



COMMUNIQUÉ, 5 janvier 2026

## Condifa met la pistache à l'honneur

À l'occasion du Sirha Bake & Snack, Condifa met en avant la pistache, ingrédient incontournable, à travers deux produits phares de ses marques ancel et Sébalcé. --> **Stand Condifa Hall 1 - M41**

**Le Fourrage Croquant Pistache ancel** (seau de 3 kg) associe pistaches grillées et brisures de biscuits craquants pour apporter texture et gourmandise aux pâtisseries et bonbons chocolat. Prêt à l'emploi, il supporte la congélation et se tranche facilement.

**La Pâte de Pistache Premium Sébalcé** offre l'authenticité d'une pâte pure élaborée à partir de pistaches torréfiées, finement broyées pour une texture fluide et homogène. Son intensité aromatique en fait un ingrédient de choix pour les crèmes, mousses, glaces ou pâtes cuites, répondant aux exigences des professionnels comme aux attentes des consommateurs.

**Au programme :** dégustations et démonstrations tout au long du salon, avec notamment des applications tendance comme la célèbre tablette chocolat pistache façon Dubaï. L'occasion de découvrir toute la palette des solutions Condifa,

**Temps fort :** animation par Stéphane Glacier, Meilleur Ouvrier de France Pâtissier, le lundi 19 janvier à partir de 15h.

**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, Impérial. 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](http://www.condifa.fr)**

**Plus d'informations :** [www.condifa.fr](http://www.condifa.fr)