



Communiqué, janvier 2026

Sébalcé sublime la saveur incontournable du moment avec sa Pâte de Pistache Premium

Sébalcé (une marque de Condifa) lance sa Pâte de Pistache Premium, au goût authentique d'une pâte pure de pistache torréfiées avec une pointe de colorant. Une pâte élaborée à partir de pistaches torréfiées pour révéler les notes gourmandes de pistaches grillées, puis finement broyées afin d'obtenir une texture fluide et homogène, facile à travailler.

Une torréfaction maîtrisée au service de l'authenticité aromatique

La qualité exceptionnelle de cette pâte repose sur un savoir-faire de torréfaction maîtrisé, permettant d'obtenir un arôme pur, frais et distinctif, dans une texture fluide facile à incorporer.

« *Chez Sébalcé, notre torréfaction est finement adaptée à chaque ingrédient pour révéler leur profil sensoriel naturel et leur éviter un stress thermique* », explique Ondine Mastela, chef de marques Sébalcé. « *Contrairement aux méthodes industrielles rapides et agressives, qui se concentrent uniquement sur la vitesse et le coût, nous privilégions l'intégrité du produit, la conservation de l'arôme et le contrôle de la couleur et de la texture.* »



Cette approche préserve les huiles essentielles et les arômes volatils, favorise un développement uniforme des saveurs et de la couleur, tout en évitant les notes amères ou brûlées.

➔ **Résultat : une belle intensité aromatique idéale pour des applications variées : crèmes, mousses, glaces, chocolats, ganaches ou pâtes cuites.**



Performance technique et facilité d'usage

La Pâte de Pistache Premium de Sébalcé est prête à l'emploi, **se dose facilement** à la cuillère sans liquéfier les préparations. Sans conservateurs ni huile de palme, elle **résiste à la cuisson et à la surgélation** tout en conservant son intensité aromatique.

Conditionnée en pots de 1 kg refermables, elle garantit une conservation optimale et une utilisation facilitée.

Les seaux blancs facilitent le tri et le recyclage dans une démarche de responsabilité environnementale.

Inspiration et recettes à retrouver sur www.condifa.fr

Un produit pensé pour répondre aux exigences des professionnels et aux attentes des consommateurs en termes de couleur et d'aromatique ! Cette nouvelle pâte vient compléter la gamme des pâtes aromatiques Sébalcé, qui compte désormais 7 références : Pistache Premium colorée, Vanille Bourbon avec grains, Cacahuète d'Argentine, Noix de coco des Philippines, Caramel, Noisette du Piémont IGP et Noisette d'Italie (autre innovation 2026).

À propos de Sébalcé

Le dessert est souvent ce petit plaisir auquel on succombe, éveillant des émotions et créant des souvenirs précieux. En associant exigence et précision, Sébalcé sélectionne avec soin toutes ses matières premières pour en extraire l'essence des plus belles palettes d'arômes et de textures.

Depuis 1966, Sébalcé accompagne les pâtissiers (artisans et restaurateurs), métier de savoir-faire et de passion, pour leur apporter sérénité, inspiration et leur permettre ainsi de découpler leur créativité au service du gourmand et du beau.

Sébalcé est une marque de la société Condifa, spécialiste des produits et ingrédients pour la boulangerie, la pâtisserie et la confection de glaces à destination des artisans et de la restauration.

En savoir plus sur www.condifa.fr
