour répondre adéquatement aux attentes des clients marocains.



Cette volonté s'est concrétisée par un accroissement du nombre de collaborateurs, ainsi qu'un ambitieux programme d'investissements visant l'élargissement de sa gamme de produits.
Depuis sa création, Sofadex-puratos a progressivement diversifié ses gammes de produits pour proposer aujourd'hui à ses clients le plus large assortiment du secteur de la boulangerie, pâtisserie et chocolaterie. Nos produits sont complémentaires et s'harmonisent parfaitement à votre créativité.

...For Good

SOFADEX PURATOS MAROC



Casablanca
Siège,
Centre d'innovation

Settat
usine

Agadir, Benni Mellal, Casablanca, El jadida, Fès, Laayoune, Marrakech, Meknes, Oujda, Rabat, Safi, Tanger, Tetouan
13 Dépositaires à travers le Maroc

FOOD INNOVATION

361K MAD
CA

Depuis
1999

160
Employés

- Améliorant de pain
- Levain
- Matières Grasses
- Mixes de boulangerie
- Graines
- Dorure
- Crème Culinaire UHT

- Mixes pour cakes
- Crèmes de fourrage à base des fruits
- Nappage
- Mixes pour crème pâtissière
- Mixes pour pâtisserie fine
- Levure & émulsifiant
- Fondants pâtissiers
- Aromatisations
- Crème UHT
- Pralinés
- Pâte d'amande
- Carat supercrème nutolade

Chocolat belge réel :
- Selection
- Origins

cacao-trace

Qui sommes-nous

Notre raison d'être

Nous faisons bouger le monde en concevant des solutions alimentaires innovantes qui favorisent le bien-être des gens du monde entier.



Notre mission

Chez Puratos, nous aidons nos clients à réussir. Nous transformons les technologies et les expériences issues de différentes cultures alimentaires en nouvelles opportunités.

"Ensemble, nous améliorons la vie des gens et protégeons la planète."

Notre Centre d'innovation à votre disposition





Le centre d'innovation est un lieu d'échange, de partage, de formation dédié à nos clients.

Une équipe de démonstrateurs!

Une équipe passionnées par leur métier et experts dans le domaine (boulangerie, pâtisserie et chocolaterie), nos démonstrateurs vous accompagnent en apportant un support technique, astuces et conseils. À l'écoute des tendances de demain, ils développent également des nouvelles recettes inspirationnelles.

Usine

- L'usine Sofadex Puratos est organisée en différentes zones dédiées à des processus spécifiques, elle comprend des espaces de production adaptés à chaque ligne de production, des entrepôts de matières premières et des entrepôts de produits finis.

- Nous disposons d'une zone de réception des matières premières où nous vérifions méticuleusement la qualité et l'intégrité de chaque composant avant son utilisation en production. De plus, nous avons des zones dédiées à la préparation des commandes et à la livraison, afin de garantir et de contrôler tous les produits finis que nous expédions dans des camions que nous supervisons.

- Notre usine Sofadex Puratos est également équipée d'un laboratoire de contrôle qualité entièrement équipé de technologies de pointe, où notre équipe d'experts travaille sans relâche pour garantir la meilleure qualité de nos produits.

- L'espace alloué, nous permet de répondre efficacement à la demande croissante de nos produits.

- Conçue pour répondre aux normes les plus strictes en matière de qualité, de sécurité alimentaire, de sécurité, d'hygiène et de durabilité environnementale, notre usine est certifiée ISO 9001 version 2015 et FSSC 22000. Des audits sont régulièrement effectués pour vérifier notre conformité aux exigences.



Social Media

SUIVEZ-NOUS !

Conseils, astuces, démos lives, recettes, nouveautés

Abonnez-vous

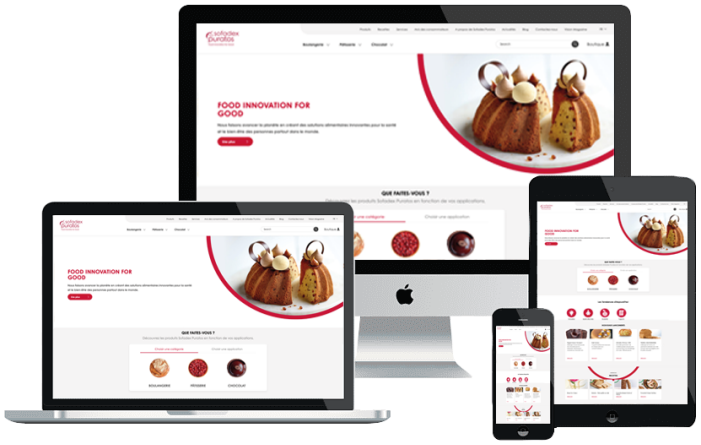
Sofadex_puratos

Sofadex_puratos

Sofadex_puratos

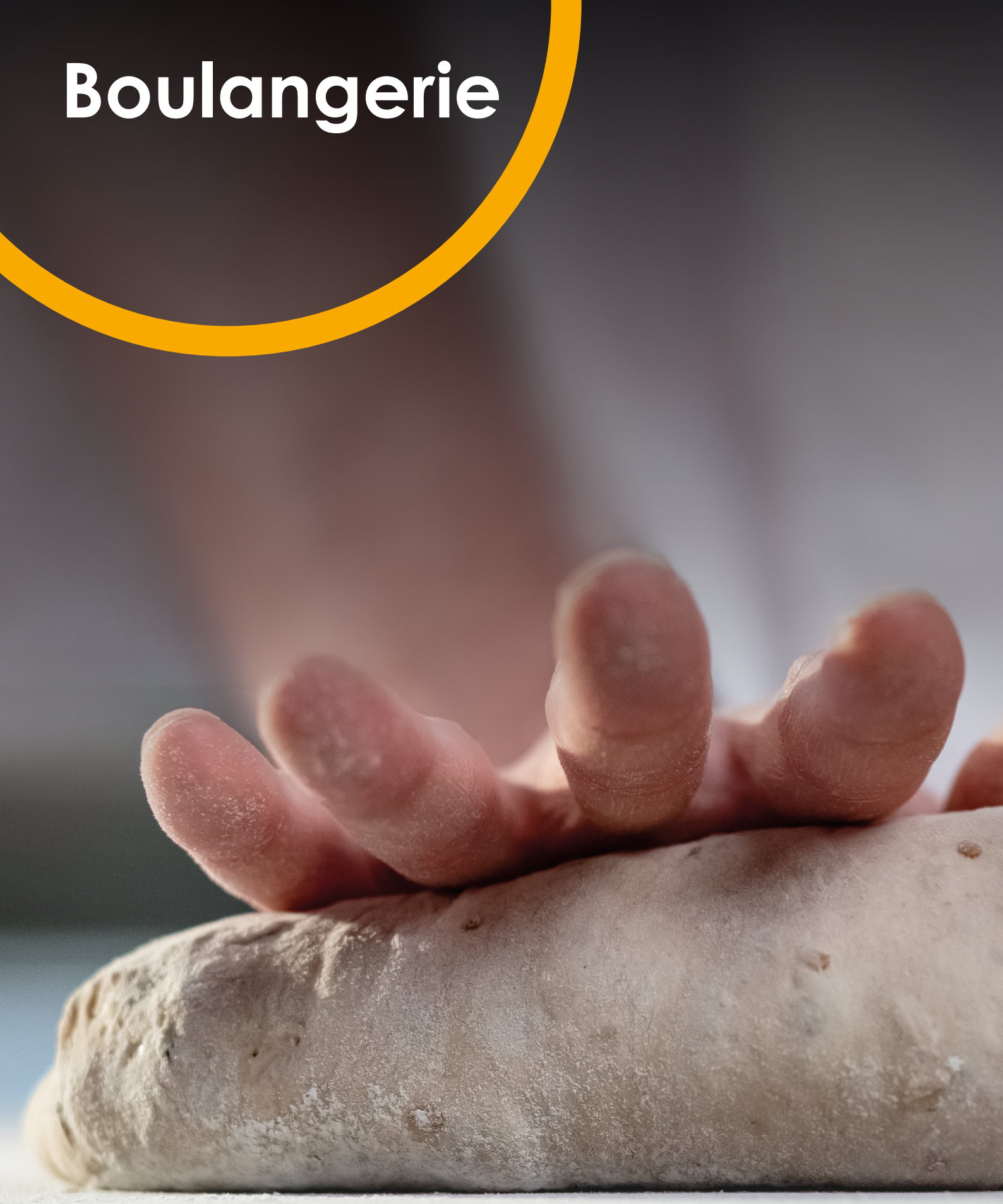
Prenez plaisir à découvrir nos réseaux sociaux et site web !

WWW.SOFADEX-PURATOS.MA



Retrouvez un catalogue produits complets, des centaines de recettes, des articles de blog,...

Boulangerie



Le pain est façonné par 250 générations de boulangers. Chaque génération a essayé de nouvelles recettes, de nouveaux ingrédients et une série de techniques de cuisson. Tout pour cuire des pains encore meilleurs. En tirant le meilleur parti de notre patrimoine et en respectant ses trois pierres angulaires - santé, goût, texture - nous entendons aider les boulangers à atteindre cet objectif : de meilleurs pains.

sofadex puratos
Food Innovation for Good

Le Future du **Pain** Réside dans son passé

REJOIGNEZ LA TRADITION, CRÉEZ VOTRE FUTUR

Les traditions ont été transmises, adaptées, évoluées ou même oubliées. Puratos pense que les boulangers d'aujourd'hui méritent de se tenir sur les épaules de géants. Qu'ils aient accès au savoir-faire des 250 générations de boulangers qui nous ont précédés. C'est pourquoi nous recherchons et préservons l'héritage du pain dans notre bibliothèque de levains, réintroduisons des ingrédients traditionnels comme les levains et les céréales de spécialité anciennes et travaillons sur des innovations inspirées par la nature. Il s'agit de vous permettre de rejoindre la tradition et de créer votre avenir avec vos propres pains signature authentiques. Des pains de style rustique qui remontent aux racines de la boulangerie.



Boulangerie



Améliorants de pain p 18
- GOAL p 19
- TIGRIS Blue p 20
- S500 Acti Plus p 21

Levains p 22
- O-tentic p 23
- Sapore Chaâbi p 24

Matières Grasses p 25
- Bonna Special Feuilletage p 26
- Bonna Special Pétrissage p 27
- Bonna Tradition p 28
- Bonna Bloc p 29
- Mimetic p 30
- Mimetic Primeur p 31

Mixes de boulangerie p 32
- Tegral Brioche Moelleuse p 33
- Tegral Multigraines p 34
- Tegral Pain De Seigle p 35

Graines p 36
- Puravita Decor p 37
- Softgrain p 38

Dorure p 39
- Sunset Glaze p 40

Crème Culinaire UHT p 41
- Cuisipak p 42

Améliorants de pain



GOAL

كُوول



Améliorant de pain croustillant (baguettes...).

AVANTAGES :

- Facilité de travail pour le boulanger ;
- Lissage plus rapide de la pâte ;
- Excellente machinabilité ;
- Consistance élevée de la pâte ;
- Meilleure coloration de la croûte ;
- Volume assuré du pain ;
- Rendement visiblement élevé ; ...

Dose d'emploi : De 0,2 à 0,3 % du poids de la farine (de 200 à 300g pour 100kg de farine).

Conservation et stockage : Conserver dans un endroit sec et frais.

Conditionnement : Sac de 10 kg.

محسن للخبز المقرمش (خبز الباگيط).

فوائد :

- تسهيل عمل الخباز ؛
- مرونة أسرع للعجين ؛
- عجين فائق الليونة و سهل التشكيل ؛
- عجين أكثر تماسك ؛
- تعزيز اللون الذهبي للخبز ؛
- حجم مضمون للخبز ؛
- الزيادة في المردودية بشكل واضح ؛ ...

المقدار : من 0,2 إلى 0,3 % من وزن الدقيق (من 200 إلى 300 غرام لكل 100 كيلو غرام من الدقيق).

حفظ و تخزين : يحفظ في مكان جاف و بارد.

تعبئة : كيس من فئة 10 كيلو غرام.

TIGRIS BLUE تيكريس بلو



Améliorant de pain et d'autres préparations boulangères.

AVANTAGES :

- Garantir la formation du réseau glutineux ;
- Garantir la bonne machinabilité de la pâte (Ténacité, élasticité, extensibilité, souplesse et absence de collant) ;
- Apporter une excellente tolérance et une tenue à la pâte (tenue sur couche, sur filet et au four) ;
- Régulariser la fermentation ;
- Excellente tolérance (bon volume de pain à excès de fermentation) ;
- Garantir un volume optimal ;
- Aider à la prise de couleur de la croûte ;
- Améliorer l'aspect de la croûte (croustillant, pas de cloque) ;
- Garantir une belle ouverture des incisions de la baguette ; ...

Dose d'emploi : À partir de 0,15% du poids de la farine.

Conservation et stockage : Conserver dans un endroit sec et frais.

Conditionnement : Sac de 10 kg.

محسن للخبز ولتحضيرات أخرى للخبازة.

فوائد :

- يضمن تكوين شبكة الغلوتين ؛
- يضمن مرونة العجين (تمدده و تماسكه و عدم التصاقه) ؛
- يعطي مقاومة و قوة للعجين أثناء التخمير و الطهي ؛
- ينظم عملية التخمير ؛
- يمكن من الحصول على حجم جيد للخبز بعد التخمير؛
- يضمن الحصول على الحجم المناسب ؛
- يساعد في الحصول على لون قشرة الخبز ؛
- يحسن من مظهر قشرة الخبز (قرمشة الخبز و عدم تكسره) ؛
- يضمن فتحات جميلة للباكيت ؛ ...

المقدار : إبتداءا من 0.15% من كمية الدقيق ؛

حفظ و تخزين : يحفظ في مكان جاف و بارد

تعبئة : كيس من فئة 10 كيلو غرام

S500 ACTI+ س 500 أكتي +



Améliorant de pain et de viennoiserie.

AVANTAGES :

- Plus de volume ;
- Bel aspect pour la viennoiserie ;
- Plus de sécurité : durant le mélange, la fermentation, au moment de la cuisson et ce grâce a son degré de tolérance élevé (donner plus ou moins de temps dans chacune des étapes précitées ne constitue aucun risque);
- Meilleure conservation du produit fini ; ...

Dose d'emploi : De 0,3 à 0,5% du poids de la farine (de 3 à 5g pour 1kg de farine) selon la qualité de la farine.

Conservation et stockage : Conserver dans un endroit sec et frais.

Conditionnement : Seau en plastique de 1 Kg.

محسن للخبز و الهلاليات.

فوائد :

- حجم أكبر للخبز ؛
- شكل جميل للهلاليات ؛
- سلامة أكثر : أثناء الخلط و التخمير و الطهي، و هذا بفضل نسبة مرونة المنتوج العالية (ترك العجين لمدة أطول لأي مرحلة من المراحل المذكورة سابقا لايشكل أي خطر) ؛
- حفظ المنتوج النهائي بشكل أفضل ؛ ...

المقدار : من 0.3 إلى 0.5% من وزن الدقيق
(من 3 إلى 5 غرام في 1 كلغ من الدقيق) حسب جودة الدقيق.

حفظ و تخزين : يحفظ في مكان جاف و بارد.

تعبئة : دلو بلاستيكي من فئة 1 كيلوغرام.



Levains



O-TENTIC أوطونتيك



O-tentic est un levain dévitalisé à base d'une fermentation naturelle.

AVANTAGES :

- Goût d'antan.
- Excellente conservation du produit fini dans le temps ;
- Facile et pratique ;
- Peut être utilisé pour pains croustillants, pains spéciaux; pizza.

Dose d'emploi :
Le dosage est de 4% sur le poids de la farine. Ensuite, vous ajoutez de l'eau et du sel.

Conservation et stockage : Dans un endroit sec (16-20°C, HR 65% max).
Avant ouverture : température ambiante jusqu'à échéance.
Après ouverture : une semaine au réfrigérateur à 4°C.

Conditionnement : 10 sachets de 1kg conditionnés en carton.

أوطونتيك عبارة عن خميرة مجففة من أساس التخمير الطبيعي.

فوائد :

- طعم تقليدي للخميرة التقليدية ؛
- مدة حفظ أطول للخبز ؛
- سهل و عملي ؛
- يستعمل لتحضير الخبز المقرمش و أنواع الخبز الخاص و البيتزا ؛ ...

المقدار :
4% من وزن الدقيق. ثم نضيف الماء والملح.

حفظ و تخزين : يحفظ في مكان بارد و جاف (درجة الحرارة القصوى من 16 إلى 20 درجة مئوية، الرطوبة النسبية % 65 على الأكثر).
قبل الفتح : درجة حرارة الغرفة حتى انتهاء الصلاحية.
بعد الفتح : أسبوع واحد في الثلاجة وبدرجة حرارة 4 مئوية.

تعبئة : 10 أكياس من فئة 1 كلغ معبأة في كرتون.



CLEAN(ER) LABEL

Sapore Chaâbi

صابوري الشعبي



Produit prêt à l'emploi basé sur la fermentation, à base de levain offrant les avantages du goût des levains traditionnels…

AVANTAGES :

- Aromatisation du pain ;
- Goût typique du pain traditionnel ;
- Coloration naturelle de la mie entre crémeuse à caramélisée ;
- Très bon aspect visuel ;
- Présence du levain inactivé ; …

Dose d'emploi :
de 1% à 3% du poids de la farine.

Conditionnement :
Un sac de 5 kg.

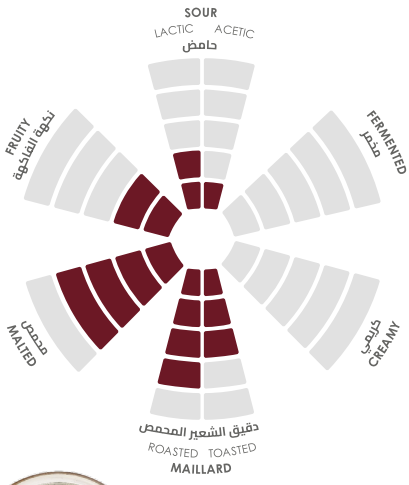
منتوج جاهز للاستعمال يعتمد على التخمير، من أساس العجين المخمر يقدم فوائد طعم العجين المخمر التقليدي ...

فوائد :

- نكهة الخبز ؛
- طعم أصيل للخبز التقليدي ؛
- تلوين طبيعي للفتات بين الكريمي والكراميل ؛
- مظهر جيد للخبز ؛
- خميرة غير فعالة ؛ ...

المقدار :
من 1% إلى 3% من وزن الدقيق.

التعبئة :
كيس من فئة 5 كيلو غرام.



CLEAN(ER) LABEL

Matières Grasses



Bonna Special Feuilletage

بونا خاصة للتوريق

Margarine pour préparation de la pâte feuilletée (croissants, pains au chocolat, mille feuilles,...).



AVANTAGES :

- Formule parfbaite pour donner aux pâtes feuilletées l'aspect, le volume, la saveur et la fraicheur ;
- Aromatisée, élastique et facile à travailler ; ...

Conservation et stockage :
A conserver au frais (entre 5 et 16 °C).

Conditionnement :
Pains de 500g conditionnés en carton de 10 Kg.

مارگْرين لتحضير العجين المورق (هلاليات، ميلفوي...)

فوائد :

- وصفة كاملة تعطي العجين المورق مظهرا، حجما، لذة و طراوة ؛
- نكهة طيبة مطاطية و سهلة الاستعمال ؛ ...

حفظ و تخزين :
يحفظ في مكان بارد ما بين 5 و 16 درجة مئوية.
تعبئة :
قطع من فئة 500 غرام معبئة في علبة كرتونية من فئة 10 كيلوغرام.



BONNA SPECIAL PÉTRISSAGE

بونا خاصة بالعجائن



Margarine adaptée aux multiples usages (Gâteaux marocains, pâtes brisées et sucrées, tartes, cakes...)

AVANTAGES :

- Consistance et texture qui favorisent un mixage rapide et homogène avec les autres ingrédients ;
- Un arôme qui séduira tous les gourmets de la pâtisserie fine ; ...

Conservation et stockage : A conserver au frais (entre 5 et 16°C).

Conditionnement : Pains de 500g conditionnés en carton de 10kg.

مارغرين صالحة لاستعمالات متعددة (الحلويات المغربية والهلاليات والحلوة والتارت والكعك وغيرها)

فوائد :

- تركيبة متماسكة مما يساعد على إعطاء خليط سريع و متجانس مع باقي المكونات ؛
- نكهة تبهر كل محبي الحلويات الرفيعة ؛ ...

حفظ و تخزين :
يحفظ في مكان بارد ما بين 5 و 16 درجة مئوية.

تعبئة : قطع من فئة 500 غرام معبأة في علبة كرتونية من فئة 10 كيلوغرام.



BONNA TRADITION

بونا للتحضيرات التقليدية



Margarine utilisée dans toutes les préparations traditionnelles (petits fours marocains, Msemen, Harcha, Baghrir,...).

AVANTAGES :

- Légère ;
- Très bon goût ;
- Peut remplacer le beurre dans plusieurs préprations (ex : viennoiseries, cakes) ; ...

Conservation et stockage :
A conserver au frais (entre 5 et 16°C) .

Conditionnement : Bloc de 5kg conditionné en carton.

مارگارين تستعمل في جميع الوصفات التقليدية (...حلويات مغربية، مسمن، حرشة، بغرير...).

فوائد :

- خفيفة ؛
- ذوق جيد جدا ؛
- يمكن أن تعوض الزبدة في مختلف التحضيرات مثل الهلاليات، الكيك ؛ ...

حفظ و تخزين : يحفظ في مكان بارد ما بين 5 و 16 درجة مئوية.

تعبئة : قطعة من فئة 5 كيلوغرام معبأة في علبة كرتونية.



BONNA BLOC بونا بلوك



Matière grasse pour les préparations traditionnelles.

AVANTAGES :

- Aspect économique aux recettes ;
- Bon goût ;
- Bonne texture ; …

Applications : Pâtes sablées, cake économique, préparations traditionnelles …

Conservation et stockage : A conserver dans un endroit sec (RH 56%) entre 4 et 20°C.

Conditionnement : Bloc de 5kg en carton.

مادة دهنية للاستعمالات التقليدية.

فوائد :

- اقتصادية بالنسبة للوصفات ؛
- ذوق جيد ؛
- تركيبة جيدة ؛ …

استعمالات : عجين مرمل (صابلي) ، كيك إقتصادي، تحضيرات تقليدية.

حفظ و تخزين : يحفظ في مكان بارد (56% رطوبة النسبية) مابين 4 و 20% درجة مئوية.

تعبئة : كرتون من فئة 5 كيلو غرام.



MIMETIC ميمتيك



La nouvelle génération de matière grasse fonctionnelle pour un feuilletage star!

AVANTAGES :

- Création de produits de qualité supérieure ;
- Grande maniabilité et excellente plasticité ;
- Morsure croustillante parfaite ;
- Goût délicieux et intense ;
- Fraîcheur optimisée ;
- Réduction de coût vs beurre ; ...

Conservation et stockage : À conserver dans un endroit frais et sec entre 4 et 20°C.

Conditionnement : Pains de 500g conditionnés en carton de 10kg.

الجيل الجديد من المواد الدهنية العملية للحصول على توريق مميز!

فوائد :

- طعم مميز وقضمة قصيرة ؛
- منتوج طري على مدار اليوم ؛
- تركيبة مقرمشة ؛
- ليونة و سلاسة فائقتين ؛
- قرمشة كاملة ؛
- نكهة ومذاق لذيذ ؛
- ثمن مناسب مقارنة مع الزبدة ؛ ...



حفظ و تخزين :
يحفظ في مكان بارد وجاف بين 4 و 20 درجة مئوية.

تعبئة :
قطع من فئة 500 غرام معبئة في علبة كرتونية من فئة 10 كيلوغرام.

MIMETIC
Primeur

ميميتك
بريمور



Une nouvelle génération de matières grasses qui contient 10% de beurre.

AVANTAGES :

- Contient 10% du beurre ;
- Texture croustillante ;
- Fraîcheur optimisée ;
- Rendu produit fini comparable au beurre ;
- Facilité de travail Vs beurre ;
- Un goût crémeux et une mâche courte ;
- Excellent fondant en bouche ;
- Absence de film gras à la dégustation ;
- Une texture croustillante ;
- Une longue fraicheur du produit fini ; ...

Conservation et stockage : À conserver dans un endroit frais et sec entre 4 et 20°C.

Conditionnement : Pains de 500g conditionnés en carton de 10kg.

جيل جديد من المادة الدهنية التي تحتوي على % 10 من الزبدة.

فوائد :

- يحتوي على % 10 من زبدة ؛
- قوام مقرمش ؛
- طراوة جيدة ؛
- تجعل المنتوج النهائي مشابها للزبدة ؛
- سهولة في العمل و الزبدة ؛
- طعم كريمي ومضغة قصيرة ؛
- ذوبان ممتاز في الفم ؛
- لا يوجد فيلم زيتي عند التذوق ؛
- قوام مقرمش ؛
- طراوة طويلة للمنتوج النهائي ؛ ...



حفظ و تخزين :
يحفظ في مكان بارد وجاف بين 4 و 20 درجة مئوية.

تعبئة :
قطع من فئة 500 غرام معبئة في علبة كرتونية من فئة 10 كيلوغرام.

Mixes de boulangerie



TEGRAL BRIOCHE MOELLEUSE

تيكرال بريوش رطبة

Mixe en poudre destiné à la fabrication de brioches moelleuses et produits soft.

AVANTAGES :

- Gain de temps avec seulement trois ingrédients ;
- Gain de temps de pétrissage par rapport à la recette traditionnelle de la brioche ;
- Décollement rapide de la pâte au pétrissage ;
- Façonnage facile ;
- Meilleure conservation du moelleux par rapport à une recette traditionnelle ;
- Réduction de matière grasse ;
- Valable pour des pains soft ;
- Volume excellent des produits finis ;
- Contient du levain en poudre ; ...

Conservation et stockage : Conserver dans un endroit sec et frais.

Conditionnement : Sac de 10 kg.





RÉDUCTION DE GRAISSES

بودرة لصنع البريوش الرطب والمنتوجات الرطبة.

فوائد :

- توفير الوقت مع 3 مقادير فقط ؛
- توفير وقت العجين مقارنة مع الوصفة التقليدية للبريوش ؛
- عجين سريع التقطيع ؛
- سهولة التشكيل ؛
- الحفاظ على أفضل ليونة بالمقارنة مع الوصفة التقليدية ؛
- نسبة أقل من المواد الدهنية ؛
- صالح للخبز الرطب ؛
- حجم ممتاز للمنتوجات النهائية ؛
- يحتوي على بودرة العجين المخمر (الخميرة التقليدية) ؛ ...

حفظ و تخزين : يحفظ في مكان جاف و بارد.

تعبئة : كيس من فئة 10 كيلو غرام.

Tegral Multigraines

تيكرال متعدد البذور

Mix en poudre pour la préparation des produits de la boulangerie contenant des graines.





CÉRÉALES ET GRAINES

AVANTAGES :

- Moins d'ingrédients, moins de pesée et de travail;
- Pas besoin d'ajouter un améliorant ;
- Gains de temps ;
- Facile et prêt à l'emploi ;
- Longue durée de fraicheur ;
- Qualité constante ;
- Facile à stocker et à conserver ; ...

Informations générales :
Plusieurs recettes peuvent être préparées avec Tegral Multigraines : Baguettes, pain hamburger, pain sandwich, pain de mie céréales,...

Conservation et stockage :
À conserver dans un endroit sec entre 5 et 25 °C (RH 56%).

Conditionnement : Sac de 10 Kg.

مستحضر لصنع الخبز و منتوجات الخبازة التي تحتوي على البذور.

فوائد :

- مكونات أقل و وزن و عمل أقل ؛
- لا حاجة لإضافة محسن الخبز ؛
- توفير الوقت ؛
- سهل و جاهز للاستعمال ؛
- نضارة طولية الأمد ؛
- جودة ثابتة ؛
- سهل التخزين و الحفظ ؛ ...

معلومات عامة :
يمكن تحضير العديد من الوصفات بتيكرال متعدد البذور : الباكيط، خبز التوست، خبز السندويش، خبز البرجر...

حفظ و تخزين :
يحفظ في مكان بارد ما بين 5 و 25 درجة مئوية.
الرطوبة النسبية 56% على الأكثر.

تعبئة :
كيس من فئة 10 كيلو غرام.

Tegral Pain De Seigle

تيكرال خبز الجاودار

Un mix prêt à l'emploi pour la fabrication des pains délicieux à la farine de seigle



VÉGÉTAL

AVANTAGES :

- Moins d'ingrédients, moins de pesée et de travail ;
- Pas besoin d'ajouter un améliorant ;
- Décollement rapide de la pâte au pétrissage ;
- Moins de temps ;
- Facile et prêt à l'emploi ;
- Longue durée de fraîcheur ;
- Qualité constante ;
- Praticité : Facile à stocker et à conserver ;

Conservation et stockage : À stocker dans un endroit sec (RH < 65%) et à une température de 20°C au maximum,

Conseil d'utilisation :

- 100 % Tegral pain de seigle
- 70% eau
- 2% levure fraiche
- 1,8% sel

خليط جاهز للاستخدام لتحضير خبز لذيذ بدقيق الجاودار.

فوائد :

- مكونات أقل، وزن وعمل أقل.
- لا حاجة لإضافة محسّن.
- وقت أقل.
- سهل وجاهز للاستخدام.
- فترة طويلة من النضارة.
- جودة ثابتة.
- عمي: سهل التخزين والحفظ.

حفظ و تخزين :حُفض في مكان جاف (الرطوبة النسبية < 65%) وبدرجة حرارة لا تزيد عن 20درجة مئوية.

نصيحة الاستخدام :

- 100%تيجرال خبز الجاودار
- 80% ماء
- 2%خميرة طازجة
- 8% ملح

Graines



Puravita décor

بذور للتزيين





CÉRÉALES ET GRAINES

Graines de décoration à utiliser pour décorer les pains et les viennoiseries.

AVANTAGES :

- Prêt à l'emploi ;
- À saupoudrer sur le pain ou à ajouter dans la pâte ;
- À utiliser pour plusieurs applications : pain, baguette, pain hamburger, viennoiserie... ;
- Améliorer l'apparence du pain final en le rendant plus attrayant ;
- Les bienfaits des graines et des céréales pour la santé et le bien-être ; ...

Conservation et stockage : À conserver dans un endroit sec entre 18 et 20 °C (RH 56%).

Conditionnement : Sac de 5 Kg.

بذور التزيين لاستعمالها في تزيين الخبز و الهلاليات.

فوائد :

- جاهز للاستعمال ؛
- يرش على الخبز أو يضاف إلى العجين ؛
- يمكن استعماله لعدة تطبيقات : الخبز، باگيط، خبز الهامبرغر، الهلاليات...
- تحسين مظهر الخبز النهائي بجعله أكثر جاذبية ؛
- فوائد البذور و الحبوب للصحة و الرفاهية ؛ ...

حفظ و تخزين :
يحفظ في مكان بارد ما بين 18 و 20 درجة مئوية.
الرطوبة النسبية 56% على الأكثر.

تعبئة :
كيس من فئة 5 كيلو غرام.

SOFTGRAIN سوفت غرين



Un mélange prêt à l'emploi de céréales complètes et de graines de blé, orge, seigle, lin et tournesol, infusées dans du levain naturel.

AVANTAGES :

- Mélange prêt à l'emploi de céréales et graines pour un pain sain et authentique ;
- Améliore la valeur nutritionnelle grâce à sa richesse en fibres et nutriments ;
- Apporte une texture moelleuse et généreuse avec un goût riche et unique ;
- Facile à utiliser, s'incorpore directement dans la pâte sans préparation préalable ;
- Améliore la qualité du pain et prolonge sa durée de conservation ;
- Produit Clean Label ; ...

Conservation et stockage : À conserver dans un endroit sec (humidité max 65%) entre 4 et 25°C.

Conditionnement : Seau 5 kg.



CÉRÉALES ET GRAINES

مزيج جاهز للاستعمال من الحبوب الكاملة وبذور القمح، الشعير، الجاودار، بذور الكتان وبذور عباد الشمس المنقوعة في الخميرة البلدية.

فوائد :

- مزيج جاهز من الحبوب الكاملة والبذور يمنح الخبز طابعًا صحيًا وأصيلاً ؛
- يرفع القيمة الغذائية للخبز بفضل غناه بالألياف والعناصر المفيدة ؛
- يمنح قوامًا طريًا وممتلئًا مع طعم غني ومميز ؛
- سهل الاستخدام ويدمج مباشرة في العجين بدون تحضير مسبق ؛
- يساعد على تحسين جودة الخبز وإطالة مدة الحفظ ؛
- منتج (Clean Label) ؛...

حفظ و تخزين :
يُحفظ في مكان جاف (رطوبة قصوى 65%) بين 4 و25°C.

تعبئة :
دلو 5 كغ.

Dorure



SUNSET GLAZE سانسيت كلايز



Alternative à la dorure aux œufs prête à l'emploi offrant brillance et couleur aux produits de boulangerie.

AVANTAGES :

- Sans œuf ;
- Limite les risques bactériologiques ;
- Facile à l'emploi ;
- Belle brillance homogène et de longue durée ; ...

Mode d'emploi :
Appliquer de préférence avant la cuisson ;
SUNSET GLAZE peut être dilué jusqu'à 30% d'eau.

Conditions de stockage :
Stocker dans un endroit sec (HR max 65 %), entre 5 et 25 °C.
Bien refermer l'emballage après chaque utilisation.
Conserver maximum 3 jours à max 4°C après ouverture de l'emballage.

بديل دهن بالبيض جاهز للاستعمال، يوفر لمعانًا ولونًا للمنتوجات النهائية للخبازة.

فوائد :

- بدون بيض ؛
- يقلل مخاطر البكتيرية ؛
- سهل الاستعمال ؛
- لمعان جميل ومتساوي يدوم طويلاً ؛...

تعليمات الإستعمال :
يفضل وضعه قبل الطهي ؛
يمكن خلطه مع الماء بنسبة تصل إلى 30%.

حفظ و تخزين :
يحفظ في مكان جاف (الحد الأقصى للرطوبة النسبية 65%)، بين 5 و25 درجة مئوية.
أغلق العبوة بإحكام بعد كل استعمال.
يحفظ لمدة أقصاها 3 أيام عند درجة حرارة 4 درجات مئوية كحد أقصى بعد فتح العبوة.



CLEAN(ER) LABEL VÉGÉTAL

Crème Culinaire UHT



CUISIPAK كويزيباك



Une alternative à la crème non sucrée développée pour les applications culinaires, comme les soupes, les sauces …

AVANTAGES :

- Bon goût équilibré ;
- Sensation en bouche crémeuse ;
- Sans sucre ;
- Coût d'utilisation réduit ;
- Plus de stabilité ;
- Stockage à température ambiante ;
- Excellente résistance à la chaleur et aux acides (pas de décalage) ; ...

Conservation et stockage :
Stockage à température ambiante dans un emballage fermé entre 2 et 20°C.
Après ouverture, le produit peut être conservé au réfrigérateur pendant 3 jours maximum.

بديل للكريمة غير المحلاة التي تم تطويرها لتطبيقات الطهي، مثل الحساء والصلصات...

فوائد :

- طعم متوازن جيد ؛
- ملمس كريمي ؛
- بدون سكر ؛
- انخفاض تكلفة الاستخدام ؛
- مزيد من الاستقرار ؛
- التخزين في درجة حرارة الغرفة؛
- مقاومة ممتازة للحرارة والأحماض (بدون تحول) ؛ ...



حفظ و تخزين : يحفظ في درجة حرارة الغرفة في عبوة مغلقة بين 2 و20 درجة مئوية.
بعد الفتح، يمكن تخزين المنتوج في الثلاجة لمدة تصل إلى 3 أيام.

Pâtisserie



Chaque Pâtisserie est une histoire à raconter



Plus que jamais, les consommateurs recherchent des pâtisseries authentiques et délicieuses aux textures et aux saveurs surprenantes.

Comme le confirme notre étude Taste Tomorrow, les consommateurs veulent connaitre les histoires qui se cachent derrière leurs pâtisseries préférées et aussi comprendre l'impact de ce qu'ils mangent pour eux et la planète.

Pour répondre aux exigences de vos clients, nous vous proposons de REINVENTER la pâtisserie ensemble. Les classiques de la pâtisserie restent extrêmement populaires. Les consommateurs sont attirés par les histoires sur l'héritage de ces pâtisseries emblématiques du patrimoine culinaire.

Chez Sofadex Puratos, nous voulons préserver l'histoire, le patrimoine et les traditions de ces classiques de la pâtisserie intemporels. Grâce à nos ingrédients et solutions, nous vous aidons à créer votre propre classique avec son histoire à raconter.

Pour chaque classique de la pâtisserie, la recette originelle reste le point de départ dans la réinvention vers :

- **Une revisite plus créative** grâce à des associations de textures, de saveurs inattendues voir même d'une apparence visuelle totalement nouvelle
- **Une revisite à dimension plus bien-être** : allégée en sucre, en matière grasse, avec plus de fruits ou fruits secs
- **Une revisite à dimension plus durable** : alternative végétale ou réalisée avec des matières premières et ingrédients provenant de sources plus durables.

Pâtisserie



Mixes Pour Cakes P 46
- Tegral Satin Crème Cake Neutre P 47
- Tegral Satin Crème Cake Chocolat P 47

Mixes Pour Pâtisserie Fine P 48
- Patismacaron P 49
- Tegral Cœur Fondant P 50
- Tegral Cookies P 51

Mixes Pour Crème Pâtissière & Crème Mousseline P 52
- Cpt New P 53
- Cremyvit Classic P 54
- Préparation Pour Crème Moussline P 55

Nappage P 56
- Brillo P 57

Crèmes De Fourrage Et Glaçage P 58
- Cremfil P 59
- Deli Amlou P 60
- Deli Amande Fleur d'Oranger P 61
- Deli Cheesecake P 62
- Harmony Effet Miroir P 63
- Smoobees P 64
- Curd Citron P 65
- Ganache P 66
- Carat Supercrem Nutolade P 67
- Carat Supercrem Pistachio P 68
- Topping P 69

Crèmes De Fourrage À Base Des Fruits P 70
- Hotfil P 71
- Fruitfil P 72
- Topfil P 73
- Topfil Finest P 74

Crème Uht P 75
- Festipak P 76
- Ambiante P 77

Levure & Émulsifiant P 78
- Spido New P 79
- Mixo Plus P 80

Autres produits pâtisserie P 81
- Fondant Pâtissier Blanc P 82
- Crousticrep P 83
- Glucose P 84
- Aroma P 85
- Gélatine P 86

Pralinés & Pâte D'amande P 87
- Praliné Amande P 88
- Praliné Noisette P 88
- Catania Pâte D'amande 50% P 89

Mixes Pour Cakes



TEGRAL SATIN CREME CAKE

تيكرال ساتان كريم كيك





Mixe complet en poudre pour préparation de cake.

AVANTAGES :

- Facilité et rapidité d'emploi ;
- Excellent goût ;
- Meilleure conservation ;
- Possibilité de le mélanger avec d'autres produits (Noix, amandes hachées, fruits, chocolat ...) ; ...

À savoir : Ce produit est disponible en neutre et chocolat.

Conservation et Stockage : Conserver dans un endroit sec et frais.

Conditionnement : Sac de 10 kg.

مستحضر مسحوق لتحضير الكيك.

فوائد :

- سهولة و سرعة الإستعمال ؛
- مذاق لذيذ ؛
- حفظ أفضل ؛
- يمكن خلطه مع منتوجات أخرى (جوز ، فواكه ، لوز) ؛ ...

ملحوظة هامة : متوفر في نوعان : محايد و شوكولاطة.

حفظ و تخزين : يحفظ في مكان جاف و بارد.

تعبئة : كيس من فئة 10 كيلوغرام.

Mixes Pour Pâtisserie Fine



PATISMACARON باتيس ماكارون



Préparation pâtissière pour la réalisation de délicieuses coques de macarons.

AVANTAGES :

- Temps de réalisation rapide ;
- Taux de réussite maximum ;
- Qualité constante ;
- Bon goût d'amande amère ;
- Produit à partir d'amandes «pur fruit» de l'amandier ;
- Texture croquante à l'extérieur et moelleuse à l'intérieur ;
- Diversité de parfums ; ...

Conservation et Stockage : Conserver dans un endroit sec et frais.

Conditionnement : Sac de 5kg.

مستحضر جاهز للإستعمال لصنع مكرون لذيذ.

فوائد :

- وقت سريع للإنجاز ؛
- أقصى معدل نجاح ؛
- جودة ثابتة ؛
- طعم جيد للوز المر ؛
- تنتج من اللوز 'الفاكهة النقية' من شجرة اللوز ؛
- نسيج مقرمش في الخارج وناعم من الداخل ؛
- نكهات متنوعة ؛ ...

حفظ و تخزين : يحفظ في مكان جاف و بارد.

تعبئة : كيس من فئة 5 كيلوغرام.

TEGRAL COEUR FONDANT

تيكرال قلب فوندان



Mix en poudre pour la réalisation du fondant moelleux au chocolat.

AVANTAGES :

- Préparation rapide avec 3 ingredients seulement ;
- Qualité constante ;
- Taux de réussite maximal ;
- Les produits finis peuvent être surgelés ou conservés au frais, puis réchauffés au four ou au micro-ondes ;
- Produit à partir de véritable chocolat belge BELCOLADE pour une saveur très chocolatée ; ...

Conditionnement: Un sac de 5 kg.

VÉRITABLE CHOCOLAT BELGE

مستحضر لصنع فندان الشكولاتة.

فوائد :

- تحضير سريع ب 3 مكونات فقط ؛
- جودة مستمرة ؛
- معدل نجاح مضمون ؛
- يمكن تجميد المنتجات النهائية أو تحفظ في مكان بارد ، ثم يعاد تسخينه في الفرن أو في الميكروويف ؛
- منتج من الشوكولاتة البلجيكية الأصلية بمذاق الشوكولاتة الرائع ؛ ...

التعبئة :
كيس من فئة 5 كيلو غرام.

الشوكولاتة البلجيكية الحقيقية

TEGRAL COOKIES تيكرال كوكيز





Un mix neutre pour la préparation des cookies croquants et délicieux.

AVANTAGES :

- Simple et rapide à mettre en oeuvre ;
- Qualité régulière des produits finis ;
- Permet de réaliser différentes recettes de cookies ;
- Un produit gourmand, facile à emporter, idéal pour le goûter ou en dessert ; ...

Astuces : Pour faire varier les plaisirs, vous pouvez ajouter à la pâte :

- Des pépites de chocolat BELCOLADE, des fruits secs, Pâte d'amande CATANIA, des graines Puravita Décor, SMOOBEES etc...

Conditionnement : Un sac de 5 kg.

Conservation et Stockage :12 mois dans un endroit frais et sec (température < à 20°C de préférence). Bien refermer le sac après utilisation.

مزيج محايد لتحضير كوكيز مقرمش ولذيذ.

فوائد :

- بسيط وسريع التحضير ؛
- جودة مستمرة للمنتوج نهائي ؛
- يسمح لك بعمل وصفات كوكيز مختلفة ؛
- لذيذ ، سهل استعمال ، ومثالي لوجبة خفيفة ؛ ...

نصيحة : للتنويع يمكنك إضافة :

- رقائق شوكولاتة BELCOLADE، فواكه مجففة، عجينة اللوز CATANIA، بذور PURAVITA DECOR.

التعبئة : كيس 5 كيلو.

حفظ و تخزين : 12 شهرا في مكان بارد وجاف (يفضل أن تكون درجة الحرارة أقل من 20 درجة مئوية).
أغلق الكيس جيدا بعد الاستعمال.

Mixes Pour Crème Pâtissière & Crème



CPT NEW

س.ب.ت نيو

Préparation en poudre pour l'élaboration de la crème pâtissière à chaud.

AVANTAGES :

- Facilité et rapidité d'emploi, texture Lisse et homogène Bien fermé ;
- Bon goût vanillé ;
- Longue conservation de la crème et de votre produit fini ;
- Qualité uniforme et constante ;
- Une texture crémeuse, bonne couleur brillante et gourmande ; ...

Conservation et Stockage : Conserver dans un endroit sec et frais.

Conditionnement : Sac de 5 et 10kg.





مستحضر مسحوق لتحضير كريمة حلوانية ساخنة.

فوائد :

- سهولة وسرعة الاستخدام، ملمس ناعم ومتجانس، مغلق بشكل جيد ؛
- طعم الفانيليا ؛
- مدة صلاحية طويلة للكريمة ؛
- جودة ثابتة ؛
- قوام كريمي لذيذ و لون لامع ؛ ...

حفظ و تخزين : يحفظ في مكان جاف و بارد.

تعبئة : كيس من فئة 5 و 10 كيلوغرام.

CREMYVIT CLASSIC

كريميفيت كلاسيك



Composition pour crème pâtissière à froid à l'eau.

AVANTAGES :

- Facile et rapide à préparer ;
- Stable à la cuisson : la crème garde son volume durant la cuisson et ne déborde pas ;
- Stable à la surgélation : la crème garde sa saveur ; originale, sa texture onctueuse et sa fraîcheur après décongélation ;
- Belle structure homogène (quand le produit et frais et après congélation) ;
- Belle couleur naturelle ;
- Pas de perte d'eau lors de la décongélation ;
- Longue conservation de la crème ;
- Se laisse facilement couper sans coller ; ...

Conservation et Stockage : Conserver dans un endroit sec et frais.

Conditionnement : Sac de 10kg.



مستحضر خاص لتحضير كريمة حلوانية باردة بالماء.

فوائد :

- سهلة و سريعة في التحضير ؛
- ثابتة عند الطهي : تحتفظ الكريمة بحجمها أثناء الطهي و لا تسيل ؛
- ثابتة عند التجميد : تحتفظ بنكهتها الأصلية ؛
- شكلها و طراوتها مميزين بعد الذوبان ؛
- تركيبة جيدة و متجانسة ليس فقط و هي طازجة بل و حتى بعد التجميد ؛
- لون جميل و طبيعي ؛
- لا تفرز الماء أثناء الزوبان ؛
- مدة صلاحية أطول ؛
- سهلة التقطيع بدون ترك أثر في السكين ؛ ...

حفظ و تخزين : يحفظ في مكان جاف و بارد.

تعبئة : كيس من فئة 10 كيلوغرام.

PRÉPARATION POUR CRÈME MOUSSELINE

مستحضر الكريم موسلين





Un mix pour la préparation de la crème mousseline.

AVANTAGES :

- Idéale pour vos recettes d'entremets, mousses, pâtes à choux et recettes saisonnières ;
- Préparation à froid ;
- Sans matière grasse oxygénée et sans huile de palme ;
- Simplicité et rapidité de mise en œuvre avec ajout d'eau régularité de préparation ;
- Mousseline légère ;
- Savoureux goût vanillé ; ...

Conservation et Stockage : Conserver dans un endroit sec et frais.

Conditionnement : Sac de 10 kg.

فوائد :

- مثالية لوصفاتك للحلويات والموس ومعجنات الشو وغيرها من الوصفات ؛
- تحضير بارد ؛
- خالية من الدهون المؤكسجة وزيت النخيل ؛
- بساطة وسرعة التنفيذ مع إضافة الماء ؛
- اعداد سريع بالماء البارد ؛
- موسلي خفيف ؛
- نكهة الفانيليا اللذيذة ؛ ...

حفظ و تخزين : يحفظ في مكان جاف و بارد.

تعبئة : كيس من فئة 10 كيلوغرام.

Nappage



BRILLO

بريو





Nappage prêt à l'emploi, utilisation à froid.

AVANTAGES :

- Meilleure conservation assurée des préparations ;
- Produit prêt à l'emploi ;
- Plus stable ;
- Brillance remarquable ; ...

À savoir : Nous disposons de ce même nappage en goût d'abricot, pomme et fraise.

Conservation et Stockage : Conserver dans un endroit sec et frais.

Conditionnement : Seau en plastique de 4,3Kg.

ناباج جاهز للإستعمال , ويستخدم باردا.

فوائد :

- يمكن من الإحتفاظ بالتحضيرات ؛
- جاهز للإستعمال ؛
- جد قار و ثابث ؛
- يعطي لمعان فريد ؛ ...

ملحوظة : متوفر بنكهة المشمش ، التفاح و الفراولة.

حفظ و تخزين : يحفظ في مكان جاف و بارد.

تعبئة : دلو من فئة 4,3 كيلوغرام.

Crème De Fourage Et Glaçage



CREMFIL كريمفيل



Préparation crémeuse lactée pour décoration et fourrage.

AVANTAGES :

- Utilisation après cuisson* ;
- Stable à la surgélation ;
- Excellent goût ;
- Permet une rapidité et une facilité d'emploi ; ...

À savoir : Ce produit est disponible en plusieurs goûts : Vanille, amande, chocolat, caramel, mange, citron, pistache, café et noisette.

Conservation et Stockage : Conserver dans un endroit sec et frais.

Conditionnement : Seau de 5 kg.

* : Sauf Cremfil Café

مستحضر على شكل كريمة حليبية للتزيين و الحشو.

فوائد :

- يمكن استعماله بعد الطهي* ؛
- قار عند التجميد ؛
- ذوق رفيع ؛
- سهولة و سرعة في الإستعمال ؛ ...

ملحوظة : هذا المنتوج يحتوي على عدة نكهات : فانيلا، لوز، شوكولاطة، كراميل، مانج، حامض، فستق، قهوة و بندق.

حفظ و تخزين : يحفظ في مكان جاف و بارد.

تعبئة : دلو من فئة 5 كيلوغرام.

* : إلا كريمفيل قهوة



BASE VÉGÉTALE

TiO_2 SANS DIOXYDE DE TITANE

DELI AMLOU

ديلي أملو



Deli Amlou est le seul fourrage avec une note traditionnelle délicieuse et excellente pour la santé.
Deli Amlou à base d'Amlou qui représente une créativité locale avec des ingrédients 100% marocains.

AVANTAGES :

- Fourrage à base d'amlou ;
- Idéal pour les préparations Boulangerie, Pâtisseries et Chocolat ;
- Stable à la cuisson ;
- S'applique comme un fourrage externe, interne ou ganache ; ...

Conservation et Stockage : Conserver dans un endroit sec et frais.

Conditionnement : Seau de 4kg.

ديلي أملو هو الحشوة الوحيدة ذات الرائحة التقليدية اللذيذة والممتازة للصحة. ديلي أملو من أساس أملو الذي يمثل الإبداع المحلي بمكونات 100%مغربية.

فوائد :

- حشوة من أساس أملو ؛
- مثالي لتحضير المخبوزات والحلويات والشوكولاتة ؛
- مستقر في الطبخ ؛
- يستخدم كحشوة خارجية / داخلية أو كغاناش ؛ ...

حفظ و تخزين : يحفظ في مكان جاف و بارد.

تعبئة : دلو من فئة 4 كيلوغرام.





DELI AMANDE FLEUR D'ORANGER

ديلي لوز بماء الزهر



Deli Amande Fleur d'Oranger est un fourrage à base d'amande et de fleur d'oranger.
Une recette raffinée et savoureuse qui marie avec élégance la tradition marocaine et la modernité.

AVANTAGES :

- Texture douce et fondante, idéale pour le fourrage ;
- Saveur équilibrée, alliant l'intensité de l'amande à la fraîcheur de la fleur d'oranger ;
- Ingrédients premium, élaborés à partir de matières premières de qualité ;
- Facile à travailler pour des applications variées en pâtisserie ; ...

Applications : Tartes, gâteaux, viennoiseries et desserts.

Conservation et Stockage : Conserver dans un endroit sec et frais.

Conditionnement : Seau de 4kg.

ديلي لوز بماء الزهر هو فوراج (حشو) مصنوع من اللوز وماء الزهر، بوصفة راقية ولذيذة تمزج بين الأصالة المغربية واللمسة العصرية.

فوائد :

- قوام ناعم ومثالي للحشو ؛
- مذاق متوازن يجمع بين قوة اللوز وانتعاش ماء الزهر ؛
- مكونات عالية الجودة ؛
- سهل الاستعمال في مختلف تطبيقات الحلويات ؛ ...

الاستخدامات : التارت، الكيك، الفيينوازري والحلويات.

حفظ و تخزين : يُحفظ في مكان جاف و بارد.

تعبئة : دلو من فئة 4 كيلوغرام.



BASE VÉGÉTALE

TiO_2 SANS DIOXYDE DE TITANE

Durabilité

DELI CHEESECAKE

ديلي تشيز كيك



Fourrage crémeux Deli Cheesecake.

AVANTAGES :

- Préparation crémeuse avec 30% de fromage frais ;
- Prête à l'emploi ;
- Permet de réaliser un grand nombre de recettes (cheesecakes New York, tartes au fromage,mousses, etc...) ;
- Stable à la congélation/décongélation ;
- Produit stable à la cuisson / Pas de craquelure à la cuisson ;
- Texture souple rendant l'utilisation simple et agréable ;
- S'utilise dans des produits de longue ;
- conversation (plusieurs mois) Goût naturel et frais ;
- Aspect, sensation en bouche et texture proches des recettes traditionnelles à base de fromage frais ; ...

Conservation et Stockage : Conserver dans un endroit sec et frais.

Conditionnement : Seau de 5kg.



حشوة ديلي تشيز كيك الكريمية.

فوائد :

- تحضير كريمي بنسبة 30% من الجبن الطازج ؛
- جاهز للاستخدام ؛
- يسمح لك بإعداد عدد كبير من الوصفات ؛
- المنتوج مستقر أثناء الطهي / لا يتشقق أثناء الطهي (كعك الجبن نيويورك ؛
- فطائر الجبن ، الموس ، إلخ... ؛
- قار عند التجميد و الطهي ؛
- ملمس ناعم يجعل الاستخدام سهلا وممتعًا ؛
- مظهر ملمس ومذاق مشابه لوصفات الجبن الكريمي التقليدي ؛
- طعم طبيعي وطازج ؛ ...

حفظ و تخزين : يحفظ في مكان جاف و بارد.

تعبئة : دلو من فئة 5 كيلوغرام.

HARMONY
EFFET MIROIR

هارموني
بمظهر المرآة



Glaçage prêt à l'emploi effet miroir.

AVANTAGES :

- Idéal pour glacer vos entremets pour un effet miroir ;
- Utilisable à froid ;
- Excellente tenue sur le produit fini ;
- Stable à la congélation et à la surgélation ;
- Glaçage miroir prêt à l'emploi ;
- Ne coule pas lors de la découpe ;
- Très belle couleur et brillance ;
- Excellent goût ;
- Longue conservation du produit fini ; ...

Conservation et Stockage : Conserver dans un endroit sec et frais.

Conditionnement : Seau de 4kg.

كلاصاج جاهز للاستعمال بمظهر المرآة.

فوائد :

- كْلاصاج بمظهر المرآة ؛
- يستعمل باردا ؛
- جد متماسك فوق المنتوج النهائي ؛
- ثابت عند التجميد و التبريد ؛
- كْلاصاج جاهز للاستعمال ؛
- لا يسيل عند تقطيع الحلويات ؛
- لون ولمعان متميزان ؛
- مذاق جيد ؛
- يمكن الاحتفاظ بالمنتوج لمدة طويلة ؛ ...

حفظ و تخزين : يحفظ في مكان جاف و بارد.

تعبئة : دلو من فئة 4 كيلوغرام.



TiO_2 SANS DIOXYDE DE TITANE

SMOOBEES سموبيز



Les smoobees sont des inclusions douces et lisses qui apportent plus de saveurs, plus de texture et plus de créativité dans les produits de boulangerie et les gâteaux.

AVANTAGES :

- Prêt à l'emploi ;
- Stabilité du mélange ;
- Stable à la cuisson, Stable à la congélation et à la décongélation ;
- Parfait pour les gâteaux emballes à longue durée de conservation ;
- Aucun équipement d'injection necessaire ;
- Répartition équilibrée de fourrage ; ...

À savoir : Ce produit est disponible en plusieurs goûts : Myrtille, Citron, Fraise, Café, Caramel.

Condition de stockage : stockage à température ambiante 5-25 °C (durée de conservation 9-12 mois).

Conditions de stockage après ouverture : conserver au réfrigérateur (0-4°C) et bien refermer les emballages, jusqu'à 1 mois.

Conditionnement : Sac de 1kg et 5kg.

سموبيز عبارة عن حبوب ناعمة وسلسة تجلب المزيد من النكهة، والمزيد من الملمس ، والمزيد من الإبداع للسلع المخبوزة والكعك.



BASE VÉGÉTALE

TiO_2 SANS DIOXYDE DE TITANE

FRUITS

فوائد :

- جاهز للاستعمال ؛
- ثبات الخليط ؛
- ثابت أثناء الطهي، ثابت أثناء التجميد والفك السريع ؛
- مثالي للكيك المعبأة ذات فترة صلاحية طويلة ؛
- لا حاجة لمعدات الحشو ؛
- ثبات ممتاز ؛
- توزيع متوازن في الحشوة ؛ ...

ملحوظة هامة : هذا المنتوج يحتوي على عدة نكهات : التوت الأزرق، الحامض، الكراميل، القهوة، الفراولة.

حالة التخزين : التخزين في درجة حرارة الغرفة 5-25 درجة مئوية (مدة الصلاحية 12-9 شهرا).

شروط التخزين بعد الفتح : يحفظ في الثلاجة (4-0 درجة مئوية) و يغلق العبوة بإحكام لمدة تصل إلى شهر واحد.

تعبئة : كيس من فئة 1 كيلوغرام و 5 كيلوغرام.

CURD CITRON

كورد الليمون





TiO2
SANS DIOXYDE DE TITANE

Préparation pour décoration et fourrage.

AVANTAGES :

- Excellent goût de citron naturel ;
- Stable à la cuisson et à la congélation ;
- Longue conservation du produit fini ;
- Préparation à base de citron ;
- Facilité d'usage ;
- Variété des applications (tartes, mousses, vérrines, coulis, fourrages,...) ; ...

Conservation et Stockage : Conserver dans un endroit sec et frais.

Conditionnement : Seau de 5kg.

مستحضر للتزيين و للحشو.

فوائد :

- طعم متميز لليمون الطبيعي ؛
- مستقر عند الطهي و التجميد ؛
- منتوج نهائي يمكن الإحتفاظ به لمدة أطول ؛
- سهولة الإستعمال ؛
- يمكن استعماله في مجموعة متنوعة من المنتوجات (...الفطائر، الموس، الكولي، الحشو) ؛ ...

حفظ و تخزين : يحفظ في مكان جاف و بارد.

تعبئة : دلو من فئة 5 كيلوغرام.

Ganache Belcolade

كاناش بيلكولاد



Ganache prête à l'emploi, pour la décoration, le fourrage, le glaçage, le chocolat praliné et pour les produits de la confiserie.

AVANTAGES :

- Goût de chocolat couverture ;
- Prête à l'emploi ;
- Facile à appliquer ;
- Lisse et brillante ;
- Stable au moment du pochage ;
- Stable à la congélation ;
- Meilleure décoration ;
- Facile à stocker ;
- Gain de temps ; ...

Conservation et Stockage : Conserver dans un endroit sec et frais.

Conditionnement : Seau de 4kg.

VÉRITABLE CHOCOLAT BELGE



كْاناش بيلكولاد جاهزة للإستعمال، للحشو و للديكور، كْلاصاج، شوكولاته براليني تستعمل لصناعة الحلويات.

فوائد :

- طعم الشوكولاتة الأصلي ؛
- جاهزة للاستعمال ؛
- سهلة الإستخدام ؛
- ناعمة ولامعة ؛
- ثابتة عند الإستخدام ؛
- ثابتة عند التجميد ؛
- تزيين رائع ؛
- سهلة التخزين ؛
- مكسبة للوقت ؛ ...

حفظ و تخزين :
يحفظ في مكان جاف و بارد.

تعبئة :
دلو من فئة 4 كيلوغرام.

الشوكولاتة البلجيكية الحقيقية

CARAT SUPREM NUTOLADE

سوبير كريم نوتولاد



Fourrage cacao noisette, type pâte à tartiner pour viennoiseries et pâtisseries avec un bon goût de noisette.

AVANTAGES :

- Fourrage cacao-noisette sans huile de palme ;
- Fourrage cacao avec 13% de noisettes ;
- Idéal en viennoiserie ;
- Facilement tartinable sur les crêpes/gauffres ;
- Stable à la cuisson ;
- S'applique avant ou après cuisson ;
- Faible activité de l'eau ;
- À base de graisses non hydro ; ...

Conservation et Stockage : Conserver dans un endroit sec et frais.

Conditionnement : Seau de 5kg.



حشوة كاكاو البندق ، نوع قابل للدهن للحلويات والمعجنات بطعم البندق الجيد .

فوائد :

- حشوة الكاكاو والبندق بدون زيت النخيل ؛
- حشوة كاكاو 13% بندق ؛
- مثالي للمعجنات ؛
- يمكن دهنه بسهولة على الفطائر / الوافل ؛
- مستقر في الطبخ ؛
- يوضع قبل أو بعد الطهي ؛
- نشاط مائي منخفض ؛
- يحتوي على ذهون غير مائية ؛ ...

حفظ و تخزين : يحفظ في مكان جاف و بارد.

تعبئة : دلو من فئة 5 كيلوغرام.

CARAT SUPERCREM PISTACHIO
كارات سوبركريم فستق



Fourrage cacao noisette, type pâte à tartiner pour viennoiseries et pâtisseries avec un bon goût de noisette.

AVANTAGES :

- Fourrage cacao-noisette sans huile de palme ;
- Fourrage cacao avec 13% de noisettes ;
- Idéal en viennoiserie ;
- Facilement tartinable sur les crêpes/gauffres ;
- Stable à la cuisson ;
- S'applique avant ou après cuisson ;
- Faible activité de l'eau ;
- À base de graisses non hydro ; ...

Conservation et Stockage : Conserver dans un endroit sec et frais.

Conditionnement : Seau de 5kg.



حشوة كاكاو البندق ، نوع قابل للدهن للحلويات والمعجنات بطعم البندق الجيد .

فوائد :

- حشوة الكاكاو والبندق بدون زيت النخيل ؛
- حشوة كاكاو 13% بندق ؛
- مثالي للمعجنات ؛
- يمكن دهنه بسهولة على الفطائر / الوافل ؛
- مستقر في الطبخ ؛
- يوضع قبل أو بعد الطهي ؛
- نشاط مائي منخفض ؛
- يحتوي على ذهون غير مائية ؛ ...

حفظ و تخزين : يحفظ في مكان جاف و بارد.

تعبئة : دلو من فئة 5 كيلوغرام.

TOPPING

توبينغ



Fourrage cacao noisette, type pâte à tartiner pour viennoiseries et pâtisseries avec un bon goût de noisette.

AVANTAGES :

- Fourrage cacao-noisette sans huile de palme ;
- Fourrage cacao avec 13% de noisettes ;
- Idéal en viennoiserie ;
- Facilement tartinable sur les crêpes/gauffres ;
- Stable à la cuisson ;
- S'applique avant ou après cuisson ;
- Faible activité de l'eau ;
- À base de graisses non hydro ; ...

Conservation et Stockage : Conserver dans un endroit sec et frais.

Conditionnement : Seau de 5kg.

حشوة كاكاو البندق ، نوع قابل للدهن للحلويات والمعجنات بطعم البندق الجيد .

فوائد :

- حشوة الكاكاو والبندق بدون زيت النخيل ؛
- حشوة كاكاو 13% بندق ؛
- مثالي للمعجنات ؛
- يمكن دهنه بسهولة على الفطائر / الوافل ؛
- مستقر في الطبخ ؛
- يوضع قبل أو بعد الطهي ؛
- نشاط مائي منخفض ؛
- يحتوي على ذهون غير مائية ؛ ...

حفظ و تخزين : يحفظ في مكان جاف و بارد.

تعبئة : دلو من فئة 5 كيلوغرام.

Crèmes de fourrage à base des fruits



HOTFIL

هوتفيل



Préparation crémeuse fruitée pour glaçages.

AVANTAGES :

- Stable à la cuisson et à la surgélation ;
- Excellent goût ;
- Peut se consommer telle qu'elle est comme elle peut être cuite ;
- Permet une rapidité et une facilité d'emploi ; ...

Saveurs : Ce produit existe en plusieurs goûts : citron, fraise, kiwi, orange,...

Conservation et Stockage : Conserver dans un endroit sec et frais.

Conditionnement : Seau de 5kg.

مستحضر على شكل كريمة بنكهة الفواكه ، خاص بالتزين.

فوائد :

- قار عند الطهي و التجميد ؛
- ذوق رفيع ؛
- يمكن إستعماله حتى من دون طهي ؛
- سريع و سهل الإستعمال ؛ ...

نكهات : حامض، فراولة، كيوي، برتقال، ليمون.

حفظ و تخزين : يحفظ في مكان جاف و بارد.

تعبئة : دلو من فئة 5 كيلوغرام.



BASE VÉGÉTALE

TiO_2 SANS DIOXYDE DE TITANE

FRUITFIL

فروتفيل

Préparation à base de fruits pour décoration et fourrage.

AVANTAGES :

- Bonne texture ;
- Présence d'un pourcentage important de fruits ;
- Stabilité à la congélation et à la décongélation ;
- Ne dégage pas d'eau pendant la décongélation ;
- Stabilité à la cuisson ;
- Couleur naturelle du fruit ;
- Fourrage prêt à l'emploi ;
- Présence de traceurs de fruit ; ...

Saveurs : Abricot, Fraise, Framboise, Fruits des bois, Kiwi.

Conservation et Stockage : Conserver dans un endroit sec et frais.

Conditionnement : Seau de 5kg.



مستحضر بالفاكهة خاص بالتزين و الحشو.

فوائد :

- ملمس جيد ؛
- وجود نسبة كبيرة من الفاكهة ؛
- قار عند التجميد و لا يفرز الماء عند الذوبان ؛
- قار عند الطهي ؛
- لون طبيعي للمنتوج ؛
- حشوة جاهزة للإستعمال ؛
- وجود آثار الفاكهة ؛ ...

نكهات : المشمش ، توت العليق ، الفراولة ، فواكه الغابة، الكيوي.

حفظ و تخزين : يحفظ في مكان جاف و بارد.

تعبئة : دلو من فئة 5 كيلوغرام.



BASE VÉGÉTALE

TiO_2 SANS DIOXYDE DE TITANE

TOPFIL POMME & TOPFIL FRAMBOISE

توبفيل التفاح و توبفيل التوت



Préparation fruitée avec morceaux type compotée.
Toute l'intégrité et le goût original du fruit dans un fourrage prêt à l'emploi. Le parfait équilibre entre goût, gourmandise et bien-être.

AVANTAGES :

- Un goût et un aspect proches du fruit ;
- Aussi bon cru que cuit ;
- Stable à la cuisson et à la congélation / décongélation ;
- Une grande diversité d'applications avec un même produit ;
- Teneur en fruit framboise 56% et teneur en fruit Pomme 50% ;
- Prêt à l'emploi et à la cuisson ;
- La solution idéale pour garnir tartes aux fruits, grillés et chaussons ; ...

Conservation et Stockage : Conserver dans un endroit sec et frais.

Conditionnement : Seau de 5kg.

مستحضر بالفاكهة بقطع مثل كومبوت
حشوة جاهزة للاستخدام.
التوازن المثالي بين الذوق والشراهة والرفاهية.

فوائد :

- طعم و مظهر قريب من الفاكهة ؛
- مذاق لذيذ سواء مطهي أو غير خاضع للطبخ ؛
- قار عند التجميد و الطهي ؛
- مجموعة واسعة من التطبيقات مع نفس المنتوج ؛
- محتوى فاكهة التوت 56% و محتوى فاكهة التفاح 50% ؛
- جاهزة للإستخدام و الطهي ؛
- الحل الأمثل لتزيين فطائر الفاكهة، الحلويات و المعجنات ؛ ...

حفظ و تخزين : يحفظ في مكان جاف و بارد.

تعبئة : دلو من فئة 5 كيلوغرام.



BASE VÉGÉTALE

TiO_2 SANS DIOXYDE DE TITANE

FRUITS

Topfil Finest

توبفيل فاينست



Fourrage prêt à l'emploi avec morceaux type compotée.

AVANTAGES :

- Idéal pour garnir tartes aux fruits, grillés et chaussons
- Stables à la cuisson et à la congélation/décongélation
- Prêt à l'emploi et à la cuisson
- Teneur en :
  Topfil Finest Mangue 70%
  Topfil Finest Fraise 70%
  Topfil Finest Banane Lisse 70%
  Topfil Finest Cerise 70%
  Topfil Finest Framboise 70%
  Topfil Finest Fraise Lisse 70%
  Topfil Finest d'abricots 70%
- Goût authentique et naturel
- Conserve le caractère naturel des fruits (couleur, texture, saveur)
- Stable à la cuisson et à la congélation/ décongélation
- Certifié Halal



علف جاهز للاستخدام مع قطع من نوع الكومبوت.

فوائد :

- مثالية لتزيين فطائر الفاكهة واللحوم المشوية والتقلبات
- ثبات أثناء الطهي والتجميد/الذوبان
- جاهز للاستخدام والطهي
- المحتوى في:
  توبفيل فاينست مانجو 70%
  توبفيل فاينست الفراولة 70%
  توبفيل فاينست موز ناعم 70%
  توبفيل فاينست كرز 70%
  توبفيل فاينست توت العليق 70%
  توبفيل فاينست فراولة ناعمة 70%
  توبفيل فاينست المشمش 70%
- الطعم الأصيل والطبيعي
- يحافظ على الطابع الطبيعي للفواكه (اللون والملمس والنكهة)
- ثبات أثناء الطهي والتجميد/الذوبان
- شهادة الحلال

Crème UHT



FESTIPAK فيستيباك



Crème végétale UHT prête à fouetter et non sucrée.

AVANTAGES :

- Très bon volume ;
- Couleur très blanche ;
- Goût raffiné (ne donne pas de sensation de graisse en bouche) ;
- Crème plus légère ;
- Reste stable même après le battage ; ...

Multi - Usages : Choux, mousses, cakes décoratifs, ...

Conservation et Stockage : Conserver dans un endroit sec et frais.

Conditionnement : Paquet de 1L emballé dans une caisse de 12 paquets et 10 L.

كريمة نباتية UHT و جاهزة للخفق، غير محلاة.

فوائد :

- حجم جيد ؛
- شديدة البياض ؛
- ذوق رفيع (لا تعطي شعور بالدهون في الفم) ؛
- كريمة خفيفة جدا ؛
- تبقى مستقرة حتى بعد التطريب ؛ ...

متعددة الإستعمالات : إكليل، تزين الكيك، ...

حفظ و تخزين : يحفظ في مكان جاف و بارد.

تعبئة : 12 علبة من فئة 1 لتر معبئة في علبة كرتونية و 10لتر.

AMBIANTE

امبيانتي

Ambiante est une crème fouettable économique. Sa texture crémeuse et son goût sucré la rendent parfaite pour le remplissage et la décoration des gâteaux et entremets.

AVANTAGES :

- Crème économique offrant un volume jusqu'à 4 fois supérieur ;
- 100 % ingrédients d'origine végétale ;
- Texture crémeuse et goût sucré, parfaite pour le remplissage et la décoration ;
- Excellente stabilité après foisonnement ;
- Bon maintien à température ambiante après application ;
- Prête à l'emploi, simple à utiliser pour un gain de temps en atelier ; ..



Conservation et Stockage : Conserver dans un endroit sec et frais.

Conditionnement : Carton de 1L x 12.

كريمة أمبيانتي قابلة للخفق واقتصادية، ملمسها كريمي وطعمها الحلو يجعلها مثالية للحشو والتزيين في الكيك والحلويات الفردية.

فوائد :

- كريمة اقتصادية تمنحكم حجمًا أكبر حتى 4 مرات؛
- 100% من مكونات نباتية ؛
- ملمس كريمي وطعم حلو... مثالية للحشو والتزيين ؛
- ثبات ممتاز بعد الخفق؛
- يحافظ على ثباته في درجة حرارة الغرفة بعد التطبيق؛
- جاهز للاستخدام، سهل التطبيق ويوفر الوقت في العمل ؛ ...

حفظ و تخزين : يُحفظ في مكان جاف وبارد.

تعبئة : كرتون 1 لتر × 12.

Levure & émulsifiant



SPIDO NEW

سبيدو نيو



Levure chimique.

AVANTAGES :

- Levure concentrée ; ...

Conservation et Stockage : Conserver dans un endroit sec et frais.

Conditionnement : Sac de 5 kg.

Conseil d'utilisation : il faut respecter le dosage x pour avoir du bon résultat.



خميرة كيميائية.

فوائد :

- خميرة مركزة ؛

حفظ و تخزين : يحفظ في مكان جاف و بارد.

تعبئة : كيس من فئة 5 كيلوغرام.

نصيحة الإستعمال :
يجب احترام المقدار المناسب للحصول على نتيجة جيدة.

MIXO PLUS

ميكسو بلوس



Emulsifiant pour préparation de cakes et de génoises.

AVANTAGES :

- Facilité et rapidité d'emploi ;
- Longue conservation de la crème et donc du produit fini ;
- Qualité uniforme et constante ; ...

Dosage d'utilisation : de 2 à 3% du poids total des ingrédients.

Conservation et Stockage : Conserver dans un endroit sec et frais.

Conditionnement : Seau de 4kg.

مستحلب لتحضير الكيك و الجينواز.

فوائد :

- سرعة و سهولة في الإستعمال ؛
- حفظ أفضل ؛
- تماسك وجودة ثابتة ؛

مقدار الإستعمال : من 2 إلى 3 % من مجموع وزن المكونات.

حفظ و تخزين : يحفظ في مكان جاف و بارد.

تعبئة : دلو من فئة 4 كيلوغرام.



Autre Produits Pâtisserie



FONDANT PÂTISSIER BLANC

فوندان المعجنات البيضاء





Fondant pâtissier blanc.

AVANTAGES :

- Destiné au glaçage de pâtisserie ;
- Composé de saccharose, glucose et d'eau ;
- Texture ferme, cristallisation sensible au palais ; ...

Conservation et Stockage : Conserver dans un endroit sec et frais.

Conditionnement : Seau de 8kg.

فوندان المعجنات البيضاء.

فوائد :

- مخصص لتثليج المعجنات ؛
- مكون من السكروز والجلوكوز والماء ؛
- ملمس ثابت، تبلور حساس في اللسان ؛

حفظ و تخزين : يحفظ في مكان جاف و بارد.

تعبئة : دلو من فئة 8 كيلوغرام.

CROUSTRICREP

كروستيكريب



Brisures de crêpes dentelle pour préparations pâtissières.

AVANTAGES :

- Paillettes très fines et très compactes ;
- Couleur caramel ;
- Biscuit finement émietté ;
- Texture : craquante et croustillante ;
- Couleur : brun doré ; ...

Conservation et Stockage : Conserver dans un endroit sec et frais.

Conditionnement : Carton de 2,5kg.

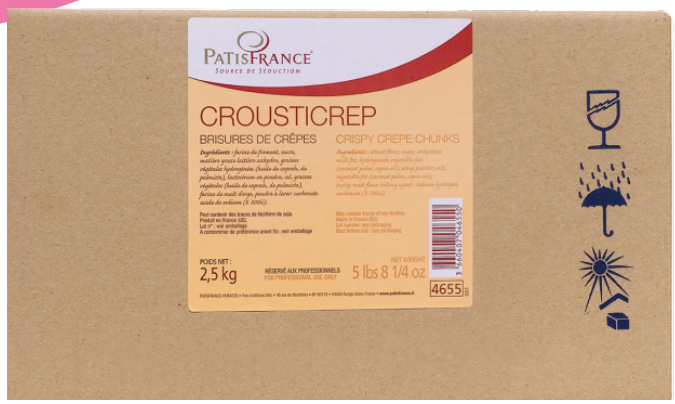
مكسرات لتحضير الحلويات.

فوائد :

- ترتر ناعم ومضغوط جدا ؛
- لون الكراميل ؛
- رقائق جيدة ومتراصة جدا ؛
- ملمس : مقرمش ؛
- لون : بني ذهبي ؛

حفظ و تخزين : يحفظ في مكان جاف و بارد.

تعبئة : كرتون من فئة 2,5 كيلوغرام.



GLUCOSE

الكْليكوز



Sirop de glucose.

AVANTAGES :

- Apparence : Sirop ;
- Couleur : transparent à jaune clair ;
- Goût : sucré ;
- Odeur : Neutre ; ...

Conservation et Stockage : Température entre 5 et 25 °C et dans un endroit sec (RH max 65%).

Conditionnement : Seau de 5kg.



أروما

فوائد :

- المظهر : شراب ؛
- اللون : شفاف إلى أصفر ؛
- طعم : حلوة ؛
- رائحة : محايد ؛

حفظ و تخزين : في درجة حرارة ما بي 5 و 25 درجة مئوية يحفظ في مكان جاف (نسبة الرطوبة القصوى 65%).

تعبئة : دلو من فئة 5 كيلوغرام.

AROMA

أروما



Arômes pour préparations pâtissières et glaces.

AVANTAGES :

- Facilité d'emploi ;
- Stabilité à la cuisson ;
- Longue durée de conservation à condition de placer le produit à une température qui ne dépasse pas 25 °C... ; ...

Dose d'emploi : De 1 à 2 %.

Saveurs : Citron coloré et non coloré, Pistache, Amande, Cappuccino, Banane, Beurre, Fraise Orange, Vanille.

Conservation et Stockage : Conserver dans un endroit sec et frais.

Conditionnement : Bouteille de 1 kg.

نكهات لتحضير الحلويات و المثلجات.

فوائد :

- هولة الإستعمال ؛
- قار عند الطهي ؛
- صيانة أطول بشرط وضع المنتوج في مكان لا تتجاوز درجة حرارته 25 درجة ؛

مقدارالإستعمال : من 1 إلى 2 %.

نكهات : حامض بملون و بدون ملون، فستق، لوز، كابوتشينو، موز، زبدة، فراولة، برتقال، فانيلا.

حفظ و تخزين : يحفظ في مكان جاف و بارد.

تعبئة : قنينة من فئة 1 كيلوغرام.



BASE VÉGÉTALE

GELATINE

جيلاتين



Gélatine alimentaire 300 feuilles HALAL.

AVANTAGES :

- Gélifiant à base de gélatine de bœuf ;
- Texture élastique ;
- Stable à la congélation/décongélation ;
- Régularité d'hydratation ; ...

Conservation et Stockage : Conserver dans un endroit sec et frais.

Conditionnement : Boite de 1 kg.



جيلاتين بقري 300 ورقة برونزي.

فوائد :

- جيلاتين مستخرجة من لحم البقر ؛
- قوام مطاطي ؛
- ثابتة عند التجميد/التجميد ؛
- تحافظ على الترطيب بشكل منتظم ؛

حفظ و تخزين : يحفظ في مكان جاف و بارد.

تعبئة : علبة من فئة 1 كيلوغرام.

Pralinés & pâte d'amande



PRALINÉ AMANDE & PRALINÉ NOISETTE

براليني اللوز و براليني البندق



Praliné fluide à la finesse irréprochable.

AVANTAGES :

- Praliné amande à base de 50% amandes ;
- Praline noisette à base de 50% noisettes ;
- Texture lisse et souple unique ;
- Idéal pour vos chocolats et confiseries, mousses et entremets, macarons, verrines... ;
- Peu de déphasage ;
- Fruits secs rigoureusement sélectionnés ;
- Produit élaboré en France dans notre usine à Charmes (88) ; ...

Conservation et Stockage : Conserver dans un endroit sec et frais.

Conditionnement : Seau de 5kg.

البراليني السائلة بلذة مثالية.

فوائد :

- حلوى البرالين السائل مع براعة مثالية ؛
- براليني اللوز يعتمد على 50 % لوز ؛
- براليني البندق يعتمد على 50 % بندق ؛
- ملمس فريد، ناعم ومرن ؛
- مثالية للشوكولاته، الحلويات، الموس، المكرون، الكروم ؛
- تم اختيار الفواكه المجففه بدقه ؛
- انتج المنتوج في مصنعنا في فرنسا (88) Charmes ؛

حفظ و تخزين : يحفظ في مكان جاف و بارد.

تعبئة : دلو من فئة 5 كيلوغرام.



CATANIA PÂTE D'AMANDE 50%

عجينة اللوز كاتانيا 50%



Pâte d'amande 50% spéciale cuisson et fourrage.

AVANTAGES :

- Au goût prononcé d'amande amère
- Pâte malléable et Façonnable sans fissure
- Spéciale cuisson et fourrage
- Produit stable à la congélation / décongélation ; ...

Conservation et Stockage : Conserver dans un endroit sec et frais.

Conditionnement : Seau de 5kg.

عجينة اللوز 50% للطبخ و الحشو.

فوائد :

- طعم واضح للوز المر ؛
- عجينة مرنة قابلة للتشكيل بدون تشققات ؛
- خاص بالطبخ الحشو و التغليف ؛
- قار عند التجميد او الطهي ؛

حفظ و تخزين : يحفظ في مكان جاف و بارد.

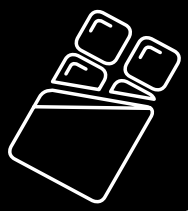
تعبئة : دلو من فئة 5 كيلوغرام.



Chocolat



Chocolat



Karat Cover	P 92
Belcolade	P 102

KARAT COVER

كارات كوفر



Karat Cover est un sucre chocolaté intelligent pour toutes vos applications en pâtisserie. Il fond facilement et est prêt à l'emploi immédiatement, vous faisant gagner du temps, avec un goût riche et une texture parfaite.

AVANTAGES :

- Polyvalent : pour enrobage, trempage, décoration ou moulage, avec un aspect brillant et attrayant ;
- Facile et rapide : il suffit de le faire fondre et de l'appliquer, avec une texture idéale ;
- 100 % cacao pur ;
- Disponible en chocolat noir, blanc et au lait, ainsi qu'en grains (Grains) et bâtonnets (Bâtonnets).

Conservation et Stockage : À conserver dans un endroit sec et frais.

Conditionnement : Carton 2x5 kg.

كارات كوفر هو بديل الشوكولاتة الذكي لكل تطبيقاتكم في الحلويات. يذوب بسهولة ويصبح جاهزًا للاستعمال مباشرة، موفّرًا الوقت، بطعم غني وقوام ممتاز.

فوائد :

- متعدد الاستخدامات: للتغطية، الغمس، التزيين أو التشكيل، مع مظهر لامع وجذاب؛
- سهل وسريع: يكفي إذابته وتطبيقه، مع قوام مثالي؛
- 100% كاكاو أصلي؛
- متوفر بالشوكولاتة الداكنة، البيضاء والحليب، بالإضافة إلى الحبيبات (Grains) وأعواد الشوكولاتة (Bâtonnets).

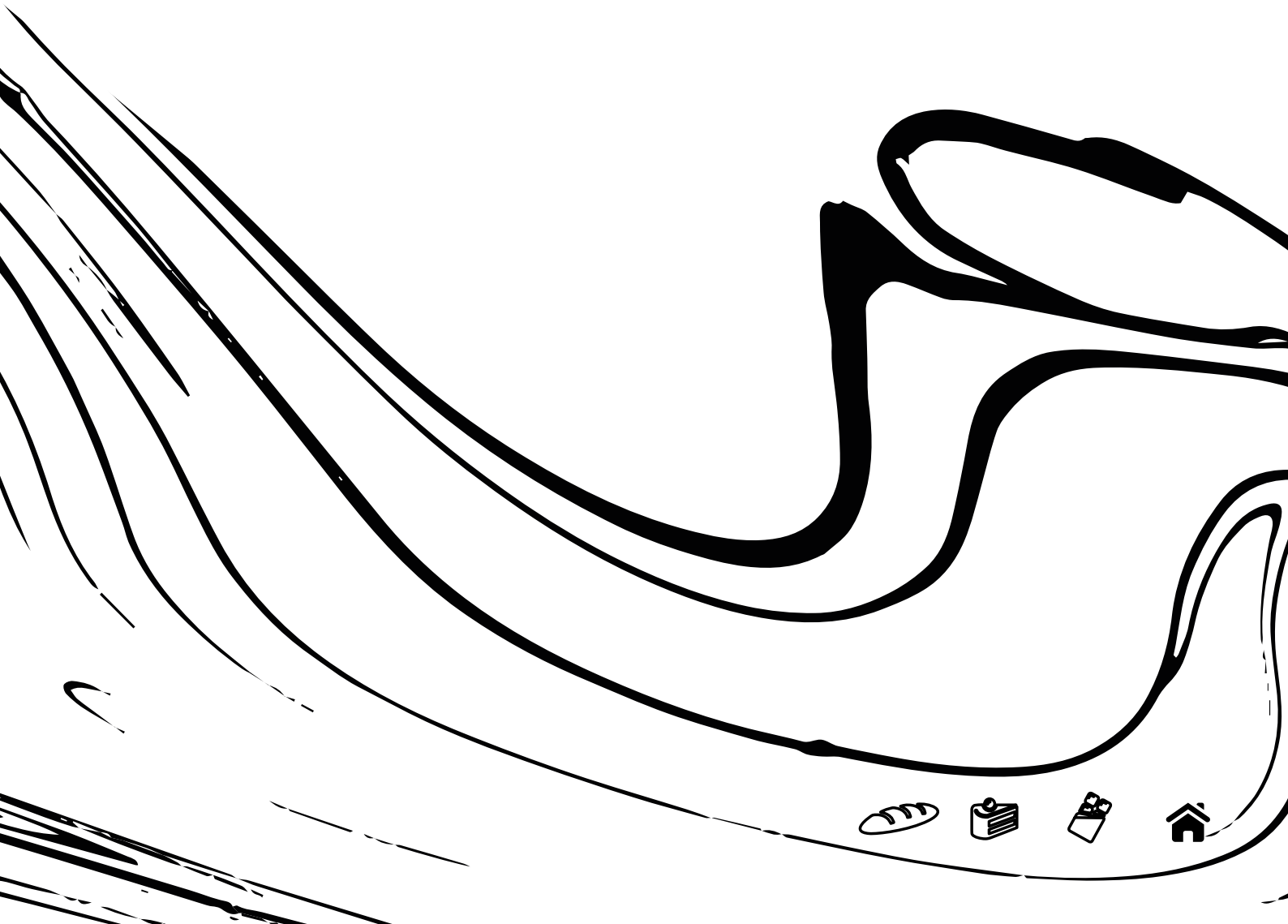
حفظ و تخزين : يحفظ في مكان جاف و بارد.

تعبئة : كرتون 5x2 كغ.



BELCOLADE

THE REAL BELGIAN CHOCOLATE



BELCOLADE

THE REAL BELGIAN CHOCOLATE

Belcolade est une marque de chocolat dédiée aux professionnels chocolatiers, confiseurs, pâtissiers, ainsi qu'à tout professionnel utilisant des ingrédients chocolatés de qualité.
Notre objectif est de faire avancer la planète en créant des goûts innovants et des solutions chocolatées durables qui perturbent positivement l'industrie du chocolat au profit de tous.
Pour ce faire, nous aidons nos clients à réussir encore mieux dans leur entreprise en tirant parti de l'héritage du chocolat belge et de sa qualité reconnue dans le monde entier pour créer des opportunités inexploitées. Ensemble, nous améliorons la vie des gens, nous protégeons la planète et nous veillons à ce que le chocolat belge soit le choix préféré des consommateurs du monde entier.

Qualité & goût
Nous sommes des experts du goût du chocolat, des classiques belges aux plus innovants. Nous n'utilisons que des ingrédients de qualité, tels que des fèves de cacao soigneusement sélectionnées et fermentées, du pur beurre de cacao et de la vanille naturelle, pour des produits d'une qualité supérieure et d'une saveur inégalée.
Avec nos gammes de chocolats Sélection, Origins et Expression, Belcolade répond aux besoins de chaque professionnel dans l'industrie du chocolat, de la qualité gustative qui plaira à tous les consommateurs à la plus grande opportunité d'expression de soi et de différenciation. Nous proposons également une gamme complète de produits Santé & Bien-être des solutions chocolatées en phase avec les tendances de consommation.

Durabilité
Belcolade va au-delà des normes typiques de l'industrie pour avoir un impact réel sur une meilleure santé, une meilleure vie et une meilleure planète.
Les conditions de vie des producteurs de cacao, l'inégalité de valeur tout au long de la chaîne d'approvisionnement et l'avenir du chocolat sont tous des sujets importants pour nous. La solution à ceux-ci nécessite l'engagement de tous ceux qui aiment le chocolat. C'est pourquoi Belcolade et Puratos ont développé le programme de durabilité Cacao-Trace. Grâce à Cacao-Trace, nous maîtrisons le processus de fermentation pour garantir à nos produits à base de chocolat et de cacao un bon goût.
Faire le bien est notre objectif afin que les agriculteurs de Cacao-Trace bénéficient de la valeur qu'ils créent. Pour plus d'informations sur Cacao-Trace, veuillez visiter cacaotrace.com.
De plus, Belcolade s'engage à offrir du chocolat 100% durable d'ici 2025, conformément à l'initiative belge 'Au-delà du chocolat'.

Près de vous
Chez Belcolade, nous nous efforçons d'être un partenaire pour nos clients à chaque étape. Nous offrons une large gamme de services pour répondre les besoins de nos clients professionnels et d'assurer les niveaux et la qualité de service les plus élevés.
Par exemple, nous partageons des informations sur les dernières tendances de consommation, grâce aux rapports de données sur les consommateurs toujours actifs de Taste Tomorrow. Nous partageons l'inspiration avec de nouvelles recettes de produits finis et des tutoriels. Nous aidons les clients à partager l'histoire de leurs chocolats avec des éléments de communication pour leurs magasins, emballages ou sites Web.
Notre équipe d'experts en chocolat fournit un support technique, que ce soit depuis notre centre international du chocolat en Belgique, lors de masterclasses, en ligne ou directement chez nos clients.

Chocolat belge
Contraction des termes néerlandais 'België' (Belgique) et 'chocolade' (chocolat), Belcolade ne propose que du chocolat fabriqué en Belgique, plus précisément sur notre site à Erembodegem, en Flandre.
Depuis 1988, les clients peuvent compter sur notre expertise en chocolat belge et sur la qualité du chocolat belge mondialement reconnue pour rendre leur entreprise encore plus prospère.

BELCOLADE

THE REAL BELGIAN CHOCOLATE

Belcolade هي علامة تجارية للشوكولاتة مخصصة لصانعي الشوكولاتة المحترفين والحلويين والخبازين، بالإضافة إلى أي محترف يستخدم مكونات الشوكولاتة عالية الجودة. هدفنا هو دفع العالم إلى الأمام من خلال ابتكار أذواق مبتكرة وحلول شوكولاتة مستدامة تأثر اجابيا على صناعة الشوكولاطة بشكل إيجابي لصالح الجميع.
الخلق فرص غير مستغة. معاء تعمل على تحسين حياة الناس وحماية العالم والتأكد من أن الشوكولاطة البلجيكية هي الخيار المفضل للمستهلكين الحين فراص غير زيالة، على النجاح على ان المينا حرية التناسل المال الملكة من أن الشوكورومية الباليريكية والديها المفضل المستهلاكين في جميع انحاء العالم.

الجودة والذوق
نحن خبراء في مذاق الشوكولاطة ، من الكلاسيكيات البلجيكية إلى الأكثر ابتكارا، نحن نستخدم فقط مكونات عالية الجودة ، مثل حبوب الكاكاو المختارة بعناية والمخمرة وزبدة الكاكاو النقية والفانيليا الطبيعية ، لمنتجات ذات جودة عالية وذكية لا مثيل لها.
من خلال مجموعات الشوكولاطة من Selection و Origins و Expression، تلبي Belcolade احتياجات كل محترف في صناعة الشوكولاتة، بدءا من جودة المذاق التي ستجذب جميع المستهلكين إلى أكبر فرصة للتعبير عن الذات والتمييز. نقدم أيضا مجموعة كاملة من حلول الشوكولاطة للصحة والرفاهية بما يتماشى مع اتجاهات المستهلكين.

الاستدامة
يتجاوز Belcolade معايير الصناعة النموذجية ليكون له تأثير حقيقي على صحة أفضل وحياة افضل وعالم أفضل.
إن الظروف المعيشية لمزارعي الكاكاو ، وعدم المساواة في القيمة على طول سلسلة التوريد ومستقبل الشوكولاطة كلها مواضيع مهمة بالنسبة لنا. الحل لهذه المشاكل يتطلب التزام كل من يحب الشوكولاطة. هذا هو السبب في قيام Belcolade و Puratos بتطوير برنامج Cacao-Trace للاستدامة. بفضل Cacao-Trace نتحكم في عملية التخمير لضمان مذاق الشوكولاطة ومنتجات الكاكاو الرائعة.
هدفنا هو فعل الخير حتى يستفيد مزارعو الكاكاو من القيمة التي يخلقونها. لمزيد من المعلومات حول Cacao-Trace يرجى زيارة cacaotrace.com بالإضافة إلى ذلك ، تلتزم Belcolade بتقديم شوكولاطة مستدامة بنسبة 100% بحلول عام 2025 ، تماشياً مع المبادرة البلجيكية " ما وراء الشوكولاطة ".

قريب منك
في Belcolade ، نسعى جاهدين لنكون شريكًا لزبناتنا في كل خطوة على الطريق. نقدم مجموعة واسعة من الخدمات لتلبية احتياجات عملاتنا عملائنا المحترفين ولضمان أعلى مستويات وجودة الخدمة. على سبيل المثال ، نشارك المعلومات حول أحدث اتجاهات المستهلكين، وذلك بفضل تقارير بيانات المستهلك النشطة دائما في Taste Tomorrow نحن نشارك الإلهام مع وصفات المنتج النهائي الجديد والبرامج التعليمية نساعد العملاء على مشاركة قصة الشوكولاطة الخاصة يهم مع عناصر الاتصال لمتاجرهم أو عبواتهم أو مواقعهم الإلكترونية.
يقدم فريق خبراء الشوكولاطة لدينا الدعم الفني، سواء من مركز الشوكولاتة الدولي لدينا في بلجيكا، أو خلال دروس رئيسية، أو عبر الإنترنت أو مباشرة عند زبناتنا.

الشوكولاطة البلجيكية
تقليص المصطلحات الهولندية " Belgique " (بلجيكا) و "chocolade" (شوكولاطة) ، تقدم Belcolade فقط الشوكولاطة المصنوعة في بلجيكا، وبشكل أكثر تحديدا في موقعنا في Erembodegem ، فلاندرز.
منذ عام 1988، يمكن لزبناءنا الاعتماد على خبرتنا في الشوكولاطة البلجيكية والجودة المشهورة عالميا للشوكولاتة البلجيكية لجعل أعمالهم اكثر نجاحًا.

GREAT TASTE DOING GOOD



Chez Cacao-Trace, nous maîtrisons le processus de fermentation pour assurer notre chocolat et notre cacao les produits ont un bon goût. Faire le bien est notre objectif afin que les agriculteurs de Cacao-Trace bénéficient de la valeur qu'ils créent.

Cela commence par sélectionner une communauté agricole et s'engager à acheter 100% de ses fèves de cacao à un prix supérieur. Nous formons les agriculteurs et travaillons main dans la main avec eux pour les aider à livrer des haricots humides de la plus haute qualité. Nous investissons également dans des centres post-récolte locaux équipés d'équipements professionnels de fermentation et de séchage. Là, les grains humides sont fermentés dans un processus optimisé par des maîtres fermenteurs bien formés pour fournir des grains de qualité supérieure - et finalement pour permettre à nos clients de produire un chocolat d'un bon goût.

Belcolade offre aux agriculteurs de Cacao-Trace une prime de qualité pour les récompenser pour les haricots humides de haute qualité qu'ils livrent. Cacao-Trace s'assure également que les agriculteurs reçoivent le Bonus Chocolat, qui est de 10 centimes d'euro collectés pour chaque kg de chocolat Cacao-Trace est vendu et reversé à 100% aux agriculteurs. Nous nous engageons à améliorer la vie de nos agriculteurs Cacao-Trace en veillant à ce que leurs revenus augmentent. Ensemble, la prime de qualité et le bonus chocolat se traduisent par 2 à 5 mois de revenus supplémentaires pour eux.

Nous améliorons également l'environnement et les conditions de vie de nos communautés d'agriculteurs. Comment? En construisant des écoles, en fournissant des kits scolaires aux enfants et aux enseignants, tout cela pour améliorer l'éducation. En construisant des centres de santé et en offrant des équipements d'eau potable, pour améliorer leur santé. En choisissant Cacao-Trace, vous pouvez offrir à vos clients un chocolat d'exception d'un Bon Goût qui peut être vendu à un prix premium, tout en faisant du bien aux agriculteurs sur le terrain, en leur assurant un niveau de vie plus élevé et un avenir assuré.

Cacao-Trace vous offre des atouts et des ressources précieux, notamment des supports de communication destinés aux consommateurs qui mettront en valeur votre contribution et vous aideront à développer votre entreprise. Découvrez-en plus sur Cacao-Trace sur cacaotrace.com.

GREAT TASTE
DOING GOOD



في Cacao Trace، نتقن عملية التخمير لضمان مذاق رائع لمنتجاتنا من الشوكولاطة والكاكاو. هدفنا هو فعل الخير حتى يستفيد مزارعو الكاكاو من القيمة التي يخلقونها.

يبدأ باختيار مجتمع زراعي والالتزام بشراء 100% من حبوب الكاكاو بسعر ممتاز نحن ندرب المزارعين ونعمل جنبا إلى جنب معهم لمساعدتهم على إنتاج حبوب مبللة بأعلى جودة نستثمر أيضًا في مراكز ما بعد الحصاد المحلية المجهزة بمعدات التخمير والتجفيف المحترفة. هناك، يتم تخمير الحبوب المبللة في عملية محسنة بواسطة مخمرين محترفين مدربين جيدًا لتقديم حبوب عالية الجودة - و في النهاية لتمكين عملائنا من إنتاج شوكولاتة رائعة المذاق.

تقدم Belcolade لمزارعي Cacao Trace علاوة جودة لمكافأتهم على الفاصوليا الرطبة عالية الجودة التي يقدمونها. يضمن Cacao Trace أيضا حصول المزارعين على مكافأة الشوكولاتة، وهي 10 سنتات يورو يتم جمعها عن كل كيلوغرام يتم بيع شوكولاتة Cacao-Trace والتبرع بها بنسبة 100% للمزارعين نحن ملتزمون بتحسين حياة مزارعي الكاكاو من خلال ضمان زيادة دخولهم. تترجم مكافاة الجودة ومكافاة الشوكولاتة معًا إلى 2 إلى 5 أشهر من الدخل الإضافي لهم.

نحن نعمل أيضًا على تحسين البيئة والظروف المعيشية لمجتمعاتنا الزراعية. كيف؟ من خلال بناء المدارس ، وتوفير الأدوات المدرسية للأطفال والمعلمين ، كل ذلك لتحسين التعليم من خلال بناء المراكز الصحية وتوفير معدات مياه الشرب لتحسين صحتهم. باختيار Cacao Trace، يمكنك أن تقدم لز بناءنا شوكولاطة استثنائية ذات مذاق رائع يمكن بيعها بسعر ممتاز، مع إفادة المزارعين في هذا المجال، وتزويدهم بمستوى معيشي أعلى، ومستقبل مرتفع وآمن.

تقدم لك Cacao Trace أصولا وموارد قيمة ، بما في ذلك مواد التواصل مع المستهلك التي ستعرض مساهمتك وتساعدك على تنمية عملك. تقدم للك اكتشف المزيد حول Cacao Trace على cacaotrace.com.



SELECTION



Les consommateurs du monde entier reconnaissent que le chocolat belge est un gage de goût et de qualité*.

S'appuyant sur notre patrimoine et notre expertise uniques en matière de chocolat belge, la gamme de chocolats Belcolade Selection vise à vous offrir les meilleurs classiques du goût du chocolat belge. Chacun des chocolats Selection est conçu pour inspirer les plus grands chocolatiers, pâtissiers et autres professionnels du monde utilisant le chocolat dans leurs recettes tout en offrant cette garantie de goût belge que les consommateurs apprécient.

Belcolade Selection se compose de chocolats parfaitement équilibrés pour plaire à la plupart des consommateurs. Ces chocolats offrent une grande polyvalence et une grande commodité d'utilisation, ce qui vous donne la tranquillité d'esprit et des résultats savoureux et esthétiques pour toutes vos applications à base de chocolat.

Choisissez votre goût parmi ces chocolats noirs, au lait, ambrés et blancs de qualité. Choisissez la fluidité en fonction de votre application, que ce soit pour l'enrobage fin, le panage, le moulage, les mousses, les crèmes, l'enrobage épais, l'aromatisation, etc. jusqu'aux inclusions stables à la cuisson. Enfin, sélectionnez le format de livraison qui correspond le mieux à vos besoins : gouttes de différentes tailles de sachets, blocs, morceaux et grains de différentes tailles.

Dans le cadre de notre engagement envers le bon goût qui fait le bien, la plupart des chocolats Selection sont disponibles en tant que cacao durable certifié Cacao-Trace. D'autres certifications de cacao durable peuvent être disponibles - veuillez consulter les pages détaillées des produits ou contactez-nous pour plus d'informations.

*Source: Enquête consommateurs menée par Puratos auprès de consommateurs de chocolat, 7 pays, 1678 répondants, 2022

يدرك المستهلكون في جميع أنحاء العالم أن الشوكولاتة البلجيكية هي ضمان للذوق والجودة *.

بناءً على تراثنا الفريد وخبرتنا في الشوكولاطة البلجيكية، تهدف مجموعة Belcolade Selection من الشوكولاطة إلى تقديم أرقى نكهات الشوكولاطة البلجيكية الكلاسيكية. صُممت كل واحدة من شوكولاطة Selection لإلهام أعظم صانعي الشوكولاطة وطهاة المعجنات وغيرهممن المتخصصين في العالم الذين يستخدمون الشوكولاطة في وصفاتهم مع تقديم ذلك الضمان للمذاق البلجيكي الذي يقدره المستهلكون.

يتكون Belcolade Selection من شوكولاتة متوازنة تمامًا لجذب معظم المستهلكين. توفر هذه الشوكولاتة تنوعًا رائعًا وسهولة في الاستخدام، مما يمنحك راحة البال ونتائج مبهجة وجمالية لجميع تطبيقات الشوكولاتة الخاصة بك.

اختر ذوقك من بين هذه الشوكولاتة الداكنة عالية الجودة والحليب والعنبر والأبيض. اختر السيولة بناءً على تطبيقك، سواء للطلاء الرقيق أو الخبز ، أو الصب، أو الموس، أو الكريمات، أو الطلاء السميك، أو النكهة، إلخ. حتى تصبح الادراج مستقرة عند الطهي. أخيرا حدد تنسيق التسليم الذي يناسب احتياجاتك: قطرات بأحجام مختلفة من الأكياس والكتل والقطع والحبوب بأحجام مختلفة.

كجزء من التزامنا بالذوق الجيد الذي يحقق الخير، تتوفر معظم الشوكولاتة المختارة كشوكولاتة كاكاو مستدامة معتمدة من Cacao-Trace. قد تكون شهادات الكاكاو المستدامة الأخرى متاحة - يرجى الاطلاع على صفحات تفاصيل المنتج أو الاتصال بنا للحصول على مزيد من المعلومات.

SELECTION



SELECTION NOIR

Dark Chocolate Selection Noir 44 C309/X
Inclusion avec un faible taux de beurre de cacao afin de conserver une stabilité lors de la cuisson.
Idéales pour vos viennoiseries et cakes.
إدراج مستوى منخفض من زبدة الكاكاو للحفاظ على ثباتها أثناء الطهي.
مثالي لعمل المعجنات والكعك.

44% | 15 kg | 44 C309/X | ●○○○○

Dark Chocolate Selection Noir Cacao Trace CI C501/J
Un chocolat noir équilibré composé à 55% de cacao, avec des notes fruitées et une douce saveur de cacao torréfié.
Célèbre pour sa polyvalence, ce chocolat durable garantit d'excellents résultats de dégustation pour vos applications de pâtisserie et de chocolat.
شوكولاتة داكنة متوازنة مكونة من 55٪ كاكاو، مع مكونات من مذاق الفاكهة ونكهة حلوة من الكاكاو المحمص.
تشتهر هذه الشوكولاطة المتينة بتنوعها وتضمن نتائج تذوق رائعة للحلويات و الشكولاطة.

cacao-trace | 55% | 1 kg | CI C501/J | ●●●●○

Dark Selection C501/J
Un chocolat noir équilibré composé à 55% de cacao, avec des notes fruitées et une douce saveur de cacao torréfié.
Célèbre pour sa polyvalence, ce chocolat durable garantit d'excellents résultats de dégustation pour vos applications de pâtisserie et de chocolat.
شوكولاتة داكنة متوازنة مكونة من 55٪ كاكاو، مع مكونات من مذاق الفاكهة ونكهة حلوة من الكاكاو المحمص.
تشتهر هذه الشوكولاطة المتينة بتنوعها وتضمن نتائج تذوق رائعة للحلويات و الشكولاطة.

55% | 15 kg | C501/J | ●●●●○

Dark Chocolate Selection C501/U
Un chocolat noir équilibré composé à 50% de cacao, avec des notes fruitées et une douce saveur de cacao torréfié.
Célèbre pour sa polyvalence, ce chocolat durable garantit d'excellents résultats de dégustation pour vos applications de pâtisserie et de chocolat.
شوكولاتة داكنة متوازنة مكونة من 50% كاكاو، مع مكونات من مذاق الفاكهة ونكهة حلوة من الكاكاو المحمص.
تشتهر هذه الشوكولاطة المتينة بتنوعها وتضمن نتائج تذوق رائعة للحلويات و الشكولاطة.

50% | 15 kg | C501/U | ●○○○○

Dark Supérieur Cacao Trace D600/J
Inclusion avec un faible taux de beurre de cacao afin de conserver une stabilité lors de la cuisson.
60% de cacao
Idéales pour vos viennoiseries et cakes.
شوكولاتة داكنة متوازنة مكونة من 60% كاكاو، مع مكونات من مذاق الفاكهة ونكهة حلوة من الكاكاو المحمص.
تشتهر هذه الشوكولاطة المتينة بتنوعها وتضمن نتائج تذوق رائعة للحلويات و الشكولاطة.

cacao-trace | 60% | 10 kg | D600/J | ●●●●○

cacao-trace	71%	**Dark Supression E740/j** Un Chocolat noir au goût intense et amer de cacao, apportant des arômes intéressants d'agrumes. Teneur en cacao : 71% الشكولاطة الداكنة بطعم الكاكاو المر والمر ، تجلب نكهات الحمضيات المثيرة للاهتمام. شوكولاتة بلجيكية حقيقية	15 kg	E740/j	●●●●○
cacao-trace	44%	**Dark Chocolate Selection Noir C309/X:K15** Vrai chocolat noir belge à 44% très doux avec un fort caractère terreux en format grains Goûtons le délicat chocolat noir Vrai Belge doux avec un fort caractère terreux en format grains شوكولاتة بلجيكية داكنة حقيقية بنسبة 44٪ ناعمة جدًا مع طابع ترابي قوي في شكل حبوب ، دعونا نتذوق الشكولاطة البلجيكية الداكنة الرقيقة الناعمة ذات الطابع الترابي القوي على شكل حبوب.	10 kg et 15 kg	C309/ X:K15	●●●●○
cacao-trace	44%	**Dark Chocolate Sticks Belcosticks** Véritables bâtonnets de chocolat belge à 44% Des profils gustatifs exceptionnels et différenciants pour toutes les gammes de produits Authenticité belge Innovation continue Une gamme complète de chocolats noirs, au lait et blancs Solutions durables أصابع شوكولاتة بلجيكية أصلية 44٪ ملامح طعم استثنائية ومميزة لجميع خطوط الإنتاج أصالة بلجيكية الابتكار المستمر مجموعة كاملة من الشكولاطة الداكنة والحليب والشكولاطة البيضاء حلول مستدامة	15 kg	BELCOSTICK	-



SELECTION LAIT

Lait Selection 03x05/G
Un chocolat au lait équilibré à 35,5% de cacao avec un équilibre parfait entre la douceur, le cacao et le lait.
Célèbre pour sa polyvalence, ce chocolat durable garantit d'excellents résultats de dégustation pour vos applications de pâtisserie et de chocolat.

شوكولاتة بيضاء متوازنة بنسبة 35.5٪ كاكاو مع روائح الفانيليا والحليب المطبوخ.
تشتهر هذه الشكولاطة المتينة بتنوعها وتضمن نتائج تذوق رائعة للحلويات و الشكولاطة

cacao-trace 35,5% | 10 kg | 03x05/G | ●●●●○

Milk Caramel CAR/J
Chocolat au lait original au goût intense de caramel.
Teneur en cacao : 35%

شوكولاتة الحليب الأصلية بطعم كراميل مكثف.
شوكولاتة بلجيكية حقيقية
محتوى الكاكاو: 35٪

cacao-trace 35% | 10 kg | CAR/J | ●●●●○

Milk Chocolate Selection Lait Cacao Trace CT 03x5/G
Un chocolat au lait équilibré à 34% de cacao avec un goût prononcé de cacao.
Célèbre pour sa polyvalence, ce chocolat durable garantit d'excellents résultats de dégustation pour vos applications de pâtisserie et de chocolat.

شوكولاتة حليب كاكاو متوازنة بنسبة 39٪ بطعم الكاكاو الرائع.
تشتهر هذه الشكولاطة المتينة بتنوعها وتضمن نتائج تذوق رائعة للحلويات و الشكولاطة.

cacao-trace 34% | 1 kg | CT 03x5/G | ●●●●○

Milk Chocolate Selection Lait, Supérieur P370/J
Un chocolat au lait équilibré à 39% de cacao avec un goût prononcé de cacao.
Célèbre pour sa polyvalence, ce chocolat durable garantit d'excellents résultats de dégustation pour vos applications de pâtisserie et de chocolat.

شوكولاتة حليب كاكاو متوازنة بنسبة 39٪ بطعم الكاكاو الرائع.
تشتهر هذه الشكولاطة المتينة بتنوعها وتضمن نتائج تذوق رائعة للحلويات و الشكولاطة.

cacao-trace 39% | 15 kg | P370/J | ●●●●○



SELECTION BLANC

28%

White Selection X605/M
Chocolat blanc équilibré à 28% de cacao avec des notes de vanille et de lait cuit.
Célèbre pour sa polyvalence, ce chocolat durable garantit d'excellents résultats de dégustation pour vos applications de pâtisserie et de chocolat.

شوكولاتة بيضاء متوازنة بنسبة 28٪ كاكاو مع روائح الفانيليا والحليب المطبوخ.
تشتهر هذه الشكولاطة المتينة بتنوعها وتضمن نتائج تذوق رائعة للحلويات و الشكولاطة

15 kg X605/M ●●●●○

35%

White Selection CAR/J
Belcolade Blanc Selection est un chocolat blanc crémeux au goût de vanille et aux notes de lait cuit.
Contient 28% de cacao.

عبارة عن شوكولاتة بيضاء كريمية بنكهة "Belcolade Blanc Selection" الفانيليا ولمحات من الحليب المطبوخ.
يحتوي على 28٪ كاكاو

10 kg CAR/J ●●●●○

cacao-trace

31%

White Selection Cacao Trace CT 03x5/G
Un chocolat blanc équilibré à 31% de cacao avec des notes de vanille et de lait cuit.
Célèbre pour sa polyvalence, ce chocolat durable garantit d'excellents résultats de dégustation pour vos applications de pâtisserie et de chocolat.

شوكولاتة بيضاء متوازنة بنسبة 31٪ كاكاو مع روائح الفانيليا والحليب المطبوخ.
تشتهر هذه الشكولاطة المتينة بتنوعها وتضمن نتائج تذوق رائعة للحلويات و الشكولاطة.

1 kg CT 03x5/G ●●●●○



SELECTION AMBER

cacao-trace

32%

Ct Amber Douceur

Un chocolat à la couleur ambrée, avec un profil aromatique spécifique, qui contient 32% de cacao issu de notre programme de cacao durable, Cacao-Trace. Une large diversité d'applications : moulages, mousses, ganaches, bonbons de chocolat, tablettes.

شوكولاتة عسلية ناعمة وكريمية مع لمسات حساسة وحريرية من الكراميل المملح بنسبة 32% من الكاكاو. مشهورة بتنوعها، تضمن هذه الشوكولاتة المستدامة نتائج تذوق ممتازة لتطبيقات الحلويات والشوكولاتة الخاصة بك.

1*8Kg et 4*2Kg

-

●●●●◊

cacao-trace

30%

Selection Amber Cacao-Trace

Un chocolat ambré au caramel au beurre salé équilibré, avec 30% de cacao.

Réputé pour sa polyvalence, ce chocolat durable garantit d'excellents résultats de dégustation pour vos applications de pâtisserie et de chocolat.

شوكولاتة أمبري بنكهة الكراميل وزبدة الملح، متوازنة، مع 30% من الكاكاو. مشهورة بتنوعها، تعد هذه الشوكولاتة المستدامة ضماناً لنتائج تذوق ممتازة في تطبيقات الحلويات والشوكولاتة الخاصة بك.

1*8Kg - 4*2Kg - 15Kg

-

●●●●◊



ORIGINS



La gamme Belcolade Origins est une invitation à un retour aux sources du goût. Ces chocolats d'origine unique font voyager les amateurs de chocolat sur les terroirs des différentes régions où sont cultivées les fèves de cacao. Nos experts en cacao partent au bout du monde pour découvrir les fèves de cacao qui incarnent le mieux leurs terroirs spécifiques et rares, aux caractéristiques distinctives. Explorez la campagne des Caraïbes, de l'Amérique du Sud, de l'Afrique, de certaines parties de l'Asie et de l'Océanie et plus encore.

Les terroirs de ces régions représentent bien plus que le sol et la variété de haricots. Lorsqu'il est combiné avec des techniques agricoles locales et authentiques et les normes optimales de fermentation et de séchage du cacao Cacao-Trace, le résultat est des fèves de cacao remplies d'une profondeur de saveur naturelle extraordinaire.

Chez Belcolade, la mission de nos experts en chocolat est de préserver l'unicité et la richesse de ces fèves de cacao. Nous élaborons les recettes chocolatées et adaptons les méthodes de fabrication afin de valoriser au mieux leurs notes gustatives naturelles et distinctives. Le résultat est une gamme complète de chocolats noirs et au lait d'origine unique qui sont tous uniques et vous ramènent aux racines du goût.

Apportez une expérience de dégustation caractéristique et de connaisseur à vos applications de chocolat avec Chocolats Belcolade Origines. Laissez les consommateurs embarquer avec vous dans ce voyage aux racines du goût.



مجموعة Belcolade Origins هي دعوة للعودة إلى جذور الذوق. تأخذ هذه الشوكولاطة أحادية المنشأ عشاق الشوكولاطة في رحلة عبر المناطق المختلفة التي تزرع فيها حبوب الكاكاو يذهب خبراء الكاكاو لدينا إلى الجانب الآخر من العالم لاكتشاف حبوب الكاكاو التي تجسد يشكل أفضل أراضيها الخاصة والنادرة ، بخصائصها المميزة استكشف ريف منطقة البحر الكاريبي وأمريكا الجنوبية وأفريقيا وأجزاء من آسيا وأوقيانوسيا والمزيد.

تمثل أراضي هذه المناطق أكثر بكثير من التربة وتنوع الفاصوليا . عندما يتم دمجها مع تقنيات الزراعة المحلية الأصيلة ومعايير التخمير والتجفيف المثلى لكاكاو Cacao Trace ، فإن النتيجة هي حبوب الكاكاو المليئة بعمق غير عادي من النكهة الطبيعية.

في Belcolade Origins ، تتمثل مهمة خبراء الشوكولاطة لدينا في الحفاظ على تفرد وتراء حبوب الكاكاو هذه. نقوم بتطوير وصفات الشوكولاطة وتكييف طرق التصنيع لتحسين مذاقها الطبيعي والمميز والنتيجة هي مجموعة متكاملة من الشوكولاطة الداكنة والحليب أحادية المصدر الفريدة من نوعها وتعود بك إلى جذور الذوق.

قم بإضفاء تجربة تذوق مميزة ومتذوقة لتطبيقات الشوكولاطة الخاصة بك مع شوكولاطة بيلكولاد أوريجين دع المستهلكين يشرعوا معك في هذه الرحلة إلى جذور الذوق.



ORIGINS



ORIGINS NOIR

Belcolade Dark Chocolate, Origins Noir Costa Rica
Savourer notre délicieux chocolat noir à 64% vous ramène aux racines de l'histoire du Costa Rica, lorsque le cacao était la monnaie locale - le véritable or.
تذوق الشكولاطة الداكنة اللذيذة بنسبة 64٪ يعيدك إلى جذور تاريخ كوستاريكا ، عندما كان الكاكاو هو العملة المحلية - الذهب الحقيقي.

64% | 8 kg | - | ●●●○○

Belcolade Dark Chocolate Origins Noir Peru
Nous avons cherché partout au Pérou pour trouver les grains Criollo et Trinitario les plus exquis. Cette quête a abouti à ce chocolat noir 64% d'exception. Aucun autre chocolat ne fusionne avec autant de succès et de délices les saveurs alléchantes du riche héritage de la culture du cacao au Pérou et de la nature sauvage primitive de l'Amazonie.
لقد بحثنا في جميع أنحاء بيرو عن أجود أنواع حبوب الكريولو والترينيتاريو. وقد نتج عن هذا المسعى هذه الشكولاطة الداكنة الاستثنائية بنسبة 64٪. لا توجد شوكولاتة أخرى بهذه الطريقة الناجحة واللذيذة التي تدمج النكهات المثيرة للتراث الغني من زراعة الكاكاو في بيرو و البرية البدائية في الأمازون.

64% | 8 kg | - | ●●●○○

Belcolade Dark Chocolate Origins Noir Ecuador
L'Équateur est célèbre dans le monde entier pour son cacao National incroyablement rare. Laissez-vous séduire par le chocolat noir 71% issu de ce fort héritage cacao.
الإكوادور مشهورة عالميًا بكاكاو ناسيونال النادر بشكل لا يصدق. دع نفسك تغري بالشكولاطة الداكنة بنسبة 71٪ من تراث الكاكاو القوي هذا.

71% | 8 kg | - | ●●●●○

Belcolade Dark Chocolate, Origins Papua New Guinea
Avec une maîtrise du goût qui commence à partir de la fève, y compris une technique de séchage exceptionnelle sans fumée, dans ce chocolat noir à 73%, nous préservons la saveur naturelle exquise des fèves de cacao et mettons véritablement en valeur le joyau des montagnes de Papouasie-Nouvelle-Guinée le long du majestueux fleuve Sepic.
من خلال إتقان الذوق الذي يبدأ عند الحبات الكاكاو ، بما في ذلك تقنية التجفيف غير المدخنة الاستثنائية ، في هذه الشكولاطة الداكنة بنسبة 73٪ ، نحافظ على النكهة الطبيعية الرائعة لحبوب الكاكاو ونعرض حقًا جوهرة جبال بابوا غينيا الجديدة على طول نهر سيبك المهيب نهر.

73% | 8 kg | - | ●●●●○

Belcolade Dark Chocolate, Origins Vietnam
Nos experts en goût ont découvert la fève de cacao Trinitario dans la région et les hauts plateaux du delta du Mékong au Vietnam. Une trouvaille inattendue dévoilant tout son potentiel dans ce chocolat noir acidulé et citronné unique.
اكتشف خبراء الذوق لدينا حبوب الكاكاو Trinitario في المنطقة والمرتفعات في دلتا نهر ميكونغ في فيتنام. اكتشاف غير متوقع يكشف عن إمكاناته الكاملة في هذه الشكولاطة الداكنة الفريدة والليمونية.

73% | 8 kg | - | ●●●●○

CT BIO Belcolade Dark Chocolate Origins Noir Uganda

Les fèves biologiques Trinitario, parfaitement fermentées selon les normes Cacao-Trace, dévoilent enfin leur profil de saveur très vrai et absolument époustouflant dans ce chocolat noir durable et biologique unique et distinctif.

حبوب Trinitario العضوية ، المخمرة بشكل مثالي وفقًا لمعايير Cacao-Trace ، تكشف أخيرًا عن نكهتها الحقيقية والمذهلة تمامًا في هذه الشكولاطة الداكنة الفريدة والمستدامة والعضوية.

80%

8 kg - ●●●●●

Belcolade Origins Noir Philippines

Découvrez l'essence des Philippines avec ce chocolat noir composé de 68 % de cacao, qui offre un délicieux mélange de notes fruitées, avec des saveurs dominantes de fruits tropicaux tels que l'ananas, la banane et le fruit de la passion, complétées par des notes de fruits rouges et de fruits secs.

اكتشف جوهر الفلبين مع هذه الشوكولاتة الداكنة المكونة من 68% من الكاكاو، التي تقدم مزيجًا لذيذًا من الروائح الفاكهية، مع نكهات مهيمنة للفواكه الاستوائية مثل الأناناس والموز وفاكهة الباشن، مكملة بروائح الفواكه الحمراء والفواكه المجففة.

68%

8 kg - ●●●●○



ORIGINS LAIT

45%

Belcolade Milk Chocolate, Origins Cameroon
Nés du sol luxuriant des vallées de la rivière Sanaga, les grains rouges Trinitario si typiques de la région sont transformés et fermentés selon les normes de qualité élevées de Cacao-Trace et donnent ce chocolat au lait vibrant à 45

ولدت حبوب Trinitario الحمراء من التربة الخصبة لوديان نهر Sanaga، وتتم معالجتها وتخميرها وفقًا لمعايير الجودة العالية لشركة Cacao-Trace، مما ينتج عنه شوكولاتة الحليب النابضة بالحياة بنسبة 45٪.

8 kg - ●●●●●

45%

Belcolade Milk Chocolate, Origins Cacao Trace Lait Vietnam
Nos experts en goût ont découvert la fève de cacao Trinitario dans la région et les hauts plateaux du delta du Mékong au Vietnam. Une trouvaille inattendue dévoilant tout son potentiel dans ce chocolat au lait 45% unique.

اكتشف خبراء التذوق لدينا حبوب الكاكاو Trinitario في المنطقة والمرتفعات في دلتا نهر الميكونج في فيتنام. اكتشاف غير متوقع يكشف عن إمكاناته الكاملة في شوكولاتة الحليب الفريدة هذه بنسبة 45٪.

8 kg - ●●●●●

43%

Belcolade Milk Chocolate Origins Lait Venezuela
Notre objectif était de créer un chocolat exceptionnellement doux avec des notes de noisette chaudes et l'onctuosité luxueuse des produits laitiers. Le résultat ? Ce divin chocolat au lait 43% avec une base de noisette succulente et une prédominance de notes « chocolatées » classiques.

كان هدفنا هو صنع شوكولاتة ناعمة بشكل استثنائي مع نكهات البندق الدافئة والقشدة الفاخرة لمنتجات الألبان. نعبر عن دفء نكهة البندق الطبيعية للفاصوليا من خلال تحميصها وتحضيرها بعناية. والنتيجة؟ هذه شوكولاتة الحليب الرائعة بنسبة 43٪ مع قاعدة البندق اللذيذة وغلبة مكونات "الشكولاطة" الكلاسيكية.

8 kg - ●●●●◊

38%

Belcolade Milk Chocolate Origins Lait Costa Rica
Savourer notre délicieux chocolat au lait 38% vous ramène aux racines de l'histoire du Costa Rica, lorsque le cacao était la monnaie locale - le véritable or.

كان هدفنا هو صنع شوكولاتة ناعمة بشكل استثنائي مع نكهات البندق الدافئة والقشدة الفاخرة لمنتجات الألبان. نعبر عن دفء نكهة البندق الطبيعية من خلال تحميصها وتحضيرها بعناية. والنتيجة؟ هذه شوكولاتة الحليب الرائعة بنسبة 43٪ مع قاعدة البندق اللذيذة وأغلب مكونات "الشكولاطة" الكلاسيكية.

8 kg - ●●●●●

44%

Belcolade Milk Chocolate Origins Lait Vanuatu
Ce chocolat au lait a incontestablement du caractère avec son goût prononcé de cacao relevé d'une touche de café et d'épices. Produit à partir de fèves Forastero

تتميز شوكولاتة الحليب هذه بطابع لا يمكن إنكاره بمذاقها الواضح للكاكاو مع لمسة من القهوة والتوابل. مُنتجة من حبوب فوراستيرو.

8 kg - ●●●●◊

Belcolade Origins Lait Papua-New-Guinea

Dans ce chocolat au lait avec 39% de cacao, nous mettons en valeur les fèves des montagnes bornant la rivière Sepic en Papouasie-Nouvelle-Guinée. Grâce au processus de fermentation et de séchage sans fumée, nous préservons la saveur naturelle des fèves de cacao pour créer un chocolat au goût unique.

في هذه الشوكولاتة الحليبية بنسبة 39% من الكاكاو، نبرز حبوب الكاكاو من جبال تحيط بنهر سيبيك في بابوا غينيا الجديدة. بفضل عملية التخمير والتجفيف بدون دخان، نحافظ على الطعم الطبيعي لحبوب الكاكاو لإنشاء شوكولاتة بطعم فريد.

cacao-trace

39%

8 kg

-



ORIGINS BLANC

cacao-trace

36%

Belcolade Origins Blanc Papua New Guinea

Notre incroyable chocolat blanc d'origine unique réalisé à base de vanille de Papouasie-Nouvelle-Guinée et 36% de beurre de cacao ségrégué dévoile de riches notes de coumarine, de pêche et de balsamique.

شوكولاتة بلكولاد البيضاء من أصل بابوا غينيا الجديدة بنسبة 36% كاكاو ترايس

شوكولاتة بيضاء فريدة من نوعها تم إعدادها باستخدام فانيليا من بابوا غينيا الجديدة و 36% من زبدة الكاكاو المفصولة، تكشف عن نكهات غنية من الكومارين، الخوخ والبلساميك.

8 kg -

Nos chocolats Origines ne contiennent pas de lécithine et bénéficient donc du statut 'clean label'

لا تحتوي شوكولاتة Origins الخاصة بنا على الليسيثين وبالتالي فهي تتمتع بحالة "ملصق نظيف clean label".



SANTÉ & BIEN-ÊTRE

Dans leur quête d'alternatives plus saines et de produits qui contribuent à leur bien-être général ou à une meilleure planète, les consommateurs adaptent leurs habitudes alimentaires. Ils veulent savoir ce qu'ils mangent, d'où viennent les ingrédients et comment ils sont produits. Cela se reflète, entre autres, dans la demande croissante de produits contenant une certaine réduction de sucre, à base de plantes et biologiques.



SANS SUCRE AJOUTÉ

Le produit ne contient pas de sucres ajoutés.



RÉDUIT EN SUCRE

Nous avons réduit la teneur en sucre de 40%, tout en préservant le goût original du chocolat, ainsi que la fonctionnalité essentielle du sucre. Ces produits sont non seulement plus sains, mais aussi 100% naturels, grâce à leur utilisation exclusive d'ingrédients "clean label".



SANS SUCRE

Le produit ne contient aucun sucre.



BIO

Afin de répondre à la demande de produits naturels, nous visons à offrir, dans la mesure du possible, une alternative biologique sans compromettre le goût, la texture et la fonctionnalité globale du produit.



CLEAN LABEL

Un nombre croissant de consommateurs souhaitent que des ingrédients tels que les additifs soient supprimés.
Nous proposons des alternatives "clean label" et "cleaner label" qui ont une liste d'ingrédients plus courte et "plus propre" dans le produit final



SANS LÉCITHINE

Des chocolats qui ne contiennent pas de lecithine, comme tous nos chocolats Origins et chocolats Organic.



SANS PRODUITS LAITIERS

Chocolats noirs et solutions végétales certifiés sans produits laitiers.



BASE DE PLANTES

Chocolats noirs et solutions à base de plantes qui sont par essence ou spécifiquement développés comme produits à base de plantes et conviennent aux végétariens.

الصحة والعافية

في بحثهم عن بدائل ومنتجات أكثر صحة تساهم في عافيتهم العامة أو لكوكب أفضل ، يقوم المستهلكون بتكييف عاداتهم الغذائية. يريدون معرفة ما يأكلونه ، ومن أين تأتي المكونات وكيف يتم إنتاجها. وينعكس هذا ، من بين أمور أخرى ، في الطلب المتزايد على المنتجات قليلة السكر ، من أساس نباتي وعضوية.



CLEAN LABEL

يريد عدد متزايد من المستهلكين إزالة المكونات مثل الإضافات. نقدم بدائل "clean label" و "cleaner label" والتي تحتوي على قائمة مكونات "أنظف" في المنتج النهائي



بدون إضافة سكر

لا يحتوي المنتج على سكريات مضافة.



خالية من الليسيتين

الشوكولاتة التي لا تحتوي على الليسيثين، مثل جميع الشوكولاطة الأصلية و الشوكولاطة العضوية.



تقليل من السكر

لقد قللنا محتوى السكر بنسبة 40 ، مع الحفاظ على المذاق الأصلي للشوكولاطة ، وكذلك الوظيفة الأساسية للسكر. بل هي أيضًا طبيعية 100**%** ، بفضل استخدامها الحصري لمكونات "العلامة النظيفة".



خالية من الألبان

شوكولاتة داكنة وحلول نباتية خالية من الألبان.



بدون سكر

المنتج لا يحتوي على أي سكر.



من أساس نباتي

الشوكولاطة الداكنة والحلول النباتية التي هي في الأساس أو تم تطويرها خصيصا كمنتجات نباتية ومناسبة للنباتيين.



عضوي

من أجل تلبية الطلب على المنتجات الطبيعية ، نهدف إلى تقديم بديل عضوي، حيثما أمكن ذلك ، دون المساس بالمذاق والملمس والوظيفة العامة للمنتج.





FLUIDITÉ

Choisir le bon chocolat pour vos recettes, c'est aussi choisir le bon niveau de fluidité.



revêtement fin et trempage	Arôme et enrobage de sucrere	Revêtement et modelage	Revêtement épais et forme creuse	Inclusions et arômes

Fluidité élevée
Teneur élevée en matières grasses/plus liquide/ produits plus fins

Faible fluidité
Moins de matières grasses/ produits plus visqueux et plus épais

Selection Noir	**G**	**G/J**	**J**	**J/M/N/P**	**U/X**
Selection Lait	**C/G**	**G/J**	**J**	**J/M**	**O/R**
Selection Blanc	**G**	**G/J**	**J**	**G/J/M/N/P**	**R**
Selection Amber	**G**	**G/J**	**J**	**J**	
Origins (Recommander)		✓		✓	

FOOD INNOVATION FOR GOOD

Siège : Angle rues Jules Zannier et Bir Hakim, Bd de l'oasis – Casablanca
Usine : Avenue Hassan II – Settat | Maroc
T : + 212 (0)5 22 25 11 35 / + 212 (0)5 22 25 40 71
F : + 212 (0)5 22 99 46 85
Email : sdgsofadex@sofapur.com
www.sofadex-puratos.ma

sofadex puratos
Food Innovation for Good