



Le Noir.

Signature visuelle

Disponible en 3 versions : Éclat Noir Cacao 18% (Noir et Fluide), Miroir au Chocolat 52% (Brun Chocolat et Brillant), ainsi qu'une version Opéra Noir Mat 68% (Fondant Mat).



[Voir l'application](#)

Grand classique de la pâtisserie française, notre glaçage éclat noir reste une valeur sûre : un rendu maîtrisé, une application fiable et un effet visuel élégant, précis et raffiné.

PRODUITS PRÊTS À L'EMPLOI



Éclat Noir Cacao 18% (Noir et Fluide)

[Découvrir](#)



Miroir au Chocolat 52% (Brun Chocolat et Brillant)

[Découvrir](#)



Opéra Noir Mat 68% (Fondant Mat)

[Découvrir](#)

CETTE GAMME EST AUSSI L'HISTOIRE DE NOTRE SOCIÉTÉ FAMILIALE. Dans les années 80, Jacques Mayet fonde l'entreprise autour d'un seul produit : le Glaçage Miroir au Chocolat, mis au point par Serge Breda, Meilleur Ouvrier de France et Commandeur du Mérite Agricole.

DÉMARQUEZ-VOUS SIMPLEMENT !

Toutes nos solutions pâtisseries sont fabriquées dans nos laboratoires en Normandie.



Après 20 ans de maîtrise HACCP (version 12 auditée par SGS en juillet 2024), Unipâtis s'associe à un cabinet normand pour encadrer son service qualité afin de finaliser sa certification ISO 22000 (mars 2026).

La sécurité alimentaire et la transparence sont nos priorités absolues.

Cette certification s'accompagne d'une modernisation de nos processus qualité, la traçabilité est digitalisée et les barèmes de cuisson en pasteurisation sont enregistrés en continu informatiquement. Cap sur 2026 !

[Contactez-nous](#)