

– DEPUIS 1897 –

# Les Desserts pour régaler vos convives



# Sommaire

QUI SOMMES-NOUS  
**page 3**

LA MARQUE ALSA  
PROFESSIONNEL  
**pages 4 & 5**

GAMME BIO  
**pages 6 & 7**

CLASSIQUES ET  
CRÈMES DESSERTS  
**pages 8 & 9**

POTS DE CRÈME  
**pages 10 & 11**

ENTREMETS FLANS  
& FLANS  
**pages 12 & 13**

MOUSSES  
**pages 14 & 15**

PÂTISSERIES,  
SAUCES DESSERT  
& CRÈME ANGLAISE  
**pages 16 & 17**

RÉCAPITULATIF DE  
LA GAMME ALSA  
PROFESSIONNEL  
**pages 18 & 19**

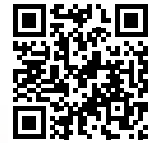


# QUI SOMMES-*Nous*

## *La marque alsa Professionnel*

Depuis 1897, alsa Professionnel est LA marque française spécialiste des desserts à préparer dédiée à la restauration professionnelle Hors Foyer. Elle fournit aux professionnels de la restauration commerciale et collective des desserts à préparer, facilement, reconnus pour leur qualité et leur gourmandise.

alsa Professionnel est une marque de la société Condifa qui commercialise quelques 300 références réparties sous 8 marques, certaines plus que centenaires, ayant chacune leur domaine de compétence. Elles ont pour mission d'accompagner tous les chefs, avec des produits adaptés à leur niveau d'expertise, à leurs méthodes de travail et à leur environnement professionnel.



SCANNEZ ICI  
ET RETROUVEZ  
LA GAMME ALSA  
PROFESSIONNEL  
EN VIDÉO !



Les ingrédients  
pâtisseries



Les arômes  
et gélatines



Les  
indispensables  
de la pâtisserie



Les ganaches  
et glaçages



Les ingrédients  
pour glace



Les ingrédients  
de panification



Les desserts  
à préparer



La solution  
pizza pour les  
professionnels

## *Nos valeurs*

- **Innovation** : Condifa, à travers ses marques, a à cœur d'innover et d'inventer de nouveaux produits pour satisfaire toujours plus ses clients dans tous les domaines d'activité.
- **Savoir-faire** : les produits des marques de Condifa sont développés avec le souci de la qualité dans le but de permettre à ses clients de perpétuer les gestes techniques si chers au savoir-faire français.
- **Partage** : accessibilité et authenticité sont les maîtres-mots des marques de Condifa qui visent à développer des produits mais aussi à transmettre des idées, des astuces, des recettes, des vidéos ...

## *Notre engagement*

Être le partenaire au quotidien de la réussite des artisans et des chefs, en les accompagnant avec des gammes de produits larges qui couvrent tous leurs besoins et en leur donnant accès au savoir-faire de fabrication par les produits, les recettes ou encore les gestes techniques.

# LA MARQUE ALSA PROFESSIONNEL

Depuis 1897, alsa Professionnel est **LA marque française spécialiste des desserts à préparer** dédiée à la restauration professionnelle Hors Foyer.

1896

Emile Moench commence à fabriquer la fameuse levure chimique dans son sachet rose, et **fonde la société Alsa en 1897.**



1930

La gamme **s'agrandit** et propose des **desserts à préparer** à destination des **professionnels**. Avec au moins **1 innovation par an**, alsa est en **continuel renouveau**.

2019

Depuis le 1<sup>er</sup> mars 2019, la marque alsa **appartient à Condifa**, filiale professionnelle du groupe Dr. Oetker France.



2020

alsa devient **alsa Professionnel** et investit sur le **marché du BIO** en France.



2022

alsa Professionnel, soucieuse des contraintes en restauration, introduit une **gamme de desserts sans cuisson** pour offrir plus de praticité et de gain de temps aux chefs.



## NOS PROMESSES

Utiliser les desserts à préparer **alsa Professionnel**, c'est s'assurer de :

### Régaler ses convives

- Des recettes inspirées de la **gastronomie française**.
- Des desserts **gourmands**, adaptés aux attentes et goûts des convives (*offre large parmi les desserts préférés des français, végétarienne, locale, ...*).



### Préparer facilement

- Ajout **d'un à trois** ingrédients maximum **sans pesées**.
- Des modes d'emploi **simples** et **rapides**.
- Un accompagnement via des **recettes** dédiées et des astuces de **personnalisation**.



### Réussir

- Des produits/recettes **adaptés aux contraintes** d'une cuisine professionnelle.
- Des produits **conformes aux usages/ législations** qui s'appliquent en restauration (*ex: GEMRCN, EGalim, menus végétariens, temps de refroidissement, ...*).



## NOS ENGAGEMENTS

Offrir des produits **clean label**, en phase avec **les attentes nutritionnelles** du métier, des chefs et des convives.



**7**  
références sont  
biologiques



**80%**  
de nos produits sont  
végétariens



**95%**  
de nos produits sont  
recommandés à 6/20 repas  
minimum ou à fréquence libre  
par le GEMRCN<sup>1</sup>.



## Réduire notre empreinte environnementale



Matières premières  
en grande partie  
**en provenance  
de l'UE**



**Réduction de 25%**  
**des déchets générés**  
par nos usines



**80%** de nos  
produits sont sans  
huile de palme



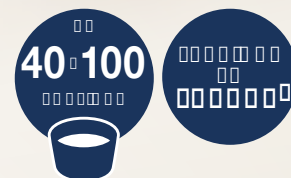
Préparations  
fabriquées  
en **France**

### ► Objectifs

- Décarbonation : continuer à optimiser nos flux de transport et à améliorer notre gestion des déchets.
- Tous nos emballages 100% recyclables d'ici 2025.



# GAMME



Une solution pour répondre à la loi EGalim, en s'inscrivant dans les 20% de bio, dans le menu végétarien de la semaine et dans la valorisation du local avec des préparations fabriquées en France.



## Préparations pour desserts biologiques



## TARTELETTES *tout Chocolat Bio & Pralin Grain*

RECETTE RÉALISÉE AVEC  
LA MOUSSE AU CHOCOLAT GOURMANDE BIO

### 1 MOUSSE AU CHOCOLAT GOURMANDE **BIO**

Goût et couleur 100% issus du cacao.  
Texture ferme et fondante.

600 g (2 x 300 g) - 50 portions.  
Ajouter 2 L crème.  
Limitée à 3 fois sur 20 repas successifs au maximum par le GEMRCN<sup>1</sup>.

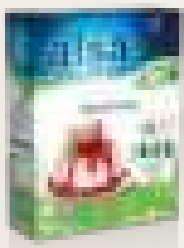
Scannez et découvrez la recette





À savoir

Afin de garantir un dessert bio, utiliser de la crème liquide bio et/ou du lait 1/2 écrémé bio et/ou des fruits bio.



2

**PANNA COTTA BIO**

À l'arôme naturel de vanille.  
Texture fondante.

480 g (2 x 240 g) - 48 portions.  
Ajouter 2 L lait + 2 L crème.  
Non limitée par le GEMRCN<sup>1</sup>.

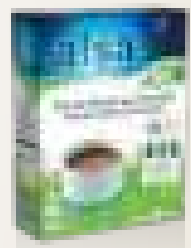


3

**CRÈME BRÛLÉE/  
CRÈME RENVERSÉE  
BIO**

À l'arôme naturel de vanille.  
Texture fondante.

960 g (2 x 480 g) - 96 portions.  
Crème Brûlée : ajouter 4 L lait + 4 L crème.  
Crème Renversée : ajouter 8 L lait.  
Non limitée par le GEMRCN<sup>1</sup>.

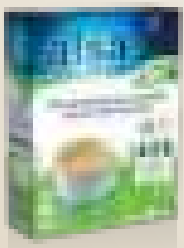


4

**POT DE CRÈME  
AU CHOCOLAT BIO**

Goût et couleur 100% issus du cacao.  
Texture fondante.

520 g (2 x 260 g) - 48 portions.  
Ajouter 2 L lait + 2 L crème.  
Non limité par le GEMRCN<sup>1</sup>.

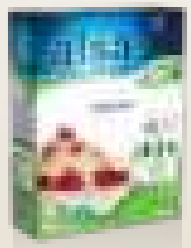


5

**POT DE CRÈME  
AU CARAMEL BIO**

Goût et couleur 100% issus du caramel.  
Texture fondante.

640 g (2 x 320 g) - 48 portions.  
Ajouter 2 L lait + 2 L crème.  
Non limité par le GEMRCN<sup>1</sup>.

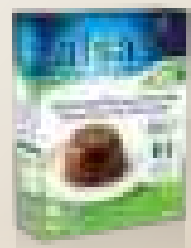


6

**CLAFOUTIS BIO**

À l'arôme naturel de vanille.  
Fruits bio à ajouter.  
Texture ferme et fondante.

800 g - 40 portions.  
Ajouter 2,5 L lait + 750 g fruits.  
Non limité par le GEMRCN<sup>1</sup>.



7

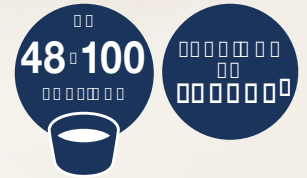
**ENTREMETS FLAN  
AU CHOCOLAT BIO**

Goût et couleur 100% issus du cacao.  
Texture gélifiée.

1,1 kg - 100 portions.  
Ajouter 10 L lait.  
Non limité par le GEMRCN<sup>1</sup>.

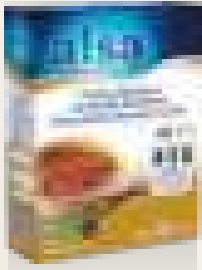
# CLASSIQUES

La réalisation facile et rapide des grands classiques des desserts.



## Préparations pour crèmes brûlées et renversées

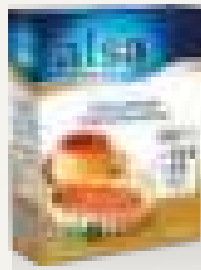
## Préparations pour gâteau de semoule et gâteau de riz



### 8 CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE BOURBON

À l'arôme naturel de vanille Bourbon.  
Sans colorants artificiels.  
Texture fondante.

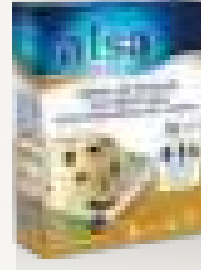
540 g (2 x 270 g) - 48 portions.  
Ajouter 2 L lait + 2 L crème.  
Non limitée par le GEMRCN<sup>1</sup>.



### 9 CRÈME BRÛLÉE / CRÈME RENVERSÉE

Sans colorants artificiels.  
Texture fondante.

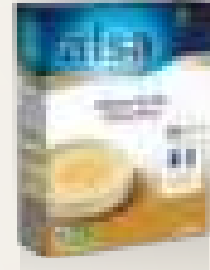
1,25 kg - 100 portions.  
Crème Brûlée : ajouter 5 L lait + 5 L crème.  
Crème Renversée : ajouter 10 L lait.  
Non limitée par le GEMRCN<sup>1</sup>.



### 10 GÂTEAU DE SEMOULE AUX RAISINS SECS

Raisins secs inclus.  
Texture gélifiée et fondante.

880 g (1 x 730 g + 1 x 150 g raisins secs) - 50 portions.  
Ajouter 5 L lait + 150 g raisins (inclus).  
Recommandé 6 fois sur 20 repas successifs au minimum par le GEMRCN<sup>1</sup>.



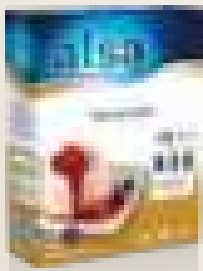
### 11 GÂTEAU DE RIZ

Texture gélifiée et fondante.

900 g - 50 portions.  
Ajouter 5 L lait.  
Recommandé 6 fois sur 20 repas successifs au minimum par le GEMRCN<sup>1</sup>.

## Préparations pour panna cottas

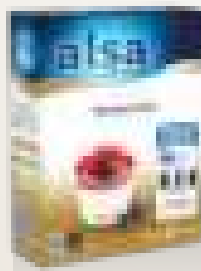
## Préparation pour tiramisu



### 12 PANNA COTTA

Sans colorants ajoutés.  
Texture fondante.

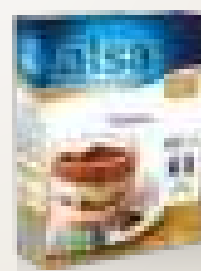
520 g (2 x 260 g) - 48 portions.  
Ajouter 2 L lait + 2 L crème.  
Non limitée par le GEMRCN<sup>1</sup>.



### 13 PANNA COTTA SANS CUISSON

À l'arôme naturel de vanille Bourbon. Texture fondante.

800 g (2 x 400 g) - 96 portions.  
Ajouter 4 L lait + 4 L crème (15°C min).  
Non limitée par le GEMRCN<sup>1</sup>.



### 14 TIRAMISU

Contient du mascarpone.  
Texture ferme et fondante.

490 g (2 x 245 g) - 65 portions.  
Ajouter 2 L crème.  
Limité à 4 fois sur 20 repas successifs au maximum par le GEMRCN<sup>1</sup>.

À savoir

Parmi les 4 desserts les plus consommés par les français\*

\*CHD Expert 2022.



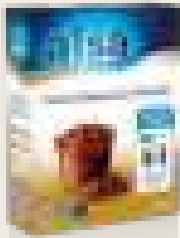


# CRÈMES DESSERT



Une gamme ne nécessitant aucune cuisson et peu de matériel, pour un gain de temps et de praticité.

## UNE MISE EN ŒUVRE SIMPLE ET RAPIDE AVEC L'AJOUT D'UN SEUL INGRÉDIENT

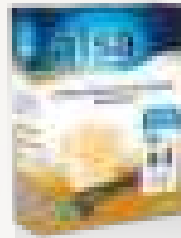


15

### CRÈME DESSERT AU CHOCOLAT SANS CUISSON

Contient 68% de chocolat.  
Sans colorants ajoutés.  
Texture onctueuse.

960 g - 48 portions.  
Recommandée à 6 fois sur 20 repas successifs au minimum par le GEMRCN<sup>1</sup>.

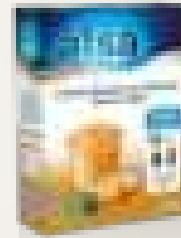


16

### CRÈME DESSERT À LA VANILLE BOURBON SANS CUISSON

À l'arôme naturel de vanille Bourbon.  
Sans colorants artificiels.  
Texture onctueuse.

720 g - 48 portions.  
Recommandée à 6 fois sur 20 repas successifs au minimum par le GEMRCN<sup>1</sup>.



17

### CRÈME DESSERT AU CARAMEL BEURRE SALÉ SANS CUISSON

Avec du caramel beurre salé.  
Sans colorants artificiels.  
Texture onctueuse.

800 g - 48 portions.  
Recommandée à 6 fois sur 20 repas successifs au minimum par le GEMRCN<sup>1</sup>.

#### ASTUCE DE

#### Chefs

Pour plus d'originalité, créez vos desserts en assemblant différents parfums.

## CRÈME DESSERT *Caramel-Speculoos*

RECETTE RÉALISÉE AVEC  
LA CRÈME DESSERT  
AU CARAMEL BEURRE SALÉ

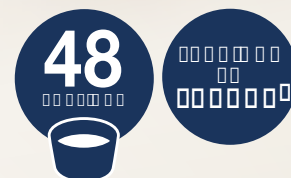


Scannez et découvrez la recette



# POTS DE CRÈME

Des pots de crème aux parfums variés et à la texture fondante.



## UNE MISE EN ŒUVRE SIMPLE ET RAPIDE AVEC L'AJOUT DE DEUX INGRÉDIENTS



### Préparations pour pots de crème au chocolat

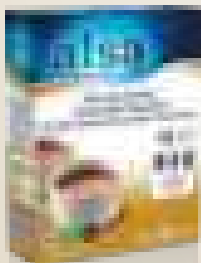


18

#### POT DE CRÈME AU CHOCOLAT

Sans colorants ajoutés.  
Sans arômes ajoutés.  
Texture fondante.

800 g (2 x 400 g) - 48 portions.  
Non limité par le GEMRCN\*.



19

#### POT DE CRÈME CHOCOLAT/NOISETTE

Sans colorants ajoutés.  
Texture fondante.

800 g (2 x 400 g) - 48 portions.  
Non limité par le GEMRCN\*.

## VERRINE ARDÉCHOISE *Choco-Marron*

RECETTE RÉALISÉE AVEC  
LE POT DE CRÈME AU CHOCOLAT



Scannez et découvrez la recette



## Préparations pour pots de crème aux fruits



20

### POT DE CRÈME SAVEUR FRAMBOISE/ LITCHI

Sans colorants artificiels.  
Texture fondante.

720 g (2 x 360 g) - 48 portions.  
Non limité par le GEMRCN<sup>1</sup>.

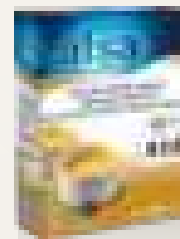


21

### POT DE CRÈME À LA NOIX DE COCO

Avec de la noix de coco râpée.  
Sans colorants ajoutés.  
Texture fondante.

740 g (2 x 370 g) - 48 portions.  
Non limité par le GEMRCN<sup>1</sup>.



22

### POT DE CRÈME SAVEUR MANGUE/ ABRICOT

Texture fondante.

700 g (2 x 350 g) - 48 portions.  
Non limité par le GEMRCN<sup>1</sup>.

## Préparations pour pots de crème gourmands

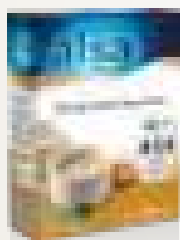


23

### POT DE CRÈME SAVEUR CARAMEL AU BEURRE SALÉ

Texture fondante.

720 g (2 x 360 g) - 48 portions.  
Non limité par le GEMRCN<sup>1</sup>.

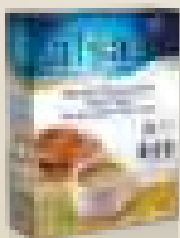


24

### POT DE CRÈME SPECULOOS

Avec morceaux de speculoos.  
Sans colorants ajoutés.  
Texture fondante.

720 g (2 x 360 g) - 48 portions.  
Non limité par le GEMRCN<sup>1</sup>.

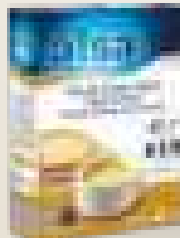


25

### POT DE CRÈME FAÇON TARTE TATIN

Avec éclats de biscuits.  
Sans colorants artificiels.  
Texture fondante.

800 g (2 x 400 g) - 48 portions.  
Non limité par le GEMRCN<sup>1</sup>.

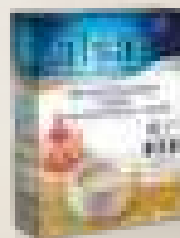


26

### POT DE CRÈME FAÇON TARTE CITRON

Avec éclats de biscuits.  
Texture fondante.

800 g (2 x 400 g) - 48 portions.  
Non limité par le GEMRCN<sup>1</sup>.

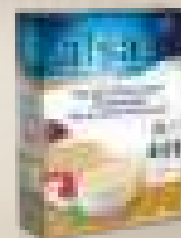


27

### POT DE CRÈME FAÇON FRAISIER

Avec éclats de biscuits.  
Sans colorants artificiels.  
Texture fondante.

740 g (2 x 370 g) - 48 portions.  
Non limité par le GEMRCN<sup>1</sup>.



28

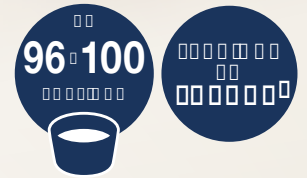
### POT DE CRÈME FAÇON CHÈESECAKE

Avec éclats de biscuits.  
Texture fondante.

800 g (2 x 400 g) - 48 portions.  
Limité à 3 fois sur 20 repas  
successifs au maximum par le  
GEMRCN<sup>1</sup>.



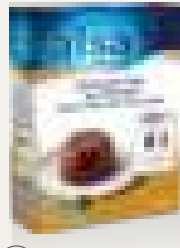
# ENTREMETS FLANS & FLANS



## Préparations pour entremets flans

Un dessert à la fois économique, source de calcium et végétarien.

### UNE MISE EN ŒUVRE SIMPLE ET RAPIDE AVEC L'AJOUT D'UN SEUL INGRÉDIENT

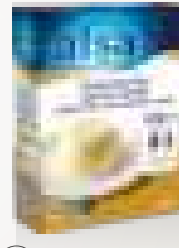


29

#### ENTREMETS FLAN AU CHOCOLAT

Texture gélifiée.

1,1 kg - 100 portions.  
Recommandé à 6 fois sur 20 repas successifs au minimum par le GEMRCN<sup>1</sup>.

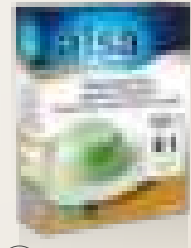


30

#### ENTREMETS FLAN PARFUM VANILLE

Texture gélifiée.

900 g - 100 portions.  
Recommandé à 6 fois sur 20 repas successifs au minimum par le GEMRCN<sup>1</sup>.



31

#### ENTREMETS FLAN PARFUM PISTACHE

Texture gélifiée.

830 g - 100 portions.  
Recommandé à 6 fois sur 20 repas successifs au minimum par le GEMRCN<sup>1</sup>.

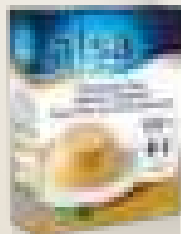


32

#### ENTREMETS FLAN PARFUM CITRON

Texture gélifiée.

850 g - 100 portions.  
Recommandé à 6 fois sur 20 repas successifs au minimum par le GEMRCN<sup>1</sup>.

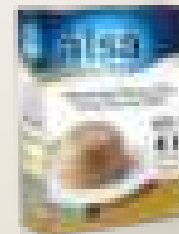


33

#### ENTREMETS FLAN PARFUM CARAMEL

Texture gélifiée.

1,05 kg - 100 portions.  
Recommandé à 6 fois sur 20 repas successifs au minimum par le GEMRCN<sup>1</sup>.

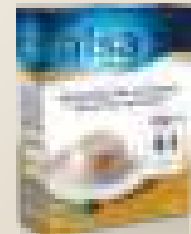


34

#### ENTREMETS FLAN AU CAFÉ

Texture gélifiée.

1,1 kg - 100 portions.  
Recommandé à 6 fois sur 20 repas successifs au minimum par le GEMRCN<sup>1</sup>.



35

#### ENTREMETS FLAN PRALINÉ

Texture gélifiée.

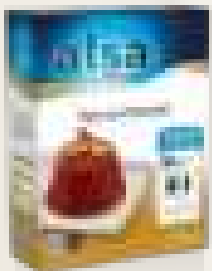
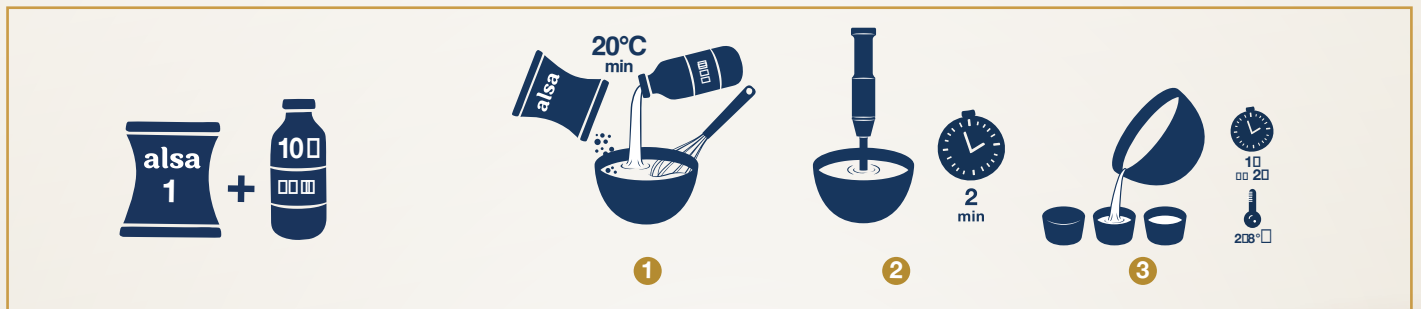
1 kg - 100 portions.  
Recommandé à 6 fois sur 20 repas successifs au minimum par le GEMRCN<sup>1</sup>.

# Préparations pour flans sans cuisson



Ces desserts se mettent en œuvre sans cuisson. C'est un gain de temps, de praticité et d'énergie !

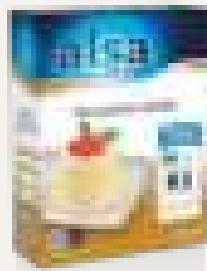
## UNE MISE EN ŒUVRE SIMPLE ET RAPIDE AVEC L'AJOUT D'UN SEUL INGRÉDIENT



### 36 FLAN AU CHOCOLAT SANS CUISSON

Texture gélifiée.

1,28 kg - 96 portions.  
Limité à 6 fois sur 20 repas successifs au maximum par le GEMRCN<sup>1</sup>.



### 37 FLAN À LA VANILLE SANS CUISSON

Texture gélifiée.

1,2 kg - 96 portions.  
Limité à 6 fois sur 20 repas successifs au maximum par le GEMRCN<sup>1</sup>.



## FLAN *Choco-speculoos & ananas*

RECETTE RÉALISÉE AVEC LE FLAN  
PARFUM CHOCOLAT SANS CUISSON

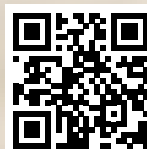
## VERRINE FLAN PARFUM VANILLE *Aux biscuits roses*

RECETTE RÉALISÉE AVEC  
LE FLAN PARFUM VANILLE  
SANS CUISSON

Scannez et découvrez la recette

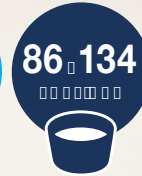


Scannez et découvrez la recette





# MOUSSES



Une large gamme de mousses pour varier les plaisirs.

## UNE MISE EN ŒUVRE SIMPLE ET RAPIDE AVEC L'AJOUT D'UN SEUL INGRÉDIENT



### Préparations pour mousses au chocolat

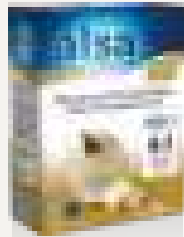


38

#### MOUSSE AU CHOCOLAT DOUCEUR

Sans colorants ajoutés.  
Sans arômes ajoutés.  
Texture fondante.

960 g (2 x 480 g).  
100 portions soit 8 L.  
Non limitée par le GEMRCN<sup>1</sup>.

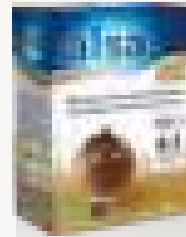


39

#### MOUSSE AU CHOCOLAT BLANC

Sans colorants artificiels.  
Texture fondante.

1 kg (2 x 500 g).  
120 portions soit 9,6 L.  
Non limitée par le GEMRCN<sup>1</sup>.

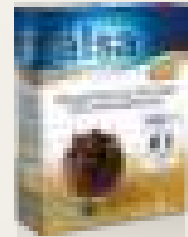


40

#### MOUSSE CHOCOLAT NOISETTE

Sans colorants artificiels.  
Texture fondante.

1,08 kg (2 x 540 g).  
124 portions soit 10 L.  
Non limitée par le GEMRCN<sup>1</sup>.



41

#### MOUSSE NOIRE AU CHOCOLAT

Sans colorants artificiels.  
Texture fondante.

1,3 kg (2 x 650 g).  
100 portions soit 8 L.  
Non limitée par le GEMRCN<sup>1</sup>.



### Préparations pour mousses aux fruits

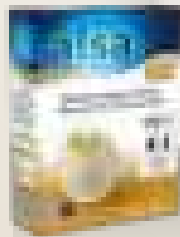


42

#### MOUSSE À LA NOIX DE COCO

Avec de la noix de coco râpée.  
Sans colorants artificiels.  
Texture fondante.

900 g (2 x 450 g).  
116 portions soit 9,3 L.  
Non limitée par le GEMRCN<sup>1</sup>.

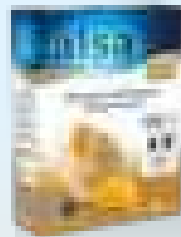


43

#### MOUSSE SAVEUR CITRON

Sans colorants artificiels.  
Texture fondante.

800 g (2 x 400 g).  
100 portions soit 8 L.  
Non limitée par le GEMRCN<sup>1</sup>.

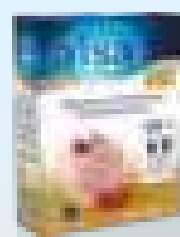


44

#### MOUSSE À LA MANGUE

Sans colorants artificiels.  
Texture légère et fondante.

760 g (2 x 380 g).  
126 portions soit 10,1 L.  
Non limitée par le GEMRCN<sup>1</sup>.



45

#### MOUSSE À LA FRAMBOISE

Avec morceaux de framboise.  
Sans colorants artificiels.  
Texture légère et fondante.

860 g (2 x 430 g).  
128 portions soit 10,2 L.  
Non limitée par le GEMRCN<sup>1</sup>.



46

#### MOUSSE À LA FRAÏSE

Avec morceaux de fraise.  
Sans colorants artificiels.  
Texture légère et fondante.

860 g (2 x 430 g).  
134 portions soit 10,72 L.  
Non limitée par le GEMRCN<sup>1</sup>.



### MISE EN ŒUVRE À L'EAU

# DUO MOUSSES

## Chocolat-Speculoos

RECETTE RÉALISÉE AVEC  
LA MOUSSE SPECULOOS  
ET LA MOUSSE CHOCOLAT DOUCEUR



### Préparations pour mousses gourmandes



47

#### MOUSSE AU CARAMEL BEURRE SALÉ

Sans arômes ajoutés.  
Avec du caramel beurre salé.  
Sans colorants artificiels.  
Texture fondante.

900 g (2 x 450 g).  
100 portions soit 8 L.  
Non limitée par le GEMRCN<sup>1</sup>.

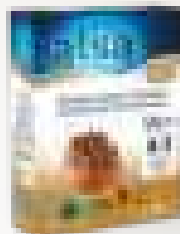


48

#### MOUSSE SPECULOOS

Sans arômes ajoutés.  
Goût 100% issu du speculoos.  
Texture fondante.

800 g (2 x 400 g).  
86 portions soit 6,8 L.  
Non limitée par le GEMRCN<sup>1</sup>.

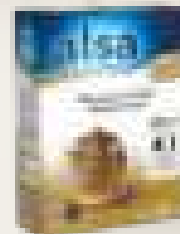


49

#### MOUSSE SAVEUR CARAMEL

Texture fondante.

1 kg (2 x 500 g).  
100 portions soit 8 L.  
Non limitée par le GEMRCN<sup>1</sup>.



50

#### MOUSSE AU CAFÉ

À l'extrait de café.  
Texture fondante.

1 kg (2 x 500 g).  
110 portions soit 8,8 L.  
Non limitée par le GEMRCN<sup>1</sup>.

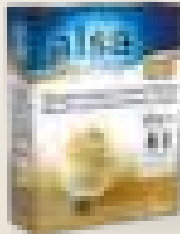


51

#### MOUSSE CAPPUCCINO

Cacao décor inclus.  
Sans colorants artificiels.  
Texture fondante.

820 g (2 x 400 g + 1 x 20 g  
de cacao).  
112 portions soit 9 L.  
Non limitée par le GEMRCN<sup>1</sup>.

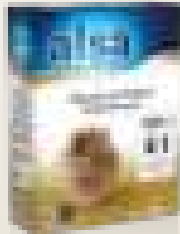


52

#### MOUSSE SAVEUR CRÈME BRÛLÉE

Aux éclats de caramel.  
Texture fondante.

1 kg (2 x 500 g).  
124 portions soit 9,9 L.  
Non limitée par le GEMRCN<sup>1</sup>.

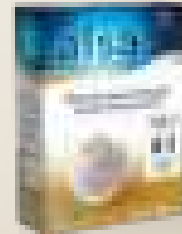


53

#### MOUSSE AU PRALINÉ

Avec du praliné noisette.  
Texture fondante.

1 kg (2 x 500 g).  
100 portions soit 8 L.  
Non limitée par le GEMRCN<sup>1</sup>.



54

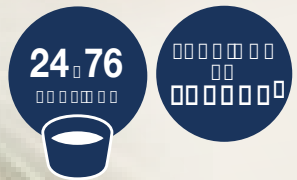
#### MOUSSE SAVEUR NOUGAT

Inclusions d'amandes  
caramélisées.  
Sans colorants ajoutés.  
Texture fondante.

900 g (2 x 450 g).  
112 portions soit 9 L.  
Non limitée par le GEMRCN<sup>1</sup>.

# PÂTISSERIES

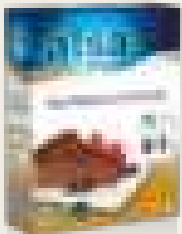
Un choix varié de pâtisseries fruitées et gourmandes.



## Préparations pour pâtisseries gourmandes



### NOUVEAUTÉ

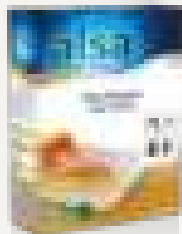


55

#### FLAN PÂTISSIER AU CHOCOLAT

Sans colorants ajoutés.  
Texture ferme, lisse et fondante.

1,1 kg - 76 portions  
Ajouter 4 L lait.  
Non limité par le GEMRCN<sup>1</sup>.

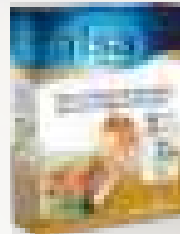


56

#### FLAN PÂTISSIER

Texture ferme, lisse et fondante.

1,04 kg - 75 portions.  
Ajouter 4 L lait.  
Non limité par le GEMRCN<sup>1</sup>.

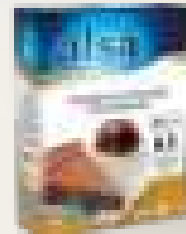


57

#### PÂTE À CRÊPES & PANCAKES

Sans colorants ajoutés.  
Réalisation de crêpes et pancakes.

960 g (2 x 480 g) - 44 crêpes ou 40 pancakes.  
Crêpes : ajouter 2 L lait.  
Pancakes : ajouter 1,2 L lait + 24 g levure chimique.  
Non limitée par le GEMRCN<sup>1</sup>.



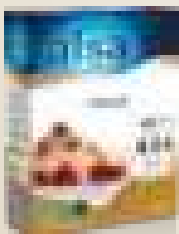
58

#### FONDANT AU CHOCOLAT

Texture fondante ou coulante.  
Contient 56% de cacao.

1,04 kg (2 x 520 g) - 24 portions.  
Ajouter 0,4 L lait.  
Limité à 3 fois sur 20 repas successifs au maximum par le GEMRCN<sup>1</sup>.

## Préparations pour pâtisseries aux fruits

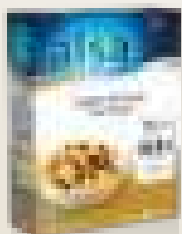


59

#### CLAFOUTIS

Texture ferme et fondante.

890 g - 40 portions.  
Ajouter 2,5 L lait + 750 g fruits.  
Non limité par le GEMRCN<sup>1</sup>.

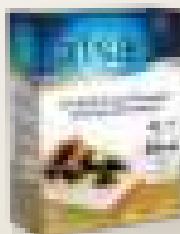


60

#### GRATIN DE FRUITS

Texture fondante.

760 g (2 x 380 g) - 70 portions.  
Ajouter 1 L lait + 1 L crème + 4,2 kg de fruits.  
Non limité par le GEMRCN<sup>1</sup>.

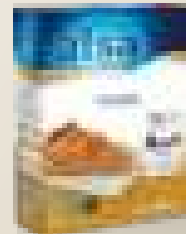


61

#### FAR BRETON AUX PRUNEAUX

Pruneaux d'Agen IGP (France) inclus.  
Sans colorants ajoutés.  
Texture ferme et fondante.

1 kg (1 x 500 g + 1 x 500 g de pruneaux dénoyautés) - 40 portions.  
Ajouter 1,5 L lait + 200 g beurre + 500 g pruneaux (inclus).  
Non limité par le GEMRCN<sup>1</sup>.



62

#### CRUMBLE

Sans colorants ajoutés.

1,4 kg (2 x 700 g) - 75 portions.  
Ajouter 500 g beurre + 6,4 kg fruits.  
Non limité par le GEMRCN<sup>1</sup>.



# SAUCES DESSERT & CRÈME ANGLAISE

Des parfums classiques et gourmands pour apporter la touche finale aux desserts.

- Texture nappante.
- Sans gluten.
- Une bouteille ronde et ergonomique pour un service facile.
- Un bouchon anti-gouttes pour un dosage maîtrisé.

## Sauces dessert



63 SAUCE CARAMEL

Bouteille de 1 kg.



64 SAUCE CHOCOLAT

Bouteille de 1 kg.



65 SAUCE CAFÉ

Bouteille de 1 kg.



66 SAUCE FRAMBOISE

Bouteille de 1 kg.



67 SAUCE MANGUE/  
ABRICOT

Bouteille de 1 kg.



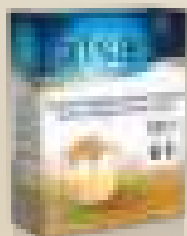
68 SAUCE FRAISE

Bouteille de 1 kg.

## ASTUCE DE Chefs

Laissez votre bouteille retournée sur votre plan de travail pour faciliter la sortie du produit.

## Préparation pour crème anglaise



69 CRÈME ANGLAISE  
PARFUM VANILLE

Texture onctueuse.

1,3 kg - 100 portions.  
Ajouter 10 L lait.  
Non limitée par le GEMRCN<sup>1</sup>.





# RÉCAPITULATIF DE LA GAMME ALSA PROFESSIONNEL

GAMME BIO		Conditionnement article	Code	EAN	Nombre d'articles/unité d'exp.
<b>Préparations pour desserts biologiques</b>					
1	Mousse au Chocolat Gourmande Bio	Étui de 600 g (2 x 300g)	1-42-012823	3506170019233	6
2	Panna Cotta Bio	Étui de 480 g (2 x 240 g)	1-42-012821	3506170019172	6
3	Crème Brûlée/Crème Renversée Bio	Étui de 960 g (2 x 480 g)	1-42-013025	3506170019080	5
4	Pot de Crème au Chocolat Bio	Étui de 520 g (2 x 260 g)	1-42-012812	3506170019288	6
5	Pot de Crème au Caramel Bio	Étui de 640 g (2 x 320 g)	1-42-012820	3506170019141	6
6	Clafoutis Bio	Étui de 800 g	1-42-012822	3506170019202	6
7	Entremets Flan au Chocolat Bio	Étui de 1,1 kg	1-42-013000	3506170019974	6

## CLASSIQUES

<b>Préparations pour crèmes brûlées et renversées</b>					
8	Crème Brûlée à la Vanille Bourbon	Étui de 540 g (2 x 270 g)	1-42-012551	3506170018182	6
9	Crème Brûlée/Crème Renversée	Étui de 1,25 kg	1-42-012602	3506170017550	6
<b>Préparations pour gâteau de semoule et gâteau de riz</b>					
10	Gâteau de Semoule aux Raisins Secs	Étui de 880 g (1 x 730 g + 1 x 150 g raisins secs)	1-42-012570	3506170017437	6
11	Gâteau de Riz	Étui de 900 g	1-42-012569	3506170017406	6
<b>Préparations pour panna cottas</b>					
12	Panna Cotta	Étui de 520 g (2 x 260 g)	1-42-012567	3506170017314	6
13	Panna Cotta sans cuisson	Étui de 800 g (2 x 400 g)	1-42-013178	3506170021212	6
<b>Préparation pour tiramisu</b>					
14	Tiramisu	Étui de 490 g (2 x 245 g)	1-42-013386	3506170021717	6

## CRÈMES DESSERT SANS CUISSON - 48 PORTIONS

<b>Préparations pour crèmes dessert à froid</b>					
15	Crème dessert au Chocolat sans cuisson	Étui de 960 g	1-42-013261	3506170021274	6
16	Crème dessert à la Vanille Bourbon sans cuisson	Étui de 720 g	1-42-013179	3506170021243	6
17	Crème dessert au Caramel Beurre Salé sans cuisson	Étui de 800 g	1-42-013262	3506170021304	6

## POTS DE CRÈME - 48 PORTIONS

<b>Préparations pour pots de crème au chocolat</b>					
18	Pot de Crème au Chocolat	Étui de 800 g (2 x 400 g)	1-42-012483	3506170016508	6
19	Pot de Crème Chocolat/Noisette	Étui de 800 g (2 x 400 g)	1-42-012552	3506170018151	6
<b>Préparations pour pots de crème aux fruits</b>					
20	Pot de Crème saveur Framboise/Litchi	Étui de 720 g (2 x 360 g)	1-42-012522	3506170017970	6
21	Pot de Crème à la Noix de Coco	Étui de 740 g (2 x 370 g)	1-42-012510	3506170018038	6
22	Pot de Crème saveur Mangue/Abricot	Étui de 700 g (2 x 350 g)	1-42-012524	3506170017611	6
<b>Préparations pour pots de crème gourmands</b>					
23	Pot de Crème saveur Caramel au Beurre Salé	Étui de 720 g (2 x 360 g)	1-42-012521	3506170017949	6
24	Pot de Crème Speculoos	Étui de 720 g (2 x 360 g)	1-42-012511	3506170018090	6
25	Pot de Crème façon Tarte Tatin	Étui de 800 g (2 x 400 g)	1-42-012572	3506170016805	6
26	Pot de Crème façon Tarte Citron	Étui de 800 g (2 x 400 g)	1-42-012596	3506170016775	6
27	Pot de Crème façon Fraisier	Étui de 740 g (2 x 370 g)	1-42-012547	3506170016836	6
28	Pot de Crème façon Cheesecake	Étui de 800 g (2 x 400 g)	1-42-012599	3506170017499	6

## ENTREMETS FLANS - 100 PORTIONS

<b>Préparations pour entremets flans</b>					
29	Entremets Flan au Chocolat	Étui de 1,1 kg	1-42-012563	3506170017192	6
30	Entremets Flan parfum Vanille	Étui de 900 g	1-42-012571	3506170017468	6
31	Entremets Flan parfum Pistache	Étui de 830 g	1-42-012589	3506170017345	6
32	Entremets Flan parfum Citron	Étui de 850 g	1-42-012566	3506170017284	6
33	Entremets Flan parfum Caramel	Étui de 1,05 kg	1-42-012588	3506170017161	6
34	Entremets Flan au Café	Étui de 1,1 kg	1-42-012565	3506170017253	6
35	Entremets Flan Praliné	Étui de 1 kg	1-42-012568	3506170017376	6
<b>Préparations pour flans sans cuisson</b>					
36	Flan au Chocolat sans cuisson	Étui de 1,28 kg			6
37	Flan à la Vanille sans cuisson	Étui de 1,2 kg			6





MOUSSES		Conditionnement article	Code	EAN	Nombre d'articles/unité d'exp.
<b>Préparations pour mousses au chocolat</b>					
38	Mousse au Chocolat Douceur	Étui de 960 g (2 x 480 g)	1-42-013061	3506170020567	5
39	Mousse au Chocolat Blanc	Étui de 1 kg (2 x 500 g)	1-42-013013	3506170018212	5
40	Mousse Chocolat Noisette	Étui de 1,08 kg (2 x 540 g)	1-42-013414	3506170021809	4
41	Mousse Noire au Chocolat	Étui de 1,3 kg (2 x 650 g)	1-42-012998	3506170016119	4
<b>Préparations pour mousses aux fruits</b>					
42	Mousse à la Noix de Coco	Étui de 900 g (2 x 450 g)	1-42-013010	3506170017826	5
43	Mousse saveur Citron	Étui de 800 g (2 x 400 g)	1-42-012468	3506170016355	6
44	Mousse à la Mangue	Étui de 760 g (2 x 380 g)	1-42-012512	3506170018069	6
45	Mousse à la Framboise	Étui de 860 g (2 x 430 g)	1-42-012513	3506170018007	6
46	Mousse à la Fraise	Étui de 860 g (2 x 430 g)	1-42-012590	3506170016867	6
<b>Préparations pour mousses gourmandes</b>					
47	Mousse Caramel Beurre Salé	Étui de 900 g (2 x 450 g)	1-42-013413	3506170021748	5
48	Mousse Speculoos	Étui de 800 g (2 x 400 g)	1-42-013263	3506170021335	6
49	Mousse saveur Caramel	Étui de 1 kg (2 x 500 g)	1-42-012996	3506170016027	5
50	Mousse au café	Étui de 1 kg (2 x 500 g)	1-42-012997	3506170016058	5
51	Mousse Cappuccino	Étui de 820 g (2 x 400 g + 1 x 20 g de cacao)	1-42-012466	3506170016140	6
52	Mousse saveur Crème Brûlée	Étui de 1 kg (2 x 500 g)	1-42-013011	3506170017888	5
53	Mousse au Praliné	Étui de 1 kg (2 x 500 g)	1-42-012999	3506170017796	5
54	Mousse saveur Nougat	Étui de 900 g (2 x 450 g)	1-42-012525	3506170017642	6

## PÂTISSERIES

<b>Préparations pour pâtisseries gourmandes</b>					
55	Flan Pâtissier au Chocolat	<b>NOUVEAUTÉ</b> Étui de 1,1 kg			6
56	Flan Pâtissier	Étui de 1,04 kg	1-42-012467	3506170016263	6
57	Pâte à Crêpes & Pancakes	Étui de 960 g (2 x 480 g)	1-42-013018	3506170017703	5
58	Fondant au Chocolat	Étui de 1,04 kg (2 x 520 g)	1-42-013017	3506170016478	5
<b>Préparations pour pâtisseries aux fruits</b>					
59	Clafoutis	Étui de 890 g	1-42-012498	3506170016591	6
60	Gratin de Fruits	Étui de 760 g (2 x 380 g)	1-42-012481	3506170016447	6
61	Far Breton aux Pruneaux	Étui de 1 kg (1 x 500 g + 1 x 500 g de pruneaux dénoyautés)	1-42-013014	3506170016089	5
62	Crumble	Étui de 1,4 kg (2 x 700 g)	1-42-013016	3506170016416	4

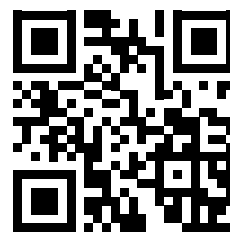
## SAUCES DESSERT & CRÈME ANGLAISE

<b>Sauces dessert</b>					
63	Sauce Caramel	Bouteille 1 kg	1-42-012621	3506170018274	6
64	Sauce Chocolat	Bouteille 1 kg	1-42-012624	3506170018397	6
65	Sauce Café	Bouteille 1 kg	1-42-012633	3506170018458	6
66	Sauce Framboise	Bouteille 1 kg	1-42-012625	3506170018427	6
67	Sauce Mangue/Abricot	Bouteille 1 kg	1-42-012622	3506170018335	6
68	Sauce Fraise	Bouteille 1 kg	1-42-012626	3506170018489	6
<b>Préparation pour crème anglaise</b>					
69	Crème Anglaise parfum Vanille	Étui de 1,3 kg	1-42-013019	3506170016386	5

Retrouvez l'ensemble  
des produits et recettes alsa Professionnel  
et accédez aux vidéos de gestes  
de chefs sur  
[www.condifa.fr](http://www.condifa.fr)



Scannez  
pour accéder  
au site



Suivez-nous !



De grandes marques partenaires de votre réussite

Condifa S.A.S. 28-30, rue La Fayette - F-67023 Strasbourg Cedex 1 - Contact : [condifa@condifa.fr](mailto:condifa@condifa.fr)