



Communiqué, février 2026

EGAST 2026 : Condifa présente ses solutions pour valoriser la carte des desserts et une offre complète de pizzas. Stand 2H23

Condifa sera présent au prochain salon EGAST avec ses marques alsa Professionnel, ancel, Sébalcé et Perfettissima. Cette année, l'accent est mis sur les incontournables de la carte des desserts avec alsa Professionnel ainsi que les nouveautés des marques ancel et Sébalcé. Ce sera également l'occasion de découvrir l'offre complète de pizzas signées Perfettissima.



Desserts à préparer alsa Professionnel : cap sur les incontournables

alsa Professionnel présentera cinq références phares de sa gamme de desserts à préparer : le Tiramisu, la Panna Cotta, la Crème Brûlée à la Vanille Bourbon, la Mousse au Chocolat Douceur et, prochainement, un nouveau Cheesecake sans cuisson — tous fabriqués en France. Ces cinq desserts constituent les valeurs sûres de l'offre sucrée, plébiscitées par les clients.

Les desserts à préparer alsa Professionnel sont pensés pour simplifier le quotidien des chefs. Leur préparation nécessite simplement l'ajout d'un à trois ingrédients, sans pesée, pour un résultat toujours réussi. Ils sont également facilement personnalisables : la Mousse au Chocolat, grand classique des cartes, peut ainsi être relevée avec un Arôme Naturel d'Orange Sébalcé. Le Tiramisu, la Panna Cotta et la Crème Brûlée peuvent se prêter quant à eux à une personnalisation avec des Pâtes Aromatiques Sébalcé ou des fruits de saison, offrant aux chefs la possibilité de proposer une variante créative et gourmande.

Perfettissima : une offre complète de pizzas rapides à servir

Pour les professionnels désireux de diversifier leur offre avec de la restauration rapide, Perfettissima présentera sa gamme de pizzas surgelées. Déclinée en six références garnies et une base tomatée, cette gamme offre un visuel authentique, une rapidité et une facilité de service, tout en limitant le gaspillage.





Sébalcé et ancel : des solutions prêts à l'emploi pour s'inscrire dans la tendance

Les marques Sébalcé et ancel seront également présentes avec leurs nouveautés 2026. Sébalcé mettra en avant sa nouvelle Pâte de Pistache Premium, tandis qu'ancel présentera sa gamme de Fourrages Croquants enrichie d'une nouvelle référence, le Fourrage Croquant Noisette façon Bueno. Ces deux marques proposeront des produits et ingrédients qualitatifs pour la réalisation de desserts, pâtisseries ou glaces, aussi inspirants que pratiques à utiliser au quotidien.

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