



BOULANGERIE - PÂTISSERIE

Découvrez nos produits et recettes pour la boulangerie, la pâtisserie et la glace

RESTAURATION

Découvrez nos produits et recettes dédiés à la restauration collective et commerciale

TROUVEZ L'INSPIRATION SELON VOTRE SPÉCIALITÉ

Communiqué | Juin 2022

www.condifa.fr : un nouveau site

Condifa pour toujours plus de recettes et d'idées gourmandes.

Condifa, spécialiste des ingrédients, avant-produits et préparations pour desserts refont son site internet pour y intégrer ses deux marques, alsaprofessionnel et Moench. Un site en ligne dès juin 2022, enrichi de nouvelles gammes professionnelles d'ingrédients et de préparations pour desserts, qui visent à répondre aux besoins très spécifiques des boulangers-pâtisseries-glaciers comme de la restauration hors foyer. Pour favoriser l'inspiration et la créativité dans les cuisines et les vitrines de ces professionnels. www.condifa.fr

Recettes et astuces

Ce sont plus de 300 recettes qui seront désormais accessibles, dont certaines en vidéos, pour être encore plus explicites. Seront aussi disponibles des gestes de chefs, également en vidéo, pour permettre à tous les professionnels de découvrir la mise en œuvre des produits et certaines astuces techniques. Et pour ouvrir le bal, quatre nouvelles recettes signées du Meilleur ouvrier de France Stéphane Glacier sont d'ores et déjà disponibles, recettes détaillées et en vidéo à l'appui.

L'Académie Condifa

Un espace dédié est réservé à chaque membre de l'Académie Condifa. L'inscription gratuite se fait très simplement en ligne : <https://www.condifa.fr/fr/academie>.

Chaque membre peut épingler ses recettes préférées, des fiches produits, afin de les consulter n'importe où, par exemple sur un smartphone en mode nomade, avant de les consulter plus en détails sur un ordinateur.

L'inscription à l'Académie Condifa permet également de recevoir chaque mois une newsletter au contenu adapté à chaque métier, afin de découvrir, toujours en avant-première, les nouveautés produits, les recettes et les actualités des marques, les tendances.



[Découvrir nos gestes de chefs >](#)



Découvrez le Crèmeux Chocolat Blanc ancel



Découvrez les Glacées Façon Rocher ancel

Mieux orienter vers la réussite

Des infographies sur les tendances du métier seront également disponibles, des éléments déterminants pour que les acteurs de la boulangerie-pâtisserie et de la restauration hors foyer puissent mieux se positionner.

La mise en relation avec le contact commercial Condifa de chaque région est facilitée, pour permettre aux professionnels de gagner du temps et de recevoir les bons conseils au bon moment.

Condifa est le spécialiste des produits et ingrédients de qualité pour la boulangerie, la pâtisserie et la confection de glaces à travers ses marques : ancel, Braun, Sébaldé, Agrano, cresco, Moench. Désormais, avec alsa Professionnel, Condifa élargit sa gamme aux desserts à préparer. L'entreprise s'appuie sur de nombreux artisans, chefs et Meilleurs Ouvriers de France, qui lui apportent leur expertise pour que chaque boulanger-pâtissier ou chef de restauration collective ou commerciale y trouve toujours le produit le plus adapté à ses réalisations. www.condifa.fr

Contact presse

agence becom!

Isabelle Callède

06 03 02 51 45

i.callede@becomagence.com

Ma liste Inscription Connexion

L'ACADÉMIE RECETTES PRODUITS QUI SOMMES-NOUS CONTACT

Condifa

Accueil > Recettes > Tartelettes Yuzu Fraise

TARTELETTES YUZU FRAISE

Adapter votre recette Pour 8 tartelettes de 7 cm

- Télécharger / Imprimer
- Ajouter la recette à ma liste
- Poser une question sur la recette

NOUS CONTACTER