



Communiqué, 4 juin 2026

Condifa au salon Restau'co : des solutions desserts pour simplifier le quotidien des chefs

Condifa sera présent au salon Restau'co (**stand B31-B33**) avec ses solutions desserts pensées pour les chefs de la restauration collective. Au programme : découverte des nouveautés alsa Professionnel, de la gamme bio en réponse aux exigences de la loi EGalim, et ses autres marques adaptées à la restauration collective.

Élaborées en France, **les trois nouvelles préparations pour desserts alsa Professionnel** sont pensées pour répondre aux contraintes du quotidien en restauration collective. Faciles et rapides à mettre en œuvre, elles assurent un dessert réussi à chaque service, pour un coût portion maîtrisé, tout en laissant toute liberté au chef pour personnaliser et varier les présentations. Disponibles depuis février 2026.



Préparation pour Mousse saveur Pistache. Prête par simple ajout de lait, cette mousse répond à l'engouement actuel pour la pistache. Grâce à un foisonnement optimisé, elle offre un rendement élevé pour un coût portion très économique. À servir telle quelle ou à agrémenter selon l'envie. Non limitée par le GEMRCN. Sans huile de palme. Boîte de 800 g (2 sachets de 400 g) pour 116 portions.



Préparation pour Pot de Crème à la Vanille Bourbon. Une valeur sûre qui séduit petits et grands, à la texture onctueuse et crémeuse, élaborée à partir d'arôme naturel de Vanille Bourbon et de marquants issus de gousses de vanille. Facilement personnalisable : sauces dessert, toppings. Non limitée par le GEMRCN. Boîte de 700 g (2 sachets de 350 g) pour 48 portions.



Préparation pour Cheesecake sans cuisson. Rapide à réaliser : il suffit d'ajouter fromage blanc, crème et eau. Elle offre une texture souple facile à mettre en moules, cadres ou verrine, et à trancher. Une solution idéale entièrement personnalisable de la base biscuitée au topping en passant par la garniture. Sans huile de palme. Boîte de 840 g (2 sachets de 420 g) / 80 portions par sachet.



👉 **alsa Professionnel**, marque française créée en 1897, est la référence de Condifa en matière de desserts à préparer pour la Restauration Hors Foyer. Sa promesse : réussir facilement et rapidement une large gamme de desserts personnalisables, à un coût maîtrisé, au gré des envies et des saisons.

Plus de saveurs, plus de solutions

alsa Professionnel sera également présent avec sa gamme de 7 préparations bio pour desserts, une réponse aux obligations réglementaires de la loi EGalim en restauration collective. Condifa présentera également les solutions de ses marques ancel, Sébalcé, Cresco et Moench, toutes adaptées aux spécificités de la restauration collective.

Condifa est le spécialiste des produits destinés à faciliter le travail au quotidien des chefs en Restauration Hors Foyer, pour la fabrication de pâtisseries, de desserts, de glaces et de pains. Le groupe rassemble 9 marques professionnelles, pour certaines plus que centenaires, accompagnant les chefs et les artisans avec des produits adaptés à leur niveau d'expertise, à leurs méthodes de travail et à leur environnement professionnel : ancel, Sébalcé, Moench, Braun, Cresco, Agrano, alsa Professionnel, Impérial et Dr Oetker Professional.

Informations et recettes : www.condifa.fr

