



CATALOGUE DE PRODUITS

NOTRE SAVOIR-FAIRE AU SERVICE DE VOTRE CRÉATIVITÉ



HISTORIQUE

1892

Sur le site de l'ancienne usine sidérurgique de Geislautern, Peter Abel et son gendre Peter Schäfer fondent l'entreprise en tant que moulin traditionnel.



1958

Fritz Claus Schäfer lance la production d'ingrédients de boulangerie sous la marque KOMPLET.



1990

La société commerciale KOMPLET Benelux est créée au Luxembourg. Grâce à l'entrepôt dont dispose l'entreprise KOMPLET Benelux, Abel & Schäfer est désormais en mesure de répondre plus rapidement aux demandes de la région.

1998

Lancement du produit KOMPLET Dreamcake.



2000

Lancement du pain Racine, il se caractérise par son aspect rustique.



2012

Lancement du notre Probody, une spécialité riche en protéines.



2016

Lancement du Pan O'Chia.



2018

La marque KOMPLET a 60 ans.



2021

La famille Probody s'agrandit et vous propose désormais un délicieux pain protéiné adapté à toute la famille.



SITE WEB KOMPLET



www.kompletbenelux.com

Envie de découvrir nos recettes, l'histoire de KOMPLET ou nos produits ?

Venez jeter un œil sur notre site web.

Sur celui-ci, nous vous tenons également informés des dernières tendances via nos news & trends.

RÉSEAUX SOCIAUX

Découvrez notre page facebook :

kompletbenelux



Nous y partageons des idées recettes, nos nouveaux produits, présentation de notre équipe, des concours et bien plus encore...

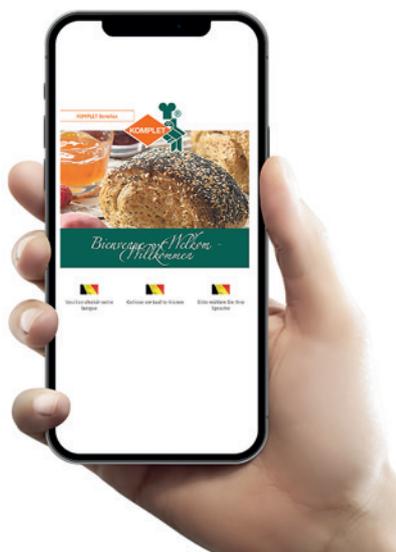




TABLE DES MATIÈRES

BOULANGERIE

Mélanges pour pain	8
Levains	11
Améliorants en pâte	11
Améliorants en poudre	12
Agents de démoulage	12
Graines et flocons	13
Snacking	14
Margarines	14

PÂTISSERIE

Pâtisseries	16
Crèmes	17
Biscuits	17
Cakes	18
Fourrages	19
Nappages	19
Glaçages	20
Mousses	21
Compounds	22
Arômes	23
Massepains	23
Pralinés	24
Décorations	24

DIVERS	26
--------------	----

PRODUITS SURGELÉS	28
-------------------------	----

PRODUITS DE SERVICE

Moules de cuisson	30
Sachet à pains	30



LE PROBODY

Le pain ProBody est un pain de froment et d'épeautre riche en graines.

Il contient des graines de lin, de tournesol, de lin jaune et de sésames.

Grace à son levain d'épeautre, le pain ProBody est apprécié des amoureux de la table pour son goût.

Sa faible teneur en glucides et sa forte teneur en protéines et fibres correspondent parfaitement à votre régime « Low Carb » ainsi qu'à d'autres plans alimentaires.

De plus, il contient nettement moins de sel.



PROBODY CLEAR

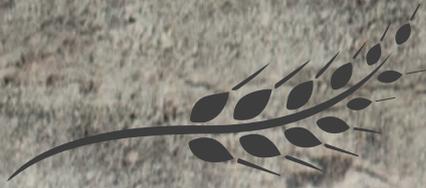
Une bonne nouvelle pour les personnes soucieuses de leur alimentation et de nourriture saine. La famille Probody s'agrandit et vous propose désormais un délicieux pain protéiné adapté à toute la famille.

Le Probody Clear est un pain riche en protéines et riche en fibres.

L'apport supplémentaire en protéines provient des graines de courges grillées. De plus le taux de sel est légèrement réduit.

Avec sa mie plus claire, son goût typé grâce aux graines de tournesol et de lin, le Probody Clear va vraiment plaire à toute la famille.





BOULANGERIE



L'expertise de KOMPLET Benelux
pour vous donner des produits de
boulangerie au top de la qualité



MÉLANGES POUR PAIN

L'assurance d'un mélange équilibré et une totale sécurité lors de vos fabrications de tous les produits de boulangerie



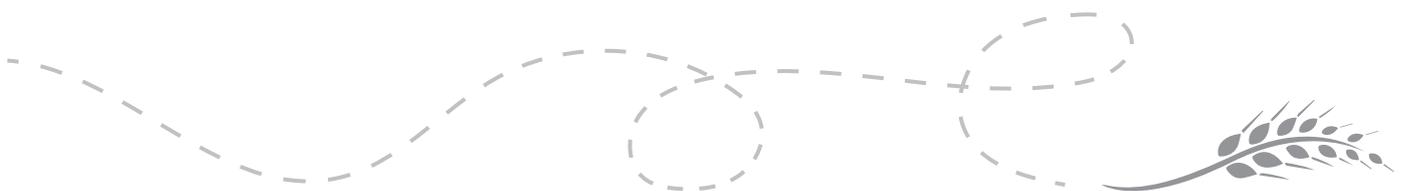
N° d'article	Description	
10671.40	PROBODY 100 PAIN DE MARQUE Mélange pour la fabrication d'un pain riche en fibres et en protéines. Il contient des céréales complètes et des graines. Le Probody est également pauvre en glucide.	• 25 kg  • 100 % utilisation
11321.40	PROBODY CLEAR 100 Mélange pour la fabrication de pains légèrement gris, riche en protéines qui convient à toute la famille.	• 25 kg  • 100 % utilisation
10934.40	PAN O' CHIA 100 PAIN DE MARQUE Mélange pour la fabrication de pains et petits pains aux graines de chia. Source d'acides gras oméga-3.	• 25 kg  • 100 % utilisation
11224.40	QUINOA BREAD 50 Mélange pour la fabrication de délicieux pains et autres spécialités de boulangerie aux graines de Quinoa.	• 10 kg  • 50 % utilisation
12780.02	NORDLANDER 100 PAIN DE MARQUE Mélange pour la fabrication de pains de seigle enrichis aux graines de tournesol avec un goût de seigle malté.	• 25 kg  • 100 % utilisation
11672.02	ALTENBURGER 100 Mélange pour la fabrication de pains rustiques, au goût typique légèrement acidulé du pain de seigle.	• 25 kg  • 100 % utilisation
12719.02	SPELTA D'OR 100 Mélange élaboré pour la fabrication de pains, baguettes et de petits pains de table d'épeautre entier avec une fine croûte croustillante.	• 25 kg  • 100 % utilisation
11456.02	MONTAGNARD 50 PAIN DE MARQUE Mélange concentré pour la préparation de pains et petits pains multi-céréales, mie foncée, légère, multi-grains.	• 25 kg  • 50 % utilisation
11673.02	SECHSKORN 100 PAIN DE MARQUE Mélange pour la fabrication d'un véritable pain six céréales. Contient 6 types de céréales, des graines de lin et de sésame.	• 25 kg  • 100 % utilisation
12773.02	PAN O'MAÏS PAIN DE MARQUE Mélange pour la fabrication d'un authentique pain de maïs enrichi aux graines de tournesol et perles de maïs.	• 25 kg  • 100 % utilisation

MÉLANGES POUR PAIN (SUITE)

11920.02	PAN DORO PAIN DE MARQUE Mélange pour la production d'un pain blanc étonnamment différent avec une sélection spéciale de grains.	• 25 kg  • 100 % utilisation
11037.40	PAIN TOSCANA Mélange pour la fabrication de pains, baguettes, petits pains aux saveurs de la Toscane.	• 25 kg  • 100 % utilisation
12779.02	PAIN FAGNARD 50 PAIN DE MARQUE Mélange concentré 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.	• 25 kg  • 50 % utilisation
10581.02	PAIN MALT 100 (MALZKORN) 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.	• 25 kg  • 100 % utilisation
12776.02	PAIN ALPIN 20 Mélange pour la fabrication de pain de froment sur base d'un levain lacté.	• 25 kg  • 20 % utilisation
11424.02	COMPLET PLUS 100 Mélange pour la fabrication de pain de froment aux germes de blé, avec levain. Fine mouture accompagnée de graines tournesol.	• 25 kg  • 100 % utilisation
12778.02	PAIN AUX GRAINES DE POTIRON 50 PAIN DE MARQUE Mélange pour la fabrication d'un pain riche en graines de potiron. Il contient également des flocons de seigle, graines de sésame, graines de lin et concassés de soja.	• 25 kg  • 50 % utilisation
11218.40	PAIN DES 3 CHAMPS 100 PAIN DE MARQUE Mélange de farines de céréales ancestrales ajouté à une méthode longue fermentation pour la fabrication de pains rustiques. Contient engrain, épeautre et chia.	• 10 kg  • 100 % utilisation
11046.40	PAIN TONUS PAIN DE MARQUE Mélange multi-céréales pour pain, dont la céréale essentielle est l'épeautre, accompagnée de graines de potiron, de tournesol et de lin.	• 25 kg  • 100 % utilisation
11674.02	TRIPLE ALLIANCE 100 PAIN DE MARQUE Mélange élaboré sur une base de graines de sésame, lin et lupin pour la fabrication de petits pains, baguettes et pains.	• 25 kg  • 100 % utilisation
11158.40	GRAINSTAR Mélange unique, pour la fabrication d'un pain sans levure, riche en grains et graines avec une saveur de noisette et délicieusement sain.	• 10 kg  • 100 % utilisation

MÉLANGES POUR PAIN (SUITE)

20350.02	BRIOCHE BEURRE EXCELLENCE Mélange pour une production de véritables brioches françaises 100% beurre, légères, moelleuses avec une très longue conservation.	• 25 kg  • 100 % utilisation
20142.02	BRIOLUX Mélange pour la fabrication d'une pâte levée d'une fraîcheur exceptionnelle, d'un bon volume et d'une conservation prolongée. Il contient un mélange de beurre et matière grasse végétale. Idéal pour les sandwichs, cramiques, chaussons etc.	• 25 kg  • 100 % utilisation
10003.03	PÂTE LEVÉE Mélange pour la production d'une pâte levée sur base de matières grasses végétales.	• 25 kg  • 100 % utilisation
20243.01	PANETTONE Mélange idéal pour la fabrication de gâteaux, brioches et viennoiseries typiquement italiennes.	• 10 kg  • 100 % utilisation
20246.40	TOAST AU BEURRE Mélange pour la fabrication de pains de mie, pains hamburger ou détrempe pour feuilletage, avec un excellent goût de beurre, une mie fine, une longue fraîcheur.	• 25 kg  • 100 % utilisation
10501.40	SOFT PAN 40 Mélange pour la fabrication 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 une mie jaune.	• 25 kg  • 40 % utilisation
10716.40	PAIN RACINES 20 PAIN DE MARQUE Mélange pour la fabrication de pains et petits pains de blé au goût exceptionnel et à l'aspect rustique. Sa forme originale, ses arômes et sa mie alvéolée en font un pain apprécié par les consommateurs.	• 25 kg  • 20 % utilisation
10715.40	BAGUETTE MAITRE JEAN 10 Mélange pour la fabrication de baguettes typiquement françaises.	• 25 kg  • 10 % utilisation
12774.02	CIABATTA 100 Mélange pour la fabrication de pains ciabatta et autres spécialités typiquement méditerranéennes.	• 25 kg  • 100 % utilisation



LEVAINS

Avec notre gamme de levain en poudre, vous donnez du temps et du goût à vos pains et autres produits de boulangerie



N° d'article	Description	
10100.05	LEVAIN DE BLÉ Levain de blé déshydraté pour les fabrications de pains et petits pains. Apporte également un goût typé (un goût authentique) à vos produits de fine boulangerie.	• 25 kg  • 1-10% utilisation
10545.40	LEVAIN DE SEIGLE Levain de seigle déshydraté pour les fabrications de pains et petits pains. Il vous apporte les arômes et avantages caractéristiques du levain de seigle traditionnel.	• 25 kg  • 1-10% utilisation

AMÉLIORANTS EN PÂTE

Une gamme d'adjuvant en pâte pour vos pains et pâtes levées



N° d'article	Description	
19020.01	PLUSPAN SUPER SOFT 2 % Améliorant en pâte, applicable dans la production de pains blancs et demi gris. Il apporte tolérance, longue fraîcheur et volume avec un arôme de pain frais.	• 20 kg  • 2 % utilisation
19000.02	PLUSPAN UNIVERSEL Améliorant en pâte destiné à la préparation de toutes les variétés de pains blanc, gris et demi-gris. Pour une fraîcheur prolongée et une bonne tolérance.	• 20 kg  • 3 % utilisation
19022.01	PLUSPAN UNIVERSEL CONVENIENCE Améliorant en pâte sans huile de palme, applicable dans divers méthodes de production de pains blancs et demi-gris. Tolérance, longue fraîcheur et un arôme agréable.	• 20 kg  • 3 % utilisation
19001.02	PLUSPAN PÂTE LEVÉE Améliorant en pâte pour une production de produits de luxe tel que, sandwiches, cramiques, craquelins, brioches,.. Goût de beurre, moelleux et longue fraîcheur.	• 20 kg  • 15-20% utilisation
19023.01	PLUSPAN PÂTE LEVÉE CONVENIENCE Améliorant en pâte sans huile de palme pour la fabrication de produits de luxe tel que sandwiches, cramiques, craquelins, brioches, ... Moelleux, goût et fraîcheur extraordinaires.	• 20 kg  • 15-20% utilisation

AMÉLIORANTS EN POUDRE

Une gamme d'adjuvant en poudre pour les produits croquants et les pains gris



N° d'article	Description	
15313.02	PLUSPAN AROMACROC 2 % Adjuvant en poudre pour la fabrication de délicieux petits pains croquants et baguettes.	• 25 kg  • 2 % utilisation
15156.41	ICEBEAR 3 % Adjuvant en poudre utilisé dans la production de produits croquants ou autres surgelés crus. Idéal pour une production avec une fermentation différée ou retardée.	• 25 kg  • 3 % utilisation
15178.02	MAGNUM Améliorant concentré en poudre pour tous produits croquants. Economique pour son dosage, goût et arôme agréable.	• 25 kg  • 0,5% -1 % utilisation
12232.02	PLUSPAN GLUTEN Améliorant en poudre à base de gluten de haute qualité pour les farines multi-céréales.	• 25 kg  • 3 % utilisation
15217.02	PLUSPAN GLUTEN R Un améliorant en poudre pour toutes sortes de pain jusqu'à 100% de farine intégrale.	• 25 kg  • 3 à 5 % utilisation

AGENTS DE DÉMOULAGE

Toute une gamme de produits de graissage aussi bien pour vos moules que pour vos machines de boulangerie



N° d'article	Description	
10006.01	KOMPLETO 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.	• 20 kg 
10001.01	KOMPLETIN LIQUIDE 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.	• 8 kg 

AGENTS DE DÉMOULAGE (SUITE)

10053.01	KOMPLETIN LUBRIFIANT ALIMENTAIRE Huile spéciale de haute qualité pour la lubrification des peseuses, guillotines, ...	• 25 kg 
10008.01	KOMPLETIN SPRAY 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.	• 6 x 500 ml 
10002.01	KOMPLETIN PLASTIC Agent de démoulage 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.	• 4 kg 

GRAINES ET FLOCONS

Retrouvez un large assortiment de graines spécialement sélectionnées pour vos décors



N° d'article	Description	
11615.01	MIXED SEEDS Mélange de graines et grains : lin, lin jaunes, graines de tournesol, gruau d'avoines et graines de sésames pour la décoration d'une variété de produits. Particulièrement recommandé pour le décor de notre pain ProBody mais aussi de petits pains et baguettes multi-céréales.	• 10 kg 
11061.01	BACKMÜSLI Mélange subtil de céréales, de graines : flocons d'orge, flocons d'avoine, flocons de seigle, graines de tournesol, cornflakes, noisettes grillées.	• 5 kg 
30183.03	GRAINES DE SESAME 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.	• 5 kg 
30188.05	GRAINES DE TOURNESOL 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 noisette.	• 5 kg 
11296.01	FLOCONS DE SEIGLE Graines de seigle entières aplaties, riches en vitamines et minéraux.	• 5 kg 

SNACKING

Une gamme en pleine extension dans la plupart des boulangeries



N° d'article	Description	
11334.01	PESTO SNACK Mélange concentré avec basilic aux saveurs italiennes pour aromatiser divers petits pains, pains, baguettes, pâtes et les farces. Le produit idéal pour diversifier vos choix en snacking.	• 2 x 2.5 kg 
11335.01	TOMATO SNACK Mélange concentré avec basilic aux saveurs italiennes pour aromatiser divers petits pains, pains, baguettes, pâtes et les farces. Le produit idéal pour diversifier vos choix en snacking.	• 2 x 2.5 kg 
20044.40	BÉCHAMEL Mélange pour la préparation d'une sauce béchamel onctueuse et savoureuse.	• 10 kg 
19004.01	MÉLANGE D'ÉPICES Mélange d'épices (origan, basilic, sésame et gros sel) pour le décor des spécialités méditerranéennes.	• 1 kg 



MARGARINES

Toute une gamme de matières grasses végétales haute qualité



N° d'article	Description	
19011.02	PÂTE LEVÉE Margarine 100 % végétale adaptée à toutes les méthodes de travail. Qualité garantie pour une pâte levée onctueuse et moelleuse.	• 4 blocs de 2,5 kg 
19012.02	PÂTISSIER Margarine 100% végétale très stable pour vos préparations de garnitures et de crèmes légères, lisses et savoureuses, cakes, ...	• 4 blocs de 2,5 kg 
19013.03	DUO FINE+ 5 % MGLA Margarine végétale et beurre (5 %), extrêmement souple permettant d'obtenir un feuilleté croustillant, relevé d'un goût fin de beurre. Idéal pour viennoiseries, feuilletages, pâtes brisées, ...	• 5 plaques de 2 kg 



PÂTISSERIE



L'expertise de KOMPLET Benelux
pour vous donner des produits de
pâtisserie au top de la qualité



PÂTISSERIES

Notre assortiment pour vos mélanges de pâtisserie facile d'emploi



N° d'article	Description	
20048.01	DAP FRANGIPANE Mélange pour frangipane contenant 3,9 % de poudre d'amandes. KOMPLET DAP vous permet la garniture de toutes vos pâtisseries à base d'amandes.	• 10 kg 
20426.01	CRÈME D'AMANDES Mélange pour la fabrication de : frangipanes, galettes des rois, etc. Riche en poudre d'amandes (31,5 %) avec un goût et un arôme exceptionnels.	• 10 kg 
12359.01	PÂTE CROÛTE FINE Mélange pour la fabrication d'une pâte à croûte. Possibilité de la travailler directement après le mélange.	• 10 kg 
15122.01	BRANDMIX + EI Mélange pour la fabrication d'une pâte à choux.	• 10 kg 
15325.01	GOURMET TARTE AU FROMAGE Mélange pour la fabrication de gâteaux au fromage frais avec ou sans fruits.	• 10 kg 
12218.01	COCOMAC Mélange pour une fabrication de rochers coco tendres et moelleux.	• 2 x 5 kg 
11036.05	FLORENTA Mélange pour la fabrication de divers florentins et nougatines.	• 10 x 500 g 
19003.02	HUILE VÉGÉTALE Huile 100 % végétale (Colza).	• 10 l 
15107.02	BACKING POWDRE Poudre à lever. Donne du volume et de la régularité à vos pâtisseries (cake, madeleine, ...).	• 25 kg 
15112.02	BACKING POWDRE Poudre à lever. Donne du volume et de la régularité à vos pâtisseries (cake, madeleine, ...).	• 10 x 2,5 kg 
15074.03	NEUSCHNEE PLUS Sucre décor avec arôme naturel de vanille. Ne fond pas, adhérence optimale sur les produits tels que : bords de tarte, viennoiseries, boules de berlin, ...	• 10 kg 
15229.40	SAFTBINDER Liant à froid pour toutes sortes de jus et marmelades de fruits, mais aussi pour enrober les fruits frais ou surgelés avant cuisson.	• 10 kg 
19087.01	KESSKO SCHNEE-FIX Poudre de blanc d'œufs pour la préparation des meringues. Supporte la congélation. Fabrication à chaud ou à froid.	• 2,5 kg 

CRÈMES

De la crème à chaud à la crème à froid, une gamme pour toutes les pâtisseries



N° d'article	Description	
10573.01	CRÈME NOVEM INSTANT Mélange pour la fabrication d'une garniture pâtissière à froid, avec une structure crémeuse et un goût fin de vanille.	• 10 kg 
20215.01	CRÈME CL EXCELLENT Mélange pour la fabrication d'une crème à froid Clean Label stable à la cuisson et à la surgélation.	• 10 kg 
20088.01	CREMOLAIT Mélange pour la fabrication d'une crème à froid au lait. Utilisation pour le fourrage des pâtisseries. Très stable à la découpe.	• 10 kg 
20067.01	CRÈME A CHAUD Mélange pour la fabrication d'une crème pâtissière façon traditionnelle à chaud et au lait.	• 10 kg 
15147.07	CREMOBEURRE Mélange pour la fabrication d'une base pour crème au beurre.	• 12 x 700 g 
20043.04	CRÈME BRÛLÉE Mélange pour la fabrication de crème brûlée. Structure fine et légère au goût de vanille.	• 5 x 1 kg 
20045.05	CRÈME CITRON Mélange pour réaliser vos tartes et spécialités aux saveurs du citron.	• 8 x 600 g 

BISCUITS

Un large choix de biscuits, génoises natures ou au chocolat



N° d'article	Description	
20006.07 20109.01	SUPER BISCUIT Mélange pour la fabrication de biscuits, génoises et roulades.	• 25 kg • 10 kg 
21906.10	TRADIBISCUIT Mélange tradibiscuit est utilisé dans une recette traditionnelle afin d'améliorer sa structure : volume régulier, légèreté, une longue fraîcheur. Tradibiscuit peut aussi être utilisé dans une recette pâte à choux traditionnelle.	• 10 kg 
11263.01	BISCUIT CL EXCELLENT Mélange pour la préparation de masse de biscuits Clean Label.	• 10 kg 
20334.40	BISCUIT GÉNOISE Mélange pour réaliser une génoise légère et savoureuse.	• 10 kg 

BISCUITS (SUITE)

12779.40	CHOCO GOURMET Mélange pour la fabrication de fonds de biscuits et roulades chocolatés. Biscuit avec une longue fraîcheur et une structure légère. Goût de chocolat particulièrement prononcé.	• 10 kg 
10503.01	CHOQUIT Mélange pour la fabrication de fonds de biscuits et roulades cacaotés.	• 10 kg 

CAKES

Des cakes nature, aux chocolats extra moelleux



N° d'article	Description	
12503.03	DREAMCAKE Mélange pour la fabrication de cakes frais nature ou aux fruits. L'ajout de yaourt lui donne un goût exquis.	• 10 kg 
20104.40	GOURMET MUFFIN Mélange pour la fabrication de délicieux muffins. Très bonne fraîcheur.	• 10 kg 
10995.44	VEGA CAKE Mélange pour la fabrication de toutes sortes de cakes vegans.	• 10 kg 
20195.01	SOFT CAKE Mélange pour la production d'un cake moelleux sur base d'huile végétale. Goût fin avec une conservation prolongée.	• 10 kg 
11782.02	RÜHR SOFT MIX Mélange pour une production rationnelle de délicieux cakes moelleux avec un bon volume, un goût fin. Possibilité d'ajouter des fruits confits, ...	• 25 kg 
10540.40	VALBELLA SOFT Mélange pour fabrication de cakes et pâtisseries aux noisettes.	• 10 kg 
10588.02	LAMBADA 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.	• 25 kg 
10922.01	CAKE A L'EPEAUTRE Mélange pour la fabrication d'un cake sur base de farine d'épeautre.	• 10 kg 
20103.01	MANDELSOFT Mélange pour fabrication de cakes et pâtisseries riches en amandes (madeleine, kouglof, ...).	• 10 kg 
10500.40	BLACK SOFT Mélange pour la fabrication de cakes au chocolat très prononcé, longue fraîcheur avec un moelleux exceptionnel.	• 10 kg 
10590.01	BROWNIES Mélange pour la fabrication de pâtisseries typiques américaines, au goût particulièrement chocolaté.	• 10 kg 

FOURRAGES

Une gamme de fourrages stables à la cuisson



N° d'article	Description	
12736.01	KIDDY CHOCO SOFTY Pâte de cacao douce et foncée pour fourrer, injecter ou aromatiser diverses pâtisseries.	• 10 kg 
11304.01	KIDDY NOISETTE SOFTY Pâte à base de noisettes pour fourrer, injecter, aromatiser diverses pâtisseries.	• 10 kg 
10512.01	FOURRAGE NOISETTE Mélange riche en broyage de noisettes pour fourrer entre autres: des viennoiseries, des brioches, ...	• 12,5 kg 
19190.01	KESKO PÂTE DE CRÈME DE CHOCOLAT Pâte concentrée de chocolat avec une consistance prête à l'emploi.	• 3,5 kg 
11249.01	PERSIPAN MACARONS Persipan prêt à l'emploi pour garnir et fourrer diverses pâtisseries (couques danoise, macarons, tartes au riz, ...)	• 12,5 kg 



NAPPAGES

Notre gamme de nappages enseau ou à faire soi-même



N° d'article	Description	
11588.01	KIDDY ABRICOT Nappage d'abricot concentré pour la finition des tartes et gâteaux aux fruits.	• 14 kg 
15159.05	BRILLANT JAUNE Mélange en poudre pour réaliser un nappage, gelée au goût d'abricot.	• 5 kg 
11591.01	KIDDY FRAISE Nappage fraise concentré à haut rendement. Procure à vos tartes et tartelettes un goût et une brillance exceptionnels.	• 14 kg 
15160.05	BRILLANT ROUGE Mélange en poudre pour réaliser un nappage, gelée au goût de fraise.	• 5 kg 

GLAÇAGES

Du glaçage chocolat au fondant blanc, en passant par une gamme de glaçages colorés et aromatisés, il y en a pour tous les goûts



N° d'article	Description	
11303.01	KIDDY CHOCO Glaçage chocolat foncé goût intense, pour décorer toutes sortes de pâtisseries telles que : javanais, donuts, cakes, biscuits, ... Bonne découpe et tendre lors de la découpe.	• 10 kg 
71304.01	KIDDY NOISETTE Glaçage noisette pour toutes sortes de pâtisseries : éclairs, boules de berlin, donuts, ... Facile d'utilisation.	• 5 kg 
12809.01	KIDDY BLANC Glaçage chocolat blanc pour décoration de pâtisseries diverses, facile d'emploi, bonne tranchabilité.	• 10 kg 
11796.40	MAGIC FONDANT Fondant d'une brillance unique et exceptionnelle. Facile d'emploi pur mais aussi avec ajout de chocolat.	• 14 kg 
11287.40	KIDDY COVER LEMON Glaçage coloré, aromatisé au goût citron et ultra brillant.	• 3 kg 
11289.40	KIDDY COVER ORANGE Glaçage coloré, aromatisé au goût orange et ultra brillant.	• 3 kg 
11290.40	KIDDY COVER PISTACHIO Glaçage coloré, aromatisé au goût pistache et ultra brillant.	• 3 kg 
11291.40	KIDDY COVER STRAWBERRY Glaçage coloré, aromatisé au goût fraise et ultra brillant.	• 3 kg 
11295.40	KIDDY COVER MOKKA Glaçage coloré, aromatisé au goût mokka et ultra brillant.	• 3 kg 
11247.40	KIDDY COVER BIANCO Glaçage blanc et ultra brillant.	• 3 kg 
11352.03	KIDDY COVER CARAMEL Glaçage coloré, aromatisé au goût caramel et ultra brillant.	• 3 kg 



MOUSSES

La gamme idéale pour la fabrication rapide et facile de vos entremets



N° d'article	Description	
11094.06	MOUSSE NATURELLE Mélange pour la fabrication d'entremets bavarois sur base de purée de fruits frais ou surgelés.	• 6 x 1 kg 
11092.06	MOUSSE FRAISE Mélange pour la fabrication d'entremets bavarois aux fruits. Contient des morceaux de fruits déshydratés.	• 6 x 1 kg 
11091.06	MOUSSE FRAMBOISE Mélange pour la fabrication d'entremets bavarois aux fruits. Contient des morceaux de fruits déshydratés.	• 6 x 1 kg 
15191.40	MOUSSE CHOCO DESSERT Mélange pour réaliser une mousse chocolat dessert légère au goût fin de chocolat.	• 4 kg 
19170.01	KESSKO MOUSSE NEUTRE Préparation en poudre pour mousses bavaroises avec arômes naturels et fruits lyophilisés.	• 3 kg 
19167.01	KESSKO MOUSSE FRAISE Préparation en poudre pour mousses bavaroises avec arômes naturels et fruits lyophilisés.	• 3 kg 
19135.01	KESSKO MOUSSE FRAMBOISE Préparation en poudre pour mousses bavaroises avec arômes naturels et fruits lyophilisés.	• 3 kg 
19095.01	KESSKO MOUSSE FRUITS DE BOIS Préparation en poudre pour mousses bavaroises avec arômes naturels et fruits lyophilisés.	• 3 kg 
19073.01	KESSKO MOUSSE BANANE Préparation en poudre pour mousses bavaroises avec arômes naturels et fruits lyophilisés.	• 3 kg 
19090.01	KESSKO MOUSSE STRACIATELLA Préparation en poudre pour mousses bavaroises avec arômes naturels.	• 3 kg 
19076.01	KESSKO MOUSSE TIRAMISU Préparation en poudre pour mousses bavaroises avec arômes naturels.	• 3 kg 
19168.01	KESSKO MOUSSE DE YAOURT Préparation en poudre pour mousses bavaroises avec arômes naturels.	• 3 kg 
19169.01	KESSKO MOUSSE DE FROMAGE BLANC Préparation en poudre pour mousses bavaroises avec arômes naturels.	• 3 kg 
19075.01	KESSKO MOUSSE IRISH-COFFEE Préparation en poudre pour mousses bavaroises avec arômes naturels.	• 3 kg 
19094.01	KESSKO MOUSSE NOISETTES Préparation en poudre pour mousses bavaroises avec arômes naturels.	• 3 kg 

MOUSSES (SUITE)

19074.01	KESSKO MOUSSE PÊCHE-MARACUJA Préparation en poudre pour mousses bavaroises avec arômes naturels et fruits lyophilisés.	• 3 kg 
19124.01	KESSKO MOUSSE CITRON Préparation en poudre pour mousses bavaroises avec arômes naturels et fruits lyophilisés.	• 3 kg 
19132.01	KESSKO MOUSSE AU CHOCOLAT Préparation en poudre pour mousses bavaroises avec arômes naturels.	• 3 kg 
19093.01	KESSKO MOUSSE CAMEL-CROQUANT Préparation en poudre pour mousses bavaroises avec arômes naturels.	• 3 kg 
19089.01	KESSKO MOUSSE ADVOCAT Préparation en poudre pour mousses bavaroises avec arômes naturels.	• 3 kg 

COMPOUNDS

Des coumpounds liquides pour aromatiser vos glaces et autres bavarois

N° d'article	Description	
19112.02	KESSKO COMPOUND MOKKA-RIO Une pâte aromatique concentrée, élaborée à partir d'extrait de jus de café.	• 1 kg 
19079.02	KESSKO COMPOUND FRAISE Une pâte aromatique concentrée, élaborée à partir d'extrait de jus et de purée de fruits.	• 1 kg 
19130.01	KESSKO COMPOUND FRAMBOISE Une pâte aromatique concentrée, élaborée à partir d'extrait de jus et de purée de fruits.	• 1 kg 
19119.01	KESSKO COMPOUND BANANE Une pâte aromatique concentrée, élaborée à partir d'extrait de jus et de purée de fruits.	• 1 kg 
19078.02	KESSKO COMPOUND CITRON Une pâte aromatique concentrée, élaborée à partir d'extrait de jus et de purée de fruits.	• 1 kg 
19103.02	KESSKO COMPOUND PISTACHE Une pâte aromatique concentrée, élaborée à partir d'extrait de jus et de purée de fruits.	• 1 kg 
19077.02	KESSKO COMPOUND ORANGE Une pâte aromatique concentrée, élaborée à partir d'extrait de jus et de purée de fruits.	• 1 kg 
19102.02	KESSKO COMPOUND AVOCAT Une pâte aromatique concentrée, élaborée à partir d'extrait de jus et de purée de fruits.	• 1 kg 

ARÔMES

Notre assortiment d'arômes naturels en poudre ou liquide



N° d'article	Description	
19143.01	KESKO VANILLE GRANDE Pâte de vanille pour préparation de glace.	• 3 kg 
19109.01	ARÔME KESKOVANILLE Poudre pour aromatiser les crèmes glacées, les crèmes pâtisseries traditionnelles.	• 1,5 kg 
19111.01	KESKO ARÔME DE BEURRE NATURE Arôme naturel de beurre premium pour la pâtisserie.	• 0,9 kg 
19138.01	KESKO ARÔME DE VANILLE (LIQUIDE) Arôme vanille classique sous une forme liquide.	• 0,9 kg 



MASSEPAINS

Un assortiment de massepains pour toutes les applications



N° d'article	Description	
19070.01	KESKO MASSEPAIN 67/33 Pâte d'amande avec 38 % d'amandes. Idéal pour les sujets à mouler.	• 6,25 kg 
19071.01	KESKO MASSEPAIN 50/50 Pâte d'amande avec 25 % d'amandes. Idéal pour les garnitures.	• 6,25 kg 
19085.01	KESKO MASSEPAIN 72/28 Pâte d'amande avec 40 % d'amandes. Idéal pour les sujets à cuire.	• 6,25 kg 
19133.01	KESKO MASSE DE BASE POUR MASSEPAIN Pâte d'amande avec 56 % d'amandes. Idéal pour les sujets à cuire.	• 12,5 kg 
19072.02	KESKO BROYAGE AMANDES Poudre d'amande pure.	• 12,5 kg 

PRALINÉS

Notre assortiment de pralinés pour toutes les occasions



N° d'article	Description	
19118.01	KESSKO MOUSSELINE 23 % (CRÈME PRALINÉE À LA NOISETTE) Pâte de praliné pour fourrer et garnir gâteaux, desserts, petits fours, ... pour cuisson au four.	• 6,25 kg 
19118.02	KESSKO MOUSSELINE 23 % (CRÈME PRALINÉE À LA NOISETTE) Pâte de praliné pour fourrer et garnir gâteaux, desserts, petits fours, ... pour cuisson au four.	• 12,5 kg 
19105.01	KESSKO NOISETTES PRALINÉ CLAIR 45 % Pâte de praliné (45 % de noisettes) pour fourrer ou aromatiser.	• 6,25 kg 
19086.01	KESSKO PÂTE DE NOISETTES 98 % Pâte de noisettes, sans sucre, particulièrement adapté à l'aromatisation des crèmes glacées et crèmes au beurre.	• 2,5 kg 

DÉCORATION



N° d'article	Description	
19080.01	KESSKO BRÉSILIENNE "NOISETTE" 22 % Garniture brésilienne avec 22 % de noisettes.	• 6,25 kg 
19150.01	KESSKO NOISETTES, CONCASSÉS, TORRÉFIÉS Brisure de noisettes grillées.	• 12,5 kg 
19081.01	KESSKO GRAINES DE CAFÉ DRAGÉIFIÉS Grains de café dragéifiés pour décoration.	• 6 x 1 kg 
19082.01	DÉCOR SOUFLÉ DE CÉRÉALES CROQUANTES AU CHOCOLAT BLANC Céréales de blé soufflées et enrobées de chocolat blanc.	• 3 kg 
19083.01	DÉCOR SOUFLÉ DE CÉRÉALES CROQUANTES AU CHOCOLAT LAIT Céréales de blé soufflées et enrobées de chocolat au lait.	• 3 kg 
19084.01	DÉCOR SOUFLÉ DE CÉRÉALES CROQUANTES AU CHOCOLAT NOIR Céréales de blé soufflées et enrobées de chocolat noir.	• 3 kg 



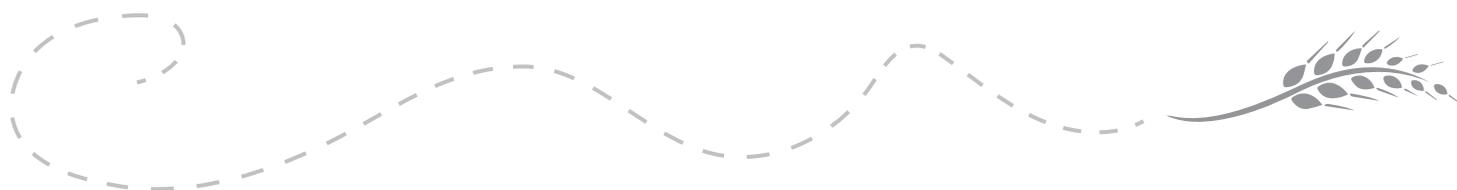
DIVERS



DIVERS



N° d'article	Description	
19194.01	KESKO COLORANT JAUNE D'ŒUF Colorant alimentaire jaune œuf.	• 0,9 kg 
19127.02	KESKO KURBETTE Emulsifiant sous forme de pâte pour la préparation du biscuit traditionnel, de la glace.	• 4,5 kg 
19144.01	KESKO SAN STA FLÜ Stabilisateur de crème fraîche pour machine Mussana, aérobateur.	• 1 kg 
19139.01	KESKO CANELLE MOULUE Cannelle moulue.	• 1 kg 
19156.01	KESKO EPICES SPÉCULOOS Mélange d'épices pour vos spéculoos et pains d'épices.	• 1 kg 





PRODUITS SURGELÉS



Notre gamme
de boules de Berlin
et autres donuts



PRODUITS SURGELÉS



N° d'article	Description	
52127.01	BEIGNET BEURRE Beignet à base de beurre surgelé.	• 72 pcs 
52128.01	BEIGNET FOURRAGE AUX FRUITS Beignet à base de beurre surgelé, fourré d'une confiture de fruits.	• 72 pcs 
52304.01	MINI BONINIS SUCRÉ Boule surgelée à base de yaourt et de fromage blanc saupoudrées avec du sucre.	• 210 pcs 
57035.01	DONUT NATURE SUCRÉ Donut surgelé à base de pâte levée. Il est recouvert d'un glaçage au sucre. Produit frit fini.	• 48 pcs 
57036.01	DONUT CHOCOLAT NOISETTES Donut surgelé à base de pâte levée. Il est fourré d'une crème aromatisée au cacao et à la noisette et recouvert d'un glaçage aromatisé au cacao. Produit frit fini.	• 48 pcs 
57038.01	DONUT CAMEL Donut surgelé à base de pâte levée. Il est fourré d'une crème aromatisée au caramel et recouvert d'un glaçage blanc zébré de caramel. Produit frit fini.	• 48 pcs 
50500.07	DONUT XL PÂTE LEVÉE Donut XL à base de pâte levée. Produit frit fini.	• 90 pcs 
57039.01	BEIGNET BRETZEL Beignet en forme de Bretzel saupoudré de sucre.	• 50 pcs 
57042.01	BEIGNET TRESSÉ Beignet en forme de tresse saupoudré de sucre.	• 50 pcs 





PRODUITS DE SERVICE



Notre gamme de moules en carton pour réussir vos pains et autres cakes



PRODUITS DE SERVICE



N° d'article	Description	
11488.01	MOULES CUISSON ROND EN PAPIER Moules de cuisson rond en papier brun avec un dessin en or. Diamètre fond: 170 mm, hauteur: 35 mm.	• 240 pcs 
12637.02	LOTUS VARIO FORM Moules de cuisson en papier carré brun. Dimensions: 155 x 155 mm, hauteur 32 mm.	• 240 pcs 
14001.01	MOULES DE CUISSON MINI CAKE Moules de cuisson en papier mini cake, 25 x 20 trays sur support. Dimensions : 100 x 50 mm, hauteur: 40 mm.	• 500 pcs 
19047.01	MOULES CUISSON SOUDÉS RONDS 5 PCS "PROBODY" Moules de cuisson en acier inoxydables soudés 5 pièces, diamètre: 94 mm, hauteur: 123 mm, dimension extérieure: 580 mm.	• 1 pce 
19054.01	MOULES KOUGLOF SOUDÉS 3 PCS 3 Moules Kouglof soudés en acier inoxydable, dimensions : 180 x 90 mm, dimension extérieure: 565 mm.	• 1 pce 
10047.01	SUN MUFFIN CASE Conçu pour la confection de Muffin comme aux USA. Diamètre : 50 mm, hauteur: 35 mm.	• 300 pcs 
10659.01	TULIP CUPS Moule de cuisson muffin en papier (divers coloris : orange, vert, bleu, rose). Dimensions: 87 x 50 mm.	• 500 pcs 
19065.01	MOULE PANETTONE Moule de cuisson en papier pour panettone. Dimensions: 134 x 95 mm.	• 166 pcs 
11149.01	MOULES DE CUISSON GRAINSTAR Moule de cuisson rectangulaire et stable. Dimensions : longueur x largeur : 100 x 80 mm ; hauteur : 60 mm.	• 375 pcs 
	DIVERS SACHETS À PAIN Triple Alliance - Montagnard - Nordlander - Pain Fagnard - Pain Potiron - Pan Doro - Pain Racine - ProBody - Sechskorn Pan O'Chia - Pain Tonus - Pain de 3 Champs - Quinoa.	• liassés 