

Notre Passion : Le Savoir – Faire !



Tradition et innovation :
Les bons ingrédients pour un succès garanti !
Alimentation saine et équilibrée.

La marque KOMPLET

L'entreprise **Abel + Schäfer** connaît une longue tradition qui est marquée par des innovations. Fondée en 1892 comme moulin traditionnel, Monsieur Fritz-Claus Schäfer est en 1958 un des premiers producteurs au monde en matières premières pour boulangeries pâtisseries, et ceci sous le nom de marque **KOMPLET**. Les farines élaborées sont prometteuses : la demande est importante. Ceci résulte en 1967 dans la fondation de la filiale **KOMPLET Berlin**. L'évolution positive de l'assortiment **KOMPLET** entraîne la fondation d'autres filiales dans le monde entier.

Le groupe **Abel + Schäfer/KOMPLET** fait partie des leaders actuels de sa branche d'activité et s'oblige toujours à la tradition des innovations.

Les produits KOMPLET

Notre gamme de produits peut se montrer, et plus important encore, son utilisation pratique ne pose aucun problème. En plus de la facilité d'emploi, de la haute qualité de nos produits et des aspects nutritionnels, il y a également un autre intérêt : Le client.

En plus de notre gamme standard, nous offrons une multitude de produits sur mesure – donc pour chacun tout à fait ce qu'il lui faut.

Notre gamme comprend :

- Préparations pour la boulangerie
- Préparations pour la pâtisserie
- Améliorants
- Agents de démoulage
- Graines et flocons
- Margarines
- Crèmes
- Produits de base
- Produits de service



KOMPLET Benelux

Pains et petits pains



Baguette Maitre Jean 10

10715.40

sac 25 kg



Pré-mélange concentré 10 % pour la préparation de baguettes françaises typiques. Produit polyvalent, plusieurs recettes peuvent être réalisées en changeant partiellement la farine blanche par un mélange de céréales suivant votre créativité.

Ciabatta 100

12774.02

sac 25 kg



Mélange élaboré 100 % pour la préparation de pains ciabatta typiquement méditerranéens au goût exceptionnel, avec une longue fraîcheur.

Complet Plus 100

11424.02

sac 25 kg



Mélange élaboré 100 % pour une production de pains de froment aux germes de blé, avec levain. Fine mouture accompagnée de graines tournesol.

Montagnard 50 Pain de Marque

11456.02

sac 25 kg



Pré-mélange concentré 50 % pour la préparation de pains et petits pains multi-céréales, mie foncée, légère multi-grains.

Nordlander 100 Pain de Marque

12780.02

sac 25 kg



Mélange élaboré pour la préparation d'un pain de seigle noir et de blé enrichi de nombreuses graines de tournesol sélectionnées. Durée de conservation très longue. Avec un goût intense de malt.

Pain Alpin 20

12776.02

sac 25 kg



Pré-mélange concentré 20 % pour la production de pains de froment. Un long procédé de conduite de pâte, façon traditionnelle, confère aux pains et petits pains un caractère exceptionnel. Un délice. Longue fraîcheur.



**Pain aux Graines de Potiron 50
Pain de Marque**

12778.02

sac 25 kg



Pré-mélange 50 % pour la réalisation de délicieux pains et petits pains aux graines de potirons. Arôme et goût très agréables.

**Pain de Seigle 100
(Altenburger)**

11672.02

sac 25 kg



Mélange élaboré 100 %. Pour une production de pains rustiques, qui se caractérisent par un arôme agréable, un goût typique légèrement acidulé du pain de seigle, ainsi que sa longue fraîcheur. Une variante de recettes de pains de seigle vous est proposée sur base de ce mélange.

**Pain de 3 Champs 100
Pain de Marque**

11218.40

sac 10 kg



Mélange de farines de céréales ancestrales ajouté à une méthode longue fermentation pour la réalisation de délicieux pains. Contient engrain, épeautre et chia.

**Pain Fagnard 50
Pain de Marque**

12779.02

sac 25 kg



Pré-mélange concentré 50 % pour la préparation de pains complets multi-céréales avec un goût de malt doux et une excellente durée de conservation. Contient des graines de tournesol, des graines de lin, du seigle moulu grossièrement et du soja. Pain de caractère des Hautes Fagnes.

**Pain Malt 100
(Malzkorn)**

10581.02

sac 25 kg



Mélange pour la production de pains spéciaux avec une forte proportion de farine de seigle et de malt de seigle. Avec graines de tournesol et graines de lin. Goût équilibré et copieux, fraîcheur extrêmement longue.

**Pain Racines 20
Pain de Marque**

10716.40

sac 25 kg



Pré-mélange concentré 20 % pour la préparation de pains et petits pains de blé, avec un goût exceptionnel, une durée de conservation excellente et à l'aspect rustique. Sa forme originale, ses arômes et sa mie alvéolée en font un pain apprécié par les fins gourmets.

Notre Passion: Le Savoir-Faire!

Pains et petits pains



Pain Tonus Pain de Marque

11046.40

sac 25 kg



Mélange multi-céréales pour pain, dont la céréale essentielle est l'épeautre, accompagnée de graines de potiron, de graines de tournesol et de graines de lin.

Pain Toscana

11037.40

sac 25 kg



Mélange élaboré 100 % pour la réalisation de pains, baguettes, petits pains aux saveurs de la Toscane.

Pan Doro Pain de Marque

11920.02

sac 25 kg



Mélange pour la production d'un pain blanc étonnamment différent avec une sélection spéciale de grains, son broyage et sa composition originale. Fine mouture de blé dur et de maïs entre autres.

Pan O'Chia 100 Pain de Marque

10934.40

sac 25 kg



Mélange élaboré pour la production de délicieux pains et petits pains avec nombreuses graines de chia. Source en acides gras oméga-3. Particulièrement adapté aux consommateurs soucieux de leur nutrition.

Pan O' Mais Pain de Marque

12773.02

sac 25 kg



Mélange 100 % pour l'élaboration d'un authentique pain de maïs aux graines de tournesol et perles de maïs. Succulent.

ProBody 100 Pain de Marque

10671.40

sac 25 kg



Mélange élaboré pour la préparation de pains riches en protéines, riches en fibres avec un taux réduit en glucides. Pourcentage de graines et section de céréales complètes très élevées.



Quinoa Bread 50

11224.40

sac 10 kg



Pré-mélange concentré 50 % pour la préparation de délicieux pains et petits pains au quinoa et autres spécialités de boulangerie avec une durée de fraîcheur prolongée et un goût agréable.

Sechskorn 100 Pain de Marque

11673.02

sac 25 kg



Mélange pour la production d'un véritable pain six céréales spécial, robuste, pour une alimentation saine. Contient 6 types de céréales, des graines de lin et du sésame.

Spelta d'Or 100

12719.02

sac 25 kg



Mélange élaboré pour la réalisation de pains, baguettes et de petits pains de table d'épeautre entier, avec une fine croûte croustillante.

Soft Pan 40

10501.40

sac 25 kg



Mélange 40 % pour la préparation de produits de blé moelleux avec un caractère méditerranéen. Offre des possibilités multiples pour l'élaboration des divers snacks salés. Produits à l'arôme délicieux, avec un mie jaune.

Toast au Beurre

20246.40

sac 25 kg



Mélange 100 % avec beurre pour la production de pain de mie, pain hamburger ou détrempe pour feuilletage, avec un excellent goût, une mie fine, une longue fraîcheur.

Triple Alliance 100 Pain de Marque

11674.02

sac 25 kg



Mélange élaboré d'une alliance de trois graines sélectionnées pour la réalisation de petits pains, baguettes et pains. Particulièrement savoureux et sains avec 3 graines précieuses: sésame, lin et lupin.

Notre Passion: Le Savoir-Faire!

Mix pâtisserie

Biscuit Génoise

20334.40

sac 10 kg



Pré-mélange pour réaliser une génoise légère et savoureuse.

Black Soft

10500.40

sac 10 kg



Pré-mélange pour la réalisation de cakes au chocolat très prononcé, longue fraîcheur avec un moelleux exceptionnel.

Brioche Beurre Excellence

20350.02

sac 25 kg



Pré-mélange pour une production de véritables brioches françaises 100 % beurre, légères, moelleuses, avec une très longue conservation. Recette pâte levée de luxe pour craquelins, cramiques, sandwiches, etc.

Briolux

20142.02

sac 25 kg



Pré-mélange pour réaliser une pâte levée d'une fraîcheur exceptionnelle, d'un bon volume, d'une conservation prolongée. Avec beurre et matière grasse végétale (sandwiches, cramiques, chaussons, etc. ...).

Brownies

10590.01

sac 10 kg



Pré-mélange pour la production de pâtisseries typiques, américaines, au goût particulièrement chocolaté. Fabriqué à partir de types de cacao spécialement sélectionnés pour notre mélange.

Cake à l'épeautre

10922.01

sac 10 kg



Pré-mélange pour la production d'un cake sur base de fine farine d'épeautre. Goût de noisette, longue fraîcheur. Variété de recettes contenant: fruits, crème, etc.



Choco Gourmet

12779.40

sac 10 kg



Pré-mélange pour la production de fonds de biscuit chocolatés, roulades, Sachertorte. Goût fin de chocolat, avec une longue fraîcheur et une structure légère. Goût de chocolat particulièrement prononcé.

Choquit

10503.01

sac 10 kg



Pré-mélange pour la fabrication de fonds de biscuit et roulades cacaotés. Goût fin de cacao, léger, avec une fraîcheur exceptionnelle.

Cocomac

11674.02

carton 2 x 5 kg



Pré-mélange pour une fabrication de rochers coco tendres et moelleux.

Dreamcake

12503.03

sac 10 kg



Pré-mélange avec du yaourt pour la production de cakes frais aux fruits, au goût exquis. La garniture de fruits ou crème ne s'affaisse pas lors de la cuisson. Développement horizontal.

Florenta

11036.05

carton 10 x 500 g



Pré-mélange pour la réalisation de divers florentins ou nougatine.

Gourmet Muffin

20104.40

sac 10 kg



Pré-mélange pour la réalisation de délicieux muffins typiques. Une variété de recettes pour les tulip cups est disponible.

Notre Passion: Le Savoir-Faire!

Mix pâtisserie



Gourmet Tarte au Fromage

15325.01

sac 10 kg



Pré-mélange pour la réalisation de gâteaux au fromage frais, avec ou sans fruits. Stabilité soutenue pour les pâtisseries hautes. Succulentes.

Lambada

10588.02

sac 25 kg



Pré-mélange pour la production de cakes, avec fruits frais ou en conserve. La masse supporte les fruits sans abaissement lors de la cuisson. Sans ajout d'œuf, supporte la congélation. La masse est adaptée pour une doseuse.

Mandelsoft

20103.01

sac 10 kg



Pré-mélange pour la réalisation de cakes et pâtisseries aux amandes (madeleine, kouglof, etc. ...). Riches en amandes, moelleux, longue fraîcheur.

Pâte Croûte fine

12359.01

sac 10 kg



Pré-mélange pour réalisation d'une pâte à croûte d'une excellente qualité. Rationnelle, avec la possibilité de travailler directement après le mélange.

Pâte Levée

10003.03

sac 25 kg



Pré-mélange pour la production d'une pâte levée sur base de matières grasses végétales. Rationnel, sûr, ce pré-mélange assure une fraîcheur améliorée.

Persipan Macarons

11249.01

seau 12,5 kg



Persipan prêt à l'emploi pour garnir et fourrer diverses pâtisseries (couques Danoise, macarons, tarte au riz, etc. ...).



Rühr Soft Mix

11674.02

sac 25 kg



Pré-mélange pour une production rationnelle de délicieux cakes moelleux avec un bon volume, un goût fin. Possibilité d'ajouter des fruits confits, etc. ...

Soft Cake

11674.02

sac 10 kg



Pré-mélange pour la production d'un cake moelleux sur base d'huile végétale. Goût fin avec une conservation prolongée.

Super Biscuit

20006.07

sac 25 kg

20109.01

sac 10 kg



Pré-mélange pour la réalisation de biscuits ou gâteaux pour fonds d'entremets et roulades. Qualité exceptionnelle: goût, volume, fraîcheur.

Tradibiscuit

21906.10

carton 4 x 2,5 kg



Tradibiscuit peut être utilisé dans une recette traditionnelle, afin d'améliorer sa structure: volume régulier, légèreté, une longue fraîcheur. Tradibiscuit peut aussi être utilisé dans une recette de pâte à choux traditionnelle.

Valbella Soft

10540.40

sac 10 kg



Pré-mélange pour réalisation de cake et pâtisserie aux noisettes. Riche en noisettes, délicieux, avec une longue fraîcheur.

Huile végétale

19003.02

bidon 10 l



Huile 100 % végétale haute qualité sélectionnée. Utilisations conseillées dans nos compositions pour cakes.

Notre Passion: Le Savoir-Faire!

Améliorants en pâte et en poudre



Pluspan Pâte Levée

19001.02

seau 20 kg

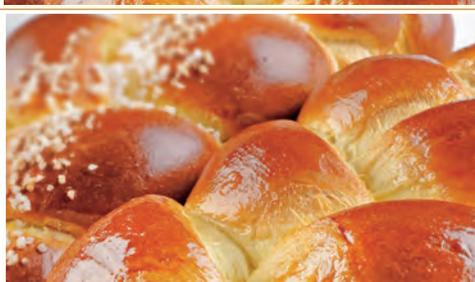


KOMPLET Pluspan Pâte Levée est un améliorant en pâte (dosage: 15 - 20 %) pour une production de produits de luxe tel que sandwiches, cramiques, craquelins, brioches, etc. ... Moelleux, goût et fraîcheur extraordinaires.

Pluspan Pâte Levée Convenience

19023.01

seau 20 kg



KOMPLET Pluspan Pâte Levée Convenience est un améliorant en pâte (dosage: 15 - 20 %) **SANS PALME** pour une production de produits de luxe tel que sandwiches, cramiques, craquelins, brioches, etc. ... Moelleux, goût et fraîcheur extraordinaires.

Pluspan Super Soft 2 %

19020.01

seau 20 kg



KOMPLET Pluspan Super Soft 2 % est un améliorant en pâte (économique), applicable dans la production de pains blancs et demi-gris. Tolérance, longue fraîcheur et volume. Goût et arôme exceptionnels des produits finis.

Pluspan Universel

19000.02

seau 20 kg



KOMPLET Pluspan Universel est un améliorant en pâte (dosage: 3 %), applicable dans diverses méthodes de production de pains blancs et demi-gris. Tolérance, longue fraîcheur et un arôme agréable des produits finis.

Pluspan Universel Convenience

19022.01

seau 20 kg



KOMPLET Pluspan Universel Convenience est un améliorant en pâte (dosage: 3 %) **SANS PALME**, applicable dans diverses méthodes de production de pains blancs et demi-gris. Tolérance, longue fraîcheur et un arôme agréable des produits finis.

Icebear 3 %

15156.41

sac 25 kg



KOMPLET Icebear 3 % est un améliorant en poudre utilisé dans la production de produits croquants ou autres surgelés crus. Idéal pour une production avec une fermentation différée ou retardée. Croustillance et volume optimaux.



Levain de blé

10100.05

sac 25 kg



Levain naturel de blé déshydraté est un améliorant en poudre, pour un dosage de 1 - 10 % dans les pâtes à base de froment. Renforce la souplesse de la pâte, apporte un arôme et un goût exceptionnels.

Levain de seigle

10545.40

sac 25 kg



Levain naturel de seigle déshydraté. Qualité contrôlée pour une acidité constante. Levain de seigle apporte un arôme, une saveur, une fraîcheur exceptionnels aux pains de seigle et aux pains multi-céréales.

Magnum

15178.02

sac 25 kg



KOMPLET Magnum est un améliorant concentré en poudre (dosage: 0,5 - 1 %) pour tous produits croquants. Economique pour son dosage, goût et arôme agréable.

Pluspan Aromacroc 2 %

15313.02

sac 25 kg



KOMPLET Pluspan Aromacroc 2 % est un améliorant en poudre pour la réalisation de produits croquants : baguettes, pistolets, pains de table. Croustillance, volume avec un goût et un arôme exceptionnels.

Pluspan Gluten

12232.02

sac 25 kg



KOMPLET Pluspan Gluten est un fortifiant en poudre à base de protéines de haute qualité pour les farines multi-céréales. Renforce la fraîcheur, le volume et la tranchabilité.

Pluspan R

15217.02

sac 25 kg



KOMPLET Pluspan R (Rustic) est un améliorant en poudre pour toutes sortes de pains intégraux. Renforce la fraîcheur, le volume et la tranchabilité.

Notre Passion: Le Savoir-Faire!

Améliorants en pâte et en poudre



Backing Poudre

15107.02
sac 25 kg

15112.02
carton 10 x 2,5 kg



Poudre à lever donne du volume et de la régularité à vos pâtisseries (cake, madeleine etc. ...).

Agents de démoulage

KOMPLETO

10006.01

bidon 20 kg



Emulsion huile et eau pour une application au pistolet et au pinceau. Bonne adhérence et visibilité sur les moules et plaques lors de la pulvérisation.

KOMPLETIN Liquid

10001.01

bidon 8 kg



Agent de démoulage pour application au pulvérisateur ou au pinceau, bonne adhérence aux divers supports, ne laisse pas de résidus après cuisson, préserve la qualité des supports lors du passage en froid.

KOMPLETIN Lubrifiant Alimentaire

10053.01

bidon 25 kg



Huile spéciale de haute qualité pour la lubrification des peseuses, guillotines, etc. ... Economique pour son dosage réduit.

KOMPLETIN Plastic

10002.01

seau 4 kg



Agent de séparation sous forme de pâte, spécialement élaboré pour graissage de moules à tarte, moules à biscuit, moules à cake. Procure une tendresse à la croûte après cuisson.

KOMPLETIN Spray

10008.01

carton 6 x 500 ml



Agent de démoulage en spray. Pratique, bonne adhérence aux divers supports, ne laisse pas de résidus après cuisson, préserve la qualité des supports lors du passage en froid.

Notre Passion: Le Savoir-Faire!

Graines et flocons

Backmüsli

11061.01

sachet 5 kg



Mélange subtil de céréales, de graines et noisettes pour le décor de petits pains et pains. Utilisé dans un pain au Musli, notre mélange procure une saveur et une texture exceptionnelles.

Flocons d'avoine

30068.05

sachet 5 kg

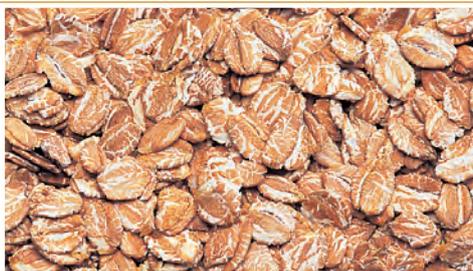


Sélectionné avec une très haute exigence, nos flocons d'avoine peuvent être utilisés dans une variété de produits de boulangeries et de pâtisseries, tels que le pain, les petits pains, les gâteaux, les biscuits, les barres de céréales et pour la décoration.

Flocons de Seigle

11296.01

sachet 5 kg



Graines de seigle entiers aplatis, riches en vitamines et minéraux. D'une qualité supérieure, nos flocons sont utilisés pour le décor mais aussi en incorporation dans la pâte. Ils offrent une saveur intense et agréable.

Graines de Sésame

30183.03

sachet 5 kg

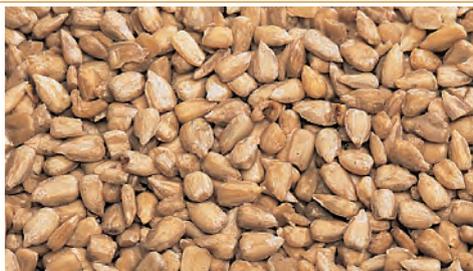


Graines de sésame sélectionnées avec une exigence de qualité très élevée. Utilisation en décor ou pour incorporation dans des recettes spécifiques de boulangerie, mais aussi en pâtisserie.

Graines de Tournesol

30188.05

sachet 5 kg



Graines de tournesol sélectionnées et calibrées, d'une très haute exigence de qualité, utilisation pour le décor, mais aussi en incorporation dans des recettes. Goût délicat de noisettes.



Mélange d'Épices

19004.01

sachet 1 kg



Mélange d'épices (origan, basilic, gros sel) pour le décor des spécialités méditerranéennes.

Mixed Seeds

11615.01

sac 10 kg



Une sélection particulière de graines et grains pour la décoration d'une variété de produits. Particulièrement recommandée pour le décor de notre pain ProBody, mais aussi petits pains et baguettes multi-céréales.

Pesto Snack

11334.01

sachet 5 kg



Mélange concentré aux saveurs italiennes pour aromatiser divers petits pains, pains, baguettes, pâtes et les farces. Le produit idéal pour diversifier vos choix de „snacks et saveurs“.

Tomato Snack

11335.01

sachet 5 kg



Mélange concentré avec tomates déshydratées aux saveurs italiennes pour aromatiser divers petits pains, pains, baguettes, pâtes et les farces. Le produit idéal pour diversifier vos choix de „snacks et saveurs“.

Notre Passion: Le Savoir-Faire!

Margarine



Duo Fine + 5 % MGLA

19013.03

carton, 5 plaques de 2 kg



Margarine végétale et beurre (5 %), extrêmement souple, permettant d'obtenir un feuilleté croustillant, relevé d'un goût fin de beurre. Pour viennoiseries, feuilletage, pâte brisée, etc.

Pâte Levée

19011.02

carton, 4 barres de 2,5 kg



Margarine 100 % végétale adaptée à toutes les méthodes de travail. Qualité garantie pour une pâte levée onctueuse et moelleuse.

Pâtissier

19012.02

carton, 4 barres de 2,5 kg



Margarine 100% végétale très stable pour vos préparations de garnitures et de crèmes légères, lisses et savoureuses, cake, etc.

Crèmes Fourrage Glaçage

Crème d'Amandes

20426.01

sac 10 kg



Pré-mélange pour la réalisation des frangipanes, galettes des rois, etc. ... riche en poudre d'amande (31,5 %) avec un goût et un arôme exceptionnels.

Dap Frangipane

20044.40

sac 10 kg



Pré-mélange pour la réalisation d'une tarte frangipane moelleuse avec amandes (3,9 %).

Crème à Chaud

20067.01

sac 10 kg



Pré-mélange pour la réalisation d'une crème pâtissière façon traditionnelle à chaud et au lait.

Crème Novem Instant

10573.01

sac 10 kg



Pré-mélange pour la réalisation d'une garniture pâtissière à froid, avec une structure crémeuse avec un goût fin de vanille.

Cremolait

20044.40

sac 10 kg



Pré-mélange pour la réalisation d'une crème à froid au lait. Utilisation pour le fourrage des pâtisseries. Très stable à la découpe.

Crème Brûlée

20043.04

carton 5 x 1 kg



Pré-mélange pour la réalisation de crème brûlée. Structure fine et légère au goût de vanille subtil.

Notre Passion: Le Savoir-Faire!

Crèmes Fourrage Glaçage



Crème Citron

20045.05

carton, sachet 8 x 600 g



Pré-mélange pour réaliser vos tartes et spécialités aux saveurs du citron. Contient du jus de citron déshydraté.

Cremobeurre

15147.07

seau 7 kg



Pré-mélange pour la réalisation d'une base pour crème au beurre.

Béchamel

20044.40

sac 10 kg



Pré-mélange pour la réalisation d'une béchamel. Utilisation dans la réalisation de divers produits salés : quiches, tourtes etc. ...

Saftbinder

15229.40

sac 10 kg



Liant à froid pour toutes sortes de jus et marmelades de fruits, mais aussi pour enrober les fruits frais ou surgelés avant cuisson.

Neuschnee Plus

15074.03

sac 10 kg



Sucre décor avec arôme naturel de vanille. Ne fond pas, adhérence optimale sur les produits tels que : bord de tarte, viennoiseries, boules de berlin, etc. ...

Fourrage Noisette

10512.01

sac 12,5 kg



Pré-mélange riche en broyage de noisettes pour fourrer entre autres des viennoiseries, des brioches etc. ...



KIDDY Abricot

11588.01

seau 14 kg



Nappage d'abricot concentré à haut rendement pour la finition des tartes et gâteaux aux fruits.

KIDDY Fraise

11591.01

seau 14 kg



Nappage fraise concentré à haut rendement. Procure à vos tartes et tartelettes un goût et une brillance exceptionnels.

Brillant Jaune

15159.05

seau 5 kg



Pré-mélange en poudre pour réaliser un nappage, gelée au goût d'abricot. Economique, pratique.

Brillant Rouge

15160.05

seau 5 kg



Pré-mélange en poudre pour réaliser un nappage, gelée au goût de fraise. Economique, pratique.

KIDDY Blanc

12809.01

seau 10 kg



Glaçage choco blanc pour décoration de pâtisseries diverses, facile d'emploi, bonne tranchabilité.

KIDDY Choco

11303.01

seau 10 kg



Glaçage choco foncé au goût intense, pour décorer toutes sortes de pâtisseries telles que : javanais, donuts, cake, biscuit etc. Bonne découpe et tendre lors de la découpe.

Notre Passion: Le Savoir-Faire!

Crèmes Fourrage Glaçage



KIDDY Noisette

71304.01

seau 6 kg



Glaçage noisette pour toutes sortes de pâtisseries: éclairs, boules de berlin, donuts etc. Facile d'utilisation.

KIDDY Choco Softy

12736.01

seau 10 kg



Pâte de cacao douce et foncée pour fourrer, injecter ou aromatiser diverses pâtisseries.

KIDDY Noisette Softy

11304.01

seau 10 kg



Pâte à base de noisette pour fourrer, injecter, aromatiser diverses pâtisseries.

Magic Fondant

11796.40

seau 14 kg



Fondant d'une brillance unique et exceptionnelle. Facile d'emploi pur, mais aussi avec couverture chocolat. Glaçage: mille feuilles, éclairs, viennoiseries etc.

Mousses



Mousse Choco Dessert

15191.40

seau 4 kg



Pré-mélange pour réaliser une mousse chocolat dessert légère au goût fin de chocolat.

Mousse au Chocolat

11095.06

carton 6 x 1 kg



Pré-mélange pour la réalisation d'entremets bavares au chocolat, goût fin et intense.

Mousse Fraise

11092.06

carton 6 x 1 kg



Pré-mélange pour la réalisation d'entremets bavares aux fruits. Contient des morceaux de fruits déshydratés.

Mousse Framboise

11091.06

carton 6 x 1 kg



Pré-mélange pour la réalisation d'entremets bavares aux fruits. Contient des morceaux de fruits déshydratés.

Mousse Naturelle

11094.06

carton 6 x 1 kg



Pré-mélange pour la réalisation d'entremets bavares sur base de purée de fruits frais ou surgelés.

Mousse Poire

11093.06

carton 6 x 1 kg



Pré-mélange pour la réalisation d'entremets bavares aux fruits. Contient des morceaux de fruits déshydratés.

Notre Passion: Le Savoir-Faire!

Moules de cuisson & sachets



Lotus Vario Form

12637.02

carton 240 pcs



Moules carrés en papier de cuisson brun, dimensions : 155 x 155 mm le fond, 170 x 170 mm top des frontières, 32 mm hauteur.

Moules Cuisson Mini Cake

1400.01

carton 500 pcs



Moules de cuisson en papier mini cake, 25 x 20 trays sur support. Dimensions d'un moule : longueur: 10 cm, largeur : 5 cm, hauteur : 4 cm.

Moules Cuisson Rond en Papier

11488.01

carton 240 pcs



Moules de cuisson rond en papier brun avec un dessin en or. Diamètre fond: 170 mm, diamètre en haut : 179 mm, hauteur : 35 mm.

Moules Cuisson Soudés Ronds „ProBody“

19047.01

pièce 1



Moules de cuisson en acier inoxydable soudés 5 pièces, diamètre : 94 mm, hauteur : 123 mm, dimension extérieure : 580 mm.

Moules Koules Kouglof Soudes

19054.01

pièce 1



3 Moules Kouglof soudés en acier inoxydable, dimensions par moules : 180 x 90 mm, dimension extérieure : 565 mm.

Sun Muffin Case

10047.01

carton 300 pcs



Conçues pour la fabrication de Muffin sous leur forme originelle, comme aux USA. Diamètre haut: 6,8 cm, diamètre bas : 5cm, hauteur : 3,5 cm, 1 unité : 4 x 3 caissetes.



Tulip Cups

10659.01

carton 500 pcs



Moules de cuisson pour muffin en papier en forme tulip (divers coloris: orange, vert, bleu, pink).

Divers Sachets à Pain

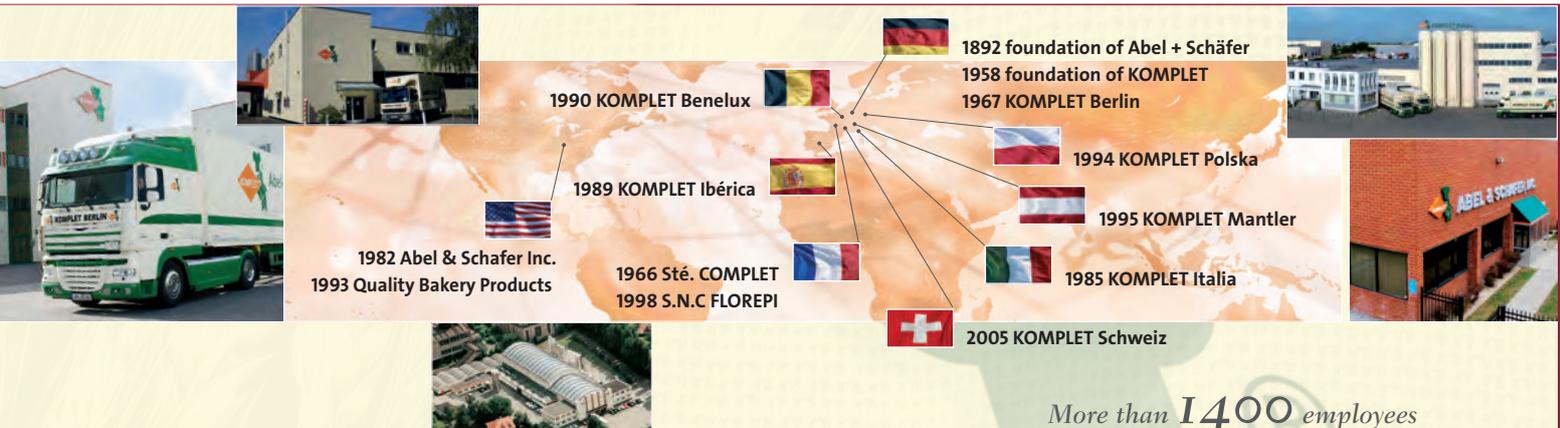
liassés



Triple Alliance - Montagnard - Nordlander - Pain Fagnard - Pain Potiron - Pan Doro - Pain Racine - ProBody - Sechskorn - Pan O'Chia - Pain Tonus - Pain de 3 Champs - Quinoa.

Notre Passion: Le Savoir-Faire!

Notre Passion : Le Savoir – Faire !



THE KOMPLET GROUP - A WORLDWIDE SUCCESS STORY

More than **1400** employees

Family-owned for more than **120** years

Founded in **1892**

7 production units for premixes

14 subsidiaries worldwide

4 production units for frozen products

1958 the brand **KOMPLET** is born

Represented in more than **70** countries

De la recherche aux nouveaux produits

De la recherche aux nouveaux produits notre activité intense de recherche et de développement est à la base du succès de la gamme des produits **KOMPLET**. Nous tentons de reconnaître les tendances actuelles et de tester des nouvelles matières premières et en même temps de prendre au sérieux et intégrer les souhaits des clients et des consommateurs.

Le contact intensif avec nos clients représente un avantage important : nous sommes plus proches des clients et nous recevons plus vite des impulsions nouvelles. Et c'est grâce à ceci, que nous savons élaborer plus vite des nouveaux produits et développer des recettes innovatrices. Nos produits sont donc les bons produits au bon moment et font le succès de nos clients.



KOMPLET Benelux

Lampertskaul 10 · L - 9952 Drinklange
Tel.: 00352/99 76 39 · Fax: 00352/97 80 24

info@kompletbenelux.com · www.kompletbenelux.com