Condifa fait son show gourmand sur Europain

STAND CONDIFA - M50

Condifa, le spécialiste des ingrédients pour la boulangerie, la pâtisserie et la confection de glaces, présentera ses dernières innovations, parmi lesquelles le Glaçage Façon Rocher Chocolat Blanc d'ancel, et la Pure Pâte Noisette du Piémont de Sébalcé. En exclusivité, ancel présentera également son nouveau Fourrage Croquant Noix de Coco attendu pour 2024, et en dévoilera tous les secrets !
A découvrir sur le stand M50.

Le Glaçage Façon Rocher Chocolat Blanc d'ancel : pour faire craquer les gourmands

Le Glaçage Façon Rocher Chocolat Blanc et amandes caramélisées apporte un fini croustillant à tous les types de préparations : viennoiseries, madeleines, entremets, gâteaux de voyage, cakes et autres éclairs et choux.

Sans huile de palme, sans colorants ni arômes artificiels ni conservateurs, il est prêt à l'emploi et ne nécessite qu'une chauffe à 40°C. Il est stable à la congélation/décongélation pour garantir une découpe nette. Un atout pour obtenir une belle présentation gourmande et conserver des emballages pâtissiers propres et soignés. Il pourra aussi être teinté avec des colorants liposolubles, pour varier les présentations et attirer encore plus de gourmands !

La Pure Pâte de Noisette du Piémont de Sébalcé : quand l'excellence rime avec facilité

Avec la Pure Pâte Noisette du Piémont, Sébalcé développe un nouveau segment de pâtes aromatiques de haute qualité. Considérée comme la meilleure au monde, la noisette du Piémont donne à cette Pure Pâte rondeur, douceur et un subtil parfum sucré (mais pas trop) avec une bonne longueur en bouche. Avec sa consistance lisse et brillante, la Pure Pâte Noisette du Piémont est prête à l'emploi dans son pot refermable, et s'incorpore facilement et directement sans liquéfier. Elle résiste à la cuisson et à la surgélation, et séduit par sa simplicité d'utilisation et son goût 100% noisettes du Piémont, sans colorants, ni arômes artificiels ou conservateurs. Un ingrédient optimal pour la réalisation de pâtisseries et de glaces permettant de revendiquer l'appellation « à la noisette du Piémont ». Un argument commercial qui fait la différence !

Le Fourrage Croquant Noix de Coco d'ancel : le croquant exotique

Nouveau goût dans la gamme, le Fourrage Croquant Noix de Coco permet d'apporter gourmandise et croustillant aux pâtisseries et bonbons chocolat grâce à la noix de coco râpée et à de véritables brisures de biscuit croquant ! Comme toujours, ancel a veillé à ce qu'il soit simple à mettre en œuvre et de qualité : prêt à l'emploi, supportant la congélation, facilement tranchable, de très bonne tenue en entremets comme en fourrage, craquant stable dans le temps.

Produits et recettes à retrouver sur l'Académie Condifa sur www.condifa.fr

A propos de Condifa

Condifa est le spécialiste des produits et ingrédients de qualité pour la boulangerie, la pâtisserie et la confection de glaces à destination des artisans et des chefs. Son catalogue propose de nombreuses solutions à travers des marques spécialisées et pour certaines plus que centenaires : ancel, Sébalcé, Moench, Braun, cresco, Agrano, alsa Professionnel. Condifa s'appuie sur des artisans, des chefs et des Meilleurs Ouvriers de France qui lui apportent leur expertise pour la mise au point de produits fiables, inspirants et adaptés aux contraintes spécifiques des artisans et des chefs. www.condifa.fr